



SANDWICH TOASTER SSMW 750 D2

(GB)

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

PEKAČ ZA SENDVIČE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

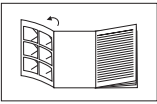
TOASTOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DE) (AT) (CH)

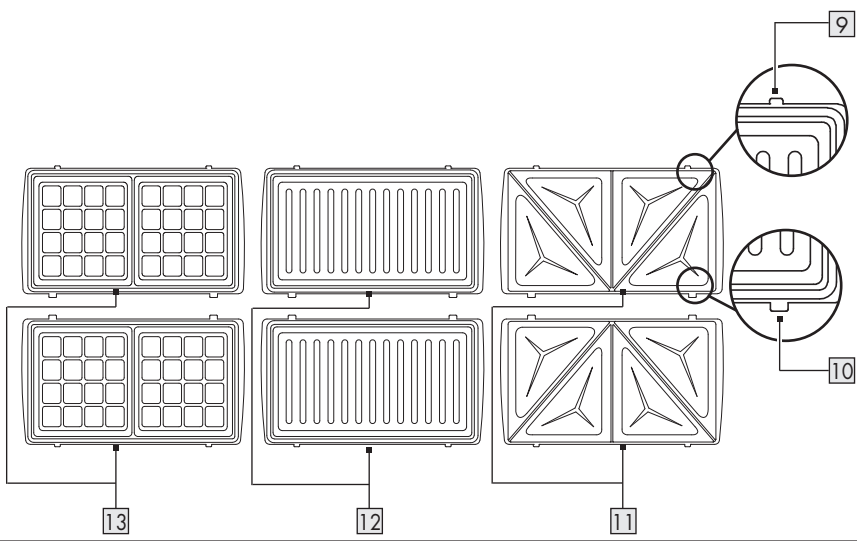
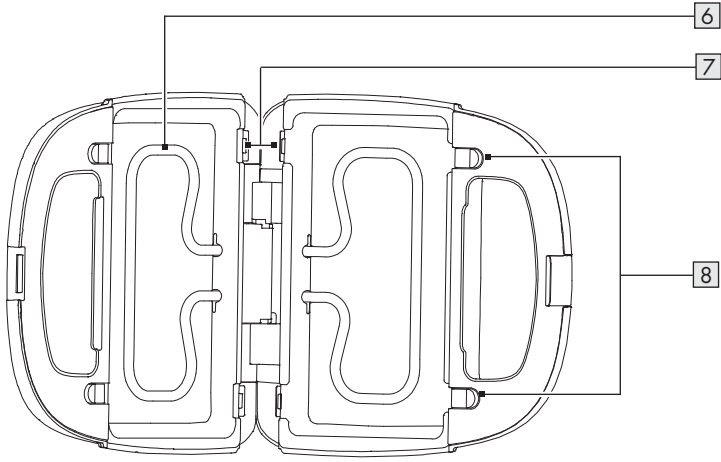
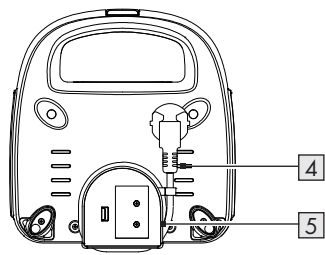
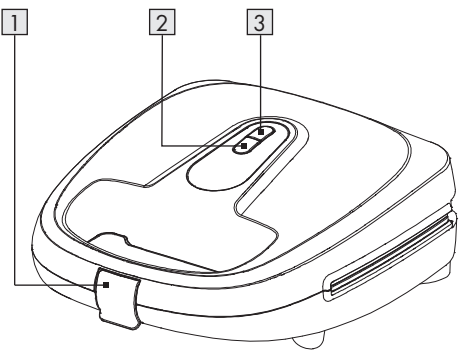
SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



| | | | |
|----------|--|--------|----|
| GB | Operation and safety notes | Page | 5 |
| HU | Kezelési és biztonsági utalások | Oldal | 19 |
| SI | Navodila za upravljanje in varnostna opozorila | Stran | 33 |
| CZ | Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny | Strana | 48 |
| SK | Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny | Strana | 62 |
| DE/AT/CH | Bedienungs- und Sicherheitshinweise | Seite | 76 |













A



| | | |
|--|------|----|
| Warnings and symbols used | Page | 6 |
| Introduction | Page | 6 |
| Intended use | Page | 7 |
| Scope of delivery | Page | 7 |
| Description of parts | Page | 7 |
| Technical data | Page | 7 |
| Safety instructions | Page | 7 |
| Before first use | Page | 11 |
| Assembly | Page | 11 |
| Operation | Page | 11 |
| Grilling sandwiches | Page | 12 |
| Grilling | Page | 12 |
| Baking waffles | Page | 13 |
| Recipes | Page | 13 |
| Tuna sandwich | Page | 13 |
| Turkey sandwich | Page | 14 |
| Belgian waffles | Page | 14 |
| Blueberry waffles | Page | 14 |
| Ham and cheese waffles | Page | 15 |
| Brownie Belgian waffles | Page | 15 |
| Shrimp and plum kebabs | Page | 16 |
| Cleaning and care | Page | 16 |
| Troubleshooting | Page | 17 |
| Storage | Page | 17 |
| Disposal | Page | 17 |
| Warranty | Page | 18 |
| Warranty claim procedure | Page | 18 |
| Service | Page | 18 |

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.



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**











 **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk



| | | |
|--|-------|----|
| Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok | Oldal | 20 |
| Bevezető | Oldal | 20 |
| Rendeltetésszerű használat | Oldal | 21 |
| A csomagolás tartalma | Oldal | 21 |
| A részegységek leírása | Oldal | 21 |
| Műszaki adatok | Oldal | 21 |
| Biztonsági utasítások | Oldal | 21 |
| Első használat előtt | Oldal | 25 |
| Összeszerelés | Oldal | 25 |
| Kezelés | Oldal | 25 |
| Szendvicssütés | Oldal | 26 |
| Grillezés | Oldal | 26 |
| Gofrisütés | Oldal | 27 |
| Receptek | Oldal | 27 |
| Tonhalas szendvics | Oldal | 27 |
| Pulykahúsos szendvics | Oldal | 28 |
| Belga gofri | Oldal | 28 |
| Áfonyás gofri | Oldal | 28 |
| Sonkás-sajtos gofri | Oldal | 29 |
| Belga brownie-gofri | Oldal | 29 |
| Garnélyársak szilvával | Oldal | 30 |
| Tisztítás és ápolás | Oldal | 30 |
| Hibaelhárítás | Oldal | 31 |
| Tárolás | Oldal | 31 |
| Mentesítés | Oldal | 31 |
| Garancia | Oldal | 32 |
| Garanciális ügyek lebonyolítása | Oldal | 32 |
| Szerviz | Oldal | 32 |

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 épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, 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 tésztát 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 tésztát 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 | Szárított 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 törölt. |
| ■ Fűtőelem 6 | ■ A ráragadt, odaégett ételmaradékok eltávolítása: Használjon egy fából készült spatulát vagy egy kis fanyársat. |
| ■ Retesz 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. | ■ Süsse rövidebb ideig. |
| A gofrik/ szendvicsek túl világosak. | ■ Süsse 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 hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon 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 önkormányzatánál 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 | 34 |
| Uvod | Stran | 34 |
| Namenska uporaba | Stran | 35 |
| Obseg dobave | Stran | 35 |
| Opis delov | Stran | 35 |
| Tehnični podatki | Stran | 35 |
| Varnostni napotki | Stran | 35 |
| Pred prvo uporabo | Stran | 39 |
| Sestavljanje | Stran | 39 |
| Uporaba | Stran | 39 |
| Pečenje sendvičev | Stran | 40 |
| Pečenje na žaru | Stran | 40 |
| Pečenje vafļjev | Stran | 41 |
| Recepti | Stran | 41 |
| Sendvič s tuno | Stran | 41 |
| Sendvič s puranjim mesom | Stran | 42 |
| Belgijski vafļji | Stran | 42 |
| Vafļji z borovnicami | Stran | 42 |
| Vafļji s šunko/sirom | Stran | 43 |
| Belgijski čokoladni vafļji | Stran | 43 |
| Nabodala s kozicami in slivami | Stran | 44 |
| Čiščenje in nega | Stran | 44 |
| Odpravljanje napak | Stran | 45 |
| Shranjevanje | Stran | 45 |
| Odstranjevanje | Stran | 45 |
| Garancijski list | Stran | 46 |
| Postopek pri uveljavljanju garancije | Stran | 47 |
| Servis | Stran | 47 |

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. Izklopi 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 primernega 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 primernega 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 namesite 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.

● Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



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 odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske 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 vrnilo 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 potrdilo 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



| | | |
|---|--------|----|
| Použitá výstražná upozornění a symboly | Strana | 49 |
| Úvod | Strana | 49 |
| Použití v souladu s určením | Strana | 50 |
| Rozsah dodávky | Strana | 50 |
| Popis dílů | Strana | 50 |
| Technické údaje | Strana | 50 |
| Bezpečnostní pokyny | Strana | 50 |
| Před prvním použitím | Strana | 54 |
| Montáž | Strana | 54 |
| Obsluha | Strana | 54 |
| Pečení sendvičů | Strana | 55 |
| Grilování | Strana | 55 |
| Pečení vaflí | Strana | 56 |
| Recepty | Strana | 56 |
| Tuňákový sendvič | Strana | 56 |
| Krůtí sendvič | Strana | 57 |
| Belgické vafle | Strana | 57 |
| Borůvkové vafle | Strana | 57 |
| Šunkové/sýrové vafle | Strana | 58 |
| Belgické hnědé vafle | Strana | 58 |
| Krevetové špízy se švestkami | Strana | 59 |
| Čištění a péče | Strana | 59 |
| Odstaňování chyb | Strana | 60 |
| Skladování | Strana | 60 |
| Zlikvidování | Strana | 60 |
| Záruka | Strana | 61 |
| Postup v případě uplatňování záruky | Strana | 61 |
| Servis | Strana | 61 |

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. Použijte 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 vaflí, sendvičů a ke grilování. Nepoužívejte ho pro jiné účely.

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

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

● Popis dílů

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 Připojné 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.
- Výrobek 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 |

Připravování:

- 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 | Solí |
| 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 zbývající mouku a mléko. Míchejte, až je těsto krémové.
- Nastříkejte obě výměnné desky 13 sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Pečte 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 čerstvým 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. | ■ Připojte přípojné vedení [4] k vhodné zásuvce. |
| Vafle/sendviče jsou příliš tmavé. | ■ Zkraťte dobu pečení. |
| Vafle/sendviče jsou příliš světlé. | ■ Prodlužte dobu pečení. |
| Hotové upečené vafle/sendviče se dají jen obtížně odstranit z výrobku. | <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.



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



| | | |
|---|--------|----|
| Použitie výstražné upozornenia a symboly | Strana | 63 |
| Úvod | Strana | 63 |
| Používanie v súlade s určením | Strana | 64 |
| Rozsah dodávky | Strana | 64 |
| Popis súčiastok | Strana | 64 |
| Technické údaje | Strana | 64 |
| Bezpečnostné upozornenia | Strana | 64 |
| Pred prvým použitím | Strana | 68 |
| Montáž | Strana | 68 |
| Obsluha | Strana | 68 |
| Zapekanie sendvičov | Strana | 69 |
| Grilovanie | Strana | 69 |
| Pečenie vaflí | Strana | 70 |
| Recepty | Strana | 70 |
| Sendvič s tuniakom | Strana | 70 |
| Sendvič s moriakom | Strana | 71 |
| Belgické vafle | Strana | 71 |
| Čučoriedkové vafle | Strana | 71 |
| Šunkové/syrové vafle | Strana | 72 |
| Belgické vafle Brownie | Strana | 72 |
| Krevetové špízy so slivkami | Strana | 73 |
| Čistenie a starostlivosť | Strana | 73 |
| Odstánenie porúch | Strana | 74 |
| Skladovanie | Strana | 74 |
| Likvidácia | Strana | 74 |
| Záruka | Strana | 75 |
| Postup v prípade poškodenia v záruke | Strana | 75 |
| Servis | Strana | 75 |

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 smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt. |

TOASTOVAČ

● Úvod

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

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

● Používanie v súlade s určením

Tento produkt je určený na výrobu vaflí, 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 udusenía.

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.
- Prípojné a predlžovacie káble uložte tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

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

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

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

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

● Pred prvým použitím

- Odstráňte obalový materiál. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Vo výrobe boli niektoré časti produktu pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu. Pred prvým použitím zapnite produkt bez prísad, aby sa vyparili prípadné zvyšky.
- Vyčistite produkt a 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] | Produkt zapnutý |
| Červená kontrolka [2] | Produkt vypnutý zhasnutá |
| Zelená kontrolka [3] | Produkt sa opäť zahrieva/hreje. |
| Zelená kontrolka [3] | Dosiahla sa teplota zapnutá |

❗ **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 vaflí, 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 vafľu 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:

- Predhrejeme 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 čistiacieho 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 zásuvky. |
| 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.



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



| | | |
|--|-------|----|
| Verwendete Warnhinweise und Symbole | Seite | 77 |
| Einleitung | Seite | 77 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | Seite | 78 |
| Lieferumfang | Seite | 78 |
| Teilebeschreibung | Seite | 78 |
| Technische Daten | Seite | 78 |
| Sicherheitshinweise | Seite | 78 |
| Vor der ersten Verwendung | Seite | 82 |
| Montage | Seite | 82 |
| Bedienung | Seite | 82 |
| Sandwiches backen | Seite | 83 |
| Grillen | Seite | 83 |
| Waffeln backen | Seite | 84 |
| Rezepte | Seite | 84 |
| Thunfisch-Sandwich | Seite | 84 |
| Truthahn-Sandwich | Seite | 85 |
| Belgische Waffeln | Seite | 85 |
| Blaubeer-Waffeln | Seite | 85 |
| Schinken-/Käsewaffeln | Seite | 86 |
| Belgische Brownie-Waffeln | Seite | 86 |
| Garnelenspieße mit Pflaumen | Seite | 87 |
| Reinigung und Pflege | Seite | 87 |
| Fehlerbehebung | Seite | 88 |
| Lagerung | Seite | 88 |
| Entsorgung | Seite | 88 |
| Garantie | Seite | 89 |
| Abwicklung im Garantiefall | Seite | 89 |
| Service | Seite | 89 |

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 herzhaftere 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 ToastbrotscHEIBEN verteilen.
- Abgetropften Thunfisch darauf verteilen.
- Mit den restlichen ToastbrotscHEIBEN 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 gefornt, 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 entdarnt)
- 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.



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



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



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

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien 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-Kassenbonn 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 Kassenbonn und die Artikelnummer (IAN 389778_2201) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titellblatt 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 (Kassenbonn) 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



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07747

Version: 06/2022

IAN 389778_2201

