

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07747

Version: 06/2023

IAN 425191_2301





SANDWICHMAKER / 3-IN-1 SANDWICH TOASTER / APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSMW 750 D2

(DE) (AT) (CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

3-IN-1 SANDWICH TOASTER

User manual

(FR) (BE)

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Manuel d'utilisation

(NL) (BE)

SANDWICHMAKER

Gebruikershandleiding

(PL)

OPIEKACZ

Instrukcja obsługi

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Návod k použití

(SK)

TOASTOVAČ

Používateľská príručka

(ES)

SANDWICHERA

Manual del usuario

(DK)

SANDWICHTOASTER

Brugsvejledning

(IT)

TOSTIERA

Manuale di istruzioni

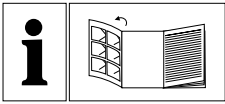
(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Használati útmutató

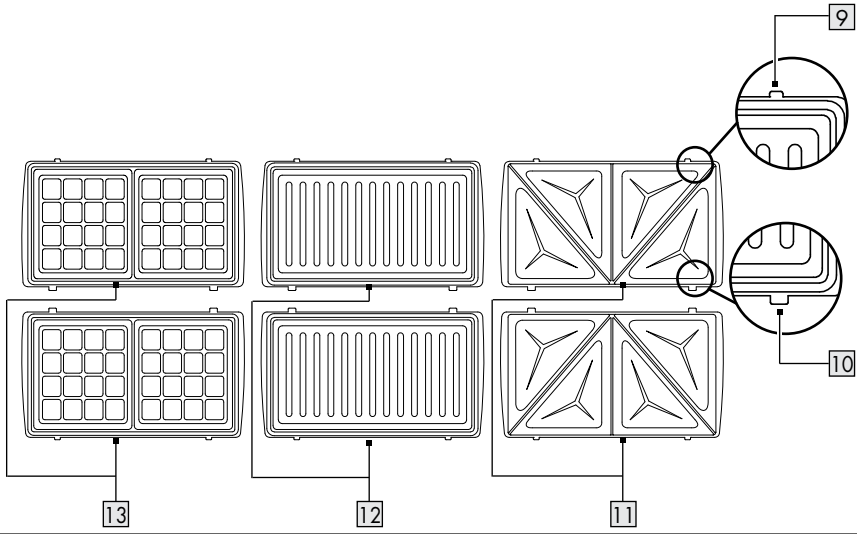
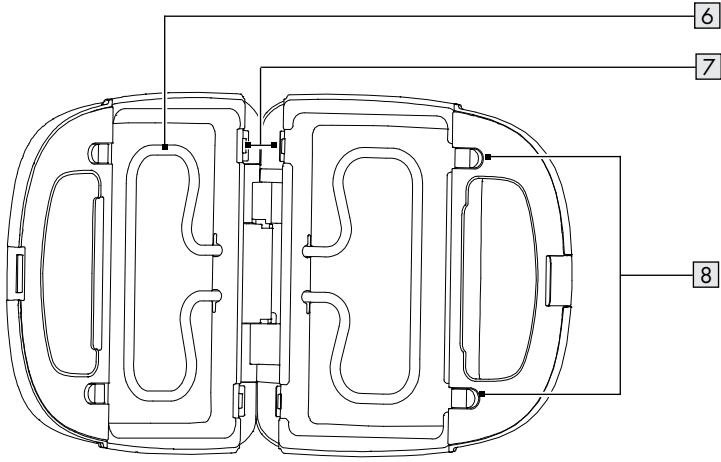
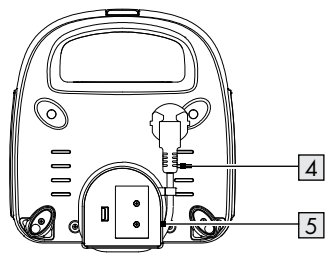
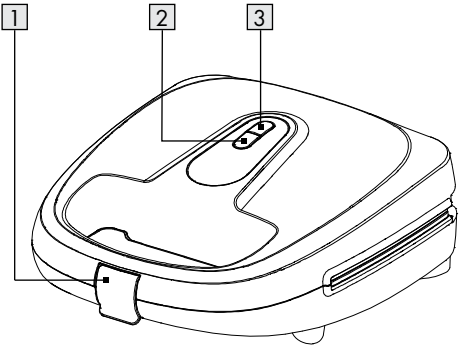
IAN 425191_2301





DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	21
FR/BE	Manuel d'utilisation	Page	36
NL/BE	Gebruikershandleiding	Pagina	52
PL	Instrukcja obsługi	Strona	67
CZ	Návod k použití	Strana	83
SK	Používateľská príručka	Strana	98
ES	Manual del usuario	Página	113
DK	Brugsvejledning	Side	128
IT	Manuale di istruzioni	Pagina	143
HU	Használati útmutató	Oldal	158














A



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	6
Einleitung	Seite	7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	8
Erstverwendung	Seite	11
Montage	Seite	11
Bedienung	Seite	12
Sandwiches backen	Seite	12
Grillen	Seite	13
Waffeln backen	Seite	13
Rezepte	Seite	14
Thunfisch-Sandwich	Seite	14
Truthahn-Sandwich	Seite	14
Belgische Waffeln	Seite	14
Blaubeer-Waffeln	Seite	15
Schinken-/Käsewaffeln	Seite	15
Belgische Brownie-Waffeln	Seite	16
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite	16
Fehlerbehebung	Seite	17
Reinigung und Wartung	Seite	17
Lagerung	Seite	18
Entsorgung	Seite	18
Garantie	Seite	19
Abwicklung im Garantiefall	Seite	20
Service	Seite	20

Liste der verwendeten Piktogramme

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

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

SANDWICHMAKER

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts, im Folgenden nur „Produkt“ genannt. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Bedienung, Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Verwendung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Lesen Sie dazu aufmerksam die folgenden Bedien- und Sicherheitshinweise. Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Heben Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt mit aus.

● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● **Lieferumfang**

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

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

● **Liste der Teile**

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

Abb. A

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

● **Technische Daten**

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

Zertifizierung

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Bei Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, verliert die Garantie ihre Gültigkeit!

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



Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

⚠️ WARNUNG! **Stromschlagrisiko!**

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

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

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



VORSICHT! Heiße

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

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

Bedienung

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

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungs-

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

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

● Erstverwendung

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

ⓘ HINWEISE:

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

● Montage

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

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

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

Wechselplatten einsetzen

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

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

Wechselplatten entfernen

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

● Bedienung

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

Kontrollleuchte Status

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

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

- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen (siehe folgende Abschnitte).

Empfohlene Back-/Grillzeiten

Sandwiches	4 bis 5 Minuten
Grillen	4 bis 9 Minuten (prüfen Sie regelmäßig den Garzustand)
Waffeln (süß/herzhaft)	8 Minuten

Nur als Referenz (geschätzte Backzeiten finden Sie im Abschnitt „Rezepte“)

● Sandwiches backen

Geeignet für: Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung

Wechselplatten:

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

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

① **HINWEIS:** Der Backvorgang dauert ca. 4 bis 5 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

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

● Grillen

Geeignet für: Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse

Wechselplatten:

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

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

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

- i HINWEIS:** Das Grillen dauert ca. 4 bis 9 Minuten. Prüfen Sie regelmäßig den Garzustand.
- Grillgut entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während das Grillgut gart, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Waffeln backen

Geeignet für: Süße oder herzhaftes Waffeln

Wechselplatten:

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

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Verwenden Sie eine Kelle aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff, um Teig auf die untere Waffel-Platte **13** zu gießen. Verwenden Sie keine Kelle aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung der Waffel-Platten beschädigen könnte.
- Überfüllen Sie die untere Waffel-Platte **13** nicht.
- Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **1**. Der Teig wird nun gebacken.

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

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

● **Rezepte**

● **Thunfisch-Sandwich**

Wechselplatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● **Truthahn-Sandwich**

Wechselplatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● **Belgische Waffeln**

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Schinken-/Käsewaffeln

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

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

● Belgische Brownie-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Fehlerbehebung

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

● Reinigung und Wartung

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

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

⚠ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

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

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

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

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

● Lagerung

- ▲ **VORSICHT! Heiße Oberfläche!** Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Rollen Sie die Anschlussleitung **4** um die Kabelaufwicklung **5** an der Produktunterseite.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



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



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



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



Gerät entsorgen

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 425191_2301) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (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



List of pictograms used	Page	22
Introduction	Page	23
Intended use	Page	23
Scope of delivery	Page	23
Parts list	Page	23
Technical data	Page	23
General safety instructions	Page	24
First use	Page	27
Assembly	Page	27
Operation	Page	28
Grilling sandwiches	Page	28
Grilling	Page	29
Baking waffles	Page	29
Recipes	Page	30
Tuna sandwich	Page	30
Turkey sandwich	Page	30
Belgian waffles	Page	30
Blueberry waffles	Page	31
Ham and cheese waffles	Page	31
Brownie Belgian waffles	Page	32
Shrimp and plum kebabs	Page	32
Troubleshooting	Page	33
Cleaning and maintenance	Page	33
Storage	Page	34
Disposal	Page	34
Warranty	Page	35
Warranty claim procedure	Page	35
Service	Page	35

List of pictograms used

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

 <p>DANGER! This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Alternating current/voltage
	Hz Hertz (supply frequency)
	W Watts
 <p>WARNING! This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Caution – hot surface!
 Symbol for protective earth	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
 The exchangeable plates 11 , 12 and 13 are dishwasher-safe.	CE CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
 Safety information  Instructions for use	

3-IN-1 SANDWICH TOASTER

● Introduction

Congratulations on the purchase of your new product, hereafter referred to only as “the product”.

You have chosen a high-quality product. The user manual forms an integral part of this product. It contains important information on operation, safety, use and disposal. Prior to use of the product, familiarise yourself with the product and all operation and safety notes. For this purpose, carefully read the following operation instructions and safety notes.

Only use the product as described and for the applications stated. Keep this manual in a safe place. If you hand the product on to third parties, all documentation must be passed on 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

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

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

● Parts list

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

Fig. A

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

● Technical data

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

Certification

HG07747 GS (TÜV SÜD)



General safety instructions

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

In the case of damage resulting from non-compliance with this user manual 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!



Use the product in dry indoor spaces only.

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

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

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

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

CAUTION! Hot surface!

During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

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

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.).

- Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended.
If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury! Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

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

● First use

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

ⓘ **NOTES:**

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

● Assembly

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

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

Installing the plates

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

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

Removing the plates

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

● Operation

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

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

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

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

Suggested baking/grilling times

Sandwiches	4 to 5 minutes
Grilling	4 to 9 minutes (check the degree of browning from time to time)
Waffles (sweet/ savoury)	8 minutes

For reference only (see the "Recipes" section for estimated cooking times)

● Grilling sandwiches

Suitable for: Sandwich pockets with sweet or savoury filling

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) [11]

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

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

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

● Grilling

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

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) [12]

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

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

- ① **NOTE:** Grilling takes approx. 4 to 9 minutes. Check the degree of browning from time to time.
- Removing the grilled food: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- While the food is grilled, the green indicator [3] will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.
- When you are done with grilling: Disconnect the power plug [4] from the wall outlet.

● Baking waffles

Suitable for: Sweet and savoury waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) [13]

- Open the lock [1]. Open the product.
- Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour batter onto the lower waffle plate [13]. Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the plates.
- Do not overfill the lower waffle plate [13] with batter.
- Close the product. Close the lock [1]. The batter is cooked now.

- ① **NOTE:** The baking process takes approx. 8 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.
- Removing waffles: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- While the waffles are baking, the green indicator [3] will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.
- When you are done with cooking: Disconnect the power plug [4] from the wall outlet.

● **Recipes**

● **Tuna sandwich**

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● **Turkey sandwich**

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● **Belgian waffles**

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles**Plates:**Waffle plates (upper and lower plate) **13****Ingredients:**

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles**Plates:**Waffle plates (upper and lower plate) **13****Ingredients:**

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

Preparation:

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

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

Preparation:

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


● Troubleshooting


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


● Cleaning and maintenance

DANGER! Risk of electric shock!

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


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



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

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

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

● **Storage**

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

- Clean the product before storage.
- Wind the power cord  around the power cord retainer  on the bottom of the product.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

● **Disposal**

The packaging is made 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.



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

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 425191_2301) 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 user 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

Service Ireland

Tel.: 1800 200736














E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes utilisés	Page	37
Introduction	Page	38
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	38
Contenu de l'emballage	Page	38
Liste des éléments	Page	38
Données techniques	Page	38
Instructions de sécurité générales	Page	39
Première utilisation	Page	42
Montage	Page	42
Fonctionnement	Page	43
Cuisson de croque-monsieur	Page	43
Grillades	Page	44
Cuire des gaufres	Page	44
Recettes	Page	45
Croque-monsieur au thon	Page	45
Croque-monsieur à la dinde	Page	45
Gaufres belges	Page	45
Gaufres aux myrtilles	Page	46
Gaufres au jambon/fromage	Page	46
Gaufres brownies belges	Page	47
Brochettes de crevettes aux prunes	Page	47
Dépannage	Page	48
Nettoyage et entretien	Page	48
Rangement	Page	49
Mise au rebut	Page	49
Garantie	Page	50
Procédure de réclamation au titre de la garantie	Page	51
Service après-vente	Page	51

Liste des pictogrammes utilisés

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

 <p>DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>Hz Hertz (fréquence du secteur)</p>
	<p>W Watts</p>
 <p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important de « Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>
	 <p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p>PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Danger - risque d'électrocution !</p>
	 <p>Prudence, surface chaude !</p>
 <p>Symbole pour terre de protection</p>	 <p>Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>
 <p>Les plaques interchangeable 11, 12 et 13 sont prévues pour aller au lave-vaisselle.</p>	<p>CE Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</p>
 <p>Consignes de sécurité</p>  <p>Instructions d'utilisation</p>	

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

● Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouveau produit, ci-après dénommé uniquement « le produit ».

Vous avez choisi un produit de haute qualité. Le manuel d'utilisation fait partie intégrante de ce produit. Il contient des informations importantes sur le fonctionnement, la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec le produit et toutes les notes de fonctionnement et de sécurité. À cet effet, lisez attentivement les instructions d'utilisation et les notes de sécurité suivantes. Utilisez uniquement le produit comme décrit et pour les applications indiquées. Conservez ce manuel en lieu sûr. Si vous remettez le produit à des tiers, tous les documents doivent également être remis.

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1x Appareil à croque-monsieur
- 3x Lots de plaques interchangeables
- 1x Manuel d'utilisation

● Liste des éléments

Avant de lire, dépliez la page attenante avec les illustrations. Familiarisez-vous avec toutes les fonctions du produit.

III. A

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

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	750 W
Classe de protection :	I

Certification

HG07747	GS (TÜV SÜD)
---------	--------------



Instructions de sécurité générales

AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité !

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



Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

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

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.

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

Utilisation conforme aux prescriptions

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

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre revendeur.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

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

▲ PRUDENCE ! Surface chaude ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- Lors de l'utilisation, il convient d'être prudent, car un léger dégagement de chaleur peut se produire au niveau de la poignée.

Fonctionnement

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques interchangeables.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.).

- Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé entre les plaques interchangeables ou ne touche pas les bords des plaques interchangeables.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

● Première utilisation

- Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger.
Avant la première mise en service, utilisez le produit sans ingrédients afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

① **REMARQUES :**

- Les premières fois que le produit est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe dans la pièce où vous êtes.
- Jetez les premiers aliments que vous avez grillés ou cuits.

● Montage

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Avant d'installer/de retirer les plaques interchangeable **11**, **12**, **13** : Débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant.

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude ! Les plaques interchangeable **11**, **12**, **13** ne doivent pas être changées/enlevées juste après le fonctionnement. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

Installation des plaques interchangeable

- Ouvrez le verrouillage **1**. Ouvrez le produit.
- Positionnez les picots intérieurs **10** de la plaque interchangeable souhaitée dans les grands clips d'accrochage **7**.
- Ensuite, appuyez sur la plaque interchangeable vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Répétez cette étape de l'autre côté du produit.

① **REMARQUE :** N'utilisez que les plaques interchangeable du même type.

Enlèvement des plaques interchangeables

- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Tirez sur les leviers de déverrouillage [8]. Retirez la plaque interchangeable.
- Répétez cette étape de l'autre côté du produit.

● Fonctionnement

- **Préparation :** Graissez les plaques interchangeables - supérieure et inférieure - [11], [12], [13] avec de l'huile de cuisine appropriée.
- Allumer le produit : Branchez la fiche de secteur [4] sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge [2] s'allume.
- Éteindre le produit : Débranchez la fiche de secteur de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge [2] s'éteint.
- Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [3] s'allume.

Voyant de contrôle	Status
Voyant de contrôle rouge [2] allumé	Produit allumé
Voyant de contrôle rouge [2] éteint	Produit éteint
Voyant de contrôle vert [3] éteint	Produit en phase de préchauffage/de réchauffage.
Voyant de contrôle vert [3] allumé	Température de cuisson atteinte.

- ① **REMARQUE :** En cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert [3] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de cuisson.

- Ce produit est conçu pour cuire des gaufres, croque-monsieur et grillades (voir les chapitres suivants).

Temps de cuisson/grillage recommandés

Croque-monsieur	de 4 à 5 minutes
Grillades	4 à 9 minutes (vérifiez régulièrement la cuisson des aliments)

Gaufres (sucrées/salées)	8 minutes
--------------------------	-----------

Uniquement pour référence (les temps de cuisson estimés sont disponibles au chapitre « Recettes »)

● Cuisson de croque-monsieur

Convient pour : Croque-monsieur avec une garniture sucrée ou salée

Plaques interchangeables :

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

- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Placez les 2 croque-monsieur préparés sur la plaque à croque-monsieur inférieure [11].
- Refermez le produit. Fermez le verrouillage [1]. Les croque-monsieur sont en train de cuire.

① **REMARQUE :** Le processus de cuisson dure env. 4 à 5 minutes. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé selon le choix de cuisson croustillante ou non du croque-monsieur.

- Retirer les croque-monsieur : Utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Pendant la cuisson des croque-monsieur, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

- Lorsque le processus de cuisson est terminé : Débranchez la fiche secteur [4] de la prise de courant.

● Grillades

Convient pour : Griller des tout petits morceaux de viande, saucisses, légumes

Plaques interchangeable :

Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure) [12]

- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Placez la nourriture à griller sur la plaque à grillades inférieure [12].
- Refermez le produit. Fermez le verrouillage [1]. La nourriture est maintenant cuite.

⚠ PRUDENCE ! Risque de projections!

N'utilisez pas de grillades qui jettent. Lorsque vous ouvrez le produit, faites attention aux projections de graisse et aux vapeurs montantes.

- ① **REMARQUE :** La cuisson de grillades prend env. 4 à 9 minutes. Vérifiez régulièrement la cuisson de la nourriture.
- Retirer la nourriture grillée : Utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Pendant la cuisson des grillades, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.
- Lorsque la cuisson des grillades est terminée : Débranchez la fiche secteur [4] de la prise de courant.

● Cuire des gaufres

Convient pour : Gaufres sucrées ou salées

Plaques interchangeable :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) [13]

- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque à gaufres inférieure [13]. N'utilisez pas de louche en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques à gaufres.
- Ne remplissez pas trop la plaque à gaufres inférieure [13].
- Refermez le produit. Fermez le verrouillage [1]. La pâte est maintenant cuite.
- ① **REMARQUE :** Le temps de cuisson dure env. 8 minutes. En fonction de la couleur dorée souhaitée des gaufres, le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé.
- Retirer les gaufres : Utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Pendant la cuisson des gaufres, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé : Débranchez la fiche secteur [4] de la prise de courant.

● Recettes

● Croque-monsieur au thon

Plaques interchangeables :

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

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Croque-monsieur à la dinde

Plaques interchangeables :

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

Ingrédients :

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

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Répartir la moutarde à l'intérieur des tranches de pain mie.
- Couper l'oignon finement.
- Répartir la poitrine de dinde et l'oignon sur 2 tranches de pain de mie.
- Assaisonner de sel et poivre.
- Placer sur le dessus des tranches de fromage.
- Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
- Cuire pendant env. 4 minutes.
- Servir immédiatement.

● Gaufres belges

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre.
- Ajouter la levure chimique, à environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans un saladier avant de remuer.
- Ajouter le reste de farine et de lait. Mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse et lisse.
- Vaporiser les deux plaques interchangeables [13] avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure. Cuire pendant 8 minutes.

● Gaufres aux myrtilles

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) [13]

Ingrédients :

120 ml	Huile végétale
250 ml	Lait
2	Œufs
200 g	Sucre
170 g	Farine universelle
2,5 g	Levure en poudre
130 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Fouetter l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier. Ajouter la farine et la levure chimique. Bien mélanger.
- Ajouter les myrtilles.
- Vaporiser les deux plaques interchangeables [13] amovibles avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure. Laisser cuire pendant env. 10 minutes pour obtenir une couleur dorée.

● Gaufres au jambon/fromage

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) [13]

Ingrédients :

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

Assaisonnement avec sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

- Décongeler le rösti de pommes de terre.
- Préchauffer le produit.
- Vaporiser les deux plaques interchangeables [13] amovibles avec une huile en spray.
- Dans un grand saladier, mélanger le rösti, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Saler et poivrer.
- Répartir régulièrement la préparation de pommes de terre sur la plaque interchangeable inférieure. Laisser cuire pendant env. 7 minutes pour obtenir une pâte croustillante et une couleur bien dorée.
- Servir immédiatement.

● Gaufres brownies belges

Plaques interchangeable :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

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

Préparation :

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

● Brochettes de crevettes aux prunes

Plaques interchangeable :

Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure) 12

Ingrédients :

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

Préparation :

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


● Dépannage


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


● Nettoyage et entretien

DANGER ! Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

 **AVERTISSEMENT !** Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

 **PRUDENCE ! Surface chaude !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

 **REMARQUE :** Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.

Pièce	Méthode de nettoyage
-------	----------------------

- | | |
|--|--|
| ■ Appareil à croque-monsieur | ■ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. Ajoutez, si nécessaire, un peu de produit de nettoyage.
■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit. |
| ■ Plaques interchangeables 11 , 12 , 13 | ■ Lavez les plaques interchangeables avec de l'eau et/ou un produit de nettoyage doux. Les plaques interchangeables peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle. |
| ■ Emplacements aux dessous des plaques interchangeables | ■ Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant. |
| ■ Élément chauffant 6 | ■ Retirer des résidus brûlés, attachés : |
| ■ Verrouillage 1 | Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois. |

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.
- Après le nettoyage et avant la réutilisation du produit : Séchez bien toutes les pièces.

● **Rangement**

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude ! Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation [4] sur l'enrouleur de cordon [5] placé sur le fond produit.
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● **Mise au rebut**

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



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



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

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



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



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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

Le produit a été fabriqué selon des directives de qualité strictes, puis soigneusement examiné avant la livraison. En cas de défauts matériels ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du revendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas limités de quelque manière que ce soit par notre garantie détaillée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à compter de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original du reçu de vente en lieu sûr, car ce document est exigé comme preuve d'achat.

Les dommages ou les défauts déjà présents lors de l'achat doivent être signalés sans délai après avoir déballé le produit.

Si le produit présente un défaut matériel ou de fabrication dans un délai de 3 ans suivant la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons, à notre discrétion, sans frais supplémentaires pour vous. La période de garantie n'est pas étendue suite à l'acceptation d'une réclamation. Cela s'applique également aux pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé/entretenu incorrectement.

La garantie couvre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, considérées de ce fait comme des consommables (p. ex., piles, piles rechargeables, tubes, cartouches), ni les dommages occasionnés aux pièces fragiles, telles que les interrupteurs ou les éléments en verre.

● Procédure de réclamation au titre de la garantie

Pour garantir un traitement rapide de votre réclamation, respectez les instructions suivantes :

Assurez-vous de disposer de l'original du reçu de vente et du numéro d'article (IAN 425191_2301) comme preuve d'achat.

Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique, une gravure sur le produit, la première page du manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous la forme d'une étiquette à l'arrière ou sur la partie inférieure du produit.

Si un défaut fonctionnel ou autre survient, contactez le service client indiqué ci-dessous, par téléphone ou par e-mail.

Une fois le produit enregistré comme défectueux, vous pourrez le retourner gratuitement à l'adresse du service qui vous a été communiquée. Veuillez à joindre la preuve d'achat (ticket de caisse) et une brève description écrite décrivant les détails du défaut et la date à laquelle il s'est produit.

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

















E-Mail: owim@lidl.be



Lijst met gebruikte pictogrammen	Pagina	53
Inleiding	Pagina	54
Beoogd gebruik	Pagina	54
Levering	Pagina	54
Onderdelenlijst	Pagina	54
Technische gegevens	Pagina	54
Algemene veiligheidsinstructies	Pagina	55
Eerste gebruik	Pagina	58
Montage	Pagina	58
Bediening	Pagina	59
Sandwiches bakken	Pagina	59
Grillen	Pagina	60
Wafels bakken	Pagina	60
Recepten	Pagina	61
Tonijnsandwich	Pagina	61
Kalkoensandwich	Pagina	61
Belgische wafels	Pagina	61
Bosbessenwafels	Pagina	62
Ham-/kaaswafels	Pagina	62
Belgische browniewafels	Pagina	63
Garnalenspies met pruimen	Pagina	63
Probleemoplossing	Pagina	64
Reiniging en onderhoud	Pagina	64
Opbergen	Pagina	65
Afvoer	Pagina	65
Garantie	Pagina	66
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	66
Service	Pagina	66

Lijst met gebruikte pictogrammen

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

 <p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Wisselstroom/-spanning
	 Hertz (netfrequentie)
	 Watts
 <p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.
	 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
 <p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>	 Gevaar - Kans op elektrische schokken!
	 Voorzichtig, heet oppervlak!
 Symbool voor aardverbinding	 Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
 De wisselplaten 11 , 12 en 13 zijn geschikt om in de vaatwasser schoon te worden gemaakt.	 Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.
 Veiligheidsinformatie  Gebruiksaanwijzing	

SANDWICHMAKER

● **Inleiding**

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuw product, dat hierna alleen "het product" wordt genoemd.

U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruikershandleiding maakt integraal deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke informatie over de werking, veiligheid en afdanking. Voordat het product wordt gebruikt, maak uzelf vertrouwd met het product, en alle gebruiks- en veiligheidsvoorschriften. Lees de volgende gebruiksinstructies en veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u het product aan een derde geeft, doe tevens alle documentatie erbij.

● **Beoogd gebruik**

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

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

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

● **Levering**

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

- 1x Sandwichmaker
- 3x Sets wisselplaten
- 1x Gebruikershandleiding

● **Onderdelenlijst**

Vouw voor het lezen de uitklapbare bladzijde met tekeningen uit. Maak u vertrouwd met alle functies van het product.

Afb. A

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

● **Technische gegevens**

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	750 W
Beschermingsklasse:	I

Certificering

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Algemene veiligheidsinstructies

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT VOOR HET EERST GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

De garantieclaim wordt ongeldig in geval van schade door het niet naleven van deze gebruikershandleiding!

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



Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR BABY'S EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren voortvloeien uit dat gebruik.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

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

Beoogd gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!**

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

Elektrische veiligheid

⚠ **GEVAAR! Risico voor elektrische schokken!**

Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Risico voor elektrische schokken! Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ **WAARSCHUWING!** **Risico voor elektrische schokken!**

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en klem of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

⚠ VOORZICHTIG! Heet oppervlak! Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

- Wees voorzichtig bij het gebruik, omdat de greep enigszins warm kan worden.

Bediening

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product niet zonder dat er wisselplaten in geplaatst zijn.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.).
- Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de wisselplaten bekneld zit of de zijanten van de wisselplaten raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsel! Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

● Eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens hun vervaardiging wordt op een aantal onderdelen een dunne, beschermende olielaag aangebracht. Gebruik het product voor het eerst gebruik zonder ingrediënten zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
- Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

① TIPS:

- De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.
- Gooi de eerste portie gegrilde of gebakken gerechten weg.

● Montage

⚠ WAARSCHUWING! Risico voor elektrische schokken! Voor u de wisselplaten **11**, **12**, **13** in het product plaatst of ze eruit verwijdert: Trek de netstekker **4** uit de stekkerdoos.

⚠ VOORZICHTIG! Heet oppervlak! De wisselplaten **11**, **12**, **13** mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

Wisselplaten in het product plaatsen

- Open de vergrendeling **1**. Open het product.
- Plaats de binnenste pal **10** van de gewenste wisselplaat in de grote haakklem **7**.
- Duw de wisselplaat naar beneden totdat deze vastklikt.
- Herhaal deze procedure voor de andere kant van het product.

① **TIP:** Plaats alleen verwisselbare soorten van hetzelfde type in het product.

Wisselplaten verwijderen

- Open de vergrendeling [1]. Open het product.
- Trek aan de ontgrendelingshendel [8]. Verwijder de wisselplaat.
- Herhaal deze procedure voor de andere kant van het product.

● Bediening

- **Vorbereiding:** Vet de bovenste en onderste wisselplaat [11], [12], [13] in met daarvoor geschikte spijsolie.
- Het product inschakelen: Steek de netstekker [4] in een daarvoor geschikte stekkerdoos. Het rode controlelampje [2] gaat branden.
- Het product uitschakelen: Trek de netstekker uit het stopcontact. Het rode controlelampje [2] dooft.
- Houd het product gesloten terwijl het opwarmt.
- Verwarm het product totdat het groene controlelampje [3] brandt.

Controlelampje	Status
Rode controlelampje [2]	Product is ingeschakeld brandt
Rode controlelampje [2]	Product is uitgeschakeld brandt niet
Groene controlelampje [3]	Product warmt (opnieuw) op.
Groen controlelampje [3]	Baktemperatuur bereikt. brandt

- ① **TIP:** Tijdens het gebruik knippert het groene controlelampje [3] af en toe. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de gebruikstemperatuur is bereikt.

- Dit product is bedoeld om sandwiches en wafels mee te maken en om mee te grillen (zie volgende hoofdstukken).

Aanbevolen bak-/grilltijden

Sandwiches	4 tot 5 minuten
Grillen	4 tot 9 minuten (controleer regelmatig de gaartoestand)
Wafels (zoet/pittig)	8 minuten

Alleen ter referentie (de geschatte baktijden vindt u in het hoofdstuk "Recepten")

● Sandwiches bakken

Geschikt voor: Sandwiches met zoete of pittige vulling

Wisselplaten:

Sandwichplaten (boven- en onderplaat) [11]

- Open de vergrendeling [1]. Open het product.
- Leg 2 voorbereide sandwiches op de onderste sandwichplaat [11].
- Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. De sandwiches worden nu gebakken.

① **TIP:** Het bakken duurt ca. 4 tot 5 minuten. Afhankelijk van hoe knapperig de sandwiches moeten zijn, kan de baktijd verlengd of verkort worden.

- Sandwiches uit het product halen: Gebruik een spatel van hout/kunststof (of een ander daarvoor geschikt niet-metalen voorwerp) om beschadiging van de anti-aanbaklaag van het product te voorkomen.
- Tijdens het bakken gaat het groene controlelampje [3] uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.
- Als het bakken voltooid is: Trek de netstekker [4] uit de stekkerdoos.

● Grillen

Geschikt voor: Grillen van kleine stukken vlees, worstjes, fruit

Wisselplaten:

Grillplaat (boven- en onderplaat) [12]

- Open de vergrendeling [1]. Open het product.
- Leg de te grillen spijzen op de onderste grillplaat [12].
- Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. De te grillen spijzen worden nu gegaard.

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

- ① **TIP:** Het grillen duurt ca. 4 tot 9 minuten. Controleer regelmatig in hoeverre de spijzen gaar zijn.
- Gegrilde spijzen uit het product halen: Gebruik een spatel van hout/kunststof (of een ander daarvoor geschikt niet-metalen voorwerp) om beschadiging van de anti-aanbaklaag van het product te voorkomen.
- Tijdens het grillen gaat het groene controlelampje [3] uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.
- Als het grillen beëindigd is: Trek de netstekker [4] uit de stekkerdoos.

● Wafels bakken

Geschikt voor: Zoete of pittige wafels

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) [13]

- Open de vergrendeling [1]. Open het product.
- Gebruik een lepel van hout of van hittebestendig kunststof om het deeg op de onderste wafelplaat [13] te gieten. Gebruik geen metalen lepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de wafelplaten kan beschadigen.
- Doe niet teveel deeg op de onderste wafelplaat [13].
- Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. Het deeg wordt nu gebakken.
- ① **TIP:** Het bakken duurt ca. 8 minuten. Afhankelijk van hoe bruin de wafels moeten zijn, kan de baktijd verlengd of verkort worden.
- Wafels losmaken: Gebruik een spatel van hout/kunststof (of een ander daarvoor geschikt niet-metalen voorwerp) om beschadiging van de anti-aanbaklaag van het product te voorkomen.
- Tijdens het bakken gaat het groene controlelampje [3] uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.
- Als het bakken voltooid is: Trek de netstekker [4] uit de stekkerdoos.

● Recepten

● Tonijnsandwich

Wisselplaten:

Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Kalkoensandwich

Wisselplaten:

Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- Mosterd over de binnenkant van de sneetjes geroosterd brood smeren.
- Uien klein snijden.
- Kalkoenborst en ui over de 2 sneetjes geroosterd brood verdelen.
- Met zout en peper bestrooien.
- Plakjes kaas erop leggen.
- Resterende sneetjes geroosterd brood erop leggen.
- Ca. 4 minuten lang bakken.
- Direct serveren.

● Belgische wafels

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- Meng in een de middelgrote schaal de eieren, vanillesuiker, suiker en boter.
- Bakpoeder, ongeveer de helft van de meel en de helft van de melk in een schaal doen en dooreenroeren.
- Voeg dan de rest van de bloem en de melk toe. Roer totdat het deeg romig is geworden.
- Beide wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden. 8 minuten lang bakken.

● **Bosbessenwafels**

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) **13**

Ingrediënten:

120 ml Plantaardige olie
250 ml Melk
2 Eieren
200 g Suiker
170 g Patentbloem
2,5 g Bakpoeder
130 g Bosbessen (vers of ingevroren)

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- Meng in een grote schaal olie, melk, eieren en suiker. Bloem en bakpoeder toevoegen. Goed roeren.
- Bosbessen bijmengen.
- Beide verwijderbare wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden. Ca. 10 minuten lang goudbruin bakken.

● **Ham-/kaaswafels**

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) **13**

Ingrediënten:

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

Met zout en vers gemalen zwarte peper op smaak brengen

Bereiding:

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

● Belgische browniewafels

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

180 g	Patentbloem
65 g	Ongezoet cacao-poeder
20 g	Kristalsuiker
1 theelepel	Bakpoeder
1 theelepel	Zeezout
10 eetlepel	Gesmolten boter, ongezouten
2	Grote eieren
2 theelepels	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Kleine stukjes chocolade

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

Bereiding:

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

● Garnalenspies met pruimen

Wisselplaten:

Grillplaat (boven- en onderplaat) 12

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Probleemoplossing

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

● Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico voor elektrische schokken! Vóór het reinigen: Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet.

⚠ WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ VOORZICHTIG! Heet oppervlak!

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

i TIP: Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

Onderdeel Schoonmaakmethode

- | | |
|--|--|
| ■ Sandwichmaker | ■ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Voeg, indien nodig, een beetje afwasmiddel toe. |
| ■ Wisselplaten 11 , 12 , 13 | ■ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
■ Spoel de wisselplaten af met water en/of een mild schoonmaakmiddel. De wisselplaten kunnen ook in de vaatwasser worden schoongemaakt. |
| ■ Tussenruimtes aan de onderkant van de wisselplaten | ■ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier. |
| ■ Verwarmings-element 6 | ■ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies. |
| ■ Vergrendeling 1 | |

- Gebruik voor het schoonmaken van het product en de hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.
- Na het schoonmaken en voor het opnieuw gebruiken van het product: Droog alle onderdelen zorgvuldig af.

● Opbergen

- ▲ **VOORZICHTIG! Heet oppervlak!** Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.
- Maak het product schoon voor het op te bergen.
- Roll het aansluitnoer **4** om het kabelhaspel **5** aan de onderkant van het product.
- Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

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



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



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

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



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



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

● Garantie

Het product werd gemaakt overeenkomstig strikte kwaliteitsrichtlijnen en werd voor de levering grondig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten, hebt u wettelijke rechten tegenover de handelaar van dit product. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele wijze beperkt door onze garantie die hieronder wordt beschreven.

Dit product komt met een garantie van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. De garantieperiode start op de datum van aankoop. Bewaar de originele aankoopbon op een veilige plaats, dit document is nodig als aankoopbewijs.

Schade of defecten die reeds op het moment van aankoop aanwezig waren, moeten onmiddellijk na het uitpakken van het product worden gemeld.

Als het product binnen de 3 jaar na de datum van aankoop materiaal- of fabricagefouten vertoont, zullen we het gratis repareren of vervangen, aan ons de keuze. De garantieperiode wordt niet verlengd naar aanleiding van het toewijzen van een claim. Dit is tevens van toepassing op onderdelen die werden vervangen of gerepareerd.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of op een verkeerde manier werd gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt zowel materiaal- als fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage, en aldus als verbruiksartikelen worden beschouwd (bijv. batterijen, oplaadbare batterijen, buizen, patronen) of voor schade aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of glazen onderdelen.

● Afwikkeling in geval van garantie

Voor een snelle verwerking van uw claim, houd rekening met het volgende:

Zorg dat u in het bezit bent van de originele aankoopbon en het artikelnummer (IAN 425191_2301) als aankoopbewijs.

U kunt het artikelnummer vinden op het typeplaatje, dat op het product is gegraveerd, op de voorpagina van de gebruikershandleiding (linksonder) of als een sticker op de achter- of onderkant van het product.

Als er een storing of defect optreedt, neem via telefoon of e-mail contact op met het servicecentrum dat hieronder is vermeld.

Wanneer het product als defect is geregistreerd, kunt u het gratis retourneren naar het adres dat u zal worden verstrekt. Vergeet niet om het aankoopbewijs (aankoopbon) en een korte, geschreven omschrijving bij te voegen met vermelding van de details en het tijdstip van het defect.

● Service

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lista używanych piktogramów	Strona	68
Wstęp	Strona	69
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	69
Zakres dostawy	Strona	69
Lista części	Strona	69
Dane techniczne	Strona	69
Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	Strona	70
Pierwsze użycie	Strona	73
Montaż	Strona	73
Obsługa	Strona	74
Pieczenie tostów	Strona	74
Grillowanie	Strona	75
Pieczenie gofrów	Strona	75
Przepisy	Strona	76
Tost z tuńczykiem	Strona	76
Tost z indykiem	Strona	76
Gofry belgijskie	Strona	76
Gofry jagodowe	Strona	77
Gofry z szynką lub serem	Strona	77
Brązowe gofry belgijskie	Strona	78
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami	Strona	78
Usuwanie usterek	Strona	79
Czyszczenie i konserwacja	Strona	79
Przechowywanie	Strona	80
Utylizacja	Strona	80
Gwarancja	Strona	81
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	81
Serwis	Strona	82

Lista używanych piktogramów

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

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

OPIEKACZ

● Wstęp

Gratulujemy zakupu Państwa nowego produktu, który dalej zwany będzie wyłącznie „produktem”.

Wybrali Państwo produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi integralną część tego produktu. Podane są w niej ważne informacje dotyczące obsługi, bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem używania produktu należy zapoznać się z produktem i wszystkimi informacjami dotyczącymi jego obsługi i bezpieczeństwa. W tym celu należy uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi oraz informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Produktu należy używać wyłącznie w sposób opisany i tylko do wskazanych celów. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania produktu stronie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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

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

● Lista części

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

Rys. A

- 1 Rygiel
- 2 Czerwony wskaźnik (zasilanie)
- 3 Zielony wskaźnik (nagrzewanie)
- 4 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 5 Uchwyt na kabel zasilania
- 6 Element grzejny
- 7 Duże zaciski hakowe
- 8 Dźwignia zwalniająca
- 9 Zaczep zewnętrzny (mały)
- 10 Zaczep wewnętrzny (duży)
- 11 Płytki do kanapek (górną i dolną płytkę)
- 12 Płytki do grillowania (górną i dolną płytkę)
- 13 Płytki do wafli (górną i dolną płytkę)

● Dane techniczne

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

Certyfikat

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Ogólne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

W przypadku uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi roszczenie gwarancyjne wygasa!

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



Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠️ OSTRZEŻENIE! RYZYKO WYPADKU I UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związków z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.

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

Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

Ryzyko porażenia prądem!

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

- ⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!**

Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.

- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

▲ OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia! Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

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

Obsługa

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

- Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przycięty wymiennymi płytkami ani że nie dotyka krawędzi tych wymiennych płytek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia! Wytłaczać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłaczać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piecze lub grzejniki.

● **Pierwsze użycie**

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony. Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez żadnych składników, aby wszelkie pozostałości wyparowały.
- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

i RADY:

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

● **Montaż**

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

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

Wkładanie wymiennych płytki

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

i RADA: Używać wymiennych płytek tylko tego samego typu.

Wycinanie wymiennych płytki

- Otwórzyc rygiel [1]. Otwórzyc produkt.
- Pociągnąć dźwignie zwalniające [8]. Wyjąć wymienną płytkę.
- Powtórzyć ten krok z drugą płytką.

● Obsługa

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

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

- ❗ **RADA:** Podczas pracy zielony wskaźnik [3] czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury roboczej.

- Ten produkt jest przeznaczony do robienia gofrów i tostów oraz do grillowania (patrz rozdział następny).

Zalecane czasy pieczenia lub grillowania

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

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

● Pieczenie tostów

Nadaje się do: Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub pikantnym

Płytki wymienne:

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

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

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

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

● Grillowanie

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

Płytki wymienne:

Płytki do grillowania (górną i dolną płytkę) [12]

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

⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko rozprysków!

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

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

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

● Pieczenie gofrów

Nadaje się do: Słodkich lub pikantnych gofrów

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górną i dolną płytkę) [13]

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Do wylewania ciasta na dolną płytkę do wafli [13] używać chochelki wykonanej z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Nie należy używać metalowej chochelki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierających płytek do wafli.
- Nie przepętniać dolnej płytki do wafli [13].
- Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel [1]. Teraz ciasto jest pieczone.

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

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

● Przepisy

● Tost z tuńczykiem

Płytki wymienne:

Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) 11

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Tost z indykiem

Płytki wymienne:

Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) 11

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Gofry belgijskie

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Gofry jagodowe

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górną i dolną płytką) [13]

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Gofry z szynką lub serem

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górną i dolną płytką) [13]

Składniki:

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

Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

Przygotowanie:

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

● Brązowe gofry belgijskie

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Składniki:

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

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

Przygotowanie:

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

● Szaszłyki z krewetkami i śliwkami

Płytki wymienne:

Płytki do grillowania (górna i dolna płytka) 12

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Usuwanie usterek

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

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze odłączyć produkt od źródła zasilania.

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

⚠ OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!

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



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

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

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

● Przechowywanie

OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!

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

● Utylizacja

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



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



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

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

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

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

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano zgodnie z wysokimi standardami jakości i przed wysyłką poddano skrupulatnej kontroli. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych nabywcy przysługuje ustawowe prawo do dochodzenia swoich roszczeń u sprzedawcy produktu. Niniejsza gwarancja w żaden sposób nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt jest objęty 3-letnią gwarancją liczoną od daty zakupu. Okres gwarancyjny rozpoczyna się z datą zakupu. Ponieważ jest to dokument wymagany jako dowód zakupu, oryginał paragonu kasowego należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.

Jakiegokolwiek usterki lub uszkodzenia występujące w produkcie już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

W przypadku wystąpienia wad materiałowych lub wykonawczych w okresie 3 lat od daty zakupu, producent dokonuje – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu. Okres gwarancyjny nie ulega przedłużeniu wskutek uznania roszczenia z tytułu gwarancji. Dotyczy to także części wymienionych lub poddanych naprawie.

Jeśli produkt zostanie uszkodzony lub będzie używany lub serwisowany w niewłaściwy sposób, niniejsza gwarancja zostaje unieważniona.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części eksploatacyjne (np. baterie, baterie akumulatorowe, węże, wkłady) ani uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub elementów szklanych.

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

● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

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

Przygotować numer artykułu (IAN 425191_2301) oraz paragon jako dowód zakupu.

Numer artykułu znaleźć można na tabliczce znamionowej, jako napis wygrawerowany na produkcie, na stronie tytułowej instrukcji obsługi (na dole po lewej stronie) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie produktu.

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

Po zarejestrowaniu produktu jako uszkodzony można go bezpłatnie zwrócić na adres serwisu, który zostanie Państwu podany. Należy pamiętać o dołączeniu dowodu zakupu (paragonu kasowego) oraz krótkiego, pisemnego opisu usterki wraz z informacją o tym, kiedy do niej doszło.

● Serwis

PL **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946














E-Mail: owim@lidl.pl



Seznam použitých piktogramů	Strana	84
Úvod	Strana	85
Použití v souladu s určením	Strana	85
Rozsah dodávky	Strana	85
Seznam dílů	Strana	85
Technické údaje	Strana	85
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	86
První použití	Strana	89
Montáž	Strana	89
Obsluha	Strana	90
Pečení sendvičů	Strana	90
Grilování	Strana	91
Pečení vafelí	Strana	91
Recepty	Strana	92
Tuňákový sendvič	Strana	92
Kruťí sendvič	Strana	92
Belgické vafle	Strana	92
Borůvkové vafle	Strana	93
Šunkové/sýrové vafle	Strana	93
Belgické hnědé vafle	Strana	94
Krevetové špízy se švestkami	Strana	94
Odstraňování chyb	Strana	95
Čištění a údržba	Strana	95
Skladování	Strana	96
Zlikvidování	Strana	96
Záruka	Strana	97
Postup v případě uplatnění záruky	Strana	97
Servis	Strana	97

Seznam použitých piktogramů

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

 <p>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.</p>	 <p>Střídavý proud/napětí</p>
	<p>Hz Hertz (síťová frekvence)</p>
	<p>W Wattů</p>
 <p>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.</p>	 <p>UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.</p>
	 <p>Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Nebezpečí - riziko úrazu elektrickým proudem!</p>
	 <p>Opatrně, horký povrch!</p>
 <p>Symbol ochranného uzemnění</p>	 <p>Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.</p>
 <p>Výměnné desky 11, 12 a 13 jsou vhodné pro čištění v myčce.</p>	<p>CE Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.</p>
 <p>Bezpečnostní informace</p>  <p>Návod k použití</p>	

SENDVIČOVAČ

● Úvod

Blahopřejeme vám ke koupi vašeho nového výrobku, dále označovaného pouze jako „výrobek“.

Vybrali jste si vysoce kvalitní výrobek. Návod k použití je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o provozu, bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte s výrobkem a všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Za tímto účelem si pečlivě přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny.

Používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno a pro uvedené aplikace. Ušchovejte tento návod na bezpečném místě. Pokud výrobek předáte třetím osobám, musíte předat také veškerou dokumentaci.

● Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1x Sendvičovač
- 3x Výměnné sady desek
- 1x Návod k použití

● Seznam dílů

Rozložte před čtením poskládanou stránku s výkresy. Seznamte se se všemi funkcemi výrobku.

Obr. A

- 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 zarážky (malé)
- 10 Vnitřní zarážky (velké)
- 11 Sendvičové desky (horní a dolní deska)
- 12 Grilovací desky (horní a dolní deska)
- 13 Vaflové desky (horní a dolní deska)

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	750 W
Ochranná třída:	I

Certifikace

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Všeobecné bezpečnostní pokyny

SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze je nárok na záruku neplatný!

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!



Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.

Děti a osoby se zdravotním omezením

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEBEZPEČÍ ÚRAZU 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 výrobek 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 výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čistění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.

- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

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

Elektrická bezpečnost

- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

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

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

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

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojné vedení na poškození. Když je přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.

- Chraňte přípojné vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

OPATRNĚ! Horký povrch!

Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

- Při používání je třeba dbát opatrnosti, protože na rukojeti může docházet k mírnému vývinu tepla.

Obsluha

- 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.).

- Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojné vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládní.

Čištění a uložení

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko

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

- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

● První použití

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje. Provozujte výrobek před prvním použitím bez, aby se případné zbytky odpařily.
- Očistěte výrobek a díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

i UPOZORNĚNÍ:

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

● Montáž

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Předtím, než

výměnné desky [11], [12], [13] vložíte/vyjmete: Vytáhněte síťovou zástrčku [4] ze zásuvky.

⚠ OPATRNĚ! Horký povrch! Výměnné desky [11], [12], [13] nesmí být vyměněny/odstraněny bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

Vložte výměnné desky

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Umístěte vnitřní záložky [10] požadované výměnné desky do velkých háčkových svorek [7].
- Výměnnou desku stlačte směrem dolů, až zaklapne.
- Opakujte tento krok na druhé straně výrobku.

i UPOZORNĚNÍ: Vkládejte pouze desky stejného druhu.

Odebrat výměnné desky

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Zatáhněte za páčky odblokování [8].
Odstraňte výměnné desky.
- Opakujte tento krok na druhé straně výrobku.

● Obsluha

- **Příprava:** Namažte horní i dolní výměnnou desku [11], [12], [13] vhodným jedlým olejem.
- Zapněte výrobek: Spojte sířovou zástrčku [4] s vhodnou zásuvkou. Červená kontrolka [2] svítí.
- Vypněte výrobek: Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.
- Nechte výrobek uzavřený, zatímco to se zahřívá.
- Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [3].

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [2] se zapne	Výrobek zapnut
Červená kontrolka [2] se vypne	Výrobek vypnut
Zelená kontrolka [3] zhasne	Výrobek se ohřívá/ znovu ohřívá.
Zelená kontrolka [3] se zapne	Byla dosažena teplota pečení.

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** V průběhu provozu se zelená kontrolka [3] příležitostně zapíná a vypíná. 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 odstavci „Recepty“)

● Pečení sendvičů

Vhodné pro: Sendvičové taštičky s sladkou náplní nebo náplní výrazné chuti

Výměnné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) [11]

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Položte 2 připravené sendviče na spodní sendvičovou desku [11].
- Uzavřete výrobek. Zavřete zámek [1].
Sendviče se teď pečou.

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Proces pečení trvá asi 4 až 5 minuty. V závislosti na tom, jak křupavé by sendviče měly být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

- Sendviče vyjměte: Použijte plastovou/ dřevěnou stěrku (nebo jiný vhodný nekovový nástroj), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
- Zatímco se sendviče pečou, zelená kontrolka [3] se vypne a znovu zapne. To signalizuje regulaci požadované provozní teploty.
- Když je proces pečení dokončen: Vytáhněte sířovou zástrčku [4] ze zásuvky.

● Grilování

Vhodné pro: Grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny

Výměnné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Vložte potraviny ke grilování na spodní grilovací desku [12].
- Uzavřete výrobek. Zavřete zámek [1]. Grilované potraviny se nyní připravují.

⚠ **OPATRNĚ! Nebezpečí vystříknutí!**

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

❗ **UPOZORNĚNÍ:** Grilování trvá asi 4 až 9 minut. Pravidelně kontrolujte stav přípravy.

- Vyměňte grilované potraviny: Použijte plastovou/dřevěnou stěrku (nebo jiný vhodný nekovový nástroj), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
- Zatímco se grilované potraviny připravují, vypne se zelená kontrolka [3] a znovu se zapne. To signalizuje regulaci požadované provozní teploty.
- Po dokončení procesu grilování: Vytáhněte síťovou zástrčku [4] ze zásuvky.

● Pečení vafli

Vhodné pro: Sladké vafle nebo vafle výrazné chuti

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- 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.
- Nepřepíňujte spodní vaflovou desku [13].
- Uzavřete výrobek. Zavřete zámek [1]. Těsto se nyní peče.

❗ **UPOZORNĚNÍ:** Postup pečení trvá přibližně 8 minut. V závislosti na tom, jak hnědé vafle mají být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

- Odebrat vafle: Použijte plastovou/dřevěnou stěrku (nebo jiný vhodný nekovový nástroj), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
- Zatímco se vafle pečou, vypne se zelená kontrolka [3] a znovu se zapne. To signalizuje regulaci požadované provozní teploty.
- Když je proces pečení dokončen: Vytáhněte síťovou 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 citron
14 ml	Olivového oleje
1 špetka	Soli
1 špetka	Pepře

Připravování:

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

● **Krůtí sendvič**

Výměnné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Připravování:

- Předehřejte výrobek.
- Hořčici rozdělte na vnitřní stranu plátků toustového chleba.
- Nakrájejte cibuli nadrobno.
- Krůtí prsa a cibuli rozdělte na 2 plátky toustového chleba.
- Posypte solí a pepřem.
- Navrch dejte plátky sýra.
- Obložte zbývajícími plátky chleba.
- Pečte přibližně 4 minuty.
- Ihned podávejte.

● **Belgické vafle**

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Přípravování:

- Předehřejte výrobek.
- Ve středně velké misce smíchejte vejce, vanilkový cukr, cukr a máslo.
- Prášek na pečení, asi polovinu mouky a polovinu mléka dejte do mísy a promíchejte.
- Přidejte zbývající mouku a mléko. Míchejte, až je těsto krémové.
- Nastříkejte obě výměnné desky 13 sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Pečte 8 minut.

● Borůvkové vafle

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

120 ml	Rostlinného oleje
250 ml	Mléko
2	Vejce
200 g	Cukru
170 g	Univerzální mouky
2,5 g	Prášku do pečiva
130 g	Borůvek (čerstvých nebo mražených)

Přípravování:

- Předehřejte výrobek.
- Ve velké ušlehejte míse olej, mléko, vejce a cukr. Přidejte mouku a prášek do pečiva. Dobře promíchejte.
- Opatrně vmíchejte borůvky.
- Postříkejte obě odnímatelné výměnné desky 13 sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Přibližně 10 minut pečte dozlatova.

● Šunkové/sýrové vafle

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

570 g	Zmrazených brambor Röstli
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	

Přípravování:

- Restované brambory rozmrazte.
- Předehřejte výrobek.
- Postříkejte obě odnímatelné výměnné desky 13 sprejem na vaření.
- Smíchejte ve velké míse röstli, šunku, sýr, vejce, česnek, petržel, tymián a papriku. Ochutíte solí a pepřem.
- Směs brambor rozložte rovnoměrně na spodní výměnnou desku. Přibližně 7 minut pečte dozlatova a do křupava.
- 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:

- Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho stranou trochu vychladnout.
- V malé misce smíchejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Vaječnou směs nalijte do suché hmoty. Rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Přidejte čokoládové kousky.
- Nastříkejte obě výměnné desky 13 sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Pečte přibližně 3 minuty.
- Nadzdvihněte víko a zkontrolujte vafle. Vafle by měly být plně vytvořené, ale měkké.
- 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 lžice	Řepkového oleje
2 polévkové lžice	Koriandru (čerstvě nasekaného)
1 čajová lžička	Limetkové kůry (čerstvě nastrouhané)
3 polévkové lžice	Limetkové šťávy
½ čajové lžičky	Soli
12	Syrových krevet (8 až 12 krevet na 500 g/ oloupané a vykuchané)
3	Jalapeño papriky (podélně rozříznuté, bez zrníček a rozčtvrcené)
2	Švestky (odpeckované a rozdělené na šest dílů)

Připravování:

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

● Odstraňování chyb

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

● Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

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

⚠ OPATRNĚ! Horký povrch! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

ⓘ UPOZORNĚNÍ: Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

Díl	Způsob čištění
■ Sendvičovač	■ Otřete kryt lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu čistícího prostředku. ■ Nedovoďte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
■ Výměnné desky [11], [12], [13]	■ Opláchněte výměnné desky vodou a/nebo použijte jemný čistící prostředek. Výměnné desky lze také mýt v myčce nádobí.
■ Meziprostory na spodních stranách desek	■ Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír.
■ Topný článek [6]	■ Přilnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špižy.
■ Zámek [1]	

- Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
- Po vyčištění a před dalším použitím výrobku: Pečlivě osušte všechny díly.

● Skladování

⚠ OPATRNĚ! Horký povrch! Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

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

● Zlikvidování

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



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



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

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

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě zkontrolován. V případě materiálových nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci tohoto výrobku. Vaše zákonná práva nejsou nijak omezena naší zárukou popsanou níže.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem nákupu. Uschovejte originální prodejní doklad na bezpečném místě, protože tento dokument je vyžadován jako doklad o nákupu.

Jakékoli poškození nebo závady, které již existují v době nákupu, je nutné neprodleně po rozbalení výrobku nahlásit.

Pokud výrobek vykáže během 3 let od data zakoupení jakoukoli vadu materiálu nebo výroby, zdarma vám jej opravíme nebo vyměníme – dle našeho rozhodnutí. Záruční doba se v důsledku vyřízení reklamace neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek poškozen, používán nebo udržován nesprávně.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které podléhají běžnému opotřebením, a jsou tedy považovány za spotřební materiál (např. baterie, dobíjecí baterie, trubky, náplně), ani na poškození křehkých dílů, např. vypínače nebo skleněné části.

● **Postup v případě uplatnění záruky**

Abyste zajistili rychlé vyřízení vaší reklamace, dodržujte následující pokyny:

Mějte k dispozici originální prodejní doklad a kód zboží (IAN 425191_2301) v podobě dokladu o zakoupení.

Číslo položky naleznete na typovém štítku, gravírování na výrobku, na přední straně návodu k použití (vlevo dole) nebo jako nálepka na zadní nebo spodní straně výrobku.

Pokud se vyskytnou funkční nebo jiné závady, kontaktujte buď telefonicky nebo e-mailem níže uvedené servisní oddělení.

Jakmile bude výrobek zaznamenán jako vadný, můžete jej bezplatně vrátit na servisní adresu, která vám bude poskytnuta. Nezapomeňte přiložit doklad o zakoupení (prodejní doklad) a krátký písemný popis s podrobnostmi o závadě a o tom, kdy se vyskytla.

● **Servis**

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632














E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov	Strana 99
Úvod	Strana 100
Používanie v súlade s určením	Strana 100
Rozsah dodávky	Strana 100
Zoznam dielov	Strana 100
Technické údaje	Strana 100
Všeobecné bezpečnostné pokyny	Strana 101
Prvé použitie	Strana 104
Montáž	Strana 104
Obsluha	Strana 105
Zapekanie sendvičov	Strana 105
Grilovanie	Strana 106
Pečenie vaflí	Strana 106
Recepty	Strana 107
Sendvič s tuniakom	Strana 107
Sendvič s moriakom	Strana 107
Belgické vafle	Strana 107
Čučoriedkové vafle	Strana 108
Šunkové/syrové vafle	Strana 108
Belgické vafle Brownie	Strana 109
Krevetové špízy so slivkami	Strana 109
Odstránenie porúch	Strana 110
Čistenie a údržba	Strana 110
Skladovanie	Strana 111
Likvidácia	Strana 111
Záruka	Strana 112
Postup pri reklamácií záruky	Strana 112
Servis	Strana 112

Zoznam použitých piktogramov

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	<p>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.</p>		Striedavý prúd/striedavé napätie
		Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	Watty
	<p>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.</p>		<p>UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.</p>
			Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	<p>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.</p>		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
			Pozor, horúci povrch!
	Symbol ochranného uzemnenia		Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	Vymeniteľné platne 11, 12 a 13 sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.	CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smericami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.
	Bezpečnostné informácie		
	Návod na obsluhu		

TOASTOVAČ

● Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového výrobku, ktorý bude ďalej označovaný ako „výrobok“.

Vybrali ste si výrobok vysokej kvality. Návod na používanie tvorí neoddeliteľnú súčasť tohto výrobku. Obsahuje dôležité informácie o prevádzke, bezpečnosti, používaní a likvidácii. Pred použitím výrobku sa oboznámte s výrobkom a všetkými prevádzkovými a bezpečnostnými pokynmi. Na tento účel si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny.

Výrobok používajte len tak, ako je popísané a na uvedené účely. Uschovajte tento návod na bezpečnom mieste. Ak odovzdáte výrobok tretím osobám, musíte s ním odovzdať aj akúkoľvek dokumentáciu.

● Používanie v súlade s určením

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je dodávka kompletná a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1x Toastovač
- 3x Vymeniteľné platne
- 1x Návod na používanie

● Zoznam dielov

Pred čítaním si rozložte stranu s nákresemi. Oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

Obr. A

- 1 Zaisťovací uzáver
- 2 Červená kontrolka (prevádzka)
- 3 Zelená kontrolka (ohrievanie)
- 4 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 5 Navinutie kábla
- 6 Ohrievací prvok
- 7 Veľké háčikové upevnenie
- 8 Uvoľňovacia páka
- 9 Vonkajší výstupok (malý)
- 10 Vnútorň výstupok (veľký)
- 11 Sendvičové platne (vrchné a spodné platne)
- 12 Grilovacie platne (vrchné a spodné platne)
- 13 Vaflové platne (vrchné a spodné platne)

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Príkon:	750 W
Trieda ochrany:	I

Certifikát

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Všeobecné bezpečnostné pokyny

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNYMI A POKYNYMI NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia v dôsledku nedodržania tohto návodu na používanie stráca nárok na záruku platnosť!

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



Produkt používajte len v suchých interiéroch.

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE KOJENCOV A DETI!

Deti nenechávajte 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 produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.

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

Používanie v súlade s určením

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

Elektrická bezpečnosť

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**

Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**

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.

- Chránite 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! Horúci povrch!

Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

- Pri používaní sa vyžaduje opatrnosť, keďže rukoväť sa môže trochu zohriať.

Obsluha

- 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 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.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. 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.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

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

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- 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 skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

● **Prvé použitie**

- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu. Pred prvým použitím zapnite produkt bez prísad, aby sa vyparili prípadné zvyšky.
- Vyčistite produkt a jeho príslušenstva (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

ⓘ UPOZORNENIA:

- Keď produkt prvýkrát zahrejete, môže vzniknúť mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné vetranie prostredia.
- Prvú várku ugrilovaných alebo upečených potravín zlikvidujte.

● **Montáž**

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom! Pred vložením/odstránením vymeniteľných platní **[11]**, **[12]**, **[13]**: Vytiahnite zástrčku **[4]** zo zásuvky.

⚠ POZOR! Horúci povrch! Vymeniteľné platne **[11]**, **[12]**, **[13]** sa nesmú vkladať/odstraňovať bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

Vloženie vymeniteľných platní

- Otvorte zaisťovací uzáver **[1]**. Otvorte produkt.
- Umiestnite vnútorné výstupky **[10]** želanej vymeniteľnej platne do veľkého háčikového upevnenia **[7]**.
- Vymeniteľnú platňu zatlačajte nadol, až kým nezapadne na miesto.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

ⓘ UPOZORNENIE: Vkladajte len vymeniteľné platne rovnakého typu.

Vyberanie vymeniteľných platní

- Otvorte zaistovací uzáver [1]. Otvorte produkt.
- Potiahnite za uvoľňovacie páky [8]. Vyberte vymeniteľnú platňu.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

● Obsluha

- **Príprava:** Namažte vrchné a spodné vymeniteľné platne [11], [12], [13] vhodným jedlým olejom.
- Zapnutie produktu: Sieťovú zástrčku [4] zapojte do vhodnej zásuvky. Červená kontrolka [2] svieti.
- Vypnutie produktu: Sieťovú zástrčku vytiahnite zo sieťovej zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.
- Počas zahrievania nechajte produkt zatvorený.
- Produkt nahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].

Kontrolka	Status
Červená kontrolka [2] zapnutá	Produkt zapnutý
Červená kontrolka [2] zhasnutá	Produkt vypnutý
Zelená kontrolka [3] zhasnutá	Produkt sa opäť zahrieva/hreje.
Zelená kontrolka [3] zapnutá	Dosiahla sa teplota pečenia.

- ❗ **UPOZORNENIE:** Zelená kontrolka [3] sa počas prevádzky príležitostne vypína a zapína. 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 minúty
Grilovanie	4 až 9 minút (pravidelne kontrolujte stav pečenia)
Vafle (sladké/ chrumkavé)	8 minút

Iba ako referencia (odhadovaný čas pečenia nájdete v odseku „Recepty“)

● Zapekanie sendvičov

Vhodné pre: Sendviče so sladkou alebo výdatnou plnkou

Vymeniteľné platne:

Sendvičové platne (vrchné a spodné platne) [11]

- Otvorte zaistovací uzáver [1]. Otvorte produkt.
- Položte 2 pripravené sendviče na spodnú sendvičovú platňu [11].
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaistovací uzáver [1]. Teraz sa sendviče zapečú.

❗ **UPOZORNENIE:** Pečenie trvá približne 4 až 5 minúty. V závislosti od toho, aké chrumkavé majú byť sendviče, je možné dobu pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

- Vybratie sendvičov: Použite plastovú/drevenú špachtľu (alebo iný vhodný nekovový nástroj), aby ste predišli poškodeniu teflónovej vrstvy produktu.
- Počas pečenia sendvičov sa zelená kontrolka [3] vypne a znova zapne. Indikuje to reguláciu požadovanej prevádzkovej teploty.
- Keď je pečenie ukončené: Vytiahnite zástrčku [4] zo zásuvky.

● Grilovanie

Vhodné pre: Grilovanie malých kúskov mäsa, klobásky, zeleniny

Vymeniteľné platne:

Grilovacie platne (vrchné a spodné platne) **12**

- Otvorte zaisťovací uzáver **1**. Otvorte produkt.
- Jedlo na grilovanie položte na spodnú grilovaciu platňu **12**.
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaisťovací uzáver **1**. Grilované jedlo bude teraz upečené.

⚠ POZOR! Nebezpečenstvo prskania!

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

- i UPOZORNENIE:** Grilovanie trvá asi 4 až 9 minút. Pravidelne kontrolujte stav grilovania.
- Vybratie grilovaného jedla: Použite plastovú/drevenú špachtľu (alebo iný vhodný nekovový nástroj), aby ste predišli poškodeniu teflónovej vrstvy produktu.
- Počas pečenia grilovaného jedla sa zelená kontrolka **3** vypne a znova zapne. Indikuje to reguláciu požadovanej prevádzkovej teploty.
- Keď je grilovanie ukončené: Vytiahnite zástrčku **4** zo zásuvky.

● Pečenie vafli

Vhodné pre: Sladké alebo výdatné vafle

Vymeniteľné platne:

Vafľové platne (vrchné a spodné platne) **13**

- Otvorte zaisťovací uzáver **1**. Otvorte produkt.
- Pri nalievaní cesta na spodnú vafľovú platňu **13** použite drevenú alebo plastovú naberačku odolnú voči teplu. Nepoužívajte naberačku z kovu, keďže môže poškodiť antiadhéznú vrstvu vafľových platiní.
- Spodnú vafľovú platňu **13** nepreplňujte.
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaisťovací uzáver **1**. Teraz sa cesto bude piecť.

i UPOZORNENIE: Pečenie trvá asi 8 minút. Vždy podľa toho, aký stupeň zhnednutia chcete dosiahnuť, môžete čas pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

- Vybratie vafli: Použite plastovú/drevenú špachtľu (alebo iný vhodný nekovový nástroj), aby ste predišli poškodeniu teflónovej vrstvy produktu.
- Počas pečenia vafli sa zelená kontrolka **3** vypína a opäť zapína. Indikuje to reguláciu požadovanej prevádzkovej teploty.
- Keď je pečenie ukončené: Vytiahnite zástrčku **4** zo zásuvky.

● **Recepty**

● **Sendvič s tuniakom**

Vymeniteľné platne:

Sendvičové platne (vrchné a spodné platne) 11

Prísady:

4 plátkov	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:

- Predhrejeme produkt.
- Zmiešajte tahini, grécky jogurt a citrónovú šťavu a okoreňte bazalkou, soľou a čiernym korením.
- Pridajte olivový olej do jogurtovej zmesi Tahini. Tahini – jogurtovú zmes natrite na 2 plátky sendvičového chleba.
- Naukladajte odkvapkaného tuniaka.
- Prikryte zvyšnými plátkami sendvičového chleba.
- Pečte pribl. 4 minúty.
- Hneď podávajte.

● **Sendvič s moriakom**

Vymeniteľné platne:

Sendvičové platne (vrchné a spodné platne) 11

Prísady:

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

Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- Horčicu natrite na vnútornú stranu sendvičového chleba.
- Cibulú nakrájajte na drobné kúsky.
- Morčacie prsia a cibulú poukladajte na 2 plátky sendvičového chleba.
- Posypte korením a posoľte.
- Na to položte plátky syra.
- Prikryte zvyšnými plátkami sendvičového chleba.
- Pečte pribl. 4 minúty.
- Hneď podávajte.

● **Belgické vafle**

Vymeniteľné platne:

Vafľové platne (vrchné a spodné platne) 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:

- Predhrejeme produkt.
- V stredne veľkej miske zmiešajte vajička, vanilkový cukor, cukor a maslo.
- Pridajte do misky prášok do pečiva, asi polovicu múky a polovicu mlieka a premiešajte.
- Pridajte zvyšnú múku a mlieko. Miešajte, pokým cesto nebude krémové.
- Obe vymeniteľné platne [13] nasprejujte tukom.
- Na spodnú platňu rovnomerne naneste cesto. Pečte 8 minút.

● Čučoriedkové vafle

Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) [13]

Prísady:

120 ml	Rastlinného oleja
250 ml	Mlieka
2	Vajcia
200 g	Cukru
170 g	Univerzálnej múky
2,5 g	Prášku do pečiva
130 g	Čučoriedok (čerstvé alebo mrazené)

Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- Vo veľkej miske zmiešajte olej, mlieko, vajcia a cukor. Pridajte múku a prášok do pečiva. Dobre zmiešajte.
- Pridajte čučoriedky.
- Obe vyberateľné vymeniteľné platne [13] nasprejujte tukom.
- Na spodnú platňu rovnomerne naneste cesto. Pečte pribl. 10 minút do zlatohneda.

● Šunkové/syrové vafle

Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) [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:

- Rozmrazte zemiakové placky.
- Predhrejeme produkt.
- Obe vyberateľné vymeniteľné platne [13] nasprejujte tukom.
- Vo veľkej miske zmiešajte strúhané zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlen, tymián a papriku. Dochutíme soľou a korením.
- Zemiakovú zmes rovnomerne naneste na spodnú vymeniteľnú platňu. Pečte pribl. 7 minút do zlatohneda farby a chrumkavej konzistencie.
- Hneď podávajte.

● Belgické vafle Brownie

Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) 13

Prísady:

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

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

Príprava:

- Predhrejeme produkt. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ. Roztopte maslo, odložte ho a nechajte chvíľu vychladnúť.
- V malej miske zmiešajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu. Vajcovú zmes pridajte do suchej hmoty. Roztopené maslo rýchlo premiešajte. Pridajte kúsky čokolády.
- Obe vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
- Na spodnú platňu rovnomerne naneste cesto. Pečte pribl. 3 minúty.
- Zdvihnite kryt, aby ste vafle skontrolovali. Vafľa by mala byť pekne vyformovaná, ale mala by byť mäkká.
- Podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou polevou.

● Krevetové špízy so slivkami

Vymeniteľné platne:

Grilovacie platne (vrchné a spodné platne) 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	Surové krevety (8 až 12 kreviet á 500 g/ošúpané a vypitvané)
3	Jalapeño papričky (pozdĺžne nakrájané, vyčistené od semiačok a rozštvrtené)
2	Slivky (olúpané a vykôstkované)

Príprava:

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

● Odstránenie porúch

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	■ Napájací kábel 4 zapojte do vhodnej zástrčky.
Vafle/sendviče sú príliš tmavé.	■ Skráťte čas pečenia.
Vafle/sendviče sú príliš svetlé.	■ Predĺžte čas pečenia.
Hotové upečené vafle/sendviče sa dajú len ťažko odobrať z produktu.	■ Pred pečením vymeniteľné platne 11 , 13 jemne namažte. ■ Vyskúšajte iný recept.

● Čistenie a údržba

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Produkt vždy odpojte od napájania.

⚠ VÝSTRAHA! Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ POZOR! Horúci povrch! Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

ⓘ UPOZORNENIE: Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ťažko sa odstraňujú.

Diel	Metóda čistenia
■ Toastovač	■ Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. Ak je to potrebné, pridajte trochu čistiacieho prostriedku. ■ Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.
■ Vymeniteľné platne 11 , 12 , 13	■ Vymeniteľné platne opláchnite vodou a/alebo jemným čistiacom prostriedkom. Vymeniteľné platne je možné čistiť aj v umývačke riadu.
■ Medzipriestory na spodnej strane vymeniteľných platin	■ Odstráňte tuk a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera.
■ Ohrievací prvok 6	■ Odstráňte prilepené, pripálené zvyšky: Použite drevenú stierku alebo malú drevenú varešku.
■ Zaisťovací uzáver 1	

- Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.
- Po čistení a pred opätovným použitím produktu: Všetky časti dôkladne osušte.

● Skladovanie

- ▲ **POZOR! Horúci povrch!** Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.
- Produkt pred uskladnením vyčistite.
- Napájací kábel [4] namotajte na miesto na navinutie kábla [5] na spodnej časti produktu.
- Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



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



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho 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 vyrobený podľa prísnych smerníc kvality a pred dodaním bol dôkladne skontrolovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi tohto výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu zakúpenia. Záručná doba začína plynúť dňom nákupu. Originál účtenky si uchovajte na bezpečnom mieste, pretože tento dokument je potrebný ako doklad o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo závady, ktoré už boli prítomné v čase nákupu, je potrebné nahlásiť bezodkladne po rozbalení výrobku.

Ak výrobok vykáže akúkoľvek chybu materiálu alebo výroby do 3 rokov od dátumu zakúpenia, bezplatne vám ho opravíme alebo vymeníme – podľa nášho rozhodnutia. V dôsledku uplatnenia reklamácie sa záručná doba nepredlžuje. To platí aj pre vymenené a opravené diely.

Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za spotrebný materiál (napr. batérie, dobíjacie batérie, trubice, náplne), ani na poškodenie krehkých častí, napr. vypínače alebo sklenené časti.

● Postup pri reklamácií záruky

Aby ste zabezpečili rýchle vybavenie vašej reklamácie, dodržujte nasledujúce pokyny:

Uistite sa, že máte k dispozícii originál predajného dokladu a číslo položky (IAN 425191_2301) ako doklad o kúpe.

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

Ak sa vyskytnú funkčné alebo iné závady, kontaktujte buď telefonicky alebo e-mailom nižšie uvedené servisné oddelenie.

Akonáhle bude výrobok zaznamenaný ako chybný, môžete ho bezplatne vrátiť na servisnú adresu, ktorá vám bude poskytnutá. Nezabudnite priložiť doklad o kúpe (predajný doklad) a krátky písomný popis s podrobnosťami o chybe a o tom, kedy sa vyskytla.

● Servis












 **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: owim@idl.sk



Lista de pictogramas utilizados	Página 114
Introducción	Página 115
Uso conforme a lo previsto	Página 115
Volumen de suministro	Página 115
Lista de partes	Página 115
Datos técnicos	Página 115
Medidas generales de seguridad	Página 116
Primer uso	Página 119
Montaje	Página 119
Funcionamiento	Página 120
Hornear sandwiches	Página 120
Asado	Página 121
Hornear los gofres	Página 121
Recetas	Página 122
Sandwich de atún	Página 122
Sandwich de pavo	Página 122
Gofres belgas	Página 122
Gofres de arándanos	Página 123
Gofres de jamón y queso	Página 123
Gofres de Brownie belgas	Página 124
Brochetas de gambas con ciruelas	Página 124
Subsanación de fallos	Página 125
Limpieza y mantenimiento	Página 125
Almacenamiento	Página 126
Eliminación	Página 126
Garantía	Página 127
Trámite para una reclamación bajo garantía	Página 127
Asistencia	Página 127

Lista de pictogramas utilizados

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

 <p>¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	 Tensión / corriente alterna
	Hz Hertzio (frecuencia de red)
	W Vatios
 <p>¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.</p>	 NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.
	 Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
 <p>¡CUIDADO! Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.</p>	 ¡Peligro - riesgo de descarga eléctrica!
	 ¡Cuidado, superficie caliente!
 Símbolo de puesta a tierra	 Apto y seguro para alimentos Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
 Las placas intercambiables 11 , 12 y 13 son aptas para la limpieza en el lavavajillas.	 El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.
 Información sobre seguridad	
 Instrucciones de uso	

SANDWICHERA

● **Introducción**

Le felicitamos por la compra de su nuevo producto, en adelante denominado únicamente como "el producto".

Ha elegido un producto de gran calidad. El manual de instrucciones forma parte integral de este producto. Contiene información importante de manejo, seguridad, uso y eliminación. Familiarícese con el producto y con todas las notas de manejo y seguridad antes de usarlo. A tal objeto, léase detenidamente las siguientes instrucciones de uso y las notas de seguridad. Utilice el producto únicamente del modo descrito y en las aplicaciones enunciadas. Guarde este manual en un lugar seguro. Si transfiere el producto a terceros, adjunte también toda la documentación.

● **Uso conforme a lo previsto**

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

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

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

● **Volumen de suministro**

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes de usarlo, retire todos los materiales de embalaje.

- 1x Sandwichera
- 3x Juegos de placas intercambiables
- 1x Manual del usuario

● **Lista de partes**

Antes de empezar a leer, abra la página desplegable con los dibujos. Familiarícese con todas las funciones del producto.

Fig. A

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

● **Datos técnicos**

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Consumo de potencia:	750 W
Clase de protección:	I

Certificación

HG07747	GS (TÜV SÜD)
---------	--------------



Medidas generales de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

En caso de que se produzcan daños por el incumplimiento de las instrucciones de este manual de usuario, el derecho a la garantía perderá su validez.

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



Utilice el producto solo en espacios interiores secos.

Niños y personas con limitaciones

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

No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje. El material de embalaje presenta riesgo de asfixia.

Los niños subestiman a menudo los peligros.

Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

Uso conforme a lo previsto

⚠ ¡ADVERTENCIA! Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice solo el producto conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.

Seguridad eléctrica

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca intente reparar el producto usted mismo. En caso de fallo de funcionamiento, deje que solo el personal cualificado lleve a cabo las reparaciones.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Este producto está continuamente encendido si se encuentra conectado a la red eléctrica.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.

- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.

¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!

El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

- Se debe tener cuidado durante el uso, ya que se puede generar una pequeña cantidad de calor en el asa.

Funcionamiento

- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No utilice el producto sin las placas intercambiables.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.).

- Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas intercambiables ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

Limpieza y conservación

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión! Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.

- No guarde el producto en el armario o en el embalaje si está caliente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

● Primer uso

- Retire por completo el material de embalaje. Compruebe la totalidad de las piezas.
- Durante la producción, algunas piezas son revestidas con una fina capa de aceite para su protección. Antes del primer uso, ponga en marcha el producto sin ingredientes para evaporar los posibles residuos.
- Limpie el producto y los accesorios (véase "Limpieza y cuidado").

ⓘ **NOTA:**

- Las primeras veces que se caliente el producto puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente en el entorno.
- Deseche la primera tanda de alimentos asados u horneados.

● Montaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de insertar/quitar las placas intercambiables **11**, **12**, **13**: Desconecte el enchufe **4** de la toma de corriente.

⚠ ¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!

Las placas intercambiables **11**, **12**, **13** no deben cambiarse/quitarse inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

Insertar las placas intercambiables

- Abra el bloqueo **1**. Abra el producto.
- Coloque el gancho de retención interior **10** de la placa intercambiable deseada en el enganche de cierre grande **7**.
- Presione bien la placa intercambiable hacia abajo hasta que encaje.
- Repita este paso en la otra parte del producto.

ⓘ **NOTA:** Inserte solo placas intercambiables del mismo tipo.

Quitar las placas intercambiables

- Abra el bloqueo [1]. Abra el producto.
- Tire de las palancas de desbloqueo [8]. Quite la placa intercambiable.
- Repita este paso en la otra parte del producto.

● Funcionamiento

- **Preparación:** Engrase la placa intercambiable superior e inferior [11], [12], [13] con un aceite alimentario apropiado.
- Encendido del producto: Conecte el enchufe [4] a una toma de corriente apropiada. El indicador luminoso rojo [2] se enciende.
- Apagado del producto: Desconecte el enchufe de la toma de corriente. El indicador luminoso rojo [2] se apaga.
- Mantenga cerrado el producto mientras se calienta.
- Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde [3].

Indicador luminoso	Estado
Indicador luminoso rojo [2] encendido	Producto encendido
Indicador luminoso rojo [2] apagado	Producto apagado
Indicador luminoso verde [3] apagado	El producto se calienta de nuevo.
Indicador luminoso verde [3] encendido	Se ha alcanzado la temperatura de horneado.

- ① **NOTA:** Durante el funcionamiento, el indicador luminoso verde [3] se enciende y se apaga ocasionalmente. Esto indica que el producto se calienta de nuevo a la temperatura de funcionamiento.

- Este producto sirve para hacer gofres, sandwiches y para asar (véanse los apartados siguientes).

Tiempos de horneado/asado recomendados

Sandwiches	4 a 5 minutos
Asado	4 a 9 minutos (compruebe regularmente el estado de cocción)
Gofres (dulce/salado)	8 minutos

Solo como referencia (véase el apartado "Recetas" para los tiempos de horneado estimados)

● Horneat sandwiches

Apropiado para: Sandwiches con relleno dulce o salado

Placas intercambiables:

Placa para sandwich (placa superior e inferior) [11]

- Abra el bloqueo [1]. Abra el producto.
- Coloque 2 sandwiches que estén preparados en la placa para sandwich inferior [11].
- Cierre el producto. Cierre el bloqueo [1]. Los sandwiches se hornean.

- ① **NOTA:** El proceso de horneado durante aprox. de 4 a 5 minutos. El tiempo de horneado se puede alargar o acortar en función de cómo quiere que esté de crujiente el sandwich.

- Quitar los sandwiches: Utilice una espátula de madera/plástico (o una herramienta apropiada que no sea metálica) para evitar que el revestimiento antiadherente del producto se dañe.
- Mientras se hornean los sandwiches, el indicador luminoso verde [3] se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.

- Una vez concluido el proceso de horneado: Desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

● Asado

Apropiado para: Asar pequeños trozos de carne, salchichas, verdura

Placas intercambiables:

Placa para asar (placa superior e inferior) [12]

- Abra el bloqueo [1]. Abra el producto.
- Coloque el alimento sobre la placa para asar inferior [12].
- Cierre el producto. Cierre el bloqueo [1]. El alimento se cuece.

⚠ ¡CUIDADO! ¡Peligro de salpicaduras!

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

- ① **NOTA:** El asado durante aprox. de 4 a 9 minutos. Compruebe regularmente el estado de cocción.
- Quitar el alimento: Utilice una espátula de madera/plástico (o una herramienta apropiada que no sea metálica) para evitar que el revestimiento antiadherente del producto se dañe.
- Mientras se cuece el alimento, el indicador luminoso verde [3] se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.
- Una vez concluido el proceso de asado: Desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

● Hornear los gofres

Apropiado para: Gofres dulces o salados

Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) [13]

- Abra el bloqueo [1]. Abra el producto.
- Utilice un cucharón de madera o de plástico resistente al calor para verter la masa en la placa para gofre inferior [13]. No utilice ningún cucharón de metal, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas para gofres.
- No llene demasiado la placa para gofre inferior [13].
- Cierre el producto. Cierre el bloqueo [1]. La masa se hornea.

① **NOTA:** El proceso de horneado durante aprox. 8 minutos. El tiempo de horneado se puede alargar o acortar en función de cómo de dorados quiere que estén los gofres.

- Quitar los gofres: Utilice una espátula de madera/plástico (o una herramienta apropiada que no sea metálica) para evitar que el revestimiento antiadherente del producto se dañe.
- Mientras se hornean los gofres, el indicador luminoso verde [3] se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.
- Una vez concluido el proceso de horneado: Desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

● Recetas

● Sandwich de atún

Placas intercambiables:

Placa para sandwich (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

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

Preparación:

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

● Sandwich de pavo

Placas intercambiables:

Placa para sandwich (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

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

Preparación:

- Precalentar el producto.
- Repartir la mostaza en la parte interior de las rebanadas de pan tostado.
- Cortar las cebollas en trocitos pequeños.
- Repartir la pechuga de pavo y la cebolla en las 2 rebanadas de pan tostado.
- Salpimentar.
- Repartir por encima el queso en lonchas.
- Cubrir con las rebanadas de pan tostado restantes.
- Hornear durante aprox. 4 minutos.
- Servir de inmediato.

● Gofres belgas

Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

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

Preparación:

- Precalentar el producto.
- Mezclar en una fuente de tamaño medio los huevos, el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla.
- Introducir en la fuente la levadura en polvo, aprox. mitad de harina y mitad de leche, y remover.
- Añadir el resto de miel y leche. Remover hasta que la masa esté cremosa.
- Rociar las dos placas intercambiables 13 con spray para cocinar.
- Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior. Hornear durante 8 minutos.

● Gofres de arándanos

Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

120 ml	Aceite vegetal
250 ml	Leche
2	Huevos
200 g	Azúcar
170 g	Harina de uso general
2,5 g	Levadura en polvo
130 g	Arándanos (frescos o congelados)

Preparación:

- Precalentar el producto.
- Batir en una fuente de tamaño grande el aceite, la leche, los huevos y el azúcar. Añadir la harina y la levadura en polvo. Remover bien.
- Incorporar los arándanos.
- Rociar las dos placas intercambiables 13 extraíbles con spray para cocinar.
- Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior. Hornear durante aprox. 10 minutos para que dore.

● Gofres de jamón y queso

Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

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

Rectificar con sal y pimienta negra fresca molida

Preparación:

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

● Gofres de Brownie belgas

Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

180 g	Harina de uso general
65 g	Cacao en polvo sin azúcar
20 g	Azúcar granulado
1 cdta.	Levadura en polvo
1 cdta.	Sal de mar
10 cdas.	Mantequilla fundida, sin sal
2	Huevos grandes
2 cdta.	Extracto de vainilla
60 ml	Agua
120 g	Trozos pequeños de chocolate

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

Preparación:

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

● Brochetas de gambas con ciruelas

Placas intercambiables:

Placa para asar (placa superior e inferior) 12

Ingredientes:

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

Preparación:

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

● Subsanación de fallos

Problema	Subsanación
El producto no funciona.	■ Conecte el cable de conexión 4 a una toma de corriente apropiada.
Los gofres/sandwiches están muy oscuros.	■ Acorte el tiempo de horneado.
Los gofres/sandwiches están muy claros.	■ Alargue el tiempo de horneado.
Los gofres/sandwiches que ya estén horneados son difíciles de quitar del producto.	■ Engrase un poco las placas intercambiables 11 , 13 antes de hornear. ■ Pruebe otra receta.

● Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de la limpieza: Desconecte siempre el producto de la toma de corriente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡CUIDADO! ¡Superficie caliente! No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

ⓘ NOTA: Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.

Pieza	Método de limpieza
■ Sandwichera	■ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. En su caso, añada un poco de detergente. ■ No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.
■ Placas intercambiables 11 , 12 , 13	■ Enjuague las placas intercambiables con agua y/o un detergente suave. Las placas intercambiables son aptas también para el lavavajillas.
■ Espacios intermedios en la parte inferior de las placas intercambiables	■ Eliminar grasa y líquidos: Use una hoja de papel de cocina.
■ Elemento calefactor 6	■ Eliminar los restos quemados que se hayan adherido: Utilice una espátula de madera o un pincho de madera pequeño.
■ Bloqueo 1	

- No utilice ningún detergente abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto y sus accesorios.
- Después de la limpieza y antes de volver a utilizar el producto: Seque todas las piezas cuidadosamente.

● **Almacenamiento**

- ▲ **¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!** No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.
- Limpie el producto antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de conexión **4** en el recogecable **5** en la parte inferior del producto.
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● **Eliminación**

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



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



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

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado siguiendo estrictas directrices de calidad y examinado meticulosamente antes de su envío. En caso de defectos de material o fabricación, tiene derechos legales frente al distribuidor de este producto. Sus derechos legales no están limitados en modo alguno por nuestra garantía, la cual se detalla más abajo.

La garantía de este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. El periodo de garantía da comienzo en la fecha de compra. Guarde el recibo de venta original en un lugar seguro, dado que este documento es requerido como prueba de compra.

En el momento de la compra, se debe informar sin demora de cualquier daño o defecto ya presente cuando se desembale el producto.

Si en un plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos o sustituiremos –a nuestra discreción– el producto gratuitamente. La concesión de una reclamación no da lugar a una extensión en el plazo de la garantía. Esto también es aplicable a las piezas reparadas y de repuesto.

Esta garantía no tendrá validez si el producto ha sido dañado, utilizado o mantenido inapropiadamente.

La garantía cubre los defectos de material o fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste natural y que puedan considerarse, por tanto, piezas consumibles (p. ej., pilas, pilas recargables, tubos, cartuchos). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como interruptores o piezas de vidrio.

● **Trámite para una reclamación bajo garantía**

Para garantizar una tramitación diligente de su reclamación, siga las instrucciones siguientes:


Asegúrese de tener disponible el recibo de compra original y el número de artículo (IAN 425191_2301) como prueba de la compra.

El número del artículo puede hallarse en la etiqueta de especificaciones, grabado en el producto, en la portada del manual de instrucciones (esquina inferior izquierda), o como un adhesivo en la parte trasera o inferior del producto.

En caso de defectos funcionales o de otro tipo, contacte con el servicio de atención mencionado más abajo, junto al teléfono o el correo electrónico.

Una vez que el producto haya sido registrado como defectuoso, puede devolverlo sin cargo alguno a la dirección postal del servicio de atención que le será proporcionado. Asegúrese de adjuntar la prueba de compra (recibo de venta) y una breve descripción por escrito resumiendo el defecto y cuando ocurrió.

● **Asistencia**















 **Asistencia en España**
Tel.: 900984948
E-Mail: owim@lidl.es



Liste over brugte piktogrammer	Side 129
Indledning	Side 130
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 130
Leveringsomfang	Side 130
Liste over dele	Side 130
Tekniske data	Side 130
Generelle sikkerhedsinstruktioner	Side 131
Første brug	Side 134
Montering	Side 134
Betjening	Side 135
Bagning af sandwich	Side 135
Grillning	Side 136
Vaffelbagning	Side 136
Opskrifter	Side 137
Tunsandwich	Side 137
Kalkunsandwich	Side 137
Belgiske vafler	Side 137
Blåbær-vafler	Side 138
Skinke-/ostvafler	Side 138
Belgiske brownie-vafler	Side 139
Rejer på spyd med blommer	Side 139
Fejlafhjælpning	Side 140
Rengøring og vedligeholdelse	Side 140
Opbevaring	Side 141
Bortskaffelse	Side 141
Garanti	Side 142
Afvikling af garantisager	Side 142
Service	Side 142

Liste over brugte piktogrammer

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

 <p>FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 Vekselsstrøm/-spænding
	Hz Hertz (netfrekvens)
	W Watt
 <p>ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.</p>	 BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.
	 Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
 <p>FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.</p>	 Fare - risiko for elektrisk stød!
	 Forsigtig, varm overflade!
 Symbol for beskyttelsesjord	 Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
 De udskiftelige plader 11 , 12 og 13 kan rengøres i opvaskemaskine.	 CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.
 Sikkerhedsoplysninger  Brugervejledning	

SANDWICHTOASTER

● Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt, som herefter kun refereres til som »produktet«.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet.

Brugsvejledningen er en vigtig del af dette produkt. Den indeholder vigtige oplysninger om brug af produktet, sikkerhed og bortskaffelse af produktet. Før produktet tages i brug, bedes du gøre dig selv bekendt med produktet, og læse alle brugs- og sikkerhedsoplysninger. Derfor skal du omhyggeligt læse følgende brugsvejledning og sikkerhedsoplysninger.

Produktet må kun bruges som beskrevet, og til de beskrevne ting. Behold denne brugsvejledning på et sikkert sted. Hvis produktet videregives til en tredjepart, skal alle dokumenterne følge med.

● Forskriftsmæssig anvendelse

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

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

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

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1x Sandwichtoaster
- 3x Udskiftelige pladesæt
- 1x Brugsvejledning

● Liste over dele

Inden læsning foldes siden med tegningerne ud. Gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

Fig. A

- 1 Lås
- 2 Rød kontrollampe (drift)
- 3 Grøn kontrollampe (opvarmning)
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Ledningsoprulning
- 6 Varmeelement
- 7 Store krogklemmer
- 8 Oplåsegreb
- 9 Udvendige låsekroge (lille)
- 10 Indvendige låsekroge (stor)
- 11 Sandwichplade (øvre og nedre plade)
- 12 Grillplade (øvre og nedre plade)
- 13 Vaffelplade (øvre og nedre plade)

● Tekniske data

Indgangsspænding: 220–240 V~,
50–60 Hz

Effektforbrug: 750 W

Beskyttelsesklasse: I

Certificering

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Generelle sikkerhedsinstruktioner

FØR PRODUKTET BRUGES FØRSTE GANG SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE!

Garantien dækker ikke over skader, som følge af manglende overholdelse af denne brugsvejledning!

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



Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! FARE FOR DØDSFALD OG ULYKKER FOR SMÅ BØRN OG SPÆDBØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

Forskriftsmæssig anvendelse

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

Elektrisk sikkerhed

- ⚠ **FARE! Risiko for elektriske stød!** Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

- ⚠ **ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!** Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

⚠ **ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!**

Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Dette produkt er konstant tilkøbt, når det er tilsluttet netspændingen.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.

- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

⚠ FORSIGTIG! Varm overflade! Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.

- Der skal udvises forsigtighed ved brugen, da der kan være en mindre varmeudvikling på grebet.

Betjening

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede udskiftelige plader.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.).

- Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i de udskiftelige plader eller rører pladekanterne.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke.
Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en kapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

Rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser! Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

● Første brug

- Fjern emballagen. Kontrollér, at alle dele er komplette.
- Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm.
Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden ingredienser, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.
- Rengør produktet og tilbehøret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

ⓘ BEMÆRK:

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- De første grillede eller bagte fødevarer bortskaffes.

● Montering

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Før de udskiftelige plader **11**, **12**, **13** isættes/udtages: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

⚠ FORSIGTIG! Varm overflade! De udskiftelige plader **11**, **12**, **13** må ikke udskiftes/udtages umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

Isætning af udskiftelige plader

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anbring de indvendige låsekroge **10** i den udskiftelige plades store krogklemmer **7**.
- Tryk den udskiftelige plade nedad til den falder i hak.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

ⓘ BEMÆRK: Montér kun udskiftelige plader af samme type.

Udtagning af udskiftelige plader

- Låsen åbnes [1]. Produktet åbnes.
- Træk i oplåsegrebet [8]. Fjern de udskiftelige plader.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

● Betjening

- **Forberedelse:** Både de øverste og nederste udskiftelige plader [11], [12], [13] smøres med en egnet piseolie.
- Tænd produktet: Tilslut netstikket [4] til en stikkontakt. Den røde kontrollampe [2] lyser.
- Sluk produktet: Træk netstikket ud af stikkontakten. Den røde kontrollampe [2] slukker.
- Lad produktet være lukket under opvarmningen.
- Opvarm produktet indtil den grønne kontrollampe [3] lyser.

Kontrollampe

Status

Rød kontrollampe [2] til
Produktet er tilkoblet

Rød kontrollampe [2] fra
Produktet er frakoblet

Grøn
kontrollampe [3] fra
Produktet opvarmes/
varmer igen.

Grøn
kontrollampe [3] til
Bagetemperaturen er
nået.

- ❗ **BEMÆRK:** Under drift lyser den grønne kontrollampe [3] skiftevis til og fra. Det betyder, at produktet igen opvarmes til driftstemperaturen.

- Dette produkt er beregnet til fremstilling af vafler, sandwiches og til grillning (se de følgende afsnit).

Vejledende bage-/grilltider

Sandwiches 4 til 5 minutter

Grillning 4 til 9 minutter
(kontrollér regelmæssigt stegekvaliteten)

Vafler (sød/salt) 8 minutter

Kun vejledende (anslåede bagetider kan findes i afsnittet "Opskrifter")

● Bagning af sandwich

Velegnet til: Sandwich-lommer med sød eller saltet fyldning

Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) [11]

- Låsen åbnes [1]. Produktet åbnes.
- Anbring 2 forberedte sandwiches på den nederste sandwichplade [11].
- Produktet lukkes. Låsen lukkes [1]. Sandwichen bages.

❗ **BEMÆRK:** Bagningen varer ca. 4 til 5 minutter. Afhængigt af hvor sprøde sandwichene skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

- Udtagning af sandwiches: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens sandwichene bager, skifter den grønne kontrollampe [3] imellem fra og til. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.
- Når bagningen er overstået: Træk netstikket [4] ud af stikkontakten.

● Grillning

Velegnet til: Grillning af mindre stykker svinekød, pølser, grøntsager

Udskiftelige plader:

Grillplader (øvre og nedre plade) **12**

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anbring grillretten på den nederste grillplade **12**.
- Produktet lukkes. Låsen lukkes **1**. Grillretten tilberedes.

⚠ FORSIGTIG! Stænkfare! Anvend ikke meget våde retter til grillning. Vær opmærksom på fedtstænk og dampudslip når produktet åbnes.

ⓘ BEMÆRK: Grillningen varer ca. 4 til 9 minutter. Kontrollér regelmæssigt stege kvaliteten.

- Udtagning af grillretten: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens grillretten tilberedes, skifter den grønne kontrollampe **3** imellem fra og til. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.
- Når grillningen er færdig: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

● Vaffelbagning

Velegnet til: Søde eller salte vaffler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) **13**

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anvend en spatel af træ eller varmebestandigt plast for at fordele dejen på den nederste vaffelplade **13**. Anvend ikke en metalspatel, da den kan beskadige non-stick belægningen på vaffelpladerne.
- Den nederste vaffelplade **13** må ikke overfyldes.
- Produktet lukkes. Låsen lukkes **1**. Dejen bages.

ⓘ BEMÆRK: Bagningen varer ca. 8 minutter. Afhængigt af hvor brune vafflerne skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

- Udtagning af vaffler: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens vafflerne bages skifter den grønne kontrollampe **3** imellem til og fra. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.
- Når bagningen er overstået: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

● Opskrifter

● Tunsandwich

Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

● Kalkunsandwich

Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

Ingredienser:

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

Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Smør sennep på toastbrødsnivernes indvendige side.
- Skær løget i tynde skiver.
- Fordel kalkunbryst og løg på de 2 skiver toastbrød.
- Krydres med salt og peber.
- Fordel osteskiverne ovenpå.
- De to andre toastskiver lægges over.
- Bag i ca. 4 minutter.
- Serveres straks.

● Belgiske vafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

5	Æg
250 g	Smør
200 g	Sukker
400 ml	Mælk
500 g	Mel (almindelig)
2 breve	Vaniljesukker
5 g	Bagepulver

Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Bland æg, vaniljesukker, sukker og smør i et mellemstort fad.
- Bagepulver og ca. halvdelen af melet og halvdelen af mælken hældes i fadet og der røres rundt.
- Tilsæt resten af melet og mælken. Omrøres indtil dejen er cremet.
- Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. 8 minutters bagning.

● Blåbær-vafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

120 ml	Vegetabilsk olie
250 ml	Mælk
2	Æg
200 g	Sukker
170 g	Mel (almindelig)
2,5 g	Bagepulver
130 g	Blåbær (friske eller dybfrosne)

Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Pisk olie, mælk, æg og sukker i en stor skål. Tilsæt mel og bagepulver. Omrøres grundigt.
- Hæld blåbærerne i.
- Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Bag ca. 10 minutter til de er gulbrune.

● Skinke-/ostvafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

570 g	Frosne rösti-kartofler
225 g	Schwarzwald-skinke i tern
200 g	Revet cheddarost
3	Store æg, udslået
2 fed	Hvidløg (hakket)
2 tsk.	Friskhakket persille
½ tsk.	Tørret timian
¼ tsk.	Røget paprika

Tilsmages med salt og friskkværnet sort peber

Tilberedning:

- Rösti-kartofler optøs.
- Forvarm produktet.
- Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
- Bland rösti, skinke, ost, æg, hvidløg, persille, timian og paprika i et stort fad. Tilsmag med salt og peber.
- Fordel kartoffelblandingen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Bag ca. 7 minutter til de er gulbrune og sprøde.
- Serveres straks.

● Belgiske brownie-vافler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

180 g	Mel (almindelig)
65 g	Usødet kakaopulver
20 g	Krystalsukker
1 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Havsalt
10 spsk.	Smeltet smør, usaltet
2	Store æg
2 tsk.	Vaniljeekstrakt
60 ml	Vand
120 g	Små chokoladestykker

- **Ekstra ingredienser:** Vaniljeis, chokoladesovs, puddersukker

Tilberedning:

- Forvarm produktet. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i et stort fad. Smelt smørret og stil det til side til let afkøling.
- I et lille fad blandes æg, vaniljeekstrakt og vand. Ægblandingen tilsættes den tørre masse. Det smeltede smør røres hurtigt i. Tilsæt chokoladestykkerne.
- Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Bag i ca. 3 minutter.
- Løft låget for at kontrollere vافlerne. Vافlerne skal være pænt formet, men bløde.
- Servér med puddersukker, vaniljeis eller chokoladesovs.

● Rejer på spyd med blommer

Udskiftelige plader:

Grillplader (øvre og nedre plade) 12

Ingredienser:

2 spsk.	Rapsolie
2 spsk.	Koriander (friskhakket)
1 tsk.	Limeskal (friskrevet)
3 spsk.	Limesaft
½ tsk.	Salt
12	Friske rejer (8 til 12 rejer pr. 500 g/pillet og rensset)
3	Jalapeño-peberfrugter (delt på langs, rensset for kerner og delt i kvarte)
2	Blommer (udstenet og seksdelt)

Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Rapsolie, koriander, limeskal, limesaft og salt blandes i et stort fad.
- 3 spiseskefulde af blandingen hældes i et lille fad, som stilles til side.
- Rejer, jalapeños og blommer tilsættes blandingen. Der røres rundt så alle ingredienser er tildækket og herefter marineres.
- Rejer, jalapeños og blommer fordeles jævnt på 4 spyd (25 cm). Marinaden hældes fra.
- Spydene grilles indtil rejerne er gennemstegt. Spydene grilles i ca. 2 minutter på hver side og vendes.
- Spydene smøres med den resterende marinade.


● Fejlafhjælpning


Problem	Afhjælpning
Produktet virker ikke.	■ Tilslut tilslutningsledningen 4 til en egnet stikkontakt.
Vaflerne/sandwichene er for mørke.	■ Reducér bagetiden.
Vaflerne/sandwichene er for lyse.	■ Forlæng bagetiden.
De færdigbagte vafler/sandwiches er vanskelige at fjerne fra produktet.	■ Smør de udskiftelige plader 11 , 13 let før bagningen. ■ Prøv en anden opskrift.


● Rengøring og vedligeholdelse

FARE! Risiko for elektriske stød!

Før rengøring: Afbryd produktet fra stikkontakten.

 **ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

 **FORSIGTIG! Varm overflade!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.



 **BEMÆRK:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtrøret, er de ikke nemme at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
■ Sandwichtoaster	■ Rengør kabinettet med en let fugtig klud. Om nødvendigt tilsættes en smule opvaskemiddel. ■ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.
■ Udskiftelige plader 11 , 12 , 13	■ De udskiftelige plader vaskes med vand og/eller et mildt rengøringsmiddel. De udskiftelige plader kan også sættes i opvaskemaskinen.
■ Mellemrum på de udskiftelige pladers under-sider	■ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle.
■ Varmeelement 6	■ Fjernelse af fastsiddende, fastbrændte rester: Anvend en paletkniv af træ eller en lille træske.
■ Lås 1	

- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.
- Efter rengøring og før fornyet anvendelse af produktet: Tør alle dele grundigt.

● Opbevaring

⚠ FORSIGTIG! Varm overflade! Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

- Produktet skal rengøres før opbevaring.
- Tilslutningsledningen  rulles op om ledningsoprulningen  på produktets underside.
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

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



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



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

● **Garanti**

Produktet er fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer, og det er set grundt efter inden levering. I tilfælde af fejl i materialer eller fremstilling, du juridiske rettigheder over for forhandleren af dette produkt. Dine juridiske rettigheder er på ingen måde begrænset af vores garanti, der er beskrevet nedenfor.

Garantien til dette produkt er 3 år fra købsdatoen. Garantiperioden starter på købsdatoen. Behold den originale kvittering på et sikkert sted, da dette dokument påkræves som købsbevis.

Hvis et nyt produktet har skader eller mangler, skal dette anmeldes med det samme efter udpakning af produktet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantiperioden forlænges ikke, hvis garantien bruges. Dette gælder også udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet beskadiges, eller hvis det bruges eller vedligeholdes forkert.

Garantien dækker fejl i materialer og fremstilling. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier, genopladelige batterier, rør, patroner) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter eller dele, som er fremstillet af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at sikre hurtig behandling af din sag, skal du overholde følgende instruktioner:

Sørg for at have den originale salgskvittering og varenummeret (IAN 425191_2301) klar, da disse skal bruges som købsbevis.

Varenummeret findes på mærkepladen, en indgravering på produktet, på forsiden af brugsvejledningen (nederst til venstre), eller på et klistermærke på bagsiden eller på bunden af produktet.

Hvis der opstår funktionsfejl eller andre fejl, skal du kontakte nedenstående serviceafdeling enten via telefon eller e-mail.

Hvis produktet registreres som defekt, kan det returneres gratis til serviceadressen, som du får oplyst. Sørg for at vedlægge købsbeviset (salgskvittering) og en kort, skriftlig beskrivelse, der beskriver defekten og hvornår den opstod.

● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei simboli utilizzati	Pagina 144
Introduzione	Pagina 145
Uso previsto	Pagina 145
Contenuto della confezione	Pagina 145
Descrizione dei componenti	Pagina 145
Dati tecnici	Pagina 145
Avvertenze di sicurezza generiche	Pagina 146
Primo utilizzo	Pagina 149
Montaggio	Pagina 149
Funzionamento	Pagina 150
Cuocere i tramezzini	Pagina 150
Cottura alla griglia	Pagina 151
Cuocere i waffle	Pagina 151
Ricette	Pagina 152
Tramezzino al tonno	Pagina 152
Tramezzino al tacchino	Pagina 152
Cialde belghe	Pagina 152
Waffle ai mirtilli	Pagina 153
Waffle al prosciutto e formaggio	Pagina 153
Waffle belgi - brownie	Pagina 154
Spiedini di gamberetti con prugne	Pagina 154
Risoluzione dei problemi	Pagina 155
Pulizia e manutenzione	Pagina 155
Conservazione	Pagina 156
Smaltimento	Pagina 156
Garanzia	Pagina 157
Richieste di intervento in garanzia	Pagina 157
Assistenza	Pagina 157

Elenco dei simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

 <p>PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Corrente/tensione alternata
	Hz Hertz (frequenza di rete)
	W Watt
 <p>AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 <p>CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>	 Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	 Cautela, superficie calda!
 Simbolo della messa a terra protettiva	 Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
 Le piastre intercambiabili 11 , 12 e 13 sono lavabili in lavastoviglie.	 Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.
 Avvertenza di sicurezza  Istruzioni per l'uso	

TOSTIERA

● **Introduzione**

Grazie per aver acquistato questo prodotto, che di seguito sarà denominato "il prodotto".

Questo è un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del prodotto e contiene informazioni importanti sull'uso, la sicurezza e lo smaltimento. Prima dell'uso, familiarizzarsi con il prodotto, le istruzioni e le avvertenze di sicurezza. Pertanto, leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze riportate di seguito.

Il prodotto deve essere utilizzato esclusivamente come descritto e per gli scopi specificati.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, allegare anche tutta la documentazione.

● **Uso previsto**

Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia. Non utilizzarlo per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● **Contenuto della confezione**

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

1x Tostiera

3x Set di piastre intercambiabili

1x Manuale di istruzioni

● **Descrizione dei componenti**

Aprire la pagina pieghevole con i disegni prima di leggere. Familiarizzare con tutte le funzioni del prodotto.

Fig. A

- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 2 Spia rossa (funzionamento)
- 3 Spia verde (riscaldamento)
- 4 Cavo di alimentazione e spina
- 5 Avvolgicavo
- 6 Elemento riscaldante
- 7 Morsetti a gancio grandi
- 8 Leva di sblocco
- 9 Alette di chiusura esterne (piccole)
- 10 Alette di chiusura interne (grandi)
- 11 Piastra per tramezzini (piastra superiore e inferiore)
- 12 Piastra per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore)
- 13 Piastra per waffle (piastra superiore e inferiore)

● **Dati tecnici**

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	750 W
Classe di protezione:	I

Certificazione

HG07747	GS (TÜV SÜD)
---------	--------------



Avvertenze di sicurezza generiche

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale comportano l'annullamento della garanzia.

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!



Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.

Bambini e disabili

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO PER L'INCOLUMITÀ DEI BAMBINI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.

- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

Uso previsto

- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

Sicurezza elettrica

- ⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

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

- ⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!**

Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Questo prodotto è sempre acceso quando è collegato all'alimentazione.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.

- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

CAUTELA! Superficie

calda! Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

- Bisogna fare attenzione durante l'uso poiché sull'impugnatura può generarsi una piccola quantità di calore.

Funzionamento

- Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non utilizzare il prodotto senza piastre intercambiabili inserite.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.).

- Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalle piastre intercambiabili o che non tocchi i bordi delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghie. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghie in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

Pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

● Primo utilizzo

- Rimuovere il materiale di imballaggio. Verificare che tutti i componenti siano integri.
- Durante la produzione, alcune parti vengono rivestite con un sottile strato di olio per proteggerle. Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, utilizzarlo senza ingredienti in modo che gli eventuali residui evaporino.
- Pulire il prodotto e i gli accessori (vedere "Pulizia e manutenzione").

① **INDICAZIONI:**

- Le prime volte che il prodotto viene riscaldato può essere presente un leggero odore. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nell'area circostante.
- Smaltire la prima serie di cibi grigliati o cotti.

● Montaggio

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Prima di inserire/rimuovere le piastre intercambiabili **11**, **12**, **13**: Staccare la spina **4** dalla presa.

⚠ CAUTELA! Superficie calda! Le piastre intercambiabili **11**, **12**, **13** non devono essere cambiate/rimosse subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

Inserire le piastre intercambiabili

- Aprire il dispositivo di bloccaggio **1**. Aprire il prodotto.
- Posizionare le alette di chiusura interne **10** della piastra intercambiabile desiderata nei morsetti a gancio grandi **7**.
- Spingere la piastra intercambiabile verso il basso finché non scatta in posizione.
- Ripetere questa operazione sull'altro lato del prodotto.

① **INDICAZIONE:** Inserire solo piastre intercambiabili dello stesso tipo.

Rimuovere le piastre intercambiabili

- Aprire il dispositivo di bloccaggio [1]. Aprire il prodotto.
- Tirare le leve di sblocco [8]. Togliere la piastra intercambiabile.
- Ripetere questa operazione sull'altro lato del prodotto.

● Funzionamento

- **Preparazione:** Ungere la piastra intercambiabile superiore e inferiore [11], [12], [13] con olio da cucina adatto.
- Accensione del prodotto: Collegare la spina [4] a una presa idonea. La spia rossa [2] si accende.
- Spegnimento del prodotto: Staccare la spina dalla presa. La spia rossa [2] si spegne.
- Lasciare il prodotto chiuso durante il riscaldamento.
- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [3].

Spia	Stato
Spia rossa [2] accesa	Prodotto acceso
Spia rossa [2] spenta	Prodotto spento
Spia verde [3] spenta	Il prodotto viene riscaldato/scaldato di nuovo.
Spia verde [3] accesa	La temperatura di cottura è stata raggiunta.

- ① **INDICAZIONE:** Durante il funzionamento, la spia verde [3] si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di esercizio.

- Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia (vedere le sezioni seguenti).

Tempi di cottura consigliati

Tramezzini	da 4 a 5 minuti
Cottura alla griglia	da 4 a 9 minuti (controllare regolarmente il grado di cottura)
Waffle (dolci/salati)	8 minuti

Solo come riferimento (i tempi di cottura stimati sono disponibili alla sezione "Ricette")

● Cuocere i tramezzini

Adatta per: Sacchetti da tramezzini con ripieno dolce o salato

Piastre intercambiabili:

Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) [11]

- Aprire il dispositivo di bloccaggio [1]. Aprire il prodotto.
- Posizionare 2 tramezzini preparati sulla piastra per tramezzini inferiore [11].
- Chiudere il prodotto. Chiudere il dispositivo di bloccaggio [1]. I tramezzini vengono ora cotti.

- ① **INDICAZIONE:** Il processo di cottura dura da 4 a 5 minuti circa. A seconda della croccantezza dei tramezzini, il tempo di cottura può essere accorciato o prolungato.

- Rimuovere i tramezzini: Utilizzare una spatola in plastica/legno (o altro attrezzo non metallico adatto) per evitare danni al rivestimento antiaderente del prodotto.
- Mentre i tramezzini cuociono, la spia verde [3] si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.
- Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina [4] dalla presa.

● Cottura alla griglia

Adatta per: Grigliare piccoli pezzi di carne, salsicce, verdure

Piastre intercambiabili:

Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) **12**

- Aprire il dispositivo di bloccaggio **1**. Aprire il prodotto.
- Collocare il cibo sulla piastra per cottura alla griglia inferiore **12**.
- Chiudere il prodotto. Chiudere il dispositivo di bloccaggio **1**. Ora il cibo viene cotto.

⚠ CAUTELA! Pericolo di schizzi! Non utilizzare cibi umidi gocciolanti. Prestare attenzione agli schizzi di grasso e ai vapori che salgono all'apertura del prodotto.

ⓘ INDICAZIONE: La cottura alla griglia dura da 4 a 9 minuti circa. Controllare regolarmente il grado di cottura.

- Rimuovere il cibo: Utilizzare una spatola in plastica/legno (o altro attrezzo non metallico adatto) per evitare danni al rivestimento antiaderente del prodotto.
- Mentre il cibo cuoce, la spia verde **3** si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.
- Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina **4** dalla presa.

● Cuocere i waffle

Adatta per: Waffle dolci o salati

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

- Aprire il dispositivo di bloccaggio **1**. Aprire il prodotto.
- Utilizzare un mestolo di legno o di plastica resistente al calore per versare l'impasto sulla piastra per waffle inferiore **13**. Non utilizzare un mestolo metallico, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre per waffle.
- Non riempire eccessivamente la piastra per waffle inferiore **13**.
- Chiudere il prodotto. Chiudere il dispositivo di bloccaggio **1**. L'impasto viene ora cotto.

ⓘ INDICAZIONE: Il processo di cottura dura 8 minuti circa. A seconda della doratura dei waffle, il tempo di cottura può essere accorciato o prolungato.

- Rimuovere i waffle: Utilizzare una spatola in plastica/legno (o altro attrezzo non metallico adatto) per evitare danni al rivestimento antiaderente del prodotto.
- Mentre i waffle cuociono, la spia verde **3** si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.
- Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina **4** dalla presa.

● Ricette

● Tramezzino al tonno

Piastre intercambiabili:

Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
85 g	Tahini
85 g	Yogurt greco magro
80 g	Tonno
65 g	Basilico fresco
1	Limone spremuto
14 ml	Olio d'oliva
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Mescolare Tahini, yogurt greco e succo di limone e condire con basilico, sale e pepe.
- Aggiungere l'olio d'oliva alla salsa di Tahini e yogurt. Distribuire la salsa di Tahini e yogurt su 2 fette di pane tostato.
- Stendervi sopra il tonno sgocciolato.
- Coprire con le restanti fette di pane tostato.
- Cuocere per circa 4 minuti.
- Servire subito.

● Tramezzino al tacchino

Piastre intercambiabili:

Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
2 fette	Formaggio Gouda fresco
50 g	Petto di tacchino tagliato
10 g	Senape
½	Cipolla
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Distribuire la senape all'interno delle fette di pane tostato.
- Tritare la cipolla in piccoli pezzi.
- Distribuire il petto di tacchino e la cipolla su 2 fette di pane tostato.
- Cospargere di sale e pepe.
- Stendere le fette di formaggio.
- Coprire con le restanti fette di pane tostato.
- Cuocere per circa 4 minuti.
- Servire subito.

● Cialde belghe

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

5	Uova
250 g	Burro
200 g	Zucchero
400 ml	Latte
500 g	Farina per tutti gli usi
2 confezioni	Zucchero vanigliato
5 g	Lievito in polvere

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Mescolare uova, zucchero vanigliato, zucchero e burro in una ciotola di media grandezza.
- Mettere il lievito in polvere, circa metà della farina e metà del latte nella ciotola e mescolare.
- Aggiungere la farina e il latte rimanente. Mescolare fino a quando l'impasto è cremoso.
- Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** con lo spray di cottura.
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore. Cuocere per 8 minuti.

● Waffle ai mirtilli

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

120 ml	Olio vegetale
250 ml	Latte
2	Uova
200 g	Zucchero
170 g	Farina per tutti gli usi
2,5 g	Lievito in polvere
130 g	Mirtilli (freschi o congelati)

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Sbattere olio, latte, uova e zucchero in una ciotola grande. Aggiungere la farina e il lievito in polvere. Mescolare bene.
- Versare i mirtilli.
- Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** rimovibili con lo spray di cottura.
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore. Cuocere per circa 10 minuti fino a doratura.

● Waffle al prosciutto e formaggio

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

570 g	Patate grattugiate fritte surgelate
225 g	Prosciutto della Foresta Nera, tagliato a dadini
200 g	Cheddar grattugiato
3	Uova di grandi dimensioni, sbattute
2 spicchi	Aglione (tritato)
2 cucchiaini	Foglie di prezzemolo fresco tritato
½ cucchiaino	Timo secco
¼ cucchiaino	Paprika affumicata

Condire a piacere con sale e pepe nero appena macinato

Preparazione:

- Scongelerare le patate grattugiate fritte.
- Preriscaldare il prodotto.
- Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** rimovibili con lo spray di cottura.
- In una ciotola grande mescolare patate grattugiate fritte, prosciutto, formaggio, uova, aglio, prezzemolo, timo e paprika. Condire con sale e pepe.
- Stendere la miscela di patate in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore. Cuocere per circa 7 minuti fino a doratura o fin quando non è croccante.
- Servire subito.

● Waffle belgi - brownie

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

Ingredienti:

180 g	Farina per tutti gli usi
65 g	Cacao in polvere non zuccherato
20 g	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Sale marino
10 cucchiaini	Burro fuso, non salato
2	Uovo grande
2 cucchiaini	Estratto di vaniglia
60 ml	Acqua
120 g	Pezzetti di cioccolato

- **Ingredienti facoltativi:** Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, zucchero a velo

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto. Mescolare farina, cacao in polvere, zucchero, lievito in polvere e sale in una ciotola grande. Mettere da parte il burro da sciogliere e lasciarlo raffreddare un po'.
- Mescolare le uova, estratto di vaniglia e acqua in una piccola ciotola. Aggiungere il composto di uova al composto secco. Mescolare rapidamente il burro fuso. Aggiungere i pezzetti di cioccolato.
- Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili 13 con lo spray di cottura.
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore. Cuocere per circa 3 minuti.
- Sollevare il coperchio per controllare il waffle. Il waffle deve essere completamente formato ma morbido.
- Servire con zucchero a velo, gelato alla vaniglia o salsa al cioccolato.

● Spiedini di gamberetti con prugne

Piastre intercambiabili:

Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) 12

Ingredienti:

2 cucchiaini	Olio di colza
2 cucchiaini	Coriandolo (macinato fresco)
1 cucchiaino	Scorza di lime (grattugiata fresca)
3 cucchiaini	Succo di lime
½ cucchiaino	Sale
12	Gamberetti crudi (da 8 a 12 gamberetti per 500 g/sgusciati ed eviscerati)
3	Peperoncini jalapeño (tagliati longitudinalmente, svuotati e divisi in quattro)
2	Prugne (snocciolate e divise in sei)

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- In una ciotola grande, sbattere l'olio di colza, il coriandolo, la scorza di lime, il succo di lime e il sale.
- Mettere 3 cucchiaini del composto in una ciotola piccola e mettere da parte.
- Aggiungere al composto gamberetti, jalapeño e prugne. Mescolare per coprire tutti gli ingredienti e poi marinare.
- Distribuire gamberi, jalapeño e prugne in modo uniforme su 4 spiedini (25 cm). Smaltire la marinata.
- Grigliare gli spiedini finché i gamberetti non sono ben cotti. Cuocere alla griglia gli spiedini su ogni lato per circa 2 minuti e poi girarli.
- Condire con la marinata rimanente.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Rimedio
Il prodotto non funziona.	■ Collegare il cavo di alimentazione 4 a una presa adatta.
I waffle/tramezzini sono troppo scuri.	■ Ridurre il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini sono troppo chiari.	■ Aumentare il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini appena cotti sono difficili da rimuovere dal prodotto.	■ Ungere leggermente le piastre intercambiabili 11 , 13 prima della cottura. ■ Provare una ricetta diversa.

● Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Prima della pulizia: Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica.

⚠ AVVERTENZA! Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ CAUTELA! Superficie calda! Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

i INDICAZIONE: Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.

Parte Metodo di pulizia

- | | |
|--|--|
| ■ Tostiera | ■ Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Se necessario, aggiungere un po' di detersivo. |
| ■ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto. | |
| ■ Piastre intercambiabili 11 , 12 , 13 | ■ Sciacquare le piastre intercambiabili con acqua e/o un detergente delicato. Le piastre intercambiabili possono essere pulite anche in lavastoviglie. |
| ■ Spazi sul lato inferiore delle piastre intercambiabili | ■ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un foglio di carta da cucina. |
| ■ Elemento riscaldante 6 | ■ Rimuovere i residui rimasti attaccati e bruciati: Utilizzare una spatola di legno o dei piccoli spiedini di legno. |
| ■ Dispositivo di bloccaggio 1 | |

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto e gli accessori.
- Dopo la pulizia e prima di utilizzare nuovamente il prodotto: Asciugare accuratamente tutte le parti.

● Conservazione

- ▲ **CAUTELA! Superficie calda!** Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.
- Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- Avvolgere il cavo di alimentazione **4** sull'avvolgicavo **5** sul lato inferiore del prodotto.
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

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



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



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



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

● **Garanzia**

Questo prodotto è stato fabbricato secondo severe direttive sulla qualità ed è stato meticolosamente ispezionato prima della consegna. In caso di difetti di materiali o fabbricazione, è possibile rivalersi legalmente sul rivenditore del prodotto. I propri diritti legali non sono limitati in alcun modo dalla presente garanzia.

La garanzia di questo prodotto è valida per 3 anni dalla data di acquisto. Il periodo di garanzia ha inizio dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino originale in un luogo sicuro perché tale documento è richiesto come prova di acquisto.

Eventuali danni o difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio del prodotto.

Se il prodotto mostra difetti di materiali o fabbricazione entro 3 anni dalla data di acquisto, verrà riparato o sostituito, a nostra sola discrezione, gratuitamente. Il periodo di garanzia non viene esteso a seguito di un intervento in garanzia. Ciò si applica anche in caso di componenti sostituiti o riparati.

Questa garanzia non è valida se il prodotto è stato danneggiato, usato in modo improprio o sottoposto a una scorretta manutenzione.

La garanzia copre difetti di materiali o fabbricazione. Questa garanzia non copre i componenti del prodotto soggetti a normale usura e pertanto considerati materiali di consumo (ad esempio batterie, batterie ricaricabili, tubi, cartucce) né componenti fragili come interruttori o parti in vetro.

● **Richieste di intervento in garanzia**

Per garantire la rapida elaborazione della propria richiesta di intervento, rispettare le istruzioni riportate di seguito.

Tenere a portata di mano lo scontrino originale e il codice del prodotto (IAN 425191_2301) come prova di acquisto.

Il codice del prodotto è riportato sulla targa identificativa del prodotto, sulla prima pagina del manuale di istruzioni (in basso a sinistra), su un adesivo applicato sulla parte posteriore o inferiore del prodotto o è inciso direttamente sul prodotto.

In caso di malfunzionamenti o altri difetti, contattare telefonicamente o via e-mail il centro di assistenza riportato di seguito.

Se il prodotto è considerato difettoso, è possibile inviarlo senza costi aggiuntivi al centro di assistenza indicato. Assicurarsi di includere la prova di acquisto (scontrino) e una breve descrizione scritta del tipo di difetto riportando quando si è verificato.

● **Assistenza**

 **Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



A használt piktogramok listája	Oldal 159
Bevezető	Oldal 160
Rendeltetésszerű használat	Oldal 160
A csomagolás tartalma	Oldal 160
Alkatrészjegyzék	Oldal 160
Műszaki adatok	Oldal 160
Általános biztonsági utasítások	Oldal 161
Első használat	Oldal 164
Összeszerelés	Oldal 164
Kezelés	Oldal 165
Szendvicssütés	Oldal 165
Grillezés	Oldal 166
Gofrisütés	Oldal 166
Receptek	Oldal 167
Tonhalas szendvics	Oldal 167
Pulykahúsos szendvics	Oldal 167
Belga gofri	Oldal 167
Áfonyás gofri	Oldal 168
Sonkás-sajtos gofri	Oldal 168
Belga brownie-gofri	Oldal 169
Garnélyársak szilvával	Oldal 169
Hibaelhárítás	Oldal 170
Tisztítás és karbantartás	Oldal 170
Tárolás	Oldal 171
Mentesítés	Oldal 171
Garancia	Oldal 172
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 172
Szerviz	Oldal 172

A használt piktogramok listája

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

	<p>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.</p>		Váltóáram/-feszültség
		Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	<p>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.</p>		<p>MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.</p>
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	<p>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.</p>		Veszély – áramütésveszély!
			Vigyázat, forró felületek!
	A földelés szimbóluma		<p>Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.</p>
	A cserélhető sütőlapok 11 , 12 és 13 mosogatógépben moshatók.	CE	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó uniós előírásoknak.
	Biztonsági információk		
	Használati útmutató		

SZENDVICSSÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk az új termék megvásárlásához, amelyre a továbbiakban úgy hivatkozunk: „a termék”.

Kiváló minőségű terméket választott. A használati útmutató a termék szerves részét képezi.

Fontos információkat tartalmaz a működésre, biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. Használat előtt ismerkedjen meg a termékkel, valamint az összes üzemeltetésre és biztonságra vonatkozó figyelmeztetéssel. Ebből a célból figyelmesen olvassa el a következő használati utasításokat és a biztonságra vonatkozó figyelmeztetéseket.

A terméket csak a leírt módon és a megadott alkalmazásokhoz használja. A használati útmutatót biztonságos helyen őrizze. Ha a terméket harmadik félnek átadja, akkor adjon át minden dokumentációt is.

● Rendeltetészerű 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

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. Használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1x Szendvicssütő
- 3x Cserélhető sütőlapok
- 1x Használati útmutató

● Alkatrészjegyzék

Hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalt. Ismerkedjen meg a termék összes funkciójával.

A ábra

- 1 Retes
- 2 Piros jelzőfény (működés)
- 3 Zöld jelzőfény (felmelegítés)
- 4 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 5 Vezetéktartó
- 6 Fűtőelem
- 7 Nagy akasztóhurok
- 8 Kioldókar
- 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)

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	750 W
Védelmi osztály:	I

Tanúsítvány

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Általános biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti!

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!



A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐK ÉS GYERMEKEK SZÁMÁRA!

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.

- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

Rendeltetészerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! 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 vezeték a sérülésektől. Ne hagyja, hogy azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezeték tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

VIGYÁZAT! Forró

felületek! A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

- Használat közben legyen elővigyázatos, mert a fogónál enyhe hő keletkezhet.

Kezelés

- 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 mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- 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.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- Sérülésveszély!** A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.
- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
 - Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
 - A terméket, az elektromos vezetékét és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
 - A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
 - Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

● **Első használat**

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát.
- A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védtünk meg. A terméket először élelmiszerek behelyezése nélkül használva, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.
- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).

ⓘ MEGJEGYZÉSEK:

- A termék első néhány használata során enyhe kellemetlen szagokat érezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
- Az első adag grillezett vagy sütött ételkészítéskor dobja ki.

● **Összeszerelés**

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!

A sütőlapok **11**, **12**, **13** behelyezése/kivétele előtt: Húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.



VIGYÁZAT! Forró felületek!

A sütőlapokat **11**, **12**, **13** nem szabad közvetlenül a használat után kivenni vagy cserélni. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

Helyezze be a sütőlapokat

- Nyissa ki a reteszt **1**. Nyissa fel a terméket.
- Igazítsa a kiválasztott sütőlap belső rögzítőfüleit **10** a nagy akasztóhurkokba **7**.
- Nyomja meg a sütőlapot lefelé, amíg az a helyére nem rögzül.
- Ismétlje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

- ⓘ MEGJEGYZÉS:** Csak egyforma sütőlapokat helyezzen be.

A sütőlapok kivétele

- Nyissa ki a reteszt **1**. Nyissa fel a terméket.
- Húzza meg a kioldókarokat **8**. Vegye ki a sütőlapot.
- Ismételje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

● Kezelés

- **Előkészületek:** Kenje be a felső és az alsó sütőlapot **11**, **12**, **13** megfelelő étkezési olajjal.
- A termék bekapcsolása: Dugja be az elektromos csatlakozót **4** egy megfelelő konnektorba. A piros jelzőfény **2** kigyullad.
- A termék kikapcsolása: Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. A piros jelzőfény **2** kialszik.
- Hagyja a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik.
- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld jelzőfény **3** ki nem gyullad.

Jelzőfény	Állapot
A piros jelzőfény 2 világít	A termék be van kapcsolva
A piros jelzőfény 2 nem világít	A termék ki van kapcsolva
A zöld jelzőfény 3 nem világít	A termék felmelegszik vagy újramelegszik.
A zöld jelzőfény 3 világít	A készülék elérte a sütési hőmérsékletet.

- ① **MEGJEGYZÉS:** A működés során a zöld 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).

Ájánlott sütési és grillezési idők

Szendvicsek	4 és 5 perc között
Grillezés	4 és 9 perc között (időnként ellenőrizze a sütés állapotát)
Gofri (édes vagy sós)	8 perc

Csupán tájékoztató értékek (A becsült sütési idők a „Receptek” című részben található)

● Szendvicssütés

Mihez ajánlott: Édes vagy sós töltelékkel töltött szendvicstáskák készítésére

Sütőlapok:

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

- Nyissa ki a reteszt **1**. Nyissa fel a terméket.
- Helyezzen fel 2 előkészített szendvicset az alsó szendvicssütő lapra **11**.
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt **1**. A szendvicssütés ekkor megkezdődik.

- ① **MEGJEGYZÉS:** A sütés kb. 4–5 percig tart. Aszerint, hogy mennyire ropogós szendvicseket szeretne, a sütési idő rövidebb és hosszabb is lehet.

- A szendvicsek kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- A szendvicssütés alatt a zöld jelzőfény **3** be- és kikapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- Amikor a sütés kész: Húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

● Grillezés

Mihez ajánlott: Kisebb húсок, virslik és zöldségek grillezéséhez

Sütőlapok:

Grillsütő lapok (felső és alsó) [12]

- Nyissa ki a reteszt [1]. Nyissa fel a terméket.
- Tegye rá a grillezni kívánt ételeket az alsó grillsütő lapra [12].
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt [1]. Az ételek grillezése ekkor elkezdődik.

⚠ **VIGYÁZAT! Kifröccsenés veszélye!**

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

❗ **MEGJEGYZÉS:** A grillezés kb. 4–9 percig tart. Időnként ellenőrizze a sütés állapotát.

- A grillezett ételek kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- A grillezés alatt a zöld jelzőfény [3] be- és kikapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- A grillezés befejezése után: Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

● Gofrisütés

Mihez ajánlott: Édes és sós gofrik sütéséhez

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) [13]

- Nyissa ki a reteszt [1]. Nyissa fel a terméket.
- Öntse rá a tésztát az alsó gofrisütő lapra [13] egy fából vagy hőálló műanyagból készült merőkanál segítségével. Ne használjon fém merőkanalat, mert az kárt tehet a gofrisütő lapok tapadásmentes bevonatában.
- Ne öntsön túl sok tésztát az alsó gofrisütő lapra [13].
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt [1]. A tészta ekkor megsül.

❗ **MEGJEGYZÉS:** A sütés kb. 8 percig tart. Attól függően, milyen barnára szeretné a gofrik sütni, a sütési idő lehet hosszabb vagy rövidebb is.

- A gofrik kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- A gofrik sütése közben a zöld jelzőfény [3] ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- Amikor a sütés kész: Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

● Receptek

● Tonhalas szendvics

Sütőlapok:

Szendvics sütő 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:

- Melegítse elő a terméket.
- Keverje össze a tahinit, a görög joghurtot és a citromlét, majd ízesítse bazsalikommal, sóval és feketeborssal.
- Adja hozzá az olívaolajat a tahinis-joghurtos szószhoz. Kenje el a tahinis-joghurtos szósz a 2 szendvicskenyéren.
- Ossa el rajta a lecsepegtetett tonhalat.
- Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
- Süsse kb. 4 percig.
- Azonnal tálalja.

● Pulykahúsos szendvics

Sütőlapok:

Szendvics sütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Kenje el a mustárt a szendvicskenyerek belső oldalán.
- Vágja fel a hagymát apróra.
- Ossa el a hagymát és a pulykahúst a két szendvicskenyéren.
- Sózza, borsozza.
- Tegye a tetejére a sajtszeleteket.
- Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
- Süsse kb. 4 percig.
- 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:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vaját.
- Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét és keverje össze.
- Adja hozzá a maradék lisztet és tejet is. Keverje a tésztát krémes állagúra.
- Fújja be a sütőlapokat 13 sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon. Süsse 8 percig.

● Áfonyás gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

120 ml	Növényi olaj
250 ml	Tej
2	Tojás
200 g	Cukor
170 g	Finomliszt
2,5 g	Sütőpor
130 g	Áfonya (friss vagy fagyasztott)

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy nagy tálban keverje össze az olajat, a tejet, a tojásokat és a cukrot. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Jól keverje össze.
- Keverje alá az áfonyát.
- Fújja be mindkét levehető sütőlapot 13 sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon. Süsse kb. 10 perc alatt aranybarnára.

● 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	Száritott kakukkfű
¼ TK	Füstölt paprika

Ízesítse sóval és frissen őrölt feketeborssal

Elkészítés:

- Olvassa ki a burgonyát.
- Melegítse elő a terméket.
- Fújja be mindkét levehető sütőlapot 13 sütőspray-jel.
- Egy nagyobb tálban keverje össze a rösztit, a sonkát, a sajtot, a tojás, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfüvet és a paprikát. Ízesítse sóval és borssal.
- Ossa el a burgonyás keveréket egyenletesen a sütőlapon. Süsse kb. 7 perc alatt aranybarnára és ropogósra.
- 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:

- Melegítse elő a terméket. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sajtot. Olvassza fel a vaját, majd tegye félre kissé kihűlni.
- Egy kisebb tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet. Adja hozzá a tojásos keveréket a száraz hozzávalókhöz. Gyorsan keverje bele az olvasztott sajtot. Tegye bele a csokidarabokat.
- Fújja be a sütőlapokat 13 sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon. Süsse kb. 3 percig.
- A gofrik ellenőrzéséhez emelje meg a fedőt. A gofriknak teljesen ki kell alakulniuk, és puhának kell lenniük.
- 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:

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

● Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A termék nem működik.	■ Dugja be az elektromos vezetékét 4 egy megfelelő konnektorba.
A gofrik/ szendvicsek túl sötétek.	■ Süsse rövidebb ideig.
A gofrik/ szendvicsek túl világosak.	■ Süsse hosszabb ideig.
A megsütött gofrikat/ szendvicseket nehéz kivenni a termékből.	■ Sütés előtt kenje be a sütőlapokat 11 , 13 némi olajjal. ■ Próbálja ki egy másik receptet.

● Tisztítás és karbantartás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Tisztítás előtt: Húzza ki a termék csatlakozóját a konnektorból.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

❗ MEGJEGYZÉS: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

Alkatrész	Tisztítási mód
■ Szendvicssütő	■ A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén adjon hozzá némi tisztítószert. ■ Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
■ Sütőlapok 11 , 12 , 13	■ Öblítse át a sütőlapokat vízzel és/vagy lágy mosogatószerrel. A sütőlapokat mosogatógépben is elmoshatja.
■ A sütőlapok alsó felén lévő közők	■ A zsiradékok és a folyadékok eltávolítása: Használjon konyhai töröltőt.
■ Fűtőelem 6	■ A ráragadt, odaégett ételmaradékok eltávolítása: Használjon egy fából készült spatulát vagy egy kis fanyársat.
■ Retesz 1	

- A termék és az alkatrészei tisztításához ne használjon maró anyagokat, durva tisztítószerket vagy kemény keféket.
- Tisztítás után és a termék újbóli használatára előtt: Törölje a termék minden részét alaposan szárazra.

● Tárolás

⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek! Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

- Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
- Tekerje fel az elektromos vezetékét **4** a termék alján található vezeték tartóra **5**.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.

● Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 80-98: kötőanyagok.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● **Garancia**

A termék szigorú minőségi előírások szerint készült, és alapos vizsgálaton esett át szállítás előtt. Anyag- vagy gyártási hibák esetén törvényben foglalt garancia jár Önnek a termék kereskedőjétől. Az alább részletezett garanciánk semmilyen módon nem korlátozzák az Ön törvényes jogait.

A termékre a vásárlás dátumától számított 3 éves garancia jár. A garancia időtartama a vásárlás dátumától kezdődik. Tartsa az eredeti vásárlási nyugtát biztonságos helyen, mivel ez a dokumentum a vásárlást igazoló bizonylat.

Bármilyen, a vásárlás pillanatában fennálló sérülést vagy hibát azonnal jelezni kell a termék kicsomagolása után.

Ha a terméken vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garanciális időszak nem hosszabbítható meg a reklamáció miatt. Ez vonatkozik kicserélt és javított alkatrészekre is.

A garancia érvényét veszti, ha a termék megsérült, vagy nem megfelelően használták, vagy tartották karban.

A garancia kiterjed az anyag- vagy gyártási hibákra is. A garancia nem terjed ki a termék azon részeire, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek, újratölthető elemek, csövek, betétek), vagy a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

A reklamáció gyors feldolgozásának biztosításához tartsa be az alábbi utasításokat:

Legyen meg az eredeti vásárlási nyugta és az azonosítószám (IAN 425191_2301) a vásárlás bizonyítékeként.

A termék azonosítószáma a típusablán, a terméken található gravírozásként, a használati útmutató első (bal alsó) oldalán, vagy a termék hátulján vagy alján lévő matricán található.

Amennyiben működési hiba vagy más meghibásodás lép fel, kérjük, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatunkkal a lent felsorolt telefonszámon vagy e-mail címen.

Ha a terméket hibásként regisztrálják, akkor ingyenesen visszaküldheti az Önnek megadott szervizcímre. Ne felejtse el mellékelni a vásárlási bizonylatot (vásárlási nyugta) és egy rövid leírást, amely ismerteti a hiba részleteit, és hogy mikor következett be a hiba.

● **Szerviz**

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

