

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09121
Version: 12/2024

IAN 472451_2407





3-IN-1 SANDWICH TOASTER SSMW 750 D4

(GB)

3-IN-1 SANDWICH TOASTER

Short manual

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Rövid útmutató

(SI)

OPEKAČ ZA SENDVIČE

Kratka navodila

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Krátký návod

(SK)

SENDVIČOVAČ

Krátky návod

(DE)

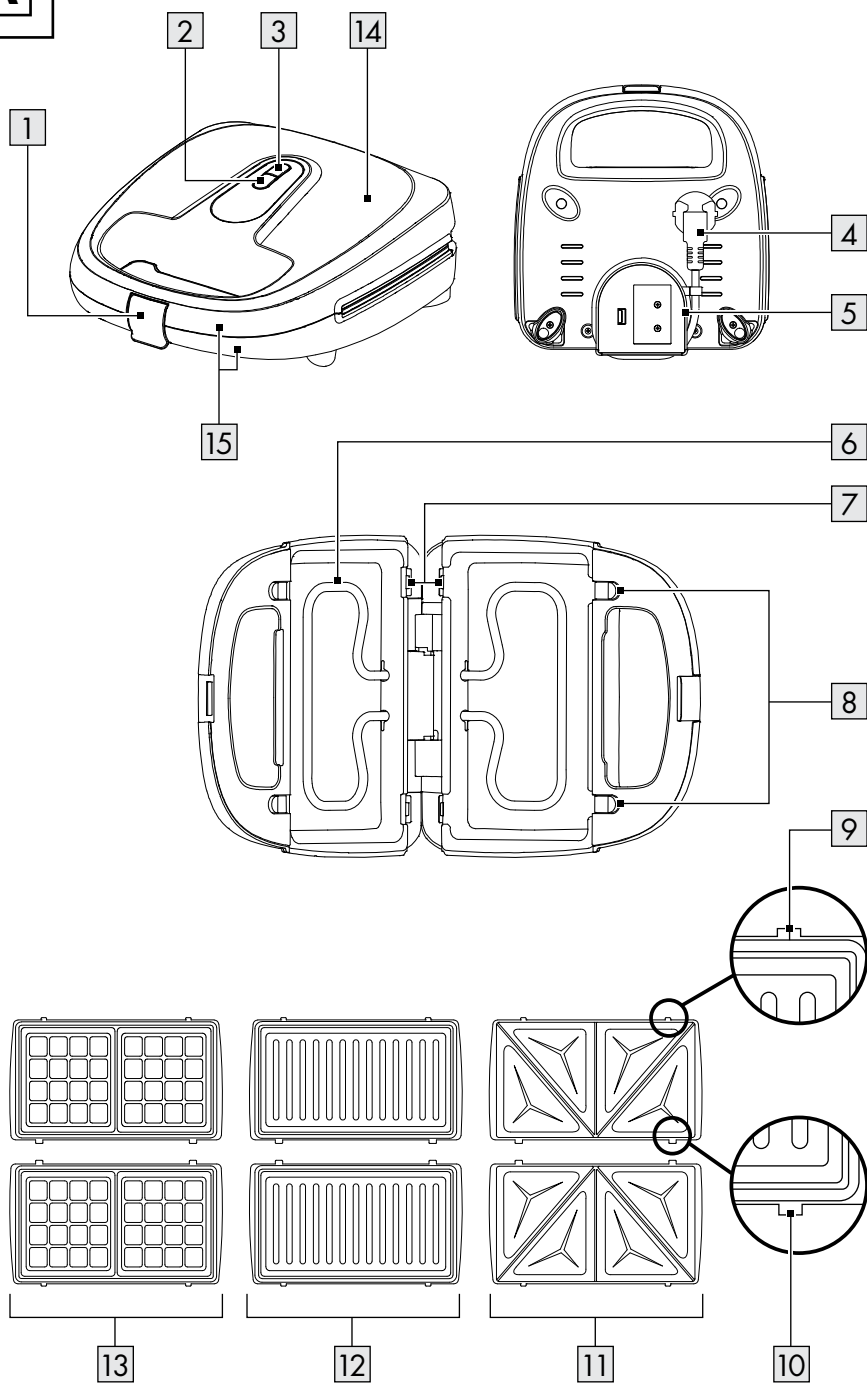
(AT)

(CH)

SANDWICHMAKER

Kurzanleitung

GB	Short manual	Page	4
HU	Rövid útmutató	Oldal	17
SI	Kratka navodila	Stran	30
CZ	Krátký návod	Strana	45
SK	Krátky návod	Strana	58
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	71

A

Warnings and symbols used	Page 5
Short manual	Page 6
Intended use	Page 6
Scope of delivery	Page 6
Description of parts	Page 6
Technical data	Page 6
Safety notes	Page 6
Before first use	Page 9
Unpacking the product and basic cleaning	Page 9
Usage	Page 9
Installing and removing the plates	Page 9
Operation	Page 9
Grilling sandwiches	Page 10
Grilling	Page 10
Baking waffles	Page 11
Recipes	Page 11
Tuna sandwich	Page 11
Turkey sandwich	Page 12
Monte Cristo Sandwich	Page 12
Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches	Page 12
Egg Salad Sandwich	Page 12
Belgian waffles	Page 13
Blueberry waffles	Page 13
Ham and cheese waffles	Page 13
Brownie Belgian waffles	Page 14
Shrimp and plum kebabs	Page 14
Cleaning and care	Page 15
Disposal	Page 15
Warranty	Page 15
Warranty claim procedure	Page 16
Service	Page 16

Warnings and symbols used

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

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

3-IN-1 SANDWICH TOASTER

● Short manual

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. Scanning the QR code takes you straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 472451_2407.

The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Store the short guide in a safe place, and if you give the product to third parties, all documentation should be passed on to them as well.

● Intended use

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

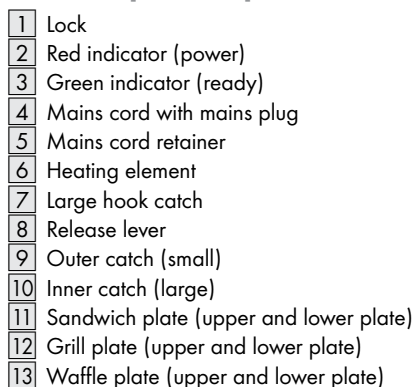
This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.

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

● Scope of delivery

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

● Description of parts

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

-  14 Lid
- 15 Handle

● Technical data

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



Safety notes

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

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

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

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

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

- Keep the product and its mains cord out of reach of children aged younger than 8 years.

**⚠ WARNING! RISK OF
INJURY!**

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

**⚠ DANGER! RISK OF
ELECTRIC SHOCK!**

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

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

CAUTION! HOT SURFACE!

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

WARNING! RISK OF INJURY AND DAMAGE!

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

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

● Before first use

● Unpacking the product and basic cleaning

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

● Usage

● Installing and removing the plates

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

① INFO:

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

Installing the plates

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

Removing the plates

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

● Operation

① INFO:

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

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

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

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

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

● Grilling sandwiches

Suitable for sandwich pockets with sweet or savoury filling.

❗ INFO:

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

Plates:

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

Approx. grilling time:

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

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

● Grilling

⚠ CAUTION! DANGER OF SPLASHES!

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

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

❗ INFO:

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

Plates:

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

Approx. grilling time:

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

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

● Baking waffles

Suitable for sweet and savoury waffles.

❗ INFO:

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

Plates:

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

Approx. baking time:

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

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

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

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Turkey sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Monte Cristo Sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	bread
1 slice	ham
1 slice	turkey
1 slice	Swiss cheese
1	egg
¼ cup	milk
Butter (for cooking)	

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Assemble the sandwich with ham, turkey, and cheese between the bread slices.
3. Whisk together the egg and milk.

4. Dip the sandwich in the egg mixture, coating both sides.
5. Close the product and grill for about 3-5 minutes until golden brown.
6. Serve immediately.

● Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	bread
Pepperoni slices	
Mozzarella cheese (shredded)	
Pizza sauce	
Butter (for spreading)	

Preparation:

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

● Egg Salad Sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	whole grain bread
4	hard-boiled eggs, chopped
2 tbsp	mayonnaise
1 tsp	Dijon mustard
1 tbsp	chopped chives
1 pinch	salt
1 pinch	pepper

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Prepare the egg salad: In a bowl, mix the chopped hard-boiled eggs, mayonnaise, Dijon mustard, chopped chives, salt, and pepper until well combined.
3. Assemble the sandwich: Spread the egg salad mixture evenly over two slices of bread.
4. Top with remaining bread: Place the other slices of bread on top.
5. Grill the sandwich: Close the product and grill for about 3-4 minutes, or until the bread is golden brown.
6. Serve immediately.

● Belgian waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

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

Preparation:

1. Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
2. In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
3. Spray both exchangeable plates **13** with cooking spray.
4. Evenly spoon the batter onto the lower plate.

5. Close the product and bake for about 3 minutes.
6. Lift the lid **14** to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
7. Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Cleaning and care

DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

CAUTION! HOT SURFACE!

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

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

INFO:

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

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

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

● Disposal

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



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



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



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

● Warranty

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

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

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

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

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

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

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 472451_2407) available as proof of purchase.

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

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

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

● Service

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal	18
Rövid útmutató	Oldal	19
Rendeltetésszerű használat	Oldal	19
A csomagolás tartalma	Oldal	19
A részegységek leírása	Oldal	19
Műszaki adatok	Oldal	19
Biztonsági utasítások	Oldal	19
Első használat előtt	Oldal	22
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	22
Használat	Oldal	22
Sütőlapok behelyezése és eltávolítása	Oldal	22
Kezelés	Oldal	23
Szendvicsek sütése	Oldal	23
Grillezés	Oldal	24
Gofrisütés	Oldal	24
Receptek	Oldal	25
Tonhalas szendvics	Oldal	25
Pulykahúsos szendvics	Oldal	25
Monte Cristo szendvics	Oldal	25
Pepperoni pizza sült szendvics	Oldal	26
Tojásos, salátás szendvics	Oldal	26
Belga gofri	Oldal	26
Áfonyás gofri	Oldal	27
Sonkás-sajtos gofri	Oldal	27
Belga brownie-gofri	Oldal	27
Garnélanyársak szilvával	Oldal	28
Tisztítás és ápolás	Oldal	28
Mentesítés	Oldal	29
Garancia	Oldal	29
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	29
Szervíz	Oldal	29

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.		Váltóáram/-feszültség
		Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.		Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.		Veszély – áramütésveszély!
			Vigyázat, forró felületek!
	A sütőlapok mosogatógépben moshatók.		A földelés szimbóluma
			Élelmiszerbiztos. A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
CE	A CE-jelzés a termékre vonatkozó releváns EU-irányelvek betartását jelöli.		Biztonsági információk Használati útmutató

SZENDVICSSÜTŐ

Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 472451_2407 megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

A gyors üzembe helyezési útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg valamennyi használati és biztonsági tudnivalót. Őrizze meg jól a gyors üzembe helyezési útmutatót és amennyiben harmadik félnek továbbadja a terméket, adja át a hozzá tartozó dokumentációt is.

Rendeltetésszerű használat

A termék gofrik, szendvicsek készítésére és grillezésre használható. Más célra ne használja.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

A csomagolás tartalma

- 1× Szendvicssütő
- 3× Cserélhető sütőlap készlet
- 1× Használati útmutató

A részegységek leírása

- 1 Rendszer
- 2 Piros jelzőfény (működés)
- 3 Zöld jelzőfény (felmelegítés)
- 4 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 5 Vezetéktartó
- 6 Fűtőelem
- 7 Nagy akasztóhurok
- 8 Kireteszelő kar
- 9 Külső rögzítőfül (kicsi)
- 10 Belső rögzítőfül (nagy)
- 11 Szendvicssütő lapok (felső és alsó)
- 12 Grillsütő lapok (felső és alsó)
- 13 Gofrisütő lapok (felső és alsó)

14 Fedél

15 Fogó

Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	750 W
Védelmi osztály:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	–
HG09121-BS:	–



Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti!

A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐKRE ÉS GYERMEKEKRE NÉZVE!

- Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.
- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak. Tisztítsa meg a terméket és a tartozékait (lásd „Tisztítás és ápolás”).
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.
- A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

- Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.
- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék mindaddig be van kapcsolva, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.
- Működés és lehűlés közben kizárólag a fogónál fogja meg a terméket.
- Használat közben legyen óvatos, mert a fogó kissé felmelegedhet.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSEK ÉS KÁROK VESZÉLYE!

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- A terméket ne használja a sütőlapok nélkül.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket csakis sík, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.

- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon a sütőlapok közé, illetve hogy ne érjen azok széleihez sem.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácspeppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS KOCKÁZATA!

- A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

● Első használat előtt

● A termék kicsomagolása és áttisztítása

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból, és szabaduljon meg az összes csomagolóanyagtól és védőfóliától.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma” c. részt).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és minden alkatrész jó állapotban van-e. Ha sérülést vagy hibát talál, ne használja a terméket, hanem járjon el a „Garancia” c. fejezetben leírtak szerint.
4. Az első sütés előtt a terméket élelmiszer nélkül használja, hogy az esetleges gyártási maradékok kiégjenek belőle. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
5. Tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás és ápolás” c. részben leírtak szerint.

● Használat

● Sütőlapok behelyezése és eltávolítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

- Mielőtt behelyezné/eltávolítaná a sütőlapokat, húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- A sütőlapokat nem szabad közvetlenül a használat után kivenni vagy cserélni. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

❶ TUDNIVALÓ:

- Csakis egyforma sütőlapokat **11/12/13** helyezzen be.

Helyezze be a sütőlapokat

1. Nyissa ki a reteszt **1** és hajtsa fel a terméket.
2. Igazítsa a kiválasztott sütőlap belső rögzítőfüleit **10** a nagy akasztóhurkokba **7**.
3. Nyomja a sütőlapot lefelé, amíg érezhetően a helyére nem rögzül.
4. Ismétlje meg a 2. és 3. lépést a termék másik felén is.

A sütőlapok kivétele

1. Nyissa ki a reteszt **1** és hajtsa fel a terméket.
2. Húzza meg a kireteszelő karokat **8** és távolítsa el a sütőlapot.
3. Ismétlje meg a 2. lépést a termék másik felén is.

● Kezelés

❶ TUDNIVALÓ:

- A termék első néhány használata során enyhe kellemetlen szagokat érezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
- Az első adag grillezett vagy süttött ételmiszert dobja ki.
- A működés során a zöld színű jelzőfény **3** időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik az üzemi hőmérsékletre.
- A termék gofrik, szendvicsek készítésére és grillezésre használható (lásd a lenti szakaszokat).

Ajánlott sütési és grillezési idők	
Szendvicsek	4–5 perc.
Grillezés	4–9 perc. (időnként ellenőrizze a sütés állapotát)
Gofri (édes vagy sós)	8 perc
Csupán tájékoztató értékek (A becsült sütési idők a „Receptek” című részben találhatók)	

1. A termék bekapcsolásához dugja az elektromos csatlakozót **4** egy megfelelő konnektorba. A piros színű jelzőfény **2** kigyullad.
2. Tartsa a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény **3** ki nem gyullad.
3. Kenje be a felső és az alsó sütőlapot **11/12/13** megfelelő étkezési olajjal.
4. Tegyen ízlés szerinti mennyiségű ételmiszert vagy tésztaát az alsó lapokra, csukja le a fedelet **14** a fogóval **15** és a retesszel **1**, hogy a termék az ételmiszer sütése/grillezése alatt lecsukva maradjon.
5. A termék teljes kikapcsolásához húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. A piros színű jelzőfény kialszik.

Jelzőfény	Állapot
A piros jelzőfény világít	A termék be van kapcsolva
A piros jelzőfény nem világít	A termék ki van kapcsolva
A zöld jelzőfény nem világít	A termék felmelegszik vagy újramelegszik.
A zöld jelzőfény világít	Az üzemi hőmérséklet elérve.

● Szendvicsek sütése

Édes vagy sós töltelékkel töltött szendvicstáskák készítéséhez.

❶ TUDNIVALÓ:

- A szendvicssütés alatt a zöld jelzőfény **3** ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) **11**

Becsült grillezési idő:

- Kb. 4–5 perc. Attól függően, hogy mennyire legyen ropogós a szendvics. A sütési idő ízlés szerint rövidebbre vagy hosszabbra is választható.

1. Nyissa ki a reteszt **1** és hajtsa fel a terméket.
2. Helyezzen fel 2 előkészített szendvicset az alsó szendvicssütő lapra **11**.
3. Hajtsa le a fedelet **14** a fogónál **15** és zárja be a reteszt, hogy a termék csukva maradjon a szendvicsek grillezése közben.
4. Ha a szendvicsek elkészültek, műanyagból vagy fából készült spatulával (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközzel) vegye ki őket a termékből, megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
5. Ha befejezte a grillezést, húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

● Grillezés

⚠ VIGYÁZAT! KIFRÖCCSENÉS VESZÉLYE!

- Ne grillezzen túl nedves élelmiszereket. A termék kinyitásakor ügyeljen a fröcsögő zsiradékokra és a felszálló gőzökre.

Kisebb húсок, virslik és zöldségek grillezésére alkalmas.

❗ TUDNIVALÓ:

- A grillezés alatt a zöld színű jelzőfény **3** ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.

Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) **12**

Becsült grillezési idő:

- Kb. 4–9 perc. Attól függően, mennyire szeretné átsütni az ételt. A sütési idő ízlés szerint rövidebbre vagy hosszabbra is választható.

1. Nyissa ki a reteszt **1** és hajtsa fel a terméket.
2. Tegye rá a grillezni kívánt ételeket az alsó grillsütő lapra **12**.
3. Hajtsa le a fedelet **14** a fogónál **15** és zárja be a reteszt, hogy a termék csukva maradjon az étel grillezése közben.
4. Ha befejezte a grillezést, húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

● Gofrisütés

Édes vagy sós gofrik készítéséhez.

❗ TUDNIVALÓ:

- A gofrik sütése közben a zöld színű jelzőfény **3** ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

Becsült sütési idő:

- Kb. 8 perc. Attól függően, hogy mennyire szeretné barnára sütni a gofrit. A sütési idő ízlés szerint rövidebbre vagy hosszabbra is választható.

1. Nyissa ki a reteszt **1** és hajtsa fel a terméket.
2. Öntse rá a tészta az alsó gofrisütő lapra **13** egy fából vagy hőálló műanyagból készült merőkanál segítségével. Ne használjon fém merőkanalat, mert az kárt tehet a gofrisütő lapok tapadásmentes bevonatában. Ne öntsön túl sok tészta az alsó gofrisütő lapra.
3. Hajtsa le a fedelet **14** a fogónál **15** és zárja be a reteszt, hogy a termék csukva maradjon a tészta sütése közben.
4. Ha a gofrik elkészültek, műanyagból vagy fából készült spatulával (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközzel) vegye ki őket a termékből, megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
5. Ha befejezte a sütést, húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

● **Receptek**

● **Tonhalas szendvics**

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

4 szelet	Szendvicskenyér
85 g	Tahini
85 g	Zsírszegény görög joghurt
80 g	Tonhal
65 g	Friss bazsalikom
1	Citrom facsart leve
14 ml	Olívaolaj
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Keverje össze a tahinit, a görög joghurtot és a citromlét, majd ízesítse bazsalikkal, sóval és feketeborssal.
3. Adja hozzá az olívaolajat a tahinis-joghurtos szószhoz. Kenje el a tahinis-joghurtos szósz a 2 szendvicskenyéren.
4. Ossza el rajta a lecsepegtetett tonhalat.
5. Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
6. Csukja be a terméket és grillezze az ételt kb. 4 percig.
7. Azonnal tálalja.

● **Pulykahúsos szendvics**

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

4 szelet	Szendvicskenyér
2 szelet	Fiatál gouda sajt
50 g	Szeletelt pulykamell
10 g	Mustár
½	Hagyma
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje el a mustárt a szendvicskenyerek belső oldalán.
3. Vágja fel a hagymát apróra.
4. Ossza el a hagymát és a pulykahúst a két szendvicskenyéren.
5. Sózza, borsozza.
6. Tegye a tetejére a sajtszeleteket.
7. Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
8. Csukja be a terméket és grillezze az ételt kb. 4 percig.
9. Azonnal tálalja.

● **Monte Cristo szendvics**

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó sütőlap) 11

Hozzávalók:

4 szelet	kenyér
1 szelet	sonka
1 szelet	pulykahús
1 szelet	ementáli sajt
1	tojás
¼ csésze	tej
Vaj (sütéshez)	

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Állítsa össze a szendvicset, tegye a kenyérszeletek közé a sonkát, pulykát és sajtot.
3. Verje fel együtt a tojást és a tejet.
4. Merítse a szendvicset a tojásos keverékbe, hogy bevonja mindkét oldalát.
5. Zárja le a terméket, és süsse kb. 3–5 percig, amíg aranybarna nem lesz.
6. Azonnal tálalja.

● Pepperoni pizza sült szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) **11**

Hozzávalók:

4 szelet kenyér
Pepperoni szeletek
Mozzarella sajt (reszelt)
Pizza szósz
Vaj (szétolvasztáshoz)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje a pizza szósz minden kenyérszelet egyik oldalára.
3. Tegye rá a pepperonit és a mozzarella sajtot.
4. Helyezze rá a második szelet kenyeret.
5. Kenje meg a szendvics külsejét.
6. Zárja le a terméket, és süsse kb. 3–5 percig, amíg aranybarna nem lesz.
7. Azonnal tálalja.

● Tojásos, salátás szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) **11**

Hozzávalók:

4 szelet teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér
4 keményre főtt tojás, apróra vágott
2 ek majonéz
1 tk dijoni mustár
1 ek apróra vágott metélőhagyma
1 csipet só
1 csipet bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. A tojásos, salátás szendvics elkészítése: Egy tálban jól keverje össze az apróra vágott kemény tojást, a majonézt, a dijoni mustárt, az apróra vágott metélőhagymát, a sót és a borsot.

3. A szendvics összeállítása: Egyenletesen oszlassa el a tojásos, salátás keveréket a két szelet kenyéren.
4. A maradék kenyér felhelyezése: Helyezze a két másik kenyérszeletet a tetejére.
5. A szendvics sütése: Zárja le a terméket, és süsse kb. 3–4 percig, vagy amíg a kenyér aranybarna nem lesz.
6. Azonnal tálalja.

● Belga gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

Hozzávalók:

5	Tojás
250 g	Vaj
200 g	Cukor
400 ml	Tej
500 g	Finomliszt
2 csomag	Vaníliás cukor
5 g	Sütőpor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vaját.
3. Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét és keverje össze.
4. Adja hozzá a maradék lisztet és tejet is. Keverje a tésztát krémes állagúra.
5. Fújja be a sütőlapokat **13** sütőspray-jel.
6. Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
7. Csuksja be a terméket és süsse az ételt kb. 8 percig.
8. Azonnal tálalja.

● Áfonyás gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

Hozzávalók:

100 ml	Növényi olaj
250 ml	Tej
2	Tojás
100 g	Cukor
280 g	Finomliszt
8 g	Sütőpor
80 g	Áfonya (friss vagy fagyasztott)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy nagy tálban keverje össze az olajat, a tejet, a tojásokat és a cukrot. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Jól keverje össze.
3. Keverje alá az áfonyát.
4. Fújja be mindkét levehető sütőlapot **13** sütőspray-jel.
5. Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
6. Csukja be a terméket és süsse az ételt kb. 10 perc alatt aranybarnára.
7. Vegye ki a gofrit, és hűtse 5 percig, hogy ropogós legyen.
8. Azonnal tálalja.

● Sonkás-sajtos gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

Hozzávalók:

570 g	Mélyhűtött rösztli-burgonya
225 g	Feketeerdő sonka felkockázva
200 g	Reszelt cheddar sajt
3	Nagyobb méretű tojás felverve
2 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)
2 TK	Felaprított friss petrezselyemlevél
½ TK	Szárított kakukkfű
¼ TK	Füstölt paprika

Ízesítse sóval és frissen őrölt feketeborssal

Elkészítés:

1. Olvassa ki a burgonyát.
2. Melegítse elő a terméket.
3. Fújja be mindkét levehető sütőlapot **13** sütőspray-jel.
4. Egy nagyobb tálban keverje össze a rösztli, a sonkát, a sajtot, a tojás, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfűvet és a paprikát. Ízesítse sóval és borssal.
5. Ossa el a burgonyás keveréket egyenletesen a sütőlapon.
6. Csukja be a terméket és süsse az ételt kb. 7 perc alatt aranybarnára és ropogósra.
7. Azonnal tálalja.

● Belga brownie-gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

Hozzávalók:

180 g	Finomliszt
65 g	Cukrozatlan kakaópor
20 g	Kristálycukor
1 TK	Sütőpor
1 TK	Tengeri só
10 EK	Olvasztott, sózatlan vaj
2	Nagy méretű tojás
2 TK	Vaníliakivonat
60 ml	Víz
120 g	Csokidarabka

- **Opcionális hozzávalók:** Vaníliafagylalt, csokoládéöntet, porcukor

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sajtot. Olvassa fel a vajat, majd tegye félre kissé kihűlni.
2. Egy kisebb tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet. Adja hozzá a tojásos keveréket a száraz hozzávalókhoz. Gyorsan keverje bele az olvasztott sajtot. Tegye bele a csokidarabokat.
3. Fújja be a sütőlapokat **13** sütőspray-jel.
4. Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
5. Csukja be a terméket és süsse az ételt kb. 3 percig.

6. A gofrik ellenőrzéséhez emelje meg a fedelet **14**. A gofriknak teljesen ki kell alakulniuk, és puhának kell lenniük.
7. Tálalja porcukorral, vaníliafagylalttal és csokiöntettel.

● Garnélanyársak szilvával

Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) **12**

Hozzávalók:

- 2 EK Repceolaj
- 2 EK Frissen aprított koriander
- 1 TK Zöldcitrom frissen reszelt héja
- 3 EK Zöldcitromlé
- ½ TK Só
- 12 Nyers garnélarák (8 – 12 garnélarák, kb. 500 g/héjazott és pucolt)
- 3 Jalapeño paprika (hosszában elvágva, kimagozva, negyedelve)
- 2 Szilva (magozott, hat részre vágott)

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy nagyobb edényben keverje össze a repceolajat, a koriandert, a zöldcitrom héját és a levét és a sót.
3. A keverékből tegyen át 3 evőkanálnyit egy kisebb edénybe és tegye félre.
4. Adja hozzá a garnélarákat, a jalapeño paprikákat és a szilvát a keverékhez. Keverje össze, fedje le, majd pácolja.
5. A garnélarákat, a jalapeño paprikákat és a szilvát ossza el egyenlően 4 darab 25 cm-es nyársra. A páclétól szabaduljon meg.
6. Addig grillezze a nyársakat, amíg a garnélarákok át nem sülték. Minden nyárs egyik oldalát kb. 2 percig grillezze, majd fordítsa meg.
7. Öntse rájuk a félretett páclét.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

- Tisztítás előtt mindig válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
- A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ VIGYÁZAT! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

- A termék és az alkatrészei tisztításához ne használjon maró anyagokat, durva tisztítószerkeket vagy kemény keféket.

❗ TUDNIVALÓ:

- Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.
- A cserélhető sütőlapok **11/12/13** mosogatógépben moshatók.

Alkatrész	Tisztítási mód
■ Borítás	□ A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén adjon hozzá némi tisztítószer.
■ Sütőlapok 11/12/13	□ Öblítse át a sütőlapokat vízzel és kímélő mosogatószerrel.
■ A sütőlapok alsó felén lévő közök ■ Fűtőelem 6 ■ Rendszer 1	□ Távolítsa el a zsíradékot és a folyadékokat konyhai papírtörlővel. □ A letapadt, ráégett maradványokat fa spatulával vagy kisméretű fa nyársal.

- Tisztítás után és az újbóli használat előtt hagyja a termék összes alkatrészét teljesen megszáradni.

● **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.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkbe, 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 eladójaival szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

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

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

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk

vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

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

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

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 472451_2407) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

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

● **Szerviz**



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Uporabljena opozorila in simboli	Stran	31
Kratka navodila	Stran	32
Predvidena uporaba	Stran	32
Obseg dobave	Stran	32
Opis delov	Stran	32
Tehnični podatki	Stran	32
Varnostne opombe	Stran	32
Pred prvo uporabo	Stran	35
Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje	Stran	35
Uporaba	Stran	35
Nameščanje in odstranjevanje plošč	Stran	35
Delovanje	Stran	35
Peka sendvičev	Stran	36
Peka na žaru	Stran	36
Peka vafeljev	Stran	37
Recepti	Stran	37
Sendvič s tuno	Stran	37
Sendvič s puranom	Stran	38
Sendvič Monte Cristo	Stran	38
Popečeni pica sendviči s pikantno salamo	Stran	38
Sendvič z jajčno solato	Stran	38
Belgijski vafli	Stran	39
Borovničevi vafli	Stran	39
Vafli s šunko in sirom	Stran	39
Belgijski brownie vafli	Stran	40
Kebab s kozicami in slivami	Stran	40
Čiščenje in nega	Stran	41
Odstranjevanje	Stran	41
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	42
Servis	Stran	42
Garancijski list	Stran	43

Uporabljen opozorila in simboli

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

	NEVARNOST! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visokim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.	 Izmenični tok/napetost
		Hz Hertz (frekvenca napajanja)
		W Watt
	OPOZORILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost z srednjim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.	 Ta simbol v kombinaciji z besedo »Informacije« zagotavlja dodatne uporabne informacije.
		 Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	SVARILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Svarilo« označuje nevarnost z nizkim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v manjšo ali zmerno telesno poškodbo.	 Nevarnost – tveganje za električni udar!
		 Pozor – vroča površina!
	Zamenljive plošče so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.	 Simbol za zaščitno ozemljitev
		 Varno za hrano. Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.
	Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.	 Varnostne informacije Navodila za uporabo

OPEKAČ ZA SENDVIČE

Kratka navodila

Pri tem dokumentu gre za skrajšano tiskano različico celotnih navodil za uporabo. S skeniranjem kode QR prispete neposredno na spletno mesto Lidl-Service (www.lidl-service.com) in lahko z vnosom številke izdelka (IAN) 472451_2407 vidite in prenesete celotna navodila za uporabo.

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka.

Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi opozorili.

Kratka navodila dobro shranite. V primeru izročitve izdelka tretjim jim dajte tudi celotno dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta izdelek je namenjen pripravi vafeljev, sendvičev in jedi na žaru. Ne uporabljajte ga za druge namene.

Izdelek je namenjen samo za uporabo v zasebnih gospodinjstvih in ne za komercialno uporabo.

Proizvajalec ne sprejema nikakršne odgovornosti za poškodbe, ki so posledica neprimerne uporabe.

Obseg dobave

- 1× Opekač za sendviče
- 3× Komplet zamenljivih plošč
- 1× Navodila za uporabo

Opis delov

- 1 Zaklep
- 2 Rdeča lučka (napajanje)
- 3 Zelena lučka (pripravljenost)
- 4 Omrežni kabel z omrežnim vtičem
- 5 Nosilec omrežnega kabla
- 6 Grelni element
- 7 Veliki kavljasti zaklep
- 8 Sprostitutveni vzvod
- 9 Zunanji ujemalni nastavek (majhen)
- 10 Notranji ujemalni nastavek (velik)

- 11 Plošča za sendvič (zgornja in spodnja plošča)
- 12 Plošča za žar (zgornja in spodnja plošča)
- 13 Plošča za vafle (zgornja in spodnja plošča)
- 14 Pokrov
- 15 Ročaj

Tehnični podatki

Vhodna napetost: 220–240 V~, 50–60 Hz

Poraba energije: 750 W

Razred zaščite: I

HG09121: GS (TÜV SÜD)

HG09121-CH: –

HG09121-BS: –



Varnostne opombe

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI INFORMACIJAMI IN NAVODILI ZA UPORABO!

V primeru poškodb, ki so posledica neupoštevanja teh navodil za uporabo, je jamstveni zahtevak neveljaven!

Za posledične poškodbe ne prevzemamo nikakršne odgovornosti! V primeru materialne škode ali telesnih poškodb, ki so posledica nepravilnega ravnanja oziroma neupoštevanja varnostnih navodil, ne sprejemamo nobene odgovornosti!

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

- Otrok v bližini embalažnega materiala nikoli ne pustite brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.
Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otroci naj se ne približujejo embalažnemu materialu.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila glede varne uporabe izdelka in razumejo prisotna tveganja.
- Otroci se z izdelkom ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo opravljati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom. Izdelek in njegove dodatke očistite (glejte razdelek »Čiščenje in nega«).
- Izdelek in omrežni kabel ne smeta biti v dosegu otrok, ki so mlajši od 8 let.

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA TELESNE POŠKODBE!

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

⚠ NEVARNOST! TVEGANJE ZA ELEKTRIČNI UDAR!

- Izdelka nikoli ne poskušajte popraviti sami. V primeru okvar lahko popravila opravi le usposobljeno osebe.
- Izdelka ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega izdelka.
Če je izdelek poškodovan, ga izklopite iz vtičnice in se obrnite na svojega prodajalca.
- Izdelka ne smete uporabljati, če je padel, če so na njem vidni znaki poškodb.
- Ko je izdelek priključen na električno omrežje, je ves čas pod električnim tokom.

- Preden izdelek priključite v omrežno napajanje, preverite, ali se napetost in nazivni tok ujemata s podatki o omrežnem napajanju, ki so navedeni na tipski ploščici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta omrežni vtič in omrežni kabel poškodovana. Če je omrežni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe, da preprečite nevarnost.
- Omrežni kabel zaščitite pred nevarnostmi. Pazite, da ne visi čez ostre robove, ne stiskajte in ne ukrivljajte ga. Omrežnega kabla ne približujte vročim površinam in odprtim plamenom.

SVARILO! VROČA POVRŠINA!

- Med uporabo se izdelek močno segreje. Ne dotikajte se izdelka med uporabo in takoj po uporabi.
- Izdelka se dotikajte le za ročaj med delovanjem in ko se še hladi.
- Med uporabo je treba biti previden, saj lahko na ročaju nastaja nizka toplota.

OPOZORILO! TVEGANJE ZA TELESNE POŠKODBE IN ŠKODO!

- Izdelek ne sme ostati brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje.
- Izdelka med uporabo nikoli ne premikajte.
- Izdelka ne uporabljajte brez nameščenih plošč.
- Izdelka ne postavljajte na vroče plošče (plinske, električne, kuhališče na premog itd.). Izdelek uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, ki je odporna na vročino.
- Ne pokrivajte izdelka med uporabo ali kmalu po uporabi, ko je še vroč.
- Prepričajte se, da omrežni kabel ni stisnjen s ploščami ali da se ne dotika roba plošč.
- Uporaba podaljševalnih kablov ni priporočljiva. Če je potrebna uporaba podaljševalnega kabla, mora biti zasnovan tako, da omogoča pretok električnega toka najmanj 10 A.
- Kable položite tako, da se ne boste spotaknili ob njih ali jih kako drugače poškodovali.

- Ta izdelek ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanjega časovnika ali ločenega daljinskega sistema.
- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz električne vtičnice za omrežni kabel.
- Izdelek, omrežni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtih plamen in virov toplote, kot so peči ali naprave za ogrevanje.

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA TELESNE POŠKODBE!

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

● Pred prvo uporabo

● Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje

1. Izdelek odstranite iz embalaže ter odstranite ves embalažni material in plastične ovoje.
2. Preverite in se prepričajte, da so priloženi vsi navedeni deli (glejte poglavje »Obseg dobave«).
3. Preverite, ali so izdelek in vsi deli v dobrem stanju. Če zaznate poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, temveč sledite postopku, opisanem v poglavju »Garancija«.
4. Pred prvo uporabo izdelek uporabljajte brez hrane, da se morebitni proizvodni ostanki zažgejo. Zagotovite zadostno prezračevanje.

5. Pred prvo uporabo vse dele izdelka očistite v skladu z opisom v poglavju »Čiščenje in nega«.

● Uporaba

● Nameščanje in odstranjevanje plošč

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred nameščanjem/odstranjevanjem plošč iztaknite omrežni vtič iz stenske vtičnice.

⚠ SVARILO! VROČA POVRŠINA!

- Plošč ne menjajte/odstranjujte takoj po delovanju. Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

① INFORMACIJE:

- Namestite samo plošče **11/12/13** istega tipa.

Nameščanje plošč

1. Odprite zaklep **1** in odprite izdelek.
2. Notranjo ujemalni nastavek **10** izbrane plošče vstavite v veliki ujemalni nastavek **7**.
3. Ploščo potisnite navzdol, dokler se občutno ne zaskoči.
4. Korak 2 in 3 ponovite na drugi strani izdelka.

Odstranjevanje plošč

1. Odprite zaklep **1** in odprite izdelek.
2. Potegnite sprostitevna vzvoda **8** in odstranite ploščo.
3. Korak 2 ponovite na drugi strani izdelka.

● Delovanje

① INFORMACIJE:

- Ob prvem segrevanju izdelka se lahko pojavi šibek vonj. Zagotovite zadostno prezračevanje v prostoru.
- Zavrzite prva živila, ki jih spečete v opekaču.
- Med delovanjem se zelena lučka **3** občasno prižge in ugasne. To pomeni, da se izdelek segreva na delovno temperaturo.

- Ta izdelek je namenjen pripravi vaflijev, sendvičev in jedi na žaru (glejte naslednja poglavja).

Predlagani čas za peko/žar	
Sendviči	Od 4 do 5 minut
Peka na žaru	Od 4 do 9 minut (občasno preverite stopnjo porjavitve)
Vafliji (sladki/slani)	8 minut
Samo za referenco (za predvidene čase kuhanja glejte poglavje „Recepti“).	

1. Za vklop izdelka priključite omrežni vtič **[4]** v ustrezno stensko vtičnico. Rdeča lučka **[2]** zasveti.
2. Med segrevanjem naj bo izdelek zaklenjen. Počakajte, da se prižge zelena lučka **[3]**.
3. Zgornje in spodnje zamenljive plošče **[11]/[12]/[13]** namažite z ustreznim jedilnim oljem.
4. Na spodnje plošče dodajte primerno količino hrane ali testa in zaprite pokrov **[14]** s pomočjo ročaja **[15]** in zaklepa **[1]**, da izdelek med kuhanjem hrane ostane zaprt.
5. Če želite izdelek izklopiti, izvlecite omrežni vtič iz stenske vtičnice. Rdeča lučka ugasne.

Lučka	Stanje
Rdeča lučka sveti	Izdelek je vklopljen
Rdeča lučka je ugasnjena	Izdelek je izklopljen
Zelena lučka je ugasnjena	Izdelek se predhodno/ponovno segreva.
Zelena lučka sveti	Delovna temperatura je dosežena.

● Peka sendvičev

Primerno za sendviče s sladkim ali slanim nadevom.

❗ INFORMACIJE:

- Med peko sendvičev na žaru se zelena lučka **[3]** ugasne in znova prižge. S tem uravnate zahtevano delovno temperaturo.

Plošče:

- Plošče za sendvič (zgornja in spodnja plošča) **[11]**

Približni čas peke:

- 4 do 5 minut, odvisno od tega, kako zapečen naj bo sendvič. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate po svoji izbiri.
1. Odprite zaklep **[1]** in odprite izdelek.
 2. Položite 2 pripravljena sendviča na spodnjo ploščo za sendvič **[11]**.
 3. Pokrov **[14]** zaprite z ročajem **[15]** in zaklepom, da izdelek med peko sendviča na žaru ostane zaprt.
 4. Ko sta sendviča pripravljena, jih s plastično/leseno lopatko (ali drugim primernim nekovinskim orodjem) odstranite iz izdelka, da ne poškodujete nelepljive prevleke izdelka.
 5. Po končanem pečenju na žaru izključite omrežni vtič **[4]** iz stenske vtičnice.

● Peka na žaru

⚠ SVARILO! NEVARNOST BRIZGANJA!

- Za peko na žaru ne uporabljajte mokre hrane. Pri odpiranju izdelka pride do brizganja maščobe in dvigovanja pare.

Primerno za peko manjših kosov mesa, klobas ali zelenjave.

❗ INFORMACIJE:

- Med peko hrane na žaru se zelena lučka **[3]** ugasne in znova prižge. S tem uravnate zahtevano delovno temperaturo.

Plošče:

- Plošče za žar (zgornja in spodnja plošča) **[12]**

Približni čas peke:

- 4 do 9 minut, odvisno od tega, kako zapečena mora biti hrana. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate po svoji izbiri.
1. Odprite zaklep **[1]** in odprite izdelek.
 2. Na spodnjo ploščo žara **[12]** položite hrano, ki jo boste pekli na žaru.
 3. Pokrov **[14]** zaprite z ročajem **[15]** in zaklepom, da izdelek med peko na žaru ostane zaprt.
 4. Po končanem pečenju na žaru izključite omrežni vtič **[4]** iz stenske vtičnice.

● Peka vafļev

Primerno za sladke in slane vafļe.

❗ INFORMACIJE:

- Med peko vafļev se zelena lučka **[3]** ugasne in znova prižge. S tem uravnate zahtevano delovno temperaturo.

Plošče:

- Plošče za vafļe (zgornja in spodnja plošča) **[13]**

Približni čas peke:

- 8 minut, odvisno od tega, kako zapečeni morajo biti vafļi. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate po svoji izbiri.
1. Odprite zaklep **[1]** in odprite izdelek.
 2. Z leseno ali plastično zajemalko, odporno na vročino, prelijte testo na spodnjo ploščo za vafļe **[13]**. Ne uporabljajte kovinskih zajemalk, saj lahko poškodujete površino plošč, ki se ne prijema. Spodnje plošče za vafļe ne napolnite preveč s testom.
 3. Pokrov **[14]** zaprite z ročajem **[15]** in zaklepom, da izdelek med peko testa ostane zaprt.

4. Ko so vafļi pripravljeni, jih s plastično/leseno lopatko (ali drugim primernim nekovinskim orodjem) odstranite iz izdelka, da ne poškodujete nelepljive prevleke izdelka.
5. Po končani peki vafļev izključite omrežni vtič **[4]** iz stenske vtičnice.

● Recepti

● Sendvič s tuno

Plošče:

- Plošče za sendvič (zgornja in spodnja plošča) **[11]**

Sestavine:

4 rezine	toast kruha
85 g	tahinija
85 g	grškega jogurta z nizko vsebnostjo maščob
80 g	tune
65 g	Sveža bazilika
1	sok iztisnjene limone
14 ml	oljčnega olja
1 ščepec	sol
1 ščepec	paprike

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Tahini, grški jogurt in limonin sok zmešajte, dokler se ne združijo; začinite z baziliko, soljo in poprom.
3. V jogurtovo omako s tahinijem dodajte oljčno olje. 2 spodnji rezini toast kruha premažite s tahinijevo jogurtovo omako.
4. Po vrhu namažite odcejeno tunino.
5. Na vrh položite preostali rezine toast kruha.
6. Zaprite izdelek in približno 4 minute pecite na žaru.
7. Takoj postrezite.

● Sendvič s puranom

Plošče:

- Plošče za sendvič (zgornja in spodnja plošča) **11**

Sestavine:

4 rezine	toast kruha
2 rezini	svežega sira gavda
50 g	rezin puranjih prsi
10 g	gorčice
½	čebule
1 ščepec	sol
1 ščepec	paprike

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Notranjo stran rezin toast kruha namažite z gorčico.
3. Čebulo narežite na majhne koščke.
4. Na 2 spodnji rezini toast kruha razporedite puranje prsi in čebulo.
5. Začinite s soljo in poprom.
6. Na vrh položite sirove rezine.
7. Na vrh položite preostali rezine toast kruha.
8. Zaprite izdelek in približno 4 minute pecite na žaru.
9. Takoj postrezite.

● Sendvič Monte Cristo

Plošče:

- Plošče za sendvič (zgornja in spodnja plošča) **11**

Sestavine:

4 rezine	kruha
1 rezina	šunke
1 rezina	purana
1 rezina	švicarskega sira
1	jajce
¼ skodelice	mleka
maslo (za kuhanje)	

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Med rezine kruha dajte šunko, purana in sir.
3. Skupaj stepite jajce in mleko.

4. Sendvič pomočite v zmes z jajcem, tako da prekrijete obe strani.
5. Zaprite izdelek in pecite približno 3–5 min, da se zlato rjavo zapeče.
6. Takoj postrezite.

● Popečeni pica sendviči s pikantno salamo

Plošče:

- Plošče za sendvič (zgornja in spodnja plošča) **11**

Sestavine:

4 rezine	kruha
pikantna salama	
mocarela (naribana)	
omaka za pico	
maslo	

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Na obe rezini kruha na eno stran namažite omako za pico.
3. Dodajte pikantno salamo in mocarelo.
4. Na vrh položite drugo rezino kruha.
5. Z maslom namažite zunanjo stran sendviča.
6. Zaprite izdelek in pecite približno 3–5 min, da se zlato rjavo zapeče.
7. Takoj postrezite.

● Sendvič z jajčno solato

Plošče:

- Plošče za sendvič (zgornja in spodnja plošča) **11**

Sestavine:

4 rezine	polnozrnatga kruha
4	trdo kuhana jajca, narezana
2 jedilni žlici	majoneze
1 čajna žlička	gorčice Dijon
1 jedilna žlica	nasekljanega drobnjaka
1 ščepec	sol
1 ščepec	popra

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Pripravite jajčno solato: V skledi dobro zmešajte narezana trdo kuhana jajca, majonezo, gorčico Dijon, nasekljan drobnjak, sol in poper.
3. Sestavite sendvič: Jajčno solato enakomerno namažite na obe rezini kruha.
4. Na vrh položite preostali kruh: Na vrh položite ostale rezine kruha.
5. Popecite sendvič: Zaprite izdelek in pecite približno 3–4 min ali toliko, da se kruh zlato rjavo zapeče.
6. Takoj postrezite.

● Belgijski vafli

Plošče:

- Plošče za vafle (zgornja in spodnja plošča)
13

Sestavine:

5	jajc
250 g	masla
200 g	sladkorja
400 ml	mleka
500 g	univerzalne moke
2 paketa	vanilijevega sladkorja
5 g	pecilnega praška

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V srednje veliki skledi zmešajte jajce, vanilijev sladkor, sladkor in maslo.
3. V skledo dodajte pecilni prašek, približno polovico moke in polovico mleka ter premešajte.
4. Dodajte preostalo moko in mleko ter mešajte, dokler testo ne postane kremasto.
5. Obe zamenljivi plošči 13 popršite s pršilom za kuhanje.
6. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnji krožnik.
7. Zaprite izdelek in pecite 8 minut.
8. Takoj postrezite.

● Borovničevi vafli

Plošče:

- Plošče za vafle (zgornja in spodnja plošča)
13

Sestavine:

100 ml	Rastlinsko olje
250 ml	mleka
2	jajc
100 g	sladkorja
280 g	univerzalne moke
8 g	pecilnega praška
80 g	borovnic (svežih ali zamrznjenih)

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V veliki skledi stepite olje, mleko, jajca in sladkor. Dodajte moko in pecilni prašek ter dobro premešajte.
3. Vmešajte borovnice.
4. Obe zamenljivi plošči 13 popršite s pršilom za kuhanje.
5. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnji krožnik.
6. Zaprite izdelek in pecite približno 10 minut, da se testo zlato rjavo zapeče.
7. Vafle vzemite ven in jih hladite 5 minut, da dobite hrustljave vafle.
8. Takoj postrezite.

● Vafli s šunko in sirom

Plošče:

- Plošče za vafle (zgornja in spodnja plošča)
13

Sestavine:

570 g	pripravljenega ohlajenega krompirja
225 g	šunke, narezane na kocke
200 g	naribanega sira čedar
3	večja jajca, razžvrkljana
2stroka	česna (seseklanega)
2čajni žlički	nasekljanega svežega peteršilja
½ čajne žličke	posušenega timijana

¼ čajna žlička dimljene paprike
Sol in sveže mleti črni poper, po okusu

Priprava:

1. Odtajajte predhodno pripravljeni krompir.
2. Izdelek predhodno segrejte.
3. Obe zamenljivi plošči 13 popršite s pršilom za kuhanje.
4. V veliki skledi zmešajte krompir, šunko, sir, jajca, česen, peteršilj, timijan in papriko. Po okusu začinite s soljo in poprom.
5. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnjo ploščo.
6. Zaprite izdelek in pecite približno 7 minut, da se testo zlato rjavo in hrustljivo zapeče.
7. Takoj postrezite.

● Belgijski brownie vafliji

Plošče:

- Plošče za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

180 g	univerzalne moke
65 g	nesladkanega kakava v prahu
20 g	granuliranega sladkorja
1 čajna žlička	pecilnega praška
1 čajna žlička	sol
10 jedilnih žlic	stopljenega nesoljenega masla
2	veliki jajci
2 čajni žlički	vanilijevega ekstrakta
60 ml	vode
120 g	mini koščkov čokolade

- **Prelivi:** vanilijev sladoled, čokoladni preliv, sladkor v prahu

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte. V veliki skledi zmešajte moko, kakav v prahu, sladkor, pecilni prašek in sol. Raztopite maslo in ga postavite na stran, da se nekoliko ohladi.
2. V manjši skledi stepite jajca, vanilijev ekstrakt in vodo. Jajčno zmes vmešajte v suho zmes, nato pa hitro vmešajte stopljeno maslo. Vmešajte čokoladne koščke.

3. Obe zamenljivi plošči 13 popršite s pršilom za kuhanje.
4. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnji krožnik.
5. Zaprite izdelek in približno 3 minute pecite.
6. Dvignite pokrov 14 in preverite vafle. Vafli morajo biti popolnoma oblikovani, vendar mehki na otip.
7. Postrezite s sladkorjem v prahu, vanilijevim sladoledom ali čokoladnim prelivom.

● Kebab s kozicami in slivami

Plošče:

- Plošče za žar (zgornja in spodnja plošča) 12

Sestavine:

2 jedilni žlici	repičnega olja
2 jedilni žlici	koriandra (nasekljanega svežega)
1 čajna žlička	limetnine lupinice (sveže naribane)
3 jedilne žlice	limetninega soka
½ čajne žličke	sol
12	Surove kozice (8 do 12 kozic na 500 g/olupljene in brez lupine)
3	Jalapeño paprike (brez pecljev, s semeni in vzdolžno razrezane na četrtine)
2	Slive (brez koščic in narezane na šestine)

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V veliki skledi stepite repično olje, koriander, limetino lupinico, limetin sok in sol.
3. Pustite 3 jedilne žlice mešanice v manjši posodi.
4. V preostalo marinado dodajte kozice, jalapeño paprike in slive. Mešanico premešajte, da marinira.
5. Na 4 nabodala (25 cm) enakomerno razporedite kozice, jalapeño paprike in slive. Zavrzite marinado.

6. Kebabe pecite na žaru, dokler kozice niso kuhane. Kebabe enkrat obrnite. Na vsaki strani jih na žaru pecite približno 2 minuti.
7. Pokapajte s preostalim prelivom.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! TVEGANJE ZA ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred čiščenjem izdelek vedno izključite iz stenske vtičnice.
- Električnih komponent izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- V notranjost izdelka ne smete spustiti vode ali drugih tekočin.

⚠ SVARILO! VROČA POVRŠINA!

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

⚠ OPOMBA! TVEGANJE MATERIALNO ŠKODO!

- Za čiščenje izdelka ali njegove dodatne opreme ne uporabljajte abrazivnih, agresivnih čistil ali trdih krtač.

① INFORMACIJE:

- Izdelek očistite takoj, ko se ohladi. Ko se ostanki hrane posušijo, jih ni enostavno odstraniti.
- Plošče **11/12/13** so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.

Del	Način čiščenja
■ Ohišje	□ Ohišje očistite z nekoliko navlaženo krpo. Po potrebi dodajte čistilno sredstvo.
■ Plošče 11/12/13	□ Plošče sperite z vodo in blagim čistilnim sredstvom.

Del	Način čiščenja
■ Prostori pod ploščami ■ Grelni element 6 ■ Zaklep 1	□ Maščobo in tekočino odstranite s kuhinjskim papirjem. □ Z leseno lopatico ali majhnimi lesenimi nabodali odstranite prilepljene zažgane ostanke.

- Po čiščenju in pred ponovno uporabo izdelka temeljito posušite vse dele.

● Odstranjevanje

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



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



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



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

● Postopek pri uveljavljanju garancije

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

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 472451_2407) kot dokazilo o nakupu.

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

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

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

● Servis



Servis Slovenija

Tel.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: infofon@lidl.si



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 080 917

Garancijski list

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

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

Prodajalec:

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



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	46
Krátký návod	Strana	47
Použití v souladu s určením	Strana	47
Rozsah dodávky	Strana	47
Popis dílů	Strana	47
Technické údaje	Strana	47
Bezpečnostní pokyny	Strana	47
Před prvním použitím	Strana	50
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	50
Použití	Strana	50
Vložte a vyjměte výměnné desky	Strana	50
Obsluha	Strana	50
Grilujte sendviče	Strana	51
Grilování	Strana	51
Pečení vafel	Strana	52
Recepty	Strana	52
Tuňákový sendvič	Strana	52
Krůtí sendvič	Strana	53
Sendvič Monte Cristo	Strana	53
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni	Strana	53
Sendvič s vaječným salátem	Strana	53
Belgické vafle	Strana	54
Borůvkové vafle	Strana	54
Šunkové/sýrové vafle	Strana	54
Belgické hnědé vafle	Strana	55
Krevetové špízy se švestkami	Strana	55
Čištění a péče	Strana	56
Zlikvidování	Strana	56
Záruka	Strana	56
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	57
Servis	Strana	57

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

SENDVIČOVAČ

● Krátký návod

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN) 472451_2407 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

Stručný návod k použití je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod k obsluze si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

● Popis dílů

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

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	750 W
Ochranná třída:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	-
HG09121-BS:	-



Bezpečnostní pokyny

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

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

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

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

- Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení. Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a byly pod dozorem. Vyčistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.
- Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.

- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ A POŠKOZENÍ!

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vložených výměnných desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Používejte výrobek na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojně vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.

- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ZRANĚNÍ!

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

● Před prvním použitím

● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu a odstraňte veškeré balicí materiály a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda je výrobek a všechny součásti v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Závruka“.

4. Před prvním použitím produkt provozujte bez jídla, aby se spálily případné zbytky z výroby. Zajistěte dostatečné větrání.
5. Vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění a údržba“.

● Použití

● Vložte a vyměňte výměnné desky

⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

① INFO:

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

Vložte výměnné desky

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

Odebrat výměnné desky

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

● Obsluha

① INFO:

- Poprvé, kdy se výrobek zahřeje, může být přítomen mírný zápach. Zajistěte dostatečné odvětrávání v okolí.
- První sadu grilovaných nebo pečených potravin zlikvidujte.

- V průběhu provozu se příležitostně zapíná a vypíná zelená kontrolka [3]. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na provozní teplotu.
- Tento výrobek je určen pro výrobu vafelí, sendvičů a pro grilování (viz následující oddíly).

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

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

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka se zapne	Výrobek zapnut
Červená kontrolka se vypne	Výrobek vypnut
Zelená kontrolka se vypne	Výrobek se ohřívá/ znovu ohřívá.
Zelená kontrolka se zapne	Bylo dosaženo provozní teploty.

● Grilujte sendviče

Sendvičové taštičky se sladkou náplní nebo náplní výrazné chuti.

❗ INFO:

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

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) [11]

Odhadovaná doba grilování:

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

1. Otevřete zámek [1] a výrobek rozložte.
2. Položte 2 připravené sendviče na spodní sendvičovou desku [11].
3. Pomocí rukojeti [15] odklopte víko [14] a zavřete zámek, aby byl výrobek během grilování sendvičů zavřený.
4. Po dokončení sendvičů je vyjměte z výrobku pomocí plastové/dřevěné stěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
5. Když je postup grilování ukončen, vytáhněte zástrčku [4] ze zásuvky.

● Grilování

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ VYSTŘÍKNUTÍ!

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

Vhodné pro grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny.

❗ INFO:

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

Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

Odhadovaná doba grilování:

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

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

● Pečení vafli

Vhodné pro sladké nebo silně ochucené vafle.

❗ INFO:

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

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

Odhadovaná doba pečení:

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

1. Otevřete zámek [1] a výrobek rozložte.
2. Pro nalévání těsta na dolní vaflovou desku [13] použijte naběračku ze dřeva nebo tepelně odolného plastu. Nepoužívejte naběračku z kovu, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch vaflových desek. Nepřeplyňte spodní vaflovou desku.
3. Pomocí rukojeti [15] odklopte víko [14] a zavřete zámek, aby byl výrobek během pečení těsta zavřený.

4. Jakmile jsou vafle připraveny, vyjměte je z výrobku pomocí plastové/dřevěné stěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku výrobku.
5. Když je postup pečení ukončen, vytáhněte zástrčku [4] ze zásuvky.

● Recepty

● Tuňákový sendvič

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) [11]

Přísady:

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

Připravování:

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

● Krutí sendvič

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Přípravování:

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

● Sendvič Monte Cristo

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	chléb
1 plátek	šunka
1 plátek	krutí maso
1 plátek	Švýcarský sýr
1	vejce
¼ šálku	mléko
Máslo (na vaření)	

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Sendvič sestavte ze šunky, krutího masa a sýra mezi plátky chleba.
3. Vejce a mléko ušlehejte.
4. Sendvič namočte do vaječné směsi a potřete obě strany.

5. Výrobek uzavřete a grilujte asi 3-5 minut dozlatova.
6. Ihned podávejte.

● Grilované sendviče s pizzou Pepperoni

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Příprava:

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

● Sendvič s vaječným salátem

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	celozrnný chléb
4	nakrájená vejce natvrdo
2 polévkové lžíce	majonéza
1 čajová lžička	Dijonská hořčice
1 polévková lžice	nasekaná pažitka
1 špetka	sůl
1 špetka	pepř

Příprava:

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

● Belgické vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) **13**

Přísady:

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

Připravování:

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

● Borůvkové vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) **13**

Přísady:

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

Připravování:

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

● Šunkové/sýrové vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) **13**

Přísady:

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

Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem

Připravování:

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

● Belgické hnědé vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

Přísady:

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

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

Připravování:

1. Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho stranou trochu vychladnout.
2. V malé misce smíchejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Vaječnou směs nalijte do suché hmoty. Rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Přidejte čokoládové kousky.
3. Nastříkejte obě výměnné desky [13] sprejem na vaření.

4. Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce.
5. Zavřete výrobek a pečte asi 3 minuty.
6. Nadzdvihněte víko [14] na kontrolu vafli. Vafle by měly být plně vytvořené, ale měkké.
7. Podávejte s práškovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

● Krevetové špízy se švestkami

Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

Přísady:

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

Připravování:

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

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

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

❗ INFO:

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

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

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

● Zlikvidování

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



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



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



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

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných 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 472451_2407) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Použíte výstražné upozornenia a symboly	Strana	59
Krátky návod	Strana	60
Používanie v súlade s určením	Strana	60
Rozsah dodávky	Strana	60
Popis súčiastok	Strana	60
Technické údaje	Strana	60
Bezpečnostné upozornenia	Strana	60
Pred prvým použitím	Strana	63
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	63
Použitie	Strana	63
Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní	Strana	63
Obsluha	Strana	64
Grilovanie sendvičov	Strana	64
Grilovanie	Strana	65
Pečenie vaflí	Strana	65
Recepty	Strana	66
Sendvič s tuniakom	Strana	66
Sendvič s moriakom	Strana	66
Sendvič Monte Cristo	Strana	66
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni	Strana	67
Sendvič s vaječným šalátom	Strana	67
Belgické vafle	Strana	67
Čučoriedkové vafle	Strana	68
Šunkové/syrové vafle	Strana	68
Belgické vafle Brownie	Strana	68
Krevetové špízy so slivkami	Strana	69
Čistenie a starostlivosť	Strana	69
Likvidácia	Strana	70
Záruka	Strana	70
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	70
Servis	Strana	70

Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

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

SENDVIČOVAČ

● Krátky návod

Tento dokument je skrátenou tlačенou verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) 472451_2407 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

Tento krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými obslužnými a bezpečnostnými upozoreniami. Krátky návod si dobre uschovajte a v prípade postúpenia výrobku ďalším osobám im odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

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

● Popis súčiastok

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

- 14 Veko
- 15 Rukoväť

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Spotreba energie:	750 W
Trieda ochrany:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	–
HG09121-BS:	–



Bezpečnostné upozornenia

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

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

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

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

- Deti nenechávajúte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.
- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom. Vyčistite výrobok a jeho príslušenstvo („Čistenie a starostlivosť“).

- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájacíemu káblu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.
- Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.
- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.

- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

POZOR! HORÚCE POVRCHY!

- Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.
- Počas prevádzky a počas chladenia sa produktu dotýkajte výlučne za rúkovač.

- Počas používania sa vyžaduje opatrnosť, keďže rúkovač sa môže trochu zohriať.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA A POŠKODENIA!

- Výrobok nenechávajte bez dozoru potom, ako ste ho zapojili do rozvodnej siete.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt nepoužívajte bez vloženia vymeniteľných platní.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte len na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi vymeniteľnými platňami, alebo aby sa nedotýkal hrán vymeniteľných platní.

- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

● Pred prvým použitím

● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

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

● Použitie

● Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní

⚠ VÝSTRAHA! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

❗ INFORMÁCIA:

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

Vloženie vymeniteľných platní

1. Stlačte zaisťovací uzáver **1** a otvorte produkt.
2. Umiestnite vnútorné výstupy **10** želanej vymeniteľnej platne do veľkého háčikového upevnenia **7**.
3. Vymeniteľnú platňu tlačte nadol, až kým zreteľne nezacvakne.

- Kroky 2 a 3 zopakujte na druhej strane produktu.

Vyberanie vymeniteľných platní

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

● Obsluha

① INFORMÁCIA:

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

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

- Keď chcete produkt zapnúť, sieťovú zástrčku [4] zapojte do vhodnej zásuvky. Červená kontrolka [2] svieti.
- Počas zahrievania udržiajte produkt zatvorený. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].
- Namažte vrchnú a spodnú vymeniteľnú platňu [11]/[12]/[13] vhodným jedlým olejom.

- Na spodnú vymeniteľnú platňu dajte primerané množstvo potravín alebo cesta a veko [14] zatvorte pomocou rukoväte [15] a zaisťovacieho uzáveru [1], aby produkt zostal zatvorený, kým sa budú potraviny piecť/grilovať.
- Ak chcete produkt vypnúť, napájaciu zástrčku odpojte zo zásuvky. Červená kontrolka zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka svieti	Produkt zapnutý
Červená kontrolka zhasnutá	Produkt vypnutý
Zelená kontrolka zhasnutá	Produkt sa opäť zahrieva/hreje.
Zelená kontrolka svieti	Dosiahla sa prevádzková teplota.

● Grilovanie sendvičov

Vhodné na sendvičové taštičky so sladkou alebo slanou plnkou.

① INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

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

Odhadovaný čas grilovania:

- Pribl. 4 až 5 minút. Podľa toho, aké majú byť sendviče chrumkavé. Dĺžku prípravy je možné podľa chuti skrátiť alebo predĺžiť.
- Stlačte zaisťovací uzáver [1] a otvorte produkt.
 - Položte 2 pripravené sendviče na spodnú sendvičovú platňu [11].
 - Veko [14] zaklapnite nadol pomocou rukoväte [15] a zatvorte zaisťovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa sendviče grilujú.

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

● Grilovanie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PRSKANIA!

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

Vhodné na grilovanie malých kúskov mäsa, klobásky, zeleniny.

❗ INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) [12]

Odhadovaný čas grilovania:

- Pribl. 4 až 9 minút. Podľa toho, ako má byť pripravované jedlo prepečené. Dĺžku prípravy je možné podľa chuti skrátiť alebo predĺžiť.
1. Stlačte zaisťovací uzáver [1] a otvorte produkt.
 2. Pripravované jedlo dajte na spodnú grilovaciu platňu [12].
 3. Veko [14] zaklapnite nadol pomocou rukoväte [15] a zatvorte zaisťovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa pripravované jedlo griluje.
 4. Keď je grilovanie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

● Pečenie vafli

Vhodné na sladké alebo slané vafle.

❗ INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) [13]

Odhadovaný čas pečenia:

- Pribl. 8 minút. Podľa toho, aké hnedé majú byť vafle. Dĺžku zapekania je možné podľa potreby skrátiť alebo predĺžiť.
1. Stlačte zaisťovací uzáver [1] a otvorte produkt.
 2. Pri nalievaní cesta na spodnú vaflovú platňu [13] použite drevenú alebo plastovú naberačku odolnú voči teplu. Nepoužívajte naberačku z kovu, keďže môže poškodiť nepriľnavú plochu vaflových platiní. Spodnú vaflovú platňu nepreplňujte.
 3. Veko [14] zaklapnite nadol pomocou rukoväte [15] a zatvorte zaisťovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa cesto pečie.
 4. Keď budú vafle hotové, vyberte ich z produktu pomocou plastovej/drevenej špachtle (alebo iného vhodného nekovového nástroja), aby ste predišli poškodeniu nepriľnavého povrchu produktu.
 5. Keď je pečenie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

● **Recepty**

● **Sendvič s tuniakom**

Vymeniteľné platne:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Prísady:

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

Príprava:

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

● **Sendvič s moriakom**

Vymeniteľné platne:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Prísady:

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

Príprava:

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

● **Sendvič Monte Cristo**

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Ingrediencie:

4 plátky	chlieb
1 plátok	šunka
1 plátok	morčacie mäso
1 plátok	Švajčiarsky syr
1	vajce
¼ šálky	mlieko
Maslo (na varenie)	

Príprava:

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

● Grilované sendviče s pizzou Pepperoni

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Ingrediencie:

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

Príprava:

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

● Sendvič s vaječným šalátom

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Ingrediencie:

4 plátky celozrnný chlieb
4 vajcia uvarené natvrdo, nakrájané
2 polievkové lyžice majonéza
1 čajová lyžička Dijonská horčica
1 polievková lyžica nasekaná pažitka
1 štipka soľ
1 štipka korenie

Príprava:

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

● Belgické vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Čučoriedkové vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Šunkové/syrové vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Dochuťte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením

Príprava:

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

● Belgické vafle Brownie

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

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

Príprava:

1. Predhrejte produkt. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ. Roztopte maslo, odložte ho a nechajte chvíľu vychladnúť.
2. V malej miske zmiešajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu. Vajcovú zmes pridajte do suchej hmoty. Roztopené maslo rýchlo premiešajte. Pridajte kúsky čokolády.
3. Obe vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
4. Na spodnú vymeniteľnú platňu rovnomerne naneste cesto.
5. Zatvorte produkt a opekajte pribl. 3 minúty.

6. Zdvihnite veko **14** a skontrolujte vafu. Vafľa by mala byť pekne vyformovaná, ale mala by byť mäkká.
7. Podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou polevou.

● Krevetové špízy so slivkami

Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) **12**

Prísady:

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

Príprava:

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

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

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

❗ INFORMÁCIA:

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

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

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

● **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.



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



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

● **Záruka**

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s 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.

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

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej

záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

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

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

● **Postup v prípade poškodenia v záruke**

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 472451_2407) 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@lidl.sk



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	72
Kurzanleitung	Seite	73
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	73
Lieferumfang	Seite	73
Teilebeschreibung	Seite	73
Technische Daten	Seite	73
Sicherheitshinweise	Seite	73
Vor der ersten Verwendung	Seite	77
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	77
Verwendung	Seite	77
Wechselplatten einsetzen und entfernen	Seite	77
Bedienung	Seite	77
Sandwiches grillen	Seite	78
Grillen	Seite	78
Waffeln backen	Seite	79
Rezepte	Seite	79
Thunfisch-Sandwich	Seite	79
Truthahn-Sandwich	Seite	79
Monte Cristo Sandwich	Seite	80
Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches	Seite	80
Eiersalat-Sandwich	Seite	80
Belgische Waffeln	Seite	81
Blaubeer-Waffeln	Seite	81
Schinken-/Käsewaffeln	Seite	81
Belgische Brownie-Waffeln	Seite	82
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite	82
Reinigung und Pflege	Seite	83
Entsorgung	Seite	84
Garantie	Seite	84
Abwicklung im Garantiefall	Seite	85
Service	Seite	85

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

SANDWICHMAKER

● Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 472451_2407 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)
- 3 Grüne Kontrollleuchte (Heizen)
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Kabelaufwicklung
- 6 Heizelement
- 7 Große Hakenklemme
- 8 Entriegelungshebel
- 9 Äußere Rastnase (klein)

- 10 Innere Rastnase (groß)
- 11 Sandwich-Platte (obere und untere Platte)
- 12 Grill-Platte (obere und untere Platte)
- 13 Waffel-Platte (obere und untere Platte)
- 14 Deckel
- 15 Griff

● Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR! STROMSCHLAG-RISIKO!

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

- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
 - Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
 - Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
 - Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
 - Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
 - Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
-  VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**
- Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
 - Fassen Sie das Produkt während des Betriebs und während es abkühlt ausschließlich am Griff an.
 - Während des Gebrauchs ist Vorsicht geboten, da am Griff geringe Wärme entstehen kann.

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGS- UND** **BESCHÄDIGUNGS-** **GEFAHR!**

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt nur auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz eines Verlängerungskabels

erforderlich sein sollte, muss es für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGSRIKO!**

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

● **Vor der ersten Verwendung**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

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

● **Verwendung**

● **Wechselplatten einsetzen und entfernen**

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGRISIKO!

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

⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

❗ INFO:

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

Wechselplatten einsetzen

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Positionieren Sie die inneren Rastnasen **10** der gewünschten Wechselplatte in den großen Hakenklemmen **7**.

3. Drücken Sie die Wechselplatte nach unten, bis sie spürbar einrastet.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 auf der anderen Seite des Produkts.

Wechselplatten entfernen

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

● **Bedienung**

❗ INFO:

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

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

1. Um das Produkt einzuschalten, verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.

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

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

● Sandwiches grillen

Geeignet für Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung.

① INFO:

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

Wechselplatten:

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

Geschätzte Grillzeit:

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

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

● Grillen

⚠ VORSICHT! SPRITZGEFAHR!

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

Geeignet zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse.

① INFO:

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

Wechselplatten:

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

Geschätzte Grillzeit:

- Ca. 4 bis 9 Minuten. Je nachdem, wie durchgegart das Grillgut sein soll. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
 2. Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte **12**.

3. Klappen Sie den Deckel **14** mit Hilfe des Griffs **15** herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es das Gargut grillt.
4. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Waffeln backen

Geeignet für süße oder herzhafte Waffeln.

❗ INFO:

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

Wechselplatten:

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

Geschätzte Backzeit:

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

● Rezepte

● Thunfisch-Sandwich

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Truthahn-Sandwich

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● **Monte Cristo Sandwich**

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 4 Scheiben | Brot |
| 1 Scheibe | Schinken |
| 1 Scheibe | Truthahn-Aufschnitt |
| 1 Scheibe | Schweizer Käse |
| 1 | Ei |
| ¼ Tasse | Milch |
| Butter (zum Kochen) | |

Zubereitung:

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

● **Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches**

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

- | | |
|-------------------------------|------|
| 4 Scheiben | Brot |
| Pepperoni-Scheiben | |
| Mozzarella-Käse (zerkleinert) | |
| Pizza-Sauce | |
| Butter (zum Bestreichen) | |

Zubereitung:

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

● **Eiersalat-Sandwich**

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Belgische Waffeln

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Schinken-/Käsewaffeln

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

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

● Belgische Brownie-Waffeln

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

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

● Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Reinigung und Pflege

⚠ **GEFAHR! STROMSCHLAGRISIKO!**

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

⚠ **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**

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

⚠ **VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

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

ⓘ **INFO:**

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

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

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

● **Entsorgung**

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



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



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



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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 472451_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

