



## SANDWICHMAKER / SANDWICH TOASTER / APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSMW 750 D2

(DE) (AT) (CH)

### SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

### SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

### APPAREIL À CROQUE- MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### SANDWICHMAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

### OPIEKACZ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

### SENDVIČOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

### TOASTOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

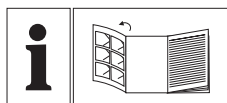
### SANDWICHERA

Instrucciones de utilización y de seguridad

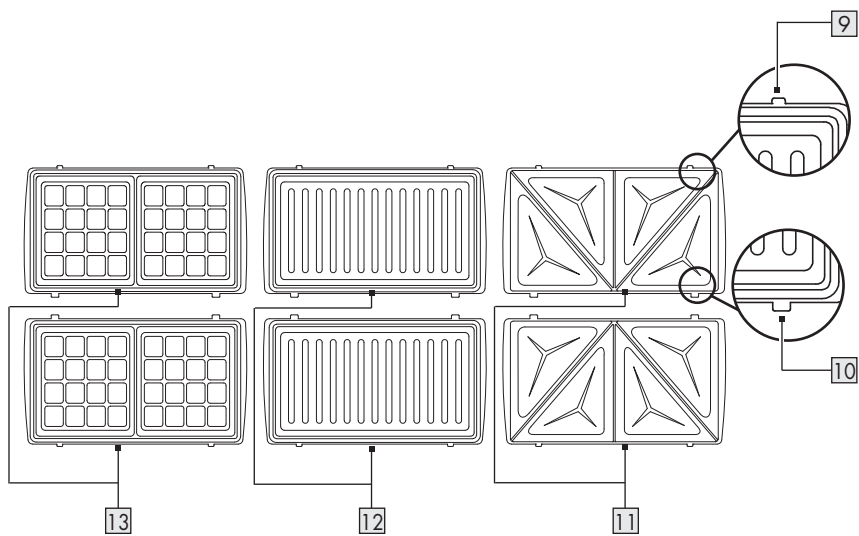
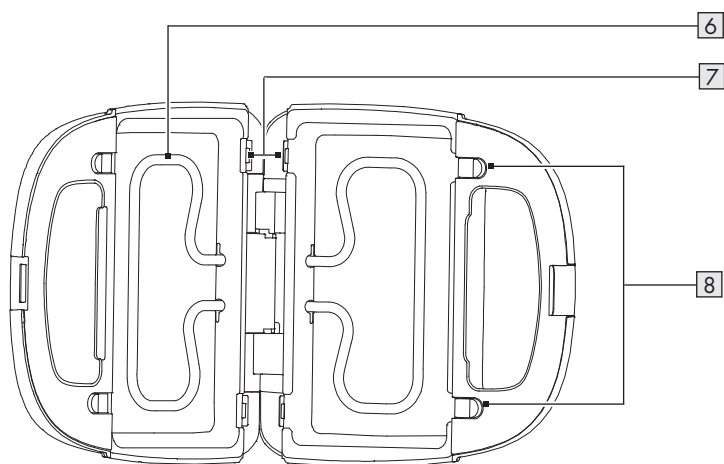
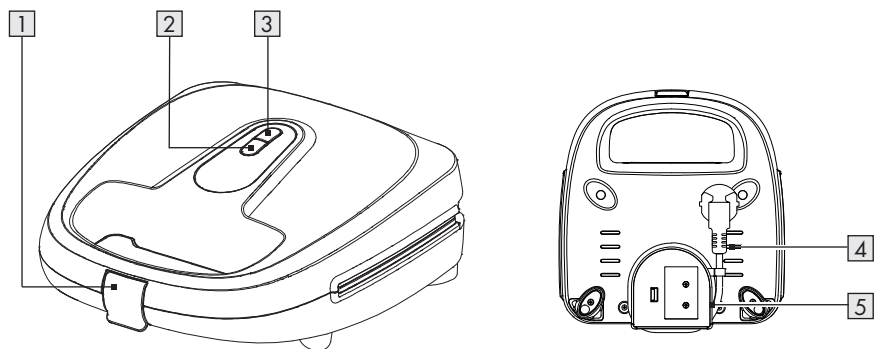
(DK)

### SANDWICHTOASTER

Brugs- og sikkerhedsanvisninger



|          |                                                     |        |     |
|----------|-----------------------------------------------------|--------|-----|
| DE/AT/CH | Bedienungs- und Sicherheitshinweise                 | Seite  | 5   |
| GB/IE    | Operation and safety notes                          | Page   | 20  |
| FR/BE    | Instructions d'utilisation et consignes de sécurité | Page   | 35  |
| NL/BE    | Bedienings- en veiligheidsinstructies               | Pagina | 51  |
| PL       | Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa        | Strona | 66  |
| CZ       | Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny            | Strana | 81  |
| SK       | Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny            | Strana | 96  |
| ES       | Instrucciones de utilización y de seguridad         | Página | 111 |
| DK       | Brugs- og sikkerhedsanvisninger                     | Side   | 126 |



|                                                  |       |    |
|--------------------------------------------------|-------|----|
| <b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> ..... | Seite | 6  |
| <b>Einleitung</b> .....                          | Seite | 6  |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....                | Seite | 7  |
| Lieferumfang .....                               | Seite | 7  |
| Teilebeschreibung .....                          | Seite | 7  |
| Technische Daten .....                           | Seite | 7  |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                 | Seite | 7  |
| <b>Vor der ersten Verwendung</b> .....           | Seite | 11 |
| <b>Montage</b> .....                             | Seite | 11 |
| <b>Bedienung</b> .....                           | Seite | 12 |
| Sandwiches backen .....                          | Seite | 12 |
| Grillen .....                                    | Seite | 13 |
| Waffeln backen .....                             | Seite | 13 |
| <b>Rezepte</b> .....                             | Seite | 14 |
| Thunfisch-Sandwich .....                         | Seite | 14 |
| Truthahn-Sandwich .....                          | Seite | 14 |
| Belgische Waffeln .....                          | Seite | 14 |
| Blaubeer-Waffeln .....                           | Seite | 15 |
| Schinken-/Käsewaffeln .....                      | Seite | 15 |
| Belgische Brownie-Waffeln .....                  | Seite | 16 |
| Garnelenspieße mit Pflaumen .....                | Seite | 16 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                | Seite | 17 |
| <b>Fehlerbehebung</b> .....                      | Seite | 18 |
| <b>Lagerung</b> .....                            | Seite | 18 |
| <b>Entsorgung</b> .....                          | Seite | 18 |
| <b>Garantie</b> .....                            | Seite | 19 |

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

## SANDWICHMAKER

### ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

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

- 1x Sandwichmaker
- 3x Austauschbare Wechsell Plattensets
- 1x Bedienungsanleitung

## ● Teilebeschreibung

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

## ● Technische Daten

|                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| Eingangsspannung:  | 220–240 V~,<br>50/60 Hz |
| Leistungsaufnahme: | 750 W                   |
| Schutzklasse:      | I                       |

GS-zertifiziert (TÜV SÜD)



## Sicherheitshinweise

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

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch!

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

## Kinder und Personen mit Einschränkungen

### **⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!**

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

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

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

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Elektrische Sicherheit

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

**⚠️ GEFAHR! Verbrennungs-  
gefahr!** Das Produkt wird  
während der Verwendung  
heiß. Berühren Sie das Produkt  
nicht während oder unmittelbar  
nach der Verwendung.

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

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

- Das Produkt darf nicht  
verwendet werden, wenn es  
fallen gelassen wurde oder  
wenn es sichtbare Schäden  
aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig  
eingeschaltet, wenn es an das  
Stromnetz angeschlossen ist.

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



## Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

## Reinigung und Aufbewahrung

### **⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

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

## ● Vor der ersten Verwendung

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

### **ⓘ HINWEIS:**

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

## ● Montage

### **⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr.**

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

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

### **Wechselplatten einsetzen**

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

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

## Wechselplatten entfernen

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

## ● Bedienung

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

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

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

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

## Empfohlene Back-/Grillzeiten

|                        |                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Sandwiches             | 3 bis 4 Minuten                                           |
| Grillen                | 4 bis 9 Minuten<br>(prüfen Sie regelmäßig den Garzustand) |
| Waffeln (süß/herzhaft) | 7 Minuten                                                 |

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

## ● Sandwiches backen

Geeignet für: Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung

### Wechselplatten:

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

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

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

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

## ● Grillen

Geeignet für: Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse

### Wechselplatten:

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

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

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

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

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

## ● Waffeln backen

Geeignet für: Süße oder herzhaft Waffeln

### Wechselplatten:

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

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

**📌 HINWEIS:** Der Backvorgang dauert ca. 7 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

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

## ● **Rezepte**

### ● **Thunfisch-Sandwich**

#### **Wechselplatten:**

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

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

### ● **Truthahn-Sandwich**

#### **Wechselplatten:**

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

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

### ● **Belgische Waffeln**

#### **Wechselplatten:**

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

#### **Zutaten:**

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

### **Zubereitung:**

- Produkt vorheizen.
- In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermischen.
- Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
- Restliche/s Mehl und Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
- Beide Wechsellplatten **13** mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechsellplatte verteilen. 7 Minuten lang backen.

### **● Blaubeer-Waffeln**

#### **Wechsellplatten:**

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

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

### **● Schinken-/Käsewaffeln**

#### **Wechsellplatten:**

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

#### **Zutaten:**

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

#### **Zubereitung:**

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

## ● Belgische Brownie-Waffeln

### Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

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

### Zubereitung:

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

## ● Garnelenspieße mit Pflaumen

### Wechselplatten:

Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Reinigung und Pflege

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

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

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

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

| Teil            | Reinigungsmethode                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Sandwichmaker | ■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Fügen Sie, falls notwendig, ein wenig Reinigungsmittel zu.<br>■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen. |

| Teil                                                                                                                                  | Reinigungsmethode                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Wechselplatten<br>11, 12, 13                                                                                                        | ■ Spülen Sie die Wechselplatten mit Wasser und/oder einem milden Reinigungsmittel. Die Wechselplatten können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. |
| ■ Zwischenräume an den Unterseiten der Wechselplatten                                                                                 | ■ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.                                                                                       |
| ■ Heizelement<br>6                                                                                                                    | ■ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.                                                          |
| ■ Verriegelung<br>1                                                                                                                   |                                                                                                                                                                 |
| ■ Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen. |                                                                                                                                                                 |
| ■ Nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.                                |                                                                                                                                                                 |



## ● Fehlerbehebung

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

## ● Lagerung

### **GEFAHR! Verbrennungsgefahr!**

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

## ● Entsorgung

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



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



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



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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

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

### Service

(DE)

#### **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

(AT)

#### **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

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

(CH)

#### **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

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



|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| <b>Warnings and symbols used</b> | Page 21 |
| <b>Introduction</b>              | Page 21 |
| Intended use                     | Page 22 |
| Scope of delivery                | Page 22 |
| Description of parts             | Page 22 |
| Technical data                   | Page 22 |
| <b>Safety instructions</b>       | Page 22 |
| <b>Before first use</b>          | Page 26 |
| <b>Assembly</b>                  | Page 26 |
| <b>Operation</b>                 | Page 27 |
| Grilling sandwiches              | Page 27 |
| Grilling                         | Page 28 |
| Baking waffles                   | Page 28 |
| <b>Recipes</b>                   | Page 29 |
| Tuna sandwich                    | Page 29 |
| Turkey sandwich                  | Page 29 |
| Belgian waffles                  | Page 29 |
| Blueberry waffles                | Page 30 |
| Ham and cheese waffles           | Page 30 |
| Brownie Belgian waffles          | Page 31 |
| Shrimp and plum kebabs           | Page 31 |
| <b>Cleaning and care</b>         | Page 32 |
| <b>Troubleshooting</b>           | Page 33 |
| <b>Storage</b>                   | Page 33 |
| <b>Disposal</b>                  | Page 33 |
| <b>Warranty</b>                  | Page 34 |

## Warnings and symbols used

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

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

## SANDWICH TOASTER

### ● Introduction

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

Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

## ● Intended use

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

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

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

## ● Scope of delivery

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

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

## ● Description of parts

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

## ● Technical data

|                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| Input voltage:     | 220–240 V~,<br>50/60 Hz |
| Power consumption: | 750 W                   |
| Protection class:  | I                       |

GS-certified (TÜV SÜD)



## Safety instructions

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

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

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

## Children and persons with disabilities

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

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

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

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

## Intended use

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

## Electrical safety

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

### **DANGER! Risk of burns!**

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

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

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

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

## Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended.  
If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No action is needed from users to shift the product between 50 and 60 Hz. The product adapts itself for both 50 and 60 Hz.



## Cleaning and storage

### **WARNING! Risk of**

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

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

## ● **Before first use**

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

### **NOTES:**

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

## ● **Assembly**

### **WARNING! Risk of electric shock.**

Before installing/removing the plates , , :

Disconnect the power plug  from the wall outlet.

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

### **Installing the plates**

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

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

## Removing the plates

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

## ● Operation

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

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

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

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

## Suggested baking/grilling times

|                             |                                                                       |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Sandwiches                  | 3 to 4 minutes                                                        |
| Grilling                    | 4 to 9 minutes<br>(check the degree of<br>browning from time to time) |
| Waffles (sweet/<br>savoury) | 7 minutes                                                             |

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

## ● Grilling sandwiches

Suitable for: Sandwich pockets with sweet or savoury filling

### Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) [11]

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

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

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

## ● Grilling

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

### Plates:

Grill plates (upper and lower plate) [12]

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

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

**① NOTE:** Grilling takes approx. 4 to 9 minutes. Check the degree of browning from time to time.

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

## ● Baking waffles

Suitable for: Sweet and savoury waffles

### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) [13]

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

**① NOTE:** The baking process takes approx. 7 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.

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

## ● **Recipes**

### ● **Tuna sandwich**

#### **Plates:**

Sandwich plates (upper and lower plate) [11]

#### **Ingredients:**

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

#### **Preparation:**

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

### ● **Turkey sandwich**

#### **Plates:**

Sandwich plates (upper and lower plate) [11]

#### **Ingredients:**

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

#### **Preparation:**

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

### ● **Belgian waffles**

#### **Plates:**

Waffle plates (upper and lower plate) [13]

#### **Ingredients:**

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

### Preparation:

- Preheat the product.
- In a medium bowl, combine egg, vanilla sugar, sugar and butter.
- Add baking powder, around half of the flour and half of milk into the bowl and stir.
- Add the rest of flour and milk, then stir until the batter becomes creamy.
- Spray both exchangeable plates **13** with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for 7 minutes.

## ● Blueberry waffles

### Plates:

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

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## ● Ham and cheese waffles

### Plates:

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

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## ● Brownie Belgian waffles

### Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

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

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

### Preparation:

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

## ● Shrimp and plum kebabs

### Plates:

Grill plates (upper and lower plate) 12

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## ● Cleaning and care

### **DANGER! Risk of electric shock!**

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

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

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

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

| Part               | Cleaning method                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Sandwich toaster | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed.</li><li>■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.</li></ul> |

| Part                                                                                                    | Cleaning method                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Plates<br>11, 12, 13                                                                                  | ■ Rinse the plates in water and/or mild detergent. You can also clean the plates in the dishwasher. |
| ■ Spaces underneath the plates                                                                          | ■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.                                           |
| ■ Heating element 6                                                                                     | ■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.                   |
| ■ Lock 1                                                                                                |                                                                                                     |
| ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories. |                                                                                                     |
| ■ After cleaning and before reusing the product: Thoroughly dry all parts.                              |                                                                                                     |

## ● Troubleshooting

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

## ● Storage

-  **DANGER! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.
- Clean the product before storage.
  - Wind the power cord [4] around the power cord retainer [5] on the bottom of the product.
  - Store the product in the original packaging when it is not in use.
  - Store the product at a dry location out of the reach of children.

## ● Disposal

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



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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



## ● **Warranty**

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

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

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

## **Warranty claim procedure**

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

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

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

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

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

### **Service**



#### **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

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



#### **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

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



|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| <b>Avertissements et symboles utilisés</b> | Page 36 |
| <b>Introduction</b>                        | Page 36 |
| Utilisation conforme aux prescriptions     | Page 37 |
| Contenu de l'emballage                     | Page 37 |
| Description des pièces                     | Page 37 |
| Données techniques                         | Page 37 |
| <b>Consignes de sécurité</b>               | Page 37 |
| <b>Avant la première utilisation</b>       | Page 41 |
| <b>Montage</b>                             | Page 41 |
| <b>Fonctionnement</b>                      | Page 42 |
| Cuisson de croque-monsieur                 | Page 42 |
| Grillades                                  | Page 43 |
| Cuire des gaufres                          | Page 43 |
| <b>Recettes</b>                            | Page 44 |
| Croque-monsieur au thon                    | Page 44 |
| Croque-monsieur à la dinde                 | Page 44 |
| Gaufres belges                             | Page 44 |
| Gaufres aux myrtilles                      | Page 45 |
| Gaufres au jambon/fromage                  | Page 45 |
| Gaufres brownies belges                    | Page 46 |
| Brochettes de crevettes aux prunes         | Page 46 |
| <b>Nettoyage et entretien</b>              | Page 47 |
| <b>Dépannage</b>                           | Page 48 |
| <b>Rangement</b>                           | Page 48 |
| <b>Mise au rebut</b>                       | Page 48 |
| <b>Garantie</b>                            | Page 49 |

## Avertissements et symboles utilisés

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

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

## APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

### ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

## ● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

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

## ● Contenu de l'emballage

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

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

## ● Description des pièces

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

## ● Données techniques

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

Consommation d'énergie : 750 W

Classe de protection : I

Certification GS (TÜV SÜD)



## Consignes de sécurité

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

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

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

## Enfants et personnes atteintes d'un handicap

### **⚠️ AVERTISSEMENT !**

#### **DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !**

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage.

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

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

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

- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

### **Utilisation conforme aux prescriptions**

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

### **Sécurité électrique**

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

**⚠ DANGER ! Risque de brûlures !** Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

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

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

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou par du 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.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques interchangeables.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé entre les plaques interchangeables ou ne touche pas les bords des plaques interchangeables.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Aucune opération de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit sur 50 ou 60 Hz. Le produit se règle automatiquement sur 50 ou 60 Hz.

## Nettoyage et rangement

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

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

## ● Avant la première utilisation

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

### **i REMARQUES :**

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

## ● Montage

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

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

### Installation des plaques interchangeables

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

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



## Enlèvement des plaques interchangeables

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

## Fonctionnement

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

### Voyant de contrôle État

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

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

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

### Temps de cuisson/grillage recommandés

|                          |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Croque-monsieur          | 3 à 4 minutes                                                     |
| Grillades                | 4 à 9 minutes<br>(vérifiez régulièrement la cuisson des aliments) |
| Gaufres (sucrées/salées) | 7 minutes                                                         |

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

## Cuisson de croque-monsieur

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

### Plaques interchangeables :

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

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

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

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

## ● Grillades

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

### Plaques interchangeables :

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

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

### ⚠ PRUDENCE ! Risque de projections.

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

- ① **REMARQUE :** La cuisson de grillades prend env. 4 à 9 minutes. Vérifiez régulièrement la cuisson de la nourriture.

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

## ● Cuire des gaufres

Convient pour : Gâteaux sucrés ou salés

### Plaques interchangeables :

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

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

- ① **REMARQUE :** Le temps de cuisson dure env. 7 minutes. En fonction de la couleur dorée souhaitée des gaufres, le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé.

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

## ● Recettes

### ● Croque-monsieur au thon

#### Plaques interchangeables :

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

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

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

### ● Croque-monsieur à la dinde

#### Plaques interchangeables :

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

#### Ingrédients :

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

#### Préparation :

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

### ● Gaufres belges

#### Plaques interchangeables :

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

#### Ingrédients :

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

## Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre.
- Ajouter la levure chimique, à environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans un saladier avant de remuer.
- Ajouter le reste de farine et de lait. Mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse et lisse.
- Vaporiser les deux plaques interchangeables **13** avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure. Cuire pendant 7 minutes.

## ● Gaufres aux myrtilles

### Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) **13**

### Ingédients :

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

### Préparation :

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

## ● Gaufres au jambon/fromage

### Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) **13**

### Ingédients :

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

Assaisonnement avec sel et poivre noir fraîchement moulu

### Préparation :

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

## ● Gaufres brownies belges

### Plaques interchangeables :

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

### Ingrédients :

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

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

### Préparation :

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

## ● Brochettes de crevettes aux prunes

### Plaques interchangeables :

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

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## ● Nettoyage et entretien

### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

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

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

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

| Pièce                        | Méthode de nettoyage                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Appareil à croque-monsieur | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nettoyez la carcasse avec un chiffon légèrement humidifié. Ajoutez, si nécessaire, un peu de produit de nettoyage.</li><li>■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.</li></ul> |

| Pièce                                                                                                                                                                                                                                                                            | Méthode de nettoyage                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Plaques interchangeables    | ■ Lavez les plaques interchangeables avec de l'eau et/ou un produit de nettoyage doux. Les plaques interchangeables peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle. |
| ■ Emplacements aux dessous des plaques interchangeables                                                                                                                                                                                                                          | ■ Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant.                                                                                |
| ■ Élément chauffant                                                                                                                                                                             | ■ Retirer des résidus brûlés, attachés : Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois.                                                            |
| ■ Verrouillage                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                  |
| ■ N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.                                                                                                                               |                                                                                                                                                                  |
| ■ Après le nettoyage et avant la réutilisation du produit : Séchez bien toutes les pièces.                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                  |

## ● Dépannage

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

## ● Rangement

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

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

## ● Mise au rebut

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



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



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

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



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



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

## ● Garantie

### **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 défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

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

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

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

## Faire valoir sa garantie

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

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

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

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

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

## Service après-vente

### **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

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

### **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

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



|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> ..... | Pagina 52 |
| <b>Inleiding</b> .....                            | Pagina 52 |
| Beoogd gebruik .....                              | Pagina 53 |
| Leveringsomvang .....                             | Pagina 53 |
| Onderdelenbeschrijving .....                      | Pagina 53 |
| Technische gegevens .....                         | Pagina 53 |
| <b>Veiligheidstips</b> .....                      | Pagina 53 |
| <b>Voor het eerste gebruik</b> .....              | Pagina 57 |
| <b>Installatie</b> .....                          | Pagina 57 |
| <b>Bediening</b> .....                            | Pagina 58 |
| Sandwiches bakken .....                           | Pagina 58 |
| Grillen .....                                     | Pagina 59 |
| Wafels bakken .....                               | Pagina 59 |
| <b>Recepten</b> .....                             | Pagina 60 |
| Tonijnsandwich .....                              | Pagina 60 |
| Kalkoensandwich .....                             | Pagina 60 |
| Belgische wafels .....                            | Pagina 60 |
| Bosbessenwafels .....                             | Pagina 61 |
| Ham-/kaaswafels .....                             | Pagina 61 |
| Belgische browniewafels .....                     | Pagina 62 |
| Garnalenspies met pruimen .....                   | Pagina 62 |
| <b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....             | Pagina 63 |
| <b>Probleemoplossing</b> .....                    | Pagina 64 |
| <b>Opbergen</b> .....                             | Pagina 64 |
| <b>Afvoer</b> .....                               | Pagina 64 |
| <b>Garantie</b> .....                             | Pagina 65 |

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

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

## SANDWICHMAKER

### ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering.

Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

## ● Beoogd gebruik

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

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

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

## ● 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.

- 1x Sandwichmaker
- 3x Sets wisselplaten
- 1x Gebruiksaanwijzing

## ● Onderdelenbeschrijving

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

## ● Technische gegevens

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| Voedingsspanning:           | 220–240 V~,<br>50/60 Hz |
| Energieverbruik:            | 750 W                   |
| Veiligheidsklasse:          | I                       |
| GS-gecertificeerd (TÜV SÜD) |                         |



## Veiligheidstips

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

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 gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

## **Beoogd gebruik**

### **⚠ WAARSCHUWING!**

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

## **Elektrische veiligheid**

### **⚠ GEVAAR! 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 niet aan tijdens of direct na gebruik.

## **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.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.

- Controleer, voordat u het product aansluit op het lichtnet, 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.
- Gebruik het product niet zonder dat er wisselplaten in geplaatst zijn.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de wisselplaten bekneeld zit of de zijkanten van de wisselplaten raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden.  
Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Er hoeven door de gebruiker geen maatregelen te worden getroffen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. Het product stelt zich automatisch in op 50 of 60 Hz.

## 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.

### ● **Voor het eerste gebruik**

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

### **TIPS:**

- De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.
- Gooi het eerste paar wafels weg.

### ● **Installatie**

 **WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.** Voor u de wisselplaten , ,  in het product plaatst of ze eruit verwijdert: Trek de netstekker  uit het stopcontact.

 **GEVAAR! Gevaar voor brandwonden.** De wisselplaten , ,  mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

### **Wisselplaten in het product plaatsen**

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

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



## Wisselplaten verwijderen

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

## ● Bediening

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

| Controlelampje                            | Status                    |
|-------------------------------------------|---------------------------|
| Rood controlelampje [2] aan               | Product is ingeschakeld   |
| Rood controlelampje [2] uit               | Product is uitgeschakeld  |
| Het groene controlelampje [3] brandt niet | Product warmt opnieuw op. |
| Groen controlelampje [3] aan              | Baktemperatuur bereikt.   |

**i TIP:** Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje [3] af en toe uit en dan weer aan. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de gebruikstemperatuur is bereikt.

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

## Aanbevolen bak-/grilltijden

|                      |                                                            |
|----------------------|------------------------------------------------------------|
| Sandwiches           | 3 tot 4 minuten                                            |
| Grillen              | 4 tot 9 minuten<br>(controleer regelmatig de gaartoestand) |
| Wafels (zoet/pittig) | 7 minuten                                                  |

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

## ● Sandwiches bakken

Geschikt voor: Sandwiches met zoete of pittige vulling

### Wisselplaten:

Sandwichplaten (boven- en onderplaat) [11]

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

**i TIP:** Het bakken duurt ongeveer 3 tot 4 minuten. Afhankelijk van hoe knapperig de sandwiches moeten zijn, kan de baktijd verlengd of verkort worden.

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

## ● Grillen

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

### Wisselplaten:

Grillplaat (boven- en onderplaat) **12**

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

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

**i TIP:** Het grillen duurt ongeveer 4 tot 9 minuten. Controleer regelmatig in hoeverre de spijzen gaar zijn.

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

## ● Wafels bakken

Geschikt voor: Zoete of pittige wafels

### Wisselplaten:

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

- Open de vergrendeling **1**. Open het product.
- Gebruik een lepel van hout of van hittebestendig kunststof om het deeg op de onderste wafelplaat **13** te gieten. Gebruik geen metalen lepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de wafelplaten kan beschadigen.
- Doe niet teveel deeg op de onderste wafelplaat **13**.
- Sluit het product. Sluit de vergrendeling **1**. Het deeg wordt nu gebakken.

**i TIP:** Het bakken duurt ca. 7 minuten. Afhankelijk van hoe bruin de wafels moeten zijn, kan de baktijd verlengd of verkort worden.

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

## ● **Recepten**

### ● **Tonijnsandwich**

#### **Wisselplaten:**

Sandwichplaten (boven- en onderplaat) **11**

#### **Ingrediënten:**

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

#### **Bereiding:**

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

### ● **Kalkoensandwich**

#### **Wisselplaten:**

Sandwichplaten (boven- en onderplaat) **11**

#### **Ingrediënten:**

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

#### **Bereiding:**

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

### ● **Belgische wafels**

#### **Wisselplaten:**

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

#### **Ingrediënten:**

|          |               |
|----------|---------------|
| 5        | eieren        |
| 250 g    | Boter         |
| 200 g    | Suiker        |
| 400 ml   | Melk          |
| 500 g    | Bloem         |
| 2 pakjes | Vanillesuiker |
| 5 g      | Bakpoeder     |

### **Bereiding:**

- Product voorverwarmen.
- Meng in een de middelgrote schaal de eieren, vanillesuiker, suiker en boter.
- Bakpoeder, ongeveer de helft van de meel en de helft van de melk in een schaal doen en dooreenroeren.
- Voeg dan de rest van de bloem en de melk toe. Roer totdat het deeg romig is geworden.
- Beide wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden. 7 minuten lang bakken.

### **● Bosbessenwafels**

#### **Wisselplaten:**

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

#### **Ingrediënten:**

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 120 ml | Plantaadige olie               |
| 250 ml | Melk                           |
| 2      | Eieren                         |
| 200 g  | Suiker                         |
| 170 g  | Bloem                          |
| 2,5 g  | Bakpoeder                      |
| 130 g  | Bosbessen (vers of ingevroren) |

#### **Bereiding:**

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

### **● Ham-/kaaswafels**

#### **Wisselplaten:**

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

#### **Ingrediënten:**

|              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| 570 g        | Diepgekoelde Rösti-aardappels      |
| 225 g        | Zwarte Woud-ham, in stukjes gehakt |
| 200 g        | Geraspte Cheddark kaas             |
| 3            | grote eieren, opgeklopt            |
| 2 tenen      | Knoflook (gehackt)                 |
| 2 theelepels | Gehakte verse blaadjes peterselie  |
| ½ theelepel  | Gedroogde tijm                     |
| ¼ theelepel  | Geroookte paprika                  |

Met zout en vers gemalen zwarte peper op smaak brengen

#### **Bereiding:**

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

## ● Belgische browniewafels

### Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

### Ingrediënten:

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| 180 g        | Patentbloem                 |
| 65 g         | Ongezoet cacaopoeder        |
| 20 g         | Kristalsuiker               |
| 1 theelepel  | Bakpoeder                   |
| 1 theelepel  | Zeezout                     |
| 10 eetlepels | Gesmolten boter, ongezoeten |
| 2            | grote eieren                |
| 2 theelepels | Vanille-extract             |
| 60 ml        | Water                       |
| 120 g        | Kleine stukjes chocolade    |

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

### Bereiding:

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

## ● Garnalenspies met pruimen

### Wisselplaten:

Grillplaat (boven- en onderplaat) 12

### Ingrediënten:

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

### Bereiding:

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

## ● Schoonmaken en onderhoud

**⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet.

**⚠ 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.

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

| Onderdeel       | Schoonmaakmethode                                                                                                                                                                                    |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Sandwichmaker | ■ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Voeg, indien nodig, een beetje afwasmiddel toe.<br>■ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen. |

| Onderdeel                                                                                                                         | Schoonmaakmethode                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Wisselplaten<br>11, 12, 13                                                                                                      | ■ Spoel de wisselplaten af met water en/of een mild schoonmaakmiddel. De wisselplaten kunnen ook in de vaatwasser worden schoongemaakt. |
| ■ Tussenruimtes aan de onderkant van de wisselplaten                                                                              | ■ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier.                                                                          |
| ■ Verwarmings-element 6                                                                                                           | ■ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies.                                      |
| ■ Vergrendeling 1                                                                                                                 |                                                                                                                                         |
| ■ Gebruik voor het schoonmaken van het product en de hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels. |                                                                                                                                         |
| ■ Na het schoonmaken en voor het opnieuw gebruiken van het product: Droog alle onderdelen zorgvuldig af.                          |                                                                                                                                         |

## ● Probleemoplossing

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

## ● 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.
  - Roll het aansluitsnoer **4** om het kabelhaspel **5** aan de onderkant van het product.
  - Bewaar het product in de originele verpakking als het niet wordt gebruikt.
  - Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

## ● Afvoer

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



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



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

## Afwikkeling in geval van garantie

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

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

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

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

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

### Service

#### **Service Nederland**

Tel.: 08000225537

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

#### **Service België**

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

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





|                                      |        |    |
|--------------------------------------|--------|----|
| <b>Używane ostrzeżenia i symbole</b> | Strona | 67 |
| <b>Wstęp</b>                         | Strona | 67 |
| Używać zgodnie z przeznaczeniem      | Strona | 68 |
| Zakres dostawy                       | Strona | 68 |
| Opis części                          | Strona | 68 |
| Dane techniczne                      | Strona | 68 |
| <b>Instrukcje bezpieczeństwa</b>     | Strona | 68 |
| <b>Przed pierwszym użyciem</b>       | Strona | 72 |
| <b>Montaż</b>                        | Strona | 72 |
| <b>Obsługa</b>                       | Strona | 73 |
| Pieczenie tostów                     | Strona | 73 |
| Grillowanie                          | Strona | 74 |
| Pieczenie gofrów                     | Strona | 74 |
| <b>Przepisy</b>                      | Strona | 75 |
| Tost z tuńczykiem                    | Strona | 75 |
| Tost z indykiem                      | Strona | 75 |
| Gofry belgijskie                     | Strona | 75 |
| Gofry jagodowe                       | Strona | 76 |
| Gofry z szynką lub serem             | Strona | 76 |
| Brązowe gofry belgijskie             | Strona | 77 |
| Szaszłyki z krewetkami i śliwkami    | Strona | 77 |
| <b>Czyszczenie i konserwacja</b>     | Strona | 78 |
| <b>Usuwanie usterek</b>              | Strona | 79 |
| <b>Przechowywanie</b>                | Strona | 79 |
| <b>Utylizacja</b>                    | Strona | 79 |
| <b>Gwarancja</b>                     | Strona | 80 |

## Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia. |  | Prąd przemienny/napięcie przemienne                                             |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                              | <b>Hz</b>                                                                         | Herc (częstotliwość sieciowa)                                                   |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                              | <b>W</b>                                                                          | Wat                                                                             |
|  | <b>OSTRZEŻENIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.             |  | <b>RADA:</b> Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.   |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                              |  | Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.                               |
|  | <b>OSTROŻNIE!</b> Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.                |  | Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!                                    |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                              |  | Uwaga, gorąca powierzchnia!                                                     |
|  | To urządzenie posiada klasę ochrony I i musi być uziemione.                                                                                                                                  |  | Bezpieczna żywność<br>Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach. |
|  | Płytki wymienne <b>11</b> , <b>12</b> i <b>13</b> można myć w zmywarce.                                                                                                                      | <b>CE</b>                                                                         | Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu. |

## OPIEKACZ

### ● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

## ● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

## ● Zakres dostawy

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

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

## ● Opis części

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

## ● Dane techniczne

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Napięcie wejściowe: | 220–240 V~,<br>50/60 Hz |
| Pobór mocy:         | 750 W                   |
| Stopień ochrony:    | I                       |

Certyfikat (TÜV SÜD)



## 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 związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, gdy jest nadzorowany lub pouczony o bezpiecznym użyciu produktu i wynikających z niego zagrożeniach.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.

- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.

### **Używać zgodnie z przeznaczeniem**

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

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

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

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

### **Ryzyko poparzenia!**

Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

## **OSTRZEŻENIE!**

### **Niebezpieczeństwo**

**porażenia prądem!** Nie zanurzać 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.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.

- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

## Obsługa

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie należy używać produktu bez włożonych płytek wymiennych.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewniać się, że kabel zasilający nie jest przycięty wymiennymi foremkami ani że nie dotyka krawędzi tych foremek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane.  
W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Ze strony użytkownika nie jest wymagane żadne działanie, aby dostosować produkt do częstotliwości 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.

## Czyszczenie i przechowywanie

### ⚠ **OSTRZEŻENIE!**

#### **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!**

Wylączyć produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

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

### ● **Przed pierwszym użyciem**

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

### ❗ **RADY:**

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

### ● **Montaż**

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

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia.** Płytek wymiennych [11], [12], [13] nie wolno wymieniać i usuwać bezpośrednio po zakończeniu używania. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

### **Wkładanie wymiennych foremek**

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

❗ **RADA:** Używać wymiennych płytek tylko tego samego typu.

## Wymywanie wymiennych foremek

- Otworzyć rygiel [1]. Otworzyć produkt.
- Pociągnąć dźwignię zwalniającą [8]. Wyjąć wymienną płytkę.
- Powtórzyć ten krok z drugą płytką.

## Obsługa

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

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

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

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

## Zalecane czasy pieczenia lub grillowania

|                              |                                                     |
|------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Kanapki                      | 3 do 4 minut                                        |
| Grillowanie                  | 4 do 9 minut<br>(regularnie sprawdzać stan potrawy) |
| Gofry (słodkie lub pikantne) | 7 minut                                             |

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

## Pieczenie tostów

Nadaje się do: Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub pikantnym

### Płytki wymienne:

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

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

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



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

## ● Grillowanie

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

### Płytki wymienne:

Płytki do grillowania (górna i dolna płytka) [12]

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

### ⚠ OSTROŻNIE! Ryzyko rozprysków.

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

- ❗ **RADA:** Proces grillowania trwa ok. 4 do 9 minut. Regularnie sprawdzać stan potrawy.

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

## ● Pieczenie gofrów

Nadaje się do: Słodkich lub pikantnych gofrów

### Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górna i dolna płytka) [13]

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

- ❗ **RADA:** Proces pieczenia trwa ok. 7 minuty. W zależności od tego, jak brązowe powinny być gofry, czas pieczenia można skrócić lub wydłużyć.

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

## ● Przepisy

### ● Tost z tuńczykiem

#### Płytki wymienne:

Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) [11]

#### Składniki:

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

#### Przygotowanie:

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

### ● Tost z indykiem

#### Płytki wymienne:

Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) [11]

#### Składniki:

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

#### Przygotowanie:

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

### ● Gofry belgijskie

#### Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górna i dolna płytka) [13]

#### Składniki:

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

### Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W średniej wielkości misce wymieszać jajka, cukier waniliowy, cukier i masło.
- Wymieszać w misce proszek do pieczenia, około połowy mąki i połowę mleka.
- Dodać pozostałą mąkę i mleko. Mieszać, aż ciasto będzie mieć konsystencję kremu.
- Obie płytki wymienne [13] spryskać aerozolem do gotowania.
- Na dolnej foremce wymiennej rozłożyć równomiernie ciasto. Piec przez 7 minut.

### ● Gofry jagodowe

#### Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górna i dolna płytka) [13]

#### Składniki:

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

#### Przygotowanie:

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

### ● Gofry z szynką lub serem

#### Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górna i dolna płytka) [13]

#### Składniki:

|                                                   |                                            |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 570 g                                             | Zamrożonych ziemniaków Rösti               |
| 225 g                                             | Pokrojonej w kostkę szynki szwarcwaldzkiej |
| 200 g                                             | Rozdrobnionego sera cheddar                |
| 3                                                 | Duże jajka, ubite                          |
| 2 ząbki                                           | Czosnku (posiekanego)                      |
| 2 łyżeczki                                        | Posiekanych listków świeżej pietruszki     |
| ½ łyżeczki                                        | Suszonego tymianku                         |
| ¼ łyżeczki                                        | Wędzonej papryki                           |
| Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem |                                            |

#### Przygotowanie:

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

## ● Brązowe gofry belgijskie

### Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 13

### Składniki:

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

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

### Przygotowanie:

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

## ● Szaszłyki z krewetkami i śliwkami

### Płytki wymienne:

Płytki do grillowania (górną i dolną płytką) 12

### Składniki:

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

### Przygotowanie:

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

## ● **Czyszczenie i konserwacja**

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

Przed czyszczeniem: Zawsze odłączyć produkt od źródła zasilania.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko**

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

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

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

| Część      | Sposób czyszczenia                                                                                                                                                    |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Opiekacz | ■ Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodać trochę detergentu.<br>■ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu. |

| Część                                                                                                                       | Sposób czyszczenia                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Płytki wymienne<br>11, 12, 13                                                                                             | ■ Płytki wymienne myć wodą i/lub łagodnym detergentem. Płytki wymienne można również czyścić w zmywarce.        |
| ■ Szczeliny na spodzie wymiennych płytek                                                                                    | ■ Usuwanie tłuszczów i płynów: Kawałkiem papierowego ręcznika.                                                  |
| ■ Element grzejny 6                                                                                                         | ■ Usuwanie przylegających, przypalonych resztek: Używać drewnianej szpatułki lub małych drewnianych szpikulców. |
| ■ Rygiel 1                                                                                                                  |                                                                                                                 |
| ■ Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek. |                                                                                                                 |
| ■ Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem produktu: Dokładnie wysuszyć wszystkie części.                                    |                                                                                                                 |

## ● Usuwanie usterek

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

## ● Przechowywanie



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko**

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

- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Kabel zasilania **[4]** owinąć wokół uchwytu na kabel zasilania **[5]** na spodzie produktu.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

## ● Utylizacja

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



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



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

## ● Gwarancja

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

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

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

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

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

## Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

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

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@lidl.pl](mailto:owim@lidl.pl)



|                                               |        |    |
|-----------------------------------------------|--------|----|
| <b>Použitá výstražná upozornění a symboly</b> | Strana | 82 |
| <b>Úvod</b>                                   | Strana | 82 |
| Použití v souladu s určením                   | Strana | 83 |
| Rozsah dodávky                                | Strana | 83 |
| Popis dílů                                    | Strana | 83 |
| Technické údaje                               | Strana | 83 |
| <b>Bezpečnostní pokyny</b>                    | Strana | 83 |
| <b>Před prvním použitím</b>                   | Strana | 87 |
| <b>Montáž</b>                                 | Strana | 87 |
| <b>Obsluha</b>                                | Strana | 88 |
| Pečení sendvičů                               | Strana | 88 |
| Grilování                                     | Strana | 89 |
| Pečení vaflí                                  | Strana | 89 |
| <b>Recepty</b>                                | Strana | 90 |
| Tuňákový sendvič                              | Strana | 90 |
| Krutí sendvič                                 | Strana | 90 |
| Belgické vafle                                | Strana | 90 |
| Borůvkové vafle                               | Strana | 91 |
| Šunkové/sýrové vafle                          | Strana | 91 |
| Belgické hnědé vafle                          | Strana | 92 |
| Krevetové špízy se švestkami                  | Strana | 92 |
| <b>Čištění a péče</b>                         | Strana | 93 |
| <b>Odstraňování poruch</b>                    | Strana | 94 |
| <b>Skladování</b>                             | Strana | 94 |
| <b>Zlikvidování</b>                           | Strana | 94 |
| <b>Záruka</b>                                 | Strana | 95 |



## Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

## SENDVIČOVAČ

### ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci.

Před použitím výrobku se 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 vafelí, sendvičů a ke grilování. Nepoužívejte ho pro jiné účely.

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

## ● Rozsah dodávky

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

- 1x Sendvičovač
- 3x Výměnné sady desek
- 1x Návod na obsluhu

## ● Popis dílů

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

## ● Technické údaje

Vstupní napětí: 220–240 V~,  
50/60 Hz

Příkon: 750 W

Ochranná třída: I

Certifikované GS (TÜV SÜD)



## Bezpečnostní pokyny

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

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu 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**

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

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

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

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

- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a připojného vedení.

## **Použití v souladu s určením**

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

## **Elektrická bezpečnost**

**⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

**⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!** Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

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

**⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.

- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojný vedení na poškození. Když je přípojný vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.
- Chraňte přípojný vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojný vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

## Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, Když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vložených výměnných desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojně vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Ze strany uživatele nejsou zapotřebí žádná opatření, aby se výrobek nastavil na 50 nebo 60 Hz. Výrobek se automaticky nastaví na 50 nebo 60 Hz.

## 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 přípojný vedení.
  - Chraňte výrobek, přípojný 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.

## ● Před prvním použitím

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

### ① UPOZORNĚNÍ:

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

## ● Montáž

- ⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem.** Předtím, než výměnné desky [11], [12], [13] vložíte/vyjmete: Vytáhněte síťovou zástrčku [4] ze zásuvky.

- ⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin.** Výmenné desky [11], [12], [13] nesmí být vyměněny/odstraněny bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

### Vložte výměnné desky

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

## Odebrat výměnné desky

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

## ● Obsluha

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

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

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

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

## Doporučené doby pečení/grilování

|                                |                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Sendviče                       | 3 až 4 minuty                                          |
| Grilování                      | 4 až 9 minut<br>(pravidelně kontrolujte stav přípravy) |
| Vafle (sladké / výrazné chuti) | 7 minut                                                |

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

## ● Pečení sendvičů

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

### Výměnné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) [11]

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

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

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

## ● Grilování

Vhodné pro: Grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny

### Výměnné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) **12**

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

### **⚠ OPATRNĚ! Nebezpečí vystříknutí.**

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

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

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

## ● Pečení vafli

Vhodné pro: Sladké vafle nebo vafle výrazné chuti

### Výměnné desky:

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

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

- ❗ UPOZORNĚNÍ:** Postup pečení trvá přibližně 7 minut. V závislosti na tom, jak hnědé vafle mají být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.



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

## ● **Recepty**

### ● **Tuňákový sendvič**

#### **Výměnné desky:**

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

#### **Přísady:**

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

#### **Příprava:**

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

### ● **Krůtí sendvič**

#### **Výměnné desky:**

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

#### **Přísady:**

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

#### **Příprava:**

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

### ● **Belgické vafle**

#### **Výměnné desky:**

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

#### **Přísady:**

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| 5         | Vejce             |
| 250 g     | Máslo             |
| 200 g     | Cukru             |
| 400 ml    | Mléka             |
| 500 g     | Mouky             |
| 2 balíčky | Vanilkového cukru |
| 5 g       | Prášku do pečiva  |

### Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Ve středně velké misce smíchejte vejce, vanilkový cukr, cukr a máslo.
- Prášek na pečení, asi polovinu mouky a polovinu mléka dejte do mísy a promíchejte.
- Přidejte zbývající mouku a mléko. Míchejte, až je těsto krémové.
- Nastříkejte obě výměnné desky [13] sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Pečte 7 minut.

### ● Borůvkové vafle

#### Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

#### Přísady:

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 120 ml | Rostlinného oleje                  |
| 250 ml | Mléka                              |
| 2      | Vejce                              |
| 200 g  | Cukru                              |
| 170 g  | Mouky                              |
| 2,5 g  | Prášku do pečiva                   |
| 130 g  | Borůvek (čerstvých nebo mražených) |

#### Příprava:

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

### ● Šunkové/sýrové vafle

#### Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

#### Přísady:

|                                             |                                             |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 570 g                                       | Zmrazených brambor Rosti                    |
| 225 g                                       | Schwarzwaldské šunky, nakrájené na kostičky |
| 200 g                                       | Strouhaného sýru čedar                      |
| 3                                           | Velká vejce, našlehaná                      |
| 2 stroužky                                  | Česneku (nasekaného)                        |
| 2 čajové lžičky                             | Nasekaných čerstvých listů petrželky        |
| ½ čajové lžičky                             | Sušeného tymiánu                            |
| ¼ čajové lžičky                             | Uzené papriky                               |
| Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem |                                             |

#### Příprava:

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

## ● Belgické hnědé vafle

### Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

### Přísady:

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

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

### Příprava:

- Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho stranou trochu vychladnout.
- V malé misce smíchejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Vaječnou směs nalijte do suché hmoty. Rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Přidejte čokoládové kousky.
- Nastříkejte obě výměnné desky [13] sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Pečte přibližně 3 minuty.
- Nadzdvihněte víko a zkontrolujte vafle. Vafle by měly být plně vytvořené, ale měkké.
- Podávejte s práškovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

## ● Krevetové špízy se švestkami

### Výměnné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

### Přísady:

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

### Příprava:

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

## ● Čištění a péče

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

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

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

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

| Díl           | Způsob čištění                                                                                                                                                         |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Sendvičovač | ■ Otřete kryt lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu čistícího prostředku.<br>■ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny. |

| Díl                                                                                                                 | Způsob čištění                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Výměnné desky<br>11, 12, 13                                                                                       | ■ Opláchněte výměnné desky vodou a/nebo použijte jemný čistící prostředek. Výměnné desky lze také mýt v myčce nádobí. |
| ■ Meziprostory na spodních stranách desek                                                                           | ■ Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír.                                                                 |
| ■ Topný článek 6                                                                                                    | ■ Přílnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špízky.                          |
| ■ Zámek 1                                                                                                           |                                                                                                                       |
| ■ Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čistící prostředky nebo tvrdé kartáče. |                                                                                                                       |
| ■ Po vyčištění a před dalším použitím výrobku: Pečlivě osušte všechny díly.                                         |                                                                                                                       |

## ● Odstraňování poruch

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

## ● Skladování

### **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!**

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

## ● Zlikvidování

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



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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu. Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

## ● Záruka

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

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

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

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

## Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456\_7890) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

### Servis

 **Servis Česká republika**  
Tel.: 800600632  
E-Mail: owim@lidl.cz



|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| <b>Použité výstražné upozornenia a symboly</b> | Strana 97  |
| <b>Úvod</b>                                    | Strana 97  |
| Používanie v súlade s určením                  | Strana 98  |
| Rozsah dodávky                                 | Strana 98  |
| Popis súčiastok                                | Strana 98  |
| Technické údaje                                | Strana 98  |
| <b>Bezpečnostné upozornenia</b>                | Strana 98  |
| <b>Pred prvým použitím</b>                     | Strana 102 |
| <b>Montáž</b>                                  | Strana 102 |
| <b>Obsluha</b>                                 | Strana 103 |
| Zapekanie sendvičov                            | Strana 103 |
| Grilovanie                                     | Strana 104 |
| Pečenie vaflí                                  | Strana 104 |
| <b>Recepty</b>                                 | Strana 105 |
| Sendvič s tuniakom                             | Strana 105 |
| Sendvič s moriakom                             | Strana 105 |
| Belgické vafle                                 | Strana 105 |
| Čučoriedkové vafle                             | Strana 106 |
| Šunkové/syrové vafle                           | Strana 106 |
| Belgické vafle Brownie                         | Strana 107 |
| Krevetové špízy so slivkami                    | Strana 107 |
| <b>Čistenie a starostlivosť</b>                | Strana 108 |
| <b>Odstránenie porúch</b>                      | Strana 109 |
| <b>Skladovanie</b>                             | Strana 109 |
| <b>Likvidácia</b>                              | Strana 109 |
| <b>Záruka</b>                                  | Strana 110 |

## Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie. |  | Striedavý prúd/striedavé napätie                                                                      |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       | <b>Hz</b>                                                                         | Hertz (sieťová frekvencia)                                                                            |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       | <b>W</b>                                                                          | Watt                                                                                                  |
|  | <b>VÝSTRAHA!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.           |  | <b>UPOZORNENIE:</b> Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie. |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |  | Produkt používajte len v suchých interiéroch.                                                         |
|  | <b>POZOR!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.           |  | Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!                                                              |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                       |  | Pozor, horúci povrch!                                                                                 |
|  | Tento prístroj je zaradený do triedy ochrany I a musí byť uzemnený.                                                                                                                                   |  | Bezpečný pre potraviny<br>Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.   |
|  | Vymeniteľné platne 11, 12 a 13 sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.                                                                                                                                | <b>CE</b>                                                                         | Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.                         |

## TOASTOVAČ

### ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.

Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.



## ● Používanie v súlade s určením

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

## ● Rozsah dodávky

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

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

## ● Popis súčiastok

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

## ● Technické údaje

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

Príkon: 750 W

Trieda ochrany: I

GS certifikovaný (TÜV SÜD)



## Bezpečnostné upozornenia

**PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNNI A POKYNNI 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 nenechávajú bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

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

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, len ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú s produktom hrať.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájacímu káblu.

### **Používanie v súlade s určením**

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

### **Elektrická bezpečnosť**

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO!**  
**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.

## **VÝSTRAHA!**

### **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

## **VÝSTRAHA!**

### **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

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

- Pred pripojením produktu 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 nepoužívajte bez vloženia vymeniteľných platní.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi vymeniteľnými platňami, alebo aby sa nedotýkal hrán vymeniteľných platní.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť tento 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.
- Na strane používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť pri nastavovaní produktu na 50 alebo 60 Hz. Produkt sa na 50 resp. 60 Hz nastaví automaticky.

## 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.

### ● **Pred prvým použitím**

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

### **❗ UPOZORNENIA:**

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

### ● **Montáž**

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

**⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia.** Vymeniteľné platne **[11]**, **[12]**, **[13]** sa nesmú vkladaf/odstraňovať bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

### **Vloženie vymeniteľných platní**

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

**❗ UPOZORNENIE:** Vkladajte len vymeniteľné platne rovnakého typu.

## Vyberanie vymeniteľných platní

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

## ● Obsluha

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

| Kontrolka             | Stav                            |
|-----------------------|---------------------------------|
| Červená kontrolka [2] | Produkt zapnutý                 |
| Červená kontrolka [2] | Produkt vypnutý                 |
| Zelená kontrolka [3]  | Produkt sa opäť zahrieva/hreje. |
| Zelená kontrolka [3]  | Dosiahla sa teplota pečenia.    |

❗ **UPOZORNENIE:** Počas prevádzky sa zelená kontrolka [3] priebežne zapína a vypína. Toto ukazuje, že produkt sa znova zahrieva na prevádzkovú teplotu.

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

## Odporúčaná doba pečenia/grilovania

|                              |                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Zapekané sendviče            | 3 až 4 minúty                                         |
| Grilovanie                   | 4 až 9 minút<br>(pravidelne kontrolujte stav pečenia) |
| Vafle (sladké/<br>chrumkavé) | 7 minút                                               |

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

## ● Zapekanie sendvičov

Vhodné pre: Sendviče so sladkou alebo výdatnou plnkou

### Vymeniteľné platne:

Sendvičové platne (vrchné a spodné platne) [11]

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

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

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

## ● Grilovanie

Vhodné pre: Grilovanie malých kúskov mäsa, klobásky, zeleniny

### Vymeniteľné platne:

Grilovacie platne (vrchné a spodné platne) [12]

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

### ⚠ POZOR! Nebezpečenstvo prskania.

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

- ① **UPOZORNENIE:** Grilovanie trvá asi 4 až 9 minút. Pravidelne kontrolujte stav grilovania.

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

## ● Pečenie vafli

Vhodné pre: Sladké alebo výdatné vafle

### Vymeniteľné platne:

Vafľové platne (vrchné a spodné platne) [13]

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

- ① **UPOZORNENIE:** Pečenie trvá asi 7 minút. Vždy podľa toho, aký stupeň zhnednutia chcete dosiahnuť, môžete čas pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

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

## ● Recepty

### ● Sendvič s tuniakom

#### Vymeniteľné platne:

Sendvičové platne (vrchné a spodné platne) **11**

#### Prísady:

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

#### Príprava:

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

### ● Sendvič s moriakom

#### Vymeniteľné platne:

Sendvičové platne (vrchné a spodné platne) **11**

#### Prísady:

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

#### Príprava:

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

### ● Belgické vafle

#### Vymeniteľné platne:

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

#### Prísady:

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



### Príprava:

- Predhrejte produkt.
- V stredne veľkej miske zmiešajte vajíčka, vanilkový cukor, cukor a maslo.
- Pridajte do misky prášok do pečiva, asi polovicu múky a polovicu mlieka a premiešajte.
- Pridajte zvyšnú múku a mlieko. Miešajte, pokým cesto nebude krémové.
- Obe vymeniteľné platne [13] nasprejujte tukom.
- Na spodnú platňu rovnomerne naneste cesto. Pečte 7 minút.

### ● Čučoriedkové vafle

#### Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) [13]

#### Prísady:

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

### Príprava:

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

### ● Šunkové/syrové vafle

#### Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) [13]

#### Prísady:

- |            |                                           |
|------------|-------------------------------------------|
| 570 g      | Mrazených strúhaných zemiakov             |
| 225 g      | Schwarzwaldskej šunky nakrájanej na kocky |
| 200 g      | Nastrúhaného syra čedar                   |
| 3          | Veľké vajcia, vyšľahané                   |
| 2 strúčiky | Cesnaku (pretlačené)                      |
| 2 ČL       | Čerstvej posekanej petržlenovej vňate     |
| ½ ČL       | Sušeného tymiánu                          |
| ¼ ČL       | Sušenej papriky                           |
- Dochuťte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením

### Príprava:

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

## ● Belgické vafle Brownie

### Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) 13

### Prísady:

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

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

### Príprava:

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

## ● Krevetové špízy so slivkami

### Vymeniteľné platne:

Grilovacie platne (vrchné a spodné platne) 12

### Prísady:

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

### Príprava:

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

## ● Čistenie a starostlivosť

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

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

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

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

| Diel        | Metóda čistenia                                                                                                                                                            |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Toastovač | ■ Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. Ak je to potrebné, pridajte trochu čistiaceho prostriedku.<br>■ Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu. |

| Diel                                                                                                                  | Metóda čistenia                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Vymeniteľné platne <b>11, 12, 13</b>                                                                                | ■ Vymeniteľné platne opláchnite vodou a/alebo jemným čistiacom prostriedkom. Vymeniteľné platne je možné čistiť aj v umývačke riadu. |
| ■ Medzipriestory na spodnej strane vymeniteľných platní                                                               | ■ Odstráňte tuk a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera.                                                                      |
| ■ Ohrievací prvok <b>6</b>                                                                                            | ■ Odstráňte prilepené, pripálené zvyšky: Použite drevenú stierku alebo malú drevenú varešku.                                         |
| ■ Zaisťovací uzáver <b>1</b>                                                                                          |                                                                                                                                      |
| ■ Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy. |                                                                                                                                      |
| ■ Po čistení a pred opätovným použitím produktu: Všetky časti dôkladne osušte.                                        |                                                                                                                                      |

## ● Odstránenie porúch

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

## ● Skladovanie

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

## ● Likvidácia

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



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



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

## ● Záruka

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

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

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

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

## Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456\_7890) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

### Servis



**Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| <b>Indicaciones de advertencia y símbolos empleados</b> | Página 112 |
| <b>Introducción</b>                                     | Página 112 |
| Uso conforme a lo previsto                              | Página 113 |
| Volumen de suministro                                   | Página 113 |
| Descripción de las piezas                               | Página 113 |
| Datos técnicos                                          | Página 113 |
| <b>Indicaciones de seguridad</b>                        | Página 113 |
| <b>Antes del primer uso</b>                             | Página 117 |
| <b>Montaje</b>                                          | Página 117 |
| <b>Funcionamiento</b>                                   | Página 118 |
| Hornear sandwiches                                      | Página 118 |
| Asado                                                   | Página 119 |
| Hornear los gofres                                      | Página 119 |
| <b>Recetas</b>                                          | Página 120 |
| Sandwich de atún                                        | Página 120 |
| Sandwich de pavo                                        | Página 120 |
| Gofres belgas                                           | Página 120 |
| Gofres de arándanos                                     | Página 121 |
| Gofres de jamón y queso                                 | Página 121 |
| Gofres de Brownie belgas                                | Página 122 |
| Brochetas de gambas con ciruelas                        | Página 122 |
| <b>Limpieza y cuidado</b>                               | Página 123 |
| <b>Subsanación de problemas</b>                         | Página 124 |
| <b>Almacenamiento</b>                                   | Página 124 |
| <b>Eliminación</b>                                      | Página 124 |
| <b>Garantía</b>                                         | Página 125 |

## Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>¡PELIGRO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.          |  | Tensión / corriente alterna                                                                  |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                             | <b>Hz</b>                                                                         | Hertzio (frecuencia de red)                                                                  |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                             | <b>W</b>                                                                          | Watt                                                                                         |
|  | <b>¡ADVERTENCIA!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte. |  | <b>NOTA:</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil. |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                             |  | Utilice el producto solo en espacios interiores secos.                                       |
|  | <b>¡CUIDADO!</b> Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.               |  | ¡Peligro - riesgo de descarga eléctrica!                                                     |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                             |  | ¡Atención, superficie caliente!                                                              |
|  | Este aparato está clasificado como clase de protección I y debe conectarse a tierra.                                                                                                                        |  | Seguridad alimentaria<br>Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.   |
|  | Las placas intercambiables <b>11</b> , <b>12</b> y <b>13</b> son aptas para la limpieza en el lavavajillas.                                                                                                 | <b>CE</b>                                                                         | El marcado CE ratifica la conformidad con las Directivas de la UE aplicables al producto.    |

## SANDWICHERA

### ● 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 conforme a lo previsto

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

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

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a 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.

- 1x Sandwichera
- 3x Juegos de placas intercambiables
- 1x Manual de instrucciones

## ● Descripción de las piezas

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

## ● Datos técnicos

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| Tensión de entrada:      | 220–240 V~,<br>50/60 Hz |
| Consumo de potencia:     | 750 W                   |
| Clase de protección:     | I                       |
| Certificado GS (TÜV SÜD) |                         |



## Indicaciones 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!**

¡Queda anulada su garantía en el caso de daños por la no contemplación 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 por un uso inadecuado o por la no contemplación 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 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 que cuenten con poca experiencia y falta de conocimientos, siempre y cuando se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los peligros que pueden resultar de un mal uso del mismo.
- No permita que los niños jueguen con el producto.

- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

## Uso conforme a lo previsto

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

## Seguridad eléctrica

-  **¡PELIGRO! ¡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.

**⚠ ¡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 está continuamente encendido si se encuentra conectado a la red eléctrica.

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, deje que el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar lo reemplace para evitar riesgos.
- 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 utilice el producto sin las placas intercambiables.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocción, cocina a gas, horno etc.). Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas intercambiables ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión.  
Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- El usuario no necesita adoptar ninguna medida para ajustar el producto a 50 o 60 Hz. El producto se ajusta automáticamente a 50 o 60 Hz.

## 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.

## ● Antes del primer uso

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

### **NOTA:**

- Las primeras veces que se caliente el producto puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente en el entorno.
- Deseche el primer juego de gofres.

## ● Montaje

### ¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga

**eléctrica.** Antes de insertar/quitar las placas intercambiables , , : Desconecte el enchufe  de la toma de corriente.

### ¡PELIGRO! Peligro de quemaduras.

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

### Insertar las placas intercambiables

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

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

## Quitar las placas intercambiables

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

## ● Funcionamiento

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

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

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

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

### Tiempos de horneado/asado recomendados

|                       |                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------|
| Sandwiches            | 3 a 4 minutos                                                  |
| Asado                 | 4 a 9 minutos<br>(compruebe regularmente el estado de cocción) |
| Gofres (dulce/salado) | 7 minutos                                                      |

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

## ● Hornear sandwiches

Apropiado para: Sandwiches con relleno dulce o salado

### Placas intercambiables:

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

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

❗ **NOTA:** El proceso de horneado dura aprox. de 3 a 4 minutos. El tiempo de horneado se puede alargar o acortar en función de cómo quiere que esté de crujiente el sandwich.

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

## ● Asado

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

### Placas intercambiables:

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

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

### ⚠ ¡CUIDADO! Peligro de salpicaduras.

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

- ① **NOTA:** El asado durante aprox. de 4 a 9 minutos. Compruebe regularmente el estado de cocción.

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

## ● Hornear los gofres

Apropiado para: Gofres dulces o salados

### Placas intercambiables:

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

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

- ① **NOTA:** El proceso de horneado durante aprox. 7 minutos. El tiempo de horneado se puede alargar o acortar en función de cómo de dorados quiere que estén los gofres.

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

## ● **Recetas**

### ● **Sandwich de atún**

#### **Placas intercambiables:**

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

#### **Ingredientes:**

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 4 reb. | Pan tostado                |
| 85 g   | Tahina                     |
| 85 g   | Yogur griego bajo en grasa |
| 80 g   | Atún                       |
| 65 g   | Albahaca fresca            |
| 1      | Limón exprimido            |
| 14 ml  | Aceite de oliva            |
| 1 pzc. | Sal                        |
| 1 pzc. | Pimienta                   |

#### **Preparación:**

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

### ● **Sandwich de pavo**

#### **Placas intercambiables:**

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

#### **Ingredientes:**

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 4 reb.    | Pan tostado               |
| 2 lonchas | Queso Gouda joven         |
| 50 g      | Pechuga de pavo fileteado |
| 10 g      | Mostaza                   |
| ½         | Cebolla                   |
| 1 pzc.    | Sal                       |
| 1 pzc.    | Pimienta                  |

#### **Preparación:**

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

### ● **Gofres belgas**

#### **Placas intercambiables:**

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

#### **Ingredientes:**

|          |                    |
|----------|--------------------|
| 5        | Huevos             |
| 250 g    | Mantequilla        |
| 200 g    | Azúcar             |
| 400 ml   | Leche              |
| 500 g    | Harina             |
| 2 Sobres | Azúcar de vainilla |
| 5 g      | Levadura en polvo  |

### Preparación:

- Precalentar el producto.
- Mezclar en una fuente de tamaño medio los huevos, el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla.
- Introducir en la fuente la levadura en polvo, aprox. mitad de harina y mitad de leche, y remover.
- Añadir el resto de miel y leche. Remover hasta que la masa esté cremosa.
- Rociar las dos placas intercambiables **13** con spray para cocinar.
- Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior. Hornear durante 7 minutos.

### ● Gofres de arándanos

#### Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) **13**

#### Ingredientes:

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

#### Preparación:

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

### ● Gofres de jamón y queso

#### Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) **13**

#### Ingredientes:

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

Rectificar con sal y pimienta negra fresca molida

#### Preparación:

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



## ● Gofres de Brownie belgas

### Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) **13**

### Ingredientes:

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

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

### Preparación:

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

## ● Brochetas de gambas con ciruelas

### Placas intercambiables:

Placa para asar (placa superior e inferior) **12**

### Ingredientes:

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

### Preparación:

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

## ● Limpieza y cuidado

**⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de descarga eléctrica!** Antes de la limpieza: Desconecte siempre el producto 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.

**① NOTA:** Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.

| Pieza         | Método de limpieza                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Sandwichera | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. En su caso, añada un poco de detergente.</li> <li>■ No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.</li> </ul> |

| Pieza                                                                                                                                                                                                                                                                                | Método de limpieza                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placas intercambiables <b>11</b>, <b>12</b>, <b>13</b></li> </ul>                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enjuague las placas intercambiables con agua y/o un detergente suave. Las placas intercambiables son aptas también para el lavavajillas.</li> </ul>                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Espacios intermedios en la parte inferior de las placas intercambiables</li> <li>■ Elemento calefactor <b>6</b></li> <li>■ Bloqueo <b>1</b></li> </ul>                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eliminar grasa y líquidos: Use una hoja de papel de cocina.</li> <li>■ Eliminar los restos quemados que se hayan adherido: Utilice una espátula de madera o un pincho de madera pequeño.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ No utilice ningún detergente abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto y sus accesorios.</li> <li>■ Después de la limpieza y antes de volver a utilizar el producto: Seque todas las piezas cuidadosamente.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                              |

## ● Subsanación de problemas

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

## ● Almacenamiento

### ¡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 **5** en la parte inferior del producto.
  - Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
  - Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

## ● Eliminación

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



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



El producto y el material de embalaje son reciclables. Separe los materiales 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 cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y 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 (por ej. IAN 123456\_7890) 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

#### Asistencia en España

Tel.: 900984948

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



|                                                      |          |
|------------------------------------------------------|----------|
| <b>Anvendte advarselssætninger og symboler</b> ..... | Side 127 |
| <b>Indledning</b> .....                              | Side 127 |
| Forskriftsmæssig anvendelse .....                    | Side 128 |
| Leveringsomfang .....                                | Side 128 |
| Beskrivelse af delene .....                          | Side 128 |
| Tekniske data .....                                  | Side 128 |
| <b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....                   | Side 128 |
| <b>Før første ibrugtagning</b> .....                 | Side 132 |
| <b>Montering</b> .....                               | Side 132 |
| <b>Betjening</b> .....                               | Side 133 |
| Bagning af sandwich .....                            | Side 133 |
| Grillning .....                                      | Side 134 |
| Vaffelbagning .....                                  | Side 134 |
| <b>Opskrifter</b> .....                              | Side 135 |
| Tunsandwich .....                                    | Side 135 |
| Kalkunsandwich .....                                 | Side 135 |
| Belgiske vaffer .....                                | Side 135 |
| Blåbær-vaffer .....                                  | Side 136 |
| Skinke-/ostvaffer .....                              | Side 136 |
| Belgiske brownie-vaffer .....                        | Side 137 |
| Rejer på spyd med blommer .....                      | Side 137 |
| <b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....            | Side 138 |
| <b>Fejlafhjælpning</b> .....                         | Side 139 |
| <b>Opbevaring</b> .....                              | Side 139 |
| <b>Bortskaffelse</b> .....                           | Side 139 |
| <b>Garanti</b> .....                                 | Side 140 |

## Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

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

## SANDWICHTOASTER

### ● 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 fremstilling af vafler, sandwiches og til grillning. Anvend ikke produktet til andre formål.

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

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

## ● Leveringsomfang

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

- 1x Sandwichtoaster
- 3x Udskiftelige pladesæt
- 1x Betjeningsvejledning

## ● Beskrivelse af delene

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

## ● Tekniske data

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

Effektforbrug: 750 W

Beskyttelsesklasse: I

GS-certificeret (TÜV SÜD)



## 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 garantiforpligtelserne!

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 kvælningssrisiko.

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

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

- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

## **Forskriftsmæssig anvendelse**

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

## **Elektrisk sikkerhed**

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



### **FARE! Forbrændingsfare!**

Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.

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

 **ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Dette produkt er konstant tilkoblet, når det er tilsluttet netspændingen.

- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnlige 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.

## Betjening

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede udskiftelige plader.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i de udskiftelige plader eller rører pladekanterne.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke.  
Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en strømkapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.
- Brugeren skal ikke foretage sig noget for at omstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet indstiller sig automatisk til 50 eller 60 Hz.

## Rengøring og opbevaring

### **ADVARSEL! Fare for**

**kvæstelser!** Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres eller når det ikke er i brug.

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

## ● Før første ibrugtagning

- Fjern emballagen. Kontrollér, at alle dele er komplette.
- Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm.  
Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden ingredienser, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.
- Rengør produktet og tilbehøret (se afsnit "Rengøring og vedligeholdelse").

### **BEMÆRK:**

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- Kassér de først bagte vaffer.

## ● Montering

### **ADVARSEL! Fare for elektriske stød.**

Før de udskiftelige plader    isættes/udtages: Træk netstikket  ud af stikkontakten.



**FARE! Forbrændingsfare.** De udskiftelige plader    må ikke udskiftes/udtages umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

### Isætning af udskiftelige plader

- Låsen  åbnes. Produktet åbnes.
  - Anbring de indvendige låsekroge  i den udskiftelige plades store krogklemmer .
  - Tryk den udskiftelige plade nedad til den falder i hak.
  - Gentag dette trin på produktets anden side.
-  **BEMÆRK:** Monter kun udskiftelige plader af samme type.

## Udtagning af udskiftelige plader

- Låsen **1** åbnes. Produktet åbnes.
- Træk i låsehåndtaget **8**. Fjern de udskiftelige plader.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

## ● Betjening

- **Forberedelse:** Både de øverste og nederste udskiftelige plader **11**, **12**, **13** smøres med en egnet spiseolie.
- Tilkobling af produktet: Tilslut netstikket **4** til en egnet stikkontakt. Den røde kontrollampe **2** lyser.
- Frakobling af produktet: Træk netstikket ud af stikkontakten. Den røde kontrollampe **2** slukker.
- Lad produktet være lukket under opvarmningen.
- Opvarm produktet indtil den grønne kontrollampe **3** lyser.

| Kontrollampe                   | Status                          |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Rød kontrollampe <b>2</b> til  | Produktet er tilkoblet          |
| Rød kontrollampe <b>2</b> fra  | Produktet er frakoblet          |
| Grøn kontrollampe <b>3</b> fra | Produktet opvarmes/varmer igen. |
| Grøn kontrollampe <b>3</b> til | Bagetemperaturen er nået.       |

**ⓘ BEMÆRK:** Under drift lyser den grønne kontrollampe **3** skiftevis til og fra. Det betyder, at produktet igen opvarmes til driftstemperaturen.

- Dette produkt er beregnet til fremstilling af vafler, sandwiches og til grillning (se de følgende afsnit).

## Vejledende bage-/grilltider

|                   |                                                                |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| Sandwiches        | 3 til 4 minutter                                               |
| Grillning         | 4 til 9 minutter<br>(kontroller regelmæssigt stege kvaliteten) |
| Vafler (sød/salt) | 7 minutter                                                     |

Kun vejledende (anslåede bagetider kan findes i afsnittet "Opskrifter")

## ● Bagning af sandwich

Velegnet til: Sandwich-lommer med sød eller saltet fyldning

### Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) **11**

- Låsen **1** åbnes. Produktet åbnes.
- Anbring 2 forberedte sandwiches på den nederste sandwichplade **11**.
- Produktet lukkes. Låsen **1** lukkes. Sandwichen bages.

**ⓘ BEMÆRK:** Bagningen varer ca. 3 til 4 minutter. Afhængigt af hvor sprøde sandwichene skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

- Udtagning af sandwiches: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens sandwichene bager, skifter den grønne kontrollampe **3** imellem fra og til. Dette er en indikation af driftstemperaturstyringen.
- Når bagningen er overstået: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

## ● Grillning

Velegnet til: Grillning af mindre stykker svinekød, pølser, grøntsager

### Udskiftelige plader:

Grillplader (øvre og nedre plade) **12**

- Låsen **1** åbnes. Produktet åbnes.
- Anbring grillretten på den nederste grillplade **12**.
- Produktet lukkes. Låsen **1** lukkes. Grillretten tilberedes.

**⚠ FORSIGTIG! Stænkfare.** Anvend ikke meget våde retter til grillning. Vær opmærksom på fedtstænk og dampudslip når produktet åbnes.

**❗ BEMÆRK:** Grillningen varer ca. 4 til 9 minutter. Kontrollér regelmæssigt stege kvaliteten.

- Udtagning af grillretten: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens grillretten tilberedes, skifter den grønne kontrollampe **3** imellem fra og til. Dette er en indikation af driftstemperaturstyringen.
- Når grillningen er færdig: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

## ● Vaffelbagning

Velegnet til: Søde eller salte vaffler

### Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) **13**

- Låsen **1** åbnes. Produktet åbnes.
- Anvend en spatel af træ eller varmebestandigt plast for at fordele dejen på den nederste vaffelplade **13**. Anvend ikke en metalspatel, da den kan beskadige non-stick belægningen på vaffelpladerne.
- Den nederste vaffelplade **13** må ikke overfyldes.
- Produktet lukkes. Låsen **1** lukkes. Dejen bages.

**❗ BEMÆRK:** Bagningen varer ca. 7 minutter. Afhængigt af hvor brune vafflerne skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

- Udtagning af vaffer: Anvend en plast-/ træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens vafflerne bages skifter den grønne kontrollampe **3** imellem til og fra. Dette er en indikation af driftstemperaturstyringen.
- Når bagningen er overstået: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

## ● Opskrifter

### ● Tunsandwich

#### Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) **11**

#### Ingredienser:

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| 4 skiver    | Toastbrød                |
| 85 g        | Tahini                   |
| 85 g        | Fedtfattig græsk yoghurt |
| 80 g        | Tun                      |
| 65 g        | Frisk basilikum          |
| 1           | Presset citron           |
| 14 ml       | Olivenolie               |
| 1 knivspids | Salt                     |
| 1 knivspids | Peber                    |

#### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Tahini, græsk yoghurt og citronsaft røres sammen og krydres med basilikum, salt og peber.
- Tilsæt olivenolie til tahini-yoghurtsaucen. Tahini-yoghurtsaucen fordeles på 2 skiver toastbrød.
- Aftør tunfisken og fordel den på brødet.
- De to andre toastskiver lægges over.
- Bag i ca. 4 minutter.
- Serveres straks.

### ● Kalkunsandwich

#### Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) **11**

#### Ingredienser:

|             |                      |
|-------------|----------------------|
| 4 skiver    | Toastbrød            |
| 2 skiver    | Ung goudaost         |
| 50 g        | Strimlet kalkunbryst |
| 10 g        | Sennep               |
| 1/2         | Løg                  |
| 1 knivspids | Salt                 |
| 1 knivspids | Peber                |

#### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Smør sennep på toastbrødsnivernes indvendige side.
- Skær løget i tynde skiver.
- Fordel kalkunbryst og løg på de 2 skiver toastbrød.
- Krydres med salt og peber.
- Fordel osteskiverne ovenpå.
- De to andre toastskiver lægges over.
- Bag i ca. 4 minutter.
- Serveres straks.

### ● Belgiske vaffer

#### Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) **13**

#### Ingredienser:

|         |               |
|---------|---------------|
| 5       | Æg            |
| 250 g   | Smør          |
| 200 g   | Sukker        |
| 400 ml  | Mælk          |
| 500 g   | Mel           |
| 2 breve | Vaniljesukker |
| 5 g     | Bagepulver    |

### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Bland æg, vaniljesukker, sukker og smør i et mellemstort fad.
- Bagepulver og ca. halvdelen af melet og halvdelen af mælken hældes i fadet og der røres rundt.
- Tilsæt resten af melet og mælken. Omrøres indtil dejen er cremet.
- Smør begge de udskiftelige plader **13** med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. 7 minutters bagning.

### ● Blåbær-vafler

#### Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) **13**

#### Ingredienser:

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 120 ml | Vegetabilsk olie                |
| 250 ml | Mælk                            |
| 2      | Æg                              |
| 200 g  | Sukker                          |
| 170 g  | Mel                             |
| 2,5 g  | Bagepulver                      |
| 130 g  | Blåbær (friske eller dybfrosne) |

### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Pisk olie, mælk, æg og sukker i en stor skål. Tilsæt mel og bagepulver. Omrøres grundigt.
- Hæld blåbærrene i.
- Smør begge de udskiftelige plader **13** med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Bag ca. 10 minutter til de er gulbrune.

### ● Skinke-/ostvafler

#### Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) **13**

#### Ingredienser:

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 570 g  | Frosne rösti-kartofler    |
| 225 g  | Schwarzwald-skinke i tern |
| 200 g  | Revet cheddarost          |
| 3      | Store æg, udslået         |
| 2 fed  | Hvidløg (hakket)          |
| 2 tsk. | Friskhakket persille      |
| ½ tsk. | Tørret timian             |
| ¼ tsk. | Røget paprika             |

Tilsmages med salt og friskkværnet sort peber

### Tilberedning:

- Rösti-kartofler optøs.
- Forvarm produktet.
- Smør begge de udskiftelige plader **13** med madlavningsspray.
- Bland rösti, skinke, ost, æg, hvidløg, persille, timian og paprika i et stort fad. Tilsmag med salt og peber.
- Fordel kartoffelblandingen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Bag ca. 7 minutter til de er gulbrune og sprøde.
- Serveres straks.

## ● Belgiske brownie-vافler

### Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

#### Ingredienser:

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 180 g    | Mel (almindelig)      |
| 65 g     | Usødet kakaopulver    |
| 20 g     | Krystalsukker         |
| 1 tsk.   | Bagepulver            |
| 1 tsk.   | Havsalt               |
| 10 spsk. | Smeltet smør, usaltet |
| 2        | Store æg              |
| 2 tsk.   | Vaniljeekstrakt       |
| 60 ml    | Vand                  |
| 120 g    | Små chokoladestykker  |

- **Ekstra ingredienser:** Vaniljeis, chokoladesovs, puddersukker

#### Tilberedning:

- Forvarm produktet. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i et stort fad. Smelt smørret og stil det til side til let afkøling.
- I et lille fad blandes æg, vaniljeekstrakt og vand. Ægblandingen tilsættes den tørre masse. Det smeltede smør røres hurtigt i. Tilsæt chokoladestykkerne.
- Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Bag i ca. 3 minutter.
- Løft låget for at kontrollere vafferne. Vafferne skal være pænt formet, men bløde.
- Servér med puddersukker, vaniljeis eller chokoladesovs.

## ● Rejer på spyd med blommer

### Udskiftelige plader:

Grillplader (øvre og nedre plade) 12

#### Ingredienser:

|         |                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------|
| 2 spsk. | Rapsolie                                                                  |
| 2 spsk. | Koriander (friskhakket)                                                   |
| 1 tsk.  | Limeskal (friskrevet)                                                     |
| 3 spsk. | Limesaft                                                                  |
| ½ tsk.  | Salt                                                                      |
| 12      | Friske rejer (8 til 12 rejer pr. 500 g/pillet og renset)                  |
| 3       | Jalapeño-peberfrugter (delt på langs, renset for kerner og delt i kvarte) |
| 2       | Blommer (udstenet og seksdelt)                                            |

#### Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Rapsolie, koriander, limeskal, limesaft og salt blandes i et stort fad.
- 3 spiseskefulde af blandingen hældes i et lille fad, som stilles til side.
- Rejer, jalapeños og blommer tilsættes blandingen. Der røres rundt så alle ingredienser er tildækket og herefter marineres.
- Rejer, jalapeños og blommer fordeles jævnt på 4 spyd (25 cm). Marinaden hældes fra.
- Spydene grilles indtil rejerne er gennemstegt. Spydene grilles i ca. 2 minutter på hver side og vendes.
- Spydene smøres med den resterende marinade.



## ● Rengøring og vedligeholdelse

### **FARE! Fare for elektriske stød!**

Før rengøring: Afbryd produktet fra stikkontakten.

 **FARE! Forbrændingsfare!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

 **ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

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

| Del               | Rengøringsmetode                                                                                                                                                       |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Sandwichtoaster | ■ Rengør huset med en let fugtig klud. Om nødvendigt tilsættes en smule opvaskemiddel.<br>■ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele. |

| Del                                                                                                                                                                                                   | Rengøringsmetode                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ Udskiftelige plader<br>11, 12, 13                                                                                                                                                                   | ■ De udskiftelige plader vaskes med vand og/eller et mildt rengøringsmiddel. De udskiftelige plader kan også sættes i opvaskemaskinen.                             |
| ■ Mellemrum på de udskiftelige pladers undersider<br>■ Varmeelement<br>6<br>■ Lås 1                                                                                                                   | ■ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle.<br>■ Fjernelse af fastsiddende, fastbrændte rester: Anvend en paletkniv af træ eller en lille træske. |
| ■ Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.<br>■ Efter rengøring og før fornyet anvendelse af produktet: Tør alle dele grundigt. |                                                                                                                                                                    |

## ● Fejlafhjælpning

| Problem                                                                 | Afhjælpning                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produktet fungerer ikke.                                                | ■ Tilslut tilslutningsledningen [4] til en egnet stikkontakt.                            |
| Vaflerne/sandwichene er for mørke.                                      | ■ Reducér bagetiden.                                                                     |
| Vaflerne/sandwichene er for lyse.                                       | ■ Forlæng bagetiden.                                                                     |
| De færdigbagte vafler/sandwiches er vanskelige at fjerne fra produktet. | ■ Smør de udskiftelige plader [11], [13] let før bagningen.<br>■ Prøv en anden opskrift. |

## ● Opbevaring

-  **FARE! Forbrændingsfare!** Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.
- Produktet skal rengøres før opbevaring.
  - Tilslutningsledningen [4] rulles op om ledningsoprulningen [5] på produktets underside.
  - Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
  - Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

## ● Bortskaffelse

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



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



Produktet og indpakkingsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling.

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 blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

## **Afvikling af garantisager**

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (f.eks. IAN 123456\_7890) 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](mailto:owim@lidl.dk)



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model-Nr.: HG07747  
Version: 07/2021

IAN 367921\_2101