

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14400
Version: 05/2026

IAN 545016_2510

HU SI CZ SK HR
RS MK RO BG GR

SILVERCREST®



SANDWICH TOASTER SSMW 750 E1

GB CY
SANDWICH TOASTER
Operation and safety notes

HU
SZENDVICSSÜTŐ
Kezelési és biztonsági utalások

SI
OPEKAČ ZA SENDVIČE
Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

CZ
SENDVIČOVAČ
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK
SENDVIČOVAČ
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

HR
TOSTER ZA SENDVIČE
Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

RS
APARAT ZA SENDVIČE
Uputstvo za upotrebu i bezbednost

MK
АПАРАТ ЗА СЕНДВИЧИ
Напомени за употребата и безбедноста

AL
TOSTER
Shënime lidhur me përdorimin dhe sigurinë

RO
APARAT PENTRU SENDVIȘURI
Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

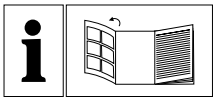
BG
ТОСТЕР ЗА САНДВИЧИ
Инструкции за обслужване и безопасност

GR CY
ΤΟΣΤΙΕΡΑ
Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

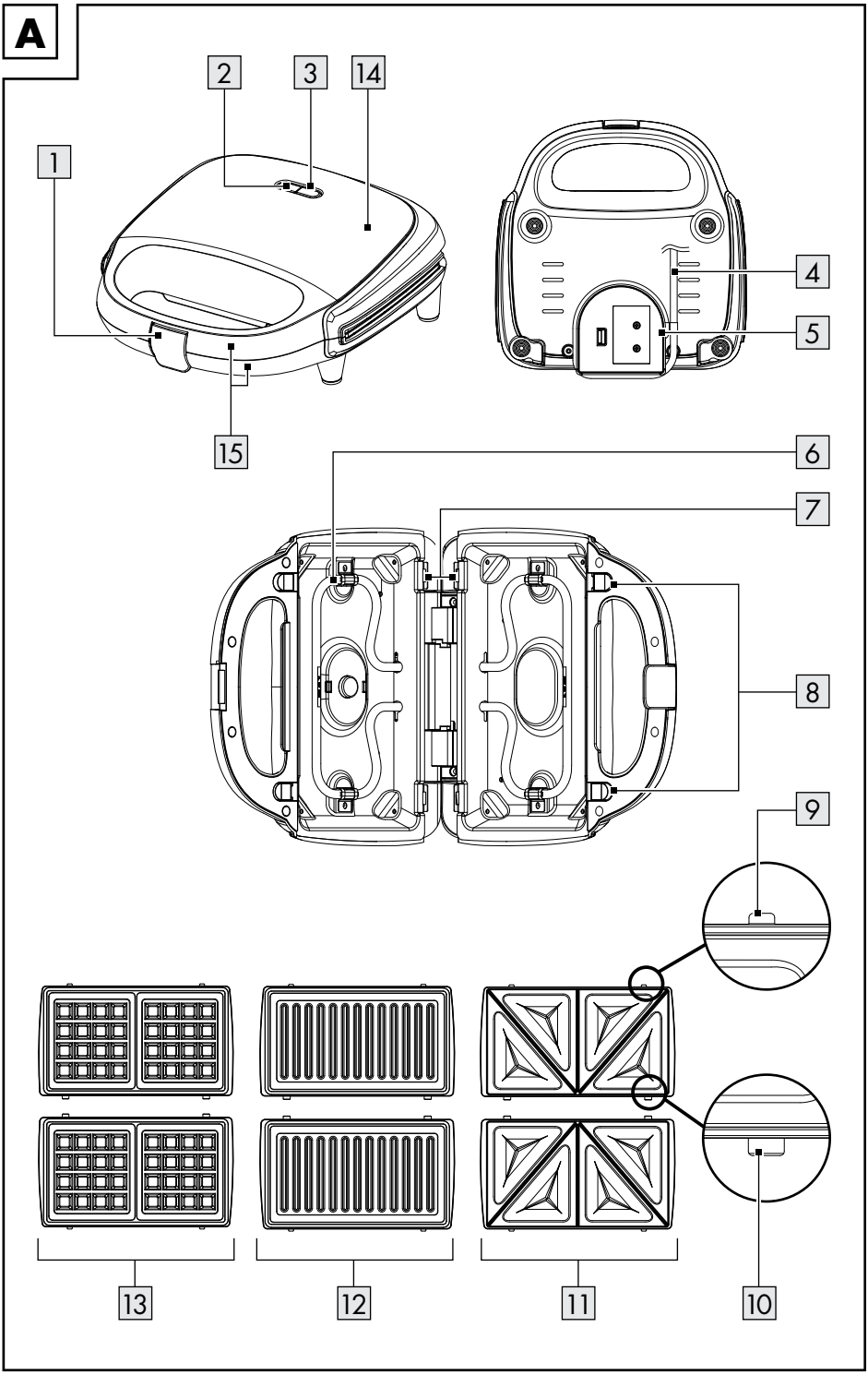
DE AT BE CH
SANDWICHMAKER
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 545016_2510

HU SI CZ SK
HR RO BG GR



GB/CY	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	19
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	34
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	50
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	64
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	78
RS	Napomene o upotrebi i bezbednosti	Strana	92
MK	Напомени за употребата и безбедноста	Страница	107
AL	Shënime lidhur me përdorimin dhe sigurinë	Faqja	123
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	138
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	153
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	170
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	186


A
2
3
14
1
4
5
15
6
7
8
9
13
12
11
10

Warnings and symbols used . . . . . Page 6
Introduction . . . . . Page 7
Intended use. . . . . Page 7
Scope of delivery . . . . . Page 7
Description of parts . . . . . Page 7
Technical data . . . . . Page 7
Safety notes . . . . . Page 8
Before first use . . . . . Page 10
Unpacking the product and basic cleaning . . . . . Page 10
Usage . . . . . Page 11
Installing and removing the plates . . . . . Page 11
Operation. . . . . Page 11
Grilling sandwiches . . . . . Page 12
Grilling . . . . . Page 12
Baking waffles . . . . . Page 12
Recipes . . . . . Page 13
Tuna sandwich . . . . . Page 13
Turkey sandwich. . . . . Page 13
Monte Cristo Sandwich . . . . . Page 14
Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches . . . . . Page 14
Egg Salad Sandwich . . . . . Page 14
Belgian waffles. . . . . Page 15
Blueberry waffles . . . . . Page 15
Ham and cheese waffles . . . . . Page 15
Brownie Belgian waffles. . . . . Page 16
Shrimp and plum kebabs . . . . . Page 16
Troubleshooting . . . . . Page 17
Cleaning and care . . . . . Page 17
Storage . . . . . Page 17
Disposal . . . . . Page 18
Warranty . . . . . Page 18
Warranty claim procedure . . . . . Page 18
Service . . . . . Page 18

Warnings and symbols used

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

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

SANDWICH TOASTER

Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.
You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 545016_2510.

Intended use

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

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

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

Scope of delivery

1× Sandwich Toaster
3× Exchangeable plate sets
1× Instruction manual

Description of parts

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

Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

Safety notes

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

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

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

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

- Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Clean the product and its accessories (see “cleaning and care”).
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen area in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Keep the product and its mains cord out of reach of children aged younger than 8 years.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.
- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is under current at all times while it is connected to the mains supply.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the mains plug and the mains cord for damages. If the mains cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the mains cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the mains cord away from hot surfaces and open flames.

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY AND DAMAGE!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

● Before first use

● Unpacking the product and basic cleaning

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

Usage

Installing and removing the plates

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

ⓘ INFO:

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

Installing the plates

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

Removing the plates

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

Operation

ⓘ INFO:

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

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

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

Light indicator	Status
Red indicator 8 is off. Green indicator 7 is off.	Product off.
Red indicator 8 is on. Green indicator 7 is off.	Product is preheating/ reheating.
Red indicator 8 is on. Green indicator 7 is on.	The optimum temperature has been reached.

Grilling sandwiches

Suitable for sandwich pockets with sweet or savoury filling.

INFO:

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

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Grilling time:

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

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

Grilling

CAUTION! DANGER OF SPLASHES!

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

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

INFO:

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

Plates:

- Grill plates (upper and lower plate) 12

Grilling time:

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

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

Baking waffles

Suitable for sweet and savoury waffles.

INFO:

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

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Baking time:

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

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

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

Processing table

	Servings	Preparation time
Tuna sandwich	2	20 min
Turkey sandwich	2	20 min
Monte Cristo Sandwich	2	20 min
Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches	2	20 min
Egg Salad Sandwich	2	20 min
Belgian waffles	2	20 min
Blueberry waffles	2	20 min
Ham and cheese waffles	2	25 min
Brownie Belgian waffles	2	25 min
Shrimp and plum kebabs	4	30 min

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Turkey sandwich

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

Monte Cristo Sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	Bread
1 slice	Ham
1 slice	Turkey
1 slice	Swiss cheese
1	Egg
¼ cup	Milk

Butter (for cooking)

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Assemble the sandwich with ham, turkey, and cheese between the bread slices.
3. Whisk together the egg and milk.
4. Dip the sandwich in the egg mixture, coating both sides.
5. Close the product and grill for about 3-5 minutes until golden brown.
6. Serve immediately.

Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices Bread

Pepperoni slices

Mozzarella cheese (shredded)

Pizza sauce

Butter (for spreading)

Preparation:

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

Egg Salad Sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	Whole grain bread
4	Hard-boiled eggs, chopped
2 tbsp	Mayonnaise
1 tsp	Dijon mustard
1 tbsp	Chopped chives
1 pinch	Salt
1 pinch	Pepper

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Prepare the egg salad: In a bowl, mix the chopped hard-boiled eggs, mayonnaise, Dijon mustard, chopped chives, salt, and pepper until well combined.
3. Assemble the sandwich: Spread the egg salad mixture evenly over two slices of bread.

4. Top with remaining bread: Place the other slices of bread on top.
5. Grill the sandwich: Close the product and grill for about 3-4 minutes, or until the bread is golden brown.
6. Serve immediately.

Belgian waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

Blueberry waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

Ham and cheese waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Salt and freshly ground black pepper, to taste

Preparation:

1. Thaw the hash brown potatoes.
2. Preheat the product.
3. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
4. In a large bowl, combine hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika. Season with salt and pepper, to taste.
5. Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate.
6. Close the product and bake for about 14 minutes, until golden brown and crisp.
7. Serve immediately.

Brownie Belgian waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

1. Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
2. In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
3. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
4. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
5. Close the product and bake for about 15 minutes.
6. Lift the lid 14 to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
7. Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

Shrimp and plum kebabs

Plates:

- Grill plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

2 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:

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

● Troubleshooting

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

● Cleaning and care

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

ⓘ INFO:

- Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- The plates 11/12/13 are suitable for dishwasher.

Part	Cleaning method
■ Housing	☐ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed.
■ Plates 11/12/13	☐ Rinse the plates with water and mild detergent.
■ Spaces underneath the plates ■ Heating element 6 ■ Lock 1	☐ To remove fat and liquids, use a piece of kitchen paper. ☐ Remove stuck-on burnt residues using a wooden spatula or small wooden skewers.

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

● Storage

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.

☐ Clean the product before storage.
☐ Wind the mains cord 4 around the mains 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.
☐ Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

● Disposal

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



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



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



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

● Warranty

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

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

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

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

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

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

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 545016_2510) available as proof of purchase.

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

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

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

● Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(CY) **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: owim@lidl.com.cy



Serbian mark of conformity

CE

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok ..... Oldal 20
Bevezető ..... Oldal 21
Rendeltetésszerű használat ..... Oldal 21
A csomagolás tartalma ..... Oldal 21
A részegységek leírása ..... Oldal 21
Műszaki adatok ..... Oldal 21
Biztonsági utasítások ..... Oldal 22
Első használat előtt ..... Oldal 25
A termék kicsomagolása és áttisztítása ..... Oldal 25
Használat ..... Oldal 25
Sütőlapok behelyezése és eltávolítása ..... Oldal 25
Kezelés ..... Oldal 25
Szendvicsek sütése ..... Oldal 26
Grillezés ..... Oldal 26
Gofrisütés ..... Oldal 27
Receptek ..... Oldal 28
Tonhalas szendvics ..... Oldal 28
Pulykahúsos szendvics ..... Oldal 28
Monte Cristo szendvics ..... Oldal 28
Pepperoni pizza sült szendvics ..... Oldal 29
Tojásos, salátás szendvics ..... Oldal 29
Belga gofri ..... Oldal 29
Áfonyás gofri ..... Oldal 30
Sonkás-sajtos gofri ..... Oldal 30
Belga brownie-gofri ..... Oldal 30
Garnélanyársak szilvával ..... Oldal 31
Hibaelhárítás ..... Oldal 31
Tisztítás és ápolás ..... Oldal 31
Tárolás ..... Oldal 32
Mentesítés ..... Oldal 32
Garancia ..... Oldal 32
Garanciális ügyek lebonyolítása ..... Oldal 33
Szerviz ..... Oldal 33

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

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

SZENDVICSSÜTŐ

Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.
Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kód szkennelésével egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 545016_2510 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

Rendeltetésszerű használat

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

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

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

A csomagolás tartalma

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

A részegységek leírása

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

Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	750 W
Védelmi osztály:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Biztonsági utasítások

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

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

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

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

- Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.
- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül. Tisztítsa meg a terméket és a tartozékait (lásd „Tisztítás és ápolás”).
- Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:
  - személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben;
  - lakóépületekhez;
  - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
  - szoba reggelivel típusú környezethez.

- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

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

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.
- Működés és lehűlés közben kizárólag a fogónál fogja meg a terméket.

- Használat közben legyen óvatos, mert a fogó kissé felmelegedhet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSEK ÉS KÁROK VESZÉLYE!

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- A terméket ne használja a sütőlapok nélkül.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket csakis sík, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon a sütőlapok közé, illetve hogy ne érjen azok széleihez sem.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS KOCKÁZATA!

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

Első használat előtt

A termék kicsomagolása és áttisztítása

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

Használat

Sütőlapok behelyezése és eltávolítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

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

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

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

ⓘ TUDNIVALÓ:

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

Helyezze be a sütőlapokat

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

A sütőlapok kivétele

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

Kezelés

ⓘ TUDNIVALÓ:

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

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

1. A termék bekapcsolásához dugja az elektromos csatlakozót 4 egy megfelelő konnektorba. A piros színű jelzőfény 2 kigyullad.
2. Tartsa a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény 3 ki nem gyullad.

3. Kenje be a felső és az alsó sütőlapot 11/12/13 megfelelő étkezési olajjal.
4. Tegyen ízlés szerinti mennyiségű élelmiszert vagy tésztát az alsó lapokra, csukja le a fedelet 14 a fogóval 15 és a retesszel 1, hogy a termék az élelmiszer sütése/grillezése alatt lecsukva maradjon.
5. A termék teljes kikapcsolásához húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. A piros színű jelzőfény kialszik.

Jelzőlámpa	Állapot
A piros jelzőlámpa 8 ki van kapcsolva. A zöld jelzőlámpa 7 ki van kapcsolva.	Termék kikapcsolva.
A piros jelzőlámpa 8 be van kapcsolva. A zöld jelzőlámpa 7 ki van kapcsolva.	A termék előmelegít/felmelegít.
A piros jelzőlámpa 8 be van kapcsolva. A zöld jelzőlámpa 7 be van kapcsolva.	A készülék elérte az optimális hőmérsékletet.

Szendvicsek sütése

Édes vagy sós töltelékkel töltött szendvicstáskák készítéséhez.

TUDNIVALÓ:

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

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Becsült grillezési idő:

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

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

Grillezés

VIGYÁZAT! KIFRÖCCSENÉS VESZÉLYE!

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

Kisebb húsok, virslik és zöldségek grillezésére alkalmas.

TUDNIVALÓ:

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

Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) 12

Becsült grillezési idő:

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

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

Gofrisütés

Édes vagy sós gofrik készítéséhez.

TUDNIVALÓ:

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

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Becsült sütési idő:

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

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

Feldolgozási táblázat

	Adag	Előkészítési idő
Tonhalas szendvics	2	20 perc
Pulykahúsos szendvics	2	20 perc
Monte Cristo szendvics	2	20 perc
Pepperoni pizza sült szendvics	2	20 perc
Tojásos, salátás szendvics	2	20 perc
Belga gofri	2	20 perc
Áfonyás gofri	2	20 perc
Sonkás-sajtos gofri	2	25 perc
Belga brownie-gofri	2	25 perc
Garnélanyársak szilvával	4	30 perc

Receptek

Tonhalas szendvics

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Pulykahúsos szendvics

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Monte Cristo szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó sütőlap) 11

Hozzávalók:

4 szelet	Kenyér
1 szelet	Sonka
1 szelet	Pulykahús
1 szelet	Ementáli sajt
1	Tojás
¼ csésze	Tej

Vaj (sütéshez)

Elkészítés:

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

Pepperoni pizza sült szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Tojásos, salátás szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

4 szelet	Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér
4	Keményre főtt tojás, apróra vágott
2 ek	Majonéz
1 tk	Dijoni mustár
1 ek	Apróra vágott metélőhagyma
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. A tojásos, salátás szendvics elkészítése: Egy tálban jól keverje össze az apróra vágott kemény tojást, a majonézt, a dijoni mustárt, az apróra vágott metélőhagymát, a sót és a borsot.
3. A szendvics összeállítása: Egyenletesen oszlassa el a tojásos, salátás keveréket a két szelet kenyéren.
4. A maradék kenyér felhelyezése: Helyezze a két másik kenyérszeletet a tetejére.
5. A szendvics sütése: Zárja le a terméket, és süsse 3–4 percig, vagy amíg a kenyér aranybarna nem lesz.
6. Azonnal tálalja.

Belga gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Áfonyás gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Sonkás-sajtos gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

Ízesítse sóval és frissen őrölt feketeborssal

Elkészítés:

1. Olvassza ki a burgonyát.
2. Melegítse elő a terméket.
3. Fújja be mindkét levehető sütőlapot 13 sütőspray-jel.
4. Egy nagyobb tálban keverje össze a rösztit, a sonkát, a sajtot, a tojás, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfüvet és a paprikát. Ízesítse sóval és borssal.
5. Ossza el a burgonyás keveréket egyenletesen a sütőlapon.
6. Csukja be a terméket és süsse az ételt 14 perc alatt aranybarnára és ropogósra.
7. Azonnal tálalja.

Belga brownie-gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

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

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sajtot. Olvassza fel a vajat, majd tegye félre kissé kihűlni.
2. Egy kisebb tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet. Adja hozzá a tojásos keveréket a száraz hozzávalókhoz. Gyorsan keverje bele az olvasztott sajtot. Tegye bele a csokidarabokat.
3. Fújja be a sütőlapokat 13 sütőspray-jel.
4. Ossza el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
5. Csukja be a terméket és süsse az ételt 15 percig.

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

● Garnélanyársak szilvával

Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) 12

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

● Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A termék nem működik.	□ Dugja be az elektromos vezetéket 4 egy megfelelő konnektorba.
A gofrik/ szendvicsek túl sötétek.	□ Süsse rövidebb ideig.
A gofrik/ szendvicsek túl világosak.	□ Süsse hosszabb ideig.
A megsütött gofrikat/ szendvicseket nehéz kivenni a termékből.	□ Sütés előtt kenje be a sütőlapokat 11/13 némi olajjal. □ Próbáljon ki egy másik tésztareceptet.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

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

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

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

⚠ VIGYÁZAT! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

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

ⓘ TUDNIVALÓ:

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

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

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

● Tárolás

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

■ Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELEM! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

■ A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.

□ Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
□ Tekerje fel az elektromos vezetéket 4 a termék alján található vezetéktartóra 5.
□ Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
□ A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
□ A terméket hűvös, száraz helyen tárolja, ahol nedvességtől védett, és gyermekektől el van zárva.

● Mentesítés

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



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



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

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

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

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

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

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

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

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 545016_2510) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

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

Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021225
E-mail: owim@lidl.hu

Szerb megfelelőségi jel

CE

Uporabljena opozorila in simboli ... Stran 35
Uvod ... Stran 36
Predvidena uporaba ... Stran 36
Obseg dobave ... Stran 36
Opis delov ... Stran 36
Tehnični podatki ... Stran 36
Varnostne opombe ... Stran 37
Pred prvo uporabo ... Stran 39
Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje ... Stran 39
Uporaba ... Stran 40
Nameščanje in odstranjevanje plošč ... Stran 40
Delovanje ... Stran 40
Peka sendvičev ... Stran 40
Peka na žaru ... Stran 41
Peka vafljev ... Stran 41
Recepti ... Stran 42
Sendvič s tuno ... Stran 42
Sendvič s puranom ... Stran 42
Sendvič Monte Cristo ... Stran 43
Popečeni pica sendviči s pikantno salamo ... Stran 43
Sendvič z jajčno solato ... Stran 43
Belgijski vaflji ... Stran 43
Borovničevi vaflji ... Stran 44
Vaflji s šunko in sirom ... Stran 44
Belgijski brownie vaflji ... Stran 45
Kebab s kozicami in slivami ... Stran 45
Odpravljanje težav ... Stran 46
Čiščenje in nega ... Stran 46
Shranjevanje ... Stran 46
Odstranjevanje ... Stran 47
Garancija ... Stran 47
Postopek pri uveljavljanju garancije ... Stran 47
Servis ... Stran 47
Garancijski list ... Stran 48

Uporabljena opozorila in simboli

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

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

OPEKAČ ZA SENDVIČE

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.
Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 545016_2510.

Predvidena uporaba

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

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

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

Obseg dobave

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

Opis delov

1 Zaklep
2 Rdeča lučka (napajanje)
3 Zelena lučka (pripravljenost)
4 Omrežni kabel z omrežnim vtičem
5 Nosilec omrežnega kabla
6 Grelni element
7 Veliki kavljasti zaklep
8 Sprostitveni vzvod
9 Zunanji ujemalni nastavek (majhen)
10 Notranji ujemalni nastavek (velik)
11 Plošča za sendvič (zgornja in spodnja plošča)
12 Plošča za žar (zgornja in spodnja plošča)
13 Plošča za vaflje (zgornja in spodnja plošča)
14 Pokrov
15 Ročaj

Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50–60 Hz
Poraba energije:	750 W
Razred zaščite:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS	–
HG14400-CH:	–

⚠ Varnostne opombe

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

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

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

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

- Otrok v bližini embalažnega materiala nikoli ne pustite brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.
  Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otroci naj se ne približujejo embalažnemu materialu.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila glede varne uporabe izdelka in razumejo prisotna tveganja.
- Otroci se z izdelkom ne smejo igrati.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, če niso pod nadzorom. Izdelek in njegove dodatke očistite (glejte razdelek »Čiščenje in nega«).
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, kot so:
  - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarne in druga delovna okolja;
  - turistične kmetije;
  - za goste hotelov, motelov in drugih vrst nastanitvenih objektov;
  - v nastanitvah, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.
- Izdelek in omrežni kabel ne smeta biti v dosegu otrok, ki so mlajši od 8 let.

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA TELESNE POŠKODBE!

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

⚠ NEVARNOST! TVEGANJE ZA ELEKTRIČNI UDAR!

- Izdelka nikoli ne poskušajte popraviti sami. V primeru okvar lahko popravila opravi le usposobljeno osebje.
- Izdelka ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega izdelka. Če je izdelek poškodovan, ga izklopite iz vtičnice in se obrnite na svojega prodajalca.
- Izdelka ne smete uporabljati, če je padel, če so na njem vidni znaki poškodb.
- Ko je izdelek priključen na električno omrežje, je ves čas pod električnim tokom.
- Preden izdelek priključite v omrežno napajanje, preverite, ali se napetost in nazivni tok ujemata s podatki o omrežnem napajanju, ki so navedeni na tipski ploščici izdelka.
- Redno preverjajte, ali sta omrežni vtič in omrežni kabel poškodovana. Če je omrežni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe, da preprečite nevarnost.
- Omrežni kabel zaščitite pred nevarnostmi. Pazite, da ne visi čez ostre robove, ne stiskajte in ne ukrivljajte ga. Omrežnega kabla ne približujte vročim površinam in odprtim plamenom.

⚠ SVARILO! VROČA POVRŠINA!

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

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA TELESNE POŠKODBE IN ŠKODO!

- Izdelek ne sme ostati brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje.
- Izdelka med uporabo nikoli ne premikajte.
- Izdelka ne uporabljajte brez nameščenih plošč.
- Izdelka ne postavljajte na vroče plošče (plinske, električne, kuhališče na premog itd.). Izdelek uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, ki je odporna na vročino.
- Ne pokrivajte izdelka med uporabo ali kmalu po uporabi, ko je še vroč.
- Prepričajte se, da omrežni kabel ni stisnjen s ploščami ali da se ne dotika roba plošč.
- Uporaba podaljševalnih kablov ni priporočljiva. Če je potrebna uporaba podaljševalnega kabla, mora biti zasnovan tako, da omogoča pretok električnega toka najmanj 10 A.
- Kable položite tako, da se ne boste spotaknili ob njih ali jih kako drugače poškodovali.
- Ta izdelek ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanjega časovnika ali ločenega daljinskega sistema.
- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz električne vtičnice za omrežni kabel.
- Izdelek, omrežni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek zaščitite pred vročino. Izdelka ne postavljajte v bližino odprtih plamen in virov toplote, kot so pečice ali naprave za ogrevanje.

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA TELESNE POŠKODBE!

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

● Pred prvo uporabo

● Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje

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

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

Uporaba

Nameščanje in odstranjevanje plošč

⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA ELEKTRIČNI UDAR!

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

⚠ SVARILO! VROČA POVRŠINA!

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

ⓘ INFORMACIJE:

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

Nameščanje plošč

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

Odstranjevanje plošč

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

Delovanje

ⓘ INFORMACIJE:

- Ob prvem segrevanju izdelka se lahko pojavi šibek vonj. Zagotovite zadostno prezračevanje v prostoru.
- Zavrzite prva živila, ki jih spečete v opekaču.
- Med delovanjem se zelena lučka 3 občasno prižge in ugasne. To pomeni, da se izdelek segreva na delovno temperaturo.
- Ta izdelek je namenjen pripravi vafljev, sendvičev in jedi na žaru (glejte naslednja poglavja).

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

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

Lučka	Stanje
Rdeča lučka 8 ne sveti. Zelena lučka 7 ne sveti.	Naprava je izklopljena.
Rdeča lučka 8 sveti. Zelena lučka 7 ne sveti.	Naprava se predhodno/ponovno segreva.
Rdeča lučka 8 sveti. Zelena lučka 7 sveti.	Dosežena je bila optimalna temperatura.

Peka sendvičev

Primerno za sendviče s sladkim ali slanim nadevom.

ⓘ INFORMACIJE:

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

Plošče:

- Plošče za sendvič (zgornja in spodnja plošča) 11

Približni čas peke:

- 4 do 5 minut, odvisno od tega, kako zapečen naj bo sendvič. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate po svoji izbiri.

1. Odprite zaklep 1 in odprite izdelek.
2. Položite 2 pripravljena sendviča na spodnjo ploščo za sendvič 11.
3. Pokrov 14 zaprite z ročajem 15 in zaklepom, da izdelek med peko sendviča na žaru ostane zaprt.
4. Ko sta sendviča pripravljena, jih s plastično/leseno lopatko (ali drugim primernim nekovinskim orodjem) odstranite iz izdelka, da ne poškodujete nelepljive prevleke izdelka.
5. Po končanem pečenju na žaru izključite omrežni vtič 4 iz stenske vtičnice.

Peka na žaru

⚠ SVARILO! NEVARNOST BRIZGANJA!

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

Primerno za peko manjših kosov mesa, klobas ali zelenjave.

ⓘ INFORMACIJE:

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

Plošče:

- Plošče za žar (zgornja in spodnja plošča) 12

Približni čas peke:

- 4 do 9 minut, odvisno od tega, kako zapečena mora biti hrana. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate po svoji izbiri.

1. Odprite zaklep 1 in odprite izdelek.
2. Na spodnjo ploščo žara 12 položite hrano, ki jo boste pekli na žaru.
3. Pokrov 14 zaprite z ročajem 15 in zaklepom, da izdelek med peko na žaru ostane zaprt.
4. Po končanem pečenju na žaru izključite omrežni vtič 4 iz stenske vtičnice.

Peka vafljev

Primerno za sladke in slane vaflje.

ⓘ INFORMACIJE:

- Med peko vafljev se zelena lučka 3 ugasne in znova prižge. S tem uravnavate zahtevano delovno temperaturo.

Plošče:

- Plošče za vaflje (zgornja in spodnja plošča) 13

Približni čas peke:

- 8 minut, odvisno od tega, kako zapečeni morajo biti vafli. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate po svoji izbiri.

1. Odprite zaklep 1 in odprite izdelek.
2. Z leseno ali plastično zajemalko, odporno na vročino, prelijte testo na spodnjo ploščo za vaflje 13. Ne uporabljajte kovinskih zajemalk, saj lahko poškodujete površino plošč, ki se ne prijema. Spodnje plošče za vaflje ne napolnite preveč s testom.
3. Pokrov 14 zaprite z ročajem 15 in zaklepom, da izdelek med peko testa ostane zaprt.
4. Ko so vafli pripravljeni, jih s plastično/leseno lopatko (ali drugim primernim nekovinskim orodjem) odstranite iz izdelka, da ne poškodujete nelepljive prevleke izdelka.
5. Po končani peki vafljev izključite omrežni vtič 4 iz stenske vtičnice.

Tabela priprave

	Št. porcij	Čas priprave
Sendvič s tuno	2	20 min
Sendvič s puranom	2	20 min
Sendvič Monte Cristo	2	20 min
Popečeni pica sendviči s pikantno salamo	2	20 min
Sendvič z jajčno solato	2	20 min
Belgijski vaflji	2	20 min
Borovničevi vaflji	2	20 min
Vaflji s šunko in sirom	2	25 min
Belgijski brownie vaflji	2	25 min
Kebab s kozicami in slivami	4	30 min

● Recepti

● Sendvič s tuno

Plošče:

- Plošče za sendvič (zgornja in spodnja plošča) 11

Sestavine:

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

Priprava:

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

● Sendvič s puranom

Plošče:

- Plošče za sendvič (zgornja in spodnja plošča) 11

Sestavine:

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

Priprava:

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

Sendvič Monte Cristo

Plošče:

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

Sestavine:

4 rezine	kruha
1 rezina	šunke
1 rezina	purana
1 rezina	švicarskega sira
1	jajce
¼ skodelice	mleka

maslo (za kuhanje)

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. Med rezine kruha dajte šunko, purana in sir.
3. Skupaj stepite jajce in mleko.
4. Sendvič pomočite v zmes z jajcem, tako da prekrijete obe strani.
5. Zaprite izdelek in pecite 3–5 min, da se zlato rjavo zapeče.
6. Takoj postrezite.

Popečeni pica sendviči s pikantno salamo

Plošče:

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

Sestavine:

4 rezine	kruha

pikantna salama

mocarela (naribana)

omaka za pico

maslo

Priprava:

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

Sendvič z jajčno solato

Plošče:

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

Sestavine:

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

Priprava:

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

Belgijski vaflji

Plošče:

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

Sestavine:

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

Priprava:

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

Borovničevi vaflji

Plošče:

- Plošče za vaflje (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

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

Priprava:

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

Vaflji s šunko in sirom

Plošče:

- Plošče za vaflje (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

570 g	pripravljenega ohlajenega krompirja
225 g	šunke, narezane na kocke
200 g	naribanega sira čedar
3	večja jajca, razžvrkljana
2stroka	česna (sesekljanega)
2čajni žlički	nasekljanega svežega peteršilja
½ čajne žličke	posušenega timijana
¼ čajna žlička	dimljene paprike

Sol in sveže mleti črni poper, po okusu

Priprava:

1. Odtajajte predhodno pripravljeni krompir.
2. Izdelek predhodno segrejte.
3. Obe zamenljivi plošči 13 popršite s pršilom za kuhanje.
4. V veliki skledi zmešajte krompir, šunko, sir, jajca, česen, peteršilj, timijan in papriko. Po okusu začinite s soljo in poprom.
5. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnjo ploščo.
6. Zaprite izdelek in pecite 14 minut, da se testo zlato rjavo in hrustljavo zapeče.
7. Takoj postrezite.

Belgijski brownie vaflji

Plošče:

- Plošče za vaflje (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

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

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

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte. V veliki skledi zmešajte moko, kakav v prahu, sladkor, pecilni prašek in sol. Raztopite maslo in ga postavite na stran, da se nekoliko ohladi.
2. V manjši skledi stepite jajca, vanilijev ekstrakt in vodo. Jajčno zmes vmešajte v suho zmes, nato pa hitro vmešajte stopljeno maslo. Vmešajte čokoladne koščke.
3. Obe zamenljivi plošči 13 popršite s pršilom za kuhanje.
4. Z žlico enakomerno prelijte testo na spodnji krožnik.
5. Zaprite izdelek in 15 minute pecite.
6. Dvignite pokrov 14 in preverite vaflje. Vaflji morajo biti popolnoma oblikovani, vendar mehki na otip.
7. Postrezite s sladkorjem v prahu, vanilijevim sladoledom ali čokoladnim prelivom.

Kebab s kozicami in slivami

Plošče:

- Plošče za žar (zgornja in spodnja plošča) 12

Sestavine:

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

Priprava:

1. Izdelek predhodno segrejte.
2. V veliki skledi stepite repično olje, koriander, limetino lupinico, limetin sok in sol.
3. Pustite 3 jedilne žlice mešanice v manjši posodi.
4. V preostalo marinado dodajte kozice, jalapeño paprike in slive. Mešanico premešajte, da marinira.
5. Na 4 nabodala (25 cm) enakomerno razporedite kozice, jalapeño paprike in slive. Zavrzite marinado.
6. Kebabe pecite na žaru, dokler kozice niso kuhane. Kebabe enkrat obrnite. Na vsaki strani jih na žaru pecite 2 minuti.
7. Pokapajte s preostalim prelivom.

● Odpravljanje težav

Težava	Rešitev
Izdelek ne deluje.	□ Omrežni kabel [4] povežite z ustrezno stensko vtičnico.
Vaflji/sendviči so pretemni.	□ Skrajšajte čas pečenja.
Vaflji/sendviči so presvetli.	□ Podaljšajte čas pečenja.
Spečen vaflje/ sendviče je težko odstraniti z izdelka.	□ Pred peko plošče [11]/[13] rahlo namažite. □ Uporabite boljši recept.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! TVEGANJE ZA ELEKTRIČNI UDAR!

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

⚠ SVARILO! VROČA POVRŠINA!

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

⚠ OPOMBA! TVEGANJE MATERIALNO ŠKODO!

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

ⓘ INFORMACIJE:

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

Del	Način čiščenja
■ Ohišje	□ Ohišje očistite z nekoliko navlaženo krpo. Po potrebi dodajte čistilno sredstvo.
■ Plošče [11]/[12]/[13]	□ Plošče sperite z vodo in blagim čistilnim sredstvom.
■ Prostori pod ploščami ■ Grelni element [6] ■ Zaklep [1]	□ Maščobo in tekočino odstranite s kuhinjskim papirjem. □ Z leseno lopatico ali majhnimi lesenimi nabodali odstranite prilepljene zažgane ostanke.

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

● Shranjevanje

⚠ SVARILO! VROČA POVRŠINA!

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

⚠ OPOMBA! TVEGANJE MATERIALNO ŠKODO!

- Vročega izdelka ne shranjujte v omari ali v embalaži.

□ Pred shranjevanjem izdelek očistite.
□ Omrežni kabel [4] ovijte okoli nosilca omrežnega kabla [5] na dnu izdelka.
□ Kadar izdelek ni v uporabi, ga hranite v originalni embalaži.
□ Izdelek shranjujte na suhem, zunaj dosega otrok.
□ Izdelek shranjujte na hladnem in suhem mestu, zaščitenem pred vlago in izven dosega otrok.

Odstranjevanje

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



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



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



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

Garancija

Postopek pri uveljavljanju garancije

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

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 545016_2510) kot dokazilo o nakupu.

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

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

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

Servis

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080917
E-Mail: owim@lidl.si



Srbska oznaka o skladnosti

CE

Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraβe 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080 080917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraβe 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnost blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.

7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izkjučuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

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

Použitá výstražná upozornění a symboly ..... Strana 51
Úvod ..... Strana 52
Použití v souladu s určením ..... Strana 52
Rozsah dodávky ..... Strana 52
Popis dílů ..... Strana 52
Technické údaje ..... Strana 52
Bezpečnostní pokyny ..... Strana 52
Před prvním použitím ..... Strana 55
Výrobek vybalte a vyčistěte jej ..... Strana 55
Použití ..... Strana 55
Vložte a vyjměte výměnné desky ..... Strana 55
Obsluha ..... Strana 56
Grilujte sendviče ..... Strana 56
Grilování ..... Strana 57
Pečení vaflí ..... Strana 57
Recepty ..... Strana 58
Tuňákový sendvič ..... Strana 58
Krůtí sendvič ..... Strana 58
Sendvič Monte Cristo ..... Strana 59
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni ..... Strana 59
Sendvič s vaječným salátem ..... Strana 59
Belgické vafle ..... Strana 59
Borůvkové vafle ..... Strana 60
Šunkové/sýrové vafle ..... Strana 60
Belgické hnědé vafle ..... Strana 61
Krevetové špízy se švestkami ..... Strana 61
Odstraňování chyb ..... Strana 62
Čištění a péče ..... Strana 62
Skladování ..... Strana 62
Zlikvidování ..... Strana 63
Záruka ..... Strana 63
Postup v případě uplatňování záruky ..... Strana 63
Servis ..... Strana 63

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

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. Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com), na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 545016_2510 otevřít příslušný návod k obsluze.

Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

Rozsah dodávky

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

Popis dílů

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

Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	750 W
Ochranná třída:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Bezpečnostní pokyny

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

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

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

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

- Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení. Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Vyčistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných prostředích, jako jsou:
  - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  - zemědělské usedlosti;
  - klienty v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
  - prostředí typu penzion.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

- Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojné vedení na poškození. Když je přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojné vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ A POŠKOZENÍ!

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vložených výměnných desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Používejte výrobek na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.

- Dbejte na to, aby přípojné vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojné vedení.
- Chraňte výrobek, přípojné vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ZRANĚNÍ!

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

● Před prvním použitím

● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu a odstraňte veškeré balicí materiály a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda je výrobek a všechny součásti v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím produkt provozujte bez jídla, aby se spálily případné zbytky z výroby. Zajistěte dostatečné větrání.
5. Vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění a údržba“.

● Použití

● Vložte a vyjměte výměnné desky

⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

ⓘ INFO:

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

Vložte výměnné desky

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

Odebrat výměnné desky

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

Obsluha

INFO:

- Poprvé, kdy se výrobek zahřeje, může být přítomen mírný zápach. Zajistěte dostatečné odvětrávání v okolí.
- První sadu grilovaných nebo pečených potravin zlikvidujte.
- V průběhu provozu se příležitostně zapíná a vypíná zelená kontrolka 3. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na provozní teplotu.
- Tento výrobek je určen pro výrobu vaflí, sendvičů a pro grilování (viz následující oddíly).

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

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

Světelná kontrolka	Stav
Červená kontrolka 8 nesvítí. Zelená kontrolka 7 nesvítí.	Výrobek je vypnutý.
Červená kontrolka 8 svítí. Zelená kontrolka 7 nesvítí.	Výrobek se předehřívá/ zahřívá.
Červená kontrolka 8 svítí. Zelená kontrolka 7 svítí.	Byla dosažena optimální teplota.

Grilujte sendviče

Sendvičové taštičky se sladkou náplní nebo náplní výrazné chuti.

INFO:

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

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Odhadovaná doba grilování:

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

1. Otevřete zámek 1 a výrobek rozložte.
2. Položte 2 připravené sendviče na spodní sendvičovou desku 11.

3. Pomocí rukojeti 15 odklopte víko 14 a zavřete zámek, aby byl výrobek během grilování sendvičů zavřený.
4. Po dokončení sendvičů je vyjměte z výrobku pomocí plastové/dřevěné stěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
5. Když je postup grilování ukončen, vytáhněte zástrčku 4 ze zásuvky.

Grilování

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ VYSTŘÍKNUTÍ!

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

Vhodné pro grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny.

ⓘ INFO:

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

Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) 12

Odhadovaná doba grilování:

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

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

Pečení vaflí

Vhodné pro sladké nebo silně ochucené vafle.

ⓘ INFO:

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

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Odhadovaná doba pečení:

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

1. Otevřete zámek 1 a výrobek rozložte.
2. Pro nalévání těsta na dolní vaflovou desku 13 používejte naběračku ze dřeva nebo tepelně odolného plastu. Nepoužívejte naběračku z kovu, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch vaflových desek. Nepřeplňujte spodní vaflovou desku.
3. Pomocí rukojeti 15 odklopte víko 14 a zavřete zámek, aby byl výrobek během pečení těsta zavřený.
4. Jakmile jsou vafle připraveny, vyjměte je z výrobku pomocí plastové/dřevěné stěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku výrobku.
5. Když je postup pečení ukončen, vytáhněte zástrčku 4 ze zásuvky.

Tabulka zpracování

	Porce	Doba přípravy
Tuňákový sendvič	2	20 minut
Krůtí sendvič	2	20 minut
Sendvič Monte Cristo	2	20 minut
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni	2	20 minut
Sendvič s vaječným salátem	2	20 minut
Belgické vafle	2	20 minut
Borůvkové vafle	2	20 minut
Šunkové/sýrové vafle	2	25 minut
Belgické hnědé vafle	2	25 minut
Krevetové špízy se švestkami	4	30 minut

● Recepty

● Tuňákový sendvič

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Připravování:

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

● Krůtí sendvič

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Připravování:

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

Sendvič Monte Cristo

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	Chléb
1 plátek	Šunka
1 plátek	Krůtí maso
1 plátek	Švýcarský sýr
1	Vejce
¼ šálku	Mléko
Máslo (na vaření)	

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Sendvič sestavte ze šunky, krůtího masa a sýra mezi plátky chleba.
3. Vejce a mléko ušlehejte.
4. Sendvič namočte do vaječné směsi a potřete obě strany.
5. Výrobek uzavřete a grilujte 3-5 minut dozlatova.
6. Ihned podávejte.

Grilované sendviče s pizzou Pepperoni

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Příprava:

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

Sendvič s vaječným salátem

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	Celozrnný chléb
4	Nakrájená vejce natvrdo
2 polévkové lžíce	Majonéza
1 čajová lžička	Dijonská hořčice
1 polévková lžíce	Nasekaná pažitka
1 špetka	Sůl
1 špetka	Pepř

Příprava:

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

Belgické vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Připravování:

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

Borůvkové vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Připravování:

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

Šunkové/sýrové vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem

Připravování:

1. Restované brambory rozmrazte.
2. Předehřejte výrobek.
3. Postříkejte obě odnímatelné výměnné desky 13 sprejem na vaření.
4. Smíchejte ve velké míse rösti, šunku, sýr, vejce, česnek, petržel, tymián a papriku. Ochuťte solí a pepřem.
5. Směs brambor rozložte rovnoměrně na spodní výměnnou desku.
6. Uzavřete výrobek a 14 minut pečte dozlatova a do křupava.
7. Ihned podávejte.

Belgické hnědé vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

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

Připravování:

1. Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho stranou trochu vychladnout.
2. V malé misce smíchejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Vaječnou směs nalijte do suché hmoty. Rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Přidejte čokoládové kousky.
3. Nastříkejte obě výměnné desky 13 sprejem na vaření.
4. Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce.
5. Zavřete výrobek a pečte 15 minuty.
6. Nadzdvihněte víko 14 na kontrolu vaflí. Vafle by měly být plně vytvořené, ale měkké.
7. Podávejte s práškovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

Krevetové špízy se švestkami

Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) 12

Přísady:

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

Připravování:

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

● Odstraňování chyb

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

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

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

ⓘ INFO:

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

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

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

● Skladování

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

- Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.

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

● Zlikvidování

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



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



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 545016_2510) 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

(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800 143 873
E-Mail: owim@lidl.cz



Srbské označení shody

CE

Použité výstražné upozornenia a symboly ... Strana 65
Úvod ... Strana 66
Používanie v súlade s určením ... Strana 66
Rozsah dodávky ... Strana 66
Popis súčiastok ... Strana 66
Technické údaje ... Strana 66
Bezpečnostné upozornenia ... Strana 66
Pred prvým použitím ... Strana 69
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie ... Strana 69
Použitie ... Strana 70
Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní ... Strana 70
Obsluha ... Strana 70
Grilovanie sendvičov ... Strana 71
Grilovanie ... Strana 71
Pečenie vaflí ... Strana 71
Recepty ... Strana 72
Sendvič s tuniakom ... Strana 72
Sendvič s moriakom ... Strana 72
Sendvič Monte Cristo ... Strana 73
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni ... Strana 73
Sendvič s vaječným šalátom ... Strana 73
Belgické vafle ... Strana 74
Čučoriedkové vafle ... Strana 74
Šunkové/syrové vafle ... Strana 74
Belgické vafle Brownie ... Strana 75
Krevetové špízy so slivkami ... Strana 75
Odstraňovanie porúch ... Strana 76
Čistenie a starostlivosť ... Strana 76
Skladovanie ... Strana 76
Likvidácia ... Strana 77
Záruka ... Strana 77
Postup v prípade poškodenia v záruke ... Strana 77
Servis ... Strana 77

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

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

SENDVIČOVAČ

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 obsluhe 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.
Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 545016_2510 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

Používanie v súlade s určením

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

Rozsah dodávky

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

Popis súčiastok

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

Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Spotreba energie:	750 W
Trieda ochrany:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Bezpečnostné upozornenia

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

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

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

- Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenia. Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.
- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Vyčistite výrobok a jeho príslušenstvo („Čistenie a starostlivosť“).
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné účely:
  - kuchynských priestoroch pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
  - poľnohospodárskych domoch;
  - klientmi v hoteloch, moteloch a iných obytných priestoroch;
  - prostrediach typu penzión s raňajkami.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.
- Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.
- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

- Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.
- Počas prevádzky a počas chladenia sa produktu dotýkajte výlučne za rukoväť.
- Počas používania sa vyžaduje opatrnosť, keďže rukoväť sa môže trochu zohriať.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA A POŠKODENIA!

- Výrobok nenechávajte bez dozoru potom, ako ste ho zapojili do rozvodnej siete.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt nepoužívajte bez vloženia vymeniteľných platní.

- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte len na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi vymeniteľnými platňami, alebo aby sa nedotýkal hrán vymeniteľných platní.
- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

Pred prvým použitím

Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

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

Použitie

Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní

⚠ VÝSTRAHA! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

ⓘ INFORMÁCIA:

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

Vloženie vymeniteľných platní

1. Stlačte zaisťovací uzáver 1 a otvorte produkt.
2. Umiestnite vnútorné výstupky 10 želanej vymeniteľnej platne do veľkého háčikového upevnenia 7.
3. Vymeniteľnú platňu tlačte nadol, až kým zreteľne nezacvakne.
4. Kroky 2 a 3 zopakujte na druhej strane produktu.

Vyberanie vymeniteľných platní

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

Obsluha

ⓘ INFORMÁCIA:

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

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

1. Keď chcete produkt zapnúť, sieťovú zástrčku 4 zapojte do vhodnej zásuvky. Červená kontrolka 2 svieti.
2. Počas zahrievania udržujte produkt zatvorený. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka 3.
3. Namažte vrchnú a spodnú vymeniteľnú platňu 11/12/13 vhodným jedlým olejom.
4. Na spodnú vymeniteľnú platňu dajte primerané množstvo potravín alebo cesta a veko 14 zatvorte pomocou rukoväte 15 a zaisťovacieho uzáveru 1, aby produkt zostal zatvorený, kým sa budú potraviny piecť/grilovať.
5. Ak chcete produkt vypnúť, napájaciu zástrčku odpojte zo zásuvky. Červená kontrolka zhasne.

Svetelná kontrolka	Stav
Červená kontrolka 8 nesvieti. Zelená kontrolka 7 nesvieti.	Výrobok vypnutý.
Červená kontrolka 8 svieti. Zelená kontrolka 7 nesvieti.	Výrobok sa predhrieva/zahrieva.
Červená kontrolka 8 svieti. Zelená kontrolka 7 svieti.	Bola dosiahnutá optimálna teplota.

Grilovanie sendvičov

Vhodné na sendvičové taštičky so sladkou alebo slanou plnkou.

INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) 11

Odhadovaný čas grilovania:

- 4 až 5 minút. Podľa toho, aké majú byť sendviče chrumkavé. Dĺžku prípravy je možné podľa chuti skrátiť alebo predĺžiť.

1. Stlačte zaisťovací uzáver 1 a otvorte produkt.
2. Položte 2 pripravené sendviče na spodnú sendvičovú platňu 11.
3. Veko 14 zaklapnite nadol pomocou rukoväte 15 a zatvorte zaisťovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa sendviče grilujú.
4. Keď budú sendviče hotové, vyberte ich z produktu pomocou plastovej/drevenej špachtle (alebo iného vhodného nekovového nástroja), aby ste predišli poškodeniu nepriľnavého povrchu produktu.
5. Keď je grilovanie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku 4 zo zásuvky.

Grilovanie

POZOR! NEBEZPEČENSTVO PRSKANIA!

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

Vhodné na grilovanie malých kúskov mäsa, klobásky, zeleniny.

INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) 12

Odhadovaný čas grilovania:

- 4 až 9 minút. Podľa toho, ako má byť pripravované jedlo prepečené. Dĺžku prípravy je možné podľa chuti skrátiť alebo predĺžiť.

1. Stlačte zaisťovací uzáver 1 a otvorte produkt.
2. Pripravované jedlo dajte na spodnú grilovaciu platňu 12.
3. Veko 14 zaklapnite nadol pomocou rukoväte 15 a zatvorte zaisťovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa pripravované jedlo griluje.
4. Keď je grilovanie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku 4 zo zásuvky.

Pečenie vaflí

Vhodné na sladké alebo slané vafle.

INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Odhadovaný čas pečenia:

- 8 minút. Podľa toho, aké hnedé majú byť vafle. Dĺžku zapekania je možné podľa potreby skrátiť alebo predĺžiť.

1. Stlačte zaisťovací uzáver 1 a otvorte produkt.
2. Pri nalievaní cesta na spodnú vaflovú platňu 13 použite drevenú alebo plastovú naberačku odolnú voči teplu. Nepoužívajte naberačku z kovu, keďže môže poškodiť nepriľnavú plochu vaflových platní. Spodnú vaflovú platňu nepreplňujte.
3. Veko 14 zaklapnite nadol pomocou rukoväte 15 a zatvorte zaisťovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa cesto pečie.

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

Tabuľka spracovania

	Porcie	Čas prípravy
Sendvič s tuniakom	2	20 min.
Sendvič s moriakom	2	20 min.
Sendvič Monte Cristo	2	20 min.
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni	2	20 min.
Sendvič s vaječným šalátom	2	20 min.
Belgické vafle	2	20 min.
Čučoriedkové vafle	2	20 min.
Šunkové/syrové vafle	2	25 min.
Belgické vafle Brownie	2	25 min.
Krevetové špízy so slivkami	4	30 min.

● Recepty

● Sendvič s tuniakom

Vymeniteľné platne:

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

Prísady:

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

Príprava:

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

● Sendvič s moriakom

Vymeniteľné platne:

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

Prísady:

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

Príprava:

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

● Sendvič Monte Cristo

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) 11

Ingrediencie:

4 plátky	chlieb
1 plátok	Šunka
1 plátok	Morčacie mäso
1 plátok	Švajčiarsky syr
1	Vajce
¼ šálky	Mlieko
Maslo (na varenie)	

Príprava:

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

● Grilované sendviče s pizzou Pepperoni

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) 11

Ingrediencie:

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

Príprava:

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

● Sendvič s vaječným šalátom

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa) 11

Ingrediencie:

4 plátky	Celozrnný chlieb
4	Vajcia uvarené natvrdo, nakrájané
2 polievkové lyžice	Majonéza
1 čajová lyžička	Dijonská horčica
1 polievková lyžica	Nasekaná pažítka
1 štipka	Soľ
1 štipka	korenie

Príprava:

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

Belgické vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

Čučoriedkové vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

Šunkové/syrové vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Dochuťte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením

Príprava:

1. Rozmrazte zemiakové placky.
2. Predhrejte produkt.
3. Obe vyberateľné vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
4. Vo veľkej miske zmiešajte strúhané zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlen, tymián a papriku. Dochutíme soľou a korením.
5. Zemiakovú zmes rovnomerne naneste na spodnú vymeniteľnú platňu.
6. Zatvorte produkt a pečte 14 minút do zlatohneda a dochrumkava.
7. Hneď podávajte.

Belgické vafle Brownie

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

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

Príprava:

1. Predhrejte produkt. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ. Roztopte maslo, odložte ho a nechajte chvíľu vychladnúť.
2. V malej miske zmiešajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu. Vajcovú zmes pridajte do suchej hmoty. Roztopené maslo rýchlo premiešajte. Pridajte kúsky čokolády.
3. Obe vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
4. Na spodnú vymeniteľnú platňu rovnomerne naneste cesto.
5. Zatvorte produkt a opekajte 15 minúty.
6. Zdvihnite veko 14 a skontrolujte vaflu. Vafla by mala byť pekne vyformovaná, ale mala by byť mäkká.
7. Podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou polevou.

Krevetové špízy so slivkami

Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) 12

Prísady:

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

Príprava:

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

● Odstraňovanie porúch

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	☐ Napájací kábel 4 zapojte do vhodnej zásuvky.
Vafle/sendviče sú príliš tmavé.	☐ Skráťte čas prípravy.
Vafle/sendviče sú príliš svetlé.	☐ Predĺžte čas prípravy.
Hotové upečené vafle/sendviče sa nedajú ľahko vybrať z produktu.	☐ Pred pečením vymeniteľné platne 11/13 jemne namažte. ☐ Vyskúšajte iný recept na cesto.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

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

ⓘ INFORMÁCIA:

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

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

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

● Skladovanie

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

⚠ OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.

☐ Produkt pred uskladnením vyčistite.
☐ Napájací kábel 4 namotajte na miesto na navinutie kábla 5 na spodnej časti produktu.
☐ Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
☐ Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.
☐ Výrobok skladujte na chladnom a suchom mieste, chránenom pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



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



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 545016_2510) 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

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk



Srbské označenie zhody

CE

Korištene upozoravajuće napomene i simboli . . . . . Stranica 79
Uvod . . . . . Stranica 80
Uporaba u skladu s odredbama . . . . . Stranica 80
Sadržaj isporuke . . . . . Stranica 80
Opis dijelova . . . . . Stranica 80
Tehnički podatci . . . . . Stranica 80
Sigurnosne napomene . . . . . Stranica 81
Prije prve uporabe . . . . . Stranica 83
Raspakirajte i temeljito očistite proizvod . . . . . Stranica 83
Uporaba . . . . . Stranica 84
Umetanje i uklanjanje uklonjivih ploča . . . . . Stranica 84
Korištenje . . . . . Stranica 84
Roštiljanje sendviča . . . . . Stranica 85
Roštiljanje . . . . . Stranica 85
Pečenje vafli . . . . . Stranica 85
Recepti . . . . . Stranica 86
Sendvič od tune . . . . . Stranica 86
Sendvič od puretine . . . . . Stranica 86
Sendvič Monte Cristo . . . . . Stranica 87
Pečeni pizza sendviči s feferonima . . . . . Stranica 87
Sendvič sa salatom od jaja . . . . . Stranica 87
Belgijski vafli . . . . . Stranica 88
Vafli s borovnicama . . . . . Stranica 88
Vafli sa slaninom/sirom . . . . . Stranica 88
Belgijski brownie-vafli . . . . . Stranica 89
Ražnjići s kozicama i šljivama . . . . . Stranica 89
Uklanjanje smetnji . . . . . Stranica 89
Čišćenje i njega . . . . . Stranica 90
Spremanje . . . . . Stranica 90
Zbrinjavanje . . . . . Stranica 90
Jamstvo . . . . . Stranica 91
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom . . . . . Stranica 91
Servis . . . . . Stranica 91

Korištene upozoravajuće napomene i simboli

U ovim Uputama za uporabu ili na pakiranju korištene su sljedeće upozoravajuće napomene:

	**OPASNOST!** Ovaj simbol s izrazom „Opasnost“ označava opasnost visokog stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, uzrokuje tešku ozljedu ili smrt.		Izmjenična struja/napon
		Hz	Hertz (mrežna frekvencija)
		W	Watt
	**UPOZORENJE!** Ovaj simbol s izrazom „Upozorenje“ označava opasnost srednjeg stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do teške ozljede ili smrti.		Ovaj simbol s izrazom „Info“ pruža dodatne korisne informacije.
			Proizvod upotrebljavajte samo u suhim prostorijama.
	**OPREZ!** Ovaj simbol s izrazom „Oprez“ označava opasnost niskog stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do manje ili srednje ozljede.		Opasnost od električnog udara!
			Oprez, vruća površina!
	Uklonjive ploče su prikladne za pranje u perilici posuđa.		Simbol za uzemljenje
			Prikladno za namirnice. Ovaj proizvod nema negativnog utjecaja na okus ili miris.
CE	CE znak označava sukladnost s relevantnim EU direktivama koje se odnose na ovaj proizvod.		Informacije o sigurnosti Upute za upotrebu

TOSTER ZA SENDVIČE

Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.
Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 545016_2510.

Uporaba u skladu s odredbama

Ovaj proizvod namijenjen je pravljenju vafli, sendviča i pečenju. Nemojte koristiti u druge svrhe.

Proizvod je predviđen isključivo za uporabu u privatnim kućanstvima, a ne u komercijalne svrhe.

Proizvođač neće biti odgovoran za štete nastale zbog nepravilne uporabe.

Sadržaj isporuke

1× Toster za sendviče
3× Kompleti uklonjivih ploča
1× Upute za uporabu

Opis dijelova

1 Blokada
2 Crvena kontrolna lampica (radna)
3 Zelena kontrolna lampica (zagrijavanje)
4 Priključni kabel s utikačem
5 Dio za namotavanje kabela
6 Grijač
7 Velika stezna kuka
8 Ručica za deblokadu
9 Vanjski jezičak za zabravljivanje (mali)
10 Unutarnji jezičak za zabravljivanje (veliki)
11 Ploča za sendviče (gornja i donja ploča)
12 Ploča za pečenje (gornja i donja ploča)
13 Ploča za vafle (gornja i donja ploča)
14 Poklopac
15 Ručka

Tehnički podatci

Ulazni napon:	220–240 V~, 50–60 Hz
Potrošnja energije:	750 W
Razred zaštite:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Sigurnosne napomene

PRIJE UPORABE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM SA SVIM UPUTAMA ZA UPORABU I SIGURNOSNIM NAPOMENAMA!

U slučaju oštećenja zbog nepridržavanja ovih uputa za uporabu bit će poništeno pravo na primjenu jamstva!

Ne preuzimamo odgovornost za posljedične štete! Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja ili ozljeda zbog nepravilne uporabe ili nepridržavanja sigurnosnih napomena!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST PO ŽIVOT I OPASNOST OD NEZGODA ZA NOVOROĐENČAD I DJECU!

- Ne ostavljajte djecu s ambalažnim materijalom bez nadzora. Ambalažni materijal može izazvati rizik od gušenja. Djeca često podcjenjuju opasnosti koje su s time povezane. Djecu držite podalje od ambalažnog materijala.
- Uređaj smiju koristiti djeca od 8 godina te osobe s ograničenim psihičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja kada su pod nadzorom ili ako su upoznati s uputama o sigurnom korištenju proizvoda kao i s potencijalnim opasnostima.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora. Očistite proizvod i pripadajuću dodatnu opremu (vidjeti odjeljak „Čišćenje i njega“).
- Ovaj je aparat predviđen za upotrebu u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su sljedeće primjene:
  - kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - na seoskim imanjima;
  - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog kabela.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDE!

- Nepravilna uporaba može uzrokovati ozljede. Proizvodom se koristite samo u skladu s uputama. Nikada nemojte sami pokušavati mijenjati proizvod ni na koji način.

⚠ OPASNOST! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- Nikada nemojte sami pokušavati popraviti proizvod. U slučaju kvara, popravke smije izvršiti samo kvalificirano osoblje.
- Proizvod nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.
- Nikada se nemojte koristiti oštećenim proizvodom. Ako je oštećen, proizvod isključite iz mreže i obratite se svom trgovcu.
- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao, ako ima vidljive znakove oštećenja.
- Ovaj proizvod stalno je uključen kada se priključi na električnu mrežu.
- Prije spajanja proizvoda na napajanje, provjerite odgovaraju li napon i nazivna struja podacima na označnoj pločici za dovod električne energije.
- Redovito provjeravajte nisu li utikač i priključni kabel oštećeni. Ako je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Zaštitite priključni kabel od oštećenja. Ne ostavljajte ga obješenog o oštre rubove i nemojte ga prelamati. Priključni kabel držite ga podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

⚠ OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!

- Proizvod će za vrijeme uporabe postati vruć. Nemojte dirati proizvod tijekom ni odmah nakon uporabe.
- Tijekom rada i dok se hladi proizvod držite samo za ručku.
- Tijekom uporabe treba biti oprezan jer se ručka može lagano zagrijati.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA I ŠTETE!

- Proizvod nemojte ostavljati bez nadzora sve dok je priključen na električnu mrežu.
- Ne pomičite proizvod dok radi.
- Proizvod nemojte koristiti bez uklonjivih ploča.
- Proizvod ne odlažite na vruće površine (štednjak na plin, električni štednjak, pećnica itd.). Proizvodom rukujte samo na ravnoj, stabilnoj, čistoj i suhoj površini otpornoj na visoku temperaturu.
- Nemojte prekrivati proizvod dok god se koristi ni neposredno nakon uporabe ako je još topao.
- Pazite na to da priključni kabel ne bude zaglavljen unutar uklonjivih ploča i da ne dodiruje rubove uklonjivih ploča.
- Upotreba produžnih kabela nije preporučljiva. Ako je produžni kabel nužan, mora biti predviđen za protok struje od najmanje 10 A.
- Produžni kabel i utikač položite tako da se nitko ne može spotaknuti o nj i da se ne može oštetiti.
- Proizvod nije primjeren uporabi u kombinaciji s vanjskom vremenskom sklopkom ili nekim drugim daljinskim sustavom.
- Nemojte povlačiti utikač iz utičnice za priključni kabel.
- Proizvod, priključni kabel i utikač zaštitite od prašine, izravnog sunčeva zračenja te kapanja i prskanja vode.
- Proizvod zaštitite od vrućine. Proizvod ne stavljajte u blizinu otvorenog plamena ili izvora topline, npr. pećnice ili grijalica.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD NEZGODE!

- Prije radova čišćenja i ako ga ne upotrebljavate, proizvod odvojite od električne mreže.

● Prije prve uporabe

● Raspakirajte i temeljito očistite proizvod

1. Izvadite proizvod iz pakiranja i uklonite sve dijelove ambalažnog materijala i zaštitne folije.
2. Provjerite postoje li svi dijelovi i dali je opisani opseg isporuke potpun (pogledajte „Sadržaj isporuke“).
3. Provjerite jesu li proizvod i svi njegovi dijelovi u dobrom stanju. Ako primijetite bilo kakvo oštećenje ili nedostatak, nemojte koristiti proizvod, već postupite kako je opisano u poglavlju „Jamstvo“.

4. Prije prve uporabe proizvod pokrenite bez hrane kako bi se svi ostaci proizvodnje spalili. Osigurajte dostatno prozračivanje.
5. Očistite sve dijelove proizvoda kako je opisano u poglavlju „Čišćenje i njega“.

Uporaba

Umetanje i uklanjanje uklonjivih ploča

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- Prije umetanja/uklanjanja uklonjivih ploča, odspojite utikač iz utičnice.

⚠ OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!

- Uklonjive ploče ne smiju se mijenjati/uklanjati neposredno nakon uporabe. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

ⓘ INFORMACIJE:

- Umećite samo uklonjive ploče 11/12/13 iste vrste.

Umetanje uklonjivih ploča

1. Aktivirajte blokadu 1 i rasklopite proizvod.
2. Namjestite unutarnje jezičke za zabravljivanje 10 željene uklonjive ploče u veliku steznu kuku 7.
3. Pritišćite uklonjivu ploču prema dolje dok ne osjetite da je škljocnula na mjesto.
4. Ponovite korake 2 i 3 na drugoj strani proizvoda.

Uklanjanje uklonjivih ploča

1. Aktivirajte blokadu 1 i rasklopite proizvod.
2. Povucite ručice za deblokadu 8 i uklonite uklonjivu ploču.
3. Ponovite korak 2 na drugoj strani proizvoda.

Korištenje

ⓘ INFORMACIJE:

- Kod prvog zagrijavanja proizvoda može nastati blagi miris. Omogućite dovoljno prozračivanje okruženja.
- Odbacite prvi set jela na žaru ili pečenog jela.
- Tijekom rada povremeno se uključuje i isključuje zelena kontrolna lampica 3. To pokazuje da se proizvod ponovno zagrijava na radnu temperaturu.
- Ovaj proizvod namijenjen je pravljenju vafli, sendviča i pečenju (pogledajte sljedeće poglavlje).

Preporučeno vrijeme pečenja/roštiljanja	
Sendviči	4 do 5 minuta
Roštiljanje	4 do 9 minuta (redovito provjeravajte stanje zapečenosti)
Vafli (slatki/delikatni)	8 minuta
Samo kao referenca (približna vremena pečenja navode se u dijelu „Recepti“)	

1. Utikač 4 spojite u odgovarajuću utičnicu. Svijetli crvena kontrolna lampica 2.
2. Ostavite proizvod zatvoren dok se zagrijava. Zagrijavajte proizvod dok ne počne svijetliti zelena kontrolna lampica 3.
3. Podmažite gornju i donju uklonjivu ploču 11/12/13 prikladnim jestivim uljem.
4. Stavite odgovarajuću količinu hrane ili tijesta na donje uklonjive ploče i zatvorite poklopac 14 s ručkom 15 i zasunom 1 kako bi proizvod ostao zatvoren dok peče/peče hranu na roštilju.
5. Kako biste potpuno isključili proizvod, odspojite adapter iz utičnice. Isključuje se crvena kontrolna lampica.

Svjetlosni indikator	**Status**
Crveni indikator 8 je isključen. Zeleni indikator 7 je isključen.	Proizvod je isključen.
Crveni indikator 8 je uključen. Zeleni indikator 7 je isključen.	Proizvod se zagrijava/ponovno zagrijava.

Svjetlosni indikator	Status
Crveni indikator 8 je uključen. Zeleni indikator 7 je uključen.	Dostignuta je optimalna temperatura.

Roštiljanje sendviča

Prikladno za sendvič-džepove sa slatkim ili slanim punjenjem.

INFORMACIJE:

- Tijekom pečenja sendviča zelena kontrolna lampica 3 se isključuje i ponovno uključuje. To pokazuje regulaciju potrebne radne temperature.

Uklonjive ploče:

- Ploče za sendviče (gornja i donja ploča) 11

Predviđeno vrijeme roštiljanja:

- 4 do 5 minuta. Ovisno o tome koliko želite da sendviči budu hrskavi. Vrijeme pečenja može se skratiti ili produljiti prema ukusu.

1. Aktivirajte blokadu 1 i rasklopite proizvod.
2. Stavite 2 pripremljena sendviča na donju ploču za sendviče 11.
3. Spustite poklopac 14 pomoću ručke 15 i zatvorite blokadu kako bi proizvod ostao zatvoren dok roštilja sendviče.
4. Kada su sendviči spremni, plastičnom/drvenom lopaticom (ili drugim prikladnim nemetalnim alatom) izvadite sendviče iz proizvoda kako biste izbjegli oštećenje neprianjajućeg sloja proizvoda.
5. Po završetku roštiljanja izvucite utikač 4 iz utičnice.

Roštiljanje

⚠ OPREZ! OPASNOST OD PRSKANJA!

- Nemojte koristiti mokre namirnice za roštiljanje. Kod otvaranja proizvoda pazite na prskanje masnoće i pare koje se podižu.

Pogodno za roštiljanje manjih komada mesa, kobasica, povrća.

INFORMACIJE:

- Tijekom pečenja namirnica za roštiljanje, isključuje se zelena kontrolna lampica 3 i ponovno uključuje. To pokazuje regulaciju potrebne radne temperature.

Uklonjive ploče:

- Ploče za pečenje (gornja i donja ploča) 12

Predviđeno vrijeme roštiljanja:

- 4 do 9 minuta. Ovisno o tome koliko dobro želite da namirnice budu pečene. Vrijeme pečenja može se skratiti ili produljiti prema ukusu.

1. Aktivirajte blokadu 1 i rasklopite proizvod.
2. Namirnicu za roštiljanje stavite na donju ploču za pečenje 12.
3. Spustite poklopac 14 pomoću ručke 15 i zatvorite blokadu kako bi proizvod ostao zatvoren dok roštilja namirnice.
4. Po završetku roštiljanja izvucite utikač 4 iz utičnice.

Pečenje vafli

Prikladno za slatke ili slane vafle.

INFORMACIJE:

- Tijekom pečenja vafli, isključuje se zelena kontrolna lampica 3 i ponovno uključuje. To pokazuje regulaciju potrebne radne temperature.

Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Predviđeno vrijeme pečenja:

- 8 minuta. Ovisno o tome koliko želite da vafli budu smeđi. Vrijeme pečenja može se skratiti ili produljiti prema ukusu.

1. Aktivirajte blokadu 1 i rasklopite proizvod.
2. Upotrijebite sipalicu od drveta ili plastike otporne na visoku temperaturu da biste tijesto sipali na donju ploču za vafle 13. Nemojte koristiti metalnu sipalicu jer bi ona mogla oštetiti sloj protiv lijepljenja na pločama za vafle. Nemojte prepuniti donju ploču za vafle.

3. Spustite poklopac 14 pomoću ručke 15 i zatvorite blokadu kako bi proizvod ostao zatvoren dok se peče tijesto.
4. Kada su vafli spremni, plastičnom/drvenom lopaticom (ili drugim prikladnim nemetalnim alatom) izvadite vafle iz proizvoda kako biste izbjegli oštećenje neprianjajućeg sloja proizvoda.
5. Po završetku pečenja izvucite utikač 4 iz utičnice.

Tablica s podacima za pripremu

	Porcije	Vrijeme pripreme
Sendvič od tune	2	20 min.
Sendvič od puretine	2	20 min.
Sendvič Monte Cristo	2	20 min.
Pečeni pizza sendviči s feferonima	2	20 min.
Sendvič sa salatom od jaja	2	20 min.
Belgijski vafli	2	20 min.
Vafli s borovnicama	2	20 min.
Vafli sa slaninom/sirom	2	25 min.
Belgijski brownie-vafli	2	25 min.
Ražnjići s kozicama i šljivama	4	30 min.

● Recepti

● Sendvič od tune

Uklonjive ploče:

- Ploče za sendviče (gornja i donja ploča) 11

Sastojci:

4 kriške	Kruh za tost
85 g	Tahini
85 g	Nemasni grčki jogurt
80 g	Tuna
65 g	Svježi bosiljak
1	Iscijeđeni limun
14 ml	Maslinovo ulje
1 prstohvat	Sol
1 prstohvat	Papar

Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. Pomiješajte tahini, grčki jogurt i limunov sok te začinite bosiljkom, solju i paprom.
3. Dodajte maslinovo ulje u umak tahini jogurta. Umak od tahinija i jogurta rasporedite na 2 kriške kruha za tost.
4. Po tome rasporedite ocijeđenu tunu.
5. Pokrijte ostalim kriškama kruha za tost.
6. Zatvorite proizvod i roštiljajte 4 minute.
7. Odmah poslužite.

● Sendvič od puretine

Uklonjive ploče:

- Ploče za sendviče (gornja i donja ploča) 11

Sastojci:

4 kriške	Kruh za tost
2 kriške	Mladi sir gauda
50 g	Narezana pureća prsa
10 g	Senf
½	Luk
1 prstohvat	Sol
1 prstohvat	Papar

Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. Senf namažite po unutarnjoj strani kriški kruha za tost.
3. Sitno narežite luk.
4. Pureća prsa i luk rasporedite po 2 kriškama kruha za tost.
5. Začinite solju i paprom.
6. Po tome rasporedite kriške sira.
7. Pokrijte ostalim kriškama kruha za tost.
8. Zatvorite proizvod i roštiljajte 4 minute.
9. Odmah poslužite.

Sendvič Monte Cristo

Ploče:

- Ploče za sendviče (gornja i donja ploča) 11

Sastojci:

4 kriške	kruha
1 kriška	šunke
1 kriška	purećeg nareska
1 kriška	švicarskog sira
1	jaje
¼ šalice	mlijeka

Maslac (za kuhanje)

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Složite sendvič sa šunkom, puretinom i sirom između kriški kruha.
3. Umutite jaje i mlijeko.
4. Umočite sendvič u smjesu od jaja tako da prekrije obje strane.
5. Zatvorite proizvod i pecite sendvič 3–5 minuta dok ne porumeni.
6. Poslužite odmah.

Pečeni pizza sendviči s feferonima

Ploče:

- Ploče za sendviče (gornja i donja ploča) 11

Sastojci:

4 kriške	kruha

Ploške feferona

Mozzarella sir (usitnjen)

Umak za pizzu

Maslac (za mazanje)

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Namažite umak za pizzu na jednu stranu svake kriške kruha.
3. Dodajte feferone i mozzarella sir.
4. Na to stavite drugu krišku kruha.
5. Sendvič namažite maslacem s vanjske strane.
6. Zatvorite proizvod i pecite sendvič 3–5 minuta dok ne porumeni.
7. Poslužite odmah.

Sendvič sa salatom od jaja

Ploče:

- Ploče za sendviče (gornja i donja ploča) 11

Sastojci:

4 kriške	kruha od cjelovitog zrna
4	tvrdo kuhana jaja, usitnjena
2 velike žlice	majoneze
1 čajna žlica	Dijon senfa
1 velika žlica	narezanog vlasca
1 prstohvat	soli
1 prstohvat	papra

Priprema:

1. Prethodno zagrijte proizvod.
2. Priprema salate od jaja: U zdjeli pomiješajte usitnjena tvrdo kuhana jaja, majonezu, Dijon senf, narezani vlasac, sol i papar dok se dobro ne sjedine.
3. Slaganje sendviča: Mješavinu salate od jaja ravnomjerno podijelite na dvije kriške kruha.
4. Preko toga stavite preostali kruh. Odozgo stavite ostale kriške kruha.
5. Pečenje sendviča: Zatvorite proizvod i pecite sendvič 3–4 minute dok kruh ne porumeni.
6. Poslužite odmah.

Belgijski vafli

Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Sastojci:

5	Jaja
250 g	Maslac
200 g	Šećer
400 ml	Mlijeko
500 g	Višenamjensko brašno
2 vrećice	Vanilin šećer
5 g	Prašak za pecivo

Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. U posudi srednje veličine pomiješajte jaja, vanilin šećer, šećer i maslac.
3. Prašak za pecivo, približno polovicu brašna i polovicu mlijeka stavite u posudu i pomiješajte.
4. Dodajte preostalo brašno i mlijeko. Miješajte tako da se dobije kremasto tijesto.
5. Uklonjive ploče 13 poprskajte sprejem za kuhanje.
6. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po donjoj uklonjivoj ploči.
7. Zatvorite proizvod i pecite 8 minute.
8. Odmah poslužite.

Vafli s borovnicama

Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Sastojci:

100 ml	Biljno ulje
250 ml	Mlijeko
2	Jaja
100 g	Šećer
280 g	Višenamjensko brašno
8 g	Prašak za pecivo
80 g	Borovnice (svježe ili smrznute)

Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. U velikoj posudi usisajte ulje, mlijeko, jaja i šećer. Dodajte brašno i prašak za pecivo. Dobro promiješajte.
3. Podmetnite borovnice.
4. Obje uklonjive ploče 13 poprskajte sprejem za kuhanje.
5. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po donjoj uklonjivoj ploči.
6. Zatvorite proizvod i pecite 10 minuta dok ne porumene.
7. Izvadite keks i hladite 5 minuta kako biste dobili hrskavi keks.
8. Odmah poslužite.

Vafli sa slaninom/sirom

Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Sastojci:

570 g	Duboko smrznuti rendani krumpir
225 g	Dimljena šunka, u kockicama
200 g	Naribani Cheddar sir
3	Velika jaja, tučena
2 češnja	Češnjak (sjeckani)
2 žličice	Nasjeckani listići svježeg peršina
½ žličice	Osušeni timijan
¼ žličice	Dimljena paprika

Začinite solju i svježe mljevenim crnim paprom

Priprema:

1. Otopite smrznuti rendani krumpir.
2. Zagrijte proizvod.
3. Obje uklonjive ploče 13 poprskajte sprejem za kuhanje.
4. U velikoj posudi pomiješajte rendani krumpir, slaninu, sir, jaja, češnjak, peršin, timijan i papriku. Začinite solju i paprom.
5. Smjesu krumpira ravnomjerno raspodijelite po donjoj uklonjivoj ploči.
6. Zatvorite proizvod i pecite 14 minuta dok ne porumene i postanu hrskavi.
7. Odmah poslužite.

Belgijski brownie-vafli

Uklonjive ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Sastojci:

180 g	Višenamjensko brašno
65 g	Nezaslađeni kakaov prah
20 g	Kristalni šećer
1 žličice	Prašak za pecivo
1 žličice	Morska sol
10 žlica	Rastopljeni maslac, neposoljen
2	Velika jaja
2 žličice	Ekstrakt vanilije
60 ml	Voda
120 g	Komadići čokolade

- **Dodatni sastojci:** Sladoled od vanilije, čokoladni umak, šećer u prahu

Priprema:

1. Zagrijte proizvod. U veliku posudu pomiješajte brašno, kakaov prah, šećer, prašak za pecivo i sol. Rastopite maslac, odložite ga sa strane i pričekajte da se malo rashladi.
2. U maloj posudi pomiješajte jaja, ekstrakt vanilije i vodu. Smjesu jaja stavite u suhu masu. Brzo zamiješajte rastopljeni maslac. Dodajte komadiće čokolade.
3. Uklonjive ploče 13 poprskajte sprejem za kuhanje.
4. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po donjoj uklonjivoj ploči.
5. Zatvorite proizvod i pecite 15 minute.
6. Podignite poklopac 14 da biste provjerili vafle. Vafli trebaju biti potpuno oblikovani i mekani.
7. Poslužite sa šećerom u prahu, sladoledom od vanilije ili čokoladnim umakom.

Ražnjići s kozicama i šljivama

Uklonjive ploče:

- Ploče za pečenje (gornja i donja ploča) 12

Sastojci:

2 žlice	Repičino ulje
2 žlice	Korijandar (svježe nasjeckan)
1 žličica	Korica limete (svježe naribana)
3 žlice	Sok limete
½ žličice	Sol
12	Sirove kozice (8 do 12 kozica po 500 g/oguljene i izvađena crijeva)
3	Jalapeno papričice (uzdužno narezane, otkoštene i narezane na kvadrate)
2	Šljive (otkoštene i narezane na šestine)

Priprema:

1. Zagrijte proizvod.
2. U veliku posudu umiješajte repičino ulje, korijandar, koricu limete, sok limete i sol.
3. 3 velike žlice smjese stavite u manju posudu i odložite u stranu.
4. Kozice, jalapeno papričice i šljive dodajte u smjesu. Miješajte kako biste sve sastojke prekrili i zatim marinirajte.
5. Kozice, jalapeno papričice i šljive ravnomjerno rasporedite na 4 štapića (25 cm). Zbrinite marinadu.
6. Roštiljajte štapiće dok se kozice ne ispeku. Na svakoj strani roštiljajte štapiće otpr. 2 minute i zatim ih okrenite.
7. Poprskajte preostalom marinadom.

Uklanjanje smetnji

Problem	Otklanjanje kvara
Proizvod ne funkcionira.	☐ Priključite priključni kabel 4 u odgovarajuću utičnicu.
Vafli/sendviči su pretamni.	☐ Skratite vrijeme pečenja.
Vafli/sendviči su presvijetli.	☐ Produljite vrijeme pečenja.

Problem	Otklanjanje kvara
Gotovi pečeni vafli/sendviči se teško uklanjaju s proizvoda.	☐ Malo namažite uklonjive ploče 11/13 prije pečenja. ☐ Isprobajte neki drugi recept za tijesto.

● Čišćenje i njega

⚠ OPASNOST! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- Prije čišćenja uvijek odspojite proizvod od izvora napajanja.
- Električne dijelove proizvoda ne uranjajte pod vodu ni druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.
- Spriječite da voda ili druge tekućine prodre unutar proizvod.

⚠ OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!

- Proizvod nemojte čistiti odmah nakon pečenja. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

⚠ OPREZ! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!

- Za čišćenje proizvoda i pribora nemojte upotrebljavati abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje niti tvrde četke.

ⓘ INFORMACIJE:

- Proizvod čistite odmah nakon što se ohladi. Osušeni ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.
- Uklonjive ploče 11/12/13 su prikladne za pranje u perilici posuđa.

Dio	Način čišćenja
■ Kućište	☐ Kućište očistite lagano navlaženom krpom. Ako je potrebno, dodajte malo deterdženta.
■ Uklonjive ploče 11/12/13	☐ Uklonjive ploče isperite vodom i blagim deterdžentom.
■ Odjeljci na donjoj strani uklonjivih ploča ■ Grijač 6 ■ Blokada 1	☐ Uklonite masnoću i tekućinu komadom kuhinjskog papira. ☐ Uklonite sve lijepljene, zagorene ostatke drvenom lopaticom ili malim drvenim štapićem.

☐ Nakon čišćenja i prije ponovne uporabe temeljito osušite sve dijelove proizvoda.

● Spremanje

⚠ OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!

- Proizvod nemojte uskladištiti odmah nakon pečenja. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

⚠ PAŽNJA! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!

- Vrući proizvod nemojte držati u ormaru ni u ambalaži.

☐ Očistite proizvod prije spremanja.
☐ Priključni kabel 4 namotajte oko dijela za namotavanje kabela 5.
☐ Čuvajte proizvod u originalnoj ambalaži kada se ne koristi.
☐ Proizvod čuvajte na suhom mjestu izvan dohvata djece.
☐ Proizvod skladištite na hladnom, suhom mjestu, zaštićenom od vlage i izvan dohvata djece.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir I karton / 80–98: miješani materijali.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitan prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 545016_2510) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: owim@lidl.hr

Srpska oznaka sukladnosti

CE

Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju ... Strana 93
Uvod ... Strana 94
Predviđena upotreba ... Strana 94
Opseg isporuke ... Strana 94
Opis delova ... Strana 94
Tehnički podaci ... Strana 94
Bezbednosne napomene ... Strana 94
Pre prve upotrebe ... Strana 97
Raspakivanje proizvoda i osnovno čišćenje ... Strana 97
Upotreba ... Strana 97
Postavljanje i uklanjanje ploča ... Strana 97
Rad ... Strana 98
Roštiljanje sendviča ... Strana 98
Roštiljanje ... Strana 99
Pečenje vafla ... Strana 99
Recepti ... Strana 100
Sendvič od tunjevine ... Strana 100
Sendvič od ćuretine ... Strana 100
Sendvič Monte Cristo ... Strana 100
Pečeni pizza sendviči sa feferonima ... Strana 101
Sendvič sa salatom od jaja ... Strana 101
Belgijski vafli ... Strana 101
Vafli s borovnicama ... Strana 102
Vafli sa šunkom i sirom ... Strana 102
Čokoladni belgijski vafli ... Strana 102
Ražnjići od škampa sa šljivama ... Strana 103
Rešavanje problema ... Strana 103
Čišćenje i nega ... Strana 103
Skladištenje ... Strana 104
Odlaganje ... Strana 104
Garancija ... Strana 104
GARANCIJA I GARANTNI LIST ... Strana 105
Postupak garancije ... Strana 106
Servis ... Strana 106

Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju

Sledeća upozorenja se upotrebljavaju u ovom uputstvu za upotrebu i na ambalaži:

	**OPASNOST!** Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Opasnost“ označava opasnost sa visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.		Naizmenična struja/napon
		Hz	Herc (frekvencija napajanja)
		W	Vat
	**UPOZORENJE!** Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Upozorenje“ označava opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.		Ovaj simbol u kombinaciji sa rečju „Informacija“ pruža dodatne korisne informacije.
			Proizvod upotrebljavajte samo u suvim zatvorenim prostorima.
	**OPREZ!** Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Oprez“ označava opasnost sa niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati malim ili umjerenim povredama.		Opasnost – rizik od strujnog udara!
			Oprez – vruća površina!
	Zamenljive ploče mogu da se peru u sudomašini.		Simbol za zaštitno uzemljenje
			Bezbedno za hranu. Ovaj proizvod nema štetan uticaj na ukus ili miris.
CE	CE oznaka označava usklađenost sa relevantnim direktivama EU koje se odnose na ovaj proizvod.		Informacije o bezbednosti Uputstvo za upotrebu

APARAT ZA SENDVIČE

Uvod

Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Tako ste se odlučili za visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je deo ovog proizvoda. Sadrži važna bezbednosna uputstva, uputstva za upotrebu i odlaganje. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za rikovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za navedene oblasti primene. Predajte sve dokumente prilikom isporuke proizvoda trećem licu.
Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda bićete direktno preusmereni na veb stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 545016_2510.

Predviđena upotreba

Ovaj proizvod je predviđen za pravljenje vafla, sendviča i roštiljanje namirnica. Nemojte da ga upotrebljavate u druge svrhe.

Ovaj proizvod je namenjen samo za privatnu upotrebu u domaćinstvu, ne za komercijalne svrhe.

Proizvođač nije odgovoran za štete uzrokovane nepravilnom upotrebom.

Opseg isporuke

1× Aparat za sendviče
3× Komplet zamenljivih ploča
1× Uputstvo za upotrebu

Opis delova

1 Bravica
2 Crveni indikator (napajanje)
3 Zeleni indikator (spremno)
4 Strujni kabl sa strujnim utikačem
5 Držač strujnog kabla
6 Grejač
7 Velika bravica kuke
8 Ručica za otpuštanje
9 Spoljna bravica (mala)
10 Unutrašnja bravica (velika)
11 Ploča za sendvič (gornja i donja ploča)
12 Ploča za roštilj (gornja i donja ploča)
13 Ploča za vafle (gornja i donja ploča)
14 Poklopac
15 Ručka

Tehnički podaci

Ulazni napon:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Potrošnja struje:	750 W
Klasa zaštite:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Bezbednosne napomene

PRE UPOTREBE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM INFORMACIJAMA O BEZBEDNOSTI I UPUTSTVIMA ZA UPOTREBU!

U slučaju oštećenja prouzrokovanih nepoštovanjem ovog uputstva za upotrebu, garancija prestaje da važi!

Ne preuzimamo odgovornost za posledičnu štetu! Ne preuzimamo odgovornost za materijalnu štetu ili telesne povrede uzrokovane nepravilnim rukovanjem ili nepoštovanjem bezbednosnih napomena!

⚠ UPOZORENJE! RIZIK ZA ŽIVOT ILI RIZIK OD NESREĆE ZA BEBE I DECU!

- Nemojte nikada da ostavljate decu bez nadzora sa ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja. Deca često potcenjuju opasnosti. Decu uvek držite dalje od ambalažnog materijala.
- Ovaj proizvod mogu da upotrebljavaju deca uzrasta od 8 godina i starija, i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način upotrebe proizvoda i ako su razumeli opasnosti u vezi sa tim.
- Deca ne smeju da se igraju proizvodom.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca bez nadzora. Očistite proizvod i dodatnu opremu (videti odeljak „Čišćenje i nega“).
- Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primenama, kao što su:
  - kuhinje namenjene osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
  - seoska imanja;
  - za goste hotela, motela i drugih okruženja stambenog tipa;
  - smeštajni objekti koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Proizvod i pripadajući strujni kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.

⚠ UPOZORENJE! RIZIK OD POVREDA!

- Nepropisna upotreba može da rezultira povredama. Ovaj proizvod upotrebljavajte samo u skladu s ovim uputstvima. Nemojte pokušavati da modifikujete proizvod ni na koji način.

⚠ OPASNOST! RIZIK OD STRUJNOG UDARA!

- Nemojte nikada pokušavati da sami popravljate proizvod. U slučaju kvara, popravke sme da obavlja samo kvalifikovano osoblje.
- Nemojte da potapate proizvod u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.

- Nemojte nikada da upotrebljavate oštećeni proizvod. Ako je oštećen, isključite proizvod iz strujnog napajanja i obratite se svom prodavcu.
- Proizvod ne sme da se upotrebljava ako je pao i ako na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.
- Proizvod se uvek napaja dok je priključen na strujno napajanje.
- Pre priključivanja proizvoda na strujno napajanje, proverite da li vrednosti napona i struje odgovaraju vrednostima na tipskoj pločici proizvoda.
- Redovno proveravajte da li su strujni utikač i kabl oštećeni. Ako se strujni kabl ovog proizvoda ošteti, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovane osobe da se izbegnu opasnosti.
- Zaštitite strujni kabl od oštećivanja. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko oštrih ivica, nemojte da ga pritiskate ili savijate. Strujni kabl držite dalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

⚠ OPREZ! VRUĆA POVRŠINA!

- Tokom upotrebe proizvod se zagreva. Nemojte da dodirujete proizvod tokom upotrebe ili odmah nakon upotrebe.
- Dodirujte ručku proizvoda samo tokom rada i dok se još hladi.
- Tokom upotrebe treba biti oprezan jer ručka može da bude topla.

⚠ UPOZORENJE! RIZIK OD POVREDA I OŠTEĆENJA!

- Proizvod ne sme da se ostavlja bez nadzora kada je priključen na strujno napajanje.
- Nemojte da premeštate proizvod kada radi.
- Nemojte da upotrebljavate proizvod ako komplet ploča nije umetnut.
- Nemojte da stavljate proizvod na vruće ploče (šporet na gas, električni šporet, šporet na ugalj, itd.). Proizvod upotrebljavajte samo na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrostalnoj i suvoj površini.
- Nemojte da prekrivate proizvod kada je u upotrebi ili odmah posle upotrebe dok je još vruć.

- Vodite računa da se strujni kabl ne priklešti pločama i da ne dodiruje ivicu ploča.
- Upotreba produžnih kablova se ne preporučuje.
  Ako produžni kabl mora da se upotrebljava, mora biti konstruisan za protok struje od najmanje 10 A.
- Položite kablove tako da ne postoji mogućnost saplitanja o kablove ili oštećenja.
- Ovaj proizvod nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Nemojte da izvlačite strujni utikač iz strujne utičnice povlačenjem za strujni kabl.
- Zaštitite proizvod, pripadajući strujni kabl i strujni utikač od prašine, direktnog sunčevog zračenja, vode koja kapa i prska.
- Zaštitite proizvod od vrućine. Nemojte da stavljate proizvod u blizini izvora toplote, kao što su štednjaci ili grejalice.

⚠ UPOZORENJE! RIZIK OD POVREDA!

- Pre radova čišćenja i kada ga ne upotrebljavate, isključite proizvod iz strujnog napajanja.

● Pre prve upotrebe

● Raspakivanje proizvoda i osnovno čišćenje

1. Izvadite proizvod iz ambalaže i uklonite sav ambalažni materijal i plastične omote.
2. Proverite da li su svi navedeni delovi uključeni u opseg isporuke (pogledajte odeljak „Opseg isporuke“).
3. Proverite da li su proizvod i svi delovi u dobrom stanju. Ako nađete bilo kakvo oštećenje ili nedostatke, nemojte da upotrebljavate proizvod već pratite postupak opisan u odeljku „Garancija“.
4. Pre prve upotrebe uključite proizvod bez hrane da izgore svi eventualni ostaci od proizvodnje. Obezbedite odgovarajuću ventilaciju.
5. Očistite sve delove proizvoda na način opisan u odeljku „Čišćenje i nega“.

● Upotreba

● Postavljanje i uklanjanje ploča

⚠ UPOZORENJE! RIZIK OD STRUJNOG UDARA!

- Pre postavljanja/uklanjanja ploča isključite strujni utikač iz zidne utičnice.

⚠ OPREZ! VRUĆA POVRŠINA!

- Nemojte da menjate/uklanjate ploče odmah nakon rada. Sačekajte da se proizvod ohladi.

ⓘ INFORMACIJE:

- Postavite samo ploče 11/12/13 iste vrste.

Postavljanje ploča

1. Otvorite bravicu 1 i rasklopite proizvod.
2. Stavite unutrašnju bravicu 10 izabrane ploče u velike bravice kuke 7.
3. Pritisnite ploču prema dole tako da osetno ulegne u svoje mesto.
4. Ponovite korake 2 i 3 na drugoj strani proizvoda.

Uklanjanje ploča

1. Otvorite bravicu 1 i rasklopite proizvod.
2. Povucite ručice za otpuštanje 8 i uklonite ploču.
3. Ponovite korak 2 na drugoj strani proizvoda.

Rad

INFORMACIJE:

- Tokom prvih nekoliko zagrevanja proizvoda može da se oseti slab miris. Obezbedite odgovarajuću ventilaciju u prostoriji.
- Bacite prve izroštiljane ili ispečene namirnice.
- Zeleni indikator 3 se tokom rada s vremena na vreme uključuje i isključuje. To znači da se proizvod ponovo zagreva na radnu temperaturu.
- Ovaj proizvod je predviđen za pravljenje vafla, sendviča i roštiljanje namirnica (pogledajte sledeće odeljke).

Preporučena vremena pečenja/ roštiljanja	
Sendviči	4 do 5 minuta
Roštiljanje	4 do 9 minuta (s vremena na vreme proverite stepen zapečenosti)
Vafli (slatki/slani)	8 minuta
Samo za referencu (pogledajte odeljak „Recepti“ za procenjeno vreme kuvanja)	

1. Za uključivanje proizvoda priključite strujni utikač 4 u odgovarajuću zidnu utičnicu. Svetli crveni indikator 2.
2. Neka proizvod bude zabravljen tokom predgrevanja. Predgrevanje treba da traje dok se ne uključi zeleni indikator 3.
3. Podmažite gornju i donju zamenljivu ploču 11/12/13 odgovarajućim jestivim uljem.
4. Stavite odgovarajuću količinu namirnica ili testa na donje ploče i zatvorite poklopac 14 pomoću ručke 15 i bravice 1 da proizvod bude zatvoren tokom pečenja namirnica.
5. Za isključivanje proizvoda isključite strujni utikač iz zidne utičnice. Crveni indikator se isključuje.

Svetlosni indikator	Status
Crveni indikator 8 je isključen. Zeleni indikator 7 je isključen.	Proizvod isključen.
Crveni indikator 8 je uključen. Zeleni indikator 7 je isključen.	Proizvod se zagreva/ponovo zagreva.
Crveni indikator 8 je uključen. Zeleni indikator 7 je uključen.	Optimalna temperatura je dostignuta.

Roštiljanje sendviča

Pogodno za sendvič džepove sa slatkim ili slanim punjenjem.

INFORMACIJE:

- Tokom roštiljanja sendviča zeleni indikator 3 se isključuje i ponovo uključuje. Na taj način se reguliše potrebna radna temperatura.

Ploče:

- Ploče za sendvič (gornja i donja ploča) 11

Približno vreme roštiljanja:

- 4 do 5 minuta, zavisno od toga koliko želite hrskav sendvič. Vreme roštiljanja može da se skrati ili produži zavisno od vašeg ličnog ukusa.

1. Otvorite bravicu 1 i rasklopite proizvod.
2. Stavite 2 pripremljena sendviča na donju ploču za sendviče 11.
3. Zatvorite poklopac 14 pomoću ručke 15 i bravice da proizvod bude zatvoren tokom roštiljanja sendviča.
4. Kada sendviči budu gotovi, izvadite ih iz proizvoda pomoću plastične/drvene lopatice (ili drugog odgovarajućeg nemetalnog pribora) da se oštetite nelepljivi premaz proizvoda.
5. Kada završite s roštiljanjem, isključite strujni utikač 4 iz zidne utičnice.

Roštiljanje

⚠ OPREZ! OPASNOST OD PRSKANJA!

- Nemojte da upotrebljavate mokre namirnice za roštiljanje. Prilikom otvaranja proizvoda doći će do prskanja masnoće i dizanja pare.

Pogodno za roštiljanje manjih komada mesa, kobasica ili povrća.

ⓘ INFORMACIJE:

- Tokom roštiljanja namirnica zeleni indikator 3 se isključuje i ponovo uključuje. Na taj način se reguliše potrebna radna temperatura.

Ploče:

- Ploče za roštilj (gornja i donja ploča) 12

Približno vreme roštiljanja:

- 4 do 9 minuta, zavisno od toga koliko želite zapečene namirnice. Vreme roštiljanja može da se skrati ili produži zavisno od vašeg ličnog ukusa.

1. Otvorite bravicu 1 i rasklopite proizvod.
2. Stavite namirnice za roštiljanje na donju ploču za roštilj 12.
3. Zatvorite poklopac 14 pomoću ručke 15 i bravice da proizvod bude zatvoren tokom roštiljanja namirnica.
4. Kada završite s roštiljanjem, isključite strujni utikač 4 iz zidne utičnice.

Pečenje vafla

Pogodno za slatke i slane vafle.

ⓘ INFORMACIJE:

- Tokom pečenja vafla zeleni indikator 3 se isključuje i ponovo uključuje. Na taj način se reguliše potrebna radna temperatura.

Ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Približno vreme pečenja:

- 8 minuta, zavisno od toga koliko želite zapečene vafle. Vreme pečenja može da se skrati ili produži zavisno od vašeg ličnog ukusa.

1. Otvorite bravicu 1 i rasklopite proizvod.
2. Drvenom ili vatrostalnom plastičnom kutlačom izlijte testo na donju ploču za vafle 13. Nemojte da upotrebljavate metalne kutlače jer mogu da oštete nelepljivu površinu ploča. Nemojte da prepunite donju ploču za vafle testom.
3. Zatvorite poklopac 14 pomoću ručke 15 i bravice da proizvod bude zatvoren dok se testo peče.
4. Kada vafli budu gotovi, izvadite ih iz proizvoda pomoću plastične/drvene lopatice (ili drugog odgovarajućeg nemetalnog pribora) da se oštetite nelepljivi premaz proizvoda.
5. Kada završite s pečenjem, isključite strujni utikač 4 iz zidne utičnice.

Tabela sa podacima za pripremu

	Porcije	Vreme pripreme
Sendvič od tunjevine	2	20 min.
Sendvič od ćuretine	2	20 min.
Sendvič Monte Cristo	2	20 min.
Pečeni pizza sendviči sa feferonima	2	20 min.
Sendvič sa salatom od jaja	2	20 min.
Belgijski vafli	2	20 min.
Vafli s borovnicama	2	20 min.
Vafli sa šunkom i sirom	2	25 min.
Čokoladni belgijski vafli	2	25 min.
Ražnjići od škampa sa šljivama	4	30 min.

Recepti

Sendvič od tunjevine

Ploče:

- Ploče za sendvič (gornja i donja ploča) [11]

Sastojci:

4 kriške	Hleba za tost
85 g	Tahinija
85 g	Grčkog jogurta sa niskim sadržajem masti
80 g	Tunjevine
65 g	Svežeg bosiljka
1	Isceđeni limun
14 ml	Maslinovog ulja
1 prstohvat	Soli
1 prstohvat	Bibera

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Pomešajte tahini, grčki jogurt i sok od limuna i začinite bosiljkom, solju i biberom.
3. U sos od tahinija i jogurta dodajte maslinovo ulje. Premažite 2 donje kriške hleba za tost sosom od tahinija i jogurta.
4. Odozgo rasporedite oceđenu tunjevinu.
5. Preko toga stavite preostale kriške hleba za tost.
6. Zatvorite proizvod i roštiljajte 4 minuta.
7. Poslužite odmah.

Sendvič od ćuretine

Ploče:

- Ploče za sendvič (gornja i donja ploča) [11]

Sastojci:

4 kriške	Hleba za tost
2 lista	Mladog Gauda sira
50 g	Narezanih ćurećih prsa
10 g	Senfa
½	Crvenog luka
1 prstohvat	Soli
1 prstohvat	Bibera

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Unutrašnjost kriški hleba za tost premažite senfom.
3. Usitnite crveni luk.
4. Rasporedite ćureća prsa i luk na 2 donje kriške hleba za tost.
5. Posolite i pobiberite.
6. Odozgo stavite listove sira.
7. Preko toga stavite preostale kriške hleba za tost.
8. Zatvorite proizvod i roštiljajte 4 minuta.
9. Poslužite odmah.

Sendvič Monte Cristo

Ploče:

- Ploče za sendvič (gornja i donja ploča) [11]

Sastojci:

4 kriške	Hleba
1 kriška	Šunke
1 kriška	Ćurećeg nareska
1 kriška	Švajcarskog sira
1	Jaje
¼ šoljice	Mleka

Maslac (za kuvanje)

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Napravite sendvič sa šunkom, ćuretinom i sirom između kriški hleba.
3. Umutite jaje i mleko.
4. Stavite sendvič u smesu od jaja tako da prekrije obe strane.
5. Zatvorite proizvod i pecite 3 – 5 minuta dok ne dobije zlatno-smeđu boju.
6. Poslužite odmah.

Pečeni pizza sendviči sa feferonima

Ploče:

- Ploče za sendvič (gornja i donja ploča) 11

Sastojci:

4 kriške	Hleba
Kriške feferona	
Mozzarella sir (usitnjen)	
Sos za pizzu	
Maslac (za mazanje)	

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Namažite sos za pizzu na jednu stranu svake kriške hleba.
3. Dodajte feferone i mozzarella sir.
4. Odozgo stavite drugu krišku hleba.
5. Namažite sendvič maslacem sa spoljne strane.
6. Zatvorite proizvod i pecite 3–5 minuta dok ne dobije zlatno-smeđu boju.
7. Poslužite odmah.

Sendvič sa salatom od jaja

Ploče:

- Ploče za sendvič (gornja i donja ploča) 11

Sastojci:

4 kriške	Integralnog hleba
4	Tvrdo kuvana jaja, naseckana
2 velike kašike	Majoneza
1 čajna kašika	Dijon senfa
1 velika kašika	Naseckanog vlašca
1 prstohvat	Soli
1 prstohvat	Bibera

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. Priprema salate od jaja: U činiji pomešajte naseckana tvrdo kuvana jaja, majonezu, Dijon senf, naseckani vlašac, so i biber dok se dobro ne sjedine.
3. Pravljenje sendviča: Mešavinu salate od jaja ravnomerno podelite na dve kriške hleba.
4. Preko toga stavite preostali hleb. Odozgo stavite ostale kriške hleba.
5. Pečenje sendviča: Zatvorite proizvod i pecite 3–4 minute dok hleb ne dobije zlatno-smeđu boju.
6. Poslužite odmah.

Belgijski vafli

Ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Sastojci:

5	Jaja
250 g	Maslaca
200 g	Šećera
400 ml	Mleka
500 g	Višenamenskog brašna
2 pakovanja	Vanila šećera
5 g	Praška za pecivo

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U činiji srednje veličine pomešajte jaje, vanila šećer, šećer i maslac.
3. U činiju dodajte prašak za pecivo, oko pola brašna i pola mleka i promešajte.
4. Dodajte ostatak brašna i mleka i mešajte dok testo ne postane kremasto.
5. Obe zamenljive ploče 13 poprskajte sprejom za kuvanje.
6. Kašikom ravnomerno stavite testo na donju ploču.
7. Zatvorite proizvod i pecite 8 minuta.
8. Poslužite odmah.

Vafli s borovnicama

Ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Sastojci:

100 ml	Biljnog ulja
250 ml	Mleka
2	Jaja
100 g	Šećera
280 g	Višenamenskog brašna
8 g	Praška za pecivo
80 g	Borovnica (svežih ili zamrznutih)

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U velikoj činiji umutite ulje, mleko, jaja i šećer. Dodajte brašno i prašak za pecivo i mešajte dok se smesa dobro izmeša.
3. Ubacite borovnice.
4. Obe zamenljive ploče 13 poprskajte sprejom za kuvanje.
5. Kašikom ravnomerno stavite testo na donju ploču.
6. Zatvorite proizvod i pecite 10 minuta dok testo ne dobije zlatno-smeđu boju.
7. Izvadite vafl i sačekajte 5 minuta da se ohladi da bude hrskav.
8. Poslužite odmah.

Vafli sa šunkom i sirom

Ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Sastojci:

570 g	Zamrznutog narendanog krompira
225 g	Švarcvaldske šunke, isečene na kockice
200 g	Narendanog čedar sira
3	Velika jaja, umućena
2 čena	Belog luka (sitno iseckanog)
2 kašičice	Usitnjenih listića svežeg peršuna
½ kašičice	Sušenog timijana
¼ kašičice	Dimljene paprike

So i sveže mleven crni biber, po ukusu

Priprema:

1. Odmrznite narendani krompir.
2. Zagrejte proizvod.
3. Obe zamenljive ploče 13 poprskajte sprejom za kuvanje.
4. U velikoj činiji pomešajte narendani krompir, šunku, sir, jaja, beli luk, peršun, timijan i papriku. Posolite i pobiberite, po ukusu.
5. Kašikom ravnomerno stavite smesu od krompira na donju ploču.
6. Zatvorite proizvod i pecite 14 minuta dok smesa ne dobije zlatno-smeđu boju i ne bude hrskava.
7. Poslužite odmah.

Čokoladni belgijski vafli

Ploče:

- Ploče za vafle (gornja i donja ploča) 13

Sastojci:

180 g	Višenamenskog brašna
65 g	Nezaslađenog kakaa u prahu
20 g	Šećera u granulama
1 kašičica	Praška za pecivo
1 kašičica	Morske soli
10 kašika	Otopljenog neslanog maslaca
2	Velika jaja
2 kašičice	Ekstrakta vanile
60 ml	Vode
120 g	Mali komadići čokolade

- **Prelivi po želji:** sladoled od vanile, čokoladni umak, šećer u prahu

Priprema:

1. Zagrejte proizvod. U velikoj činiji pomešajte brašno, kakao u prahu, šećer, prašak za pecivo i so. Otopite maslac i ostavite ga sa strane da se malo ohladi.
2. U maloj činiji umutite jaja, ekstrakt vanile i vodu. Izmutite smesu od jaja u suvu smesu, a zatim brzo umešajte otopljeni maslac. Umešajte komadiće čokolade.
3. Obe zamenljive ploče 13 poprskajte sprejom za kuvanje.

4. Kašikom ravnomerno stavite testo na donju ploču.
5. Zatvorite proizvod i pecite 15 minuta.
6. Podignite poklopac 14 da proverite vafle. Vafl treba da bude potpuno oblikovan, ali mekan na dodir.
7. Poslužite uz šećer u prahu, sladoled od vanile ili čokoladni umak.

● Ražnjići od škampa sa šljivama

Ploče:

- Ploče za roštilj (gornja i donja ploča) 12

Sastojci:

2 kašike	Ulja uljane repice
2 kašike	Korijandera (sveže seckanog)
1 kašičica	Kore limete (sveže narendane)
3 kašike	Soka od limete
½ kašičice	Soli
12	Sirovih škampa (8 do 12 škampa na 500 g/oljuštenih i očišćenih)
3	Jalapeno paprike (isečene po dužini, očišćene od semenki i narezane na četvrtine)
2	Šljive (očišćene od koštica i naseckane na šest kockica)

Priprema:

1. Zagrejte proizvod.
2. U velikoj činiji umutite ulje uljane repice, korijander, koricu limete, sok od limete i so.
3. Stavite 3 kašike smese u malu činiju i ostavite sa strane.
4. U preostalu marinadu dodajte škampe, jalapeno paprike i šljive. Mešajte da premažete sve sastojke, a zatim marinirajte.
5. Ravnomerno rasporedite škampe, jalapeno paprike i šljive na 4 ražnjića (25 cm). Bacite marinadu.
6. Pecite ražnjiće dok se škampi ne ispeku. Okrenite ražnjiće jednom. Pecite ražnjiće 2 minuta sa svake strane.
7. Prelijte preostalom marinadom.

● Rešavanje problema

Problem	Rešenje
Proizvod ne radi.	☐ Priključite strujni kabl 4 u odgovarajuću zidnu utičnicu.
Vafli/sendviči su previše tamni.	☐ Skratite vreme pečenja.
Vafli/sendviči su previše svetli.	☐ Produžite vreme pečenja.
Gotovi vafli/ sendviči se teško vade iz proizvoda.	☐ Malo podmažite ploče 11/13 pre pečenja. ☐ Pokušajte da upotrebite drugi recept za testo.

● Čišćenje i nega

⚠ OPASNOST! RIZIK OD STRUJNOG UDARA!

- Proizvod uvek isključite iz zidne utičnice pre čišćenja.
- Nemojte da potapate električne komponente proizvoda u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.
- Nemojte dozvoliti da u proizvod prodre voda ili druge tečnosti.

⚠ OPREZ! VRUĆA POVRŠINA!

- Nemojte da čistite proizvod odmah nakon rada. Sačekajte da se proizvod ohladi.

⚠ NAPOMENA! RIZIK OD OŠTEĆENJA!

- Za čišćenje proizvoda ili pripadajućeg pribora nemojte da upotrebljavate abrazivna, agresivna sredstva za čišćenje ili krute četke.

ⓘ INFORMACIJE:

- Očistite proizvod odmah nakon što se ohladi. Kada se osuše, ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.
- Ploče 11/12/13 mogu da se peru u sudomašini.

Deo	Postupak čišćenja
■ Kućište	□ Kućište obrišite blago navlaženom krpom. Ako je potrebno, dodajte malo deterdženta.
■ Ploče 11/12/13	□ Isperite ploče vodom i blagim deterdžentom.
■ Prostori ispod ploča ■ Grejač 6 ■ Bravica 1	□ Masnoću i tečnosti uklonite kuhinjskim papirom. □ Zaglavljene zagorene ostatke uklonite drvenom lopaticom ili malim drvenim ražnjićima.

□ Posle čišćenja i pre ponovne upotrebe proizvoda, dobro osušite sve delove.

● Skladištenje

⚠ OPREZ! VRUĆA POVRŠINA!

■ Nemojte da skladištite proizvod odmah posle upotrebe. Sačekajte da se proizvod ohladi.

⚠ NAPOMENA! RIZIK OD OŠTEĆENJA!

■ Nemojte da spremate vruć proizvod u ormarić ili u ambalažu.

□ Očistite proizvod pre skladištenja.
□ Namotajte strujni kabl 4 oko držača strujnog kabla 5 na donjoj strani proizvoda.
□ Kada ga ne upotrebljavate, proizvod skladištite u originalnoj ambalaži.
□ Skladištite proizvod na suvom mestu van domašaja dece.
□ Skladištite proizvod na hladnom, suvom mestu, koje je zaštićeno od vlage i van domašaja dece.

● Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: mešavine.



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte bacati vaš proizvod kada je iskorišćen kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

● Garancija

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:
■ da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
■ pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
■ posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:
Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:
Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	APARAT ZA SENDVIČE
Model:	HG14400
IAN / Serijski broj:	545016_2510
Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije-uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs

Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:

Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 545016_2510) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

Servis

RS **Servis Srbija**
Tel.: 0800 300 180
E-Mail: owim@lidl.rs

Srpska oznaka usaglašenosti

CE

Предупредувања и употребени симболи ... Страница 108
Вовед ... Страница 109
Употреба ... Страница 109
Содржина на пакетот ... Страница 109
Опис на деловите ... Страница 109
Технички податоци ... Страница 109
Безбедносни напомени ... Страница 110
Пред првата употреба ... Страница 113
Распакување на производот и основно чистење ... Страница 113
Употреба ... Страница 113
Инсталирање и отстранување на плочите ... Страница 113
Работење ... Страница 114
Печени сендвичи на скара ... Страница 114
Печење на скара ... Страница 115
Печење вафли ... Страница 115
Рецепти ... Страница 116
Туна сендвич ... Страница 116
Сендвич со мисиркино месо ... Страница 116
Сендвич „Монте Кристо“ ... Страница 117
Сендвичи на скара со пеперони пица ... Страница 117
Сендвич со салата од јајца ... Страница 117
Белгиски вафли ... Страница 118
Вафли од боровница ... Страница 118
Вафли со шунка и кашкавал ... Страница 118
Брауни белгиски вафли ... Страница 119
Ќебапи од ракчиња и сливи ... Страница 119
Решавање проблеми ... Страница 120
Чистење и грижа ... Страница 120
Складирање ... Страница 120
Одлагање ... Страница 121
Гаранција ... Страница 121
Постапка во случај на гаранција ... Страница 122
Сервис ... Страница 122

Предупредувања и употребени симболи

Следниве предупредувања се користат во овој прирачник за корисници и на пакувањето:

⚠	**ОПАСНОСТ!** Овој симбол, во комбинација со зборот за сигнализирање „Опасност“ означува опасност од висок ризик која, доколку не се спречи, може да предизвика смрт или сериозна повреда.	~	Наизменична струја/волтажа
		Hz	Херци (фреквенција на напојување)
		W	Вати
⚠	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Предупредување“ означува ризик од среден степен кој, доколку не се спречи, може да резултира со смрт или сериозна повреда.	ⓘ	Овој симбол во комбинација со зборот „Информации“ обезбедува дополнителни корисни информации.
			Користете го производот само во суви внатрешни простории.
⚠	**ПРЕТПАЗЛИВО!** Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Претпазливо“ означува опасност од низок ризик која, доколку не се спречи, може да предизвика мала или умерена повреда.		Опасност – ризик од струен удар!
			Внимание - жешка површина!
	Заменливите плочи се погодни за машина за миење садови.		Симбол за заштитно заземјување
			Безбедно за храна. Овој производ нема негативен ефект врз вкусот или мирисот.
CE	CE ознаката означува усогласеност со релевантните директиви на ЕУ што се однесуваат на овој производ.		Безбедносни информации Упатства за употреба

АПАРАТ ЗА СЕНДВИЧИ

Вовед

Ве честитаме за купувањето на Вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Тоа содржи важни информации за безбедност, користење и отстранување. Запознајте се со сите упатства за употреба и безбедност пред да го користите производот. Користете го производот само како што е опишано и за наведените намени. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.
Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на QR-кодот ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата Lidl-Service (www.lidl-service.com) , каде што со внесување на бројот на артиклот (IAN) 545016_2510 можете да го отворите вашето упатство за употреба.

Употреба

Овој производ е дизајниран за правење вафли, сендвичи и за печење храна на скара. Не употребувајте го за никоја друга намена.

Овој производ е наменет само за употреба во домаќинства, а не за комерцијални цели.

Производителот не прифаќа никаква одговорност за штетата настаната поради несоодветна употреба.

Содржина на пакетот

1× Апарат за сендвичи
3× Комплети заменливи плочи
1× Прирачник за упатства

Опис на деловите

1 Брава
2 Црвен индикатор (напојување)
3 Зелен индикатор (подготвено)
4 Кабел за струја со приклучок
5 Држач за кабел за струја
6 Греен елемент
7 Голем држач за кука
8 Рачка за ослободување
9 Надворешен држач (мал)
10 Внатрешен држач (голем)
11 Плоча за сендвич (горна и долна плоча)
12 Плоча за скара (горна и долна плоча)
13 Плоча за вафла (горна и долна плоча)
14 Капак
15 Рачка

Технички податоци

Влезен напон:	220–240 V~, 50–60 Hz
Потрошувачка на струја:	750 W
Класа на заштита:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Безбедносни напомени

ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ ПРОИЗВОДОТ, ЗАПОЗНАЈТЕ СЕ СО СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ И УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА!

Во случај на оштетување, кое произлегува од непочитување на овие упатства за работа, барањето за гаранција нема да важи!

Не се прифаќа одговорност за оштетување кое настанува како резултат на тоа! Во случај на материјално оштетување или лична повреда предизвикана од неправилно ракување или непочитување на безбедносните упатства, не се прифаќа одговорност!

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! РИЗИК ОД ЗАГУБА НА ЖИВОТ ИЛИ РИЗИК ОД НЕСРЕЌА ЗА БЕБИЊА И ДЕЦА!

- Никогаш не оставајте ги децата без надзор со амбалажата. Амбалажата предизвикува опасност од задушување.

  Децата често ги потценуваат опасностите. Секогаш чувајте ги децата подалеку од амбалажата.
- Овој производ можат да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или доколку им се дадени упатства во врска со употребата на производот на безбеден начин и доколку ги разбираат вклучените опасности.
- Децата не смеат да си играат со производот.
- Чистењето и одржувањето на уредот не смеат да ги извршуваат деца без надзор. Исчистете го производот и неговите додатоци (видете „Чистење и нега“).
- Овој уред е наменет за употреба во домаќинства и слични употреби, како:
  - кујнски простор за персонал во продавници, канцеларии и други работни средини;
  - куќи на фарма;

– од страна на клиенти во хотели, мотели и други опкружувања од станбен тип;
– опкружувања од типот на хотели за ноќевање со појадок.

- Чувајте го производот и кабелот подалеку од дофат на деца кои имаат помалку од 8 години.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! РИЗИК ОД ПОВРЕДА!

- Злоупотребата може да доведе до повреда. Користете го производот единствено во согласност со овие упатства. Никако не се обидувајте да го измените производот.

⚠ ОПАСНОСТ! РИЗИК ОД СТРУЕН УДАР!

- Никогаш не обидувајте се самите да го поправите производот. Во случај на дефект, поправките треба да ги врши само квалификуван персонал.
- Не потопувајте го производот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.
- Никогаш не употребувајте оштетен производ. Производот исклучете го од струја и контактирајте со вашиот продавач доколку е оштетен.
- Производот не смее да се користи доколку паднал, доколку има видливи знаци на оштетување.
- Производот е под струја цело време додека е поврзан со електричната мрежа.
- Пред да го приклучите производот, проверете дали вредностите на напонот и на струјата одговараат на вредностите прикажани на етикетата на производот.
- Редовно проверувајте дали приклучокот и кабелот за струја се оштетени. Ако кабелот за струја е оштетен, мора да биде заменет од производителот, неговиот сервисен агент или квалификувани лица за да се избегне опасност.

- Заштитувајте го кабелот за струја од оштетување. Не оставајте го да виси над остри рабови, не го притискајте или свиткувајте. Држете го кабелот за струја подалеку од жешки површини и отворени пламени.

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! ЖЕШКА ПОВРШИНА!

- Во текот на употребата производот станува жежок. Не го допирајте производот додека е во употреба, ниту, пак, веднаш по употреба.
- Допирајте го производот на рачката само за време на работата и додека сè уште се лади.
- За време на употребата, треба да се внимава бидејќи може да се генерира мала топлина на рачката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! РИЗИК ОД ПОВРЕДА И ОШТЕТУВАЊЕ!

- Производот не смее да се остави без надзор додека е приклучен во струја.
- Не поместувајте го производот додека работи.
- Не употребувајте го производот без вметнат сет на плочи.
- Не поставувајте го производот на жешки плочи (со гас, електрични, во опфатот на готвење на јаглен и сл.). Ракувајте со производот само на рамна, стабилна, чиста, огноотпорна и сува површина.
- Не покривајте го производот додека е во употреба или веднаш по употребата, додека е уште жежок.
- Уверете се дека кабелот за напојување не е приклештен од плочите или не го допира работ на плочите.
- Не се препорачува употреба на продолжни кабли. Доколку е неопходна употреба на продолжен кабел, тој мора да биде дизајниран за проток на струја од најмалку 10 A.
- Поставете ги каблите така да не може да се сопнете од нив или да можат на друг начин да се оштетат.
- Со производот не може да се ракува со надворешен тајмер или посебен систем за контрола од далечина.

- Не извлекувајте го приклучокот за струја од штекерот со кабелот за струја.
- Заштитете го производот, неговиот кабел и приклучок за струја од прав, директна сончева светлина, капење и прскање на вода.
- Заштитете го производот од топлина. Не поставувајте го производот блиску до отворен пламен или извори на топлина како шпорети или уреди за греење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! РИЗИК ОД ПОВРЕДА!

- Исклучете го производот од струја пред чистење и кога не се користи.

● Пред првата употреба

● Распакување на производот и основно чистење

1. Извадете го производот од пакувањето и отстранете ги сите материјали за пакување и пластичната обвивка.
2. Проверете дали се вклучени сите наведени делови (видете „Опсег на испорака“).
3. Проверете дали производот и сите делови се во добра состојба, доколку се открие каква било штета или дефект, не користете го производот, туку следете ја постапката опишана во поглавјето „Гаранција“.
4. Пред првата употреба, користете го производот без храна за да изгорат сите потенцијални остатоци од производството. Осигурете се дека има доволно вентилација.
5. Исчистете ги сите делови од производот како што е опишано во поглавјето „Чистење и нега“.

● Употреба

● Инсталирање и отстранување на плочите

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! РИЗИК ОД СТРУЕН УДАР!

- Пред да ги инсталирате/отстраните плочите, исклучете го приклучокот за струја од штекер.

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! ЖЕШКА ПОВРШИНА!

- Не менувајте ги/вадете ги плочите веднаш по работата. Оставете го производот прво да се излади.

ⓘ ИНФОРМАЦИИ:

- Инсталирајте само плочи 11/12/13 од ист вид.

Инсталирање на плочите

1. Отворете ја бравата 1 и отворете го производот.
2. Ставете го внатрешниот држач 10 од избраната плоча во големите држачи за куки 7.
3. Притиснете ја плочата надолу додека не кликне на своето место.
4. Повторете ги чекорите 2 и 3 на другата страна од производот.

Отстранување на плочите

1. Отворете ја бравата 1 и отворете го производот.
2. Повлечете ги рачките за отпуштање 8 и извадете ја плочата.
3. Повторете го чекорот 2 на другата страна од производот.

Работење

ⓘ ИНФОРМАЦИИ:

- Првите неколку пати кога производот се загрева, може да се почувствува слаб мирис. Осигурете се дека во просторијата има доволно вентилација.
- Фрлете го првиот сет печена или печена храна на скара.
- За време на работата, зелениот индикатор [3] се вклучува и исклучува од време на време. Ова покажува дека производот повторно се загрева до работната температура.
- Овој производ е дизајниран за правење вафли, сендвичи и за печење храна на скара (видете ги деловите подолу)

Препорачани времиња за печење/ печење на скара	
Сендвичи	4 до 5 минути
Печење на скара	4 до 9 минути (проверувајте го степенот на запечување од време на време)
Вафли (слатки/ солени)	8 минути
Само за референца (видете го делот „Рецепти“ за проценето време на готвење)	

1. За да го вклучите производот, поврзете го приклучокот за струја [4] во соодветен ѕиден штекер. Црвениот индикатор [2] светнува.
2. Држете го производот заклучен додека го загревате. Загрејте додека не светне зелениот индикатор [3].
3. Подмачкајте ги горните и долните заменливи плочи [11]/[12]/[13] со соодветно масло за готвење.
4. Додајте разумна количина храна или тесто на долните плочи и затворете го капакот [14] користејќи ја рачката [15] и бравата [1] за да го држите производот затворен додека се готви храната.
5. За да го исклучите производот, исклучете го приклучокот за струја од ѕидниот штекер. Црвениот индикатор се исклучува.

Индикатор за светло	**Статус**
Црвениот индикатор [8] е исклучен. Зелениот индикатор [7] е исклучен.	Производот е исклучен.
Црвениот индикатор [8] е вклучен. Зелениот индикатор [7] е исклучен.	Производот се загрева претходно/ повторно.
Црвениот индикатор [8] е вклучен. Зелениот индикатор [7] е вклучен.	Оптималната температура е достигната.

Печени сендвичи на скара

Погодно за полнети сендвичи со сладок или солен фил.

ⓘ ИНФОРМАЦИИ:

- Додека сендвичите се печат на скара, зелениот индикатор [3] ќе се исклучи и повторно ќе се вклучи. Ова е за регулирање на потребната работна температура.

Плочи:

- Плочи за сендвич (горна и долна плоча) [11]

Време на печење на скара:

- 4 до 5 минути, во зависност од тоа колку крцкав сакате да биде сендвичот. Времето на печење на скара може да се скрати или зголеми за да одговара на личниот вкус.

1. Отворете ја бравата [1] и отворете го производот.
2. Ставете 2 подготвени сендвичи на долната плоча за сендвичи [11].

3. Затворете го капакот 14 користејќи ја рачката 15 и бравата за да го држите производот затворен додека се пече сендвичот на скара.
4. Откако сендвичите ќе бидат готови, извадете ги од производот со пластична/дрвена шпатула (или други соодветни неметални алатки) за да избегнете оштетување на нелепливиот слој на производот.
5. Кога ќе завршите со печењето на скара, исклучете го приклучокот за струја 4 од штекерот.

Печење на скара

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! ОПАСНОСТ ОД ПРСКАЊЕ!

- Не користете влажна храна за печење на скара. При отворање на производот ќе се појават прскање со маснотии и надојдена пареа.

Погодно за печење на скара на помали парчиња месо, колбаси или зеленчук.

ⓘ ИНФОРМАЦИИ:

- Додека сендвичите се печат на скара, зеленият индикатор 3 ќе се исклучи и повторно ќе се вклучи. Ова е за регулирање на потребната работна температура.

Плочи:

- Плочи за скара (горна и долна плоча) 12

Време на печење на скара:

- 4 до 9 минути, во зависност од тоа колку запечена ја сакате храната. Времето на печење на скара може да се скрати или зголеми за да одговара на личниот вкус.

1. Отворете ја бравата 1 и отворете го производот.
2. Ставете ја храната што ќе се пече на долната плоча за скара 12.
3. Затворете го капакот 14 користејќи ја рачката 15 и бравата за да го држите производот затворен додека се пече храната на скара.
4. Кога ќе завршите со печењето на скара, исклучете го приклучокот за струја 4 од штекерот.

Печење вафли

Погодно за слатки и солени вафли.

ⓘ ИНФОРМАЦИИ:

- Додека се печат вафлите, зеленият индикатор 3 ќе се исклучи и повторно ќе се вклучи. Ова е за регулирање на потребната работна температура.

Плочи:

- Плочи за скара (горна и долна плоча) 13

Време на печење:

- 8 минути, во зависност од тоа колку запечена ја сакате вафлата. Времето на печење може да се скрати или зголеми за да одговара на личниот вкус.

1. Отворете ја бравата 1 и отворете го производот.
2. Користете дрвена или пластична лажица отпорна на топлина за да го истурите тестото врз долната чинија за вафли 13. Не користете метални лажици, бидејќи тоа може да ја оштети нелепливата површина на плочите. Не преполнувајте ја долната плоча за вафли со тесто.
3. Затворете го капакот 14 користејќи ја рачката 15 и бравата за да го држите производот затворен додека се пече храната.
4. Откако вафлите ќе бидат готови, извадете ги од производот со пластична/дрвена шпатула (или други соодветни неметални алатки) за да избегнете оштетување на нелепливиот слој на производот.
5. Кога ќе завршите со печењето, исклучете го приклучокот за струја 4 од штекер.

Табела за обработка

	Порции	Време на подготовка
Туна сендвич	2	20 мин.
Сендвич со мисиркино месо	2	20 мин.
Сендвич „Монте Кристо“	2	20 мин.
Сендвичи на скара со пеперони пица	2	20 мин.
Сендвич со салата од јајца	2	20 мин.
Белгиски вафли	2	20 мин.
Вафли од боровница	2	20 мин.
Вафли со шунка и кашкавал	2	25 мин.
Брауни белгиски вафли	2	25 мин.
Ќебапи од ракчиња и сливи	4	30 мин.

● Рецепти

● Туна сендвич

Плочи:

- Плочи за сендвич (горна и долна плоча) [11]

Состојки:

4парчиња	Леб за тост
85 г	Таан
85 г	Грчки јогурт со ниска масленост
80 г	Туна
65 г	Свеж босилек
1	Цеден лимон
14 мл	Маслиново масло
1 прстофат	Сол
1 прстофат	Бибер

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Измешајте таан, грчки јогурт и сок од лимон додека не се соедини; зачинете со босилек, сол и црн пипер.
3. Додајте го маслиновото масло во сосот од јогурт и таан. Намачкајте го сосот од таан и јогурт врз 2 долни кришки леб за тост.
4. Одозгора распоредете исцедена туна.
5. Одозгора наредете ги преостанатите парчиња леб за тост.
6. Затворете го производот и печете на скара околу 4 минути.
7. Послужете веднаш.

● Сендвич со мисиркино месо

Плочи:

- Плочи за сендвич (горна и долна плоча) [11]

Состојки:

4парчиња	Леб за тост
2 парчиња	Младо сирење гауда
50 г	Сецкани мисиркини гради
10 г	Сенф
½	Кромид
1 прстофат	Сол
1 прстофат	Бибер

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Нанесете сенф на внатрешната страна на парчињата леб за тост.
3. Исечкајте го кромидот на мали парчиња.
4. Распоредете ги мисиркините гради и кромидот врз 2 долни парчиња леб за тост.
5. Наросете сол и бибер.

6. Распоредете ги парчињата кашкавал одозгора.
7. Одозгора наредете ги преостанатите парчиња леб за тост.
8. Затворете го производот и печете на скара околу 4 минути.
9. Послужете веднаш.

● Сендвич „Монте Кристо“

Плочи:

- Плочи за сендвич (горна и долна плоча) 11

Состојки:

4 парчиња	Леб
1 парче	Шунка
1 парче	Мисиркино месо
1 парче	Швајцарски кашкавал
1	Јајце
¼ чаша	Млеко

Путер (за готвење)

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Составете го сендвичот со шунка, мисирка и кашкавал помеѓу парчињата леб.
3. Изматете го јајцето и млекото заедно.
4. Потопете го сендвичот во смесата од јајца, премачкувајќи го од двете страни.
5. Затворете го производот и печете на скара околу 3-5 минути.
6. Послужете веднаш.

● Сендвичи на скара со пеперони пица

Плочи:

- Плочи за сендвич (горна и долна плоча) 11

Состојки:

4 парчиња Леб

Пеперони парчиња

Моцарела сирење (рендано)

Сос за пица

Путер (за премачкување)

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Намачкајте сос за пица од едната страна на секое парче леб.
3. Додајте пеперони и моцарела сирење.
4. Одозгора ставете го второто парче леб.
5. Намачкајте го сендвичот со путер однадвор.
6. Затворете го производот и печете на скара околу 3-5 минути.
7. Послужете веднаш.

● Сендвич со салата од јајца

Плочи:

- Плочи за сендвич (горна и долна плоча) 11

Состојки:

4 парчиња	Леб од цело зрно
4	Тврдо варени јајца, сецкани
2 супени лажици	Мајонез
1 лажичка	Сенф Дижон
1 супена лажица	Сецкан власец
1 прстофат	Сол
1 прстофат	Бибер

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Подгответе ја салатата од јајца: Во сад измешајте ги сечканите тврдо варени јајца, мајонезот, сенфот Дижон, сецканиот власец, солта и биберот додека добро не се соедини.
3. Составете го сендвичот: Рамномерно распоредете ја смесата од салата од јајца врз две парчиња леб.
4. Одозгора додајте го преостанатиот леб: Ставете ги другите парчиња леб одозгора.
5. Сендвичот печете го на скара: Затворете го производот и печете на скара околу 3-4 минути, или додека лебот не добие златно-кафеава боја.
6. Послужете веднаш.

Белгиски вафли

Плочи:

- Плочи за скара (горна и долна плоча) 13

Состојки:

5	Јајца
250 г	Путер
200 г	Шеќер
400 мл	Млеко
500 г	Сенаменско брашно
2 пакетчиња	Ванилин шеќер
5 г	Прашок за пециво

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во среден сад, измешајте го јајцето, ванилиниот шеќер, шеќерот и путерот.
3. Додајте прашок за пециво, околу половина од брашното и половина од млекото во садот и промешајте.
4. Додајте го остатокот од брашното и млекото, па мешајте додека смесата не стане кремаста.
5. Испрскајте ги обете заменливи плочи 13 со спреј за готвење.
6. Рамномерно распоредете го тестото со лажица на долната плоча.
7. Затворете го производот и печете 8 минути.
8. Послужете веднаш.

Вафли од боровница

Плочи:

- Плочи за скара (горна и долна плоча) 13

Состојки:

100 мл	Растително масло
250 мл	Млеко
2	Јајца
100 г	Шеќер
280 г	Сенаменско брашно
8 г	Прашок за пециво
80 г	Боровинки (свежи или замрзнати)

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во голем сад, измешајте ги маслото, млекото, јајцата и шеќерот. Додајте го брашното, прашокот за пециво и мешајте додека добро не се соедини.
3. Превиткајте ги боровинките.
4. Испрскајте ги обете заменливи плочи 13 со спреј за готвење.
5. Рамномерно распоредете го тестото со лажица на долната плоча.
6. Затворете го производот и печете околу 10 минути, додека не добие златно-кафеава боја.
7. Извадете ја вафлата и оставете ја да се олади 5 минути за да добиете крцкава вафла.
8. Послужете веднаш.

Вафли со шунка и кашкавал

Плочи:

- Плочи за скара (горна и долна плоча) 13

Состојки:

570 г	Пакување ладени пржени кафеави компири
225 г	Шунка блек форест, на коцки
200 г	Рендан кашкавал чедар
3	Изматени големи јајца
2 чешниња	Лук (ситно сецкан)
2 лажички	Сецкан свеж магдонос
½ лажичка	Сушена мајчина душица
¼ лажичка	Пушен црвен пипер
Сол и свежо мелен црн пипер, по вкус	

Подготовка:

1. Одмрзнете ги пржените компири.
2. Претходно загрејте го производот.
3. Испрскајте ги обете заменливи плочи 13 со спреј за готвење.
4. Во голем сад, измешајте ги пржените компири, шунката, сирењето, јајцата, лукот, магдоносот, мајчината душица и црвениот пипер. Зачинете со сол и бибер, по вкус.

5. Рамномерно распоредете ја смесата од компири со лажица на долната плоча.
6. Затворете го производот и печете околу 14 минути, додека не добие златно-кафеава боја и не стане крцкаво.
7. Послужете веднаш.

● Брауни белгиски вафли

Плочи:

- Плочи за скара (горна и долна плоча) 13

Состојки:

180 г	Сенаменско брашно
65 г	Незасладено какао во прав
20 г	Гранулиран шеќер
1 лажичка	Прашок за пециво
1 лажичка	Морска сол
10 супени лажици	Растопен несолен путер
2	Големи јајца
2 лажички	Екстракт од ванила
60 мл	Вода
120 г	Мини чоколадни трошки

- **Дополнителни додатоци:** Сладолед од ванила, чоколаден сос, шеќер во прав

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот. Во голем сад, измешајте го брашното, какаото во прав, шеќерот, прашокот за пециво и солта. Растопете го путерот и оставете го настрана малку да се олади.
2. Во мал сад, изматете ги јајцата, екстрактот од ванила и водата. Изматете ја смесата од јајца во сувата смеса, а потоа брзо додајте го растопениот путер. Промешајте ги чоколадните трошки.
3. Испрскајте ги обете заменливи плочи 13 со спреј за готвење.
4. Рамномерно распоредете го тестото со лажица на долната плоча.
5. Затворете го производот и печете околу 15 минути.
6. Подигнете го капакот 14 за да ја проверите вафлата. Вафлата треба да биде целосно формирана, но мека на допир.
7. Сервирајте со шеќер во прав, сладолед од ванила или чоколаден сос.

● Ќебапи од ракчиња и сливи

Плочи:

- Плочи за скара (горна и долна плоча) 12

Состојки:

2 супени лажици	масло од канола
2 супени лажици	Коријандер (свежо сецкан)
1 лажичка	Кора од лимета (свежо рендана)
3 супени лажици	Сок од лимета
½ лажичка	Сол
12	Сурови ракчиња (8 до 12 ракчиња на 500 г/излупени и без жили)
3	Халапењо пиперки (без стебло, без семки и исечени по должина)
2	Сливи (без семки и исечени на шестини)

Подготовка:

1. Претходно загрејте го производот.
2. Во голем сад, измешајте масло од канола, цилантро, кора од лимета, сок од лимета и сол.
3. Одвојте 3 супени лажици од смесата во мал сад настрана.
4. Додајте ракчиња, халапењо пиперки и сливи во преостанатата маринада. Промешајте ја смесата да се премачка и маринира.
5. Рамномерно наизменично распоредете ракчиња, халапењо пиперки и сливи меѓу 4 ражничи (25 cm) Исфрлете ја маринатата.

6. Печете ги ќебапите на скара додека ракчињата не се зготват целосно. Свртете ги ќебапите еднаш. Печете на скара околу 2 минути од секоја страна.
7. Прелијте со преостанатиот дресинг.

● Решавање проблеми

Проблем	Решение
Производот не работи.	□ Поврзете го кабелот за напојување 4 со соодветен ѕиден штекер.
Вафлите/ сендвичите се премногу темни.	□ Скратете го времето на готвење.
Вафлите/ сендвичите се премногу темни.	□ Продолжете го времето на готвење.
Готовите вафли/ сендвичи тешко се отстрануваат од производот.	□ Лесно намачкајте ги плочите 11/13 пред печењето. □ Обидете се да користите различен рецепт за тесто.

● Чистење и грижа

⚠ ОПАСНОСТ! РИЗИК ОД СТРУЕН УДАР!

- Секогаш исклучувајте го производот од штекер пред чистење.
- Не потопувајте ги електричните компоненти на производот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.
- Не дозволувајте вода или други течности да влезат во внатрешноста на производот.

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! ЖЕШКА ПОВРШИНА!

- Не чистете го производот веднаш по употребата. Оставете го производот прво да се излади.

⚠ ИЗВЕСТУВАЊЕ! РИЗИК ОД ОШТЕТУВАЊЕ!

- Не користете абразивни, агресивни средства за чистење или цврсти четки за да ги исчистите производите или нивните додатоци.

ⓘ ИНФОРМАЦИИ:

- Исчистете го производот веднаш штом ќе се излади. Штом ќе се исушат остатоците од храна, не е лесно да се извадат.
- Заменливите плочи 11/12/13 се погодни за машина за миење садови.

Дел	Начин на чистење
■ Домување	□ Избришете го куќиштето со малку навлажнета крпа. Додајте малку детергент, доколку е потребно.
■ Плочи 11/12/13	□ Исплакнете ги плочите со вода и благ детергент.
■ Простори под плочите ■ Грејни елементи 6 ■ Брава 1	□ За отстранување на маснотии и течности, користете парче кујнска хартија. □ Отстранете ги залепените изгорени остатоци со дрвена шпатула или мали дрвени ражничи.

□ По чистењето и пред повторна употреба на производот, темелно исушете ги сите делови.

● Складирање

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! ЖЕШКА ПОВРШИНА!

- Не складирајте го производот веднаш по употреба. Оставете го производот прво да се излади.

⚠ ИЗВЕСТУВАЊЕ! РИЗИК ОД ОШТЕТУВАЊЕ!

- Не складирајте го жешкиот производ во орман или во амбалажата.

- ☐ Исушете го производот пред складирање.
- ☐ Намотајте го кабелот за напојување [4] околу држачот за кабел [5] на дното од производот.
- ☐ Складирајте го производот во оригиналната амбалажа кога не е во употреба.
- ☐ Складирајте го производот на суво место надвор од дофат на деца.
- ☐ Чувајте го производот на ладно, суво место, заштитен од влага и надвор од дофат на деца.

● Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.



Внимавајте на обележувањето на материјалите за пакување при селектирање на отпадот, тие се означени со кратенки (a) и броеви (b) со следното значење: 1–7: Пластика/20–22: Хартија и картон/80–98: Комбинирани материјали.



Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.



Кога вашиот производ веќе не е употреблив, во интерес на заштитата на животната средина, не го фрлајте во домашниот отпад, туку предадете го на соодветно стручно одлагање. За информации за собирните пунктови и нивното работно време, обратете се до Вашата надлежна администрација.

● Гаранција

Производот е изработен според строги насоки за квалитет и е внимателно проверен пред испорака. Во случај на материјални или производствени недостатоци, имате законски права кон продавачот на производот. Вашите законски права не се ограничени на никаков начин со нашата гаранција наведена подолу.

Гаранцијата за овој производ изнесува 3 години од датумот на купување. Гарантниот рок започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка за купување на безбедно место, бидејќи овој документ е потребен како доказ за купувањето.

Сите оштетувања или недостатоци кои постоеле уште при купувањето мора веднаш да се пријават по вадењето на производот од амбалажата.

Доколку производот во рок од 3 години од датумот на купување покаже материјален или производствен недостаток, ние – по наш избор – ќе го поправиме или замениме бесплатно за Вас. Гарантниот рок не се продолжува со прифатено гарантно барање. Ова важи и за заменетите и поправените делови.

Оваа гаранција престанува да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или одржуван.

Гаранцијата ги покрива материјалните и производствените недостатоци. Оваа гаранција не се однесува на делови од производот кои се предмет на нормално трошење и затоа се сметаат за потрошни делови (на пр. батерии, акумулатори, црева, кертриџи), ниту на оштетувања на кревки делови, како што се прекинувачи или делови од стакло.

Постапка во случај на гаранција

За да се обезбеди брза обработка на Вашето барање, следете ги следниве упатства:

Чувајте го оригиналната сметка за купување и бројот на артиклот (IAN 545016_2510) како доказ за купување.

Бројот на артиклот можете да го најдете на типската плочка, гравура на производот, на насловната страница на упатството за употреба, (види лево долу) или како налепница на задната или долната страна од производот.

Доколку се појават функционални дефекти или други недостатоци, прво контактирајте ја сервисната служба наведена подолу телефонски или по е-пошта.

Штом производот ќе биде евидентиран како неисправен, можете да го вратите бесплатно на адресата за сервис која ќе Ви биде соопштена. Осигурајте се дека го приложувате оригиналниот доказ за купување (фискална сметка) и краток писмен опис во кој се наведуваат деталите за дефектот и времето на неговото појавување.

Сервис

(MK) **Сервис Северна Македонија**
Тел.: 0800 90698
Е-пошта: owim@lidl.mk

Српски знак за сообразност

CE

Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura ..... Faqja 124
Hyrje ..... Faqja 125
Përdorimi i synuar ..... Faqja 125
Çfarë përfshihet në dërgesë ..... Faqja 125
Përshkrimi i pjesëve ..... Faqja 125
Të dhënat teknike ..... Faqja 125
Shënime sigurie ..... Faqja 126
Para përdorimit për herë të parë ..... Faqja 129
Shpaketimi i produktit dhe pastrimi bazë ..... Faqja 129
Përdorimi ..... Faqja 129
Instalimi dhe heqja e pllakave ..... Faqja 129
Përdorimi ..... Faqja 129
Pjekja e sanduiçëve ..... Faqja 130
Skuqje ..... Faqja 130
Pjekja e petullave ..... Faqja 131
Recetat ..... Faqja 132
Sanduiç me ton ..... Faqja 132
Sanduiç me gjel deti ..... Faqja 132
Sanduiç Monte Cristo ..... Faqja 132
Sanduiç skare Pepperoni Pizza ..... Faqja 133
Sanduiç me sallatë me vezë ..... Faqja 133
Petulla belge ..... Faqja 133
Petulla me boronica ..... Faqja 134
Petulla me proshutë dhe djathë ..... Faqja 134
Petulla belge Brownie ..... Faqja 134
Shishqebapë me karkaleca dhe kumbulla ..... Faqja 135
Zgjidhja e problemeve ..... Faqja 135
Pastrimi dhe kujdesi ..... Faqja 136
Ruajtja ..... Faqja 136
Asgjësimi ..... Faqja 136
Garancia ..... Faqja 137
Procedura në rast garancie ..... Faqja 137

Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura

Në këtë manual përdorimi dhe në paketim janë përdorur paralajmërimet e mëposhtme:

	**RREZIK!** Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese "Rrezik", tregon një rrezik të lartë i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.		Rryma alternuese/tensioni
		Hz	Hertz (frekuenca e furnizimit)
		W	Vat
	**PARALAJMËRIM!** Ky simbol, në kombinim me fjalën sinjalizuese "Paralajmërim" tregon një rrezik mesatar i cili nëse nuk parandalohet mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.		Simboli i shoqëruar me fjalën "Info" jep informacion të dobishëm shtesë.
			Përdoreni produktin vetëm në hapësira të brendshme të thata.
	**KUJDES!** Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese "Kujdes" tregon një rrezik të ulët i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë lëndime të lehta ose mesatare.		Rrezik – rrezik i goditjes elektrike!
			Kujdes – sipërfaqe e nxehtë!
	Pllakat e shkëmbyeshme janë të përshtatshme për lavastovilje.		Simboli për tokëzimin mbrojtës
			I sigurt në ushqim. Ky produkt nuk ka ndikim negativ te shija ose aroma.
CE	Shenja CE tregon konformitetin me direktivat përkatëse të BE-së që zbatohen për këtë produkt.		Informacion sigurie Udhëzimet e përdorimit

TOSTER

Hyrje

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Manuali i përdorimit është pjesë e këtij produkti. Ai përmban udhëzime të rëndësishme për sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Njihuni mirë me të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë para përdorimit të produktit. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.
Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar kodin QR, do të ridrejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 545016_2510.

Përdorimi i synuar

Ky produkt është bërë për të përgatitur petulla, sanduiçe dhe për të pjekur ushqim në skarë. Mos e përdorni për asnjë qëllim tjetër.

Ky produkt është bërë vetëm për përdorim privat shtëpiak, jo për qëllime tregtare.

Prodhuesi nuk mban asnjë përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm.

Çfarë përfshihet në dërgesë

1× Toster
3× Sete pllakash të ndryshueshme
1× Manuali i udhëzimeve

Përshkrimi i pjesëve

1 Çelës
2 Treguesi i kuq (energjia)
3 Treguesi jeshil (gati)
4 Kordoni i energjisë me spinë
5 Mbajtësi i kordonit të energjisë
6 Elementi i nxehjes
7 Kapësja e madhe
8 Leva e lëshimit
9 Kapësja e jashtme (e vogël)
10 Kapësja e brendshme (e madhe)
11 Pllaka e sanduiçit (pllaka e sipërme dhe e poshtme)
12 Pllaka e skarës (pllaka e sipërme dhe e poshtme)
13 Pllaka e petullave (pllaka e sipërme dhe e poshtme)
14 Kapaku
15 Doreza

Të dhënat teknike

Tensioni i hyrjes:	220–240 V~, 50–60 Hz
Konsumi i energjisë:	750 W
Klasi i mbrojtjes:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Shënime sigurie

PARA SE TA PËRDORNI PRODUKTIN, NJIHUNI ME TË GJITHA INFORMACIONET E SIGURISË DHE UDHËZIMET E PËRDORIMIT!

Në rast dëmtimi që rezultojnë nga moszbatimi i këtyre udhëzimeve të përdorimit, pretendimet për garanci bëhen të pavlefshme!

Nuk pranohet asnjë përgjegjësi për dëmtimet që vijnë si pasojë! Në rast të dëmtimit material ose lëndimeve fizike që shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm ose nga moszbatimi i udhëzimeve të sigurisë, nuk pranohet asnjë përgjegjësi!

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK VDEKJEJE OSE AKSIDENTESH NDAJ FOSHNJAVE DHE FËMIJËVE!

- Mos i lini asnjëherë fëmijët të pambikëqyrur me materialin e paketimit. Materiali i paketimit paraqet rrezik mbytjeje. Shpeshherë, fëmijët nuk i llogaritin mirë rreziqet. Mbajini gjithnjë fëmijët larg nga materiali i paketimit.
- Produkti mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e sipër dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurie nëse janë mbikëqyrur ose udhëzuar në lidhje me përdorimin e produktit në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet që përfshihen.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takojnë përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje. Pastrojeni produktin dhe aksesorët e tij (shiko "pastrimi dhe kujdesi").
- Kjo pajisje është bërë për t'u përdorur në ambiente familjare dhe në aplikime të ngjashme, si për shembull:
  - ambientet e kuzhinave të stafit, zyra dhe mjedise të tjera pune;
  - ferma;
  - nga klientët në hotele, motele dhe në mjedise të tjera të tipit rezidencial;
  - mjedise të tipit "krevat dhe mëngjes".
- Mbajeni produktin dhe kordonin e energjisë larg fëmijëve më të vegjël se 8 vjeç.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Keqpërdorimi mund të shkaktojë lëndime. Përdoreni këtë produkt vetëm në përputhje me këto udhëzime. Mos u përpiqni ta modifikoni produktin në asnjë mënyrë.

⚠ RREZIK! RREZIK I GODITJES ELEKTRIKE!

- Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni produktin vetë. Në rast defekti, riparimet duhet të kryhen vetëm nga personeli i kualifikuar.
- Mos e zhytni produktin në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin nëse është dëmtuar. Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji dhe kontaktoni shitësin nëse dëmtohet.
- Produkti nuk duhet të përdoret nëse është rrëzuar, nëse ka shenja të dukshme dëmtimi.
- Në produkt ka energji gjatë gjithë kohës kur është i lidhur në prizë.
- Para se ta lidhni produktin me furnizimin me energji, kontrolloni që vlera e tensionit dhe rrymës përputhet me detajet e furnizimit me energji që tregohen në etiketën e të dhënave të produktit.
- Kontrolloni rregullisht spinën e energjisë dhe kordonin e energjisë për të parë nëse ka dëmtime. Për të shmangur rreziqet, nëse kordoni i energjisë dëmtohet, ai duhet të ndërrohet nga prodhuesi, nga agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm.
- Mbrojeni kordonin e energjisë nga dëmtimet. Mos e lini të varet në skajet e mprehta, mos e shtypni ose mos e përthyeni. Mbajeni kordonin e energjisë larg nga sipërfaqet e nxehta dhe nga zjarri.

⚠ KUJDES! SIPËRFAQE E NXEHTË!

- Gjatë përdorimit, produkti nxehet. Mos e prekni produktin ndërsa është në përdorim ose menjëherë pas përdorimit.
- Gjatë përdorimit dhe kur është ende duke u ftohur, prekeni produktin vetëm te doreza.

- Gjatë përdorimit duhet të bëni kujdes pasi doreza mund të nxehet pak.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI DHE DËMTIMI!

- Produkti nuk duhet të lihet i pambikëqyrur ndërsa është i lidhur me furnizimin me energji.
- Mos e lëvizni produktin ndërsa është në punë.
- Mos e përdorni produktin nëse nuk është vendosur seti i pllakave.
- Mos e vendosni produktin mbi vatra gatimi të nxehta (sobë batimi me gaz, korrent, qymyr etj.). Përdoreni produktin vetëm në sipërfaqe të niveluar, të qëndrueshme, të pastër, rezistente ndaj nxehtësisë dhe të thatë.
- Mos e mbuloni produktin ndërsa është në përdorim ose shpejt pas përdorimit, ndërkohë që është ende i nxehtë.
- Sigurohuni që kordoni i energjisë të mos kafshohet nga pllakat ose të mos prekë buzët e pllakave.
- Nuk rekomandohet përdorimi i kordonëve zgjatues. Nëse është e nevojshme të përdorni kordon zgjatues, ai duhet të jetë projektuar për rrymë të paktën 10 A.
- Shtrojini kabllot në mënyrë të tillë që të mos rrëzohen, përndryshe mund të dëmtohen.
- Ky produkt nuk është bërë që të përdoret me një kohëmatës të jashtëm apo me një sistem të veçantë të kontrollit në distancë.
- Mos e hiqni spinën e energjisë nga priza duke tërhequr kordonin.
- Mbrojeni produktin, kordonin e energjisë dhe spinën nga pluhuri, drita direkt e diellit, pikat dhe spërkatja e ujit.
- Mbrojeni produktin nga nxehtësia. Mos e vendosni produktin pranë zjarrit ose burimeve të nxehtësisë, si sobat ose pajisjet ngrohëse.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji para se ta pastroni, si dhe kur nuk e përdorni.

Para përdorimit për herë të parë

Shpaketimi i produktit dhe pastrimi bazë

1. Nxirreni produktin nga paketimi dhe hiqeni nga të gjitha materialet e paketimit dhe mbështjellëset plastike.
2. Kontrolloni për t'u siguruar që gjenden të gjitha pjesët e listuara (shiko "Çfarë përfshihet në dërgesë").
3. Kontrolloni nëse produkti dhe të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Nëse vini re ndonjë dëmtim ose defekt, mos e përdorni produktin, por ndiqni procedurën që tregohet te kapitulli "Garancia".
4. Para se ta përdorni për herë të parë, vëreni në punë produktin pa ushqim në mënyrë që mbetjet e mundshme nga prodhimi të digjen. Siguroni ajrim të mjaftueshëm.
5. Pastrojini të gjitha pjesët e produktit siç tregohet te kapitulli "Pastrimi dhe kujdesi".

Përdorimi

Instalimi dhe heqja e pllakave

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK I GODITJES ELEKTRIKE!

- Para se të instaloni/hiqni pllakat, shkëputeni spinën e energjisë nga priza.

⚠ KUJDES! SIPËRFAQE E NXEHTË!

- Mos i ndryshoni/hiqni pllakat menjëherë pas përdorimit. Lëreni të ftohet fillimisht.

ⓘ INFO:

- Instaloni vetëm pllaka 11/12/13 të të njëjtit lloj.

Instalimi i pllakave

1. Hapni çelësin 1 dhe hapeni produktin.
2. Vendoseni kapësen e brendshme 10 të pllakës së zgjedhur në kapësen e mëdha 7.
3. Shtyjeni pllakën derisa të kërcasë.
4. Përsëritni hapin 2 dhe 3 në anën tjetër të produktit.

Heqja e pllakave

1. Hapni çelësin 1 dhe hapeni produktin.
2. Tërhiqni levat e lëshimit 8 dhe hiqeni pllakën.
3. Përsëritni hapin 2 në anën tjetër të produktit.

Përdorimi

ⓘ INFO:

- Herët e para që nxehet produkti mund të lëshojë pak erë. Ajroseni mirë vendin.
- Hidheni ushqimin e parë të skuqur ose të pjekur.
- Gjatë përdorimit, treguesi jeshil 3 ndizet dhe fiket herë pas here. Kjo tregon që produkti po nxehet përsëri për të arritur temperaturën e funksionimit.
- Ky produkt është bërë për të përgatitur petulla, sanduiçë dhe për të pjekur ushqim në skarë (shikoni pjesët e mëposhtme).

Kohët e sugjeruara të pjekjes/ skuqjes	
Sanduiçë	4 deri në 5 minuta
Skuqje	4 deri në 9 minuta (kontrolloni herë pas here nivelin e pjekjes)
Petulla (të ëmbla/të kripura)	8 minuta
Vetëm për referencë (shihni pjesën "Recetat" për kohën e përllogaritur të pjekjes)	

1. Për ta ndezur produktin, lidhni spinën e energjisë [4] në një prizë të përshtatshme. Treguesi i kuq [2] ndizet.
2. Mbajeni produktin të kyçur gjatë ngrohjes paraprake. Ngroheni paraprakisht derisa treguesi jeshil [3] të ndizet.
3. Lyeni me yndyrë pllakat e sipërme dhe të poshtme [11]/[12]/[13] të ndryshueshme me vaj të përshtatshëm gatimi.
4. Shtoni një sasi të arsyeshme ushqimi ose brumi në pllakat e poshtme dhe mbylleni kapakun [14] duke përdorur dorezën [15] dhe çelësin [1] për ta mbajtur produktin të mbyllur ndërsa gatuhet ushqimi.
5. Për ta fikur produktin, shkëputeni spinën nga priza. Treguesi i kuq fiket.

Drita treguese	Statusi
Treguesi i kuq [8] është i fikur. Treguesi jeshil [7] është i fikur.	Produkti i fikur.
Treguesi i kuq [8] është i ndezur. Treguesi jeshil [7] është i fikur.	Produkti po ngrohet paraprakisht/ ngrohet sërish.
Treguesi i kuq [8] është i ndezur. Treguesi jeshil [7] është i ndezur.	Është arritur temperatura optimale e funksionimit.

Pjekja e sanduiçëve

I përshtatshëm për sanduiça xhepi me mbushje të ëmbël ose të kripur.

INFO:

- Ndërsa sanduiçët po piqen, treguesi jeshil [3] fiket dhe ndizet përsëri. Qëllimi i kësaj është për të rregulluar temperaturën e funksionimit.

Pllakat:

- Pllakat e sanduiçit (pllaka e sipërme dhe e poshtme) [11]

Koha e pjekjes:

- 4 deri në 5 minuta, në varësi të faktit se sa të thekur e preferoni sanduiçin. Koha e pjekjes mund të shkurtohet ose të rritet sipas preferencës.

1. Hapni çelësin [1] dhe hapeni produktin.
2. Vendosni 2 sanduiça të përgatitur në pllakën e poshtme të sanduiçit [11].
3. Mbylleni kapakun [14] duke përdorur dorezën [15] dhe çelësin për ta mbajtur produktin të mbyllur ndërsa piqet sanduiçi.
4. Pasi të jenë bërë sanduiçat, hiqeni produktin duke përdorur një spatul plastike/druri (ose mjete të tjera të përshtatshme jometalike) për të mos dëmtuar shtresën jongjitëse të produktit.
5. Kur të keni mbaruar me pjekjen, shkëputeni spinën [4] nga priza.

Skuqje

KUJDES! RREZIK I SPËRKATJEVE!

- Mos përdorni ushqim të njomë për pjekje. Kur e hapni produktin, ndodhin spërkatje të yndyrës dhe del avull.

I përshtatshëm për të pjekur copa të vogla mishi, sallami ose perime.

INFO:

- Ndërsa ushqimi po piqet, treguesi [3] fiket dhe ndizet përsëri. Qëllimi i kësaj është për të rregulluar temperaturën e funksionimit.

Pllakat:

- Pllakat e skarës (pllaka e sipërme dhe e poshtme) [12]

Koha e pjekjes:

- 4 deri në 9 minuta, në varësi se sa të thekur e preferoni ushqimin. Koha e pjekjes mund të shkurtohet ose të rritet sipas preferencës.

1. Hapni çelësin [1] dhe hapeni produktin.
2. Vendoseni ushqimin që do të piqni në pllakën e poshtme të pjekjes [12].
3. Mbylleni kapakun [14] duke përdorur dorezën [15] dhe çelësin për ta mbajtur produktin të mbyllur ndërsa ushqimi po piqet.

4. Kur të keni mbaruar me pjekjen, hiqeni spinën 4 nga priza.

Pjekja e petullave

I përshtatshëm për petulla të ëmbla dhe të kripura.

INFO:

- Ndërsa po piqen petullat, treguesi jeshil 3 fiket dhe ndizet përsëri. Qëllimi i kësaj është për të rregulluar temperaturën e funksionimit.

Pllakat:

- Pllakat e petullave (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 13

Koha e pjekjes:

- 8 minuta, në varësi se sa të thekura i preferoni petullat. Koha e pjekjes mund të shkurtohet ose të rritet sipas shijes personale.

1. Hapni çelësin 1 dhe hapeni produktin.
2. Përdorni një lopatëz druri ose plastike rezistente ndaj nxehtësisë për të hedhur brumin në pllakën e poshtme të petullave 13. Mos përdorni lopatëza metalike, pasi kjo mund të dëmtojë sipërfaqen kundër ngjitjes të pllakave. Mos e mbushni tepër pllakën e poshtme të petullave me brumë.
3. Mbylleni kapakun 14 duke përdorur dorezën 15 dhe çelësin për ta mbajtur produktin të mbyllur ndërsa brumi piqet.
4. Pasi petullat të jenë bërë, hiqini nga produkti duke përdorur një spatul plastike/druri (ose mjete të tjera të përshtatshme jometalike) për të mos dëmtuar shtresën kundër ngjitjes të produktit.
5. Kur të keni mbaruar me pjekjen, hiqeni spinën 4 nga priza.

Tabela e përpunimit

	Racionet	Koha e përgatitjes
Sanduiç me ton	2	20 min
Sanduiç me gjel deti	2	20 min
Sanduiç Monte Cristo	2	20 min
Sanduiç skare Pepperoni Pizza	2	20 min
Sanduiç me sallatë me vezë	2	20 min
Petulla belge	2	20 min
Petulla me boronica	2	20 min
Petulla me proshutë dhe djathë	2	25 min
Petulla belge Brownie	2	25 min
Shishqebapë me karkaleca dhe kumbulla	4	30 min

Recetat

Sanduiç me ton

Pllakat:

- Pllakat e sanduiçit (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 11

Përbërësit:

4 feta	Bukë e thekur
85 g	Tahini
85 g	Kos grek me yndyrë të ulët
80 g	Ton
65 g	Borzilok i freskët
1	Limon i shtrydhur
14 ml	Vaj ulliri
1 majë	Kripë
1 majë	Piper

Përgatitja:

1. Ngroheni paraprakisht produktin.
2. Përzieni tahinin, kosin grek dhe lëngun e limonit derisa të jenë bashkuar; marinojeni me borzilok, kripë dhe piper.
3. Shtoni vaj ulliri në salcën me tahini dhe kos. Përhapeni salcën e kosit me tahini në 2 fetat e poshtme të tostit.
4. Përhapeni tonin e tharë sipër.
5. Mbulojeni me fetat e mbetura të bukës së thekur.
6. Mbylleni produktin dhe piqeni për rreth 4 minuta.
7. Shërbejeni menjëherë.

Sanduiç me gjel deti

Pllakat:

- Pllakat e sanduiçit (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 11

Përbërësit:

4 feta	Bukë e thekur
2 feta	Djathë Young Gouda
50 g	Gjoks gjeli në feta
10 g	Mustardë
½	Qepë
1 majë	Kripë
1 majë	Piper

Përgatitja:

1. Ngroheni paraprakisht produktin.
2. Përhapeni mustardën në pjesën e brendshme të fetave të bukës.
3. Priteni qepën në copa të vogla.
4. Përhapni gjoksin e gjelit dhe qepën në 2 dy fetat e poshtme të bukës.
5. Hidhni pak kripë dhe piper.
6. Përhapni fetat e djathit sipër.
7. Mbulojeni me fetat e mbetura të bukës së thekur.
8. Mbylleni produktin dhe piqeni për rreth 4 minuta.
9. Shërbejeni menjëherë.

Sanduiç Monte Cristo

Pllakat:

- Pllakat e sanduiçit (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 11

Përbërësit:

4 feta	Bukë
1 fetë	Proshutë
1 fetë	Gjel
1 fetë	Djathë zviceran
1	Vezë
¼ gotë	Qumësht

Gjalpë (për gatim)

Përgatitja:

1. Ngroheni paraprakisht produktin.
2. Mbusheni sanduiçin me proshutë, gjel dhe djathë mes fetave të bukës.
3. Përzieni së bashku vezën dhe qumështin.
4. Zhyteni sanduiçin në përzierjen e vezës, duke lyer të dyja anët.
5. Mbylleni produktin dhe piqeni për rreth 3-5 minuta derisa të marrë ngjyrë të artë.
6. Shërbejeni menjëherë.

Sanduiç skare Pepperoni Pizza

Pllakat:

- Pllakat e sanduiçit (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 11

Përbërësit:

4 feta Bukë
Feta peperoni
Djathë mozzarella (i grirë)
Salcë pice
Gjalpë (për lyerje)

Përgatitja:

1. Ngroheni paraprakisht produktin.
2. Përhapeni salcën e picës në një anë të secilës fete të bukës.
3. Shtoni peperoni dhe djathë mozzarella.
4. Mbulojeni me fetën e dytë të bukës.
5. Lyeni me gjalpë pjesën e jashtme të sanduiçit.
6. Mbylleni produktin dhe piqeni për rreth 3-5 minuta derisa të marrë ngjyrë të artë.
7. Shërbejeni menjëherë.

Sanduiç me sallatë me vezë

Pllakat:

- Pllakat e sanduiçit (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 11

Përbërësit:

4 feta	Bukë me drithëra të plota
4	Vezë të ziera fort, të grira
2 lugë gjelle	Majonez
1 lugë çaji	Mustardë Dijon
1 lugë gjelle	Qepë të njoma të grira
1 majë	Kripë
1 majë	Piper

Përgatitja:

1. Ngroheni paraprakisht produktin.
2. Përgatitni sallatën e vezës: Në një tas, përzieni vezët e ziera fort të grira, majonezën, mustardën Dijon, qepët e njoma të grira, kripën dhe piperin derisa të jenë përzier mirë.
3. Bashkoni sanduiçin: Përhapni përzierjen e sallatës me vezë në mënyrë të njëtrajtshme mbi dy feta bukë.
4. Mbulojeni me pjesën tjetër të bukës. Vendosni fetat e tjera të bukës sipër.
5. Piqeni sanduiçin. Mbylleni produktin dhe piqeni për rreth 3-4 minuta, ose derisa buka të marrë ngjyrë kafe të artë.
6. Shërbejeni menjëherë.

Petulla belge

Pllakat:

- Pllakat e petullave (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 13

Përbërësit:

5	Vezë
250 g	Gjalpë
200 g	Sheqer
400 ml	Qumësht
500 g	Miell i zakonshëm
2 pako	Sheqer vanilje
5 g	Sodë pjekjeje

Përgatitja:

1. Ngroheni paraprakisht produktin.
2. Në një tas mesatar, përzieni vezën, sheqerin vaniljen, sheqerin dhe gjalpin.
3. Shtoni sodën e pjekjes, rreth gjysmën e miellit dhe gjysmën e qumështit në tas dhe përzieini.
4. Shtoni pjesën tjetër të miellit dhe qumështit, më pas përzieini derisa brumi të bëhet kremoz.
5. Përhapni të dyja pllakat e shkëmbyeshme 13 me spërkatës gatimi.
6. Hapeni brumin me lugë në mënyrë të barabartë në pllakën e poshtme.
7. Mbylleni produktin dhe piqeni për 8 minuta.
8. Shërbejeni menjëherë.

Petulla me boronica

Pllakat:

- Pllakat e petullave (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 13

Përbërësit:

100 ml	Vaj vegjetal
250 ml	Qumësht
2	Vezë
100 g	Sheqer
280 g	Miell i zakonshëm
8 g	Sodë pjekjeje
80 g	Boronica (të freskëta ose të ngrira)

Përgatitja:

1. Ngroheni paraprakisht produktin.
2. Në një tas të madh, përzieni së bashku vajin, qumështin, vezët dhe sheqerin. Shtoni miellin, sodën e pjekjes dhe trazojini derisa të kombinohen mirë.
3. Shtoni dhe përzieni boronicat.
4. Përhapni të dyja pllakat e shkëmbyeshme 13 me spërkatës gatimi.
5. Hapeni brumin me lugë në mënyrë të barabartë në pllakën e poshtme.
6. Mbylleni produktin dhe piqeni për rreth 10 minuta, derisa të marrë ngjyrë të artë.
7. Nxirreni petullën dhe lëreni të ftohet për 5 minuta në mënyrë që të bëhet krokante.
8. Shërbejeni menjëherë.

Petulla me proshutë dhe djathë

Pllakat:

- Pllakat e petullave (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 13

Përbërësit:

570 g	Paketë patatesh të grira, të mbajtura në frigorifer
225 g	Proshutë Black Forest, e prerë në kubikë
200 g	Djathë cheddar i grirë
3	Vezë të mëdha, të rrahura
2 thelpinj	Hudhër (e grirë)
2 lugë çaji	Gjethe majdanozi të freskëta të grira
½ lugë çaji	Trumzë e tharë
¼ lugë çaji	Spec i kuq i tymosur

Kripë dhe piper i zi i sapobluar, sipas shijes

Përgatitja:

1. Shkrini patatet hash brown.
2. Ngroheni paraprakisht produktin.
3. Përhapni të dyja pllakat e shkëmbyeshme 13 me spërkatës gatimi.
4. Në një tas të madh, përzieni patatet hash brown, proshutën, djathin, vezët, hudhrën, majdanozin, trumzën dhe specin e kuq. Marinojeni me kripë dhe piper sipas shijes.
5. Vendosni përzierjen e patateve me lugë, në mënyrë të barabartë mbi pllakën e poshtme.
6. Mbylleni produktin dhe piqeni për rreth 14 minuta, derisa të marrin ngjyrë kafe të artë dhe të bëhen krokante.
7. Shërbejeni menjëherë.

Petulla belge Brownie

Pllakat:

- Pllakat e petullave (pllaka e sipërme dhe e poshtme) 13

Përbërësit:

180 g	Miell i zakonshëm
65 g	Pluhur kakaoje pa sheqer
20 g	Sheqer i kokrrizuar
1 lugë çaji	Sodë pjekjeje
1 lugë çaji	Kripë deti
10 lugë gjelle	Gjalpë pa kripë i shkrirë
2	Vezë të mëdha
2 lugë çaji	Ekstrakt vaniljeje
60 ml	Ujë
120 g	Mini copëza çokollate

- **Mbushje shtesë sipas dëshirës:** Akullore vanilje, salcë çokollate, sheqer pluhur

Përgatitja:

1. Ngroheni paraprakisht produktin. Në një tas të madh, përzieni miellin, pluhurin e kakaos, sheqerin, pluhurin pjekës dhe kripën. Shkrini gjalpin dhe lëreni mënjanë të ftohet pak.
2. Në një tas të vogël, rrih vezët, ekstraktin e vaniljes dhe ujin. Rrihni përzierjen e vezëve me përbërësit e thatë, pastaj përzieni shpejt gjalpin e shkrirë. Përzieni copëzat e çokollatës.
3. Përhapni të dyja pllakat e shkëmbyeshme [13] me spërkatës gatimi.
4. Hapeni brumin me lugë në mënyrë të barabartë në pllakën e poshtme.
5. Mbylleni produktin dhe piqeni për rreth 15 minuta.
6. Ngrini kapakun [14] për të kontrolluar petullën. Petulla duhet të ketë marrë formë plotësisht, por të jetë e butë.
7. Shërbejeni me sheqer pluhur, akullore me vanilje ose salcë çokollate.

● Shishqebapë me karkaleca dhe kumbulla

Pllakat:

- Pllakat e skarës (pllaka e sipërme dhe e poshtme) [12]

Përbërësit:

2 lugë gjelle	Vaj kanole
2 lugë gjelle	Koriandër (i freskët i grirë)
1 lugë çaji	Lëkurë limoni jeshil (e sapogrirë)
3 lugë gjelle	Lëng limoni jeshil
½ lugë çaji	Kripë
12	Karkaleca deti të papërpunuar (8 deri në 12 karkaleca për 500 g/të qëruar dhe të pastruar)
3	Speca Jalapeño (me bisht të hequr, pa fara dhe të prerë në katërsh në drejtim gjatësor)
2	Kumbulla (bërthamat të hequra dhe të prera në gjashtë pjesë)

Përgatitja:

1. Ngroheni paraprakisht produktin.
2. Në një tas të madh, rrihni vajin e kanolës, koriandrën, lëkurën e limonit jeshil, lëngun e limonit jeshil dhe kripën.
3. Lini mënjanë 3 lugë gjelle të përzierjes në një tas të vogël.
4. Shtoni karkalecat, jalapeños dhe kumbullat në marinadën e mbetur. Trazojeni përzierjen që të mbulohet mirë dhe të marinohet.
5. Vendosni me radhë karkalecat, jalapeños dhe kumbullat në mënyrë të barabartë në 4 shkopinj (25 cm). Hidheni marinadën.
6. Piqini shishqebapët derisa karkalecat të jenë gatuar plotësisht. Kthejini karkalecat një herë. Piqini për rreth 2 minuta në çdo anë.
7. Spërkateni me salcën e mbetur.

● Zgjidhja e problemeve

Problemi	Zgjidhja
Produkti nuk punon.	☐ Lidhni kordonin e energjisë [4] në një prizë të përshtatshme.
Petullat/sanduiçët kanë ngjyrë tepër të errët.	☐ Pakësoni kohën e pjekjes.
Petullat/sanduiçët janë kanë ngjyrë tepër të zbehtë.	☐ Shtoni kohën e gatimit.
Petullat/sanduiçët e pjekur mezi hiqen nga produkti.	☐ Lyejini lehtë pllakat [11]/[13] para se të piqni. ☐ Provoni të përdorni një recetë tjetër brumi.

● Pastrimi dhe kujdesi

⚠ RREZIK! RREZIK I GODITJES ELEKTRIKE!

- Shkëputeni gjithmonë produktin nga priza para se ta pastroni.
- Mos i zhytni pjesët elektrike të produktit në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.
- Mos lejoni që uji ose lëngje të tjera të futen në pjesën e brendshme të produktit.

⚠ KUJDES! SIPËRFAQE E NXEHTË!

- Mos e pastroni produktin menjëherë pas përdorimit. Lëreni të ftohet fillimisht.

⚠ NJOFTIM! RREZIK DËMTIMI!

- Mos përdorni pastrues gërryes ose agresivë ose furça të forta për të pastruar produktin ose aksesorët e tij.

ⓘ INFO:

- Pastrojeni produktin menjëherë pasi të ftohet. Nëse mbetjet e ushqimeve lihen të thahen, ato nuk hiqen lehtë.
- Pllakat 11/12/13 janë të përshtatshme për t'u larë në lavastovilje.

Pjesa	Metoda e pastrimit
■ Trupi i jashtëm	□ Fshijeni trupin me një leckë pak të njomë. Shtoni pak detergjent nëse është e nevojshme.
■ Pllakat 11/12/13	□ Shpëlajini pllakat me ujë dhe detergjent të lehtë.
■ Hapësirat poshtë pllakave ■ Elementi i nxehjes 6 ■ Çelës 1	□ Për të hequr yndyrën dhe lëngjet, përdorni një copë letër kuzhine. □ Hiqni mbetjet e ngjitura të djegura duke përdorur një spatul druri ose kunja të vogla druri.

□ Pas pastrimit dhe para se ta përdorni përsëri produktin, thajini mirë të gjitha pjesët.

● Ruajtja

⚠ KUJDES! SIPËRFAQE E NXEHTË!

- Mos e vendosni produktin menjëherë pas përdorimit. Lëreni të ftohet fillimisht.

⚠ NJOFTIM! RREZIK DËMTIMI!

- Mos e futni produktin në dollap ose në paketim ndërkohë që është ende i nxehtë.

□ Pastrojeni produktin para se ta vendosni.
□ Mbështilleni kordonin e energjisë 4 te mbajtësja e kordonit 5 poshtë produktit.
□ Mbajeni produktin në paketimin origjinal kur nuk e përdorni.
□ Mbajeni produktin në një vend të thatë larg fëmijëve.
□ Mbajeni produktin në një vend të freskët, të thatë dhe të mbrojtur nga lagështia, si dhe larg fëmijëve.

● Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklimit.



Kini parasysh etiketimin e materialeve të ambalazhit gjatë ndarjes së mbeturinave; ato janë të shënuara me shkurtesa (a) dhe numra (b) me këtë kuptim: 1–7: Plastika/20–22: Letra dhe kartoni/80–98: Materiale të përziera.



Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.



Mos e hidhni produktin tuaj në mbeturinat shtëpiake kur ai nuk funksionon më, por dorëzojeni në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Për informacion rreth pikave të grumbullimit dhe orareve të tyre, mund të kontaktoni administratën tuaj lokale.

Garancia

Produkti është prodhuar sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është kontrolluar me kujdes para dorëzimit. Në rast të defekteve të materialit ose të prodhimit, keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore nuk kufizohen në asnjë mënyrë nga garancia jonë e përshkruar më poshtë.

Garancia për këtë produkt është 3 vjet nga data e blerjes. Afati i garancisë fillon nga data e blerjes. Ruani faturën origjinale të blerjes në një vend të sigurt, pasi ky dokument është i nevojshëm si dëshmi e blerjes.

Të gjitha dëmtimet ose defektet që janë të pranishme në momentin e blerjes duhet të raportohen menjëherë pas hapjes së produktit.

Nëse produkti brenda 3 viteve nga data e blerjes paraqet një defekt material ose të prodhimit, ne do ta riparojmë ose zëvendësojmë atë falas për ju, sipas zgjedhjes sonë. Afati i garancisë nuk zgjatet në rast të pranimit të një kërkese të garancisë. Kjo vlen edhe për pjesët e zëvendësuara ose të riparuara.

Kjo garanci humbet nëse produkti është dëmtuar ose përdorur apo mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme.

Garancia mbulon defektet materiale dhe të prodhimit. Kjo garanci nuk vlen për pjesë të produktit që konsumohen në përdorim të zakonshëm dhe konsiderohen si pjesë të konsumuara (p.sh. bateri, akumulator, tuba, kartusha boje), si dhe për dëmtime të pjesëve delikate, p.sh. çelësa ose pjesë prej xhami.

Procedura në rast garancie

Për të siguruar një trajtim të shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi t'i kushtoni vëmendje udhëzimeve në vijim:

Mbani faturën origjinale të blerjes dhe numrin e artikullit (IAN 545016_2510) si dëshmi të blerjes.

Numrin e artikullit e gjeni në etiketën e të dhënave, një gdhendje në produkt, faqen e parë të manualit të përdorimit në gjuhën gjermane (poshtë majtas) ose si një ngjitëse në anën e pasme ose të poshtme të produktit.

Në rast të defekteve të funksionimit apo mangësive të tjera, ju lutemi kontaktoni fillimisht shërbimin e mëposhtëm përmes telefonit ose e-mail-it.

Sapo produkti të jetë regjistruar si me defekt, mund ta dërgoni atë pa pagesë në adresën e shërbimit që do t'ju komunikohet. Sigurohuni që të bashkëngjitni faturën origjinale të blerjes (kuponin) si dhe një përshkrim të shkurtër me shkrim, ku përshkruhen detajet e defektit dhe koha e shfaqjes së tij.

Shenja serbe e konformitetit

CE

Avertismente și simboluri utilizate ... Pagina 139
Introducere ... Pagina 140
Scopul utilizării ... Pagina 140
Conținut ... Pagina 140
Descrierea pieselor ... Pagina 140
Date tehnice ... Pagina 140
Note de siguranță ... Pagina 140
Înaintea primei utilizări ... Pagina 143
Despachetarea produsului și curățarea de bază ... Pagina 143
Utilizarea ... Pagina 144
Instalarea și îndepărtarea plăcilor ... Pagina 144
Utilizarea ... Pagina 144
Prăjirea sandvișurilor ... Pagina 145
Prăjirea ... Pagina 145
Coacerea vafelor ... Pagina 145
Rețete ... Pagina 147
Sandviș cu ton ... Pagina 147
Sandviș cu curcan ... Pagina 147
Sandviș Monte Cristo ... Pagina 147
Sandvișuri prăjite de pizza cu Pepperoni ... Pagina 148
Sandviș cu salată de ouă ... Pagina 148
Vafe belgiene ... Pagina 148
Vafe cu afine ... Pagina 149
Vafe cu brânză și șuncă ... Pagina 149
Vafe belgiene de ciocolată ... Pagina 149
Chebapuri cu creveți și prune ... Pagina 150
Depanarea ... Pagina 150
Curățarea și îngrijirea ... Pagina 150
Depozitarea ... Pagina 151
Înlăturare ... Pagina 151
Garanție ... Pagina 151
Modul de desfășurare în caz de garanție ... Pagina 152
Service ... Pagina 152

Avertismente și simboluri utilizate

Următoarele avertismente sunt utilizate în acest manual de utilizare și pe ambalaj:

	**PERICOL!** Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Pericol” marchează un pericol de mare risc care, dacă nu este prevenit, poate duce la deces sau la vătămări grave.		Curent alternativ/tensiune alternativă
		Hz	Hertz (frecvență de alimentare)
		W	Watt
	**AVERTISMENT!** Acest simbol în combinație cu cuvântul de avertizare „Avertisment” marchează un pericol cu risc mediu care, dacă nu este prevenit, poate duce la deces sau la vătămări grave.		Acest simbol în combinație cu „Informații” oferă informații suplimentare utile.
			Utilizați produsul numai în spații interioare uscate.
	**ATENȚIE!** Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Atenție” marchează un pericol cu risc scăzut care, dacă nu este prevenit, ar putea duce la vătămări minore sau moderate.		Pericol – risc de electrocutare!
			Atenție – suprafață fierbinte!
	Plăcile interschimbabile sunt lavabile în mașina de spălat vase.		Simbol pentru împământare de protecție
			Compatibilitate alimentară. Acest produs nu are efecte adverse asupra gustului sau mirosului.
CE	Marcajul CE indică conformitatea cu directivele UE relevante aplicabile pentru acest produs.		Informații de siguranță Instrucțiuni de utilizare

APARAT PENTRU SENDVIȘURI

Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.
Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea codului QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 545016_2510.

Scopul utilizării

Acest produs este destinat pentru pregătirea vafelor, sandvișurilor și prăjirea alimentelor. A nu se utiliza în alt scop.

Produsul este destinat numai utilizării în gospodării private și nu este destinat utilizării comerciale.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

Conținut

1× Aparat pentru sendvișuri
3× Seturi de plăci intersanjabile
1× Manual de instrucțiuni

Descrierea pieselor

1 Încuietoare
2 Indicator roșu (alimentare)
3 Indicator verde (gata de utilizare)
4 Cablu de alimentare cu ștecher
5 Dispozitiv de fixare cablu
6 Element încălzitor
7 Locaș de fixare proeminență mare
8 Manetă de eliberare
9 Proeminență exterioară (mică)
10 Proeminență interioară (mare)
11 Placă pentru sandvișuri (placă superioară și inferioară)
12 Placă de grătar (placă superioară și inferioară)
13 Placă pentru vafe (placă superioară și inferioară)
14 Capac
15 Mâner

Date tehnice

Tensiune nominală de intrare:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consum de energie:	750 W
Clasă de protecție:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Note de siguranță

ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL, VĂ RUGĂM SĂ VĂ FAMILIARIZAȚI CU TOATE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ȘI SIGURANȚĂ!

În caz de daune cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni de utilizare, garanția este anulată!

Nu se acceptă nicio răspundere pentru daune consecutive! În cazul daunelor materiale sau vătămărilor corporale cauzate de manipularea incorectă sau de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță, nu se asumă răspundere!

⚠ AVERTISMENT! PERICOL DE ACCIDENTARE ȘI DE MOARTE PENTRU BEBELUȘI ȘI COPII!

- Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialele de ambalare. Materialul de ambalare reprezintă un pericol de sufocare.
  Copiii subestimează adesea pericolele. Țineți întotdeauna copiii departe de materialul de ambalare.
- Acest produs poate fi utilizat de către copii de peste8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea produsului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun.
- Copiii nu trebuie să se joace cu produsul.
- Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere. Curățați produsul și accesoriile acestuia (consultați „Curățarea și îngrijirea”).
- Acest produs este destinat utilizării casnice și pentru aplicații similare precum:
  – spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate;
  – ferme;
  – de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
  – locații de tip pensiune.
- Păstrați produsul și cablul său de alimentare într-un loc inaccesibil copiilor mai mici de8 ani.

⚠ AVERTISMENT! RISC DE VĂTĂMARE!

- Utilizarea greșită poate duce la rănire. Utilizați acest produs numai în conformitate cu aceste instrucțiuni. Nu încercați să modificați produsul într-un fel.

⚠ PERICOL! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Nu încercați să reparați dumneavoastră produsul. În caz de defecțiune, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
- Nu scufundați produsul în apă sau alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.
- Nu utilizați niciodată un produs avariat. Deconectați produsul de la priza de curent și contactați-vă furnizorul dacă acesta este avariat.
- Nu utilizați produsul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Produsul este sub tensiune în permanență când este conectat la sursa de alimentare electrică.
- Înainte de a conecta produsul la priza electrică, asigurați-vă că tensiunea și curentul corespund cu cele ale sursei de alimentare indicate pe eticheta tehnică a produsului.
- Verificați periodic ștecherul și cablul de alimentare pentru deteriorări. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de persoane cu calificări similare pentru a se evita un pericol.
- Protejați cablul de alimentare împotriva deteriorărilor. Nu-l lăsați să atârne peste muchii ascuțite, nu-l strângeți sau să-l îndoiți. Țineți cablul electric la distanță de suprafețe fierbinți și de flăcări deschise.

⚠ ATENȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

- În timpul utilizării produsul se încălzește. Nu atingeți produsul în timpul utilizării sau imediat după utilizare.
- Atingeți numai mânerul produsului pe durata utilizării și în timp ce acesta este în curs de răcire.
- În timpul utilizării, aveți grijă deoarece căldură joasă poate fi generată la mâner.

⚠ AVERTISMENT! RISC DE RĂNIRE ȘI DAUNĂ!

- Produsul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timp ce este conectat la sursa de alimentare.
- Nu deplasați produsul în timp ce este în funcțiune.
- Nu utilizați produsul fără un set de plăci introdus.
- Nu amplasați produsul pe plite fierbinți (aragaz, plită electrică, sobă pe cărbune, etc.). Utilizați produsul numai pe o suprafață dreaptă, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.
- Nu acoperiți produsul în timpul funcționării sau imediat după, când acesta mai este fierbinte.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie ciupit de plăci sau să atingă marginea plăcilor.
- Nu se recomandă utilizarea prelungitoarelor electrice. Dacă utilizarea unui prelungitor electric este necesară, acesta trebuie proiectat pentru un curent de minim 10A.
- Întindeți cablurile astfel încât să nu constituie o piedică sau să rișteze să fie avariate.
- Produsul nu a fost proiectat să fie pus în funcțiune printr-un temporizator extern sau printr-un mijloc separat de control de la distanță.
- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablu.
- Protejați produsul, cablul acestuia de alimentare și ștecherul de praf, lumina directă a soarelui, picături și împroșcări cu apă.
- Protejați produsul împotriva căldurii. Nu amplasați produsul în apropierea flăcărilor deschise sau a surselor de căldură precum parate de gătit sau de încălzit.

⚠ AVERTISMENT! RISC DE RĂNIRE!

- Deconectați produsul de la priza electrică înainte de a-l curăța și când nu este utilizat.

● Înaintea primei utilizări

● Despachetarea produsului și curățarea de bază

1. Scoateți produsul din ambalaj și îndepărtați toate materialele de ambalare și ambalajele din plastic.
2. Verificați pentru a vă asigura că toate piesele enumerate sunt incluse (consultați „Conținutul”).
3. Verificați dacă produsul și toate piesele sunt în stare bună, dacă se detectează vreo deteriorare sau defect, nu utilizați produsul, ci urmați procedura descrisă în capitolul „Garanție”.

4. Înaintea primei utilizări, utilizați produsul fără niciun aliment pentru a arde orice eventuale reziduuri rezultate în urma fabricației. Asigurați o ventilație suficientă.
5. Curățați toate componentele produsului conform celor descrise în capitolul „Curățarea și îngrijirea“.

● Utilizarea

● Instalarea și îndepărtarea plăcilor

⚠ AVERTISMENT! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de a instala/îndepărta plăcile, deconectați ștecherul de la priza de perete.

⚠ ATENȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

- Nu înlocuiți/îndepărtați plăcile imediat după utilizare. Lăsați produsul să se răcească mai întâi.

ⓘ INFORMAȚII:

- Instalați numai plăcile 11/12/13 de același tip.

Instalarea plăcilor

1. Desfaceți încuietoarea 1 și deschideți produsul.
2. Am plasați proeminența interioară 10 a plăcii alese în locașurile mari pentru proeminență 7.
3. Împingeți placa până când aceasta se blochează în poziție.
4. Repetați pașii 2 și 3 pentru cealaltă latură a produsului.

Îndepărtarea plăcilor

1. Desfaceți încuietoarea 1 și deschideți produsul.
2. Trageți manetele de eliberare 8 și îndepărtați placa.
3. Repetați pasul 2 și pentru cealaltă latură a produsului.

● Utilizarea

ⓘ INFORMAȚII:

- La primele încălziri ale produsului, acesta poate emite un miros ușor. Asigurați o ventilație suficientă în zonă.
- Eliminați prima tură de alimente prăjite sau coapte.
- În timpul utilizării, indicatorul verde 3 se aprinde și se stinge din când în când. Acest lucru indică reîncălzirea produsului la temperatura de funcționare.
- Acest produs este conceput pentru pregătirea vafelor, sandvișurilor și prăjirea alimentelor (consultați secțiunile următoare).

Durate de prăjire/coacere sugerate	
Sandvișuri	între 4 și 5 de minute
Prăjirea	între 4 și 9 minute (verificați gradul de rumenire din când în când)
Vafe (dulci/sărate)	8 minute
Pur ilustrativ (consultați secțiunea „Rețete“ pentru duratele de gătire estimate)	

1. Pentru a porni produsul, conectați ștecherul 4 la o priză de perete adecvată. Indicatorul roșu 2 se va aprinde.
2. Păstrați produsul blocat în timpul preîncălzirii. Preîncălziți până când indicatorul verde 3 se aprinde.
3. Ungeți plăcile superioare și inferioare interșanjabile 11/12/13 cu ulei de gătit.
4. Adăugați o cantitate rezonabilă de alimente sau de aluat pe plăcile inferioare și închideți capacul 14 utilizând mânerul 15 și încuietoarea 1 pentru a păstra produsul închis pe durata gătirii alimentelor.
5. Pentru a opri produsul, deconectați ștecherul de la priză de perete. Indicatorul roșu se va stinge.

Indicator luminos	Stare
Indicatorul luminos roșu 8 este oprit. Indicatorul luminos verde 7 este oprit.	Produs oprit.
Indicatorul luminos roșu 8 este aprins. Indicatorul luminos verde 7 este oprit.	Produsul este în curs de preîncălzire / reîncălzire.
Indicatorul luminos roșu 8 este aprins. Indicatorul luminos verde 7 este aprins.	Temperatura optimă a fost atinsă.

Prăjirea sandvișurilor

Adecvat pentru sandvișuri umplute cu umplutură dulce sau sărată.

ⓘ INFORMAȚII:

- În timp ce sandvișurile sunt prăjite, indicatorul verde 3 se va aprinde și stinge. Acest lucru are ca scop reglarea temperaturii dorite.

Plăcile:

- Plăcile superioare (placă superioară și inferioară) 11

Durată aproximativă de prăjire:

- între 4 și 5 minute, în funcție de cât de crocant preferați să fie sandvișul. Durata de prăjire poate fi scurtată sau mărită pentru a se potrivi cu gusturile personale.

1. Desfaceți încuietoarea 1 și deschideți produsul.
2. Amplasați 2 sandvișuri preparate pe placa inferioară de sandvișuri 11.
3. Închideți capacul 14 utilizând mânerul 15 și încuietoarea pentru a păstra produsul închis pe durata prăjirii sandvișului.
4. Când sandvișurile sunt gata, scoateți-le din produs cu ajutorul unei spatule din plastic/lemn (ori o altă ustensilă nemetalică adecvată) pentru a evita avarierea stratului antiaderent al produsului.
5. După ce ați terminat de prăjit, deconectați ștecherul 4 de la priza de perete.

Prăjirea

⚠ ATENȚIE! PERICOL DE ÎMPROȘCĂRI!

- Nu utilizați alimente umede pentru a le prăji. Se pot produce stropi de grăsime și abur ce iese din aparat când deschideți produsul.

Adecvat pentru prăjirea bucăților mai mici de carne, a cârnaților sau a legumelor.

ⓘ INFORMAȚII:

- În timp ce alimentele sunt gătite, indicatorul verde 3 se va aprinde și stinge. Acest lucru are ca scop reglarea temperaturii dorite.

Plăcile:

- Plăcile pentru grătar (placă superioară și inferioară) 12

Durată aproximativă de prăjire:

- între 4 și 9 minute, în funcție de cât de rumenite preferați să fie alimentele. Durata de prăjire poate fi scurtată sau mărită pentru a se potrivi cu gusturile personale.

1. Desfaceți încuietoarea 1 și deschideți produsul.
2. Amplasați alimentele care trebuie prăjite pe placa inferioară a grătarului 12.
3. Închideți capacul 14 utilizând mânerul 15 și încuietoarea pentru a păstra produsul închis pe durata prăjirii alimentelor.
4. După ce ați terminat de prăjit, deconectați ștecherul 4 de la priza de perete.

Coacerea vafelor

Adecvat pentru vafe dulci și sărate.

ⓘ INFORMAȚII:

- În timp ce alimentele sunt gătite, indicatorul verde 3 se va aprinde și stinge. Acest lucru are ca scop reglarea temperaturii dorite.

Plăcile:

- Plăcile pentru vafe (placă superioară și inferioară) 13

Durată aproximativă de coacere:

- 8 minute, în funcție de cât de rumenită preferați să fie vafa. Durata de coacere poate fi scurtată sau mărită pentru a se potrivi cu gusturile personale.

1. Desfaceți încuietoarea [1] și deschideți produsul.
2. Utilizați un polonic de lemn sau din plastic termorezistent pentru a turna aluatul pe placa inferioară de vafe [13]. Nu utilizați polonice de metal, deoarece acestea riscă să avarieze stratul antiaderent al plăcilor. Nu umpleți placa inferioară cu o cantitate excesivă de aluat.
3. Închideți capacul [14] utilizând mânerul [15] și încuietoarea pentru a păstra produsul închis pe durata coacerii aluatului.
4. Când vafele sunt gata, scoateți-le din produs cu ajutorul unei spatule din plastic/lemn (ori o altă ustensilă nemetalică adecvată) pentru a evita avarierea stratului antiaderent al produsului.
5. După ce ați terminat de prăjit, deconectați ștecherul [4] de la priza de perete.

Tabel informativ privind gătitul

	Porții	**Durată de pregătire**
Sandviș cu ton	2	20 min
Sandviș cu curcan	2	20 min
Sandviș Monte Cristo	2	20 min
Sandvișuri prăjite de pizza cu Pepperoni	2	20 min
Sandviș cu salată de ouă	2	20 min
Vafe belgiene	2	20 min
Vafe cu afine	2	20 min
Vafe cu brânză și șuncă	2	25 min
Vafe belgiene de ciocolată	2	25 min
Chebapuri cu creveți și prune	4	30 min

Rețete

Sandviș cu ton

Plăcile:

- Plăcile superioare (placă superioară și inferioară) 11

Ingrediente:

4 felii	Pâine de prăjit
85 g	Tahini
85 g	Iaurt grecesc degresat
80 g	Ton
65 g	Busuioc proaspăt
1	Lămâie stoarsă
14 ml	Ulei de măsline
1vârf de	Sare
1vârf de	Piper

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Amestecați tahini-ul, iaurtul grecesc și sucul de lămâie până sunt bine amestecate; asezonați cu busuioc, sare și piper.
3. Adăugați uleiul de măsline în sosul de tahini cu iaurt. Ungeți 2 felii inferioare de pâine cu sosul de tahini cu iaurt.
4. Întindeți tonul scurs de lichid deasupra.
5. Puneți deasupra feliile de pâine prăjită rămase.
6. Închideți produsul și prăjiți timp de 4 minute.
7. Serviți imediat.

Sandviș cu curcan

Plăcile:

- Plăcile superioare (placă superioară și inferioară) 11

Ingrediente:

4 felii	Pâine de prăjit
2 felii	Brânza Gouda proaspătă
50 g	Piept de curcan feliat
10 g	Muștar
½	Ceapă
1vârf de	Sare
1vârf de	Piper

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Ungeți interiorul feliilor de pâine cu muștar.
3. Tăiați ceapa în bucăți mici.
4. Întindeți pieptul de curcan și ceapa peste 2 felii de pâine de prăjit.
5. Presărați sare și piper.
6. Întindeți feliile de brânză pe deasupra.
7. Puneți deasupra feliile de pâine prăjită rămase.
8. Închideți produsul și prăjiți timp de 4 minute.
9. Serviți imediat.

Sandviș Monte Cristo

Plăci:

- Plăcile superioare (placă superioară și inferioară) 11

Ingrediente:

4 felii	de pâine
1 felie	de șuncă
1 felie	de curcan
1 felie	de brânză elvețiană
1	ou
¼ ceașcă	de lapte

Unt (pentru gătit)

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Asamblați sandvișul cu șuncă, curcan și brânză între felii.
3. Bateți oul cu laptele.
4. Înmuiați sandvișul în amestecul cu ou, pe ambele părți.
5. Închideți produsul și coaceți timp ce 3-5 minute, până când sandvișul este rumenit.
6. Serviți imediat.

Sandvișuri prăjite de pizza cu Pepperoni

Plăci:

- Plăcile superioare (placă superioară și inferioară) 11

Ingrediente:

4 felii	de pâine
Felii de Pepperoni	
Brânză Mozzarella (rasă)	
Sos de pizza	
Unt (pentru ungere)	

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Întindeți sosul de pizza pe o parte a fiecărei felii de pâine.
3. Adăugați pepperoni și brânza mozzarella.
4. Puneți deasupra a doua felie de pâine.
5. Ungeți exteriorul sandvișului cu unt.
6. Închideți produsul și coaceți timp ce 3-5 minute, până când sandvișul este rumenit.
7. Serviți imediat.

Sandviș cu salată de ouă

Plăci:

- Plăcile superioare (placă superioară și inferioară) 11

Ingrediente:

4 felii	de pâine integrală
4	ouă fierte tari, mărunțite
2 linguri	de maioneză
1 linguriță	de muștar de Dijon
1 lingură	de arpagic mărunțit
1 vârf	de sare
1 vârf	de piper

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Pregătirea salatei de ouă: Într-un bol, amestecați ouăle fierte tari mărunțite, maioneza, muștarul de Dijon, arpagicul tocat, sarea și piperul până sunt amestecate bine.
3. Asamblarea sandvișului: Ungeți amestecul salatei de ouă uniform pe două felii de pâine.
4. Puneți deasupra felia de pâine rămasă. Amplasați celelalte felii de pâine deasupra.
5. Prăjirea sandvișului: Închideți produsul și coaceți timp ce 3-4 minute, până când pâinea este rumenită.
6. Serviți imediat.

Vafe belgiene

Plăcile:

- Plăcile pentru vafe (placă superioară și inferioară) 13

Ingrediente:

5	Ouă
250 g	Unt
200 g	Zahăr
400 ml	Lapte
500 g	Făină universală
2 pliculețe	Zahăr vanilat
5 g	Praf de copt

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mediu, amestecați oul, zahărul vanilat, zahărul și untul.
3. Adăugați praful de cop, aproximativ jumătate din făină și jumătate din cantitatea de lapte în castron și amestecați.
4. Adăugați făina la laptele rămas, apoi amestecați până când aluatul devine cremos.
5. Pulverizați ambele plăci interșanjabile 13 cu spray de gătit.
6. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară.
7. Închideți produsul și coaceți timp de 8 minute.
8. Serviți imediat.

Vafe cu afine

Plăcile:

- Plăcile pentru vafe (placă superioară și inferioară) 13

Ingrediente:

100 ml	Ulei vegetal
250 ml	Lapte
2	Ouă
100 g	Zahăr
280 g	Făină universală
8 g	Praf de copt
80 g	Afine (proaspete sau congelate)

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mare, amestecați împreună uleiul, laptele, ouăle și zahărul. Adăugați făina, praful de copt și amestecați până când sunt bine combinate.
3. Adăugați afinele.
4. Pulverizați ambele plăci interșanjabile 13 cu spray de gătit.
5. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară.
6. Închideți produsul și coaceți timp ce 10 minute, până când vafa este rumenită.
7. Scoateți vafa și lăsați-o 5 minute să se răcească pentru a obține o vafă crocantă.
8. Serviți imediat.

Vafe cu brânză și șuncă

Plăcile:

- Plăcile pentru vafe (placă superioară și inferioară) 13

Ingrediente:

570 g	Cartofi congelați și rași la pachet
225 g	Șuncă Pădurea neagră, în cubulețe
200 g	Brânză cheddar rasă
3	Ouă mari, bătute
2 căței	Usturoi (tocat)
2 linguriță	Frunze de pătrunjel proaspăt mărunțit
½ linguriță	Cimbru uscat
¼ linguriță	Paprică afumată

Sare și piper negru proaspăt măcinat, în funcție de gust

Pregătirea:

1. Decongelați cartofii rași.
2. Preîncălziți produsul.
3. Pulverizați ambele plăci interșanjabile 13 cu spray de gătit.
4. Într-un castron mare, amestecați cartofii rași, șunca, brânza, ouăle, usturoiul, pătrunjelul, cimbrul și paprica. Asezonați cu sare și piper, în funcție de gust.
5. Întindeți uniform amestecul de carto pe placa inferioară.
6. Închideți produsul și coaceți timp ce 14 minute, până când vafa este rumenită și crocantă.
7. Serviți imediat.

Vafe belgiene de ciocolată

Plăcile:

- Plăcile pentru vafe (placă superioară și inferioară) 13

Ingrediente:

180 g	Făină universală
65 g	Pudră de cacao neîndulcită
20 g	Zahăr granulat
1 linguriță	Praf de copt
1 linguriță	Sare de mare
10 linguri	Unt nesărat topit
2	ouă mari
2 linguriță	Extract de vanilie
60 ml	Apă
120 g	Mini fulgi de ciocolată

- **Toppinguri opționale:** Înghețată de vanilie, sos de ciocolată, zahăr pudră

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul. Într-un castron mare, amestecați făina, pudra de cacao, praful de copt și sarea. Topiți untul și puneți-l deoparte pentru a se răci un pic.
2. Într-un castron mic, bateți ouăle, extractul de vanilie și apa. Încorporați amestecul cu ou în amestecul uscat, apoi amestecați rapid untul topit. Amestecați fulgii de ciocolată.

3. Pulverizați ambele plăci interșanjabile 13 cu spray de gătit.
4. Întindeți aluatul uniform pe placa inferioară.
5. Închideți produsul și coaceți timp de 15 minute.
6. Ridicați capacul 14 pentru a verifica vafa. Vafa ar trebui să fie complet formată, dar moale la atingere.
7. Serviți împreună cu zahăr pudră, înghețată de vanilie sau sos de ciocolată.

● Chebapuri cu creveți și prune

Plăcile:

- Plăcile pentru grătar (placă superioară și inferioară) 12

Ingrediente:

2 linguri	Ulei de rapiță
2 linguri	Coriandru (tocat proaspăt)
1 linguriță	Coajă de lămâie (proaspăt rasă)
3 linguri	Suc de lămâie verde
½ linguriță	Sare
12	Creveți cruzi (între 8 și 12 creveți pe 500 g/decorticați și fără intestine)
3	Ardei iuți verzi (curățați de miez, de semințe și tăiați în sferturi pe lungime)
2	Prune (fără sâmburi și tăiate în șase)

Pregătirea:

1. Preîncălziți produsul.
2. Într-un castron mare, amestecați uleiul de rapiță, coriandrul, sucul de lămâie verde și sarea.
3. Puneți deoparte 3 linguri din acest amestec într-un castron mic.
4. Adăugați crevetele, ardeii iuți și prunele în ce rămâne din sos. Amestecați cu sosul pentru a acoperi și marina.
5. Alternați creveți, ardei iuți și prune uniform pe frigărui 4 (25 cm). Aruncați sosul.
6. Prăjiți chebapurile până când creveți sunt bine pătrunși. Întoarceți chebapurile pe partea cealaltă o dată. Prăjiți timp de 2 minute pe fiecare parte.
7. Stropiți cu sosul rămas.

● Depanarea

Problemă	Soluție
Produsul nu funcționează.	☐ Conectați cablul de alimentare 4 la o priză de perete adecvată.
Vafele/sandvișurile sunt rumenite prea tare.	☐ Scurtați durată de gătire.
Vafele/ sandvișurile sunt rumenite insuficient.	☐ Prelungiți durată de gătire.
vafele/ sandvișurile terminate sunt greu de îndepărtat din produs.	☐ Ungeți ușor plăcile 11/13 înainte de coacere. ☐ Încercați să utilizați o altă rețetă pentru aluat.

● Curățarea și îngrijirea

⚠ PERICOL! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de curățare, întotdeauna deconectați produsul de la priza de perete.
- Nu scufundați părțile electrice ale produsului în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.
- Nu lăsați apă sau alte lichide să pătrundă în interiorul produsului.

⚠ ATENȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

- Nu curățați produsul imediat după utilizare. Lăsați produsul să se răcească mai întâi.

⚠ OBSERVAȚIE! RISC DE PAGUBE!

- Nu utilizați produse abrazive, produse de curățat agresive ori perii dure pentru a curăța produsul ori accesoriile acestuia.

ⓘ INFORMAȚII:

- Curățați produsul imediat după ce s-a răcit. După ce reziduurile alimentare s-au uscat, acestea nu vor fi ușor de îndepărtat.
- Plăcile 11/12/13 sunt lavabile în mașinile de spălat vase.

Piesă	Metoda de curățare
■ Carcasă	□ Ștergeți carcasa cu o cârpă ușor umezită. Adăugați un pic de detergent, dacă este nevoie.
■ Plăcile 11/12/13	□ Clătiți plăcile cu apă și detergent slab.
■ Spațiile de sub plăci ■ Elementul încălzitor 6 ■ Încuietoare 1	□ Pentru îndepărtarea grăsimii și a lichidelor, utilizați o bucată de șervet de hârtie. □ Îndepărtați reziduurile arse lipite folosind o spatulă de lemn sau țepușe mici de lemn.

□ După curățare și înainte de a reutiliza produsul, uscați bine toate componentele.

● Depozitarea

⚠ ATENȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!

■ Nu depozitați produsul imediat după utilizare. Lăsați produsul să se răcească mai întâi.

⚠ OBSERVAȚIE! RISC DE PAGUBE!

■ Nu depozitați produsul fierbinte într-un dulap sau în ambalaj.

□ Curățați produsul înainte de depozitare.
□ Înfășurați cablul de alimentare 4 în jurul dispozitivului de fixare a cablului 5 situat sub produs.
□ Când nu este utilizat, depozitați produsul în ambalajul original.
□ Depozitați produsul într-un loc uscat, inaccesibil copiilor.
□ Depozitați produsul într-un loc răcoros, uscat ferit de umiditate și inaccesibil copiilor.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1–7: plastice / 20–22: hârtie și carton / 80–98: substanțe de conexiune.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoiul menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrați competentă.

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatoare, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 545016_2510) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

Service

(RO) **Service România**
Tel.: 0800 896 637
E-Mail: owim@lidl.ro

Marcaj Sârb De Conformitate

CE

Използвани предупредителни указания и символи ..... Страница 154
Увод ..... Страница 155
Употреба по предназначение ..... Страница 155
Обем на доставката ..... Страница 155
Описание на частите ..... Страница 155
Технически данни ..... Страница 155
Указания за безопасност ..... Страница 155
Преди първата употреба ..... Страница 159
Разопаковане и основно почистване на продукта ..... Страница 159
Употреба ..... Страница 159
Поставяне и сваляне на сменяеми плочи ..... Страница 159
Работа ..... Страница 159
Печене на сандвичи ..... Страница 160
Печене на скара ..... Страница 160
Печене на гофрети ..... Страница 161
Рецепти ..... Страница 162
Сандвич с риба тон ..... Страница 162
Сандвич с пуйка ..... Страница 162
Сандвич Монте Кристо ..... Страница 163
Печени сандвичи пица пеперони ..... Страница 163
Сандвич яйчена салата ..... Страница 163
Белгийски гофрети ..... Страница 164
Боровинкови гофрети ..... Страница 164
Гофрети с шунка и сирене ..... Страница 164
Белгийски брауни-гофрети ..... Страница 165
Шишчета скариди със сливи ..... Страница 165
Отстраняване на неизправности ..... Страница 166
Почистване и грижи ..... Страница 166
Съхранение ..... Страница 166
Изхвърляне ..... Страница 167
Гаранция ..... Страница 167
Процедиране в случай на рекламация ..... Страница 169
Сервиз ..... Страница 169

Използвани предупредителни указания и символи

В това ръководство за експлоатация и върху опаковката са използвани следните предупредителни указания:

	**ОПАСНОСТ!** Този символ със сигналната дума „Опасност“ указва заплаха с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, води до тежко нараняване или смърт.	~	Променлив ток/напрежение
		Hz	Херц (мрежова честота)
		W	Ват
	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Този символ със сигналната дума „Предупреждение“ указва заплаха със средна степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежко нараняване или смърт.		Този символ със сигналната дума „Информация“ предлага допълнителна полезна информация.
			Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
	**ПРЕДПАЗЛИВОСТ!** Този символ със сигналната дума „Предпазливост“ указва заплаха с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.		Опасност – риск от токов удар!
			Предпазливост, гореща повърхност!
	Сменяемите плочи са подходящи за почистване в съдомиялна машина.		Символ за защитно заземяване
			Безвреден за хранителни продукти. Този продукт не оказва отрицателно въздействие върху вкуса или аромата.
CE	Маркировката CE потвърждава съответствието с директивите на ЕС, приложими за продукта.		Информация за безопасност Инструкции за употреба

ТОСТЕР ЗА САНДВИЧИ

Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е част от този продукт. То съдържа важни указания за безопас¬ност, употреба и изхвърляне. Преди употребата на продукта се запознайте с всички инструкции за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Когато предавате продукта на трети лица, предавайте заедно с него и всички документи. Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Чрез сканиране на QR кода, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиза на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 545016_2510.

Употреба по предназначение

Този продукт е предназначен за приготвяне на гофрети, сандвичи и за печене на скара. Не го използвайте за никакви други цели.

Продуктът е предвиден за употреба единствено в частни домакинства и не е подходящ за професионални цели.

Производителят не поема отговорност за щети поради неправилна употреба.

Обем на доставката

1× Тостер за сандвичи
3× Комплекта сменяеми плочи
1× Ръководство за експлоатация

Описание на частите

1 Фиксатор
2 Червена контролна лампа (захранване)
3 Зелена контролна лампа (готовност)
4 Свързващ проводник с мрежов щепсел
5 Приспособление за навиване на кабела
6 Нагревателен елемент
7 Голяма закопчалка с кука
8 Лост за освобождаване
9 Външен зъб (малък)
10 Вътрешен зъб (голям)
11 Плоча за сандвичи (горна и долна плоча)
12 Плоча за грил (горна и долна плоча)
13 Плоча за гофрети (горна и долна плоча)
14 Капак
15 Дръжка

Технически данни

Входно напрежение:	220–240 V~, 50–60 Hz
Консумирана енергия:	750 W
Клас на защита:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Указания за безопасност

ПРЕДИ УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА СЕ ЗАПОЗНАЙТЕ С ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И РАБОТА!

В случай на щети поради неспазване на настоящото ръководство за експлоатация губите Вашето право на гаранционни претенции!

За косвени щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност не се поема отговорност!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА И ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКИ ЗА БЕБЕТА И ДЕЦА!

- Не оставяйте деца с опаковъчните материали без надзор. Опаковъчните материали представляват опасност от задушаване. Децата често подценяват свързаните с това опасности. Винаги дръжте децата далеч от опаковъчни материали.
- Този продукт може да бъде използван от деца на 8 или повече години, както и от лица с намалени физически, сензорни или интелектуални способности или липса на опит и познания, ако те бъдат наблюдавани или са били инструктирани относно безопасната употреба на продукта и разбират възникващите от това опасности.
- Деца не бива да играят с продукта.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор. Почистете продукта и аксесоарите му (вижте „Почистване и грижа“).
- Този уред е предназначен за употреба в домакинството и подобни приложения като:
  - кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
  - фермерски жилища;
  - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
  - места от тип нощувка и закуска.
- Деца на по-малко от 8 години трябва да се държат далеч от продукта и свързващия проводник.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Неправилната употреба може да доведе до наранявания. Използвайте продукта единствено съгласно това ръководство.

Не се опитвайте да променяте по какъвто и да е начин продукта.

⚠ ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!

- Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта. В случай на неправилно функциониране ремонти могат да бъдат извършвани само от квалифициран персонал.
- Не потапяйте продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.
- Не използвайте повреден продукт. Отделете продукта от електрическата мрежа и се обърнете към Вашия продавач, ако той е повреден.
- Продуктът не бива да се използва, ако е падал или има видими щети.
- Този продукт е включен постоянно, когато е свързан към електрическата мрежа.
- Преди да свържете продукта към електрическата мрежа, проверете дали напрежението и номиналният ток съответстват на посочените върху табелата за тип на продукта данни за електрозахранване.
- Проверявайте редовно мрежовия щепсел и свързващия проводник за повреди. Ако свързващият проводник е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от неговата сервизна служба или от подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- Пазете свързващия проводник от повреди. Не го оставяйте да виси над остри ръбове и не го притискайте или прегъвайте. Дръжте свързващия проводник далеч от горещи повърхности и открит пламък.

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

- По време на употреба продуктът се нагорещява. Не докосвайте продукта по време на или непосредствено след употребата.
- Хващайте продукта по време на работата и докато той изстива единствено за дръжката.

- По време на употребата е необходима предпазливост, тъй като по дръжката може да възникне малко топлина.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ И ПОВРЕДА!

- Не оставайте продукта без надзор, когато е свързан към електрическата мрежа.
- Не местете продукта, когато той работи.
- Не използвайте продукта без поставени сменяеми плочи.
- Не поставяйте продукта върху горещи повърхности (газова печка, електрическа печка, фурна и т.н.). Използвайте продукта само върху равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Не покривайте продукта, докато той е в употреба или скоро след употребата, ако е още топъл.
- Внимавайте за това, свързващият проводник да не бъде защипан от сменяемите плочи и да не докосва ръбовете на сменяемите плочи.
- Използването на удължаващи кабели не се препоръчва. Ако се налага използване на удължаващ кабел, той трябва да е проектиран за протичането на най-малко 10 A ток.
- Прокарайте свързващия и удължаващите проводници по такъв начин, че никой да не може да се спъне в тях и нищо да не може да бъде повредено.
- Този продукт не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно задействане.
- Не дърпайте свързващия проводник за изваждане на мрежовия щепсел от контакта.
- Пазете продукта, свързващия проводник и мрежовия щепсел от прах, пряка слънчева светлина, капеща и пръскаща вода.
- Пазете продукта от горещина. Не поставяйте продукта в близост до открит пламък или източници на топлина като печки или отоплителни уреди.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РИСК ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Отделете продукта от електрическата мрежа преди почистване или когато той не се използва.

● Преди първата употреба

● Разопаковане и основно почистване на продукта

1. Извадете продукта от опаковката и отстранете всички опаковъчни материали и защитни фолиа.
2. Проверете дали всички части са налични и дали описаният обем на доставката е пълен (вижте „Обем на доставката“).
3. Проверете дали продуктът и всички части са в добро състояние. Ако установите повреда или дефект, не използвайте продукта, а процедирайте по начина, описан в главата „Гаранция“.
4. Преди първата употреба включете продукта без хранителни продукти, така че евентуални производствени остатъци да изгорят. Осигурете достатъчно проветрение.
5. Почиствайте всички части на продукта, както е описано в глава „Почистване и грижи“.

● Употреба

● Поставяне и сваляне на сменяеми плочи

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!

- Преди да поставите/свалите сменяемите плочи, изтеглете мрежовия щепсел от контакта.

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

- Сменяемите плочи не бива да се сменят/свалят непосредствено след работата. Първо оставете продукта да изстине.

ⓘ ИНФОРМАЦИЯ:

- Поставяйте сменяеми плочи 11/12/13 само от един и същ вид.

Поставяне на сменяеми плочи

1. Отворете фиксатора 1 и разтворете продукта.
2. Позиционирайте вътрешните зъби 10 на желаната сменяема плоча в големите закопчалки с кука 7.
3. Натиснете сменяемата плоча надолу, докато тя осезаемо се фиксира.
4. Повторете стъпките 2 и 3 от другата страна на продукта.

Сваляне на сменяеми плочи

1. Отворете фиксатора 1 и разтворете продукта.
2. Дръпнете лостовете за освобождаване 8 и свалете сменяемата плоча.
3. Повторете стъпка 2 от другата страна на продукта.

● Работа

ⓘ ИНФОРМАЦИЯ:

- Първите пъти, в които продуктът се загрява, може да се появи лека миризма. Осигурете достатъчно проветрение на помещението.
- Изхвърлете първата порция изпечени хранителни продукти.
- По време на работа зелената контролна лампа 3 се включва и изключва от време на време. Това показва, че продуктът се загрява отново до работната температура.
- Този продукт е предназначен за приготвяне на гофрети, сандвичи и за печене на скара (вижте следващите раздели).

Препоръчителни времена за печене	
Сандвичи	4 до 5 минути
Печене на скара	4 до 9 минути (проверявайте редовно степента на готовност)
Гофрети (сладки/солени)	8 минути
Само за справка (точни времена на печене ще откриете в раздела „Рецепти“)	

1. За да включите продукта, свържете мрежовия щепсел 4 към подходящ контакт. Червената контролна лампа 2 светва.
2. Дръжте продукта затворен, докато загрява. Загрявайте продукта, докато зелената контролна лампа 3 светне.
3. Намажете горната и долната сменяема плоча 11/12/13 с подходящо олио.
4. Поставете подходящо количество хранителни продукти или тесто върху долните сменяеми плочи и затворете капака 14 с дръжката 15 и фиксатора 1, за да държите продукта затворен, докато хранителните продукти се пекат.
5. За да изключите продукта, изтеглете мрежовия щепсел от контакта. Червената контролна лампа изгасва.

Светлинен индикатор	Състояние
Червеният индикатор 8 е изключен. Зеленият индикатор 7 е изключен.	Продуктът е изключен.
Червеният индикатор 8 е включен. Зеленият индикатор 7 е изключен.	Продуктът се загрява предварително / подгрява.
Червеният индикатор 8 е включен. Зеленият индикатор 7 е включен.	Оптималната температура е достигната.

Печене на сандвичи

Подходящо за сандвич-джобове със сладък или солен пълнеж.

ⓘ ИНФОРМАЦИЯ:

- Докато сандвичите се пекат, зелената контролна лампа 3 изгасва и отново се включва. Това показва регулирането на необходимата работна температура.

Сменяеми плочи:

- Плочи за сандвичи (горна и долна плоча) 11

Очаквано време за печене:

- 4 до 5 минути. В зависимост от това, колко хрупкави трябва да бъдат сандвичите. Времето за печене може да бъде съкратено или удължено на вкус.

1. Отворете фиксатора 1 и разтворете продукта.
2. Поставете 2 подготвени сандвича върху долната плоча за сандвичи 11.
3. Спуснете надолу капака 14 с помощта на дръжката 15 и затворете фиксатора, за да държите продукта затворен, докато сандвичите се пекат.
4. Щом сандвичите са готови, извадете ги от продукта с пластмасова/дървена шпатула (или друг подходящ неметален инструмент), за да избегнете повреждане на незалепващото покритие на продукта.
5. Ако процесът на печене е завършен, изтеглете мрежовия щепсел 4 от контакта.

Печене на скара

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ ПРЪСКИ!

- Не използвайте капещи продукти за печене. При отварянето на продукта внимавайте за пръски мазнина и излизащи пари.

Подходящо за печене на по-малки парчета месо, наденички, зеленчуци.

ⓘ ИНФОРМАЦИЯ:

- Докато продуктът за печене се приготвя, зелената контролна лампа 3 изгасва и отново се включва. Това показва регулирането на необходимата работна температура.

Сменяеми плочи:

- Плочи за грил (горна и долна плоча) 12

Очаквано време за печене:

- 4 до 9 минути. В зависимост от това, колко хрупкав трябва да бъде продуктът за печене. Времето за печене може да бъде съкратено или удължено на вкус.

1. Отворете фиксатора 1 и разтворете продукта.
2. Поставете продукта за печене върху долната плоча за грил 12.
3. Спуснете надолу капака 14 с помощта на дръжката 15 и затворете фиксатора, за да държите продукта затворен, докато продуктът за печене се пече.
4. Ако процесът на печене е завършен, изтеглете мрежовия щепсел 4 от контакта.

● Печене на гофрети

Подходящо за сладки или солени гофрети.

ⓘ ИНФОРМАЦИЯ:

- Докато гофретите се пекат, зелената контролна лампа 3 изгасва и отново се включва. Това показва регулирането на необходимата работна температура.

Сменяеми плочи:

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) 13

Очаквано време за печене:

- 8 минути. В зависимост от това, колко кафяви трябва да бъдат гофретите. При нужда времето за печене може да бъде съкратено или удължено.

1. Отворете фиксатора 1 и разтворете продукта.
2. Използвайте черпак от дърво или устойчива на топлина пластмаса, за да налеете тесто върху долната плоча за гофрети 13. Не използвайте метален черпак, тъй като той би могъл да повреди незалепващото покритие на плочите за гофрети. Не препълвайте долната плоча за гофрети.
3. Спуснете надолу капака 14 с помощта на дръжката 15 и затворете фиксатора, за да държите продукта затворен, докато тестото се пече.
4. Щом гофретите са готови, извадете ги от продукта с пластмасова/дървена шпатула (или друг подходящ неметален инструмент), за да избегнете повреждане на незалепващото покритие на продукта.
5. Ако процесът на печене е завършен, изтеглете мрежовия щепсел 4 от контакта.

Таблица за готвене

	Порции	Време за приготвяне
Сандвич с риба тон	2	20 мин.
Сандвич с пуйка	2	20 мин.
Сандвич Монте Кристо	2	20 мин.
Печени сандвичи пица пеперони	2	20 мин.
Сандвич яйчена салата	2	20 мин.
Белгийски гофрети	2	20 мин.
Боровинкови гофрети	2	20 мин.
Гофрети с шунка и сирене	2	25 мин.
Белгийски брауни-гофрети	2	25 мин.
Шишчета скариди със сливи	4	30 мин.

● Рецепти

● Сандвич с риба тон

Сменяеми плочи:

- Плочи за сандвичи (горна и долна плоча) 11

Съставки:

4 филии	Хляб за тостер
85 g	Тахини
85 g	Нискомаслен гръцки йогурт
80 g	Риба тон
65 g	Пресен босилек
1	Изстискан лимон
14 ml	Зехтин
1 щипка	Сол
1 щипка	Пипер

Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Разбъркайте Тахини, гръцкия йогурт и лимоновия сок и подправете с босилек, сол и пипер.
3. Добавете зехтина в соса от Тахини и йогурт. Разпределете соса от Тахини и йогурт върху 2 филии хляб за тостер.
4. Разпределете отгоре отцедената риба тон.
5. Покрийте с останалите филии хляб за тостер.
6. Затворете продукта и печете в продължение на 4 минути.
7. Сервирайте веднага.

● Сандвич с пуйка

Сменяеми плочи:

- Плочи за сандвичи (горна и долна плоча) 11

Съставки:

4 филии	Хляб за тостер
2 филии	Прясно сирене гауда
50 g	Нарязани пуешки гърди
10 g	Горчица
½	Лук
1 щипка	Сол
1 щипка	Пипер

Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Разпределете горчицата от вътрешната страна на филиите хляб за тостер.
3. Нарежете лука на ситно.
4. Разпределете пуешките гърди и лука върху 2 филии хляб за тостер.
5. Поръсете със сол и пипер.
6. Разпределете резените сирене отгоре.
7. Покрийте с останалите филии хляб за тостер.
8. Затворете продукта и печете в продължение на 4 минути.
9. Сервирайте веднага.

Сандвич Монте Кристо

Плочи:

- Плочи за сандвичи (горна и долна плоча) 11

Съставки:

4 резена	хляб
1 резен	шунка
1 резен	пуешко месо
1 резен	швейцарско сирене
1	яйце
¼ чаша	мляко

Масло (за готвене)

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Направете сандвича с шунка, пуешко месо и сирене между резените хляб.
3. Разбийте заедно яйцето и млякото.
4. Потопете сандвича в яйчената смес, като го покриете от двете страни.
5. Затворете продукта и печете за 3-5 минути до златисто-кафяво.
6. Сервирайте незабавно.

Печени сандвичи пица пеперони

Плочи:

- Плочи за сандвичи (горна и долна плоча) 11

Съставки:

4 резена	хляб

Резени пеперони

Сирене моцарела (настъргано)

Сос за пица

Масло (за мазане)

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Разпределете соса за пица от едната страна на всеки резен хляб.
3. Добавете пеперони и сирене моцарела.
4. Покрийте с втория резен хляб.
5. Намажете с масло отвън сандвича.
6. Затворете продукта и печете за 3-5 минути до златисто-кафяво.
7. Сервирайте незабавно.

Сандвич яйчена салата

Плочи:

- Плочи за сандвичи (горна и долна плоча) 11

Съставки:

4 резена	пълнозърнест хляб
4	твърдо сварени яйца, нарязани
2 супени лъжици	майонеза
1 чаена лъжичка	дижонска горчица
1 супена лъжица	нарязан див лук
1 щипка	сол
1 щипка	черен пипер

Подготовка:

1. Загрейте предварително продукта.
2. Пригответе яйчената салата: В купа смесете нарязаните твърдо сварени яйца, майонезата, дижонската горчица, нарязания див лук, сол и черен пипер, докато се смесят добре.
3. Направете сандвича: Разпределете сместа от яйчена салата равномерно върху два резена хляб.
4. Поставете отгоре останалия хляб: Поставете другите резени хляб отгоре.
5. Изпечете сандвича: Затворете продукта и печете за 3-4 минути, докато хлябът стане златисто-кафяв.
6. Сервирайте незабавно.

Белгийски гофрети

Сменяеми плочи:

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) 13

Съставки:

5	Яйца
250 g	Масло
200 g	Захар
400 ml	Мляко
500 g	Универсално брашно
2 пакетчета	Ванилова захар
5 g	Бакпулвер

Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В средно голяма купа смесете яйцата, ваниловата захар, захарта и маслото.
3. Добавете бакпулвер, около половината брашно и половината мляко в купата и разбъркайте.
4. Добавете останалото брашно и останалото мляко. Бъркайте, докато тестото стане кремообразно.
5. Напръскайте двете сменяеми плочи 13 със спрей за готвене.
6. Разпределете тесто равномерно върху долната сменяема плоча.
7. Затворете продукта и печете в продължение на 8 минути.
8. Сервирайте веднага.

Боровинкови гофрети

Сменяеми плочи:

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) 13

Съставки:

100 ml	Олио
250 ml	Мляко
2	Яйца
100 g	Захар
280 g	Универсално брашно
8 g	Бакпулвер
80 g	Боровинки (пресни или замразени)

Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В голяма купа разбийте олиото, млякото, яйцата и захарта. Добавете брашно и бакпулвер. Разбъркайте добре.
3. Прибавете внимателно боровинките.
4. Напръскайте двете свалящи се сменяеми плочи 13 със спрей за готвене.
5. Разпределете тесто равномерно върху долната сменяема плоча.
6. Затворете продукта и печете в продължение на 10 минути до златистокафяво.
7. Извадете вафлата и я охладете за 5 минути, за да получите хрупкава вафла.
8. Сервирайте веднага.

Гофрети с шунка и сирене

Сменяеми плочи:

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) 13

Съставки:

570 g	Дълбоко замразени настъргани картофи
225 g	Шварцвалдска шунка, нарязана на кубчета
200 g	Настъргано сирене чедър
3	Големи яйца, разбити
2 скилидки	Чесън (накълцан)
2 ч.л.	Нарязан на дребно пресен магданоз
½ ч.л.	Суха мащерка
¼ ч.л.	Пушен червен пипер

Подправете със сол и прясно смлян черен пипер

Приготвяне:

1. Размразете настърганите картофи.
2. Загрейте предварително продукта.
3. Напръскайте двете свалящи се сменяеми плочи 13 със спрей за готвене.
4. В голяма купа смесете настърганите картофи, шунката, сиренето, яйцата, чесъна, магданоза, мащерката и червения пипер. Подправете със сол и пипер.

5. Разпределете картофената смес равномерно върху долната сменяема плоча.
6. Затворете продукта и печете в продължение на 14 минути до златистокафяво и хрупкаво.
7. Сервирайте веднага.

Белгийски брауни-гофрети

Сменяеми плочи:

- Плочи за гофрети (горна и долна плоча) 13

Съставки:

180 g	Универсално брашно
65 g	Неподсладено какао на прах
20 g	Кристална захар
1 ч.л.	Бакпулвер
1 ч.л.	Морска сол
10 с.л.	Разтопено безсолно масло
2	Големи яйца
2 ч.л.	Екстракт от ванилия
60 ml	Вода
120 g	Малки парченца шоколад

- **Добавки по желание:** Ванилов сладолед, шоколадов сос, пудра захар

Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта. В голяма купа смесете брашното, какаото, захарта, бакпулвера и солта. Разтопете маслото и оставете настрани, за да се охлади леко.
2. В малка купа разбъркайте яйцата, екстракта от ванилия и водата. Добавете яйчената смес към сухата маса. Прибавете разтопеното масло при енергично бъркане. Добавете парченцата шоколад.
3. Напръскайте двете сменяеми плочи 13 със спрей за готвене.
4. Разпределете тесто равномерно върху долната сменяема плоча.
5. Затворете продукта и печете в продължение на 15 минути.
6. Повдигнете капака 14, за да проверите гофретата. Гофретата трябва да е напълно оформена, но мека.
7. Сервирайте с пудра захар, ванилов сладолед или шоколадов сос.

Шишчета скариди със сливи

Сменяеми плочи:

- Плочи за грил (горна и долна плоча) 12

Съставки:

2 с.л.	Рапично олио
2 с.л.	Кориандър (прясно нарязан)
1 ч.л.	Кори от сладък лайм (прясно настърган)
3 с.л.	Сок от сладък лайм
½ ч.л.	Сол
12	Сурови скариди (8 до 12 скариди за 500 g/обелени и почистени)
3	Чушлета халапеньо (нарязани по дължина, без семки и на четвъртинки)
2	Сливи (без костилки и нарязани на шест части)

Приготвяне:

1. Загрейте предварително продукта.
2. В голяма купа разбъркайте рапичното олио, кориандъра, корите от сладък лайм, сока от сладък лайм и солта.
3. Добавете 3 супени лъжици от сместа в малка купа и оставете настрани.
4. Прибавете скаридите, лютите чушки и сливите в сместа. Бъркайте, за да покриете всички съставки и след това да се мариноват.
5. Разпределете скаридите, лютите чушки и сливите равномерно върху 4 шиша (25 cm). Изхвърлете маринатата.
6. Печете шишчетата, докато скаридите се изпекат добре. Печете шишчетата по 2 минути от всяка страна и след това обръщайте.
7. Напръскайте с останалата марината.

● Отстраняване на неизправности

Проблем	Отстраняване
Продуктът не функционира.	□ Свържете свързващия проводник 4 към подходящ контакт.
Гофретите/ сандвичите са твърде тъмни.	□ Намалете времето за готвене.
Гофретите/ сандвичите са твърде светли.	□ Удължете времето за готвене.
Изпечените гофрети/ сандвичи се изваждат трудно от продукта.	□ Преди печенето намажете леко сменяемите плочи 11/13 с мазнина. □ Изпробвайте друга рецепта за тестото.

● Почистване и грижи

⚠ ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!

- Преди почистването винаги разединявайте продукта от електрозахранването.
- Не потапяйте електрическите части на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.
- Не допускайте попадане на вода или други течности във вътрешността на продукта.

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

- Не почиствайте продукта непосредствено след работата му. Първо оставете продукта да изстине.

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ОПАСНОСТ ОТ ПОВРЕДИ!

- Не използвайте абразивни и/или агресивни почистващи препарати или твърди четки за почистване на продукта или на принадлежностите.

ⓘ ИНФОРМАЦИЯ:

- Почиствайте продукта незабавно, след като той е изстинал. Щом остатъците от хранителни продукти изсъхнат, те не се отстраняват лесно.
- Сменяемите плочи 11/12/13 са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

Част	Метод на почистване
■ Корпус	□ Избършете корпуса с леко навлажнена кърпа. Добавете, ако е необходимо, малко почистващ препарат.
■ Сменяеми плочи 11/12/13	□ Измийте сменяемите плочи с вода и мек почистващ препарат.
■ Пространства под сменяемите плочи ■ Нагревателен елемент 6 ■ Фиксатор 1	□ Отстранете мазнината и течностите с лист кухненска хартия. □ Отстранете залепнали, загорели остатъци с дървена шпатула или малък дървен шиш.

□ Подсушавайте грижливо всички части на продукта след почистването и преди повторното използване.

● Съхранение

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

- Не прибирайте продукта непосредствено след работата му. Първо оставете продукта да изстине.

⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОВРЕДИ!

- Не прибирайте горещия продукт в шкаф или в опаковката.

- ☐ Почистете продукта преди съхранение.
- ☐ Навийте свързващия проводник [4] около приспособлението за навиване на кабела [5] от долната страна на продукта.
- ☐ Съхранявайте продукта в оригиналната опаковка, когато той не се използва.
- ☐ Съхранявайте продукта на сухо място извън обсега на деца.
- ☐ Съхранявайте продукта на хладно, сухо място, защитено от влага и далеч от обсега на деца.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (б) със следното значение: 1–7: пластмаси / 20–22: хартия и картон / 80–98: композитни материали.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.
Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия
Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва

да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 545016_2510) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.
Уредите, предмет на извънгаранционо обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.
Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване
България
Тел.: 008001114920
Е-мейл: owim@lidl.bg

Вносител
Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмбХ & Ко.КГ
Щифтсбергщрасе 1
74167 Некарсулм
Германия
* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата
на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача.
Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Процедиране в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 545016_2510) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

Сервиз

BG **Сервиз България**
Телефон: 008001114920
E-мейл: owim@lidl.bg

Маркировка за съответствие - сърбия

CE

Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται ..... Σελίδα 171
Εισαγωγή ..... Σελίδα 172
Προβλεπόμενη χρήση ..... Σελίδα 172
Σύνολο παράδοσης ..... Σελίδα 172
Περιγραφή εξαρτημάτων ..... Σελίδα 172
Τεχνικά χαρακτηριστικά ..... Σελίδα 172
Σημειώσεις ασφαλείας ..... Σελίδα 173
Πριν την πρώτη χρήση ..... Σελίδα 176
Αποσυσκευασία του προϊόντος και βασικός καθαρισμός ..... Σελίδα 176
Χρήση ..... Σελίδα 176
Τοποθέτηση και αφαίρεση των πλακών ..... Σελίδα 176
Λειτουργία ..... Σελίδα 176
Ψήσιμο σάντουιτς ..... Σελίδα 177
Ψήσιμο (γκριλ) ..... Σελίδα 178
Ψήσιμο βαφλών ..... Σελίδα 178
Συνταγές ..... Σελίδα 179
Σάντουιτς με τόνο ..... Σελίδα 179
Σάντουιτς με γαλοπούλα ..... Σελίδα 179
Σάντουιτς Monte Cristo ..... Σελίδα 180
Ψητά σάντουιτς πίτσα πεπερόνι ..... Σελίδα 180
Σάντουιτς αυγοσαλάτα ..... Σελίδα 180
Βελγικές βάφλες ..... Σελίδα 181
Βάφλες με μύρτιλα ..... Σελίδα 181
Βάφλες με ζαμπόν/τυρί ..... Σελίδα 181
Βελγικές βάφλες-μπράουνι ..... Σελίδα 182
Σουβλάκια γαρίδας με δαμάσκηνα ..... Σελίδα 182
Αντιμετώπιση προβλημάτων ..... Σελίδα 183
Καθαρισμός και φροντίδα ..... Σελίδα 183
Αποθήκευση ..... Σελίδα 183
Απόσυρση ..... Σελίδα 184
Εγγύηση ..... Σελίδα 184
Διεκπεραίωση της εγγύησης ..... Σελίδα 185
Σέρβις ..... Σελίδα 185

Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται

Οι ακόλουθες προειδοποιήσεις χρησιμοποιούνται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης και επάνω στη συσκευασία:

	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Κίνδυνος» επισημαίνει έναν υψηλό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.		Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
		Hz	Hertz (συχνότητα τροφοδοσίας)
		W	Watt
	**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» επισημαίνει έναν μέτριο κίνδυνο, ο οποίος, εάν δεν αποτραπεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.		Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με την προειδοποιητική λέξη «Πληροφορίες» παρέχει επιπρόσθετες χρήσιμες πληροφορίες.
			Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εσωτερικούς χώρους χωρίς υγρασία.
	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Επισήμανση» υποδηλώνει έναν μικρό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει μικρό ή μέτριο τραυματισμό.		Κίνδυνος – Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
			Επισήμανση – Καυτή επιφάνεια!
	Οι ανταλλάξιμες πλάκες είναι κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων.		Σύμβολο γείωσης προστασίας
			Ασφαλές για τρόφιμα. Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει αρνητικά τη γεύση ή οσμή.
CE	Η σήμανση CE υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τις σχετικές Οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για αυτό το προϊόν.		Πληροφορίες ασφάλειας Οδηγίες χρήσης

ΤΟΣΤΙΈΡΑ

Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα. Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 545016_2510.

Προβλεπόμενη χρήση

Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για την παρασκευή βαφλών, σάντουιτς και για το ψήσιμο φαγητού. Μην το χρησιμοποιείτε για οποιοδήποτε άλλο σκοπό.

Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση, όχι για εμπορικούς σκοπούς.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ουδεμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.

Σύνολο παράδοσης

1× Τοστιέρα
3× Σετ ανταλλάξιμων πλακών
1× Εγχειρίδιο χρήσης

Περιγραφή εξαρτημάτων

1 Ασφάλιση
2 Κόκκινη ενδεικτική λυχνία (ενεργοποιημένη)
3 Πράσινη ενδεικτική λυχνία (σε ετοιμότητα)
4 Καλώδιο ρεύματος με φις
5 Συγκράτηση καλωδίου ρεύματος
6 Θερμαντικό στοιχείο
7 Κούμπωμα μεγάλου άγκιστρου
8 Μοχλός αποδέσμευσης
9 Εξωτερικό κούμπωμα (μικρό)
10 Εσωτερικό κούμπωμα (μεγάλο)
11 Πλάκα για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα)
12 Πλάκα γκριλ (πάνω και κάτω πλάκα)
13 Πλάκα για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα)
14 Καπάκι
15 Λαβή

Τεχνικά χαρακτηριστικά.

Τάση εισόδου:	220–240 V~, 50–60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	750 W
Κατηγορία προστασίας:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Σημειώσεις ασφαλείας

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ!

Στην περίπτωση ζημιάς από μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες λειτουργίας, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης!

Για επακόλουθες ζημιές δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη! Στην περίπτωση ζημιάς στο υλικό ή ατομικού τραυματισμού που προκαλείται από λάθος μεταχείριση ή μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφάλειας, δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΘΑΝΑΤΟΥ 'Η ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΣΕ ΝΗΠΙΑ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

- Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά ανεπιτήρητα με τα υλικά συσκευασίας. Τα υλικά συσκευασίας αποτελούν κίνδυνο ασφυξίας. Τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει πάντα να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας.
- Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εάν τους παρέχεται επιτήρηση ή οδηγίες αναφορικά με τη χρήση του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση. Καθαρίζετε το προϊόν και τα αξεσουάρ του (δείτε «Καθαρισμός και φροντίδα»).
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και σε παρόμοιες εγκαταστάσεις όπως:
  - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας,
  - αγροικίες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιακά περιβάλλοντα,

– περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.

- Διατηρείτε το προϊόν και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε συμφωνία με αυτές τις οδηγίες. Μην προσπαθείτε να τροποποιείτε το προϊόν με κανέναν τρόπο.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κ'ΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΊΑΣ!

- Ποτέ μην προσπαθείτε να επισκευάζετε οι ίδιοι το προϊόν. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα χαλασμένο προϊόν. Αποσυνδέετε το προϊόν από την τροφοδοσία ρεύματος και επικοινωνείτε με το κατάστημα λιανικής εάν υπάρχει βλάβη.
- Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς.
- Το προϊόν φέρει συνεχώς ρεύμα όταν είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος.
- Πριν τη σύνδεση του προϊόντος στην τροφοδοσία ρεύματος βεβαιώνεστε ότι η τάση και η τιμή ρεύματος αντιστοιχούν στα στοιχεία τροφοδοσίας ρεύματος που αναφέρονται επάνω στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.
- Ελέγχετε τακτικά το φις και το καλώδιο ρεύματος για ενδεχόμενες ζημιές. Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει χαλάσει πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση προς αποφυγή κινδύνων.
- Προστατεύετε το καλώδιο ρεύματος από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται πάνω από αιχμηρές ακμές, μην το συμπιέζετε ή λυγίζετε. Διατηρείτε το καλώδιο ρεύματος μακριά από καυτές επιφάνειες και ανοιχτές φλόγες.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης το προϊόν αποκτάει υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε το προϊόν ενώ χρησιμοποιείται ούτε και αμέσως μετά τη χρήση.
- Αγγίζετε το προϊόν μόνο στη λαβή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και ενώ κρυώνει.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης πρέπει να προσέχετε διότι μπορεί η λαβή να θερμαίνεται ελαφρά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΖΗΜΙΩΝ!

- Το προϊόν δεν πρέπει να μένει ανεπιτήρητο όσο είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος.
- Μην μετακινείτε το προϊόν όσο είναι σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν δεν έχει εισαχθεί κάποιο σετ πλάκες.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν επάνω σε εστίες κουζίνας (αερίου, ηλεκτρικού, άνθρακα κ.λπ.). Χειρίζεστε πάντα το προϊόν επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, θερμοανθεκτική και στεγνή επιφάνεια.
- Μην καλύπτετε το προϊόν όταν χρησιμοποιείται ή λίγο μετά τη χρήση οπότε και συνεχίζει να είναι καυτό.
- Εξασφαλίζετε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν μαγκώνει στις πλάκες και δεν έρχεται σε επαφή με το χείλος τους.
- Η χρήση καλωδίων προέκτασης δεν συστήνεται. Εάν απαιτείται η χρήση ενός καλωδίου προέκτασης πρέπει να είναι σχεδιασμένο για μια ροή ρεύματος τουλάχιστον 10 A.
- Τοποθετείτε τα καλώδια κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην σκοντάφτει κάποιος εκεί ή να μην προκύπτει άλλου είδους βλάβη.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Μην βγάζετε το φις από την πρίζα τραβώντας από το καλώδιο ρεύματος.
- Προστατεύετε το προϊόν, το καλώδιο ρεύματος και το φις από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, ενστάλαξη και πιτσιλιές νερού.

- Προστατεύετε το προϊόν από τη ζέστη. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εμφανείς φλόγες ή πηγές θερμότητας όπως είναι οι φούρνοι ή οι συσκευές θερμότητας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αποσυνδέετε το προϊόν από την παροχή ρεύματος προτού πραγματοποιήσετε εργασίες καθαρισμού και όταν δεν το χρησιμοποιείτε.

● Πριν την πρώτη χρήση

● Αποσυσκευασία του προϊόντος και βασικός καθαρισμός

1. Αφαιρέστε το προϊόν από τη συσκευασία και απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα πλαστικά περιτυλίγματα.
2. Βεβαιωθείτε ότι τα αναφερόμενα εξαρτήματα περιλαμβάνονται (βλέπε «Σύνολο παράδοσης»).
3. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα είναι σε καλή κατάσταση, εάν ανιχνεύσετε ζημιά ή ελάττωμα μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αλλά ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Εγγύηση».
4. Πριν την πρώτη χρήση χρησιμοποιήστε το προϊόν χωρίς τρόφιμα έτσι ώστε να εξατμιστούν ενδεχόμενα υπολείμματα. Εξασφαλίζετε επαρκή εξαερισμό.
5. Καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

● Χρήση

● Τοποθέτηση και αφαίρεση των πλακών

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κ'ΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΊΑΣ!

- Πριν την τοποθέτηση/αφαίρεση των πλακών αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα ρεύματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

- Μην αλλάζετε/αφαιρείτε τις πλάκες αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε πρώτα το προϊόν να κρυώσει.

ⓘ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Τοποθετείτε μόνο πλάκες 11/12/13 του ίδιου τύπου.

Τοποθέτηση των πλακών

1. Ανοίξτε την ασφάλιση 1 και το προϊόν.
2. Τοποθετήστε το κούμπωμα 10 της επιλεγμένης πλάκας μέσα στο μεγάλο κούμπωμα άγκιστρου 7.
3. Ωθήστε κάτω την πλάκα μέχρι να ασφαλίσει αισθητά στη θέση της.
4. Επαναλάβετε το βήμα 2 και 3 στην άλλη πλευρά του προϊόντος.

Αφαίρεση των πλακών

1. Ανοίξτε την ασφάλιση 1 και το προϊόν.
2. Τραβήξτε τους μοχλούς αποδέσμευσης 8 και αφαιρέστε την πλάκα.
3. Επαναλάβετε το βήμα 2 στην άλλη πλευρά του προϊόντος.

● Λειτουργία

ⓘ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Τις πρώτες φορές το προϊόν θερμαίνεται και μπορεί να προκύψει ελαφριά οσμή. Εξασφαλίζετε επαρκή εξαερισμό στο χώρο.
- Απορρίπτετε το πρώτο σετ για ψήσιμο φαγητού.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η πράσινη ενδεικτική λυχνία 3 ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα. Αυτό υποδεικνύει ότι το προϊόν επαναθερμαίνεται στη θερμοκρασία λειτουργίας.

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για την παρασκευή βαφλών, σάντουιτς και για το ψήσιμο φαγητού (δείτε τα ακόλουθα τμήματα).

Προτεινόμενοι χρόνοι ψησίματος	
Σάντουιτς	4 έως 5 λεπτά
Ψήσιμο (γκριλ)	4 έως 9 λεπτά (ελέγχετε τακτικά το βαθμό ροδίσματος)
Βάφλες (γλυκές/ αλμυρές)	8 λεπτά
Μόνο για αναφορά (δείτε το απόσπασμα «Συνταγές» για τους εκτιμώμενους χρόνους μαγειρέματος)	

1. Για να ενεργοποιήσετε το προϊόν συνδέστε το φις 4 σε κατάλληλη πρίζα. Ανάβει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία 2.
2. Φυλάτε το προϊόν ασφαλισμένο κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Η προθέρμανση διαρκεί μέχρι να ανάψει η ενδεικτική πράσινη λυχνία 3.
3. Λιπάνετε την επάνω και την κάτω ανταλλάξιμη πλάκα 11/12/13 με κατάλληλο λάδι μαγειρικής.
4. Προσθέστε λογική ποσότητα φαγητού ή ζύμης επάνω στις κάτω πλάκες και κλείστε το καπάκι 14 χρησιμοποιώντας τη λαβή 15 και την ασφάλιση 1 ώστε να παραμείνει κλειστό το προϊόν ενώ μαγειρεύεται το φαγητό.
5. Για την απενεργοποίηση του προϊόντος, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Ενδεικτική λυχνία	**Κατάσταση**
Η ενδεικτική κόκκινη λυχνία 8 είναι ανενεργή. Η ενδεικτική πράσινη λυχνία 7 είναι ανενεργή.	Προϊόν απενεργοποιημένο.
Η ενδεικτική κόκκινη λυχνία 8 είναι ενεργή. Η ενδεικτική πράσινη λυχνία 7 είναι ανενεργή.	Το προϊόν προθερμαίνεται / επαναθερμαίνεται.
Η ενδεικτική κόκκινη λυχνία 8 είναι ενεργή. Η ενδεικτική πράσινη λυχνία 7 είναι ενεργή.	Η βέλτιστη θερμοκρασία έχει επιτευχθεί.

● Ψήσιμο σάντουιτς

Κατάλληλο για κλειστά σάντουιτς με γλυκιά ή αλμυρή γέμιση.

ⓘ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Ενώ ψήνονται τα σάντουιτς, η πράσινη ενδεικτική λυχνία 3 σβήνει και ανάβει πάλι. Έτσι ρυθμίζεται η επιθυμητή θερμοκρασία λειτουργίας.

Πλάκες:

- Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) 11

Κατά προσέγγιση χρόνος ψησίματος (γκριλ):

- 4 έως 5 λεπτά, αναλόγως του πόσο τραγανό προτιμάτε το σάντουιτς σας. Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται ή αυξάνεται ώστε να καλύπτονται οι προσωπικές επιθυμίες στη γεύση.

1. Ανοίξτε την ασφάλιση 1 και το προϊόν.
2. Τοποθετήστε 2 προετοιμασμένα σάντουιτς επάνω στην κάτω πλάκα για σάντουιτς 11.
3. Κλείστε το καπάκι 14 χρησιμοποιώντας τη λαβή 15 και την ασφάλιση για να παραμένει κλειστή η συσκευή ενώ ψήνεται το σάντουιτς.

4. Μόλις ψηθούν τα σάντουιτς, αφαιρέστε τα από το προϊόν χρησιμοποιώντας μια πλαστική/ξύλινη σπάτουλα (ή άλλα κατάλληλα μη μεταλλικά εργαλεία) για να αποφύγετε ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση του προϊόντος.
5. Όταν ολοκληρώσετε το ψήσιμο, αποσυνδέστε το φις 4 από την πρίζα.

● Ψήσιμο (γκριλ)

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑΤΟΣ

- Μην χρησιμοποιείτε υγρά τρόφιμα για το ψήσιμο. Πιτσίλισμα λίπους και άνοδος ατμού μπορεί να προκύψουν καθώς ανοίγετε το προϊόν.

Κατάλληλη για το ψήσιμο μικρότερων κομματιών κρέατος, λουκάνικων ή λαχανικών.

ⓘ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Ενώ ψήνεται το φαγητό, η πράσινη ενδεικτική λυχνία 3 σβήνει και ανάβει πάλι. Έτσι ρυθμίζεται η επιθυμητή θερμοκρασία λειτουργίας.

Πλάκες:

- Πλάκες ψησίματος (πάνω και κάτω πλάκα) 12

Κατά προσέγγιση χρόνος ψησίματος (γκριλ):

- 4 έως 9 λεπτά, αναλόγως του πόσο ροδισμένο προτιμάτε το φαγητό σας. Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται ή αυξάνεται ώστε να καλύπτονται οι προσωπικές επιθυμίες στη γεύση.

1. Ανοίξτε την ασφάλιση 1 και το προϊόν.
2. Τοποθετήστε το τρόφιμο για ψήσιμο επάνω στην κάτω πλάκα ψησίματος 12.
3. Κλείστε το καπάκι 14 χρησιμοποιώντας τη λαβή 15 και την ασφάλιση ώστε να παραμείνει κλειστή η συσκευή ενώ ψήνεται το τρόφιμο.
4. Όταν ολοκληρώσετε το ψήσιμο, αποσυνδέστε το φις 4 από την πρίζα.

● Ψήσιμο βαφλών

Κατάλληλη για γλυκές και αλμυρές βάφλες.

ⓘ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Ενώ ψήνονται οι βάφλες, η πράσινη ενδεικτική λυχνία 3 σβήνει και ανάβει πάλι. Έτσι ρυθμίζεται η επιθυμητή θερμοκρασία λειτουργίας.

Πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

Κατά προσέγγιση χρόνος ψησίματος:

- 8 λεπτά, αναλόγως του πόσο ροδισμένη προτιμάτε την βάφλα σας. Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται ή αυξάνεται ώστε να καλύπτονται οι προσωπικές επιθυμίες στη γεύση.

1. Ανοίξτε την ασφάλιση 1 και το προϊόν.
2. Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη ή θερμοανθεκτική πλαστική κουτάλα για να ρίξετε το κουρκούτι επάνω στην κάτω πλάκα για βάφλες 13. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές κουτάλες καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια των πλακών. Μην υπερπληρώνετε την κάτω πλάκα για βάφλες με κουρκούτι.
3. Κλείστε το καπάκι 14 χρησιμοποιώντας τη λαβή 15 και την ασφάλιση ώστε να παραμείνει κλειστή η συσκευή ενώ ψήνεται το κουρκούτι.
4. Μόλις ψηθούν οι βάφλες, αφαιρέστε τις από τη συσκευή χρησιμοποιώντας μια πλαστική/ξύλινη σπάτουλα (ή άλλο κατάλληλο μη μεταλλικό εργαλείο), προς αποφυγή ζημιάς στην αντικολλητική επίστρωση του προϊόντος.
5. Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, αποσυνδέστε το φις 4 από την πρίζα.

Πίνακας επεξεργασίας

	Μερίδες	Χρόνος προετοιμασίας
Σάντουιτς με τόνο	2	20 λεπτά
Σάντουιτς με γαλοπούλα	2	20 λεπτά
Σάντουιτς Monte Cristo	2	20 λεπτά
Ψητά σάντουιτς πίτσα πεπερόνι	2	20 λεπτά
Σάντουιτς αυγοσαλάτα	2	20 λεπτά
Βελγικές βάφλες	2	20 λεπτά
Βάφλες με μύρτιλα	2	20 λεπτά
Βάφλες με ζαμπόν/τυρί	2	25 λεπτά
Βελγικές βάφλες-μπράουνι	2	25 λεπτά
Σουβλάκια γαρίδας με δαμάσκηνα	4	30 λεπτά

● Συνταγές

● Σάντουιτς με τόνο

Πλάκες:

- Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) 11

Υλικά:

4 φέτες	ψωμί τοστ
85 g	ταχίνι
85 g	ελληνικό γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά
80 g	τόνος
65 g	φρέσκος βασιλικός
1	χυμός λεμονιού
14 ml	ελαιόλαδο
1 πρέζα	αλάτι
1 πρέζα	πιπέρι

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Αναμείξτε το ταχίνι, το Ελληνικό γιαούρτι και το χυμό λεμονιού μέχρι να ενωθούν καλά. Καρυκεύστε με βασιλικό, αλάτι και πιπέρι.
3. Προσθέστε το ελαιόλαδο μέσα στη σάλτσα με ταχίνι και γιαούρτι. Απλώστε την σάλτσα με ταχίνι και γιαούρτι σε 2 κάτω φέτες ψωμί τοστ.
4. Απλώστε στραγγισμένο τόνο από επάνω.
5. Βάλτε από επάνω τις υπόλοιπες φέτες ψωμί τοστ.
6. Κλείστε τη συσκευή και ψήστε για 4 λεπτά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

● Σάντουιτς με γαλοπούλα

Πλάκες:

- Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) 11

Υλικά:

4 φέτες	ψωμί τοστ
2 φέτες	ήπιο τυρί γκούντα
50 g	φέτες στήθος γαλοπούλας
10 g	μουστάρδα
½	κρεμμύδι
1 πρέζα	αλάτι
1 πρέζα	πιπέρι

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Απλώστε τη μουστάρδα στο εσωτερικό των φετών ψωμιού τοστ.
3. Κόψτε το κρεμμύδι σε μικρά κομμάτια.
4. Απλώστε τις φέτες γαλοπούλας και το κρεμμύδι πάνω σε 2 φέτες ψωμί του τοστ.
5. Πασπαλίστε αλατοπίπερο.
6. Απλώστε τις φέτες τυρί από επάνω.

7. Βάλτε από επάνω τις υπόλοιπες φέτες ψωμί τοστ.
8. Κλείστε τη συσκευή και ψήστε για 4 λεπτά.
9. Σερβίρετε αμέσως.

● Σάντουιτς Monte Cristo

Πλάκες:

- Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) 11

Υλικά:

4 φέτες	ψωμί
1 φέτα	ζαμπόν
1 φέτα	γαλοπούλα
1 φέτα	ελβετικό τυρί
1	αυγό
¼ κούπας	γάλα

Βούτυρο (για το μαγείρεμα)

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Βάλτε στο σάντουιτς ζαμπόν, γαλοπούλα και τυρί μεταξύ των φετών ψωμιού.
3. Χτυπήστε μαζί το αυγό και το γάλα.
4. Βουτήξτε το σάντουιτς στο μείγμα αυγού, επιστρώνοντας και τις δύο πλευρές.
5. Κλείστε τη συσκευή και ψήστε για 3-5 λεπτά μέχρι να ροδίσει.
6. Σερβίρετε αμέσως.

● Ψητά σάντουιτς πίτσα πεπερόνι

Πλάκες:

- Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) 11

Υλικά:

4 φέτες	ψωμί

φέτες πεπερόνι
τυρί μοτσαρέλα (τριμμένη)
σος πίτσας
βούτυρο (για επάλειψη)

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Πασπαλίστε την σος πίτσας στην μια πλευρά κάθε φέτας ψωμιού.
3. Προσθέστε πεπερόνι και τυρί μοτσαρέλα.
4. Βάλτε από επάνω την δεύτερη φέτα ψωμιού.
5. Αλείψτε βούτυρο στην εξωτερική πλευρά του σάντουιτς.
6. Κλείστε τη συσκευή και ψήστε για 3-5 λεπτά μέχρι να ροδίσει.
7. Σερβίρετε αμέσως.

● Σάντουιτς αυγοσαλάτα

Πλάκες:

- Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) 11

Υλικά:

4 φέτες	ψωμί ολικής άλεσης
4	σφιχτά αυγά, κομμένα
2 κ.σ.	μαγιονέζα
1 κ.γλ.	μουστάρδα ντιζόν
1 κ.σ.	κομμένο σχοινόπρασο
1 πρέζα	αλάτι
1 πρέζα	πιπέρι

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Προετοιμάστε την αυγοσαλάτα: Μέσα σε ένα μπολ αναμείξτε τα κομμένα σφιχτά αυγά, τη μαγιονέζα, τη μουστάρδα ντιζόν, το κομμένο σχοινόπρασο, το αλάτι και το πιπέρι μέχρι να ανακατευτούν καλά.
3. Φτιάξτε το σάντουιτς. Μοιράστε το μείγμα αυγοσαλάτας ομοιόμορφα επάνω σε δύο φέτες ψωμί.
4. Από επάνω τοποθετήστε το ψωμί: Τοποθετήστε τις άλλες φέτες ψωμιού από επάνω.
5. Ψήστε το σάντουιτς: Κλείστε τη συσκευή και ψήστε για 3-4 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει το ψωμί.
6. Σερβίρετε αμέσως.

Βελγικές βάφλες

Πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

Υλικά:

5	αυγά
250 g	βούτυρο
200 g	ζάχαρη
400 ml	γάλα
500 g	αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 συσκευασίες	ζάχαρη βανίλιας
5 g	μπέικιν πάουντερ

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε μεσαίο μπολ αναμείξτε αυγό, τη ζάχαρη βανίλιας, τη ζάχαρη και το βούτυρο
3. Προσθέστε μπέικιν πάουντερ, περίπου μισό από το αλεύρι και μισή ποσότητα γάλακτος μέσα στο μπολ και ανακατέψτε.
4. Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και το γάλα, κατόπιν ανακατέψτε μέχρι ο χυλός να γίνει κρεμώδης.
5. Ψεκάστε και τις δύο ανταλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι μαγειρέματος.
6. Βάλτε με κουτάλα ομοιόμορφα το χυλό επάνω στην κάτω πλάκα.
7. Κλείστε το προϊόν και ψήστε το για 8 λεπτά.
8. Σερβίρετε αμέσως.

Βάφλες με μύρτιλα

Πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

Υλικά:

100 ml	φυτικό λάδι
250 ml	γάλα
2	αυγά
100 g	ζάχαρη
280 g	αλεύρι για όλες τις χρήσεις
8 g	μπέικιν πάουντερ
80 g	μύρτιλα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπήστε μαζί το λάδι, το γάλα, τα αυγά και τη ζάχαρη. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε μέχρι να συνδεθούν καλά.
3. Διπλώστε μέσα τα μύρτιλα.
4. Ψεκάστε και τις δύο ανταλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι μαγειρέματος.
5. Βάλτε με κουτάλα ομοιόμορφα το χυλό επάνω στην κάτω πλάκα.
6. Κλείστε τη συσκευή και ψήστε για 10 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.
7. Βγάλτε έξω την βάφλα και επιτρέψτε να κρυώσει για 5 λεπτά ώστε να γίνει τραγανή.
8. Σερβίρετε αμέσως.

Βάφλες με ζαμπόν/τυρί

Πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

Υλικά:

570 g	συσκευασία πατάτες hash browns ψυγείου
225 g	ζαμπόν Μαύρου δάσους, σε κύβους
200 g	τριμμένο τυρί τσένταρ
3	μεγάλα αυγά, χτυπημένα
2 σκελίδες	σκόρδο (ψιλοκομμένες)
2 κ.γλ.	ψιλοκομμένα φύλλα φρέσκου μαϊντανού
½ κ.γλ.	αποξηραμένο θυμάρι
¼ κ.γλ.	καπνιστή πάπρικα

Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι, για καρύκευση

Παρασκευή:

1. Αποψύξτε τις πατάτες hash browns.
2. Προθερμαίνετε το προϊόν.
3. Ψεκάστε και τις δύο ανταλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι μαγειρέματος.

4. Σε ένα μεγάλο μπολ συνδυάστε τις πατάτες hash brown, το ζαμπόν, το τυρί, τα αυγά, το σκόρδο, τον μαϊντανό, το θυμάρι και την πάπρικα. Αλατοπιπερώστε για τη γεύση.
5. Βάλτε με κουτάλα ομοιόμορφα το μείγμα με τις πατάτες επάνω στην κάτω πλάκα.
6. Κλείστε τη συσκευή και ψήστε για 14 λεπτά μέχρι να ροδίσει και να είναι τραγανό.
7. Σερβίρετε αμέσως.

● Βελγικές βάφλες-μπράουνι

Πλάκες:

- Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

Υλικά:

180 g	αλεύρι για όλες τις χρήσεις
65 g	σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη
20 g	ζάχαρη σε κόκκους
1 κ.γλ.	μπέικιν πάουντερ
1 κ.γλ.	θαλασσινό αλάτι
10 κ. σ.	λιωμένο ανάλατο βούτυρο
2	μεγάλα αυγά
2 κ.γλ.	εκχύλισμα βανίλιας
60 ml	νερό
120 g	μίνι σταγόνες σοκολάτας

- **Προαιρετική γαρνιτούρα:** Παγωτό βανίλια, σος σοκολάτας, ζάχαρη σε σκόνη

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν. Σε ένα μεγάλο μπολ αναμείξτε το αλεύρι, τη σκόνη κακάο, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Λιώστε το βούτυρο και αφήστε το στην άκρη να κρυώσει λίγο.
2. Σε ένα μικρό μπολ χτυπήστε τα αυγά, το εκχύλισμα βανίλιας και το νερό. Χτυπήστε το μείγμα αυγών με το στεγνό μείγμα, κατόπιν αναμείξτε γρήγορα με το λιωμένο βούτυρο. Προσθέστε ανακατεύοντας τις σταγόνες σοκολάτας.
3. Ψεκάστε και τις δύο ανταλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι μαγειρέματος.
4. Βάλτε με κουτάλα ομοιόμορφα το χυλό επάνω στην κάτω πλάκα.
5. Κλείστε τη συσκευή και ψήστε για 15 λεπτά.
6. Σηκώστε το καπάκι 14 για να ελέγξετε τη βάφλα. Η βάφλα πρέπει να έχει σχηματιστεί εντελώς αλλά να είναι μαλακή όταν την πιάνετε.
7. Σερβίρετε με άχνη ζάχαρη, παγωτό βανίλια ή σος σοκολάτας

● Σουβλάκια γαρίδας με δαμάσκηνα

Πλάκες:

- Πλάκες ψησίματος (πάνω και κάτω πλάκα) 12

Υλικά:

2 κ.σ.	λάδι κανόλα
2 κ.σ.	κόλιαντρος (ψιλοκομμένος φρέσκος)
1 κ.γλ.	ξύσμα λάιμ (φρεσκοτριμμένο)
3 κ.σ.	χυμός λάιμ
½ κ.γλ.	αλάτι
12	ωμές γαρίδες (8 έως 12 γαρίδες ανά 500 g/καθαρισμένες, χωρίς έντερο)
3	πιπεριές χαλαπένιο (χωρίς κοτσάνι, σπόρους και κομμένες στα τέσσερα κατά μήκος)
2	δαμάσκηνα (χωρίς κουκούτσι και κομμένα στα έξι)

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το προϊόν.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπήστε το λάδι κανόλα, τον κόλιαντρο, το ξύσμα λάιμ, το χυμό λάιμ και το αλάτι.
3. Βάλτε στην άκρη 3 κουταλιές της σούπας από το μείγμα σε ένα μικρό μπολ.
4. Προσθέστε τις γαρίδες, τις πιπεριές χαλαπένιος και τα δαμάσκηνα στην υπόλοιπη μαρινάδα. Ρίξτε το μείγμα για επικάλυψη και μαρινάδα.
5. Εναλλάσσετε γαρίδες, πιπεριές χαλαπένιος και δαμάσκηνα ομοιόμορφα στα 4 σουβλάκια (25 cm). Απορρίψτε τη μαρινάδα.

6. Ψήστε τα κεμπάπ μέχρι οι γαρίδες να μαγειρευτούν καλά. Γυρίστε μια φορά τα κεμπάπ. Ψήστε για 2 λεπτά σε κάθε πλευρά.
7. Ραντίστε με το υπόλοιπο ντρέσινγκ.

● Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Λύση
Το προϊόν δεν λειτουργεί.	□ Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος 4 σε μια κατάλληλη πρίζα.
Οι βάφλες/ τα σάντουιτς είναι πολύ σκουρόχρωμα.	□ Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος.
Οι βάφλες/ τα σάντουιτς είναι πολύ ανοιχτόχρωμα.	□ Αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
Οι έτοιμες βάφλες/ Τα έτοιμα σάντουιτς αφαιρούνται δύσκολα από τη συσκευή.	□ Λιπάνετε ελαφρά τις πλάκες 11/13 πριν το ψήσιμο. □ Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε μια διαφορετική συνταγή για κουρκούτι.

● Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κ'ΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΊΑΣ!

- Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από την πρίζα στον τοίχο πριν τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά στοιχεία του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην αφήνετε νερό ή άλλα υγρά να εισέρχονται στο εσωτερικό του προϊόντος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

- Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε πρώτα το προϊόν να κρυώσει.

⚠ ΣΗΜΕΙΩΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΖΗΜΙΑΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά, επιθετικά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό του προϊόντος ή των αξεσουάρ.

ⓘ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Καθαρίζετε το προϊόν αμέσως αφότου κρυώσει. Μόλις τα υπολείμματα τροφίμων στεγνώσουν, δεν απομακρύνονται εύκολα.
- Οι πλάκες 11/12/13 τοποθετούνται σε πλυντήριο πιάτων.

Εξάρτημα	Τρόπος καθαρισμού
■ Περίβλημα	□ Σκουπίστε το περίβλημα με ένα ελαφρά νωπό πανί. Προσθέστε λίγο απορρυπαντικό, εφόσον απαιτείται.
■ Πλάκες 11/12/13	□ Ξεπλύνετε τις πλάκες με νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
■ Χώρος κάτω από τις πλάκες ■ Θερμαντικό στοιχείο 6 ■ Ασφάλιση 1	□ Για την αφαίρεση του λίπους και των υγρών, χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας. □ Αφαιρέστε τα κολλημένα, καμμένα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια ξύλινη σπάτουλα ή μικρά ξύλινα καλαμάκια.

□ Μετά τον καθαρισμό και πριν την εκ νέου χρήση του προϊόντος, στεγνώστε όλα τα αξεσουάρ σχολαστικά.

● Αποθήκευση

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΑΥΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

- Μην αποθηκεύετε το προϊόν αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε πρώτα το προϊόν να κρυώσει.

⚠ ΣΗΜΕΙΩΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΖΗΜΙΑΣ!

- Μην αποθηκεύετε το καυτό προϊόν σε ντουλάπι ή μέσα στη συσκευασία.

- ☐ Καθαρίζετε το προϊόν πριν από την αποθήκευση.
- ☐ Τυλίξτε το καλώδιο ρεύματος [4] γύρω από τη συγκράτηση καλωδίου ρεύματος [5] στο κάτω μέρος του προϊόντος.
- ☐ Αποθηκεύετε το προϊόν στην αρχική συσκευασία του όταν δεν χρησιμοποιείται.
- ☐ Αποθηκεύετε το προϊόν σε στεγνή τοποθεσία, μακριά από τα παιδιά.
- ☐ Αποθηκεύετε το προϊόν σε έναν δροσερό, στεγνό χώρο, προστατευμένο από την υγρασία και εκτός εμβέλειας των παιδιών.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξετε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1–7: πλαστικά / 20–22: χαρτί και χαρτόνι / 80–98: σύνθετο υλικό.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμνεη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουσιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματος σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 545016_2510) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και πότε προέκυψε.

Σέρβις

(GR) **Σέρβις Ελλάδα**
Τηλ: 00800 490826606
Email: owim@lidl.gr

(CY) **Σέρβις Κύπρος**
Τηλ: 8009 4241
Email: owim@lidl.com.cy

Σερβικη σφραγιδας συμμορφωσης

CE

Verwendete Warnhinweise und Symbole ... Seite 187
Einleitung ... Seite 188
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... Seite 188
Lieferumfang ... Seite 188
Teilebeschreibung ... Seite 188
Technische Daten ... Seite 188
Sicherheitshinweise ... Seite 188
Vor der ersten Verwendung ... Seite 192
Produkt auspacken und grundreinigen ... Seite 192
Verwendung ... Seite 192
Wechselplatten einsetzen und entfernen ... Seite 192
Bedienung ... Seite 192
Sandwiches grillen ... Seite 193
Grillen ... Seite 194
Waffeln backen ... Seite 194
Rezepte ... Seite 195
Thunfisch-Sandwich ... Seite 195
Truthahn-Sandwich ... Seite 195
Monte Cristo Sandwich ... Seite 196
Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches ... Seite 196
Eiersalat-Sandwich ... Seite 196
Belgische Waffeln ... Seite 197
Blaubeer-Waffeln ... Seite 197
Schinken-Käse-Waffeln ... Seite 197
Belgische Brownie-Waffeln ... Seite 198
Garnelenspieße mit Pflaumen ... Seite 198
Fehlerbehebung ... Seite 199
Reinigung und Pflege ... Seite 199
Aufbewahrung ... Seite 199
Entsorgung ... Seite 200
Garantie ... Seite 200
Abwicklung im Garantiefall ... Seite 201
Service ... Seite 201

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

SANDWICHMAKER

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.
Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 545016_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

Lieferumfang

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

Teilebeschreibung

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

Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
HG14400:	GS (Intertek)
HG14400-BS:	–
HG14400-CH:	–

⚠ Sicherheitshinweise

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

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

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

⚠ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfen;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ GEFAHR! STROMSCHLAG-RISIKO!

- Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

- Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
- Fassen Sie das Produkt während des Betriebs und während es abkühlt ausschließlich am Griff an.
- Während des Gebrauchs ist Vorsicht geboten, da am Griff geringe Wärme entstehen kann.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGS- UND BESCHÄDIGUNGS-GEFAHR!

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

- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSRISIKO!

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

● Vor der ersten Verwendung

● Produkt auspacken und grundreinigen

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

● Verwendung

● Wechselplatten einsetzen und entfernen

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGRISIKO!

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

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

ⓘ INFO:

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

Wechselplatten einsetzen

1. Öffnen Sie die Verriegelung 1 und klappen Sie das Produkt auf.
2. Positionieren Sie die inneren Rastnasen 10 der gewünschten Wechselplatte in den großen Hakenklemmen 7.
3. Drücken Sie die Wechselplatte nach unten, bis sie spürbar einrastet.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 auf der anderen Seite des Produkts.

Wechselplatten entfernen

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

● Bedienung

ⓘ INFO:

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

- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte 3 gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Betriebstemperatur aufheizt.
- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen (siehe folgende Abschnitte).

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

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

Leuchtanzeige	Status
Die rote Anzeige 8 ist aus. Die grüne Anzeige 7 ist aus.	Produkt aus
Die rote Anzeige 8 ist an. Die grüne Anzeige 7 ist aus.	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt.
Die rote Anzeige 8 ist an. Die grüne Anzeige 7 ist an.	Die optimale Temperatur ist erreicht.

Sandwiches grillen

Geeignet für Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung.

INFO:

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

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Geschätzte Grillzeit:

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

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

Grillen

⚠ VORSICHT! SPRITZGEFAHR!

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

Geeignet zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse.

ⓘ INFO:

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

Wechselplatten:

- Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

Geschätzte Grillzeit:

- 4 bis 9 Minuten. Je nachdem, wie durchgegart das Grillgut sein soll. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.

1. Öffnen Sie die Verriegelung 1 und klappen Sie das Produkt auf.
2. Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte 12.
3. Klappen Sie den Deckel 14 mit Hilfe des Griffs 15 herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es das Gargut grillt.
4. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker 4 aus der Steckdose.

Waffeln backen

Geeignet für süße oder herzhafte Waffeln.

ⓘ INFO:

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

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Geschätzte Backzeit:

- 8 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen. Die Backzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.

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

Verarbeitungstabelle

	Portionen	Zubereitungszeit
Thunfisch-Sandwich	2	20 Min.
Truthahn-Sandwich	2	20 Min.
Monte Cristo Sandwich	2	20 Min.
Gegrillte Pepperoni-Pizza- Sandwiches	2	20 Min.
Eiersalat-Sandwich	2	20 Min.
Belgische Waffeln	2	20 Min.
Blaubeer-Waffeln	2	20 Min.
Schinken-Käse-Waffeln	2	25 Min.
Belgische Brownie-Waffeln	2	25 Min.
Garnelenspieße mit Pflaumen	4	30 Min.

● 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:

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

● Truthahn-Sandwich

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Monte Cristo Sandwich

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

4 Scheiben	Brot
1 Scheibe	Schinken
1 Scheibe	Truthahn-Aufschnitt
1 Scheibe	Schweizer Käse
1	Ei
¼ Tasse	Milch

Butter (zum Kochen)

Zubereitung:

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

Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

4 Scheiben	Brot

Pepperoni-Scheiben

Mozzarella-Käse (zerkleinert)

Pizza-Sauce

Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung:

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

Eiersalat-Sandwich

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Belgische Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Schinken-Käse-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

1. Rösti-Kartoffeln auftauen.
2. Produkt vorheizen.
3. Beide abnehmbaren Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
4. In einer großen Schüssel Rösti, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
6. Produkt schließen und 14 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.
7. Sofort servieren.

Belgische Brownie-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiermischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
3. Beide Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
4. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
5. Produkt schließen und 15 Minuten lang backen.
6. Deckel 14 anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt, aber weich sein.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

- Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Fehlerbehebung

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

● Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! STROMSCHLAGRISIKO!

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

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

⚠ VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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

ⓘ INFO:

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

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

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

● Aufbewahrung

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

⚠ ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.

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

● Entsorgung

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



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



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



Gerät entsorgen
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 545016_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

Serbisches Konformitätszeichen

CE