

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-Nr.: HG05427

Version: 06/2019

IAN 317891_1901





SANDWICHMAKER / SANDWICH TOASTER / APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSMW 750 D1

DE AT CH

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

FR BE

APPAREIL À CROQUE- MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

SANDWICHMAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

OPIEKACZ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

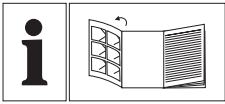
SENDVIČOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

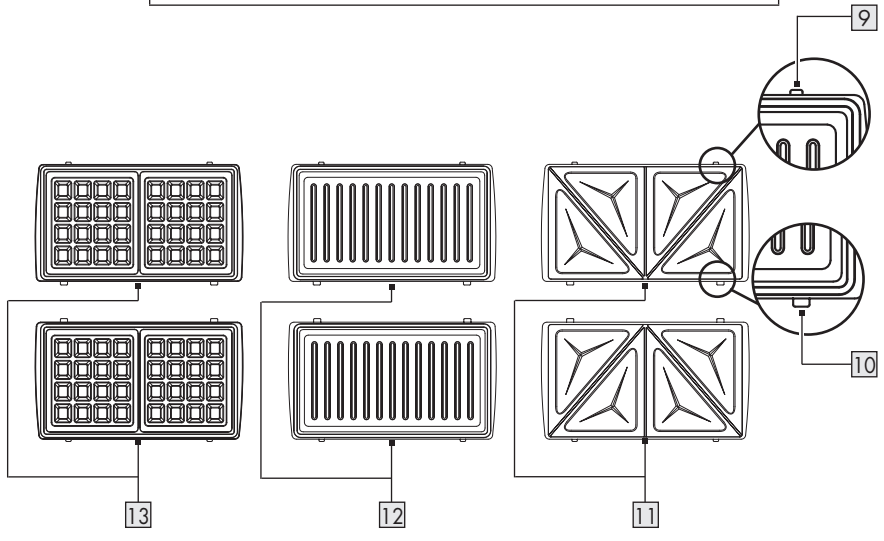
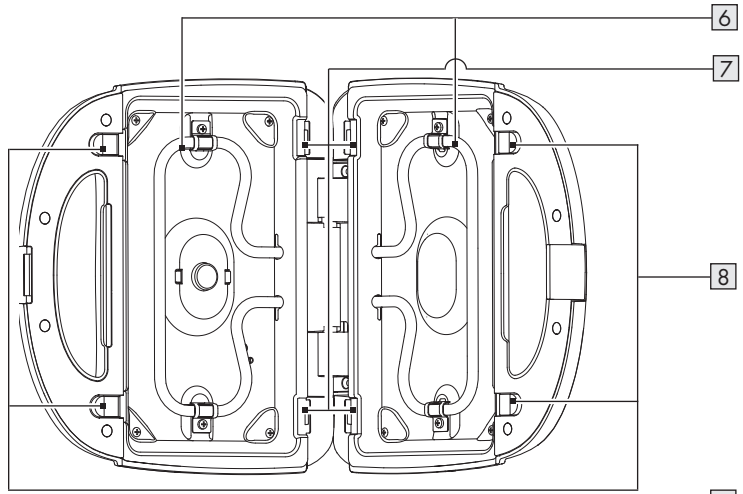
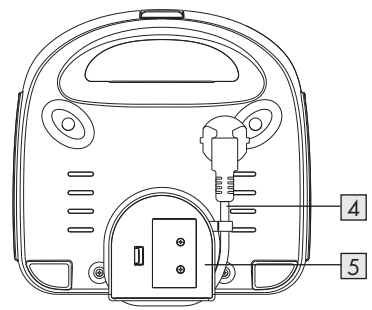
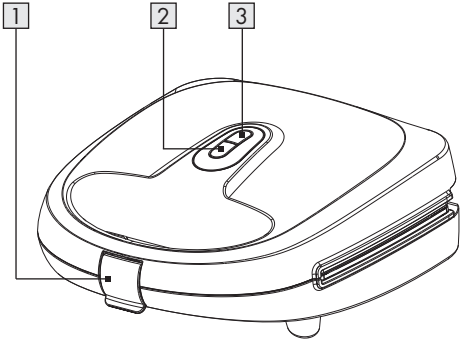
SK

TOASTOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny
















DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	18
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	31
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	44
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	57
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	70
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	83



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 6
Einleitung	Seite 6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 6
Lieferumfang	Seite 7
Teilebeschreibung	Seite 7
Technische Daten	Seite 7
Sicherheitshinweise	Seite 7
Vor der ersten Verwendung	Seite 10
Montage	Seite 10
Bedienung	Seite 11
Sandwiches backen	Seite 11
Grillen	Seite 11
Waffeln backen	Seite 12
Rezepte	Seite 12
Thunfisch-Sandwich	Seite 12
Truthahn-Sandwich	Seite 13
Belgische Waffeln	Seite 13
Blaubeer-Waffeln	Seite 13
Schinken-/Käsewaffeln	Seite 14
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 14
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite 15
Reinigung und Pflege	Seite 15
Fehlerbehebung	Seite 16
Lagerung	Seite 16
Entsorgung	Seite 16
Garantie	Seite 17

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

 <p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Spannung (Wechselstrom)
	 Hertz (Netzfrequenz)
	 Watt
 <p>WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	 Achtung, heiße Oberfläche!
 <p>Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.</p>	 Lebensmittelrecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
 <p>Die Wechselplatten 11, 12 und 13 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.</p>	

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 Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

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

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

Eingangsspannung: 220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: 750 W
Schutzklasse: I
TÜV SÜD- / GS-zertifiziert



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! LEBENS-
GEFAHR UND UNFALL-
GEFAHR FÜR SÄUGLINGE
UND KINDER!**

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

- ⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- ⚠ **GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
- ⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- ⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!** 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.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- 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 Fernwirsystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr! 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.

● 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 Zutaten, damit eventuelle Rückstände verdampfen.

- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

ⓘ HINWEISE:

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

● Montage

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

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

Wechselplatten einsetzen

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

ⓘ HINWEIS: Setzen Sie nur Wechselplatten derselben Art ein.

Wechselplatten entfernen

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

● **Bedienung**

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

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

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

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

Empfohlene Back-/Grillzeiten

Sandwiches	3 bis 4 Minuten
Grillen	4 bis 9 Minuten (prüfen Sie regelmäßig den Garzustand)
Waffeln (süß/herzhaft)	5 Minuten

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

● **Sandwiches backen**

Geeignet für: Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung

Wechsellatten:

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

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

① **HINWEIS:** Der Backvorgang dauert ca. 3 bis 4 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

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

● **Grillen**

Geeignet für: Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse

Wechsellatten:

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

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

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

① HINWEIS: Das Grillen dauert ca. 4 bis 9 Minuten. Prüfen Sie regelmäßig den Garzustand.

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

● Waffeln backen

Geeignet für: Süße oder herzhafte Waffeln

Wechselplatten:

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

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

① HINWEIS: Der Backvorgang dauert ca. 5 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

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

● Rezepte

● Thunfisch-Sandwich

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- Tahini, griechischen Joghurt und Zitronensaft verrühren.
- Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen. Mischen, bis Zutaten kombiniert sind.
- Olivenöl in die Tahini-Joghurtsoße geben. Tahini-Joghurtsoße auf 2 Toastbrotscbeiben verteilen.
- Abgetropften Thunfisch darauf verteilen.
- Mit den restlichen Toastbrotscbeiben belegen.
- Ca. 4 Minuten lang backen.
- Sofort servieren.

● Truthahn-Sandwich

Wechselplatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Belgische Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermischen.
- Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
- Restliche/s Mehl und Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
- Beide Wechselplatten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. 5 Minuten lang backen.

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Schinken-/Käsewaffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- Rösti-Kartoffeln auftauen.
- Produkt vorheizen.
- Beide abnehmbaren Wechselplatten mit Kochspray einsprühen.
- In einer großen Schüssel Rösti, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. Ca. 15 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.
- Sofort servieren.

● Belgische Brownie-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Reinigung und Pflege

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

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

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

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

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.
- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile trocknen.

● Fehlerbehebung

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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 sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

ⓁⒹ

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei aus dem dt.
Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: owim@lidl.de

ⓁⒶ

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.at

ⓁⒽ

Service Schweiz

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)














E-Mail: owim@lidl.ch



Warnings and symbols used	Page 19
Introduction	Page 19
Intended use	Page 19
Scope of delivery	Page 20
Description of parts	Page 20
Technical data	Page 20
Safety instructions	Page 20
Before first use	Page 23
Assembly	Page 23
Operation	Page 24
Grilling sandwiches	Page 24
Grilling	Page 24
Baking waffles	Page 25
Recipes	Page 25
Tuna sandwich	Page 25
Turkey sandwich	Page 26
Belgian waffles	Page 26
Blueberry waffles	Page 26
Ham and cheese waffles	Page 27
Brownie Belgian waffles	Page 27
Shrimp and plum kebabs	Page 28
Cleaning and care	Page 28
Troubleshooting	Page 29
Storage	Page 29
Disposal	Page 29
Warranty	Page 30

Warnings and symbols used

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

	<p>DANGER! This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>Voltage (alternating current)</p>
	<p>WARNING! This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Use the product in dry indoor spaces only.</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Danger – risk of electric shock!</p>
	<p>This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.</p>		<p>Caution, hot surface</p>
	<p>This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.</p>		<p>Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.</p>
	<p>The exchangeable plates 11, 12 and 13 are dishwasher-safe.</p>		

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 waffles, sandwiches, and for grilling food. Do not use it for any other purpose.

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

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

● Scope of delivery

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

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

● Description of parts

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

● Technical data

Input voltage: 220-240 V~, 50/60 Hz
Power consumption: 750 W
Protection class: I
TÜV SÜD / GS-certified



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 unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

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

Electrical safety

- ⚠ DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- ⚠ DANGER! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- ⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- ⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.
- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

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

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

● Before first use

- Remove the packaging. Check if all parts are complete.
- During production, some parts are covered with a thin oil film for their protection.

Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.

- Clean the product and its accessories (see the "Cleaning and care" section).

ⓘ 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 waffles.

● Assembly

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

⚠ DANGER! Risk of burns. Do not change/remove the plates **11**, **12**, **13** right after operation. Let the product cool first.

Installing the plates

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

ⓘ NOTE: Install only plates of the same type.

Removing the plates

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

● Operation

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

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

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

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

Suggested baking/grilling times

Sandwiches	3 to 4 minutes
Grilling	4 to 9 minutes (check the degree of browning from time to time)
Waffles (sweet/savoury)	5 minutes

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

● Grilling sandwiches

Suitable for: Sandwich pockets with sweet or savoury filling

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) **11**

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

① **NOTE:** Grilling takes approx. 3 to 4 minutes. Depending on how crunchy you want your sandwiches to be, the baking time may be shortened or increased.

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

● Grilling

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

Plates:

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

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

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

i NOTE: Grilling takes approx. 4 to 9 minutes.
Check the degree of browning from time to time.

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

● Baking waffles

Suitable for: Sweet and savoury waffles

Plates:

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

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

i NOTE: The baking process takes approx. 5 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.

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

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) **11**

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Turkey sandwich

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

5	Eggs
250 g	Butter
200 g	Sugar
400 ml	Milk
500 g	Flour
2 packets	Vanilla sugar
5 g	Baking powder

Preparation:

- Preheat the product.
- In a medium bowl combine egg, vanilla sugar, sugar and butter.
- Add baking powder, around half of the flour and half of milk into the bowl and stir.
- Add the rest of flour and milk, then stir until the batter become creamy.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for 5 minutes.

● Blueberry waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

- Thaw the hash brown potatoes.
- Preheat the product.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- In a large bowl, combine hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika. Season with salt and pepper, to taste.
- Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate. Bake for about 15 minutes, until golden brown and crisp.
- Serve immediately.

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) 12


Ingredients:


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


Preparation:


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

● 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.

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

Part	Cleaning method
■ Sandwich toaster	■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
■ Plates 11 , 12 , 13	■ Rinse the plates in water and/or mild detergent. You can also clean the plates in the dishwasher.
■ Spaces underneath the plates	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
■ Heating element 6	■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
■ Lock 1	

- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.
- After cleaning: Let all parts dry.

● **Troubleshooting**

Problem	Solution
The product is not working.	■ Connect the power cord [4] with a suitable wall outlet.
The waffles/sandwiches are too dark.	■ Shorten the baking time.
The waffles/sandwiches are too light.	■ Extend the baking time.
The finished waffles/sandwiches are difficult to remove from the product.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lightly grease the plates [11], [13] before baking. ■ Try using a different batter recipe.

● **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 power cord **[4]** around the power cord retainer **[5]** on the bottom of the product.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

● **Disposal**

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your 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 product 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. Should this 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 begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e. g. batteries) or for damage to fragile parts, e. g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.

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

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))


















E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page 32
Introduction	Page 32
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 32
Contenu de la livraison	Page 33
Description des pièces	Page 33
Caractéristiques techniques	Page 33
Consignes de sécurité	Page 33
Avant la première utilisation	Page 36
Montage	Page 36
Fonctionnement	Page 37
Cuisson de croque-monsieur	Page 37
Grillades	Page 37
Cuire des gaufres	Page 38
Recettes	Page 38
Croque-monsieur au thon	Page 38
Croque-monsieur à la dinde	Page 39
Gaufres belges	Page 39
Gaufres aux myrtilles	Page 39
Gaufres au jambon/fromage	Page 40
Gaufres brownies belges	Page 40
Brochettes de crevettes aux prunes	Page 41
Nettoyage et entretien	Page 41
Dépannage	Page 42
Rangement	Page 42
Mise au rebut	Page 42
Garantie	Page 43

Avertissements et symboles utilisés

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

	DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Tension (courant alternatif)
	AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Hertz (fréquence du secteur)
	PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Watt
	Cet appareil est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.		REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important « Remarque » propose plus d'informations utiles.
			Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
			Danger – risque d'électrocution !
			Attention, surface chaude !
			Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	Les plaques interchangeables 11 , 12 et 13 sont prévues pour aller au lave-vaisselle.		

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de la livraison

Après l'ouverture du produit, vérifiez l'exhaustivité de la livraison et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant utilisation.

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

● Description des pièces

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

● Caractéristiques techniques

Tension d'entrée : 220-240 V~, 50/60 Hz

Consommation d'énergie : 750 W

Classe de protection : I

Certification TÜV SÜD/GS



Consignes de sécurité

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

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

Toute responsabilité est déclinée pour les dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Le produit peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance que s'ils sont placés sous surveillance ou s'ils ont été instruits de l'utilisation sûre de ce produit et qu'ils ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon électrique.

Utilisation conforme aux prescriptions

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

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.
- ⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.
- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement la fiche de secteur et le câble de branchement afin de détecter des dommages. Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le câble électrique de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le câble électrique hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé entre les plaques interchangeables ou ne touche pas les bords des plaques interchangeables.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.

Fonctionnement

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques interchangeables.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et rangement

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

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

● Avant la première utilisation

- Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger.

Avant la première mise en service, utilisez le produit sans ingrédients afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.

- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

ⓘ REMARQUES :

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

● Montage

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque

d'électrocution. Avant d'installer/d'enlever les plaques interchangeable **11**, **12**, **13** : débranchez la fiche de secteur **4** de la prise de courant.

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

Installation des plaques interchangeables

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

ⓘ **REMARQUE :** n'utilisez que les plaques interchangeables du même type.

Enlèvement des plaques interchangeable

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

● **Fonctionnement**

- **Préparation** : graissez les deux plaques interchangeables, celle du haut et celle du bas, [1], [12], [13] avec de l'huile de cuisine appropriée.
- Allumer le produit : branchez la fiche de secteur [4] sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge [2] s'allume.
- Éteindre le produit : débranchez la fiche de secteur de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge [2] s'éteint.
- Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [3] s'allume.

Voyant de contrôle	État
Voyant de contrôle rouge [2] allumé	Produit allumé.
Voyant de contrôle rouge [2] éteint	Produit éteint.
Voyant de contrôle vert [3] éteint	Produit en phase de pré-chauffage/de réchauffage.
Voyant de contrôle vert [3] allumé	Température de cuisson atteinte.

- ① **REMARQUE** : en cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert [3] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de cuisson.
- Ce produit est conçu pour cuire des gaufres, croque-monsieur et grillades (voir les chapitres suivants).

Temps de cuisson/grillage recommandés

Croque-monsieur	3 à 4 minutes
Grillades	4 à 9 minutes (vérifiez la cuisson de la nourriture régulièrement)
Gaufres (sucrées/salées)	5 minutes

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

● **Cuisson de croque-monsieur**

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

Plaques interchangeables :

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

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

① **REMARQUE** : le processus de cuisson dure env. 3 à 4 minutes. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé selon le choix de cuisson croustillante ou non du croque-monsieur.

- Enlever les croque-monsieur : utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Pendant la cuisson des croque-monsieur, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé : Débranchez la fiche de secteur [4] de la prise de courant.

● **Grillades**

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

Plaques interchangeables :

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

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

⚠ PRUDENCE ! Risque de projections.

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

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

● Cuire des gaufres

Convient pour : gaufres sucrées ou salées

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) **13**

- Ouvrez le verrouillage **1**. Ouvrez le produit.
- Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque inférieure **13**. N'utilisez pas de louche en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques à gaufres.
- Ne remplissez pas trop la plaque inférieure à gaufres **13**.
- Refermez le produit. Fermez le verrouillage **1**. La pâte est maintenant cuite.

❶ **REMARQUE :** le temps de cuisson dure env. 5 minutes. En fonction de la couleur dorée souhaitée des gaufres, le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé.

- Enlever les gaufres : utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Pendant la cuisson des gaufres, le voyant de contrôle vert **3** s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé : débranchez la fiche de secteur **4** de la prise de courant.

● Recettes

● Croque-monsieur au thon

Plaques interchangeables :

Plaque à croque-monsieur

(plaques supérieure et inférieure) **11**

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Croque-monsieur à la dinde

Plaques interchangeables :

Plaque à croque-monsieur

(plaques supérieure et inférieure) 11

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Gaufres belges

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre.
- Ajouter la levure chimique, à environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans un saladier avant de remuer.
- Ajouter le reste de farine et de lait. Mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse et lisse.
- Vaporiser les plaques interchangeables avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure. Cuire pendant 5 minutes.

● Gaufres aux myrtilles

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Gaufres au jambon/fromage

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Assaisonnement avec sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

- Décongeler le rösti de pommes de terre.
- Préchauffer le produit.
- Vaporiser les plaques interchangeables démontables avec une huile en spray.
- Dans un grand saladier, mélanger le rösti, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Assaisonner de sel et poivre.
- Répartir régulièrement la préparation de pommes de terre sur la plaque interchangeable inférieure. Laisser cuire pendant env. 15 minutes pour obtenir une pâte croustillante et une couleur bien dorée.
- Servir immédiatement.

● Gaufres brownies belges

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

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

Préparation :

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

● Brochettes de crevettes aux prunes

Plaques interchangeables :

Plaque à grillades

(plaques supérieure et inférieure) 12

Ingédients :

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

Préparation :

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

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! Avant le nettoyage : débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

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

ⓘ REMARQUE : nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à enlever.

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

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.
- Après le nettoyage : laissez sécher toutes les pièces.

● Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Branchez le cordon d'alimentation 4 sur une prise de courant appropriée.
Les gaufres/croque-monsieur sont trop foncés.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres/croque-monsieur sont trop clairs.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rallongez le temps de cuisson.
Les gaufres/croque-monsieur cuits sont difficiles à détacher du produit.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Graissez légèrement les plaques interchangeables 11, 13 avant de cuire. ■ Essayez une autre recette.

● Rangement

DANGER ! Risque de brûlures !

- Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.
- Nettoyez le produit avant de le stocker.
 - Enroulez le cordon d'alimentation **4** sur l'enrouleur de cordon **5** placé sur le fond produit.
 - Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

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



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



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets.



Le logo Triman n'est valable qu'en France. Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



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

● **Garantie**

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800 919270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 45
Inleiding	Pagina 45
Doelmatig gebruik	Pagina 45
Inhoud van de verpakking	Pagina 46
Beschrijving van de onderdelen	Pagina 46
Technische gegevens	Pagina 46
Veiligheidsinstructies	Pagina 46
Voor ingebruikname	Pagina 49
Montage	Pagina 49
Werking	Pagina 50
Tosti's roosteren	Pagina 50
Grillen	Pagina 50
Wafels bakken	Pagina 51
Recepten	Pagina 51
Tosti met tonijn	Pagina 51
Tosti met kalkoen	Pagina 52
Belgische wafels	Pagina 52
Wafels met bosbessen	Pagina 52
Wafels met ham en kaas	Pagina 53
Belgische chocoladewafels	Pagina 53
Kebabs met garnalen en pruimen	Pagina 54
Reiniging en onderhoud	Pagina 54
Probleemoplossing	Pagina 55
Opslag	Pagina 55
Afvoer	Pagina 55
Garantie	Pagina 56

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

	<p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>		<p>Spanning (wisselstroom)</p>
	<p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>		<p>TIP: Dit symbool met het woord "Tip" biedt extra nuttige informatie.</p>
	<p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>		<p>Gevaar - risico op elektrische schokken!</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p>
	<p>De verwisselbare platen 11, 12 en 13 zijn vaatwasmachinebestendig.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak</p>

SANDWICHMAKER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Doelmatig gebruik

Dit product is bestemd voor het bereiden van wafels, tosti's en het grillen van etenswaren. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

De fabrikant accepteert geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door incorrect gebruik.

● Inhoud van de verpakking

Na het uitpakken van het product, controleer of de levering compleet is en of alle onderdelen in een goede staat zijn. Verwijder als het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

- 1x Sandwichmaker
- 3x Sets van verwisselbare platen
- 1x Gebruiksaanwijzing

● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Sluiting
- 2 Rood controlelampje (aan/uit)
- 3 Groen controlelampje (klaar)
- 4 Snoer met stekker
- 5 Snoerhouder
- 6 Verwarmingselement
- 7 Grote haakvergrendelingen
- 8 Ontgrendelingshendel
- 9 Buitenste vergrendeling (klein)
- 10 Binnenste vergrendeling (groot)
- 11 Tostiplate (bovenste en onderste plaat)
- 12 Grillplaat (bovenste en onderste plaat)
- 13 Wafelplaat (bovenste en onderste plaat)

● Technische gegevens

Ingangsspanning: 220-240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik: 750 W
Beschermingsklasse: I
TÜV SÜD / GS-gecertificeerd



Veiligheidsinstructies

VOORDAT U HET PRODUCT IN GEBRUIK NEEMT, MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES! ALS U DIT PRODUCT AAN EEN DERDE GEEFT, DOE DAN TEVENS ALLE DOCUMENTEN ERBIJ!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies!

Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met een beperking

⚠ WAARSCHUWING! RISICO OP ONGEVALLEN OF DE DOOD BIJ KINDEREN!

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

Kinderen onderschatten vaak de mogelijke gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Doelmatig gebruik

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Een verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing. Probeer nooit om het product aan te passen.

Elektrische veiligheid

- ⚠ **GEVAAR! Risico op een elektrische schok!** Probeer nooit om dit apparaat zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.
- ⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Het product wordt zeer heet wanneer in werking. Raak het product niet aan wanneer in gebruik of net na gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.
- ⚠ **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Gebruik nooit een beschadigd product. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw handelaar als uw product beschadigd is.
- Het product mag niet gebruikt worden wanneer het gevallen is of wanneer er schade wordt waargenomen.
- Het product staat onder stroom zolang het op de netvoeding is aangesloten.

- Controleer of de nominale voedingsspanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Controleer regelmatig de stekker en het snoer op schade. Laat het snoer vervangen door de fabrikant, zijn reparateur of gelijksoortig bevoegd persoon als het beschadigd is om elk risico te voorkomen.
- Bescherm het snoer tegen schade. Leg het snoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

Werking

- Laat het product niet zonder toezicht achter als de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer in gebruik.
- Gebruik het product niet zonder ingebrachte platen.
- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch of kolenfornuis, etc.). Gebruik het product altijd op een vlak, stabiel, schoon, warmtebestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, als het nog warm is.
- Zorg dat het snoer niet gekneld raakt door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Reiniging en opslag

WAARSCHUWING! Risico op letsel! Haal de stekker uit het stopcontact vóór reiniging en wanneer niet in gebruik.

- Berg het product niet op in een kast of in de verpakking wanneer het nog heet is.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Bescherm het product, het snoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, gedruppel en gespetter.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Bescherm het product tegen hitte. Plaats het product niet in de buurt van een open vlam of een warmtebron, zoals een fornuis of verwarmingstoestel.






Voor ingebruikname

- Verwijder de verpakking. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens de productie is het mogelijk dat er een dun laagje olie op bepaalde onderdelen is aangebracht om ze te beschermen.

Voor ingebruikname, gebruik het product eerst zonder etenswaren om eventuele resten te laten verdampen.




- Maak het product en de accessoires schoon (zie de sectie "Reiniging en onderhoud").
-  **TIPS:**
- Tijdens de eerste gebruiksbeurten van het product is het mogelijk dat er een lichte geur wordt afgegeven. Zorg voor voldoende ventilatie in de kamer.
 - Gooi de eerste bereide wafels weg.

Montage

 **WAARSCHUWING! Risico op elektrische schokken.** Voordat u de platen , ,  installeert/verwijdert: Haal de stekker  uit het stopcontact.



 **GEVAAR! Risico op brandwonden.** Vervang/verwijder de platen , ,  niet onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.

De platen installeren

- Open de sluiting . Open het product.
- Plaats de binnenste vergrendeling  van de gekozen plaat in de grote haakvergrendelingen .
- Duw de plaat omlaag totdat ze op zijn plaats klikt.
- Doe hetzelfde aan de andere kant van het product.

 **TIP:** Installeer alleen platen van hetzelfde type.

De platen verwijderen

- Open de sluiting . Open het product.
- Trek aan de ontgrendelingshendels . Verwijder de plaat.
- Doe hetzelfde aan de andere kant van het product.

● **Werking**

- **Voorbereiding:** Smeer de bovenste en onderste verwisselbare plaat [1], [2], [3] met gepaste spijsolie.
- Het product inschakelen: Steek de stekker [4] in een gepast stopcontact. Het rode controlelampje [2] brandt.
- Het product uitschakelen: Haal de stekker uit het stopcontact. Het rode controlelampje [2] dooft.
- Houd het product gesloten tijdens het voorverwarmen.
- Verwarm het apparaat voor totdat het groene controlelampje [3] brandt.

Controlelampje	Status
Rode controlelampje [2] aan	Product aan.
Rode controlelampje [2] uit	Product uit.
Groen controlelampje [3] uit	Product is bezig met voorverwarmen/opwarmen.
Groen controlelampje [3] aan	De baktemperatuur is bereikt.

- ① **TIP:** Het groene controlelampje [3] gaat tijdens de werking afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het product aan het opwarmen is totdat de baktemperatuur wordt bereikt.
- Dit product is bestemd voor het bereiden van wafels, tosti's en het grillen van etenswaren (zie de volgende secties).

Aanbevolen bak-/grilltijden

Tosti's	3 tot 4 minuten
Grillen	4 tot 9 minuten (controleer regelmatig de bruiningsgraad)
Wafels (zoet/zout)	5 minuten

Alleen ter referentie (zie de sectie "Recepten" voor geschatte baktijden)

● **Tosti's roosteren**

Geschikt voor: Tosti's met een zoete of zoute vulling

Platen:

Tostiplates (bovenste en onderste plaat) [11]

- Open de sluiting [1]. Open het product.
- Leg 2 bereide tosti's op de onderste tostiplate [11].
- Sluit het product. Sluit de sluiting [1]. De tosti's worden nu geroosterd.

① **TIP:** Het roosteren duurt circa 3 tot 4 minuten. Afhankelijk hoe knapperig u uw tosti's wilt, verkort of verleng de baktijd.

- De tosti's uithalen: Gebruik een kunststof/houten spatel (of een ander gepast niet-metalen keukengerei) om schade aan de antikleeflaag van het product te voorkomen.
- Terwijl de tosti's worden geroosterd, gaat het groene controlelampje [3] opnieuw aan en uit. Om de gewenste bedrijfstemperatuur te regelen.
- Na het roosteren: Haal de stekker [4] uit het stopcontact.

● **Grillen**

Geschikt voor: Grillen van kleinere stukken vlees, worst of groente

Platen:

Grillplaten (bovenste en onderste plaat) [12]

- Open de sluiting [1]. Open het product.
- Leg het te grillen voedsel op de onderste grillplaat [12].
- Sluit het product. Sluit de sluiting [1]. Het voedsel is nu gegrild.

⚠ VOORZICHTIG! Gevaar op gespetter.

Gril geen natte etenswaren. Opspattend vet en vrijgave van stoom treden op wanneer het product wordt geopend.

① **TIP:** Het grillen duurt circa 4 tot 9 minuten. Controleer regelmatig de bruiningsgraad.

- Het gegrild voedsel verwijderen: Gebruik een kunststof/houten spatel (of een ander gepast niet-metalen keukengerei) om schade aan de antikleeflaag van het product te voorkomen.
- Terwijl het voedsel wordt gegrild, gaat het groene controlelampje **3** opnieuw aan en uit. Om de gewenste bedrijfstemperatuur te regelen.
- Na het roosteren: Haal de stekker **4** uit het stopcontact.

● Wafels bakken

Geschikt voor: Zoete en zoute wafels

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) **13**

- Open de sluiting **1**. Open het product.
- Gebruik een houten of hittebestendige kunststof soeplepel om het beslag op de onderste wafelplaat **13** te gieten. Gebruik geen metalen soeplepel, deze kan de antikleeflaag van de platen beschadigen.
- Doe niet te veel beslag op de onderste wafelplaat **13**.
- Sluit het product. Sluit de sluiting **1**. Het beslag is nu gebakken.

- ① **TIP:** Het bakproces duurt circa 5 minuten. Afhankelijk hoe knapperig u uw wafels wilt, verkort of verleng de baktijd.
- De wafels uithalen: Gebruik een kunststof/houten spatel (of een ander gepast niet-metalen keukengerei) om schade aan de antikleeflaag van het product te voorkomen.
- Terwijl de wafels worden gebakken, gaat het groene controlelampje **3** opnieuw aan en uit. Om de gewenste bedrijfstemperatuur te regelen.
- Na het bakken: Haal de stekker **4** uit het stopcontact.

● Recepten

● Tosti met tonijn

Platen:

Tostiplates (bovenste en onderste plaat) **11**

Ingrediënten:

4 sneetjes	Toastbrood
85 g	Tahini
85 g	Griekse yoghurt met een laag vetgehalte
80 g	Tonijn
65 g	Verse basilicum
1	Geperste citroen
14 ml	Olijfolie
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng de tahini, de Griekse yoghurt en het citroensap goed door.
- Voeg de basilicum het zout en de peper toe. Meng alles grondig door.
- Doe de olijfolie bij de tahini-yoghurtsaus. Smeer de tahini-yoghurtsaus over de 2 onderste sneetjes toastbrood.
- Verdeel de uitgelekte tonijn over het brood.
- Leg er de resterende sneetjes toastbrood op.
- Bak gedurende circa 4 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Tosti met kalkoen

Platen:

Tostiplaten (bovenste en onderste plaat) 11

Ingrediënten:

4 sneetjes	Toastbrood
2 plakjes	Jonge Goudakaas
50 g	Kalkoenfilet, in plakjes
10 g	Mosterd
½	Ui
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Smeer de mosterd aan de binnenkant van de sneetjes toastbrood.
- Hak de ui in stukjes.
- Verdeel de kalkoenfilet en de ui over de 2 onderste sneetjes toastbrood.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Leg de plakjes kaas erbovenop.
- Leg er de resterende sneetjes toastbrood op.
- Bak gedurende circa 4 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Belgische wafels

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

Ingrediënten:

5	Eieren
250 g	Boter
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Meel
2 zakjes	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng de eieren, de vanillesuiker, de suiker en de boter in een middelgrote kom.
- Voeg het bakpoeder, de helft van het meel en de helft van de melk aan de kom toe en roer grondig.
- Doe de rest van het meel en de melk erbij en roer totdat het beslag romig wordt.
- Spuit bakspray op beide verwisselbare platen.
- Breng het beslag gelijkmatig over de onderste plaat aan met een soeplepel. Bak gedurende 5 minuten.

● Wafels met bosbessen

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

Ingrediënten:

120 ml	Spijsolie
250 ml	Melk
2	Eieren
200 g	Suiker
170 g	Meel
2,5 g	Bakpoeder
130 g	Bosbessen (vers of bevroren)

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng de olie, de melk, de eieren en de suiker in een grote kom. Voeg het meel en het bakpoeder toe en roer grondig door.
- Voeg de bosbessen al roerend toe.
- Spuit bakspray op beide verwisselbare platen.
- Breng het beslag gelijkmatig over de onderste plaat aan met een soeplepel. Bak gedurende 10 minuten, tot goudbruin.

● Wafels met ham en kaas

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

Ingrediënten:

570 g	Pakje bevroren hash browns
225 g	Schwarzwalderham, in blokjes
200 g	Cheddarkaas, geraspt
3	Grote eieren, geklopt
2 teentjes	Knoflook, fijngehakt
2 tl	Verse peterselieblaadjes, fijngehakt
½ tl	Gedroogde tijm
¼ tl	Gerookte paprikapoeder

Zout en vers gemalen zwarte peper, om op smaak te brengen

Vorbereitung:

- Ontdooi de hash browns.
- Verwarm het product voor.
- Spuit bakspray op beide verwisselbare platen.
- Meng de hash browns, ham, kaas, eieren, knoflook, peterselie, tijm en paprika in een grote kom. Breng op smaak met peper en zout.
- Breng het aardappelmengsel gelijkmatig over de onderste plaat aan met een soeplepel. Bak gedurende 15 minuten, tot goudbruin en knapperig.
- Dien onmiddellijk op.

● Belgische chocoladewafels

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

Ingrediënten:

180 g	Gewone bloem
65 g	Ongezoet cacao-poeder
20 g	Kristalsuiker
1 tl	Bakpoeder
1 tl	Zeezout
10 el	Ongezouten boter, gesmolten
2	Grote eieren
2 tl	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Chocoladeschilfers

- **Optionele toppings:** Vanilleroomijs, chocoladesaus, poedersuiker

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor. Meng het meel, het cacao-poeder, de suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Smelt de boter en zet het kortstondig opzij om te laten afkoelen.
- Klop de eieren in een kom en voeg het vanille-extract en het water toe. Klop het eimengsel stijf en meng de gesmolten boter snel door. Voeg de chocoladeschilfers al roerend toe.
- Spuit bakspray op beide verwisselbare platen.
- Breng het beslag gelijkmatig over de onderste plaat aan met een soeplepel. Bak gedurende circa 3 minuten.
- Til het deksel op om de wafels te controleren. De wafel moet volledig zijn gevormd, maar toch zacht aanvoelen.
- Dien op met poedersuiker, vanilleroomijs of chocoladesaus.

● Kebabs met garnalen en pruimen

Platen:

Grillplaten (bovenste en onderste plaat) 12

Ingrediënten:

- 2 el Canola-olie
- 2 el Koriander (vers gehakt)
- 1 tl Schil van limoen (vers geraspt)
- 3 el Limoensap
- ½ tl Zout
- 12 Rauwe garnalen (8 tot 12 garnalen per 500 g / gepeld en ontdaan van darmkanaal)
- 3 Jalapeñopepers (steel en zaadjes verwijderd en in de lengte in vier gesneden)
- 2 Pruimen (zonder pit en in zes gesneden)

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng de canola-olie, de koriander, de geraspte limoenschil, het limoensap en het zout in een grote kom.
- Doe 3 eetlepels van het mengsel in een kleine kom.
- Voeg de garnalen, de jalapeño's en de pruimen toe aan de resterende marinade. Roer het mengsel om de ingrediënten goed te marinieren.
- Breng de garnalen, de jalapeño's en de pruimen afwisselend aan op 4 spiesen (25 cm lang). Gooi de marinade weg.
- Grill de kebabs totdat de garnalen gaar zijn. Draai de kebabs eenmaal om. Gril elke kant circa 2 minuten.
- Besprenkel met de resterende dressing.

● Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok! Voor reiniging: Haal altijd de stekker uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Maak het artikel niet schoon onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.




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

ℹ TIP: Maak het product schoon zodra het is afgekoeld. Wanneer de etensresten droog zijn, is het niet eenvoudig om ze te verwijderen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
■ Sandwichmaker	■ Veeg de buitenkant schoon met een licht bevochtigde doek. ■ Zorg dat er geen water of een andere vloeistof het product binnendringt.
■ Platen 11 , 12 , 13	■ Spoel de platen in water en/of een beetje mild schoonmaakmiddel. De platen kunnen tevens in de vaatwasmachine worden geplaatst.
■ Ruimte onder de platen	■ Vet en vloeistof verwijderen: Veeg weg met keukenpapier.
■ Verwarmings-element 6	■ Vastgekoekte etensresten verwijderen: Gebruik een houten spatel of houten stokje.
■ Vergrendeling 1	

- Maak het product of de accessoires niet schoon met een agressief reinigingsmiddel of harde borstel.
- Na reiniging: Laat alle onderdelen grondig drogen.

● Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	■ Steek de stekker van het snoer  in een gepast stopcontact.
De wafels/tosti's zijn te donker.	■ Verkort de baktijd.
De wafels/tosti's zijn te licht.	■ Verleng de baktijd.
De bereide wafels/tosti's kunnen moeilijk van de platen worden verwijderd.	■ Smeer de platen  ,  lichtjes voor het bakken. ■ Probeer een ander beslagrecept.

● Opslag

- ▲ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Berg het product niet onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst afkoelen.
- Reinig het product voor opslag.
- Wikkel het snoer  rond de snoerhouder  aan de onderkant van het product.
- Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- Berg het product op in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

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



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



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● **Garantie**

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223
(0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona 58
Wstęp	Strona 58
Przeznaczenie	Strona 58
Zakres dostawy	Strona 59
Opis części	Strona 59
Dane techniczne	Strona 59
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	Strona 59
Przed pierwszym użyciem	Strona 62
Montaż	Strona 62
Użytkowanie	Strona 63
Pieczenie tostów	Strona 63
Grillowanie	Strona 63
Pieczenie gofrów	Strona 64
Przepisy	Strona 64
Tost z tuńczykiem	Strona 64
Tost z indykiem	Strona 65
Gofry belgijskie	Strona 65
Gofry jagodowe	Strona 65
Gofry z szynką lub serem	Strona 66
Brązowe gofry belgijskie	Strona 66
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami	Strona 67
Czyszczenie i konserwacja	Strona 67
Usuwanie usterek	Strona 68
Przechowywanie	Strona 68
Utylizacja	Strona 68
Gwarancja	Strona 69

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	<p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>		<p>Napięcie (prąd przemienny)</p>
			<p>Herc (częstotliwość sieciowa)</p>
			<p>Wat</p>
	<p>OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>		<p>RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.</p>
	<p>OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.</p>		<p>Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.</p>
			<p>Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!</p>
	<p>To urządzenie posiada klasę ochrony I i musi być uziemione.</p>		<p>Uwaga, gorąca powierzchnia!</p>
			<p>Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.</p>
	<p>Wymienne foremki 11, 12 i 13 nadają się do mycia w zmywarce.</p>		

OPIEKACZ

Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

Przeznaczenie

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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

- 1x Opiekacz
- 3x Zestaw wymiennych foremek
- 1x Instrukcja użytkownika

● Opis części

- 1 Rygiel
- 2 Wskaźnik czerwony (zasilanie)
- 3 Zielony wskaźnik (gotowość)
- 4 Kabel zasilający z wtyczką
- 5 Uchwyt na kabel zasilania
- 6 Element grzejny
- 7 Duże zaczepty hakowe
- 8 Dźwignia uwalniająca
- 9 Zaczepty zewnętrzny (mały)
- 10 Zaczepty wewnętrzny (duży)
- 11 Foremki do tostów (górną i dolną)
- 12 Foremki do grillowania (górną i dolną)
- 13 Foremki do gofrów (górną i dolną)

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe: 220–240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy: 750 W
Klasa ochrony: I
Certyfikat TÜV SÜD i GS



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

Dzieci i osoby z ograniczeniami

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

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia urządzenia i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.

Przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo elektryczne

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**
Ryzyko poparzenia! Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nie używać uszkodzonego urządzenia. Odtąć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.
- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.

- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilający nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co umożliwi uniknięcie zagrożeń.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewniać się, że kabel zasilający nie jest przycięty wymiennymi foremkami ani że nie dotyka krawędzi tych foremek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Użytkowanie

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie należy używać produktu bez włożonych płytek wymiennych.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka, ciągnąc za kabel zasilający.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę kabla przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt przechowywać w chłodnym i suchym miejscu, niedostępnym dla dzieci.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.

● **Przed pierwszym użyciem**

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony.

Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez żadnych składników, aby wszelkie pozostałości wyparowały.

- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

ⓘ **RADY:**

- Podczas kilku pierwszych razów nagrzewania produktu może pojawiać się lekki zapach. W obszarze użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.
- Odrzucić pierwszą partię gofrów.

● **Montaż**

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia**

prądem. Przed włożeniem lub wyjęciem zestawu foremek [11], [12] lub [13]: Wtyczkę [4] wyjąć z gniazdka sieciowego.

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko**

poparzenia. Zestawy foremek [11], [12] i [13] nie mogą być wymieniane lub wyjmowane natychmiast po zakończeniu pracy. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

Wkładanie wymiennych foremek

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Wewnętrzne zaczepty [10] żądanej wymiennej foremki wsunąć w duże zaczepty hakowe [7].
- Następnie wcisnąć wymienną foremkę, aż zaskoczy.
- Powtórzyć ten krok z drugą foremką.

- ⓘ **RADA:** Używać wymiennych foremek tylko tego samego typu.

Wyjmowanie wymiennych foremek

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Pociągnąć za dźwignie uwalniające [8]. Wyjąć wymienną foremkę.
- Powtórzyć ten krok z drugą foremką.

● **Użytkowanie**

- **Przygotowanie:** Obydwie foremki wymienne [1], [12] lub [13] posmarować odpowiednim olejem jadalnym.
- Włączenie urządzenia: Wtyczkę kabla zasilającego [4] podłączyć do gniazdka sieciowego. Zaświeci się czerwony wskaźnik zasilania [2].
- Wyłączenie urządzenia: Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik zasilania [2] zgaśnie.
- Podczas nagrzewania produkt musi być zamknięty.
- Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [3].

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

- ❗ **RADA:** Podczas pracy zielony wskaźnik [3] czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury roboczej.
- Ten produkt jest przeznaczony do robienia gofrów i tostów oraz do grillowania (patrz rozdział następane).

Zalecane czasy pieczenia lub grillowania

Tosty kanapkowe	3 do 4 minut
Grillowanie	4 do 9 minut (regularnie sprawdzać stan potrawy)
Gofry (słodkie lub pikantne)	5 minut

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

● **Pieczenie tostów**

Nadaje się do: Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub pikantnym

Foremki wymienne:

Foremki do tostów (górna i dolna) [11]

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- 2 przygotowane wcześniej tosty położyć na dolnej foremce wymiennej [11].
- Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel [1]. Tosty będą teraz pieczone.

❗ **RADA:** Proces pieczenia trwa ok. 3 do 4 minut. W zależności od tego, jak mocno przypieczone powinny być tosty, czas można skrócić lub wydłużyć.

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

● **Grillowanie**

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

Foremki wymienne:

Foremki do grillowania (górna i dolna) [12]

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Jedzenie położyć na dolnej foremce wymiennej [12].
- Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel [1]. Potrawa będzie teraz pieczona.

❗ **OSTROŻNIE! Ryzyko rozprysków.** Nie używać mokrej żywności. Podczas otwierania produktu należy zwracać uwagę na przyskający tłuszcz i unoszące się opary.

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

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

● Pieczenie gofrów

Nadaje się do: Słodkich lub pikantnych gofrów

Foremki wymienne:

Foremki do gofrów (górna i dolna) **13**

- Otworzyć rygiel **1**. Otworzyć produkt.
- Do wylewania ciasta na dolną foremkę wymienną **13** używać chochelki wykonanej z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Nie należy używać metalowej chochelki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powłoki foremek.
- Nie przepelniać dolnej foremki **13**.
- Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel **1**. Teraz ciasto jest pieczone.

i RADA: Proces pieczenia trwa ok. 5 minut. W zależności od tego, jak brązowe powinny być gofry, czas pieczenia można skrócić lub wydłużyć.

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

● Przepisy

● Tost z tuńczykiem

Foremki wymienne:

Foremki do tostów (górna i dolna) **11**

Składniki:

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

Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- Wymieszać pastę sezamową, jogurt i sok z cytryny.
- Dodać bazylię, sól i pieprz. Wymieszać, aż składniki połączą się.
- Do sosu jogurtowego Tahini dodać oliwę z oliwek. Sos jogurtowy Tahini nałożyć na 2 kromki chleba tostowego.
- Na wierzchu ułożyć odsączonego tuńczyka.
- Przykryć pozostałymi kromkami chleba tostowego.
- Piec przez ok. 4 minuty.
- Podawać natychmiast.

● Tost z indykiem

Foremki wymienne:

Foremki do tostów (górna i dolna) 11

Składniki:

4 kromki	Chleba tostowego
2 plastry	Młodego sera Gouda
50 g	Piersi indyka w plastrach
10 g	Musztardy
½	Cebuli
1 szczypta	Soli
1 szczypta	Pieprzu

Przygotowanie:

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

● Gofry belgijskie

Foremki wymienne:

Foremki do gofrów (górna i dolna) 13

Składniki:

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

Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W średniej wielkości misce wymieszać jajka, cukier waniliowy, cukier i masło.
- Wymieszać w misce proszek do pieczenia, około połowy mąki i połowę mleka.
- Dodać pozostałą mąkę i mleko. Mieszać, aż ciasto będzie mieć konsystencję kremu.
- Obydwie wymienne foremki spryskać aerozolem do gotowania.
- Na dolnej foremce wymiennej rozłożyć równomiernie ciasto. Piec przez 5 minut.

● Gofry jagodowe

Foremki wymienne:

Foremki do gofrów (górna i dolna) 13

Składniki:

120 ml	Oleju roślinnego
250 ml	Mleka
2	Jajka
200 g	Cukru
170 g	Mąki
2,5 g	Proszku do pieczenia
130 g	Borówki amerykańskiej (świeżej lub mrożonej)

Przygotowanie:

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

● Gofry z szynką lub serem

Foremki wymienne:

Foremki do gofrów (górna i dolna) 13

Składniki:

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

Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

Przygotowanie:

- Rozmrozić placki Rösti.
- Rozgrzać produkt.
- Obie wymienne foremki spryskać aerozolem do gotowania.
- W dużej misce połączyć ziemniaki, szynkę, ser, jajka, czosnek, pietruszkę, tymianek i paprykę. Doprawić solą i pieprzem.
- Rozłożyć mieszaninę równomiernie na dolnej foremce. Piec ok. 15 minut aż do uzyskania złotobrązowego koloru.
- Podawać natychmiast.

● Brązowe gofry belgijskie

Foremki wymienne:

Foremki do gofrów (górna i dolna) 13

Składniki:

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

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

Przygotowanie:

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

● Szaszłyki z krewetkami i śliwkami

Foremki wymienne:

Foremki do grillowania (górna i dolna) 12

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Przed czyszczeniem: Zawsze odłączyć produkt od źródła zasilania.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko

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

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

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

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

- Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.
- Po oczyszczeniu: Pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

● Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wtyczkę 4 kabla zasilającego włożyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
Gofry lub tosty są zbyt ciemne.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skrócić czas pieczenia.
Gofry lub tosty są zbyt blade.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wydłużyć czas pieczenia.
Gotowe gofry lub tosty trudno wyjąć z produktu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Przed pieczeniem lekko nasmarować wymienne foremki 11, 13. ■ Zastosować inny przepis.

● Przechowywanie

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

● Utylizacja

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



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



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów.



Logo Triman jest ważne tylko dla Francji. Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



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

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnie naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamiwych, np. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

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

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.

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

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

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

Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996






E-Mail: owim@lidl.pl



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana 71
Úvod	Strana 71
Použití v souladu s určením	Strana 71
Rozsah dodávky	Strana 72
Popis dílů	Strana 72
Technická data	Strana 72
Bezpečnostní pokyny	Strana 72
Před prvním použitím	Strana 75
Montáž	Strana 75
Obsluha	Strana 76
Pečení sendvičů	Strana 76
Grilování	Strana 76
Pečení vafelí	Strana 77
Recepty	Strana 77
Tuňákový sendvič	Strana 77
Krůtí sendvič	Strana 78
Belgické vafle	Strana 78
Borůvkové vafle	Strana 78
Šunkové/sýrové vafle	Strana 79
Belgické hnědé vafle	Strana 79
Krevetové špízy se švestkami	Strana 80
Čištění a péče	Strana 80
Odstraňování poruch	Strana 81
Skladování	Strana 81
Zlikvidování	Strana 81
Záruka	Strana 82

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

	<p>NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 Napětí (střídavý proud)
		 Hertz (síťová frekvence)
		 Watt
	<p>VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.
		 Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.
	<p>OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>	 Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
		 Výstraha, horký povrch!
	<p>Tento výrobek je zařazen do ochranné třídy I a musí být uzemněn.</p>	 Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	<p>Výměnné desky 11, 12 a 13 jsou vhodné pro čištění v myčce nádobí.</p>	

SENDVIČOVAČ

● Úvod

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

● Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

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

● Popis dílů

- 1 Zámek
- 2 Červená kontrolka (provoz)
- 3 Zelená kontrolka (topení)
- 4 Přírodní vedení se sířovou zástrčkou
- 5 Návin kabelu
- 6 Topný článek
- 7 Velké hákové svorky
- 8 Uvolňovací páčka
- 9 Vnější zarážky (malé)
- 10 Vnitřní zarážky (velké)
- 11 Sendvičové desky (horní a dolní deska)
- 12 Grilovací desky (horní a dolní deska)
- 13 Vaflovací desky (horní a dolní deska)

● Technická data

- Vstupní napětí: 220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon: 750 W
Ochranná třída: I
Certifikované TÜV SÜD/GS



Bezpečnostní pokyny

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

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze se Vaše záruka ruší!

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

Děti a osoby se zdravotním omezením

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

Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.

- Tento výrobek může být používán dětmi od 8 let věku a více a osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo dostaly pokyny o tom, jak spotřebič bezpečně používat a rozumí nebezpečí s tím spojeným.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od zařízení a připojovacího vedení.

Použití v souladu s určením

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

Elektrická bezpečnost

- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!** Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.
- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.

- Před připojením produktu k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a síťový kabel na poškození. Když je připojovací vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.
- Chraňte přírodní vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba, atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přírodní vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.

Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, Když je připojen k síti.
- Výrobek nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vložených výměnných desek.
- Přírodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Čištění a uložení

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

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

Před prvním použitím

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje.

Provozujte výrobek před prvním použitím bez, aby se případné zbytky odpařily.

- Očistěte výrobek a jeho díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

UPOZORNĚNÍ:

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

Montáž

VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem. Předtím, než výměnné desky [11], [12], [13] vložíte/odeberete: Vytáhněte sířovou zástrčku [4] ze zásuvky.

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin. Výměnné desky [11], [12], [13] se nesmí měnit/odstraňovat bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

Vložte výměnné desky

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

UPOZORNĚNÍ: Vkládejte pouze desky stejného druhu.

Odebrat výměnitelné desky

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

● **Obsluha**

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

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

① **UPOZORNĚNÍ:** V průběhu provozu se zelená kontrolka [3] příležitostně zapíná a vypíná. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na provozní teplotu.

- Tento výrobek je určen pro výrobu vafel, sendvičů a pro grilování (viz následující oddíly).

Doporučené doby pečení/grilování

Sendviče	3 až 4 minut
Grilování	4 až 9 minut (pravidelně kontrolujte stav přípravy)
Vafle (sladké / výrazné chuti)	5 minut

Pouze jako reference (Odhadované doby přípravy najdete v odstavci „Recepty“)

● **Pečení sendvičů**

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

Vyměnitelné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) [11]

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

① **UPOZORNĚNÍ:** Proces pečení trvá asi 3 až 4 minuty. V závislosti na tom, jak křupavé by sendviče měly být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

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

● **Grilování**

Vhodné pro: Grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny

Vyměnitelné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Dejte grilované potraviny na spodní desku grilu [12].
- Uzavřete výrobek. Zavřete zámek [1]. Grilované potraviny se nyní připravují.

⚠ OPATRNĚ! Nebezpečí vystříknutí.

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

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

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

● Pečení vafli

Vhodné pro: Sladké vafle nebo vafle výrazné chuti

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) **13**

- Otevřete zámek **1**. Otevřete výrobek.
- Pro nalévání těsta na dolní desku **13** používejte naběračku ze dřeva nebo tepelně odolného plastu. Nepoužívejte naběračku z kovu, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch desek.
- Nepřeplyňujte spodní vaflovací desku **13**.
- Uzavřete výrobek. Zavřete zámek **1**. Těsto se nyní peče.

❗ UPOZORNĚNÍ: Postup pečení trvá přibližně 5 minut. V závislosti na tom, jak hnědé vafle mají být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

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

● Recepty

● Tuňákový sendvič

Vyměnitelné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) **11**

Přísady:

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

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Tahiny, řecký jogurt a citronovou šťávu smíchejte.
- Přidejte bazalku, sůl a pepř. Míchejte, dokud se přísady nespojí.
- Dejte olivový olej do tahini jogurtové omáčky. Tahiny-jogurtovou omáčku rozdělte na 2 plátky toustového chleba.
- Odkapaného tuňáka na něj rozložte.
- Obložte zbývajícimi plátky chleba.
- Pečte přibližně 4 minuty.
- Ihned podávejte.

● Krutí sendvič

Vyměnitelné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Příprava:

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

● Belgické vafle

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

5	Vejce
250 g	Máslo
200 g	Cukr
400 ml	Mléka
500 g	Mouky
2 balíčky	Vanilkového cukru
5 g	Prášek do pečiva

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Ve středně velké misce smíchejte vejce, vanilkového cukru, cukr a máslo.
- Prášek na pečení, asi polovinu mouky a polovinu mléka dejte do mísy a promíchejte.
- Přidejte zbývající mouku a mléko. Míchejte, až je těsto krémové.
- Obě vyměnitelné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Pečte 5 minut.

● Borůvkové vafle

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

120 ml	Rostlinný olej
250 ml	Mléka
2	Vejce
200 g	Cukr
170 g	Mouky
2,5 g	Prášek do pečiva
130 g	Borůvky (čerstvé nebo mražené)

Příprava:

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

● Šunkové/sýrové vafle

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

570 g	Zmrazené brambory Rosti
225 g	Schwarzwaldská šunka, nakrájená na kostičky
200 g	Strouhaný sýr čedar
3	Velká vejce, našlehaná
2 stroužky	Česneku (nasekané)
2 čajové lžičky	Nasekané čerstvé listy petrželky
½ čajové lžičky	Sušeného tymiánu
¼ čajové lžičky	Uzené papriky

Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem

Příprava:

- Restované brambory rozmrazte.
- Předehřejte výrobek.
- Obě odnímatelné výměnné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Smíchejte ve velké míse rosti, šunku, sýr, vejce, česnek, petržel, tymián a papriku. Ochutíte solí a pepřem.
- Směs brambor rozložte rovnoměrně na spodní výměnnou desku. Přibližně 15 minut pečte dozlatova a do křupava.
- Ihned podávejte.

● Belgické hnědé vafle

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

180 g	Univerzální mouka
65 g	Kakaový prášek neobsahující přidaný cukr
20 g	Krystalový cukr
1 čajovou lžičku	Prášek do pečiva
1 čajovou lžičku	Mořská sůl
10 polévkových lžic	Přepuštěné máslo – nesolené
2	Velká vejce
2 čajové lžičky	Vanilkový extrakt
60 ml	Voda
120 g	Malé čokoládové kousky

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

Příprava:

- Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho stranou trochu vychladnout.
- V malé misce smíchejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Vaječnou směs nalijte do suché hmoty. Rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Přidejte čokoládové kousky.
- Obě vyměnitelné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Pečte přibližně 3 minuty.
- Nadzdvihněte víko a zkontrolujte vafle. Vafle by měly být plně vytvořené, ale měkké.
- Podávejte s práškovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

● Krevetové špízy se švestkami

Vyměnitelné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) 12

Prísady:

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

Příprava:

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

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

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

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

Díl	Způsob čištění
■ Sendvičovač	■ Otrete kryt lehce navlhčeným hadříkem. ■ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
■ Výměnné desky 11 , 12 , 13	■ Opláchněte výměnné desky vodou a/nebo použijte jemný čisticí prostředek. Výměnné desky lze také mýt v myčce nádobí.
■ Meziprostory na spodních stranách desek	■ Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír.
■ Topný článek 6	■ Přilnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špízy.
■ Zámek 1	

- Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
- Po čištění: Nechte všechny části uschnout.

● Odstraňování poruch

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

● Skladování

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

- Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.
- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Naviňte přívodní vedení **4** na návin kabelu **5** na spodní straně výrobku.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

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



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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● **Záruka**

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uchovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neoddržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených 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 (např. IAN 123456_7890) 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.: 800 143 873











E-Mail: owim@idl.cz



Použitie výstražné upozornenia a symboly	Strana	84
Úvod	Strana	84
Použitie v súlade so zadaným účelom	Strana	84
Rozsah dodávky	Strana	85
Popis dielov	Strana	85
Technické údaje	Strana	85
Bezpečnostné pokyny	Strana	85
Pred prvým použitím	Strana	88
Montáž	Strana	88
Obsluha	Strana	89
Zapekanie sendvičov	Strana	89
Grilovanie	Strana	89
Pečenie vaflí	Strana	90
Recepty	Strana	90
Sendvič s tuniakom	Strana	90
Sendvič s moriakom	Strana	91
Belgické vafle	Strana	91
Čučoriedkové vafle	Strana	91
Šunkové/syrové vafle	Strana	92
Belgické vafle Brownie	Strana	92
Krevetové špízy so slivkami	Strana	93
Čistenie a starostlivosť	Strana	93
Odstraňovanie chýb	Strana	94
Skladovanie	Strana	94
Likvidácia	Strana	94
Záruka	Strana	95

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	<p>NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>		<p>Napätie (striedavý prúd)</p>
	<p>VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>		<p>UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.</p>
	<p>POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>		<p>Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!</p>
	<p>Tento prístroj je zaradený do triedy ochrany I a musí byť uzemnený.</p>		<p>Opatrne, horúci povrch!</p>
	<p>Vymeniteľné platne 11, 12 a 13 sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.</p>		<p>Vhodné pre potraviny. Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.</p>

TOASTOVAČ

● 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.

● Použitie v súlade so zadaným účelom

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody, ktoré boli spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

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

● Popis dielov

- 1 Zaistenie
- 2 Červená kontrolka (prevádzka)
- 3 Zelená kontrolka (ohrievanie)
- 4 Napájací kábel a sieťová zástrčka
- 5 Navinutie kábla
- 6 Ohrievací prvok
- 7 Veľké háčikové upevnenie
- 8 Odisťovacia páka
- 9 Vonkajší výstupok (malý)
- 10 Vnútorň výstupok (veľký)
- 11 Platňa sendvičovača (horná a dolná platňa)
- 12 Platňa Grilovacia (horná a dolná platňa)
- 13 Platňa na prípravu vafli (horná a dolná platňa)

● Technické údaje

Vstupné napätie: 220 - 240 V~,
50/60 Hz

Príkon: 750 W

Trieda ochrany: I

Certifikát TÜV SÜD/GS



Bezpečnostné pokyny

**PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA
SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI
BEZPEČNOSTNÝMI POKYNMI
A POKYNMI NA OBSLUHU!
KEĎ BUDETE TENTO VÝROBOK
ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ,
ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ
DOKUMENTÁCIU K VÝROBKU!**

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

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku!

V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

**⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO
OHROZENIA ŽIVOTA A
ÚRAZU PRE KOJENCOV A
DETI!**

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú riziká spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte deťom dostať sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú hrať so zariadením.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu vedeniu.

Použitie v súlade so zadaným účelom

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

Elektrická bezpečnosť

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!** **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!** **Nebezpečenstvo popálenia!**

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

⚠ **VÝSTRAHA!** **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

⚠ **VÝSTRAHA!** **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.

- Pred pripojením produktu k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a prípojné vedenie pravidelne kontrolujte na poškodenia. Keď je pripájacie vedenie poškodené, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Prípojné vedenie chráňte pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Prípojné vedenie držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplu vzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby prívodný kábel nebol zaseknutý medzi vymeniteľnými platňami, alebo aby sa nedotýkal hrán vymeniteľných platní.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť tento určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Uložte prípojné a predlžovacie vedenia tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

Obsluha

- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Produkt nepresúvajte počas prevádzky.
- Spotrebič nepoužívajte bez vloženia vymeniteľných platní.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

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

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Napájací konektor neťahajte zo zásuvky za kábel.
- Produkt, prípojné vedenie a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

● Pred prvým použitím

- Odstráňte obal. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Vo výrobe sú niektoré časti pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu.

Pred prvým použitím zapnite spotrebič bez prísad, aby sa vyparili prípadné zvyšky.

- Vyčistite produkt a príslušenstvo (pozri odsek „Čistenie a starostlivosť“).

ⓘ UPOZORNENIA:

- Keď produkt prvýkrát zahrejete, môže vzniknúť mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné odvetranie prostredia.
- Prvé vafle vyhoďte.

● Montáž

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Skôr ako vložíte/

vyberiete vymeniteľné platne 11, 12, 13:

Vytiahnite sieťovú zástrčku 4 zo zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia. Vymeniteľné platne 11, 12, 13 sa nesmú meniť/vyberať bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

Vloženie vymeniteľných platní

- Otvorte zaistenie 1. Otvorte produkt.
- Vnútorne západky 10 požadovaných vymeniteľných platní umiestnite do veľkých hákových svoriek 7.
- Vymeniteľnú platňu zatlačajte nadol, až kým nezapadne na miesto.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

ⓘ UPOZORNENIE: Vkladajte len vymeniteľné platne rovnakého typu.

Vyberanie vymeniteľných platní

- Otvorte zaistenie 1. Otvorte produkt.
- Potiahnite odblokovávaciu páčku 8. Vyberte vymeniteľnú platňu.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

● **Obsluha**

- **Príprava:** Namažte hornú a dolnú vymeniteľnú platňu [1], [2], [3] vhodným jedlým olejom.
- Zapnutie produktu: Sieťovú zástrčku [4] zapojte do vhodnej zásuvky. Rozsvieti sa červená kontrolka [2].
- Vypnutie výrobku: Sieťovú zástrčku vytiahnite zo sieťovej zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.
- Počas zahrievania nechajte produkt zatvorený.
- Výrobok nahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [2] svieti	Produkt zapnutý.
Červená kontrolka [2] zhasnutá	Produkt vypnutý.
Zelená kontrolka [3] zhasnutá	Produkt sa zahrieva.
Zelená kontrolka [3] svieti	Dosiahla sa teplota pečenia.

❗ **UPOZORNENIE:** Zelená kontrolka [3] sa počas prevádzky príležitostne vypína a zapína. Toto ukazuje, že spotrebič sa znova zahrieva na prevádzkovú teplotu.

- Tento spotrebič je určený na výrobu vaflí, sendvičov a na grilovanie (viď nasledujúce odseky).

Odporúčaná doba pečenia/grilovania

Zapekané sendviče	3 až 4 minút
Grilovanie	4 až 9 minút (pravidelne kontrolujte stav pečenia)
Vafle (sladké/chrumkavé)	5 minút

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

● **Zapekanie sendvičov**

Vhodné pre: Sendviče so sladkou alebo výdatnou plnkou

Vymeniteľné platne:

Platne sendvičovača (horná a dolná platňa) [11]

- Otvorte zaistenie [1]. Otvorte produkt.
- Umiestnite 2 pripravené sendviče na dolnú sendvičovú platňu [11].
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaistenie [1]. Teraz sa sendviče zapečú.

❗ **UPOZORNENIE:** Pečenie trvá pribl. 3 až 4 minúty. V závislosti od toho, aké chrumkavé majú byť sendviče, je možné dobu pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

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

● **Grilovanie**

Vhodné pre: Grilovanie malých kúskov mäsa, klobásky, zeleniny

Vymeniteľné platne:

Platne Grilovacia (horná a dolná platňa) [12]

- Otvorte zaistenie [1]. Otvorte produkt.
- Položte grilované jedlo na dolnú platňu [12].
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaistenie [1]. Grilované jedlo bude teraz upečené.

⚠️ **POZOR! Nebezpečenstvo prskania.**

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

❗ UPOZORNENIE: Grilovanie trvá asi 4 až 9 minút. Pravidelne kontrolujte stav grilovania.

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

● Pečenie vaflí

Vhodné pre: Sladké alebo výdatné vafle

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) **13**

- Otvorte zaistenie **1**. Otvorte produkt.
- Pri nalievaní cesta na spodnú platňu na vafle **13** použite drevenú alebo plastovú naberačku odolnú voči teplu. Nepoužívajte naberačku z kovu, keďže môže poškodiť antiadhéznú vrstvu platní na vafle.
- Nepreplňajte spodnú platňu **13**.
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaistenie **1**. Teraz sa cesto bude piecť.

❗ UPOZORNENIE: Pečenie trvá asi 5 minút. Vždy podľa toho, aký stupeň zhnednutia chcete dosiahnuť, môžete čas pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

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

● Recepty

● Sendvič s tuniakom

Vymeniteľné platne:

Platne sendvičovača (horná a dolná platňa) **11**

Prísady:

4 plátky	Sendvičového chleba
85 g	Tahini
85 g	Gréckeho jogurtu so zníženým obsahom tuku
80 g	Tuniaka
65 g	Čerstvej bazalky
1	Šťava z citróna
14 ml	Olivového oleja
1 štipka	Soli
1 štipka	Čierneho korenia

Príprava:

- Predhrejte produkt.
- Tahini, grécky jogurt a citrónovú šťavu rozšľahajte.
- Pridajte bazalku, soľ a čierne korenie. Miešajte, až sa prísady spoja.
- Pridajte olivový olej do jogurtovej omáčky Tahini. Tahini – jogurtovú zmes natrite na 2 plátky sendvičového chleba.
- Naukladajte odkvapkaného tuniaka.
- Prikryte zvyšnými plátkami sendvičového chleba.
- Pečte pribl. 4 minúty.
- Okamžite podávame.

● Sendvič s moriakom

Vymeniteľné platne:

Platne sendvičovača (horná a dolná platňa) 11

Prísady:

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

Príprava:

- Predhrejte produkt.
- Horčicu natrite na vnútornú stranu sendvičového chleba.
- Cibuľu nakrájajte na drobné kúsky.
- Morčacie prsia a cibuľu poukladajte na 2 plátky sendvičového chleba.
- Posypte korením a posolte.
- Na to položte plátky syra.
- Prikryte zvyšnými plátkami sendvičového chleba.
- Pečte pribl. 4 minúty.
- Okamžite podávame.

● Belgické vafle

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

Prísady:

5	Vajcia
250 g	Masla
200 g	Cukru
400 ml	Mlieko
500 g	Múky
2 balíčky	Vanilkového cukru
5 g	Prášku do pečiva

Príprava:

- Predhrejte produkt.
- V stredne veľkej miske zmiešajte vajíčka, vanilkový cukor, cukor a maslo.
- Pridajte do misky prášok do pečiva, asi polovicu múky a polovicu mlieka a premiešajte.
- Pridajte zvyšnú múku a mlieko. Miešajte, pokým cesto nebude krémové.
- Obe vymeniteľné platne nasprejujte tukom.
- Na spodnú platňu rovnomerne naneste cesto. Pečieme 5 minút.

● Čučoriedkové vafle

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Šunkové/syrové vafle

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

Prísady:

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

Dochuňte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením

Príprava:

- Rozmrazte zemiakové placky.
- Predhrejte produkt.
- Obe vyberateľné vymeniteľné platne nasprejujte tukom.
- Vo veľkej miske zmiešajte strúhané zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlen, tymián a papriku. Dochuňte soľou a korením.
- Zemiakovú zmes rovnomerne naneste na spodnú vymeniteľnú platňu. Pečte pribl. 15 minút do zlatohneda farby a chrumkavej konzistencie.
- Okamžite podávame.

● Belgické vafle Brownie

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

Prísady:

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

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

Príprava:

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

● Krevetové špízy so slivkami

Vymeniteľné platne:

Platne Grilovacia (horná a dolná platňa) 12

Prísady:


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


Príprava:


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

● Čistenie a starostlivosť

 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!** Pred čistením: Produkt vždy odpojte od napájania.

 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

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

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

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

- Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.
- Po vyčistení: Nechajte všetky diely vyschnúť.

● Odstraňovanie chýb

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	■ Napájací kábel [4] zapojte do vhodnej elektrickej zásuvky.
Vafle/sendviče sú príliš tmavé.	■ Skráťte čas pečenia.
Vafle/sendviče sú príliš svetlé.	■ Predĺžte čas pečenia.
Hotové upečené vafle/sendviče sa dajú len ťažko odobrať zo spotrebiča.	■ Pred pečením jemne namastíte vymeniteľné platne [11], [13]. ■ Vyskúšajte iný recept.

● Skladovanie



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo

popálenia! Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- Produkt pred uskladnením vyčistite.
- Napájací kábel [4] namotajte okolo držiaka na kábel [5] na spodnej časti spotrebiča.
- Produkt uchovávajte v originálnom balení, ak ho nepoužívate.
- Produkt odložte na suché miesto mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



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



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu.

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● **Záruka**

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené 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 (napr. IAN 123456_7890) 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.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

