

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11357A

Version: 03/2025

IAN 479772_2410





SANDWICHMAKER / SANDWICH TOASTER / APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSWM 820 A1

(DE) (AT) (CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

SANDWICHMAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

OPIEKACZ DO KANAPEK

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

SENDVIČOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

SÁNDWICHERA

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

TOASTMASKINE

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

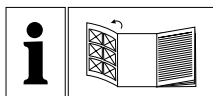
TOSTIERA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

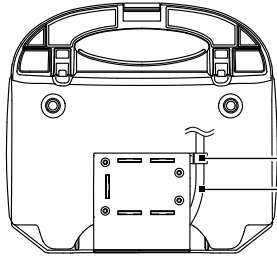
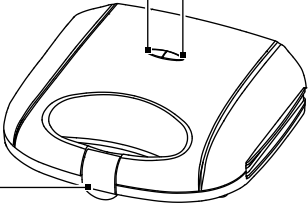


DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	19
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	31
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	45
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	58
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	72
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	84
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	96
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	109
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	121
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	134

1

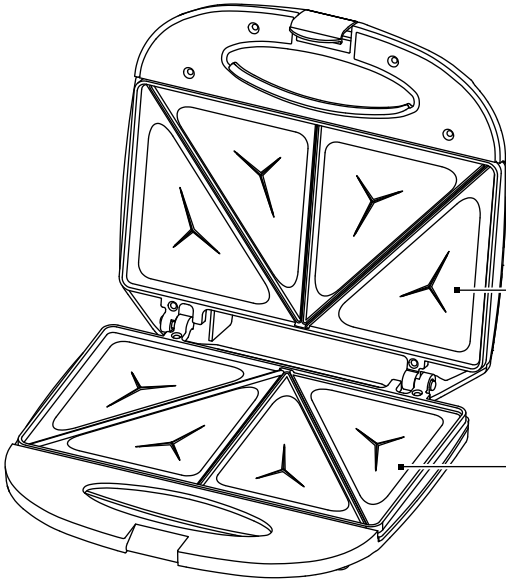
2

3



4

5



6

Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor der ersten Verwendung	Seite	11
Bedienung	Seite	11
Ein-/Ausschalten	Seite	11
Sandwiches	Seite	12
Rezepte	Seite	12
Speck-, Ei- und Käse-Sandwich	Seite	12
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	Seite	13
Truthahn-Sandwich	Seite	13
Thunfisch-Sandwich	Seite	13
Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“	Seite	14
Spiegelei-Tomaten-Sandwich	Seite	14
Tomatensandwich mit Zwiebeln	Seite	14
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse	Seite	15
Sandwich mit Salat und Hühnchen	Seite	15
Bacon-Avocado-Sandwich	Seite	15
Reinigung und Pflege	Seite	15
Lagerung	Seite	16
Entsorgung	Seite	16
Garantie	Seite	17
Abwicklung im Garantiefall	Seite	17
Service	Seite	18

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

 <p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
	Hz Hertz [Netzfrequenz]
	W Watt
 <p>WARNING! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	 Achtung, heiße Oberfläche!
 <p>Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.</p>	 Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
 <p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>	 Sicherheitshinweise  Handlungsanweisungen

SANDWICHMAKER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Sandwiches vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1 Sandwichmaker
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	680–820 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



Sicherheitshinweise

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

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! 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.

- Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

■ Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

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

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

Bedienung

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

Reinigung und Aufbewahrung

⚠ **WARNUNG! Verletzungs-**

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

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

● **Vor der ersten Verwendung**

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

● **Bedienung**

① **HINWEISE:**

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

● **Ein-/Ausschalten**

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

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

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

● Sandwiches

① HINWEISE:

- Fetten Sie beide Heizplatten **[6]** mit geeignetem Speiseöl ein.
 - Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
 - Überfüllen Sie das Produkt nicht.
1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[3]** leuchtet.
 2. Ziehen Sie an der Verriegelung **[1]**. Öffnen Sie das Produkt.
 3. Geben Sie die Sandwiches auf die unteren Heizplatten **[6]**. Beispielrezepte finden Sie im folgenden Kapitel.
 4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **[1]**. Die Sandwiches werden nun gebacken.
 5. Der Backvorgang dauert ca. 4 Minuten. Die Backzeit kann nach Bedarf verkürzt oder verlängert werden. Das Sandwich ist ideal, wenn der Toast goldbraun getoastet ist.
 6. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **[5]** aus der Steckdose.

Verarbeitungstabelle – Sandwichmaker

	Portion	Zubereitungszeit
Sandwich mit Speck, Ei und Käse	2	Ca. 12 Min.
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	2	Ca. 20 Min.
Truthahnsandwich	2	Ca. 20 Min.
Thunfischsandwich	2	Ca. 20 Min.
Pudgy-Pie-Pizza-Sandwich	2	Ca. 25 Min.

	Portion	Zubereitungszeit
Spiegelei-Tomaten-Sandwich	2	Ca. 15 Min.
Tomatensandwich mit Zwiebeln	2	Ca. 15 Min.
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse	2	Ca. 12 Min.
Sandwich mit Salat und Hühnchen	2	Ca. 20 Min.
Bacon-Avocado-Sandwich	2	Ca. 15 Min.

● Rezepte

- ① **HINWEIS:** Die folgenden Rezepte sind für eine Backzeit von 4 Minuten ausgelegt.

● Speck-, Ei- und Käse-Sandwich

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

Zubereitung:



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

- Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
- 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel

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



Zubereitung:

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

● Truthahn-Sandwich

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


Zubereitung:


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

● Thunfisch-Sandwich

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

Zubereitung:



- Produkt vorheizen.
- Thunfisch und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.

- 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten  legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse und Thunfisch mit Mayonnaise belegen.
- Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
- 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“

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

Zubereitung:

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

● Spiegelei-Tomaten-Sandwich

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate [in Scheiben]
2	Eier
2 Scheiben	Käse [in Scheiben]
–	Pizza-Sauce
–	Pfeffer

Vorgehenshinweise

- Heizen Sie das Produkt vor.
- Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Pizzasauce.
- Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
- Das Ei in einer anderen Backform schmelzen.
- Legen Sie 2 Scheiben Brot [mit der Pizzasauce nach oben] auf die unteren Heizplatten. Darauf kommen Spiegelei, Tomatenscheiben, Käse und etwas Pfeffer.
- Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
- 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Tomatensandwich mit Zwiebeln

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate [in Scheiben]
2	Zwiebel [in Scheiben]
2 Scheiben	Käse [in Scheiben]
–	Butter [weich]
–	Pfeffer

Vorbereitung:

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

● Toast-Sandwich mit Schinken und Käse

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

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Pizzasauce.
3. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
4. Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten. Mit Zwiebeln, geschnittenen Tomaten, Schinken, Käse und etwas Pfeffer und Salz belegen.
5. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
6. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Sandwich mit Salat und Hühnchen

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

Vorbereitung:

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

● Bacon-Avocado-Sandwich



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

Vorbereitung:

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


● Reinigung und Pflege



- ⚠ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.
- ⚠ **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- ⚠ **WARNUNG!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- ⚠ **ACHTUNG! Risiko der Sachbeschädigung!** Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten.
- ℹ **HINWEIS:** Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig. <input type="checkbox"/> Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
Zwischenräume an den Heizplatten 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. <input type="checkbox"/> Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

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

● Lagerung

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

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung  um die Kabelaufwicklung  an der Unterseite des Produkts.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.

- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● Entsorgung

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



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

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausabfall entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber 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 479772_2410] 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 292726
E-Mail: owim@lidl.at
















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



Warnings and symbols used	Page 20
Introduction	Page 21
Intended use	Page 21
Scope of delivery	Page 21
Description of parts	Page 21
Technical data	Page 21
Safety instructions	Page 21
Before first use	Page 24
Operation	Page 24
Turning on/off	Page 24
Sandwiches	Page 25
Recipes	Page 25
Bacon, egg and cheese sandwich	Page 25
Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple	Page 26
Turkey sandwich	Page 26
Tuna sandwich	Page 26
Pudgy pie pizza sandwich	Page 26
Fried Egg Tomato sandwich	Page 27
Tomato sandwich with onion	Page 27
Ham and Cheese Toastie Sandwich	Page 27
Chicken lettuce sandwich	Page 28
Bacon Avocado Sandwich	Page 28
Cleaning and care	Page 28
Storage	Page 28
Disposal	Page 29
Warranty	Page 29
Warranty claim procedure	Page 29
Service	Page 30

Warnings and symbols used

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

 <p>DANGER! This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Alternating current/voltage
	 Hertz (supply frequency)
	 Watts
 <p>WARNING! This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Warning – hot surface!
 This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
 CE 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.

● Intended use

- This product is designed for making sandwiches. Do not use it for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

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

- 1 Sandwich toaster
- 1 User manual

● Description of parts

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

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	680–820 W
Protection class:	I
Certification:	
HG11357A:	GS [TÜV RHEINLAND]
HG11357A-BS:	–



Safety instructions

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

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

- ⚠ **DANGER! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

Only touch the product on the handle during operation and while it is still cooling. During use, care must be taken as low heat may be generated at the handle.

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

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the mains supply.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.

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

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.

- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

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

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Refer to the chapter “Cleaning and care” for instructions on how to clean the product.

● **Before first use**

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

● **Operation**

ⓘ **NOTES:**

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

● **Turning on/off**

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

Light indicators	Status
Red indicator off & green indicator off	Product off
Red indicator on & green indicator off	Product is preheating/reheating

Light indicators	Status
Red indicator on & green indicator on	The optimum temperature has been reached

① **NOTE:** During operation, the green indicator [3] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.

● Sandwiches

① NOTES:

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

Processing table – Sandwich Toaster

	Serving	Preparation time
Bacon, egg and cheese sandwich	2	Approx. 12 min
Grilled cheddar cheese sandwich with caramelized apple	2	Approx. 20 min

Turkey sandwich	2	Approx. 20 min
Tuna sandwich	2	Approx. 20 min
Pudgy pie pizza sandwich	2	Approx. 25 min
Fried Egg Tomato sandwich	2	Approx. 15 min
Tomato sandwich with Onion	2	Approx. 15 min
Ham and Cheese Toastie Sandwich	2	Approx. 12 min
Chicken lettuce sandwich	2	Approx. 20 min
Bacon Avocado Sandwich	2	Approx. 15 min

● Recipes

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

● Bacon, egg and cheese sandwich

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Beat the egg, milk and pepper in a bowl until blended. Melt the butter in a baking pan. Put the egg mixture into the pan and scramble it until thickened and cooked. The scrambled eggs are ready. Set aside.
3. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.

- Put 2 slices of bread on lower heating plates [6]. Top with scrambled eggs, cooked bacon and cheddar cheese.
- Top with remaining 2 slices of bread.
- Bake for 4 minutes until golden brown.

● Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple

4 slices	Bread
30 g	Sugar
30 g	Butter
1 pinch	Cinnamon
1	Small apple [sliced]
4 slices	Cheddar cheese

Preparation:

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

● Turkey sandwich

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

Preparation:

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

● Tuna sandwich

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

Preparation:

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

● Pudgy pie pizza sandwich

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

Preparation:

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

● Fried Egg Tomato sandwich

4 slices	Bread
2 slices	Tomato [sliced]
2	Eggs
2 slices	Cheese [slice]
–	Pizza sauce
–	Pepper

Procedures

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

● Tomato sandwich with onion

4 slices	Bread
2 slices	Tomato [sliced]
2	Onion [sliced]
2 slices	Cheese [slice]
–	Butter [soft]
–	Pepper

Preparation:

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

● Ham and Cheese Toastie Sandwich

4 slices	Bread
2 slices	Tomato [sliced]
2	Onion [sliced]
2	Sliced ham
2 slices	Cheese [slice]
–	Pizza sauce
–	Salt
–	Pepper

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Spread pizza sauce on 1 side of each bread.
3. Grease the heating plates with baking oil.
4. Put 2 slices of bread [pizza sauce side up] on the lower heating plates. Top with Onion, sliced tomato, cheese, ham, cheese, add some pepper and salt.
5. Top with remaining 2 slices of bread.

6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Chicken lettuce sandwich

4 slices	bread
4	Lettuce leaf
1 tablespoon	Mayonnaise
–	Chicken[Sliced]

Preparation:

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

● Bacon Avocado Sandwich

4 slices	Bread
1/2	Avocado [Mashed]
–	Bacon
–	Butter

Preparation:

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

● Cleaning and care



⚠ DANGER! Risk of electric shock! Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

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

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

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

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

Part	Cleaning method
Housing	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed.<input type="checkbox"/> Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Heating plates 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.
Orifices around the heating plates 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.<input type="checkbox"/> Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.

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

● Storage

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

Clean the product before storage.

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

● **Disposal**

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



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

Product:



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri [sorting information], for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number [IAN 479772_2410] 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.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk













IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page 32
Introduction	Page 33
Utilisation prévue	Page 33
Contenu de l'emballage	Page 33
Description des pièces	Page 33
Données techniques	Page 33
Consignes de sécurité	Page 33
Avant la première utilisation	Page 37
Fonctionnement	Page 37
Mise en marche/arrêt	Page 37
Croque-monsieur	Page 37
Recettes	Page 38
Croque au bacon, à l'œuf et au fromage	Page 38
Croque au cheddar grillé et à la pomme caramélisée	Page 38
Croque à la dinde	Page 39
Croque au thon	Page 39
Croque à la pizza	Page 39
Croque à la tomate et à l'œuf au plat	Page 40
Croque à la tomate et à l'oignon	Page 40
Croque jambon fromage	Page 40
Croque poulet salade	Page 41
Croque au bacon et à l'avocat	Page 41
Nettoyage et entretien	Page 41
Stockage	Page 42
Mise au rebut	Page 42
Garantie	Page 42
Faire valoir sa garantie	Page 44
Service après-vente	Page 44

Avertissements et symboles utilisés

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

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

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.

● Utilisation prévue

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

● Contenu de l'emballage

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

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

● Description des pièces

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

● Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	680 - 820 W
Classe de protection :	I
Certification :	
HG11357A :	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS :	–



Consignes de sécurité

Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les notes de sécurité et toutes les instructions d'utilisation ! Lorsque vous transmettez ce produit à un tiers, joignez-lui tous les documents !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

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

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

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

Utilisation prévue

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

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.
- ⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

Touchez uniquement le produit par sa poignée en cours de fonctionnement et pendant qu'il refroidit. Lors de l'utilisation, faites attention car la poignée est aussi susceptible de chauffer un peu.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

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

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- Le produit est sous tension à tout moment lorsqu'il est branché sur une prise électrique.

- Avant de brancher le produit au réseau électrique, vérifiez la tension et l'intensité du courant correspondent aux données d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique du produit.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;

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

Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.

- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et stockage

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !** Débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
- Ne retirez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le cordon.
- Protégez l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.
- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer l'appareil.

● Avant la première utilisation

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

● Fonctionnement

① REMARQUES :

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

● Mise en marche/arrêt

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

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

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

● Croque-monsieur

① REMARQUES :

- Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
 - Gardez le produit verrouillé pendant le préchauffage.
 - Ne remplissez pas trop l'appareil.
1. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert [3] s'allume.
 2. Tirez sur le verrou [1]. Ouvrez le produit.
 3. Placez les croque-monsieur sur les plaques chauffantes inférieures [6]. Vous retrouverez des exemples de recettes ci-après.
 4. Fermez le produit Fermez le verrou [1]. Les croque-monsieur sont en train de cuire.
 5. La cuisson prend environ 4 minutes. Allongez ou raccourcissez le temps de cuisson pour obtenir le résultat souhaité. Le croque-monsieur est prêt lorsqu'il est doré.
 6. Lorsque la cuisson est terminée : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale.

Tableau de cuisson – Appareil à croque-monsieur

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

● Recettes

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

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

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

Préparation :



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

● Croque au cheddar grillé et à la pomme caramélisée

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

Préparation :



1. Préchauffez le produit.

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

● Croque à la dinde

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

Préparation :



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

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

● Croque au thon

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


Préparation :

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

● Croque à la pizza

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

Préparation :

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

- Mettez 2 tranches de pain (avec la sauce pizza vers le haut) sur les plaques chauffantes [6] inférieures. Ajoutez-y de la mozzarella en lanières, des pepperoni, du poivre, des fines herbes (optionnel) et finissez avec encore de la mozzarella.
- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes (sauce pizza vers le bas).
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

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

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

Préparation

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

● Croque à la tomate et à l'oignon

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

Préparation :

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

● Croque jambon fromage

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

Préparation :

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

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

● Croque poulet salade

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

Préparation :

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

● Croque au bacon et à l'avocat

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

Préparation :

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

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

● Nettoyage et entretien


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


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

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

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


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



Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	<input type="checkbox"/> Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Ajoutez un peu de détergent si besoin. <input type="checkbox"/> Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
Plaques chauffantes 	<input type="checkbox"/> Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.

Pièce	Méthode de nettoyage
Orifices autour des plaques chauffantes 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Éliminer les graisses et les liquides : Utilisez un morceau de papier absorbant. <input type="checkbox"/> Éliminer les résidus brûlés collés : Utilisez une spatule en bois ou de petites brochettes en bois.

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

● Stockage

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

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

● Mise au rebut

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



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

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et 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 479772_2410) 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.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)
















E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	46
Inleiding	Pagina	47
Beoogd gebruik	Pagina	47
Leveringsomvang	Pagina	47
Beschrijving van de onderdelen	Pagina	47
Technische gegevens	Pagina	47
Veiligheidsinstructies	Pagina	47
Voor het eerste gebruik	Pagina	50
Werking	Pagina	51
In-/uitschakelen	Pagina	51
Tosti's	Pagina	51
Recepten	Pagina	52
Tosti met spek, ei en kaas	Pagina	52
Tosti met gegrilde cheddar en gekarameliseerde appel	Pagina	52
Tosti met kalkoen	Pagina	52
Tosti met tonijn	Pagina	53
Gevulde pizza-tosti	Pagina	53
Tosti met gebakken ei en tomaat	Pagina	53
Tosti met tomaat en ui	Pagina	54
Tosti met ham en kaas	Pagina	54
Tosti met kip en sla	Pagina	54
Tosti met spek en avocado	Pagina	55
Reiniging en onderhoud	Pagina	55
Opslag	Pagina	55
Afvoer	Pagina	56
Garantie	Pagina	56
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	56
Service	Pagina	57

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

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

SANDWICHMAKER

● 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.

● Beoogd gebruik

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

● Leveringsomvang

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

- 1 Sandwichmaker
- 1 Gebruikershandleiding

● Beschrijving van de onderdelen

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

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220–240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	680–820 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering:	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



Veiligheidsinstructies

Maak uzelf vertrouwd met alle veiligheidsinformatie en gebruiksinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt! Als u dit product doorgeeft aan anderen, geef dan ook alle documenten mee!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING!

LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

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

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

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

- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

Elektrische veiligheid

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

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan. Raak het product tijdens gebruik en het afkoelen alleen aan bij het handvat. Tijdens gebruik kan het handvat enigszins warm worden; let hierop.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

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

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

Werking

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

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

Reiniging en opslag

⚠ **WAARSCHUWING! Risico**

op letsel! Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt en alvorens het te reinigen.

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

● **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.

- Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
- Reinig het product en de accessoires [zie 'Reiniging en onderhoud'].

● **Werking**

① **OPMERKINGEN:**

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

● **In-/uitschakelen**

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

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

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

● **Tosti's**

① **OPMERKINGEN:**

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

Bereidingstabel – Sandwichmaker

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

	Porties	Bereidingstijd
Tosti met ham en kaas	2	Ong. 12 min
Tosti met kip en sla	2	Ong. 20 min
Tosti met spek en avocado	2	Ong. 15 min



● Recepten

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

● Tosti met spek, ei en kaas

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



Vorbereiding:

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

● Tosti met gegrilde cheddar en gekarameliseerde appel

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



Vorbereiding:

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

● Tosti met kalkoen

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



Vorbereiding:

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

● Tosti met tonijn

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



Vorbereiding:

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

● Gevulde pizza-tosti

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

Vorbereiding:

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

● Tosti met gebakken ei en tomaat

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

Procedures

1. Verwarm het product voor.
2. Smeer pizzasaus op 1 kant van elk sneetje brood.
3. Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.

- Bak het ei in een andere bakpan.
- Leg 2 sneetjes brood (met de pizzasauskant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met het gebakken ei, de plakjes tomaat, de kaas en voeg wat peper toe.
- Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
- Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Tosti met tomaat en ui

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

Vorbereitung:

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

● Tosti met ham en kaas

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

Vorbereitung:

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

● Tosti met kip en sla

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

Vorbereitung:

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

● Tosti met spek en avocado

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

Vorbereiding:

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

● Reiniging en onderhoud


GEVAAR! Risico op een elektrische schok!



Vóór reiniging: Haal de stekker van het product altijd uit het stopcontact.

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

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

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



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

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek. Voeg indien nodig een beetje afwasmiddel toe.<input type="checkbox"/> Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.
Bakplaten 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Veeg de platen schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.
Openingen rond de bakplaten 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Verwijderen van vet en vloeistoffen: Gebruik een stuk keukenpapier.<input type="checkbox"/> Verwijderen van vastzittende aangebrande resten: Gebruik een houten spatel of kleine houten prikkers.

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

● Opslag

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

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

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



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

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri [informatie over afvalscheiding], voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 479772_2410) 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 meegeedeelde servicepunt verzenden.

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	59
Wstęp	Strona	60
Przeznaczenie	Strona	60
Zakres dostawy	Strona	60
Opis części	Strona	60
Dane techniczne	Strona	60
Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa	Strona	60
Przed pierwszym użyciem	Strona	64
Użytkowanie	Strona	64
Włączanie i wyłączanie	Strona	64
Kanapki	Strona	64
Przepisy	Strona	65
Kanapka z boczkiem, jajkiem i żółtym serem	Strona	65
Kanapka z grillowanym serem cheddar i karmelizowanym jabłkiem	Strona	66
Kanapka z indykiem	Strona	66
Kanapka z tuńczykiem	Strona	66
Gruba kanapka a la pizza	Strona	67
Kanapka z jajkiem sadzonym i pomidorem	Strona	67
Kanapka z pomidorem i cebulą	Strona	67
Kanapka tostowa z szynką i żółtym serem	Strona	68
Kanapka z kurczakiem i sałatą	Strona	68
Kanapka z boczkiem i awokado	Strona	68
Czyszczenie i utrzymanie	Strona	68
Przechowywanie	Strona	69
Utylizacja	Strona	69
Gwarancja	Strona	70
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	70
Serwis	Strona	71

Używane ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

 <p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Niebezpieczeństwo” oznacza zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 <p>Prąd przemienny/napięcie przemiennie</p>
	<p>Hz Herc [częstotliwość zasilania]</p>
	<p>W Waty</p>
 <p>OSTRZEŻENIE! Ten symbol, w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Ostrzeżenie”, oznacza zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 <p>UWAGA: Ten symbol, w połączeniu z hasłem „Uwaga”, oznacza dodatkowe przydatne informacje.</p>
	 <p>Produktu należy używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach.</p>
 <p>OSTROŻNIE! Ten symbol, w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Ostrożnie”, oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować drobne lub umiarkowane obrażenia.</p>	 <p>Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!</p>
	 <p>Ostrzeżenie – gorąca powierzchnia!</p>
 <p>To urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie klasy ochrony I i musi być podłączone do uzziemienia.</p>	 <p>Bezpieczeństwo żywności Produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.</p>
<p>CE</p> <p>Znak CE oznacza zgodność z odpowiednimi dyrektywami UE mającymi zastosowanie do tego produktu.</p>	  <p>Informacje dotyczące bezpieczeństwa Instrukcja użytkownika</p>

OPIEKACZ DO KANAPEK

● 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.

● Przeznaczenie

- Produkt jest przeznaczony do opiekania kanapek. Nie używać go do jakichkolwiek innych zastosowań.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego w gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy jest on kompletny i czy wszystkie jego części są w dobrym stanie. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

- 1 opiekacz do kanapek
- 1 instrukcja obsługi

● Opis części

- 1 Blokada
- 2 Czerwona kontrolka [zasilanie]
- 3 Zielona kontrolka [gotowość]
- 4 Uchwyt na przewód zasilający
- 5 Przewód zasilający z wtyczką

6 Płytki grzewcze

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50 Hz
Zużycie energii:	680–820 W
Klasa ochrony:	I
Certyfikacja:	
HG11357A:	GS [TÜV RHEINLAND]
HG11357A-BS:	–



Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem używania produktu należy zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją użytkowania! W przypadku przekazania produktu innym osobom, należy dołączyć do produktu całą dokumentację.

W przypadku uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi gwarancja nie obowiązuje! Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody następcze! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową obsługą lub

nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z niepełnosprawnościami

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO UTRATY ŻYCIA LUB WYPADKU NIEMOWLĄT I DZIECI!

Nigdy nie należy zostawiać dzieci bez nadzoru przy materiałach opakowaniowych. Materiały opakowaniowe stwarzają ryzyko uduszenia.

Dzieci często nie są w pełni świadome zagrożeń. Materiały opakowaniowe należy zawsze chronić przed dziećmi.

- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi produktu i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, produkt może być używany przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem.

- Dzieci nie powinny wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Produkt i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.

Przeznaczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń. Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji. Nie należy w żaden sposób próbować przerabiać produktu.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Ryzyko porażenia prądem!
Nie należy próbować samodzielnie naprawiać produktu. W przypadku wadliwego działania naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko oparzeń! Podczas używania produkt nagrzewa się i jest gorący. Nie należy dotykać produktu w czasie używania go lub natychmiast po użyciu.

Gdy produkt pracuje i gdy nadal stygnie, należy go dotykać wyłącznie za uchwyt.

Podczas użytkowania należy zachować ostrożność, ponieważ okolice uchwytu mogą się nagrzewać.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko

porażenia prądem! Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko

porażenia prądem! Nigdy nie należy używać uszkodzonego produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony należy odłączyć go od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą.

- Jeśli produkt zostanie upuszczony lub widoczne są na nim oznaki uszkodzenia, nie należy go używać.

- Produkt jest włączony przez cały czas, gdy jest podłączony do zasilania.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i natężenie prądu są zgodne z parametrami zasilania podanymi na etykiecie znamionowej produktu.
- Wtyczkę i przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymianę powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Przewód zasilający należy chronić przed uszkodzeniem. Nie wolno dopuścić do tego, aby zwisał na ostrych krawędziach, nie wolno go ścisnąć ani zginać. Przewód zasilający należy też trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

- 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.
- Należy pilnować, aby przewód zasilający nie był niczym przytrzaśnięty i aby nie dotykał krawędzi płyty.
- Nie zaleca się używania przedłużaczy. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, musi on być przystosowany do przepływu prądu co najmniej 10 A.
- Przewody należy ułożyć w taki sposób, aby nie można się było o nie potknąć i aby nie dało się ich uszkodzić w inny sposób.
- Produkt nie jest przystosowany do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.

Użytkowanie

- Produktu nie należy pozostawiać bez nadzoru, gdy jest on podłączony do zasilania.
- W czasie, gdy produkt pracuje, nie należy go przestawiać.
- Produktu nie należy ustawiać na płytach grzewczych (gazowych, elektrycznych, węglowych itp.). Produktu należy używać na poziomej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Gdy produkt jest używany lub bezpośrednio po użyciu, gdy jest jeszcze gorący, nie należy go przykrywać.

Czyszczenie i przechowywanie

- ⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko urazów!** Przed czyszczeniem i gdy produkt nie jest używany należy odłączyć zasilanie.
- Gorącego produktu nie należy chować do szafki ani wkładać do opakowania.
 - Aby wyjąć wtyczkę z kontaktu, nie należy ciągnąć za przewód.

- Produkt, jego przewód zasilający i wtyczkę należy chronić przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.
- Produkt należy chronić przed wysoką temperaturą. Nie należy ustawiać produktu w pobliżu otwartego ognia lub źródeł ciepła, takich jak piec lub urządzenia grzewcze.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia produktu podane są w rozdziale „Czyszczenie i utrzymanie”.

● **Przed pierwszym użyciem**

- Usunąć materiały opakowaniowe. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne.
- Podczas produkcji części są pokrywane warstwą oleju zabezpieczającego. Przed pierwszym użyciem należy użyć produktu bez jakiegokolwiek żywności, aby ewentualne resztki oleju wyparowały.
- Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz część „Czyszczenie i utrzymanie”).

● **Użytkowanie**

① **UWAGI:**

- Przy pierwszych kilku próbach nagrzania z produktu może być wyczuwalny słaby zapach. W miejscu pracy należy zapewnić wystarczającą wentylację.
- Pierwsze kanapki należy wyrzucić.

● **Włączanie i wyłączenie**

- Włączanie produktu: Włożyć wtyczkę [5] do odpowiedniego kontaktu ściennego. Zaświeci się czerwona kontrolka [2].
- Wyłączenie produktu: Wyjąć wtyczkę [5] z kontaktu ściennego. Czerwona kontrolka [2] zgaśnie.

Kontrolki świetlne	Stan
Kontrolka czerwona nie świeci, kontrolka zielona też nie świeci	Produkt wyłączony
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona nie świeci	Nagrzewanie początkowe/ podtrzymujące produktu
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona świeci	Osiągnięta została optymalna temperatura

- ① **UWAGA:** W czasie pracy zielona kontrolka [3] od czasu do czasu zapala się i gaśnie. Oznacza to, że produkt nagrzewa się do temperatury pieczenia.

● **Kanapki**

① **UWAGI:**

- Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
- Podczas nagrzewania produkt powinien być zamknięty.
- Produktu nie należy przepętniać.

1. Nagrzewać urządzenie do czasu, aż zaświeci się zielona kontrolka [3].

- Pociągnąć blokadę [1]. Otworzyć produkt.
- Ułożyć kanapki na dolnych płytках grzewczych [6]. Przykładowe przepisy znaleźć można w następnym rozdziale.
- Zamknąć produkt. Zamknąć blokadę [1]. Kanapki się teraz opiekają.
- Opiekanie zajmuje około 4 minut. Aby uzyskać zamierzony efekt, należy wydłużyć lub skrócić czas pieczenia. Kanapki są idealne, gdy tosty są opieczone na kolor złocistobrązowy.
- Po zakończeniu opiekania należy: Wyjąć wtyczkę [5] z kontaktu ściennego.

Tabela czasów pieczenia – opiekacz do kanapek

	Liczba porcji	Czas przygotowania
Kanapka z boczkiem, jajkiem i żółtym serem	2	Okolo 12 min
Kanapka z grillowanym serem cheddar i karmelizowanym jabłkiem	2	Okolo 20 min
Kanapka z indykiem	2	Okolo 20 min
Kanapka z tuńczykiem	2	Okolo 20 min
Gruba kanapka a la pizza	2	Okolo 25 min
Kanapka z jajkiem sadzonym i pomidorem	2	Okolo 15 min
Kanapka z pomidorem i cebulą	2	Okolo 15 min
Kanapka tostowa z szynką i żółtym serem	2	Okolo 12 min

Kanapka z kurczakiem i sałatą	2	Okolo 20 min
Kanapka z boczkiem i awokado	2	Okolo 15 min

● Przepisy

- ① **UWAGA:** W następujących przepisach czas zapiekania wynosi 4 minuty.

● Kanapka z boczkiem, jajkiem i żółtym serem

4 kromki	Chleb
2 plastry	Boczek gotowany
2 plastry	Ser cheddar
10 g	Masło
2	Jajka
1 szczypta	Pieprz [opcjonalnie]
20 ml	Mleko

Przygotowanie:

- Nagrząć produkt.
- Ubić jajka, mleko i pieprz w misce, aż się połączą. Stopić masło w formie do pieczenia. Przelać wymieszane jajka na patelnię i mieszać, aż zgęstnieją i usmażą się. Jajecznicza gotowa. Odłożyć na bok.
- Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
- Położyć 2 kromki chleba na dolnych płytках grzewczych [6]. Nałożyć na nie jajecznicę, gotowany boczek i ser cheddar.
- Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba.
- Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z grillowanym serem cheddar i karmelizowanym jabłkiem

4 kromki	Chleb
30 g	Cukier
30 g	Masło
1 szczypta	Cynamon
1	Małe jabłko [pokrojone w plastry]
4 plastry	Ser cheddar

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Stopić masło w nieprzywierającej formie do pieczenia. Dodać cukier i cynamon i gotować, aż do rozpuszczenia się cukru. Dodać pokrojone jabłka i gotować przez około 5 minut, aż będą miękkie. Karmelizowane jabłka są teraz gotowe. Odstawić do ostygnięcia.
3. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
4. Położyć 2 kromki chleba na dolnych płytkach grzewczych [6]. Na wierzchu ułożyć 2 plasterki sera cheddar, karmelizowane jabłka i kolejne 2 plasterki sera cheddar.
5. Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z indykiem

4 kromki	Chleb
4 plastry	Ser cheddar
50 g	Pieczona pierś z indyka [pokrojona w plastry]
1	Pomidor [pokrojony w plastry]
15 g	Musztarda
15 g	Majonez

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W małej miseczce wymieszać majonez z musztardą. Posmarować 1 stronę każdej kromki chleba.
3. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
4. Położyć 2 kromki chleba [stroną z majonezem z musztardą do góry] na dolnych płytkach grzewczych [6]. Na wierzchu ułożyć 2 plastry sera cheddar, pomidora, pieczoną pierś z indyka, kolejnego pomidora i kolejne 2 plastry sera cheddar.
5. Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba [stroną z majonezem z musztardą w dół].
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z tuńczykiem

4 kromki	Chleb
10 g	Majonez
35 g	Tuńczyk
2 plastry	Ser cheddar

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W małej miseczce wymieszać tuńczyka z majonezem.
3. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
4. Położyć 2 kromki chleba na dolnych płytkach grzewczych [6]. Na wierzchu ułożyć 2 plastry sera cheddar oraz tuńczyka z majonezem.
5. Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Gruba kanapka a la pizza

4 kromki	Chleb
130 g	Rozdrobniony ser mozzarella
40 g	Sos do pizzy
8 plastrów	Pepperoni
1 szczypta	Pieprz [opcjonalnie]
1 szczypta	Przyprawa włoska [opcjonalnie]

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Posmarować sosem do pizzy 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
4. Położyć 2 kromki chleba (stroną z sosem do pizzy do góry) na dolnych płytkach grzewczych [6]. Na wierzchu ułożyć rozdrobniony ser mozzarella, pepperoni, paprykę i włoskie przyprawy [opcjonalnie] oraz jeszcze raz rozdrobniony ser mozzarella.
5. Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba (stroną z sosem do pizzy w dół).
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z jajkiem sadzonym i pomidorem

4 kromki	Chleb
2 plastry	Pomidor [pokrojony w plastry]
2	Jajka
2 plastry	Żółty ser (w plastrach)
–	Sos do pizzy
–	Pieprz

Procedury

1. Nagrzać produkt.

2. Posmarować sosem do pizzy 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.
4. Usmażyć jajko w innej formie do pieczenia.
5. Położyć 2 kromki chleba (stroną z sosem do pizzy do góry) na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć smażone jajko, pokrojonego w plastry pomidora i żółty ser; posypać odrobiną pieprzu.
6. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
7. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z pomidorem i cebulą

4 kromki	Chleb
2 plastry	Pomidor [pokrojony w plastry]
2	Cebula [pokrojona w plastry]
2 plastry	Żółty ser (w plastrach)
–	Masło [miękkie]
–	Pieprz

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Posmarować masłem 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.
4. Położyć 2 kromki chleba (stroną posmarowaną masłem do góry) na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć cebulę, pokrojonego w plastry pomidora i żółty ser; posypać odrobiną pieprzu.
5. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka tostowa z szynką i żółtym serem

4 kromki	Chleb
2 plastry	Pomidor [pokrojony w plastry]
2	Cebula [pokrojona w plastry]
2	Szynka pokrojona w plastry
2 plastry	Żółty ser [w plastrach]
–	Sos do pizzy
–	Sól
–	Pieprz

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Posmarować sosem do pizzy 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.
4. Położyć 2 kromki chleba [stroną z sosem do pizzy do góry] na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć cebulę, pokrojonego w plastry pomidora, żółty ser, szynkę i jeszcze raz żółty ser; posypać odrobiną pieprzu i soli.
5. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z kurczakiem i sałatą

4 kromki	chleb
4	Liście sałaty
1 łyżka stołowa	Majonez
–	Kurczak [pokrojony w plastry]

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.

3. Położyć 2 kromki chleba na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć kurczaka, liście sałaty, majonez.
4. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
5. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z boczkiem i awokado

4 kromki	Chleb
1/2	Awokado [tłuczone]
–	Boczek
–	Masło

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Posmarować masłem 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.
4. Położyć 2 kromki chleba [stroną posmarowaną masłem do góry] na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć boczek i puree z awokado.
5. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Czyszczenie i utrzymanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem należy: Należy zawsze odłączać produkt od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzeń! Nie należy czyścić produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić, aby produkt najpierw ostygł.

⚠ OSTRZEŻENIE! Elementów elektrycznych produktu nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia! Do czyszczenia produktu nie należy używać żadnych ściernych, agresywnych środków czyszczących i twardych szczotek.

ⓘ UWAGA: Produkt należy czyścić bezpośrednio po jego ostygnięciu. Gdy resztki produktów spożywczych zaschną, trudno jest je usunąć.

Część	Sposób czyszczenia
Obudowa	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Przetrzeć obudowę lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby dodać niewielką ilość detergentu. <input type="checkbox"/> Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do środka produktu.
Płytki grzewcze 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Płytki przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu.
Otworki wokół płytek grzewczych 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Usuwanie tłuszczu i płynów: Użyć kawałka papierowego ręcznika. <input type="checkbox"/> Usuwanie zaschniętych spalonych resztek: Użyć drewnianej łopatkii lub małych drewnianych szpikulców.

Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem produktu: Dokładnie wysuszyć wszystkie części.

● Przechowywanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzeń! Nie należy chować produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić, aby produkt najpierw ostygł.

- Przed schowaniem wyczyścić produkt.
- Owinąć przewód zasilający 5 wokół uchwytu na przewód zasilający 4 od spodu produktu.
- Gdy produkt nie jest używany, należy go przechowywać w oryginalnym opakowaniu.
- Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i niedostępny dla dzieci.

● Utylizacja

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



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

Produkt:



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzuc je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

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

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

● Gwarancja

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

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

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

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

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. 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 479772_2410] jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946













E-Mail: owim@lidl.pl



Varování a použité symboly	Strana 73
Úvod	Strana 73
Zamýšlené použití	Strana 73
Rozsah dodávky	Strana 74
Popis dílů	Strana 74
Technické údaje	Strana 74
Bezpečnostní pokyny	Strana 74
Před prvním použitím	Strana 77
Provoz	Strana 77
Zapnutí/vypnutí	Strana 77
Sendviče	Strana 78
Recepty	Strana 78
Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem	Strana 78
Grilovaný sendvič s čedarem a karamelizovaným jablem	Strana 79
Krůtí sendvič	Strana 79
Sendvič s tuňákem	Strana 79
Pudinkový sendvič s koláčem na pizzu	Strana 80
Smažený sendvič s vejcem a rajčetem	Strana 80
Rajčatový sendvič s cibulí	Strana 80
Sendvič se šunkou a sýrem	Strana 80
Sendvič s kuřecím salátem	Strana 81
Sendvič se slaninou a avokádem	Strana 81
Čištění a péče	Strana 81
Skladování	Strana 82
Zlikvidování	Strana 82
Záruka	Strana 82
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 83
Servis	Strana 83

Varování a použité symboly

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

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

SENDVIČOVAC

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Zamýšlené použití

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

● Rozsah dodávky

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

- 1 Sendvičovač
- 1 Návod k použití

● Popis dílů

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

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	680 - 820 W
Třída ochrany:	I
Certifikace:	
HG11357A:	GS [TÜV RHEINLAND]
HG11357A-BS:	–



Bezpečnostní pokyny

Před použitím výrobku se seznamte se všemi bezpečnostními informacemi a návodem k použití! Při předávání tohoto výrobku třetí straně přiložte všechny dokumenty!

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

Děti a osoby se zdravotním postižením

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

Nikdy nenechávejte děti s přístupem k obalovému materiálu bez dozoru.

Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

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

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem, nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče v případě, že jsou schopny porozumět souvisejícím nebezpečím.
- Děti si s výrobkem nesmí hrát.
- Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti.
- Výrobek a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Zamýšlené použití

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

Elektrická bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

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

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

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

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Pokud je výrobek poškozen, odpojte jej od elektrické sítě a kontaktujte prodejce.

- Výrobek se nesmí používat, pokud byl upuštěn, pokud jsou na něm viditelné známky poškození.
 - Výrobek je napájen po celou dobu, kdy je připojen k elektrické síti.
 - Před připojením výrobku k elektrické síti zkontrolujte, zda jmenovité napětí a proud odpovídají údajům o síťovém napájení uvedeným na štítku výrobku.
 - Pravidelně kontrolujte, zda síťová zástrčka a síťový kabel nejsou poškozené. Pokud je síťový kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
 - Chraňte napájecí kabel před poškozením. Nenechávejte jej viset přes ostré hrany, nemačkejte jej ani neohýbejte. Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů a otevřeného ohně.
 - Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - statky;
 - použití klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích prostorech;
 - prostředí typu penzion.
- Provoz**
- Výrobek nesmí být ponechán bez dozoru, pokud je připojen k elektrické síti.
 - Za provozu výrobek nepřemísťujte.
 - Nepokládejte výrobek na horké plotýnky (plynové, elektrické, na uhlí apod.). Výrobek používejte na rovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
 - Výrobek nezakrývejte během používání nebo krátce po použití, když je ještě horký.
 - Dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl přiskřípnut deskami nebo se nedotýkal jejich okraje.

- Použití prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, musí být dimenzován na průtok proudu alespoň 10 A.
- Kabely pokládejte tak, aby o ně nebylo možné zakopnout nebo je jinak poškodit.
- Výrobek není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Čištění a skladování

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění!** Před čištěním a v době, kdy výrobek nepoužíváte, jej odpojte od elektrické sítě.
- Neskladujte horký výrobek ve skříni nebo v obalu.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za síťový kabel.
- Chraňte výrobek, jeho napájecí kabel a zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodou.
- Výrobek skladujte na chladném, suchém místě, chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

- Chraňte výrobek před teplem. Výrobek neumísťujte do blízkosti otevřeného ohně nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo topná zařízení.
- Pokyny k čištění výrobku naleznete v kapitole „Čištění a péče“.

● **Před prvním použitím**

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

● **Provoz**

ⓘ **POZNÁMKY:**

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

● **Zapnutí/vypnutí**

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

Světelné kontrolky	Stav
Červená kontrolka nesvítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek je vypnutý
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka nesvítí	Výrobek se předehřívá/zahřívá

Světelné kontrolky	Stav
Červená kontrolka svítí a zelená kontrolka svítí	Bylo dosaženo optimální teploty

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

● Sendviče

❗ **POZNÁMKY:**

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

Pracovní stůl - Sendvičovač

	Serviování	Doba přípravy
Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem	2	Přibližně 12 minut
Grilovaný sendvič s čedarem a karamelizovaným jablkem	2	cca. 20 min
Krůtí sendvič	2	cca. 20 min

Sendvič s tuňákem	2	cca. 20 min
Pudinkový sendvič s koláčem na pizzu	2	cca. 25 min
Smažený sendvič s vejcem a rajčetem	2	cca. 15 min
Rajčatový sendvič s cibulí	2	cca. 15 min
Sendvič se šunkou a sýrem	2	Přibližně 12 minut
Sendvič s kuřecím salátem	2	cca. 20 min
Sendvič se slaninou a avokádem	2	cca. 15 min

● Recepty

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

● Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem

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

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Vejce, mléko a pepř slehejte v míse, dokud se nespojí. V pekáči rozpustte máslo. Vložte vaječnou směs do pánve a míchejte ji, dokud nezhoustne a nezůstane uvařená. Míchaná vajíčka jsou hotová. Odložte stranou.

3. Obě topné desky [6] vymažte vhodným olejem na pečení.
4. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba [6]. Navrch dejte míchaná vejce, vařenou slaninu a sýr čedar.
5. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Grilovaný sendvič s čedarem a karamelizovaným jablkem

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

Příprava:

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

● Krůtí sendvič

4 plátky	Chléb
4 plátky	Sýr čedar
50 g	Pečená krůtí prsa [nakrájená na plátky]
1	Rajče [nakrájené na plátky]
15 g	Hořčice
15 g	Majonéza

Příprava:

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

● Sendvič s tuňákem

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

Příprava:

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

● Pudinkový sendvič s koláčem na pizzu

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

Příprava:

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

● Smažený sendvič s vejcem a rajčetem

4 plátky	Chléb
2 plátky	Rajče [nakrájené na plátky]
2	Vajíčka
2 plátky	Sýr [plátek]
–	Omáčka na pizzu
–	Pepř

Postupy

1. Předehřejte výrobek.
2. Každou stranu chleba potřete pizzovou omáčkou.
3. Topné desky vymažte olejem na pečení.
4. V jiném pekáči usmažíme vejce.

5. Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba [pizzovou omáčkou nahoru]. Na ně dejte smažené vejce, plátky rajčat, sýr, přidejte trochu pepře.
6. Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
7. Pečte 4 minuty dozlatova.

● Rajčatový sendvič s cibulí

4 plátky	Chléb
2 plátky	Rajče [nakrájené na plátky]
2	Cibule [na plátky]
2 plátky	Sýr [plátek]
–	Máslo [měkké]
–	Pepř

Příprava:

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

● Sendvič se šunkou a sýrem

4 plátky	Chléb
2 plátky	Rajče [nakrájené na plátky]
2	Cibule [na plátky]
2	Šunka nakrájená na plátky
2 plátky	Sýr [plátek]
–	Omáčka na pizzu
–	Sůl
–	Pepř

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Každou stranu chleba potřete pizzovou omáčkou.
3. Topné desky vymažte olejem na pečení.

- Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba [pizzovou omáčkou nahoru], na ně cibuli, plátky rajčat, sýr, šunku, sýr, opepřete a osolte.
- Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
- Pečte 4 minuty dozlatova.

● Sendvič s kuřecím salátem

4 plátky	Chléb
4	List salátu
1 polévková lžice	Majonéza
–	Kuřecí maso [nakrájené na plátky]

Příprava:

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

● Sendvič se slaninou a avokádem

4 plátky	Chléb
1/2	Avokádo [rozmačkané]
–	Slanina
–	Máslo

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Každou stranu chleba potřete máslem.
- Topné desky vymažte olejem na pečení.
- Na spodní ohřevné desky položte 2 plátky chleba [máslem nahoru]. Navrch dejte slaninu a rozmačkané avokádo.
- Navrch položte zbývající 2 plátky chleba.
- Pečte 4 minuty dozlatova.

● Čištění a péče

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

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

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

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

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

Díl	Způsob čištění
Pouzdro	<input type="checkbox"/> Otrete kryt mírně navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu mycího prostředku. <input type="checkbox"/> Do vnitřního prostoru výrobku se nesmí dostat voda ani jiné kapaliny.
Ohřívací desky 6	<input type="checkbox"/> Desky otrete mírně navlhčeným hadříkem s jemným čisticím prostředkem.

Díl	Způsob čištění
Otvory kolem ohřívacích desek 6	<input type="checkbox"/> Odstranění tuku a tekutin: Použijte kousek kuchyňského papíru. <input type="checkbox"/> Odstraňování přilepených spálených zbytků: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špejle.

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

● Skladování

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení!

Výrobek neskladujte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

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

● Zlikvidování

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



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

Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných 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 používáný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady.

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

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 479772_2410) 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 příloženým dokladem o zakoupení [pokladní stvrzenkou] a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

 **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz



Použitie varovania a symboly	Strana	85
Úvod	Strana	86
Zamýšľané použitie	Strana	86
Rozsah dodávky	Strana	86
Opis dielov	Strana	86
Technické údaje	Strana	86
Bezpečnostné pokyny	Strana	86
Pred prvým použitím	Strana	89
Obsluha	Strana	90
Zapnutie/vypnutie	Strana	90
Sendviče	Strana	90
Recepty	Strana	91
Sendvič so slaninou, vajcom a syrom	Strana	91
Sendvič s grilovaným syrom čedar a karamelizovaným jablkom	Strana	91
Sendvič s morčacím mäsom	Strana	91
Sendvič s tuniakom	Strana	92
Pudíngový pizza sendvič	Strana	92
Sendvič so smaženým vajíčkom a paradajkami	Strana	92
Rajčinový sendvič s cibuľou	Strana	93
Sendvič so šunkou a syrom	Strana	93
Sendvič s kuracím šalátom	Strana	93
Sendvič so slaninou a avokádom	Strana	93
Čistenie a starostlivosť	Strana	94
Skladovanie	Strana	94
Likvidácia	Strana	94
Záruka	Strana	95
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	95
Servis	Strana	95

Použitie varovania a symboly

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

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

SENDVIČOVAČ

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Zamýšľané použitie

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

● Rozsah dodávky

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

- 1 Sendvičovač
- 1 Návod na použitie

● Opis dielov

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

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Spotreba energie:	680 - 820 W
Trieda ochrany:	I
Certifikácia:	
HG11357A:	GS [TÜV RHEINLAND]
HG11357A-BS:	–



Bezpečnostné pokyny

Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými bezpečnostnými informáciami a návodom na použitie! Pri odovzdávaní tohto výrobku iným osobám priložte aj všetky dokumenty!

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

Deti a osoby so zdravotným postihnutím

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

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Skladujte obalový materiál vždy mimo dosahu detí.

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

Zamýšľané použitie

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

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!
Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Nikdy sa nepokúšajte opravovať výrobok sami. V prípade poruchy môže opravy vykonávať len kvalifikovaný personál.

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

⚠ VAROVANIE!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ VAROVANIE!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

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

Obsluha

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

Čistenie a skladovanie

⚠ **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo poranenia!

- Pred čistením a počas nepoužívania odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Horúci výrobok neskladujte v skrinke alebo v obale.
 - Nevyťahujte sieťovú zástrčku zo zásuvky za sieťový kábel.
 - Chráňte výrobok, jeho sieťový kábel a sieťovú zástrčku pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
 - Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
 - Chráňte výrobok pred teplom. Neumiestňujte výrobok do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo vykurovacie zariadenia.
 - Pokyny na čistenie výrobku nájdete v kapitole „Čistenie a starostlivosť“.
- **Pred prvým použitím**
- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky diely kompletne.

- Počas výroby sa diely pokrývajú ochranným olejovým filmom. Pred prvým použitím používajte výrobok bez akýchkoľvek potravín, aby sa prípadné zvyšky odparili.
- Vyčistite výrobok a jeho príslušenstvo [pozri „Čistenie a starostlivosť“].

● **Obsluha**

❗ **POZNÁMKY:**

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

● **Zapnutie/vypnutie**

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

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

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

● **Sendviče**

❗ **POZNÁMKY:**

- Obe ohrevné dosky [6] vymažte vhodným olejom na pečenie.

- Počas predhrievania nechajte výrobok zatvorený.
- Výrobok neprepĺňajte.

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

Pracovný stôl - Sendvičovač

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

	Servírovanie	Čas prípravy
Sendvič s kuracím šalátom	2	Približne 20 min.
Sendvič so slaninou a avokádom	2	Približne 15 min.

● Recepty

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

● Sendvič so slaninou, vajcom a syrom

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

Príprava:

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

● Sendvič s grilovaným syrom čedar a karamelizovaným jablkom

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

Príprava:

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

● Sendvič s morčacím mäsom

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

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.

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

● Sendvič s tuniakom

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

Príprava:

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

● Pudingový pizza sendvič

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

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.

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

● Sendvič so smaženým vajčkom a paradajkami

4 plátky	Chlieb
2 plátky	Paradajka [nakrájaná na plátky]
2	Vajcia
2 plátky	Syr [plátok]
–	Omáčka na pizzu
–	Korenie

Postupy

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

● Rajčinový sendvič s cibuľou

4 plátky	Chlieb
2 plátky	Paradajka [nakrájaná na plátky]
2	Cibuľa [nakrájaná na plátky]
2 plátky	Syr [plátok]
–	Maslo [mäkké]
–	Korenie

Príprava:

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

● Sendvič so šunkou a syrom

4 plátky	Chlieb
2 plátky	Paradajka [nakrájaná na plátky]
2	Cibuľa [nakrájaná na plátky]
2	Šunka nakrájaná na plátky
2 plátky	Syr [plátok]
–	Omáčka na pizzu
–	Soľ
–	Korenie

Príprava:

1. Predhrejte výrobok.
2. Na každú stranu chleba natrite pizzovou omáčkou.
3. Ohrevné dosky vymažte olejom na pečenie.

4. Na spodné ohrevné dosky položte 2 plátky chleba [stranou s pizzovou omáčkou nahor], na ne cibuľu, plátky paradajok, syra, šunku, syr, pridajte trochu korenia a soli.
5. Na vrch položte zvyšné 2 plátky chleba.
6. Pečte 4 minúty dozlatista.

● Sendvič s kuracím šalátom

4 plátky	chlieb
4	List šalátu
1 polievková lyžica	Majonéza
–	Kuracie mäso [nakrájané na plátky]

Príprava:

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

● Sendvič so slaninou a avokádom

4 plátky	Chlieb
1/2	Avokádo [roztlačené]
–	Slanina
–	Maslo

Príprava:

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

● Čistenie a starostlivosť



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

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

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

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



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

Časť	Spôsob čistenia
Kryt	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Utrite kryt mierne navlhčenou handričkou. V prípade potreby pridajte trochu čistiaceho prostriedku. <input type="checkbox"/> Nedovoľte, aby sa do vnútra výrobku dostala voda ani iné tekutiny.
Ohrevné dosky 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Utrite dosky mierne vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
Otvory okolo ohrevných dosiek 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Odstránenie tuku a tekutín: Použite kúsok kuchynského papiera. <input type="checkbox"/> Odstránenie prilepených spálených zvyškov: Použite drevenú špachtľu alebo malé špajle.

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

● Skladovanie

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

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

● Likvidácia

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



Všimajte 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.

Výrobok:



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri [informácie o triedení]. Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi 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 479772_2410] ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@licl.sk



Advertencias y símbolos utilizados	Página 97
Introducción	Página 98
Uso previsto	Página 98
Alcance de la entrega	Página 98
Descripción de las piezas	Página 98
Datos técnicos	Página 98
Instrucciones de seguridad	Página 98
Antes del primer uso	Página 102
Modo de empleo	Página 102
Encendido/apagado	Página 102
Sándwiches	Página 102
Recetas	Página 103
Sándwich de beicon, huevo y queso	Página 103
Sándwich de queso cheddar a la plancha con manzana caramelizada	Página 103
Sándwich de pavo	Página 104
Sándwich de atún	Página 104
Sándwich de pizza con tarta rellena	Página 104
Sándwich de huevo frito y tomate	Página 105
Sándwich de tomate con cebolla	Página 105
Sándwich de tostada de jamón y queso	Página 105
Sándwich de pollo y lechuga	Página 106
Sándwich de beicon y aguacate	Página 106
Limpieza y cuidado	Página 106
Almacenamiento	Página 107
Eliminación	Página 107
Garantía	Página 107
Tramitación de la garantía	Página 108
Asistencia	Página 108

Advertencias y símbolos utilizados

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

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

SÁNDWICHERA

● 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.

● Uso previsto

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

● Alcance de la entrega

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

- 1 Sándwichera
- 1 Manual del usuario

● Descripción de las piezas

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

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220–240 V~, 50 Hz
Consumo energético:	680–820 W
Clase de protección:	I
Certificación:	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



Instrucciones de seguridad

Antes de utilizar el producto, familiarícese con toda la información de seguridad y las instrucciones de uso. ¡Cuando entregue este producto a otras personas, incluya también todos los documentos!

¡En caso de daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones de uso, el derecho de garantía quedará anulado! ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, ¡no se aceptará ninguna responsabilidad!

Niños y personas con discapacidad

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

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

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

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

- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Uso previsto

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

Seguridad eléctrica

- ⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto por su cuenta. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.
- ⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** Durante el uso el producto se calienta. No toque el producto mientras esté en uso ni inmediatamente después. Toque el mango del producto únicamente durante el funcionamiento y mientras aún se esté enfriando.

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

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

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

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

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

Modo de empleo

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

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

Limpieza y almacenamiento

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

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

● **Antes del primer uso**

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

● **Modo de empleo**

① **NOTAS:**

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

● **Encendido/apagado**

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

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

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

- ① **NOTA:** Durante el funcionamiento, el indicador verde [3] se enciende y apaga de vez en cuando. Esto indica que el producto se está recalentando hasta la temperatura de horneado.

● **Sándwiches**

① **NOTAS:**

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

Tabla de procesamiento – Sándwichera

	Raciones	Tiempo de preparación
Sándwich de beicon, huevo y queso	2	Aprox. 12 min

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

● **Recetas**

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

● **Sándwich de beicon, huevo y queso**

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

Preparación:

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

● **Sándwich de queso cheddar a la plancha con manzana caramelizada**

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

Preparación:

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

● Sándwich de pavo

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

Preparación:

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

5. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes (con la mezcla de mostaza hacia abajo).
6. Hornee por 4 minutos hasta que estén dorados.

● Sándwich de atún

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

Preparación:

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

● Sándwich de pizza con tarta rellena

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

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Unte la salsa para pizza en un lado de cada pan.
3. Engrase ambas placas calefactoras [6] con aceite de hornear adecuado.

- Coloque 2 rebanadas de pan [con la salsa de pizza hacia arriba] en las placas calentadoras inferiores [6]. Cubra con queso mozzarella rallado, pepperoni, pimienta y condimento italiano [opcional] y más queso mozzarella rallado.
- Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes [con la salsa de pizza hacia abajo].
- Hornee por 4 minutos hasta que estén dorados.

● Sándwich de huevo frito y tomate

4 lonchas	Pan
2 lonchas	Tomate [rodajas]
2	Huevos
2 lonchas	Queso [rebanada]
–	Salsa para pizza
–	Pimienta

Procedimientos

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

● Sándwich de tomate con cebolla

4 lonchas	Pan
2 lonchas	Tomate [rodajas]
2	Cebolla [en rodajas]
2 lonchas	Queso [rebanada]
–	Mantequilla [suave]
–	Pimienta

Preparación:

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

● Sándwich de tostada de jamón y queso

4 lonchas	Pan
2 lonchas	Tomate [rodajas]
2	Cebolla [en rodajas]
2	Jamón en lonchas
2 lonchas	Queso [rebanada]
–	Salsa para pizza
–	Sal
–	Pimienta

Preparación:

- Precalente el aparato.
- Unte la salsa para pizza en 1 lado de cada pan.
- Engrase las placas calefactoras con aceite de hornear.

- Coloque 2 rebanadas de pan [con la salsa de pizza hacia arriba] en las placas calentadoras inferiores. Cubra con cebolla, tomate en rodajas, queso, jamón, queso y agregue un poco de pimienta y sal.
- Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
- Hornee por 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sándwich de pollo y lechuga

4 lonchas	Pan
4	Hoja de lechuga
1 cucharada	Mayonesa
–	Pollo [en rodajas]

Preparación:

- Precalente el aparato.
- Engrase las placas calefactoras con aceite de hornear.
- Coloque 2 rebanadas de pan en las placas calentadoras inferiores. Cubra con pollo, hojas de lechuga y mayonesa.
- Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
- Hornee por 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sándwich de beicon y aguacate

4 lonchas	Pan
1/2	Aguacate [puré]
–	Beicon
–	Mantequilla

Preparación:

- Precalente el aparato.
- Unte con mantequilla 1 lado de cada pan.
- Engrase las placas calefactoras con aceite de hornear.
- Coloque 2 rebanadas de pan [con la mantequilla hacia arriba] en las placas calentadoras inferiores. Cubra con tocino y puré de aguacate.

- Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.
- Hornee por 4 minutos hasta que estén doradas.

● Limpieza y cuidado


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

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

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

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

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

Pieza	Modo de limpieza
Carcasa	<input type="checkbox"/> Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. Añada un poco de detergente, si es necesario. <input type="checkbox"/> No deje que entre agua u otros líquidos en el interior del producto.
Placas de cocción 	<input type="checkbox"/> Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo y un detergente suave.

Pieza	Modo de limpieza
Orificios alrededor de las placas calefactoras 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eliminación de grasas y líquidos: Utilice un trozo de papel de cocina. <input type="checkbox"/> Eliminación de residuos quemados adheridos: Utilice una espátula de madera o pequeñas brochetas de madera.

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

● Almacenamiento

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

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

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



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

Producto:



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos. El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● Garantía

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

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

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

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustuiremos, 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 479772_2410) 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 [ticket de compra] e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● Asistencia



Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Brugte advarsler og symboler	Side	110
Indledning	Side	111
Anvendelsesformål.....	Side	111
Leveringsomfang.....	Side	111
Beskrivelse af dele.....	Side	111
Tekniske data.....	Side	111
Sikkerhedsinstruktioner	Side	111
Før første brug	Side	114
Betjening	Side	114
Sådan tændes/slukkes produktet.....	Side	114
Sandwicher.....	Side	115
Opskrifter	Side	115
Sandwich med bacon, æg og ost.....	Side	116
Sandwich med grilled cheddarost og karameliseret æbler.....	Side	116
Sandwich med kalkun.....	Side	116
Sandwich med tun.....	Side	117
Tyk tærte- og pizza-sandwich.....	Side	117
Sandwich med spejlæg og tomater.....	Side	117
Sandwich med tomater og løg.....	Side	117
Sandwich med skinke og ost.....	Side	118
Sandwich med kylling og salat.....	Side	118
Sandwich med bacon og avocado.....	Side	118
Rengøring og pleje af produktet	Side	118
Opbevaring	Side	119
Bortskaffelse	Side	119
Garanti	Side	119
Afvikling af garantisager.....	Side	120
Service.....	Side	120

Brugte advarsler og symboler

Følgende advarsler bruges i denne brugsvejledning og på emballagen:

 <p>FARE! Dette symbol, vist med ordet »Fare« betyder, at en meget farlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til dødsfald eller alvorlige personskader.</p>	 <p>Vekselstrøm/spænding</p>
	<p>Hz Hertz (forsyningsfrekvens)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>ADVARSEL! Dette symbol, vist med ordet »Advarsel« betyder, at en farlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til dødsfald eller alvorlige personskader.</p>	 <p>BEMÆRK: Dette symbol, vist med ordet »Bemærk«, betyder, at der er yderligere praktiske oplysninger, der skal læses.</p>
	 <p>Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.</p>
 <p>FORSIGTIG! Dette symbol, vist med ordet »Forsigtig« betyder, at en halvfarlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til mindre eller moderate personskader.</p>	 <p>Fare - risiko for elektrisk stød!</p>
	 <p>Advarsel - Varm overflade!</p>
 <p>Dette apparat er i beskyttelsesklasse I og skal sluttes til en beskyttende jordforbindelse.</p>	 <p>Fødevarerikkerhed Dette produkt har ingen negativ påvirkning på fødevarernes smag eller lugt.</p>
<p>CE</p> <p>CE-mærket viser, at produktet er i overensstemmelse med relevante EU-direktiver, der gælder for dette produkt.</p>	<p>■ Sikkerhedsoplysninger □ Brugervejledning</p>

TOASTMASKINE

● **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.

● **Anvendelsesformål**

- Dette produkt er beregnet til at lave sandwicher. Produktet må ikke bruges til andre formål.
- Dette produkt er kun beregnet til privat husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til erhvervmæssigt brug.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader, som følge af forkert brug.

● **Leveringsomfang**

Når du har pakke produktet ud, skal du se om alle delene følger med og at de er i ordentlig stand. Fjern al emballage før brug.

- 1 Toastmaskine
- 1 Brugsvejledning

● **Beskrivelse af dele**

- 1 Lås
- 2 Rød indikator (strøm)
- 3 Grøn indikator (klar)
- 4 Ledningsholder
- 5 Ledning med stik
- 6 Varmeplader

● **Tekniske data**

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50 Hz
Strømforsbrug:	680–820 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering:	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



Sikkerhedsinstruktioner

Før produktet tages i brug, skal du gøre dig bekendt med alle sikkerhedsoplysningerne og brugsinstruktionerne! Hvis dette produkt gives videre til andre, skal alle dokumenterne følge med!

Garantien dækker ikke over skader, som følge af manglende overholdelse af denne brugsvejledning! Der påtages intet ansvar for følgeskader! Producenten påtager sig intet ansvar for materielle skader eller personskader, som følge af forkert håndtering eller manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR SKADER OG LIVSFARLIGT FOR SPÆDBØRN OG BØRN!

Børn må aldrig efterlades uden opsyn med emballagen. Emballagematerialet udgør en kvælningsfare. Børn undervurderer ofte farerne. Børn skal altid holdes væk fra emballagen.

- Dette produkt må kun bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges på en sikker måde og de forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med dette produkt.
- Rengør og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Produktet og dets ledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Anvendelsesformål

⚠ ADVARSEL! Forkert brug kan føre til skader. Dette produkt må kun bruges i henhold til disse instruktioner. Produktet må på ingen måde ændres.

El-sikkerhed

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Du må aldrig selv forsøge af reparere dette produkt. Hvis produktet holder op med at virke, må det kun repareres af kvalificerede fagfolk.

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger! Produktet bliver varmt under brug. Undgå, at røre produktet under brug eller umiddelbart efter brug.

Produktet må kun røres på håndtaget under brug, og når det køler ned.

Vær forsigtighed under brug, da apparatet kan blive varmt omkring håndtaget.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød! Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Produktet må aldrig holdes under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød! Brug aldrig et beskadiget produkt. Hvis produktet beskadiges, skal det afbrydes fra strømforsyningen, og du skal kontakte din forhandler.

- Produktet må ikke bruges, hvis det er blevet tabt, hvis det har synlige tegn på skader.
- Produktet er hele tiden tændt, når det er sluttet til stikkontakten.
- Før produktet sluttes til strømforsyningen, skal du sørge for, at spændingen og strømmen stemmer overens med strømforsyningsoplysningerne på produktets mærkat.
- Se regelmæssigt strømstikket og ledningen efter for skader. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson, for at undgå fare.
- Beskyt ledningen mod skader. Ledningen må ikke hænge ud over skarpe kanter, elle klemmes eller bøjes. Ledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.
- 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.

Betjening

- Produktet må ikke efterlades uden opsyn, når det er sluttet til strømforsyningen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke stilles på kogeplader (gas, el, kul eller lignende). Produktet skal altid bruges på en plan, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Produktet må ikke tildækkes, når det er i brug eller umiddelbart efter brug, når det stadig er varmt.
- Sørg for, at ledningen ikke kommer i klemme mellem pladerne eller rører kanten af pladerne.
- Det anbefales ikke at bruge forlængerledninger. Hvis du skal bruge en forlængerledning, skal den kunne bruges med mindst 10 A.

- Træk ledningerne så ingen kan snuble over dem, eller på anden måde beskadige dem.
- Dette produkt må ikke bruges med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL! Risiko for personskader! Produktet skal altid afbrydes fra stikkontakten, når det ikke bruges og før rengøring.

- Det varme produkt må ikke opbevares i et skab eller i emballagen.
- Undgå, at trække i ledningen, når den afbrydes fra stikkontakten.
- Produktet, dets ledning og strømstikket skal beskyttes mod støv, direkte sollys og dryppende og sprøjtende vand.
- Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.

- Produktet skal beskyttes mod varme. Produktet må ikke stilles tæt på åben ild eller varmekilder, såsom komfurer eller varmeapparater.
- I afsnittet "Rengøring og pleje" kan du finde vejledninger om, hvordan produktet rengøres.

● Før første brug

- Fjern alt emballagemateriale. Sørg for, at alle delene er i ordentlig stand.
- Under produktionen dækkes delene med en beskyttende oliefilm. Før første brug skal produktet tændes uden mad i det, så eventuelle rester fordamper.
- Rengør produktet og dets tilbehør [se afsnittet "Rengøring og pleje"].

● Betjening

ⓘ BEMÆRKNINGER:

- De første par gange produktet varmes op, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for, at der er nok ventilation i området.
- Smid de første sandwicher du laver ud.

● Sådan tændes/slukkes produktet

- Sådan tændes produktet: Slut strømstikket **5** til en passende stikkontakt. Den røde indikator **2** begynder, at lyse.
- Sådan slukkes produktet: Træk strømstikket **5** ud af stikkontakten. Den røde indikator **2** går ud.

Lysindikatorer	Status
Den røde og den grønne indikator lyser ikke	Produktet er slukket

Lysindikatorer	Status
Den røde indikator lyser og den grønne indikator lyser ikke	Produktet forvarmer/genopvarmer.
Den røde indikator lyser og den grønne indikator lyser	Den optimale temperatur er nået

- ❗ **BEMÆRK:** Den grønne indikator **[3]** lyser af og til under brug. Dette betyder, at produktet genopvarmes til tilberedningstemperaturen.

● Sandwicher

❗ **BEMÆRKNINGER:**

- Smør begge varmeplader **[6]** med en passende mængde madolie.
 - Hold produktet låst, når det forvarmes.
 - Produktet må ikke fyldes for meget op.
1. Forvarm, indtil den grønne indikator **[3]** lyser.
 2. Træk i låsen **[1]**. Åbn produktet.
 3. Læg dine sandwicher på de nedre varmeplader **[6]**. I følgende kapitel finder du eksempler på opskrifter.
 4. Luk produktet. Luk låsen **[1]**. Nu tilberedes din sandwicher.
 5. Tilberedningen tager ca. 4 minutter. Forlæng eller forkort tilberedningstiden for at opnå det ønskede resultat. Sandwichen er færdig, når den er gyldenbrun.
 6. Når tilberedningen er færdig: Træk strømstikket **[5]** ud af stikkontakten.

Behandlingstabel – Toastmaskine

	Servering	Forberedelsestid
Sandwich med bacon, æg og ost	2	Ca. 12 min.

	Servering	Forberedelsestid
Sandwich med grillet cheddarost og karameliseret æbler	2	Ca. 20 min.
Sandwich med kalkun	2	Ca. 20 min.
Sandwich med tun	2	Ca. 20 min.
Tyk tærte- og pizza-sandwich	2	Ca. 25 min.
Sandwich med spejlæg og tomater	2	Ca. 15 min.
Sandwich med tomater og løg	2	Ca. 15 min.
Sandwich med skinke og ost	2	Ca. 12 min.
Sandwich med kylling og salat	2	Ca. 20 min.
Sandwich med bacon og avocado	2	Ca. 15 min.



● Opskrifter

- ❗ **BEMÆRK:** Følgende opskrift har en tilberedningstid på 4 minutter.

● Sandwich med bacon, æg og ost

4 skiver	Brød
2 skiver	Ristet bacon
2 skiver	Cheddar-ost
10 g	Smør
2	Æg
1 knivspids	Peber (valgfrit)
20 ml	Mælk

Forberedelse:



1. Forvarm produktet.
2. Pisk æggene, mælken og peberet i en skål, indtil det er pisket ordentligt sammen. Smelt smørret i en bradepande. Hæld æggeblandingen i gryden og rør den til den er tyk og kogt. Dine rørræg er nu færdig. Sæt dem til siden.
3. Smør begge varmeplader  med en passende mængde madolie.
4. Læg 2 skiver brød på de nederste varmeplader . Put dine rørræg, bacon og cheddarost oven på brødet.
5. Læg de 2 andre brødskeve ovenpå.
6. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Sandwich med grilled cheddarost og karameliseret æbler

4 skiver	Brød
30 g	Sukker
30 g	Smør
1 knivspids	Kanel
1	Lille æble (skåret i skiver)
4 skiver	Cheddar-ost

Forberedelse:



1. Forvarm produktet.

2. Smelt smørret i en non-stick bradepande. Tilsæt sukker og kanel, og tilbered indtil sukkeret er opløst. Tilsæt æbleskiverne og tilbered i ca. 5 minutter, indtil de er møre. De karamelliserede æbler er nu klar. Sæt dem til side og lad dem køle ned.
3. Smør begge varmeplader  med en passende mængde madolie.
4. Læg 2 skiver brød på de nederste varmeplader . Læg 2 skiver cheddarost, de karamelliserede æbler og 2 skiver cheddarost oven på.
5. Læg de 2 andre brødskeve ovenpå.
6. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Sandwich med kalkun

4 skiver	Brød
4 skiver	Cheddar-ost
50 g	Stegt kalkunbryst (skåret i skiver)
1	Tomat (skåret i skiver)
15 g	Sennep
15 g	Mayonnaise

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Bland din sennep og mayonnaise i en lille skål. Smør det på den ene side af brødet.
3. Smør begge varmeplader  med en passende mængde madolie.
4. Læg 2 skiver brød på de nederste varmeplader  (sennepsblandingen med siden opad). Læg 2 skiver cheddarost, tomat, ristet kalkunbryst, en tomat mere og 2 skiver cheddarost mere oven på brødet.
5. Læg de 2 andre skiver brød oven på (sennepsblandingen med siden nedad).
6. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Sandwich med tun

4 skiver	Brød
10 g	Mayonnaise
35 g	Tun
2 skiver	Cheddar-ost

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Bland din tun og mayonnaise i en lille skål.
3. Smør begge varmeplader [6] med en passende mængde madolie.
4. Læg 2 skiver brød på de nederste varmeplader [6]. Læg 2 skiver cheddarost og tun med mayonnaise oven på brødet.
5. Læg de 2 andre brødskeve ovenpå.
6. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Tyk tærte- og pizza-sandwich

4 skiver	Brød
130 g	Revet Mozzarella-ost
40 g	Pizzasauce
8 skiver	Pepperoni
1 knivspids	Peber (valgfrit)
1 knivspids	Italienske krydderier (valgfrit)

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Smør brødskeverne med pizzasaucen på den ene side.
3. Smør begge varmeplader [6] med en passende mængde madolie.
4. Læg 2 skiver brød på de nederste varmeplader [6] [pizzasovs med siden opad]. Put den revne mozzarellaost, pepperoni, peber og de italienske krydderier (valgfrit) og mere revet mozzarellaost oven på brødet.
5. Læg de 2 andre skiver brød oven på [pizzasovs med siden opad].
6. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Sandwich med spejlæg og tomater

4 skiver	Brød
2 skiver	Tomat (skåret i skiver)
2	Æg
2 skiver	Ost (skåret i skiver)
–	Pizzasauce
–	Peber

Fremgangsmåde

1. Forvarm produktet.
2. Smør brødskeverne med pizzasaucen på den ene side.
3. Smør varmepladerne med madolie.
4. Steg ægget i en anden bradepande.
5. Læg 2 skiver brød [pizzasovs med siden opad] på de nederste varmeplader. Læg spejlægget, tomatskeverne, osten oven på og tilsæt lidt peber.
6. Læg de 2 andre brødskeve ovenpå.
7. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Sandwich med tomater og løg

4 skiver	Brød
2 skiver	Tomat (skåret i skiver)
2	Løg (skåret i skiver)
2 skiver	Ost (skåret i skiver)
–	Smør (blødt)
–	Peber

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Smør den ene side af brødet med smør.
3. Smør varmepladerne med madolie.
4. Læg 2 skiver brød [med den smurte side opad] på de nederste varmeplader. Læg løgene, tomatskeverne og osten oven på og tilsæt lidt peber.
5. Læg de 2 andre brødskeve ovenpå.

6. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Sandwich med skinke og ost

4 skiver	Brød
2 skiver	Tomat [skåret i skiver]
2	Løg [skåret i skiver]
2	Skinke skåret i skiver
2 skiver	Ost [skåret i skiver]
–	Pizzasauce
–	Salt
–	Peber

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Smør brødsiverne med pizzasaucen på den ene side.
3. Smør varmepladerne med madolie.
4. Læg 2 skiver brød [pizzasovs med siden opad] på de nederste varmeplader. Læg løgene, tomatskiverne, osten og skinken oven på og tilsæt lidt peber.
5. Læg de 2 andre brødskeve ovenpå.
6. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Sandwich med kylling og salat

4 skiver	brød
4	Salatblad
1 spsk.	Mayonnaise
–	Kylling [skåret i skiver]

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Smør varmepladerne med madolie.
3. Læg 2 skiver brød på de nederste varmeplader. Put kyllingen, salatbladet og mayonnaisen oven på.
4. Læg de 2 andre brødskeve ovenpå.
5. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Sandwich med bacon og avocado

4 skiver	Brød
1/2	Avocado [most]
–	Bacon
–	Smør

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Smør den ene side af brødene med smør.
3. Smør varmepladerne med madolie.
4. Læg 2 skiver brød [med den smurte side opad] på de nederste varmeplader. Put din bacon og moste avocado oven på.
5. Læg de 2 andre brødskeve ovenpå.
6. Tilbered i 4 minutter, indtil sandwichen er gyldenbrun.

● Rengøring og pleje af produktet



⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Før rengøring: Træk altid stikket ud af stikkontakten.

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger! Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad først produktet køle helt ned.

⚠ ADVARSEL! Produktets elektriske dele må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Produktet må aldrig holdes under rindende vand.


⚠ BEMÆRK: Risiko for skader! Produktet må ikke rengøres med slibende eller aggressive rengøringsmidler eller hårde børster.



ⓘ BEMÆRK: Produktet skal rengøres umiddelbart efter det har kølet ned. Hvis madresterne tørrer ud, er de svære at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
Kabinet	<input type="checkbox"/> Tør kabinettet af med en let fugtig klud. Tilføj lidt opvaskemiddel, hvis nødvendigt. <input type="checkbox"/> Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i produktet.
Varmeplader 	<input type="checkbox"/> Tør pladerne af med en let fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
Åbninger omkring varmepladerne 	<input type="checkbox"/> Sådan fjerner du fedt og væsker: Brug et stykke køkkenrul. <input type="checkbox"/> Sådan fjerner du fastbrændte rester: Brug en træspatel eller små tandstikker.

- Efter rengøring og før produktet bruges igen: Tør alle delene grundigt af.

● Opbevaring

 **FARE! Risiko for forbrændinger!** Produktet må ikke gemmes væk umiddelbart efter brug. Lad først produktet køle helt ned.

- Rengør produktet før opbevaring.
- Vikl ledningen  rundt om ledningsholderen  på bunden af produktet.
- Produktet skal opbevares i dets originale emballage, når det ikke er i brug.
- Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.

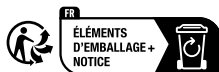
● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes 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.

Produkt:



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde. Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● 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 slidage 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 479772_2410] 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 telefonisk 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













 **Service Danmark**
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 122
Introduzione	Pagina 123
Destinazione d'uso	Pagina 123
Contenuto dell'imballaggio	Pagina 123
Descrizione dei componenti	Pagina 123
Specifiche tecniche	Pagina 123
Avvertenze di sicurezza	Pagina 123
Operazioni preliminari	Pagina 127
Utilizzo	Pagina 127
Accensione e spegnimento	Pagina 127
Sandwich	Pagina 127
Ricette	Pagina 128
Sandwich al bacon, uova e formaggio	Pagina 128
Sandwich al formaggio cheddar grigliato con mela caramellata	Pagina 128
Sandwich al tacchino	Pagina 129
Sandwich al tonno	Pagina 129
Sandwich al sapore di pizza	Pagina 129
Sandwich al pomodoro e uova fritte	Pagina 130
Sandwich al tonno con cipolla	Pagina 130
Sandwich al formaggio e prosciutto tostati	Pagina 130
Sandwich al pollo con lattuga	Pagina 130
Sandwich al bacon e avocado	Pagina 131
Pulizia e manutenzione	Pagina 131
Conservazione	Pagina 131
Smaltimento	Pagina 132
Garanzia	Pagina 132
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 133
Assistenza	Pagina 133

Avvertenze e simboli utilizzati

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

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

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.

● Destinazione d'uso

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

● Contenuto dell'imballaggio

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

- 1 Tostiera
- 1 Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

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

● Specifiche tecniche

Tensione in ingresso:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo di energia:	680-820 W
Classe di protezione:	I
Certificazione	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	—



Avvertenze di sicurezza

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente tutte le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso. In caso di cessione del prodotto a terzi, allegare tutta la documentazione.

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

Bambini e persone con disabilità

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

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

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

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

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

Destinazione d'uso

- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni. Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

Sicurezza elettrica

- ⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamento, affidare le operazioni di riparazione a un tecnico qualificato.

- ⚠ **PERICOLO! Rischio di ustioni!** Il prodotto diventa caldo durante l'uso. Non toccare il prodotto mentre è in funzione o immediatamente dopo l'uso. Toccare esclusivamente l'impugnatura quando il prodotto è in funzione o si sta raffreddando.

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

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

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

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

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

Utilizzo

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

- Il prodotto non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.

Pulizia e conservazione

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

■ Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.

● **Operazioni preliminari**

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

● **Utilizzo**

① **NOTE**

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

● **Accensione e spegnimento**

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

Indicatore	Significato
Indicatore rosso spento e indicatore verde spento	Il prodotto è spento.
Indicatore rosso acceso e indicatore verde spento	Il prodotto si sta riscaldando.

Indicatore	Significato
Indicatore rosso acceso e indicatore verde acceso	Il prodotto ha raggiunto la temperatura ottimale.

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

● **Sandwich**

① **NOTE**

- Ungere entrambe le piastre riscaldanti [6] con dell'olio da cucina.
- Tenere il prodotto chiuso durante il preriscaldamento.
- Non riempire eccessivamente il prodotto.

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

Tabella delle preparazioni – Tostiera

	Porzioni	Tempo di preparazione
Sandwich al bacon, uova e formaggio	2	Circa 12 minuti

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

● Ricette

① **NOTA:** le ricette riportate di seguito richiedono un tempo di cottura di 4 minuti.

● Sandwich al bacon, uova e formaggio

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

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Sbattere le uova, il latte e il pepe in una ciotola. Fondere il burro in una padella. Versare la miscela di uova nella padella e strapazzarla finché non è cotta e addensata. Le uova strapazzate sono pronte. Metterle da parte.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti ^⑥ con dell'olio da cucina.
4. Posizionare 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti inferiori ^⑥. Guarnirle con le uova strapazzate, il bacon cotto e il formaggio cheddar.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al formaggio cheddar grigliato con mela caramellata

4 fette	Pane
30 g	Zucchero
30 g	Burro
1 pizzico	Cannella
1	Mela piccola [a fette]
4 fette	Formaggio cheddar

Preparazione



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

- Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al tacchino

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

Preparazione



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

● Sandwich al tonno

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

Preparazione



- Preriscaldare il prodotto.
- Mescolare il tonno e la maionese in una ciotola piccola.

- Ungere entrambe le piastre riscaldanti  con dell'olio da cucina.
- Posizionare 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti inferiori . Guarnirle con 2 fette di formaggio cheddar e la miscela di tonno e maionese.
- Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
- Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al sapore di pizza

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

Preparazione

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

● Sandwich al pomodoro e uova fritte

4 fette	Pane
2 fette	Pomodoro [a fette]
2	Uova
2 fette	Formaggio [a fette]
–	Salsa di pomodoro
–	Pepe

Procedure

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

● Sandwich al tonno con cipolla

4 fette	Pane
2 fette	Pomodoro [a fette]
2	Cipolla [a fette]
2 fette	Formaggio [a fette]
–	Burro [ammorbidito]
–	Pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Spalmare il burro su 1 lato di ciascuna fetta di pane.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti con dell'olio da cucina.

4. Posizionare 2 fette di pane [lato imburrato verso l'alto] sulle piastre riscaldanti inferiori. Guarnirle con la cipolla, le fette di pomodoro, il formaggio e del pepe.
5. Coprire con le 2 fette di pane rimanenti.
6. Cuocere per 4 minuti finché il pane non risulta dorato.

● Sandwich al formaggio e prosciutto tostati

4 fette	Pane
2 fette	Pomodoro [a fette]
2	Cipolla [a fette]
2	Prosciutto affettato
2 fette	Formaggio [a fette]
–	Salsa di pomodoro
–	Sale
–	Pepe

Preparazione

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

● Sandwich al pollo con lattuga

4 fette	Pane
4	Foglie di lattuga
1 cucchiaino	Maionese
–	Pollo [a fette]

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.

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

● Sandwich al bacon e avocado

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

Preparazione

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

● Pulizia e manutenzione

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

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

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

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

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

Parte	Modalità di pulizia
Involucro esterno	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire l'involucro esterno con un panno leggermente umido. Aggiungere del detersivo, se necessario. <input type="checkbox"/> Impedire l'infiltrazione di acqua o altri liquidi all'interno del prodotto.
Piastre riscaldanti 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pulire le piastre con un panno leggermente umido e del detersivo.
Fessure intorno alle piastre riscaldanti 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Per rimuovere grassi e liquidi, usare della carta assorbente. <input type="checkbox"/> Per rimuovere i residui incrostati, usare una spatola in legno o degli stuzzicadenti.

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

● Conservazione

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

- Pulire il prodotto prima di riporlo.
- Avvolgere il cavo di alimentazione 5 nell'apposito alloggiamento 4 sulla parte inferiore del prodotto.
- Conservare il prodotto all'interno dell'imballaggio originale quando non è in uso.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni [a] e da numeri [b] con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.

Prodotto:



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



È possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

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

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

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

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

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 479772_2410) 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



Assistenza Italia

Tel.: 800790789













E-Mail: owim@lidl.it



Használt figyelmeztetések és szimbólumok	Oldal 135
Bevezető	Oldal 136
Rendeltetésszerű használat	Oldal 136
Szállítás terjedelme	Oldal 136
Az alkatrészek megnevezése	Oldal 136
Műszaki adatok.....	Oldal 136
Biztonsági utasítások	Oldal 136
Az első használat előtt	Oldal 140
Működtetés	Oldal 140
Be-/kikapcsolás.....	Oldal 140
Szendvicsek.....	Oldal 140
Receptek	Oldal 141
Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics.....	Oldal 141
Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával	Oldal 141
Pulykás szendvics	Oldal 142
Tonhalas szendvics.....	Oldal 142
Pudgy pie pizza szendvics	Oldal 142
Tükörtojásos paradicsomos szendvics.....	Oldal 142
Paradicsomos szendvics hagymával	Oldal 143
Sonkás és sajtos melegszendvics.....	Oldal 143
Csirkés salátás szendvics.....	Oldal 143
Baconös avokádós szendvics.....	Oldal 143
Tisztítás és ápolás	Oldal 144
Tárolás	Oldal 144
Mentesítés	Oldal 144
Garancia	Oldal 145
Garanciális ügyek lebonyolítása.....	Oldal 145
Szerviz.....	Oldal 145

Használt figyelmeztetések és szimbólumok

A felhasználói kézikönyvben és a csomagoláson a következő figyelmeztetéseket használjuk:

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

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.

● Rendeltetészerű használat

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

● Szállítás terjedelme

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

- 1 Szendvicssütő
- 1 Használati útmutató

● Az alkatrészek megnevezése

- 1 Lezárás
- 2 Piros jelzőlámpa [tápellátás]
- 3 Zöld jelzőlámpa [készenlét]
- 4 Hálózati kábel rögzítőelem
- 5 Hálózati kábel hálózati dugóval
- 6 Fűtőlemezek

● Műszaki adatok

bemeneti feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	680–820 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány:	
HGII357A:	GS [TÜV RHEINLAND]
HGII357A-BS:	–



Biztonsági utasítások

Kérjük, használata előtt ismerje meg az összes legyen a biztonsági információt és használati utasítást! Amikor harmadik félnek átadja a terméket, kérjük, adjon át vele minden hozzá tartozó dokumentumot!

A jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti! A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A nem megfelelő kezelés vagy a biztonsági utasítások be nem tartása által okozott anyagi kár vagy személyi sérülés esetén nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

KISGYERMEKEKET ÉS GYERMEKEKET FENYEGETŐ ÉLET- VAGY BALESETVESZÉLY!

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a csomagolóanyaggal.

A csomagolóanyag fulladásveszélyt jelent.

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

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

- Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását.
- A terméket és a hozzá tartozó kábelt tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

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

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!

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

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés

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

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

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

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

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy látható sérülések vannak rajta.
- A készülék folyamatos tápellátást kap, miközben a hálózati aljzathoz van csatlakoztatva.
- Mielőtt a terméket a hálózati aljzathoz csatlakoztatná, győződjön meg arról, hogy a feszültség megfelel-e a termék névleges adatait tartalmazó címkéjén feltüntetett értékeknek.

- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati dugó és a hálózati kábel nem sérült-e. Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati vezetéket csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében, vagy megfelelően képzett szakemberrel szabad kicseréltetni.
- Védje a hálózati vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy éles széléken keresztül lógjon, ne nyomja össze, és ne hajtsa be. Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől és nyílt lángoktól.
- Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:
 - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
 - lakóépületekhez;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
 - szoba reggelivel típusú környezethez.

Működtetés

- Az terméket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, amíg az elektromos hálózatra van csatlakoztatva.
- Ne mozgassa a terméket működtetés közben.
- Ne helyezze a terméket forró felületekre [gáz, elektromos vagy széntüzelésű tűzhely stb.]. A terméket mindig tiszta és száraz, sík, hőálló és stabil felületen működtesse.
- Ne takarja le a terméket használat közben vagy röviddel használat után, amikor még forró.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne szoruljon be a sütőlapok közé, és ne érintse meg a sütőlapok peremét.
- Elektromos hosszabbító kábelek használata nem ajánlott. Ha hosszabbító kábel használata szükséges, akkor legalább 10 A áramot el kell bírnia.
- A kábeleket úgy helyezze el, hogy ne lehessen bennük megbotlani, és más módon se sérüljenek meg.

- A terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

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

- Ne tegye a forró terméket szekrénybe vagy a csomagolásba.
- A hálózati csatlakozódugót ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki az elektromos aljzatról.
- Óvja a terméket, a hálózati vezetéket és a hálózati csatlakozót portól, közvetlen napfénytől, cseppenő és fröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.
- Védje a terméket hőtől. Ne helyezze a terméket nyílt lángok és hőforrások közelébe, pl. sütők vagy fűtőtestek.

■ A termék tisztításával kapcsolatos utasítások a „Tisztítás és ápolás” részben található.

● Az első használat előtt

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

● Működtetés

① MEGJEGYZÉSEK:

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

● Be-/kikapcsolás

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

Jelzőlámpák	Állapot
Piros jelzőlámpa ki és zöld jelzőlámpa ki	Termék kikapcsolva
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa ki	A termék előmelegít/felmelegít

Jelzőlámpák	Állapot
Piros jelzőlámpa be és zöld jelzőlámpa be	A készülék elérte az optimális hőmérsékletet

- ① **MEGJEGYZÉS:** Működés közben a zöld jelzőlámpa [3] időről időre be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék felmelegszik a sütési hőmérsékletre.

● Szendvicsek

① MEGJEGYZÉSEK:

- Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
 - Előmelegítés közben tartsa zárva a készüléket.
 - Ne töltsen túl a terméket.
1. Az előmelegítés addig tart, amíg a zöld jelzőlámpa [3] világítani nem kezd.
 2. Húzza meg a zárat [1]. Nyissa ki a terméket.
 3. Helyezze a szendvicseket az alsó sütőlapokra [6]. A példa receptek a következő fejezetben találhatóak.
 4. Zárja le a terméket. Zárja le a zárat [1]. A szendvicsek sütése folyamatban van.
 5. A sütés kb. 4 percet vesz igénybe. Növelje vagy csökkentse a sütési időt a kívánt eredmény elérése érdekében. A szendvics akkor ideális, ha aranybarna.
 6. Amikor befejeződött a sütés: Húzza ki a hálózati csatlakozódugót [5] a fal aljzataból.

Elkészítési táblázat – szendvicssütő

	Tálas	Előkészítési idő
Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics	2	kb. 12 perc
Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával	2	kb. 20 perc

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

● Receptek

- ① **MEGJEGYZÉS:** A következő receptek 4 perces sütési idővel készültek.

● Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics

4 szelet	kenyér
2 szelet	sült bacon
2 szelet	cheddar sajt
10 g	vaj
2	tojás
1 csipet	bors [opcionális]
20 ml	tej

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.

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

● Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával

4 szelet	kenyér
30 g	cukor
30 g	vaj
1 csipet	fahéj
1	kis alma [szeletelt]
4 szelet	cheddar sajt

Elkészítés:

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

● Pulykás szendvics

4 szelet	kenyér
4 szelet	cheddar sajt
50 g	sült pulykamell (szeletelt)
1	paradicsom (szeletelt)
15 g	mustár
15 g	majonéz

Elkészítés:

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

● Tonhalas szendvics

4 szelet	kenyér
10 g	majonéz
35 g	tonhal
2 szelet	cheddar sajt

Elkészítés:

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

● Pudgy pie pizza szendvics

4 szelet	kenyér
130 g	reszelt mozzarella sajt
40 g	pizzaszószt
8 szelet	pepperoni
1 csipet	bors (opcionális)
1 csipet	olasz fűszer (opcionális)

Elkészítés:

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

● Tükörtojásos paradicsomos szendvics

4 szelet	kenyér
2 szelet	paradicsom (szeletelt)
2	tojás
2 szelet	sajt (szelet)
–	pizzaszószt
–	bors

Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje a pizzaszószt minden kenyér egyik oldalára.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Süsse meg a tojást egy másik serpenyőben.

5. Tegyen 2 szelet kenyeret [a pizzaszósos oldalával felfelé] az alsó sütőlapokra. Tegye rá a sült tojást, a szeletelt paradicsomot, a sajtot, borsozza meg egy kicsit.
6. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
7. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Paradicsomos szendvics hagymával

4 szelet	kenyér
2 szelet	paradicsom [szeletelt]
2	hagyma [felvágott]
2 szelet	sajt [szelet]
–	vaj [puha]
–	bors

Elkészítés:

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

● Sonkás és sajtos melegszendvics

4 szelet	kenyér
2 szelet	paradicsom [szeletelt]
2	hagyma [felvágott]
2	szeletelt sonka
2 szelet	sajt [szelet]
–	pizzaszós
–	só
–	bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.

2. Kenje a pizzaszószt minden kenyér egyik oldalára.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret [a pizzaszósos oldalával felfelé] az alsó sütőlapokra. Tegyen rá hagymát, szeletelt paradicsomot, sajtot, sonkát, sajtot, sózza és borsozza meg egy kicsit.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

● Csirkés salátás szendvics

4 szelet	kenyér
4	salátalevél
1 evőkanál	majonéz
–	csirke [szeletelt]

Elkészítés:

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

● Baconös avokádós szendvics

4 szelet	kenyér
1/2	avokádó [pürésített]
–	szalonna
–	vaj

Elkészítés:

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

● Tisztítás és ápolás

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

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

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

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

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

Alkatrész	Tisztítási módszer
Burkolat	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Enyhén nedves törülközővel törölje le a burkolatot. Szükség tegyen bele hozzá egy kevés mosogatószer. <input type="checkbox"/> Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termék belsejébe.
Sütőlapok 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Törölje át a sütőlapokat puha, megnedvesített és mosogatószeres törülközővel.
A sütőlapok körüli nyílások 6	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Zsír és folyadékok eltávolítása: Használjon egy darab konyhai papírtörülőt. <input type="checkbox"/> Az odaégett maradványok eltávolítása: Használjon fából készült spatulát vagy kis fapálcikát.

Tisztítás után és a termék újbóli használata előtt: Minden alkatrészt alaposan szárítson meg.

● Tárolás

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

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

● Mentesítés

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



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

Termék:



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk [szortírozási információk] alapján külön ártalmatlanítsa őket. A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, 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 elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot [IAN 479772_2410] a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címloldaláról [balra lent], illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris 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

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

