

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14400
Version: 06/2026

IAN 545016_2601

SILVERCREST®



SANDWICH TOASTER / SANDWICHMAKER / APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSMW 750 E1

(GB)
SANDWICH TOASTER
Operation and safety notes

(DE) (AT) (BE)
SANDWICHMAKER
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)
APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)
TOSTI-IJZER
Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)
OPIEKACZ
Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)
SENDVIČOVAČ
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)
SENDVIČOVAČ
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)
SANDWICHERA
Instrucciones de utilización y de seguridad

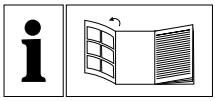
(DK)
SANDWICHTOASTER
Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)
TOSTIERA
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

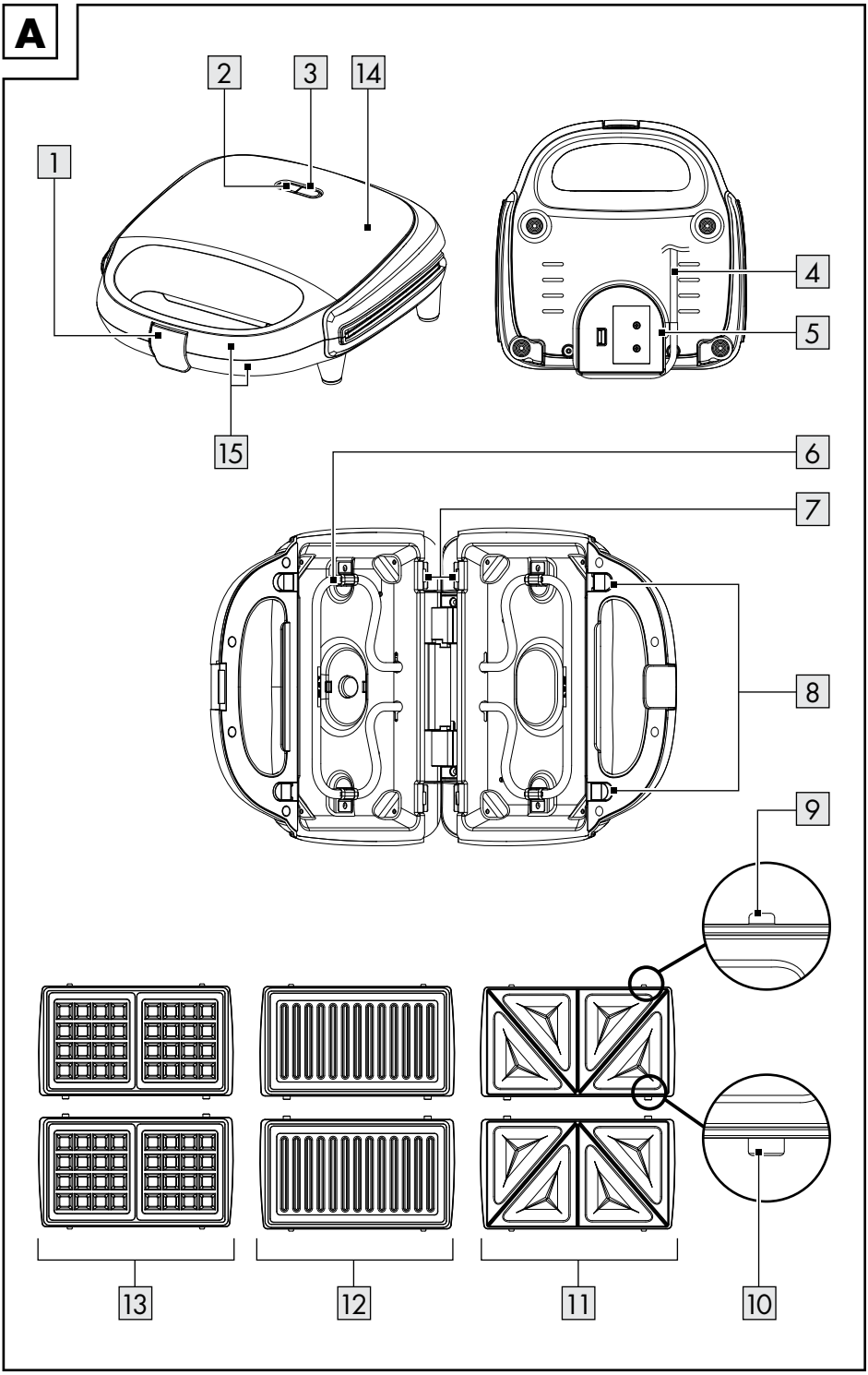
(HU)
SZENDVICSSÜTŐ
Kezelési és biztonsági utalások

(PT)
TOSTADEIRA
Instruções de utilização e de segurança

IAN 545016_2601



GB	Operation and safety notes	Page	5
DE/AT/BE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	19
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	35
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	52
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	67
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	82
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	96
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	110
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	125
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	139
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	154
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	169


A
2
3
14
1
4
5
15
6
7
8
9
13
12
11
10

Warnings and symbols used ... Page 6
Introduction ... Page 7
Intended use ... Page 7
Scope of delivery ... Page 7
Description of parts ... Page 7
Technical data ... Page 7
Safety notes ... Page 8
Before first use ... Page 10
Unpacking the product and basic cleaning ... Page 10
Usage ... Page 11
Installing and removing the plates ... Page 11
Operation ... Page 11
Grilling sandwiches ... Page 12
Grilling ... Page 12
Baking waffles ... Page 12
Recipes ... Page 13
Tuna sandwich ... Page 13
Turkey sandwich ... Page 13
Monte Cristo Sandwich ... Page 14
Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches ... Page 14
Egg Salad Sandwich ... Page 14
Belgian waffles ... Page 15
Blueberry waffles ... Page 15
Ham and cheese waffles ... Page 15
Brownie Belgian waffles ... Page 16
Shrimp and plum kebabs ... Page 16
Troubleshooting ... Page 17
Cleaning and care ... Page 17
Storage ... Page 17
Disposal ... Page 18
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:

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

SANDWICH TOASTER

Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.
You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 545016_2601.

Intended use

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

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

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

Scope of delivery

1× Sandwich Toaster
3× Exchangeable plate sets
1× Instruction manual

Description of parts

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

Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Safety notes

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

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

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

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

- Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Clean the product and its accessories (see “cleaning and care”).
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen area in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Keep the product and its mains cord out of reach of children aged younger than 8 years.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.
- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is under current at all times while it is connected to the mains supply.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY AND DAMAGE!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

Before first use

Unpacking the product and basic cleaning

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

Usage

Installing and removing the plates

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

ⓘ INFO:

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

Installing the plates

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

Removing the plates

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

Operation

ⓘ INFO:

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

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

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

Light indicator	Status
Red indicator 8 is off. Green indicator 7 is off.	Product off.
Red indicator 8 is on. Green indicator 7 is off.	Product is preheating/ reheating.
Red indicator 8 is on. Green indicator 7 is on.	The optimum temperature has been reached.

Grilling sandwiches

Suitable for sandwich pockets with sweet or savoury filling.

ⓘ INFO:

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

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Grilling time:

- 4 to 5 minutes, depending on how crunchy you prefer your sandwich. Grilling time can be shortened or increased to suit personal taste.

1. Open the lock 1 and open up the product.
2. Place 2 prepared sandwiches onto the lower sandwich plate 11.
3. Close the lid 14 using the handle 15 and the lock to keep the product closed while it is grilling the sandwich.
4. Once the sandwiches are done, remove them from the product using a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
5. When you are done with grilling, disconnect the mains plug 4 from the wall outlet.

Grilling

⚠ CAUTION! DANGER OF SPLASHES!

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

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

ⓘ INFO:

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

Plates:

- Grill plates (upper and lower plate) 12

Grilling time:

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

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

Baking waffles

Suitable for sweet and savoury waffles.

ⓘ INFO:

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

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Baking time:

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

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

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

Processing table

	Servings	Preparation time
Tuna sandwich	2	20 min
Turkey sandwich	2	20 min
Monte Cristo Sandwich	2	20 min
Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches	2	20 min
Egg Salad Sandwich	2	20 min
Belgian waffles	2	20 min
Blueberry waffles	2	20 min
Ham and cheese waffles	2	25 min
Brownie Belgian waffles	2	25 min
Shrimp and plum kebabs	4	30 min

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Turkey sandwich

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

Monte Cristo Sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	Bread
1 slice	Ham
1 slice	Turkey
1 slice	Swiss cheese
1	Egg
¼ cup	Milk

Butter (for cooking)

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Assemble the sandwich with ham, turkey, and cheese between the bread slices.
3. Whisk together the egg and milk.
4. Dip the sandwich in the egg mixture, coating both sides.
5. Close the product and grill for about 3-5 minutes until golden brown.
6. Serve immediately.

Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices Bread

Pepperoni slices

Mozzarella cheese (shredded)

Pizza sauce

Butter (for spreading)

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Spread pizza sauce on one side of each bread slice.
3. Add pepperoni and mozzarella cheese.
4. Top with the second slice of bread.
5. Butter the outside of the sandwich.
6. Close the product and grill for about 3-5 minutes until golden brown.
7. Serve immediately.

Egg Salad Sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	Whole grain bread
4	Hard-boiled eggs, chopped
2 tbsp	Mayonnaise
1 tsp	Dijon mustard
1 tbsp	Chopped chives
1 pinch	Salt
1 pinch	Pepper

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Prepare the egg salad: In a bowl, mix the chopped hard-boiled eggs, mayonnaise, Dijon mustard, chopped chives, salt, and pepper until well combined.
3. Assemble the sandwich: Spread the egg salad mixture evenly over two slices of bread.

4. Top with remaining bread: Place the other slices of bread on top.
5. Grill the sandwich: Close the product and grill for about 3-4 minutes, or until the bread is golden brown.
6. Serve immediately.

Belgian waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

Blueberry waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

Ham and cheese waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Salt and freshly ground black pepper, to taste

Preparation:

1. Thaw the hash brown potatoes.
2. Preheat the product.
3. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
4. In a large bowl, combine hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika. Season with salt and pepper, to taste.
5. Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate.
6. Close the product and bake for about 14 minutes, until golden brown and crisp.
7. Serve immediately.

Brownie Belgian waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

1. Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
2. In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
3. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
4. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
5. Close the product and bake for about 15 minutes.
6. Lift the lid 14 to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
7. Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

Shrimp and plum kebabs

Plates:

- Grill plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

2 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:

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

● Troubleshooting

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

● Cleaning and care

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

ⓘ INFO:

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

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

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

● Storage

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

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

Disposal



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



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



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

Warranty

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

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

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

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

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

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

Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 545016_2601) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

CE

Verwendete Warnhinweise und Symbole . . . . . Seite 20
Einleitung . . . . . Seite 21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . . Seite 21
Lieferumfang . . . . . Seite 21
Teilebeschreibung . . . . . Seite 21
Technische Daten . . . . . Seite 21
Sicherheitshinweise . . . . . Seite 21
Vor der ersten Verwendung . . . . . Seite 25
Produkt auspacken und grundreinigen . . . . . Seite 25
Verwendung . . . . . Seite 25
Wechselplatten einsetzen und entfernen . . . . . Seite 25
Bedienung . . . . . Seite 25
Sandwiches grillen . . . . . Seite 26
Grillen . . . . . Seite 27
Waffeln backen . . . . . Seite 27
Rezepte . . . . . Seite 28
Thunfisch-Sandwich . . . . . Seite 28
Truthahn-Sandwich . . . . . Seite 28
Monte Cristo Sandwich . . . . . Seite 29
Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches . . . . . Seite 29
Eiersalat-Sandwich . . . . . Seite 29
Belgische Waffeln . . . . . Seite 30
Blaubeer-Waffeln . . . . . Seite 30
Schinken-Käse-Waffeln . . . . . Seite 30
Belgische Brownie-Waffeln . . . . . Seite 31
Garnelenspieße mit Pflaumen . . . . . Seite 31
Fehlerbehebung . . . . . Seite 32
Reinigung und Pflege . . . . . Seite 32
Aufbewahrung . . . . . Seite 32
Entsorgung . . . . . Seite 33
Garantie . . . . . Seite 33
Abwicklung im Garantiefall . . . . . Seite 34
Service . . . . . Seite 34

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	**GEFAHR!** Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	**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.		Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	**VORSICHT!** Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
			Vorsicht, heiße Oberfläche!
	Die Wechselplatten sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.		Symbol für Schutzerde
			Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

SANDWICHMAKER

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.
Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 545016_2601 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

Lieferumfang

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

Teilebeschreibung

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

Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Sicherheitshinweise

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

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

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

⚠ WARNUNG! LEBENSGEFAHR 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 die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfen;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ GEFAHR! STROMSCHLAG-RISIKO!

- Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGS- UND BESCHÄDIGUNGS-GEFAHR!

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt nur auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz eines Verlängerungskabels erforderlich sein sollte, muss es für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.

- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSRISIKO!

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

● Vor der ersten Verwendung

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Verwendung

● Wechselplatten einsetzen und entfernen

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGRISIKO!

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

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

ⓘ INFO:

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

Wechselplatten einsetzen

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

Wechselplatten entfernen

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

● Bedienung

ⓘ INFO:

- Die ersten Male, die das Produkt erhitzt wird, kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung.
- Entsorgen Sie den ersten Satz gegrillter oder gebackener Lebensmittel.

- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte 3 gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Betriebstemperatur aufheizt.
- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen (siehe folgende Abschnitte).

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

1. Um das Produkt einzuschalten, verbinden Sie den Netzstecker 4 mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte 2 leuchtet.
2. Halten Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte 3 leuchtet.
3. Fetten Sie die obere und untere Wechselplatte 11/12/13 mit geeignetem Speiseöl ein.
4. Geben Sie eine angemessene Menge Lebensmittel oder Teig auf die unteren Wechselplatten und schließen Sie den Deckel 14 mit dem Griff 15 und der Verriegelung 1, um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Lebensmittel backt/grillt.
5. Um das Produkt auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

Leuchtanzeige	Status
Die rote Anzeige 8 ist aus. Die grüne Anzeige 7 ist aus.	Produkt aus
Die rote Anzeige 8 ist an. Die grüne Anzeige 7 ist aus.	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt.
Die rote Anzeige 8 ist an. Die grüne Anzeige 7 ist an.	Die optimale Temperatur ist erreicht.

Sandwiches grillen

Geeignet für Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung.

INFO:

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

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Geschätzte Grillzeit:

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

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

Grillen

⚠ VORSICHT! SPRITZGEFAHR!

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

Geeignet zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse.

ⓘ INFO:

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

Wechselplatten:

- Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

Geschätzte Grillzeit:

- 4 bis 9 Minuten. Je nachdem, wie durchgegart das Grillgut sein soll. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.

1. Öffnen Sie die Verriegelung 1 und klappen Sie das Produkt auf.
2. Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte 12.
3. Klappen Sie den Deckel 14 mit Hilfe des Griffs 15 herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es das Gargut grillt.
4. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker 4 aus der Steckdose.

Waffeln backen

Geeignet für süße oder herzhafte Waffeln.

ⓘ INFO:

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

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Geschätzte Backzeit:

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

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

Verarbeitungstabelle

	Portionen	Zubereitungszeit
Thunfisch-Sandwich	2	20 Min.
Truthahn-Sandwich	2	20 Min.
Monte Cristo Sandwich	2	20 Min.
Gegrillte Pepperoni-Pizza- Sandwiches	2	20 Min.
Eiersalat-Sandwich	2	20 Min.
Belgische Waffeln	2	20 Min.
Blaubeer-Waffeln	2	20 Min.
Schinken-Käse-Waffeln	2	25 Min.
Belgische Brownie-Waffeln	2	25 Min.
Garnelenspieße mit Pflaumen	4	30 Min.

● Rezepte

● Thunfisch-Sandwich

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Truthahn-Sandwich

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Monte Cristo Sandwich

Platten:

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

Zutaten:

4 Scheiben	Brot
1 Scheibe	Schinken
1 Scheibe	Truthahn-Aufschnitt
1 Scheibe	Schweizer Käse
1	Ei
¼ Tasse	Milch

Butter (zum Kochen)

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Richten Sie das Sandwich mit Schinken, Truthahn und Käse zwischen den Brotscheiben an.
3. Verquirlen Sie das Ei und die Milch.
4. Tauchen Sie das Sandwich in die Eimischung, sodass beide Seiten bedeckt sind.
5. Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich für 3-5 Minuten, bis es goldbraun ist.
6. Sofort servieren.

Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches

Platten:

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

Zutaten:

4 Scheiben	Brot

Pepperoni-Scheiben

Mozzarella-Käse (zerkleinert)

Pizza-Sauce

Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Verteilen Sie die Pizza-Sauce auf jeweils einer Seite jeder Brotscheibe.
3. Fügen Sie Peperoni und Mozzarella-Käse hinzu.
4. Legen Sie die zweite Scheibe Brot darauf.
5. Streichen Sie Butter auf die Außenseite des Sandwiches.
6. Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich für 3-5 Minuten, bis es goldbraun ist.
7. Sofort servieren.

Eiersalat-Sandwich

Platten:

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

Zutaten:

4 Scheiben	Vollkornbrot
4	hartgekochte Eier, gehackt
2 EL	Mayonnaise
1 TL	Dijon-Senf
1 EL	gehackter Schnittlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Zubereitung des Eiersalats: Vermengen Sie in einer Schüssel die gehackten, hartgekochten Eier, Mayonnaise, Dijon-Senf, gehackten Schnittlauch, Salz und Pfeffer gut miteinander.
3. Anrichten des Sandwiches: Verteilen Sie die Eiersalatmischung gleichmäßig auf zwei Brotscheiben.
4. Sandwiches mit dem restlichen Brot belegen: Legen Sie die anderen Brotscheiben auf die Sandwiches.
5. Grillen des Sandwiches: Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich 3-4 Minuten lang, oder bis das Brot goldbraun ist.
6. Sofort servieren.

Belgische Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Schinken-Käse-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

1. Rösti-Kartoffeln auftauen.
2. Produkt vorheizen.
3. Beide abnehmbaren Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
4. In einer großen Schüssel Rösti, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
6. Produkt schließen und 14 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.
7. Sofort servieren.

Belgische Brownie-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiermischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
3. Beide Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
4. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
5. Produkt schließen und 15 Minuten lang backen.
6. Deckel 14 anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt, aber weich sein.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

- Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Fehlerbehebung

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

● Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! STROMSCHLAGRISIKO!

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

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

⚠ VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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

ⓘ INFO:

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

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

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

● Aufbewahrung

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

⚠ ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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

□ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.

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

Entsorgung



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



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

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

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

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 545016_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Avertissements et symboles utilisés . . . . . Page 36
Introduction . . . . . Page 37
Utilisation conforme aux prescriptions . . . . . Page 37
Contenu de l'emballage . . . . . Page 37
Description des pièces . . . . . Page 37
Données techniques . . . . . Page 37
Consignes de sécurité . . . . . Page 38
Avant la première utilisation . . . . . Page 41
Déballage du produit et premier nettoyage . . . . . Page 41
Utilisation . . . . . Page 41
Installation et retrait des plaques interchangeables . . . . . Page 41
Fonctionnement . . . . . Page 42
Griller des croque-monsieur . . . . . Page 42
Grillades . . . . . Page 43
Cuire des gaufres . . . . . Page 43
Recettes . . . . . Page 44
Croque-monsieur au thon . . . . . Page 44
Croque-monsieur à la dinde . . . . . Page 44
Sandwich Monte Cristo . . . . . Page 45
Sandwich à la pizza pepperoni . . . . . Page 45
Sandwich à la salade aux œufs . . . . . Page 45
Gaufres belges . . . . . Page 46
Gaufres aux myrtilles . . . . . Page 46
Gaufres au jambon/fromage . . . . . Page 46
Gaufres brownies belges . . . . . Page 47
Brochettes de crevettes aux prunes . . . . . Page 47
Dépannage . . . . . Page 48
Nettoyage et entretien . . . . . Page 48
Rangement . . . . . Page 48
Mise au rebut . . . . . Page 49
Garantie . . . . . Page 49
Faire valoir sa garantie . . . . . Page 50
Service après-vente . . . . . Page 51

Avertissements et symboles utilisés

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

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

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.
Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 545016_2601.

Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

Contenu de l'emballage

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

Description des pièces

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

Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie :	750 W
Classe de protection :	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Consignes de sécurité

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

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

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

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

- Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins , les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les fermes ;

- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- les chambres d'hôtes.

- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.
- Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.
- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

⚠ PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

- Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- Touchez l'appareil exclusivement au niveau de la poignée lors du fonctionnement et pendant le refroidissement.
- Lors de l'utilisation, il convient d'être prudent, une chaleur modérée pouvant se former au niveau de la poignée.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE ET DE DÉTÉRIORATION !

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques interchangeables.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez uniquement le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, ou après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé entre les plaques interchangeables ou ne touche pas les bords des plaques interchangeables.
- L'utilisation de rallonges électriques n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.

- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

● Avant la première utilisation

● Déballage du produit et premier nettoyage

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

● Utilisation

● Installation et retrait des plaques interchangeables

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

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

ⓘ INFO :

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

Installation des plaques interchangeables

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

Enlèvement des plaques interchangeables

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

Fonctionnement

INFO :

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

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

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

Voyant	État
Le voyant rouge [8] est éteint. Le voyant vert [7] est éteint.	Appareil éteint.
Le voyant rouge [8] est allumé. Le voyant vert [7] est éteint.	L'appareil préchauffe / chauffe.
Le voyant rouge [8] est allumé. Voyant vert [7] est allumé.	La température optimale a été atteinte.

Griller des croque-monsieur

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

INFO :

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

Plaques interchangeables :

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

Durée de gril approximative :

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

1. Ouvrez le verrouillage [1] et dépliez le produit.
2. Placez les 2 croque-monsieur préparés sur la plaque à croque-monsieur inférieure [11].

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

Grillades

⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE PROJECTIONS !

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

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

ⓘ INFO :

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

Plaques interchangeables :

- Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure) 12

Durée de gril approximative :

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

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

Cuire des gaufres

Idéal pour des gaufres sucrées ou salées.

ⓘ INFO :

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

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Temps de cuisson approximatif :

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

1. Ouvrez le verrouillage 1 et dépliez le produit.
2. Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque à gaufres inférieure 13. N'utilisez pas de louche en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques à gaufres.
   Ne remplissez pas trop la plaque à gaufres inférieure.
3. Refermez le couvercle 14 à l'aide de la poignée 15 et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que la pâte cuit.
4. Une fois les gaufres prêtes, retirez les du produit à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, ou d'un outil autre non métallique adapté, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
5. Une fois la cuisson terminée, débranchez la fiche secteur 4 de la prise de courant.

Tableau de cuisson

	Portions	Temps de préparation
Croque-monsieur au thon	2	20 min
Croque-monsieur à la dinde	2	20 min
Sandwich Monte Cristo	2	20 min
Sandwich à la pizza pepperoni	2	20 min
Sandwich à la salade aux œufs	2	20 min
Gaufres belges	2	20 min
Gaufres aux myrtilles	2	20 min
Gaufres au jambon/fromage	2	25 min
Gaufres brownies belges	2	25 min
Brochettes de crevettes aux prunes	4	30 min

● Recettes

● Croque-monsieur au thon

Plaques interchangeables :

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

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Mélanger le tahini, le yaourt grec et le jus de citron et assaisonner avec basilic, sel et poivre.
3. Ajouter l'huile d'olive à la sauce au tahini et au yaourt. Répartir la sauce au yaourt avec le tahini sur 2 tranches de pain de mie.
4. Répartir le thon égoutté sur le dessus.
5. Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
6. Fermer le produit et griller 4 minutes.
7. Servir immédiatement.

● Croque-monsieur à la dinde

Plaques interchangeables :

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

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Sandwich Monte Cristo

Plaques :

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

Ingrédients :

4 tranches	Pain
1 tranche	Jambon
1 tranche	Dinde
1 tranche	Emmental
1	Œuf
¼ tasse	Lait

Beurre (pour la cuisson)

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Préparez le sandwich en mettant les tranches de jambon, dinde et fromage entre les tranches de pain.
3. Mélangez l'œuf avec le lait.
4. Trempez le sandwich dans ce mélange en recouvrant les deux côtés.
5. Fermez le produit et grillez le sandwich pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
6. Servez immédiatement.

Sandwich à la pizza pepperoni

Plaques :

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

Ingrédients :

4 tranches	Pain

Tranches de pepperoni

Mozzarella (en lanières)

Sauce pizza

Beurre (pour tartiner)

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Étalez de la sauce pizza sur un côté de chaque tranche de pain.
3. Ajoutez des pepperoni et de la mozzarella.
4. Refermez les sandwichs avec la deuxième tranche de pain.
5. Beurrez l'extérieur du sandwich.
6. Fermez le produit et grillez le sandwich pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
7. Servez immédiatement.

Sandwich à la salade aux œufs

Plaques :

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

Ingrédients :

4 tranches	Pain complet
4	Œufs durs, hachés
2 cuillères à soupe	Mayonnaise
1 cuillère à café	Moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe	Ciboulette hachée
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Préparez la salade aux œufs : Dans un bol, mélangez les œufs durs hachés, la mayonnaise, la moutarde de Dijon, la ciboulette hachée, le sel et le poivre.
3. Préparez le sandwich : Tartinez le mélange de salade aux œufs de façon uniforme sur deux tranches de pain.
4. Ajoutez le pain restant : Placez les autres tranches de pain sur le dessus.
5. Grillez le sandwich : Fermez le produit et grillez le sandwich pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.
6. Servez immédiatement.

Gaufres belges

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Gaufres aux myrtilles

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

100 ml	Huile végétale
250 ml	Lait
2	Œufs
100 g	Sucre
280 g	Farine universelle
8 g	Levure en poudre
80 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)

Préparation :

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

Gaufres au jambon/fromage

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Assaisonner avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

1. Décongeler le rösti de pommes de terre.
2. Préchauffer le produit.
3. Vaporiser les deux plaques interchangeables 13 amovibles avec une huile en spray.
4. Dans un grand saladier, mélanger le rösti, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Saler et poivrer.
5. Répartir régulièrement la préparation de pommes de terre sur la plaque interchangeable inférieure.

6. Laisser cuire pendant 14 minutes pour obtenir un croustillant et une couleur bien dorée.
7. Servir immédiatement.

Gaufres brownies belges

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

180 g	Farine universelle
65 g	Poudre de cacao non sucré
20 g	Sucre cristallisé
1 c. à c.	Levure en poudre
1 c. à c.	Sel de mer
10 c. à s.	Beurre fondu, non salé
2	Gros œufs
2 c. à c.	Extrait de vanille
60 ml	Eau
120 g	Petits morceaux de chocolat

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

Préparation :

1. Préchauffer le produit. Mélanger dans un grand saladier la farine, la poudre de cacao, le sucre, la levure en poudre et le sel. Faire fondre le beurre et le réserver afin qu'il refroidisse un peu.
2. Dans un petit saladier, mélanger les œufs, l'extrait de vanille et l'eau. Ajouter le mélange aux œufs à la masse sèche. Incorporer rapidement le beurre fondu. Ajouter les morceaux de chocolat.
3. Vaporiser les deux plaques interchangeables 13 avec une huile en spray.
4. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
5. Fermer le produit et cuire 15 minutes.
6. Soulever le couvercle 14 pour contrôler les gaufres. Les gaufres devraient être formées complètement mais cependant encore molles.
7. Servir avec du sucre glace, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

Brochettes de crevettes aux prunes

Plaques interchangeables :

- Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure) 12

Ingrédients :

2 c. à s.	Huile de colza
2 c. à s.	Coriandre (fraîchement hachée)
1 c. à c.	Zeste de citron vert (fraîchement râpé)
3 c. à s.	Jus de citron vert
½ c. à c.	Sel
12	Crevettes crues (8 à 12 crevettes par 500 g décortiquées et déveinées, sans intestin)
3	Piments Jalapeño (coupés dans le sens de la longueur, sans pépins et ensuite, coupés en quatre)
2	Prunes (dénoyautées et coupées en six)

Préparation :

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

● Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	☐ Branchez le cordon d'alimentation [4] sur une prise de courant appropriée.
Les gaufres/ croque-monsieur sont trop foncés.	☐ Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres/ croque-monsieur sont trop clairs.	☐ Prolongez le temps de cuisson.
Les gaufres/ croque-monsieur cuits sont difficiles à détacher du produit.	☐ Graissez légèrement les plaques interchangeables [11]/[13] avant la cuisson. ☐ Essayez une autre recette de pâte.

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

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

⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE DÉGÂTS !

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

ⓘ INFO :

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

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Boîtier	☐ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. Ajoutez, si nécessaire, un peu de produit de nettoyage.
■ Plaques interchangeables [11]/[12]/[13]	☐ Lavez les plaques interchangeables avec de l'eau et un produit de nettoyage doux.
■ Emplacements aux dessous des plaques interchangeables ■ Élément chauffant [6] ■ Verrouillage [1]	☐ Éliminez graisse et liquides avec une feuille de papier essuie-tout. ☐ Éliminez les résidus brûlés qui adhèrent à l'aide d'une spatule en bois ou d'une brochette en bois.

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

● Rangement

⚠ PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.

☐ Nettoyez le produit avant de le ranger.
☐ Enroulez le cordon d'alimentation [4] sur l'enrouleur de cordon [5] placé sur le fond produit.

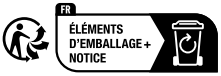
- ☐ Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ☐ Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.
- ☐ Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

● Mise au rebut



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

Produit :





Suivez l'info-tri illustré pour un tri optimal.
Ce marquage est spécifique au marché français.



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



Veuillez éliminer ce produit de manière appropriée lorsqu'il arrive en fin de vie, et ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

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

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

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

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

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

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 545016_2601) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Gebruikte waarschuwingen en symbolen . . . . . Pagina 53
Inleiding . . . . . Pagina 54
Beoogd gebruik . . . . . Pagina 54
Leveringsomvang . . . . . Pagina 54
Onderdelenbeschrijving . . . . . Pagina 54
Technische gegevens . . . . . Pagina 54
Veiligheidstips . . . . . Pagina 55
Voor het eerste gebruik . . . . . Pagina 58
Product uitpakken en grondig reinigen . . . . . Pagina 58
Toepassing . . . . . Pagina 58
Wisselplaten plaatsen en verwijderen . . . . . Pagina 58
Bediening . . . . . Pagina 58
Sandwiches grillen . . . . . Pagina 59
Grillen . . . . . Pagina 59
Wafels bakken . . . . . Pagina 60
Recepten . . . . . Pagina 61
Tonijnsandwich . . . . . Pagina 61
Kalkoensandwich . . . . . Pagina 61
Monte Cristo sandwich . . . . . Pagina 61
Gegrilde Pepperoni pizza sandwiches . . . . . Pagina 62
Eiersalade sandwich . . . . . Pagina 62
Belgische wafels . . . . . Pagina 62
Bosbessenwafels . . . . . Pagina 63
Ham-/kaaswafels . . . . . Pagina 63
Belgische browniewafels . . . . . Pagina 63
Garnalenspies met pruimen . . . . . Pagina 64
Probleemoplossing . . . . . Pagina 64
Schoonmaken en onderhoud . . . . . Pagina 64
Opbergen . . . . . Pagina 65
Afvoer . . . . . Pagina 65
Garantie . . . . . Pagina 66
Afwikkeling in geval van garantie . . . . . Pagina 66
Service . . . . . Pagina 66

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

⚠	**GEVAAR!** Dit symbool met de aanduiding “Gevaar” duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	~	Wisselstroom/-spanning
		Hz	Hertz (netfrequentie)
		W	Watt
⚠	**WAARSCHUWING!** Dit symbool met de aanduiding “Waarschuwing” betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	ⓘ	Dit symbool met de aanduiding “Info” duidt op verdere nuttige informatie.
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
⚠	**VOORZICHTIG!** Dit symbool met de aanduiding “Voorzichtig” duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.		Gevaar – Kans op elektrische schokken!
			Voorzichtig, heet oppervlak!
	De wisselplaten kunnen in de vaatwasser afgewassen worden.		Symbool voor aardverbinding
			Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
CE	De CE-markering duidt op conformiteit met relevante EU-richtlijnen die van toepassing zijn op dit product.		Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing

TOSTI-IJZER

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.
Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 545016_2601 in te voeren.

Beoogd gebruik

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

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

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

Leveringsomvang

1× Tosti-ijzer
3× Set vervangbare wisselplaten
1× Gebruiksaanwijzing

Onderdelenbeschrijving

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

Technische gegevens

Ingangsspanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	750 W
Veiligheidsklasse:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Veiligheidstips

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

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

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

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

- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.
- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd. Reinig het product en de accessoires (zie ‘Reiniging en onderhoud’).
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - bed and breakfasts.

- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

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

⚠ GEVAAR! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

- Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.
- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.
- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie betreffende de stroomvoorziening.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSEL- EN BESCHADIGINGSGEVAAR!

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product niet zonder dat er wisselplaten in geplaatst zijn.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product alleen op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de wisselplaten bekneld zit of de zijkanten van de wisselplaten raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

⚠ WAARSCHUWING! RISICO OP LETSEL!

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

● Voor het eerste gebruik

● Product uitpakken en grondig reinigen

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

● Toepassing

● Wisselplaten plaatsen en verwijderen

⚠ WAARSCHUWING! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

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

⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!

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

ⓘ INFO:

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

Wisselplaten in het product plaatsen

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

Wisselplaten verwijderen

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

● Bediening

ⓘ INFO:

- De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.
- Gooi de eerste portie gegrilde of gebakken gerechten weg.
- Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje 3 af en toe uit en dan weer aan. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de gebruikstemperatuur is bereikt.
- Dit product is bedoeld om sandwiches en wafels mee te maken en om mee te grillen (zie volgende hoofdstukken).

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

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

Controlelampje	Status
Rode controlelampje [8] is uit. Groene controlelampje [7] is uit.	Product uit.
Rode controlelampje [8] is aan. Groene controlelampje [7] is uit.	Product warmt voor/opnieuw op.
Rode controlelampje [8] is aan. Groene controlelampje [7] is aan.	De optimale temperatuur werd bereikt.

Sandwiches grillen

Geschikt voor sandwiches met zoete of pittige vulling.

ⓘ INFO:

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

Wisselplaten:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) [11]

Geschatte grill-tijd:

- 4 tot 5 minuten. Afhankelijk van hoe krokant de sandwiches moeten zijn. De gaartijd kan naar wens verkort of verlengd worden.

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

Grillen

⚠ VOORZICHTIG! SPATGEVAAR!

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

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

ⓘ INFO:

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

Wisselplaten:

- Grillplaat (boven- en onderplaat) [12]

Geschatte grill-tijd:

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

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

● Wafels bakken

Geschikt voor zoete of hartige wafels.

ⓘ INFO:

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

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) [13]

Geschatte baktijd:

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

1. Open de vergrendeling [1] en klap het product open.
2. Gebruik een lepel van hout of van hittebestendig kunststof om het deeg op de onderste wafelplaat [13] te gieten. Gebruik geen metalen lepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de wafelplaten kan beschadigen.
   Doe niet teveel deeg op de onderste wafelplaat.
3. Klap het deksel [14] met behulp van de greep [15] omlaag en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl het deeg wordt gebakken.
4. Zodra de wafels klaar zijn, verwijdert u deze met een kunststof/houten spatel (of een ander geschikt, niet metalen gereedschap) uit het product, om beschadigingen aan de anti-aanbaklaag van het product te vermijden.
5. Als het bakproces is afgesloten, trekt u de netstekker [4] uit het stopcontact.

Bereidingstabel

	Porties	Bereidingstijd
Tonijnsandwich	2	20 min
Kalkoensandwich	2	20 min
Monte Cristo sandwich	2	20 min
Gegrilde Pepperoni pizza sandwiches	2	20 min
Eiersalade sandwich	2	20 min
Belgische wafels	2	20 min
Bosbessenwafels	2	20 min
Ham-/kaaswafels	2	25 min

	Porties	Bereidingstijd
Belgische browniewafels	2	25 min
Garnalenspies met pruimen	4	30 min

● Recepten

● Tonijnsandwich

Wisselplaten:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Kalkoensandwich

Wisselplaten:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Monte Cristo sandwich

Platen:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten

4 sneetjes	Brood
1 sneetje	Ham
1 sneetje	Kalkoen
1 sneetje	Zwitserse kaas
1	Ei
¼ kopje	Melk
Bakboter	

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Beleg de sandwich met ham, kalkoen en kaas tussen de boterhammen.
3. Klop het ei en de melk samen.
4. Dompel beide zijden van de sandwich in het eiermengsel
5. Sluit het product en grill gedurende 3-5 minuten, tot goudbruin.
6. Dien onmiddellijk op.

Gegrilde Pepperoni pizza sandwiches

Platen:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten

4 sneetjes	Brood
Schijfjes pepperoni	
Mozzarella kaas (geraspt)	
Pizzasaus	
Smeerboter	

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Smeer pizzasaus op één kant van elke boterham.
3. Voeg pepperoni en mozzarella kaas toe
4. Leg de tweede boterham erbovenop.
5. Smeer boter op de buitenkant van de sandwich.
6. Sluit het product en grill gedurende 3-5 minuten, tot goudbruin.
7. Dien onmiddellijk op.

Eiersalade sandwich

Platen:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten

4 sneetjes	Volkorenbrood
4	Hardgekookte eieren, in stukken gehakt
2 el	Mayonaise
1 tl	Dijon mosterd
1 el	Gehakte bieslook
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Bereid de eiersalade: Meng in een kom de gehakte hardgekookte eieren, mayonaise, Dijon mosterd, gehakte bieslook, zout en peper tot een geheel.
3. Stel de sandwich samen: Verdeel het eiersalademengsel gelijkmatig over twee sneetjes brood.
4. Dek af met het resterend brood: Leg de overige sneetjes brood erbovenop.
5. Grill de sandwich: Sluit het product en grill gedurende 3-4 minuten of totdat het brood goudbruin is.
6. Dien onmiddellijk op.

Belgische wafels

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Bosbessenwafels

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

100 ml	Plantaardige olie
250 ml	Melk
2	Eieren
100 g	Suiker
280 g	Patentbloem
8 g	Bakpoeder
80 g	Bosbessen (vers of ingevroren)

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Meng in een grote schaal olie, melk, eieren en suiker. Bloem en bakpoeder toevoegen. Goed roeren.
3. Bosbessen bijmengen.
4. Beide verwijderbare wisselplaten 13 met bakspray bespuiten.
5. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
6. Product sluiten en 10 minuten lang goudbruin bakken.
7. Haal de wafel uit en laat deze 5 minuten afkoelen om een knapperige wafel te krijgen.
8. Direct serveren.

● Ham-/kaaswafels

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

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

Met zout en vers gemalen zwarte peper op smaak brengen

Bereiding:

1. Rösti-aardappels ontdooien.
2. Product voorverwarmen.
3. Beide verwijderbare wisselplaten 13 met bakspray bespuiten.
4. In een grote schaal de rösti, ham, kaas, eieren, knoflook, peterselie, tijm en paprika mengen. Met zout en peper op smaak brengen.
5. Het aardappelmengsel gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
6. Product sluiten en 14 minuten lang goudbruin en knapperig bakken.
7. Direct serveren.

● Belgische browniewafels

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

180 g	Patentbloem
65 g	Ongezoet cacaopoeder
20 g	Kristalsuiker
1 theelepels	Bakpoeder
1 theelepels	Zeezout
10 eetlepel	Gesmolten boter, ongezouten
2	Grote eieren
2 theelepels	Vanille-extract

60 ml	Water
120 g	Kleine stukjes chocolade

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

Bereiding:

1. Product voorverwarmen. In een grote schaal bloem, cacaopoeder, suiker, bakmeel en zout door elkaar mengen. Boter smelten, opzij zetten en een beetje af laten koelen.
2. In een schaal eieren, vanille-extract en water door elkaar mengen. Het eimengsel bij de droge massa doen. Gesmolten boter snel erdoorheen mengen. Stukjes chocolade toevoegen.
3. Beide wisselplaten [13] met bakspray bespuiten.
4. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
5. Product sluiten en 15 minuten lang bakken.
6. Deksel [14] optillen om de wafels te controleren. De wafel moet zijn vorm al wel helemaal hebben maar moet nog wel zacht zijn.
7. Met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus serveren.

● Garnalenspies met pruimen

Wisselplaten:

- Grillplaat (boven- en onderplaat) [12]

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	☐ Sluit het aansluitsnoer [4] aan op een geschikt stopcontact.
De wafels/ sandwiches zijn te donker.	☐ Verkort de gaartijd.
De wafels/ sandwiches zijn te licht.	☐ Verleng de gaartijd.
De wafels/ sandwiches kunnen na het bakken slechts met veel moeite uit het product worden gehaald.	☐ Vet de wisselplaten [11],/ [13] voor het bakken licht in. ☐ Probeer een ander recept voor het deeg.

● Schoonmaken en onderhoud

⚠ GEVAAR! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

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

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

⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!

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

⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

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

ⓘ INFO:

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

Onderdeel	Reinigingsmethode
■ Behuizing	□ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Voeg, indien nodig, een beetje afwasmiddel toe.
■ Wisselplaten 11/12/13	□ Spoel de wisselplaten af met water en een mild schoonmaakmiddel.
■ Tussenruimtes aan de onderkant van de wisselplaten ■ Verwarmingselement 6 ■ Vergrendeling 1	□ Verwijder vet en vloeistoffen met een stuk keukenpapier. □ Verwijder aangekoekte, aangebrande resten met een houten spatel of een kleine houten spies.

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

● Opbergen

⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!

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

⚠ OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.

□ Maak het product schoon voor het op te bergen.
□ Roll het aansluitsnoer 4 om het kabelhaspel 5 aan de onderkant van het product.
□ Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
□ Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.
□ Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer



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



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



Gooi het afgedankte product niet weg via het huisvuil maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Informatie over inzamelpunten en openingstijden kunt u opvragen bij uw lokale gemeentelijke instanties.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 545016_2601) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Używane ostrzeżenia i symbole ... Strona 68
Wstęp ... Strona 69
Używać zgodnie z przeznaczeniem ... Strona 69
Zakres dostawy ... Strona 69
Opis części ... Strona 69
Dane techniczne ... Strona 69
Instrukcje bezpieczeństwa ... Strona 69
Przed pierwszym użyciem ... Strona 72
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie ... Strona 72
Użytkowanie ... Strona 73
Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek ... Strona 73
Obsługa ... Strona 73
Grillowanie tostów ... Strona 74
Grillowanie ... Strona 74
Pieczenie gofrów ... Strona 75
Przepisy ... Strona 76
Tost z tuńczykiem ... Strona 76
Tost z indykiem ... Strona 76
Kanapka Monte Cristo ... Strona 76
Kanapki zapiekane Pizza Pepperoni ... Strona 77
Kanapka z pastą jajeczną ... Strona 77
Gofry belgijskie ... Strona 77
Gofry jagodowe ... Strona 78
Gofry z szynką lub serem ... Strona 78
Brązowe gofry belgijskie ... Strona 78
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami ... Strona 79
Usuwanie usterek ... Strona 79
Czyszczenie i konserwacja ... Strona 79
Przechowywanie ... Strona 80
Utylizacja ... Strona 80
Gwarancja ... Strona 81
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej ... Strona 81
Serwis ... Strona 81

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

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

OPIEKACZ

Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.
Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 545016_2601.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

Zakres dostawy

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

Opis części

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

Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	750 W
Stopień ochrony:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Instrukcje bezpieczeństwa

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

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

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

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

- Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.
- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Dzieci nie powinny bez nadzoru wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją. Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz część „Czyszczenie i utrzymanie").
- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.:
  - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
  - domy na wsi;
  - użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
  - obiekty typu nocleg ze śniadaniem.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

- Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.
- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ I USZKODZEŃ!

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.

- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie należy używać produktu bez włożonych płytek wymiennych.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy używać na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewniać się, że kabel zasilania nie jest przycięty wymiennymi płytkami ani że nie dotyka krawędzi tych wymiennych płytek.
- Nie zaleca się używania przedłużaczy. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, to musi on być przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻEŃ!

- Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

● Przed pierwszym użyciem

● Rozpakowanie i dokładne czyszczenie

1. Wyjąć produkt z opakowania i usunąć wszystkie materiały opakunkowe oraz folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).

3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Przed pierwszym użyciem produkt należy uruchomić bez jedzenia żywności, aby wszelkie pozostałości produkcyjne uległy spaleniu. Zapewnić odpowiednią wentylację.
5. Wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie i konserwacja”.

● Użytkowanie

● Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

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

⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

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

ⓘ INFO:

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

Wkładanie wymiennych płytek

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

Wyjmowanie wymiennych płytek

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

● Obsługa

ⓘ INFO:

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

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

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

5. W celu całkowitego wyłączenia produktu należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik zgaśnie.

Kontrolka świetlna	Stan
Czerwona kontrolka 8 jest wyłączona. Zielona kontrolka 7 jest wyłączona.	Produkt wyłączony.
Czerwona kontrolka 8 jest włączona. Zielona kontrolka 7 jest wyłączona.	Nagrzewanie początkowe/ podtrzymujące produktu.
Czerwona kontrolka 8 jest włączona. Zielona kontrolka 7 jest włączona.	Osiągnięta została optymalna temperatura.

Grillowanie tostów

Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub słonym.

INFO:

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

Płytki wymienne:

- Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) 11

Szacowany czas grillowania:

- 4 do 5 minut. W zależności od tego, jak chrupiące mają być kanapki. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.

1. Otworzyć rygiel 1 i rozłożyć produkt.
2. 2 przygotowane kanapki umieścić na dolnej płytce do kanapek 11.
3. Za pomocą uchwytu 15 opuścić pokrywę 14 i zamknąć rygiel, aby podczas grillowania kanapek produkt był zamknięty.
4. Gdy kanapki są gotowe, plastikową lub drewnianą szpatułki (lub innego odpowiedniego niemetalowego narzędzia) wyjąć kanapki z produktu, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki produktu.
5. Po zakończeniu procesu grillowania wyciągnąć wtyczkę sieciową 4 z gniazdka.

Grillowanie

OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PRYSKANIA!

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

Grillować małe kawałki mięsa, kiełbasy i warzyw.

INFO:

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

Płytki wymienne:

- Płytki do grillowania (górna i dolna płytka) 12

Szacowany czas grillowania:

- 4 do 9 minut. W zależności od tego, jak potrawa ma być upieczona. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.

1. Otworzyć rygiel 1 i rozłożyć produkt.
2. Potrawę do grillowania umieścić na dolnej płytce do grillowania 12.
3. Za pomocą uchwytu 15 opuścić pokrywę 14 i zamknąć rygiel, aby podczas grillowania produkt był zamknięty.
4. Po zakończeniu procesu grillowania wyciągnąć wtyczkę sieciową 4 z gniazdka.

Pieczenie gofrów

Nadaje się do słodkich lub pikantnych gofrów.

INFO:

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

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Szacowany czas pieczenia:

- 8 minut. W zależności od tego, jak brązowe mają być gofry. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.

1. Otworzyć rygiel 1 i rozłożyć produkt.
2. Do wylewania ciasta na dolną płytkę do wafli 13 używać chochelki wykonanej z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Nie należy używać metalowej chochelki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierających płytek do wafli. Nie przepełniać dolnej płytki do wafli.
3. Za pomocą uchwytu 15 opuścić pokrywę 14 i zamknąć rygiel, aby podczas pieczenia ciasta produkt był zamknięty.
4. Gdy gofry będą gotowe, plastikową lub drewnianą szpatułką (lub innym odpowiednim niemetalowym narzędziem) wyjąć gofry z produktu, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
5. Po zakończeniu pieczenia wtyczkę sieciową 4 wyciągnąć z gniazdka sieciowego.

Tabela czasów pieczenia

	Liczba porcji	Czas przygotowania
Tost z tuńczykiem	2	20 min
Tost z indykiem	2	20 min
Kanapka Monte Cristo	2	20 min
Kanapki zapiekane Pizza Pepperoni	2	20 min
Kanapka z pastą jajeczną	2	20 min
Gofry belgijskie	2	20 min
Gofry jagodowe	2	20 min
Gofry z szynką lub serem	2	25 min
Brązowe gofry belgijskie	2	25 min
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami	4	30 min

Przepisy

Tost z tuńczykiem

Płytki wymienne:

- Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) 11

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

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

Kanapka Monte Cristo

Płytki:

- Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) 11

Składniki:

4 kromki	Chleb
1 plasterek	Szynka
1 plasterek	Indyk
1 plasterek	Ser szwajcarski
1	Jajko
¼ szklanki	Mleko

Masło (do gotowania)

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Przygotować kanapkę z szynką, indykiem i serem między kromkami chleba.
3. Roztrzepać jajko z mlekiem.
4. Zamoczyć kanapkę w mieszaninie z jajkiem, tak aby pokryć obie strony.
5. Zamknąć produkt i zapiekać przez 3-5 minut, aż do uzyskania koloru złocisto brązowego.
6. Podawać natychmiast.

Kanapki zapiekane Pizza Pepperoni

Płytki:

- Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) 11

Składniki:

4 kromki Chleb
Plastry pepperoni
Ser Mozzarella (w kawałkach)
Sos do pizzy
Masło (do posmarowania)

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Posmarować sosem do pizzy jedną stronę każdej kromki chleba.
3. Dodać pepperoni i mozzarellę.
4. Złożyć ze sobą obie kromki chleba.
5. Posmarować kanapkę masłem od zewnątrz.
6. Zamknąć produkt i zapiekać przez 3-5 minut, aż do uzyskania koloru złocisto brązowego.
7. Podawać natychmiast.

Kanapka z pastą jajeczną

Płytki:

- Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) 11

Składniki:

4 kromki	Chleb pełnoziarnisty
4	Jajka ugotowane na twardo, posiekane
2 łyżki	Majonez
1 łyżeczka	Musztarda Dijon
1 łyżka	Posiekany szczypiorek
1 szczypta	sól
1 szczypta	Pieprz

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Przygotować pastę jajeczną: w miseczce wymieszać posiekane jajka na twardo, majonez, musztardę Dijon, posiekany szczypiorek, sól i pieprz, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Przygotować kanapkę: równomiernie posmarować pastą jajeczną dwie kromki chleba.
4. Przykryć kanapki pozostałymi kromkami: nałożyć pozostałe kromki chleba na kromki posmarowane pastą.
5. Zapiekanie kanapki: Zamknąć produkt i zapiekać przez 3-4 minuty lub aż do uzyskania koloru złocisto brązowego.
6. Podawać natychmiast.

Gofry belgijskie

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Gofry jagodowe

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Gofry z szynką lub serem

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Składniki:

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

Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

Przygotowanie:

1. Rozmrozić placki Rösti.
2. Rozgrzać produkt.
3. Obydwie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
4. W dużej misce połączyć ziemniaki, szynkę, ser, jajka, czosnek, pietruszkę, tymianek i paprykę. Doprawić solą i pieprzem.
5. Rozłożyć mieszaninę równomiernie na dolnej wymiennej płytce.
6. Zamknąć produkt i piec 14 minut na złoty kolor i aż będą chrupiące.
7. Podawać natychmiast.

Brązowe gofry belgijskie

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Składniki:

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

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

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt. W dużej misce wymieszać mąkę, kakao w proszku, cukier, proszek do pieczenia i sól. Roztopić masło, odłożyć na bok do ostygnięcia.
2. W małej miseczce wymieszać jajka, ekstrakt waniliowy i wodę. Mieszaninę jaj dodać do suchej mieszanki. Szybko rozmieszać z roztopionym masłem. Dodać kawałki czekolady.
3. Obie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.

4. Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto.
5. Zamknąć produkt i piec przez 15 minuty.
6. Podnieść pokrywę 14, aby sprawdzić gofry. Gofr powinien być w pełni uformowany, ale miękki.
7. Podawać z cukrem pudrem, lodami waniliowymi lub sosem czekoladowym.

Szaszłyki z krewetkami i śliwkami

Płytki wymienne:

- Płytki do grillowania (górna i dolna płytka) 12

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Usuwanie usterek

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

Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

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

⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

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

⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO USZKODZENIA!

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

ⓘ INFO:

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

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

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

● Przechowywanie

⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

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

⚠ UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

■ Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.

□ Wyczyścić produkt przed schowaniem.
□ Kabel zasilania 4 owinąć wokół uchwytu na kabel zasilania 5 na spodzie produktu.
□ Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
□ Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.
□ Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.

● Utylizacja



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.



Nie wyrzucać produktu po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

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

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

Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 545016_2601) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, 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, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 223974996
E-Mail: owim@lidl.pl

CE

Použitá výstražná upozornění a symboly ..... Strana 83
Úvod ..... Strana 84
Použití v souladu s určením ..... Strana 84
Rozsah dodávky ..... Strana 84
Popis dílů ..... Strana 84
Technické údaje ..... Strana 84
Bezpečnostní pokyny ..... Strana 84
Před prvním použitím ..... Strana 87
Výrobek vybalte a vyčistěte jej ..... Strana 87
Použití ..... Strana 87
Vložte a vyjměte výměnné desky ..... Strana 87
Obsluha ..... Strana 88
Grilujte sendviče ..... Strana 88
Grilování ..... Strana 89
Pečení vaflí ..... Strana 89
Recepty ..... Strana 90
Tuňákový sendvič ..... Strana 90
Krůtí sendvič ..... Strana 90
Sendvič Monte Cristo ..... Strana 91
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni ..... Strana 91
Sendvič s vaječným salátem ..... Strana 91
Belgické vafle ..... Strana 91
Borůvkové vafle ..... Strana 92
Šunkové/sýrové vafle ..... Strana 92
Belgické hnědé vafle ..... Strana 93
Krevetové špízy se švestkami ..... Strana 93
Odstraňování chyb ..... Strana 94
Čištění a péče ..... Strana 94
Skladování ..... Strana 94
Zlikvidování ..... Strana 95
Záruka ..... Strana 95
Postup v případě uplatňování záruky ..... Strana 95
Servis ..... Strana 95

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

	**NEBEZPEČÍ!** Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	**VAROVÁNÍ!** Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.
			Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.
	**OPATRNĚ!** Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
			Opatrně, horký povrch!
	Výměnné desky jsou vhodné pro čištění v myčce.		Symbol ochranného uzemnění
			Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
CE	Symbol CE vyjadřuje shodu s příslušnými směrnicemi EU, které se vztahují na tento výrobek.		Bezpečnostní informace Návod k použití

SENDVIČOVAČ

Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady. Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com), na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 545016_2601 otevřít příslušný návod k obsluze.

Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

Rozsah dodávky

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

Popis dílů

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

Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	750 W
Ochranná třída:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Bezpečnostní pokyny

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

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

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

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

- Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení. Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Vyčistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostředích, jako jsou:
  - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  - zemědělské usedlosti;
  - klienty v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
  - prostředí typu penzion.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

- Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojné vedení na poškození. Když je přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojné vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

- Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.
- S výrobkem manipulujte během provozu a chlazení pouze za rukojeť.
- Při používání je třeba dbát opatrnosti, protože na rukojeti může docházet k mírnému vývinu tepla.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ A POŠKOZENÍ!

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vložených výměnných desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Používejte výrobek na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.

- Dbejte na to, aby přípojné vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojné vedení.
- Chraňte výrobek, přípojné vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ZRANĚNÍ!

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

● Před prvním použitím

● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu a odstraňte veškeré balicí materiály a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda je výrobek a všechny součásti v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím produkt provozujte bez jídla, aby se spálily případné zbytky z výroby. Zajistěte dostatečné větrání.
5. Vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění a údržba“.

● Použití

● Vložte a vyjměte výměnné desky

⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

ⓘ INFO:

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

Vložte výměnné desky

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

Odebrat výměnné desky

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

Obsluha

INFO:

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

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

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

Světelná kontrolka	Stav
Červená kontrolka 8 nesvítí. Zelená kontrolka 7 nesvítí.	Výrobek je vypnutý.
Červená kontrolka 8 svítí. Zelená kontrolka 7 nesvítí.	Výrobek se předehřívá/ zahřívá.
Červená kontrolka 8 svítí. Zelená kontrolka 7 svítí.	Byla dosažena optimální teplota.

Grilujte sendviče

Sendvičové taštičky se sladkou náplní nebo náplní výrazné chuti.

INFO:

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

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Odhadovaná doba grilování:

- 4 až 5 minut. V závislosti na tom, jak křupavé by měly být sendviče. Doba vaření může být podle chuti zkrácena nebo prodloužena.

1. Otevřete zámek 1 a výrobek rozložte.
2. Položte 2 připravené sendviče na spodní sendvičovou desku 11.

3. Pomocí rukojeti 15 odklopte víko 14 a zavřete zámek, aby byl výrobek během grilování sendvičů zavřený.
4. Po dokončení sendvičů je vyjměte z výrobku pomocí plastové/dřevěné stěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
5. Když je postup grilování ukončen, vytáhněte zástrčku 4 ze zásuvky.

Grilování

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ VYSTŘÍKNUTÍ!

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

Vhodné pro grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny.

ⓘ INFO:

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

Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) 12

Odhadovaná doba grilování:

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

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

Pečení vaflí

Vhodné pro sladké nebo silně ochucené vafle.

ⓘ INFO:

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

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Odhadovaná doba pečení:

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

1. Otevřete zámek 1 a výrobek rozložte.
2. Pro nalévání těsta na dolní vaflovou desku 13 používejte naběračku ze dřeva nebo tepelně odolného plastu. Nepoužívejte naběračku z kovu, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch vaflových desek. Nepřeplňujte spodní vaflovou desku.
3. Pomocí rukojeti 15 odklopte víko 14 a zavřete zámek, aby byl výrobek během pečení těsta zavřený.
4. Jakmile jsou vafle připraveny, vyjměte je z výrobku pomocí plastové/dřevěné stěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku výrobku.
5. Když je postup pečení ukončen, vytáhněte zástrčku 4 ze zásuvky.

Tabulka zpracování

	Porce	Doba přípravy
Tuňákový sendvič	2	20 minut
Krůtí sendvič	2	20 minut
Sendvič Monte Cristo	2	20 minut
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni	2	20 minut
Sendvič s vaječným salátem	2	20 minut
Belgické vafle	2	20 minut
Borůvkové vafle	2	20 minut
Šunkové/sýrové vafle	2	25 minut
Belgické hnědé vafle	2	25 minut
Krevetové špízy se švestkami	4	30 minut

● Recepty

● Tuňákový sendvič

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Připravování:

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

● Krůtí sendvič

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Připravování:

1. Předehřejte výrobek.
2. Hořčici rozdělte na vnitřní stranu plátků toustového chleba.
3. Nakrájejte cibuli nadrobno.
4. Krůtí prsa a cibuli rozdělte na 2 plátky toustového chleba.
5. Posypte solí a pepřem.
6. Navrch dejte plátky sýra.
7. Obložte zbývajícími plátky chleba.
8. Zavřete výrobek a grilujte 4 minuty.
9. Ihned podávejte.

Sendvič Monte Cristo

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	Chléb
1 plátek	Šunka
1 plátek	Krůtí maso
1 plátek	Švýcarský sýr
1	Vejce
¼ šálku	Mléko
Máslo (na vaření)	

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Sendvič sestavte ze šunky, krůtího masa a sýra mezi plátky chleba.
3. Vejce a mléko ušlehejte.
4. Sendvič namočte do vaječné směsi a potřete obě strany.
5. Výrobek uzavřete a grilujte 3-5 minut dozlatova.
6. Ihned podávejte.

Grilované sendviče s pizzou Pepperoni

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	Chléb
Plátky feferonek	
Sýr mozzarella (strouhaný)	
Omáčka na pizzu	
Máslo (na potírání)	

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Každý plátek chleba potřete z jedné strany omáčkou na pizzu.
3. Přidejte feferonky a sýr mozzarella.
4. Navrch položte druhý plátek chleba.
5. Vnější stranu sendviče potřete máslem.
6. Výrobek uzavřete a grilujte 3-5 minut dozlatova.
7. Ihned podávejte.

Sendvič s vaječným salátem

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	Celozrnný chléb
4	Nakrájená vejce natvrdo
2 polévkové lžíce	Majonéza
1 čajová lžička	Dijonská hořčice
1 polévková lžíce	Nasekaná pažitka
1 špetka	Sůl
1 špetka	Pepř

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Připravte vaječný salát: V míse smíchejte nakrájená vejce uvařená natvrdo, majonézu, dijonskou hořčici, nasekanou pažitku, sůl a pepř.
3. Sestavte sendvič: Směs vaječného salátu rovnoměrně rozetřete na dva plátky chleba.
4. Navrch dejte zbylý chléb: Navrch položte další plátky chleba.
5. Sendvič ugrilujte: Výrobek uzavřete a grilujte 3-4 minuty, nebo dokud chléb nezíská zlatavou barvu.
6. Ihned podávejte.

Belgické vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Připravování:

1. Předehřejte výrobek.
2. Ve středně velké misce smíchejte vejce, vanilkový cukr, cukr a máslo.
3. Prášek na pečení, asi polovinu mouky a polovinu mléka dejte do mísy a promíchejte.
4. Přidejte zbývající mouku a zbývající mléko. Míchejte, až je těsto krémové.
5. Nastříkejte obě výměnné desky 13 sprejem na vaření.
6. Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce.
7. Zavřete výrobek a pečte 8 minut.
8. Ihned podávejte.

Borůvkové vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

100 ml	Rostlinného oleje
250 ml	Mléka
2	Vejce
100 g	Cukru
280 g	Univerzální mouky
8 g	Prášku do pečiva
80 g	Borůvek (čerstvých nebo mražených)

Připravování:

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

Šunkové/sýrové vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

570 g	Zmrazených brambor Rösti
225 g	Schwarzwaldské šunky, nakrájené na kostičky
200 g	Strouhaného sýru čedar
3	Velká vejce, našlehaná
2 stroužky	Česneku (nasekaného)
2 čajové lžičky	Nasekaných čerstvých listů petrželky
½ čajové lžičky	Sušeného tymiánu
¼ čajové lžičky	Uzené papriky

Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem

Připravování:

1. Restované brambory rozmrazte.
2. Předehřejte výrobek.
3. Postříkejte obě odnímatelné výměnné desky 13 sprejem na vaření.
4. Smíchejte ve velké míse rösti, šunku, sýr, vejce, česnek, petržel, tymián a papriku. Ochuťte solí a pepřem.
5. Směs brambor rozložte rovnoměrně na spodní výměnnou desku.
6. Uzavřete výrobek a 14 minut pečte dozlatova a do křupava.
7. Ihned podávejte.

Belgické hnědé vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

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

Připravování:

1. Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho stranou trochu vychladnout.
2. V malé misce smíchejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Vaječnou směs nalijte do suché hmoty. Rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Přidejte čokoládové kousky.
3. Nastříkejte obě výměnné desky 13 sprejem na vaření.
4. Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce.
5. Zavřete výrobek a pečte 15 minuty.
6. Nadzdvihněte víko 14 na kontrolu vaflí. Vafle by měly být plně vytvořené, ale měkké.
7. Podávejte s práškovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

Krevetové špízy se švestkami

Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) 12

Přísady:

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

Připravování:

1. Předehřejte výrobek.
2. Zašlehat dohromady v míse řepkový olej, koriandr, limetkovou kůru, limetkovou šťávu a sůl.
3. 3 lžíce směsi dejte do malé misky a dejte stranou.
4. Krevety, jalapeño papriky a švestky přidejte do směsi. Smíchejte, aby se pokryly všechny ingredience, a pak marinujte.
5. Rozdělte krevety, jalapeños a švestky rovnoměrně na 4 špízy (25 cm). Zlikvidujte marinádu.
6. Špízy grilujte, dokud krevety nejsou propečené. Špízy grilujte na každé straně 2 minuty a pak otočte.
7. Pokapejte zbývající marinádou.

● Odstraňování chyb

Problém	Odstranění
Výrobek nefunguje.	□ Připojte přípojné vedení 4 k vhodné zásuvce.
Vafle/sendviče jsou příliš tmavé.	□ Zkraťte dobu vaření.
Vafle/sendviče jsou příliš světlé.	□ Prodlužte dobu vaření.
Hotové upečené vafle/sendviče se dají jen obtížně odstranit z výrobku.	□ Před pečením výměnné desky 11/13 lehce namažte tukem. □ Zkuste použít jiný recept na těsto.

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

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

ⓘ INFO:

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

Díl	Způsob čištění
■ Kryt	□ Otřete kryt lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu čisticího prostředku.
■ Výměnné desky 11, 12, 13	□ Opláchněte výměnné desky vodou a jemným čisticím prostředkem.
■ Meziprostory na spodních stranách desek ■ Topný článek 6 ■ Zámek 1	□ Odstraňte tuk a kapaliny listem kuchyňského papíru. □ Pomocí dřevěné špachtle nebo malého dřevěného špízu odstraňte veškeré přilnuté a připálené zbytky.

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

● Skladování

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.

□ Před uložením výrobek vyčistěte.
□ Naviňte přípojné vedení 4 na návin kabelu 5 na spodní straně výrobku.
□ Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
□ Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.
□ Výrobek skladujte na chladném, suchém místě, chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

Zlikvidování



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



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



Po dosažení konce životnosti výrobek správně zlikvidujte a nevhazujte do komunálního odpadu. Informace o sběrných dvorech a otevíracích hodinách získáte u své obecní správy.

Záruka

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

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

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

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

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

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

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 545016_2601) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

Servis

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz

CE

Použité výstražné upozornenia a symboly ... Strana 97
Úvod ... Strana 98
Používanie v súlade s určením ... Strana 98
Rozsah dodávky ... Strana 98
Popis súčiastok ... Strana 98
Technické údaje ... Strana 98
Bezpečnostné upozornenia ... Strana 98
Pred prvým použitím ... Strana 101
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie ... Strana 101
Použitie ... Strana 102
Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní ... Strana 102
Obsluha ... Strana 102
Grilovanie sendvičov ... Strana 103
Grilovanie ... Strana 103
Pečenie vaflí ... Strana 103
Recepty ... Strana 104
Sendvič s tuniakom ... Strana 104
Sendvič s moriakom ... Strana 104
Sendvič Monte Cristo ... Strana 105
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni ... Strana 105
Sendvič s vaječným šalátom ... Strana 105
Belgické vafle ... Strana 106
Čučoriedkové vafle ... Strana 106
Šunkové/syrové vafle ... Strana 106
Belgické vafle Brownie ... Strana 107
Krevetové špízy so slivkami ... Strana 107
Odstraňovanie porúch ... Strana 108
Čistenie a starostlivosť ... Strana 108
Skladovanie ... Strana 108
Likvidácia ... Strana 109
Záruka ... Strana 109
Postup v prípade poškodenia v záruke ... Strana 109
Servis ... Strana 109

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

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

SENDVIČOVAČ

Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhe a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.
Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 545016_2601 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

Používanie v súlade s určením

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

Rozsah dodávky

1× Sendvičovač
3× Súprava vymeniteľných platní
1× Návod na obsluhu

Popis súčiastok

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

Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Spotreba energie:	750 W
Trieda ochrany:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Bezpečnostné upozornenia

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

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

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

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

- Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenia. Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.
- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Vyčistite výrobok a jeho príslušenstvo („Čistenie a starostlivosť“).
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely:
  - kuchynských priestoroch pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
  - poľnohospodárskych domoch;
  - klientmi v hoteloch, moteloch a iných obytných priestoroch;
  - prostrediach typu penzión s raňajkami.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.
- Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.
- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA A POŠKODENIA!

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

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

Pred prvým použitím

Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

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

Použitie

Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní

⚠ VÝSTRAHA! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

ⓘ INFORMÁCIA:

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

Vloženie vymeniteľných platní

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

Vyberanie vymeniteľných platní

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

Obsluha

ⓘ INFORMÁCIA:

- Keď produkt prvýkrát zahrejete, môže vzniknúť mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné vetranie prostredia.
- Prvú várku ugrilovaných alebo upečených potravín zlikvidujte.
- Počas prevádzky sa zelená kontrolka 3 priebežne zapína a vypína. Toto ukazuje, že produkt sa znova zahrieva na prevádzkovú teplotu.
- Tento produkt je určený na výrobu vaflí, sendvičov a na grilovanie (viď nasledujúce odseky).

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

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

Svetelná kontrolka	Stav
Červená kontrolka 8 nesvieti. Zelená kontrolka 7 nesvieti.	Výrobok vypnutý.
Červená kontrolka 8 svieti. Zelená kontrolka 7 nesvieti.	Výrobok sa predhrieva/zahrieva.
Červená kontrolka 8 svieti. Zelená kontrolka 7 svieti.	Bola dosiahnutá optimálna teplota.

Grilovanie sendvičov

Vhodné na sendvičové taštičky so sladkou alebo slanou plnkou.

ⓘ INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) 11

Odhadovaný čas grilovania:

- 4 až 5 minút. Podľa toho, aké majú byť sendviče chrumkavé. Dĺžku prípravy je možné podľa chuti skrátiť alebo predĺžiť.

1. Stlačte zaisťovací uzáver 1 a otvorte produkt.
2. Položte 2 pripravené sendviče na spodnú sendvičovú platňu 11.
3. Veko 14 zaklapnite nadol pomocou rukoväte 15 a zatvorte zaisťovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa sendviče grilujú.
4. Keď budú sendviče hotové, vyberte ich z produktu pomocou plastovej/drevenej špachtle (alebo iného vhodného nekovového nástroja), aby ste predišli poškodeniu nepriľnavého povrchu produktu.
5. Keď je grilovanie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku 4 zo zásuvky.

Grilovanie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PRSKANIA!

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

Vhodné na grilovanie malých kúskov mäsa, klobásky, zeleniny.

ⓘ INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) 12

Odhadovaný čas grilovania:

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

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

Pečenie vaflí

Vhodné na sladké alebo slané vafle.

ⓘ INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Odhadovaný čas pečenia:

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

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

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

Tabuľka spracovania

	Porcie	Čas prípravy
Sendvič s tuniakom	2	20 min.
Sendvič s moriakom	2	20 min.
Sendvič Monte Cristo	2	20 min.
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni	2	20 min.
Sendvič s vaječným šalátom	2	20 min.
Belgické vafle	2	20 min.
Čučoriedkové vafle	2	20 min.
Šunkové/syrové vafle	2	25 min.
Belgické vafle Brownie	2	25 min.
Krevetové špízy so slivkami	4	30 min.

● Recepty

● Sendvič s tuniakom

Vymeniteľné platne:

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

Prísady:

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

Príprava:

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

● Sendvič s moriakom

Vymeniteľné platne:

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

Prísady:

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

Príprava:

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

● Sendvič Monte Cristo

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) 11

Ingrediencie:

4 plátky	chlieb
1 plátok	Šunka
1 plátok	Morčacie mäso
1 plátok	Švajčiarsky syr
1	Vajce
¼ šálky	Mlieko
Maslo (na varenie)	

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Sendvič zložte zo šunky, morčacieho mäsa a syra medzi plátky chleba.
3. Vajcia a mlieko vyšľahajte.
4. Ponorte sendvič do vaječnej zmesi a potrite ho z oboch strán.
5. Výrobok uzavrite a grilujte 3-5 minút dozlatista.
6. Podávajte ihneď.

● Grilované sendviče s pizzou Pepperoni

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) 11

Ingrediencie:

4 plátky	Chlieb
Plátky feferónok	
Syr Mozzarella (strúhaný)	
Omáčka na pizzu	
Maslo (na natieranie)	

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Každý plátok chleba potrite z jednej strany omáčkou na pizzu.
3. Pridajte feferónky a syr mozzarella.
4. Na vrch položte druhý plátok chleba.
5. Vonkajšiu stranu sendviča potrite maslom.
6. Výrobok uzavrite a grilujte 3-5 minút dozlatista.
7. Podávajte ihneď.

● Sendvič s vaječným šalátom

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) 11

Ingrediencie:

4 plátky	Celozrnný chlieb
4	Vajcia uvarené natvrdo, nakrájané
2 polievkové lyžice	Majonéza
1 čajová lyžička	Dijonská horčica
1 polievková lyžica	Nasekaná pažítka
1 štipka	Soľ
1 štipka	korenie

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Pripravte vaječný šalát: V miske zmiešajte nakrájané vajcia uvarené natvrdo, majonézu, dijonskú horčicu, nasekanú pažítku, soľ a korenie.
3. Zostavte sendvič: Zmes vaječného šalátu rovnomerne rozotrite na dva plátky chleba.
4. Navrch položte zvyšný chlieb: Navrch položte ostatné plátky chleba.
5. Sendvič ugrilujte: Výrobok uzavrite a grilujte 3-4 minúty, alebo kým chlieb nie je zlatohnedý.
6. Podávajte ihneď.

Belgické vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

1. Predhrejte produkt.
2. V stredne veľkej miske zmiešajte vajíčka, vanilkovú cukor, cukor a maslo.
3. Pridajte do misky prášok do pečiva, asi polovicu múky a polovicu mlieka a premiešajte.
4. Pridajte zvyšnú múku a zvyšné mlieko. Miešajte, pokým cesto nebude krémové.
5. Obe vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
6. Na spodnú vymeniteľnú platňu rovnomerne naneste cesto.
7. Zatvorte produkt a opekajte 8 minút.
8. Hneď podávajte.

Čučoriedkové vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

100 ml	Rastlinného oleja
250 ml	Mlieka
2	Vajcia
100 g	Cukru
280 g	Univerzálnej múky
8 g	Prášku do pečiva
80 g	Čučoriedok (čerstvé alebo mrazené)

Príprava:

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

Šunkové/syrové vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

570 g	Mrazených strúhaných zemiakov
225 g	Schwarzwaldskej šunky nakrájanej na kocky
200 g	Nastrúhaného syra čedar
3	Veľké vajcia, vyšľahané
2 strúčiky	Cesnaku (nasekaný)
2 ČL	Čerstvej posekanej petržlenovej vňate
½ ČL	Sušeného tymiánu
¼ ČL	Sušenej papriky

Dochuťte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením

Príprava:

1. Rozmrazte zemiakové placky.
2. Predhrejte produkt.
3. Obe vyberateľné vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
4. Vo veľkej miske zmiešajte strúhané zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlen, tymián a papriku. Dochutíme soľou a korením.
5. Zemiakovú zmes rovnomerne naneste na spodnú vymeniteľnú platňu.
6. Zatvorte produkt a pečte 14 minút do zlatohneda a dochrumkava.
7. Hneď podávajte.

Belgické vafle Brownie

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

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

Príprava:

1. Predhrejte produkt. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ. Roztopte maslo, odložte ho a nechajte chvíľu vychladnúť.
2. V malej miske zmiešajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu. Vajcovú zmes pridajte do suchej hmoty. Roztopené maslo rýchlo premiešajte. Pridajte kúsky čokolády.
3. Obe vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
4. Na spodnú vymeniteľnú platňu rovnomerne naneste cesto.
5. Zatvorte produkt a opekajte 15 minúty.
6. Zdvihnite veko 14 a skontrolujte vaflu. Vafla by mala byť pekne vyformovaná, ale mala by byť mäkká.
7. Podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou polevou.

Krevetové špízy so slivkami

Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) 12

Prísady:

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

Príprava:

1. Predhrejte produkt.
2. Vo veľkej miske rozšľahajte repkový olej, koriander, limetkovú kôru, šťavu z limetky a soľ.
3. 3 polievkové lyžice zmesi dajte do malej misky a odložte bokom.
4. Do zmesi pridajte krevety, Jalapeño papričky a slivky. Zmiešajte, aby sa všetky prísady zakryli a následne ich nechajte marinovať.
5. Krevety, Jalapeños papričky a slivky rovnomerne rozmiestnite na 4 špízy (25 cm). Odstráňte marinádu.
6. Špízy grilujte, až kým nebudú krevety poriadne prepečené. Špízy grilujte z každej strany 2 minúty a potom ich otočte.
7. Pokvapkajte zvyšnou marinádou.

● Odstraňovanie porúch

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

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

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

ⓘ INFORMÁCIA:

- Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ťažko sa odstraňujú.
- Vymeniteľné platne 11/12/13 sú vhodné do umývačky riadu.

Diel	Metóda čistenia
■ Teleso	☐ Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. Ak je to potrebné, pridajte trochu čistiaceho prostriedku.
■ Vymeniteľné platne 11/12/13	☐ Vymeniteľné platne opláchnite vodou a jemným čistiacom prostriedkom.
■ Medzipriestory na spodnej strane vymeniteľných platní ■ Ohrievací prvok 6 ■ Zaisťovací uzáver 1	☐ Tuk a tekutiny odstráňte kúskom kuchynskej utierky. ☐ Prilepené a pripečené zvyšky odstráňte drevenou špachtľou alebo malou špajdľou.

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

● Skladovanie

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

⚠ OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.

☐ Produkt pred uskladnením vyčistite.
☐ Napájací kábel 4 namotajte na miesto na navinutie kábla 5 na spodnej časti produktu.
☐ Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
☐ Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.
☐ Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

● Likvidácia



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



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



Keď výrobok dosiahne koniec svojej životnosti, zlikvidujte ho riadnym spôsobom a nevyhadzujte ho do domového odpadu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašom miestnom úrade.

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 545016_2601) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk

CE

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados ..... Página 111
Introducción ..... Página 112
Uso previsto ..... Página 112
Volumen de suministro ..... Página 112
Descripción de las piezas ..... Página 112
Datos técnicos ..... Página 112
Indicaciones de seguridad ..... Página 112
Antes del primer uso ..... Página 115
Desembalar y limpiar a fondo el producto ..... Página 115
Uso ..... Página 115
Insertar y quitar las placas intercambiables ..... Página 115
Funcionamiento ..... Página 116
Asar sándwiches ..... Página 117
Asado ..... Página 117
Hornear los gofres ..... Página 118
Recetas ..... Página 119
Sándwich de atún ..... Página 119
Sándwich de pavo ..... Página 119
Sándwich Monte Cristo ..... Página 119
Sándwiches a la parrilla pizza de pepperoni ..... Página 120
Sándwich de ensalada de huevo ..... Página 120
Gofres belgas ..... Página 120
Gofres de arándanos ..... Página 121
Gofres de jamón y queso ..... Página 121
Gofres de Brownie belgas ..... Página 121
Brochetas de gambas con ciruelas ..... Página 122
Subsanación de problemas ..... Página 122
Limpieza y cuidado ..... Página 122
Conservación ..... Página 123
Eliminación ..... Página 123
Garantía ..... Página 124
Tramitación de la garantía ..... Página 124
Asistencia ..... Página 124

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

	**¡PELIGRO!** Este símbolo con la palabra de señalización “Peligro” identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		Tensión/corriente alterna
		Hz	Hertzio (frecuencia de red)
		W	Watt
	**¡ADVERTENCIA!** Este símbolo con la palabra de señalización “Advertencia” identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		Este símbolo con la palabra de señalización “Información” ofrece más información útil.
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	**¡CUIDADO!** Este símbolo con la palabra de señalización “Cuidado” identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.		¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
			¡Cuidado, superficie caliente!
	Las placas intercambiables son aptas para la limpieza en lavavajillas.		Símbolo de puesta a tierra
			Seguridad alimentaria. Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
CE	El marcado CE indica la conformidad con las directivas de la UE aplicables a este producto.		Información sobre seguridad Instrucciones de uso

SANDWICHERA

Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.
Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 545016_2601.

Uso previsto

Este producto sirve para hacer gofres, sándwiches y para asar. No lo utilice para otro fin distinto al previsto.

El producto ha sido diseñado para el uso en el ámbito doméstico, y no es apropiado para fines comerciales.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

Volumen de suministro

1× Sandwichera
3× Juego de placas intercambiables
1× Manual de instrucciones

Descripción de las piezas

1 Bloqueo
2 Indicador luminoso rojo (funcionamiento)
3 Indicador luminoso verde (calentamiento)
4 Cable de conexión con enchufe
5 Recogecable
6 Elemento calefactor
7 Enganche de cierre grande
8 Palanca de desbloqueo
9 Gancho de retención exterior (pequeño)
10 Gancho de retención interior (grande)
11 Placa para sándwich (placa superior e inferior)
12 Placa para asar (placa superior e inferior)
13 Placa para gofre (placa superior e inferior)
14 Tapa
15 Empuñadura

Datos técnicos

Tensión de entrada:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de potencia:	750 W
Clase de protección:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Indicaciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO!

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones!

¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado

o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

- No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia. Los niños subestiman a menudo los peligros. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que cuenten con poca experiencia y falta de conocimientos, siempre y cuando se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los peligros que pueden resultar de un mal uso del mismo.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. Limpie el producto y sus accesorios (consulte "Limpieza y cuidado").
- Este producto está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas rurales;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!

- Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice el producto sólo conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

⚠ ¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal

cualificado lleve a cabo las reparaciones.
- Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.
- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Este producto está continuamente encendido si se encuentra conectado a la red eléctrica.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con las indicadas en la placa de características del producto respecto al suministro de corriente.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga el cable de conexión lejos de superficies calientes y llamas abiertas.

⚠ ¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

- El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.
- Sujete el producto solo por la empuñadura durante el funcionamiento y mientras se enfría.
- Se debe tener cuidado durante el uso, ya que se puede generar una pequeña cantidad de calor en la empuñadura.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIÓN Y DAÑOS!

- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No utilice el producto sin las placas intercambiables.

- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.). Utilice el producto solo sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas intercambiables ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIÓN!

- Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.

● Antes del primer uso

● Desembalar y limpiar a fondo el producto

1. Extraiga el producto del embalaje y retire todos los materiales de embalaje y láminas de protección.
2. Compruebe la integridad de todas las piezas y si el volumen de suministro está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes del primer uso, ponga en funcionamiento el producto sin alimentos para quemar los posibles residuos de producción. Procure una ventilación suficiente.
5. Limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".

● Uso

● Insertar y quitar las placas intercambiables

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de insertar/quitar las placas intercambiables, desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente.

⚠ ¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

- Las placas intercambiables no deben cambiarse/quitarse inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

ⓘ INFORMACIÓN:

- Inserte solo placas intercambiables 11/12/13 del mismo tipo.

Insertar las placas intercambiables

1. Abra el bloqueo 1 y despliegue el producto.
2. Coloque el gancho de retención interior 10 de la placa intercambiable deseada en el enganche de cierre grande 7.
3. Presione bien la placa intercambiable hacia abajo hasta que encaje de forma audible.
4. Repita los pasos 2 y 3 en la otra parte del producto.

Quitar las placas intercambiables

1. Abra el bloqueo 1 y despliegue el producto.
2. Tire de las palancas de desbloqueo 8 y quite la placa intercambiable.
3. Repita el paso 2 en la otra parte del producto.

Funcionamiento

ⓘ INFORMACIÓN:

- Las primeras veces que se caliente el producto puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente en el entorno.
- Deseche la primera tanda de alimentos asados u horneados.
- Durante el funcionamiento, el indicador luminoso verde 3 se enciende y se apaga ocasionalmente. Esto indica que el producto se calienta de nuevo a la temperatura de funcionamiento.
- Este producto sirve para hacer gofres, sándwiches y para asar (véanse los apartados siguientes).

Tiempos de horneado/asado recomendados	
Sándwiches	4 a 5 minutos
Asado	4 a 9 minutos (compruebe regularmente el estado de cocción)
Gofres (dulce/salado)	8 minutos
Solo como referencia (véase el apartado "Recetas" para los tiempos de horneado estimados)	

1. Para encender el producto, conecte el enchufe 4 a una toma de corriente apropiada. El indicador luminoso rojo 2 se enciende.
2. Mantenga cerrado el producto mientras se calienta. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde 3.
3. Engrase la placa intercambiable superior e inferior 11/12/13 con un aceite alimentario apropiado.
4. Coloque una cantidad adecuada de alimento o masa en las placas intercambiables inferiores y cierre la tapa 14 con la empuñadura 15 y el bloqueo 1 para mantener el producto cerrado mientras se hornea/ asa el alimento.
5. Para apagar el producto, desconecte el enchufe de la toma de corriente. El indicador luminoso rojo se apagará.

Indicador luminoso	Estado
El indicador rojo 8 está apagado. El indicador verde 7 está apagado.	Producto apagado.
El indicador rojo 8 está encendido. El indicador verde 7 está apagado.	El producto se está precalentando/ recalentando.
El indicador rojo 8 está encendido. El indicador verde 7 está encendido.	Se ha alcanzado la temperatura óptima.

Asar sándwiches

Apropiado para sándwiches con relleno dulce o salado.

ⓘ INFORMACIÓN:

- Mientras se asan los sándwiches, el indicador luminoso verde 3 se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.

Placas intercambiables:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) 11

Tiempo de asado estimado:

- 4 a 5 minutos. Dependiendo de lo crujiente que quiera los sándwiches. El tiempo de cocción se puede acortar o prolongar según lo desee.

1. Abra el bloqueo 1 y despliegue el producto.
2. Coloque 2 sándwiches que estén preparados en la placa para sándwich inferior 11.
3. Pliegue la tapa 14 con ayuda de la empuñadura 15 y cierre el bloqueo para mantener cerrado el producto mientras se asa el sándwich.
4. Una vez que los sándwiches estén listos, retírelos del producto con una espátula de plástico/madera (u otra herramienta no metálica adecuada) para no dañar el revestimiento antiadherente del producto.
5. Una vez finalizado el proceso de asado, apague el producto y desconecte el enchufe 4 de la toma de corriente.

Asado

⚠ ¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE SALPICADURAS!

- No utilice ningún alimento que suelte gotas. Al abrir el producto tenga cuidado con las salpicaduras de grasa y los vapores ascendentes.

Apropiado para asar pequeños trozos de carne, salchichas, verdura.

ⓘ INFORMACIÓN:

- Mientras se cuece el alimento, el indicador luminoso verde 3 se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.

Placas intercambiables:

- Placas para asar (placa superior e inferior) 12

Tiempo de asado estimado:

- 4 a 9 minutos. Dependiendo de lo bien cocinado que quiera el alimento. El tiempo de cocción se puede acortar o prolongar según lo desee.

1. Abra el bloqueo 1 y despliegue el producto.
2. Coloque el alimento sobre la placa para asar inferior 12.
3. Pliegue la tapa 14 con ayuda de la empuñadura 15 y cierre el bloqueo para mantener cerrado el producto mientras se asa el alimento.
4. Una vez finalizado el proceso de asado, apague el producto y desconecte el enchufe 4 de la toma de corriente.

Hornear los gofres

Apropiado para gofres dulces o salados.

INFORMACIÓN:

- Mientras se hornean los gofres, el indicador luminoso verde 3 se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.

Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior) 13

Tiempo de horneado estimado:

- 8 minutos. Dependiendo de lo dorado que quiera los gofres. El tiempo de horneado se puede acortar o prolongar según lo desee.

1. Abra el bloqueo 1 y despliegue el producto.
2. Utilice un cucharón de madera o de plástico resistente al calor para verter la masa en la placa para gofre inferior 13. No utilice ningún cucharón de metal, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas para gofres.
   No llene demasiado la placa para gofre inferior.
3. Pliegue la tapa 14 con ayuda de la empuñadura 15 y cierre el bloqueo para mantener cerrado el producto mientras se hornea la masa.
4. Una vez que los gofres estén listos, retírelos del producto con una espátula de plástico/madera (u otra herramienta no metálica adecuada) para no dañar el revestimiento antiadherente del producto.
5. Una vez finalizado el proceso de horneado, apague el producto y desconecte el enchufe 4 de la toma de corriente.

Tabla de procesamiento

	Porciones	Tiempo de preparación
Sándwich de atún	2	20 min
Sándwich de pavo	2	20 min
Sándwich Monte Cristo	2	20 min
Sándwiches a la parrilla pizza de pepperoni	2	20 min
Sándwich de ensalada de huevo	2	20 min
Gofres belgas	2	20 min
Gofres de arándanos	2	20 min
Gofres de jamón y queso	2	25 min
Gofres de Brownie belgas	2	25 min
Brochetas de gambas con ciruelas	4	30 min

Recetas

Sándwich de atún

Placas intercambiables:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 lonchas	Pan tostado
85 g	Tahina
85 g	Yogur griego bajo en grasa
80 g	Atún
65 g	Albahaca fresca
1	Limón exprimido
14 ml	Aceite de oliva
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Mezclar la tahina, el yogur griego y el zumo de limón, y condimentar con albahaca, sal y pimienta.
3. Añadir aceite de oliva en la salsa de yogur y tahina. Repartir la salsa en 2 rebanadas de pan tostado.
4. Repartir por encima el atún escurrido.
5. Cubrir con las rebanadas de pan tostado restantes.
6. Cerrar el producto y asar durante 4 minutos.
7. Servir de inmediato.

Sándwich de pavo

Placas intercambiables:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 lonchas	Pan tostado
2 lonchas	Queso Gouda joven
50 g	Pechuga de pavo fileteado
10 g	Mostaza
½	Cebolla
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Repartir la mostaza en la parte interior de las rebanadas de pan tostado.
3. Cortar las cebollas en trocitos pequeños.
4. Repartir la pechuga de pavo y la cebolla en las 2 rebanadas de pan tostado.
5. Salpimentar.
6. Repartir por encima el queso en lonchas.
7. Cubrir con las rebanadas de pan tostado restantes.
8. Cerrar el producto y asar durante 4 minutos.
9. Servir de inmediato.

Sándwich Monte Cristo

Placas:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 lonchas	Pan
1 rebanada	Jamón
1 rebanada	Pavo
1 rebanada	Queso suizo
1	Huevo
¼ taza	Leche

Mantequilla (para cocinar)

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Haga el sándwich con jamón, pavo y queso entre las rebanadas de pan.
3. Batir el huevo y la leche.
4. Sumerja el sándwich en la mezcla de huevo, cubriendo ambos lados.
5. Cierre el aparato y cocine durante 3-5 minutos hasta que se dore.
6. Sirva inmediatamente.

Sándwiches a la parrilla pizza de pepperoni

Placas:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 lonchas Pan
Lonchas de pepperoni
Queso mozzarella (rallado)
Salsa para pizza
Mantequilla (para untar)

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Unte la salsa para pizza en un lado de cada rebanada de pan.
3. Agregue pepperoni y queso mozzarella.
4. Cubra con la segunda rebanada de pan.
5. Unte con mantequilla el exterior del sándwich.
6. Cierre el aparato y cocine durante 3-5 minutos hasta que se dore.
7. Sirva inmediatamente.

Sándwich de ensalada de huevo

Placas:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 lonchas	Pan integral
4	Huevos duros, picados
2 cucharadas	Mayonesa
1 cucharadita	Mostaza de Dijon
1 cucharada	Cebollino picado
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Prepare la ensalada de huevo: En un bol, mezcle los huevos duros picados, la mayonesa, la mostaza de Dijon, el cebollino picado, la sal y la pimienta hasta que estén bien combinados.
3. Monte el sándwich: Extienda la mezcla de ensalada de huevo de manera uniforme sobre dos rebanadas de pan.
4. Cubra con el pan restante: Coloque las otras rebanadas de pan encima.
5. Ase el sándwich: Cierre el aparato y cocine durante 3-4 minutos, o hasta que el pan esté dorado.
6. Sirva inmediatamente.

Gofres belgas

Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

5	Huevos
250 g	Mantequilla
200 g	Azúcar
400 ml	Leche
500 g	Harina de uso general
2 sobres	Azúcar de vainilla
5 g	Levadura en polvo

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Mezclar en una fuente de tamaño medio los huevos, el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla.
3. Introducir en la fuente la levadura en polvo, aprox. mitad de harina y mitad de leche, y remover.
4. Añadir el resto de harina y leche. Remover hasta que la masa esté cremosa.
5. Rociar las dos placas intercambiables 13 con spray para cocinar.
6. Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior.

7. Cerrar el producto y hornear durante 8 minutos.
8. Servir de inmediato.

Gofres de arándanos

Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

100 ml	Aceite vegetal
250 ml	Leche
2	Huevos
100 g	Azúcar
280 g	Harina de uso general
8 g	Levadura en polvo
80 g	Arándanos (frescos o congelados)

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Batir en una fuente de tamaño grande el aceite, la leche, los huevos y el azúcar. Añadir la harina y la levadura en polvo. Remover bien.
3. Incorporar los arándanos.
4. Rociar las dos placas intercambiables 13 extraíbles con spray para cocinar.
5. Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior.
6. Cerrar el producto y hornear durante 10 minutos para que dore.
7. Saque el gofre y enfríelo durante 5 minutos para que quede crujiente.
8. Servir de inmediato.

Gofres de jamón y queso

Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

570 g	Patatas doradas congeladas
225 g	Jamón de la Selva Negra, a dados
200 g	Queso Cheddar rallado
3	Huevos grandes, batidos
2 dientes	Ajo (picado)
2 cdtas.	Perejil picado fresco
½ cdta.	Tomillo seco
¼ cdta.	Pimentón ahumado

Rectificar con sal y pimienta negra fresca molida

Preparación:

1. Descongelar las patatas doradas.
2. Precalentar el producto.
3. Rociar las dos placas intercambiables 13 extraíbles con spray para cocinar.
4. Mezclar en una fuente de tamaño grande las patatas doradas, el jamón, el queso, los huevos, el ajo, el perejil, el tomillo y el pimiento. Condimentar con sal y pimienta.
5. Repartir la mezcla de las patatas uniformemente en la placa intercambiable inferior.
6. Cerrar el producto y hornear durante 14 minutos para que dore y esté crujiente.
7. Servir de inmediato.

Gofres de Brownie belgas

Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

180 g	Harina de uso general
65 g	Cacao en polvo sin azúcar
20 g	Azúcar granulado
1 cdta.	Levadura en polvo
1 cdta.	Sal de mar
10 cdas.	Mantequilla fundida, sin sal
2	Huevos grandes

2 cdtas.	Extracto de vainilla
60 ml	Agua
120 g	Trozos pequeños de chocolate

- **Ingredientes opcionales:** Helado de vainilla, salsa de chocolate, azúcar glas

Preparación:

1. Precalentar el producto. Mezclar en una fuente de tamaño grande la harina, el cacao en polvo, el azúcar, la levadura en polvo y la sal. Derretir la mantequilla, colocar a un lado y dejar enfriar un poco.
2. Remover en una fuente de tamaño pequeño los huevos, extracto de vainilla y el agua. Añadir la mezcla de los huevos en la masa seca. Incorporar rápidamente la mantequilla derretida. Añadir los trocitos de chocolate.
3. Rociar las dos placas intercambiables [13] con spray para cocinar.
4. Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior.
5. Cerrar el producto y hornear durante 15 minutos.
6. Levantar la tapa [14] para comprobar el gofre. El gofre debe estar moldeado y blando.
7. Servir con azúcar glasé, helado de vainilla o salsa de chocolate.

Brochetas de gambas con ciruelas

Placas intercambiables:

- Placas para asar (placa superior e inferior) [12]

Ingredientes:

2 cdas.	Aceite vegetal
2 cdas.	Cilantro (recién picado)
1 cdta.	Cáscara de lima (recién rallada)
3 cdas.	Zumo de lima
½ cdta.	Sal
12	Gambas crudas (8 a 12 gambas cada 500 g/peladas y sin vísceras)
3	Pimientos jalapeños (cortados en hileras, desgranados y en cuartos)
2	Ciruelas (sin hueso y a rodajas)

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Batir en una fuente de tamaño grande el aceite vegetal, el cilantro, la cáscara de lima, el zumo de lima y la sal.
3. Poner 3 cucharadas de la mezcla en una fuente de tamaño pequeño y apartar.
4. Añadir las gambas, los jalapeños y las ciruelas para la mezcla. Mezclar para cubrir todos los ingredientes y, luego, marinar.
5. Repartir uniformemente las gambas, los jalapeños y las ciruelas en las 4 brochetas (25 cm). Quitar la marinada.
6. Asar las brochetas hasta que las gambas estén bien doradas. Asar las brochetas durante 2 minutos por cada lado y, luego, girar.
7. Rociar con la marinada restante.

Subsanación de problemas

Problema	Subsanación
El producto no funciona.	☐ Conecte el cable de conexión [4] a una toma de corriente apropiada.
Los gofres/ sándwiches están muy oscuros.	☐ Acorte el tiempo de cocción.
Los gofres/ sándwiches están muy claros.	☐ Prolongue el tiempo de cocción.
Los gofres/ sándwiches que ya estén horneados son difíciles de quitar del producto.	☐ Engrase un poco las placas intercambiables [11]/ [13] antes de hornear. ☐ Pruebe otra receta para la masa.

Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Desconecte siempre el producto del suministro de corriente antes de limpiarlo.

- No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.

⚠ ¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

- No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- No utilice ningún detergente abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto y sus accesorios.

ⓘ INFORMACIÓN:

- Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.
- Las placas intercambiables 11/12/13 son aptas para el lavavajillas.

Pieza	Método de limpieza
■ Carcasa	□ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. En su caso, añada un poco de detergente.
■ Placas intercambiables 11/12/13	□ Enjuague las placas intercambiables con agua y un detergente suave.
■ Espacios intermedios en la parte inferior de las placas intercambiables ■ Elemento calefactor 6 ■ Bloqueo 1	□ Elimine la grasa y los líquidos con papel de cocina. □ Elimine los restos adheridos y quemados con una espátula o palillo pequeño de madera.

□ Seque concienzudamente todas las piezas del producto después de la limpieza y antes de volver a usarlo.

● Conservación

⚠ ¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

- No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- No guarde el producto en el armario o en el embalaje si está caliente.

□ Limpie el producto antes de guardarlo.
□ Enrolle el cable de conexión 4 en el recogecable 5 en la parte inferior del producto.
□ Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
□ Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.
□ Guarde el producto en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y fuera del alcance de los niños.

● Eliminación



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1–7: plásticos / 20–22: papel y cartón / 80–98: materiales compuestos.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



No tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

Garantía

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

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

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 545016_2601) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) **Asistencia en España**
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

CE

Anvendte advarselssætninger og symboler ... Side 126
Indledning ... Side 127
Forskriftsmæssig anvendelse ... Side 127
Leveringsomfang ... Side 127
Beskrivelse af delene ... Side 127
Tekniske data ... Side 127
Sikkerhedsanvisninger ... Side 127
Før første ibrugtagning ... Side 130
Udpakning og rengøring af produktet ... Side 130
Anvendelse ... Side 130
Isætning og udtagning af udskiftelige plader ... Side 130
Betjening ... Side 131
Grill sandwicher ... Side 131
Grillning ... Side 132
Vaffelbagning ... Side 132
Opskrifter ... Side 133
Tunsandwich ... Side 133
Kalkunsandwich ... Side 133
Monte Cristo Sandwich ... Side 134
Grillet sandwich med pepperoni pizza ... Side 134
Sandwich med æggesalat ... Side 134
Belgiske vafler ... Side 134
Blåbær-vafler ... Side 135
Skinke-/ostevafler ... Side 135
Belgiske brownie-vafler ... Side 135
Rejer på spyd med blommer ... Side 136
Fejlafhjælpning ... Side 136
Rengøring og vedligeholdelse ... Side 136
Opbevaring ... Side 137
Bortskaffelse ... Side 137
Garanti ... Side 137
Afvikling af garantisager ... Side 138
Service ... Side 138

Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	**FARE!** Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Vekselstrøm/-spænding
		Hz	Hertz (netfrekvens)
		W	Watt
	**ADVARSEL!** Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.
			Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	**FORSIGTIG!** Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.		Fare – risiko for elektrisk stød!
			Forsigtig, varm overflade!
	De udskiftelige plader er egnet til vask i opvaskemaskine.		Symbol for beskyttelsesjord
			Levnedsmiddelsikker. Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
CE	CE-mærket indikerer at produktet er i overensstemmelse med relevante EU-direktiver gældende for produktet.		Sikkerhedsoplysninger Brugervejledning

SANDWICHTOASTER

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.
Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 545016_2601.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er beregnet til fremstilling af vafler, sandwicher og til grillning. Anvend ikke produktet til andre formål.

Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

1× Sandwichtoaster
3× Sæt af udskiftelige plader
1× Betjeningsvejledning

● Beskrivelse af delene

1 Smæklås
2 Rød kontrollampe (drift)
3 Grøn kontrollampe (opvarmning)
4 Tilslutningsledning med netstik
5 Ledningsoprulning
6 Varmeelement
7 Stor krogklemme
8 Oplåsegreb
9 Udvendig låsekrog (lille)
10 Indvendig låsekrog (stor)
11 Sandwichplade (øvre og nedre plade)
12 Grillplade (øvre og nedre plade)
13 Vaffelplade (øvre og nedre plade)
14 Låg
15 Håndtag

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effektforbrug:	750 W
Beskyttelsesklasse:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Sikkerhedsanvisninger

FØR PRODUKTET BRUGES FØRSTE GANG SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER!

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret!

Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse, eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

- Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko. Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.
- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengør og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. Rengør produktet og dets tilbehør (se afsnittet "Rengøring og pleje").
- Dette apparat er beregnet til at brug i husholdninger og lignende steder, såsom:
  - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
  - På gårde;
  - Af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer;
  - I bed and breakfast-miljøer.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Enhver uautoriseret brug kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet på nogen måde.

⚠ FARE! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

- Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.
- Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.
- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.

- Dette produkt er konstant tilkoblet, når det er tilsluttet netspændingen.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.
- Tag kun fat om produktet med håndtaget under brug og under afkøling.
- Der skal udvises forsigtighed under brug, da der kan være en mindre varmeudvikling på håndtaget.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER OG BESKADIGELSER!

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede udskiftelige plader.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkomfur, ovn etc.). Anvend kun produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i de udskiftelige plader eller rører pladekanterne.

- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den være beregnet til en strømkapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.

● Før første ibrugtagning

● Udpakning og rengøring af produktet

1. Tag produktet ud af emballagen, og fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontrollér, om alle dele er til stede, og at det beskrevne leveringsomfang er fuldstændigt (se "Leveringsomfang").
3. Kontrollér, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Varm produktet op uden fødevarer for første gang, så mulige produktionsrester kan brænde af. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
5. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

● Anvendelse

● Isætning og udtagning af udskiftelige plader

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

- Inden de udskiftelige plader isættes/udskiftes, skal netstikket trækkes ud af stikkontakten.

⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- De udskiftelige plader må ikke udskiftes/udtages umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

ⓘ INFO:

- Isæt kun udskiftelige plader 11/12/13 af samme type.

Isætning af udskiftelige plader

1. Åbn smæklåsen 1, og klap produktet op.
2. Anbring de indvendige låsekroge 10 i den udskiftelige plades store krogklemmer 7.
3. Tryk den udskiftelige plade nedad til kan mærkes, at den falder i hak.
4. Gentag trin 2 og 3 på produktets anden side.

Udtagning af udskiftelige plader

1. Åbn smæklåsen 1, og klap produktet op.
2. Træk oplåsegrebet 8 op, og fjern den udskiftelige plade.
3. Gentag trin 2 på produktets anden side.

Betjening

INFO:

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- De første grillede eller bagte fødevarer bortskaffes.
- Under drift lyser den grønne kontrollampe 3 skiftevis til og fra. Det betyder, at produktet igen opvarmes til driftstemperaturen.
- Dette produkt er beregnet til fremstilling af vafler, sandwicher og til grillning (se de følgende afsnit).

Vejledende bage-/grilltider	
Sandwicher	4 til 5 minutter
Grillning	4 til 9 minutter (kontrollér regelmæssigt stegekvaliteten)
Vafler (sød/salt)	8 minutter
Kun vejledende (anslåede bagetider kan findes i afsnittet "Opskrifter")	

1. Tilslut netstikket 4 til en egnet stikkontakt for at tænde produktet. Den røde kontrollampe 2 lyser.
2. Hold produktet lukket under opvarmningen. Opvarm produktet indtil den grønne kontrollampe 3 lyser.
3. Både de øverste og nederste udskiftelige plader 11/12/13 smøres med en egnet spiseolie.
4. Anbring en passende mængde mad eller dej på de nederste udskiftelige plader, og luk låget 14 med håndtaget 15 og smæklåsen 1 for at holde produktet lukket, mens det bager/griller maden.
5. Netstikket skal trækkes ud af stikkontakten for at frakoble produktet. Den røde kontrollampe slukker.

Lysindikator	Status
Den røde indikator 8 går ud. Den grønne indikator 7 går ud.	Produktet er slukket.
Den røde indikator 8 lyser. Den grønne indikator 7 går ud.	Produktet forvarmer/ genopvarmer.
Den røde indikator 8 lyser. Den grønne indikator 7 lyser.	Den optimale temperatur er nået.

Grill sandwicher

Egnet til sandwich-lommer med sødt eller saltet fyld.

INFO:

- Mens sandwichene grilles, skiftevis tændes og slukkes den grønne kontrollampe 3. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.

Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade) 11

Estimeret grilltilberedningstid:

- 4 til 5 minutter. Alt efter hvor sprøde sandwichene skal være. Tilberedningstiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.

1. Åbn smæklåsen 1, og klap produktet op.
2. Anbring 2 forberedte sandwicher på den nederste sandwichplade 11.
3. Klap låget 14 ned ved hjælp af håndtaget 15, og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens sandwichene grilles.
4. Så snart sandwichene er færdige, skal de fjernes fra produktet med en spatel af kunststof/træ (eller et andet egnet værktøj, der ikke er af metal) for at undgå, at non-stick belægningen på produktet beskadiges.
5. Når grillningen er slut, skal netstikket 4 trækkes ud af stikkontakten.

Grillning

⚠ FORSIGTIG! STÆNKFARE!

- Anvend ikke meget våde retter til grillning. Vær opmærksom på fedtstænk og dampudslip når produktet åbnes.

Egnet til grillning af mindre stykker kød, pølser, grøntsager.

ⓘ INFO:

- Mens grillretten tilberedes, skifter den grønne kontrollampe 3 imellem fra og til. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.

Udskiftelige plader:

- Grillplader (øvre og nedre plade) 12

Estimeret grilltilberedningstid:

- 4 til 9 minutter. Alt efter hvor gennemstegt grillemnet skal være. Tilberedningstiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.

1. Åbn smæklåsen 1, og klap produktet op.
2. Anbring grillretten på den nederste grillplade 12.
3. Klap låget 14 ned ved hjælp af håndtaget 15, og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens grillemnet grilles.
4. Når grillningen er slut, skal netstikket 4 trækkes ud af stikkontakten.

Vaffelbagning

Egnet til søde eller salte vafler.

ⓘ INFO:

- Mens vaflerne bages skifter den grønne kontrollampe 3 imellem til og fra. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.

Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Estimeret bagetid:

- 8 minutter. Alt efter hvor brune vaflerne skal være. Bagetiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.

1. Åbn smæklåsen 1, og klap produktet op.
2. Anvend en spatel af træ eller varmebestandigt plast for at fordele dejen på den nederste vaffelplade 13. Anvend ikke en metalspatel, da den kan beskadige non-stick belægningen på vaffelpladerne.
   Den nederste vaffelplade må ikke overfyldes.
3. Klap låget 14 ned ved hjælp af håndtaget 15, og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens dejen bages.
4. Så snart vaflerne er færdige, skal de fjernes fra produktet med en spatel af kunststof/træ (eller et andet egnet værktøj, der ikke er af metal) for at undgå, at non-stick belægningen på produktet beskadiges.
5. Når bagningen er slut, skal netstikket 4 trækkes ud af stikkontakten.

Behandlingstabel

	Portioner	Forberedelsestid
Tunsandwich	2	20 min.
Kalkunsandwich	2	20 min.
Monte Cristo Sandwich	2	20 min.
Grillet sandwich med pepperoni pizza	2	20 min.
Sandwich med æggesalat	2	20 min.
Belgiske vafler	2	20 min.
Blåbær-vafler	2	20 min.
Skinke-/ostevafler	2	25 min.
Belgiske brownie-vafler	2	25 min.
Rejer på spyd med blommer	4	30 min.

● Opskrifter

● Tunsandwich

Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade) [11]

Ingredienser:

4 skiver	Toastbrød
85 g	Tahini
85 g	Fedtfattig græsk yoghurt
80 g	Tun
65 g	Frisk basilikum
1	Presset citron
14 ml	Olivenolie
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Tahini, græsk yoghurt og citronsaft røres sammen og krydres med basilikum, salt og peber.
3. Tilsæt olivenolie til tahini-yoghurtsaucen. Tahini-yoghurtsaucen fordeles på 2 skiver toastbrød.
4. Aftør tunfisken og fordel den på brødet.
5. De to andre toastskiver lægges over.
6. Luk produktet, og grill i 4 minutter.
7. Serveres straks.

● Kalkunsandwich

Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade) [11]

Ingredienser:

4 skiver	Toastbrød
2 skiver	Ung goudaost
50 g	Strimlet kalkunbryst
10 g	Sennep
½	Løg
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Smør sennep på toastbrødskivernes indvendige side.
3. Skær løget i tynde skiver.
4. Fordel kalkunbryst og løg på de 2 skiver toastbrød.
5. Krydres med salt og peber.
6. Fordel osteskiverne ovenpå.
7. De to andre toastskiver lægges over.
8. Luk produktet, og grill i 4 minutter.
9. Serveres straks.

Monte Cristo Sandwich

Plader:

- Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

Ingredienser:

4 skiver	Brød
1 skive	Skinke
1 skive	Kalkun
1 skive	Emmental ost
1	Æg
¼ kop	Mælk
Smør (til tilberedning)	

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Lav en sandwich med skinke, kalkun og ost mellem brødskiverne.
3. Pisk æg og mælk sammen.
4. Dyp sandwichen i æggeblandingen på begge sider.
5. Luk produktet, og tilbered i 3-5 minutter, indtil brødet er gyldenbrunt.
6. Server med det samme.

Grillet sandwich med pepperoni pizza

Plader:

- Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

Ingredienser:

4 skiver	Brød
Pepperoni-skiver	
Mozzarella-ost (revet)	
Pizzasauce	
Smør (til drys)	

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Smør pizzasaucen på den ene side af hver brødskive.
3. Tilsæt pepperoni og mozzarella-ost.
4. Læg med den anden brødskive på.
5. Smør ydersiden af sandwichen.
6. Luk produktet, og tilbered i 3-5 minutter, indtil brødet er gyldenbrunt.
7. Server med det samme.

Sandwich med æggesalat

Plader:

- Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

Ingredienser:

4 skiver	Fuldkornsbrød
4	Hårdkogte æg, hakket
2 spsk.	Mayonnaise
1 tsk.	Dijon-sennep
1 spsk.	Hakket purløg
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Forbered æggesalaten: Bland de hakkede hårdkogte æg, mayonnaise, dijon-sennep, hakket purløg, salt og peber i en skål, indtil de er godt blandet.
3. Læg sandwichen sammen: Fordel æggesalatblandingen jævnt på de to brødskiver.
4. Læg den anden brødskive ovenpå: Læg de øvrige brødskiver ovenpå.
5. Grill sandwichen: Luk produktet, og tilbered i 3-4 minutter, eller indtil brødet er gyldenbrunt.
6. Server med det samme.

Belgiske vafler

Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

5	Æg
250 g	Smør
200 g	Sukker
400 ml	Mælk
500 g	Mel (almindelig)
2 breve	Vaniljesukker
5 g	Bagepulver

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Bland æg, vaniljesukker, sukker og smør i et mellemstort fad.

3. Bagepulver og ca. halvdelen af melet og halvdelen af mælken hældes i fadet og der røres rundt.
4. Tilsæt resten af melet og mælken. Omrøres indtil dejen er cremet.
5. Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
6. Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
7. Luk produktet, og bag i 8 minutter.
8. Serveres straks.

Blåbær-vafler

Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

100 ml	Vegetabilsk olie
250 ml	Mælk
2	Æg
100 g	Sukker
280 g	Mel (almindelig)
8 g	Bagepulver
80 g	Blåbær (friske eller dybfrosne)

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Pisk olie, mælk, æg og sukker i en stor skål. Tilsæt mel og bagepulver. Omrøres grundigt.
3. Hæld blåbærrene i.
4. Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
5. Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
6. Luk produktet, og bag i 10 minutter til farven er gyldenbrun.
7. Tag vaflen ud og lad den køle ned i 5 minutter, hvorefter du har en sprød vaffel.
8. Serveres straks.

Skinke-/ostevafler

Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

570 g	Frosne rösti-kartofler
225 g	Schwarzwald-skinke i tern
200 g	Revet cheddarost
3	Store æg, udslået
2 fed	Hvidløg (hakket)
2 tsk.	Friskhakket persille
½ tsk.	Tørret timian
¼ tsk.	Røget paprika

Tilsmages med salt og friskkværnet sort peber

Tilberedning:

1. Rösti-kartofler optøs.
2. Forvarm produktet.
3. Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
4. Bland rösti, skinke, ost, æg, hvidløg, persille, timian og paprika i et stort fad. Tilsmag med salt og peber.
5. Fordel kartoffelblandingen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
6. Luk produktet, og bag i 14 minutter, til de er gulbrune og sprøde.
7. Serveres straks.

Belgiske brownie-vafler

Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

180 g	Mel (almindelig)
65 g	Usødet kakaopulver
20 g	Krystalsukker
1 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Havsalt
10 spsk.	Smeltet smør, usaltet
2	Store æg
2 tsk.	Vaniljeekstrakt
60 ml	Vand
120 g	Små chokoladestykker

- **Ekstra ingredienser:** Vaniljeis, chokoladesovs, puddersukker

Tilberedning:

1. Forvarm produktet. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i et stort fad. Smelt smørret og stil det til side til let afkøling.
2. I et lille fad blandes æg, vaniljeekstrakt og vand. Ægblandingen tilsættes den tørre masse. Det smeltede smør røres hurtigt i. Tilsæt chokoladestykkerne.
3. Smør begge de udskiftelige plader [13] med madlavningsspray.
4. Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
5. Luk produktet, og bag i 15 minutter.
6. Løft låget [14] for at kontrollere vaflerne. Vaflerne skal være pænt formet, men bløde.
7. Servér med puddersukker, vaniljeis eller chokoladesovs.

● Rejer på spyd med blommer

Udskiftelige plader:

- Grillplader (øvre og nedre plade) [12]

Ingredienser:

2 spsk.	Rapsolie
2 spsk.	Koriander (friskhakket)
1 tsk.	Limeskal (friskrevet)
3 spsk.	Limesaft
½ tsk.	Salt
12	Friske rejer (8 til 12 rejer pr. 500 g/ pillet og renset)
3	Jalapeño-peberfrugter (delt på langs, renset for kerner og delt i kvarte)
2	Blommer (udstenet og seksdelt)

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Rapsolie, koriander, limeskal, limesaft og salt blandes i et stort fad.
3. 3 spiseskefulde af blandingen hældes i et lille fad, som stilles til side.
4. Rejer, jalapeños og blommer tilsættes blandingen. Der røres rundt så alle ingredienser er tildækket og herefter marineres.
5. Rejer, jalapeños og blommer fordeles jævnt på 4 spyd (25 cm). Marinaden hældes fra.
6. Spydene grilles indtil rejerne er gennemstegt. Spydene grilles i 2 minutter på hver side og vendes.
7. Spydene smøres med den resterende marinade.

● Fejlafhjælpning

Problem	Afhjælpning
Produktet fungerer ikke.	□ Tilslut tilslutningsledningen [4] til en egnet stikkontakt.
Vaflerne/ sandwichene er for mørke.	□ Reducér grilltiden.
Vaflerne/ sandwichene er for lyse.	□ Øg grilltiden.
De færdigbagte vafler/sandwicher er vanskelige at fjerne fra produktet.	□ Smør de udskiftelige plader [11]/[13] let før bagningen. □ Prøv en anden opskrift på dejen.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

- Før rengøring skal produktet altid afbrydes fra netspændingen.
- Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.

⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠ FORSIGTIG! FARE FOR SKADER!

- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.

ⓘ INFO:

- Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.
- De udskiftelige plader 11/12/13 er egnet til opvaskemaskine.

Del	Rengøringsmetode
■ Hus	□ Rengør kabinettet med en let fugtig klud. Om nødvendigt tilsættes en smule opvaskemiddel.
■ Udskiftelige plader 11/12/13	□ De udskiftelige plader vaskes med vand og et mildt rengøringsmiddel.
■ Mellemrum på de udskiftelige pladers undersider ■ Varmeelement 6 ■ Smæklås 1	□ Fjern fedt og væske med et stykke køkkenrulle. □ Fjern fastsiddende, fastbrændte rester med en træspatel eller et lille træspyd.

□ Tør alle produktets dele omhyggeligt efter rengøring, og inden de skal bruges igen.

● Opbevaring

⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠ OBS! FARE FOR SKADER!

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.

□ Produktet skal rengøres før opbevaring.
□ Tilslutningsledningen 4 rulles op om ledningsoprulningen 5 på produktets underside.
□ Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
□ Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.
□ Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.

● Bortskaffelse



Bemærk forpakningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1–7: kunststoffer / 20–22: papir og pap / 80–98: kompositmaterialer.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Bortskaf produktet korrekt, når det har nået slutningen på sin levetid, og ikke i husholdningsaffaldet. Du kan få oplysninger om indsamlingssteder og deres åbningstider hos de lokale myndigheder.

● Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 545016_2601) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisch eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: owim@lidl.dk

CE

Avvertenze e simboli utilizzati ... Pagina 140
Introduzione ... Pagina 141
Uso previsto ... Pagina 141
Contenuto della confezione ... Pagina 141
Descrizione dei componenti ... Pagina 141
Dati tecnici ... Pagina 141
Istruzioni di sicurezza ... Pagina 142
Prima del primo utilizzo ... Pagina 145
Disimballo e pulizia accurata del prodotto ... Pagina 145
Utilizzo ... Pagina 145
Inserimento e rimozione delle piastre intercambiabili ... Pagina 145
Funzionamento ... Pagina 145
Cottura di tramezzini ... Pagina 146
Cottura alla griglia ... Pagina 146
Cottura di waffle ... Pagina 147
Ricette ... Pagina 148
Tramezzino al tonno ... Pagina 148
Tramezzino al tacchino ... Pagina 148
Monte Cristo Sandwich ... Pagina 148
Sandwich al salame piccante ... Pagina 149
Sandwich all'insalata di uova ... Pagina 149
Cialde belghe ... Pagina 149
Waffle ai mirtilli ... Pagina 150
Waffle al prosciutto e formaggio ... Pagina 150
Waffle belgi - brownie ... Pagina 151
Spiedini di gamberetti con prugne ... Pagina 151
Risoluzione dei problemi ... Pagina 152
Pulizia e manutenzione ... Pagina 152
Conservazione ... Pagina 152
Smaltimento ... Pagina 153
Garanzia ... Pagina 153
Gestione dei casi in garanzia ... Pagina 153
Assistenza ... Pagina 153

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

	**PERICOLO!** Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.	~	Corrente/tensione alternata
		Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	**AVVERTENZA!** Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.
			Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	**CAUTELA!** Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.		Pericolo – rischio di scossa elettrica!
			Cautela, superficie calda!
	Le piastre intercambiabili sono lavabili in lavastoviglie.		Simbolo della messa a terra protettiva
			Per alimenti. Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
CE	Il marchio CE indica la conformità con le rilevanti direttive UE applicabili a questo prodotto.		Avvertenza di sicurezza Istruzioni per l'uso

TOSTIERA

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi. Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando il codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 545016_2601.

Uso previsto

Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia. Non utilizzarlo per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

Contenuto della confezione

1× Tostiera
3× Set di piastre intercambiabili
1× Manuale di istruzioni

Descrizione dei componenti

1 Dispositivo di bloccaggio
2 Spia rossa (funzionamento)
3 Spia verde (riscaldamento)
4 Cavo di alimentazione e spina
5 Avvolgicavo
6 Elemento riscaldante
7 Morsetto a gancio grande
8 Leva di sblocco
9 Aletta di chiusura esterna (piccola)
10 Aletta di chiusura interna (grande)
11 Piastra per tramezzini (piastra superiore e inferiore)
12 Piastra per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore)
13 Piastra per waffle (piastra superiore e inferiore)
14 Coperchio
15 Impugnatura

Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potenza assorbita:	750 W
Classe di protezione:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata!

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

- Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza supervisione. Pulire il prodotto e gli accessori (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
  - Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
  - Case coloniche;
  - Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
  - Camere in affitto e altri ambienti analoghi.

- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.
- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Questo prodotto è sempre acceso quando è collegato all'alimentazione.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

- Tenere il prodotto esclusivamente per l'impugnatura durante il funzionamento e durante il raffreddamento.
- Bisogna fare attenzione durante l'uso poiché sull'impugnatura può generarsi una piccola quantità di calore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI E DANNI!

- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non utilizzare il prodotto senza piastre intercambiabili inserite.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto solo su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalle piastre intercambiabili o che non tocchi i bordi delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghe in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI LESIONI!

- Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

Prima del primo utilizzo

Disimballo e pulizia accurata del prodotto

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, far funzionare il prodotto senza cibo, in modo da bruciare eventuali residui di produzione. Garantire una ventilazione adeguata.
5. Pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

Utilizzo

Inserimento e rimozione delle piastre intercambiabili

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di inserire/rimuovere le piastre intercambiabili, staccare la spina dalla presa.

⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Le piastre intercambiabili non devono essere cambiate/rimosse subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

ⓘ INFO:

- Inserire solo piastre intercambiabili 11/12/13 dello stesso tipo.

Inserire le piastre intercambiabili

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio 1 e aprire il prodotto.
2. Posizionare le alette di chiusura interne 10 della piastra intercambiabile desiderata nei morsetti a gancio grandi 7.
3. Spingere la piastra intercambiabile verso il basso finché non scatta in posizione in modo percettibile.
4. Ripetere i passaggi da 2 e 3 sull'altro lato del prodotto.

Rimuovere le piastre intercambiabili

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio 1 e aprire il prodotto.
2. Tirare le leve di sblocco 8 e togliere la piastra intercambiabile.
3. Ripetere il passo 2 sull'altro lato del prodotto.

Funzionamento

ⓘ INFO:

- Le prime volte che il prodotto viene riscaldato può essere presente un leggero odore. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nell'area circostante.
- Smaltire la prima serie di cibi grigliati o cotti.
- Durante il funzionamento, la spia verde 3 si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di esercizio.
- Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia (vedere le sezioni seguenti).

Tempi di cottura consigliati	
Tramezzini	da 4 a 5 minuti
Cottura alla griglia	da 4 a 9 minuti (controllare regolarmente il grado di cottura)
Waffle (dolci/salati)	8 minuti
Solo come riferimento (i tempi di cottura stimati sono disponibili alla sezione "Ricette")	

1. Per accendere il prodotto, inserire la spina 4 in una presa idonea. La spia rossa 2 si accende.
2. Tenere il prodotto chiuso durante il riscaldamento. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde 3.

3. Ungere la piastra intercambiabile superiore e inferiore 11/12/13 con olio da cucina adatto.
4. Collocare una quantità adeguata di cibo o di impasto sulle piastre intercambiabili inferiori e chiudere il coperchio 14 con l'impugnatura 15 e il dispositivo di bloccaggio 1 per mantenere il prodotto chiuso mentre cuociono i cibi.
5. Per spegnere il prodotto, estrarre la spina dalla presa di corrente. La spia rossa si spegne.

Indicatore luminoso	Stato
Indicatore rosso 8 spento. Indicatore verde 7 spento.	Il prodotto è spento.
Indicatore rosso 8 acceso. Indicatore verde 7 spento.	Il prodotto si sta riscaldando.
Indicatore rosso 8 acceso. Indicatore verde 7 acceso.	La temperatura ottimale è stata raggiunta.

Cottura di tramezzini

Adatta a sacchetti da tramezzini con ripieno dolce o salato.

INFO:

- Mentre i tramezzini vengono cotti, la spia verde 3 si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) 11

Tempo di cottura stimato:

- Da 4 a 5 minuti. A seconda della croccantezza desiderata dei tramezzini. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda del gusto.

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio 1 e aprire il prodotto.
2. Posizionare 2 tramezzini preparati sulla piastra per tramezzini inferiore 11.
3. Abbassare il coperchio 14 con l'aiuto dell'impugnatura 15 e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce i tramezzini.
4. Una volta che i tramezzini sono pronti, rimuoverli dal prodotto con una spatola di plastica/legno (o un altro utensile adatto non metallico) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.
5. Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina 4 dalla presa.

Cottura alla griglia

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI SCHIZZI!

- Non utilizzare cibi umidi gocciolanti. Prestare attenzione agli schizzi di grasso e ai vapori che salgono all'apertura del prodotto.

Adatta per grigliare piccoli pezzi di carne, salsicce, verdure.

INFO:

- Mentre il cibo cuoce, la spia verde 3 si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

Piastre intercambiabili:

- Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) 12

Tempo di cottura stimato:

- Da 4 a 9 minuti. A seconda della cottura desiderata dei cibi. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda del gusto.

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio 1 e aprire il prodotto.
2. Collocare il cibo sulla piastra per cottura alla griglia inferiore 12.
3. Abbassare il coperchio 14 con l'aiuto dell'impugnatura 15 e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce i cibi.
4. Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina 4 dalla presa.

Cottura di waffle

Adatta per waffel dolci o salati.

INFO:

- Mentre i waffle cuociono, la spia verde 3 si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

Tempo di cottura stimato:

- 8 minuti. A seconda della doratura desiderata dei waffle. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda delle necessità.

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio 1 e aprire il prodotto.
2. Utilizzare un mestolo di legno o di plastica resistente al calore per versare l'impasto sulla piastra per waffle inferiore 13. Non utilizzare un mestolo metallico, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre per waffle. Non riempire eccessivamente la piastra per waffle inferiore.
3. Abbassare il coperchio 14 con l'aiuto dell'impugnatura 15 e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce l'impasto.
4. Una volta che i waffle sono pronti, rimuoverli dal prodotto con una spatola di plastica/legno (o un altro utensile adatto non metallico) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.
5. Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina 4 dalla presa.

Tabella delle preparazioni

	Porzioni	Tempo di preparazione
Tramezzino al tonno	2	20 minuti
Tramezzino al tacchino	2	20 minuti
Monte Cristo Sandwich	2	20 minuti
Sandwich al salame piccante grigliato	2	20 minuti
Sandwich all'insalata di uova	2	20 minuti
Cialde belghe	2	20 minuti
Waffle ai mirtilli	2	20 minuti
Waffle al prosciutto e formaggio	2	25 minuti
Waffle belgi - brownie	2	25 minuti
Spiedini di gamberetti con prugne	4	30 minuti

Ricette

Tramezzino al tonno

Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) [11]

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
85 g	Tahini
85 g	Yogurt greco magro
80 g	Tonno
65 g	Basilico fresco
1	Limone spremuto
14 ml	Olio d'oliva
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare Tahini, yogurt greco e succo di limone e condire con basilico, sale e pepe.
3. Aggiungere l'olio d'oliva alla salsa di Tahini e yogurt. Distribuire la salsa di Tahini e yogurt su 2 fette di pane tostato.
4. Stendervi sopra il tonno sgocciolato.
5. Coprire con le restanti fette di pane tostato.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per 4 minuti.
7. Servire subito.

Tramezzino al tacchino

Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) [11]

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
2 fette	Formaggio Gouda fresco
50 g	Petto di tacchino tagliato
10 g	Senape
½	Cipolla
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Distribuire la senape all'interno delle fette di pane tostato.
3. Tritare la cipolla in piccoli pezzi.
4. Distribuire il petto di tacchino e la cipolla su 2 fette di pane tostato.
5. Cospargere di sale e pepe.
6. Stendere le fette di formaggio.
7. Coprire con le restanti fette di pane tostato.
8. Chiudere il prodotto e cuocere per 4 minuti.
9. Servire subito.

Monte Cristo Sandwich

Piastre

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) [11]

Ingredienti

4 fette	Pane
1 fetta	Prosciutto
1 fetta	Tacchino
1 fetta	Formaggio emmental
1	Uovo
¼ di tazza	Latte
Burro (per la cottura)	

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Assemblare il sandwich posizionando il prosciutto, il tacchino e il formaggio tra le fette di pane.
3. Sbattere l'uovo insieme al latte.
4. Immergere il sandwich nella miscela, rivestendo entrambi i lati.
5. Chiudere il prodotto e cuocere il sandwich per 3-5 minuti finché non è dorato.
6. Servire immediatamente.

Sandwich al salame piccante

Piastre

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) 11

Ingredienti

4 fette Pane
Fette di salame piccante
Mozzarella (sfilacciata)
Salsa di pomodoro
Burro (da spalmare)

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Spargere la salsa di pomodoro su un lato di ciascuna fetta di pane.
3. Aggiungere il salame piccante e la mozzarella.
4. Coprire con la seconda fetta di pane.
5. Imburrare l'esterno del sandwich.
6. Chiudere il prodotto e cuocere il sandwich per 3-5 minuti finché non è dorato.
7. Servire immediatamente.

Sandwich all'insalata di uova

Piastre

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) 11

Ingredienti

4 fette	Pane integrale
4	Uova sode, a pezzetti
2 cucchiai	Maionese
1 cucchiaino	Senape di Digione
1 cucchiaio	Erba cipollina tritata
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Preparare l'insalata di uova: in una ciotola, mescolare le uova sode a pezzetti, la maionese, la senape di Digione, l'erba cipollina tritata, il sale e il pepe.
3. Assemblare il sandwich: distribuire uniformemente la miscela di uova su due fette di pane.
4. Coprire con le altre fette di pane.
5. Cuocere il sandwich: chiudere il prodotto e cuocere il sandwich per 3-4 minuti o finché il pane non è dorato.
6. Servire immediatamente.

Cialde belghe

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

Ingredienti:

5	Uova
250 g	Burro
200 g	Zucchero
400 ml	Latte
500 g	Farina per tutti gli usi
2 confezioni	Zucchero vanigliato
5 g	Lievito in polvere

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare uova, zucchero vanigliato, zucchero e burro in una ciotola di media grandezza.
3. Mettere il lievito in polvere, circa metà della farina e metà del latte nella ciotola e mescolare.
4. Aggiungere la farina e il latte rimanente. Mescolare fino a quando l'impasto è cremoso.
5. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili 13 con lo spray di cottura.
6. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
7. Chiudere il prodotto e cuocere per 8 minuti.
8. Servire subito.

Waffle ai mirtilli

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

Ingredienti:

100 ml	Olio vegetale
250 ml	Latte
2	Uova
100 g	Zucchero
280 g	Farina per tutti gli usi
8 g	Lievito in polvere
80 g	Mirtilli (freschi o congelati)

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Sbattere olio, latte, uova e zucchero in una ciotola grande. Aggiungere la farina e il lievito in polvere. Mescolare bene.
3. Versare i mirtilli.
4. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili 13 rimovibili con lo spray di cottura.
5. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per 10 minuti fino a doratura.
7. Estrarre la cialda e farla raffreddare per 5 minuti finché non diventa croccante.
8. Servire subito.

Waffle al prosciutto e formaggio

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

Ingredienti:

570 g	Patate grattugiate fritte surgelate
225 g	Prosciutto della Foresta Nera, tagliato a dadini
200 g	Cheddar grattugiato
3	Uova di grandi dimensioni, sbattute
2 spicchi	Aglio (tritato)
2 cucchiaini	Foglie di prezzemolo fresco tritato
½ cucchiaino	Timo secco
¼ cucchiaino	Paprika affumicata

Condire a piacere con sale e pepe nero appena macinato

Preparazione:

1. Scongelare le patate grattugiate fritte.
2. Preriscaldare il prodotto.
3. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili 13 rimovibili con lo spray di cottura.
4. In una ciotola grande mescolare patate grattugiate fritte, prosciutto, formaggio, uova, aglio, prezzemolo, timo e paprika. Condire con sale e pepe.
5. Stendere la miscela di patate in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per 14 minuti fino a doratura o fin quando non è croccante.
7. Servire subito.

Waffle belgi - brownie

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

Ingredienti:

180 g	Farina per tutti gli usi
65 g	Cacao in polvere non zuccherato
20 g	Zucchero semolato
1 cucchiaini	Lievito in polvere
1 cucchiaini	Sale marino
10 cucchiai	Burro fuso, non salato
2	Uovo grande
2 cucchiaini	Estratto di vaniglia
60 ml	Acqua
120 g	Pezzetti di cioccolato

- **Ingredienti facoltativi:** Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, zucchero a velo

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto. Mescolare farina, cacao in polvere, zucchero, lievito in polvere e sale in una ciotola grande. Mettere da parte il burro da sciogliere e lasciarlo raffreddare un po'.
2. Mescolare le uova, estratto di vaniglia e acqua in una piccola ciotola. Aggiungere il composto di uova al composto secco. Mescolare rapidamente il burro fuso. Aggiungere i pezzetti di cioccolato.
3. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili 13 con lo spray di cottura.
4. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
5. Chiudere il prodotto e cuocere per 15 minuti.
6. Sollevare il coperchio 14 per controllare il waffle. Il waffle deve essere completamente formato ma morbido.
7. Servire con zucchero a velo, gelato alla vaniglia o salsa al cioccolato.

Spiedini di gamberetti con prugne

Piastre intercambiabili:

- Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) 12

Ingredienti:

2 cucchiai	Olio di colza
2 cucchiai	Coriandolo (macinato fresco)
1 cucchiaino	Scorza di lime (grattugiata fresca)
3 cucchiai	Succo di lime
½ cucchiaino	Sale
12	Gamberetti crudi (da 8 a 12 gamberetti per 500 g/ sgusciati ed eviscerati)
3	Peperoncini jalapeño (tagliati longitudinalmente, svuotati e divisi in quattro)
2	Prugne (snocciolate e divise in sei)

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, sbattere l'olio di colza, il coriandolo, la scorza di lime, il succo di lime e il sale.
3. Mettere 3 cucchiai del composto in una ciotola piccola e mettere da parte.
4. Aggiungere al composto gamberetti, jalapeño e prugne. Mescolare per coprire tutti gli ingredienti e poi marinare.
5. Distribuire gamberi, jalapeño e prugne in modo uniforme su 4 spiedini (25 cm). Smaltire la marinata.
6. Grigliare gli spiedini finché i gamberetti non sono ben cotti. Cuocere alla griglia gli spiedini su ogni lato per 2 minuti e poi girarli.
7. Condire con la marinata rimanente.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Rimedio
Il prodotto non funziona.	□ Collegare il cavo di alimentazione [4] a una presa adatta.
I waffle/tramezzini sono troppo scuri.	□ Ridurre il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini sono troppo chiari.	□ Prolungare il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini appena cotti sono difficili da rimuovere dal prodotto.	□ Ungere leggermente le piastre intercambiabili [11]/[13] prima della cottura. □ Provare una ricetta diversa per l'impasto.

● Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di pulire il prodotto staccarlo sempre dall'alimentazione di corrente.
- Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.

⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI DANNI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto e gli accessori.

ⓘ INFO:

- Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.
- Le piastre intercambiabili [11]/[12]/[13] sono lavabili in lavastoviglie.

Parte	Metodo di pulizia
■ Alloggiamento	□ Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Se necessario, aggiungere un po' di detersivo.
■ Piastre intercambiabili [11]/[12]/[13]	□ Sciacquare le piastre intercambiabili con acqua e un detergente delicato.
■ Spazi sul lato inferiore delle piastre intercambiabili ■ Elemento riscaldante [6] ■ Dispositivo di bloccaggio [1]	□ Rimuovere il grasso e i liquidi con un foglio di carta da cucina. □ Rimuovere eventuali residui di bruciato attaccati con una spatola di legno o un piccolo spiedino di legno.

□ Asciugare accuratamente tutte le parti del prodotto dopo la pulizia e prima di utilizzarlo nuovamente.

● Conservazione

⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.

□ Pulire il prodotto prima di conservarlo.
□ Avvolgere il cavo di alimentazione [4] sull'avvolgicavo [5] sul lato inferiore del prodotto.
□ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
□ Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
□ Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

Smaltimento



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1–7: plastiche / 20–22: carta e cartone / 80–98: materiali compositi.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Si prega di smaltire adeguatamente il prodotto una volta raggiunto il termine della sua vita utile e non tra i rifiuti domestici. Le informazioni concernenti i punti di raccolta e gli orari di apertura degli stessi sono disponibili presso l'ente locale preposto.

Garanzia

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

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

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

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

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 545016_2601) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

CE

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok ..... Oldal 155
Bevezető ..... Oldal 156
Rendeltetésszerű használat ..... Oldal 156
A csomagolás tartalma ..... Oldal 156
A részegységek leírása ..... Oldal 156
Műszaki adatok ..... Oldal 156
Biztonsági utasítások ..... Oldal 157
Első használat előtt ..... Oldal 160
A termék kicsomagolása és áttisztítása ..... Oldal 160
Használat ..... Oldal 160
Sütőlapok behelyezése és eltávolítása ..... Oldal 160
Kezelés ..... Oldal 160
Szendvicsek sütése ..... Oldal 161
Grillezés ..... Oldal 161
Gofrisütés ..... Oldal 162
Receptek ..... Oldal 163
Tonhalas szendvics ..... Oldal 163
Pulykahúsos szendvics ..... Oldal 163
Monte Cristo szendvics ..... Oldal 163
Pepperoni pizza sült szendvics ..... Oldal 164
Tojásos, salátás szendvics ..... Oldal 164
Belga gofri ..... Oldal 164
Áfonyás gofri ..... Oldal 165
Sonkás-sajtos gofri ..... Oldal 165
Belga brownie-gofri ..... Oldal 165
Garnélanyársak szilvával ..... Oldal 166
Hibaelhárítás ..... Oldal 166
Tisztítás és ápolás ..... Oldal 166
Tárolás ..... Oldal 167
Mentesítés ..... Oldal 167
Garancia ..... Oldal 167
Garanciális ügyek lebonyolítása ..... Oldal 168
Szerviz ..... Oldal 168

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

	**VESZÉLY!** Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.		Váltóáram/-feszültség
		Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	**FIGYELMEZTETÉS!** Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.		Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	**VIGYÁZAT!** Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.		Veszély – áramütésveszély!
			Vigyázat, forró felületek!
	A sütőlapok mosogatógépben moshatók.		A földelés szimbóluma
			Élelmiszerbiztos. A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
CE	A CE-jelzés a termékre vonatkozó releváns EU-irányelvek betartását jelöli.		Biztonsági információk Használati útmutató

SZENDVICSSÜTŐ

Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.
Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kód szkennelésével egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 545016_2601 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

Rendeltetésszerű használat

A termék gofrik, szendvicsek készítésére és grillezésre használható. Más célra ne használja.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

A csomagolás tartalma

1× Szendvicssütő
3× Cserélhető sütőlap készlet
1× Használati útmutató

A részegységek leírása

1 Retesz
2 Piros jelzőfény (működés)
3 Zöld jelzőfény (felmelegítés)
4 Elektromos vezeték csatlakozóval
5 Vezetéktartó
6 Fűtőelem
7 Nagy akasztóhurok
8 Kireteszelő kar
9 Külső rögzítőfül (kicsi)
10 Belső rögzítőfül (nagy)
11 Szendvicssütő lapok (felső és alsó)
12 Grillsütő lapok (felső és alsó)
13 Gofrisütő lapok (felső és alsó)
14 Fedél
15 Fogó

Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	750 W
Védelmi osztály:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti!

A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!

- Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.
- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül. Tisztítsa meg a terméket és a tartozékait (lásd „Tisztítás és ápolás”).
- Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:
  - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
  - lakóépületekhez;
  - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
  - szoba reggelivel típusú környezethez.

- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.
- A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.
- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék mindaddig be van kapcsolva, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.
- Működés és lehűlés közben kizárólag a fogónál fogja meg a terméket.

- Használat közben legyen óvatos, mert a fogó kissé felmelegedhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSEK ÉS KÁROK VESZÉLYE!

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- A terméket ne használja a sütőlapok nélkül.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket csakis sík, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon a sütőlapok közé, illetve hogy ne érjen azok széleihez sem.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS KOCKÁZATA!

- A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

Első használat előtt

A termék kicsomagolása és áttisztítása

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból, és szabaduljon meg az összes csomagolóanyagtól és védőfóliától.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Az első sütés előtt a terméket élelmiszer nélkül használja, hogy az esetleges gyártási maradékok kiégjenek belőle. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
5. Tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás és ápolás” c. részben leírtak szerint.

Használat

Sütőlapok behelyezése és eltávolítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

- Mielőtt behelyezné/eltávolítaná a sütőlapokat, húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- A sütőlapokat nem szabad közvetlenül a használat után kivenni vagy cserélni. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

ⓘ TUDNIVALÓ:

- Csakis egyforma sütőlapokat 11/12/13 helyezzen be.

Helyezze be a sütőlapokat

1. Nyissa ki a reteszt 1 és hajtsa fel a terméket.
2. Igazítsa a kiválasztott sütőlap belső rögzítőfüleit 10 a nagy akasztóhurkokba 7.
3. Nyomja a sütőlapot lefelé, amíg érezhetően a helyére nem rögzül.
4. Ismételje meg a 2. és 3. lépést a termék másik felén is.

A sütőlapok kivétele

1. Nyissa ki a reteszt 1 és hajtsa fel a terméket.
2. Húzza meg a kireteszelő karokat 8 és távolítsa el a sütőlapot.
3. Ismételje meg a 2. lépést a termék másik felén is.

Kezelés

ⓘ TUDNIVALÓ:

- A termék első néhány használata során enyhe kellemetlen szagokat érezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
- Az első adag grillezett vagy sütött élelmiszert dobja ki.
- A működés során a zöld színű jelzőfény 3 időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik az üzemi hőmérsékletre.
- A termék gofrik, szendvicsek készítésére és grillezésre használható (lásd a lenti szakaszokat).

Ajánlott sütési és grillezési idők	
Szendvicsek	4–5 perc.
Grillezés	4–9 perc. (időnként ellenőrizze a sütés állapotát)
Gofri (édes vagy sós)	8 perc
Csupán tájékoztató értékek (A becsült sütési idők a „Receptek” című részben találhatók)	

1. A termék bekapcsolásához dugja az elektromos csatlakozót 4 egy megfelelő konnektorba. A piros színű jelzőfény 2 kigyullad.
2. Tartsa a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény 3 ki nem gyullad.

3. Kenje be a felső és az alsó sütőlapot 11/12/13 megfelelő étkezési olajjal.
4. Tegyen ízlés szerinti mennyiségű élelmiszert vagy tésztát az alsó lapokra, csukja le a fedelet 14 a fogóval 15 és a retesszel 1, hogy a termék az élelmiszer sütése/grillezése alatt lecsukva maradjon.
5. A termék teljes kikapcsolásához húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. A piros színű jelzőfény kialszik.

Jelzőlámpa	Állapot
A piros jelzőlámpa 8 ki van kapcsolva. A zöld jelzőlámpa 7 ki van kapcsolva.	Termék kikapcsolva.
A piros jelzőlámpa 8 be van kapcsolva. A zöld jelzőlámpa 7 ki van kapcsolva.	A termék előmelegít/felmelegít.
A piros jelzőlámpa 8 be van kapcsolva. A zöld jelzőlámpa 7 be van kapcsolva.	A készülék elérte az optimális hőmérsékletet.

Szendvicsek sütése

Édes vagy sós töltelékkel töltött szendvicstáskák készítéséhez.

TUDNIVALÓ:

- A szendvicssütés alatt a zöld jelzőfény 3 ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Becsült grillezési idő:

- 4–5 perc. Attól függően, hogy mennyire legyen ropogós a szendvics. A sütési idő ízlés szerint rövidebbre vagy hosszabbra is választható.

1. Nyissa ki a reteszt 1 és hajtsa fel a terméket.
2. Helyezzen fel 2 előkészített szendvicset az alsó szendvicssütő lapra 11.
3. Hajtsa le a fedelet 14 a fogónál 15 és zárja be a reteszt, hogy a termék csukva maradjon a szendvicsek grillezése közben.
4. Ha a szendvicsek elkészültek, műanyagból vagy fából készült spatulával (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközzel) vegye ki őket a termékből, megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
5. Ha befejezte a grillezést, húzza ki az elektromos csatlakozót 4 a konnektorból.

Grillezés

VIGYÁZAT! KIFRÖCCSENÉS VESZÉLYE!

- Ne grillezzen túl nedves élelmiszereket. A termék kinyitásakor ügyeljen a fröcsögő zsiradékokra és a felszálló gőzökre.

Kisebb húsok, virslik és zöldségek grillezésére alkalmas.

TUDNIVALÓ:

- A grillezés alatt a zöld színű jelzőfény 3 ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.

Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) 12

Becsült grillezési idő:

- 4–9 perc. Attól függően, mennyire szeretné átsütni az ételt. A sütési idő ízlés szerint rövidebbre vagy hosszabbra is választható.

1. Nyissa ki a reteszt 1 és hajtsa fel a terméket.
2. Tegye rá a grillezni kívánt ételeket az alsó grillsütő lapra 12.
3. Hajtsa le a fedelet 14 a fogónál 15 és zárja be a reteszt, hogy a termék csukva maradjon az étel grillezése közben.
4. Ha befejezte a grillezést, húzza ki az elektromos csatlakozót 4 a konnektorból.

Gofrisütés

Édes vagy sós gofrik készítéséhez.

TUDNIVALÓ:

- A gofrik sütése közben a zöld színű jelzőfény 3 ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Becsült sütési idő:

- 8 perc. Attól függően, hogy mennyire szeretné barnára sütni a gofrit. A sütési idő ízlés szerint rövidebbre vagy hosszabbra is választható.

1. Nyissa ki a reteszt 1 és hajtsa fel a terméket.
2. Öntse rá a tésztát az alsó gofrisütő lapra 13 egy fából vagy hőálló műanyagból készült merőkanál segítségével. Ne használjon fém merőkanalat, mert az kárt tehet a gorfisütő lapok tapadásmentes bevonatában.
   Ne öntsön túl sok tésztát az alsó gofrisütő lapra.
3. Hajtsa le a fedelet 14 a fogónál 15 és zárja be a reteszt, hogy a termék csukva maradjon a tészta sütése közben.
4. Ha a gofrik elkészültek, műanyagból vagy fából készült spatulával (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközzel) vegye ki őket a termékből, megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
5. Ha befejezte a sütést, húzza ki az elektromos csatlakozót 4 a konnektorból.

Feldolgozási táblázat

	Adag	Előkészítési idő
Tonhalas szendvics	2	20 perc
Pulykahúsos szendvics	2	20 perc
Monte Cristo szendvics	2	20 perc
Pepperoni pizza sült szendvics	2	20 perc
Tojásos, salátás szendvics	2	20 perc
Belga gofri	2	20 perc
Áfonyás gofri	2	20 perc
Sonkás-sajtos gofri	2	25 perc
Belga brownie-gofri	2	25 perc
Garnélanyársak szilvával	4	30 perc

Receptek

Tonhalas szendvics

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

4 szelet	Szendvicskenyér
85 g	Tahini
85 g	Zsírszegény görög joghurt
80 g	Tonhal
65 g	Friss bazsalikom
1	Citrom facsart leve
14 ml	Olívaolaj
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Keverje össze a tahinit, a görög joghurtot és a citromlét, majd ízesítse bazsalikommal, sóval és feketeborssal.
3. Adja hozzá az olívaolajat a tahinis-joghurtos szószhoz. Kenje el a tahinis-joghurtos szószt a 2 szendvicskenyéren.
4. Ossza el rajta a lecsepegtetett tonhalat.
5. Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
6. Csukja be a terméket és grillezze az ételt 4 percig.
7. Azonnal tálalja.

Pulykahúsos szendvics

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

4 szelet	Szendvicskenyér
2 szelet	Fiatal gouda sajt
50 g	Szeletelt pulykamell
10 g	Mustár
½	Hagyma
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje el a mustárt a szendvicskenyerek belső oldalán.
3. Vágja fel a hagymát apróra.
4. Ossza el a hagymát és a pulykahúst a két szendvicskenyéren.
5. Sózza, borsozza.
6. Tegye a tetejére a sajtszeleteket.
7. Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
8. Csukja be a terméket és grillezze az ételt 4 percig.
9. Azonnal tálalja.

Monte Cristo szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó sütőlap) 11

Hozzávalók:

4 szelet	Kenyér
1 szelet	Sonka
1 szelet	Pulykahús
1 szelet	Ementáli sajt
1	Tojás
¼ csésze	Tej

Vaj (sütéshez)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Állítsa össze a szendvicset, tegye a kenyérszeletek közé a sonkát, pulykát és sajtot.
3. Verje fel együtt a tojást és a tejet.
4. Merítse a szendvicset a tojásos keverékbe, hogy bevonja mindkét oldalát.
5. Zárja le a terméket, és süsse 3–5 percig, amíg aranybarna nem lesz.
6. Azonnal tálalja.

Pepperoni pizza sült szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

4 szelet Kenyér
Pepperoni szeletek
Mozzarella sajt (reszelt)
Pizza szósz
Vaj (szétolvasztáshoz)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje a pizza szószt minden kenyérszelet egyik oldalára.
3. Tegye rá a pepperonit és a mozzarella sajtot.
4. Helyezze rá a második szelet kenyeret.
5. Kenje meg a szendvics külsejét.
6. Zárja le a terméket, és süsse 3–5 percig, amíg aranybarna nem lesz.
7. Azonnal tálalja.

Tojásos, salátás szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

4 szelet	Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér
4	Keményre főtt tojás, apróra vágott
2 ek	Majonéz
1 tk	Dijoni mustár
1 ek	Apróra vágott metélőhagyma
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. A tojásos, salátás szendvics elkészítése: Egy tálban jól keverje össze az apróra vágott kemény tojást, a majonézt, a dijoni mustárt, az apróra vágott metélőhagymát, a sót és a borsot.
3. A szendvics összeállítása: Egyenletesen oszlassa el a tojásos, salátás keveréket a két szelet kenyéren.
4. A maradék kenyér felhelyezése: Helyezze a két másik kenyérszeletet a tetejére.
5. A szendvics sütése: Zárja le a terméket, és süsse 3–4 percig, vagy amíg a kenyér aranybarna nem lesz.
6. Azonnal tálalja.

Belga gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

5	Tojás
250 g	Vaj
200 g	Cukor
400 ml	Tej
500 g	Finomliszt
2 csomag	Vaníliás cukor
5 g	Sütőpor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vajat.
3. Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét és keverje össze.
4. Adja hozzá a maradék lisztet és tejet is. Keverje a tésztát krémes állagúra.
5. Fújja be a sütőlapokat 13 sütőspray-jel.
6. Ossza el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
7. Csukja be a terméket és süsse az ételt 8 percig.
8. Azonnal tálalja.

Áfonyás gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

100 ml	Növényi olaj
250 ml	Tej
2	Tojás
100 g	Cukor
280 g	Finomliszt
8 g	Sütőpor
80 g	Áfonya (friss vagy fagyasztott)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy nagy tálban keverje össze az olajat, a tejet, a tojásokat és a cukrot. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Jól keverje össze.
3. Keverje alá az áfonyát.
4. Fújja be mindkét levehető sütőlapot 13 sütőspray-jel.
5. Ossza el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
6. Csukja be a terméket és süsse az ételt 10 perc alatt aranybarnára.
7. Vegye ki a gofrit, és hűtse 5 percig, hogy ropogós legyen.
8. Azonnal tálalja.

Sonkás-sajtos gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

570 g	Mélyhűtött röszti-burgonya
225 g	Feketeerdő sonka felkockázva
200 g	Reszelt cheddar sajt
3	Nagyobb méretű tojás felverve
2 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)
2 TK	Felaprított friss petrezselyemlevél
½ TK	Szárított kakukkfű
¼ TK	Füstölt paprika

Ízesítse sóval és frissen őrölt feketeborssal

Elkészítés:

1. Olvassza ki a burgonyát.
2. Melegítse elő a terméket.
3. Fújja be mindkét levehető sütőlapot 13 sütőspray-jel.
4. Egy nagyobb tálban keverje össze a rösztit, a sonkát, a sajtot, a tojás, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfüvet és a paprikát. Ízesítse sóval és borssal.
5. Ossza el a burgonyás keveréket egyenletesen a sütőlapon.
6. Csukja be a terméket és süsse az ételt 14 perc alatt aranybarnára és ropogósra.
7. Azonnal tálalja.

Belga brownie-gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

180 g	Finomliszt
65 g	Cukrozatlan kakaópor
20 g	Kristálycukor
1 TK	Sütőpor
1 TK	Tengeri só
10 EK	Olvasztott, sózatlan vaj
2	Nagy méretű tojás
2 TK	Vaníliakivonat
60 ml	Víz
120 g	Csokidarabka

- **Opcionális hozzávalók:** Vaníliafagylalt, csokoládéöntet, porcukor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sajtot. Olvassza fel a vajat, majd tegye félre kissé kihűlni.
2. Egy kisebb tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet. Adja hozzá a tojásos keveréket a száraz hozzávalókhoz. Gyorsan keverje bele az olvasztott sajtot. Tegye bele a csokidarabokat.
3. Fújja be a sütőlapokat 13 sütőspray-jel.
4. Ossza el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
5. Csukja be a terméket és süsse az ételt 15 percig.

6. A gofrik ellenőrzéséhez emelje meg a fedelet 14. A gofriknak teljesen ki kell alakulniuk, és puhának kell lenniük.
7. Tálalja porcukorral, vaníliafagylalttal és csokiöntettel.

● Garnélanyársak szilvával

Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) 12

Hozzávalók:

2 EK	Repceolaj
2 EK	Frissen aprított koriander
1 TK	Zöldcitrom frissen reszelt héja
3 EK	Zöldcitromlé
½ TK	Só
12	Nyers garnélarák (8–12 garnélarák, 500 g/héjazott és pucolt)
3	Jalapeño paprika (hosszában elvágva, kimagozva, negyedelve)
2	Szilva (magozott, hat részre vágott)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy nagyobb edényben keverje össze a repceolajat, a koriandert, a zöldcitrom héját és a levét és a sót.
3. A keverékből tegyen át 3 evőkanálnyit egy kisebb edénybe és tegye félre.
4. Adja hozzá a garnélarákot, a jalapeño paprikákat és a szilvát a keverékhez. Keverje össze, fedje le, majd pácolja.
5. A garnélarákot, a jalapeño paprikákat és a szilvát ossza el egyenlően 4 darab 25 cm-es nyársra. A páclétől szabaduljon meg.
6. Addig grillezze a nyársakat, amíg a garnélarákok át nem sültek. Minden nyárs egyik oldalát 2 percig grillezze, majd fordítsa meg.
7. Öntse rájuk a félretett páclét.

● Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A termék nem működik.	□ Dugja be az elektromos vezetéket 4 egy megfelelő konnektorba.
A gofrik/ szendvicsek túl sötétek.	□ Süsse rövidebb ideig.
A gofrik/ szendvicsek túl világosak.	□ Süsse hosszabb ideig.
A megsütött gofrikat/ szendvicseket nehéz kivenni a termékből.	□ Sütés előtt kenje be a sütőlapokat 11/13 némi olajjal. □ Próbáljon ki egy másik tésztareceptet.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

- Tisztítás előtt mindig válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
- A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ VIGYÁZAT! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A termék és az alkatrészei tisztításához ne használjon maró anyagokat, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.

ⓘ TUDNIVALÓ:

- Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.
- A cserélhető sütőlapok 11/12/13 mosogatógépben moshatók.

Alkatrész	Tisztítási mód
■ Borítás	□ A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén adjon hozzá némi tisztítószert.
■ Sütőlapok 11/12/13	□ Öblítse át a sütőlapokat vízzel és kímélő mosogatószerrel.
■ A sütőlapok alsó felén lévő közök ■ Fűtőelem 6 ■ Retesz 1	□ Távolítsa el a zsiradékot és a folyadékokat konyhai papírtörlővel. □ A letapadt, ráégett maradványokat fa spatulával vagy kisméretű fa nyárssal.

□ Tisztítás után és az újbóli használat előtt hagyja a termék összes alkatrészét teljesen megszáradni.

● Tárolás

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

■ Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

■ A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.

□ Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
□ Tekerje fel az elektromos vezetéket 4 a termék alján található vezetéktartóra 5.
□ Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
□ A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
□ A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.

● Mentesítés



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



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



Ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

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

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

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

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

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

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

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 545016_2601) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

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

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021225
E-mail: owim@lidl.hu

CE

Avisos e símbolos utilizados ... Página 170
Introdução ... Página 171
Utilização prevista ... Página 171
Âmbito de entrega ... Página 171
Descrição das peças ... Página 171
Características técnicas ... Página 171
Notas de segurança ... Página 172
Antes da primeira utilização ... Página 175
Retirar o produto da embalagem e limpeza simples ... Página 175
Utilização ... Página 175
Colocar e retirar as placas ... Página 175
Funcionamento ... Página 175
Aquecer tostas ... Página 176
Grelhar ... Página 176
Preparar waffles ... Página 177
Receitas ... Página 178
Tosta de atum ... Página 178
Tosta de peru ... Página 178
Tosta Monte Cristo ... Página 178
Tosta grelhada de pizza pepperoni ... Página 179
Tosta de salada de ovo ... Página 179
Waffles belgas ... Página 179
Waffles de mirtilo ... Página 180
Waffles de fiambre e queijo ... Página 180
Waffles de brownies belgas ... Página 181
Kebabs de camarão e ameixa ... Página 181
Resolução de problemas ... Página 182
Limpeza e cuidados ... Página 182
Armazenamento ... Página 183
Eliminação ... Página 183
Garantia ... Página 183
Procedimento no caso de ativação da garantia ... Página 184
Assistência Técnica ... Página 184

Avisos e símbolos utilizados

Os seguintes avisos são usados neste manual e na embalagem:

⚠	**PERIGO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Perigo", indica um risco elevado que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.	~	Corrente alternada/voltagem
		Hz	Hertz (frequência de alimentação)
		W	Watt
⚠	**AVISO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Aviso", indica um risco médio que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.	ⓘ	Este símbolo, juntamente com a palavra "Informação", fornece informação adicional útil.
			Use o produto apenas em espaços secos no interior.
⚠	**CUIDADO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Cuidado", indica um risco baixo que, se não for evitado, pode dar origem a ferimentos ligeiros ou moderados.		Perigo - Risco de choque elétrico!
			Cuidado: Superfície quente!
	As placas permutáveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.		Símbolo de ligação à terra
			Seguro para os alimentos. Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.
CE	A marca CE indica a conformidade com as diretivas UE relevantes aplicáveis a este produto.		Informação de segurança Instruções de utilização

TOSTADEIRA

Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes referentes à segurança, utilização e eliminação. Familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança do produto. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Se transmitir o artigo a terceiros, entregue também os respectivos documentos.
Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com.
Ao ler o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 545016_2601.

Utilização prevista

Este produto foi criado para preparar waffles, tostas e para grelhar alimentos. Não o utilize para outras finalidades.

Este produto foi criado apenas para uma utilização doméstica privada e não para uso comercial.

O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

Âmbito de entrega

1× Tostadeira
3× Placas permutáveis
1× Manual de instruções

Descrição das peças

1 Trinco
2 Indicador vermelho (alimentação)
3 Indicador verde (pronto)
4 Fio e ficha da alimentação
5 Fixador do fio da alimentação
6 Elemento de aquecimento
7 Trinco do gancho grande
8 Alavanca de libertação
9 Trinco exterior (pequeno)
10 Trinco interior (grande)
11 Placa para tostas (placa superior e inferior)
12 Placa de grelhar (placa superior e inferior)
13 Placa para waffles (placa superior e inferior)
14 Tampa
15 Pega

Características técnicas

Voltagem de entrada:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de energia:	750W
Classe de proteção:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–

⚠ Notas de segurança

ANTES DE USAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM TODA A INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO!

No caso de danos devido ao não seguimento destas instruções de funcionamento, a garantia é anulada!

Não nos responsabilizamos por danos consequenciais! No caso de danos materiais ou ferimentos devido ao manuseamento incorreto ou não conformidade com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

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

- Nunca deixe uma criança sem supervisão com o material de empacotamento. O material de empacotamento representa um perigo de sufocação. As crianças não se costumam preocupar com os perigos. Mantenha sempre as crianças afastadas do material de empacotamento.
- Este produto pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do produto de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o produto.
- A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão. Limpe o produto e os acessórios (consulte "Limpeza e Cuidados").
- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
  - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

- Mantenha o produto e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

⚠ AVISO! RISCO DE FERIMENTOS!

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

⚠ PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Nunca tente reparar o produto sozinho. No caso de mau funcionamento, as reparações só podem ser efetuadas por pessoal qualificado.
- Não coloque o produto dentro de água nem de quaisquer outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.
- Nunca use um produto danificado. Desligue o produto da alimentação e contacte o seu revendedor, caso este esteja danificado.
- O produto não deve ser utilizado se tiver caído ou se possuir sinais visíveis de danos.
- O produto é sempre alimentado quando estiver ligado à alimentação.
- Antes de ligar o produto à alimentação, certifique-se de que a voltagem e a corrente nominal correspondem aos detalhes da alimentação apresentados na etiqueta das especificações do produto.
- Verifique regularmente a ficha e o fio quanto a danos. Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Proteja o fio da alimentação de danos. Não o deixe pendurado em extremidades afiadas, não o aperte nem o dobre. Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes e chamas sem proteção.

⚠ CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE!

- Durante a utilização, o produto fica quente. Não toque no produto enquanto estiver a ser utilizado ou imediatamente após a utilização.

- Toque no produto apenas na pega durante o funcionamento e enquanto ainda estiver a arrefecer.
- Durante a utilização, tenha cuidado, pois a pega pode ficar ligeiramente quente.

⚠ AVISO! RISCO DE FERIMENTOS E DE DANOS!

- O produto não pode ficar sem supervisão enquanto estiver ligado à alimentação elétrica.
- Não mova o produto durante o funcionamento.
- Não use o produto sem quaisquer placas inseridas.
- Não coloque o produto em placas de aquecimento (a gás, elétricas, a carvão, etc.). Utilize o produto apenas numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- Não cubra o produto enquanto está a ser utilizado ou imediatamente após a utilização quando ainda estiver quente.
- Certifique-se de que o fio da alimentação não é apertado pelas placas e que não toca no rebordo das placas.
- Não recomendamos a utilização de extensões. Se tiver de usar uma extensão, tem de ser uma criada para um fluxo de corrente de, pelo menos, 10 A.
- Coloque os fios de modo a que ninguém tropeça neles nem os danifica.
- O produto não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo fio.
- Proteja o produto, fio e ficha do pó, luz direta do Sol, pingos e salpicos.
- Proteja o produto do calor. Não o coloque perto de chamas sem proteção ou fontes de calor, como fogões ou aparelhos de aquecimento.

⚠ AVISO! RISCO DE FERIMENTOS!

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

Antes da primeira utilização

Retirar o produto da embalagem e limpeza simples

1. Retire o produto da embalagem e retire todo o material de empacotamento e películas de plástico.
2. Certifique-se de que todas as peças se encontram incluídas (consulte "Âmbito de entrega").
3. Verifique se o produto e todas as peças estão em bom estado. Se encontrar algum dano ou defeito, não use o produto e siga o procedimento descrito no capítulo "Garantia".
4. Antes da primeira utilização, utilize o produto sem alimentos de modo a que os potenciais resíduos sejam queimados. Garanta uma ventilação suficiente.
5. Limpe todas as peças do produto, conforme descrito no capítulo "Limpeza e cuidados".

Utilização

Colocar e retirar as placas

⚠ AVISO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de instalar ou retirar as placas, retire a ficha da tomada.

⚠ CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE!

- Não substitua/retire as placas imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

ⓘ INFORMAÇÃO:

- Instale apenas placas 11/12/13 do mesmo tipo.

Instalar as placas

1. Abra o trinco 1 e abra o produto.
2. Coloque o trinco interior 10 da placa selecionada nos trincos do gancho grande 7.
3. Pressione a placa até ficar bem fixada no respetivo lugar.
4. Repita os passos 2 e 3 no outro lado do produto.

Retirar as placas

1. Abra o trinco 1 e abra o produto.
2. Puxe as alavancas de libertação 8 e retire a placa.
3. Repita o passo 2 no outro lado do produto.

Funcionamento

ⓘ INFORMAÇÃO:

- Nas primeiras vezes que o produto aquecer, poderá libertar um ligeiro odor. Garanta uma ventilação suficiente em redor.
- Elimine os primeiros alimentos grelhados ou preparados.
- Durante o funcionamento, o indicador verde 3 liga e desliga de tempos a tempos. Isto indica que o produto está a reaquecer até à temperatura de funcionamento.
- Este produto foi criado para preparar waffles, tostas e para grelhar alimentos (consulte as secções seguintes).

Tempos de preparação/grelhar sugeridos	
Tostas	4 a 5 minutos
Grelhar	4 a 9 minutos (verifique o grau de preparação de tempos a tempos)
Waffles (doces/ saborosos)	8 minutos
Apenas para referência (consulte a secção "Receitas" para tempos de cozedura estimados)	

1. Para ligar o produto, ligue a ficha 4 numa tomada adequada. O indicador vermelho 2 acende.
2. Mantenha o produto fechado durante o pré-aquecimento. Pré-aqueça até que o indicador verde 3 acenda.
3. Lubrifique as placas permutáveis superior e inferior 11/12/13 com óleo de cozinha adequado.

4. Adicione uma quantidade razoável de alimentos ou massa nas placas inferiores e feche a tampa 14 usando a pega 15 e o trinco 1 para manter o produto fechado enquanto cozinha os alimentos.
5. Para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada. O indicador vermelho desliga-se.

Indicador luminoso	Estado
Indicador vermelho 8 desligado. Indicador verde 7 desligado.	Produto desligado.
Indicador vermelho 8 ligado. Indicador verde 7 desligado.	Produto a pré-aquecer / reaquecer.
Indicador vermelho 8 ligado. Indicador verde 7 ligado.	A temperatura ótima foi atingida.

Aquecer tostas

Adequado para tostas com condutos doces ou saborosos.

ⓘ INFORMAÇÃO:

- Enquanto as tostas estão a ser aquecidas, o indicador verde 3 desliga-se e volta a ligar. Isto serve para regular a temperatura de funcionamento necessária.

Placas:

- Placas para tostas (placa superior e inferior) 11

Tempo de aquecimento aproximado:

- 4 a 5 minutos, dependendo de quão estaladiça prefere a sua tosta. O tempo de aquecimento pode ser encurtado ou aumentado, de acordo com as suas preferências pessoais.

1. Abra o trinco 1 e abra o produto.
2. Coloque 2 tostas preparadas na placa inferior para tostas 11.
3. Feche a tampa 14 usando a pega 15 e fixe para manter o produto fechado enquanto está a aquecer a tosta.
4. Quando as tostas estiverem preparadas, retire-as do produto usando uma espátula de plástico/madeira (ou outra ferramenta não metálica adequada) para evitar danificar o revestimento antiaderente do produto.
5. Quando terminar de aquecer, retire a ficha 4 da tomada.

Grelhar

⚠ CUIDADO! PERIGO DE SALPICOS!

- Não grelhe alimentos húmidos. Se abrir o produto, podem ocorrer salpicos de gordura e um aumento do vapor.

Adequado para grelhar pequenos pedaços de carne, salsichas ou vegetais.

ⓘ INFORMAÇÃO:

- Enquanto os alimentos estão a ser grelhados, o indicador verde 3 desliga-se e volta a ligar. Isto serve para regular a temperatura de funcionamento necessária.

Placas:

- Placas de grelhar (placa superior e inferior) 12

Tempo de aquecimento aproximado:

- 4 a 9 minutos, dependendo de quão grelhado prefere o seu alimento. O tempo de aquecimento pode ser encurtado ou aumentado, de acordo com as suas preferências pessoais.

1. Abra o trinco 1 e abra o produto.
2. Coloque o alimento a ser grelhado na placa de grelhar inferior 12.
3. Feche a tampa 14 usando a pega 15 e fixe para manter o produto fechado enquanto grelha o alimento.
4. Quando terminar de grelhar, retire a ficha 4 da tomada.

Preparar waffles

Adequado para waffles doces e saborosos.

INFORMAÇÃO:

- Enquanto os waffles estão a ser preparados, o indicador verde 3 desliga-se e volta a ligar. Isto serve para regular a temperatura de funcionamento necessária.

Placas:

- Placa para waffles (placa superior e inferior) 13

Tempo de preparação aproximado:

- 8 minutos, dependendo de quão alourado prefere o seu waffle. O tempo de preparação pode ser encurtado ou aumentado, de acordo com as suas preferências pessoais.

1. Abra o trinco 1 e abra o produto.
2. Use uma concha de madeira ou de plástico resistente ao calor para verter a massa na placa para waffles inferior 13. Não use conchas de metal, pois estas podem danificar a superfície antiaderente das placas. Não encha excessivamente a placa para waffles inferior com massa.
3. Feche a tampa 14 usando a pega 15 e fixe para manter o produto fechado enquanto prepara os waffles.
4. Quando os waffles estiverem preparados, retire-os do produto usando uma espátula de plástico/madeira (ou outra ferramenta não metálica adequada) para evitar danificar o revestimento antiaderente do produto.
5. Quando terminar de cozinhar, retire a ficha 4 da tomada.

Tabela de processamento

	Doses	Tempo de preparação
Tosta de atum	2	20 minutos
Tosta de peru	2	20 minutos
Tosta Monte Cristo	2	20 minutos
Tosta grelhada de pizza pepperoni	2	20 minutos
Tosta de salada de ovo	2	20 minutos
Waffles belgas	2	20 minutos
Waffles de mirtilo	2	20 minutos
Waffles de fiambre e queijo	2	25 minutos
Waffles de brownies belgas	2	25 minutos
Kebabs de camarão e ameixa	4	30 minutos

Receitas

Tosta de atum

Placas:

- Placas para tostas (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 fatias	Pão de tosta
85 g	Tahini
85 g	Iogurte grego baixo em gordura
80 g	Atum
65 g	Manjericão fresco
1	Limão espremido
14 ml	Azeite
1 pitada	Sal
1 pitada	Pimenta

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Liquidifique o tahini, iogurte grego e sumo de limão até ficar tudo combinado. Tempere com manjericão, sal e pimenta.
3. Adicione azeite no molho de iogurte e tahini. Espalhe o molho de iogurte e tahini sobre as 2 fatias de pão de tosta inferiores.
4. Espalhe o atum por cima.
5. Cubra com as fatias de pão de tosta restantes.
6. Feche o produto e cozinhe durante 4 minutos.
7. Sirva imediatamente.

Tosta de peru

Placas:

- Placas para tostas (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 fatias	Pão de tosta
2 fatias	Queijo Gouda novo
50 g	Peito de peru fatiado
10 g	Mostarda
½	Cebola
1 pitada	Sal
1 pitada	Pimenta

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Espalhe mostarda no interior das fatias de pão de tosta.
3. Corte a cebola em pequenos pedaços.
4. Espalhe o peito de peru e a cebola sobre as 2 fatias de pão de tosta inferiores.
5. Tempere com sal e pimenta.
6. Espalhe as fatias de queijo por cima.
7. Cubra com as fatias de pão de tosta restantes.
8. Feche o produto e cozinhe durante 4 minutos.
9. Sirva imediatamente.

Tosta Monte Cristo

Placas:

- Placas para tostas (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 fatias	Pão
1 fatia	Fiambre
1 fatia	Peru
1 fatia	Queijo suíço
1	Ovo
¼ chávena	Leite
Manteiga (para cozinhar)	

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Prepare a tosta com fiambre, peru e queijo entre as fatias de pão.
3. Bata o ovo e o leite.
4. Mergulhe a tosta na mistura de ovo, revestindo ambos os lados.
5. Feche o produto e cozinhe durante 3 a 5 minutos, até ficar alourado.
6. Sirva imediatamente.

Tosta grelhada de pizza pepperoni

Placas:

- Placas para tostas (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 fatias Pão
Fatias de pepperoni
Queijo Mozzarella (ralado)
Molho para pizza
Manteiga (para espalhar)

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Espalhe o molho para pizza num lado de cada fatia de pão.
3. Adicione o pepperoni e o queijo Mozzarella.
4. Cubra com a segunda fatia de pão.
5. Passe manteiga na parte exterior da tosta.
6. Feche o produto e cozinhe durante 3 a 5 minutos, até ficar alourado.
7. Sirva imediatamente.

Tosta de salada de ovo

Placas:

- Placas para tostas (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

4 fatias	Pão integral
4	Ovos bem cozidos, cortados
2 colheres de sopa	Maionese
1 colher de chá	Mostarda de Dijon
1 colher de sopa	Cebolinho picado
1 pitada	Sal
1 pitada	Pimenta

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Prepare a salada de ovo: Numa taça, misture os ovos cozidos cortados, maionese, mostarda de Dijon, cebolinho picado, sal e pimenta, até ficar tudo bem misturado.
3. Prepara a tosta: Espalhe uniformemente a salada de ovo sobre duas fatias de pão.
4. Coloque por cima o pão restante: Coloque as outras fatias de pão por cima.
5. Aqueça a tosta: Feche o produto e cozinhe durante 3 a 4 minutos ou até o pão ficar alourado.
6. Sirva imediatamente.

Waffles belgas

Placas:

- Placa para waffles (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

5	Ovos
250 g	Manteiga
200 g	Açúcar
400 ml	Leite
500 g	Farinha tradicional
2 embalagens	Açúcar baunilhado
5 g	Fermento em pó

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa taça de tamanho médio, misture os ovos, açúcar baunilhado, açúcar e manteiga.
3. Adicione fermento em pó, cerca de metade da farinha e metade do leite na taça e mexa.
4. Adicione o resto da farinha e do leite, depois mexa até que a massa fique cremosa.
5. Pulverize ambas as placas permutáveis 13 com spray de cozinha.
6. Espalhe uniformemente a massa na placa inferior.
7. Feche o produto e cozinhe durante8 minutos.
8. Sirva imediatamente.

Waffles de mirtilo

Placas:

- Placa para waffles (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

100 ml	Óleo vegetal
250 ml	Leite
2	Ovos
100 g	Açúcar
280 g	Farinha tradicional
8 g	Fermento em pó
80 g	Mirtilos (frescos ou congelados)

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa taça grande, bata o óleo, leite, ovos e açúcar. Adicione a farinha e o fermento em pó e mexa bem até ficar tudo bem misturado.
3. Despeje os mirtilos.
4. Pulverize ambas as placas permutáveis 13 com spray de cozinha.
5. Espalhe uniformemente a massa na placa inferior.
6. Feche o produto e cozinhe durante 10 minutos, até ficar alourado.
7. Retire o waffle e deixe arrefecer durante 5 minutos, para ficar estaladiço.
8. Sirva imediatamente.

Waffles de fiambre e queijo

Placas:

- Placa para waffles (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

570 g	Batatas castanhas frescas de pacote.
225 g	Fiambre da floresta negra, aos cubos
200 g	Queijo Cheddar esmigalhado
3	Ovos grandes, batidos
2 dentes	Alho (picado)
2 colheres de chá	Folhas de salsa fresca piscadas
½colher de chá	Tomilho seco
¼ colher de chá	Clorau fumado

Sal e pimenta preta acabada de moer, a seu gosto

Preparação:

1. Descongele as batatas castanhas.
2. Pré-aqueça o produto.
3. Pulverize ambas as placas permutáveis 13 com spray de cozinha.
4. Numa taça grande, misture as batatas, fiambre, queijo, ovos, alho, salsa, tomilho e clorau. Tempere com sal e pimenta a seu gosto.
5. Espalhe uniformemente a mistura de batata na placa inferior.
6. Feche o produto e cozinhe durante 14 minutos, até ficar alourado e estaladiço.
7. Sirva imediatamente.

Waffles de brownies belgas

Placas:

- Placa para waffles (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

180 g	Farinha tradicional
65 g	Cacau em pó sem adoçante
20 g	Açúcar granulado
1 colher de chá	Fermento em pó
1 colher de chá	Sal marinho
10 colheres de sopa	Manteiga derretida sem sal
2	Ovos grandes
2 colheres de chá	Extrato de baunilha
60 ml	Água
120 g	Mini lascas de chocolate

- **Toppings opcionais:** Gelado de baunilha, molho de chocolate, açúcar em pó

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto. Numa taça grande, misture a farinha, cacau em pó, açúcar, fermento em pó e sal. Derreta a manteiga e deixe arrefecer um bocado.
2. Numa taça pequena, bata os ovos, extrato de baunilha e água. Bata a mistura de ovo na mistura seca, depois misture rapidamente na manteiga derretida. Mexa as lascas de chocolate.
3. Pulverize ambas as placas permutáveis 13 com spray de cozinha.
4. Espalhe uniformemente a massa na placa inferior.
5. Feche o produto e cozinhe durante 15 minutos.
6. Levante a tampa 14 para verificar o waffle. O waffle deverá estar completamente formado, mas suave ao toque.
7. Sirva com açúcar em pó, gelado de baunilha ou molho de chocolate.

Kebabs de camarão e ameixa

Placas:

- Placas de grelhar (placa superior e inferior) 12

Ingredientes:

2 colheres de sopa	Óleo de canola
2 colheres de sopa	Coentros (frescos e picados)
1 colher de chá	Raspa de lima (raspado no momento)
3 colheres de sopa	Sumo de lima
½colher de chá	Sal
12	Camarões crus (8 a 12 camarões por cada 500 g/descascados e sem o veio)
3	Malaguetas Jalapeño (Sem haste, sem sementes e cortadas longitudinalmente)
2	Ameixas (sem caroço e cortadas em seis)

Preparação:

1. Pré-aqueça o produto.
2. Numa taça grande, bata o óleo de canola, coentros, raspa de limão, sumo de lima e sal.
3. Ponha de lado 3 colheres de sopa da mistura numa taça pequena.
4. Adicione o camarão, jalapeños e ameixas na marinada restante. Verta a mistura para revestir e a marinada.
5. Alterne os camarões, jalapeños e ameixas uniformemente entre 4 espetadas (25 cm). Deite fora a marinada.
6. Grelhe os kebabs até que os camarões fiquem bem cozinhados. Vire os kebabs uma vez. Grelhe durante 2 minutos de cada lado.
7. Espalhe o restante tempero.

● Resolução de problemas

Problema	Solução
O produto não funciona.	☐ Ligue a ficha 4 a uma tomada adequada.
Os waffles/ tostas ficam muito torrados.	☐ Encurte o tempo de cozedura.
Os waffles/tostas ficam muito claros.	☐ Aumente o tempo de cozedura.
É difícil retirar os waffles/tostas terminados do produto.	☐ Lubrifique ligeiramente as placas 11/13 antes de cozinhar. ☐ Tente usar uma receita de massa diferente.

● Limpeza e cuidados

⚠ PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Retire sempre a ficha do aparelho da tomada antes de proceder à limpeza.
- Não coloque os componentes elétricos do produto dentro de água nem de noutros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.
- Não permita que entre água ou outros líquidos no interior do produto.

⚠ CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE!

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

⚠ AVISO! RISCO DE DANOS!

- Não use quaisquer produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, nem escovas duras para limpar o produto ou os respetivos acessórios.

ⓘ INFORMAÇÃO:

- Limpe o produto mal ele tenha arrefecido. Quando os resíduos de comida tiverem secado, não são fáceis de remover.
- As placas 11/12/13 podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Peça	Método de limpeza
■ Estrutura	☐ Limpe a estrutura com um pano ligeiramente embebido em água. Se necessário, adicione um pouco de detergente.
■ Placas 11/12/13	☐ Lave as placas com água e um detergente neutro.
■ Espaços por baixo das placas ■ Elemento de aquecimento 6 ■ Trinco 1	☐ Para retirar gordura e líquidos, use um pedaço de papel de cozinha. ☐ Retire os resíduos queimados presos com uma espátula de madeira ou um pequeno palito de madeira.

☐ Após a limpeza e antes de reutilizar o produto, seque bem todas as peças.

● Armazenamento

⚠ CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE!

- Não guarde o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

⚠ AVISO! RISCO DE DANOS!

- Não coloque o produto quente num armário ou na caixa.

- ☐ Limpe o produto antes de o guardar.
- ☐ Enrole o fio da alimentação [4] à volta do fixador do fio da alimentação [5] no fundo do produto.
- ☐ Guarde o produto na caixa original quando não o usar.
- ☐ Guarde o produto num local seco e fora do alcance das crianças.
- ☐ Guarde o produto num local fresco, seco, sem humidade e fora do alcance das crianças.

● Eliminação



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



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



Elimine o produto de forma adequada quando este chegar ao fim da sua vida útil e não o deite no lixo doméstico. Para obter informações sobre os pontos de recolha e respetivos horários de funcionamento, contacte a sua autarquia local.

● Garantia

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

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

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

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

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

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

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

Procedimento no caso de ativação da garantia

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

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 545016_2601) como comprovativo da mesma.

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

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

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

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt

CE