



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

(DE) (AT) (CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

SANDWICHMAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

OPIEKACZ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

TOASTOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

SANDWICHERA

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

SANDWICHTOASTER

Bugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

TOSTIERA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

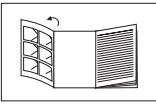
(SI)

PEKAČ ZA SENDVIČE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

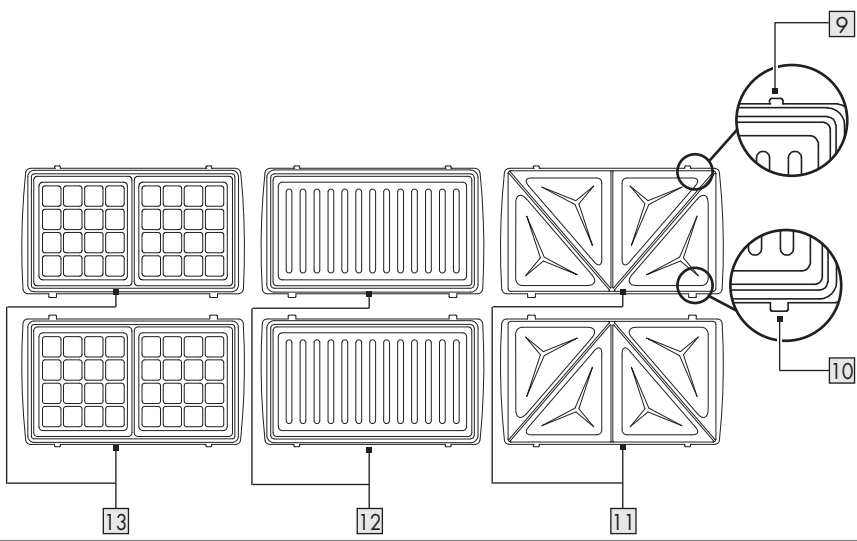
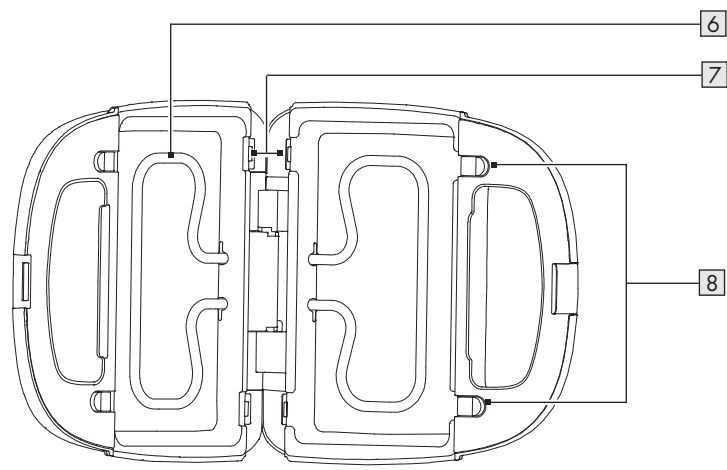
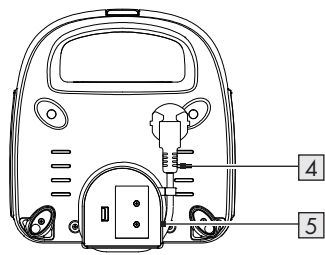
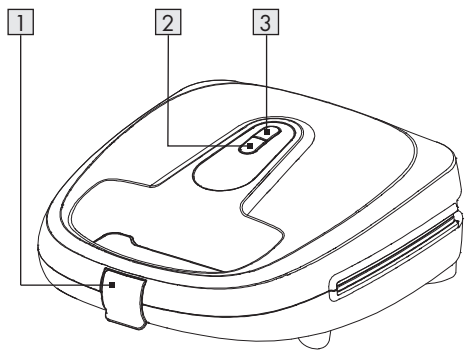
IAN 389778_2201





DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	19
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	33
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	48
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	62
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	76
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	90
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	104
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	118
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	132
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	146
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	160












A



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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

SANDWICHMAKER

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts.

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1x Sandwichmaker
- 3x Austauschbare Wechsellattensets
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

Falten Sie vor dem Lesen die Ausklappseite mit den Zeichnungen aus. Machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

Abb. A

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

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I

Zertifizierung

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

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

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

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

- ⚠️ **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.

⚠️ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

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

- Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten, da am Griff eine geringe Wärmeentwicklung auftreten kann.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab.

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

- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

Reinigung und Aufbewahrung

- ⚠ **WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.
- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

● Vor der ersten Verwendung

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

ⓘ HINWEISE:

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

● Montage

⚠ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

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

- ⚠ **VORSICHT! Heiße Oberfläche!** Die Wechselplatten **11**, **12**, **13** dürfen nicht unmittelbar nach dem Betrieb gewechselt/entfernt werden. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

Wechselplatten einsetzen

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

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

Wechselplatten entfernen

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

● Bedienung

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

Kontrollleuchte Status

Rote Kontrollleuchte 2 ein	Produkt eingeschaltet
Rote Kontrollleuchte 2 aus	Produkt ausgeschaltet
Grüne Kontrollleuchte 3 aus	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Grüne Kontrollleuchte 3 ein	Backtemperatur wurde erreicht.

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

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

Empfohlene Back-/Grillzeiten

Sandwiches	4 bis 5 Minuten
Grillen	4 bis 9 Minuten (prüfen Sie regelmäßig den Garzustand)
Waffeln (süß/herzhaft)	8 Minuten

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

● Sandwiches backen

Geeignet für: Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung

Wechselplatten:

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

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

i HINWEIS: Der Backvorgang dauert ca. 4 bis 5 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

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

● Grillen

Geeignet für: Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse

Wechselplatten:

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

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

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

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

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

● Waffeln backen

Geeignet für: Süße oder herzhaftes Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

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

ⓘ HINWEIS: Der Backvorgang dauert ca. 8 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

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

● Rezepte

● Thunfisch-Sandwich

Wechselplatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Truthahn-Sandwich

Wechselplatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Belgische Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermischen.
- Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
- Restliche/s Mehl und Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
- Beide Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. 8 Minuten lang backen.

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Schinken-/Käsewaffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

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

● Belgische Brownie-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Reinigung und Pflege

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

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

⚠️ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

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

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

Teil	Reinigungsmethode
■ Sandwichmaker	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Fügen Sie, falls notwendig, ein wenig Reinigungsmittel zu.
■ Wechselplatten 11 , 12 , 13	■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
■ Zwischenräume an den Unterseiten der Wechselplatten	■ Spülen Sie die Wechselplatten mit Wasser und/oder einem milden Reinigungsmittel. Die Wechselplatten können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
■ Heizelement 6	■ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.
■ Verriegelung 1	■ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.
- Nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

● Fehlerbehebung

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Verpackungssymbolen folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Garantie

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 389778_2201) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at













CH Service Schweiz
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



Warnings and symbols used	Page	20
Introduction	Page	20
Intended use	Page	21
Scope of delivery	Page	21
Description of parts	Page	21
Technical data	Page	21
Safety instructions	Page	21
Before first use	Page	25
Assembly	Page	25
Operation	Page	25
Grilling sandwiches	Page	26
Grilling	Page	26
Baking waffles	Page	27
Recipes	Page	27
Tuna sandwich	Page	27
Turkey sandwich	Page	28
Belgian waffles	Page	28
Blueberry waffles	Page	28
Ham and cheese waffles	Page	29
Brownie Belgian waffles	Page	29
Shrimp and plum kebabs	Page	30
Cleaning and care	Page	30
Troubleshooting	Page	31
Storage	Page	31
Disposal	Page	31
Warranty	Page	32
Warranty claim procedure	Page	32
Service	Page	32

Warnings and symbols used

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

 <p>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.</p>	 Alternating current/voltage
	Hz Hertz (supply frequency)
	W Watt
 <p>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.</p>	 NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>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.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Caution – hot surface!
 Symbol for protective earth	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
 The exchangeable plates 11 , 12 and 13 are dishwasher-safe.	 CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.

SANDWICH TOASTER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product.

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

● Intended use

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

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

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

● Scope of delivery

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

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

● Description of parts

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all the functions of the product.

Fig. A

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

● Technical data

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

Certification

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

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

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

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

⚠ CAUTION! Hot surface!

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

- During use, care must be taken as low heat may be generated at the handle.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.).

- Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended.
If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No action is needed from users to shift the product between 50 and 60 Hz. The product adapts itself for both 50 and 60 Hz.

Cleaning and storage

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

● Before first use

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

ⓘ 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 grilled or baked food.

● Assembly

⚠ WARNING! Risk of electric shock! Before installing/removing the plates **11**, **12**, **13**: Disconnect the power plug **4** from the wall outlet.

⚠ CAUTION! Hot surface! Do not change/remove the plates **11**, **12**, **13** right after operation. Let the product cool first.

Installing the plates

- Open the lock **1**. Open the product.
- Place the inner catch **10** of the chosen plate into the large hook catches **7**.
- Push down the plate until it clicks in place.
- Repeat on the other side of the product.

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

Removing the plates

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

● Operation

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

Light indicator	Status
Red indicator 2 on	Product on
Red indicator 2 off	Product off
Green indicator 3 off	Product is preheating/ reheating.
Green indicator 3 on	The baking temperature has been reached.

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

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

Suggested baking/grilling times

Sandwiches	4 to 5 minutes
Grilling	4 to 9 minutes (check the degree of browning from time to time)
Waffles (sweet/savoury)	8 minutes

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

● Grilling sandwiches

Suitable for: Sandwich pockets with sweet or savoury filling

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) **11**

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

i NOTE: Grilling takes approx. 4 to 5 minutes. Depending on how crunchy you want your sandwiches to be, the baking time may be shortened or increased.

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

● Grilling

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

Plates:

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

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

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

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

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

● Baking waffles

Suitable for: Sweet and savoury waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) [13]

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

i NOTE: The baking process takes approx. 8 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.

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

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) [11]

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Turkey sandwich

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

- Preheat the product.
- In a medium bowl, combine egg, vanilla sugar, sugar and butter.
- Add baking powder, around half of the flour and half of milk into the bowl and stir.
- Add the rest of flour and milk, then stir until the batter becomes creamy.
- Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for 8 minutes.

● Blueberry waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

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


Preparation:


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


● Cleaning and care

DANGER! Risk of electric shock!

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

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

-  **CAUTION! Hot surface!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.


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

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

● Troubleshooting

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

● Storage

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

● Disposal

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



The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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 product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 389778_2201) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

GB **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736












E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page	34
Introduction	Page	34
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	35
Contenu de l'emballage	Page	35
Description des pièces	Page	35
Données techniques	Page	35
Consignes de sécurité	Page	35
Avant la première utilisation	Page	39
Montage	Page	39
Fonctionnement	Page	39
Cuisson de croque-monsieur	Page	40
Grillades	Page	40
Cuire des gaufres	Page	41
Recettes	Page	41
Croque-monsieur au thon	Page	41
Croque-monsieur à la dinde	Page	42
Gaufres belges	Page	42
Gaufres aux myrtilles	Page	42
Gaufres au jambon/fromage	Page	43
Gaufres brownies belges	Page	43
Brochettes de crevettes aux prunes	Page	44
Nettoyage et entretien	Page	44
Dépannage	Page	45
Rangement	Page	45
Mise au rebut	Page	45
Garantie	Page	46
Faire valoir sa garantie	Page	47
Service après-vente	Page	47

Avertissements et symboles utilisés

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

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

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit.

Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage

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

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

● Description des pièces

Avant de lire, dépliez la page attenante avec les illustrations. Familiarisez-vous avec toutes les fonctions du produit.

III. A

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

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50/60 Hz
Consommation d'énergie :	750 W
Classe de protection :	I

Certification

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Consignes de sécurité

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

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠️ AVERTISSEMENT !

DANGER MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR NOURRISSONS ET ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement.

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

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

- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

Utilisation conforme aux prescriptions

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

Sécurité électrique

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

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

⚠️ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !

N'utilisez aucun produit endommagé.

Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre revendeur.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche de secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

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

⚠️ PRUDENCE ! Surface chaude !

Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.

- Lors de l'utilisation, il convient d'être prudent, car un léger dégagement de chaleur peut se produire au niveau de la poignée.

Fonctionnement

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques interchangeables.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.).

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

- Aucune opération de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit sur 50 ou 60 Hz. Le produit se règle automatiquement sur 50 ou 60 Hz.

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

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

● Avant la première utilisation

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

❗ REMARQUES :

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

● Montage

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

⚠ PRUDENCE ! Surface chaude ! Les plaques interchangeables [11], [12], [13] ne doivent pas être changées/enlevées juste après le fonctionnement. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

Installation des plaques interchangeables

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

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

Enlèvement des plaques interchangeables

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

● Fonctionnement

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

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

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

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

Temps de cuisson/grillage recommandés

Croque-monsieur	de 4 à 5 minutes
Grillades	4 à 9 minutes (vérifiez régulièrement la cuisson des aliments)
Gaufres (sucrées/salées)	8 minutes

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

● Cuisson de croque-monsieur

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

Plaques interchangeable :

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

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

[i] REMARQUE : Le processus de cuisson dure env. 4 à 5 minutes. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé selon le choix de cuisson croustillante ou non du croque-monsieur.

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

- Lorsque le processus de cuisson est terminé : Débranchez la fiche secteur **[4]** de la prise de courant.

● Grillades

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

Plaques interchangeables :

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

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

[!] PRUDENCE ! Risque de projections!

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

[i] REMARQUE : La cuisson de grillades prend env. 4 à 9 minutes. Vérifiez régulièrement la cuisson de la nourriture.

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

● Cuire des gaufres

Convient pour : Gaufres sucrées ou salées

Plaques interchangeables :

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

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

❗ REMARQUE : Le temps de cuisson dure env. 8 minutes. En fonction de la couleur dorée souhaitée des gaufres, le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé.

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

● Recettes

● Croque-monsieur au thon

Plaques interchangeables :

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

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Croque-monsieur à la dinde

Plaques interchangeables :

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

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Gaufres belges

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre.
- Ajouter la levure chimique, à environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans un saladier avant de remuer.
- Ajouter le reste de farine et de lait. Mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse et lisse.
- Vaporiser les deux plaques interchangeables 13 avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure. Cuire pendant 8 minutes.

● Gaufres aux myrtilles

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

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

● Gaufres au jambon/fromage

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Assaisonnement avec sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

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

● Gaufres brownies belges

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

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

Préparation :

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

● Brochettes de crevettes aux prunes

Plaques interchangeables :

Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure) 12

Ingrédients :

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


Préparation :


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


● Nettoyage et entretien

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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

 **PRUDENCE ! Surface chaude !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

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

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Appareil à croque-monsieur	■ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. Ajoutez, si nécessaire, un peu de produit de nettoyage. ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
■ Plaques interchangeables 11 , 12 , 13	■ Lavez les plaques interchangeables avec de l'eau et/ou un produit de nettoyage doux. Les plaques interchangeables peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.
■ Emplacements aux dessous des plaques interchangeables	■ Éliminer la graisse et les liquides : Utilisez une feuille de papier absorbant.
■ Élément chauffant 6	■ Retirer des résidus brûlés, attachés : Utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois.
■ Verrouillage 1	

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.
- Après le nettoyage et avant la réutilisation du produit : Séchez bien toutes les pièces.

● Dépannage

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

● Rangement

- ⚠ PRUDENCE ! Surface chaude !** Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.
- Nettoyez le produit avant de le ranger.
 - Enroulez le cordon d'alimentation [4] sur l'enrouleur de cordon [5] placé sur le fond produit.
 - Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

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



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et soumis à la responsabilité élargie du fabricant. Mettez-les au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés, pour un meilleur traitement des déchets.

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



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



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



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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 389778_2201) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	49
Inleiding	Pagina	49
Beoogd gebruik	Pagina	50
Levering	Pagina	50
Beschrijving onderdelen	Pagina	50
Technische gegevens	Pagina	50
Veiligheidstips	Pagina	50
Vóór het eerste gebruik	Pagina	54
Montage	Pagina	54
Bediening	Pagina	54
Sandwiches bakken	Pagina	55
Grillen	Pagina	55
Wafels bakken	Pagina	56
Recepten	Pagina	56
Tonijnsandwich	Pagina	56
Kalkoensandwich	Pagina	57
Belgische wafels	Pagina	57
Bosbessenwafels	Pagina	57
Ham-/kaaswafels	Pagina	58
Belgische browniewafels	Pagina	58
Garnalenspies met pruimen	Pagina	59
Reiniging en onderhoud	Pagina	59
Probleemoplossing	Pagina	60
Opbergen	Pagina	60
Afvoer	Pagina	60
Garantie	Pagina	61
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	61
Service	Pagina	61

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

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

SANDWICHMAKER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product.

Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

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

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

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

● Levering

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

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

● Beschrijving onderdelen

Vouw voor het lezen de uitklapbare bladzijde met tekeningen uit. Maak u vertrouwd met alle functies van het product.

Afb. A

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

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Energieverbruik:	750 W
Beschermingsklasse:	I

Certificering

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Veiligheidstips

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

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie!

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR BABY'S EN KINDEREN!

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

- Dit product mag alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren voortvloeien uit dat gebruik.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Risico voor elektrische schokken!

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

⚠ WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

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

⚠ WAARSCHUWING!

Risico voor elektrische schokken!

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

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

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

⚠ VOORZICHTIG! Heet oppervlak!

Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

- Wees voorzichtig bij het gebruik, omdat de greep enigszins warm kan worden.

Bediening

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product niet zonder dat er wisselplaten in geplaatst zijn.
- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.).

- Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de wisselplaten bekneld zit of de zijanten van de wisselplaten raakt.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

- Er hoeven door de gebruiker geen maatregelen te worden getroffen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. Het product stelt zich automatisch in op 50 of 60 Hz.

Schoonmaken en opbergen

⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsel!

- Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.
- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
 - Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
 - Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
 - Berg het product op een droge, koele plaats op, zodat het beschermd is tegen vocht en het zich buiten bereik van kinderen bevindt.
 - Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.

● Vóór het eerste gebruik

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

i TIPS:

- De eerst keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.
- Gooi de eerste portie gegrilde of gebakken gerechten weg.

● Montage

⚠ WAARSCHUWING! Risico voor elektrische schokken! Voor u de wisselplaten **11**, **12**, **13** in het product plaatst of ze eruit verwijderd: Trek de netstekker **4** uit de stekkerdoos.

⚠ VOORZICHTIG! Heet oppervlak! De wisselplaten **11**, **12**, **13** mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

Wisselplaten in het product plaatsen

- Open de vergrendeling **1**. Open het product.
- Plaats de binnenste pal **10** van de gewenste wisselplaat in de grote haakklem **7**.
- Duw de wisselplaat naar beneden totdat deze vastklikt.
- Herhaal deze procedure voor de andere kant van het product.

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

Wisselplaten verwijderen

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

● Bediening

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

Controlelampje Status

Rode controlelampje 2	Product is ingeschakeld brandt
Rode controlelampje 2	Product is uitgeschakeld brandt niet
Groene controlelampje 3	Product warmt (opnieuw) op. brandt niet
Groen controlelampje 3	Baktemperatuur bereikt. brandt

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

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

Aanbevolen bak-/grilltijden

Sandwiches	4 tot 5 minuten
Grillen	4 tot 9 minuten (controleer regelmatig de gaartoestand)
Wafels (zoet/pittig)	8 minuten

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

● Sandwiches bakken

Geschikt voor: Sandwiches met zoete of pittige vulling

Wisselplaten:

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

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

i TIP: Het bakken duurt ca. 4 tot 5 minuten. Afhankelijk van hoe knapperig de sandwiches moeten zijn, kan de baktijd verlengd of verkort worden.

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

● Grillen

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

Wisselplaten:

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

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

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

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

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

● Wafels bakken

Geschikt voor: Zoete of pittige wafels

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

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

i TIP: Het bakken duurt ca. 8 minuten. Afhankelijk van hoe bruin de wafels moeten zijn, kan de baktijd verlengd of verkort worden.

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

● Recepten

● Tonijnsandwich

Wisselplaten:

Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Kalkoensandwich

Wisselplaten:

Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Belgische wafels

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

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

Bereiding:

- Product voorverwarmen.
- Meng in een de middelgrote schaal de eieren, vanillesuiker, suiker en boter.
- Bakpoeder, ongeveer de helft van de meel en de helft van de melk in een schaal doen en dooreenroeren.
- Voeg dan de rest van de bloem en de melk toe. Roer totdat het deeg romig is geworden.
- Beide wisselplaten 13 met bakspray bespuiten.
- Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden. 8 minuten lang bakken.

● Bosbessenwafels

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

120 ml	Plantaardige olie
250 ml	Melk
2	Eieren
200 g	Suiker
170 g	Patentbloem
2,5 g	Bakpoeder
130 g	Bosbessen (vers of ingevroren)

Bereiding:

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

● Ham-/kaaswafels

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

570 g	Diepgekoelde Rösti-aardappels
225 g	Zwarte Woud-ham, in stukjes gehakt
200 g	Geraspte Cheddarkaas
3	Grote eieren, opgeklopt
2 tenen	Knoflook (gehakt)
2 theelepels	Gehakte verse blaadjes peterselie
½ theelepel	Gedroogde tijm
¼ theelepel	Gerookte paprika

Met zout en vers gemalen zwarte peper op smaak brengen

Bereiding:

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

● Belgische browniewafels

Wisselplaten:

Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

180 g	Patentbloem
65 g	Ongezoet cacao-poeder
20 g	Kristalsuiker
1 theelepel	Bakpoeder
1 theelepel	Zeezout
10 eetlepel	Gesmolten boter, ongezouten
2	Grote eieren
2 theelepels	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Kleine stukjes chocolade

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

Bereiding:

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

● Garnalenspies met pruimen

Wisselplaten:

Grillplaat (boven- en onderplaat) 12

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

● Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico voor elektrische schokken! Vóór het reinigen: Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet.

⚠ WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ VOORZICHTIG! Heet oppervlak!

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

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

Onderdeel Schoonmaakmethode

- | | |
|---|---|
| ■ Sandwichmaker | ■ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Voeg, indien nodig, een beetje afwasmiddel toe. |
| ■ Wisselplaten 11 , 12 , 13 | ■ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen. |
| ■ Tussenruimtes aan de onderkant van de wisselplaten | ■ Spoel de wisselplaten af met water en/of een mild schoonmaakmiddel. De wisselplaten kunnen ook in de vaatwasser worden schoongemaakt. |
| ■ Verwarmings-element 6 | ■ Vet en vloeistof verwijderen: Gebruik een stuk keukenpapier. |
| ■ Vergrendeling 1 | ■ Plakkende, aangebrande resten verwijderen: Gebruik een houten spatel of een kleine houten spies. |

- Gebruik voor het schoonmaken van het product en de hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.
- Na het schoonmaken en voor het opnieuw gebruiken van het product: Droog alle onderdelen zorgvuldig af.

● Probleemoplossing

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

● Opbergen

- ⚠ VOORZICHTIG! Heet oppervlak!** Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.
- Maak het product schoon voor het op te bergen.
 - Roll het aansluitsnoer **4** om het kabelhaspel **5** aan de onderkant van het product.
 - Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
 - Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

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



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar en vallen onder de uitgebreide fabrikant-verantwoordelijkheid. Voor een betere afvalverwerking dient u het apart weg te gooien volgens de afgebeelde symbolen op de verpakking.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 389778_2201) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

Service Nederland

Tel.: 0800022537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)















E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	63
Wstęp	Strona	63
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	64
Zakres dostawy	Strona	64
Opis części	Strona	64
Dane techniczne	Strona	64
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	64
Przed pierwszym użyciem	Strona	68
Montaż	Strona	68
Obsługa	Strona	68
Pieczenie tostów	Strona	69
Grillowanie	Strona	69
Pieczenie gofrów	Strona	70
Przepisy	Strona	70
Tost z tuńczykiem	Strona	70
Tost z indykiem	Strona	71
Gofry belgijskie	Strona	71
Gofry jagodowe	Strona	71
Gofry z szynką lub serem	Strona	72
Brązowe gofry belgijskie	Strona	72
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami	Strona	73
Czyszczenie i konserwacja	Strona	73
Usuwanie usterek	Strona	74
Przechowywanie	Strona	74
Utylizacja	Strona	74
Gwarancja	Strona	75
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	75
Serwis	Strona	75

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

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

OPIEKACZ

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu.

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

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

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

- 1x Opiekacz
- 3x Zestawy wymiennych płytek
- 1x Instrukcja obsługi

● Opis części

Przed przeczytaniem rozłożyć złożoną stronę z rysunkami. Zapoznać się ze wszystkimi funkcjami tego produktu.

Rys. A

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

● Dane techniczne

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

Certyfikat

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Instrukcje bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI O BEZPIECZEŃSTWIE! PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM OSOBOM, NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ!

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją!

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

⚠️ OSTRZEŻENIE! RYZYKO WYPADKU I UTRATY ŻYCIA DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI!

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

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

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.

- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.

Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

Bezpieczeństwo elektryczne

⚠️ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

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

⚠️ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

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

⚠️ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem!

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

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.

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

⚠️ OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia! Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

- Podczas korzystania należy zachować ostrożność, ponieważ na uchwycie może wydzielać się niewielka ilość ciepła.

Obsługa

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nie należy używać produktu bez włożonych płytek wymiennych.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach).

- Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przycięty wymiennymi płytkami ani że nie dotyka krawędzi tych wymiennych płytek.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane.
W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

- Ze strony użytkownika nie jest wymagane żadne działanie, aby dostosować produkt do częstotliwości 50 lub 60 Hz. Produkt automatycznie dostosowuje się do częstotliwości 50 lub 60 Hz.

Czyszczenie i przechowywanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko zranienia!

Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

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

● Przed pierwszym użyciem

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Podczas produkcji niektóre części są pokrywane cienką warstwą oleju w celu ich ochrony.

Przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt bez żadnych składników, aby wszelkie pozostałości wyparowały.

- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

❗ RADY:

- Podczas kilku pierwszych nagrzań produktu może pojawiać się lekki zapach. W miejscu użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.
- Pierwsze grillowane lub upieczone potrawy należy wyrzucić.

● Montaż

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

⚠ OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia! Płytek wymiennych [11], [12], [13] nie wolno wymieniać i usuwać bezpośrednio po zakończeniu używania. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.

Wkładanie wymiennych płytki

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

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

Wyjmowanie wymiennych płytki

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

● Obsługa

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

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

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

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

Zalecane czasy pieczenia lub grillowania

Kanapki	4 do 5 minut
Grillowanie	4 do 9 minut (regularnie sprawdzać stan potrawy)
Gofry (słodkie lub pikantne)	8 minut

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

● Pieczenie tostów

Nadaje się do: Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub pikantnym

Płytki wymienne:

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

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

i RADA: Proces pieczenia trwa ok. 4 do 5 minut. W zależności od tego, jak mocno przypieczone powinny być tosty, czas można skrócić lub wydłużyć.

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

● Grillowanie

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

Płytki wymienne:

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

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

▲ OSTROŻNIE! Ryzyko rozprysków!

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

i RADA: Proces grillowania trwa ok. 4 do 9 minut. Regularnie sprawdzać stan potrawy.

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

● Pieczenie gofrów

Nadaje się do: Słodkich lub pikantnych gofrów

Płytki wymienne:

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

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

i RADA: Proces pieczenia trwa ok. 8 minuty. W zależności od tego, jak brązowe powinny być gofry, czas pieczenia można skrócić lub wydłużyć.

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

● Przepisy

● Tost z tuńczykiem

Płytki wymienne:

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

Składniki:

4 plasterki	Chleba tostowego
85 g	Pasty sezamowej
85 g	Nisko tłuszczowego jogurtu greckiego
80 g	Tuńczyka
65 g	Świeżej bazylii
1	Wyciśnięta cytryna
14 ml	Oliwy z oliwek
1 szczypta	Soli
1 szczypta	Pieprzu

Przygotowanie:

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

● Tost z indykiem

Płytki wymienne:

Płytki do kanapek (górna i dolna płytka) 11

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

● Gofry belgijskie

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Składniki:

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

Przygotowanie:

- Rozgrzać produkt.
- W średniej wielkości misce wymieszać jajka, cukier waniliowy, cukier i masło.
- Wymieszać w misce proszek do pieczenia, około połowy mąki i połowę mleka.
- Dodać pozostałą mąkę i mleko. Mieszać, aż ciasto będzie mieć konsystencję kremu.
- Obie płytki wymienne 13 spryskać aerozolem do gotowania.
- Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto. Piec przez 8 minut.

● Gofry jagodowe

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

Składniki:

120 ml	Olej roślinny
250 ml	Mleka
2	Jajka
200 g	Cukru
170 g	Zwykłej mąki
2,5 g	Proszku do pieczenia
	Borówki amerykańskiej (świeżej lub mrożonej)
130 g	

Przygotowanie:

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

● Gofry z szynką lub serem

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 13

Składniki:

570 g	Zamrożonych ziemniaków Rösti
225 g	Pokrojonej w kostkę szynki szwarcwaldzkiej
200 g	Rozdrobnionego sera cheddar
3	Duże jajka, ubite
2 ząbki	Czosnku (posiekanego)
2 łyżeczka	Posiekanych listków świeżej pietruszki
½ łyżeczki	Suszonego tymianku
¼ łyżeczki	Wędzonej papryki

Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

Przygotowanie:

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

● Brązowe gofry belgijskie

Płytki wymienne:

Płytki do wafli (górną i dolną płytką) 13

Składniki:

180 g	Zwykłej mąki
65 g	Niestudzonego kakao w proszku
20 g	Cukru krystalicznego
1 łyżeczka	Proszku do pieczenia
1 łyżeczka	Soli morskiej
10 łyżka	Roztopionego masła, niesolonego
2	Duże jajko
2 łyżeczka	Ekstraktu waniliowego
60 ml	Woda
120 g	Małych kawałków czekolady

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

Przygotowanie:

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

● Szaszłyki z krewetkami i śliwkami

Płytki wymienne:

Płytki do grillowania (górna i dolna płytka) 12

Składniki:

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


Przygotowanie:

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

● Czyszczenie i konserwacja


NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko

porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze odłączać produkt od źródła zasilania.

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

OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!

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

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

Część	Sposób czyszczenia
■ Opiekacz	■ Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodaj trochę detergentu.
	■ Nie pozwalać, aby woda lub inne płyny dostały się do wnętrza produktu.
■ Płytki wymienne 11 , 12 , 13	■ Płytki wymienne myć wodą i/lub łagodnym detergentem. Płytki wymienne można również czyścić w zmywarce.
■ Szczeliny na spodzie wymiennych płytek	■ Usuwanie tłuszczów i płynów: Kawałkiem papierowego ręcznika.
■ Element grzejny 6	■ Usuwanie przylegających, przypalonych resztek: Używać drewnianej szpatułki lub małych drewnianych szpikulców.
■ Rygiel 1	

- Do czyszczenia produktu i akcesoriów nie wolno używać szorstkich, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.
- Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem produktu: Dokładnie wysuszyć wszystkie części.

● Usuwanie usterek

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

● Przechowywanie

OSTROŻNIE! Gorąca powierzchnia!

- Nie chować produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.
- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
 - Kabel zasilania **4** owinać wokół uchwytu na kabel zasilania **5** na spodzie produktu.
 - Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
 - Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

● Utylizacja

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



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, oraz pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Aby zapewnić lepszą utylizację odpadów, wyrzucaj je oddzielnie, zgodnie z ilustrowanymi symbolami na opakowaniu.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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.

● **Gwarancja**

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

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

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

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

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

● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 389778_2201) 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, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● **Serwis**



Serwis Polska

Tel.: 008004911946









E-Mail: owim@lidl.pl



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	77
Úvod	Strana	77
Použití v souladu s určením	Strana	78
Rozsah dodávky	Strana	78
Popis dílů	Strana	78
Technické údaje	Strana	78
Bezpečnostní pokyny	Strana	78
Před prvním použitím	Strana	82
Montáž	Strana	82
Obsluha	Strana	82
Pečení sendvičů	Strana	83
Grilování	Strana	83
Pečení vafelí	Strana	84
Recepty	Strana	84
Tuňákový sendvič	Strana	84
Kruťtí sendvič	Strana	85
Belgické vafle	Strana	85
Borůvkové vafle	Strana	85
Šunkové/sýrové vafle	Strana	86
Belgické hnědé vafle	Strana	86
Krevetové špízy se švestkami	Strana	87
Čištění a péče	Strana	87
Odstaňování chyb	Strana	88
Skladování	Strana	88
Zlikvidování	Strana	88
Záruka	Strana	89
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	89
Servis	Strana	89

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

SENDVIČOVAČ

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku.

Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu.

Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

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

● Popis dílů

Rozložte před čtením poskládanou stránku s výkresy. Seznamte se se všemi funkcemi výrobku.

Obr. A

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

● Technické údaje

Vstupní napětí:	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon:	750 W
Ochranná třída:	I

Certifikace

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Bezpečnostní pokyny

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

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

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

Děti a osoby se zdravotním omezením

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

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

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

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čistění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.

- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

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

Elektrická bezpečnost

⚠️ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

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

⚠️ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nadržte pod tekoucí vodou.

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a přípojný vedení na poškození. Když je přípojný vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečím.

- Chraňte přípojný vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojný vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

⚠ OPATRNĚ! Horký povrch!

Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.

- Při používání je třeba dbát opatrnosti, protože na rukojeti může docházet k mírnému vývinu tepla.

Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, když je připojen k síti.
- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vložených výměnných desek.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.).

- Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přípojné vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládní.

- Ze strany uživatele nejsou zapotřebí žádná opatření, aby se výrobek nastavil na 50 nebo 60 Hz. Výrobek se automaticky nastaví na 50 nebo 60 Hz.

Čištění a uložení

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko

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

- Neukládejte horký výrobek do skříně nebo do balení.
- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojné vedení.
- Chraňte výrobek, přípojné vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Uchovávejte výrobek na suchém, studeném místě chráněném před vlhkostí a mimo dosah dětí.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.

● Před prvním použitím

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

❗ UPOZORNĚNÍ:

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

● Montáž

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

⚠ OPATRNĚ! Horký povrch! Výměnné desky [11], [12], [13] nesmí být vyměněny/odstraněny bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

Vložte výměnné desky

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Umístěte vnitřní zářáčky [10] požadované výměnné desky do velkých hákových svorek [7].
- Výměnnou desku stlačte směrem dolů, až zaklapne.
- Opakujte tento krok na druhé straně výrobku.

❗ **UPOZORNĚNÍ:** Vkládejte pouze desky stejného druhu.

Odebrat výměnné desky

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

● Obsluha

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

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

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

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

Doporučené doby pečení/grilování

Sendviče	4 až 5 minuty
Grilování	4 až 9 minut (pravidelně kontrolujte stav přípravy)
Vafle (sladké / výrazné chuti)	8 minut

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

● Pečení sendvičů

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

Výměnné desky:

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

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

i UPOZORNĚNÍ: Proces pečení trvá asi 4 až 5 minuty. V závislosti na tom, jak křupavé by sendviče měly být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

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

● Grilování

Vhodné pro: Grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny

Výměnné desky:

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

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

⚠ OPATRNĚ! Nebezpečí vystříknutí!

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

i UPOZORNĚNÍ: Grilování trvá asi 4 až 9 minut. Pravidelně kontrolujte stav přípravy.

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

● Pečení vaflí

Vhodné pro: Sladké vafle nebo vafle výrazné chuti

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

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

i UPOZORNĚNÍ: Postup pečení trvá přibližně 8 minut. V závislosti na tom, jak hnědé vafle mají být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

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

● Recepty

● Tuňákový sendvič

Výměnné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Přípravování:

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

● Krutí sendvič

Výměnné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Připravování:

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

● Belgické vafle

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Připravování:

- Předehřejte výrobek.
- Ve středně velké misce smíchejte vejce, vanilkový cukr, cukr a máslo.
- Prášek na pečení, asi polovinu mouky a polovinu mléka dejte do mísy a promíchejte.
- Přidejte zbývajících mouku a mléko. Míchejte, až je těsto krémové.
- Nastříkejte obě výměnné desky 13 sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Pečte 8 minut.

● Borůvkové vafle

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

120 ml	Rostlinného oleje
250 ml	Mléko
2	Vejsce
200 g	Cukru
170 g	Univerzální mouky
2,5 g	Prášku do pečiva
130 g	Borůvek (čerstvých nebo mražených)

Připravování:

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

● Šunkové/sýrové vafle

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem

Přípravování:

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

● Belgické hnědé vafle

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

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

Přípravování:

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

● Krevetové špízy se švestkami

Výměnné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) 12

Přísady:

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


Připravování:

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


● Čištění a péče

NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu

elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

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

 **OPATRNĚ! Horký povrch!** Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

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

Díl	Způsob čištění
■ Sendvičovač	■ Otřete kryt lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu čistícího prostředku.
■ Výměnné desky 11 , 12 , 13	■ Nedovolte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
■ Meziprostory na spodních stranách desek	■ Opláchněte výměnné desky vodou a/nebo použijte jemný čistící prostředek. Výměnné desky lze také mýt v myčce nádobí.
■ Topný článek 6	■ Odstraňte tuk a kapaliny: Použijte kuchyňský papír.
■ Zámek 1	■ Přilnuté, připálené zbytky odstraňte: Použijte dřevěnou špachtli nebo malé dřevěné špízy.

- Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
- Po vyčištění a před dalším použitím výrobku: Pečlivě osušte všechny díly.

● Odstraňování chyb

Problém	Odstranění
Výrobek nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Připojte přípojné vedení 4 k vhodné zásuvce.
Vafle/sendviče jsou příliš tmavé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zkraťte dobu pečení.
Vafle/sendviče jsou příliš světlé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prodlužte dobu pečení.
Hotové upečené vafle/sendviče se dají jen obtížně odstranit z výrobku.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Před pečením výměnné desky 11, 13 lehce namažte tukem. ■ Zkuste použít jiný recept.

● Skladování

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

● Zlikvidování

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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Pro lepší zpracování odpadu jej likvidujte odděleně podle vyobrazených symbolů na obalu.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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



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

● **Záruka**

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

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

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

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

● **Postup v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 389778_2201) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● **Servis**

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632












E-Mail: owim@lidl.cz



Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana	91
Úvod	Strana	91
Používanie v súlade s určením	Strana	92
Rozsah dodávky	Strana	92
Popis súčiastok	Strana	92
Technické údaje	Strana	92
Bezpečnostné upozornenia	Strana	92
Pred prvým použitím	Strana	96
Montáž	Strana	96
Obsluha	Strana	96
Zapekanie sendvičov	Strana	97
Grilovanie	Strana	97
Pečenie vafli	Strana	98
Recepty	Strana	98
Sendvič s tuniakom	Strana	98
Sendvič s moriakom	Strana	99
Belgické vafle	Strana	99
Čučoriedkové vafle	Strana	99
Šunkové/syrové vafle	Strana	100
Belgické vafle Brownie	Strana	100
Krevetové špízy so slivkami	Strana	101
Čistenie a starostlivosť	Strana	101
Odstánenie porúch	Strana	102
Skladovanie	Strana	102
Likvidácia	Strana	102
Záruka	Strana	103
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	103
Servis	Strana	103

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

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

TOASTOVAČ

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku.

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

● Používanie v súlade s určením

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

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

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

● Popis súčiastok

Pred čítaním si rozložte stranu s nákresmi. Oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

Obr. A

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

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50/60 Hz
Príkon:	750 W
Trieda ochrany:	I

Certifikát

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Bezpečnostné upozornenia

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

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

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

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU PRE KOJENCOV A DETI!

Deti nenechávajú bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenia.

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

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

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

Používanie v súlade s určením

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

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Riziko úrazu elektrickým prúdom! Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

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

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.

- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

⚠ POZOR! Horúci povrch!

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

- Pri používaní sa vyžaduje opatrnosť, keďže rukoväť sa môže trochu zohriať.

Obsluha

- Výrobok nenechávajte bez dozoru potom, ako ste ho zapojili do rozvodnej siete.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt nepoužívajte bez vloženia vymeniteľných platní.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.).

- Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplovzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nebol zaseknutý medzi vymeniteľnými platňami, alebo aby sa nedotýkal hrán vymeniteľných platní.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Prípojný a predlžovací kábel uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

- Na strane používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť pri nastavovaní produktu na 50 alebo 60 Hz. Produkt sa na 50 resp. 60 Hz nastaví automaticky.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

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

- Horúci produkt neskladujte v skrini alebo v balení.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt skladujte na chladnom, suchom mieste, chránený pred vlhkosťou a mimo dosahu detí.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.

● Pred prvým použitím

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

❗ UPOZORNENIA:

- Keď produkt prvýkrát zahrejete, môže vzniknúť mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné vetranie prostredia.
- Prvú várku ugrilovaných alebo upečených potravín zlikvidujte.

● Montáž

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

⚠ POZOR! Horúci povrch! Vymeniteľné platne [11], [12], [13] sa nesmú vkladať/odstraňovať bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

Vloženie vymeniteľných platní

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

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

Vyberanie vymeniteľných platní

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

● Obsluha

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

Kontrolka	Status
Červená kontrolka [2] zapnutá	Produkt zapnutý
Červená kontrolka [2] zhasnutá	Produkt vypnutý
Zelená kontrolka [3] zhasnutá	Produkt sa opäť zahrieva/hreje.
Zelená kontrolka [3] zapnutá	Dosiahla sa teplota pečenia.

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

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

Odporúčaná doba pečenia/grilovania

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

● Zapekanie sendvičov

Vhodné pre: Sendviče so sladkou alebo výdatnou plnkou

Vymeniteľné platne:

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

- Otvorte zaisťovací uzáver **1**. Otvorte produkt.
 - Položte 2 pripravené sendviče na spodnú sendvičovú platňu **11**.
 - Zatvorte produkt. Zatvorte zaisťovací uzáver **1**. Teraz sa sendviče zapečú.
- i UPOZORNENIE:** Pečenie trvá pribl. 4 až 5 minúty. V závislosti od toho, aké chrumkavé majú byť sendviče, je možné dobu pečenia skrátiť alebo predĺžiť.
- Vybratie sendvičov: Použite plastovú/drevenú špachtľu (alebo iný vhodný nekovový nástroj), aby ste predišli poškodeniu teflónovej vrstvy produktu.
 - Počas pečenia sendvičov sa zelená kontrolka **3** vypne a znova zapne. Indikuje to reguláciu požadovanej prevádzkovej teploty.
 - Keď je pečenie ukončené: Vytiahnite zástrčku **4** zo zásuvky.

● Grilovanie

Vhodné pre: Grilovanie malých kúskov mäsa, klobásky, zeleniny

Vymeniteľné platne:

Grilovacie platne (vrchné a spodné platne) **12**

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

! POZOR! Nebezpečenstvo prskania!

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

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

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

● Pečenie vafli

Vhodné pre: Sladké alebo výdatné vafle

Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) [13]

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

i UPOZORNENIE: Pečenie trvá asi 8 minút. Vždy podľa toho, aký stupeň zhnednutia chcete dosiahnuť, môžete čas pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

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

● Recepty

● Sendvič s tuniakom

Vymeniteľné platne:

Sendvičové platne (vrchné a spodné platne) [11]

Prísady:

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

Príprava:

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

● Sendvič s moriakom

Vymeniteľné platne:

Sendvičové platne (vrchné a spodné platne) 11

Prísady:

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

Príprava:

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

● Belgické vafle

Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) 13

Prísady:

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

Príprava:

- Predhrejeme produkt.
- V stredne veľkej miske zmiešajte vajíčka, vanilkový cukor, cukor a maslo.
- Pridajte do misky prášok do pečiva, asi polovicu múky a polovicu mlieka a premiešajte.
- Pridajte zvyšnú múku a mlieko. Miešajte, pokým cesto nebude krémové.
- Obe vymeniteľné platne 13 nasprejajte tukom.
- Na spodnú platňu rovnomerne naneste cesto. Pečte 8 minút.

● Čučoriedkové vafle

Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Šunkové/syrové vafle

Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) 13

Prísady:

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

Dochuťte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením

Príprava:

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

● Belgické vafle Brownie

Vymeniteľné platne:

Vaflové platne (vrchné a spodné platne) 13

Prísady:

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

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

Príprava:

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

● Krevetové špízy so slivkami

Vymeniteľné platne:

Grilovacie platne (vrchné a spodné platne) 12

Prísady:

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

Príprava:

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

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Produkt vždy odpojte od napájania.

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

⚠ POZOR! Horúci povrch! Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

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

Diel	Metóda čistenia
■ Toastovač	■ Teleso utrite mierne navlhčenou handrou. Ak je to potrebné, pridajte trochu čistiaceho prostriedku.
	■ Zabráňte vode alebo iným kvapalinám vniknúť do vnútra produktu.
■ Vymeniteľné platne 11 , 12 , 13	■ Vymeniteľné platne opláchnite vodou a/alebo jemným čistiacom prostriedkom. Vymeniteľné platne je možné čistiť aj v umývačke riadu.
■ Medzipriestory na spodnej strane vymeniteľných platin	■ Odstráňte tuk a kvapaliny: Použite kúsok kuchynského papiera.
■ Ohrievací prvok 6	■ Odstráňte prilepené, pripálené zvyšky: Použite drevenú stierku alebo malú drevenú varešku.
■ Zaisťovací uzáver 1	

- Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.
- Po čistení a pred opätovným použitím produktu: Všetky časti dôkladne osušte.

● Odstránenie porúch

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Napájací kábel 4 zapojte do vhodnej zástrčky.
Vafle/sendviče sú príliš tmavé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skráťte čas pečenia.
Vafle/sendviče sú príliš svetlé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Predĺžte čas pečenia.
Hotové upečené vafle/sendviče sa dajú len ťažko odobrať z produktu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pred pečením vymeniteľné platne 11, 13 jemne namažte. ■ Vyskúšajte iný recept.

● Skladovanie

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

● Likvidácia

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



Produkt a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Kvôli lepšiemu spracovaniu odpadu ho zlikvidujte oddelene podľa zobrazených symbolov na obale.

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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



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

● Záruka

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 389778_2201) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158













E-pošta: owim@lidl.sk



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página 105
Introducción	Página 105
Uso conforme a lo previsto	Página 106
Volumen de suministro	Página 106
Descripción de las piezas	Página 106
Datos técnicos	Página 106
Indicaciones de seguridad	Página 106
Antes del primer uso	Página 110
Montaje	Página 110
Funcionamiento	Página 110
Hornear sandwiches	Página 111
Asado	Página 111
Hornear los gofres	Página 112
Recetas	Página 112
Sandwich de atún	Página 112
Sandwich de pavo	Página 113
Gofres belgas	Página 113
Gofres de arándanos	Página 113
Gofres de jamón y queso	Página 114
Gofres de Brownie belgas	Página 114
Brochetas de gambas con ciruelas	Página 115
Limpieza y cuidado	Página 115
Subsanación de fallos	Página 116
Almacenamiento	Página 116
Eliminación	Página 116
Garantía	Página 117
Tramitación de la garantía	Página 117
Asistencia	Página 117

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

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

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

SANDWICHERA

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto.

Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso conforme a lo previsto

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

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

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Antes de usarlo, retire todos los materiales de embalaje.

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

● Descripción de las piezas

Antes de empezar a leer, abra la página desplegable con los dibujos. Familiarícese con todas las funciones del producto.

Fig. A

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

● Datos técnicos

Tensión de entrada:	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo de potencia:	750 W
Clase de protección:	I

Certificación

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Indicaciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y FUNCIONAMIENTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

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

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

Niños y personas con limitaciones

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

Los niños subestiman a menudo los peligros.

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

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les supervise o se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los posibles peligros.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

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

Uso conforme a lo previsto

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

Seguridad eléctrica

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Este producto está continuamente encendido si se encuentra conectado a la red eléctrica.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Compruebe regularmente la presencia de daños en el enchufe y el cable de conexión.

Si el cable de conexión está dañado, para evitar riesgos, solicite su sustitución al fabricante, a su representante de servicio al cliente o a una persona con una cualificación similar.

- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.

⚠ ¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!

El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

- Se debe tener cuidado durante el uso, ya que se puede generar una pequeña cantidad de calor en el asa.

Funcionamiento

- No deje el producto sin supervisión si está conectado a la red eléctrica.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- No utilice el producto sin las placas intercambiables.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.).

- Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No cubra el producto mientras esté en uso o poco después mientras esté caliente.
- Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado por las placas intercambiables ni toque sus bordes.
- No se recomienda el uso de cables de extensión. Si se debe utilizar un cable de extensión, este deberá estar diseñado para un flujo de corriente mínimo de 10 A.
- Tienda los cables de conexión y extensión, de modo que nadie pueda tropezarse con él ni tampoco se dañe nada.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

- El usuario no necesita adoptar ninguna medida para ajustar el producto a 50 o 60 Hz. El producto se ajusta automáticamente a 50 o 60 Hz.

Limpieza y conservación

- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.
- No guarde el producto en el armario o en el embalaje si está caliente.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Guarde el producto en un lugar seco, refrigerado, protegido contra la humedad y fuera del alcance de los niños.
- Proteja el producto contra el calor. No coloque el producto cerca de llamas abiertas o fuentes de calor como hornos o aparatos de calefacción.

● Antes del primer uso

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

ⓘ **NOTA:**

- Las primeras veces que se caliente el producto puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente en el entorno.
- Deseche la primera tanda de alimentos asados u horneados.

● Montaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de insertar/quitar las placas intercambiables **11**, **12**, **13**: Desconecte el enchufe **4** de la toma de corriente.

⚠ ¡CUIDADO! ¡Superficie caliente! Las placas intercambiables **11**, **12**, **13** no deben cambiarse/quitarse inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

Insertar las placas intercambiables

- Abra el bloqueo **1**. Abra el producto.
- Coloque el gancho de retención interior **10** de la placa intercambiable deseada en el enganche de cierre grande **7**.
- Presione bien la placa intercambiable hacia abajo hasta que encaje.
- Repita este paso en la otra parte del producto.

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

Quitar las placas intercambiables

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

● Funcionamiento

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

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

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

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

Tiempos de horneado/asado recomendados

Sandwiches	4 a 5 minutos
Asado	4 a 9 minutos (compruebe regularmente el estado de cocción)
Gofres (dulce/salado)	8 minutos

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

● Hornear sandwiches

Apropiado para: Sandwiches con relleno dulce o salado

Placas intercambiables:

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

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

i **NOTA:** El proceso de horneado durante aprox. de 4 a 5 minutos. El tiempo de horneado se puede alargar o acortar en función de cómo quiere que esté de crujiente el sandwich.

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

- Una vez concluido el proceso de horneado: Desconecte el enchufe **[4]** de la toma de corriente.

● Asado

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

Placas intercambiables:

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

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

⚠ ¡CUIDADO! ¡Peligro de salpicaduras!

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

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

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

● Hornear los gofres

Apropiado para: Gofres dulces o salados

Placas intercambiables:

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

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

i **NOTA:** El proceso de horneado durante aprox. 8 minutos. El tiempo de horneado se puede alargar o acortar en función de cómo de dorados quiere que estén los gofres.

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

● Recetas

● Sandwich de atún

Placas intercambiables:

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

Ingredientes:

4 rebanadas	Pan tostado
85 g	Tahina
85 g	Yogur griego bajo en grasa
80 g	Atún
65 g	Albahaca fresca
1	Limón exprimido
14 ml	Aceite de oliva
1 pizca	Sal
1 pizca	Pimienta

Preparación:

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

● Sandwich de pavo

Placas intercambiables:

Placa para sandwich (placa superior e inferior) 11

Ingredientes:

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

Preparación:

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

● Gofres belgas

Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

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

Preparación:

- Precalentar el producto.
- Mezclar en una fuente de tamaño medio los huevos, el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla.
- Introducir en la fuente la levadura en polvo, aprox. mitad de harina y mitad de leche, y remover.
- Añadir el resto de miel y leche. Remover hasta que la masa esté cremosa.
- Rociar las dos placas intercambiables 13 con spray para cocinar.
- Repartir la masa uniformemente en la placa intercambiable inferior. Hornear durante 8 minutos.

● Gofres de arándanos

Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

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

Preparación:

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

● Gofres de jamón y queso

Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

- 570 g Patatas doradas congeladas
 - 225 g Jamón de la Selva Negra, a dados
 - 200 g Queso Cheddar rallado
 - 3 Huevos grandes, batidos
 - 2 dientes Ajo (picado)
 - 2 cdta. Perejil picado fresco
 - ½ cdta. Tomillo seco
 - ¼ cdta. Pimentón ahumado
- Rectificar con sal y pimienta negra fresca molida

Preparación:

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

● Gofres de Brownie belgas

Placas intercambiables:

Placa para gofres (placa superior e inferior) 13

Ingredientes:

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

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

Preparación:

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

● Brochetas de gambas con ciruelas

Placas intercambiables:

Placa para asar (placa superior e inferior) 12


Ingredientes:


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


Preparación:


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

● Limpieza y cuidado

 **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de la limpieza: Desconecte siempre el producto de la toma de corriente.

 **¡ADVERTENCIA!** No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

 **¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!** No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

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

Pieza	Método de limpieza
■ Sandwichera	■ Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido. En su caso, añada un poco de detergente. ■ No deje que el agua u otros líquidos penetren en el interior del producto.
■ Placas intercambiables 11 , 12 , 13	■ Enjuague las placas intercambiables con agua y/o un detergente suave. Las placas intercambiables son aptas también para el lavavajillas.
■ Espacios intermedios en la parte inferior de las placas intercambiables	■ Eliminar grasa y líquidos: Use una hoja de papel de cocina.
■ Elemento calefactor 6	■ Eliminar los restos quemados que se hayan adherido: Utilice una espátula de madera o un pincho de madera pequeño.
■ Bloqueo 1	

- No utilice ningún detergente abrasivo o agresivo ni cepillos duros para limpiar el producto y sus accesorios.
- Después de la limpieza y antes de volver a utilizar el producto: Seque todas las piezas cuidadosamente.

● Subsanación de fallos

Problema	Subsanación
El producto no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Conecte el cable de conexión 4 a una toma de corriente apropiada.
Los gofres/sandwiches están muy oscuros.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Acorte el tiempo de horneado.
Los gofres/sandwiches están muy claros.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alargue el tiempo de horneado.
Los gofres/sandwiches que ya estén horneados son difíciles de quitar del producto.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Engrase un poco las placas intercambiables 11, 13 antes de hornear. ■ Pruebe otra receta.

● Almacenamiento

- ⚠ **¡CUIDADO! ¡Superficie caliente!** No guarde el producto inmediatamente después de haberlo utilizado. Deje que el producto se enfríe primero.
- Limpie el producto antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de conexión **4** en el recogecable **5** en la parte inferior del producto.
- Guarde el producto en su embalaje original siempre que no esté en uso.
- Conserve el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

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



El producto y el material de embalaje son reciclables, bajo la responsabilidad ampliada del fabricante. Deséchelo por separado para un mejor tratamiento de los residuos, siguiendo los símbolos ilustrados en el embalaje.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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



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

● **Garantía**

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

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

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

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

● **Tramitación de la garantía**

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 389778_2201) como justificante de compra.

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

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

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

● **Asistencia**

Asistencia en España

Tel.: 900984948











E-Mail: owim@lidl.es



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 119
Indledning	Side 119
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 120
Leveringsomfang	Side 120
Beskrivelse af delene	Side 120
Tekniske data	Side 120
Sikkerhedsanvisninger	Side 120
Før første ibrugtagning	Side 124
Montering	Side 124
Betjening	Side 124
Bagning af sandwich	Side 125
Grillning	Side 125
Vaffelbagning	Side 126
Opskrifter	Side 126
Tunsandwich	Side 126
Kalkunsandwich	Side 127
Belgiske vafler	Side 127
Blåbær-vafler	Side 127
Skinke-/ostvafler	Side 128
Belgiske brownie-vafler	Side 128
Rejer på spyd med blommer	Side 129
Rengøring og vedligeholdelse	Side 129
Fejlfhjælpning	Side 130
Opbevaring	Side 130
Bortskaffelse	Side 130
Garanti	Side 131
Afvikling af garantisager	Side 131
Service	Side 131

Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

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

SANDWICHTOASTER

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt.

Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er beregnet til fremstilling af vafler, sandwiches og til grillning. Anvend ikke produktet til andre formål.

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

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

● Leveringsomfang

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

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

● Beskrivelse af delene

Inden læsning foldes siden med tegningerne ud. Gør dig fortrolig med alle produktets funktioner.

Fig. A

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

● Tekniske data

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

Effektforbrug: 750 W

Beskyttelsesklasse: I

Certificering

HG07747 GS (TÜV SÜD)

HG07747-BS -

HG07747-CH -



Sikkerhedsanvisninger

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

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

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

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! FARE FOR DØDSFALD OG ULYKKER FOR SMÅ BØRN OG SPÆDBØRN!

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

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

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

- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

Forskriftsmæssig anvendelse

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

Elektrisk sikkerhed

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

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

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød!

Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Dette produkt er konstant tilkoblet, når det er tilsluttet netspændingen.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.

- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

- **⚠ FORSIGTIG! Varm overflade!** Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.
- Der skal udvises forsigtighed ved brugen, da der kan være en mindre varmeudvikling på grebet.

Betjening

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede udskiftelige plader.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.).

- Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i de udskiftelige plader eller rører pladekanterne.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke.
Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en kapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

- Brugeren skal ikke foretage sig noget for at omstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produktet indstiller sig automatisk til 50 eller 60 Hz.

Rengøring og opbevaring

- ⚠ **ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.
- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

● Før første ibrugtagning

- Fjern emballagen. Kontrollér, at alle dele er komplette.
- Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm.

Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden ingredienser, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.

- Rengør produktet og tilbehøret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

❗ BEMÆRK:

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- De første grillede eller bagte fødevarer bortskaffes.

● Montering

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektriske stød! Før de udskiftelige plader **11**, **12**, **13** isættes/udtages: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

⚠ FORSIGTIG! Varm overflade! De udskiftelige plader **11**, **12**, **13** må ikke udskiftes/udtages umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

Isætning af udskiftelige plader

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anbring de indvendige låsekroge **10** i den udskiftelige plades store krogklemmer **7**.
- Tryk den udskiftelige plade nedad til den falder i hak.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

❗ **BEMÆRK:** Montér kun udskiftelige plader af samme type.

Udtagning af udskiftelige plader

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

● Betjening

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

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

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

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

Vejledende bage-/grilltider

Sandwiches	4 til 5 minutter
Grillning	4 til 9 minutter (kontrollér regelmæssigt stege kvaliteten)
Vaffer (sød/salt)	8 minutter

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

● Baging af sandwich

Velegnet til: Sandwich-lommer med sød eller saltet fyldning

Udskiftelige plader:

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

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

i BEMÆRK: Bagingen varer ca. 4 til 5 minutter. Afhængigt af hvor sprøde sandwichene skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

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

● Grillning

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

Udskiftelige plader:

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

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

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

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

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

● Vaffelbagning

Velegnet til: Søde eller salte vaffler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

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

i BEMÆRK: Bagningen varer ca. 8 minutter. Afhængigt af hvor brune vafflerne skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

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

● Opskrifter

● Tunsandwich

Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

● Kalkunsandwich

Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

● Belgiske vafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

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

Tilberedning:

- Forvarm produktet.
- Bland æg, vaniljesukker, sukker og smør i et mellemstort fad.
- Bagepulver og ca. halvdelen af melet og halvdelen af mælken hældes i fadet og der røres rundt.
- Tilsæt resten af melet og mælken. Omrøres indtil dejen er cremet.
- Smør begge de udskiftelige plader 13 med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. 8 minutters bagning.

● Blåbær-vafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

● Skinke-/ostvafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

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

Tilsmages med salt og friskkværnet sort peber

Tilberedning:

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

● Belgiske brownie-vafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

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

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

Tilberedning:

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

● Rejer på spyd med blommer

Udskiftelige plader:

Grillplader (øvre og nedre plade) 12

Ingredienser:

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


Tilberedning:


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


● Rengøring og vedligeholdelse

FARE! Risiko for elektriske stød!

Før rengøring: Afbryd produktet fra stikkontakten.

-  **ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

 **FORSIGTIG! Varm overflade!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

-  **BEMÆRK:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
■ Sandwichtoaster	■ Rengør kabinettet med en let fugtig klud. Om nødvendigt tilsættes en smule opvaskemiddel.
	■ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.
■ Udskiftelige plader 11 , 12 , 13	■ De udskiftelige plader vaskes med vand og/eller et mildt rengøringsmiddel. De udskiftelige plader kan også sættes i opvaskemaskinen.
■ Mellemrum på de udskiftelige pladers under-sider	■ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle.
■ Varmeelement 6	■ Fjernelse af fastsiddende, fastbrændte rester:
■ Lås 1	Anvend en paletkniv af træ eller en lille træske.

- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.
- Efter rengøring og før fornyet anvendelse af produktet: Tør alle dele grundigt.

● Fejlafhjælpning

Problem	Afhjælpning
Produktet virker ikke.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tilslut tilslutningsledningen 4 til en egnet stikkontakt.
Vaflerne/sandwichene er for mørke.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reducér bagetiden.
Vaflerne/sandwichene er for lyse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Forlæng bagetiden.
De færdigbagte vafler/sandwiches er vanskelige at fjerne fra produktet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Smør de udskiftelige plader 11, 13 let før bagningen. ■ Prøv en anden opskrift.

● Opbevaring

- ⚠ FORSIGTIG! Varm overflade!** Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.
- Produktet skal rengøres før opbevaring.
 - Tilslutningsledningen **4** rulles op om ledningsoprulningen **5** på produktets underside.
 - Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
 - Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

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



Produktet og emballagematerialerne kan genanvendes under udvidet producentansvar. For bedre affaldsbehandling skal det bortskaffes separat, efter de illustrerede symboler på emballagen.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.



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



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



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

● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

● **Afvikling af garantisager**

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 389778_2201) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

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

● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@idl.dk



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 133
Introduzione	Pagina 133
Uso previsto	Pagina 134
Contenuto della confezione	Pagina 134
Descrizione dei componenti	Pagina 134
Dati tecnici	Pagina 134
Istruzioni di sicurezza	Pagina 134
Prima del primo utilizzo	Pagina 138
Montaggio	Pagina 138
Funzionamento	Pagina 138
Cuocere i tramezzini	Pagina 139
Cottura alla griglia	Pagina 139
Cuocere i waffle	Pagina 140
Ricette	Pagina 140
Tramezzino al tonno	Pagina 140
Tramezzino al tacchino	Pagina 141
Cialde belghe	Pagina 141
Waffle ai mirtilli	Pagina 141
Waffle al prosciutto e formaggio	Pagina 142
Waffle belgi - brownie	Pagina 142
Spiedini di gamberetti con prugne	Pagina 143
Pulizia e manutenzione	Pagina 143
Risoluzione dei problemi	Pagina 144
Conservazione	Pagina 144
Smaltimento	Pagina 144
Garanzia	Pagina 145
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 145
Assistenza	Pagina 145

Avvertenze e simboli utilizzati

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

 <p>PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Corrente/tensione alternata
	 Hertz (frequenza di rete)
	 Watt
 <p>AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 <p>CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>	 Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	 Cautela, superficie calda!
 Simbolo della messa a terra protettiva	 Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
 Le piastre intercambiabili 11 , 12 e 13 sono lavabili in lavastoviglie.	 Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.

TOSTIERA

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto.

Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

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

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

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

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

1x Tostiera

3x Set di piastre intercambiabili

1x Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

Aprire la pagina pieghevole con i disegni prima di leggere. Familiarizzare con tutte le funzioni del prodotto.

Fig. A

- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 2 Spia rossa (funzionamento)
- 3 Spia verde (riscaldamento)
- 4 Cavo di alimentazione e spina
- 5 Avvolgicavo
- 6 Elemento riscaldante
- 7 Morsetti a gancio grandi
- 8 Leva di sblocco
- 9 Alette di chiusura esterne (piccole)
- 10 Alette di chiusura interne (grandi)
- 11 Piastra per tramezzini (piastra superiore e inferiore)
- 12 Piastra per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore)
- 13 Piastra per waffle (piastra superiore e inferiore)

● Dati tecnici

Tensione di ingresso: 220-240 V~,
50/60 Hz

Potenza assorbita: 750 W

Classe di protezione: I

Certificazione

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Istruzioni di sicurezza

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

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata!

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili

⚠️ AVVERTENZA! PERICOLO PER L'INCOLUMITÀ DEI BAMBINI!

Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento.

I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.

- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

Uso previsto

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

Sicurezza elettrica

- ⚠️ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

- ⚠️ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠️ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!

Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Questo prodotto è sempre acceso quando è collegato all'alimentazione.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.

- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

⚠️ CAUTELA! Superficie calda!

Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

- Bisogna fare attenzione durante l'uso poiché sull'impugnatura può generarsi una piccola quantità di calore.

Funzionamento

- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non utilizzare il prodotto senza piastre intercambiabili inserite.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.).

- Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalle piastre intercambiabili o che non tocchi i bordi delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
- Posare i cavi di alimentazione e le prolunghe in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

- Per impostare il prodotto a 50 o 60 Hz, non è necessaria alcuna azione da parte degli utenti. Il prodotto si imposta automaticamente a 50 o 60 Hz.

Pulizia e conservazione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

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

● **Prima del primo utilizzo**

- Rimuovere il materiale di imballaggio. Verificare che tutti i componenti siano integri.
- Durante la produzione, alcune parti vengono rivestite con un sottile strato di olio per proteggerle. Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, utilizzarlo senza ingredienti in modo che gli eventuali residui evaporino.
- Pulire il prodotto e i gli accessori (vedere "Pulizia e manutenzione").

i **INDICAZIONI:**

- Le prime volte che il prodotto viene riscaldato può essere presente un leggero odore. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nell'area circostante.
- Smaltire la prima serie di cibi grigliati o cotti.

● **Montaggio**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica! Prima di inserire/rimuovere le piastre intercambiabili **11**, **12**, **13**: Staccare la spina **4** dalla presa.

⚠ CAUTELA! Superficie calda! Le piastre intercambiabili **11**, **12**, **13** non devono essere cambiate/rimosse subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

Inserire le piastre intercambiabili

- Aprire il dispositivo di bloccaggio **1**. Aprire il prodotto.
- Posizionare le alette di chiusura interne **10** della piastra intercambiabile desiderata nei morsetti a gancio grandi **7**.
- Spingere la piastra intercambiabile verso il basso finché non scatta in posizione.
- Ripetere questa operazione sull'altro lato del prodotto.

i **INDICAZIONE:** Inserire solo piastre intercambiabili dello stesso tipo.

Rimuovere le piastre intercambiabili

- Aprire il dispositivo di bloccaggio **1**. Aprire il prodotto.
- Tirare le leve di sblocco **8**. Togliere la piastra intercambiabile.
- Ripetere questa operazione sull'altro lato del prodotto.

● **Funzionamento**

- **Preparazione:** Ungere la piastra intercambiabile superiore e inferiore **11**, **12**, **13** con olio da cucina adatto.
- **Accensione del prodotto:** Collegare la spina **4** a una presa idonea. La spia rossa **2** si accende.
- **Spegnimento del prodotto:** Staccare la spina dalla presa. La spia rossa **2** si spegne.
- Lasciare il prodotto chiuso durante il riscaldamento.
- Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **3**.

Spia	Stato
Spia rossa 2 accesa	Prodotto acceso
Spia rossa 2 spenta	Prodotto spento
Spia verde 3 spenta	Il prodotto viene riscaldato/scaldato di nuovo.
Spia verde 3 accesa	La temperatura di cottura è stata raggiunta.

i **INDICAZIONE:** Durante il funzionamento, la spia verde **3** si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di esercizio.

- Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia (vedere le sezioni seguenti).

Tempi di cottura consigliati

Tramezzini	da 4 a 5 minuti
Cottura alla griglia	da 4 a 9 minuti (controllare regolarmente il grado di cottura)
Waffle (dolci/salati)	8 minuti

Solo come riferimento (i tempi di cottura stimati sono disponibili alla sezione "Ricette")

● Cuocere i tramezzini

Adatta per: Sacchetti da tramezzini con ripieno dolce o salato

Piastre intercambiabili:

Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **[11]**

- Aprire il dispositivo di bloccaggio **[1]**. Aprire il prodotto.
- Posizionare 2 tramezzini preparati sulla piastra per tramezzini inferiore **[11]**.
- Chiudere il prodotto. Chiudere il dispositivo di bloccaggio **[1]**. I tramezzini vengono ora cotti.

i **INDICAZIONE:** Il processo di cottura dura da 4 a 5 minuti circa. A seconda della croccantezza dei tramezzini, il tempo di cottura può essere accorciato o prolungato.

- Rimuovere i tramezzini: Utilizzare una spatola in plastica/legno (o altro attrezzo non metallico adatto) per evitare danni al rivestimento antiaderente del prodotto.
- Mentre i tramezzini cuociono, la spia verde **[3]** si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.
- Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina **[4]** dalla presa.

● Cottura alla griglia

Adatta per: Grigliare piccoli pezzi di carne, salsicce, verdure

Piastre intercambiabili:

Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) **[12]**

- Aprire il dispositivo di bloccaggio **[1]**. Aprire il prodotto.
- Collocare il cibo sulla piastra per cottura alla griglia inferiore **[12]**.
- Chiudere il prodotto. Chiudere il dispositivo di bloccaggio **[1]**. Ora il cibo viene cotto.

⚠ CAUTELA! Pericolo di schizzi! Non utilizzare cibi umidi gocciolanti. Prestare attenzione agli schizzi di grasso e ai vapori che sorgono all'apertura del prodotto.

i **INDICAZIONE:** La cottura alla griglia dura da 4 a 9 minuti circa. Controllare regolarmente il grado di cottura.

- Rimuovere il cibo: Utilizzare una spatola in plastica/legno (o altro attrezzo non metallico adatto) per evitare danni al rivestimento antiaderente del prodotto.
- Mentre il cibo cuoce, la spia verde **[3]** si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.
- Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina **[4]** dalla presa.

● Cuocere i waffle

Adatta per: Waffle dolci o salati

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **[13]**

- Aprire il dispositivo di bloccaggio **[1]**. Aprire il prodotto.
- Utilizzare un mestolo di legno o di plastica resistente al calore per versare l'impasto sulla piastra per waffle inferiore **[13]**. Non utilizzare un mestolo metallico, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre per waffle.
- Non riempire eccessivamente la piastra per waffle inferiore **[13]**.
- Chiudere il prodotto. Chiudere il dispositivo di bloccaggio **[1]**. L'impasto viene ora cotto.

i **INDICAZIONE:** Il processo di cottura dura 8 minuti circa. A seconda della doratura dei waffle, il tempo di cottura può essere accorciato o prolungato.

- Rimuovere i waffle: Utilizzare una spatola in plastica/legno (o altro attrezzo non metallico adatto) per evitare danni al rivestimento antiaderente del prodotto.
- Mentre i waffle cuociono, la spia verde **[3]** si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.
- Quando il processo di cottura è completo: Staccare la spina **[4]** dalla presa.

● Ricette

● Tramezzino al tonno

Piastre intercambiabili:

Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **[11]**

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
85 g	Tahini
85 g	Yogurt greco magro
80 g	Tonno
65 g	Basilico fresco
1	Limone spremuto
14 ml	Olio d'oliva
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Mescolare Tahini, yogurt greco e succo di limone e condire con basilico, sale e pepe.
- Aggiungere l'olio d'oliva alla salsa di Tahini e yogurt. Distribuire la salsa di Tahini e yogurt su 2 fette di pane tostato.
- Stendervi sopra il tonno sgocciolato.
- Coprire con le restanti fette di pane tostato.
- Cuocere per circa 4 minuti.
- Servire subito.

● Tramezzino al tacchino

Piastre intercambiabili:

Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
2 fette	Formaggio Gouda fresco
50 g	Petto di tacchino tagliato
10 g	Senape
½	Cipolla
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Distribuire la senape all'interno delle fette di pane tostato.
- Tritare la cipolla in piccoli pezzi.
- Distribuire il petto di tacchino e la cipolla su 2 fette di pane tostato.
- Cospargere di sale e pepe.
- Stendere le fette di formaggio.
- Coprire con le restanti fette di pane tostato.
- Cuocere per circa 4 minuti.
- Servire subito.

● Cialde belghe

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

5	Uova
250 g	Burro
200 g	Zucchero
400 ml	Latte
500 g	Farina per tutti gli usi
2 confezioni	Zucchero vanigliato
5 g	Lievito in polvere

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Mescolare uova, zucchero vanigliato, zucchero e burro in una ciotola di media grandezza.
- Mettere il lievito in polvere, circa metà della farina e metà del latte nella ciotola e mescolare.
- Aggiungere la farina e il latte rimanente. Mescolare fino a quando l'impasto è cremoso.
- Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** con lo spray di cottura.
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore. Cuocere per 8 minuti.

● Waffle ai mirtilli

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

120 ml	Olio vegetale
250 ml	Latte
2	Uova
200 g	Zucchero
170 g	Farina per tutti gli usi
2,5 g	Lievito in polvere
130 g	Mirtilli (freschi o congelati)

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto.
- Sbattere olio, latte, uova e zucchero in una ciotola grande. Aggiungere la farina e il lievito in polvere. Mescolare bene.
- Versare i mirtilli.
- Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** rimovibili con lo spray di cottura.
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore. Cuocere per circa 10 minuti fino a doratura.

● Waffle al prosciutto e formaggio

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

Ingredienti:

570 g	Patate grattugiate fritte surgelate
225 g	Prosciutto della Foresta Nera, tagliato a dadini
200 g	Cheddar grattugiato
3	Uova di grandi dimensioni, sbattute
2 spicchi	Aglio (tritato)
2 cucchiaini	Foglie di prezzemolo fresco tritato
½ cucchiaino	Timo secco
¼ cucchiaino	Paprika affumicata

Condire a piacere con sale e pepe nero appena macinato

Preparazione:

- Scongela le patate grattugiate fritte.
- Preriscaldare il prodotto.
- Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili 13 rimovibili con lo spray di cottura.
- In una ciotola grande mescolare patate grattugiate fritte, prosciutto, formaggio, uova, aglio, prezzemolo, timo e paprika. Condire con sale e pepe.
- Stendere la miscela di patate in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore. Cuocere per circa 7 minuti fino a doratura o fin quando non è croccante.
- Servire subito.

● Waffle belgi - brownie

Piastre intercambiabili:

Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) 13

Ingredienti:

180 g	Farina per tutti gli usi
65 g	Cacao in polvere non zuccherato
20 g	Zucchero semolato
1 cucchiaino	Lievito in polvere
1 cucchiaino	Sale marino
10 cucchiaini	Burro fuso, non salato
2	Uovo grande
2 cucchiaini	Estratto di vaniglia
60 ml	Acqua
120 g	Pezzetti di cioccolato

- **Ingredienti facoltativi:** Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, zucchero a velo

Preparazione:

- Preriscaldare il prodotto. Mescolare farina, cacao in polvere, zucchero, lievito in polvere e sale in una ciotola grande. Mettere da parte il burro da sciogliere e lasciarlo raffreddare un po'.
- Mescolare le uova, estratto di vaniglia e acqua in una piccola ciotola. Aggiungere il composto di uova al composto secco. Mescolare rapidamente il burro fuso. Aggiungere i pezzetti di cioccolato.
- Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili 13 con lo spray di cottura.
- Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore. Cuocere per circa 3 minuti.
- Sollevare il coperchio per controllare il waffle. Il waffle deve essere completamente formato ma morbido.
- Servire con zucchero a velo, gelato alla vaniglia o salsa al cioccolato.

● Spiedini di gamberetti con prugne

Piastre intercambiabili:

Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) 12


Ingredienti:


- 2 cucchiaini Olio di colza
- 2 cucchiaini Coriandolo (macinato fresco)
- 1 cucchiaino Scorza di lime (grattugiata fresca)
- 3 cucchiaini Succo di lime
- ½ cucchiaino Sale
- 12 Gamberetti crudi (da 8 a 12 gamberetti per 500 g/sgusciati ed eviscerati)
- 3 Peperoncini jalapeño (tagliati longitudinalmente, svuotati e divisi in quattro)
- 2 Prugne (snocciolate e divise in sei)


Preparazione:


- Preriscaldare il prodotto.
- In una ciotola grande, sbattere l'olio di colza, il coriandolo, la scorza di lime, il succo di lime e il sale.
- Mettere 3 cucchiaini del composto in una ciotola piccola e mettere da parte.
- Aggiungere al composto gamberetti, jalapeño e prugne. Mescolare per coprire tutti gli ingredienti e poi marinare.
- Distribuire gamberi, jalapeño e prugne in modo uniforme su 4 spiedini (25 cm). Smaltire la marinata.
- Grigliare gli spiedini finché i gamberetti non sono ben cotti. Cuocere alla griglia gli spiedini su ogni lato per circa 2 minuti e poi girarli.
- Condire con la marinata rimanente.

● Pulizia e manutenzione

 **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Prima della pulizia: Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica.

 **AVVERTENZA!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

 **CAUTELA! Superficie calda!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

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

Parte	Metodo di pulizia
■ Tostiera	■ Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Se necessario, aggiungere un po' di detersivo.
	■ Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.
■ Piastre intercambiabili 11 , 12 , 13	■ Sciacquare le piastre intercambiabili con acqua e/o un detergente delicato. Le piastre intercambiabili possono essere pulite anche in lavastoviglie.
■ Spazi sul lato inferiore delle piastre intercambiabili	■ Rimuovere grasso e liquidi: Utilizzare un foglio di carta da cucina.
■ Elemento riscaldante 6	■ Rimuovere i residui rimasti attaccati e bruciati: Utilizzare una spatola di legno o dei piccoli spiedini di legno.
■ Dispositivo di bloccaggio 1	

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto e gli accessori.
- Dopo la pulizia e prima di utilizzare nuovamente il prodotto: Asciugare accuratamente tutte le parti.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Rimedio
Il prodotto non funziona.	■ Collegare il cavo di alimentazione 4 a una presa adatta.
I waffle/tramezzini sono troppo scuri.	■ Ridurre il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini sono troppo chiari.	■ Aumentare il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini sono difficili da rimuovere dal prodotto.	■ Ungere leggermente le piastre intercambiabili 11 , 13 prima della cottura. ■ Provare una ricetta diversa.

● Conservazione

- ⚠ CAUTELA! Superficie calda!** Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.
- Pulire il prodotto prima di conservarlo.
 - Avvolgere il cavo di alimentazione **4** sull'avvolgicavo **5** sul lato inferiore del prodotto.
 - Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
 - Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● Smaltimento

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



Il prodotto e il materiale da imballaggio sono riciclabili, soggetto a responsabilità estesa del produttore. Smaltire separatamente per un ottimale trattamento dei rifiuti, seguendo i simboli illustrati sulla confezione.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



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



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

● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto.

Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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


Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 389778_2201) come prova d'acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**












 **Assistenza Italia**
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal 147
Bevezető	Oldal 147
Rendeltetésszerű használat	Oldal 148
A csomagolás tartalma	Oldal 148
A részegységek leírása	Oldal 148
Műszaki adatok	Oldal 148
Biztonsági utasítások	Oldal 148
Első használat előtt	Oldal 152
Összeszerelés	Oldal 152
Kezelés	Oldal 152
Szendvicssütés	Oldal 153
Grillezés	Oldal 153
Gofrisütés	Oldal 154
Receptek	Oldal 154
Tonhalas szendvics	Oldal 154
Pulykahúsos szendvics	Oldal 155
Belga gofri	Oldal 155
Áfonyás gofri	Oldal 155
Sonkás-sajtos gofri	Oldal 156
Belga brownie-gofri	Oldal 156
Garnélyársak szilvával	Oldal 157
Tisztítás és ápolás	Oldal 157
Hibaelhárítás	Oldal 158
Tárolás	Oldal 158
Mentesítés	Oldal 158
Garancia	Oldal 159
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 159
Szerviz	Oldal 159

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

 <p>VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.</p>	 <p>Váltóáram/-feszültség</p>
	<p>Hz Hertz (hálózati frekvencia)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.</p>	 <p>MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.</p>
	 <p>A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.</p>
 <p>VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.</p>	 <p>Veszély – áramütésveszély!</p>
	 <p>Vigyázat, forró felületek!</p>
 <p>A földelés szimbóluma</p>	 <p>Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételék ízére vagy szagára.</p>
 <p>A cserélhető sütőlapok 11, 12 és 13 mosogatógépben moshatók.</p>	<p>CE A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó uniós előírásoknak.</p>

SZENDVICSSÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része.

A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

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

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

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

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

- 1x Szendvicssütő
- 3x Cserélhető sütőlapok
- 1x Használati útmutató

● A részegységek leírása

Hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalt. Ismerkedjen meg a termék összes funkciójával.

A ábra

- 1 Rendszer
- 2 Piros jelzőfény (működés)
- 3 Zöld jelzőfény (felmelegítés)
- 4 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 5 Vezetéktartó
- 6 Fűtőelem
- 7 Nagy akasztóhurok
- 8 Kioldókar
- 9 Külső rögzítőfül (kicsi)
- 10 Belső rögzítőfül (nagy)
- 11 Szendvicssütő lapok (felső és alsó)
- 12 Grillsütő lapok (felső és alsó)
- 13 Gofrisütő lapok (felső és alsó)

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:	750 W
Védelmi osztály:	I

Tanúsítvány

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Biztonsági utasítások

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

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

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

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐK ÉS GYERMEKEK SZÁMÁRA!

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

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.

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

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék mindaddig be van kapcsolva, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épességét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek! A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

- Használat közben legyen elővigyázatos, mert a fogónál enyhe hő keletkezhet.

Kezelés

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- A terméket ne használja a sütőlapok nélkül.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.).

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

- A készülék átállításához 50 vagy 60 Hz értékre a felhasználó részéről semmilyen művelet nem szükséges. A termék automatikusan áll át 50, illetve 60 Hz-re.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

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

● Első használat előtt

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát.
- A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védtünk meg. A terméket először élelmiszerek behelyezése nélkül használva, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.
- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- A termék első néhány használata során enyhe kellemetlen szagokat érezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
- Az első adag grillezett vagy sütött élelmiszert dobja ki.

● Összeszerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!

A sütőlapok [11], [12], [13] behelyezése/kivétele előtt: Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

- ⚠ **VIGYÁZAT! Forró felületek!** A sütőlapokat [11], [12], [13] nem szabad közvetlenül a használat után kivenni vagy cserélni. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

Helyezze be a sütőlapokat

- Nyissa ki a reteszt [1]. Nyissa fel a terméket.
- Igazítsa a kiválasztott sütőlap első rögzítőfüleit [10] a nagy akasztóhurkokba [7].
- Nyomja meg a sütőlapot lefelé, amíg az a helyére nem rögzül.
- Ismétlje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** Csak egyforma sütőlapokat helyezzen be.

A sütőlapok kivétele

- Nyissa ki a reteszt [1]. Nyissa fel a terméket.
- Húzza meg a kioldókarokat [8]. Vegye ki a sütőlapot.
- Ismétlje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

● Kezelés

- **Élőkészületek:** Kenje be a felső és az alsó sütőlapot [11], [12], [13] megfelelő étkezési olajjal.
- A termék bekapcsolása: Dugja be az elektromos csatlakozót [4] egy megfelelő konnektorba. A piros jelzőfény [2] kigyullad.
- A termék kikapcsolása: Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. A piros jelzőfény [2] kialszik.
- Hagyja a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik.
- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld jelzőfény [3] ki nem gyullad.

Jelzőfény

Állapot

A piros jelzőfény [2]
világít

A termék be van
kapcsolva

A piros jelzőfény [2]
nem világít

A termék ki van
kapcsolva

A zöld jelzőfény [3]
nem világít

A termék felmelegszik
vagy újramelegszik.

A zöld jelzőfény [3]
világít

A készülék elérte a
sütési hőmérsékletet.

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** A működés során a zöld jelzőfény [3] időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik az üzemi hőmérsékletre.

- A termék gofrik, szendvicsek készítésére és grillezésre használható (lásd a lenti szakaszokat).

Ajánlott sütési és grillezési idők

Szendvicsek	4 és 5 perc között
Grillezés	4 és 9 perc között (időnként ellenőrizze a sütés állapotát)
Gofri (édes vagy sós)	8 perc

Csupán tájékoztató értékek (A becsült sütési idők a „Receptek” című részben található)

● Szendvicssütés

Mihez ajánlott: Édes vagy sós töltelékkel töltött szendvicstáskák készítésére

Sütőlapok:

Szendvicssütő lapok (felső és alsó) **[11]**

- Nyissa ki a reteszt **[1]**. Nyissa fel a terméket.
- Helyezzen fel 2 előkészített szendvicset az alsó szendvicssütő lapra **[11]**.
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt **[1]**. A szendvicssütés ekkor megkezdődik.

[i] MEGJEGYZÉS: A sütés kb. 4–5 percig tart. Aszerint, hogy mennyire ropogós szendvicseket szeretne, a sütési idő rövidebb és hosszabb is lehet.

- A szendvicsek kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- A szendvicssütés alatt a zöld jelzőfény **[3]** be- és kikapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- Amikor a sütés kész: Húzza ki az elektromos csatlakozót **[4]** a konnektorból.

● Grillezés

Mihez ajánlott: Kisebb húсок, virslik és zöldségek grillezéséhez

Sütőlapok:

Grillsütő lapok (felső és alsó) **[12]**

- Nyissa ki a reteszt **[1]**. Nyissa fel a terméket.
- Tegye rá a grillezni kívánt ételeket az alsó grillsütő lapra **[12]**.
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt **[1]**. Az ételek grillezése ekkor elkezdődik.

[!] VIGYÁZAT! Kifröccsenés veszélye!

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

[i] MEGJEGYZÉS: A grillezés kb. 4–9 percig tart. Időnként ellenőrizze a sütés állapotát.

- A grillezett ételek kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- A grillezés alatt a zöld jelzőfény **[3]** be- és kikapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- A grillezés befejezése után: Húzza ki az elektromos csatlakozót **[4]** a konnektorból.

● Gofrisütés

Mihez ajánlott: Édes és sós gofrik sütéséhez

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

- Nyissa ki a reteszt 1. Nyissa fel a terméket.
- Öntse rá a tészát az alsó gofrisütő lapra 13 egy fából vagy hőálló műanyagból készült merőkanál segítségével. Ne használjon fém merőkanalat, mert az kárt tehet a gofrisütő lapok tapadásmentes bevonatában.
- Ne öntsön túl sok tészát az alsó gofrisütő lapra 13.
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt 1. A tészta ekkor megsül.

i **MEGJEGYZÉS:** A sütés kb. 8 percre tart. Attól függően, milyen barnára szeretné a gofrit sütni, a sütési idő lehet hosszabb vagy rövidebb is.

- A gofrik kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- A gofrik sütése közben a zöld jelzőfény 3 ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- Amikor a sütés kész: Húzza ki az elektromos csatlakozót 4 a konnektorból.

● Receptek

● Tonhalas szendvics

Sütőlapok:

Szendvics sütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Keverje össze a tahinit, a görög joghurtot és a citromlét, majd ízesítse bazsalikkal, sóval és feketeborssal.
- Adja hozzá az olívaolajat a tahinis-joghurtos szószhoz. Kenje el a tahinis-joghurtos szósz a 2 szendvicskenyéren.
- Ossa el rajta a lecsepegtetett tonhalat.
- Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
- Süsse kb. 4 percre.
- Azonnal tálalja.

● Pulykahúsos szendvics

Sütőlapok:

Szendvics sütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Kenje el a mustárt a szendvicskenyerek belső oldalán.
- Vágja fel a hagymát apróra.
- Ossa el a hagymát és a pulykahúst a két szendvicskenyéren.
- Sózza, borsozza.
- Tegye a tetejére a sajtszeleteket.
- Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
- Süssse kb. 4 percre.
- Azonnal tálalja.

● Belga gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vaját.
- Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét és keverje össze.
- Adja hozzá a maradék lisztet és tejet is. Keverje a tésztát krémes állagúra.
- Fújja be a sütőlapokat 13 sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapra. Süssse 8 percre.

● Áfonyás gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

120 ml	Növényi olaj
250 ml	Tej
2	Tojás
200 g	Cukor
170 g	Finomliszt
2,5 g	Sütőpor
130 g	Áfonya (friss vagy fagyasztott)

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy nagy tálban keverje össze az olajat, a tejet, a tojásokat és a cukrot. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Jól keverje össze.
- Keverje alá az áfonyát.
- Fújja be mindkét levehető sütőlapot 13 sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapra. Süssse kb. 10 perc alatt aranybarnára.

● Sonkás-sajtos gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

Ízesítse sóval és frissen őrölt feketeborssal

Elkészítés:

- Olvassza ki a burgonyát.
- Melegítse elő a terméket.
- Fűjje be mindkét levehető sütőlapot 13 sütőspray-jel.
- Egy nagyobb tálban keverje össze a rösztit, a sonkát, a sajtot, a tojás, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfűvet és a paprikát. Ízesítse sóval és borssal.
- Ossa el a burgonyás keveréket egyenletesen a sütőlapon. Süsse kb. 7 perc alatt aranybarnára és ropogósra.
- Azonnal tálalja.

● Belga brownie-gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

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

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sajtot. Olvassza fel a vajat, majd tegye félre kissé kihűlni.
- Egy kisebb tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet. Adja hozzá a tojásos keveréket a száraz hozzávalókhöz. Gyorsan keverje bele az olvasztott sajtot. Tegye bele a csokidarabokat.
- Fűjje be a sütőlapokat 13 sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon. Süsse kb. 3 percig.
- A gofrik ellenőrzéséhez emelje meg a fedőt. A gofriknak teljesen ki kell alakulniuk, és puhának kell lenniük.
- Tálalja porcukorral, vaníliafagylalttal és csokiöntettel.

● Garnélanyársak szilvával

Sütőlapok:

Grillsütő lapok (felső és alsó) 12

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Tisztítás előtt: Húzza ki a termék csatlakozóját a konnektorból.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

❗ MEGJEGYZÉS: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

Alkatrész	Tisztítási mód
-----------	----------------

- | | |
|-----------------|--|
| ■ Szendvicssütő | ■ A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén adjon hozzá némi tisztítószert. |
| | ■ Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe. |

- | | |
|--|---|
| ■ Sütőlapok 11 , 12 , 13 | ■ Öblítse át a sütőlapokat vízzel és/vagy lágy mosogatószerrel. A sütőlapokat mosogatógépben is elmoshatja. |
|--|---|

- | | |
|--|--|
| ■ A sütőlapok alsó felén lévő közök | ■ A zsiradékok és a folyadékok eltávolítása: Használjon konyhai törlőt. |
| ■ Fűtőelem 6 | ■ A ráragadt, odaégett ételmaradékok eltávolítása: Használjon egy fából készült spatulát vagy egy kis fanyársat. |
| ■ Retsz 1 | |

- A termék és az alkatrészei tisztításához ne használjon maró anyagokat, durva tisztítószerket vagy kemény keféket.
- Tisztítás után és a termék újbóli használatára előtt: Törölje a termék minden részét alaposan szárazra.

● Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A termék nem működik.	■ Dugja be az elektromos vezetékét 4 egy megfelelő konnektorba.
A gofrik/ szendvicsek túl sötétek.	■ Süssze rövidebb ideig.
A gofrik/ szendvicsek túl világosak.	■ Süssze hosszabb ideig.
A megsütött gofrikat/ szendvicseket nehéz kivenni a termékből.	■ Sütés előtt kenje be a sütőlapokat 11 , 13 némi olajjal. ■ Próbálja ki egy másik receptet.

● Tárolás

- ⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek!** Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.
- Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
 - Tekerje fel az elektromos vezetékét **4** a termék alján található vezeték tartóra **5**.
 - Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
 - A terméket száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.

● Mentesítés

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



A termék és a csomagolóanyagok újrahasznosíthatók, és kiterjesztett gyártói felelősséggel tartoznak. A jobb hulladékkezelés érdekében a csomagoláson látható szimbólumok szerint külön dobja ki.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



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



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● **Garancia**

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékreszerekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 389778_2201) a vásárlás tényének az igazolására.

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

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

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

● **Szerviz**

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@idl.hu



Uporabljena opozorila in simboli	Stran 161
Uvod	Stran 161
Namenska uporaba	Stran 162
Obseg dobave	Stran 162
Opis delov	Stran 162
Tehnični podatki	Stran 162
Varnostni napotki	Stran 162
Pred prvo uporabo	Stran 166
Sestavljanje	Stran 166
Uporaba	Stran 166
Pečenje sendvičev	Stran 167
Pečenje na žaru	Stran 167
Pečenje vafļjev	Stran 168
Recepti	Stran 168
Sendvič s tuno	Stran 168
Sendvič s puranjim mesom	Stran 169
Belgijski vafļji	Stran 169
Vafļji z borovnicami	Stran 169
Vafļji s šunko/sirom	Stran 170
Belgijski čokoladni vafļji	Stran 170
Nabodala s kozicami in slivami	Stran 171
Čiščenje in nega	Stran 171
Odpravljanje napak	Stran 172
Shranjevanje	Stran 172
Odstranjevanje	Stran 172
Garancijski list	Stran 173
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran 174
Servis	Stran 174

Uporabljena opozorila in simboli

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

 <p>NEVARNOST! Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 Izmenični tok/napetost
	 Hertz (omrežna frekvenca)
	 Vat
 <p>OPOZORILO! Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 OPOMBA: Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.
	 Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
 <p>PREVIDNO! Ta simbol z opozorilno besedo »Previdno« označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja nevarnosti povzroči majhno ali srednje hudo poškodbo.</p>	 Nevarnost – tveganje električnega udara!
	 Previdno, vroča površina!
 Simbol za zaščitno ozemljitev	 Varno za živila Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.
 Menjalne plošče 11, 12 in 13 so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.	 Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.

PEKAČ ZA SENDVIČE

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka.

Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Namenska uporaba

Ta izdelek je predviden za peko vafeljev, sendvičev in za peko. Ne uporabljajte za druge namene.

Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne namene.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže preverite, ali je dobava popolna in ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1x Pekač za sendviče
- 3x Kompleta zamenljivih menjalnih plošč
- 1x Navodila za uporabo

● Opis delov

Pred branjem odprite zloženo stran z risbami. Seznanite se z vsemi funkcijami izdelka.

Sl. A

- 1 Zaporni mehanizem
- 2 Rdeča kontrolna lučka (obratovanje)
- 3 Zelena kontrolna lučka (gretje)
- 4 Priključni kabel z omrežnim vtičem
- 5 Pripomoček za navijanje kabla
- 6 Grelnik
- 7 Velike zaponke
- 8 Ročica za odklepanje
- 9 Zunanji zaskočni robovi (majhni)
- 10 Notranji zaskočni robovi (veliki)
- 11 Plošča za sendviče (zgornja in spodnja plošča)
- 12 Plošča za peko (zgornja in spodnja plošča)
- 13 Plošča za vafle (zgornja in spodnja plošča)

● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50/60 Hz
Priključna moč:	750 W
Zaščitni razred:	I

Certifikat

HG07747	GS (TÜV SÜD)
HG07747-BS	-
HG07747-CH	-



Varnostni napotki

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAVODILI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK POSREDUJETE DRUGIM OSEBAM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati!

Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzemamo odgovornosti za gmotno škodo ali telesne poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih napotkov!

Otroci in osebe s posebnimi potrebami

⚠ **OPOZORILO!**

NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE IN OTROKE!

Otrok ne pustite nenadzorovanih z embalažnim materialom. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve.

Otroci pogosto podcenjujejo s tem povezane nevarnosti.

Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini embalažnega materiala.

- Ta izdelek smejo otroci od dopolnjenega 8 leta in osebe z omejenimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljati le, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki iz tega izhajajo.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.
- Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.

- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od izdelka in priključnega kabla.

Namenska uporaba

- ⚠ **OPOZORILO!** Nepravilna uporaba lahko povzroči poškodbe. Uporabljajte ta izdelek samo v skladu s temi navodili. Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.

Električna varnost

⚠ **NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka ne smete nikoli sami popravljati. V primeru okvare lahko popravila izvaja izključno usposobljeno osebje.

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!

Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Odklopite izdelek iz električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

- Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla, če so na njem vidne poškodbe.
- Ta izdelek je vedno vklopljen, ko je priključen na električno omrežje.
- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, da napetost in nazivni tok ustrezata podatkom o napajanju, navedenim na imenski tablici izdelka.
- Redno preverjajte, ali je poškodovan omrežni vtič ali priključni kabel. Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za stranke ali ustrezno podobno kvalificirano osebje, da se izognete nevarnostim.

- Zaščitite priključni kabel od poškodb. Pazite, da kabel ne visi prek ostrih robov in da ga ne prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini toplih površin ali odprtega ognja.

⚠ PREVIDNO! Vroča površina!

Izdelek se med delovanjem segreje. Med delovanjem ali takoj po uporabi se izdelka ne dotikajte.

- Pri uporabi morate biti previdni, saj lahko na ročaju nastane majhna količina toplote.

Uporaba

- Izdelka ne pustite brez nadzora medtem ko je priključen na električno omrežje.
- Med delovanjem izdelka ne premikajte.
- Izdelka ne uporabljajte brez vstavljenih menjalnih plošč.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče plošče (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.).

- Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti toploti.
- Izdelka ne pokrivajte, dokler je le-ta v uporabi ali tik po njej, dokler je izdelek še topel.
- Pazite, da menjalne plošče ne stisnejo priključnega kabla ali da bi se robovi dotikali menjalnih plošč.
- Uporabe podaljševalnega kabla vam ne priporočamo. Če morate uporabiti podaljšek za kabel, mora biti podaljšek primeren za tok najmanj 10 A.
- Priključne vode in podaljške položite tako, da se nihče ne more spotakniti obnje ali da bi se lahko kakorkoli poškodovali.
- Ta izdelek ni namenjen za uporabo z zunanjo stikalno uro ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

- Za nastavitev izdelka na 50 ali 60 Hz niso potrebni nobeni ukrepi uporabnika. Izdelek se samodejno prilagodi na 50 ali 60 Hz.

Čiščenje in shranjevanje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!

- Izdelek pred čiščenjem ali ob prenehanju uporabe ločite od električnega omrežja.
- Vročega izdelka ne dajajte v omaro ali v embalažo.
- Ne vlecite omrežnega vtiča iz vtičnice s priključnim kablom.
- Izdelek, priključni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte v hladnem, suhem prostoru, zaščitenem proti vlagi in izven dosega otrok.
- Izdelek pravo zaščitite pred toploto. Izdelek ne postavljajte v bližini odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelci.

● Pred prvo uporabo

- Odstranite embalažo. Preverite, ali so priloženi vsi deli.
- Med proizvodnjo so bili nekateri deli izdelka za vašo varnost premazani s tankim slojem olja.

Pred prvo uporabo zaženite izdelek brez uporabe živil, da morebitni ostanki izhlapijo.

- Izdelek in pribor očistite (glejte del »Čiščenje in nega«).

❗ OPOMBA:

- Izdelek bo morda oddajal rahel vonj, ko ga boste prvič segreti. Poskrbite za zadostno zračenje okolice.
- Zavržite prvi niz jedi na žaru ali pečeno hrano.

● Sestavljanje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara! Preden vstavite/ snamete menjalne plošče **11**, **12**, **13**: Omrežni vtič **4** izključite iz vtičnice.

⚠ PREVIDNO! Vroča površina! Menjalnih plošč **11**, **12**, **13** ne smete menjati/snemati takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

Vstavljanje menjalnih plošč

- Odprite zaporni mehanizem **1**. Odprite izdelek.
- Položite notranje zaskočne robove **10** zelene menjalne plošče v velike zaponke **7**.
- Potisnite menjalno ploščo navzdol, da se zaskoči.
- Ponovite postopek na drugi strani izdelka.

❗ **OPOMBA:** Istočasno uporabljajte samo menjalne plošče iste vrste.

Odstranjevanje menjalnih plošč

- Odprite zaporni mehanizem **1**. Odprite izdelek.
- Povlecite ročice za odklepanje **8**. Snemite menjalno ploščo.
- Ponovite postopek na drugi strani izdelka.

● Uporaba

- **Priprava:** Namastite zgornjo in spodnjo menjalno ploščo **11**, **12**, **13** s primernim jedilnim oljem.
- Vklp izdelka: Povežite omrežni vtič **4** z vtičnico. Vključi se rdeča kontrolna lučka **2**.
- Izklp izdelka: Omrežni vtič izključite iz omrežne vtičnice. Izklp se rdeča kontrolna lučka **2**.
- Izdelek naj bo med segrevanjem zaprt.
- Segrevajte izdelek, dokler zelena kontrolna lučka **3** ne posveti.

Kontrolna lučka Stanje

Rdeča kontrolna lučka 2 vklopljena	Izdelek je vklopljen
---	----------------------

Rdeča kontrolna lučka 2 izklopljena	Izdelek je izklopljen
--	-----------------------

Zelena kontrolna lučka 3 izklopljena	Izdelek se ponovno segreje/greje.
---	-----------------------------------

Zelena kontrolna lučka 3 vklopljena	Temperatura za peko je bila dosežena.
--	---------------------------------------

❗ **OPOMBA:** Med obratovanjem se zelena kontrolna lučka **3** prižge ali ugasne. To pomeni, da se izdelek znova segreva do delovne temperature.

- Ta izdelek je predviden za peko vafeljev, sendvičev in za peko (glejte naslednji razdelek).

Priporočeni čas pečenja/peke na žaru

Sendviči	4 do 5 minut
Pečenje na žaru	4 do 9 minut (redno preverjajte stanje kuhanja)
Vafliji (sladki/sočni)	8 minut

Vrednosti so samo okvirne (za predvidene čase peke glejte poglavje »Recepti«)

● Pečenje sendvičev

Primerno za naslednje: Sendviči s sladkim ali sočnim polnilom

Menjalne plošče:

Plošči za sendviče (zgornja in spodnja plošča) **11**

- Odprite zaporni mehanizem **1**. Odprite izdelek.
- Postavite 2 pripravljena sendviča na spodnjo ploščo za sendviče **11**.
- Zaprite izdelek. Zaprite zaporni mehanizem **1**. Sendviči so zdaj pripravljeni.

i OPOMBA: Postopek peke traja pribl. 4 do 5 minute. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate glede na to, kako rjave sendviče bi radi imeli.

- Odstranjevanje sendvičev: Uporabljajte zajemalko iz umetne mase ali lesa (ali drugega primerne nekovinskega materiala), da ne bi poškodovali površine izdelka proti sprijemanju.
- Med peko sendvičev zelena kontrolna lučka **3** ugasne in se ponovno prižge. Tako izdelek sporoča, kdaj uravnava temperaturo, ki je potrebna za obratovanje.
- Ko je postopek peke zaključen: Omrežni vtič **4** izključite iz vtičnice.

● Pečenje na žaru

Primerno za naslednje: Pečenje manjših kosov mesa, klobas, zelenjave

Menjalne plošče:

Plošči za peko (zgornja in spodnja plošča) **12**

- Odprite zaporni mehanizem **1**. Odprite izdelek.
- Hrani za žar postavite na spodnjo ploščo za peko **12**.
- Zaprite izdelek. Zaprite zaporni mehanizem **1**. Hrana z žara je sedaj pripravljena.

⚠ PREVIDNO! Nevarnost brizganja!

Na žaru ne uporabljajte mokrih živil. Pri odpiranju izdelka bodite pozorni na brizganje maščobe in uhajajočo paro.

i OPOMBA: Postopek peke traja pribl. 4 do 9 minut. Redno preverjajte stanje hrane.

- Odstranjevanje hrane z žara: Uporabljajte zajemalko iz umetne mase ali lesa (ali drugega primerne nekovinskega materiala), da ne bi poškodovali površine izdelka proti sprijemanju.
- Med peko hrane na žaru zelena kontrolna lučka **3** ugasne in se ponovno prižge. Tako izdelek sporoča, kdaj uravnava temperaturo, ki je potrebna za obratovanje.
- Ko je postopek peke zaključen: Omrežni vtič **4** izključite iz vtičnice.

● Pečenje vafļjev

Primerno za naslednje: Sladki ali pikantni vafļji

Menjalne plošče:

Plošči za vafļje (zgornja in spodnja plošča) [13]

- Odprite zaporni mehanizem [1]. Odprite izdelek.
- Uporabljajte zajemalko iz lesa ali umetne mase, ki je odporna na vročino, kadar na spodnjo ploščo za vafļje [13] zlivate testo. Ne uporabljajte kovinske zajemalke, ker lahko z njo poškodujete površino proti sprijemanju na plošči za vafļje.
- Ne napolnite preveč spodnje plošče za vafļje [13].
- Zaprite izdelek. Zaprite zaporni mehanizem [1]. Sedaj se testo peče.

i OPOMBA: Postopek peke traja pribl. 8 minut. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate glede na to, kako rjave vafļje bi radi imeli.

- Odstranjevanje vafļjev: Uporabljajte zajemalko iz umetne mase ali lesa (ali drugega primernege nekovinskega materiala), da ne bi poškodovali površine izdelka proti sprijemanju.
- Med peko vafļjev zelena kontrolna lučka [3] ugasne in se ponovno prižge. Tako izdelek sporoča, kdaj uravnava temperaturo, ki je potrebna za obratovanje.
- Ko je postopek peke zaključen: Omrežni vtič [4] izključite iz vtičnice.

● Recepti

● Sendvič s tuno

Menjalne plošče:

Plošči za sendviče (zgornja in spodnja plošča) [11]

Sestavine:

4 rezine	Toast
85 g	Tahini
85 g	Nemasten grški jogurt
80 g	Tuna
65 g	Sveža bazilika
1	Stisnjena limona
14 ml	Olivnega olja
1 ščepec	Sol
1 ščepec	Popra

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- Zmešajte Tahini, grški jogurt in limonin sok ter začinite z baziliko, soljo in poprom.
- Dodajte oljčno olje v Tahini jogurtovo omako. Razdelite Tahini jogurtovo omako na 2 rezini kruha.
- Po vrhu porazdelite odcejeno tuno.
- Pokrijte s preostalimi rezinami kruha.
- Pecite pribl. 4 minut.
- Takoj postrezite.

● Sendvič s puranjim mesom

Menjalne plošče:

Plošči za sendviče (zgornja in spodnja plošča) 11

Sestavine:

4 rezine	Toast
2 rezine	Mladi sir Gouda
50 g	Narezane puranje prsi
10 g	Gorčica
½	Čebule
1 ščepec	Sol
1 ščepec	Popra

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- Namažite gorčico na notranji strani narezanih rezin kruha.
- Čebulo narežite na majhne koščke.
- Razporedite puranje prsi in čebulo na 2 rezini kruha.
- Potresite s soljo in poprom.
- Nato na nadev razporedite rezine sira.
- Pokrijte s preostalimi rezinami kruha.
- Pecite pribl. 4 minut.
- Takoj postrezite.

● Belgijski vafli

Menjalne plošče:

Plošči za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

5	Jajca
250 g	Maslo
200 g	Sladkor
400 ml	Mleko
500 g	Večnamenska moka
2 zavojčka	Vaniljev sladkor
5 g	Pecilni prašek

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V srednje veliki skledi zmešajte jajca, vanilin sladkor, sladkor in maslo.
- V skledo dajte pecilni prašek, približno polovico moke in polovico mleka in premešajte.
- Dodajte preostalo moko in mleko. Mešajte, dokler testo ne postane kremasto.
- Popršite menjalni plošči 13 z jedilnim oljem v razpršilcu.
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo menjalno ploščo. Pecite 8 minut.

● Vafli z borovnicami

Menjalne plošče:

Plošči za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

120 ml	Rastlinsko olje
250 ml	Mleko
2	Jajca
200 g	Sladkor
170 g	Večnamenska moka
2,5 g	Pecilni prašek
130 g	Borovnice (sveže ali zamrznjene)

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V veliki skledi žvrkljajte olje, mleko, jajca in sladkor. Dodajte moko in pecilni prašek. Dobro premešajte.
- Umešajte borovnice.
- Popršite obe menjalni plošči 13 z jedilnim oljem v razpršilcu.
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo menjalno ploščo. Pecite pribl. 10 minut, da vafli postanejo zlato rjavi.

● Vafliji s šunko/sirom

Menjalne plošče:

Plošči za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

570 g	Globoko zamrznjen nariban krompir za polpete (Rösti)
225 g	Schwarzwaldska šunka, v kockah
200 g	Nariban sir Cheddar
3	Velika jajca, stepena
2 stroka	Česen (nasekljan)
2 žlički	Nasekljani listi svežega peteršilja
½ žličke	Posušen timijan
¼ žličke	Dimljena paprika

Začinite s soljo in sveže mletim črnim poprom

Priprava:

- Odmrznite zamrznjen krompir za polpete (Rösti).
- Izdelek predhodno segrejte.
- Popršite obe menjalni plošči 13 z jedilnim oljem v razpršilcu.
- V veliki skledi zmešajte nariban krompir, šunko, sir, jajca, česen, peteršilj, timijan in papriko. Začinite s soljo in poprom.
- Na menjalni spodnji plošči enakomerno razporedite mešanico s krompirjem. Pecite pribl. 7 minut, da dobite zlato rjavo in hrustljivo testo.
- Takoj postrezite.

● Belgijski čokoladni vafliji

Menjalne plošče:

Plošči za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

180 g	Večnamenska moka
65 g	Nesladkan kakav v prahu
20 g	Kristalni sladkor
1 žlička	Pecilni prašek
1 žlička	Morska sol
10 jedilnih žlic	Stopljeno maslo, nesoljeno
2	Velika jajca
2 žlički	Vaniljev ekstrakt
60 ml	Voda
120 g	Drobni koščki čokolade

- **Dodatki po želji:** Vaniljev sladoled, čokoladni preliv, sladkor v prahu

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte. V veliki skledi zmešajte moko, kakav v prahu, sladkor, pecilni prašek in sol. Stopite maslo, ga odstavite in pustite, da se nekoliko ohladi.
- V majhni skledi zmešajte jajca, izvleček vanilje in vodo. Mešanico z jajci dodajte suhi masi. Hitro umešajte stopljeno maslo. Dodajte koščke čokolade.
- Popršite menjalni plošči 13 z jedilnim oljem v razpršilcu.
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo menjalno ploščo. Pecite pribl. 3 minut.
- Dvignite pokrov, da preverite, če so vafliji že pečeni. Vafliji morajo imeti stabilno obliko, vendar morajo biti še vedno rahli.
- Postrezite s sladkorjem v prahu, vaniljevim sladoledom ali čokoladnim prelivom.

● Nabodala s kozicami in slivami

Menjalne plošče:

Plošči za peko (zgornja in spodnja plošča) 12

Sestavine:

2 jedilni žlici	Repično olje
2 jedilni žlici	Koriander (sveže nasekljan)
1 žlička	Lupina limete (sveže naribana)
3 jedilni žlici	Sok limete
½ žličke	Sol
12	Surove kozice (8 do 12 kozic na 500 g/olupljene in brez drobovine)
3	Jalapeño paprike (narezane po dolžini, odstranjena semena in narezane na četrtine)
2	Slive (brez koščic in narezane)

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V veliki posodi zmešajte repično olje, koriander, lupino limete, sok limete in sol.
- Preložite 3 žlice mešanice v majhno skledo in jo postavite na stran.
- V mešanico dodajte kozice, jalapeños in slive. Mešajte, da so vse sestavine prekrte in nato marinirajte.
- Na 4 nabodala (25 cm) enakomerno namescite kozice, jalapeños in slive. Odstranite marinado.
- Nabodala pecite, dokler kozice niso prepečene. Nabodala pecite na žari na vsaki strani pribl. 2 minuti in nato obrnite.
- Namažite s preostalo marinado.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Nevarnost električnega udara! Pred čiščenjem: Izdelek varno odklopite iz električnega omrežja.

⚠ OPOZORILO! Električnih delov izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

⚠ PREVIDNO! Vroča površina! Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

ⓘ OPOMBA: Izdelek očistite, takoj ko se ohladi. Ostanke boste težko odstranili, ko se izsušijo.

Del	Način čiščenja
■ Pekač za sendviče	■ Ohišje čistite samo z rahlo vlažno krpo. Po potrebi dodajte malo detergenta. ■ Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine prodrle v izdelek.
■ Menjalne plošče 11 , 12 , 13	■ Menjalne plošče izperite z vodo in/ali blagim čistilnim sredstvom. Menjalne plošče lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju.
■ Čiščenje odprtih na spodnji strani menjalnih plošč	■ Odstranjevanje maščobe in tekočin: Uporabite papirnato kuhinjsko brisačo.
■ Grelec 6	
■ Zaporni mehanizem 1	■ Odstranjevanje prilepljenih zažganih ostankov: Uporabite leseno lopatko ali majhen lesen zobotrebec.

- Za čiščenje izdelka in dodatne opreme ne uporabljajte abrazivnih, agresivnih čistilnih sredstev ali trdih krtač.
- Po čiščenju in pred ponovno uporabo izdelka: Vse dele dobro osušite.

● Odpravljanje napak

Težava	Odprava
Izdelek ne deluje.	■ Priključite priključni kabel 4 v primerno vtičnico.
Vafliji/sendviči so pretemni.	■ Skrajšajte čas pečenja.
Vafliji/sendviči ostanejo presvetli.	■ Podaljšajte čas pečenja.
Pečeni vafliji/sendviči se težko odstranijo iz izdelka.	■ Menjalni plošči 11 , 13 pred pečenjem na tanko namažite. ■ Preizkusite drug recept.

● Shranjevanje

⚠ PREVIDNO! Vroča površina! Ne shranjujte izdelka takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

- Pred shranjevanjem očistite izdelek.
- Zvijte priključni kabel **4** okoli pripomočka za navijanje kabla **5** na spodnji strani izdelka.
- Ko izdelka ne uporabljate, ga skladiščite v originalni embalaži.
- Izdelek hranite na suhem in zunaj dosega otrok.

● Odstranjanje

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



Izdelek in materiale embalaže je mogoče reciklirati, če proizvajalec nosi razširjeno odgovornost. Za lažjo obdelavo odpadkov jih odstranite ločeno, po ilustriranih simbolih na embalaži.

Logotip Triman velja samo za Francijo.



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



O možnostih odstranjanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



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

Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdirlo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

● Postopek pri uveljavljanju garancije

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

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 389778_2201) kot dokazilo o nakupu.

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

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

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

● Servis

 **Servis Slovenija**

Tel.: 00386 (0) 80 70 60

E-Mail: owim@lidl.si



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07747

Version: 06/2022

IAN 389778_2201

