

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HGII357A
Version: 03/2025

IAN 479772_2410



SANDWICH TOASTER SSWM 820 A1

(GB)

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(PL)

OPIEKACZ DO KANAPEK

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(LT)

SUMUŠTINIŲ KEPTUVĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

VÕILEIVAGRILL

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

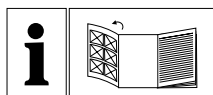
SVIESTMAIŽU TOSTERIS

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

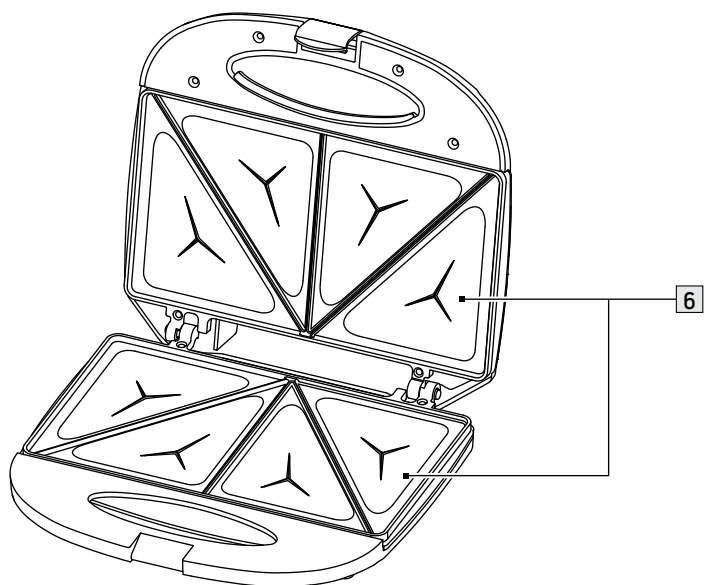
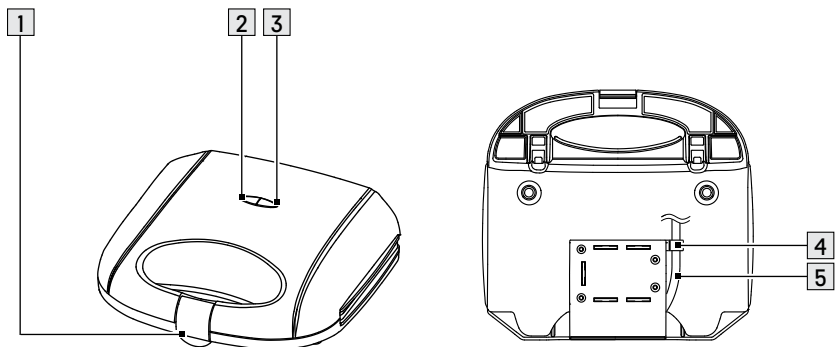
(DE) (AT) (CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB	Operation and safety notes	Page	5
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	17
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psl	31
EE	Kasutamis- ja ohutusjuhised	Lehekülg	43
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	55
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	68



Warnings and symbols used	Page 6
Introduction	Page 7
Intended use	Page 7
Scope of delivery	Page 7
Description of parts	Page 7
Technical data	Page 7
Safety instructions	Page 7
Before first use	Page 10
Operation	Page 10
Turning on/off	Page 10
Sandwiches	Page 11
Recipes	Page 11
Bacon, egg and cheese sandwich	Page 11
Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple	Page 12
Turkey sandwich	Page 12
Tuna sandwich	Page 12
Pudgy pie pizza sandwich	Page 12
Fried Egg Tomato sandwich	Page 13
Tomato sandwich with onion	Page 13
Ham and Cheese Toastie Sandwich	Page 13
Chicken lettuce sandwich	Page 14
Bacon Avocado Sandwich	Page 14
Cleaning and care	Page 14
Storage	Page 14
Disposal	Page 15
Warranty	Page 15
Warranty claim procedure	Page 15
Service	Page 16

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	Watts
	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.		NOTE: This symbol in combination with “Note” 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!
			Warning – hot surface!
	This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

SANDWICH TOASTER

● Introduction

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

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

- 1 Sandwich toaster
- 1 User manual

● Description of parts

- 1 Lock
- 2 Red indicator [power]
- 3 Green indicator [ready]
- 4 Mains cord retainer
- 5 Mains cord with mains plug
- 6 Heating plates

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	680–820 W
Protection class:	I
Certification:	
HGII357A:	GS [TÜV RHEINLAND]
HGII357A-BS:	–



Safety instructions

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

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

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

Electrical safety

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

-  **DANGER! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

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

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the 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 powered 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.

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

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the 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.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

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

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- 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.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Refer to the chapter “Cleaning and care” for instructions on how to clean the product.

● **Before first use**

- Remove the packaging material. Check if all parts are complete.
- During production, parts are covered with a protective oil film. Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.
- Clean the product and its accessories [see “Cleaning and care”].

● **Operation**

ⓘ NOTES:

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

● **Turning on/off**

- Turning the product on: Connect the mains plug [5] to a suitable wall outlet. The red indicator [2] lights up.
- Turning the product off: Disconnect the mains plug [5] from the wall outlet. The red indicator [2] goes off.

Light indicators	Status
Red indicator off & green indicator off	Product off
Red indicator on & green indicator off	Product is preheating/reheating

Light indicators	Status
Red indicator on & green indicator on	The optimum temperature has been reached

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

● Sandwiches

① NOTES:

- Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.
 - Keep the product locked while preheating.
 - Do not overfill the product.
1. Preheat until the green indicator [3] lights up.
 2. Pull the lock [1]. Open the product.
 3. Place the sandwiches on the lower heating plates [6]. Sample recipes can be found in the following chapter.
 4. Close the product. Close the lock [1]. The sandwiches are being baked now.
 5. Baking takes approx. 4 minutes. Lengthen or shorten the baking time to achieve the desired result. The sandwich is ideal when the toast is golden brown.
 6. When baking is complete: Disconnect the mains plug [5] from the wall outlet.

Processing table – Sandwich Toaster

	Serving	Preparation time
Bacon, egg and cheese sandwich	2	Approx. 12 min
Grilled cheddar cheese sandwich with caramelized apple	2	Approx. 20 min

Turkey sandwich	2	Approx. 20 min
Tuna sandwich	2	Approx. 20 min
Pudgy pie pizza sandwich	2	Approx. 25 min
Fried Egg Tomato sandwich	2	Approx. 15 min
Tomato sandwich with Onion	2	Approx. 15 min
Ham and Cheese Toastie Sandwich	2	Approx. 12 min
Chicken lettuce sandwich	2	Approx. 20 min
Bacon Avocado Sandwich	2	Approx. 15 min

● Recipes

- ① **NOTE:** The following recipes are designed for a baking time of 4 minutes.

● Bacon, egg and cheese sandwich

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Beat the egg, milk and pepper in a bowl until blended. Melt the butter in a baking pan. Put the egg mixture into the pan and scramble it until thickened and cooked. The scrambled eggs are ready. Set aside.
3. Grease both heating plates [6] with a suitable baking oil.

- Put 2 slices of bread on lower heating plates [6]. Top with scrambled eggs, cooked bacon and cheddar cheese.
- Top with remaining 2 slices of bread.
- Bake for 4 minutes until golden brown.

● Grilled cheddar cheese sandwich with caramelised apple

4 slices	Bread
30 g	Sugar
30 g	Butter
1 pinch	Cinnamon
1	Small apple [sliced]
4 slices	Cheddar cheese

Preparation:

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

● Turkey sandwich

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

Preparation:

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

● Tuna sandwich

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

Preparation:

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

● Pudgy pie pizza sandwich

4 slices	Bread
130 g	Shredded mozzarella cheese
40 g	Pizza sauce
8 slices	Pepperoni
1 pinch	Pepper [optional]
1 pinch	Italian seasoning [optional]

Preparation:

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

Fried Egg Tomato sandwich

4 slices	Bread
2 slices	Tomato (sliced)
2	Eggs
2 slices	Cheese (slice)
–	Pizza sauce
–	Pepper

Procedures

1. Preheat the product.
2. Spread pizza sauce on 1 side of each bread.
3. Grease the heating plates with baking oil.
4. Fried the egg in other baking pan.
5. Put 2 slices of bread (pizza sauce side up) on the lower heating plates. Top with fried egg, sliced tomato, cheese, add some pepper.
6. Top with remaining 2 slices of bread.
7. Bake for 4 minutes until golden brown.

Tomato sandwich with onion

4 slices	Bread
2 slices	Tomato (sliced)
2	Onion (sliced)
2 slices	Cheese (slice)
–	Butter (soft)
–	Pepper

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Butter on 1 side of each bread.
3. Grease the heating plates with baking oil.
4. Put 2 slices of bread (with butter side up) on the lower heating plates. Top with Onion, sliced tomato, cheese, add some pepper.
5. Top with remaining 2 slices of bread.
6. Bake for 4 minutes until golden brown.

Ham and Cheese Toastie Sandwich

4 slices	Bread
2 slices	Tomato (sliced)
2	Onion (sliced)
2	Sliced ham
2 slices	Cheese (slice)
–	Pizza sauce
–	Salt
–	Pepper

Preparation:

1. Preheat the product.
2. Spread pizza sauce on 1 side of each bread.
3. Grease the heating plates with baking oil.
4. Put 2 slices of bread (pizza sauce side up) on the lower heating plates. Top with Onion, sliced tomato, cheese, ham, cheese, add some pepper and salt.
5. Top with remaining 2 slices of bread.

- Bake for 4 minutes until golden brown.

● Chicken lettuce sandwich

4 slices	bread
4	Lettuce leaf
1 tablespoon	Mayonnaise
–	Chicken[Sliced]

Preparation:

- Preheat the product.
- Grease the heating plates with baking oil.
- Put 2 slices of bread on the lower heating plates. Top with Chicken, Lettuce leaf, Mayonnaise.
- Top with remaining 2 slices of bread.
- Bake for 4 minutes until golden brown.

● Bacon Avocado Sandwich

4 slices	Bread
1/2	Avocado [Mashed]
–	Bacon
–	Butter

Preparation:

- Preheat the product.
- Butter 1 side of each bread.
- Grease the heating plates with baking oil.
- Put 2 slices of bread [butter side up] on the lower heating plates. Top with Bacon, mashed avocado.
- Top with remaining 2 slices of bread.
- Bake for 4 minutes until golden brown.

● Cleaning and care

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

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

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

⚠ NOTICE! Risk of damage! Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.

① NOTE: Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

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

- After cleaning and before reusing the product: Dry all parts thoroughly.

● Storage

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

- Clean the product before storage.

- ❑ Wind the mains cord **5** around the mains cord retainer **4** at the bottom of the product.
- ❑ Store the product in the original packaging when it is not in use.
- ❑ Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

● **Disposal**

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



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



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number [IAN 479772_2410] 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



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	18
Wstęp	Strona	19
Przeznaczenie	Strona	19
Zakres dostawy	Strona	19
Opis części	Strona	19
Dane techniczne	Strona	19
Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa	Strona	19
Przed pierwszym użyciem	Strona	23
Użytkowanie	Strona	23
Włączanie i wyłączanie	Strona	23
Kanapki	Strona	23
Przepisy	Strona	24
Kanapka z boczkiem, jajkiem i żółtym serem	Strona	24
Kanapka z grillowanym serem cheddar i karmelizowanym jabłkiem	Strona	25
Kanapka z indykiem	Strona	25
Kanapka z tuńczykiem	Strona	25
Gruba kanapka a la pizza	Strona	26
Kanapka z jajkiem sadzonym i pomidorem	Strona	26
Kanapka z pomidorem i cebulą	Strona	26
Kanapka tostowa z szynką i żółtym serem	Strona	27
Kanapka z kurczakiem i sałatą	Strona	27
Kanapka z boczkiem i awokado	Strona	27
Czyszczenie i utrzymanie	Strona	27
Przechowywanie	Strona	28
Utylizacja	Strona	28
Gwarancja	Strona	29
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	29
Serwis	Strona	30

Używane ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Niebezpieczeństwo” oznacza zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.		Prąd przemienny/napięcie przemiennie
		Hz	Herc [częstotliwość zasilania]
		W	Waty
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol, w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Ostrzeżenie”, oznacza zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.		UWAGA: Ten symbol, w połączeniu z hasłem „Uwaga”, oznacza dodatkowe przydatne informacje.
			Produktu należy używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach.
	OSTROŻNIE! Ten symbol, w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Ostrożnie”, oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować drobne lub umiarkowane obrażenia.		Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
			Ostrzeżenie – gorąca powierzchnia!
	To urządzenie jest sklasyfikowane jako urządzenie klasy ochrony I i musi być podłączone do uziemienia.		Bezpieczeństwo żywności Produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
CE	Znak CE oznacza zgodność z odpowiednimi dyrektywami UE mającymi zastosowanie do tego produktu.	 	Informacje dotyczące bezpieczeństwa Instrukcja użytkowania

OPIEKACZ DO KANAPEK

● Wstęp

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

● Przeznaczenie

- Produkt jest przeznaczony do opiekania kanapek. Nie używać go do jakichkolwiek innych zastosowań.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego w gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy jest on kompletny i czy wszystkie jego części są w dobrym stanie. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

- 1 opiekacz do kanapek
- 1 instrukcja obsługi

● Opis części

- 1 Blokada
- 2 Czerwona kontrolka (zasilanie)
- 3 Zielona kontrolka (gotowość)
- 4 Uchwyt na przewód zasilający
- 5 Przewód zasilający z wtyczką

6 Płytki grzewcze

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50 Hz
Zużycie energii:	680–820 W
Klasa ochrony:	I
Certyfikacja:	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



Instrukcja dotycząca bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem używania produktu należy zapoznać się z wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją użytkowania! W przypadku przekazania produktu innym osobom, należy dołączyć do produktu całą dokumentację.

W przypadku uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi gwarancja nie obowiązuje! Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody następce! Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową obsługą lub

nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z niepełnosprawnościami

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO UTRATY ŻYCIA LUB WYPADKU NIEMOWLĄT I DZIECI!

Nigdy nie należy zostawiać dzieci bez nadzoru przy materiałach opakowaniowych. Materiały opakowaniowe stwarzają ryzyko uduszenia.

Dzieci często nie są w pełni świadome zagrożeń. Materiały opakowaniowe należy zawsze chronić przed dziećmi.

- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi produktu i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, produkt może być używany przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem.

- Dzieci nie powinny wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Produkt i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.

Przeznaczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń. Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji. Nie należy w żaden sposób próbować przerabiać produktu.

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!
Ryzyko porażenia prądem!
Nie należy próbować samodzielnie naprawiać produktu. W przypadku wadliwego działania naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko oparzeń! Podczas używania produkt nagrzewa się i jest gorący. Nie należy dotykać produktu w czasie używania go lub natychmiast po użyciu.

Gdy produkt pracuje i gdy nadal stygnie, należy go dotykać wyłącznie za uchwyt.

Podczas użytkowania należy zachować ostrożność, ponieważ okolice uchwytu mogą się nagrzewać.

 **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.

 **OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!** Nigdy nie należy używać uszkodzonego produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony należy odłączyć go od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą.

- Jeśli produkt zostanie upuszczony lub widoczne są na nim oznaki uszkodzenia, nie należy go używać.

- Produkt jest włączony przez cały czas, gdy jest podłączony do zasilania.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i natężenie prądu są zgodne z parametrami zasilania podanymi na etykiecie znamionowej produktu.
- Wtyczkę i przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymianę powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Przewód zasilający należy chronić przed uszkodzeniem. Nie wolno dopuścić do tego, aby zwisał na ostrych krawędziach, nie wolno go ścisnąć ani zginać. Przewód zasilający należy też trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.:
 - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
 - domy na wsi;
 - użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - obiekty typu nocleg ze śniadaniem.
- Należy pilnować, aby przewód zasilający nie był niczym przytrzaśnięty i aby nie dotykał krawędzi płyty.
- Nie zaleca się używania przedłużaczy. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, musi on być przystosowany do przepływu prądu co najmniej 10 A.
- Przewody należy ułożyć w taki sposób, aby nie można się było o nie potknąć i aby nie dało się ich uszkodzić w inny sposób.
- Produkt nie jest przystosowany do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.

Użytkowanie

- Produktu nie należy pozostawiać bez nadzoru, gdy jest on podłączony do zasilania.
- W czasie, gdy produkt pracuje, nie należy go przestawiać.
- Produktu nie należy ustawiać na płytach grzewczych [gazowych, elektrycznych, węglowych itp.]. Produktu należy używać na poziomej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Gdy produkt jest używany lub bezpośrednio po użyciu, gdy jest jeszcze gorący, nie należy go przykrywać.

Czyszczenie i przechowywanie

- ⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko urazów!** Przed czyszczeniem i gdy produkt nie jest używany należy odłączyć zasilanie.
- Gorącego produktu nie należy chować do szafki ani wkładać do opakowania.
 - Aby wyjąć wtyczkę z kontaktu, nie należy ciągnąć za przewód.

- Produkt, jego przewód zasilający i wtyczkę należy chronić przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.
- Produkt należy chronić przed wysoką temperaturą. Nie należy ustawiać produktu w pobliżu otwartego ognia lub źródeł ciepła, takich jak piece lub urządzenia grzewcze.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia produktu podane są w rozdziale „Czyszczenie i utrzymanie”.

● **Przed pierwszym użyciem**

- Usunąć materiały opakowaniowe. Sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne.
- Podczas produkcji części są pokrywane warstwą oleju zabezpieczającego. Przed pierwszym użyciem należy użyć produktu bez jakiegokolwiek żywności, aby ewentualne resztki oleju wyparowały.
- Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz część „Czyszczenie i utrzymanie”).

● **Użytkowanie**

① **UWAGI:**

- Przy pierwszych kilku próbach nagrzania z produktu może być wyczuwalny słaby zapach. W miejscu pracy należy zapewnić wystarczającą wentylację.
- Pierwsze kanapki należy wyrzucić.

● **Włączanie i wyłączanie**

- Włączanie produktu: Włożyć wtyczkę [5] do odpowiedniego kontaktu ściennego. Zaświeci się czerwona kontrolka [2].
- Wyłączanie produktu: Wyjąć wtyczkę [5] z kontaktu ściennego. Czerwona kontrolka [2] zgaśnie.

Kontrolki świetlne	Stan
Kontrolka czerwona nie świeci, kontrolka zielona też nie świeci	Produkt wyłączony
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona nie świeci	Nagrzewanie początkowe/ podtrzymujące produktu
Kontrolka czerwona świeci, kontrolka zielona świeci	Osiągnięta została optymalna temperatura

- ① **UWAGA:** W czasie pracy zielona kontrolka [3] od czasu do czasu zapala się i gaśnie. Oznacza to, że produkt nagrzewa się do temperatury pieczenia.

● **Kanapki**

① **UWAGI:**

- Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
- Podczas nagrzewania produkt powinien być zamknięty.
- Produktu nie należy przepiekać.

1. Nagrzewać urządzenie do czasu, aż zaświeci się zielona kontrolka [3].

2. Pociągnąć blokadę [1]. Otworzyć produkt.
3. Ułożyć kanapki na dolnych płytkach grzewczych [6]. Przykładowe przepisy znaleźć można w następnym rozdziale.
4. Zamknąć produkt. Zamknąć blokadę [1]. Kanapki się teraz opiekają.
5. Opiekanie zajmuje około 4 minut. Aby uzyskać zamierzony efekt, należy wydłużyć lub skrócić czas pieczenia. Kanapki są idealne, gdy tosty są opieczone na kolor złocistobrązowy.
6. Po zakończeniu opiekania należy: Wyjąć wtyczkę [5] z kontaktu ściennego.

Tabela czasów pieczenia – opiekacz do kanapek

	Liczba porcji	Czas przygotowania
Kanapka z boczkiem, jajkiem i żółtym serem	2	Około 12 min
Kanapka z grillowanym serem cheddar i karmelizowanym jabłkiem	2	Około 20 min
Kanapka z indykiem	2	Około 20 min
Kanapka z tuńczykiem	2	Około 20 min
Gruba kanapka a la pizza	2	Około 25 min
Kanapka z jajkiem sadzonym i pomidorem	2	Około 15 min
Kanapka z pomidorem i cebulą	2	Około 15 min
Kanapka tostowa z szynką i żółtym serem	2	Około 12 min

Kanapka z kurczakiem i sałatą	2	Około 20 min
Kanapka z boczkiem i awokado	2	Około 15 min

● Przepisy

- ❶ **UWAGA:** W następujących przepisach czas zapiekania wynosi 4 minuty.

● Kanapka z boczkiem, jajkiem i żółtym serem

4 kromki	Chleb
2 plastry	Boczek gotowany
2 plastry	Ser cheddar
10 g	Masło
2	Jajka
1 szczypta	Pieprz [opcjonalnie]
20 ml	Mleko

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Ubić jajka, mleko i pieprz w misce, aż się połączą. Stopić masło w formie do pieczenia. Przełożyć wymieszane jajka na patelnię i mieszać, aż zgęstnieją i usmażą się. Jajecznica gotowa. Odłożyć na bok.
3. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
4. Położyć 2 kromki chleba na dolnych płytkach grzewczych [6]. Nałożyć na nie jajecznicę, gotowany boczek i ser cheddar.
5. Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z grillowanym serem cheddar i karmelizowanym jabłkiem

4 kromki	Chleb
30 g	Cukier
30 g	Masło
1 szczypta	Cynamon
1	Małe jabłko [pokrojone w plastry]
4 plastry	Ser cheddar

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Stopić masło w nieprzywierającej formie do pieczenia. Dodać cukier i cynamon i gotować, aż do rozpuszczenia się cukru. Dodać pokrojone jabłka i gotować przez około 5 minut, aż będą miękkie. Karmelizowane jabłka są teraz gotowe. Odstawić do ostygnięcia.
3. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
4. Położyć 2 kromki chleba na dolnych płytkach grzewczych [6]. Na wierzchu ułożyć 2 plasterki sera cheddar, karmelizowane jabłka i kolejne 2 plasterki sera cheddar.
5. Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z indykiem

4 kromki	Chleb
4 plastry	Ser cheddar
50 g	Pieczona pierś z indyka [pokrojona w plastry]
1	Pomidor [pokrojony w plastry]
15 g	Musztarda
15 g	Majonez

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W małej miseczce wymieszać majonez z musztardą. Posmarować 1 stronę każdej kromki chleba.
3. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
4. Położyć 2 kromki chleba [stroną z majonezem z musztardą do góry] na dolnych płytkach grzewczych [6]. Na wierzchu ułożyć 2 plastry sera cheddar, pomidora, pieczoną pierś z indyka, kolejnego pomidora i kolejne 2 plastry sera cheddar.
5. Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba [stroną z majonezem z musztardą w dół].
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z tuńczykiem

4 kromki	Chleb
10 g	Majonez
35 g	Tuńczyk
2 plastry	Ser cheddar

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. W małej miseczce wymieszać tuńczyka z majonezem.
3. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
4. Położyć 2 kromki chleba na dolnych płytkach grzewczych [6]. Na wierzchu ułożyć 2 plastry sera cheddar oraz tuńczyka z majonezem.
5. Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Gruba kanapka a la pizza

4 kromki	Chleb
130 g	Rozdrobniony ser mozzarella
40 g	Sos do pizzy
8 plastrów	Pepperoni
1 szczypta	Pieprz [opcjonalnie]
1 szczypta	Przyprawa włoska [opcjonalnie]

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Posmarować sosem do pizzy 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Obie płytki grzewcze [6] nasmarować odpowiednim olejem spożywczym.
4. Położyć 2 kromki chleba (stroną z sosem do pizzy do góry) na dolnych płytkach grzewczych [6]. Na wierzchu ułożyć rozdrobniony ser mozzarella, pepperoni, paprykę i włoskie przyprawy [opcjonalnie] oraz jeszcze raz rozdrobniony ser mozzarella.
5. Przykryć kanapki pozostałymi 2 kromkami chleba (stroną z sosem do pizzy w dół).
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z jajkiem sadzonym i pomidorem

4 kromki	Chleb
2 plastry	Pomidor [pokrojony w plastry]
2	Jajka
2 plastry	Żółty ser (w plastrach)
–	Sos do pizzy
–	Pieprz

Procedury

1. Nagrzać produkt.

2. Posmarować sosem do pizzy 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.
4. Usmażyć jajko w innej formie do pieczenia.
5. Położyć 2 kromki chleba (stroną z sosem do pizzy do góry) na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć smażone jajko, pokrojonego w plastry pomidora i żółty ser; posypać odrobiną pieprzu.
6. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
7. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka z pomidorem i cebulą

4 kromki	Chleb
2 plastry	Pomidor [pokrojony w plastry]
2	Cebula [pokrojona w plastry]
2 plastry	Żółty ser (w plastrach)
–	Masło [miękkie]
–	Pieprz

Przygotowanie:

1. Nagrzać produkt.
2. Posmarować masłem 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.
4. Położyć 2 kromki chleba (stroną posmarowaną masłem do góry) na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć cebulę, pokrojonego w plastry pomidora i żółty ser; posypać odrobiną pieprzu.
5. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrązowego koloru.

● Kanapka tostowa z szynką i żółtym serem

4 kromki	Chleb
2 plastry	Pomidor [pokrojony w plastry]
2	Cebula [pokrojona w plastry]
2	Szynka pokrojona w plastry
2 plastry	Żółty ser [w plastrach]
–	Sos do pizzy
–	Sól
–	Pieprz

Przygotowanie:

1. Nagrząć produkt.
2. Posmarować sosem do pizzy 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.
4. Położyć 2 kromki chleba (stroną z sosem do pizzy do góry) na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć cebulę, pokrojonego w plastry pomidora, żółty ser, szynkę i jeszcze raz żółty ser; posypać odrobiną pieprzu i soli.
5. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.

● Kanapka z kurczakiem i sałatą

4 kromki	chleb
4	Liście sałaty
1 łyżka stołowa	Majonez
–	Kurczak [pokrojony w plastry]

Przygotowanie:

1. Nagrząć produkt.
2. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.

3. Położyć 2 kromki chleba na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć kurczaka, liście sałaty, majonez.
4. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
5. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.

● Kanapka z boczkiem i awokado

4 kromki	Chleb
1/2	Awokado [tłuczone]
–	Boczek
–	Masło

Przygotowanie:

1. Nagrząć produkt.
2. Posmarować masłem 1 stroną każdej kromki chleba.
3. Nasmarować płytki grzewcze olejem kuchennym.
4. Położyć 2 kromki chleba (stroną posmarowaną masłem do góry) na dolnych płytkach grzewczych. Na wierzchu ułożyć boczek i puree z awokado.
5. Przykryć kanapki 2 pozostałymi kromkami chleba.
6. Opiekać przez 4 minuty, aż do uzyskania złocistobrazowego koloru.

● Czyszczenie i utrzymanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem należy: Należy zawsze odłączać produkt od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzeń! Nie należy czyścić produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić, aby produkt najpierw ostygł.

⚠ OSTRZEŻENIE! Elementów elektrycznych produktu nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ UWAGA! Ryzyko uszkodzenia! Do czyszczenia produktu nie należy używać żadnych ściernych, agresywnych środków czyszczących i twardych szczotek.

❗ UWAGA: Produkt należy czyścić bezpośrednio po jego ostygnięciu. Gdy resztki produktów spożywczych zaschną, trudno jest je usunąć.

Część	Sposób czyszczenia
Obudowa	☐ Przetrzeć obudowę lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby dodać niewielką ilość detergentu. ☐ Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do środka produktu.
Płytki grzewcze [6]	☐ Płytki przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu.
Otwory wokół płytek grzewczych [6]	☐ Usuwanie tłuszczu i płynów: Użyć kawałka papierowego ręcznika. ☐ Usuwanie zaschniętych spalonych resztek: Użyć drewnianej łopatki lub małych drewnianych szpikulców.

- ☐ Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem produktu: Dokładnie wysuszyć wszystkie części.

● Przechowywanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko oparzeń! Nie należy chować produktu bezpośrednio po jego użyciu. Pozwolić, aby produkt najpierw ostygł.

- ☐ Przed schowaniem wyczyścić produkt.
- ☐ Owinąć przewód zasilający [5] wokół uchwytu na przewód zasilający [4] od spodu produktu.
- ☐ Gdy produkt nie jest używany, należy go przechowywać w oryginalnym opakowaniu.
- ☐ Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.

● Utylizacja

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



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



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



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

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

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

● **Gwarancja**

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

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

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

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

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

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników 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 479772_2410] jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Instrukcijoje naudojami įspėjimai ir simboliai.....	Psl	32
Įžanga	Psl	32
Paskirtis	Psl	32
Komplektacija	Psl	33
Dalių aprašymas.....	Psl	33
Techniniai duomenys	Psl	33
Saugos instrukcijos.....	Psl	33
Prieš naudojant pirmą kartą.....	Psl	36
Darbas.....	Psl	36
Įjungimas ir išjungimas	Psl	36
Sumuštiniai	Psl	36
Receptai.....	Psl	37
Sumuštinis su šonine, kiaušiniu ir sūriu	Psl	37
Ant grotelių keptas sumuštinis su čederio sūriu ir karamelizuotu obuoliu.....	Psl	37
Sumuštinis su kalakutiena	Psl	38
Sumuštinis su tunu.....	Psl	38
Dvigubas picos sumuštinis	Psl	38
Kepto kiaušinio sumuštinis su pomidorais	Psl	39
Sumuštinis su pomidorais ir svogūnais	Psl	39
Sumuštinis su kumpiu ir sūriu	Psl	39
Sumuštinis su vištienos salotomis	Psl	40
Sumuštinis su šonine ir avokadu.....	Psl	40
Valymas ir priežiūra.....	Psl	40
Laikymas	Psl	41
Išmetimas.....	Psl	41
Garantija.....	Psl	41
Veiksmai norint pasinaudoti garantija	Psl	41
Klientų aptarnavimas	Psl	42

Instrukcijoje naudojami įspėjimai ir simboliai

Šie įspėjimai naudojami šiame naudotojo vadove ir ant pakuotės:

 PAVOJUS! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Pavojus“ žymi didelės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.	 Kintamoji srovė / įtampa
	 Hercai (maitinimo įtampos dažnis)
	 Vatai
 ĮSPĖJIMAS! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Įspėjimas“ žymi vidutinės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.	 PASTABA: Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Pastaba“ žymi papildomą naudingą informaciją.
	 Gaminį naudoti tik sausose patalpose.
 ATSARGIAI! Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Atsargiai“ įspėja apie nedidelį pavojų, kurio neišvengus galima patirti lengvą ar vidutinio sunkumo traumą.	 Pavojus – elektros smūgio pavojus!
	 Įspėjimas – karštas paviršius!
 Šis prietaisas priskiriamas I apsaugos klasei ir turi būti prijungtas prie apsauginio žemėjimo.	 Saugus maistui Šis gaminys neturi neigiamo poveikio skoniui ar kvapui.
 CE ženklas rodo atitiktį atitinkamoms šiam gaminiui taikomoms ES direktyvoms.	 Informacija apie saugą.  Naudojimo instrukcijos

SUMUŠTINIŲ KEPTUVĖ

● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminys. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama šio gaminio dalis. Joje yra svarbių nurodymų dėl saugos, naudojimo ir grąžinamojo perdirbimo. Prieš naudodami šį gaminį, gerai susipažinkite su visais jo naudojimo ir saugos nurodymais. Naudokite gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Perduodami šį gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

● Paskirtis

- Šis gaminys skirtas sumuštiniams gaminti. Nenaudokite gaminio jokių kitų tikslų.
- Šis gaminys yra skirtas tik asmeniniam naudojimui buityje, o ne komerciniams tikslams.
- Gamintojas neatsako už sugadinius dėl netinkamo naudojimo.

● Komplektacija

Išpakavę gaminį patikrinkite, ar pakuotėje yra visos dalys ir ar jos nepažeistos. Prieš naudodami nuimkite visas pakuotės medžiagas.

- 1 Sumuštinų keptuvė
- 1 Naudotojo vadovas

● Dalių aprašymas

- 1 Užraktas
- 2 Raudonas indikatorius (maitinimas)
- 3 Žalias indikatorius (paruošta)
- 4 Maitinimo laido laikiklis
- 5 Maitinimo laidas su kištuku
- 6 Kaitinimo plokštės

● Techniniai duomenys

Išvesties įtampa:	220–240 V~, 50 Hz
Elektros energijos sąnaudos:	680–820 W
Apsaugos klasė:	I
Sertifikavimas:	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



Saugos instrukcijos

Prieš pradėdant naudoti gaminį prašome perskaityti visą informaciją apie saugą ir naudojimo instrukcijas! Perduodami šį gaminį kitiems, prie jo pridėkite visus dokumentus!

Jei prietaiso gedimo priežastis yra šių naudojimo instrukcijų nesilaikymas, panaikinama prietaiso garantija! Gamintojas neatsako už netiesioginę žalą! Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turto sugadinimą dėl netinkamo gaminio naudojimo ar saugos instrukcijų nesilaikymo!

Vaikai ir asmenys su negalia

⚠ ĮSPĖJIMAS! SUNKIOS AR NET MIRTINOS TRAUMOS PAVOJUS KŪDIKIAMS IR MAŽIEMS VAIKAMS!

Niekada nepalikite neprižiūrimų vaikų su pakuotės medžiagomis. Pakuotės medžiagos kelia uždusimo pavojų. Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Visada saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.

- Šį gaminį gali naudoti vaikai nuo 8 metų bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems paaiškinta, kaip saugiai naudotis gaminiu, ir jei jie supranta su gaminiu susijusius pavojus.

- Neleiskite vaikams žaisti su gaminio.
- Vaikai be priežiūros negali vykdyti valymo ir naudotojo vykdomų priežiūros darbų.
- Gaminį ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.

Paskirtis

- ⚠ **ISPĖJIMAS!** Netinkamai naudojant galima susižaloti. Šį gaminį naudokite tik pagal šias instrukcijas. Gaminio nebandykite jokiais būdais modifikuoti.

Elektros sauga

- ⚠ **PAVOJUS! Elektros smūgio pavojus!** Gaminio niekada nebandykite remontuoti patys. Gedimo atveju remontuoti gali tik kvalifikuoti specialistai.
- ⚠ **PAVOJUS! Pavojus nudegti!** Naudojant gaminys įkaista. Nelieskite veikiančio gaminio arba vos baigę jį naudoti. Naudojimo metu ir kol gaminys dar aušinamas lieskite tik rankena. Naudojant reikia būti atsargiems, nes prie rankenos gali susidaryti silpna kaitra.

- ⚠ **ISPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus!** Nemerkite gaminio į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

- ⚠ **ISPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus!** Niekada nenaudokite sugedusio gaminio. Jei gaminys pažeistas, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir kreipkitės į pardavėją.
- Gaminio negalima naudoti, jeigu jis buvo numestas arba jei matomi pažeidimai.
- Kai gaminys yra prijungtas prie elektros tinklo, į jį visą laiką tiekama srovė.
- Prieš jungdami gaminį prie elektros lizdo patikrinkite, ar maitinimo įtampa ir srovė atitinka specifikacijas, nurodytas gaminio techninių duomenų etiketėje.
- Reguliariai tikrinkite, ar nepažeistas maitinimo kištukas ir maitinimo laidas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

- Saugokite maitinimo laidą nuo pažeidimų. Saugokite nuo aštrių briaunų, nespauskite ir nelenkite. Laikykite maitinimo laidą atokiau nuo karštų paviršių ir atviros liepsnos.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose srityse, pvz:
 - parduotuvių darbuotojų virtuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
 - ūkiniuose gyvenamuosiuose namuose;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - nakvynės su pusryčiais įstaigose.
- Neuždenkite gaminio, kai jis naudojamas arba netrukus po naudojimo, kai jis dar karštas.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nėra prispaustas plokščių arba neliečia plokščių krašto.
- Nerekomenduojama naudoti ilginimo laidų. Jei būtina naudoti ilgintuvą, jis turi būti pritaikytas ne mažesniame kaip 10 A srovės srautui.
- Laidus klokite taip, kad už jų nebūtų galima užkliūti ar kitaip juos pažeisti.
- Gaminys neskirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Darbas

- Prie maitinimo įtampos prijungto gaminio negalima palikti be priežiūros.
- Nejudinkite veikiančio gaminio.
- Nedėkite gaminio ant kaitlentės (dujinės, elektrinės, anglinės ir kt.). Naudokite gaminį ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- ▲ **ĮSPĖJIMAS! Pavojus susižaloti!**
Prieš valydami gaminį ir kai jo nenaudojate, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Nelaikykite įkaitusio gaminio spintoje arba pakuotėje.
- Neištraukite kištuko iš elektros lizdo laikydami už maitinimo laido.
- Saugokite gaminį, jo maitinimo laidą ir kištuką nuo dulkių, tiesioginių saulės spindulių ir lašančio ar tiškančio vandens.

- Gaminį laikykite vėsioje ir sausoje vietoje, kuri apsaugota nuo drėgmės ir neprieinama vaikams.
- Saugokite gaminį nuo kaitros. Nedėkite gaminio šalia atviros liepsnos ar kaitros šaltinių, pvz., viryklių ar šildymo prietaisų.
- Instrukcijas, kaip valyti gaminį, rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

● **Prieš naudojant pirmą kartą**

- ☐ Nuimkite pakavimo medžiagas. Patikrinkite, ar yra visos dalys.
- ☐ Gamybos metu dalys padengiamos apsaugine alyvos plėvele. Prieš naudodami pirmą kartą, gaminį įjunkite be jokių maisto produktų, kad išdegtų visos nuo gamybos likusios liekanos.
- ☐ Išvalykite gaminį ir jo priedus [žr. „Valymas ir priežiūra“].

● **Darbas**

① **PASTABOS:**

- ☐ Pirmuosius kelis kartus kaitinant gaminį gali būti juntamas silpnas kvapas. Užtikrinkite pakankamą patalpos vėdinimą.
- ☐ Išmeskite pirmuosius sumuštinis.

● **Ijungimas ir išjungimas**

- ☐ Gaminio įjungimas: Prijunkite maitinimo kištuką [5] prie tinkamo kištukinio lizdo. Užsidega raudonas indikatorius [2].
- ☐ Gaminio išjungimas: Atjunkite maitinimo laidą kištuką [5] nuo elektros lizdo. Raudonas indikatorius [2] užgesa.

Šviesos indikatoriai	Būsena
Raudonas indikatorius išjungtas ir žalias indikatorius išjungtas	Gaminys išjungtas
Raudonas indikatorius įjungtas, o žalias indikatorius išjungtas	Gaminys yra iš anksto įkaitinamas / pakartotinai įkaitinamas
Ijungtas raudonas indikatorius ir žalias indikatorius	Pasiekta optimali temperatūra

- ① **PASTABA:** Naudojimo metu žalias indikatorius [3] kartkartėmis įsijungia ir išsijungia. Tai rodo, kad gaminys įkaitinamas iki kepimo temperatūros.

● **Sumuštiniai**

① **PASTABOS:**

- ☐ Abi kaitinimo plokštes [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
 - ☐ Laikykite gaminį užrakintą, kol jis įkaista.
 - ☐ Neperpildykite gaminio.
1. Kaitinkite, kol užsidegs žalias indikatorius [3].
 2. Patraukite užraktą [1]. Atidarykite gaminį.
 3. Padėkite sumuštinis ant apatinių kaitinimo plokščių [6]. Receptų pavyzdžių rasite kitame skyriuje.
 4. Uždarykite gaminį. Užsklęskite užraktą [1]. Sumuštiniai dabar kepami.
 5. Kepimas trunka apie 4 minutes. Kepimo laiką pailginkite arba sutrumpinkite, kad pasiektumėte norimą rezultatą. Sumuštinis idealus, kai skrebučiai būna auksinės spalvos.
 6. Baigus kepti: Atjunkite maitinimo kištuką [5] nuo sieninio elektros lizdo.

Gaminimo lentelė – Sumuštinių keptuvė

	Patiekimas	Paruošimo laikas
Sumuštinis su šonine, kiaušiniu ir sūriu	2	Apie 12 min.
Ant grotelių keptas sumuštinis su čederio sūriu ir karamelizuotu obuoliu	2	Apie 20 min.
Sumuštinis su kalakutiena	2	Apie 20 min.
Sumuštinis su tunu	2	Apie 20 min.
Dvigubas picos sumuštinis	2	Apie 25 min.
Kepto kiaušinio sumuštinis su pomidorais	2	Apie 15 min.
Sumuštinis su pomidorais ir svogūnais	2	Apie 15 min.
Sumuštinis su kumpiu ir sūriu	2	Apie 12 min.
Sumuštinis su vištienos salotomis	2	Apie 20 min.
Sumuštinis su šonine ir avokadu	2	Apie 15 min.

● Receptai

- ① **PASTABA:** Toliau pateikti receptai skirti kepti 4 minutes.

● Sumuštinis su šonine, kiaušiniu ir sūriu

4 griežinėliai	Duonos
2 griežinėliai	Keptos šoninės
2 griežinėliai	Čederio sūrio
10 g	Sviesto
2	kiaušiniai
1 žiupsnelis	Pipirai [pasirinktinai]
20 ml	Pienas

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Dubenyje plakite kiaušinį, pieną ir pipirus, kol susimaišys. Kepimo formoje išstipinkite sviestą. Į keptuvę įmuškite kiaušinių masę ir maišykite, kol sutirštės ir iškeps. Kiaušinienę paruošta. Atidėkite į šalį.
3. Abi kaitinimo plokštes [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
4. Ant apatinių kaitinimo plokščių padėkite 2 riekes duonos [6]. Ant viršaus dėkite kiaušinienę, virtą šoninę ir čederio sūrį.
5. Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos.
6. Uždarykite gaminį ir kepkite apie 4 minutes, kol įgaus auksinę spalvą.

● Ant grotelių keptas sumuštinis su čederio sūriu ir karamelizuotu obuoliu

4 griežinėliai	Duonos
30 g	Cukrus
30 g	Sviesto
1 žiupsnelis	Cinamono
1	Mažas obuolys [supjaustytas griežinėliais]
4 griežinėliai	Čederio sūrio

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.

2. Nepridegančioje kepimo formoje ištirpinkite sviestą. Suberkite cukrų ir cinamoną ir kepkite, kol cukrus išsirs. Sudėkite griežinėliais supjaustytus obuolius ir kepkite maždaug 5 minutes, kol suminkštės. Karamelizuoti obuoliai jau paruošti. Atidėkite į šalį, kad atvėstų.
3. Abi kaitinimo plokštes [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
4. Ant apatinių kaitinimo plokščių padėkite 2 riekes duonos [6]. Ant viršaus uždėkite 2 riekes čederio sūrio, karamelizuotus obuolius, dar 2 riekes čederio sūrio.
5. Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos.
6. Uždarykite gaminį ir kepkite apie 4 minutes, kol įgaus auksinę spalvą.

● Sumuštinis su kalakutiena

4 griežinėliai	Duonos
4 griežinėliai	Čederio sūrio
50 g	Kepta kalakutienos krūtinėlė (supjaustyta griežinėliais)
1	Pomidoras (supjaustytas griežinėliais)
15 g	Garstyčios
15 g	Majonezo

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Nedideliame dubenėlyje sumaišykite garstyčias su majonezu. Apteptkite po vieną kiekvienos duonos pusę.
3. Abi kaitinimo plokštes [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
4. Ant apatinių kaitinimo plokščių [6] padėkite 2 riekes duonos (garstyčių mišiniu į viršų). Ant viršaus uždėkite 2 riekes čederio sūrio, pomidorą, keptą kalakutienos krūtinėlę, dar vieną pomidorą ir dar 2 riekes čederio sūrio.
5. Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos (garstyčių mišiniu žemyn).
6. Uždarykite gaminį ir kepkite apie 4 minutes, kol įgaus auksinę spalvą.

● Sumuštinis su tunu

4 griežinėliai	Duonos
10 g	Majonezo
35 g	Tunas
2 griežinėliai	Čederio sūrio

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Nedideliame dubenėlyje sumaišykite tuną ir majonezą.
3. Abi kaitinimo plokštes [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
4. Ant apatinių kaitinimo plokščių padėkite 2 riekes duonos [6]. Ant viršaus uždėkite 2 griežinėlius čederio sūrio ir tuną su majonezu.
5. Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos.
6. Uždarykite gaminį ir kepkite apie 4 minutes, kol įgaus auksinę spalvą.

● Dvigubas picos sumuštinis

4 griežinėliai	Duonos
130 g	Susmulkintas mocarelos sūris
40 g	Picos padažas
8 griežinėliai	„Pepperoni“
1 žiupsnelis	Pipirai (pasirinktinai)
1 žiupsnelis	Itališkų prieskonių (pasirinktinai)

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Kiekvieną duonos riekę iš 1 pusės apteptkite picos padažu.
3. Abi kaitinimo plokštes [6] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
4. Ant apatinių kaitinimo plokščių [6] padėkite 2 riekes duonos (picos padažo puse į viršų). Ant viršaus užberkite smulkinto mocarelos sūrio, „pepperoni“, pipirų, itališkų prieskonių (pasirinktinai) ir dar smulkinto mocarelos sūrio.

- Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos [picas padažu žemyn].
- Uždarykite gaminį ir kepkite apie 4 minutes, kol įgaus auksinę spalvą.

● Kepto kiaušinio sumuštinis su pomidorais

4 griežinėliai	Duonos
2 griežinėliai	Pomidoras [supjaustytas griežinėliais]
2	Kiaušiniai
2 griežinėliai	Sūrio [griežinėlis]
–	Picos padažas
–	Pipirai

Procedūros

- Įkaitinkite gaminį.
- Aptepkite picos padažu po vieną kiekvienos duonos riekės pusę.
- Kepimo plokštes patepkite kepimo aliejumi.
- Kiaušinį iškepkite kitoje keptuvėje.
- Ant apatinių kaitinimo plokščių dėkite 2 riekes duonos [picas padažo pusę į viršų]. Ant viršaus uždėkite keptą kiaušinį, griežinėliais pjaustytą pomidorą, sūrį, įberkite pipirų.
- Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos.
- Kepkite 4 minutes, kol taps auksinės spalvos.

● Sumuštinis su pomidorais ir svogūnais

4 griežinėliai	Duonos
2 griežinėliai	Pomidoras [supjaustytas griežinėliais]
2	svogūno [supjaustyto]
2 griežinėliai	Sūrio [griežinėlis]
–	Sviesto [minkšto]
–	Pipirai

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Sviestu patepkite po vieną kiekvienos duonos riekės pusę.
- Kepimo plokštes patepkite kepimo aliejumi.
- Ant apatinių kaitinimo plokščių dėkite 2 riekes duonos [sviestu patepta pusę į viršų]. Ant viršaus uždėkite svogūną, griežinėliais pjaustytą pomidorą, sūrį, įberkite pipirų.
- Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos.
- Kepkite 4 minutes, kol taps auksinės spalvos.

● Sumuštinis su kumpiu ir sūriu

4 griežinėliai	Duonos
2 griežinėliai	Pomidoras [supjaustytas griežinėliais]
2	svogūno [supjaustyto]
2	Gabalėliais supjaustytas kumpis
2 griežinėliai	Sūrio [griežinėlis]
–	Picos padažas
–	Druska
–	Pipirai

Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Aptepkite picos padažu po vieną kiekvienos duonos riekės pusę.
- Kepimo plokštes patepkite kepimo aliejumi.
- Ant apatinių kaitinimo plokščių dėkite 2 riekes duonos [picas padažo pusę į viršų]. Ant viršaus uždėkite svogūną, griežinėliais pjaustytą pomidorą, sūrį, kumpį, sūrį, įberkite pipirų ir druskos.
- Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos.
- Kepkite 4 minutes, kol taps auksinės spalvos.

● Sumuštinis su vištienos salotomis

4 griežinėliai	duonos
4	Salotų lapų
1 valg. šaukštą	Majonezo
–	Vištiena (supjaustyta griežinėliais)

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Kepimo plokštes patepkite kepinio aliejumi.
3. Ant apatinių kaitinimo plokščių dėkite 2 riekes duonos. Ant viršaus uždėkite vištieną, salotų lapą, majonezą.
4. Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos.
5. Kepkite 4 minutes, kol taps auksinės spalvos.

● Sumuštinis su šonine ir avokadu

4 griežinėliai	Duonos
1/2	Avokado (trinto)
–	Šoninės
–	Sviesto

Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Sviestu patepkite po vieną kiekvienos duonos riekes pusę.
3. Kepimo plokštes patepkite kepinio aliejumi.
4. Ant apatinių kaitinimo plokščių dėkite 2 riekes duonos (sviestu patepta pusė į viršų). Ant viršaus uždėkite šoninės, trinto avokado.
5. Ant viršaus uždėkite likusias 2 riekes duonos.
6. Kepkite 4 minutes, kol taps auksinės spalvos.

● Valymas ir priežiūra

⚠ PAVOJUS! Elektros smūgio pavojus! Prieš valydami: visada atjunkite gaminį nuo elektros lizdo.

⚠ PAVOJUS! Pavojus nudegti! Nevalykite gaminio iš karto po naudojimo. Pirmiausia palaukite, kol gaminys atvės.

⚠ ĮSPĖJIMAS! Nemerkite į vandenį ar kitus skysčius gaminio elektrinių komponentų. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

⚠ DĖMESIO! Pavojus sugadinti! Gaminio nevalykite šlifuojančiomis ar šerdinančiomis priemonėmis ir kietais šepetėliais.

ⓘ PASTABA: Išvalykite gaminį iškart po to, kai jis atvės. Sudžiuvusius maisto likučius pašalinti nėra lengva.

Dalis	Valymo būdas
Korpusas	☐ Nuvalykite korpusą šiek tiek drėgna šluoste. Jei reikia, įpilkite šiek tiek ploviklio. ☐ Saugokite gaminį, kad į jo vidų nepatektų vanduo ar kiti skysčiai.
Kaitinimo plokštės 	☐ Plokštes nuvalykite šiek tiek drėgnu skudurėliu su švelniu plovikliu.
Angos aplink kaitinimo plokštes 	☐ Riebalų ir skysčių pašalinimas: Naudokite virtuvinį popierių. ☐ Įstrigusių degėsių likučių šalinimas: Naudokite medinę mentelę arba mažus medinius iešmelius.

- ☐ Po valymo ir prieš pakartotinai naudojant gaminį: kruopščiai išdžiovininkite visas dalis.

● **Laikymas**

 **PAVOJUS! Pavojus nudegti!** Nelaikykite gaminio iš karto po naudojimo. Pirmiausia palaukite, kol gaminys atvės.

- ☐ Nuvalykite gaminį prieš padėdami į laikymo vietą.
- ☐ Apvyniokite maitinimo laidą [5] aplink gaminio apačioje esantį maitinimo laido laikiklį [4].
- ☐ Nenaudojamą gaminį laikykite originalioje pakuotėje.
- ☐ Gaminį laikykite vėsioje ir sausoje vietoje, kuri apsaugota nuo drėgmės ir neprieinama vaikams.

● **Išmetimas**

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.



Rūšiuodami atliekas, atkreipkite dėmesį į pakuočių ženklinimą, kurį sudaro santrumpos [a] ir skaičiai [b], reiškiantys: 1–7: plastikai / 20–22: popierius ir kartonas / 80–98: kombinuotosios pakuotės.



Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.



Aplinkos apsaugos sumetimais neišmeskite nebetinkamo naudoti gaminio kartu su buitinėmis atliekomis; pristatykite jį į nurodytus surinkimo punktus. Informacijos apie surinkimo punktus ir jų darbo laiką suteiks vietos kompetentingos institucijos.

● **Garantija**

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisysime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumulatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

● **Veiksmai norint pasinaudoti garantija**

Kad galėtume greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi kokių nors klausimų dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 479772_2410).

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio [apačioje kairėje] arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrį.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą [kasos čekį] ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

● Klientų aptarnavimas

 **Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 880033500

El. paštas: owim@lidl.lt



Ohutusjuhised	Lehekülg	44
Hoiatused ja kasutatud sümbolid.....	Lehekülg	48
Sissejuhatus	Lehekülg	48
Sihtotstarve	Lehekülg	48
Tarnekomplekt	Lehekülg	49
Osade kirjeldus	Lehekülg	49
Tehnilised andmed	Lehekülg	49
Enne esmakordset kasutamist.....	Lehekülg	49
Kasutamine	Lehekülg	49
Sisse-/väljalülitamine.....	Lehekülg	49
Võileivad.....	Lehekülg	49
Retseptid	Lehekülg	50
Peekoni, muna ja juustu võileib.....	Lehekülg	50
Grillitud Cheddari juustu võileib karamelliseeritud õunaga	Lehekülg	50
Kalkunivõileib.....	Lehekülg	51
Tuunikala võileib.....	Lehekülg	51
Pehme piruka-pitsa võileib.....	Lehekülg	51
Praetud muna ja tomatiga võileib.....	Lehekülg	52
Sibulaga tomativõileib.....	Lehekülg	52
Singi ja juustu röstivõileib.....	Lehekülg	52
Kanasalati võileib.....	Lehekülg	52
Peekoni ja avokaado võileib.....	Lehekülg	53
Puhastamine ja hooldamine.....	Lehekülg	53
Hoiustamine	Lehekülg	53
Jäätmekäitlus	Lehekülg	54
Garantii.....	Lehekülg	54
Garantii käsitlemine	Lehekülg	54
Teenindus	Lehekülg	54

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.

- Lapsed ei või tootega mängida.

- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.

- Hoidke toodet ja selle juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

⚠ OHT! Põletusohu! Kasutamise ajal muutub toode kuumaks. Ärge puudutage toodet kasutamise ajal ega kohe pärast kasutamist.

- Kontrollige regulaarselt toitepistikut ja toitejuhet kahjustuste puudumise suhtes. Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, tema esindaja või muu kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.

- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes asukohtades, näiteks:

- töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- farmides;
- klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
- majutuskohades.

- Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

- Toote puhastamise juhiseid vt jaotisest "Puhastamine ja hooldus".



Ohutusjuhised

Enne toote kasutamist tutvuge kogu ohutuslase teabe ja kasutusjuhendiga! Kui annate selle toote edasi, palun lisage ka kõik dokumendid!

Käesoleva kasutusjuhendi mittejärgimisest tulenevate kahjustuste korral muutub garantiinõue kehtetuks! Järelkahju eest vastutust ei võeta! Valest käsitlemisest või ohutusjuhiste mittejärgimisest põhjustatud materiaalse kahju

või isikukahju korral vastutust ei võeta!

Lapsed ja puuetega inimesed

⚠ HOIATUS! IMIKUTE JA LASTE ELUKAOTUS- VÕI ÕNNETUSOHT!

Ärge kunagi jätke lapsi koos pakkematerjaliga ilma järelevalveta. Pakkematerjal kujutab endast lämbumisohtu. Lapsed alahindavad sageli ohte. Hoidke lapsed alati pakkematerjalist eemal.

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei või tootega mängida.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Hoidke toodet ja selle juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

Sihtotstarve

⚠ HOIATUS! Väärkasutamine võib põhjustada vigastusi. Kasutage seda toodet ainult vastavalt siinsetele juhistele. Ärge püüdke toodet mingil viisil muuta.

Elektriohutus

⚠ OHT! Elektrilöögi oht! Ärge kunagi üritage toodet ise parandada. Rikke korral võib remonditöid teha ainult kvalifitseeritud personal.

⚠ OHT! Põletusohut! Kasutamise ajal muutub toode kuumaks. Ärge puudutage toodet kasutamise ajal ega kohe pärast kasutamist. Puudutage toote käepidet ainult töötamise ajal ja siis, kui see veel jahtub. Kasutamise ajal tuleb olla ettevaatlik, kuna käepide võib kuumeneda.

⚠ HOIATUS! Elektrilöögi oht! Ärge asetage toodet vee või mistahes muu vedeliku sisse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

⚠ HOIATUS! Elektrilöögi

oht! Ärge kunagi kasutage kahjustatud toodet. Kui toode on kahjustatud, ühendage see vooluvõrgust lahti ja pöörduge jaemüüja poole.

- Toodet ei tohi kasutada, kui see on maha kukkunud või kui sellel on nähtavaid kahjustusi.
- Toode on alati voolu all, kui see on ühendatud toitevõrku.
- Enne toote ühendamist toiteallikaga kontrollige, et pinge ja voolutugevus vastaksid tootesildil esitatud toiteallikate andmetele.
- Kontrollige regulaarselt toitepistikut ja toitejuhet kahjustuste puudumise suhtes. Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, tema esindaja või muu kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.
- Kaitske toitejuhet kahjustuste eest. Ärge laske sellel rippuda üle teravate servade, ärge pigistage ega painutage seda. Hoidke toitejuhe kuumadest pindadest ja lahtisest tulest eemal.

- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes asukohtades, näiteks:
 - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
 - farmides;
 - klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - majutuskohades.

Kasutamine

- Toodet ei tohi jätta järelevalveta, kui see on ühendatud vooluvõrku.
- Ärge liigutage toodet selle töötamise ajal.
- Ärge asetage toodet kuumale plaadile (gaasi-, elektri-, söepliidile jne). Kasutage toodet tasasel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge katke toodet kasutamise ajal või vahetult pärast kasutamist, kui see on veel kuum.
- Veenduge, et toitejuhe ei jääks plaatide vahele ega puudutaks plaatide serva.

- Pikendusjuhtmete kasutamine ei ole soovitatav. Kui on vaja kasutada pikendusjuhet, peab see olema ettenähtud vähemalt 10 A voolule.
- Asetage juhtmed nii, et nende otsa ei saaks komistada või need ei saaks muul viisil kahjustada.
- Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kaitske toodet kuumuse eest. Ärge asetage toodet lahtise tule või soojusallika, näiteks ahju või kütteseadme lähedusse.
- Toote puhastamise juhiseid vt jaotisest "Puhastamine ja hooldus".

Puhastamine ja hoiustamine

⚠ HOIATUS! Vigastusoht!

- Ühendage toode toitevõrgust lahti enne puhastustöid ja kui seda ei kasutata.
- Ärge hoidke kuuma toodet kapis või pakendis.
- Ärge tõmmake toitejuhet pistikupesast välja toitejuhtmest.
- Kaitske toodet, selle toitejuhet ja toitepistikut tolmu, otsese päikesevalguse ning tilkuva ja pritsiva vee eest.
- Hoidke toodet jahedas kuivas kohas, niiskuse eest kaitstult ja lastele kättesaamatult.

Hoiatused ja kasutatud sümbolid

Siinses kasutusjuhendis ja pakendil on kasutatud järgmisi hoiatusi.

 OHT! See sümbol koos märgusõnaga „Oht“ tähistab kõrge riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsisid vigastusi, kui seda ei väldita.	 Vahelduvvool/pinge
	 Hz (toitesagedus)
	 Vatti
 HOIATUS! See sümbol koos märgusõnaga „Hoiatus“ tähistab keskmise riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsisid vigastusi, kui seda ei väldita.	 MÄRKUS. See sümbol koos märgusõnaga „Märkus“ annab täiendavat kasulikku teavet.
	 Kasutage toodet ainult kuivades siseruumides.
 ETTEVAATUST! See sümbol koos märgusõnaga „Ettevaatust“ tähistab väikese riskiga ohtu, mille vältimata jätmine võib põhjustada kergeid või mõõdukaid vigastusi.	 Oht – elektrilöögi oht
	 Hoiatus – kuum pind!
 See seade on klassifitseeritud I kaitseklassi ja see tuleb ühendada kaitsemaandusega.	 Toidu jaoks ohtu See toode ei mõjuta negatiivselt maitset ega lõhna.
 CE-märkis näitab vastavust selle toote suhtes kohaldatavatele ELi direktiividele.	 Ohutusteave  Kasutusjuhised

VÕILEIVAGRILL

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Kasutusjuhend kuulub toote juurde. Selles on olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmekäitluse kohta. Enne toote kasutamist tutvuge selle kohta antud kasutus- ja ohutuse alaste juhistega. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Sihtotstarve

- Toode on mõeldud võileibade valmistamiseks. Ärge kasutage seda ühelgi muul eesmärgil.
- Toode on ette nähtud ainult kodumajapidamises kasutamiseks, mitte kaubanduslikul eesmärgil.
- Tootja ei võta vastutust ebaõigest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.

● Tarnekomplekt

Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, kas tarne on täielik ja kas kõik osad on heas seisukorras. Enne kasutamist eemaldage kõik pakkematerjalid.

- 1 Võileivagrill
- 1 Kasutusjuhend

● Osade kirjeldus

- 1 Lukk
- 2 Punane indikaartuli [toide]
- 3 Roheline indikaartuli [valmis]
- 4 Toitejuhtme hoidik
- 5 Toitejuhe pistikuga
- 6 Kuumutusplaadid

● Tehnilised andmed

Sisendpinge:	220–240 V~, 50 Hz
Energiatarve:	680–820 W
Kaitseklass:	I
Sertifikaadid:	
HGII357A:	GS [TÜV RHEINLAND]
HGII357A-BS:	–

● Enne esmakordset kasutamist

- Eemaldage pakkematerjal. Kontrollige, kas kõik osad on täielikud.
- Tootmise ajal kaetakse osad kaitsva õlikilega. Enne esmakordset kasutamist kasutage toodet ilma toiduta, et võimalikud tootmisjäägid ära auraksid.
- Puhastage toode ja selle lisatarvikud [vt „Puhastamine ja hooldus“].

● Kasutamine

① MÄRKUSED:

- Esimestel kordadel, kui toodet kuumutatakse, võib tekkida õrn lõhn. Tagage alas piisav ventilatsioon.
- Visake ära esimesed röstitud leivaviilud.

● Sisse-/väljalülitamine

- Toote sisselülitamine Ühendage toitepistik [5] sobivasse pistikupessa. Punane märgutuli [2] süttib.
- Toote väljalülitamine: Ühendage toitepistik [5] toitevõrgust lahti. Punane märgutuli [2] kustub.

Näidikutuled	Olek
Punane indikaator väljas ja roheline indikaator väljas	Toode on välja lülitatud
Punane indikaator põleb ja roheline tuli väljas	Toode on eelkuumenemas/taaskuumenemas
Punane ja roheline märgutuled on sees	Optimaalne temperatuur on saavutatud.

- ① **NB!** Töö ajal süttib ja kustub aeg-ajalt roheline märgutuli [3]. See näitab, et toodet soojendatakse uuesti küpsetamistemperatuurini.

● Võileivad

① MÄRKUSED:

- Määrige mõlemad kuumutusplaate [6] sobiva küpsetusõliga.
 - Hoidke toodet eelkuumutamise ajal lukus.
 - Vältige keedukannu ületäitmist.
1. Kuumutage, kuni roheline märgutuli [3] süttib.
 2. Avage lukk [1]. Avage toode.
 3. Asetage võileivad alumistele kuumutusplaatidele [6]. Näidisretseptid leiate järgmisest peatükist.
 4. Sulgege toode. Sulgege lukk [1]. Võileivagrill hakkab võileibu valmistama.
 5. Küpsetamine võtab umbes 4 minutit. Pikendage või lühendage küpsetusaega, et saavutada soovitud tulemus. Võileib on ideaalne, kui röstsai on kuldpruun.
 6. Kui küpsetamine on lõppenud: Ühendage toitepistik [5] toitevõrgust lahti.

Küpsetustabel - Võileivagrill

	Portsjonid	Valmistamise aeg
Peekoni, muna ja juustu võileib	2	umbes 12 minutit
Grillitud Cheddari juustu võileib karamelliseeritud õunaga	2	umbes 20 minutit
Kalkunivõileib	2	umbes 20 minutit
Tuunikala võileib	2	umbes 20 minutit
Pehme piruka-pitsa võileib	2	umbes 25 minutit
Praetud muna ja tomatiga võileib	2	umbes 15 minutit
Sibulaga tomativõileib	2	umbes 15 minutit
Singi ja juustu röstivõileib	2	umbes 12 minutit
Kanasalati võileib	2	umbes 20 minutit
Peekoni ja avokaado võileib	2	umbes 15 minutit

Retseptid

- ① **MÄRKUS!** Järgmised retseptid on mõeldud 4-minutilise küpsetusaja jaoks.

● Peekoni, muna ja juustu võileib

4 viilu	leib
2 viilu	küpsetatud peekon
2 viilu	Cheddari juustu
10 g	võid
2	muna
1 näpuotsatäis	pipart (maitse järgi)
20 ml	piima

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Vispeldage munad, piim ja pipar kausis segamini. Sulatage pannil või. Valage munasegu pannile ja segage kuni paksenemiseni ja valmimiseni. Munapuder on valmis. Asetage munapudru kõrvale.
3. Määrige mõlemaid kuumutusplaate ⑥ sobiva küpsetusõliga.
4. Pange 2 leivaviilu alumistele kuumutusplaatidele ⑥. Kõige peale tõstke munapuder, küpsetatud peekon ja Cheddari juust.
5. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu.
6. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Grillitud Cheddari juustu võileib karamelliseeritud õunaga

4	leivaviilu
30 g	suhkrut
30 g	võid
1 näpuotsatäis	kaneeli
1	väike õun (viilutatud)
4	Cheddari juustu

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.

2. Sulata või mITTenakkuval küpsetuspannil. Lisage suhkur ja kaneel ning segage, kuni suhkur sulab. Lisage viilutatud õunad ja küpsetage umbes 5 minutit kuni õunte pehmenemiseni. Karamelliseeritud õunad on nüüd valmis. Tõstke jahtumiseks kõrvale.
3. Määrige mõlemaid kuumutusplaate [6] sobiva küpsetusõliga.
4. Pange 2 leivaviilu alumistele kuumutusplaatidele [6]. Tõstke peale 2 viilu Cheddari juustu, karamelliseeritud õunad ja veel 2 viilu Cheddari juustu.
5. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu.
6. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Kalkunivõileib

4	leivaviilu
4	Cheddari juustu
50 g	viilutatud kalkunifileed
1	tomateid (viilutatud)
15 g	sinepit
15 g	majoneesi

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage väikeses kausis sinep ja majonees. Määrige iga leivaviilu ühele poolele.
3. Määrige mõlemaid kuumutusplaate [6] sobiva küpsetusõliga.
4. Pange 2 leivaviilu alumistele kuumutusplaatidele [6] (sinepiseguga ülespoole). Tõstke peale 2 viilu Cheddari juustu, tomativiil, rõstitud kalkunifilee, teine tomativiil ja veel 2 viilu Cheddari juustu.
5. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu (sinepiseguga allapoole).
6. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Tuunikala võileib

4	leivaviilu
10 g	majoneesi
35 g	tuunikala
2 viilu	Cheddari juustu

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage väikeses kausis tuunikala ja majonees.
3. Määrige mõlemaid kuumutusplaate [6] sobiva küpsetusõliga.
4. Pange 2 leivaviilu alumistele kuumutusplaatidele [6]. Tõsta peale 2 viilu Cheddari juustu ja tuunikala majoneesiga.
5. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu.
6. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Pehme piruka-pitsa võileib

4	leivaviilu
130 g	Mozzarella juustu (hakitud)
40 g	pitsakastet
8 viilu	pepperoni pipart
1 näpuotsatäis	pipart (maitse järgi)
1 näpuotsatäis	Itaalia maitseainet (maitse järgi)

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Määrige iga leivaviilu ühele poole pitsakastet
3. Määrige mõlemaid kuumutusplaate [6] sobiva küpsetusõliga.
4. Pange 2 leivaviilu alumistele kuumutusplaatidele [6] (pitsakastmega ülespoole). Tõstke peale riivitud mozzarella juust, pepperoni pipar, pipar ja Itaalia maitseaine (maitse järgi) ning lisaks riivitud mozzarella juustu.
5. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu (pitsakastmega allapoole).

6. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Praetud muna ja tomatiga võileib

4	leivaviilu
2 viilu	tomateid (viilutatud)
2	muna
2 viilu	juustu (viilutatud)
–	pitsakastet
–	pipart

Tegevused

1. Eelkuumutage toode.
2. Määrige iga leivaviilu ühele poole pitsakastet.
3. Määri kuumutusplaate küpsetusõliga.
4. Praadige muna teisel ahjupannil.
5. Pange 2 leivaviilu (pitsakastmega ülespoole) alumistele kuumutusplaatidele. Kõige peale tõstke praemuna, viilutatud tomat, juust, lisage veidi pipart.
6. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu.
7. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Sibulaga tomativõileib

4	leivaviilu
2 viilu	tomateid (viilutatud)
2	sibulat (viilutatud)
2 viilu	juustu (viilutatud)
–	võid (pehme)
–	pipart

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Määrige igale leivale võid.
3. Määri kuumutusplaate küpsetusõliga.
4. Pange 2 leivaviilu (võiga ülespoole) alumistele kuumutusplaatidele. Kõige peale tõstke sibulad, viilutatud tomatid, juust ja lisage veidi pipart.
5. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu.

6. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Singi ja juustu röstivõileib

4	leivaviilu
2 viilu	tomateid (viilutatud)
2	sibulat (viilutatud)
2	Viilutatud sink
2 viilu	juustu (viilutatud)
–	pitsakastet
–	soola
–	pipart

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Määrige iga leivaviilu ühele poole pitsakastet.
3. Määri kuumutusplaate küpsetusõliga.
4. Pange 2 leivaviilu (pitsakastmega ülespoole) alumistele kuumutusplaatidele. Kõige peale tõstke sibulad, viilutatud tomat, juust, sink, lisage veidi pipart.
5. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu.
6. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Kanasalati võileib

4	leivaviilu
4	salatilehte
1 spl	majoneesi
–	Kanaliha (viilutatud)

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Määri kuumutusplaate küpsetusõliga.
3. Pange 2 leivaviilu alumistele kuumutusplaatidele. Kõige peale tõstke kana, salatileht, majoneesi.
4. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu.
5. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Peekoni ja avokaado võileib

4	leivaviilu
1/2	avokaadot [püreestatud]
–	peekon
–	võid

Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Määrige igale leivale võid.
3. Määrige kuumutusplaate küpsetusõliga.
4. Pange 2 leivaviilu (või pool üleval) alumistele kuumutusplaatidele. Kõige peale peekon, püreestatud avokaado.
5. Tõstke peale ülejäänud 2 leivaviilu.
6. Küpsetage 4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.

● Puhastamine ja hooldamine

 **OHT! Elektrilöögi oht!** Enne puhastamist: Ühendage toode alati pistikupesast lahti.

 **OHT! Põletusoht!** Ärge puhastage toodet kohe pärast kasutamist. Laske tootel esmalt jahtuda.

 **HOIATUS!** Ärge kastke toote elektrilisi komponente vette või muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

 **TÄHELEPANU! Kahjustuse oht!** Ärge kasutage toote puhastamiseks abrasiivseid tugevatoimelisi puhastusvahendeid ega kõvasid harju.

 **MÄRKUS!** Puhastage toode kohe pärast selle jahtumist. Kui toidujäägid on kuivanud, ei ole neid lihtne eemaldada.

Osa	Puhastusmeetod
Korpus	☐ Pühkige korpus kergelt niiske lapiga. Vajadusel lisage väike kogus pesuvahendit. ☐ Ärge laske veel ega muudel vedelikel sattuda toote sisemusse.
Kuumutusplaadid [6]	☐ Pühkige plaate kergelt niiske lapiga ja õrnatoimelise pesuvahendiga.
Kuumutusplaatide [6] ümbruse avad	☐ Rasva ja vedelike eemaldamine: kasutage köögipaberit. ☐ Kinnikõrbunud jääkide eemaldamine: kasutage puust spaatlit või väikseid puust vardaid.

- ☐ Pärast puhastamist ja enne toote uuesti kasutamist: Laske kõigil osadel täielikult kuivada.

● Hoiustamine

 **OHT! Põletusoht!** Ärge ladustage toodet kohe pärast kasutamist. Laske tootel esmalt jahtuda.

- ☐ Puhastage toode enne hoiustamist.
- ☐ Kerige toitejuhe [5] ümber toote põhjas oleva toitejuhtme hoidiku [4].
- ☐ Kui toodet ei kasutata, hoidke seda originaalpakendis.
- ☐ Hoidke toodet jahedas kuivas kohas, niiskuse eest kaitsult ja lastele kättesaamatult.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.



Jälgige prügi sorteerimisel pakkematerjalide tähistusi, mis koosnevad lühenditest (a) ja numbristest (b) ning nende tähendused on järgmised: 1–7: plastik / 20–22: paber ja papp / 80–98: liitmaterjalid.



Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.



Ärge visake oma vana toodet keskkonna kaitsmise huvides olmeprügi hulka, käideldge see nõuetekohaselt. Kogumispunktide ja nende lahtioleku aegade kohta saate teavet asjakohasest haldusasutusest.

● Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantiaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitšeki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantii perioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid.

See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

● Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number [IAN 479772_2410].

Toote numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt [all vasakul] või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

● Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049117

E-posti aadress: owim@lidl.ee



Drošības norādījumi.....	Lpp. 56
Izmantotie brīdinājumi un simboli	Lpp. 60
Ievads.....	Lpp. 61
Paredzētā lietošana	Lpp. 61
Komplektācijas saturs.....	Lpp. 61
Daļu apraksts	Lpp. 61
Tehniskie dati	Lpp. 61
Pirms pirmās lietošanas reizes.....	Lpp. 61
Lietošana.....	Lpp. 61
Ieslēgšana/izslēgšana.....	Lpp. 61
Sviestmaizes.....	Lpp. 62
Receptes.....	Lpp. 62
Sviestmaize ar bekonu, olu un sieru	Lpp. 62
Sviestmaize ar grilētu Čedaras sieru un karamelizētu ābolu.....	Lpp. 63
Sviestmaize ar tītaru	Lpp. 63
Tunča sviestmaize	Lpp. 63
Apaļā pīcas maizīte	Lpp. 64
Sviestmaize ar ceptu olu un tomātu.....	Lpp. 64
Sviestmaize ar tomātu un sīpoliem	Lpp. 64
Sviestmaize ar šķiņķi un sieru	Lpp. 64
Sviestmaize ar vistas salātiem	Lpp. 65
Sviestmaize ar bekonu un avokado	Lpp. 65
Tīrīšana un kopšana.....	Lpp. 65
Uzglabāšana.....	Lpp. 66
Utilizācija.....	Lpp. 66
Garantija.....	Lpp. 66
Rīcība garantijas gadījumā.....	Lpp. 67
Serviss.....	Lpp. 67

■ Šo izstrādājumu drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, ja tās uzrauga vai ir saņēmumušas norādījumus par drošu ierīces lietošanu, un tās izprot ar tās lietošanu saistīto apdraudējumu.

■ Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo izstrādājumu.

■ Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un lietotājam veicamās apkopes darbus.

■ Glabājiet produktu un tā strāvas vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

 **BĪSTAMI! Apdedzināšanās draudi!** Lietošanas laikā izstrādājums sakarst. Nepieskarieties izstrādājumam lietošanas laikā vai tūlīt pēc lietošanas.

■ Regulāri pārbaudiet, vai strāvas kontaktdakšai un strāvas vadam nav bojājumu. Ja ir bojāts strāvas vads, drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai to ir jānomaina.

■ Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:

- personāla virtuves zonā veikalā, birojā un citās darba vidēs;
- lauku mājās;
- klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
- naktsmītnēs, kur piedāvā brokastis.

■ Produkts nav paredzēts izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības pults sistēmu.

■ Norādījumus par izstrādājuma tīrīšanu izlasiet sadaļā “Tīrīšana un kopšana”.



Drošības norādījumi

Pirms izstrādājuma lietošanas lūdzam izlasīt visu drošības informāciju un lietošanas instrukciju! Nododot šo izstrādājumu citam lietotājam, lūdzam pievienot arī visu izstrādājuma dokumentāciju!

Bojājumu gadījumā, kas radušies šīs lietošanas instrukcijas neievērošanas dēļ, garantijas prasība zaudē spēku! Uzņēmums neuzņemas nekādu atbildību par izrietošiem bojājumiem! Uzņēmums

neuzņemas atbildību par materiāliem zaudējumiem vai miesas bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas vai drošības norādījumu neievērošanas dēļ!

Bērni un personas ar invaliditāti

⚠ BRĪDINĀJUMS! BĪSTAMĪBA DZĪVĪBAI VAI NEGADĪJUMA DRAUDI ZĪDAIŅIEM UN BĒRNIEM!

Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības kopā ar iepakojuma materiālu. Iepakojuma materiāls rada nosmakšanas draudus. Bieži vien bērni nenovērtē briesmas. Nekad neļaujiet bērniem tuvoties iepakojuma materiāliem.

- Šo izstrādājumu drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, ja tās uzrauga vai ir saņēmušas norādījumus par drošu ierīces lietošanu, un tās izprot ar tās lietošanu saistīto apdraudējumu.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo izstrādājumu.

- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un lietotājam veicamās apkopes darbus.
- Glabājiet produktu un tā strāvas vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

Paredzētā lietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Nepareiza lietošana var izraisīt traumas. Izmantojiet šo izstrādājumu tikai saskaņā ar šiem norādījumiem. Izstrādājumu nav atļauts pārveidot nekādā veidā.

Elektrodrošība

⚠ **BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks!** Nekad pašrocīgi neveiciet izstrādājumam remontdarbus. Ja ierīce sabojājas, remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts personāls.

⚠ **BĪSTAMI! Apdedzināšanās draudi!** Lietošanas laikā izstrādājums sakarst. Nepieskarieties izstrādājumam lietošanas laikā vai tūlīt pēc lietošanas. Pieskarieties ieslēgtam var karstam izstrādājumam tikai pie roktura.

Lietošanas laikā ievērojiet piesardzību, jo pie roktura var rasties neliels karstums.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Elektriskās strāvas trieciena risks!

Nemērciet izstrādājumu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Elektriskās strāvas trieciena risks!

Nekad nelietojiet bojātu izstrādājumu. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota un sazinieties ar mazumtirgotāju, ja tas ir bojāts.

- Ja izstrādājums nokrīt zemē, ir redzamas bojājumu pazīmes, to nedrīkst lietot.
- Izstrādājums vienmēr darbojas, kamēr tas ir pievienots strāvas avotam.
- Pirms izstrādājuma pievienošanas barošanas avotam pārbaudiet, vai spriegums un strāva atbilst informācijai par strāvas padevi, kas norādīta uz izstrādājuma marķējuma.
- Regulāri pārbaudiet, vai strāvas kontaktdakšai un strāvas vadam nav bojājumu. Ja ir bojāts strāvas vads,

drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai to ir jānomaina.

- Aizsargājiet strāvas vadu pret bojājumiem. Neļaujiet tam nokarāties virs asām malām, nespiediet un nesalieciet to. Nenovietojiet strāvas vadu karstu virsmu vai atklātu liesmu tuvumā.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:
 - personāla virtuves zonā veikalā, birojā un citās darba vidēs;
 - lauku mājās;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - naktsmītnēs, kur piedāvā brokastis.

Lietošana

- Produktu nekad nedrīkst atstāt bez uzraudzības, kamēr tas ir pievienots kontaktligzdai.
- Nepārvietojiet produktu, kamēr tas darbojas.

- Nenovietojiet izstrādājumu uz plīts virsmām (gāzes, elektriskās, ogļu plīts utt.). Lietojiet izstrādājumu uz līdzenas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Neaizklājiet izstrādājumu lietošanas laikā vai neilgi pēc lietošanas, kamēr tas vēl ir karsts.
- Strāvas vads nedrīkst būt saspiests aiz plāksnēm un pieskarties plāksņu malai.
- Nav ieteicams izmantot pagarinātājvadu. Ja nepieciešams izmantot pagarinātājvadu, tam jābūt konstruētam tā, lai tas atbilstu vismaz 10 A strāvas plūsmai.
- Novietojiet strāvas vadu tā, lai aiz tā nevarētu paklupt vai citādi radīt bojājumus.
- Produkts nav paredzēts izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības pults sistēmu.
- Neuzglabājiet karstu izstrādājumu skapī vai iepakojumā.
- Nevelciet strāvas kontaktdakšu no elektrības kontaktligzdas, turot aiz strāvas vada.
- Sargājiet izstrādājumu, tā strāvas vadu un kontaktdakšu no putekļiem, tiešiem saules stariem, piloša ūdens un ūdens šļakatām.
- Uzglabājiet izstrādājumu vēsā, sausā vietā, kas ir aizsargāta no mitruma, un bērniem nav pieejama.
- Sargājiet izstrādājumu no karstuma. Nenovietojiet izstrādājumu atklātas liesmas vai siltuma avotu tuvumā, piemēram, krāsns vai apsildes ierīces tuvumā.
- Norādījumus par izstrādājuma tīrīšanu izlasiet sadaļā "Tīrīšana un kopšana".

Tīrīšana un uzglabāšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Traumu gūšanas risks! Atvienojiet izstrādājumu no barošanas avota pirms tīrīšanas darbiem, kā arī laikā, kad tas netiek lietots.

Izmantotie brīdinājumi un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā un uz iepakojuma izmantoti šādi brīdinājumi:

 BĪSTAMI! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Bīstami” apzīmē augsta riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnas traumas.	 Maiņstrāva/spriegums
	 Hercs (barošanas frekvence)
	 Vati
 BRĪDINĀJUMS! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Brīdinājums” apzīmē vidēja riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnu traumu.	 PIEZĪME. Šis simbols kopā ar signālvārdu „Piezīme” sniedz papildu noderīgu informāciju.
	 Izmantojiet izstrādājumu tikai sausās telpās.
 UZMANĪBU! Šis simbols kopā ar signālvārdu „Uzmanību” apzīmē zema riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt vieglas vai vidēji smagas pakāpes traumu.	 Bīstami — elektriskās strāvas trieciena risks!
	 Brīdinājums — karsta virsma!
 Ši ir I aizsardzības klases ierīce, kas jāpievieno aizsargzēmējumam.	 Pārtikas produktiem nekaitīgs Šim izstrādājumam nav negatīvas ietekmes uz garšu vai smaržu.
 CE atbilstības marķējums norāda, ka šis izstrādājums atbilst attiecīgajām ES direktīvām.	 Drošības informācija  Lietošanas instrukcija

SVIESTMAIŽU TOSTERIS

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējies augstas kvalitātes izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgas norādes attiecībā uz drošību, lietošanu un uzturēšanu. Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzī arī visu dokumentāciju.

● Paredzētā lietošana

- Šis izstrādājums ir paredzēts sviestmaižu pagatavošanai. Neizmantojiet izstrādājumu mērķiem, kam tas nav paredzēts.
- Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai tikai privātām mājāsaimniecībām un nav paredzēts komerciāliem mērķiem.
- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā.

● Komplektācijas saturs

Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai komplektācija ir pilnīga un vai visas daļas ir labā stāvoklī. Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus.

- 1 Sviestmaižu tosteris
- 1 Lietošanas instrukcija

● Daļu apraksts

- 1 Fiksators
- 2 Sarkanā indikatora gaisma (pievienots strāvas padevei)
- 3 Zaļā indikatora gaisma (gatavs)
- 4 Strāvas vada turētājs
- 5 Strāvas vads ar kontaktdakšu
- 6 Sildīšanas plāksnes

● Tehniskie dati

Ieejas spriegums:	220–240 V~, 50 Hz
Enerģijas patēriņš:	680–820 W
Aizsardzības klase:	I
Sertifikācija:	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	—

● Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visu iepakojuma materiālu. Pārbaudiet, vai visas daļas ir iekļautas komplektācijā.
- Ražošanas laikā daļas tiek pārklātas ar aizsargājošu eļļas slāni. Pirms pirmās lietošanas reizes ieslēdziet izstrādājumu bez pārtikas, lai sadegtu iespējamās ražošanas atliekas.
- Notīriet izstrādājumu un tā piederumus (skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”).

● Lietošana

① PIEZĪMES!

- Pirmajās pāris reizēs, kamēr izstrādājums tiek uzkaršēts, var būt jūtama neliela smaka. Nodrošiniet telpā pietiekamu ventilāciju.
- Izmetiet pirmo sviestmaižu porciju.

● Ieslēgšana/izslēgšana

- Produkta ieslēgšana: Iespraudiet kontaktdakšu [5] piemērotā sienas kontaktligzdā. Iedegsies sarkanā indikatora gaisma [2].
- Produkta izslēgšana: Atvienojiet strāvas kontaktdakšu [5] no sienas kontaktligzdas. Nodzisis sarkanā indikatora gaisma [2].

Gaismas indikatori	Statuss
Sarkanā un zaļā indikatora gaisma izslēgta	Izstrādājums izslēgts

Gaismas indikatori	Statuss
Sarkanā indikatora gaisma ieslēgta un zaļā indikatora gaisma izslēgta	Notiek produkta uzsildīšana
Deg sarkanā un zaļā indikatora gaisma	Sasniegta optimālā temperatūra

- ❗ **PIEZĪME.** Ieslēgta izstrādājuma laikā ik pa brīdim iedegas un izslēdzas zaļā indikatora gaisma [3]. Tas norāda, ka notiek produkta uzsildīšana līdz gatavošanas temperatūrai.

● Sviestmaizes

❗ PIEZĪMES!

- ❑ Ieeļļojiet abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
 - ❑ Uzsildīšanas laikā turiet produktu bloķētā stāvoklī.
 - ❑ Neielejiet produktā par daudz ūdens.
1. Uzkaršējiet, līdz iedegas zaļā indikatora gaisma [3].
 2. Pavelciet fiksatoru [1]. Atveriet izstrādājumu.
 3. Novietojiet sviestmaizes uz apakšējām sildīšanas plāksnēm [6]. Recepsu paraugi ir atrodamī nākamajā nodaļā.
 4. Aizveriet produktu. Aizveriet fiksatoru [1]. Pēc tam sāksies sviestmaīžu gatavošana.
 5. Cepšana ilgst apmēram 4 minūtes. Pagariniet vai saīsiniet gatavošanas laiku, lai sasniegtu vēlamu rezultātu. Sviestmaīze ir pilnībā pagatavota, kad tā ir zeltaini brūnā krāsā.
 6. Kad gatavošana ir galā: Atvienojiet strāvas kontaktdakšu [5] no sienas kontaktligzdas.

Gatavošanas tabula – sviestmaīžu tosteris

	Porcijas	Gatavošanas laiks
Sviestmaīze ar bekonu, olu un sieru	2	Apmēram 12 min.

Sviestmaīze ar grilētu Čedaras sieru un karamelizētu ābolu	2	Apmēram 20 min.
Sviestmaīze ar tīturu	2	Apmēram 20 min.
Tunča sviestmaīze	2	Apmēram 20 min.
Apaļā picas maizīte	2	Apmēram 25 min.
Sviestmaīze ar ceptu olu un tomātu	2	Apmēram 15 min.
Sviestmaīze ar tomātu un sīpoliem	2	Apmēram 15 min.
Sviestmaīze ar šķiņķi un sieru	2	Apmēram 12 min.
Sviestmaīze ar vistas salātiem	2	Apmēram 20 min.
Sviestmaīze ar bekonu un avokado	2	Apmēram 15 min.

● Receptes

- ❗ **PIEZĪME:** Tālāk norādītajām receptēm nepieciešams 4 minūšu gatavošanas laiks.

● Sviestmaīze ar bekonu, olu un sieru

4 šķēles	maizes
2 šķēles	cepta bekonu
2 šķēles	Čedaras siera
10 g	sviesta
2	olas
1 šķipsniņa	piparu (pēc izvēles)
20 ml	piena

Pagatavošana:

1. Uzkaršē ierīci.

2. Bļodā saukļ olas, pievieno pienu un piparus, līdz viss ir saputots. Cepešpannā izkausē sviestu. Ielej olu maisījumu pannā un samaisa, līdz tas sabiezē un ir gatavs. Olu kultenis ir gatavs. Liek malā.
3. Ielej o abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
4. Liek 2 maizes šķēles uz apakšējām sildīšanas plāksnēm [6]. Virsū uzlej olu kulteni, liek ceptu bekonu un Čedaras sieru.
5. Uzliek atlikušās 2 maizes šķēles.
6. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Sviestmaize ar grilētu Čedaras sieru un karamelizētu ābolu

4 šķēles	maizes
30 g	cukura
30 g	sviesta
1 šķipsniņa	kanēļa
1	mazs ābols (sagriezts šķēlēs)
4 šķēles	Čedaras siera

Pagatavošana:

1. Uzkaršē ierīci.
2. Cepešpannā ar nepiedegošu pārklājumu izkausē sviestu. Pievieno cukuru un kanēli un gatavo, līdz cukurs izkūst. Pievieno sagrieztos ābolus un sautē apm. 5 minūtes līdz tie kļūst mīksti. Pēc tam karamelizētie āboli būs gatavi. Noliek malā atdzist.
3. Ielej o abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
4. Liek 2 maizes šķēles uz apakšējām sildīšanas plāksnēm [6]. Virsū liek 2 šķēles Čedaras siera, karamelizētus ābolus, pēc tam vēl 2 šķēles Čedaras siera.
5. Uzliek atlikušās 2 maizes šķēles.
6. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Sviestmaize ar tītaru

4 šķēles	maizes
4 šķēles	Čedaras siera
50 g	ceptas tītara krūtiņas [šķēlēs sagrieztas]
1	tomāts [šķēlēs sagriezts]
15 g	sinepju
15 g	majonēzes

Pagatavošana:

1. Uzkaršē ierīci.
2. Mazā bļodiņā sajauc sinepes ar majonēzi. Uzklāj uz katras maizes 1 puses.
3. Ielej o abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
4. Liek 2 maizes šķēles (sinepju maisījuma pusi uz augšu) uz apakšējām sildīšanas plāksnēm [6]. Uzliek 2 šķēles Čedaras siera, tomātu, ceptu tītara krūtiņu, vēl vienu tomātu un vēl 2 šķēles Čedaras siera.
5. Virsū uzliek atlikušās 2 maizes šķēles (sinepju maisījuma pusi uz leju).
6. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Tunča sviestmaize

4 šķēles	maizes
10 g	majonēzes
35 g	tunča
2 šķēles	Čedaras siera

Pagatavošana:

1. Uzkaršē ierīci.
2. Mazā bļodiņā sajauc tunci ar majonēzi.
3. Ielej o abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
4. Liek 2 maizes šķēles uz apakšējām sildīšanas plāksnēm [6]. Virsū liek 2 šķēles Čedaras siera un tunci ar majonēzi.
5. Uzliek atlikušās 2 maizes šķēles.
6. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Apaļā picas maizīte

4 šķēles	maizes
130 g	Sarīvēts mocarellas siers
40 g	Picas mērce
8 šķēles	pepperoni
1 šķipsniņa	piparu [pēc izvēles]
1 šķipsniņa	Itāļu garšvielu [pēc izvēles]

Pagatavošana:

1. Uzkarstē ierīci.
2. Katras maizes šķēles 1 pusi iesmērē ar picas mērci.
3. Ieliec abas sildīšanas plāksnes [6] ar piemērotu cepamo eļļu.
4. Liek 2 maizes šķēles (picas mērci ar pusi uz augšu) uz apakšējām sildīšanas plāksnēm [6]. Virsū uzber sasmalcinātu mocarellas sieru, pepperoni, piparus un itāļu garšvielas (pēc izvēles), pēc tam papildu sasmalcinātu mocarellas sieru.
5. Virsū uzliek atlikušās 2 maizes šķēles (picas mērci ar pusi uz leju).
6. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Sviestmaize ar ceptu olu un tomātu

4 šķēles	maizes
2 šķēles	tomāts [šķēlēs sagriezts]
2	olas
2 šķēles	siera [šķēlēs sagriezts]
—	Picas mērce
—	piparu

Pagatavošana

1. Uzkarstē ierīci.
2. Katras maizes šķēles 1 pusi iesmērē ar picas mērci.
3. Ieliec oļas sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
4. Citā cepešpannā apcep olu.

5. Liek 2 maizes šķēles (picas mērces pusi uz augšu) uz apakšējām sildīšanas plāksnēm. Virsū liek ceptu olu, sagrieztu tomātu, sieru, pievieno piparus.
6. Virsū uzliek 2 atlikušās maizes šķēles.
7. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Sviestmaize ar tomātu un sīpoliem

4 šķēles	maizes
2 šķēles	tomāts [šķēlēs sagriezts]
2	sīpoli [šķēlēs sagriezti]
2 šķēles	siera [šķēlēs sagriezta]
—	sviests [miksts]
—	piparu

Pagatavošana:

1. Uzkarstē ierīci.
2. Uzsmērē sviestu uz katras maizes 1 puses
3. Ieliec o sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
4. Liek 2 maizes šķēles (ar sviesta pusi uz augšu) uz apakšējām sildīšanas plāksnēm. Virsū liek sīpolu, sagrieztu tomātu, sieru, pievieno piparus.
5. Virsū uzliek 2 atlikušās maizes šķēles.
6. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Sviestmaize ar šķiņķi un sieru

4 šķēles	maizes
2 šķēles	tomāts [šķēlēs sagriezts]
2	sīpoli [šķēlēs sagriezti]
2	šķēles sagriezta šķiņķa
2 šķēles	siera [šķēlēs sagriezta]
—	Picas mērce
—	sāls
—	piparu

Pagatavošana:

1. Uzkarstē ierīci.

2. Katras maizes šķēles 1 pusi iesmērē ar picas mērci.
3. Ieeļļo sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
4. Liek 2 maizes šķēles (picas mērces pusi uz augšu) uz apakšējām sildīšanas plāksnēm. Virsū liek sīpolu, sagrieztu tomātu, sieru, šķiņķi, sieru, pievieno piparus un sāli.
5. Virsū uzliek 2 atlikušās maizes šķēles.
6. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Sviestmaize ar vistas salātiem

4 šķēles	maizes
4	salātu lapas
1 ēdamkarote	majonēzes
—	vista (sagriezta šķēlēs)

Pagatavošana:

1. Uzksasē ierīci.
2. Ieeļļo sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
3. Liek 2 maizes šķēles uz apakšējām sildīšanas plāksnēm. Virsū liek vistu, salātu lapu, majonēzi.
4. Virsū uzliek 2 atlikušās maizes šķēles.
5. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Sviestmaize ar bekonu un avokado

4 šķēles	maizes
1/2	avokado [saspaidīta]
—	bekons
—	sviests

Pagatavošana:

1. Uzksasē ierīci.
2. Uzsmērē sviestu uz katras maizes 1 puses.
3. Ieeļļo sildīšanas plāksnes ar cepamo eļļu.
4. Liek 2 maizes šķēles (sviesta pusi uz augšu) uz apakšējām sildīšanas plāksnēm. Virsū liek bekonu, avokado biezeni.
5. Virsū uzliek 2 atlikušās maizes šķēles.

6. Cep apmēram 4 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.

● Tīrīšana un kopšana

⚠ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks! Pirms tīrīšanas: Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no sienas kontaktligzdas.

⚠ BĪSTAMI! Apdedzināšanās draudi! Netīriet izstrādājumu uzreiz pēc tā izmantošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Nemērciet izstrādājuma elektriskās daļas ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

⚠ PAZIŅOJUMS! Bojājumu risks! Izstrādājuma tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus, agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai cietas birstes.

❗ PIEZĪME: Iztīriet produktu uzreiz pēc tam, kad tas ir atdzisis. Ja pārtikas atliekas piekalst, tās nav viegli notīrīt.

Daļa	Tīrīšanas metode
Korpuss	☐ Noslaukiet korpusu ar nedaudz samitrinātu lupatiņu. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz mazgāšanas līdzekli. ☐ Neļaujiet ūdenim vai citiem šķidrumiem iekļūt izstrādājuma iekšpusē.
Sildīšanas plāksnes 6	☐ Noslaukiet plāksnes ar sauszīgā mazgāšanas līdzekli viegli samitrinātu lupatiņu.

Daļa	Tīrīšanas metode
Atveres ap sildīšanas plāksnēm 6	☐ Tauku un šķidrumu notīrīšana: Izmantojiet virtuves papīra dvieļi. ☐ Pielīpušo sadegušo atlikumu notīrīšana: Izmantojiet koka lāpstiņu vai mazus koka iesmus.

- ☐ Pēc tīrīšanas un pirms ierīces atkārtotas lietošanas: Rūpīgi nosusiniet visas daļas.

● Uzglabāšana

BĪSTAMI! Apdedzināšanās draudis!

Nenovietojiet izstrādājumu uzglabāšanā uzreiz pēc tā izmantošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

- ☐ Produkts pirms uzglabāšanas ir jānotīra.
- ☐ Aptiniet strāvas vadu **5** ap strāvas vada turētāju **4** izstrādājuma apakšā.
- ☐ Uzglabājiet izstrādājumu oriģinālajā iepakojumā, kad to neizmantojat.
- ☐ Uzglabājiet izstrādājumu vēsā, sausā vietā, kas ir aizsargāta no mitruma, un bērniem nav pieejama.

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.



Šķirojot atkritumus, ievērojiet marķējumus uz iepakojuma materiāliem, kas ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un numuriem (b) ar šādu nozīmi: 1–7: plastmasas / 20–22: papīrs un kartons / 80–98: saistvielas.



Informāciju par noliegtā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.



Kad izstrādājums ir noliegtots, vides aizsardzības nolūkā neizmetiet to sadzīves atkritumos, bet gan veiciet pienācīgu utilizāciju. Informāciju par atkritumu nodošanas vietām un to darbalaikiem varat saņemt savā pašvaldībā.

● Garantija

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlinijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdārīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdārīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdārīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdārīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietprātīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtidži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

● Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājat kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 479772_2410).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

● Serviss

LV

Serviss Latvijā

Tālr.: 80005811

E-pasts: owim@lidl.lv



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	69
Einleitung.....	Seite	70
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite	70
Lieferumfang.....	Seite	70
Teilebeschreibung.....	Seite	70
Technische Daten.....	Seite	70
Sicherheitshinweise	Seite	70
Vor der ersten Verwendung	Seite	74
Bedienung.....	Seite	74
Ein-/Ausschalten.....	Seite	74
Sandwiches	Seite	75
Rezepte	Seite	75
Speck-, Ei- und Käse-Sandwich.....	Seite	75
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel.....	Seite	76
Truthahn-Sandwich.....	Seite	76
Thunfisch-Sandwich	Seite	76
Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“	Seite	77
Spiegelei-Tomaten-Sandwich.....	Seite	77
Tomatensandwich mit Zwiebeln.....	Seite	77
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse.....	Seite	78
Sandwich mit Salat und Hühnchen	Seite	78
Bacon-Avocado-Sandwich.....	Seite	78
Reinigung und Pflege	Seite	78
Lagerung.....	Seite	79
Entsorgung.....	Seite	79
Garantie	Seite	79
Abwicklung im Garantiefall	Seite	80
Service	Seite	80

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.		HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ 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!
			Achtung, heiße Oberfläche!
	Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.		Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.	 	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

SANDWICHMAKER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Sandwiches vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1 Sandwichmaker
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte [Betrieb]
- 3 Grüne Kontrollleuchte [Bereit]
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Heizplatten

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	680–820 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HGII357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HGII357A-BS:	–



Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

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

- Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
Fassen Sie das Produkt nur am Griff an, wenn es in Betrieb ist und während es abkühlt. Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten, da am Griff eine geringe Wärmeentwicklung auftreten kann.

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

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

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

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

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.“

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen [Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.] ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungs-

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

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

● Vor der ersten Verwendung

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

● Bedienung

① HINWEISE:

- Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Entsorgen Sie die Sandwiches des ersten Durchgangs.

● Ein-/Ausschalten

- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **[5]** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **[2]** leuchtet.
- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker **[5]** aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **[2]** erlischt.

Leuchtanzeigen	Status
Rote Anzeige aus & grüne Anzeige aus	Produkt aus
Rote Anzeige an & grüne Anzeige aus	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt.
Rote Anzeige an & grüne Anzeige an	Die optimale Temperatur ist erreicht.

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

● Sandwiches

① HINWEISE:

- Fetten Sie beide Heizplatten [6] mit geeignetem Speiseöl ein.
 - Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
 - Überfüllen Sie das Produkt nicht.
1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte [3] leuchtet.
 2. Ziehen Sie an der Verriegelung [1]. Öffnen Sie das Produkt.
 3. Geben Sie die Sandwiches auf die unteren Heizplatten [6]. Beispielrezepte finden Sie im folgenden Kapitel.
 4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung [1]. Die Sandwiches werden nun gebacken.
 5. Der Backvorgang dauert ca. 4 Minuten. Die Backzeit kann nach Bedarf verkürzt oder verlängert werden. Das Sandwich ist ideal, wenn der Toast goldbraun getoastet ist.
 6. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker [5] aus der Steckdose.

Verarbeitungstabelle – Sandwichmaker

	Portion	Zubereitungszeit
Sandwich mit Speck, Ei und Käse	2	Ca. 12 Min.
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	2	Ca. 20 Min.
Truthahnsandwich	2	Ca. 20 Min.
Thunfischsandwich	2	Ca. 20 Min.
Pudgy-Pie-Pizza-Sandwich	2	Ca. 25 Min.

	Portion	Zubereitungszeit
Spiegelei-Tomaten-Sandwich	2	Ca. 15 Min.
Tomatensandwich mit Zwiebeln	2	Ca. 15 Min.
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse	2	Ca. 12 Min.
Sandwich mit Salat und Hühnchen	2	Ca. 20 Min.
Bacon-Avocado-Sandwich	2	Ca. 15 Min.

● Rezepte

- ① **HINWEIS:** Die folgenden Rezepte sind für eine Backzeit von 4 Minuten ausgelegt.

● Speck-, Ei- und Käse-Sandwich

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer Schüssel Eier, Milch und Pfeffer verquirlen, bis diese gut vermengt sind. Die Butter in der Backform schmelzen. Danach die Eiemischung in die Pfanne geben und verrühren, bis die Mischung eingedickt und durchgekocht ist. Das Rührei ist fertig. Zur Seite stellen.
3. Fetten Sie beide Heizplatten [6] mit geeignetem Speiseöl ein.
4. 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten [6] legen. Mit Rührei, gebratenem Speck und Cheddar-Käse belegen.

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

● Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- Die Butter in einer antihafbeschichteten Backform schmelzen. Zucker und Zimt hinzugeben und kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Apfelscheiben hinzugeben und für ca. 5 Minuten kochen, bis sie weich sind. Die karamellisierten Äpfel sind fertig. Zum Kühlen zur Seite stellen.
- Fetten Sie beide Heizplatten **6** mit geeignetem Speiseöl ein.
- 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten **6** legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse, karamellisierten Äpfeln und 2 weiteren Scheiben Cheddar-Käse belegen.
- Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
- 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Truthahn-Sandwich

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

Zubereitung:

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

● Thunfisch-Sandwich

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- Thunfisch und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Fetten Sie beide Heizplatten **6** mit geeignetem Speiseöl ein.

- 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten [6] legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse und Thunfisch mit Mayonnaise belegen.
- Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
- 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“

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

Zubereitung:

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

● Spiegelei-Tomaten-Sandwich

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate (in Scheiben)
2	Eier
2 Scheiben	Käse (in Scheiben)
–	Pizza-Sauce
–	Pfeffer

Vorgehenshinweise

- Heizen Sie das Produkt vor.
- Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Pizzasauce.
- Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
- Das Ei in einer anderen Backform schmelzen.
- Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf kommen Spiegelei, Tomatenscheiben, Käse und etwas Pfeffer.
- Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
- 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Tomatensandwich mit Zwiebeln

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate (in Scheiben)
2	Zwiebel (in Scheiben)
2 Scheiben	Käse (in Scheiben)
–	Butter (weich)
–	Pfeffer

Vorbereitung:

- Heizen Sie das Produkt vor.
- Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Butter.
- Besprühen Sie die Heizplatten mit Kochspray.
- Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Butterseite nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf Zwiebel, Tomatenscheiben, Käse und etwas Pfeffer geben.
- Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
- 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Toast-Sandwich mit Schinken und Käse

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate (in Scheiben)
2	Zwiebel (in Scheiben)
2	Schinkenscheiben
2 Scheiben	Käse (in Scheiben)
–	Pizza-Sauce
–	Salz
–	Pfeffer

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Pizzasauce.
3. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
4. Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten. Mit Zwiebeln, geschnittenen Tomaten, Schinken, Käse und etwas Pfeffer und Salz belegen.
5. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
6. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Sandwich mit Salat und Hühnchen

4 Scheiben	Brot
4	Salatblatt
1 Esslöffel	Mayonnaise
–	Hühnchen (in Scheiben)

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
3. Legen Sie 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten. Darauf Hühnchen, Salatblatt und Mayonnaise.
4. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
5. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Bacon-Avocado-Sandwich

4 Scheiben	Brot
1/2	Avocado (zerdrückt)
–	Bacon
–	Butter

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Butter.
3. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
4. Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Butterseite nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf kommen Speck und zerdrückte Avocado.
5. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
6. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Reinigung und Pflege

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

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

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

 **ACHTUNG! Risiko der Sachbeschädigung!** Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten.

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

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

- ☐ Nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

● Lagerung

 **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- ☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- ☐ Wickeln Sie die Anschlussleitung  um die Kabelaufwicklung  an der Unterseite des Produkts.
- ☐ Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.

- ☐ Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● Entsorgung

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



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



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



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

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien 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 479772_2410] als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg [Kassenbonn] 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

