

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.: HG11357A

Version: 03/2025

**IAN 479772\_2410**





## SANDWICH TOASTER SSWM 820 A1

(GB)

### SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(HU)

### SZENDVICSSÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

### PEKAČ ZA SENDVIČE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

### SENDVIČOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

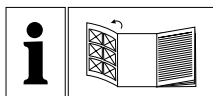
### SENDVIČOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DE) (AT) (CH)

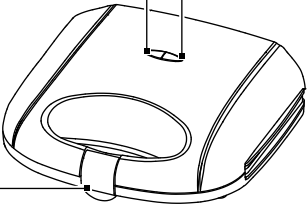
### SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



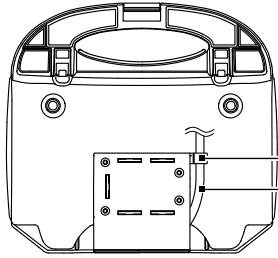
GB	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	17
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	29
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	42
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	54
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	66

1



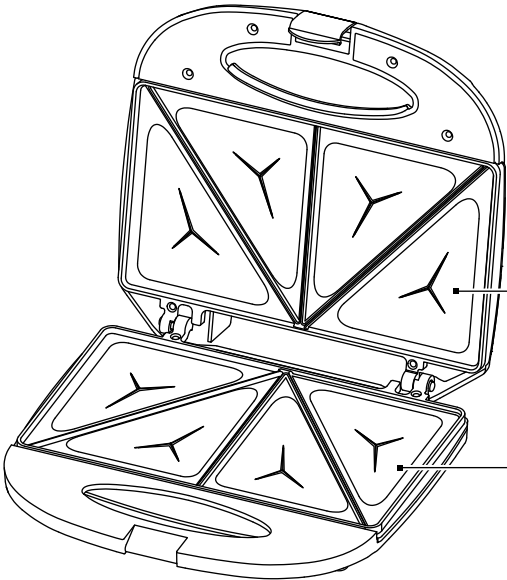
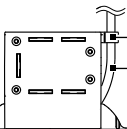
2

3



4

5



6

















<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page 6
<b>Introduction</b> .....	Page 7
Intended use .....	Page 7
Scope of delivery .....	Page 7
Description of parts .....	Page 7
Technical data .....	Page 7
<b>Safety instructions</b> .....	Page 7
<b>Before first use</b> .....	Page 10
<b>Operation</b> .....	Page 10
Turning on/off .....	Page 10
Sandwiches .....	Page 11
<b>Recipes</b> .....	Page 11
Bacon, egg and cheese sandwich .....	Page 11
Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple .....	Page 12
Turkey sandwich .....	Page 12
Tuna sandwich .....	Page 12
Pudgy pie pizza sandwich .....	Page 12
Fried Egg Tomato sandwich .....	Page 13
Tomato sandwich with onion .....	Page 13
Ham and Cheese Toastie Sandwich .....	Page 13
Chicken lettuce sandwich .....	Page 14
Bacon Avocado Sandwich .....	Page 14
<b>Cleaning and care</b> .....	Page 14
<b>Storage</b> .....	Page 14
<b>Disposal</b> .....	Page 15
<b>Warranty</b> .....	Page 15
Warranty claim procedure .....	Page 15
Service .....	Page 16

## Warnings and symbols used

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

 <p><b>DANGER!</b> 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
	<b>Hz</b> Hertz (supply frequency)
	<b>W</b> Watts
 <p><b>WARNING!</b> 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>	 <b>NOTE:</b> This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p><b>CAUTION!</b> This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Warning – hot surface!
 This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
<b>CE</b> CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Safety information  Instructions for use

## SANDWICH TOASTER

### ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

### ● Intended use

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

### ● Scope of delivery

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

- 1 Sandwich toaster
- 1 User manual

### ● Description of parts

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

### ● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	680–820 W
Protection class:	I
<b>Certification:</b>	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



### **Safety instructions**

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

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

## Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material.

The packaging material represents a danger of suffocation.

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

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

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

### Intended use

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

### Electrical safety

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

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

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

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

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

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

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

### Operation

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

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

## Cleaning and storage

### **⚠ WARNING! Risk of injury!**

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

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

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

### ● **Before first use**

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

### ● **Operation**

#### **ⓘ NOTES:**

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

### ● **Turning on/off**

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

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

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

**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.

## ● Sandwiches

### **i** **NOTES:**

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

### Processing table – Sandwich Toaster

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

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

## ● Recipes

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

### ● Bacon, egg and cheese sandwich

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

#### **Preparation:**

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

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

### ● Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple

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

#### Preparation:

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

### ● Turkey sandwich

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

#### Preparation:

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

### ● Tuna sandwich

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



#### Preparation:

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

### ● Pudgy pie pizza sandwich

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

### Preparation:

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

### ● Fried Egg Tomato sandwich

4 slices	Bread
2 slices	Tomato (sliced)
2	Eggs
2 slices	Cheese (slice)
–	Pizza sauce
–	Pepper

### Procedures

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

### ● Tomato sandwich with onion

4 slices	Bread
2 slices	Tomato (sliced)
2	Onion (sliced)
2 slices	Cheese (slice)
–	Butter (soft)
–	Pepper

### Preparation:

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

### ● Ham and Cheese Toastie Sandwich

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

### Preparation:

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

- Bake for 4 minutes until golden brown.

### ● Chicken lettuce sandwich

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

#### Preparation:

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

### ● Bacon Avocado Sandwich

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

#### Preparation:

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

### ● Cleaning and care



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

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

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

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

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

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

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

### ● Storage

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

- Clean the product before storage.

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

## ● **Disposal**

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



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



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



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

## ● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

## ● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 479772\_2410) available as proof of purchase.

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

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

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

## ● Service

### **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216













E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)



<b>Használt figyelmeztetések és szimbólumok</b> .....	Oldal 18
<b>Bevezető</b> .....	Oldal 19
Rendeltetésszerű használat .....	Oldal 19
Szállítás terjedelme .....	Oldal 19
Az alkatrészek megnevezése .....	Oldal 19
Műszaki adatok.....	Oldal 19
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	Oldal 19
<b>Az első használat előtt</b> .....	Oldal 23
<b>Működtetés</b> .....	Oldal 23
Be-/kikapcsolás.....	Oldal 23
Szendvicsek.....	Oldal 23
<b>Receptek</b> .....	Oldal 24
Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics.....	Oldal 24
Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával .....	Oldal 24
Pulykás szendvics.....	Oldal 25
Tonhalas szendvics.....	Oldal 25
Pudgy pie pizza szendvics .....	Oldal 25
Tükörtojásos paradicsomos szendvics.....	Oldal 25
Paradicsomos szendvics hagymával .....	Oldal 26
Sonkás és sajtos melegszendvics.....	Oldal 26
Csirkés salátás szendvics.....	Oldal 26
Baconös avokádós szendvics.....	Oldal 26
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	Oldal 27
<b>Tárolás</b> .....	Oldal 27
<b>Mentesítés</b> .....	Oldal 27
<b>Garancia</b> .....	Oldal 28
Garanciális ügyek lebonyolítása.....	Oldal 28
Szerviz.....	Oldal 28

## Használt figyelmeztetések és szimbólumok

A felhasználói kézikönyvben és a csomagoláson a következő figyelmeztetéseket használjuk:

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

## SZENDVICSSÜTŐ

### ● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

### ● Rendeltetészerű használat

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

### ● Szállítás terjedelme

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

- 1 Szendvicssütő
- 1 Használati útmutató

### ● Az alkatrészek megnevezése

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

### ● Műszaki adatok

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



### Biztonsági utasítások

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

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

## Gyermekek és fogyatékkal élő személyek

### **⚠ FIGYELEMEZTETÉS!**

#### **KISGYERMEKEKET ÉS GYERMEKEKET FENYEGETŐ ÉLET- VAGY BALESETVESZÉLY!**

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a csomagolóanyaggal.

A csomagolóanyag fulladásveszélyt jelent.

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

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

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

## Rendeltetésszerű használat

### **⚠ FIGYELEMEZTETÉS!**

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

## Elektromos biztonság

### **⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!**

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

### **⚠ VESZÉLY! Égési sérülés**

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

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

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

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

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

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

## Működtetés

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

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

## Tisztítás és tárolás

### ⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

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

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

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

### ● Az első használat előtt

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

### ● Működtetés

#### ① MEGJEGYZÉSEK:

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

### ● Be-/kikapcsolás

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

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

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

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

### ● Szendvicsek

#### ① MEGJEGYZÉSEK:

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

### Elkészítési táblázat – szendvicssütő

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

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

## ● **Receptek**

- ① **MEGJEGYZÉS:** A következő receptek 4 perces sütési idővel készültek.

## ● Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics

4 szelet	kenyér
2 szelet	sült bacon
2 szelet	cheddar sajt
10 g	vaj
2	tojás
1 csipet	bors [opcionális]
20 ml	tej

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.

2. Egy tálban keverje össze a tojást, a tejet és a borsot. A vajat olvassza fel egy serpenyőben. Tegye a tojásokat a serpenyőbe, és addig keverje, amíg összeáll és megsül. A rántotta elkészült. Tegye félre.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra [6]. Tegye rá a rántottát, a sült baconot és a cheddar sajtot.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával

4 szelet	kenyér
30 g	cukor
30 g	vaj
1 csipet	fahéj
1	kis alma [szeletelt]
4 szelet	cheddar sajt

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Olvassza fel a vajat egy tapadásmentes serpenyőben. Adja hozzá a cukrot és a fahéjat, és addig süssse, amíg a cukor nem feloldódik. Adja hozzá a szeletelt almát, és kb. 5 percig süssse, amíg meg nem puhul. A karamellizált almák elkészültek. Tegye félre, hogy lehűljön.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra [6]. Tegyen rá 2 szelet cheddar sajtot, karamellizált almát, további 2 szelet cheddar sajtot.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Pulykás szendvics

4 szelet	kenyér
4 szelet	cheddar sajt
50 g	sült pulykamell (szeletelt)
1	paradicsom (szeletelt)
15 g	mustár
15 g	majonéz

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy kis tálban keverje össze a mustárt a majonézzel. Minden kenyér egyik oldalát kenje meg vele.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret (mustáros keverékkel felfelé) az alsó sütőlapokra [6]. Tegyen rá 2 szelet cheddar sajtot, paradicsomot, sült pulykamellet, egy másik paradicsomot és további 2 szelet cheddar sajtot.
5. Tegye rá a maradék 2 szelet kenyeret (mustáros keverékkel lefelé).
6. Süssse 4 percre, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Tonhalas szendvics

4 szelet	kenyér
10 g	majonéz
35 g	tonhal
2 szelet	cheddar sajt

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy kis tálban keverje össze a tonhalat és a majonézt.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra [6]. Tegyen rá 2 szelet cheddar sajtot, majonézes tonhalat.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süssse 4 percre, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Pudgy pie pizza szendvics

4 szelet	kenyér
130 g	reszelt mozzarella sajt
40 g	pizzaszószt
8 szelet	pepperoni
1 csipet	bors (opcionális)
1 csipet	olasz fűszer (opcionális)

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje a pizzaszószt minden kenyér egyik oldalára.
3. Kenje be a sütőlapokat [6] megfelelő sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret (a pizzaszósztos oldalával felfelé) az alsó sütőlapra [6]. Tegyen rá reszelt mozzarella sajtot, pepperonit, olasz fűszert (opcionális) és még több reszelt mozzarella sajtot.
5. Tegye rá a maradék 2 szelet kenyeret (a pizzaszósztos oldalával lefelé).
6. Süssse 4 percre, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Tükörtojásos paradicsomos szendvics

4 szelet	kenyér
2 szelet	paradicsom (szeletelt)
2	tojás
2 szelet	sajt (szelet)
–	pizzaszószt
–	bors

### Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje a pizzaszószt minden kenyér egyik oldalára.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Süssse meg a tojást egy másik serpenyőben.

5. Tegyen 2 szelet kenyeret [a pizzaszósos oldalával felfelé] az alsó sütőlapokra. Tegye rá a sült tojást, a szeletelt paradicsomot, a sajtot, borsozza meg egy kicsit.
6. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
7. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Paradicsomos szendvics hagymával

4 szelet	kenyér
2 szelet	paradicsom [szeletelt]
2	hagyma [felvágott]
2 szelet	sajt [szelet]
–	vaj [puha]
–	bors

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Vajazza meg minden kenyér egyik oldalát.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret [vajás oldallal felfelé] az alsó sütőlapokra. Tegyen rá hagymát, szeletelt paradicsomot, sajtot, borsozza meg egy kicsit.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Sonkás és sajtos melegszendvics

4 szelet	kenyér
2 szelet	paradicsom [szeletelt]
2	hagyma [felvágott]
2	szeletelt sonka
2 szelet	sajt [szelet]
–	pizzaszós
–	só
–	bors

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.

2. Kenje a pizzaszósz minden kenyér egyik oldalára.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret [a pizzaszósos oldalával felfelé] az alsó sütőlapokra. Tegyen rá hagymát, szeletelt paradicsomot, sajtot, sonkát, sajtot, sózza és borsozza meg egy kicsit.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Csirkés salátás szendvics

4 szelet	kenyér
4	salátalevél
1 evőkanál	majonéz
–	csirke [szeletelt]

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
3. Tegyen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra. Tegyen rá csirkét, salátalevelet, majonézt.
4. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
5. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Baconös avokádós szendvics

4 szelet	kenyér
1/2	avokádó [pürésített]
–	szalonna
–	vaj

### Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Vajazza meg minden kenyér egyik oldalát.
3. Kenje be a sütőlapokat sütőolajjal.
4. Tegyen 2 szelet kenyeret [vajás oldallal felfelé] az alsó sütőlapokra. Tegyen rá szalonnát, pürésített avokádót.
5. Helyezze rá a maradék 2 szelet kenyeret.
6. Süsse 4 percig, amíg aranybarna nem lesz.

## ● Tisztítás és ápolás

**⚠ VESZÉLY! Áramütés veszélye!** Tisztítás előtt: Mindig húzza ki a terméket a fali aljzatból.

**⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tisztítsa meg a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja lehűlni a terméket.

**⚠ FIGYELEMEZTETÉS!** Ne merítse a termék elektromos alkatrészeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

**⚠ MEGJEGYZÉS! Rongálódás veszélye!** A termék tisztításához ne használjon súroló hatású, agresszív tisztítószeret vagy kemény keféket.

**i MEGJEGYZÉS:** Tisztítsa meg a terméket közvetlenül a lehűlés után. Miután az ételmaradékok megszáradtak, nem könnyű eltávolítani őket.

Alkatrész	Tisztítási módszer
Burkolat	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Enyhén nedves törülközővel törölje le a burkolatot. Szükség tegyen bele hozzá egy kevés mosogatószeret.</li><li><input type="checkbox"/> Ne engedje, hogy víz vagy más folyadék kerüljön a termék belsejébe.</li></ul>
Sütőlapok <b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Törölje át a sütőlapokat puha, megnedvesített és mosogatószeres törülközővel.</li></ul>
A sütőlapok körüli nyílások <b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Zsír és folyadékok eltávolítása: Használjon egy darab konyhai papírtörülőt.</li><li><input type="checkbox"/> Az odaégett maradványok eltávolítása: Használjon fából készült spatulát vagy kis fapálcikát.</li></ul>

Tisztítás után és a termék újbóli használata előtt: Minden alkatrészt alaposan szárítson meg.

## ● Tárolás

**⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!** Ne tegye el a terméket közvetlenül a használat után. Először hagyja lehűlni a terméket.

- Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket.
- Tekerje a hálózati kábelt **5** a termék alján lévő hálózati kábel rögzítőelemre **4**.
- A terméket az eredeti csomagolásában tárolja, amikor nem használja.
- A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.

## ● Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket [a] és számokat [b] tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok / 20–22: papír és karton / 80–98: kötőanyagok.



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 terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

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

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

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

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

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

## ● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 479772\_2410) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címloldaláról [balra lent], illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

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

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

## ● **Szerviz**













 **Szerviz Magyarország**  
Tel.: 0680021536  
E-mail: [owim@lidl.hu](mailto:owim@lidl.hu)



<b>Uporabljena opozorila in simboli</b> .....	Stran 30
<b>Uvod</b> .....	Stran 31
Predvidena uporaba .....	Stran 31
Obseg dobave .....	Stran 31
Opis delov.....	Stran 31
Tehnični podatki.....	Stran 31
<b>Varnostna navodila</b> .....	Stran 31
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	Stran 34
<b>Delovanje</b> .....	Stran 34
Vklop/izklop .....	Stran 34
Sendviči.....	Stran 35
<b>Recepti</b> .....	Stran 35
Sendvič s slanino, jajcem in sirom.....	Stran 35
Sendvič s čedar sirom na žaru s karameliziranim jabolkom .....	Stran 36
Sendvič s puranom .....	Stran 36
Sendvič s tuno.....	Stran 36
Pizza sendvič .....	Stran 37
Sendvič s ocvrtim jajcem in paradižnikom .....	Stran 37
Paradižnikov sendvič s čebulo .....	Stran 37
Sendvič s šunko in sirom.....	Stran 37
Sendvič s piščančjo solato.....	Stran 38
Sendvič s slanino in avokadom.....	Stran 38
<b>Čiščenje in nega</b> .....	Stran 38
<b>Shranjevanje</b> .....	Stran 39
<b>Odstranjevanje</b> .....	Stran 39
Postopek pri uveljavljanju garancije.....	Stran 39
Servis.....	Stran 39
<b>Garancijski list</b> .....	Stran 40

## Uporabljena opozorila in simboli

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

 <p><b>NEVARNOST!</b> Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visokim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.</p>	 <p>Izmenični tok/napetost</p>
	<p><b>Hz</b> Hertz (frekvenca napajanja)</p>
	<p><b>W</b> W</p>
 <p><b>OPOZORILO!</b> Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednjim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.</p>	 <p><b>OPOMBA:</b> Ta simbol v kombinaciji z besedo »Opomba« zagotavlja dodatne uporabne informacije.</p>
	 <p>Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.</p>
 <p><b>SVARILO!</b> Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Svarilo« označuje nevarnost z nizkim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v manjšo ali zmerno telesno poškodbo.</p>	 <p>Nevarnost – tveganje za električni udar!</p>
	 <p>Pozor – vroča površina!</p>
 <p>Ta naprava je razvrščena kot izdelek z razredom zaščite I in mora biti priključena na zaščitno ozemljitev.</p>	 <p>Varno za hrano Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.</p>
<p><b>CE</b></p> <p>Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.</p>	 <p>Varnostne informacije</p>  <p>Navodila za uporabo</p>

## PEKAČ ZA SENDVIČE

### ● Uvod

Izkrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitve. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

### ● Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen pripravi sendvičev. Ne uporabljajte ga za druge namene.
- Izdelek je namenjen samo za uporabo v zasebnih gospodinjstvih in ne za komercialno uporabo.
- Proizvajalec ne sprejema nikakršne odgovornosti za poškodbe, ki so posledica neprimerne uporabe.

### ● Obseg dobave

Ko izdelek odstranite iz embalaže, preverite, ali ste prejeli vse sestavne dele ter ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Pekač za sendviče
- 1 Uporabniški priročnik

### ● Opis delov

- 1 Gumb za zaklepanje
- 2 Rdeči svetlobni indikator (napajanje)
- 3 Zeleni svetlobni indikator (pripravljenost)
- 4 Držalo za omrežni kabel
- 5 Omrežni kabel z omrežnim vtičem
- 6 Grelni plošči

### ● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50 Hz
Poraba energije:	680–820 W
Razred zaščite:	I
<b>Certifikati:</b>	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



### Varnostna navodila

**Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi varnostnimi informacijami in navodili za uporabo! Če izdelek izročite tretji osebi, priložite tudi vso dokumentacijo.**

V primeru poškodb, ki so posledica neupoštevanja teh navodil za uporabo, je jamstveni zahtevk neveljaven! Za posledične poškodbe ne prevzemamo nikakršne odgovornosti! V primeru materialne škode ali telesnih poškodb, ki so posledica nepravilnega ravnanja oziroma neupoštevanja varnostnih navodil, ne sprejemamo nobene odgovornosti!

## Otroci in osebe z omejitvami

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

Otrok v bližini embalažnega materiala nikoli ne pustite brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otroci naj se ne približujejo embalažnemu materialu.

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila glede varne uporabe izdelka in razumejo prisotna tveganja.
- Otroci se z izdelkom ne smejo igrati.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci.
- Izdelek in kabel hranite zunaj dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.

## Predvidena uporaba

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

## Električna varnost

**⚠ NEVARNOST! Tveganje za električni udar!** Izdelka nikoli ne poskušajte popraviti sami. V primeru okvar lahko popravila opravi le usposobljeno osebje.

**⚠ NEVARNOST! Tveganje za opekline!** Med uporabo se izdelek močno segreje. Ne dotikajte se izdelka med uporabo in takoj po uporabi. Izdelka se dotikajte le za ročaj med delovanjem in ko se še hladi.

Med uporabo je treba biti previden, saj lahko na ročaju nastaja nizka toplota.

**⚠ OPOZORILO! Tveganje za električni udar!** Izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

## **⚠ OPOZORILO! Tveganje za električni udar!**

Nikoli ne uporabljajte poškodovanega izdelka. Če je izdelek poškodovan, ga izklopite iz vtičnice in se obrnite na svojega prodajalca.

- Izdelka ne smete uporabljati, če je padel, če so na njem vidni znaki poškodb.
- Izdelek je pod napajanjem ves čas, ko je priključen na električno omrežje.
- Preden izdelek priključite v omrežno napajanje, preverite, ali se napetost in nazivni tok ujemata s podatki o omrežnem napajanju, ki so navedeni na tipski ploščici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta omrežni vtič in omrežni kabel poškodovana. Če je omrežni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe, da preprečite nevarnost.

- Omrežni kabel zaščitite pred nevarnostmi. Pazite, da ne visi čez ostre robove, ne stiskajte in ne ukrivljajte ga. Omrežnega kabla ne približujte vročim površinam in odprtim plamenom.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
  - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - na turističnih kmetijah;
  - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih vrstah nastanitvenih objektov;
  - v okoljih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.

## **Delovanje**

- Izdelek ne sme ostati brez nadzora, ko je priključen v električno omrežje.
- Izdelka med uporabo nikoli ne premikajte.
- Izdelka ne postavljajte na vroče plošče (plinske, električne, kuhališče na premog itd.). Izdelek uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, ki je odporna na vročino.

- Ne pokrivajte izdelka med uporabo ali kmalu po uporabi, ko je še vroč.
- Prepričajte se, da omrežni kabel ni stisnjen s ploščami ali da se ne dotika roba plošč.
- Uporaba podaljševalnih kablov ni priporočljiva. Če je potrebna uporaba podaljška, mora biti zasnovan tako, da omogoča pretok električnega toka najmanj 10 A.
- Kable položite tako, da se ne boste spotaknili ob njih ali jih kako drugače poškodovali.
- Ta izdelek ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanjega časovnika ali ločenega daljinskega sistema.

## Čiščenje in shranjevanje

- ⚠ OPOZORILO! Tveganje za telesne poškodbe!** Preden izdelek očistite in kadar ga ne uporabljate, ga izključite iz električnega omrežja.
- Vročega izdelka ne shranjujte v omari ali v embalaži.
  - Omrežnega vtiča ne izvlcite iz električne vtičnice za omrežni kabel.

- Izdelek, omrežni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in izven dosega otrok.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtih plamen in virov toplote, kot so pečice ali naprave za ogrevanje.
- Za navodila glede čiščenja izdelka glejte razdelek »Čiščenje in nega«.

### ● Pred prvo uporabo

- Odstranite ves embalažni material. Preverite, ali so vsi deli popolni.
- Med proizvodnjo se deli prekrijejo z zaščitnim oljnatim slojem. Pred prvo uporabo izdelek uporabite brez hrane, da se morebitni ostanki uničijo.
- Izdelek in njegove dodatke očistite (glejte razdelek »Čiščenje in nega«).

### ● Delovanje

#### ① OPOMBE:

- Ob prvem segrevanju izdelka se lahko pojavi šibek vonj. Zagotovite zadostno prezračevanje v prostoru.
- Prvo porcijo sendvičev zavrzite.

### ● Vklop/izklop

- Vklop izdelka:** Priključite omrežni vtič 5 v ustrezno električno vtičnico. Rdeči svetlobni indikator 2 zasveti.

- Izklop izdelka: Električni vtič **5** izklopite iz električne vtičnice. Rdeči svetlobni indikator **2** ugasne.

Svetlobni indikatorji	Stanje
Rdeči indikator izklopljen in zeleni indikator izklopljen	Izdelek izklopljen
Rdeči indikator vklopljen in zeleni indikator izklopljen	Izdelek se predhodno/ ponovno segreva
Rdeči indikator vklopljen in zeleni indikator vklopljen	Dosežena je bila optimalna temperatura

- OPOMBA:** Med delovanjem se zeleni svetlobni indikator **3** občasno prižge in ugasne. To pomeni, da se izdelek segreva na delovno temperaturo.

## ● Sendviči

- OPOMBE:**
    - Obe grelni plošči **6** namažite s primernim oljem za peko.
    - Med segrevanjem naj bo izdelek zaklenjen.
    - Izdelka ne napolnite preveč.
- Počakajte, da se prižge zeleni svetlobni indikator **3**.
  - Povlecite gumb za zaklepanje **1**. Odprite izdelek.
  - Sendviče položite na spodnji grelni plošči **6**. Vzorčne recepte najdete v naslednjem poglavju.
  - Zaprte izdelek. Zaprite gumb za zaklepanje **1**. Sendviči se zdaj pečejo.
  - Pečenje traja pribl. 4 minute. Čas pečenja podaljšajte ali skrajšajte, da boste dosegli želeni rezultat. Sendvič je idealen, ko je sendvič zlato porjavil.
  - Ko zaključite s peko: Električni vtič **5** izklopite iz električne vtičnice.

## Tabela priprave – Pekač za sendviče

	Porcija	Čas priprave
Sendvič s slanino, jajcem in sirom	2	Pribl. 12 min
Sendvič s čedar sirom na žaru s karameliziranim jabolkom	2	Pribl. 20 min
Sendvič s puranom	2	Pribl. 20 min
Sendvič s tuno	2	Pribl. 20 min
Pizza sendvič	2	Pribl. 25 min
Sendvič s ocvrtim jajcem in paradižnikom	2	Pribl. 15 min
Paradižnikov sendvič s čebulo	2	Pribl. 15 min
Sendvič s šunko in sirom	2	Pribl. 12 min
Sendvič s piščančjo solato	2	Pribl. 20 min
Sendvič s slanino in avokadom	2	Pribl. 15 min

## ● Recepti

- OPOMBA:** Naslednji recepti so zasnovani za čas pečenja 4 minute.

## ● Sendvič s slanino, jajcem in sirom

4 rezine	Kruha
2 rezini	Kuhane slanine
2 rezini	Naribanega sira čedar
10 g	Masla
2	Jajci
1 ščepec	Popra (izbirno)
20 ml	Mleka

### Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.

- V skledi stepite jajce, mleko in poper, dokler se ne zmešajo. V pekaču raztopite maslo. Lajčno mešanico dajte v ponev in mešajte, dokler se ne zgosti in skuha. Umešana jajca so pripravljena. Postavite na stran.
- Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
- Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [6]. Na vrh dajte umešana jajca, kuhano slanino in čedar sir.
- Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
- Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

### ● Sendvič s čedar sirom na žaru s karameliziranim jabolkom

4 rezine	Kruha
30 g	Sladkorja
30 g	Masla
1 ščepec	Cimeta
1	Malo jabolko (narezano na rezine)
4 rezine	Naribanega sira čedar

#### Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V nepregornem pekaču raztopite maslo. Dodajte sladkor in cimet ter kuhajte toliko časa, da se sladkor raztopi. Dodajte narezana jabolka in kuhajte pribl. 5 minut dokler se ne zmeščajo. Karamelizirana jabolka so pripravljena. Odstavite, da se ohladi.
- Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
- Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [6]. Na vrh položite 2 rezini sira čedar, karamelizirana jabolka in še 2 rezini sira čedar.
- Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
- Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

### ● Sendvič s puranom

4 rezine	Kruha
4 rezine	Naribanega sira čedar
50 g	Pečenih puranjih prsi (narezane)
1	Paradižnik (narezan na rezine)
15 g	Gorčice
15 g	Majoneze

#### Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V manjši skledi zmešajte gorčično majonezo. Namažite na 1 stran vsakega kruha.
- Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
- Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [z gorčično mešanico navzgor] [6]. Na vrh položite 2 rezini sira čedar, paradižnik, pečene puranje prsi, še en paradižnik in še 2 rezini sira čedar.
- Na vrh položite preostali 2 rezini kruha [s stranjo z gorčično mešanico, obrnjeno navzdol].
- Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

### ● Sendvič s tuno

4 rezine	Kruha
10 g	Majoneze
35 g	Tune
2 rezini	Naribanega sira čedar

#### Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V manjši skledi zmešajte tuno in majonezo.
- Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
- Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [6]. Na vrh položite 2 rezini čedar sira in tuno z majonezo.
- Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
- Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

## ● Pizza sendvič

4 rezine	Kruha
130 g	Mocarela (naribane)
40 g	Omaka za pico
8 rezin	Pikantne salame
1 ščepec	Popra [izbirno]
1 ščepec	Italijanske začimbe [izbirno]

### Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Na obe rezini kruha na eno stran namažite omako za pico.
3. Obe grelni plošči [6] namažite s primernim oljem za peko.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [s stranjo z omako za pico, obrnjeno navzgor] [6]. Po vrhu potresite nariban sir mocarelo, feferone, poper in italijanske začimbe [izbirno] ter še nekaj naribanega sira mocarela.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha [s stranjo z omako za pico, obrnjeno navzdol].
6. Pecite 4 minute do zlato rjave barve.

## ● Sendvič s ocvrtim jajcem in paradižnikom

4 rezine	kruha
2 rezini	paradižnika (narezanega na rezine)
2	jajci
2 rezini	sira
–	omaka za pico
–	poper

### Postopek

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Na obe rezini kruha na eno stran namažite omako za pico.
3. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
4. Jajca specite v drugem pekaču.

5. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [z omako za pizzo navzgor]. Preljite z ocvrtim jajcem, narezanim paradižnikom, sirom in dodajte malo popra.
6. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
7. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

## ● Paradižnikov sendvič s čebulo

4 rezine	Kruha
2 rezini	Paradižnika (narezanega na rezine)
2	Na rezine narezani čebuli
2 rezini	Sira
–	Maslo (omehčano)
–	Poper

### Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Z maslom namažite 1 stran vsakega kosa kruha.
3. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [s stranjo z maslom, obrnjeno navzgor]. Na vrh posujte čebulo, narezan paradižnik, sir in dodajte nekaj popra.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
6. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

## ● Sendvič s šunko in sirom

4 rezine	Kruha
2 rezini	Paradižnika (narezanega na rezine)
2	Na rezine narezani čebuli
2	Rezini šunke
2 rezini	Sira
–	Omaka za pico
–	Sol
–	Poper

### Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.

2. Na obe rezini kruha na eno stran namažite omako za pico.
3. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [z omako za pizzo navzgor]. Po vrhu posujte čebulo, dodajte paradižnik, sir, šunko, sir, dodajte nekaj popra in soli.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
6. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

### ● Sendvič s piščančjo solato

4 rezine	kruha
4	liste solate
1 jedilna žlica	majoneze
–	piščanec [narezan na rezine]

#### Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
3. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha. Na vrh položite piščanca, liste zelene solate, majonezo.
4. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
5. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

### ● Sendvič s slanino in avokadom

4 rezine	kruha
1/2	avokada [pretlačenega]
–	slanina
–	maslo

#### Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Z maslom namažite 1 stran vsakega kruha.
3. Grelni plošči namažite z oljem za pečenje.
4. Na spodnji grelni plošči položite 2 rezini kruha [s stranjo z maslom, obrnjeno navzgor]. Na vrh položite slanino, pretlačen avokado.
5. Na vrh položite preostali 2 rezini kruha.
6. Pecite 4 minute, da se zlato rjavo zapeče.

### ● Čiščenje in nega

**⚠ NEVARNOST! Tveganje za električni udar!**  
Pred čiščenjem: Izdelek vedno izklopite iz vtičnice.

**⚠ NEVARNOST! Tveganje za opekline!**  
Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

**⚠ OPOZORILO! Električnih komponent izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.**

**⚠ OPOMBA! Tveganje za škodo!** Za čiščenje izdelka ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil oziroma trdih krtač.

**ⓘ OPOMBA:** Izdelek očistite takoj, ko se ohladi. Ko se ostanki hrane posušijo, jih ni enostavno odstraniti.

Del	Način čiščenja
Ohišje	<input type="checkbox"/> Ohišje očistite z nekoliko navlaženo krpo. Po potrebi dodajte čistilno sredstvo. <input type="checkbox"/> V notranjost izdelka ne smete spustiti vode ali drugih tekočin.
Grelni plošči <b>6</b>	<input type="checkbox"/> Plošči obrišite z rahlo vlažno krpo in blagim detergentom.
Odprtine okoli grelnih plošč <b>6</b>	<input type="checkbox"/> Odstranjevanje maščobe in tekočin: Uporabite kos kuhinjske brisače. <input type="checkbox"/> Odstranjevanje nalepljenih ostankov zažganih snovi: Uporabite leseno lopatko ali majhna lesena nabodala.



- Po čiščenju in pred ponovno uporabo izdelka: Vse dele temeljito osušite.

## ● Shranjevanje



### **NEVARNOST! Tveganje za opekline!**

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

- Pred shranjevanjem izdelek očistite.
- Omrežni kabel  ovijte okoli držala za omrežni kabel  na dnu izdelka.
- Kadar izdelek ni v uporabi, ga hranite v originalni embalaži.
- Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in izven dosega otrok.

## ● Odstranjevanje

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



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



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



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

## ● Postopek pri uveljavljanju garancije

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

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 479772\_2410) kot dokazilo o nakupu.

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

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

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

## ● Servis



**Servis Slovenija**

Tel.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: [infofon@lidl.si](mailto:infofon@lidl.si)




## Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG  
Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 080 917


## Garancijski list

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

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

Prodajalec:













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



<b>Varování a použité symboly</b> .....	Strana 43
<b>Úvod</b> .....	Strana 43
Zamýšlené použití .....	Strana 43
Rozsah dodávky .....	Strana 44
Popis dílů .....	Strana 44
Technické údaje .....	Strana 44
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana 44
<b>Před prvním použitím</b> .....	Strana 47
<b>Provoz</b> .....	Strana 47
Zapnutí/vypnutí .....	Strana 47
Sendviče .....	Strana 48
<b>Recepty</b> .....	Strana 48
Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem .....	Strana 48
Grilovaný sendvič s čedarem a karamelizovaným jablem .....	Strana 49
Krůtí sendvič .....	Strana 49
Sendvič s tuňákem .....	Strana 49
Pudinkový sendvič s koláčem na pizzu .....	Strana 50
Smažený sendvič s vejcem a rajčetem .....	Strana 50
Rajčatový sendvič s cibulí .....	Strana 50
Sendvič se šunkou a sýrem .....	Strana 50
Sendvič s kuřecím salátem .....	Strana 51
Sendvič se slaninou a avokádem .....	Strana 51
<b>Čištění a péče</b> .....	Strana 51
<b>Skladování</b> .....	Strana 52
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana 52
<b>Záruka</b> .....	Strana 52
Postup v případě uplatňování záruky .....	Strana 53
Servis .....	Strana 53

## Varování a použité symboly

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

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

## SENDVIČOVAC

### ● Úvod

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

### ● Zamýšlené použití

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

## ● Rozsah dodávky

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

- 1 Sendvičovač
- 1 Návod k použití

## ● Popis dílů

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

## ● Technické údaje

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



## Bezpečnostní pokyny

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

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

## Děti a osoby se zdravotním postižením

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

Nikdy nenechávejte děti s přístupem k obalovému materiálu bez dozoru.

Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

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

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

### Zamýšlené použití

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

### Elektrická bezpečnost

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Čištění a skladování

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

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

### ● **Před prvním použitím**

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

### ● **Provoz**

#### ⓘ **POZNÁMKY:**

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

### ● **Zapnutí/vypnutí**

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

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

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

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

## ● Sendviče

### ❗ **POZNÁMKY:**

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

### Pracovní stůl - Sendvičovač

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

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

## ● Recepty

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

### ● Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem

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

#### Příprava:

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

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

### ● Grilovaný sendvič s čedarem a karamelizovaným jablkem

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

#### Příprava:

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

### ● Krůtí sendvič

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

#### Příprava:

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

### ● Sendvič s tuňákem

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

#### Příprava:

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

## ● Pudinkový sendvič s koláčem na pizzu

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

### Příprava:

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

## ● Smažený sendvič s vejcem a rajčetem

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

### Postupy

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

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

## ● Rajčatový sendvič s cibulí

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

### Příprava:

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

## ● Sendvič se šunkou a sýrem

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

### Příprava:

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

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

### ● Sendvič s kuřecím salátem

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

#### Příprava:

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

### ● Sendvič se slaninou a avokádem

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

#### Příprava:

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

## ● Čištění a péče

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

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

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

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

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

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

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

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

## ● Skladování

### NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení!

Výrobek neskladujte ihned po provozu. Nejprve nechte výrobek vychladnout.

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

## ● Zlikvidování

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



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



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



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

## ● Záruka

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

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

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

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

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

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

## ● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu ([IAN 479772\_2410]) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

## ● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: [owim@lidl.cz](mailto:owim@lidl.cz)



<b>Použitie varovania a symboly</b> .....	Strana	55
<b>Úvod</b> .....	Strana	56
Zamýšľané použitie .....	Strana	56
Rozsah dodávky .....	Strana	56
Opis dielov .....	Strana	56
Technické údaje .....	Strana	56
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	Strana	56
<b>Pred prvým použitím</b> .....	Strana	59
<b>Obsluha</b> .....	Strana	60
Zapnutie/vypnutie .....	Strana	60
Sendviče .....	Strana	60
<b>Recepty</b> .....	Strana	61
Sendvič so slaninou, vajcom a syrom .....	Strana	61
Sendvič s grilovaným syrom čedar a karamelizovaným jablkom .....	Strana	61
Sendvič s morčacím mäsom .....	Strana	61
Sendvič s tuniakom .....	Strana	62
Pudingový pizza sendvič .....	Strana	62
Sendvič so smaženým vajíčkom a paradajkami .....	Strana	62
Rajčinový sendvič s cibuľou .....	Strana	63
Sendvič so šunkou a syrom .....	Strana	63
Sendvič s kuracím šalátom .....	Strana	63
Sendvič so slaninou a avokádom .....	Strana	63
<b>Čistenie a starostlivosť</b> .....	Strana	64
<b>Skladovanie</b> .....	Strana	64
<b>Likvidácia</b> .....	Strana	64
<b>Záruka</b> .....	Strana	65
Postup v prípade poškodenia v záruke .....	Strana	65
Servis .....	Strana	65

## Použitie varovania a symboly

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

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

## SENDVIČOVAČ

### ● Úvod

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

### ● Zamýšľané použitie

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

### ● Rozsah dodávky

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

- 1 Sendvičovač
- 1 Návod na použitie

### ● Opis dielov

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

### ● Technické údaje

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



### Bezpečnostné pokyny

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

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

## Deti a osoby so zdravotným postihnutím

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

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

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

## Zamýšľané použitie

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

## Elektrická bezpečnosť

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

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

## **⚠ VAROVANIE!**

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

## **⚠ VAROVANIE!**

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

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

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

## Obsluha

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

## Čistenie a skladovanie

### ⚠ **VAROVANIE!**

#### **Nebezpečenstvo poranenia!**

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

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

## ● **Obsluha**

### ❗ **POZNÁMKY:**

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

## ● **Zapnutie/vypnutie**

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

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

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

## ● **Sendviče**

### ❗ **POZNÁMKY:**

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

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

## **Pracovný stôl - Sendvičovač**

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

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

## ● Recepty

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

### ● Sendvič so slaninou, vajcom a syrom

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

#### Príprava:

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

### ● Sendvič s grilovaným syrom čedar a karamelizovaným jablkom

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

#### Príprava:

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

### ● Sendvič s morčacím mäsom

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

#### Príprava:

1. Predhrejte výrobok.

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

### ● Sendvič s tuniakom

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

#### Príprava:

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

### ● Pudingový pizza sendvič

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

#### Príprava:

1. Predhrejte výrobok.

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

### ● Sendvič so smaženým vajčkom a paradajkami

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

#### Postupy

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

## ● Rajčinový sendvič s cibuľou

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

### Príprava:

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

## ● Sendvič so šunkou a syrom

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

### Príprava:

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

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

## ● Sendvič s kuracím šalátom

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

### Príprava:

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

## ● Sendvič so slaninou a avokádom

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

### Príprava:

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

## ● Čistenie a starostlivosť



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

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

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

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



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

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

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

## ● Skladovanie

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

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

## ● Likvidácia

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



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



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



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

## ● Záruka

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

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

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

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

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

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

## ● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku [IAN 479772\_2410] ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

## ● Servis



**Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: [owim@lidl.sk](mailto:owim@lidl.sk)



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 67
<b>Einleitung</b> .....	Seite 68
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite 68
Lieferumfang .....	Seite 68
Teilebeschreibung .....	Seite 68
Technische Daten .....	Seite 68
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 68
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 72
<b>Bedienung</b> .....	Seite 72
Ein-/Ausschalten .....	Seite 72
Sandwiches .....	Seite 73
<b>Rezepte</b> .....	Seite 73
Speck-, Ei- und Käse-Sandwich .....	Seite 73
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel .....	Seite 74
Truthahn-Sandwich .....	Seite 74
Thunfisch-Sandwich .....	Seite 74
Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“ .....	Seite 75
Spiegelei-Tomaten-Sandwich .....	Seite 75
Tomatensandwich mit Zwiebeln .....	Seite 75
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse .....	Seite 76
Sandwich mit Salat und Hühnchen .....	Seite 76
Bacon-Avocado-Sandwich .....	Seite 76
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 76
<b>Lagerung</b> .....	Seite 77
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 77
<b>Garantie</b> .....	Seite 77
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite 78
Service .....	Seite 78

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

## SANDWICHMAKER

### ● Einleitung

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

### ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

### ● Lieferumfang

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

- 1 Sandwichmaker
- 1 Bedienungsanleitung

### ● Teilebeschreibung

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

### ● Technische Daten

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



### Sicherheitshinweise

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

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

## Kinder und Personen mit Einschränkungen

### **⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

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

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Elektrische Sicherheit

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

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

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

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

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

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

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

## **Bedienung**

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

## Reinigung und Aufbewahrung

### **⚠️ WARNUNG! Verletzungs-**

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

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

### ● **Vor der ersten Verwendung**

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

### ● **Bedienung**

#### **ⓘ HINWEISE:**

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

### ● **Ein-/Ausschalten**

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

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

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

## ● Sandwiches

### ① HINWEISE:

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

### Verarbeitungstabelle – Sandwichmaker

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

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

## ● Rezepte

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

### ● Speck-, Ei- und Käse-Sandwich

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

### Zubereitung:



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

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

## ● Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel

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



### Zubereitung:

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

## ● Truthahn-Sandwich

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


### Zubereitung:


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

## ● Thunfisch-Sandwich

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

### Zubereitung:



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

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

### ● Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“

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

#### Zubereitung:

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

### ● Spiegelei-Tomaten-Sandwich

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

#### Vorgehenshinweise

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

### ● Tomatensandwich mit Zwiebeln

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

#### Vorbereitung:

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

## ● Toast-Sandwich mit Schinken und Käse

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

### Vorbereitung:

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

## ● Sandwich mit Salat und Hühnchen

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

### Vorbereitung:

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

## ● Bacon-Avocado-Sandwich



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

### Vorbereitung:

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


## ● Reinigung und Pflege



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

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

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

## ● Lagerung

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

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

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

## ● Entsorgung

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



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



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer [IAN 479772\_2410] als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg [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](mailto:owim@lidl.de)

**AT Service Österreich**  
Tel.: 0800 292726  
E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

**CH Service Schweiz**  
Tel.: 0800562153  
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

