



XXL-SANDWICHMAKER/XXL SANDWICH TOASTER/APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR XXL SSWM 900 A2

(DE) (AT) (CH)

XXL-SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung

(GB) (IE)

XXL SANDWICH TOASTER

User manual

(FR) (BE)

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR XXL

Mode d'emploi

(NL) (BE)

XXL-SANDWICHMAKER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

OPIEKACZ DO KANAPEK XXL

Instrukcja obsługi

(CZ)

SENDVIČOVAČ XXL

Návod na obsluhu

(SK)

SENDVIČOVAČ XXL

Návod na obsluhu

(ES)

SANDWICHERA XXL

Manual de instrucciones

(DK)

XXL SANDWICHMAKER

Betjeningsvejledning

(IT)

TOSTIERA XXL

Istruzioni per l'uso

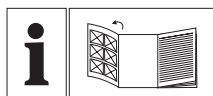
(HU)

XXL SZENDVICSSÜTŐ

Használati útmutató

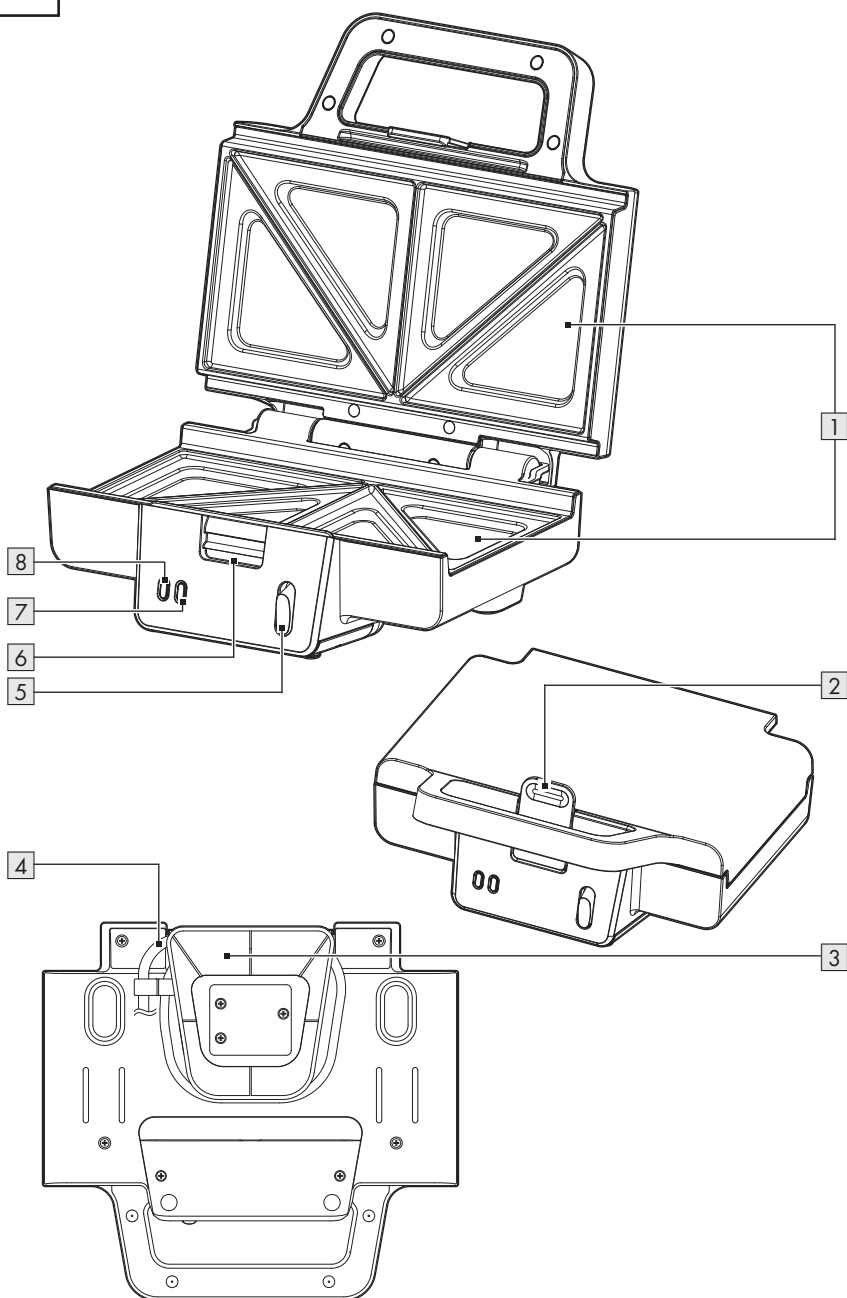
IAN 484419_2501

(DE) (NL) (BE)
(PL) (CZ) (SK)



DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	27
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	40
PL	Instrukcja obsługi	Strona	52
CZ	Návod na obsluhu	Strana	64
SK	Návod na obsluhu	Strana	74
ES	Manual de instrucciones	Página	85
DK	Betjeningsvejledning	Side	97
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	108
HU	Használati útmutató	Oldal	119

A



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	6
Lieferumfang	Seite	7
Liste der Teile	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	7
Inbetriebnahme	Seite	10
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	10
Verwendung	Seite	11
Produkt ein-/ausschalten	Seite	11
Sandwiches zubereiten	Seite	11
Rezepte	Seite	12
Übersicht	Seite	12
Speck-, Ei- und Käse-Sandwich	Seite	12
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	Seite	12
Truthahn-Sandwich	Seite	13
Thunfisch-Sandwich	Seite	13
Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“	Seite	13
Avocado-Sandwich	Seite	14
Reinigung	Seite	14
Lagerung	Seite	14
Entsorgung	Seite	15
Garantie	Seite	15
Abwicklung im Garantiefall	Seite	16
Service	Seite	16

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole		
	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)	 Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)	Hz Hertz (Netzfrequenz)
		W Watt
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.	 Vorsicht – heiße Oberfläche!
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.	 Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.	 Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

XXL-SANDWICHMAKER

● Einleitung

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

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Sandwiches vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.

- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1 XXL-Sandwichmaker
- 1 Bedienungsanleitung

● Liste der Teile

(Abb. A)

- 1 Heizplatte
- 2 Verriegelung
- 3 Kabelaufwicklung
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Ein-/Ausschalter
- 6 Einrastposition
- 7 Grüne Kontrollleuchte (Bereit)
- 8 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)

● Technische Daten

Modell-Nummer	
mit VDE-Netzstecker:	HG11649
mit BS-Netzstecker:	HG11649-BS
Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,0 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung:	
HG11649:	GS (Intertek)
HG11649-BS:	–



Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG!

LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend.

Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen.

Elektrische Sicherheit

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

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsgefahr!

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

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

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

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

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist nur eingeschaltet, wenn der Ein-/Ausschalter in die Position **ON** gestellt ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.

- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor

Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

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

● **Inbetriebnahme**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).

3. Prüfen 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. Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
5. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● **Verwendung**

❗ **INFO:**

- Die Einrastposition [6] besitzt 2 Stufen. Das Produkt kann an die unterschiedliche Dicke der Lebensmittel angepasst werden.
- Das Produkt kann für Bratscheiben mit einer maximalen Größe von 120 × 120 mm verwendet werden.
- Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Entsorgen Sie die Sandwiches des ersten Durchgangs.

● **Produkt ein-/ausschalten**

❗ **INFO:**

- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [7] gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Backtemperatur aufheizt.
 - Der Aus-Zustand wird durch Ausschalten des Produkts ausgewählt.
1. Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker [4] mit einer geeigneten Steckdose. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter [5] in die Position **ON**. Die rote Kontrollleuchte [8] leuchtet.
 2. Produkt ausschalten: Stellen Sie den Ein-/Ausschalter [5] in die Position **OFF**. Die rote

Kontrollleuchte [8] erlischt. Ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte [8] ist ausgeschaltet Grüne Kontrollleuchte [7] ist ausgeschaltet	Produkt ausgeschaltet
Rote Kontrollleuchte [8] ist eingeschaltet Grüne Kontrollleuchte [7] ist ausgeschaltet	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Rote Kontrollleuchte [8] ist eingeschaltet Grüne Kontrollleuchte [7] ist eingeschaltet	Die optimale Temperatur wurde erreicht.

● **Sandwiches zubereiten**

❗ **INFO:**

- Fetten Sie beide Heizplatten [1] mit geeignetem Speiseöl ein.
 - Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
 - Überfüllen Sie das Produkt nicht.
1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte [7] leuchtet.
 2. Drücken Sie auf die Verriegelung [2]. Öffnen Sie das Produkt.
 3. Geben Sie die Sandwiches auf die unteren Heizplatten [1]. Beispielrezepte finden Sie im folgenden Kapitel.
 4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung [2]. Die Sandwiches werden nun gebacken.
 - Der Backvorgang dauert ca. 3–4 Minuten. Die Backzeit kann nach Bedarf verkürzt oder verlängert werden. Das Sandwich ist ideal, wenn der Toast goldbraun getoastet ist.
 5. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Stellen Sie den Ein-/Ausschalter [5] in die Position **OFF**. Ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

● **Rezepte**

❶ **INFO:** Die folgenden Rezepte sind für eine Backzeit von 4 Minuten ausgelegt.

● **Übersicht**

Rezept	Portionen	Vorbereitungszeit
Speck, Ei- und Käse-Sandwich	2	ca. 10 min
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	2	ca. 10 min
Truthahn-Sandwich	2	ca. 10 min
Thunfisch-Sandwich	2	ca. 10 min
Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“	2	ca. 10 min
Avocado-Sandwich	2	ca. 10 min

● **Speck-, Ei- und Käse-Sandwich**

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer Schüssel Eier, Milch und Pfeffer verquirlen, bis diese gut vermengt sind. Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Danach die Eiemischung in die Pfanne geben und verrühren, bis die Mischung eingedickt und durchgekocht ist. Das Rührei ist fertig. Zur Seite stellen.
3. Beide Heizplatten **1** mit geeignetem Speiseöl einfetten.
4. 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten **1** legen. Mit Rührei, gebratenem Speck und Cheddar-Käse belegen.

5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. Butter in einer beschichteten Bratpfanne schmelzen. Zucker und Zimt hinzugeben und kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Apfelscheiben hinzugeben und für ca. 5 Minuten kochen, bis sie weich sind. Die karamellisierten Äpfel sind fertig. Zum Kühlen zur Seite stellen.

3. Beide Heizplatten **1** mit geeignetem Speiseöl einfetten.
4. 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten **1** legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse, karamellisierten Äpfeln und 2 weiteren Scheiben Cheddar-Käse belegen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Truthahn-Sandwich

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. Senf und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermischen. Damit 1 Seite jeder Scheibe Brot bestreichen.
3. Beide Heizplatten **1** mit geeignetem Speiseöl einfetten.
4. 2 Scheiben Brot (Senfmischung nach oben) auf die unteren Heizplatten **1** legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse, Tomate, gebratener Truthahnbrust, mehr Tomate und 2 weiteren Scheiben Cheddar-Käse belegen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot (Senfmischung nach unten) oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Thunfisch-Sandwich

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. Thunfisch und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermischen.
3. Beide Heizplatten **1** mit geeignetem Speiseöl einfetten.
4. 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten **1** legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse und Thunfisch mit Mayonnaise belegen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“

Zutaten:

4 Scheiben	Brot
130 g	Geriebener Mozzarella
40 ml	Pizzasauce
8 Scheiben	Salami
1 Prise	Pfeffer (optional)
1 Prise	Italienische Gewürzmischung (optional)

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. 1 Seite jeder Scheibe Brot mit Pizzasauce bestreichen.
3. Beide Heizplatten **1** mit geeignetem Speiseöl einfetten.
4. 2 Scheiben Brot (Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten **1** legen. Mit geriebenem Mozzarella, Salami, Pfeffer und italienischem Gewürz (optional) sowie noch mehr Mozzarella belegen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot (Pizzasauce nach unten) oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Avocado-Sandwich

Zutaten:

4 Scheiben	Brot
1	Gekochtes Ei (fein gehackt)
0,5	Avocado (püriert)
¼	Zitrone (Saft auspressen)
50 g	Mais
1 Prise	Schwarzer Pfeffer (optional)
1 Prise	Knoblauchsatz (optional)

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer kleinen Schüssel die Avocado, das Ei, den Zitronensaft, den schwarzen Pfeffer und das Knoblauchsatz vermischen.
3. Beide Heizplatten **1** mit geeignetem Speiseöl einfetten.
4. 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten **1** legen. Mit Avocado und Ei füllen.
5. Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
6. 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Reinigung

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung: Ziehen Sie den Netzstecker **4** immer aus der Steckdose.

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

⚠ WARNUNG!

- Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

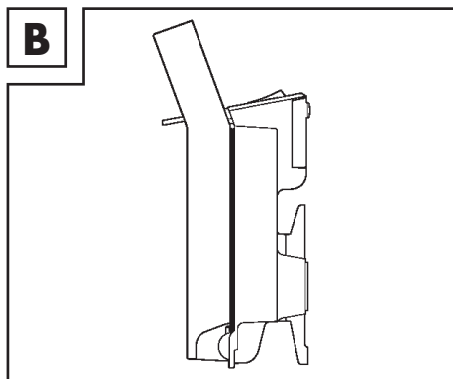
❗ INFO: Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. ☐ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 1	☐ Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
Zwischenräume an den Heizplatten 1	☐ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. ☐ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

● Lagerung

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

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- ☐ Wickeln Sie die Anschlussleitung **4** um die Kabelaufwicklung **3**.
- ☐ 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.



- Das Produkt kann auch in senkrechter Position gelagert werden (Abb. B).

● **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.

Produkt:



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines 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 484419_2501) 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 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch



List of pictograms used	Page	18
Introduction	Page	18
Intended use	Page	18
Scope of delivery	Page	18
Parts list	Page	19
Technical data	Page	19
General safety instructions	Page	19
First set-up of the product	Page	22
Unpacking the product and basic cleaning	Page	22
Operation	Page	22
Switching the product on/off	Page	22
Preparing sandwiches	Page	22
Recipes	Page	23
Overview	Page	23
Bacon, egg and cheese sandwich	Page	23
Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple	Page	23
Turkey sandwich	Page	24
Tuna sandwich	Page	24
Pudgy pie pizza sandwich	Page	24
Avocado sandwich	Page	24
Cleaning	Page	25
Storage	Page	25
Disposal	Page	25
Warranty	Page	26
Warranty claim procedure	Page	26
Service	Page	26

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watt
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Danger – risk of electric shock!
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		Caution – hot surface!
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 	Safety information Instructions for use

XXL SANDWICH TOASTER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

- 1 XXL Sandwich toaster
- 1 User manual

● Parts list

(Fig. A)

- 1 Heating plate
- 2 Lock
- 3 Mains cord retainer
- 4 Mains cord with mains plug
- 5 On/off switch
- 6 Lock position
- 7 Green indicator (ready)
- 8 Red indicator (power)

● Technical data

Model number with VDE plug:	HG11649
with BS plug:	HG11649-BS
Input voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	900 W
Power consumption in off mode:	0.0 W
Protection class:	I
Certification:	
HG11649:	GS (Intertek)
HG11649-BS:	-



General safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

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

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

Electrical safety

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

⚠ DANGER! Risk of burns!

- During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the product is operating.

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ WARNING! Risk of electric shock!

Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered only after the on/off switch is moved to the **ON** position.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is

damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.

- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Cleaning and storage

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

- Refer to the chapter “Cleaning” for instructions on how to clean the product.

● **First set-up of the product**

● **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. During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
5. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter “Cleaning”.

● **Operation**

① **INFO:**

- The lock position [6] has 2 levels. The product can be adjusted to the different thickness of the food.
- The product can be used with bread slices with a maximum size of 120 × 120 mm.
- The first few times the product is heated up, a faint odour may be present. Ensure sufficient ventilation in the area.
- Discard the first set of sandwiches.

● **Switching the product on/off**

① **INFO:**

- During operation, the green indicator [7] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.
- The off mode is selected by switching the product off.

1. Switching the product on: Connect the mains plug [4] to a suitable mains outlet. Move the on/off switch [5] to the **ON** position. The red indicator [8] lights up.
2. Switching the product off: Move the on/off switch [5] to the **OFF** position. The red indicator [8] goes off. Disconnect the mains plug [4] from the mains outlet.

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.

● **Preparing sandwiches**

① **INFO:**

- Grease both heating plates [1] with a suitable cooking oil.
 - Keep the product locked while preheating.
 - Do not overfill the product.
1. Preheat until the green indicator [7] lights up.
 2. Push the lock [2]. Open the product.
 3. Place the sandwiches on the lower heating plates [1]. Sample recipes can be found in the following chapter.
 4. Close the product. Close the lock [2]. The sandwiches are being baked now.
 - Baking takes approx. 3–4 minutes. Lengthen or shorten the baking time to achieve the desired result. The sandwich is ideal when the toast is golden brown.
 5. When baking is complete: Move the on/off switch [5] to the **OFF** position. Disconnect the mains plug [4] from the mains outlet.

● Recipes

❶ **INFO:** The following recipes are designed for a baking time of 4 minutes.

● Overview

Recipe	Servings	Preparation time
Bacon, egg and cheese sandwich	2	approx. 10 min
Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple	2	approx. 10 min
Turkey sandwich	2	approx. 10 min
Tuna sandwich	2	approx. 10 min
Pudgy pie pizza sandwich	2	approx. 10 min
Avocado sandwich	2	approx. 10 min

● Bacon, egg and cheese sandwich

Ingredients:

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Beat the egg, milk and pepper in a bowl until blended. Melt the butter in a cooking pan. Put the egg mixture into the pan and scramble it until thickened and cooked. The scrambled eggs are ready. Set aside.
3. Grease both heating plates **1** with a suitable cooking oil.
4. Put 2 slices of bread on lower heating plates **1**. Top with scrambled eggs, cooked bacon and cheddar cheese.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple

Ingredients:

4 slices	Bread
30 g	Sugar
30 g	Butter
1 pinch	Cinnamon
1	Small apple (sliced)
4 slices	Cheddar cheese

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Melt the butter in a non-stick cooking pan. Add the sugar and cinnamon and cook until the sugar dissolves. Add the sliced apples and cook for approx. 5 minutes until tender. The caramelised apples are now ready. Set aside for cooling down.
3. Grease both heating plates **1** with a suitable cooking oil.
4. Put 2 slices of bread on the lower heating plates **1**. Top with 2 slices of cheddar cheese, caramelised apples, another 2 slices of cheddar cheese.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Turkey sandwich

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Tuna sandwich

Ingredients:

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a small bowl, mix the tuna and mayonnaise.
3. Grease both heating plates **1** with a suitable cooking oil.
4. Put 2 slices of bread on the lower heating plates **1**. Top with 2 slices of cheddar cheese, and tuna with mayonnaise.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● Pudgy pie pizza sandwich

Ingredients:

4 slices	Bread
130 g	Shredded mozzarella cheese
40 ml	Pizza sauce
8 slices	Pepperoni
1 pinch	Pepper (optional)
1 pinch	Italian seasoning (optional)

Preparation:

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

● Avocado sandwich

Ingredients:

4 slices	Bread
1	Boiled egg (finely chopped)
0.5	Avocado (mashed)
$\frac{1}{4}$	Lemon (squeeze out juice)
50 g	Sweet corn
1 pinch	Black pepper (optional)
1 pinch	Garlic salt (optional)

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a small bowl, mix the avocado, egg, lemon juice, black pepper and garlic salt.
3. Grease both heating plates **1** with a suitable cooking oil.
4. Put 2 slices of bread on lower heating plates **1**. Top with avocado, egg filling.

5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

● **Cleaning**

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Before cleaning: Always disconnect the mains plug [4] from the mains outlet.

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

⚠ WARNING!

- Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the product.
- Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

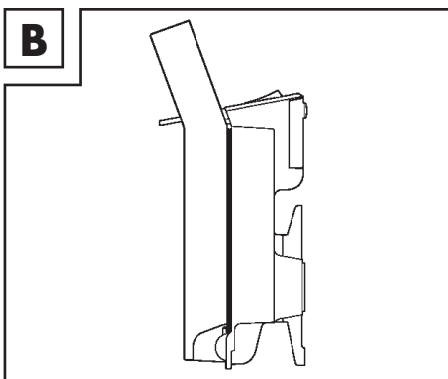
(i) NOTE: Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Part	Cleaning method
Housing	☐ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ☐ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
Heating plates [1]	☐ Wipe the plates with a slightly damp cloth and a mild detergent.
Orifices around the heating plates [1]	☐ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. ☐ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.

● **Storage**

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

- ☐ Clean the product before storage.
- ☐ Wind the mains cord [4] around the mains cord retainer [3].
- ☐ 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.



- The product can also be stored in a vertical position (Fig. B).

● **Disposal**

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



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

Product:



The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product

parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 484419_2501) 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 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	28
Introduction	Page	28
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	28
Contenu de l'emballage	Page	29
Liste des pièces	Page	29
Données techniques	Page	29
Consignes générales de sécurité	Page	29
Mise en service	Page	33
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	33
Utilisation	Page	33
Allumer/éteindre le produit	Page	33
Préparer les croque-monsieur	Page	33
Recettes	Page	34
Aperçu	Page	34
Croque-monsieur au jambon de montagne avec œuf et fromage	Page	34
Croque-monsieur grillé au fromage cheddar à la pomme caramélisée	Page	34
Croque-monsieur à la dinde	Page	35
Croque-monsieur au thon	Page	35
Croque-monsieur pizza « Pudgy Pie »	Page	35
Croque-monsieur à l'avocat	Page	36
Nettoyage	Page	36
Rangement	Page	37
Mise au rebut	Page	37
Garantie	Page	37
Faire valoir sa garantie	Page	39
Service après-vente	Page	39

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque d'asphyxie)		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque de décharge électrique)	Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (par ex. risque de brûlure)		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)		Danger – risque d'électrocution !
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.		Prudence – surface chaude !
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Cet appareil est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.
CE	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR XXL

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément

aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est prévu pour la préparation de croque-monsieur. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.

- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.



Consignes générales de sécurité

● Contenu de l'emballage

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

- 1 Appareil à croque-monsieur XXL
- 1 Mode d'emploi

● Liste des pièces

(Fig. A)

- 1 Plaque chauffante
- 2 Verrouillage
- 3 Enrouleur de câble
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 5 Interrupteur marche/arrêt
- 6 Position d'encliquetage
- 7 Voyant de contrôle vert (prêt)
- 8 Voyant de contrôle rouge (en fonctionnement)

● Données techniques

Numéro de modèle avec fiche secteur VDE :	HG11649
avec fiche secteur BS :	HG11649-BS
Tension d'entrée :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	900 W
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,0 W
Classe de protection :	I
Certification :	
HG11649 :	GS (Intertek)
HG11649-BS :	-

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

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

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

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des

matériaux d'emballage.
Les matériaux d'emballage
représentent un risque
d'asphyxie.

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

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

Utilisation conforme aux prescriptions

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

- Ce produit est destiné à être
utilisé dans des applications
domestiques et domaines
similaires tels que :
 - Dans les cuisines pour le
personnel de magasins, les
bureaux et autres domaines
commerciaux ;
 - Dans les propriétés
agricoles ;
 - Dans les hôtels, motels
et autres établissements
résidentiels pour la clientèle
 - Dans les chambres d'hôtes.

Sécurité électrique

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

DANGER ! Risque de brûlure !

- Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque le produit fonctionne.

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

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

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit n'est allumé que lorsque l'interrupteur marche/arrêt est placé sur la position **ON**.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent

bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.

- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes

(cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.

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

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

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

● Mise en service

● Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont disponibles et si l'étendue de la livraison est complète (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger. Avant la première utilisation, utilisez le produit sans y mettre quelque chose afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.
5. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage » avant la première utilisation.

● Utilisation

❗ INFO :

- La position d'encliquetage [6] possède 2 niveaux. Le produit peut être adapté aux différentes épaisseurs des aliments.
- Le produit peut être utilisé pour des tranches de pain d'une taille maximale de 120 × 120 mm.
- Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe autour de l'appareil.
- Jetez les premiers croque-monsieur réalisés.

● Allumer/éteindre le produit

❗ INFO :

- En cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert [7] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de cuisson.

- Le mode « arrêt » est choisi tout simplement en éteignant le produit.

1. Allumer le produit : Branchez la fiche secteur [4] sur une prise de courant compatible. Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [5] sur la position **ON**. Le voyant de contrôle rouge [8] s'allume.
2. Éteindre le produit : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [5] sur la position **OFF**. Le voyant de contrôle rouge [8] s'éteint. Débranchez la fiche secteur [4] de la prise.

Témoin lumineux	État
Le voyant de contrôle rouge [8] est éteint Le voyant de contrôle vert [7] est éteint	Produit éteint
Le voyant de contrôle rouge [8] est allumé Le voyant de contrôle vert [7] est éteint	Produit en phase de préchauffage/de réchauffage.
Le voyant de contrôle rouge [8] est allumé Le voyant de contrôle vert [7] est allumé	La température optimale est atteinte.

● Préparer les croque-monsieur

❗ INFO :

- Graissez les deux plaques chauffantes [1] avec une huile de cuisson appropriée.
 - Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
 - Ne remplissez pas trop le produit.
1. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [7] s'allume.
 2. Appuyez sur le verrouillage [2]. Ouvrez le produit.
 3. Placez les croque-monsieur sur les plaques chauffantes [1] inférieures. Vous trouverez des exemples de recettes dans le chapitre suivant.
 4. Refermez le produit. Fermez le verrouillage [2]. Les croque-monsieur commencent à cuire.

- Le processus de cuisson dure env. 3–4 minutes. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé selon vos besoins. Le croque-monsieur est idéal lorsque le pain de mie a atteint une couleur jaune doré.

- Lorsque le processus de cuisson est terminé : Positionnez l'interrupteur marche/arrêt [5] sur la position **OFF**. Débranchez la fiche secteur [4] de la prise.

● Recettes

i INFO : Les recettes suivantes correspondent à un temps de cuisson de 4 minutes.

● Aperçu

Recette	Portions	Temps de préparation
Croque-monsieur au jambon de montagne avec œuf et fromage	2	env. 10 min
Croque-monsieur grillé au fromage cheddar à la pomme caramélisée	2	env. 10 min
Croque-monsieur à la dinde	2	env. 10 min
Croque-monsieur au thon	2	env. 10 min
Croque-monsieur pizza « Pudgy Pie »	2	env. 10 min
Croque-monsieur à l'avocat	2	env. 10 min

● Croque-monsieur au jambon de montagne avec œuf et fromage

Ingrédients :

4 tranches	Pain
2 tranches	Bacon frit
2 tranches	Fromage cheddar
10 g	Beurre
2	Œufs
1 pincée	Poivre (facultatif)
20 ml	Lait

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Fouetter les œufs, le lait et le poivre dans un saladier jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Fondre le beurre dans une poêle. Ajouter ensuite le mélange avec les œufs dans la poêle et remuez jusqu'à ce que

le mélange épaississe et cuise. Les œufs brouillés sont prêts. Réserver la préparation.

- Graisser les deux plaques chauffantes [1] avec une huile de cuisson appropriée.
- Placer 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes [1] inférieures. Garnir d'œufs brouillés, de bacon frit et de fromage cheddar.
- Placer les 2 tranches de pain restantes sur le dessus.
- Cuire 4 minutes jusqu'à ce que le pain de mie soit doré.

● Croque-monsieur grillé au fromage cheddar à la pomme caramélisée

Ingrédients :

4 tranches	Pain
30 g	Sucre
30 g	Beurre

1 pincée	Cannelle
1	Petite pomme (tranchée)
4 tranches	Fromage cheddar

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive. Ajouter le sucre et la cannelle et cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les tranches de pomme et cuire env. 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les pommes caramélisées sont prêtes. Laisser refroidir et réserver.
3. Graisser les deux plaques chauffantes ¹ avec une huile de cuisson appropriée.
4. Placer 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes ¹ inférieures. Garnir de 2 tranches de fromage cheddar, de pommes caramélisées et de 2 tranches supplémentaires de cheddar.
5. Placer les 2 tranches de pain restantes sur le dessus.
6. Cuire 4 minutes jusqu'à ce que le pain de mie soit doré.

● Croque-monsieur à la dinde

Ingrédients :

4 tranches	Pain
4 tranches	Fromage cheddar
50 g	Blanc de dinde rôti (tranchée)
1	Tomate (tranchée)
15 g	Moutarde
15 g	Mayonnaise

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Mélanger la moutarde et la mayonnaise dans un petit bol. Garnir 1 côté de chaque tranche de pain.
3. Graisser les deux plaques chauffantes ¹ avec une huile de cuisson appropriée.
4. Placer 2 tranches de pain (mélange de moutarde au-dessus) sur les plaques chauffantes ¹ inférieures. Garnir de 2 tranches de fromage cheddar, de tomate,

de blanc de dinde rôti, encore de la tomate et de 2 tranches de fromage cheddar supplémentaires.

5. Placer les 2 tranches de pain restantes (mélange de moutarde au-dessous) sur le dessus.
6. Cuire 4 minutes jusqu'à ce que le pain de mie soit doré.

● Croque-monsieur au thon

Ingrédients :

4 tranches	Pain
10 g	Mayonnaise
35 g	Thon
2 tranches	Fromage cheddar

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Mélanger le thon et la mayonnaise dans un petit bol.
3. Graisser les deux plaques chauffantes ¹ avec une huile de cuisson appropriée.
4. Placer 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes ¹ inférieures. Garnir de 2 tranches de fromage cheddar et de thon à la mayonnaise.
5. Placer les 2 tranches de pain restantes sur le dessus.
6. Cuire 4 minutes jusqu'à ce que le pain de mie soit doré.

● Croque-monsieur pizza « Pudgy Pie »

Ingrédients :

4 tranches	Pain
130 g	Mozzarella râpée
40 ml	Sauce à pizza
8 tranches	Salami
1 pincée	Poivre (facultatif)
1 pincée	Mélange d'épices italiennes (facultatif)

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Garnir 1 côté de chaque tranche de pain avec de la sauce à pizza.
3. Graisser les deux plaques chauffantes **1** avec une huile de cuisson appropriée.
4. Placer 2 tranches de pain (sauce à pizza au-dessus) sur les plaques chauffantes **1** inférieures. Garnir de mozzarella râpée, de salami, assaisonner de poivre et d'épices italiennes (facultatifs) et ajouter encore de la mozzarella.
5. Placer les 2 tranches de pain restantes (sauce à pizza au-dessous) sur le dessus.
6. Cuire 4 minutes jusqu'à ce que le pain de mie soit doré.

● Croque-monsieur à l'avocat

Ingédients :

4 tranches	Pain
1	Œuf cuit dur (finement haché)
0,5	Avocat (en purée)
¼	Citron (pressé)
50 g	Maïs
1 pincée	Poivre noir (facultatif)
1 pincée	Sel à l'ail (facultatif)

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Dans un petit bol, mélanger l'avocat, l'œuf, le jus de citron, le poivre noir et le sel à l'ail.
3. Graisser les deux plaques chauffantes **1** avec une huile de cuisson appropriée.
4. Placer 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes **1** inférieures. Garnir d'avocat et d'œuf.
5. Placer les 2 tranches de pain restantes sur le dessus.
6. Cuire 4 minutes jusqu'à ce que le pain de mie soit doré.

● Nettoyage

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche secteur **4** de la prise de courant.

⚠ DANGER ! Risque de brûlure !

Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT !

- Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures.

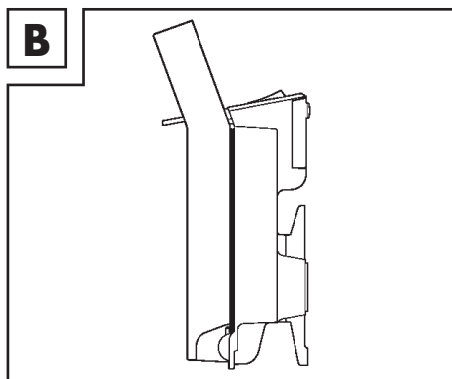
i INFO : Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	☐ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. ☐ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
Plaques chauffantes 1	☐ Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide imbibé d'un produit de nettoyage doux.
Interstices sur les plaques chauffantes 1	☐ Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant. ☐ Retirer des résidus brûlés, attachés : Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois.

● **Rangement**

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

- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Enroulez le cordon d'alimentation [4] dans l'enrouleur de câble [3].
- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.



- Le produit peut également être stocké en position verticale (fig. B).

● **Mise au rebut**

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



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

Produit :



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

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

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



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



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

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de

conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la

destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparons ou le remplaçons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre),

ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● **Faire valoir sa garantie**

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 484419_2501) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	41
Inleiding	Pagina	41
Beoogd gebruik	Pagina	41
Leveringsomvang	Pagina	41
Lijst van onderdelen	Pagina	42
Technische gegevens	Pagina	42
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	42
Ingebruikname	Pagina	45
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	45
Toepassing	Pagina	45
Product in-/uitschakelen	Pagina	46
Sandwiches bereiden	Pagina	46
Recepten	Pagina	46
Overzicht	Pagina	46
Spek, ei- en kaassandwich	Pagina	47
Gegrilde cheddar kaas-sandwich met gekarameliseerde appel	Pagina	47
Kalkoensandwich	Pagina	48
Tonijnsandwich	Pagina	48
Pizzasandwich "Pudgy Pie"	Pagina	48
Avocado-sandwich	Pagina	48
Schoonmaken	Pagina	49
Opbergen	Pagina	49
Afvoer	Pagina	50
Garantie	Pagina	50
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	51
Service	Pagina	51

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)		Wisselstroom/-spanning
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)	Hz	Hertz (netfrequentie)
		W	Watt
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)		Gevaar – kans op elektrische schokken!
	INFO: Dit symbool met de aanduiding “Info” duidt op verdere nuttige informatie.		Voorzichtig – heet oppervlak!
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		Dit apparaat behoort tot beschermingsklasse I en moet geaard worden.
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 	Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik

XXL-SANDWICHMAKER

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

- Dit product is bedoeld om sandwiches mee te maken. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en niet voor commerciële doeleinden.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

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

- 1 XXL-sandwichmaker
- 1 Gebruiksaanwijzing

● Lijst van onderdelen

(Afb. A)

- 1 Verwarmingsplaat
- 2 Vergrendeling
- 3 Kabelhaspel
- 4 Aansluitsnoer met netstekker
- 5 Aan/uit-schakelaar
- 6 Inklikstand
- 7 Groen controlelampje (gereed)
- 8 Rood controlelampje (gebruik)

● Technische gegevens

Modelnummer met VDE-netstekker:	HG11649
met BS-netstekker:	HG11649-BS
Voedingsspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	900 W
Energieverbruik wanneer uitgeschakeld:	0,0 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering: HG11649: HG11649-BS:	GS (Intertek) -



Algemene veiligheids-aanwijzingen

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

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

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

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of

geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

WAARSCHUWING!

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

- Het apparaat is bestemd om in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen

te worden gebruikt zoals bijvoorbeeld:

- In keukens voor medewerkers in winkels, bureaus en andere commerciële instellingen;
- In agrarische gebouwen;
- Door klanten in hotels, motels en andere onderkomens
- In bed-and-breakfasts.

Elektrische veiligheid

GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

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

GEVAAR!

Verbrandingsgevaar!

- Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het product in bedrijf is.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het

product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Dit product is alleen ingeschakeld als de aan/uit-schakelaar in de stand **ON** staat.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde

personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

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

Bediening

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de bakplaten bekneld zit of de randen van de bakplaten aanraakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer

nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.

- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

Schoonmaken en opbergen

⚠ **WAARSCHUWING!**

Verwondingsgevaar!

Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht

en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.

- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.
- Aanwijzingen hoe het product schoon te maken vindt u in het hoofdstuk "Schoonmaken".

● **Ingebruikname**

● **Product uitpakken en grondig reinigen**

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Tijdens hun vervaardiging wordt op een aantal onderdelen een dunne, beschermende olielaag aangebracht. Gebruik het product de eerste keer leeg zodat eventuele residuen kunnen verdampen.
5. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken" staat beschreven.

● **Toepassing**

① **INFO:**

- De inklikstand **6** heeft 2 stappen. Het product kan worden aangepast aan de verschillende dikten van het voedsel.

- Het product kan voor boterhammen met een maximale grootte van 120 × 120 mm worden gebruikt.
- Als het product voor het eerst heet wordt, kan een lichte geur ontstaan. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Gooi de eerste sandwich die u maakt, weg.

● Product in-/uitschakelen

❗ INFO:

- Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje [7] af en toe uit en dan weer aan. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de baktemperatuur is bereikt.
- De status Uit wordt geselecteerd door het product uit te schakelen.

1. Het product inschakelen: Steek de netstekker [4] in een daarvoor geschikt stopcontact. Zet de aan/uit-schakelaar [5] op stand **ON**. Het rode controlelampje [8] licht op.
2. Het product uitschakelen: Zet de aan/uit-schakelaar [5] op stand **OFF**. Het rode controlelampje [8] dooft. Trek de netstekker [4] uit de contactdoos.

Controlelampje	Status
Het rode controlelampje [8] is uit Het groene controlelampje [7] is uit	Product is uitgeschakeld
Het rode controlelampje [8] is ingeschakeld Het groene controlelampje [7] is uit	Product warmt (opnieuw) op.

● Recepten

- ❗ **INFO:** Voor onderstaande recepten is een baktijd van 4 minuten ideaal.

● Overzicht

Recept	Porties	Vorbereidingstijd
Spek, ei- en kaassandwich	2	ca. 10 min
Gegrilde cheddar kaas-sandwich met gekarameliseerde appel	2	ca. 10 min

Controlelampje	Status
Het rode controlelampje [8] is ingeschakeld Het groene controlelampje [7] is ingeschakeld	De optimale temperatuur is bereikt.

● Sandwiches bereiden

❗ INFO:

- Vet beide verwarmingsplaten [1] in met een daarvoor geschikte spijsolie.
 - Houd het product gesloten terwijl het opwarmt.
 - Doe niet teveel water in het product.
1. Verwarm het product totdat het groene controlelampje [7] oplicht.
 2. Druk op de vergrendeling [2]. Open het product.
 3. Leg de sandwiches op de onderste verwarmingsplaat [1]. Voorbeeldrecepten vindt u in het volgende hoofdstuk.
 4. Sluit het product. Sluit de vergrendeling [2]. De sandwiches worden nu gebakken.
 - Het bakken duurt ca. 3–4 minuten. De baktijd kan naar behoefte verlengd of verkort worden. De sandwich is ideaal als de toast goudbruin geroosterd is.
 5. Als het bakken voltooid is: Zet de aan/uit-schakelaar [5] op stand **OFF**. Trek de netstekker [4] uit de contactdoos.

Recept	Porties	Vorbereidingstijd
Kalkoensandwich	2	ca. 10 min
Tonijnsandwich	2	ca. 10 min
Pizzasandwich "Pudgy Pie"	2	ca. 10 min
Avocado-sandwich	2	ca. 10 min

● Spek-, ei- en kaassandwich

Ingrediënten:

4 sneetjes	Brood
2 sneetjes	Gebakken spek
2 sneetjes	Cheddar kaas
10 g	Boter
2	Eieren
1 snufje	Peper (optioneel)
20 ml	Melk

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. In een kom eieren, melk en peper door elkaar roeren tot ze goed gemengd zijn. Boter in een braadpan smelten. Daarna het eimengsel in de pan gieten en doorroeren tot het mengsel ingedikt en gekookt is. Het roerei is klaar. Opzij zetten.
3. Beide verwarmingsplaten **1** invetten met een daarvoor geschikte spijsolie.
4. 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaat **1** leggen. Roerei, gebakken spek en Cheddar kaas erop leggen.
5. De 2 resterende sneetjes brood er bovenop leggen.
6. 4 Minuten bakken totdat de kleur goudbruin is.

● Gegrilde cheddar kaas-sandwich met gekarameliseerde appel

Ingrediënten:

4 sneetjes	Brood
30 g	Suiker
30 g	Boter
1 snufje	Kaneel
1	Kleine appel (in schijfjes gesneden)
4 sneetjes	Cheddar kaas

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Boter in een gecoate koekenpan smelten. Suiker en kaneel toevoegen en koken totdat de suiker is opgelost. Schijfjes appel toevoegen en ongeveer 5 minuten koken tot ze zacht zijn. De gekarameliseerde appel is klaar. Opzij zetten om af te koelen.
3. Beide verwarmingsplaten **1** invetten met een daarvoor geschikte spijsolie.
4. 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaat **1** leggen. Met 2 plakjes Cheddar kaas, gekarameliseerde appel en daarop nogmaals 2 plakjes Cheddar kaas beleggen.
5. De 2 resterende sneetjes brood er bovenop leggen.
6. 4 Minuten bakken totdat de kleur goudbruin is.

● Kalkoensandwich

Ingrediënten:

4 sneetjes	Brood
4 sneetjes	Cheddar kaas
50 g	Gebraden kalkoenborst (in schijfjes gesneden)
1	Tomaat (in schijfjes gesneden)
15 g	Mosterd
15 g	Mayonaise

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Mosterd en mayonaise in een kommetje mengen. Met het mengsel 1 kant van iedere sneetje brood bestrijken.
3. Beide verwarmingsplaten **1** invetten met een daarvoor geschikte spijssolie.
4. 2 sneetjes brood (mosterdmengsel aan bovenkant) op de onderste verwarmingsplaat **1** leggen. Met 2 plakjes Cheddar kaas, tomaten, gebraden kalkoenborst, extra tomaten en nogmaals 2 plakjes Cheddar kaas beleggen.
5. De 2 resterende sneetjes brood (mosterdmengsel aan de onderkant) er bovenop leggen.
6. 4 Minuten bakken totdat de kleur goudbruin is.

● Tonijnsandwich

Ingrediënten:

4 sneetjes	Brood
10 g	Mayonaise
35 g	Tonijn
2 sneetjes	Cheddar kaas

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Tonijn en mayonaise in een kommetje mengen.
3. Beide verwarmingsplaten **1** invetten met een daarvoor geschikte spijssolie.

4. 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaat **1** leggen. Beleggen met 2 plakjes Cheddar kaas en tonijn met mayonaise beleggen.
5. De 2 overblijvende sneetjes brood er bovenop leggen.
6. 4 minuten bakken totdat de kleur goudbruin is.

● Pizzasandwich "Pudgy Pie"

Ingrediënten:

4 sneetjes	Brood
130 g	Geraspte Mozzarella
40 ml	Pizzasaus
8 sneetjes	Salami
1 snufje	Peper (optioneel)
1 snufje	Italiaans worstmengsel (optioneel)

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Met de pizzasaus 1 kant van ieder sneetje brood bestrijken.
3. Beide verwarmingsplaten **1** invetten met een daarvoor geschikte spijssolie.
4. 2 sneetjes brood (pizzasaus aan bovenkant) op de onderste verwarmingsplaat **1** leggen. Met geraspte Mozzarella, salami, peper en Italiaanse worst (optioneel) en zonodig met nog wat extra Mozzarella beleggen.
5. De 2 overblijvende sneetjes brood (pizzasaus aan onderkant) er bovenop leggen.
6. 4 Minuten bakken totdat de kleur goudbruin is.

● Avocado-sandwich

Ingrediënten:

4 sneetjes	Brood
1	Gekookt ei (fijnggehakt)
0,5	Avocado (gepureerd)
1/4	Citroen (sap persen)

50 g	Mais
1 snufje	Zwarte peper (optioneel)
1 snufje	Knoflookzout (optioneel)

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Meng in een kleine kom de avocado, het ei, het citroensap, de zwarte peper en het knoflookzout.
3. Beide verwarmingsplaten **1** invetten met een daarvoor geschikte spijsolie.
4. 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaat **1** leggen. Vul met avocado en ei.
5. De 2 overblijvende sneetjes brood er bovenop leggen.
6. 4 minuten bakken totdat de kleur goudbruin is.

● Schoonmaken

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken! Voor het schoonmaken: Trek de netstekker **4** altijd uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Verbrandingsgevaar! Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING!

- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
- Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

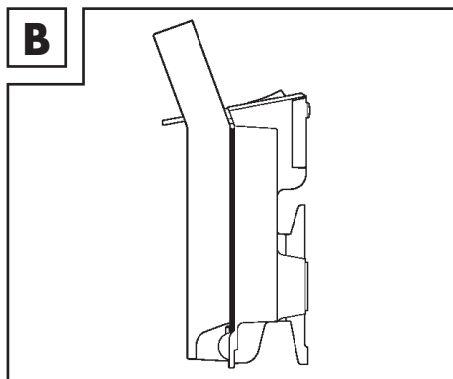
❗ INFO: Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	☐ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. ☐ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.
Verwarmingsplaten 1	☐ Wrijf de wafelijzers af met een enigszins vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
Ruimte tussen de verwarmingsplaten 1	☐ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier. ☐ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies.

● Opbergen

⚠ GEVAAR! Verbrandingsgevaar! Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.

- ☐ Maak het product schoon voor het op te bergen.
- ☐ Wikkel het aansluitsnoer **4** om de kabelhaspel **3**.
- ☐ Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- ☐ Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.



- Het product kan ook verticaal worden opgeborgen (afb. B).

● Afvoer

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



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

Product:



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

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden

beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 484419_2501) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Wykaz użytych piktogramów/symboli	Strona	53
Wstęp	Strona	53
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	53
Zakres dostawy	Strona	54
Wykaz części	Strona	54
Dane techniczne	Strona	54
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	Strona	54
Uruchomienie	Strona	57
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu	Strona	57
Użytkowanie	Strona	58
Włączanie/wyłączanie produktu	Strona	58
Przygotowywanie kanapek	Strona	58
Przepisy	Strona	59
Opis ogólny	Strona	59
Kanapka z boczkiem, jajkiem i serem	Strona	59
Grillowana kanapka z serem cheddar i karmelizowanym jabłkiem	Strona	59
Tost z indykiem	Strona	60
Tost z tuńczykiem	Strona	60
Kanapka-pizza „Pudgy Pie”	Strona	60
Kanapka awokado	Strona	61
Czyszczenie	Strona	61
Przechowywanie	Strona	61
Utylizacja	Strona	62
Gwarancja	Strona	62
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	63
Serwis	Strona	63

Wykaz użytych piktogramów/symboli

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! – Wskazuje niebezpieczeństwo o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia (np. uduszenie)		Prąd przemienny/napięcie przemienne
	OSTRZEŻENIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia (np. ryzyko porażenia prądem)	Hz	Herc (częstotliwość sieciowa)
		W	Wat
	OSTROŻNIE! – Wskazuje niebezpieczeństwo o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia (np. ryzyko poparzenia)		Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	UWAGA! – Ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi (np. ryzyko zwarcia)		Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
	INFO: Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.		Ostrożnie – gorąca powierzchnia!
	Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.		To urządzenie posiada klasę ochronności I i musi być uziemione.
CE	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.		Instrukcje bezpieczeństwa Instrukcje użytkowania

OPIEKACZ DO KANAPEK XXL

● Wstęp

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

W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Ten produkt jest przeznaczony do robienia kanapek. Nie używać produktu do żadnych innych celów.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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

- 1 Opiekacz do kanapek XXL
- 1 Instrukcja obsługi

● Wykaz części

(Rys. A)

- 1 Płyta grzewcza
- 2 Rygiel
- 3 Uchwyt na kabel zasilania
- 4 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 5 Przełącznik zasilania
- 6 Pozycja blokady
- 7 Zielony wskaźnik (gotowość)
- 8 Czerwony wskaźnik (zasilanie)

● Dane techniczne

Numer modelu z wtyczką sieciową VDE:	HG11649
z wtyczką sieciową BS:	HG11649-BS
Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	900 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	0,0 W
Klasa ochronności:	I
Certyfikat:	
HG11649:	GS (Intertek)
HG11649-BS:	–



Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT

INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

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

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

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

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenia i prac konserwacyjnych nie mogą przeprowadzać dzieci pozostawione bez nadzoru.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikować produktu w żaden sposób.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych oraz do

podobnych zastosowań, takich jak:

- Kuchnie dla personelu zatrudnionego w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
- Gospodarstwa rolne;
- Przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych
- Obiekty typu Bed & Breakfast.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko poparzenia!

- Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.
- Podczas pracy produktu temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Ten produkt jest włączony tylko wtedy, gdy przełącznik zasilania znajduje się w pozycji **ON**.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia

kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.

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

Obsługa

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy ustawić na równej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przytrzaśnięty

- foremkami ani że nie dotyka krawędzi foremek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
 - Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
 - Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
 - Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
 - Produkt przechowywać w chłodnym, suchym miejscu, z dala od wilgoci i poza zasięgiem dzieci.
 - Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.
 - Instrukcje związane z czyszczeniem produktu znajdują się w rozdziale „Czyszczenie”.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

Wytaczać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Nie odłaczać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.

● Uruchomienie

● Rozpakowanie i dokładne czyszczenie produktu

1. Wyjąć produkt z opakowania. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony. Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez zawartości, aby wszelkie pozostałości wyparowały.

5. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie”.

● **Użytkowanie**

❗ **INFO:**

- Pozycja blokady [6] ma 2 poziomy. Produkt można dostosować do żywności o różnej grubości.
- Produkt może być stosowany do kromek chleba o maksymalnym rozmiarze 120 × 120 mm.
- Po pierwszym rozgrzaniu produktu może pojawić się delikatny zapach. Należy dbać o odpowiednią wentylację.
- Wyrzucić kanapki zrobione podczas pierwszego użycia.

● **Włączanie/wyłączanie produktu**

❗ **INFO:**

- Podczas pracy zielony wskaźnik [7] czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury pieczenia.
 - Stan wyłączenia wybiera się poprzez wyłączenie produktu.
1. Włączanie produktu: Wtyczkę sieciową [4] podłączyć do gniazdka sieciowego. Przełącznik zasilania [5] ustawić w pozycji **ON**. Czerwony wskaźnik [8] zaświeci się.
 2. Wyłączanie produktu: Przełącznik zasilania [5] ustawić w pozycji **OFF**. Czerwony wskaźnik [8] zgaśnie. Wtyczkę sieciową [4] wyjąć z gniazdka sieciowego.

Wskaźnik	Stan
Czerwony wskaźnik [8] nie świeci się Zielony wskaźnik [7] nie świeci się	Produkt jest wyłączony

Wskaźnik	Stan
Czerwony wskaźnik [8] świeci się Zielony wskaźnik [7] nie świeci się	Produkt jest rozgrzewany/ podgrzewany.
Czerwony wskaźnik [8] świeci się Zielony wskaźnik [7] świeci się	Optymalna temperatura została osiągnięta.

● **Przygotowywanie kanapek**

❗ **INFO:**

- Obie płyty grzewcze [1] nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
 - Podczas nagrzewania produkt musi być zamknięty.
 - Nie przepelniać urządzenia.
1. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik [7].
 2. Nacisnąć rygiel [2]. Otworzyć produkt.
 3. Kanapki położyć na dolnych płytach grzewczych [1]. Przykładowe przepisy podano w następnym rozdziale.
 4. Zamknąć produkt. Zamknąć rygiel [2]. Tosty będą się teraz piekły.
 - Proces pieczenia trwa ok. 3–4 minuty. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć. Kanapka będzie idealna, gdy tost przybierze brązowo-złoty kolor.
 5. Po zakończeniu pieczenia: Przełącznik zasilania [5] ustawić w pozycji **OFF**. Wtyczkę sieciową [4] wyjąć z gniazdka sieciowego.

● Przepisy

❶ **INFO:** Poniższe przepisy zostały opracowane na czas pieczenia 4 minuty.

● Opis ogólny

Przepis	Porcje	Czas przygotowania
Kanapka z boczkiem, jajkiem i serem	2	ok. 10 min
Grillowana kanapka z serem cheddar i karmelizowanym jabłkiem	2	ok. 10 min
Tost z indykiem	2	ok. 10 min
Tost z tuńczykiem	2	ok. 10 min
Kanapka-pizza „Pudgy Pie”	2	ok. 10 min
Kanapka awokado	2	ok. 10 min

● Kanapka z boczkiem, jajkiem i serem

Składniki:

4 plasterki	Chleb
2 plasterki	Smażonego boczku
2 plasterki	Sera cheddar
10 g	Masła
2	Jajka
1 szczypta	Pieprzu (opcjonalnie)
20 ml	Mleka

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Ubijać jajka, mleko i pieprz w misce, aż będą dobrze wymieszane. Roztopić masło na patelni. Następnie wlać mieszaninę jajek na patelnię i mieszać, aż zgęstnieje i dobrze się ugotuje. Jajecznica jest gotowa. Odstawić na bok.
3. Obie płyty grzewcze **[1]** nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
4. 2 kromki chleba ułożyć na dolnych płytach grzewczych **[1]**. Na wierzch położyć jajecznicę, smażony boczek i ser cheddar.
5. Pozostałe 2 kromki chleba położyć na wierzchu.

6. Piec 4 minuty, aż chleb będzie miał złotobrzązowy kolor.

● Grillowana kanapka z serem cheddar i karmelizowanym jabłkiem

Składniki:

4 plasterki	Chleb
30 g	Cukru
30 g	Masła
1 szczypta	Cynamonu
1	Małe jabłko (pokrojone na plasterki)
4 plasterki	Sera cheddar

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Roztopić masło na powlekanej patelni. Dodać cukier i cynamon, a następnie gotować, aż cukier się rozpuści. Dodać plasterki jabłka i gotować przez ok. 5 minut, aż będą miękkie. Karmelizowane jabłka są gotowe. Odłożyć je na bok do ostygnięcia.
3. Obie płyty grzewcze **[1]** nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
4. 2 kromki chleba ułożyć na dolnych płytach grzewczych **[1]**. Na wierzchu położyć

- 2 plasterki sera cheddar, karmelizowane jabłka i kolejne 2 plasterki sera cheddar.
5. Pozostałe 2 kromki chleba położyć na wierzchu.
 6. Piec 4 minuty, aż chleb będzie miał złotobrzązowy kolor.

● Tost z indykiem

Składniki:

4 plasterki	Chleb
4 plasterki	Sera cheddar
50 g	Pieczonej piersi z indyka (w plasterkach)
1	Pomidor (pokrojony na plasterki)
15 g	Musztardy
15 g	Majonezu

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W małej miseczce wymieszać musztardę i majonez. Posmarować wszystkie kromki z 1 jednej strony.
3. Obie płyty grzewcze **[1]** nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
4. 2 kromki chleba (posmarowaną stroną do góry) ułożyć na dolnych płytach grzewczych **[1]**. Na wierzchu położyć 2 plasterki sera cheddar, pomidora, pieczoną pierś z indyka, znowu pomidora oraz 2 kolejne plasterki sera cheddar.
5. Pozostałe 2 kromki chleba położyć na wierzchu (posmarowaną stroną do dołu).
6. Piec 4 minuty, aż chleb będzie miał złotobrzązowy kolor.

● Tost z tuńczykiem

Składniki:

4 plasterki	Chleb
10 g	Majonezu
35 g	Tuńczyka
2 plasterki	Sera cheddar

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W małej miseczce wymieszać tuńczyka i majonez.
3. Obie płyty grzewcze **[1]** nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
4. 2 kromki chleba ułożyć na dolnych płytach grzewczych **[1]**. Na wierzch położyć 2 plasterki sera cheddar oraz tuńczyka z majonezem.
5. Pozostałe 2 kromki chleba położyć na wierzchu.
6. Piec 4 minuty, aż chleb będzie miał złotobrzązowy kolor.

● Kanapka-pizza „Pudgy Pie”

Składniki:

4 plasterki	Chleb
130 g	Startej mozzarelli
40 ml	Sosu do pizzy
8 plasterki	Salami
1 szczypta	Pieprzu (opcjonalnie)
1 szczypta	Włoskiej mieszanki przypraw (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Kromki chleba posmarować z 1 strony sosem do pizzy.
3. Obie płyty grzewcze **[1]** nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
4. 2 kromki chleba (stroną posmarowaną sosem do góry) ułożyć na dolnych płytach grzewczych **[1]**. Na wierzch położyć startą mozzarellę, salami, pieprz i włoską mieszankę przypraw (opcjonalnie), a następnie kolejną warstwę mozzarelli.
5. Pozostałe 2 kromki chleba położyć na wierzchu (stroną posmarowaną sosem do dołu).
6. Piec 4 minuty, aż chleb będzie miał złotobrzązowy kolor.

● Kanapka awokado

Składniki:

4 plasterki	Chleb
1	Jajko na twardo (drobno posiekane)
0,5	Awokado (puree)
¼	Cytryny (wyciśnięty sok)
50 g	Kukurydza
1 szczypta	Czarnego pieprzu (opcjonalnie)
1 szczypta	Sól czosnkowa (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W małej misce wymieszać awokado, jajko, sok z cytryny, czarny pieprz i sól czosnkową.
3. Obie płyty grzewcze **1** nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
4. 2 kromki chleba ułożyć na dolnych płytach grzewczych **1**. Napełnić awokado i jajkiem.
5. Pozostałe 2 kromki chleba położyć na wierzchu.
6. Piec 4 minuty, aż chleb będzie miał złotobrzowy kolor.

● Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia

prądem! Przed czyszczeniem: Odtąć natychmiast wtyczkę sieciową **4** od gniazdka sieciowego.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.

- Do czyszczenia nie wolno używać ściernych, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

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

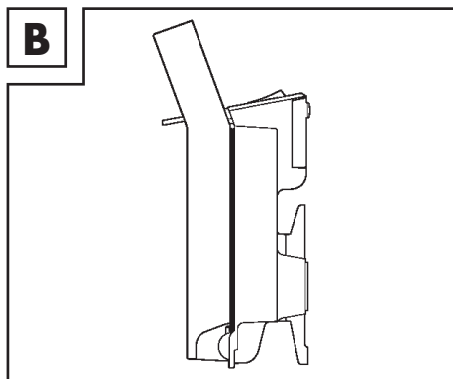
Część	Sposób czyszczenia
Obudowa	□ Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. □ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
Płyty grzewcze 1	□ Płyty czyścić lekko wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem.
Komory płyt grzewczych 1	□ Usuwanie tłuszczów i płynów: Kawałkiem papierowego ręcznika. □ Usuwanie przylegających, przypalonych resztek: Używać drewnianej szpatułki lub małych drewnianych szpikulców.

● Przechowywanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko

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

- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Kabel zasilający **4** owinąć wokół uchwytu kabla zasilającego **3**.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.



- Produkt można również przechowywać w pozycji pionowej (rys. B).

● Utylizacja

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



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

Produkt:



Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

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

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

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od

daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczników lub części wykonanych ze szkła.

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 484419_2501) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis

Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@idl.pl



Seznam použitých piktogramů a symbolů	Strana	65
Úvod	Strana	65
Použití v souladu s určením	Strana	65
Rozsah dodávky	Strana	65
Seznam dílů	Strana	66
Technické údaje	Strana	66
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	66
Uvedení do provozu	Strana	69
Výrobek vybalte a vyčistěte jej	Strana	69
Použití	Strana	69
Výrobek zapnout/vypnout	Strana	69
Příprava sendviče	Strana	69
Recepty	Strana	70
Přehled	Strana	70
Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem	Strana	70
Grilovaný čedarový sendvič s karamelizovaným jablkem	Strana	70
Krutí sendvič	Strana	71
Tuňákový sendvič	Strana	71
Pizzový sendvič „Pudgy Pie“	Strana	71
Avokádový sendvič	Strana	71
Čištění	Strana	72
Skladování	Strana	72
Zlikvidování	Strana	72
Záruka	Strana	73
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	73
Servis	Strana	73

Seznam použitých piktogramů a symbolů

	NEBEZPEČÍ! – Označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek smrt nebo těžké zranění (např. nebezpečí udušení)		Střídavý proud/napětí
	VAROVÁNÍ! – Označuje nebezpečí se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt (např. riziko úrazu elektrickým proudem)	Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	OPATRŇ! – Označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek lehké až střední zranění (např. nebezpečí opaření)		Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	VÝSTRAHA! – Varuje před možným poškozením majetku (např. nebezpečí zkratu)		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	INFORMACE: Tento symbol se signálním slovem „Informace“ poskytuje další užitečné informace.		Opatrně – horký povrch!
	Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.		Tento přístroj je zařazen do ochranné třídy I a musí být uzemněn.
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost

SENDVIČOVAČ XXL

● 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 seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

- Tento výrobek je určen k výrobě sendviče. Výrobek nepoužívejte pro žádné jiné účely.
- Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech, nikoliv pro komerční účely.
- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

- 1 Sendvičovač XXL
- 1 Návod na obsluhu

● Seznam dílů

(Obr. A)

- 1 Ohřívací deska
- 2 Zámek
- 3 Návin kabelu
- 4 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou
- 5 Vypínač zap/vyp
- 6 Poloha zarážky
- 7 Zelená kontrolka (připraven)
- 8 Červená kontrolka (provoz)

● Technické údaje

Číslo modelu se síťovou zástrčkou VDE:	HG11649
se síťovou zástrčkou BS:	HG11649-BS
Vstupní napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	900 W
Příkon ve vypnutém stavu:	0,0 W
Ochranná třída:	I
Certifikace:	
HG11649:	GS (Intertek)
HG11649-BS:	–



Všeobecné bezpečnostní pokyny

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

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!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠ VÁROVÁNÍ! 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 výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající nebezpečí.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.

- Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dohledu.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.
- Tento výrobek je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a pro podobné aplikace, jako například:
 - V kuchyňkách pro spolupracovníky, v obchodech, kancelářích a jiných živnostenských oblastech;
 - V zemědělských usedlostech;
 - Zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních
 - V penzionech se snídaní.

Elektrická bezpečnost

- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí

opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

- Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.
- Pokud je výrobek v provozu, může být teplota přístupných povrchů vysoká.

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je zapnutý pouze v případě, že je vypínač Zap/Vyp nastaven do polohy **ON**.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro

napájení uvedené na typovém štítku.

- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojně vedení na poškození. Když je přípojně vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- Chraňte přípojně vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojně vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojně vedení nebylo sevřeno deskami

nebo aby nebyl v kontaktu s okraji 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.

Čištění a uložení

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.
- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě

chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.

- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.
- Pokyny k čištění výrobku, naleznete v kapitole „Čištění“.

● Uvedení do provozu

● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny díly v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Záruka“.
4. Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje. Provozujte výrobek před prvním použitím bez jakéhokoliv obsahu, aby se případné zbytky odpařily.
5. Před prvním použitím vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění“.

● Použití

① INFORMACE:

- Poloha zarážky [6] má 2 stupně. Výrobek lze upravit na různé tloušťky potravin.
- Výrobek lze použít pro krajíce chleba o maximální velikosti 120 × 120 mm.
- Když se výrobek zahřeje poprvé, může dojít k mírnému zápachu. Zajistěte dostatečné odvětrání.
- Zlikvidujte sendviče z prvního kola.

● Výrobek zapnout/vypnout

① INFORMACE:

- V průběhu provozu se příležitostně zapíná a vypíná zelená kontrolka [7]. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na pečící teplotu.
 - Stav Vyp se volí vypnutím výrobku.
1. Zapněte výrobek: Spojte síťovou zástrčku [4] s vhodnou zásuvkou. Dejte vypínač Zap/Vyp [5] do polohy **ON**. Červená kontrolka [8] svítí.
 2. Vypněte výrobek: Dejte vypínač Zap/Vyp [5] do polohy **OFF**. Červená kontrolka [8] zhasne. Vytáhněte síťovou zástrčku [4] ze zásuvky.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [8] je vypnutá Zelená kontrolka [7] je vypnutá	Výrobek vypnut
Červená kontrolka [8] je zapnutá Zelená kontrolka [7] je vypnutá	Výrobek se ohřívá/znovu ohřívá.
Červená kontrolka [8] je zapnutá Zelená kontrolka [7] je zapnutá	Optimální teplota byla dosažena.

● Příprava sendviče

① INFORMACE:

- Obě ohřívací desky [1] namažte vhodným jedlým olejem.
 - Nechte výrobek uzavřený, zatímco to se zahřívá.
 - Výrobek nepřeplyňte.
1. Ohřívejte výrobek až se rozsvítí zelená kontrolka [7].
 2. Stiskněte zámek [2]. Otevřete výrobek.
 3. Dejte sendviče na spodní ohřívací desky [1].
Příklady receptů najdete v následující kapitole.

4. Uzavřete výrobek. Zavřete zámek [2]. Sendviče se teď pečou.
 - Postup pečení trvá cca 3–4 minuty. Doba pečení může být podle potřeby zkrácena nebo prodloužena. Sendvič je ideální v případě, že toast je opečený dozlatova.
5. Když je proces pečení dokončen: Dejte vypínač Zap/Vyp [5] do polohy **OFF**. Vytáhněte síťovou zástrčku [4] ze zásuvky.

● Recepty

📌 INFORMACE: Následující recepty jsou navrženy pro dobu pečení 4 minuty.

● Přehled

Recept	Porce	Doba přípravy
Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem	2	cca 10 min
Grilovaný čedarový sendvič s karamelizovaným jablkem	2	cca 10 min
Krůtí sendvič	2	cca 10 min
Tuňákový sendvič	2	cca 10 min
Pizzový sendvič „Pudgy Pie“	2	cca 10 min
Avokádový sendvič	2	cca 10 min

● Sendvič se slaninou, vejcem a sýrem

Přísady:

4 krajíce	Chléb
2 krajíce	Opečené slaniny
2 krajíce	Sýru čedar
10 g	Máslo
2	Vejce
1 špetka	Pepře (volitelné)
20 ml	Mléka

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. V míse rozšlehejte vejce, mléko a pepř, až jsou dobře promíchány. Rozpusťte máslo na pánvi. Pak na pánev přidejte vaječnou směs a míchejte, dokud směs nezhoustne a neprovaří se. Míchaná vejce jsou připravena. Odstavte stranou.
3. Obě ohřívací desky [1] namažte vhodným jedlým olejem.

4. Položte 2 krajíce chleba na spodní ohřívací desku [1]. Obložte je míchanými vejci, opečenou slaninou a sýrem.
5. Zbýlé 2 krajíce chleba dejte na ně.
6. 4 minuty pečte, až je barva zlatohnědá.

● Grilovaný čedarový sendvič s karamelizovaným jablkem

Přísady:

4 krajíce	Chléb
30 g	Cukru
30 g	Máslo
1 špetka	Skořice
1	Malé jablko (nakrájené na plátky)
4 krajíce	Sýru čedar

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Rozpusťte máslo na pánvi s povlakem. Přidejte cukr a skořici a vařte, dokud se cukr nerozpustí. Přidáme plátky jablka a

- vaříme asi 5 minut, dokud nejsou měkké. Karamelizovaná jablka jsou hotová. Pro ochlazení dejte na stranu.
- Obě ohřívací desky **1** namažte vhodným jedlým olejem.
 - Položte 2 krajíce chleba na spodní ohřívací desky **1**. Obložte 2 plátky sýru čedar, karamelizovanými jablky a 2 dalšími plátky sýru čedar.
 - Zbývá 2 krajíce chleba dejte na ně.
 - 4 minuty peče, až je barva zlatohnědá.

● Krutí sendvič

Přísady:

4 krajíce	Chléb
4 krajíce	Sýru čedar
50 g	Pečená krutí prsa (nakrájená na plátky)
1	Rajče (nakrájené na plátky)
15 g	Hořčice
15 g	Majonézy

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Hořčici a majonézu smíchejte v malé misce. Tím potřete 1 stranu každého plátku chleba.
- Obě ohřívací desky **1** namažte vhodným jedlým olejem.
- Položte 2 krajíce chleba (hořčičnou směsí nahoru) na spodní ohřívací desky **1**. Obložte 2 plátky sýru čedar, rajčaty, pečeným krutím prsy, více rajčaty a 2 dalšími plátky sýru čedar.
- Zbývá 2 krajíce chleba dejte na ně (hořčičnou směsí dolů).
- 4 minuty peče, až je barva zlatohnědá.

● Tuňákový sendvič

Přísady:

4 krajíce	Chléb
10 g	Majonézy
35 g	Tuňáka
2 krajíce	Sýru čedar

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Tuňáka a majonézu smícháme v malé misce.
- Obě ohřívací desky **1** namažte vhodným jedlým olejem.
- Položte 2 krajíce chleba na spodní ohřívací desky **1**. Obložte 2 plátky sýru čedar a tuňákem s majonézou.
- Zbývá 2 krajíce chleba dejte na ně.
- 4 minuty peče, až je barva zlatohnědá.

● Pizzový sendvič „Pudgy Pie“

Přísady:

4 krajíce	Chléb
130 g	Strouhané mozzarellly
40 ml	Omáčky na pizzu
8 krajíce	Salámu
1 špetka	Pepře (volitelné)
1 špetka	Italská směs koření (volitelné)

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- 1 stranu každého krajíce chleba potřete pizza omáčkou.
- Obě ohřívací desky **1** namažte vhodným jedlým olejem.
- Položte 2 krajíce chleba (pizzovou omáčkou nahoru) na spodní ohřívací desky **1**. Posypejte strouhanou mozzarellou, salámem, pepřem a italským kořením (volitelné), a ještě více mozzarellou.
- Zbývá 2 krajíce chleba dejte na ně (pizzovou omáčkou dolů).
- 4 minuty peče, až je barva zlatohnědá.

● Avokádový sendvič

Přísady:

4 krajíce	Chléb
1	Vařené vejce (jemně nasekané)
0,5	Avokáda (pyré)
1/4	Citronu (vymačkat šťávu)

50 g	Kukuřice
1 špetka	Černého pepře (volitelné)
1 špetka	Česnekové soli (volitelné)

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. V malé misce smíchejte avokádo, vejce, citrónovou šťávu, černý pepř a česnekovou sůl.
3. Obě ohřívací desky **1** namažte vhodným jedlým olejem.
4. Položte 2 krajíce chleba na spodní ohřívací desky **1**. Naplňte avokádem a vejcem.
5. Zbylé 2 krajíce chleba dejte na ně.
6. 4 minuty pečte, až je barva zlatohnědá.

● Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem! Před čištěním: Vytáhněte síťovou zástrčku **4** vždy ze zásuvky.

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

⚠ VAROVÁNÍ!

- Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
- K čištění nepoužívejte abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

❗ INFORMACE: Vyčistěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

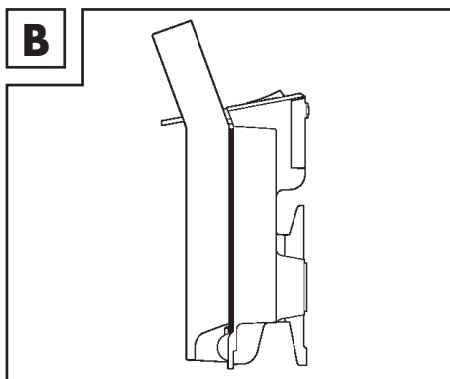
Díl	Způsob čištění
Kryt	☐ Ořete kryt lehce navlhčeným hadříkem. ☐ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.

Díl	Způsob čištění
Ohřívací desky 1	☐ Desky otírejte lehce navlhčeným hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
Mezery na ohřívacích deskách 1	☐ Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír. ☐ Přilnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špičky.

● Skladování

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin! Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

- ☐ Před uložením výrobek vyčistěte.
- ☐ Naviňte přípojně vedení **4** na návin kabelu **3**.
- ☐ Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- ☐ Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.



- Výrobek lze také skladovat ve svislé poloze (obr. B).

● Zlikvidování

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



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

Výrobek:



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrách 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.

Jákékoli 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, akumulátory, 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 484419_2501) 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.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Zoznam použitých piktogramov/symbolov	Strana	75
Úvod	Strana	75
Používanie v súlade s určením	Strana	75
Rozsah dodávky	Strana	76
Zoznam častí	Strana	76
Technické údaje	Strana	76
Všeobecné bezpečnostné upozornenia	Strana	76
Uvedenie do prevádzky	Strana	79
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	79
Použitie	Strana	79
Zapnutie/vypnutie produktu	Strana	80
Príprava sendvičov	Strana	80
Recepty	Strana	80
Prehľad	Strana	80
Sendvič so slaninou, vajičkom a syrom	Strana	81
Grilovaný sendvič so syrom Cheddar a karamelizovanými jablkom	Strana	81
Sendvič s moriakom	Strana	81
Sendvič s tuniakom	Strana	82
Pizza sendvič „Pudgy Pie“	Strana	82
Avokádový sendvič	Strana	82
Čistenie	Strana	82
Skladovanie	Strana	83
Likvidácia	Strana	83
Záruka	Strana	84
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	84
Servis	Strana	84

Zoznam použitých piktogramov/symbolov

	NEBEZPEČENSTVO! – Označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zadusenía)		Striedavý prúd/striedavé napätie
	VÝSTRAHA! – Označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom)	Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	Watt
	POZOR! – Označuje nebezpečenstvo s nižším stupňom rizika, ktoré bude mať za následok ľahké až stredne ťažké zranenie, ak sa mu nevyhnete (napr. nebezpečenstvo obarenia)		Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	OPATRNE! – Varuje pred potenciálnymi materiálnymi škodami (napr. riziko skratu)		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
	INFORMÁCIA: Tento symbol so signálnym slovom „Informácia“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Pozor – horúci povrch!
	Vhodné pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.		Tento prístroj je zaradený do triedy ochrany I a musí byť uzemnený.
	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny

SENDVIČOVAČ XXL

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a

v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na výrobu zapekaných sendvičov. Nepoužívajte produkt na žiadne iné účely.

- Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

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

- 1 Sendvičovač XXL
- 1 Návod na obsluhu

● Zoznam častí

(Obr. A)

- 1 Vyhrievacia platňa
- 2 Zaisťovací uzáver
- 3 Navinutie kábla
- 4 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 5 Vypínač
- 6 Miesto na zacvaknutie
- 7 Zelená kontrolka (prípravenosť)
- 8 Červená kontrolka (prevádzka)

● Technické údaje

Číslo modelu so zástrčkou VDE:	HG11649
so zástrčkou BS:	HG11649-BS
Vstupné napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Príkon:	900 W
Príkon vo vypnutom stave:	0,0 W
Trieda ochrany:	I
Certifikát:	
HG11649:	GS (Intertek)
HG11649-BS:	–



Všeobecné bezpečnostné upozornenia

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

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

**NEBEZPEČENSTVO
OHROZENIA ŽIVOTA A
ÚRAZU PRE DOJČATÁ A
DETI!**

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových

materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú nebezpečenstvo spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte, aby sa deti dostali sa do blízkosti obalového materiálu.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu káblu.

Používanie v súlade s určením

⚠ VÝSTRAHA! Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu.

Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.

- Tento produkt je určený na to, aby sa používal v domácnosti, prípadne na podobné používanie, ako napríklad:
 - V kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - V poľnohospodárskych usadlostiach;
 - Zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach
 - V penziónoch s raňajkami.

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo popálenia!

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

- Keď je produkt v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vysoká.

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt je zapnutý len vtedy, keď je vypínač nastavený do polohy **ON**.
- 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.

Obsluha

- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, žiaruvzdornej a suchej ploche.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi platňami ani sa nedotýkal okrajov 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.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

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

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.

- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.
- Pokyny na čistenie produktu nájdete v kapitole „Čistenie“.

● Uvedenie do prevádzky

● Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie

1. Produkt vyberte z obalu. Odstráňte všetok obalový materiál a ochranné fólie.
2. Skontrolujte, či boli dodané všetky časti a či je popísaný rozsah dodávky kompletný (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či je produkt aj všetky časti v dobrom stave. Ak zistíte, že je niečo poškodené alebo chybné, produkt nepoužívajte a postupujte podľa popisu v kapitole „Záruka“.
4. Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu. Pred prvým použitím zapnite produkt bez obsahu, aby sa vyparili prípadné zvyšky.
5. Pred prvým použitím všetky časti produktu vyčistite podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

● Použitie

❗ INFORMÁCIA:

- Miesto na zacvaknutie  má 2 polohy. Produkt vďaka tomu môžete prispôsobiť potravinám rôznej hrúbky.
- Produkt môžete používať na krajce chleba maximálnej veľkosti 120 × 120 mm.
- Pri niekoľkých prvých zahriatiach produktu sa môže objaviť mierny zápach. Zaisťte dostatočné vetranie.
- Prvé sendviče vyhodte.

● Zapnutie/vypnutie produktu

❗ INFORMÁCIA:

- Zelená kontrolka [7] sa počas prevádzky občas zapne a vypne. To indikuje, že sa produkt opäť zahrieva na teplotu pečenia.
- Stav vypnutia dosiahnete vypnutím produktu.

1. Zapnutie produktu: Sieťovú zástrčku [4] zapojte do vhodnej zásuvky. Vypínač [5] nastavte do polohy **ON**. Červená kontrolka [8] svieti.
2. Vypnutie produktu: Vypínač [5] nastavte do polohy **OFF**. Červená kontrolka [8] zhasne. Vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [8] je vypnutá Zelená kontrolka [7] je vypnutá	Produkt vypnutý
Červená kontrolka [8] je zapnutá Zelená kontrolka [7] je vypnutá	Produkt sa opäť zahrieva/hreje.
Červená kontrolka [8] je zapnutá Zelená kontrolka [7] je zapnutá	Bola dosiahnutá optimálna teplota.

● Príprava sendvičov

❗ INFORMÁCIA:

- Obidve vyhrievacie platne [1] natrite vhodným jedlým olejom.
 - Počas zahrievania nechajte produkt zatvorený.
 - Produkt nikdy nadmerne nenapĺňajte.
1. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [7].
 2. Stlačte zaisťovací uzáver [2]. Otvorte produkt.
 3. Sendviče položte na spodné vyhrievacie platne [1]. V ďalšej kapitole nájdete niekoľko receptov.
 4. Zatvorte produkt. Zatvorte zaisťovací uzáver [2]. Teraz sa sendviče zapečú.
 - Pečenie trvá asi 3–4 minúty. Dĺžku zapekania je možné podľa potreby skrátiť alebo predĺžiť. Sendvič je ideálny, keď má zlatohnedú farbu.
 5. Keď je pečenie hotové: Vypínač [5] nastavte do polohy **OFF**. Vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

● Recepty

- ❗ **INFORMÁCIA:** Nasledujúce recepty sú určené pre dĺžku pečenia 4 minúty.

● Prehľad

Recept	Porcie	Čas prípravy
Sendvič so slaninou, vajíčkom a syrom	2	pribl. 10 min
Grilovaný sendvič so syrom Cheddar a karamelizovanými jablkom	2	pribl. 10 min
Sendvič s moriakom	2	pribl. 10 min
Sendvič s tuniakom	2	pribl. 10 min
Pizza sendvič „Pudgy Pie“	2	pribl. 10 min
Avokádový sendvič	2	pribl. 10 min

● Sendvič so slaninou, vajíčkom a syrom

Prísady:

4 plátky	Chlieb
2 plátky	Pečenej slaniny
2 plátky	Syra cheddar
10 g	Maslo
2	Vajec
1 štipka	Korenia (voliteľné)
20 ml	Mlieka

Príprava:

1. Predhrejeme produkt.
2. V miske vyšľaháme vajíčka, mlieko a korenie, aby bolo všetko dobre premiešané. Na panvici rozpustíme maslo. Vajíčkovú zmes potom dáme na panvicu a premiešame, kým zmes zhutne a prevarí sa. Miešané vajíčka sú hotové. Odložíme bokom.
3. Obe vyhrievacie platne **1** natrieme vhodným jedlým olejom.
4. Na spodné vyhrievacie platne **1** položíme 2 krajce chleba. Poukladáme na ne miešané vajíčka, pečenú slaninu a syr Cheddar.
5. 2 zvyšné krajce chleba položíme na vrch.
6. Pečieme 4 minúty, kým sendviče nebudú zlatohnedé.

● Grilovaný sendvič so syrom Cheddar a karamelizovanými jablkami

Prísady:

4 plátky	Chlieb
30 g	Cukru
30 g	Maslo
1 štipka	Škorice
1	Malé jablko (nakrájané na plátky)
4 plátky	Syra cheddar

Príprava:

1. Predhrejeme produkt.
2. Na potiahnutej panvici rozpustíme maslo. Pridáme cukor a škoricu a povaríme, kým sa cukor rozpustí. Pridáme plátky jablka a necháme variť asi 5 minút, kým zmäknú. Karamelizované jablká sú hotové. Odložíme bokom, kým vychladnú.
3. Obe vyhrievacie platne **1** natrieme vhodným jedlým olejom.
4. Na spodné vyhrievacie platne **1** položíme 2 krajce chleba. Poukladáme na ne 2 plátky syra Cheddar, karamelizované jablká a ďalšie 2 plátky syra Cheddar.
5. 2 zvyšné krajce chleba položíme na vrch.
6. Pečieme 4 minúty, kým sendviče nebudú zlatohnedé.

● Sendvič s moriakom

Prísady:

4 plátky	Chlieb
4 plátky	Syra cheddar
50 g	Pečených morčacích prs (nakrájané na plátky)
1	Paradajky (nakrájaná na plátky)
15 g	Horčice
15 g	Majonézy

Príprava:

1. Predhrejeme produkt.
2. Horčicu a majonézu premiešame v malej miske. Potrieme tým 1 stranu každého krajca chleba.
3. Obe vyhrievacie platne **1** natrieme vhodným jedlým olejom.
4. Na spodné vyhrievacie platne **1** položíme 2 krajce chleba (horčicovou zmesou nahor). Poukladáme na ne 2 plátky syra Cheddar, paradajky, pečené morčacie prsia, ďalšie paradajky a ďalšie 2 plátky syra Cheddar.
5. 2 zvyšné krajce chleba položíme na vrch (horčicovou zmesou nadol).
6. Pečieme 4 minúty, kým sendviče nebudú zlatohnedé.

● Sendvič s tuniakom

Prísady:

4 plátky	Chlieb
10 g	Majonézy
35 g	Tuniaka
2 plátky	Syra cheddar

Príprava:

1. Predhrejeme produkt.
2. Tuniaka a majonézu premiešame v malej miske.
3. Obe vyhrievacie platne **1** natrieme vhodným jedlým olejom.
4. Na spodné vyhrievacie platne **1** položíme 2 krajce chleba. Poukladáme na ne 2 plátky syra Cheddar a tuniaka s majonézou.
5. 2 zvyšné krajce chleba položíme na vrch.
6. Pečieme 4 minúty, kým sendviče nebudú zlatohnedé.

● Pizza sendvič „Pudgy Pie“

Prísady:

4 plátky	Chlieb
130 g	Strúhanej mozzarely
40 ml	Omáčky na pizzu
8 plátky	Salámy
1 štipka	Korenia (voliteľné)
1 štipka	Zmesi talianskeho korenia (voliteľné)

Príprava:

1. Predhrejeme produkt.
2. 1 stranu každého krajca chleba potriete pizzovou omáčkou.
3. Obe vyhrievacie platne **1** natrieme vhodným jedlým olejom.
4. Na spodné vyhrievacie platne **1** položíme 2 krajce chleba (pizzovou omáčkou nahor). Poukladáme na ne strúhanú mozzarellu, salámu, korenie a zmes talianskeho korenia (voliteľné) a pridáme ešte mozzarellu.
5. 2 zvyšné krajce chleba položíme na vrch (pizzovou omáčkou nadol).

6. Pečieme 4 minúty, kým sendviče nebudú zlatohnedé.

● Avokádový sendvič

Prísady:

4 plátky	Chlieb
1	Uvarené vajce (nadrobno nakrájané)
0,5	Avokáda (roztlčené na pyré)
¼	Citróna (vytlačená šťava)
50 g	Ryža
1 štipka	Čierneho korenia (voliteľné)
1 štipka	Cesnakového korenia (voliteľné)

Príprava:

1. Predhrejeme produkt.
2. V malej miske zmiešame avokádo, vajce, šťavu z citróna, čierne korenie a cesnakové korenie.
3. Obe vyhrievacie platne **1** natrieme vhodným jedlým olejom.
4. Na spodné vyhrievacie platne **1** položíme 2 krajce chleba. Naplníme avokádom a vajcom.
5. 2 zvyšné krajce chleba položíme na vrch.
6. Pečieme 4 minúty, kým sendviče nebudú zlatohnedé.

● Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred čistením: Sieťovú zástrčku **4** vždy vytiahnite zo zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistíte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA!

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

- Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.
- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.

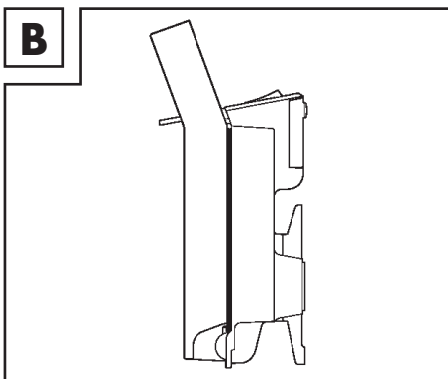
i INFORMÁCIA: Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ťažko sa odstraňujú.

Diel	Metóda čistenia
Teleso	☐ Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. ☐ Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.
Vyhrievacie platne 1	☐ Platne čistite mierne navlhčenou utierkou a jemným čistiacim prostriedkom.
Priestor medzi vyhrievacími platňami 1	☐ Odstráňte tuk a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera. ☐ Odstráňte prilepené, pripálené zvyšky: Použite drevenú stierku alebo malú drevenú varešku.

● Skladovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- ☐ Produkt pred uskladnením vyčistite.
- ☐ Napájací kábel **4** navíňte okolo navinutia kábla **3**.
- ☐ Keď produkt nepoužívate, skladujte ho v originálnom balení.
- ☐ Produkt uchovávajte na suchom mieste mimo dosahu detí.



- Produkt sa dá skladovať aj v zvislej polohe (obr. B).

● Likvidácia

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



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

Výrobok:



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 484419_2501) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Lista de símbolos y pictogramas utilizados	Página	86
Introducción	Página	86
Uso previsto	Página	86
Volumen de suministro	Página	86
Lista de las partes	Página	87
Datos técnicos	Página	87
Indicaciones generales de seguridad	Página	87
Puesta en marcha	Página	90
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página	90
Uso	Página	90
Encendido/apagado del producto	Página	90
Preparación de sándwiches	Página	91
Recetas	Página	91
Vista general	Página	91
Sandwich de bacon, huevo y queso	Página	92
Sandwich de queso Cheddar asado con manzana caramelizada	Página	92
Sándwich de pavo	Página	92
Sándwich de atún	Página	93
Sandwich pizza "Pudgy Pie"	Página	93
Sandwich de aguacate	Página	93
Limpieza	Página	94
Conservación	Página	94
Eliminación	Página	94
Garantía	Página	95
Tramitación de la garantía	Página	95
Asistencia	Página	96

Lista de símbolos y pictogramas utilizados

	¡PELIGRO! – Identifica un peligro de nivel alto que, si no se evita, tiene como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., peligro de asfixia)		Tensión/corriente alterna
	¡ADVERTENCIA! – Identifica un peligro de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte (p. ej., riesgo de descarga eléctrica)	Hz	Hertzio (frecuencia de red)
		W	Watt
	¡CUIDADO! – Identifica un peligro de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión leve o moderada (p. ej., peligro de escaldadura)		Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡ATENCIÓN! – Advierte de posibles daños materiales (p. ej., peligro de cortocircuito)		¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
	INFORMACIÓN: Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.		¡Cuidado – superficie caliente!
	Seguridad alimentaria Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.		Este dispositivo está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a tierra.
CE	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		Indicaciones de seguridad Instrucciones

SANDWICHERA XXL

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso previsto

- Este producto está previsto para la elaboración de sandwiches. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso en el ámbito doméstico, y no es adecuado para fines comerciales.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas

están en perfecto estado. Antes del uso, elimine la totalidad de los materiales de embalaje.

- 1 Sandwichera XXL
- 1 Manual de instrucciones

● Lista de las partes

(Fig. A)

- 1 Placa calefactora
- 2 Bloqueo
- 3 Recogecable
- 4 Cable de conexión con enchufe
- 5 Interruptor de encendido/apagado
- 6 Posición de encaje
- 7 Indicador luminoso verde (listo)
- 8 Indicador luminoso rojo (funcionamiento)

● Datos técnicos

Número de modelo con enchufe VDE: con enchufe BS:	HG11649 HG11649-BS
Tensión de entrada:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de potencia:	900 W
Consumo de potencia apagado:	0,0 W
Clase de protección:	I
Certificación: HG11649: HG11649-BS:	GS (Intertek) -



Indicaciones generales de seguridad

**¡ANTES DE USAR
EL PRODUCTO,
FAMILIARÍCESE CON
TODAS LAS INDICACIONES
DE SEGURIDAD Y
FUNCIONAMIENTO!
¡SI TRANSFIERE ESTE**

PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Quedarán anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

Niños y personas con limitaciones

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡PELIGRO DE MUERTE Y DE ACCIDENTE PARA NIÑOS Y BEBÉS!

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

Los niños subestiman a menudo los peligros.

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

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades

físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.

- No permita que los niños jueguen con el producto.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

Uso previsto

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Un uso no conforme a lo previsto puede provocar lesiones. Utilice el producto solo conforme a este manual de instrucciones. Nunca intente modificar el producto en modo alguno.
- Este producto ha sido diseñado para su uso en el ámbito doméstico y en aplicaciones similares, por ejemplo:
 - Por trabajadores en cocinas de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;

- En propiedades agrícolas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- En pensiones con desayuno.

Seguridad eléctrica

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

- ⚠ **¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras!**
 - El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.
 - La temperatura de la superficie accesible puede ser elevada si el producto está en funcionamiento.

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

- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de descarga eléctrica!** No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en

contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Este producto solo está encendido si el interruptor de encendido/apagado está en la posición **ON**.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.

Funcionamiento

- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

Limpieza y conservación

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro

de lesiones! Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.

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

● **Puesta en marcha**

● **Desembalar y limpiar a fondo el producto**

1. Retire el producto del embalaje. Retire todo el material de embalaje y las láminas protectoras.

2. Compruebe la integridad de todas las piezas y si el volumen de suministro está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Durante la producción, algunas piezas son revestidas con una fina capa de aceite para su protección. Antes del primer uso, ponga en marcha el producto sin ningún alimento para que los posibles residuos se evaporen.
5. Antes del primer uso, limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza".

● **Uso**

❗ INFORMACIÓN:

- La posición de encaje [6] tiene 2 niveles. El producto puede adaptarse a los diferentes grosores del alimento.
- El producto puede utilizarse para rebanadas de pan con un tamaño máximo de 120 × 120 mm.
- Al utilizar el producto por primera vez puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente.
- Elimine los sandwiches de la primera tirada.

● **Encendido/apagado del producto**

❗ INFORMACIÓN:

- Durante el funcionamiento, el indicador luminoso verde [7] se enciende y se apaga ocasionalmente. Esto indica que el producto se calienta de nuevo a la temperatura de horneado.
 - Para elegir el estado de apagado, simplemente apague el producto.
1. Encendido del producto: Conecte el enchufe [4] a una toma de corriente apropiada. Coloque el interruptor de encendido/apagado [5] en la posición **ON**. El indicador luminoso rojo [8] se enciende.

2. Apagado del producto: Coloque el interruptor de encendido/apagado [5] en la posición **OFF**. El indicador luminoso rojo [8] se apaga. Desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

Indicador luminoso	Estado
El indicador luminoso rojo [8] está apagado El indicador luminoso verde [7] está apagado	Producto apagado
El indicador luminoso rojo [8] está encendido El indicador luminoso verde [7] está apagado	El producto se calienta de nuevo.
El indicador luminoso rojo [8] está encendido El indicador luminoso verde [7] está encendido	Se ha alcanzado la temperatura óptima.

● Preparación de sándwiches

① INFORMACIÓN:

- ☐ Engrase las dos placas calefactoras [1] con un aceite alimentario apropiado.

● Recetas

- ① **INFORMACIÓN:** Las recetas siguientes han sido elaboradas para un tiempo de horneado de 4 minutos.

● Vista general

Receta	Pociones	Tiempo de preparación
Sandwich de bacon, huevo y queso	2	aprox. 10 min
Sandwich de queso Cheddar asado con manzana caramelizada	2	aprox. 10 min
Sándwich de pavo	2	aprox. 10 min
Sándwich de atún	2	aprox. 10 min
Sandwich pizza "Pudgy Pie"	2	aprox. 10 min
Sandwich de aguacate	2	aprox. 10 min

- ☐ Mantenga cerrado el producto mientras se calienta.
- ☐ No llene en exceso el producto.

1. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde [7].
2. Presione el bloqueo [2]. Abra el producto.
3. Coloque los sandwiches en las placas calefactoras [1] inferiores. Si desea más ejemplos de receta, consulte el capítulo siguiente.
4. Cierre el producto. Cierre el bloqueo [2]. Los sandwiches se hornean.
 - El proceso de horneado dura aprox. 3-4 minutos. El tiempo de horneado se puede acortar o prolongar si fuera necesario. El sandwich está perfecto cuando está dorado.
5. Una vez concluido el proceso de cocción: Coloque el interruptor de encendido/apagado [5] en la posición **OFF**. Desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

● Sandwich de bacon, huevo y queso

Ingredientes:

4 lonchas	Pan
2 lonchas	Bacon frito
2 lonchas	Queso Cheddar
10 g	Mantequilla
2	Huevos
1 pizca	Pimienta (opcional)
20 ml	Leche

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Batir el huevo, la leche y la pimienta en una fuente hasta que esté bien mezclado. Derretir la mantequilla en una sartén. A continuación, verter la mezcla de huevo en una sartén y remover hasta que la mezcla espese y quede bien cocida. Los huevos revueltos están listos. Apartar.
3. Engrase las dos placas calefactoras **1** con un aceite alimentario apropiado.
4. Colocar 2 rebanadas de pan en las placas calefactoras **1** inferiores. Cubrir con los huevos revueltos, el bacon frito y el queso Cheddar.
5. Colocar encima las 2 rebanadas de pan restantes.
6. Hornear durante 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sandwich de queso Cheddar asado con manzana caramelizada

Ingredientes:

4 lonchas	Pan
30 g	Azúcar
30 g	Mantequilla
1 pizca	Canela

1	Manzana pequeña (cortada en juliana)
4 lonchas	Queso Cheddar

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Derretir la mantequilla en una sartén con revestimiento. Añadir el azúcar y la canela hasta que el azúcar se haya disuelto. Añadir las rodajas de manzana y cocinar durante aprox. 5 minutos hasta que se ablanden. La manzana caramelizada ya está lista. Colocar aparte para que enfrie.
3. Engrase las dos placas calefactoras **1** con un aceite alimentario apropiado.
4. Colocar 2 rebanadas de pan en las placas calefactoras **1** inferiores. Cubrir con 2 lonchas de queso Cheddar, manzana caramelizada y 2 lonchas más de queso Cheddar.
5. Colocar encima las 2 rebanadas de pan restantes.
6. Hornear durante 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sándwich de pavo

Ingredientes:

4 lonchas	Pan
4 lonchas	Queso Cheddar
50 g	Pechuga de pavo asada (cortada en juliana)
1	Tomate (cortado en juliana)
15 g	Mostaza
15 g	Mayonesa

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Mezclar la mostaza y la mayonesa en una fuente pequeña. A continuación, untar por un lado las dos rebanadas de pan.
3. Engrase las dos placas calefactoras **1** con un aceite alimentario apropiado.
4. Colocar 2 rebanadas de pan (mezcla de mostaza hacia arriba) en las placas

- calefactores **1** inferiores. Cubrir con 2 lonchas de queso Cheddar, tomate, pechuga de pavo asada, más tomate y 2 lonchas más de queso Cheddar.
- Colocar encima las 2 rebanadas de pan restantes (mezcla de mostaza hacia abajo).
 - Hornear durante 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sándwich de atún

Ingredientes:

4 lonchas	Pan
10 g	Mayonesa
35 g	Atún
2 lonchas	Queso Cheddar

Preparación:

- Precalentar el producto.
- Mezclar el atún y la mayonesa en una fuente pequeña.
- Engrase las dos placas calefactores **1** con un aceite alimentario apropiado.
- Colocar 2 rebanadas de pan en las placas calefactores **1** inferiores. Cubrir con las 2 lonchas de queso Cheddar y atún con mayonesa.
- Colocar encima las 2 rebanadas de pan restantes.
- Hornear durante 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sandwich pizza "Pudgy Pie"

Ingredientes:

4 lonchas	Pan
130 g	Mozzarella rallada
40 ml	Salsa para pizza
8 lonchas	Salami
1 pizca	Pimienta (opcional)
1 pizca	Mezcla italiana de especias (opcional)

Preparación:

- Precalentar el producto.
- Untar por un lado las rebanadas de pan con la salsa para pizza.
- Engrase las dos placas calefactores **1** con un aceite alimentario apropiado.
- Colocar 2 rebanadas de pan (salsa para pizza hacia arriba) en las placas calefactores **1** inferiores. Cubrir con mozzarella rallada, salami, pimienta y especias italianas (opcional), y más mozzarella.
- Colocar encima las 2 rebanadas de pan restantes (salsa para pizza hacia abajo).
- Hornear durante 4 minutos hasta que estén doradas.

● Sandwich de aguacate

Ingredientes:

4 lonchas	Pan
1	Huevo duro (picado fino)
0,5	Aguacate (machacado)
¼	Limón (zumo exprimido)
50 g	Maíz
1 pizca	Pimienta negra (opcional)
1 pizca	Sal de ajo (opcional)

Preparación:

- Precalentar el producto.
- En una fuente pequeña, mezclar el aguacate, el huevo, el zumo de limón, la pimienta negra y la sal de ajo.
- Engrase las dos placas calefactores **1** con un aceite alimentario apropiado.
- Colocar 2 rebanadas de pan en las placas calefactores **1** inferiores. Rellenar con el aguacate y huevo.
- Colocar encima las 2 rebanadas de pan restantes.
- Hornear durante 4 minutos hasta que estén doradas.

● Limpieza

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de la limpieza: Desconecte siempre el enchufe **[4]** de la toma de corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras! No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.
- No utilice para la limpieza ningún detergente agresivo o abrasivo, o cepillos duros.

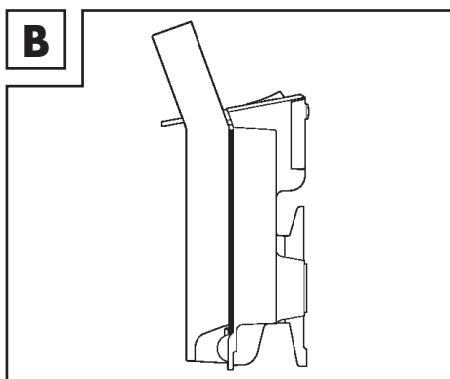
i INFORMACIÓN: Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.

Pieza	Método de limpieza
Carcasa	☐ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. ☐ No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.
Placas calefactoras [1]	☐ Limpie las placas utilizando un paño suave y un producto de limpieza no agresivo.
Espacios intermedios de las placas calefactoras [1]	☐ Eliminar grasa y líquidos: Use una hoja de papel de cocina. ☐ Eliminar los restos quemados que se hayan adherido: Utilice una espátula de madera o un pincho de madera pequeño.

● Conservación

⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de quemaduras! No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe.

- ☐ Limpie el producto antes de guardarlo.
- ☐ Enrolle el cable de conexión **[4]** en el recogecable **[3]**.
- ☐ Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- ☐ Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.



- El producto puede almacenarse en posición vertical (fig. B).

● Eliminación

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



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

Producto:



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

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

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 484419_2501) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Liste over anvendte piktogrammer/symboler	Side	98
Indledning	Side	98
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	98
Leveringsomfang	Side	98
Liste over dele	Side	99
Tekniske data	Side	99
Almindelige sikkerhedsanvisninger	Side	99
Ibrugtagning	Side	102
Udpakning og rengøring af produktet	Side	102
Anvendelse	Side	102
Tænd/sluk produktet	Side	102
Tilberedning af sandwich	Side	102
Opskrifter	Side	103
Oversigt	Side	103
Bacon-, æg- og ostesandwich	Side	103
Grillet cheddarost sandwich med karamelliseret æble	Side	103
Kalkunsandwich	Side	104
Tunsandwich	Side	104
Pizzasandwich "Pudgy Pie"	Side	104
Avocado-sandwich	Side	105
Rengøring	Side	105
Opbevaring	Side	105
Bortskaffelse	Side	106
Garanti	Side	106
Afvikling af garantisager	Side	107
Service	Side	107

Liste over anvendte piktogrammer/symboler

	FARE! – Betegner en fare med høj risikograd, som medfører dødsfald eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx kvælningssfare)		Vekselstrøm/-spænding
	ADVARSEL! – Betegner en fare med middel risikograd, som kan medføre dødsfald eller alvorlige kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx risiko for elektrisk stød)	Hz	Hertz (netfrekvens)
		W	Watt
	FORSIGTIG! – Betegner en fare med lav risikograd, som kan medføre lette til moderate kvæstelser, hvis den ikke undgås (fx forbrændingsfare)		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	OBS! – Advarer om mulige materielle skader (fx fare for kortslutning)		Fare – risiko for elektrisk stød!
	INFO: Dette symbol, sammen med signalordet "info", angiver flere nyttige informationer.		Forsigtig – varm overflade!
	Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.		Dette apparat er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal jordes.
	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-direktiver.		Sikkerhedsanvisninger Handlingsanvisninger

XXL SANDWICHMAKER

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er beregnet til tilberedning af sandwich. Anvend ikke produktet til andre formål.
- Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.
- Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

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

- 1 XXL sandwichmaker
- 1 Betjeningsvejledning

● Liste over dele

(Fig. A)

- 1 Varmeplade
- 2 Smæklås
- 3 Ledningsoprulning
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Til/fra kontakt
- 6 Låseposition
- 7 Grøn kontrollampe (klar)
- 8 Rød kontrollampe (drift)

● Tekniske data

Modelnummer med VDE-netstik:	HG11649
med BS-netstik:	HG11649-BS
Indgangsspænding:	220–240 V~, 50 Hz
Effektforbrug:	900 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	0,0 W
Beskyttelsesklasse:	I
Certificering:	
HG11649:	GS (Intertek)
HG11649-BS:	–



Almindelige sikkerhedsanvisninger

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

Hvis der opstår skader som følge af, at betjeningsvejledningen ikke følges, bortfalder erstatningsansvaret!

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

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

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

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

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.

- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

Forskriftsmæssig anvendelse

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

- Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug og lignende formål, som fx:
 - I personalekøkkener i butikker, kontorer og andre kommercielle områder;
 - I landbrugshusholdninger;
 - Anvendelse af gæster i hoteller, moteller eller andre værelsesformer
 - I bed and breakfast-pensioner.

Elektrisk sikkerhed

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

⚠ FARE! Fare for forbrænding!

- Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, mens produktet er i drift.

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

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød! Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Dette produkt er kun tændt, når til/fra-kontakten står på positionen **ON**.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de

- data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
 - Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.
 - Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i pladerne eller rører pladekanterne.
 - Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en kapacitet på mindst 10 A.
 - Anbring net- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
 - Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

Betjening

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkomfur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.

Rengøring og opbevaring

- ⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** Afbryd produktet fra strømforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.
- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
 - Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
 - Beskyt produktet, tilslutningsledningen og

netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.

- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.
- Vejledningen til rengøring af produktet findes i kapitlet "Rengøring".

● **Ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

1. Tag produktet ud af emballagen. Fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontrollér, om alle dele er til stede, og om det beskrevne leveringsomfang er fuldstændigt (se "Leveringsomfang").
3. Kontroller, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm. Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden indhold, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.
5. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring" inden første brug.

● **Anvendelse**

❗ **INFO:**

- Låsepositionen [6] har 2 trin. Produktet kan tilpasses fødevarens forskellige tykkelser.
- Produktet kan anvendes til brødsiver med en maksimal størrelse på op til 120 × 120 mm.

- Når produktet opvarmes de første gange, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for passende udluftning.
- Kassér sandwichene fra første tilberedning.

● **Tænd/sluk produktet**

❗ **INFO:**

- Under drift tænder og slukker den grønne kontrollampe [7] af og til. Det betyder, at produktet igen opvarmes til bagetemperaturen.
 - Slukket tilstand vælges ved at slukke for produktet.
1. Tænd produktet: Sæt netstikket [4] i en egnet stikkontakt. Sæt til/fra-kontakten [5] på positionen **ON**. Den røde kontrollampe [8] lyser.
 2. Frakobling af produktet: Sæt til/fra-kontakten [5] på positionen **OFF**. Den røde kontrollampe [8] slukker. Træk netstikket [4] ud af stikkontakten.

Kontrollampe	Status
Rød kontrollampe [8] er slukket Grøn kontrollampe [7] er slukket	Produktet er slukket
Rød kontrollampe [8] er tændt Grøn kontrollampe [7] er slukket	Produktet opvarmes/varmer igen.
Rød kontrollampe [8] er tændt Grøn kontrollampe [7] er tændt	Den optimale temperatur er nået.

● **Tilberedning af sandwich**

❗ **INFO:**

- Smør begge varmeplader [1] med en egnet spiseolie.

- ☐ Lad produktet være lukket under opvarmningen.
- ☐ Overfyld ikke produktet.
- 1. Opvarm produktet, indtil den grønne kontrollampe [7] lyser.
- 2. Tryk på smæklåsen [2]. Produktet åbnes.
- 3. Læg sandwichene på den nederste varmeplade [1]. Eksempler på opskrifter er anført i det efterfølgende kapitel.
- 4. Produktet lukkes. Luk smæklåsen [2]. Sandwichen bages.
 - Bagningen varer ca. 3–4 minutter. Bagetiden kan afkortes eller forlænges efter behov. Sandwichen er perfekt når toasten er gulbrun.
- 5. Når bagningen er overstået: Sæt til/fra-kontakten [5] på positionen **OFF**. Træk netstikket [4] ud af stikkontakten.

● Opskrifter

① **INFO:** Følgende opskrifter er baseret på en bagetid på 4 minutter.

● Oversigt

Opskrift	Portioner	Forberedelse
Bacon-, æg- og ostesandwich	2	ca. 10 min
Grillet cheddarost sandwich med karamelliseret æble	2	ca. 10 min
Kalkunsandwich	2	ca. 10 min
Tunsandwich	2	ca. 10 min
Pizzasandwich "Pudgy Pie"	2	ca. 10 min
Avocado-sandwich	2	ca. 10 min

● Bacon-, æg- og ostesandwich

Ingredienser:

4 skiver	Brød
2 skiver	Røget bacon
2 skiver	Cheddarost
10 g	Smør
2	Æg
1 knivspids	Peber (efter behov)
20 ml	Mælk

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Æg, mælk og peber udrøres i en skål, til de er godt sammenblandet. Smelt smørret på en pande. Æggeblandingen hældes derefter på panden, og der røres rundt indtil blandingen er blevet tyk og gennemstegt. Røræggen er færdig. Stilles til side.

3. Smør begge varmeplader [1] med en egnet spiseolie.
4. Læg 2 skiver brød på den nederste varmeplade [1]. Læg røræg, røget bacon og cheddarost på brødet.
5. De 2 resterende skiver brød lægges ovenpå.
6. Bages i 4 minutter, til de er gulbrune.

● Grillet cheddarost sandwich med karamelliseret æble

Ingredienser:

4 skiver	Brød
30 g	Sukker
30 g	Smør
1 knivspids	Kanel
1	Lille æble (skåret i skiver)
4 skiver	Cheddarost

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Smelt smørret på en teflonpande. Tilsæt sukker og kanel og bag videre indtil sukkeret er opløst. Tilsæt æbleskiverne og bag i ca. 5 minutter til de er bløde. De karamelliserede æbler er færdige. Sæt dem til side og lad dem afkøle.
3. Smør begge varmeplader **1** med en egnet spiseolie.
4. Læg 2 skiver brød på den nederste varmeplade **1**. Læg 2 skiver cheddarost, karamelliserede æbler og 2 ekstra skiver cheddarost ovenpå.
5. De 2 resterende skiver brød lægges ovenpå.
6. Bages i 4 minutter, til de er gulbrune.

● Kalkunsandwich

Ingredienser:

4 skiver	Brød
4 skiver	Cheddarost
50 g	Stegt kalkunbryst (skåret i skiver)
1	Tomat (skåret i skiver)
15 g	Sennep
15 g	Mayonnaise

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Sennep og mayonnaise blandes i en lille skål. Smøres på den ene side af hver skive brød.
3. Smør begge varmeplader **1** med en egnet spiseolie.
4. Læg 2 skiver brød (med sennepsblandingen opad) på den nederste varmeplade **1**. Læg 2 skiver cheddarost, tomat, stegt kalkunbryst, mere tomat og 2 ekstra skiver cheddarost ovenpå.
5. De 2 resterende skiver brød (med sennepsblandingen nedad) lægges ovenpå.
6. Bages i 4 minutter, til de er gulbrune.

● Tunsandwich

Ingredienser:

4 skiver	Brød
10 g	Mayonnaise
35 g	Tun
2 skiver	Cheddarost

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Tunfisk og mayonnaise blandes i en lille skål.
3. Smør begge varmeplader **1** med en egnet spiseolie.
4. Læg 2 skiver brød på den nederste varmeplade **1**. Læg 2 skiver cheddarost og tunfisk med mayonnaise ovenpå.
5. De 2 resterende skiver brød lægges ovenpå.
6. Bages i 4 minutter, til de er gulbrune.

● Pizzasandwich "Pudgy Pie"

Ingredienser:

4 skiver	Brød
130 g	Revet mozzarella
40 ml	Pizzasovs
8 skiver	Salami
1 knivspids	Peber (efter behov)
1 knivspids	Italiensk krydderblanding (efter behov)

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Den ene side af hver brødske smøres med pizzasovs.
3. Smør begge varmeplader **1** med en egnet spiseolie.
4. Læg 2 skiver brød (med pizzasovsen opad) på den nederste varmeplade **1**. Læg revet mozzarella, salami, peber og evt. italienske krydderier og mere mozzarella ovenpå.
5. De 2 resterende skiver brød (med pizzasovsen nedad) lægges ovenpå.
6. Bages i 4 minutter, til de er gulbrune.

● Avocado-sandwich

Ingredienser:

4 skiver	Brød
1	Kogt æg (fint hakket)
0,5	Avocado (pureret)
1/4	Citron (pres saften ud)
50 g	Majs
1 knivspids	Sort peber (efter behov)
1 knivspids	Hvidløgssalt (efter behov)

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Bland avocado, æg, citronsaft, sort peber og hvidløgssalt sammen i en lille skål.
3. Smør begge varmeplader **1** med en egnet spiseolie.
4. Læg 2 skiver brød på den nederste varmeplade **1**. Fyld med æg og avocado.
5. De 2 resterende skiver brød lægges ovenpå.
6. Bages i 4 minutter, til de er gulbrune.

● Rengøring

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Før rengøring: Træk altid netstikket **4** ud af stikkontakten.

⚠ FARE! Fare for forbrænding! Produktet må ikke rengøres, umiddelbart efter det har været i drift. Lad produktet afkøle først.

⚠ ADVARSEL!

- Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.
- Anvend ikke skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller stive børster.

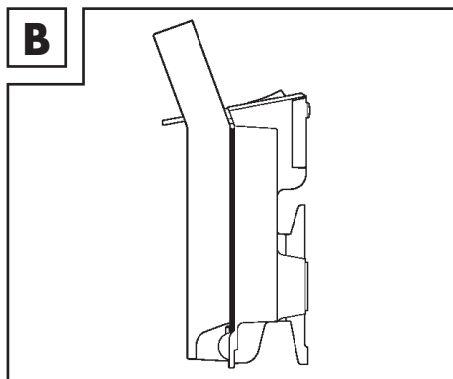
❗ INFO: Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
Hus	☐ Rengør kabinettet med en let fugtig klud. ☐ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.
Varmeplader 1	☐ Varmepladerne tørres med en let fugtig klud og et mildt opvaskemiddel.
Mellemrum mellem varmepladerne 1	☐ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle. ☐ Fjernelse af fastsiddende, fastbrændte rester: Anvend en paletkniv af træ eller en lille træske.

● Opbevaring

⚠ FARE! Fare for forbrænding! Stil ikke produktet til opbevaring, umiddelbart efter det har været i drift. Lad produktet afkøle først.

- ☐ Produktet skal rengøres før opbevaring.
- ☐ Tilslutningsledningen **4** vikles op på ledningsoprulningen **3**.
- ☐ Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- ☐ Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.



- Produktet kan også opbevares i lodret position (fig. B).

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer/20-22: papir og pap/80-98: kompositmaterialer.

Produkt:



Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller

skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 484419_2501) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati	Pagina 109
Introduzione	Pagina 109
Uso previsto	Pagina 109
Contenuto della confezione	Pagina 109
Elenco delle parti	Pagina 110
Dati tecnici	Pagina 110
Istruzioni generali di sicurezza	Pagina 110
Messa in funzione	Pagina 113
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina 113
Utilizzo	Pagina 113
Accensione/spegnimento del prodotto	Pagina 113
Preparazione dei tramezzini	Pagina 114
Ricette	Pagina 114
Panoramica	Pagina 114
Tramezzino con pancetta, uovo e formaggio	Pagina 114
Tramezzino al formaggio Cheddar grigliato con mela caramellata	Pagina 115
Tramezzino al tacchino	Pagina 115
Tramezzino al tonno	Pagina 115
Tramezzino pizza "Pudgy Pie"	Pagina 116
Tramezzino all'avocado	Pagina 116
Pulizia	Pagina 116
Conservazione	Pagina 117
Smaltimento	Pagina 117
Garanzia	Pagina 117
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 118
Assistenza	Pagina 118

Elenco dei pittogrammi/simboli utilizzati

	PERICOLO! – Indica un pericolo ad alto rischio che, se non evitato, causa la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di soffocamento)		Alimentazione a corrente alternata
	AVVERTENZA! – Indica un pericolo a medio rischio che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni (ad es. rischio di scosse elettriche)	Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	CAUTELA! – Indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità (ad es. pericolo di scottature)		Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	ATTENZIONE! – Avverte di possibili danni materiali (ad es. pericolo di cortocircuito)		Pericolo – rischio di scossa elettrica!
	INFO: Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.		Cautela – superficie calda!
	Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.		Questo apparecchio è classificato in classe di protezione I e deve essere collegato a terra.
CE	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.		Istruzioni di sicurezza Istruzioni

TOSTIERA XXL

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

- Questo prodotto è destinato alla preparazione di tramezzini. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Tostiera XXL
- 1 Istruzioni per l'uso

● Elenco delle parti

(Fig. A)

- 1 Piastra riscaldante
- 2 Dispositivo di bloccaggio
- 3 Avvolgicavo
- 4 Cavo di alimentazione e spina
- 5 Interruttore ON/OFF
- 6 Posizione di innesto
- 7 Spia verde (pronto)
- 8 Spia rossa (funzionamento)

● Dati tecnici

Numero di modello con spina VDE: con spina BS:	HG11649 HG11649-BS
Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	900 W
Potenza assorbita in condizione di apparec- chio spento:	0,0 W
Classe di protezione:	I
Certificazione: HG11649: HG11649-BS:	GS (Intertek) -



Istruzioni generali di sicurezza

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e

conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.

- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione utente non possono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

Uso previsto

⚠ AVVERTENZA! L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

- Il prodotto è progettato per l'uso in ambienti domestici e similari, quali:
 - Cucine per dipendenti di negozi, uffici e altre attività commerciali;
 - Proprietà agricole;
 - Clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive
 - Bed & breakfast.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione! Non

tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni!

- Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il prodotto è in funzione.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione! Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto

cadere o se presenta danni visibili di danni.

- Questo prodotto è acceso solo quando l'interruttore ON/OFF è posizionato su **ON**.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

Funzionamento

- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.

- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Prestare attenzione che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalla piastra o che venga in contatto con i suoi bordi.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghie. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghie in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

Pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di

pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.
- Le istruzioni per la pulizia del prodotto si trovano al capitolo "Pulizia".

● **Messa in funzione**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto,

ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".

4. Durante la produzione, alcune parti vengono rivestite con un sottile strato di olio per proteggerle. Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, utilizzarlo senza ingredienti in modo che gli eventuali residui evaporino.
5. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia".

● **Utilizzo**

① **INFO:**

- La posizione di innesto [6] ha 2 livelli. Il prodotto può essere regolato in base al diverso spessore dell'alimento.
- Il prodotto può essere utilizzato per fette di pane di dimensioni massime di 120 × 120 mm.
- Potrebbe sprigionarsi un leggero odore le prime volte che si riscalda il prodotto. Garantire una ventilazione adeguata.
- Smaltire i tramezzini della prima cottura.

● **Accensione/spengimento del prodotto**

① **INFO:**

- Durante il funzionamento, la spia verde [7] si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di cottura.
- Lo stato di spegnimento viene selezionato spegnendo il prodotto.

1. Accensione del prodotto: Inserire la spina [4] in una presa idonea. Portare l'interruttore ON/OFF [5] in posizione **ON**. La spia rossa [8] si accende.
2. Spegnimento del prodotto: Portare l'interruttore ON/OFF [5] in posizione **OFF**. La spia rossa [8] si spegne. Staccare la spina [4] dalla presa.

Spia	Stato
La spia rossa [8] è spenta	Prodotto spento
La spia verde [7] è spenta	

Spia	Stato
La spia rossa 8 è accesa La spia verde 7 è spenta	Il prodotto viene riscaldato/ scaldato di nuovo.
La spia rossa 8 è accesa La spia verde 7 è accesa	La temperatura ottimale è stata raggiunta.

● Preparazione dei tramezzini

❗ INFO:

- ☐ Ungere entrambe le piastre riscaldanti **1** con olio da cucina adatto.
- ☐ Lasciare il prodotto chiuso durante il riscaldamento.
- ☐ Non riempire eccessivamente il prodotto.

● Ricette

❗ **INFO:** Le seguenti ricette sono pensate per un tempo di cottura di 4 minuti.

● Panoramica

Ricetta	Porzioni	Tempo di preparazione
Tramezzino con pancetta, uovo e formaggio	2	ca. 10 min
Tramezzino al formaggio Cheddar grigliato con mela caramellata	2	ca. 10 min
Tramezzino al tacchino	2	ca. 10 min
Tramezzino al tonno	2	ca. 10 min
Tramezzino pizza "Pudgy Pie"	2	ca. 10 min
Tramezzino all'avocado	2	ca. 10 min

● Tramezzino con pancetta, uovo e formaggio

Ingredienti:

4 fette	Pane
2 fette	Bacon arrosto
2 fette	Formaggio Cheddar
10 g	Burro
2	Uova
1 pizzico	Pepe (opzionale)
20 ml	Latte

- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **7**.
- Premere il dispositivo di bloccaggio **2**.
Aprire il prodotto.
- Collocare i tramezzini sulle piastre riscaldanti **1** inferiori. Nel capitolo seguente si possono trovare esempi di ricette.
- Chiudere il prodotto. Chiudere il dispositivo di bloccaggio **2**. I tramezzini vengono ora cotti.
 - Il processo di cottura dura circa 3–4 minuti. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda delle necessità. Il tramezzino è ideale quando il pane è tostato e dorato.
- Quando il processo di cottura è completo: Portare l'interruttore ON/OFF **5** in posizione **OFF**. Staccare la spina **4** dalla presa.

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Sbattere le uova, il latte e il pepe in una ciotola finché non sono ben mescolati. Sciogliere il burro in una padella. Aggiungere quindi il composto di uova nella padella e mescolare fino a quando il composto non si sarà addensato e cotto a fondo. Le uova strapazzate sono pronte. Mettere da parte.
- Ungere entrambe le piastre riscaldanti **1** con olio da cucina adatto.

4. Mettere 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti **1** inferiori. Coprire con le uova strapazzate, speck arrosto e formaggio Cheddar.
5. Mettere sopra le 2 fette di pane rimaste.
6. Cuocere per 4 minuti fino a quando il colore non è dorato.

● Tramezzino al formaggio Cheddar grigliato con mela caramellata

Ingredienti:

4 fette	Pane
30 g	Zucchero
30 g	Burro
1 pizzico	Cannella
1	Mela piccola (a fette)
4 fette	Formaggio Cheddar

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Sciogliere il burro in una padella antiaderente. Aggiungere lo zucchero e la cannella e cuocere finché lo zucchero non si è sciolto. Aggiungere le fette di mela e farle cuocere per circa 5 minuti finché non si ammorbidiscono. Le mele caramellate sono pronte. Mettere da parte a raffreddare.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti **1** con olio da cucina adatto.
4. Mettere 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti **1** inferiori. Coprire con 2 fette di formaggio Cheddar, mele caramellate e altre 2 fette di formaggio Cheddar.
5. Mettere sopra le 2 fette di pane rimaste.
6. Cuocere per 4 minuti fino a quando il colore non è dorato.

● Tramezzino al tacchino

Ingredienti:

4 fette	Pane
4 fette	Formaggio Cheddar

50 g	Petto di tacchino arrosto (a fette)
1	Pomodoro (a fette)
15 g	Senape
15 g	Maionese

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare senape e maionese in una piccola ciotola. Spalmare 1 lato di ogni fetta di pane.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti **1** con olio da cucina adatto.
4. Mettere 2 fette di pane (composto di senape verso l'alto) sulle piastre riscaldanti **1** inferiori. Coprire con 2 fette di formaggio Cheddar, pomodoro, petto di tacchino arrosto, altro pomodoro e altre 2 fette di formaggio Cheddar.
5. Mettere sopra le 2 fette di pane rimaste (composto di senape verso il basso).
6. Cuocere per 4 minuti fino a quando il colore non è dorato.

● Tramezzino al tonno

Ingredienti:

4 fette	Pane
10 g	Maionese
35 g	Tonno
2 fette	Formaggio Cheddar

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare tonno e maionese in una piccola ciotola.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti **1** con olio da cucina adatto.
4. Mettere 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti **1** inferiori. Coprire con 2 fette di formaggio Cheddar e tonno con maionese.
5. Mettere sopra le 2 fette di pane rimaste.
6. Cuocere per 4 minuti fino a quando il colore non è dorato.

● Tramezzino pizza “Pudgy Pie”

Ingredienti:

4 fette	Pane
130 g	Mozzarella grattugiata
40 ml	Salsa pizza
8 fette	Salame
1 pizzico	Pepe (opzionale)
1 pizzico	Miscela di spezie italiane (opzionale)

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Spalmare 1 lato di ogni fetta di pane con salsa pizza.
3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti **1** con olio da cucina adatto.
4. Mettere 2 fette di pane (salsa pizza verso l'alto) sulle piastre riscaldanti **1** inferiori. Coprire con mozzarella grattugiata, salame, pepe e spezie italiane (facoltativo) e altra mozzarella ancora.
5. Mettere sopra le 2 fette di pane rimaste (salsa pizza verso il basso).
6. Cuocere per 4 minuti fino a quando il colore non è dorato.

● Tramezzino all'avocado

Ingredienti:

4 fette	Pane
1	Uovo sodo (tritato finemente)
0,5	Avocado (schiacciato)
¼	Limone (spremere il succo)
50 g	Mais
1 pizzico	Pepe nero (opzionale)
1 pizzico	Sale all'aglio (opzionale)

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una piccola ciotola, mescolare l'avocado, l'uovo, il succo di limone, il pepe nero e il sale all'aglio.

3. Ungere entrambe le piastre riscaldanti **1** con olio da cucina adatto.
4. Mettere 2 fette di pane sulle piastre riscaldanti **1** inferiori. Riempire con avocado e uovo.
5. Mettere sopra le 2 fette di pane rimaste.
6. Cuocere per 4 minuti fino a quando il colore non è dorato.

● Pulizia

⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione!

Prima della pulizia: Staccare sempre la spina **4** dalla presa.

⚠ **PERICOLO! Pericolo di ustioni!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ AVVERTENZA!

- Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o spazzole dure.

❗ **INFO:** Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.

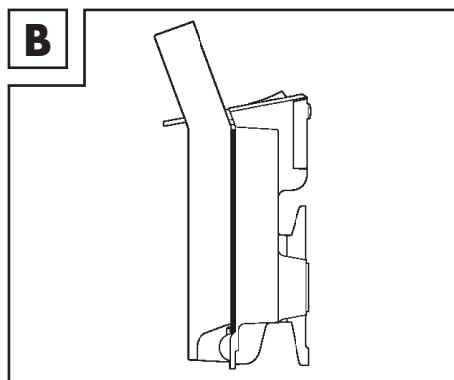
Parte	Metodo di pulizia
Alloggiamento	☐ Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. ☐ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.
Piastre riscaldanti 1	☐ Pulire le piastre con un panno leggermente umido e un detergente delicato.

Parte	Metodo di pulizia
Spazi sulle piastre riscaldanti 1	☐ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un foglio di carta da cucina. ☐ Rimuovere i residui rimasti attaccati e bruciati: Utilizzare una spatola di legno o dei piccoli spiedini di legno.

● Conservazione

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni! Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

- ☐ Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- ☐ Avvolgere il cavo di alimentazione **4** sull'avvolgicavo **3**.
- ☐ Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- ☐ Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.



- Il prodotto può essere conservato anche in posizione verticale (fig. B).

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono

contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali composti.

Prodotto:



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia

decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 484419_2501) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@idl.it



A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája	Oldal 120
Bevezető	Oldal 120
Rendeltetésszerű használat	Oldal 120
A csomagolás tartalma	Oldal 120
Alkatrészlista	Oldal 121
Műszaki adatok	Oldal 121
Általános biztonsági utasítások	Oldal 121
Üzembe helyezés	Oldal 124
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal 124
Alkalmazás	Oldal 124
A termék be- és kikapcsolása	Oldal 124
Szendvicssütés	Oldal 125
Receptek	Oldal 125
Áttekintés	Oldal 125
Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics	Oldal 125
Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával	Oldal 126
Pulykahúsos szendvics	Oldal 126
Tonhalas szendvics	Oldal 126
„Pudgy Pie” pizzás szendvics	Oldal 127
Avokádós szendvics	Oldal 127
Tisztítás	Oldal 127
Tárolás	Oldal 128
Mentesítés	Oldal 128
Garancia	Oldal 128
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 129
Szerviz	Oldal 129

A felhasznált piktogramok/szimbólumok listája

	VESZÉLY! – Magas kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezet (pl. fulladásveszély)		Váltóáram/-feszültség
	FIGYELMEZTETÉSI! – Közepes kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az halálesethez vagy súlyos sérüléshez vezethet (pl. áramütés kockázata)	Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	VIGYÁZAT! – Alacsony kockázati szintű veszélyre utal, melyet ha nem kerülnek el, az könnyebb vagy mérsékelt sérüléshez vezethet (pl. forrázásveszély)		A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	FIGYELEM! – Lehetséges anyagi károkat hívja fel a figyelmet (pl. rövidzárlat veszélye)		Veszély – áramütésveszély!
	TUDNIVALÓ: Ez a szimbólum a „Tudnivalók” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		Vigyázat – forró felületek!
	Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.		A termék az I. védelmi osztályba tartozik, és földelni kell.
	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.	 	Biztonsági utasítások Kezelési utasítások

XXL 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.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék szendvicsek készítésére használható. A terméket más célra ne használja.
- A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot.

- 1 XXL szendvicssütő
- 1 Használati útmutató

● Alkatrészelista

(A ábra)

- 1 Sütőlap
- 2 Rendszer
- 3 Vezetéktartó
- 4 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 5 Be-/kikapcsoló gomb
- 6 Rögzítési helyzet
- 7 Zöld színű jelzőfény (készenlét)
- 8 Piros színű jelzőfény (működés)

● Műszaki adatok

Modellszám VDE hálózati csatlakozóval: BS hálózati csatlakozóval:	HG11649 HG11649-BS
Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	900 W
Bemenő teljesítmény kikapcsolt állapotban:	0,0 W
Védelmi osztály:	I
Tanúsítvány: HG11649: HG11649-BS:	GS (Intertek) –



Általános biztonsági utasítások

**A TERMÉK HASZNÁLATA
ELŐTT ISMERKEDJEN MEG
MINDEN BIZTONSÁGI ÉS
KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL!
HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA,
ADJA MELLÉ EZEKET A
DOKUMENTUMOKAT IS!**

A jelen használati útmutatóban
leírtak figyelmen kívül

hagyásából adódó károk esetén
a garancia érvényét veszti! A
közvetett károkért nem vállalunk
felelősséget! A szakszerűtlen
használat vagy a biztonsági
utasítások figyelmen kívül
hagyása miatti anyagi károkért
és személyi sérülésekért nem
vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLETVESZÉLY GYERMEK, KISGYERMEK SZÁMÁRA!

Ne hagyja a gyermekeket
a csomagolóanyagokkal
felügyelet nélkül. A
csomagolóanyagok fulladást
okozhatnak.

A gyermekek gyakran
alábecsülik az ezzel
kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat
gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják
8 éves és afeletti gyermekek,
csökkent testi, érzékszervi vagy
szellemi képességű, valamint
megfelelő tapasztalattal és
tudással nem rendelkező
személyek, ha számukra
felügyeletet biztosítanak

vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az azzal járó veszélyeket.

- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a terméktől és az elektromos vezetéktől távol.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

- A termék háztartáson belüli és annak megfelelő használati módokra alkalmas, például:
 - Üzletek, irodák vagy hasonló munkahelyek alkalmazotti konyháiban;
 - Tanyaházakban;
 - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára
 - Reggelivel szolgáló szálláshelyeken.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!

- A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.
- A hozzáférhető felületek hőmérséklete a termék működése közben nagyon magas lehet.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék csak akkor van bekapcsolt állapotban, ha a

be-/kikapcsoló gomb **ON** állásban van.

- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos vezeték és a csatlakozó 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 azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

Kezelés

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely,

elektromos tűzhely, sütő stb.).

A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.

- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon be a sütőlapok közé, és hogy ne is érjen azok széleihez.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.
- A termék tisztításához a „Tisztítás” című fejezetben talál utasításokat.

● Üzembe helyezés

● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és védőfóliát.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e, és hogy a csomagolás minden alkatrészt tartalmaz-e (lásd „A csomagolás tartalma”).
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. A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védünk meg. Az első használat előtt indítsa el a terméket üresen, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.
5. Az első használat előtt tisztítsa meg a termék összes alkatrészét a „Tisztítás” c. részben leírtak szerint.

● **Alkalmazás**

① **TUDNIVALÓ:**

- A rögzítési helyzetnek [6] 2 állása van. A termék beállítható különböző vastagságú élelmiszerekhez.
- A termék legfeljebb 120 × 120 mm méretű kenyérszeletekhez használható.
- A termék első felmelegedésekor enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- Az első sütés során készített szendvicseket selejtezze ki.

● **A termék be- és kikapcsolása**

① **TUDNIVALÓ:**

- A működés során a zöld színű jelzőfény [7] időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik a sütési hőmérsékletre.
 - A kikapcsolt állapot a termék kikapcsolásával választható.
1. A termék bekapcsolása: Dugja be az elektromos csatlakozót [4] egy megfelelő konnektorból. A be-/kikapcsoló gombot [5] fordítsa **ON** állásba. A piros színű jelzőfény [8] kigyullad.
 2. A termék kikapcsolása: A be-/kikapcsoló gombot [5] fordítsa **OFF** állásba. A piros színű jelzőfény [8] kialszik. Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

Jelzőfény	Állapot
A piros színű jelzőfény [8] nem világít A zöld színű jelzőfény [7] nem világít	A termék ki van kapcsolva

Jelzőfény	Állapot
A piros színű jelzőfény [8] világít A zöld színű jelzőfény [7] nem világít	A termék felmelegszik vagy újramelegszik.
A piros színű jelzőfény [8] világít A zöld színű jelzőfény [7] világít	A hőmérséklet elérte az optimális szintet.

● Szendvicssütés

❗ TUDNIVALÓ:

- ☐ Kenje be mindkét sütőlapot [1] megfelelő étolajjal.
- ☐ Hagyja a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik.

● Receptek

❗ **TUDNIVALÓ:** Az alábbi receptekre 4 perces sütési idő vonatkozik.

● Áttekintés

Recept	Adagok	Előkészítési idő
Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics	2	kb. 10 min
Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával	2	kb. 10 min
Pulykahúsos szendvics	2	kb. 10 min
Tonhalas szendvics	2	kb. 10 min
„Pudgy Pie” pizzás szendvics	2	kb. 10 min
Avokádós szendvics	2	kb. 10 min

● Szalonnás, tojásos és sajtos szendvics

Hozzávalók:

4 szelet	Kenyér
2 szelet	Sült szalonna
2 szelet	Cheddar sajt
10 g	Vaj
2	Tojás
1 csipet	Bors (elhagyható)
20 ml	Tej

☐ Ne töltse túl a terméket.

1. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [7] ki nem gyullad.
2. Nyomja meg a reteszt [2]. Nyissa fel a terméket.
3. Tegye rá a szendvicseket az alsó sütőlapokra [1]. Receptpéldákat a következő fejezetben találhat.
4. Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt [2]. A szendvicssütés ekkor megkezdődik.
 - A sütés kb. 3–4 percig tart. A sütési idő igény szerint rövidebb vagy hosszabb is lehet. A szendvics akkor a legjobb, ha aranybarna színű.
5. Amikor a sütés kész: A be-/kikapcsoló gombot [5] fordítsa **OFF** állásba. Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. Egy tálban keverje össze a tojásokat, a tejet és a borsot alaposan. Olvassza fel a vajat egy serpenyőben. Ezután öntse bele a tojásos keveréket a serpenyőbe, majd keverje addig, amíg a keverék be nem sűrűsödik és át nem sül. Ezzel a rántotta elkészült. Tegye félre.
3. Kenje be mindkét sütőlapot [1] megfelelő étolajjal.

- Helyezzen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra **1**. Helyezze rájuk a rántottát, a sült szalonnát és a cheddar sajtot.
- Helyezze a tetejükre a másik 2 szelet kenyeret.
- Süsse 4 percig, míg aranybarna színt nem kapnak.

● Grillezett cheddar sajtos szendvics karamellizált almával

Hozzávalók:

4 szelet	Kenyér
30 g	Cukor
30 g	Vaj
1 csipet	Fahéj
1	Kisebb alma (szeletekre vágva)
4 szelet	Cheddar sajt

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Olvassza fel a vajat egy tapadásmentes serpenyőben. Adja hozzá a cukrot és a fahéjat, amíg a cukor fel nem oldódik. Adja hozzá az almaszeleteket, majd főzze kb. 5 percig, amíg meg nem puhulnak. A karamellizált almák ezzel elkészültek. Tegye félre őket hűlni.
- Kenje be mindkét sütőlapot **1** megfelelő étolajjal.
- Helyezzen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra **1**. Helyezzen rájuk 2 szelet cheddar sajtot, a karamellizált almákat, majd újabb 2 szelet cheddar sajtot.
- Helyezze a tetejükre a másik 2 szelet kenyeret.
- Süsse 4 percig, míg aranybarna színt nem kapnak.

● Pulykahúsos szendvics

Hozzávalók:

4 szelet	Kenyér
4 szelet	Cheddar sajt
50 g	Sült pulykamell (szeletekre vágva)
1	Paradicsom (szeletekre vágva)
15 g	Mustár
15 g	Majonéz

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban keverje össze a mustárt a majonézzel. Kendje meg vele a kenyérszeletek egyik oldalát.
- Kenje be mindkét sütőlapot **1** megfelelő étolajjal.
- Helyezzen 2 szelet kenyeret (a mustáros keverékkel felfelé) az alsó sütőlapokra **1**. Helyezzen rájuk 2 szelet cheddar sajtot, a paradicsomszeleteket, a sült pulykamellet, még több paradicsomot, majd újabb 2 szelet cheddar sajtot.
- Helyezze a tetejükre a másik 2 szelet kenyeret (a mustáros keverékkel lefelé).
- Süsse 4 percig, míg aranybarna színt nem kapnak.

● Tonhalas szendvics

Hozzávalók:

4 szelet	Kenyér
10 g	Majonéz
35 g	Tonhal
2 szelet	Cheddar sajt

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy tálban keverje össze a tonhalat a majonézzel.
- Kenje be mindkét sütőlapot **1** megfelelő étolajjal.

- Helyezzen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra **1**. Helyezzen rájuk 2 szelet cheddar sajtot a tonhállal és a majonézzel.
- Helyezze a tetejükre a másik 2 szelet kenyeret.
- Süsse 4 percig, míg aranybarna színt nem kapnak.

● „Pudgy Pie” pizzás szendvics

Hozzávalók:

4 szelet	Kenyer
130 g	Reszelt mozzarella
40 ml	Pizzaszósz
8 szelet	Szalámi
1 csipet	Bors (elhagyható)
1 csipet	Olasz fűszerkeverék (elhagyható)

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Minden kenyérszelet egyik oldalát kenje meg pizzaszósszal.
- Kenje be mindkét sütőlapot **1** megfelelő étolajjal.
- Helyezzen 2 szelet kenyeret (a pizzaszósszal felfelé) az alsó sütőlapokra **1**. Helyezzen rájuk mozzarellát, szalámit, borsot és olasz fűszerkeveréket (elhagyható), majd még több mozzarellát.
- Helyezze a tetejükre a másik 2 szelet kenyeret (a pizzaszósszal lefelé).
- Süsse 4 percig, míg aranybarna színt nem kapnak.

● Avokádós szendvics

Hozzávalók:

4 szelet	Kenyer
1	Főtt tojás (apróra vágva)
0,5	Avokádó (pürésítve)
¼	Citrom (kifacsart leve)
50 g	Kukorica
1 csipet	Feketebors (elhagyható)
1 csipet	Fokhagymasó (elhagyható)

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy kisebb tálban keverje össze az avokádót, a tojást a citromlevet, a feketeborsot és a fokhagymasót.
- Kenje be mindkét sütőlapot **1** megfelelő étolajjal.
- Helyezzen 2 szelet kenyeret az alsó sütőlapokra **1**. Tegye rájuk az avokádót és a tojást.
- Helyezze a tetejükre a másik 2 szelet kenyeret.
- Süsse 4 percig, míg aranybarna színt nem kapnak.

● Tisztítás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- 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.
- Ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.

i TUDNIVALÓ: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

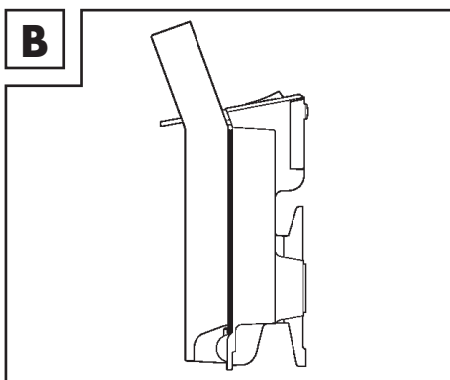
Alkatrész	Tisztítási mód
Borítás	☐ A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. ☐ Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.

Alkatrész	Tisztítási mód
Sütőlapok 1	☐ Törölje át a sütőlapokat egy enyhén nedves ruha és némi tisztítószer segítségével.
A sütőlapok 1 közötti részek	☐ A zsiradékok és a folyadékok eltávolítása: Használjon konyhai törölt. ☐ A ráragadt, odaégett ételmaradékok eltávolítása: Használjon egy fából készült spatulát vagy egy kis fanyársat.

● Tárolás

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

- ☐ Tárolás előtt tisztítsa meg a terméket.
- ☐ Tekerje az elektromos vezetéket **4** a vezetékartó **3** köré.
- ☐ Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- ☐ A terméket tárolja száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen.



- A termék függőlegesen is tárolható (B ábra).

● Mentésítés

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



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

Termék:



A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék 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 elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 484419_2501) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és

keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz

(HU)

Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11649
Version: 08/2025

IAN 484419_2501

