

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09121
Version: 12/2024

IAN 472451_2407





SANDWICHMAKER / 3-IN-1 SANDWICH TOASTER / APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSMW 750 D4

(DE) (AT) (CH)

SANDWICHMAKER

Kurzanleitung

(GB) (IE)

3-IN-1 SANDWICH TOASTER

Short manual

(FR) (BE)

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Guide de démarrage rapide

(NL) (BE)

SANDWICHMAKER

Beknopte handleiding

(PL)

OPIEKACZ

Krótką instrukcją

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Krátký návod

(SK)

SENDVIČOVAČ

Krátky návod

(ES)

SANDWICHERA

Guía rápida

(DK)

TOASTMASKINE

Kort vejledning

(IT)

TOSTIERA

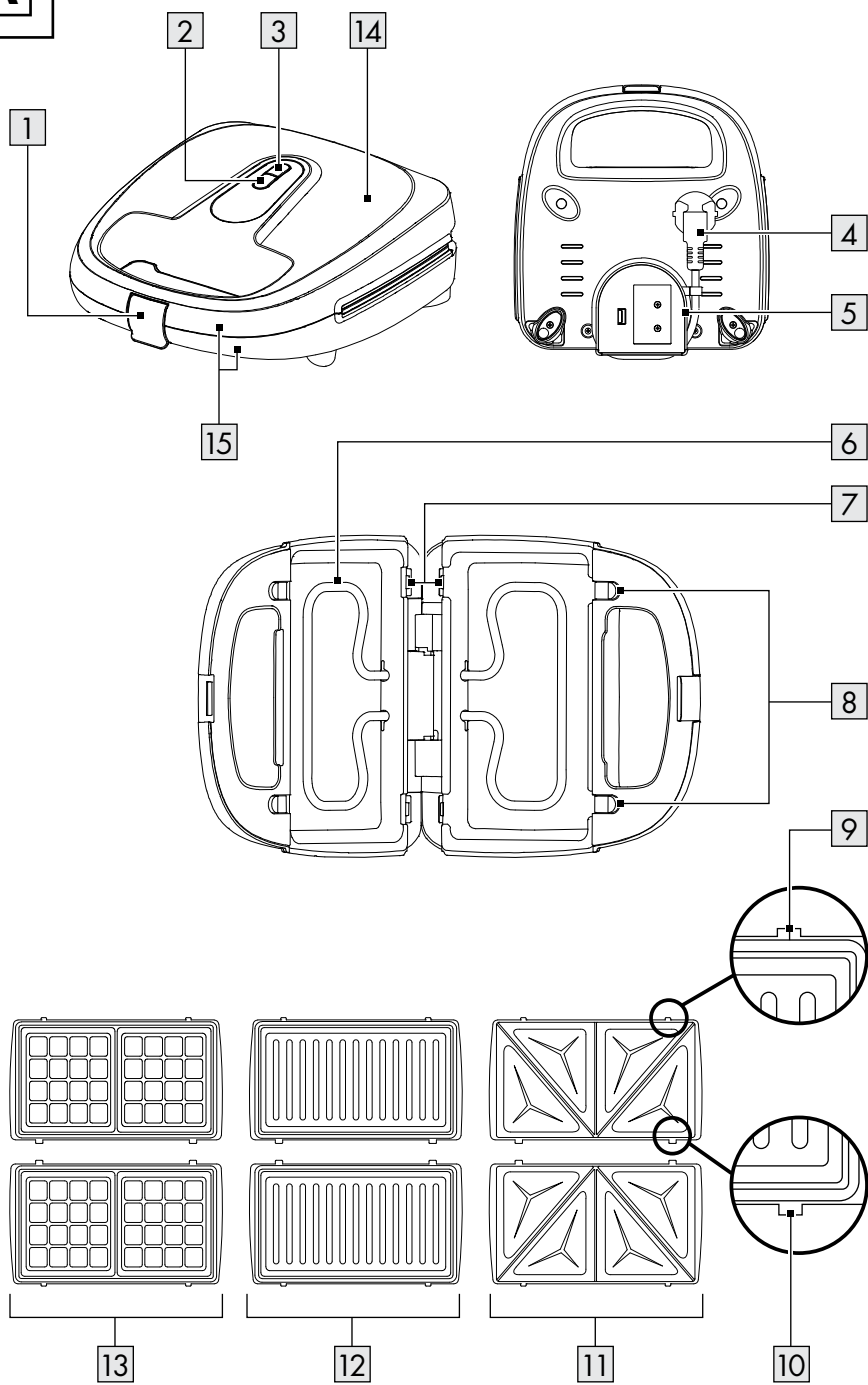
Guida rapida

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Rövid útmutató

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	4
GB/IE	Short manual	Page	19
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	32
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	48
PL	Krótką instrukcja	Strona	63
CZ	Krátký návod	Strana	78
SK	Krátky návod	Strana	91
ES	Guía rápida	Página	105
DK	Kort vejledning	Side	119
IT	Guida rapida	Pagina	132
HU	Rövid útmutató	Oldal	146

A

Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	5
Kurzanleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	6
Lieferumfang	Seite	6
Teilebeschreibung	Seite	6
Technische Daten	Seite	6
Sicherheitshinweise	Seite	6
Vor der ersten Verwendung	Seite	10
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	10
Verwendung	Seite	10
Wechselplatten einsetzen und entfernen	Seite	10
Bedienung	Seite	10
Sandwiches grillen	Seite	11
Grillen	Seite	11
Waffeln backen	Seite	12
Rezepte	Seite	12
Thunfisch-Sandwich	Seite	12
Truthahn-Sandwich	Seite	12
Monte Cristo Sandwich	Seite	13
Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches	Seite	13
Eiersalat-Sandwich	Seite	13
Belgische Waffeln	Seite	14
Blaubeer-Waffeln	Seite	14
Schinken-/Käsewaffeln	Seite	14
Belgische Brownie-Waffeln	Seite	15
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite	15
Reinigung und Pflege	Seite	16
Entsorgung	Seite	17
Garantie	Seite	18
Abwicklung im Garantiefall	Seite	18
Service	Seite	18

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	WARNING! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
			Vorsicht, heiße Oberfläche!
	Die Wechselplatten sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.		Symbol für Schutz Erde
			Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

SANDWICHMAKER

● Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 472451_2407 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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

- 1× Sandwichmaker
- 3× Austauschbare Wechsellatten-Sets
- 1× Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte (Betrieb)
- 3 Grüne Kontrollleuchte (Heizen)
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Kabelaufwicklung
- 6 Heizelement
- 7 Große Hakenklemme
- 8 Entriegelungshebel
- 9 Äußere Rastnase (klein)

- 10 Innere Rastnase (groß)
- 11 Sandwich-Platte (obere und untere Platte)
- 12 Grill-Platte (obere und untere Platte)
- 13 Waffel-Platte (obere und untere Platte)
- 14 Deckel
- 15 Griff

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	-
HG09121-BS:	-



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT!

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

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

⚠️ WARNUNG! 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 Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR! STROMSCHLAG-RISIKO!

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

- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
 - Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
 - Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
 - Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
 - Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
 - Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- ⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**
- Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
 - Fassen Sie das Produkt während des Betriebs und während es abkühlt ausschließlich am Griff an.
 - Während des Gebrauchs ist Vorsicht geboten, da am Griff geringe Wärme entstehen kann.

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGS- UND** **BESCHÄDIGUNGS-** **GEFAHR!**

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt nur auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz eines Verlängerungskabels

erforderlich sein sollte, muss es für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGSRIKO!**

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

● **Vor der ersten Verwendung**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Betreiben Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, so dass mögliche Produktionsrückstände verbrennen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
5. Reinigen Sie alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

● **Verwendung**

● **Wechselplatten einsetzen und entfernen**

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGRISIKO!

- Bevor Sie die Wechselplatten einsetzen/entfernen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

- Die Wechselplatten dürfen nicht unmittelbar nach dem Betrieb gewechselt/entfernt werden. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

❗ INFO:

- Setzen Sie nur Wechselplatten **11/12/13** derselben Art ein.

Wechselplatten einsetzen

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Positionieren Sie die inneren Rastnasen **10** der gewünschten Wechselplatte in den großen Hakenklemmen **7**.

3. Drücken Sie die Wechselplatte nach unten, bis sie spürbar einrastet.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 auf der anderen Seite des Produkts.

Wechselplatten entfernen

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Ziehen Sie an den Entriegelungshebeln **8** und entfernen Sie die Wechselplatte.
3. Wiederholen Sie Schritt 2 auf der anderen Seite des Produkts.

● **Bedienung**

❗ INFO:

- Die ersten Male, die das Produkt erhitzt wird, kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung.
- Entsorgen Sie den ersten Satz gegrillter oder gebackener Lebensmittel.
- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Betriebstemperatur aufheizt.
- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen (siehe folgende Abschnitte).

Empfohlene Back-/Grillzeiten	
Sandwiches	4 bis 5 Minuten
Grillen	4 bis 9 Minuten (prüfen Sie regelmäßig den Garzustand)
Waffeln (süß/herzhaft)	8 Minuten
Nur als Referenz (geschätzte Backzeiten finden Sie im Abschnitt „Rezepte“)	

1. Um das Produkt einzuschalten, verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.

2. Halten Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
3. Fetten Sie die obere und untere Wechselplatte **11/12/13** mit geeignetem Speiseöl ein.
4. Geben Sie eine angemessene Menge Lebensmittel oder Teig auf die unteren Wechselplatten und schließen Sie den Deckel **14** mit dem Griff **15** und der Verriegelung **1**, um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Lebensmittel backt/grillt.
5. Um das Produkt auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

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

● Sandwiches grillen

Geeignet für Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung.

❗ INFO:

- Während die Sandwiches gegrillt werden, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

Wechselplatten:

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

Geschätzte Grillzeit:

- Ca. 4 bis 5 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Platzieren Sie 2 vorbereitete Sandwiches auf der unteren Sandwich-Platte **11**.
3. Klappen Sie den Deckel **14** mit Hilfe des Griffs **15** herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Sandwiches grillt.
4. Sobald die Sandwiches fertig sind, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug) aus dem Produkt, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
5. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Grillen

⚠ VORSICHT! SPRITZGEFAHR!

- Verwenden Sie kein tropfnasses Grillgut. Achten Sie beim Öffnen des Produkts auf Fettspritzer und aufsteigende Dämpfe.

Geeignet zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse.

❗ INFO:

- Während das Grillgut gart, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

Wechselplatten:

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

Geschätzte Grillzeit:

- Ca. 4 bis 9 Minuten. Je nachdem, wie durchgegart das Grillgut sein soll. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
 2. Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte **12**.

3. Klappen Sie den Deckel **14** mit Hilfe des Griffs **15** herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es das Gargut grillt.
4. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Waffeln backen

Geeignet für süße oder herzhafte Waffeln.

❗ INFO:

- Während die Waffeln backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

Wechselplatten:

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

Geschätzte Backzeit:

- Ca. 8 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen. Die Backzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
 2. Verwenden Sie eine Kelle aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff, um Teig auf die untere Waffel-Platte **13** zu gießen. Verwenden Sie keine Kelle aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung der Waffel-Platten beschädigen könnte. Überfüllen Sie die untere Waffel-Platte nicht.
 3. Klappen Sie den Deckel **14** mit Hilfe des Griffs **15** herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es den Teig backt.
 4. Sobald die Waffeln fertig sind, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug) aus dem Produkt, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
 5. 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:

1. Produkt vorheizen.
2. Tahini, griechischen Joghurt und Zitronensaft verrühren und mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.
3. Olivenöl in die Tahini-Joghurtsoße geben. Tahini-Joghurtsoße auf 2 Toastbrotseiben verteilen.
4. Abgetropften Thunfisch darauf verteilen.
5. Mit den restlichen Toastbrotseiben belegen.
6. Produkt schließen und ca. 4 Minuten lang grillen.
7. Sofort servieren.

● Truthahn-Sandwich

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. Senf auf der Innenseite der Toastbrotsscheiben verteilen.
3. Zwiebel klein schneiden.
4. Putenbrust und Zwiebel auf 2 Toastbrotsscheiben verteilen.
5. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
6. Käsescheiben darauf verteilen.
7. Mit den restlichen Toastbrotsscheiben belegen.
8. Produkt schließen und ca. 4 Minuten lang grillen.
9. Sofort servieren.

● **Monte Cristo Sandwich**

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 4 Scheiben | Brot |
| 1 Scheibe | Schinken |
| 1 Scheibe | Truthahn-Aufschnitt |
| 1 Scheibe | Schweizer Käse |
| 1 | Ei |
| ¼ Tasse | Milch |
| Butter (zum Kochen) | |

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Richten Sie das Sandwich mit Schinken, Truthahn und Käse zwischen den Brotscheiben an.
3. Verquirlen Sie das Ei und die Milch.
4. Tauchen Sie das Sandwich in die Eimischung, sodass beide Seiten bedeckt sind.
5. Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich für ca. 3-5 Minuten, bis es goldbraun ist.
6. Sofort servieren.

● **Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches**

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

- | | |
|-------------------------------|------|
| 4 Scheiben | Brot |
| Pepperoni-Scheiben | |
| Mozzarella-Käse (zerkleinert) | |
| Pizza-Sauce | |
| Butter (zum Bestreichen) | |

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Verteilen Sie die Pizza-Sauce auf jeweils einer Seite jeder Brotscheibe.
3. Fügen Sie Pepperoni und Mozzarella-Käse hinzu.
4. Legen Sie die zweite Scheibe Brot darauf.
5. Streichen Sie Butter auf die Außenseite des Sandwiches.
6. Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich für ca. 3-5 Minuten, bis es goldbraun ist.
7. Sofort servieren.

● **Eiersalat-Sandwich**

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

- | | |
|------------|----------------------------|
| 4 Scheiben | Vollkornbrot |
| 4 | hartgekochte Eier, gehackt |
| 2 EL | Mayonnaise |
| 1 TL | Dijon-Senf |
| 1 EL | gehackter Schnittlauch |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Zubereitung des Eiersalats: Vermengen Sie in einer Schüssel die gehackten, hartgekochten Eier, Mayonnaise, Dijon-Senf, gehackten Schnittlauch, Salz und Pfeffer gut miteinander.
3. Anrichten des Sandwiches: Verteilen Sie die Eiersalatsmischung gleichmäßig auf zwei Bratscheiben.
4. Sandwiches mit dem restlichen Brot belegen: Legen Sie die anderen Bratscheiben auf die Sandwiches.
5. Grillen des Sandwiches: Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich ca. 3-4 Minuten lang, oder bis das Brot goldbraun ist.
6. Sofort servieren.

● **Belgische Waffeln**

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermischen.
3. Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
4. Restliches Mehl und restliche Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
5. Beide Wechselplatten **[13]** mit Kochspray einsprühen.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
7. Produkt schließen und 8 Minuten lang backen.
8. Sofort servieren.

● **Blaubeer-Waffeln**

Wechselplatten:

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

Zutaten:

100 ml	Pflanzenöl
250 ml	Milch
2	Eier
100 g	Zucker
280 g	Allzweckmehl
8 g	Backpulver
80 g	Blaubeeren (frisch oder gefroren)

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Öl, Milch, Eier und Zucker verquirlen. Mehl und Backpulver hinzufügen. Gut verrühren.
3. Blaubeeren unterheben.
4. Beide abnehmbaren Wechselplatten **[13]** mit Kochspray einsprühen.
5. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
6. Produkt schließen und ca. 10 Minuten lang goldbraun backen.
7. Die Waffeln herausnehmen und 5 Minuten lang abkühlen lassen, damit sie knusprig werden.
8. Sofort servieren.

● **Schinken-/Käsewaffeln**

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

1. Rösti-Kartoffeln auftauen.
2. Produkt vorheizen.
3. Beide abnehmbaren Wechselplatten **13** mit Kochspray einsprühen.
4. In einer großen Schüssel Rösti, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
6. Produkt schließen und ca. 7 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.
7. Sofort servieren.

● **Belgische Brownie-Waffeln**

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiemischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
3. Beide Wechselplatten **13** mit Kochspray einsprühen.

4. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
5. Produkt schließen und ca. 3 Minuten lang backen.
6. Deckel **14** anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt, aber weich sein.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

● **Garnelenspieße mit Pflaumen**

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Reinigung und Pflege

⚠ **GEFAHR! STROMSCHLAGRISIKO!**

- Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung immer von der Stromversorgung.
- Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

⚠ **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**

- Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠ **VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.

ⓘ **INFO:**

- Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.
- Die Wechselplatten **11/12/13** sind für die Spülmaschine geeignet.

Teil	Reinigungsmethode
■ Gehäuse	□ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Fügen Sie, falls notwendig, ein wenig Reinigungsmittel zu.
■ Wechselplatten 11/12/13	□ Spülen Sie die Wechselplatten mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
■ Zwischenräume an den Unterseiten der Wechselplatten ■ Heizelement 6 ■ Verriegelung 1	□ Entfernen Sie Fett und Flüssigkeiten mit einem Blatt Küchenpapier. □ Entfernen Sie anhaftende, angebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder kleinen Holzspieß.

- Trocknen Sie alle Teile des Produkts nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung sorgfältig.

● Entsorgung

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



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

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

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

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 472451_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Warnings and symbols used	Page	20
Short manual	Page	21
Intended use	Page	21
Scope of delivery	Page	21
Description of parts	Page	21
Technical data	Page	21
Safety notes	Page	21
Before first use	Page	24
Unpacking the product and basic cleaning	Page	24
Usage	Page	24
Installing and removing the plates	Page	24
Operation	Page	24
Grilling sandwiches	Page	25
Grilling	Page	25
Baking waffles	Page	26
Recipes	Page	26
Tuna sandwich	Page	26
Turkey sandwich	Page	27
Monte Cristo Sandwich	Page	27
Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches	Page	27
Egg Salad Sandwich	Page	27
Belgian waffles	Page	28
Blueberry waffles	Page	28
Ham and cheese waffles	Page	28
Brownie Belgian waffles	Page	29
Shrimp and plum kebabs	Page	29
Cleaning and care	Page	30
Disposal	Page	30
Warranty	Page	31
Warranty claim procedure	Page	31
Service	Page	31

Warnings and symbols used

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

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

3-IN-1 SANDWICH TOASTER

● Short manual

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. Scanning the QR code takes you straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 472451_2407.

The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Store the short guide in a safe place, and if you give the product to third parties, all documentation should be passed on to them as well.

● Intended use

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

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

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

● Scope of delivery

- 1× 3-in-1 sandwich toaster
- 3× Exchangeable plate sets
- 1× Instruction manual

● Description of parts

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

- 14 Lid
- 15 Handle

● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	-
HG09121-BS:	-



Safety notes

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

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

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

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

- Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Clean the product and its accessories (see "cleaning and care").

- Keep the product and its mains cord out of reach of children aged younger than 8 years.

**⚠ WARNING! RISK OF
INJURY!**

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

**⚠ DANGER! RISK OF
ELECTRIC SHOCK!**

- Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and contact your retailer if it is damaged.
- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is under current at all times while it is connected to the mains supply.

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

CAUTION! HOT SURFACE!

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

WARNING! RISK OF INJURY AND DAMAGE!

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

- Do not pull the mains plug out of the electrical outlet by the mains cord.
- Protect the product, its mains cord and mains plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

● Before first use

● Unpacking the product and basic cleaning

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

● Usage

● Installing and removing the plates

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

① INFO:

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

Installing the plates

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

Removing the plates

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

● Operation

① INFO:

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

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

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

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

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

● Grilling sandwiches

Suitable for sandwich pockets with sweet or savoury filling.

❗ INFO:

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

Plates:

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

Approx. grilling time:

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

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

● Grilling

⚠ CAUTION! DANGER OF SPLASHES!

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

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

❗ INFO:

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

Plates:

- Grill plates (upper and lower plate) [12]

Approx. grilling time:

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

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

● Baking waffles

Suitable for sweet and savoury waffles.

❗ INFO:

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

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) [13]

Approx. baking time:

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

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

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

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Turkey sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Monte Cristo Sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	bread
1 slice	ham
1 slice	turkey
1 slice	Swiss cheese
1	egg
¼ cup	milk
Butter (for cooking)	

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Assemble the sandwich with ham, turkey, and cheese between the bread slices.
3. Whisk together the egg and milk.

4. Dip the sandwich in the egg mixture, coating both sides.
5. Close the product and grill for about 3-5 minutes until golden brown.
6. Serve immediately.

● Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	bread
Pepperoni slices	
Mozzarella cheese (shredded)	
Pizza sauce	
Butter (for spreading)	

Preparation:

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

● Egg Salad Sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

4 slices	whole grain bread
4	hard-boiled eggs, chopped
2 tbsp	mayonnaise
1 tsp	Dijon mustard
1 tbsp	chopped chives
1 pinch	salt
1 pinch	pepper

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Prepare the egg salad: In a bowl, mix the chopped hard-boiled eggs, mayonnaise, Dijon mustard, chopped chives, salt, and pepper until well combined.
3. Assemble the sandwich: Spread the egg salad mixture evenly over two slices of bread.
4. Top with remaining bread: Place the other slices of bread on top.
5. Grill the sandwich: Close the product and grill for about 3-4 minutes, or until the bread is golden brown.
6. Serve immediately.

● Belgian waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

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

Preparation:

1. Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
2. In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
3. Spray both exchangeable plates **13** with cooking spray.
4. Evenly spoon the batter onto the lower plate.

5. Close the product and bake for about 3 minutes.
6. Lift the lid **14** to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
7. Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Cleaning and care

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

❗ INFO:

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

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

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

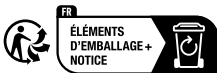
● Disposal

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



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

Product:



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 472451_2407) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page	33
Guide de démarrage rapide	Page	34
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	34
Contenu de l'emballage	Page	34
Description des pièces	Page	34
Données techniques	Page	34
Consignes de sécurité	Page	34
Avant la première utilisation	Page	38
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	38
Utilisation	Page	38
Installation et retrait des plaques interchangeables	Page	38
Fonctionnement	Page	38
Griller des croque-monsieur	Page	39
Grillades	Page	39
Cuire des gaufres	Page	40
Recettes	Page	40
Croque-monsieur au thon	Page	40
Croque-monsieur à la dinde	Page	41
Sandwich Monte Cristo	Page	41
Sandwich à la pizza pepperoni	Page	41
Sandwich à la salade aux œufs	Page	42
Gaufres belges	Page	42
Gaufres aux myrtilles	Page	42
Gaufres au jambon/fromage	Page	43
Gaufres brownies belges	Page	43
Brochettes de crevettes aux prunes	Page	44
Nettoyage et entretien	Page	44
Mise au rebut	Page	45
Garantie	Page	45
Faire valoir sa garantie	Page	47
Service après-vente	Page	47

Avertissements et symboles utilisés

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

	DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Courant alternatif/tension alternative
		Hz Hertz (fréquence du secteur)
		W Watt
	AVERTISSEMENT ! 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.	 Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.
		 Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Danger – risque d'électrocution !
		 Prudence, surface chaude !
	Les plaques interchangeables vont au lave-vaisselle.	 Symbole pour terre de protection
		 Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
CE	Le marquage CE indique la conformité aux directives européennes applicables à ce produit.	 Consignes de sécurité
		 Instructions d'utilisation

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

● Guide de démarrage rapide

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service de Lidl (www.lidl-service.com), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 472451_2407, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

Ce mode d'emploi résumé fait partie de ce produit. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, veuillez lire soigneusement toutes les instructions d'utilisation et consignes de sécurité. Veuillez conserver le mode d'emploi résumé et fournir tous les documents aux autres utilisateurs lorsque vous leur transmettez le produit.

● 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 un cadre 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

- 1 x Appareil à croque-monsieur
- 3 x Jeu de plaques interchangeable
- 1 x Mode d'emploi

● Description des pièces

- 1 Verrouillage
- 2 Voyant de contrôle rouge (en fonctionnement)
- 3 Voyant de contrôle vert (de chauffe)
- 4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 5 Enroulement de cordon
- 6 Élément chauffant
- 7 Grand clip d'accrochage
- 8 Levier de déverrouillage
- 9 Picot extérieur (petit)

- 10 Picot intérieur (grand)
- 11 Plaques à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure)
- 12 Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure)
- 13 Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure)
- 14 Couvercle
- 15 Poignée

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Consommation d'énergie :	750 W
Classe de protection :	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	-
HG09121-BS:	-



Consignes de sécurité

AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT !

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

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée en cas de dommages matériels ou de blessures résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

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

- Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement. 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 aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

**⚠ AVERTISSEMENT !
RISQUE DE BLESSURES !**

- 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.

**⚠ 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.
- Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

- 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 secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

- Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- Touchez l'appareil exclusivement au niveau de la poignée lors du fonctionnement et pendant le refroidissement.
- Lors de l'utilisation, il convient d'être prudent, une chaleur modérée pouvant se former au niveau de la poignée.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE ET DE DÉTÉRIORATION !

- 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 uniquement le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, ou 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 rallonges électriques 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 une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- 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.

**⚠ AVERTISSEMENT !
RISQUE DE BLESSURES !**

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

● Avant la première utilisation

● Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage et films protecteurs.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont disponibles et si l'étendue de la livraison est complète (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Faites fonctionner l'appareil sans aliments avant la première utilisation afin de brûler d'éventuels résidus de production. Veillez à une bonne aération.
5. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

● Utilisation

● Installation et retrait des plaques interchangeables

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant d'installer/de retirer les plaques interchangeables, débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant.

⚠ PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

- Les plaques interchangeables ne doivent pas être changées/enlevées juste après le fonctionnement. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

❗ INFO :

- N'utilisez que les plaques interchangeables 11/12/13 du même type.

Installation des plaques interchangeables

1. Ouvrez le verrouillage 1 et déployez le produit.

2. Positionnez les picots intérieurs 10 de la plaque interchangeable souhaitée dans les grands clips d'accrochage 7.
3. Poussez la plaque interchangeable vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche audiblement.
4. Répétez les étapes 2 et 3 de l'autre côté du produit.

Enlèvement des plaques interchangeables

1. Ouvrez le verrouillage 1 et déployez le produit.
2. Tirez sur les leviers de déverrouillage 8 et retirez les plaques interchangeables.
3. Répétez l'étape 2 de l'autre côté du produit.

● Fonctionnement

❗ INFO :

- Les premières fois que le produit est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à une bonne ventilation dans la pièce.
- Jetez les premiers aliments que vous avez grillés ou cuits.
- 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	4 à 5 minutes
Grillades	4 à 9 minutes (vérifiez régulièrement la cuisson des aliments)
Gaufres (sucrées/salées)	8 minutes
Uniquement pour référence (les temps de cuisson approximatifs sont disponibles au chapitre « Recettes »)	

1. Branchez la fiche secteur [4] sur une prise de courant compatible pour allumer le produit. Le voyant de contrôle rouge [2] s'allume.
2. Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [3] s'allume.
3. Graissez les plaques interchangeables - supérieure et inférieure - [11], [12], [13] avec de l'huile alimentaire appropriée.
4. Déposez une quantité raisonnable d'aliments ou de pâte sur les plaques interchangeables inférieures et fermez le couvercle [14] avec la poignée [15] et le verrouillage [1] pour permettre de maintenir le produit fermé pendant qu'il cuit/grille les aliments.
5. Afin d'éteindre le produit, débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge s'éteint.

Voyant de contrôle	État
Voyant de contrôle rouge allumé	Produit allumé
Voyant de contrôle rouge éteint	Produit éteint
Voyant de contrôle vert éteint	Produit en phase de préchauffage/ de réchauffage.
Voyant de contrôle vert allumé	La température de fonctionnement est atteinte.

● Griller des croque-monsieur

Convient à des croque-monsieur avec une garniture sucrée ou salée.

① INFO :

- Pendant que les croque-monsieur sont grillés, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

Plaques interchangeables :

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

Durée de gril approximative :

- env. 4 à 5 minutes. En fonction du croustillant que doivent présenter les croque-monsieur. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé en fonction des goûts.
1. Ouvrez le verrouillage [1] et dépliez le produit.
 2. Placez les 2 croque-monsieur préparés sur la plaque à croque-monsieur inférieure [11].
 3. Refermez le couvercle [14] à l'aide de la poignée [15] et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que le croque-monsieur grille.
 4. Une fois les croque-monsieur prêts, retirez les du produit à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, ou d'un outil autre non métallique adapté, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
 5. Une fois l'opération de gril terminée, débranchez la fiche secteur [4] de la prise de courant.

● Grillades

⚠ PRUDENCE ! RISQUE DE PROJECTIONS !

- N'utilisez pas d'aliments à griller qui jettent. Lorsque vous ouvrez le produit, faites attention aux projections de graisse et aux vapeurs montantes.

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

① INFO :

- Pendant la cuisson des aliments à griller, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

Plaques interchangeables :

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

Durée de gril approximative :

- env. 4 à 9 minutes. En fonction du croustillant que doivent présenter les aliments à griller. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé en fonction des goûts.
1. Ouvrez le verrouillage [1] et dépliez le produit.
 2. Placez les aliments à griller sur la plaque à grillades inférieure [12].
 3. Refermez le couvercle [14] à l'aide de la poignée [15] et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que les aliments grillent.
 4. Une fois l'opération de gril terminée, débranchez la fiche secteur [4] de la prise de courant.

● Cuire des gaufres

Idéal pour des gaufres sucrées ou salées.

❗ INFO :

- 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.

Plaques interchangeables :

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

Temps de cuisson approximatif :

- env. 8 minutes. En fonction du degré de dorure que doivent présenter les gaufres. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé en fonction des goûts.
1. Ouvrez le verrouillage [1] et dépliez le produit.
 2. 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.

3. Refermez le couvercle [14] à l'aide de la poignée [15] et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que la pâte cuit.
4. Une fois les gaufres prêtes, retirez les du produit à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, ou d'un outil autre non métallique adapté, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
5. Une fois la cuisson terminée, débranchez la fiche 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 :

1. Préchauffer le produit.
2. Mélanger le tahini, le yaourt grec et le jus de citron et assaisonner avec basilic, sel et poivre.
3. Ajouter 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.
4. Répartir le thon égoutté sur le dessus.
5. Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
6. Fermer le produit et griller 4 minutes environ.
7. 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	Gouda jeune
50 g	Poitrine de dinde tranchée
10 g	Moutarde
½	Oignon
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Répartir la moutarde sur la face intérieure des tranches de pain mie.
3. Couper l'oignon finement.
4. Répartir la poitrine de dinde et l'oignon sur 2 tranches de pain de mie.
5. Saler et poivrer.
6. Placer sur le dessus les tranches de fromage.
7. Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
8. Fermer le produit et griller 4 minutes environ.
9. Servir immédiatement.

● Sandwich Monte Cristo

Plaques :

- Plaques à croque-monsieur (plaque supérieure et inférieure) **11**

Ingrédients :

4 tranches	pain
1 tranche	jambon
1 tranche	dinde
1 tranche	emmental
1	œuf
¼ tasse	lait
Beurre (pour la cuisson)	

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Préparez le sandwich en mettant les tranches de jambon, dinde et fromage entre les tranches de pain.
3. Mélangez l'œuf avec le lait.
4. Trempez le sandwich dans ce mélange en recouvrant les deux côtés.
5. Fermez le produit et grillez le sandwich pendant environ 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
6. Servez immédiatement.

● Sandwich à la pizza pepperoni

Plaques :

- Plaques à croque-monsieur (plaque supérieure et inférieure) **11**

Ingrédients :

4 tranches	pain
Tranches de pepperoni	
Mozzarella (en lanières)	
Sauce pizza	
Beurre (pour tartiner)	

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Étalez de la sauce pizza sur un côté de chaque tranche de pain.
3. Ajoutez des pepperoni et de la mozzarella.
4. Refermez les sandwiches avec la deuxième tranche de pain.
5. Beurrez l'extérieur du sandwich.
6. Fermez le produit et grillez le sandwich pendant environ 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
7. Servez immédiatement.

● Sandwich à la salade aux œufs

Plaques :

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

Ingrédients :

4 tranches	pain complet
4	œufs durs, hachés
2 cuillères à soupe	mayonnaise
1 cuillère à café	moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe	ciboulette hachée
1 pincée	sel
1 pincée	poivre

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Préparez la salade aux œufs : Dans un bol, mélangez les œufs durs hachés, la mayonnaise, la moutarde de Dijon, la ciboulette hachée, le sel et le poivre.
3. Préparez le sandwich : Tartinez le mélange de salade aux œufs de façon uniforme sur deux tranches de pain.
4. Ajoutez le pain restant : Placez les autres tranches de pain sur le dessus.
5. Grillez le sandwich : Fermez le produit et grillez le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.
6. Servez immédiatement.

● Gaufres belges

Plaques interchangeable :

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

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre.
3. Ajouter la levure chimique à environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans un saladier et bien remuer.
4. Ajouter le reste de farine et de lait. Mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse.
5. Vaporiser les deux plaques interchangeables [13] avec une huile en spray.
6. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
7. Fermer le produit et cuire 8 minutes environ.
8. Servir immédiatement.

● Gaufres aux myrtilles

Plaques interchangeable :

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

Ingrédients :

100 ml	Huile végétale
250 ml	Lait
2	Œufs
100 g	Sucre
280 g	Farine universelle
8 g	Levure en poudre
80 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Fouetter l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier. Ajouter la farine et la levure chimique. Bien mélanger.
3. Ajouter les myrtilles.
4. Vaporiser les deux plaques interchangeables [13] amovibles avec une huile en spray.
5. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
6. Fermer le produit et cuire 10 minutes environ.
7. Sortez la gaufre et laissez-la refroidir pendant 5 minutes pour obtenir une gaufre croustillante.
8. Servir immédiatement.

● Gaufres au jambon/fromage

Plaques interchangeables :

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

Ingrédients :

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

Assaisonner avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

1. Décongeler le rösti de pommes de terre.
2. Préchauffer le produit.
3. Vaporiser les deux plaques interchangeables [13] amovibles avec une huile en spray.
4. Dans un grand saladier, mélanger le rösti, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Saler et poivrer.
5. Répartir régulièrement la préparation de pommes de terre sur la plaque interchangeable inférieure.

6. Laisser cuire pendant env. 7 minutes pour obtenir un croustillant et une couleur bien dorée.
7. 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	Gros œufs
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 :

1. 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.
2. Dans un petit saladier, mélanger les œufs, l'extrait de vanille et l'eau. Ajouter le mélange aux œufs à la masse sèche. Incorporer rapidement le beurre fondu. Ajouter les morceaux de chocolat.
3. Vaporiser les deux plaques interchangeables [13] avec une huile en spray.
4. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
5. Fermer le produit et cuire 3 minutes environ.
6. Soulever le couvercle [14] pour contrôler les gaufres. Les gaufres devraient être formées complètement mais cependant encore molles.
7. 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 :

1. Préchauffer le produit.
2. Dans un grand saladier, battre l'huile de colza, la coriandre, le zeste et le jus de citron vert ainsi que le sel.
3. Placer 3 cuillères à soupe du mélange dans un petit bol et réserver.
4. Ajouter les crevettes, Jalapeños et prunes au mélange. Remuer pour couvrir tous les ingrédients, puis laisser mariner.
5. Répartir régulièrement les crevettes, jalapeños et prunes sur 4 brochettes (25 cm). Jeter le jus de la marinade.
6. 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.
7. Arroser avec le reste de marinade.

● Nettoyage et entretien

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant chaque nettoyage, débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.
- 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.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.

PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

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

PRUDENCE ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.

INFO :

- Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.
- Les plaques interchangeables **[11]** **[12]** **[13]** sont prévues pour aller au lave-vaisselle.

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Boîtier	☐ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. Ajoutez, si nécessaire, un peu de produit de nettoyage.
■ Plaques interchangeables 	☐ Lavez les plaques interchangeables avec de l'eau et un produit de nettoyage doux.
■ Emplacements aux dessous des plaques interchangeables ■ Élément chauffant  ■ Verrouillage 	☐ Éliminez graisse et liquides avec une feuille de papier essuie-tout. ☐ Éliminez les résidus brûlés qui adhèrent à l'aide d'une spatule en bois ou d'une brochette en bois.

- ☐ Séchez minutieusement toutes les pièces du produit après le nettoyage et avant toute nouvelle réutilisation.

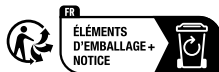
● Mise au rebut

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



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

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

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



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

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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 472451_2407) 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

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	49
Beknopte handleiding	Pagina	50
Beoogd gebruik	Pagina	50
Leveringsomvang	Pagina	50
Onderdelenbeschrijving	Pagina	50
Technische gegevens	Pagina	50
Veiligheidstips	Pagina	50
Voor het eerste gebruik	Pagina	53
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	53
Toepassing	Pagina	54
Wisselplaten plaatsen en verwijderen	Pagina	54
Bediening	Pagina	54
Sandwiches grillen	Pagina	55
Grillen	Pagina	55
Wafels bakken	Pagina	55
Recepten	Pagina	56
Tonijnsandwich	Pagina	56
Kalkoensandwich	Pagina	56
Monte Cristo sandwich	Pagina	56
Gegrilde Pepperoni pizza sandwiches	Pagina	57
Eiersalade sandwich	Pagina	57
Belgische wafels	Pagina	57
Bosbessenwafels	Pagina	58
Ham-/kaaswafels	Pagina	58
Belgische browniewafels	Pagina	59
Garnalenspies met pruimen	Pagina	59
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	60
Afvoer	Pagina	60
Garantie	Pagina	61
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	61
Service	Pagina	62

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

	GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 Wisselstroom/-spanning
		Hz Hertz (netfrequentie)
		W Watt
	WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.
		 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.	 Gevaar – Kans op elektrische schokken!
		 Voorzichtig, heet oppervlak!
	De wisselplaten kunnen in de vaatwasser afgewassen worden.	 Symbool voor aardverbinding
		 Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	De CE-markering duidt op conformiteit met relevante EU-richtlijnen die van toepassing zijn op dit product.	 Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing

SANDWICHMAKER

● Beknopte handleiding

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 472451_2407 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden. De beknopte handleiding maakt deel uit van het product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding zorgvuldig en overhandig alle documenten bij de 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

- 1× Sandwichmaker
- 3× Set vervangbare wisselplaten
- 1× 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)
- 14 Deksel
- 15 Greep

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	750 W
Veiligheidsklasse:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	-
HG09121-BS:	-



Veiligheidstips

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT VOOR HET EERST GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN!

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 ontstaat als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

⚠ 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. Reinig het product en de accessoires (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

- 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.

⚠ GEVAAR! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

- Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.
- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

- 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 elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie betreffende de stroomvoorziening.
 - 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.
- ⚠️ VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!**
- Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.
 - Pak het product tijdens het gebruik en tijdens het afkoelen alleen bij de greep vast.
 - Wees voorzichtig tijdens het gebruik, omdat de greep enigszins warm kan worden.
- ⚠️ WAARSCHUWING! LETSEL- EN BESCHADIGINGSGEVAAR!**
- 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 alleen 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 zijkanalen 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.
- 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.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

⚠ WAARSCHUWING! RISICO OP LETSEL!

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

● Voor het eerste gebruik

● Product uitpakken en grondig reinigen

1. Haal het product uit zijn verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Gebruik het product vóór het eerste gebruik zonder levensmiddel, zonder productieresten kunnen verbranden. Zorg voor voldoende ventilatie.

5. Maak alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken en Onderhoud" staat beschreven.

● Toepassing

● Wisselplaten plaatsen en verwijderen

⚠ WAARSCHUWING! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

- Voordat u de wisselplaten plaatst/verwijderd, eerst de netstekker uit het stopcontact trekken.

⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPERVlakKEN!

- De wisselplaten mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

① INFO:

- Plaats alleen wisselplaten **11/12/13** van hetzelfde type in het product.

Wisselplaten in het product plaatsen

1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.
2. Plaats de binnenste pal **10** van de gewenste wisselplaat in de grote haakklem **7**.
3. Duw de wisselplaat naar beneden, totdat deze merkbaar vastklikt.
4. Herhaal de stappen 2 en 3 aan de andere kant van het product.

Wisselplaten verwijderen

1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.
2. Trek aan de ontgrendelingshendels **8** en verwijder de wisselplaat.
3. Herhaal stap 2 voor de andere kant van het product.

● Bediening

① INFO:

- De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.
- Gooi de eerste portie gegrilde of gebakken gerechten weg.
- 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	4 tot 5 minuten
Grillen	4 tot 9 minuten (controleer regelmatig de gaartoestand)
Wafels (zoet/pittig)	8 minuten
Alleen ter referentie (de geschatte baktijden vindt u in het hoofdstuk "Recepten")	

1. Steek om het product in te schakelen de netstekker **4** in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode controlelampje **2** gaat branden.
2. Houd het product gesloten terwijl het opwarmt. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** gaat branden.
3. Vet de bovenste en onderste wisselplaat **11/12/13** in met daarvoor geschikte spijsolie.
4. Plaats een afgemeten hoeveelheid levensmiddel of deeg op de onderste wisselplaat en sluit het deksel **14** met de greep **15** en de vergrendeling **1**, om het product gesloten te houden, terwijl het levensmiddel gebakken/gegrild wordt.
5. Trek de netstekker van de netvoedingadapter uit het stopcontact om het product uit te schakelen. Het rode controlelampje dooft.

Controlelampje	Status
Het rode controlelampje brandt	Product ingeschakeld
Het rode controlelampje brandt niet	Product is uitgeschakeld
Het groene controlelampje brandt niet	Product warmt (opnieuw) op.
Het groene controlelampje brandt	Bedrijfstemperatuur is bereikt.

● Sandwiches grillen

Geschikt voor sandwiches met zoete of pittige vulling.

❗ INFO:

- Als er sandwiches worden gegrild, gaat het groene controlelampje [3] uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

Wisselplaten:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) [11]

Geschatte grill-tijd:

- Ca. 4 tot 5 minuten. Afhankelijk van hoe krokant de sandwiches moeten zijn. De gaartijd kan naar wens verkort of verlengd worden.
1. Open de vergrendeling [1] en klap het product open.
 2. Leg 2 voorbereide sandwiches op de onderste sandwichplaat [11].
 3. Klap het deksel [14] met behulp van de greep [15] omlaag en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl de sandwiches worden gegrild.
 4. Zodra de sandwiches klaar zijn, verwijdt u deze met een kunststof/houten spatel (of een ander geschikt, niet metalen gereedschap) uit het product, om beschadigingen aan de anti-aanbaklaag van het product te vermijden.
 5. Als het grillen is afgesloten, trekt u de netstekker [4] uit het stopcontact.

● Grillen

⚠ VOORZICHTIG! SPATGEVAAR!

- Zorg ervoor dat de te grillen spijzen niet al te nat zijn. Let bij het openen van het product op vetstoppers en opstijgende dampen.

Geschikt voor grillen van kleine stukken vlees, worstjes, fruit.

❗ INFO:

- Tijdens het grillen gaat het groene controlelampje [3] uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

Wisselplaten:

- Grillplaat (boven- en onderplaat) [12]

Geschatte grill-tijd:

- Ca. 4 tot 9 minuten. Afhankelijk van hoe doorgegaard het grill-product moet zijn. De gaartijd kan naar wens verkort of verlengd worden.
1. Open de vergrendeling [1] en klap het product open.
 2. Leg de te grillen spijzen op de onderste grillplaat [12].
 3. Klap het deksel [14] met behulp van de greep [15] omlaag en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl het grill-product wordt gegrild.
 4. Als het grillen is afgesloten, trekt u de netstekker [4] uit het stopcontact.

● Wafels bakken

Geschikt voor zoete of hartige wafels.

❗ INFO:

- Tijdens het bakken gaat het groene controlelampje [3] uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) [13]

Geschatte baktijd:

- Ca. 8 minuten. Afhankelijk van hoe bruin de wafels moeten zijn. De baktijd kan naar behoefte verlengd of verkort worden.
- 1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.
- 2. 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.
- 3. Klap het deksel **14** met behulp van de greep **15** omhoog en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl het deeg wordt gebakken.
- 4. Zodra de wafels klaar zijn, verwijdert u deze met een kunststof/houten spatel (of een ander geschikt, niet metalen gereedschap) uit het product, om beschadigingen aan de anti-aanbaklaag van het product te vermijden.
- 5. Als het bakproces is afgesloten, trekt u 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:

1. Product voorverwarmen.
2. Tahini, Griekse yoghurt en citroensap mengen en met basilicum, zout en peper op smaak brengen.
3. Olijfolie aan de tahini-yoghurtsaus toevoegen. De tahini-yoghurtmix uitspreiden over 2 sneetjes geroosterd brood.
4. Tonijn laten uitdruppelen en erop leggen.
5. Resterende sneetjes geroosterd brood erop leggen.
6. Product sluiten en ca. 4 minuten lang grillen.
7. 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:

1. Product voorverwarmen.
2. Mosterd over de binnenkant van de sneetjes geroosterd brood smeren.
3. Uien klein snijden.
4. Kalkoenborst en ui over de 2 sneetjes geroosterd brood verdelen.
5. Met zout en peper bestrooien.
6. Plakjes kaas erop leggen.
7. Resterende sneetjes geroosterd brood erop leggen.
8. Product sluiten en ca. 4 minuten lang grillen.
9. Direct serveren.

● Monte Cristo sandwich

Platen:

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

Ingrediënten

4 sneetjes	brood
1 sneetje	ham
1 sneetje	kalkoen
1 sneetje	Zwitserse kaas
1	ei
¼ kopje	melk
Bakboter	

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Beleg de sandwich met ham, kalkoen en kaas tussen de boterhammen.
3. Klop het ei en de melk samen.
4. Dompel beide zijden van de sandwich in het eiermengsel
5. Sluit het product en grill gedurende ongeveer 3-5 minuten, tot goudbruin.
6. Dien onmiddellijk op.

● Gegrilde Pepperoni pizza sandwiches

Platen:

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

Ingrediënten

4 sneetjes	brood
Schijfjes pepperoni	
Mozzarella kaas (geraspt)	
Pizzasaus	
Smeerboter	

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Smeer pizzasaus op één kant van elke boterham.
3. Voeg pepperoni en mozzarella kaas toe
4. Leg de tweede boterham erbovenop.
5. Smeer boter op de buitenkant van de sandwich.
6. Sluit het product en grill gedurende ongeveer 3-5 minuten, tot goudbruin.
7. Dien onmiddellijk op.

● Eiersalade sandwich

Platen:

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

Ingrediënten

4 sneetjes	volkorenbrood
4	hardgekookte eieren, in stukken gehakt
2 el	mayonaise
1 tl	Dijon mosterd
1 el	gehakte bieslook
1 snufje	zout
1 snufje	peper

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Bereid de eiersalade: Meng in een kom de gehakte hardgekookte eieren, mayonaise, Dijon mosterd, gehakte bieslook, zout en peper tot een geheel.
3. Stel de sandwich samen: Verdeel het eiersalademengsel gelijkmatig over twee sneetjes brood.
4. Dek af met het resterend brood: Leg de overige sneetjes brood erbovenop.
5. Grill de sandwich: Sluit het product en grill gedurende ongeveer 3-4 minuten of totdat het brood goudbruin is.
6. Dien onmiddellijk op.

● Belgische wafels

Wisselplaten:

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

Ingrediënten:

5	Eieren
250 g	Boter
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Patentbloem
2 pakje	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Meng in een de middelgrote schaal de eieren, vanillesuiker, suiker en boter.
3. Bakpoeder, ongeveer de helft van de meel en de helft van de melk in een schaal doen en dooreenroeren.
4. Resterende meel en resterende melk toevoegen. Roer totdat het deeg romig is geworden.
5. Beide wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
6. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
7. Product sluiten en 8 minuten lang bakken.
8. Direct serveren.

● **Bosbessenwafels**

Wisselplaten:

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

Ingrediënten:

100 ml	Plant aardige olie
250 ml	Melk
2	Eieren
100 g	Suiker
280 g	Patentbloem
8 g	Bakpoeder
80 g	Bosbessen (vers of ingevroren)

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Meng in een grote schaal olie, melk, eieren en suiker. Bloem en bakpoeder toevoegen. Goed roeren.
3. Bosbessen bijmengen.
4. Beide verwijderbare wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
5. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
6. Product sluiten en ca. 10 minuten lang goudbruin bakken.
7. Haal de wafel uit en laat deze 5 minuten afkoelen om een knapperige wafel te krijgen.
8. Direct serveren.

● **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 Cheddarkas
3	Grote eieren, opgeklopt
2 tenen	Knoflook (gehakt)
2 theelepels	Gehakte verse blaadjes peterselie
½ theelepel	Gedroogde tijm
¼ theelepel	Gerookte paprika

Met zout en vers gemalen zwarte peper op smaak brengen

Bereiding:

1. Rösti-aardappels ontdooien.
2. Product voorverwarmen.
3. Beide verwijderbare wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
4. In een grote schaal de rösti, ham, kaas, eieren, knoflook, peterselie, tijm en paprika mengen. Met zout en peper op smaak brengen.
5. Het aardappelmengsel gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
6. Product sluiten en ca. 7 minuten lang goudbruin en knapperig bakken.
7. 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 eetlepel	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:

1. 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.
2. 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.
3. Beide wisselplaten **[13]** met bakspray bespuiten.
4. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
5. Product sluiten en ca. 3 minuten lang bakken.
6. Deksel **[14]** optillen om de wafels te controleren. De wafel moet zijn vorm al wel helemaal hebben maar moet nog wel zacht zijn.
7. 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:

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

● **Schoonmaken en onderhoud**

⚠ GEVAAR! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

- Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, altijd los van de stroomvoorziening.
- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPELVAKKEN!

- Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Gebruik voor het schoonmaken van het product en de hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

❗ INFO:

- Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.
- De wisselplaten **11/12/13** zijn geschikt voor de vaatwasser.

Onderdeel	Reinigingsmethode
■ Behuizing	□ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Voeg, indien nodig, een beetje afwasmiddel toe.
■ Wisselplaten 11/12/13	□ Spoel de wisselplaten af met water en een mild schoonmaakmiddel.
■ Tussenruimtes aan de onderkant van de wisselplaten ■ Verwarmingselement 6 ■ Vergrendeling 1	□ Verwijder vet en vloeistoffen met een stuk keukenpapier. □ Verwijder aangekoekte, aangebrande resten met een houten spatel of een kleine houten spies.

- Droog zorgvuldig alle delen van het product na de reiniging en voor hernieuwd gebruik.

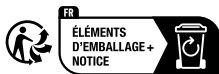
● **Afvoer**

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



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

Product:



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

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

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

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

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

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden

garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

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

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 472451_2407) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	64
Krótką instrukcja	Strona	65
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	65
Zakres dostawy	Strona	65
Opis części	Strona	65
Dane techniczne	Strona	65
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	65
Przed pierwszym użyciem	Strona	68
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie	Strona	68
Użytkowanie	Strona	69
Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek	Strona	69
Obsługa	Strona	69
Grillowanie tostów	Strona	70
Grillowanie	Strona	70
Pieczenie gofrów	Strona	70
Przepisy	Strona	71
Tost z tuńczykiem	Strona	71
Tost z indykiem	Strona	71
Opiekacz do kanapek Monte Cristo	Strona	72
Kanapki zapiekane Pizza Pepperoni	Strona	72
Kanapka z pastą jajeczną	Strona	72
Gofry belgijskie	Strona	73
Gofry jagodowe	Strona	73
Gofry z szynką lub serem	Strona	73
Brązowe gofry belgijskie	Strona	74
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami	Strona	74
Czyszczenie i konserwacja	Strona	75
Utylizacja	Strona	75
Gwarancja	Strona	76
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	77
Serwis	Strona	77

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! 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
		Hz Herc (częstotliwość sieciowa)
		W Wat
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 Ten symbol ze słowem „Info” zawiera dalsze użyteczne informacje.
		 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	OSTROŻNIE! 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!
		 Ostrożnie, gorąca powierzchnia!
	Wymienne płytki nadają się do mycia w zmywarce.	 Symbol uziemienia ochronnego
		 Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
CE	Znak CE wskazuje zgodność z odpowiednimi Dyrektywami UE dotyczącymi tego produktu.	 Informacje dotyczące bezpieczeństwa Instrukcja obsługi

OPIEKACZ

● Krótka instrukcja

Niniejszy dokument jest skróconą, wydrukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 472451_2407 będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi. Krótka instrukcja stanowi część składową tego produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Krótką instrukcję należy zachować i w przypadku przekazania produktu innej osobie przekazać również całą 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

- 1× Opiekacz
- 3× Zestawy wymiennych płytek
- 1× 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 zaczepty hakowe
- 8 Dźwignia zwalniająca
- 9 Zaczepty zewnętrzny (mały)
- 10 Zaczepty wewnętrzny (duży)

- 11 Płytki do kanapek (górna i dolna płytka)
- 12 Płytki do grillowania (górna i dolna płytka)
- 13 Płytki do wafli (górna i dolna płytka)
- 14 Pokrywa
- 15 Uchwyt

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	750 W
Stopień ochrony:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	–
HG09121-BS:	–



Instrukcje bezpieczeństwa

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

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!

**⚠ 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 osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.

- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane. Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz część „Czyszczenie i utrzymanie”).
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

**⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO
OBRAŻEŃ!**

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

**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!
RYZYO PORĄŻENIA
PRĄDEM!**

- Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

- 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.

OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

- Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.
- Podczas pracy i podczas stygnięcia produkt trzymać tylko za uchwyt.
- Podczas użytkowania należy zachowywać ostrożność, ponieważ uchwyt może wytwarzać niewielkie ciepło.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ I USZKODZEŃ!

- 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). Produkt należy używać na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
 - Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
 - Upewniać się, że kabel zasilania nie jest przycięty wymiennymi płytkami ani że nie dotyka krawędzi tych wymiennych płytek.
 - Nie zaleca się używania przedłużaczy. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, to musi on być 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.
 - Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
 - Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
 - Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŹENÍ!**
- Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.
- **Przed pierwszym użyciem**
 - **Rozpakowanie i dokładne czyszczenie**
 1. Wyjąć produkt z opakowania i usunąć wszystkie materiały opakunkowe oraz folie ochronne.
 2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).
 3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.

4. Przed pierwszym użyciem produkt należy uruchomić bez jedzenia żywności, aby wszelkie pozostałości produkcyjne uległy spaleniu. Zapewnić odpowiednią wentylację.
5. Wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie i konserwacja”.

● **Użytkowanie**

● **Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek**

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

- Przed włożeniem lub wyjęciem wymiennych płytek należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

- Płytek wymiennych nie wolno wymieniać i usuwać bezpośrednio po zakończeniu używania. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

❗ INFO:

- Używać wymiennych płytek **11/12/13** tylko tego samego typu.

Wkładanie wymiennych płytek

1. Otworzyć rygiel **1** i rozłożyć produkt.
2. Zaczepy wewnętrzne **10** żądanej płytki wymiennej umieścić w dużych zaciskach hakowych **7**.
3. Następnie wcisnąć wymienną płytkę, aż zaskoczy.
4. Polecenia punktów 2 i 3 powtórzyć po drugiej stronie produktu.

Wyjmowanie wymiennych płytek

1. Otworzyć rygiel **1** i rozłożyć produkt.
2. Pociągnąć dźwignię zwalniającą **8** i wyjąć wymienną płytkę.
3. Polecenie punktu 2 powtórzyć po drugiej stronie produktu.

● **Obsługa**

❗ INFO:

- Podczas kilku pierwszych nagrzań produktu może pojawiać się lekki zapach. W miejscu użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.
- Pierwsze grillowane lub upieczone potrawy należy wyrzucić.
- 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	4 do 5 minut
Grillowanie	4 do 9 minut (regularnie sprawdzać stan potrawy)
Gofry (słodkie lub pikantne)	8 minut

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

1. W celu włączenia produktu wtyczkę sieciową **4** podłączyć do gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik **2** zaświeci się.
2. Podczas nagrzewania produkt musi być zamknięty. Podgrzewać produkt, aż zaświeci się zielony wskaźnik **3**.
3. Górną i dolną płytkę wymienną **11/12/13** nasmarować odpowiednim olejem jadalnym.
4. Odpowiednią ilość żywności lub ciasta umieścić na dolnych wyjmowanych płytach i pokrywę **14** zamknąć za pomocą uchwytu **15** i rygla **1**, aby produkt był zamknięty podczas pieczenia lub grillowania żywności.
5. W celu całkowitego wyłączenia produktu należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik zgaśnie.

Wskaźnik	Stan
Czerwony wskaźnik świeci się	Produkt jest włączony
Czerwony wskaźnik nie świeci się	Produkt jest wyłączony
Zielony wskaźnik nie świeci się	Produkt jest rozgrzewany lub podgrzewany.
Zielony wskaźnik świeci się	Osiągnięto temperaturę roboczą.

● Grillowanie tostów

Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub słonym.

❗ INFO:

- Podczas pieczenia tostów zielony wskaźnik **3** gaśnie i włącza się ponownie. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.

Płytki wymienne:

- Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) **11**

Szacowany czas grillowania:

- Ok. 4 do 5 minut. W zależności od tego, jak chrupiące mają być kanapki. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.
1. Otworzyć rygiel **1** i rozłożyć produkt.
 2. 2 przygotowane kanapki umieścić na dolnej płytce do kanapek **11**.
 3. Za pomocą uchwyty **15** opuścić pokrywę **14** i zamknąć rygiel, aby podczas grillowania kanapek produkt był zamknięty.
 4. Gdy kanapki są gotowe, plastikową lub drewnianą szpatułki (lub innego odpowiedniego niemetalowego narzędzia) wyjąć kanapki z produktu, aby uniknąć uszkodzenia nieprzyswierającej powłoki produktu.
 5. Po zakończeniu procesu grillowania wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka.

● Grillowanie

⚠ OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PRYSKANIA!

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

Grillować małe kawałki mięsa, kiełbasy i warzywa.

❗ INFO:

- Podczas grillowania zielony wskaźnik **3** gaśnie i włącza się ponownie. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.

Płytki wymienne:

- Płytki do grillowania (górna i dolna płytka) **12**

Szacowany czas grillowania:

- Ok. 4 do 9 minut. W zależności od tego, jak potrawa ma być upieczona. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.
1. Otworzyć rygiel **1** i rozłożyć produkt.
 2. Potrawę do grillowania umieścić na dolnej płytce do grillowania **12**.
 3. Za pomocą uchwyty **15** opuścić pokrywę **14** i zamknąć rygiel, aby podczas grillowania produkt był zamknięty.
 4. Po zakończeniu procesu grillowania wyciągnąć wtyczkę sieciową **4** z gniazdka.

● Pieczenie gofrów

Nadaje się do słodkich lub pikantnych gofrów.

❗ INFO:

- Podczas pieczenia gofrów zielony wskaźnik **3** gaśnie i włącza się ponownie. Sygnalizuje to regulację wymaganej temperatury pracy.

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) **13**

Szacowany czas pieczenia:

- Ok. 8 minut. W zależności od tego, jak brązowe mają być gofry. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.
- 1. Otworzyć rygiel [1] i rozłożyć produkt.
- 2. 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 nieprzyswierających płytek do wafli.
Nie przepelniać dolnej płytki do wafli.
- 3. Za pomocą uchwytu [15] opuścić pokrywę [14] i zamknąć rygiel, aby podczas pieczenia ciasta produkt był zamknięty.
- 4. Gdy gofry będą gotowe, plastikową lub drewnianą szpatułką (lub innym odpowiednim niemetalowym narzędziem) wyjąć gofry z produktu, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przyswieraniu.
- 5. Po zakończeniu pieczenia wtyczkę sieciową [4] wyciągnąć z gniazdka sieciowego.

● Przepisy

● Tost z tuńczykiem

Płytki wymienne:

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

Składniki:

4 plasterki	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:

1. Rozgrzać produkt.
2. Wymieszać Tahini, grecki jogurt i sok z cytryny i doprawić do smaku bazylią, solą i pieprzem.
3. Do sosu jogurtowego Tahini dodać oliwę z oliwek. Sos jogurtowy Tahini nałożyć na 2 kromki chleba tostowego.
4. Na wierzchu ułożyć odsączonego tuńczyka.
5. Przykryć pozostałymi kromkami chleba tostowego.
6. Zamknąć produkt i grilować przez około 4 minuty.
7. Podawać natychmiast.

● Tost z indykiem

Płytki wymienne:

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

Składniki:

4 plasterki	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:

1. Rozgrzać produkt.
2. Musztardę rozsmarować na wewnętrznej stronie kromek chleba tostowego.
3. Cebulę pokroić na małe kawałki.
4. Pierś indyka i cebulę nałożyć na 2 kromki chleba tostowego.
5. Posypać solą i pieprzem.
6. Przykryć plastrami sera.
7. Przykryć pozostałymi kromkami chleba tostowego.
8. Zamknąć produkt i grilować przez około 4 minuty.
9. Podawać natychmiast.

● Opiekacz do kanapek Monte Cristo

Płytki:

- Płytki do kanapek (górną i dolną płytką) 11

Składniki:

4 kromki	Chleb
1 plasterek	Szynka
1 plasterek	Indyk
1 plasterek	Ser szwajcarski
1	Jajko
¼ szklanki	Mleko
Masło (do gotowania)	

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Przygotować kanapkę z szynką, indykiem i serem między kromkami chleba.
3. Roztrzepać jajko z mlekiem.
4. Zamoczyć kanapkę w mieszaninie z jajkiem, tak aby pokryć obie strony.
5. Zamknąć produkt i zapiekać przez około 3-5 minut, aż do uzyskania koloru złocisto brązowego.
6. Podawać natychmiast.

● Kanapki zapiekane Pizza Pepperoni

Płytki:

- Płytki do kanapek (górną i dolną płytką) 11

Składniki:

4 kromki	Chleb
Plastry pepperoni	
Ser Mozzarella (w kawałkach)	
Sos do pizzy	
Masło (do posmarowania)	

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Posmarować sosem do pizzy jedną stronę każdej kromki chleba.
3. Dodać pepperoni i mozzarellę.
4. Złożyć ze sobą obie kromki chleba.
5. Posmarować kanapkę masłem od zewnątrz.

6. Zamknąć produkt i zapiekać przez około 3-5 minut, aż do uzyskania koloru złocisto brązowego.
7. Podawać natychmiast.

● Kanapka z pastą jajeczną

Płytki:

- Płytki do kanapek (górną i dolną płytką) 11

Składniki:

4 kromki	Chleb pełnoziarnisty
4	Jajka ugotowane na twardo, posiekane
2 łyżki	Majonez
1 łyżeczka	Musztarda Dijon
1 łyżka	Posiekany szczypiorek
1 szczypta	sól
1 szczypta	Pieprz

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Przygotować pastę jajeczną: w miseczce wymieszać posiekane jajka na twardo, majonez, musztardę Dijon, posiekany szczypiorek, sól i pieprz, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Przygotować kanapkę: równomiernie posmarować pastą jajeczną dwie kromki chleba.
4. Przykryć kanapki pozostałymi kromkami: nałożyć pozostałe kromki chleba na kromki posmarowane pastą.
5. Zapiekanie kanapki: Zamknąć produkt i zapiekać przez około 3-4 minuty lub aż do uzyskania koloru złocisto brązowego.
6. Podawać natychmiast.

● Gofry belgijskie

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 13

Składniki:

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

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W średniej wielkości misce wymieszać jajka, cukier waniliowy, cukier i masło.
3. Wymieszać w misce proszek do pieczenia, około połowy mąki i połowę mleka.
4. Dodać pozostałą mąkę i mleko. Mieszać, aż ciasto będzie mieć konsystencję kremu.
5. Obie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
6. Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto.
7. Zamknąć produkt i piec przez 8 minut.
8. Podawać natychmiast.

● Gofry jagodowe

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 13

Składniki:

100 ml	Olej roślinny
250 ml	Mleka
2	Jajka
100 g	Cukru
280 g	Zwykłej mąki
8 g	Proszku do pieczenia
80 g	Borówki amerykańskiej (świeżej lub mrożonej)

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. W dużej misce wymieszać olej, mleko, jajka i cukier. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Dobrze wymieszać.
3. Wrzucić borówki.
4. Obydwie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
5. Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto.
6. Zamknąć produkt i piec przez około 10 minut na złoty kolor.
7. Wyjąć gofra i pozwolić mu przez 5 minut ostygnąć, aby był chrupiący.
8. Podawać natychmiast.

● Gofry z szynką lub serem

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 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 łyżeczka	Posiekanych listków świeżej pietruszki
½ łyżeczki	Suszonego tymianku
¼ łyżeczki	Wędzonej papryki

Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

Przygotowanie:

1. Rozmrozić placki Rösti.
2. Rozgrzać produkt.
3. Obydwie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
4. W dużej misce połączyć ziemniaki, szynkę, ser, jajka, czosnek, pietruszkę, tymianek i paprykę. Doprawić solą i pieprzem.
5. Rozłożyć mieszaninę równomiernie na dolnej wymiennej płytce.

6. Zamknąć produkt i piec ok. 7 minut na złoty kolor i aż będą chrupiące.
7. Podawać natychmiast.

● Brązowe gofry belgijskie

Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) **[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 łyżka	Roztopionego masła, niesolonego
2	Duże jajko
2 łyżeczka	Ekstraktu waniliowego
60 ml	Wody
120 g	Małych kawałków czekolady

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

Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt. W dużej misce wymieszać mąkę, kakao w proszku, cukier, proszek do pieczenia i sól. Roztopić masło, odłożyć na bok do ostygnięcia.
2. W małej miseczce wymieszać jajka, ekstrakt waniliowy i wodę. Mieszaninę jaj dodać do suchej mieszanki. Szybko rozmieszać z roztopionym masłem. Dodać kawałki czekolady.
3. Obie płytki wymienne **[13]** spryskać aerozolem do gotowania.
4. Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto.
5. Zamknąć produkt i piec przez około 3 minuty.
6. Podnieść pokrywę **[14]**, aby sprawdzić gofry. Gofr powinien być w pełni uformowany, ale miękkie.
7. Podawać z cukrem pudrem, lodami waniliowymi lub sosem czekoladowym.

● Szaszłyki z krewetkami i śliwkami

Płytki wymienne:

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

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

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

⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!

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

⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO USZKODZENIA!

- Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.

❗ INFO:

- Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.
- Płytki wymienne **11/12/13** nadają się do mycia w zmywarce.

Część	Sposób czyszczenia
■ Obudowa	□ Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodać trochę detergentu.
■ Płytki wymienne 11/12/13	□ Płytki wymienne myć wodą i/lub łagodnym detergentem.

Część	Sposób czyszczenia
■ Szczeliny na spodzie wymiennych płytek ■ Element grzejny 6 ■ Rygiel 1	□ Tłuszcz i płyny usuwać papierowym ręcznikiem. □ Wszelkie przylegające, przypalone pozostałości usuwać drewnianą szpatułką lub małym drewnianym patyczkiem.

- Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem wszystkie części produktu dokładnie wysuszyć.

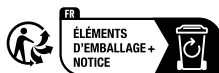
● Utylizacja

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 tekstura / 80–98: Materiały kompozytowe.

Produkt:



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować.

Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

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

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

● Gwarancja

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

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

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

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

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

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 472451_2407) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	79
Krátký návod	Strana	80
Použití v souladu s určením	Strana	80
Rozsah dodávky.	Strana	80
Popis dílů	Strana	80
Technické údaje	Strana	80
Bezpečnostní pokyny	Strana	80
Před prvním použitím	Strana	83
Výrobek vybalte a vyčistěte jej.	Strana	83
Použití	Strana	83
Vložte a vyjměte výměnné desky	Strana	83
Obsluha	Strana	83
Grilujte sendviče.	Strana	84
Grilování	Strana	84
Pečení vafelí	Strana	85
Recepty	Strana	85
Tuňákový sendvič.	Strana	85
Krůtí sendvič.	Strana	86
Sendvič Monte Cristo.	Strana	86
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni.	Strana	86
Sendvič s vaječným salátem.	Strana	86
Belgické vafle.	Strana	87
Borůvkové vafle	Strana	87
Šunkové/sýrové vafle.	Strana	87
Belgické hnědé vafle	Strana	88
Krevetové špízy se švestkami	Strana	88
Čištění a péče	Strana	89
Zlikvidování	Strana	89
Záruka	Strana	90
Postup v případě uplatňování záruky.	Strana	90
Servis	Strana	90

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

SENDVIČOVAČ

● Krátký návod

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN) 472451_2407 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

Stručný návod k použití je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod k obsluze si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte 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

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

● Popis dílů

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

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon:	750 W
Ochranná třída:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	-
HG09121-BS:	-



Bezpečnostní pokyny

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

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

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

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

- Nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály. Balicí materiál představuje nebezpečí udušení. Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Vždy udržujte balicí materiál mimo dosah dětí.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a byly pod dozorem. Vyčistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.
- Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.

- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojný vedení na poškození. Když je přípojný vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.
- 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.

OPATRŇE! HORKÝ POVRCH!

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

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ A POŠKOZENÍ!

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vložených výměnných desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Používejte výrobek na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojný vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.

- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ZRANĚNÍ!

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

● Před prvním použitím

● Výrobek vybalte a vyčistěte jej

1. Vyjměte výrobek z obalu a odstraňte veškeré balicí materiály a ochranné fólie.
2. Zkontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda je rozsah dodávky kompletní (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda je výrobek a všechny součásti v dobrém stavu. Pokud zjistíte jakékoli poškození nebo závadu, výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle popisu v kapitole „Závruka“.

4. Před prvním použitím produkt provozujte bez jídla, aby se spálily případné zbytky z výroby. Zajistěte dostatečné větrání.
5. Vyčistěte všechny součásti výrobku podle popisu v kapitole „Čištění a údržba“.

● Použití

● Vložte a vyměňte výměnné desky

⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

① INFO:

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

Vložte výměnné desky

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

Odebrat výměnné desky

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

● Obsluha

① INFO:

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

- V průběhu provozu se příležitostně zapíná a vypíná zelená kontrolka [3]. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na provozní teplotu.
- Tento výrobek je určen pro výrobu vafelí, sendvičů a pro grilování (viz následující oddíly).

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

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

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka se zapne	Výrobek zapnut
Červená kontrolka se vypne	Výrobek vypnut
Zelená kontrolka se vypne	Výrobek se ohřívá/ znovu ohřívá.
Zelená kontrolka se zapne	Bylo dosaženo provozní teploty.

● Grilujte sendviče

Sendvičové taštičky se sladkou náplní nebo náplní výrazné chuti.

❗ INFO:

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

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) [11]

Odhadovaná doba grilování:

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

1. Otevřete zámek [1] a výrobek rozložte.
2. Položte 2 připravené sendviče na spodní sendvičovou desku [11].
3. Pomocí rukojeti [15] odklopte víko [14] a zavřete zámek, aby byl výrobek během grilování sendvičů zavřený.
4. Po dokončení sendvičů je vyjměte z výrobku pomocí plastové/dřevěné stěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu výrobku.
5. Když je postup grilování ukončen, vytáhněte zástrčku [4] ze zásuvky.

● Grilování

⚠️ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ VYSTŘÍKNUTÍ!

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

Vhodné pro grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny.

❗ INFO:

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

Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

Odhadovaná doba grilování:

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

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

● Pečení vafli

Vhodné pro sladké nebo silně ochucené vafle.

❗ INFO:

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

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

Odhadovaná doba pečení:

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

1. Otevřete zámek [1] a výrobek rozložte.
2. Pro nalévání těsta na dolní vaflovou desku [13] použijte naběračku ze dřeva nebo tepelně odolného plastu. Nepoužívejte naběračku z kovu, protože ta by mohla poškodit nepřilnavý povrch vaflových desek. Nepřeplňujte spodní vaflovou desku.
3. Pomocí rukojeti [15] odklopte víko [14] a zavřete zámek, aby byl výrobek během pečení těsta zavřený.

4. Jakmile jsou vafle připraveny, vyjměte je z výrobku pomocí plastové/dřevěné stěrky (nebo jiného vhodného nekovového nástroje), aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku výrobku.
5. Když je postup pečení ukončen, vytáhněte zástrčku [4] ze zásuvky.

● 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 citrón
14 ml	Olivového oleje
1 špetka	Soli
1 špetka	Pepře

Připravování:

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

● Krutí sendvič

Výměnné desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	Toastového chleba
2 plátky	Sýru gouda
50 g	Plátků krutích prsou
10 g	Hořčice
1/2	Cibule
1 špetka	Solí
1 špetka	Pepře

Připravování:

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

● Sendvič Monte Cristo

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	chléb
1 plátek	šunka
1 plátek	krutí maso
1 plátek	Švýcarský sýr
1	vejce
1/4 šálku	mléko
Máslo (na vaření)	

Příprava:

1. Předehřejte výrobek.
2. Sendvič sestavte ze šunky, krutího masa a sýra mezi plátky chleba.
3. Vejce a mléko ušlehejte.
4. Sendvič namočte do vaječné směsi a potřete obě strany.

5. Výrobek uzavřete a grilujte asi 3-5 minut dozlatova.
6. Ihned podávejte.

● Grilované sendviče s pizzou Pepperoni

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Příprava:

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

● Sendvič s vaječným salátem

Desky:

- Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	celozrnný chléb
4	nakrájená vejce natvrdo
2 polévkové lžíce	majonéza
1 čajová lžička	Dijonská hořčice
1 polévková lžice	nasekaná pažitka
1 špetka	sůl
1 špetka	pepř

Příprava:

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

● Belgické vafle

Výměnné desky:

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

Přísady:

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

Připravování:

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

● Borůvkové vafle

Výměnné desky:

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

Přísady:

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

Připravování:

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

● Šunkové/sýrové vafle

Výměnné desky:

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

Přísady:

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

Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem

Připravování:

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

● Belgické hnědé vafle

Výměnné desky:

- Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

Přísady:

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

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

Připravování:

1. Předehřejte výrobek. Ve velké míse smíchejte mouku, kakao, cukr, prášek do pečiva a sůl. Rozpusťte máslo a nechte ho stranou trochu vychladnout.
2. V malé misce smíchejte vejce, vanilkový extrakt a vodu. Vaječnou směs nalijte do suché hmoty. Rychle vmíchejte rozpuštěné máslo. Přidejte čokoládové kousky.
3. Nastříkejte obě výměnné desky [13] sprejem na vaření.

4. Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce.
5. Zavřete výrobek a pečte asi 3 minuty.
6. Nadzdvihněte víko [14] na kontrolu vafli. Vafle by měly být plně vytvořené, ale měkké.
7. Podávejte s práškovým cukrem, vanilkovou zmrzlinou nebo čokoládovou polevou.

● Krevetové špízy se švestkami

Výměnné desky:

- Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

Přísady:

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

Připravování:

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

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ OPATRNĚ! HORKÝ POVRCH!

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

⚠ OPATRNĚ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

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

❶ INFO:

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

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

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

● 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:



Points de collecte sur www.quefaireindesouchets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 472451_2407) 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



Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana	92
Krátky návod	Strana	93
Používanie v súlade s určením	Strana	93
Rozsah dodávky	Strana	93
Popis súčiastok	Strana	93
Technické údaje	Strana	93
Bezpečnostné upozornenia	Strana	93
Pred prvým použitím	Strana	96
Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie	Strana	96
Použitie	Strana	96
Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní	Strana	96
Obsluha	Strana	97
Grilovanie sendvičov	Strana	97
Grilovanie	Strana	98
Pečenie vaflí	Strana	98
Recepty	Strana	99
Sendvič s tuniakom	Strana	99
Sendvič s moriakom	Strana	99
Sendvič Monte Cristo	Strana	99
Grilované sendviče s pizzou Pepperoni	Strana	100
Sendvič s vaječným šalátom	Strana	100
Belgické vafle	Strana	100
Čučoriedkové vafle	Strana	101
Šunkové/syrové vafle	Strana	101
Belgické vafle Brownie	Strana	101
Krevetové špízy so slivkami	Strana	102
Čistenie a starostlivosť	Strana	102
Likvidácia	Strana	103
Záruka	Strana	103
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	104
Servis	Strana	104

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

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

SENDVIČOVAČ

● Krátky návod

Tento dokument je skrátenou tlačенou verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) 472451_2407 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

Tento krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými obslužnými a bezpečnostnými upozoreniami. Krátky návod si dobre uschovajte a v prípade postúpenia výrobku ďalším osobám im 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

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

● Popis súčiastok

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

- 14 Veko
- 15 Rukoväť

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Spotreba energie:	750 W
Trieda ochrany:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	–
HG09121-BS:	–



Bezpečnostné upozornenia

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

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

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

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

- Deti nenechávajúte 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 užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom. Vyčistite výrobok a jeho príslušenstvo („Čistenie a starostlivosť“).

- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájacíemu káblu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.
- Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.
- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.

- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

POZOR! HORÚCE POVRCHY!

- Produkt je počas prevádzky horúci. Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.
- Počas prevádzky a počas chladenia sa produktu dotýkajte výlučne za rukoväť.

- Počas používania sa vyžaduje opatrnosť, keďže rukoväť sa môže trochu zohriať.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA A POŠKODENIA!

- Výrobok nenechávajte bez dozoru potom, ako ste ho zapojili do rozvodnej siete.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt nepoužívajte bez vloženia vymeniteľných platní.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte len na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi vymeniteľnými platňami, alebo aby sa nedotýkal hrán vymeniteľných platní.

- Neodporúčame používať predlžovacie káble. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

● **Pred prvým použitím**

● **Vybalenie produktu a dôkladné vyčistenie**

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

● **Použitie**

● **Vkladanie a vyberanie vymeniteľných platní**

⚠ VÝSTRAHA! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

- Vymeniteľné platne sa nesmú vkladaf/ vyberaf bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

❗ INFORMÁCIA:

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

Vloženie vymeniteľných platní

1. Stlačte zaisťovací uzáver **1** a otvorte produkt.
2. Umiestnite vnútorné výstupy **10** želanej vymeniteľnej platne do veľkého háčikového upevnenia **7**.
3. Vymeniteľnú platňu tlačte nadol, až kým zreteľne nezacvakne.

- Kroky 2 a 3 zopakujte na druhej strane produktu.

Vyberanie vymeniteľných platní

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

● Obsluha

① INFORMÁCIA:

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

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

- Keď chcete produkt zapnúť, sieťovú zástrčku [4] zapojte do vhodnej zásuvky. Červená kontrolka [2] svieti.
- Počas zahrievania udržiajte produkt zatvorený. Produkt zahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].
- Namažte vrchnú a spodnú vymeniteľnú platňu [11]/[12]/[13] vhodným jedlým olejom.

- Na spodnú vymeniteľnú platňu dajte primerané množstvo potravín alebo cesta a veko [14] zatvorte pomocou rukoväte [15] a zaisťovacieho uzáveru [1], aby produkt zostal zatvorený, kým sa budú potraviny piecť/grilovať.
- Ak chcete produkt vypnúť, napájaciu zástrčku odpojte zo zásuvky. Červená kontrolka zhasne.

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka svieti	Produkt zapnutý
Červená kontrolka zhasnutá	Produkt vypnutý
Zelená kontrolka zhasnutá	Produkt sa opäť zahrieva/hreje.
Zelená kontrolka svieti	Dosiahla sa prevádzková teplota.

● Grilovanie sendvičov

Vhodné na sendvičové taštičky so sladkou alebo slanou plnkou.

① INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

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

Odhadovaný čas grilovania:

- Pribl. 4 až 5 minút. Podľa toho, aké majú byť sendviče chrumkavé. Dĺžku prípravy je možné podľa chuti skrátiť alebo predĺžiť.
- Stlačte zaisťovací uzáver [1] a otvorte produkt.
 - Položte 2 pripravené sendviče na spodnú sendvičovú platňu [11].
 - Veko [14] zaklapnite nadol pomocou rukoväte [15] a zatvorte zaisťovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa sendviče grilujú.

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

● Grilovanie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PRSKANIA!

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

Vhodné na grilovanie malých kúskov mäsa, klobásky, zeleniny.

❗ INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) [12]

Odhadovaný čas grilovania:

- Pribl. 4 až 9 minút. Podľa toho, ako má byť pripravované jedlo prepečené. Dĺžku prípravy je možné podľa chuti skrátiť alebo predĺžiť.
1. Stlačte zaistovací uzáver [1] a otvorte produkt.
 2. Pripravované jedlo dajte na spodnú grilovaciu platňu [12].
 3. Veko [14] zaklapnite nadol pomocou rukoväte [15] a zatvorte zaistovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa pripravované jedlo griluje.
 4. Keď je grilovanie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

● Pečenie vafli

Vhodné na sladké alebo slané vafle.

❗ INFORMÁCIA:

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

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) [13]

Odhadovaný čas pečenia:

- Pribl. 8 minút. Podľa toho, aké hnedé majú byť vafle. Dĺžku zapekania je možné podľa potreby skrátiť alebo predĺžiť.
1. Stlačte zaistovací uzáver [1] a otvorte produkt.
 2. Pri nalievaní cesta na spodnú vaflovú platňu [13] použite drevenú alebo plastovú naberačku odolnú voči teplu. Nepoužívajte naberačku z kovu, keďže môže poškodiť nepriľnavú plochu vaflových platiní. Spodnú vaflovú platňu nepreplňujte.
 3. Veko [14] zaklapnite nadol pomocou rukoväte [15] a zatvorte zaistovací uzáver, aby produkt zostal zatvorený, kým sa cesto pečie.
 4. Keď budú vafle hotové, vyberte ich z produktu pomocou plastovej/drevenej špachtle (alebo iného vhodného nekovového nástroja), aby ste predišli poškodeniu nepriľnavého povrchu produktu.
 5. Keď je pečenie ukončené, vytiahnite sieťovú zástrčku [4] zo zásuvky.

● **Recepty**

● **Sendvič s tuniakom**

Vymeniteľné platne:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Prísady:

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

Príprava:

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

● **Sendvič s moriakom**

Vymeniteľné platne:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Prísady:

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

Príprava:

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

● **Sendvič Monte Cristo**

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Ingrediencie:

4 plátky	chlieb
1 plátok	šunka
1 plátok	morčacie mäso
1 plátok	Švajčiarsky syr
1	vajece
¼ šálky	mlieko
Maslo (na varenie)	

Príprava:

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

● Grilované sendviče s pizzou Pepperoni

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Ingrediencie:

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

Príprava:

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

● Sendvič s vaječným šalátom

Dosky:

- Sendvičové platne (vrchná a spodná platňa)

11

Ingrediencie:

4 plátky celozrnný chlieb
4 vajcia uvarené natvrdo, nakrájané
2 polievkové lyžice majonéza
1 čajová lyžička Dijonská horčica
1 polievková lyžica nasekaná pažitka
1 štipka soľ
1 štipka korenie

Príprava:

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

● Belgické vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Čučoriedkové vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Šunkové/syrové vafle

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

Dochuťte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením

Príprava:

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

● Belgické vafle Brownie

Vymeniteľné platne:

- Vaflové platne (vrchná a spodná platňa) 13

Prísady:

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

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

Príprava:

1. Predhrejte produkt. Vo veľkej miske zmiešajte múku, kakaový prášok, cukor, prášok do pečiva a soľ. Roztopte maslo, odložte ho a nechajte chvíľu vychladnúť.
2. V malej miske zmiešajte vajcia, vanilkový extrakt a vodu. Vajcovú zmes pridajte do suchej hmoty. Roztopené maslo rýchlo premiešajte. Pridajte kúsky čokolády.
3. Obe vymeniteľné platne 13 nasprejujte tukom.
4. Na spodnú vymeniteľnú platňu rovnomerne naneste cesto.
5. Zatvorte produkt a opekajte pribl. 3 minúty.

6. Zdvihnite veko **14** a skontrolujte vafu. Vafľa by mala byť pekne vyformovaná, ale mala by byť mäkká.
7. Podávajte s práškovým cukrom, vanilkovou zmrzlinou alebo čokoládovou polevou.

● Krevetové špízy so slivkami

Vymeniteľné platne:

- Grilovacie platne (vrchná a spodná platňa) **12**

Prísady:

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

Príprava:

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

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ POZOR! HORÚCE POVRCHY!

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

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

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

❗ INFORMÁCIA:

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

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

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

● Likvidácia

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



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

Výrobok:



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 472451_2407) 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



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página 106
Guía rápida	Página 107
Uso previsto	Página 107
Volumen de suministro	Página 107
Descripción de las piezas	Página 107
Datos técnicos	Página 107
Indicaciones de seguridad	Página 107
Antes del primer uso	Página 110
Desembalar y limpiar a fondo el producto	Página 110
Uso	Página 110
Insertar y quitar las placas intercambiables	Página 110
Funcionamiento	Página 111
Asar sándwiches	Página 112
Asado	Página 112
Hornear los gofres	Página 112
Recetas	Página 113
Sándwich de atún	Página 113
Sándwich de pavo	Página 113
Sándwich Monte Cristo	Página 114
Sándwiches a la parrilla pizza de pepperoni	Página 114
Sándwich de ensalada de huevo	Página 114
Gofres belgas	Página 115
Gofres de arándanos	Página 115
Gofres de jamón y queso	Página 115
Gofres de Brownie belgas	Página 116
Brochetas de gambas con ciruelas	Página 116
Limpieza y cuidado	Página 117
Eliminación	Página 117
Garantía	Página 118
Tramitación de la garantía	Página 118
Asistencia	Página 118

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

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

	¡PELIGRO! 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
		Hz	Hertzio (frecuencia de red)
		W	Watt
	¡ADVERTENCIA! 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.		Este símbolo con la palabra de señalización "Información" ofrece más información útil.
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	¡CUIDADO! 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!
			¡Cuidado, superficie caliente!
	Las placas intercambiables son aptas para la limpieza en lavavajillas.		Símbolo de puesta a tierra
			Seguridad alimentaria. Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
CE	El marcado CE indica la conformidad con las directivas de la UE aplicables a este producto.		Información sobre seguridad Instrucciones de uso

SANDWICHERA

● Guía rápida

Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN) 472451_2407, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

La guía de inicio rápido es parte integrante de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y seguridad. Conserve bien la guía de inicio rápido y entregue todos los documentos en caso de transferir el producto a terceros.

● Uso previsto

Este producto sirve para hacer gofres, sándwiches 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 causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

- 1× Sandwichera
- 3× Juego de placas intercambiables
- 1× 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 sándwich (placa superior e inferior)
- 12 Placa para asar (placa superior e inferior)
- 13 Placa para gofre (placa superior e inferior)
- 14 Tapa
- 15 Empuñadura

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo de potencia:	750 W
Clase de protección:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	–
HG09121-BS:	–



Indicaciones de seguridad

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

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones!

¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas si esos daños son el resultado de un uso inadecuado o de la no observación de las indicaciones de seguridad!

⚠ ¡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. Limpie

el producto y sus accesorios (consulte "Limpieza y cuidado").

- Mantener alejados del producto y cable de conexión a niños menores de 8 años.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!

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

⚠ ¡PELIGRO! ¡RIESGO 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.
- Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- 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 las indicadas en la placa de características del producto respecto al suministro de corriente.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión. Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga el cable de conexión lejos de superficies calientes y llamas abiertas.

¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

- El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.
- Sujete el producto solo por la empuñadura durante el funcionamiento y mientras se enfría.
- Se debe tener cuidado durante el uso, ya que se puede generar una pequeña cantidad de calor en la empuñadura.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIÓN Y DAÑOS!

- 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 solo 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.
- 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.
- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIÓN!

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

● **Antes del primer uso**

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

1. Extraiga el producto del embalaje y retire todos los materiales de embalaje y láminas de protección.
2. Compruebe la integridad de todas las piezas y si el volumen de suministro está completo (véase "Volumen de suministro").
3. Compruebe si el producto y todas las piezas se encuentran en buen estado. Si detecta algún daño o defecto, no utilice el producto, sino que proceda como se describe en el capítulo "Garantía".
4. Antes del primer uso, ponga en funcionamiento el producto sin alimentos para quemar los posibles residuos de producción. Procure una ventilación suficiente.
5. Limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".

● **Uso**

● **Insertar y quitar las placas intercambiables**

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de insertar/quitar las placas intercambiables, desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente.

⚠ ¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

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

❗ INFORMACIÓN:

- Inserte solo placas intercambiables [11]/[12]/[13] del mismo tipo.

Insertar las placas intercambiables

1. Abra el bloqueo [1] y despliegue el producto.
2. Coloque el gancho de retención interior [10] de la placa intercambiable deseada en el enganche de cierre grande [7].
3. Presione bien la placa intercambiable hacia abajo hasta que encaje de forma audible.
4. Repita los pasos 2 y 3 en la otra parte del producto.

Quitar las placas intercambiables

1. Abra el bloqueo [1] y despliegue el producto.
2. Tire de las palancas de desbloqueo [8] y quite la placa intercambiable.
3. Repita el paso 2 en la otra parte del producto.

● Funcionamiento

❗ INFORMACIÓN:

- Las primeras veces que se caliente el producto puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente en el entorno.
- Deseche la primera tanda de alimentos asados u horneados.
- 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, sándwiches y para asar (véanse los apartados siguientes).

Tiempos de horneado/asado recomendados

Sándwiches	4 a 5 minutos
Asado	4 a 9 minutos (compruebe regularmente el estado de cocción)
Gofres (dulce/salado)	8 minutos
Solo como referencia (véase el apartado "Recetas" para los tiempos de horneado estimados)	

1. Para encender el producto, conecte el enchufe [4] a una toma de corriente apropiada. El indicador luminoso rojo [2] se enciende.
2. Mantenga cerrado el producto mientras se calienta. Caliente el producto hasta que se encienda el indicador luminoso verde [3].
3. Engrase la placa intercambiable superior e inferior [11]/[12]/[13] con un aceite alimentario apropiado.
4. Coloque una cantidad adecuada de alimento o masa en las placas intercambiables inferiores y cierre la tapa [14] con la empuñadura [15] y el bloqueo [1] para mantener el producto cerrado mientras se hornea/ asa el alimento.
5. Para apagar el producto, desconecte el enchufe de la toma de corriente. El indicador luminoso rojo se apagará.

Indicador luminoso	Estado
Indicador luminoso rojo encendido	Producto encendido
Indicador luminoso rojo apagado	Producto apagado
Indicador luminoso verde apagado	El producto se calienta de nuevo.
Indicador luminoso verde encendido	Se ha alcanzado la temperatura de servicio.

● Asar sándwiches

Apropiado para sándwiches con relleno dulce o salado.

❗ INFORMACIÓN:

- Mientras se asan los sándwiches, el indicador luminoso verde [3] se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.

Placas intercambiables:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) [11]

Tiempo de asado estimado:

- Aprox. 4 a 5 minutos. Dependiendo de lo crujiente que quiera los sándwiches. El tiempo de cocción se puede acortar o prolongar según lo desee.
1. Abra el bloqueo [1] y despliegue el producto.
 2. Coloque 2 sándwiches que estén preparados en la placa para sándwich inferior [11].
 3. Pliegue la tapa [14] con ayuda de la empuñadura [15] y cierre el bloqueo para mantener cerrado el producto mientras se asa el sándwich.
 4. Una vez que los sándwiches estén listos, retírelos del producto con una espátula de plástico/madera (u otra herramienta no metálica adecuada) para no dañar el revestimiento antiadherente del producto.
 5. Una vez finalizado el proceso de asado, apague el producto y desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

● Asado

⚠ ¡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.

Apropiado para asar pequeños trozos de carne, salchichas, verdura.

❗ INFORMACIÓN:

- 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.

Placas intercambiables:

- Placas para asar (placa superior e inferior) [12]

Tiempo de asado estimado:

- Aprox. 4 a 9 minutos. Dependiendo de lo bien cocinado que quiera el alimento. El tiempo de cocción se puede acortar o prolongar según lo desee.

1. Abra el bloqueo [1] y despliegue el producto.
2. Coloque el alimento sobre la placa para asar inferior [12].
3. Pliegue la tapa [14] con ayuda de la empuñadura [15] y cierre el bloqueo para mantener cerrado el producto mientras se asa el alimento.
4. Una vez finalizado el proceso de asado, apague el producto y desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

● Hornear los gófres

Apropiado para gófres dulces o salados.

❗ INFORMACIÓN:

- Mientras se hornean los gófres, el indicador luminoso verde [3] se apaga y se vuelve a encender. Esto es para regular la temperatura de funcionamiento necesaria.

Placas intercambiables:

- Placas para gófres (placa superior e inferior) [13]

Tiempo de horneado estimado:

- Aprox. 8 minutos. Dependiendo de lo dorado que quiera los gófres. El tiempo de horneado se puede acortar o prolongar según lo desee.

1. Abra el bloqueo [1] y despliegue el producto.

2. 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.
3. Pliegue la tapa [14] con ayuda de la empuñadura [15] y cierre el bloqueo para mantener cerrado el producto mientras se hornea la masa.
4. Una vez que los gofres estén listos, retírelos del producto con una espátula de plástico/ madera (u otra herramienta no metálica adecuada) para no dañar el revestimiento antiadherente del producto.
5. Una vez finalizado el proceso de horneado, apague el producto y desconecte el enchufe [4] de la toma de corriente.

● **Recetas**

● **Sándwich de atún**

Placas intercambiables:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) [11]

Ingredientes:

4 lonchas	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 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Mezclar la tahina, el yogur griego y el zumo de limón, y condimentar con albahaca, sal y pimienta.

3. Añadir aceite de oliva en la salsa de yogur y tahina. Repartir la salsa en 2 rebanadas de pan tostado.
4. Repartir por encima el atún escurrido.
5. Cubrir con las rebanadas de pan tostado restantes.
6. Cerrar el producto y asar durante aprox. 4 minutos.
7. Servir de inmediato.

● **Sándwich de pavo**

Placas intercambiables:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) [11]

Ingredientes:

4 lonchas	Pan tostado
2 lonchas	Queso Gouda joven
50 g	Pechuga de pavo fileteado
10 g	Mostaza
½	Cebolla
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Repartir la mostaza en la parte interior de las rebanadas de pan tostado.
3. Cortar las cebollas en trocitos pequeños.
4. Repartir la pechuga de pavo y la cebolla en las 2 rebanadas de pan tostado.
5. Salpimentar.
6. Repartir por encima el queso en lonchas.
7. Cubrir con las rebanadas de pan tostado restantes.
8. Cerrar el producto y asar durante aprox. 4 minutos.
9. Servir de inmediato.

● Sándwich Monte Cristo

Placas:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) **11**

Ingredientes:

4 lonchas	Pan
1 rebanada	Jamón
1 rebanada	Pavo
1 rebanada	Queso suizo
1	Huevo
¼ taza	Leche
Mantequilla (para cocinar)	

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Haga el sándwich con jamón, pavo y queso entre las rebanadas de pan.
3. Batir el huevo y la leche.
4. Sumerja el sándwich en la mezcla de huevo, cubriendo ambos lados.
5. Cierre el aparato y cocine durante unos 3-5 minutos hasta que se dore.
6. Sirva inmediatamente.

● Sándwiches a la parrilla pizza de pepperoni

Placas:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) **11**

Ingredientes:

4 lonchas	Pan
Lonchas de pepperoni	
Queso mozzarella (rallado)	
Salsa para pizza	
Mantequilla (para untar)	

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Unte la salsa para pizza en un lado de cada rebanada de pan.
3. Agregue pepperoni y queso mozzarella.
4. Cubra con la segunda rebanada de pan.
5. Unte con mantequilla el exterior del sándwich.

6. Cierre el aparato y cocine durante unos 3-5 minutos hasta que se dore.
7. Sirva inmediatamente.

● Sándwich de ensalada de huevo

Placas:

- Placas para sándwiches (placa superior e inferior) **11**

Ingredientes:

4 lonchas	Pan integral
4	Huevos duros, picados
2 cucharadas	Mayonesa
1 cucharadita	Mostaza de Dijon
1 cucharada	Cebollino picado
1 pizza	Sal
1 pizza	Pimienta

Preparación:

1. Precaliente el aparato.
2. Prepare la ensalada de huevo: En un bol, mezcle los huevos duros picados, la mayonesa, la mostaza de Dijon, el cebollino picado, la sal y la pimienta hasta que estén bien combinados.
3. Monte el sándwich: Extienda la mezcla de ensalada de huevo de manera uniforme sobre dos rebanadas de pan.
4. Cubra con el pan restante: Coloque las otras rebanadas de pan encima.
5. Ase el sándwich: Cierre el aparato y cocine durante unos 3-4 minutos, o hasta que el pan esté dorado.
6. Sirva inmediatamente.

● Gofres belgas

Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior)
13

Ingredientes:

5	Huevos
250 g	Mantequilla
200 g	Azúcar
400 ml	Leche
500 g	Harina de uso general
2 sobres	Azúcar de vainilla
5 g	Levadura en polvo

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. Mezclar en una fuente de tamaño medio los huevos, el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla.
3. Introducir en la fuente la levadura en polvo, aprox. mitad de harina y mitad de leche, y remover.
4. Añadir el resto de harina y leche. Remover hasta que la masa esté cremosa.
5. Rociar las dos placas intercambiables 13 con spray para cocinar.
6. Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior.
7. Cerrar el producto y hornear durante aprox. 8 minutos.
8. Servir de inmediato.

● Gofres de arándanos

Placas intercambiables:

- Placas para gofres (placa superior e inferior)
13

Ingredientes:

100 ml	Aceite vegetal
250 ml	Leche
2	Huevos
100 g	Azúcar
280 g	Harina de uso general
8 g	Levadura en polvo
80 g	Arándanos (frescos o congelados)

Preparación:

1. Precalentar el producto.
2. 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.
3. Incorporar los arándanos.
4. Rociar las dos placas intercambiables 13 extraíbles con spray para cocinar.
5. Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior.
6. Cerrar el producto y hornear durante aprox. 10 minutos para que dore.
7. Saque el gofre y enfríelo durante 5 minutos para que quede crujiente.
8. Servir de inmediato.

● Gofres de jamón y queso

Placas intercambiables:

- Placas 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 cdts.	Perejil picado fresco
½ cda.	Tomillo seco
¼ cda.	Pimentón ahumado

Rectificar con sal y pimienta negra fresca molida

Preparación:

1. Descongelar las patatas doradas.
2. Precalentar el producto.
3. Rociar las dos placas intercambiables 13 extraíbles con spray para cocinar.
4. Mezclar en una fuente de tamaño grande las patatas doradas, el jamón, el queso, los huevos, el ajo, el perejil, el tomillo y el pimienta. Condimentar con sal y pimienta.
5. Repartir la mezcla de las patatas uniformemente en la placa intercambiable inferior.

6. Cerrar el producto y hornear durante aprox. 7 minutos para que dore y esté crujiente.
7. Servir de inmediato.

● Gofres de Brownie belgas

Placas intercambiables:

- Placas 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:

1. 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.
2. 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.
3. Rociar las dos placas intercambiables 13 con spray para cocinar.
4. Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior.
5. Cerrar el producto y hornear durante aprox. 3 minutos.
6. Levantar la tapa 14 para comprobar el gofre. El gofre debe estar moldeado y blando.
7. Servir con azúcar glasé, helado de vainilla o salsa de chocolate.

● Brochetas de gambas con ciruelas

Placas intercambiables:

- Placas 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:

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

● Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Desconecte siempre el producto del suministro de corriente antes de limpiarlo.
- No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.
- No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.

⚠ ¡CUIDADO! ¡SUPERFICIE CALIENTE!

- No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ ¡CUIDADO! ¡PELIGRO DE DAÑOS!

- No utilice ningún detergente abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto y sus accesorios.

❗ INFORMACIÓN:

- Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Si los restos de alimentos se secan, serán difíciles de eliminar.
- Las placas intercambiables **11/12/13** son aptas para el lavavajillas.

Pieza	Método de limpieza
■ Carcasa	□ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. En su caso, añada un poco de detergente.
■ Placas intercambiables 11/12/13	□ Enjuague las placas intercambiables con agua y un detergente suave.
■ Espacios intermedios en la parte inferior de las placas intercambiables ■ Elemento calefactor 6 ■ Bloqueo 1	□ Elimine la grasa y los líquidos con papel de cocina. □ Elimine los restos adheridos y quemados con una espátula o palillo pequeño de madera.

- Seque concienzudamente todas las piezas del producto después de la limpieza y antes de volver a usarlo.

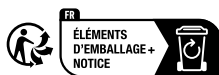
● Eliminación

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



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

Producto:



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

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

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● **Garantía**

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

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

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

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una

reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

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

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

● **Tramitación de la garantía**

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 472451_2407) como justificante de compra.

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

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

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

● **Asistencia**

(ES) Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 120
Kort vejledning	Side 121
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 121
Leveringsomfang	Side 121
Beskrivelse af delene	Side 121
Tekniske data	Side 121
Sikkerhedsanvisninger	Side 121
Før første ibrugtagning	Side 124
Udpakning og rengøring af produktet	Side 124
Anvendelse	Side 124
Isætning og udtagning af udskiftelige plader	Side 124
Betjening	Side 125
Grill sandwicher	Side 125
Grillning	Side 126
Vaffelbagning	Side 126
Opskrifter	Side 126
Tunsandwich	Side 126
Kalkunsandwich	Side 127
Monte Cristo Sandwich	Side 127
Grillet sandwich med pepperoni pizza	Side 127
Sandwich med æggesalat	Side 127
Belgiske vaffer	Side 128
Blåbær-vaffer	Side 128
Skinke-/ostevaffer	Side 128
Belgiske brownie-vaffer	Side 129
Rejer på spyd med blommer	Side 129
Rengøring og vedligeholdelse	Side 130
Bortskaffelse	Side 130
Garanti	Side 131
Afvikling af garantisager	Side 131
Service	Side 131

Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	FARE! 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
		Hz Hertz (netfrekvens)
		W Watt
	ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.	 Dette symbol, sammen med signalordet "Info", angiver flere nyttige informationer.
		 Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	FORSIGTIG! 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!
	De udskiftelige plader er egnet til vask i opvaskemaskine.	 Symbol for beskyttelsesjord
		 Levnedsmiddelsikker. Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
	CE-mærket indikerer at produktet er i overensstemmelse med relevante EU-direktiver gældende for produktet.	 Sikkerhedsoplysninger Brugervejledning

TOASTMASKINE

● Kort vejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden har du direkte adgang til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 472451_2407 og downloade den.

Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortroligt med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger før produktet anvendes. Opbevar den korte vejledning godt og udlever alle bilag ved videregivelse til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er beregnet til fremstilling af vafler, sandwicher 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

- 1 × Toastmaskine
- 3 × Sæt af udskiftelige plader
- 1 × Betjeningsvejledning

● Beskrivelse af delene

- 1 Smæklås
- 2 Rød kontrollampe (drift)
- 3 Grøn kontrollampe (opvarmning)
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Ledningsoprulning
- 6 Varmeelement
- 7 Stor krogklemme
- 8 Oplåsegreb
- 9 Udvendig låsekrog (lille)
- 10 Indvendig låsekrog (stor)
- 11 Sandwichplade (øvre og nedre plade)
- 12 Grillplade (øvre og nedre plade)
- 13 Vaffelplade (øvre og nedre plade)
- 14 Låg
- 15 Håndtag

● Tekniske data

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50–60 Hz
Effektforbrug:	750 W
Beskyttelsesklasse:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	-
HG09121-BS:	-



Sikkerhedsanvisninger

FØR PRODUKTET BRUGES FØRSTE GANG SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER!

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

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

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

- Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningrisiko. 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. Rengør produktet og dets tilbehør (se afsnittet "Rengøring og pleje").
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

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

⚠ FARE! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

- Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.
- Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- 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 tilkøbt, 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 jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.
- Tag kun fat om produktet med håndtaget under brug og under afkøling.
- Der skal udvises forsigtighed under brug, da der kan være en mindre varmeudvikling på håndtaget.

ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER OG BESKADIGELSER!

- 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, elkomfur, ovn etc.). Anvend kun 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 være beregnet til 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.
- 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.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.

● **Før første ibrugtagning**

● **Udpakning og rengøring af produktet**

1. Tag produktet ud af emballagen, og fjern alle emballagematerialer og beskyttelsesfolier.
2. Kontrollér, om alle dele er til stede, og at det beskrevne leveringsomfang er fuldstændigt (se "Leveringsomfang").
3. Kontrollér, at produktet og alle dele er i god stand. Hvis du konstaterer en beskadigelse eller en defekt, så anvend ikke produktet, men gå frem som beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Varm produktet op uden fødevarer for første gang, så mulige produktionsrester kan brænde af. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
5. Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

● **Anvendelse**

● **Isætning og udtagning af udskiftelige plader**

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

- Inden de udskiftelige plader isættes/udskiftes, skal netstikket trækkes ud af stikkontakten.

⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- De udskiftelige plader må ikke udskiftes/udtages umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

❗ INFO:

- Isæt kun udskiftelige plader 11/12/13 af samme type.

Isætning af udskiftelige plader

1. Åbn smæklåsen 1, og klap produktet op.
2. Anbring de indvendige låsekroge 10 i den udskiftelige plades store krogklemmer 7.
3. Tryk den udskiftelige plade nedad til kan mærkes, at den falder i hak.
4. Gentag trin 2 og 3 på produktets anden side.

Udtagning af udskiftelige plader

1. Åbn smæklåsen [1], og klap produktet op.
2. Træk oplåsegrebet [8] op, og fjern den udskiftelige plade.
3. Gentag trin 2 på produktets anden side.

Betjening

INFO:

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- De første grillede eller bagte fødevarer bortskaffes.
- 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, sandwicher og til grillning (se de følgende afsnit).

Vejledende bage-/grilltider	
Sandwicher	4 til 5 minutter
Grillning	4 til 9 minutter (kontrollér regelmæssigt stegekaliteten)
Vafler (sød/salt)	8 minutter
Kun vejledende (anslåede bagetider kan findes i afsnittet "Opskrifter")	

1. Tilslut netstikket [4] til en egnet stikkontakt for at tænde produktet. Den røde kontrollampe [2] lyser.
2. Hold produktet lukket under opvarmningen. Opvarm produktet indtil den grønne kontrollampe [3] lyser.
3. Både de øverste og nederste udskiftelige plader [11]/[12]/[13] smøres med en egnet spiseolie.
4. Anbring en passende mængde mad eller dej på de nederste udskiftelige plader, og luk låget [14] med håndtaget [15] og smæklåsen [1] for at holde produktet lukket, mens det bager/griller maden.

5. Netstikket skal trækkes ud af stikkontakten for at frakoble produktet. Den røde kontrollampe slukker.

Kontrollampe	Status
Rød kontrollampe til	Produktet er tilkoblet
Rød kontrollampe fra	Produktet er frakoblet
Grøn kontrollampe fra	Produktet opvarmes/varmer igen.
Grøn kontrollampe til	Driftstemperaturen blev opnået.

Grill sandwicher

Egnet til sandwich-lommer med sødt eller saltet fyld.

INFO:

- Mens sandwichene grilles, skiftevis tændes og slukkes den grønne kontrollampe [3]. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.

Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade) [11]

Estimeret grilltilberedningstid:

- Ca. 4 til 5 minutter. Alt efter hvor sprøde sandwichene skal være. Tilberedningstiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.

1. Åbn smæklåsen [1], og klap produktet op.
2. Anbring 2 forberedte sandwicher på den nederste sandwichplade [11].
3. Klap låget [14] ned ved hjælp af håndtaget [15], og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens sandwichene grilles.
4. Så snart sandwichene er færdige, skal de fjernes fra produktet med en spatel af kunststof/træ (eller et andet egnet værktøj, der ikke er af metal) for at undgå, at non-stick belægningen på produktet beskadiges.
5. Når grillningen er slut, skal netstikket [4] trækkes ud af stikkontakten.

● Grillning

⚠ FORSIGTIG! STÆNKFARE!

- Anvend ikke meget våde retter til grillning. Vær opmærksom på fedtstænk og dampudslip når produktet åbnes.

Egnet til grillning af mindre stykker kød, pølser, grøntsager.

❗ INFO:

- Mens grillretten tilberedes, skifter den grønne kontrollampe [3] imellem fra og til. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.

Udskiftelige plader:

- Grillplader (øvre og nedre plade) [12]

Estimeret grilltilberedningstid:

- Ca. 4 til 9 minutter. Alt efter hvor gennemstegt grillemnet skal være. Tilberedningstiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.
1. Åbn smæklåsen [1], og klap produktet op.
 2. Anbring grillretten på den nederste grillplade [12].
 3. Klap låget [14] ned ved hjælp af håndtaget [15], og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens grillemnet grilles.
 4. Når grillningen er slut, skal netstikket [4] trækkes ud af stikkontakten.

● Vaffelbagning

Egnet til søde eller salte vaffer.

❗ INFO:

- Mens vafflerne bages skifter den grønne kontrollampe [3] imellem til og fra. Dette er en indikation af reguleringen af den ønskede driftstemperatur.

Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) [13]

Estimeret bagetid:

- Ca. 8 minutter. Alt efter hvor brune vafflerne skal være. Bagetiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.

1. Åbn smæklåsen [1], og klap produktet op.
2. 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 må ikke overfyldes.
3. Klap låget [14] ned ved hjælp af håndtaget [15], og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens dejen bages.
4. Så snart vafflerne er færdige, skal de fjernes fra produktet med en spatel af kunststof/træ (eller et andet egnet værktøj, der ikke er af metal) for at undgå, at non-stick belægningen på produktet beskadiges.
5. Når bagningen er slut, skal netstikket [4] trækkes ud af stikkontakten.

● Opskrifter

● Tunsandwich

Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (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	Olivenerolie
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

Tilberedning:

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

● Kalkunsandwich

Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade)

11

Ingredienser:

4 skiver	Toastbrød
2 skiver	Ung goudaost
50 g	Strimlet kalkunbryst
10 g	Sennep
½	Løg
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Smør sennep på toastbrødsnivernes indvendige side.
3. Skær løget i tynde skiver.
4. Fordel kalkunbryst og løg på de 2 skiver toastbrød.
5. Krydres med salt og peber.
6. Fordel osteskiverne ovenpå.
7. De to andre toastskiver lægges over.
8. Luk produktet, og grill i ca. 4 minutter.
9. Serveres straks.

● Monte Cristo Sandwich

Plader:

- Sandwichplader (øvre og nedre plade)

Ingredienser:

4 skiver	brød
1 skive	skinke
1 skive	kalkun
1 skive	Emmental ost
1	æg
¼ kop	mælk
Smør (til tilberedning)	

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Lav en sandwich med skinke, kalkun og ost mellem brødsnikerne.
3. Pisk æg og mælk sammen.

4. Dyp sandwichen i æggeblandingen på begge sider.
5. Luk produktet, og tilbered i ca. 3-5 minutter, indtil brødet er gyldenbrunt.
6. Server med det samme.

● Grillet sandwich med pepperoni pizza

Plader:

- Sandwichplader (øvre og nedre plade)

Ingredienser:

4 skiver	brød
Pepperoni-skiver	
Mozzarella-ost (revet)	
Pizzasauce	
Smør (til drys)	

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Smør pizzasaucen på den ene side af hver brødsnik.
3. Tilsæt pepperoni og mozzarella-ost.
4. Læg med den anden brødsnik på.
5. Smør ydersiden af sandwichen.
6. Luk produktet, og tilbered i ca. 3-5 minutter, indtil brødet er gyldenbrunt.
7. Server med det samme.

● Sandwich med æggesalat

Plader:

- Sandwichplader (øvre og nedre plade)

Ingredienser:

4 skiver	fuldkornsbrød
4	Hårdkogte æg, hakket
2 spsk.	mayonnaise
1 tsk.	Dijon-sennep
1 spsk.	hakket purløg
1 knivspids	salt
1 knivspids	peber

Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Forbered æggesalaten: Bland de hakkede hårdkogte æg, mayonnaise, dijon-sennep, hakket purløg, salt og peber i en skål, indtil de er godt blandet.
3. Læg sandwichen sammen: Fordel æggesalatblandingen jævnt på de to brødskeer.
4. Læg den anden brødske ovenpå: Læg de øvrige brødskeer ovenpå.
5. Grill sandwichen: Luk produktet, og tilbered i ca. 3-4 minutter, eller indtil brødet er gyldenbrunt.
6. Server med det samme.

● Belgiske vaffler

Udskiftelige plader:

- Vaffelpader (øvre og nedre plade) **13**

Ingredienser:

5	Æg
250 g	Smør
200 g	Sukker
400 ml	Mælk
500 g	Mel (almindelig)
2 breve	Vaniljesukker
5 g	Bagepulver

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Bland æg, vaniljesukker, sukker og smør i et mellemstort fad.
3. Bagepulver og ca. halvdelen af melet og halvdelen af mælken hældes i fadet og der røres rundt.
4. Tilsæt resten af melet og mælken. Omrøres indtil dejen er cremet.
5. Smør begge de udskiftelige plader **13** med madlavningsspray.
6. Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
7. Luk produktet, og bag i 8 minutter.
8. Serveres straks.

● Blåbær-vaffler

Udskiftelige plader:

- Vaffelpader (øvre og nedre plade) **13**

Ingredienser:

100 ml	Vegetabilsk olie
250 ml	Mælk
2	Æg
100 g	Sukker
280 g	Mel (almindelig)
8 g	Bagepulver
80 g	Blåbær (friske eller dybfrosne)

Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Pisk olie, mælk, æg og sukker i en stor skål. Tilsæt mel og bagepulver. Omrøres grundigt.
3. Hæld blåbærrene i.
4. Smør begge de udskiftelige plader **13** med madlavningsspray.
5. Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
6. Luk produktet, og bag i ca. 10 minutter til farven er gyldenbrun.
7. Tag vafflen ud og lad den køle ned i 5 minutter, hvorefter du har en sprød vaffel.
8. Serveres straks.

● Skinke-/ostevaffler

Udskiftelige plader:

- Vaffelpader (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:

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

1. Forvarm produktet. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i et stort fad. Smelt smørret og stil det til side til let afkøling.
2. I et lille fad blandes æg, vaniljeekstrakt og vand. Ægblandingen tilsættes den tørre masse. Det smeltede smør røres hurtigt i. Tilsæt chokoladestykkerne.
3. Smør begge de udskiftelige plader **13** med madlavningsspray.
4. Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
5. Luk produktet, og bag i ca. 3 minutter.

6. Løft låget **14** for at kontrollere vafferne. Vafferne skal være pænt formet, men bløde.
7. 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:

1. Forvarm produktet.
2. Rapsolie, koriander, limeskal, limesaft og salt blandes i et stort fad.
3. 3 spiseskefulde af blandingen hældes i et lille fad, som stilles til side.
4. Rejer, jalapeños og blommer tilsættes blandingen. Der røres rundt så alle ingredienser er tildækket og herefter marineres.
5. Rejer, jalapeños og blommer fordeles jævnt på 4 spyd (25 cm). Marinaden hældes fra.
6. Spydene grilles indtil rejerne er gennemstegt. Spydene grilles i ca. 2 minutter på hver side og vendes.
7. Spydene smøres med den resterende marinade.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠ FARE! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

- Før rengøring skal produktet altid afbrydes fra netspændingen.
- Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.

⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠ FORSIGTIG! FARE FOR SKADER!

- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.

ⓘ INFO:

- Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtrængt, er de ikke nemme at fjerne.
- De udskiftelige plader **11/12/13** er egnet til opvaskemaskine.

Del	Rengøringsmetode
■ Hus	☐ Rengør kabinettet med en let fugtig klud. Om nødvendigt tilsættes en smule opvaskemiddel.
■ Udskiftelige plader 11/12/13	☐ De udskiftelige plader vaskes med vand og et mildt rengøringsmiddel.
■ Mellemrum på de udskiftelige pladers undersider ■ Varmeelement 6 ■ Smæklås 1	☐ Fjern fedt og væske med et stykke køkkenrulle. ☐ Fjern fastsiddende, fastbrændte rester med en træspatel eller et lille træspyd.

- ☐ Tør alle produktets dele omhyggeligt efter rengøring, og inden de skal bruges igen.

● 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.

Produkt:



Points de collecte sur www.quatreindemarchets.fr
Privileges la réparation ou le don de votre appareil !

Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

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

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



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

● **Garanti**

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

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

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

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

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

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 472451_2407) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgraving, 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@idl.dk



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 133
Guida rapida	Pagina 134
Uso previsto	Pagina 134
Contenuto della confezione	Pagina 134
Descrizione dei componenti	Pagina 134
Dati tecnici	Pagina 134
Istruzioni di sicurezza	Pagina 134
Prima del primo utilizzo	Pagina 137
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina 137
Utilizzo	Pagina 137
Inserimento e rimozione delle piastre intercambiabili	Pagina 137
Funzionamento	Pagina 138
Cottura di tramezzini	Pagina 138
Cottura alla griglia	Pagina 139
Cottura di waffle	Pagina 139
Ricette	Pagina 140
Tramezzino al tonno	Pagina 140
Tramezzino al tacchino	Pagina 140
Monte Cristo Sandwich	Pagina 140
Sandwich al salame piccante	Pagina 141
Sandwich all'insalata di uova	Pagina 141
Cialde belghe	Pagina 141
Waffle ai mirtilli	Pagina 141
Waffle al prosciutto e formaggio	Pagina 142
Waffle belgi - brownie	Pagina 142
Spiedini di gamberetti con prugne	Pagina 143
Pulizia e manutenzione	Pagina 143
Smaltimento	Pagina 144
Garanzia	Pagina 144
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 145
Assistenza	Pagina 145

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

	PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.	 Corrente/tensione alternata
		Hz Hertz (frequenza di rete)
		W Watt
	AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.	 Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.
		 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.	 Pericolo – rischio di scossa elettrica!
		 Cautela, superficie calda!
	Le piastre intercambiabili sono lavabili in lavastoviglie.	 Simbolo della messa a terra protettiva
		 Per alimenti. Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
CE	Il marchio CE indica la conformità con le rilevanti direttive UE applicabili a questo prodotto.	 Avvertenza di sicurezza Istruzioni per l'uso

TOSTIERA

● Guida rapida

Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete. Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e inserendo il codice articolo (IAN) 472451_2407 puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

Le istruzioni brevi sono parte integrante di questo prodotto. Prima dell'uso del prodotto leggere attentamente tutte le indicazioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza. Conservare bene le istruzioni brevi e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Uso previsto

Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia. Non utilizzarlo per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

- 1 × Tostiera
- 3 × Set di piastre intercambiabili
- 1 × Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 2 Spia rossa (funzionamento)
- 3 Spia verde (riscaldamento)
- 4 Cavo di alimentazione e spina
- 5 Avvolgicavo
- 6 Elemento riscaldante
- 7 Morsetto a gancio grande
- 8 Leva di sblocco
- 9 Aletta di chiusura esterna (piccola)
- 10 Aletta di chiusura interna (grande)

- 11 Piastra per tramezzini (piastra superiore e inferiore)
- 12 Piastra per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore)
- 13 Piastra per waffle (piastra superiore e inferiore)
- 14 Coperchio
- 15 Impugnatura

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	750 W
Classe di protezione:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	-
HG09121-BS:	-



Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata!

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

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

- Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati. Pulire il prodotto e gli accessori (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").

- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

⚠️ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠️ PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.
- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.

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

CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

- Tenere il prodotto esclusivamente per l'impugnatura durante il funzionamento e durante il raffreddamento.
- Bisogna fare attenzione durante l'uso poiché sull'impugnatura può generarsi una piccola quantità di calore.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI E DANNI!

- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non utilizzare il prodotto senza piastre intercambiabili inserite.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto solo su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalle piastre intercambiabili o che non tocchi i bordi delle piastre.

- Si sconsiglia l'uso di prolunghes. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghes in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI LESIONI!

- Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

● Prima del primo utilizzo

● Disimballo e pulizia accurata del prodotto

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, far funzionare il prodotto senza cibo, in modo da bruciare eventuali residui di produzione. Garantire una ventilazione adeguata.
5. Pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

● Utilizzo

● Inserimento e rimozione delle piastre intercambiabili

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di inserire/rimuovere le piastre intercambiabili, staccare la spina dalla presa.

⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Le piastre intercambiabili non devono essere cambiate/rimosse subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

① INFO:

- Inserire solo piastre intercambiabili 11/12/13 dello stesso tipo.

Inserire le piastre intercambiabili

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio 1 e aprire il prodotto.
2. Posizionare le alette di chiusura interne 10 della piastra intercambiabile desiderata nei morsetti a gancio grandi 7.

3. Spingere la piastra intercambiabile verso il basso finché non scatta in posizione in modo percettibile.
4. Ripetere i passaggi da 2 e 3 sull'altro lato del prodotto.

Rimuovere le piastre intercambiabili

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio [1] e aprire il prodotto.
2. Tirare le leve di sblocco [8] e togliere la piastra intercambiabile.
3. Ripetere il passo 2 sull'altro lato del prodotto.

● Funzionamento

ⓘ INFO:

- Le prime volte che il prodotto viene riscaldato può essere presente un leggero odore. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nell'area circostante.
- Smaltire la prima serie di cibi grigliati o cotti.
- Durante il funzionamento, la spia verde [3] si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di esercizio.
- Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia (vedere le sezioni seguenti).

Tempi di cottura consigliati	
Tramezzini	da 4 a 5 minuti
Cottura alla griglia	da 4 a 9 minuti (controllare regolarmente il grado di cottura)
Waffle (dolci/salati)	8 minuti
Solo come riferimento (i tempi di cottura stimati sono disponibili alla sezione "Ricette")	

1. Per accendere il prodotto, inserire la spina [4] in una presa idonea. La spia rossa [2] si accende.
2. Tenere il prodotto chiuso durante il riscaldamento. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde [3].

3. Ungere la piastra intercambiabile superiore e inferiore [11]/[12]/[13] con olio da cucina adatto.
4. Collocare una quantità adeguata di cibo o di impasto sulle piastre intercambiabili inferiori e chiudere il coperchio [14] con l'impugnatura [15] e il dispositivo di bloccaggio [1] per mantenere il prodotto chiuso mentre cuociono i cibi.
5. Per spegnere il prodotto, estrarre la spina dalla presa di corrente. La spia rossa si spegne.

Spia	Stato
Spia rossa accesa	Prodotto acceso
Spia rossa spenta	Prodotto spento
Spia verde spenta	Il prodotto viene riscaldato/ scaldato di nuovo.
Spia verde accesa	È stata raggiunta la temperatura di esercizio.

● Cottura di tramezzini

Adatta a sacchetti da tramezzini con ripieno dolce o salato.

ⓘ INFO:

- Mentre i tramezzini vengono cotti, la spia verde [3] si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) [11]

Tempo di cottura stimato:

- Da circa 4 a 5 minuti. A seconda della croccantezza desiderata dei tramezzini. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda del gusto.

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio [1] e aprire il prodotto.
2. Posizionare 2 tramezzini preparati sulla piastra per tramezzini inferiore [11].
3. Abbassare il coperchio [14] con l'aiuto dell'impugnatura [15] e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce i tramezzini.

- Una volta che i tramezzini sono pronti, rimuoverli dal prodotto con una spatola di plastica/legno (o un altro utensile adatto non metallico) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.
- Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina [4] dalla presa.

● Cottura alla griglia

CAUTELA! PERICOLO DI SCHIZZI!

- Non utilizzare cibi umidi gocciolanti. Prestare attenzione agli schizzi di grasso e ai vapori che salgono all'apertura del prodotto.

Adatta per grigliare piccoli pezzi di carne, salsicce, verdure.

INFO:

- Mentre il cibo cuoce, la spia verde [3] si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

Piastre intercambiabili:

- Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) [12]

Tempo di cottura stimato:

- Da circa 4 a 9 minuti. A seconda della cottura desiderata dei cibi. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda del gusto.
- Aprire il dispositivo di bloccaggio [1] e aprire il prodotto.
 - Collocare il cibo sulla piastra per cottura alla griglia inferiore [12].
 - Abbassare il coperchio [14] con l'aiuto dell'impugnatura [15] e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce i cibi.
 - Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina [4] dalla presa.

● Cottura di waffle

Adatta per waffel dolci o salati.

INFO:

- Mentre i waffle cuociono, la spia verde [3] si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) [13]

Tempo di cottura stimato:

- Circa 8 minuti. A seconda della doratura desiderata dei waffle. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda delle necessità.
- Aprire il dispositivo di bloccaggio [1] e aprire il prodotto.
 - Utilizzare un mestolo di legno o di plastica resistente al calore per versare l'impasto sulla piastra per waffle inferiore [13]. Non utilizzare un mestolo metallico, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre per waffle. Non riempire eccessivamente la piastra per waffle inferiore.
 - Abbassare il coperchio [14] con l'aiuto dell'impugnatura [15] e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce l'impasto.
 - Una volta che i waffle sono pronti, rimuoverli dal prodotto con una spatola di plastica/legno (o un altro utensile adatto non metallico) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.
 - Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina [4] dalla presa.

● **Ricette**

● **Tramezzino al tonno**

Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
85 g	Tahini
85 g	Yogurt greco magro
80 g	Tonno
65 g	Basilico fresco
1	Limone spremuto
14 ml	Olio d'oliva
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare Tahini, yogurt greco e succo di limone e condire con basilico, sale e pepe.
3. Aggiungere l'olio d'oliva alla salsa di Tahini e yogurt. Distribuire la salsa di Tahini e yogurt su 2 fette di pane tostato.
4. Stendervi sopra il tonno sgocciolato.
5. Coprire con le restanti fette di pane tostato.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 4 minuti.
7. Servire subito.

● **Tramezzino al tacchino**

Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
2 fette	Formaggio Gouda fresco
50 g	Petto di tacchino tagliato
10 g	Senape
½	Cipolla
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Distribuire la senape all'interno delle fette di pane tostato.
3. Tritare la cipolla in piccoli pezzi.
4. Distribuire il petto di tacchino e la cipolla su 2 fette di pane tostato.
5. Cospargere di sale e pepe.
6. Stendere le fette di formaggio.
7. Coprire con le restanti fette di pane tostato.
8. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 4 minuti.
9. Servire subito.

● **Monte Cristo Sandwich**

Piastre

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti

4 fette	Pane
1 fetta	Prosciutto
1 fetta	Tacchino
1 fetta	Formaggio emmental
1	Uovo
¼ di tazza	Latte
Burro (per la cottura)	

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Assemblare il sandwich posizionando il prosciutto, il tacchino e il formaggio tra le fette di pane.
3. Sbattere l'uovo insieme al latte.
4. Immergere il sandwich nella miscela, rivestendo entrambi i lati.
5. Chiudere il prodotto e cuocere il sandwich per circa 3-5 minuti finché non è dorato.
6. Servire immediatamente.

● Sandwich al salame piccante

Piastre

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti

4 fette Pane
Fette di salame piccante
Mozzarella (sfilacciata)
Salsa di pomodoro
Burro (da spalmare)

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Spargere la salsa di pomodoro su un lato di ciascuna fetta di pane.
3. Aggiungere il salame piccante e la mozzarella.
4. Coprire con la seconda fetta di pane.
5. Imburrare l'esterno del sandwich.
6. Chiudere il prodotto e cuocere il sandwich per circa 3-5 minuti finché non è dorato.
7. Servire immediatamente.

● Sandwich all'insalata di uova

Piastre

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti

4 fette Pane integrale
4 Uova sode, a pezzetti
2 cucchiaini Maionese
1 cucchiaino Senape di Digione
1 cucchiaino Erba cipollina tritata
1 pizzico Sale
1 pizzico Pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Preparare l'insalata di uova: in una ciotola, mescolare le uova sode a pezzetti, la maionese, la senape di Digione, l'erba cipollina tritata, il sale e il pepe.

3. Assemblare il sandwich: distribuire uniformemente la miscela di uova su due fette di pane.
4. Coprire con le altre fette di pane.
5. Cuocere il sandwich: chiudere il prodotto e cuocere il sandwich per circa 3-4 minuti o finché il pane non è dorato.
6. Servire immediatamente.

● Cialde belghe

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

5 Uova
250 g Burro
200 g Zucchero
400 ml Latte
500 g Farina per tutti gli usi
2 confezioni Zucchero vanigliato
5 g Lievito in polvere

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare uova, zucchero vanigliato, zucchero e burro in una ciotola di media grandezza.
3. Mettere il lievito in polvere, circa metà della farina e metà del latte nella ciotola e mescolare.
4. Aggiungere la farina e il latte rimanente. Mescolare fino a quando l'impasto è cremoso.
5. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** con lo spray di cottura.
6. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
7. Chiudere il prodotto e cuocere per 8 minuti.
8. Servire subito.

● Waffle ai mirtilli

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

100 ml	Olio vegetale
250 ml	Latte
2	Uova
100 g	Zucchero
280 g	Farina per tutti gli usi
8 g	Lievito in polvere
80 g	Mirtilli (freschi o congelati)

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Sbattere olio, latte, uova e zucchero in una ciotola grande. Aggiungere la farina e il lievito in polvere. Mescolare bene.
3. Versare i mirtilli.
4. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** rimovibili con lo spray di cottura.
5. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 10 minuti fino a doratura.
7. Estrarre la cialda e farla raffreddare per 5 minuti finché non diventa croccante.
8. Servire subito.

● Waffle al prosciutto e formaggio

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

570 g	Patate grattugiate fritte surgelate
225 g	Prosciutto della Foresta Nera, tagliato a dadini
200 g	Cheddar grattugiato
3	Uova di grandi dimensioni, sbattute
2 spicchi	Aglione (tritato)
2 cucchiaini	Foglie di prezzemolo fresco tritato
½ cucchiaino	Timo secco
¼ cucchiaino	Paprika affumicata

Condire a piacere con sale e pepe nero appena macinato

Preparazione:

1. Scongela le patate grattugiate fritte.
2. Preriscaldare il prodotto.
3. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** rimovibili con lo spray di cottura.
4. In una ciotola grande mescolare patate grattugiate fritte, prosciutto, formaggio, uova, aglio, prezzemolo, timo e paprika. Condire con sale e pepe.
5. Stendere la miscela di patate in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 7 minuti fino a doratura o fin quando non è croccante.
7. Servire subito.

● Waffle belgi - brownie

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

180 g	Farina per tutti gli usi
65 g	Cacao in polvere non zuccherato
20 g	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Sale marino
10 cucchiaini	Burro fuso, non salato
2	Uovo grande
2 cucchiaini	Estratto di vaniglia
60 ml	Acqua
120 g	Pezzettini di cioccolato

- **Ingredienti facoltativi:** Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, zucchero a velo

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto. Mescolare farina, cacao in polvere, zucchero, lievito in polvere e sale in una ciotola grande. Mettere da parte il burro da sciogliere e lasciarlo raffreddare un po'.

2. Mescolare le uova, estratto di vaniglia e acqua in una piccola ciotola. Aggiungere il composto di uova al composto secco. Mescolare rapidamente il burro fuso. Aggiungere i pezzetti di cioccolato.
3. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** con lo spray di cottura.
4. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
5. Chiudere il prodotto e cuocere per circa 3 minuti.
6. Sollevare il coperchio **14** per controllare il waffle. Il waffle deve essere completamente formato ma morbido.
7. Servire con zucchero a velo, gelato alla vaniglia o salsa al cioccolato.

● Spiedini di gamberetti con prugne

Piastre intercambiabili:

- Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) **12**

Ingredienti:

- | | |
|--------------|---|
| 2 cucchiaini | Olio di colza |
| 2 cucchiaini | Coriandolo (macinato fresco) |
| 1 cucchiaino | Scorza di lime (grattugiata fresca) |
| 3 cucchiaini | Succo di lime |
| ½ cucchiaino | Sale |
| 12 | Gamberetti crudi (da 8 a 12 gamberetti per 500 g/sgusciati ed eviscerati) |
| 3 | Peperoncini jalapeño (tagliati longitudinalmente, svuotati e divisi in quattro) |
| 2 | Prugne (snocciolate e divise in sei) |

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, sbattere l'olio di colza, il coriandolo, la scorza di lime, il succo di lime e il sale.
3. Mettere 3 cucchiaini del composto in una ciotola piccola e mettere da parte.

4. Aggiungere al composto gamberetti, jalapeño e prugne. Mescolare per coprire tutti gli ingredienti e poi marinare.
5. Distribuire gamberi, jalapeño e prugne in modo uniforme su 4 spiedini (25 cm). Smaltire la marinata.
6. Grigliare gli spiedini finché i gamberetti non sono ben cotti. Cuocere alla griglia gli spiedini su ogni lato per circa 2 minuti e poi girarli.
7. Condire con la marinata rimanente.

● Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di pulire il prodotto staccarlo sempre dall'alimentazione di corrente.
- Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.

⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI DANNI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto e gli accessori.

❗ INFO:

- Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.
- Le piastre intercambiabili **11/12/13** sono lavabili in lavastoviglie.

Parte	Metodo di pulizia
■ Alloggiamento	□ Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Se necessario, aggiungere un po' di detersivo.
■ Piastre intercambiabili 11/12/13	□ Sciacquare le piastre intercambiabili con acqua e un detergente delicato.
■ Spazi sul lato inferiore delle piastre intercambiabili ■ Elemento riscaldante 6 ■ Dispositivo di bloccaggio 1	□ Rimuovere il grasso e i liquidi con un foglio di carta da cucina. □ Rimuovere eventuali residui di bruciato attaccati con una spatola di legno o un piccolo spiedino di legno.

- Asciugare accuratamente tutte le parti del prodotto dopo la pulizia e prima di utilizzarlo nuovamente.

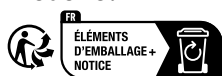
● Smaltimento

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



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.

Prodotto:



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

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

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



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

● Garanzia

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

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

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

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

stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

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

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

● Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 472451_2407) come prova d'acquisto.

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

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

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

● Assistenza

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal	147
Rövid útmutató	Oldal	148
Rendeltetésszerű használat	Oldal	148
A csomagolás tartalma	Oldal	148
A részegységek leírása	Oldal	148
Műszaki adatok	Oldal	148
Biztonsági utasítások	Oldal	148
Első használat előtt	Oldal	151
A termék kicsomagolása és áttisztítása	Oldal	151
Használat	Oldal	151
Sütőlapok behelyezése és eltávolítása	Oldal	151
Kezelés	Oldal	152
Szendvicsek sütése	Oldal	152
Grillezés	Oldal	153
Gofrisütés	Oldal	153
Receptek	Oldal	154
Tonhalas szendvics	Oldal	154
Pulykahúsos szendvics	Oldal	154
Monte Cristo szendvics	Oldal	154
Pepperoni pizza sült szendvics	Oldal	155
Tojásos, salátás szendvics	Oldal	155
Belga gofri	Oldal	155
Áfonyás gofri	Oldal	156
Sonkás-sajtos gofri	Oldal	156
Belga brownie-gofri	Oldal	156
Garnélanyársak szilvával	Oldal	157
Tisztítás és ápolás	Oldal	157
Mentesítés	Oldal	158
Garancia	Oldal	158
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	159
Szervíz	Oldal	159

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

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

SZENDVICSSÜTŐ

Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 472451_2407 megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

A gyors üzembe helyezési útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg valamennyi használati és biztonsági tudnivalót. Őrizze meg jól a gyors üzembe helyezési útmutatót és amennyiben harmadik félnek továbbadja a terméket, adja át a hozzá tartozó dokumentációt is.

Rendeltetésszerű használat

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

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

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

A csomagolás tartalma

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

A részegységek leírása

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

14 Fedél

15 Fogó

Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	750 W
Védelmi osztály:	I
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	–
HG09121-BS:	–



Biztonsági utasítások

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

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

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

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

- Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.
- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak. Tisztítsa meg a terméket és a tartozékait (lásd „Tisztítás és ápolás”).
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

- Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.
- A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

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

VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

- A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.
- Működés és lehűlés közben kizárólag a fogónál fogja meg a terméket.
- Használat közben legyen óvatos, mert a fogó kissé felmelegedhet.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSEK ÉS KÁROK VESZÉLYE!

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- A terméket ne használja a sütőlapok nélkül.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket csakis sík, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.

- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon a sütőlapok közé, illetve hogy ne érjen azok széleihez sem.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácspeppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉS KOCKÁZATA!

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

● **Első használat előtt**

● **A termék kicsomagolása és áttisztítása**

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

● **Használat**

● **Sütőlapok behelyezése és eltávolítása**

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

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

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

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

❗ TUDNIVALÓ:

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

Helyezze be a sütőlapokat

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

A sütőlapok kivétele

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

● Kezelés

❗ TUDNIVALÓ:

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

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

1. A termék bekapcsolásához dugja az elektromos csatlakozót [4] egy megfelelő konnektorból. A piros színű jelzőfény [2] kigyullad.
2. Tartsa a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik. Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [3] ki nem gyullad.
3. Kenje be a felső és az alsó sütőlapot [11]/[12]/[13] megfelelő étkezési olajjal.
4. Tegyen ízlés szerinti mennyiségű ételmiszert vagy tésztát az alsó lapokra, csukja le a fedelet [14] a fogóval [15] és a retesszel [1], hogy a termék az ételmiszer sütése/grillezése alatt lecsukva maradjon.
5. A termék teljes kikapcsolásához húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. A piros színű jelzőfény kialszik.

Jelzőfény	Állapot
A piros jelzőfény világít	A termék be van kapcsolva
A piros jelzőfény nem világít	A termék ki van kapcsolva
A zöld jelzőfény nem világít	A termék felmelegszik vagy újramelegszik.
A zöld jelzőfény világít	Az üzemi hőmérséklet elérve.

● Szendvicsek sütése

Édes vagy sós töltelékkel töltött szendvicstáskák készítéséhez.

❗ TUDNIVALÓ:

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

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) [11]

Becsült grillezési idő:

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

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

● Grillezés

⚠ VIGYÁZAT! KIFRÖCCSENÉS VESZÉLYE!

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

Kisebb húsok, virslik és zöldségek grillezésére alkalmas.

❗ TUDNIVALÓ:

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

Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) **12**

Becsült grillezési idő:

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

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

● Gofrisütés

Édes vagy sós gofrik készítéséhez.

❗ TUDNIVALÓ:

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

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

Becsült sütési idő:

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

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

● **Receptek**

● **Tonhalas szendvics**

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

● **Pulykahúsos szendvics**

Sütőlapok:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

● **Monte Cristo szendvics**

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó sütőlap) 11

Hozzávalók:

4 szelet	kenyér
1 szelet	sonka
1 szelet	pulykahús
1 szelet	ementáli sajt
1	tojás
¼ csésze	tej
Vaj (sütéshez)	

Elkészítés:

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

● Pepperoni pizza sült szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) **11**

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

● Tojásos, salátás szendvics

Merevítők:

- Szendvicssütő lapok (felső és alsó) **11**

Hozzávalók:

4 szelet teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér
4 keményre főtt tojás, apróra vágott
2 ek majonéz
1 tk dijoni mustár
1 ek apróra vágott metélőhagyma
1 csipet só
1 csipet bors

Elkészítés:

1. Melegítse elő a terméket.
2. A tojásos, salátás szendvics elkészítése: Egy tálban jól keverje össze az apróra vágott kemény tojást, a majonézt, a dijoni mustárt, az apróra vágott metélőhagymát, a sót és a borsot.

3. A szendvics összeállítása: Egyenletesen oszlassa el a tojásos, salátás keveréket a két szelet kenyéren.
4. A maradék kenyér felhelyezése: Helyezze a két másik kenyérszeletet a tetejére.
5. A szendvics sütése: Zárja le a terméket, és süsse kb. 3–4 percig, vagy amíg a kenyér aranybarna nem lesz.
6. Azonnal tálalja.

● Belga gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) **13**

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

● Áfonyás gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

● Sonkás-sajtos gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

Ízesítse sóval és frissen őrölt feketeborssal

Elkészítés:

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

● Belga brownie-gofri

Sütőlapok:

- Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

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

Elkészítés:

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

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

● Garnélanyársak szilvával

Sütőlapok:

- Grillsütő lapok (felső és alsó) **12**

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉSVESZÉLY!

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

⚠ VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET!

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

⚠ VIGYÁZAT! KÁROSODÁS VESZÉLYE!

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

❗ TUDNIVALÓ:

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

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

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

● **Mentesítés**

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



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

Termék:



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket. A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● **Garancia**

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

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

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

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

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

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

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük
kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő
a pénztárblokkot és a cikkszámot
(IAN 472451_2407) a vásárlás tényének az
igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a
típus tábláról, a gravírozásból, az Útmutató
címtoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon,
vagy a termék alján található matricáról.

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

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

● Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

