



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG09121A

Version: 12/2025

IAN 525706\_2507





## **SANDWICH TOASTER SSMW 750 D4**

(GB)

### **SANDWICH TOASTER**

Operation and safety notes

(FI)

### **VOILEIPÄGRILLI**

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

### **SMÖRGÅSGRILL**

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(DK)

### **SANDWICHTOASTER**

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(PL)

### **OPIEKACZ**

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(LT)

### **SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS**

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

### **VÕILEIVAGRILL**

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

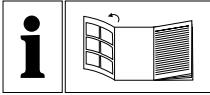
### **SVIESTMAIŽU TOSTERIS**

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

(DE) (AT) (BE) (CH)

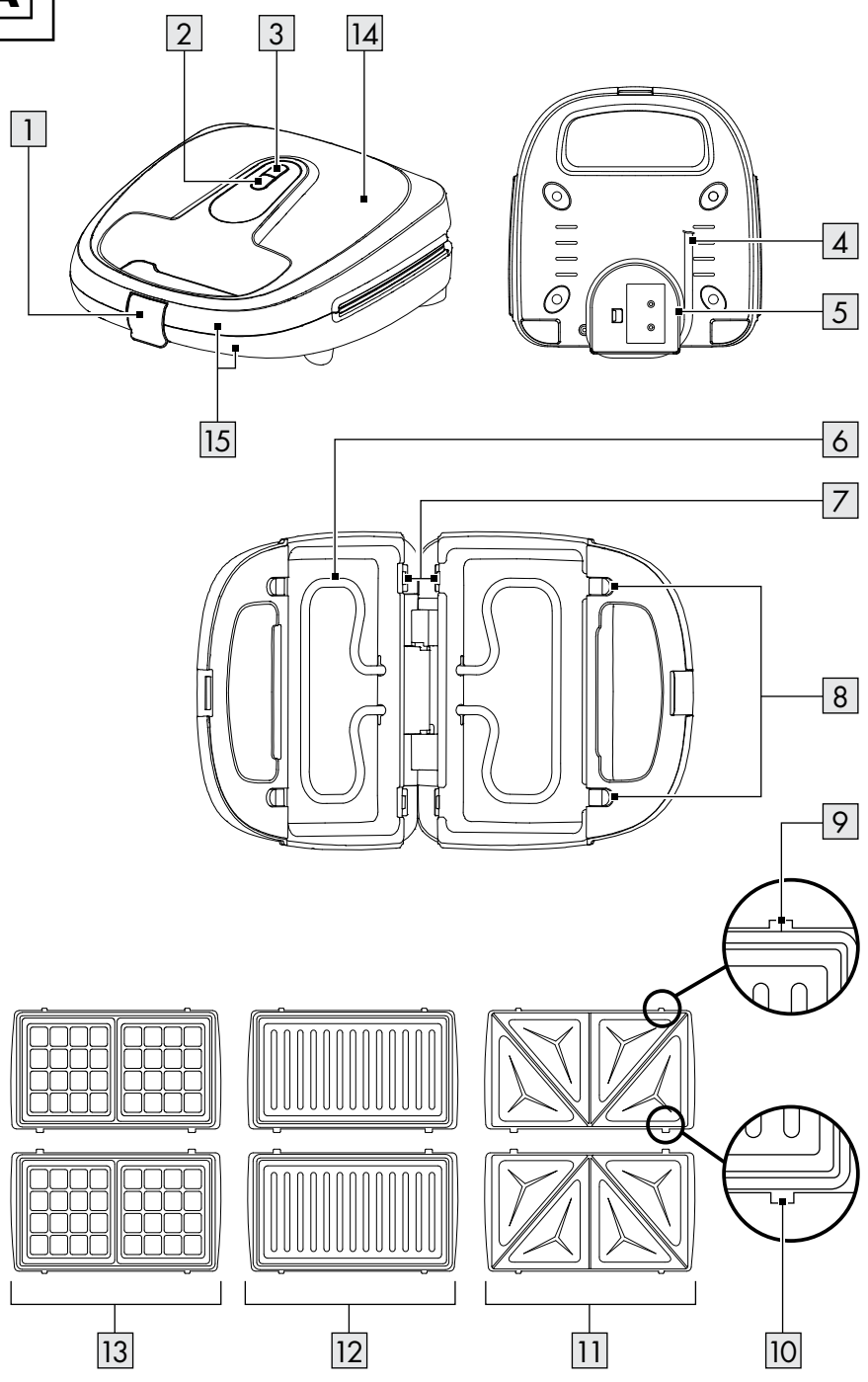
### **SANDWICHMAKER**

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB	Operation and safety notes	Page	5
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	19
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	33
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	47
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	61
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psi	76
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	90
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	104
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	119

**A**






















<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page	6
<b>Introduction</b> .....	Page	7
Intended use .....	Page	7
Scope of delivery .....	Page	7
Description of parts .....	Page	7
Technical data .....	Page	7
<b>Safety notes</b> .....	Page	8
<b>Before first use</b> .....	Page	10
Unpacking the product and basic cleaning .....	Page	10
<b>Usage</b> .....	Page	11
Installing and removing the plates .....	Page	11
Operation .....	Page	11
Grilling sandwiches .....	Page	11
Grilling .....	Page	12
Baking waffles .....	Page	12
<b>Recipes</b> .....	Page	13
Tuna sandwich .....	Page	13
Turkey sandwich .....	Page	13
Monte Cristo Sandwich .....	Page	14
Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches .....	Page	14
Egg Salad Sandwich .....	Page	14
Belgian waffles .....	Page	14
Blueberry waffles .....	Page	15
Ham and cheese waffles .....	Page	15
Brownie Belgian waffles .....	Page	15
Shrimp and plum kebabs .....	Page	16
<b>Troubleshooting</b> .....	Page	16
<b>Cleaning and care</b> .....	Page	16
<b>Storage</b> .....	Page	17
<b>Disposal</b> .....	Page	17
<b>Warranty</b> .....	Page	17
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><b>DANGER!</b> This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Alternating current/voltage
	 Hertz (supply frequency)
	 Watt
 <p><b>WARNING!</b> This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 This symbol in combination with "Info" provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p><b>CAUTION!</b> This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger - risk of electric shock!
	 Caution - hot surface!
 <p>The exchangeable plates are suitable for dishwasher.</p>	 Symbol for protective earth
	 Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
 <p>CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.</p>	 Safety information Instructions for use

# **SANDWICH TOASTER**

## ● **Introduction**

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

You can download and view this and numerous other manuals at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 525706\_2507.

## ● **Intended use**

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

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

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

## ● **Scope of delivery**

- 1× Sandwich Toaster
- 3× Exchangeable plate sets
- 1× Instruction manual

## ● **Description of parts**

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

## ● **Technical data**

- Input voltage: 220–240 V~, 50–60 Hz
- Power consumption: 750 W
- Protection class: I
- HG09121A: GS (TÜV SÜD)
- HG09121A-BS: -
- HG09121A-CH: -



## Safety notes

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

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

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

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

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

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Clean the product and its accessories (see “cleaning and care”).
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen area in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Keep the product and its mains cord out of reach of children aged younger than 8 years.

## **⚠️ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

## **⚠️ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

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

## **⚠️ CAUTION! HOT SURFACE!**

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

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY AND DAMAGE!**

- The product must not be left unattended while it is connected to the mains supply.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product only on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the mains cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended.

If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.

- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

### ● **Before first use**

#### ● **Unpacking the product and basic cleaning**

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

## ● Usage

### ● Installing and removing the plates

#### ⚠ **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

#### ⚠ **CAUTION! HOT SURFACE!**

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

#### ⓘ **INFO:**

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

### Installing the plates

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

### Removing the plates

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

## ● Operation

#### ⓘ **INFO:**

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

### Suggested baking/grilling times

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

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

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

## ● Grilling sandwiches

Suitable for sandwich pockets with sweet or savoury filling.

#### ⓘ **INFO:**

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

### Plates:

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

### Grilling time:

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

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

### ● Grilling

#### **⚠ CAUTION! DANGER OF SPLASHES!**

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

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

#### **ⓘ INFO:**

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

### Plates:

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

### Grilling time:

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

1. Open the lock [1] and open up the product.
2. Place the food to be grilled onto the lower grill plate [12].

3. Close the lid [14] using the handle [15] and the lock to keep the product closed while it is grilling the food.
4. When you are done with grilling, disconnect the mains plug [4] from the wall outlet.

### ● Baking waffles

Suitable for sweet and savoury waffles.

#### **ⓘ INFO:**

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

### Plates:

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

### Baking time:

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

1. Open the lock [1] and open up the product.
2. Use a wooden or heat-resistant plastic ladle to pour batter onto the lower waffle plate [13]. Do not use metal ladles, as this could damage the non-stick surface of the plates. Do not overfill the lower waffle plate with batter.
3. Close the lid [14] using the handle [15] and the lock to keep the product closed while it is baking the batter.
4. Once the waffles are done, remove them from the product using a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
5. When you are done with cooking, disconnect the mains plug [4] from the wall outlet.

## Processing table

	Servings	Preparation time
Tuna sandwich	2	20 min
Turkey sandwich	2	20 min
Monte Cristo Sandwich	2	20 min
Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches	2	20 min
Egg Salad Sandwich	2	20 min
Belgian waffles	2	20 min
Blueberry waffles	2	20 min
Ham and cheese waffles	2	20 min
Brownie Belgian waffles	2	15 min
Shrimp and plum kebabs	4	30 min

## ● Recipes

### ● Tuna sandwich

#### Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

#### Ingredients:

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

#### Preparation:

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

### ● Turkey sandwich

#### Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

#### Ingredients:

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

#### Preparation:

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

## ● Monte Cristo Sandwich

### Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

### Ingredients:

4 slices	Bread
1 slice	Ham
1 slice	Turkey
1 slice	Swiss cheese
1	Egg
¼ cup	Milk
Butter (for cooking)	

### Preparation:

1. Preheat the product.
2. Assemble the sandwich with ham, turkey, and cheese between the bread slices.
3. Whisk together the egg and milk.
4. Dip the sandwich in the egg mixture, coating both sides.
5. Close the product and grill for about 3-5 minutes until golden brown.
6. Serve immediately.

## ● Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches

### Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## ● Egg Salad Sandwich

### Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

### Ingredients:

4 slices	Whole grain bread
4	Hard-boiled eggs, chopped
2 tbsps	Mayonnaise
1 tsp	Dijon mustard
1 tbsps	Chopped chives
1 pinch	Salt
1 pinch	Pepper

### Preparation:

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

## ● Belgian waffles

### Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

### Ingredients:

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

### Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium bowl, combine egg, vanilla sugar, sugar and butter.

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

## ● Blueberry waffles

### Plates:

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

### Ingredients:

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

### Preparation:

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

## ● Ham and cheese waffles

### Plates:

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

### Ingredients:

570 g	Package refrigerated hash brown potatoes
225 g	Black forest ham, diced

200 g	Shredded cheddar cheese
3	Large eggs, beaten
2 cloves	Garlic (minced)
2 tsp	Chopped fresh parsley leaves
½ tsp	Dried thyme
¼ tsp	Smoked paprika
	Salt and freshly ground black pepper, to taste

### Preparation:

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

## ● Brownie Belgian waffles

### Plates:

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

### Ingredients:

180 g	All-purpose flour
65 g	Unsweetened cocoa powder
20 g	Granulated sugar
1 tsp	Baking powder
1 tsp	Sea salt
10 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:

1. Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
2. In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
3. Spray both exchangeable plates **13** with cooking spray.
4. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
5. Close the product and bake for about 3 minutes.
6. Lift the lid **14** to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
7. Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

## ● Shrimp and plum kebabs

### Plates:

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

### Ingredients:

- |        |   |
|--------|---|
| 2 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:

1. Preheat the product.
2. In a large bowl, whisk canola oil, cilantro, lime zest, lime juice and salt.
3. Set aside 3 tablespoons of the mixture in a small bowl.
4. Add shrimp, jalapeños and plums to the remaining marinade. Toss the mixture to coat and marinate.
5. Alternate shrimps, jalapeños and plums evenly among 4 skewers (25 cm). Discard the marinade.

6. Grill the kebabs until the shrimp are cooked through. Turn the kebabs once. Grill for about 2 minutes on each side.
7. Drizzle with the remaining dressing.

## ● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	<input type="checkbox"/> Connect the mains cord <b>4</b> with a suitable wall outlet.
The waffles/sandwiches are too dark.	<input type="checkbox"/> Shorten the cooking time.
The waffles/sandwiches are too light.	<input type="checkbox"/> Extend the cooking time.
The finished waffles/sandwiches are difficult to remove from the product.	<input type="checkbox"/> Lightly grease the plates <b>11/13</b> before baking. <input type="checkbox"/> Try using a different batter recipe.

## ● Cleaning and care

### ⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

### ⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

### ⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

### **i** INFO:

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

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

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

### **●** Storage

#### **⚠ CAUTION! HOT SURFACE!**

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

#### **⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!**

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Clean the product before storage.
- Wind the mains cord **4** around the mains 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.

- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

### **●** Disposal

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



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



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



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

### **●** Warranty

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

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

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

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

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

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

## ● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 525706\_2507) available as proof of purchase.

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

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

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

## ● Service

 **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657















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



<b>Käytetyt varoitukset ja symbolit</b> .....	Sivu	20
<b>Johdanto</b> .....	Sivu	21
Tarkoituksenmukainen käyttö .....	Sivu	21
Toimituksen sisältö .....	Sivu	21
Osien kuvaus .....	Sivu	21
Tekniset tiedot .....	Sivu	21
<b>Turvallisuushuomautukset</b> .....	Sivu	21
<b>Ennen ensimmäistä käyttökertaa</b> .....	Sivu	24
Tuotteen purkaminen pakkauksesta ja peruspuhdistus .....	Sivu	24
<b>Käyttö</b> .....	Sivu	25
Levyjen asennus ja irrottaminen .....	Sivu	25
Toiminta .....	Sivu	25
Voileipien grillaaminen .....	Sivu	26
Grillaus .....	Sivu	26
Vohveleiden valmistus .....	Sivu	26
<b>Reseptit</b> .....	Sivu	27
Tonnikalaleipä .....	Sivu	27
Kalkkunaleipä .....	Sivu	27
Monte Cristo -leipä .....	Sivu	28
Pepperoni Pizza -grillatut voileivät .....	Sivu	28
Munasalaattileipä .....	Sivu	28
Belgialaiset vohvelit .....	Sivu	28
Mustikkavohvelit .....	Sivu	29
Kinkku- ja juustovohvelit .....	Sivu	29
Belgialaiset Brownie-vohvelit .....	Sivu	29
Katkarapu-luumukebabit .....	Sivu	30
<b>Vianmääritys</b> .....	Sivu	30
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	Sivu	30
<b>Säilytys</b> .....	Sivu	31
<b>Hävittäminen</b> .....	Sivu	31
<b>Takuu</b> .....	Sivu	31
Toimiminen takuutapauksessa .....	Sivu	32
Huoltopalvelu .....	Sivu	32

## Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa ja pakkauksessa on käytetty seuraavia varoituksia:

	<p><b>VAARA!</b> Tämä symboli yhdessä merkkisanan "Vaara" kanssa merkitsee korkeaa riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>	 Vaihtovirta/jännite
		<p><b>Hz</b> Hertsi (syöttötaajuus)</p>
		<p><b>W</b> Watti</p>
	<p><b>VAROITUS!</b> Tämä symboli yhdessä merkkisanan "Varoitus" kanssa merkitsee keskitason riskiä, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>	 Tämä symboli yhdessä merkkisanan "Tieto" kanssa, antaa hyödyllistä lisätietoa.
		 Käytä tuotetta vain kuivissa sisätiloissa.
	<p><b>HUOMIO!</b> Tämä symboli yhdessä merkkisanan "Huomio" kanssa merkitsee matalaa riskiä, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.</p>	 Vaara – sähköiskun vaara!
		 Huomio – kuuma pinta!
	<p>Vaihdelevyt levyt kestävät pesun astianpesukoneessa.</p>	 Suojamaaton merkki
		 Elintarviketurvallinen. Tämä tuote ei vaikuta haitallisesti makuun tai hajuun.
	<p>CE-merkintä osoittaa, että laite on tähän tuotteeseen sovellettavien asiaankuuluvien EU-direktiivien mukainen.</p>	 Turvallisuustiedot  Käyttöohje

# VOILEIPÄGRILLI

## ● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Valitsit erittäin korkealaatuisen tuotteen.

Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuusohjeita sekä käyttöä ja hävitystä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä huolellisesti kaikkiin käyttöjä turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta ainoastaan ohjeen mukaan ja siinä mainittuihin tarkoituksiin. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 525706\_2507.

## ● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tämä tuote on suunniteltu vohveleiden, voileipien ja grilliruokien valmistamiseen. Älä käytä sitä mihinkään muuhun tarkoitukseen.

Tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin.

Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä.

## ● Toimituksen sisältö

- 1x Voileipägrilli
- 3x Vaihdelevy
- 1x Käyttöohje

## ● Osien kuvaus

- 1 Lukko
- 2 Punainen merkkivalo (virta)
- 3 Vihreä merkkivalo (valmis)
- 4 Virtajohto ja pistoke
- 5 Virtajohdon pidike
- 6 Lämpöelementti
- 7 Iso koukkuosalpa
- 8 Vapautusvipu
- 9 Ulompi salpa (pieni)
- 10 (Sisempi salpa (iso)
- 11 Leipälevy (ylempi ja alempi levy)
- 12 Grillilevy (ylempi ja alempi levy)
- 13 Vohvelilevy (ylempi ja alempi levy)
- 14 Kansi
- 15 Kahva

## ● Tekniset tiedot

Tulojännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Tehonkulutus:	750 W
Suojausluokka:	I
HG09121A:	GS (TÜV SÜD)
HG09121A-BS:	-
HG09121A-CH:	-



## Turvallisuushuomautukset

### TUTUSTU KAIKKIIN TURVALLISUUS- JA KÄYTTÖOHJEISIIN ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ!

Jos vahinko aiheutuu näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, takuu ei kata sitä.

Välillisistä vahingoista ei oteta vastuuta! Jos laitteen virheellisestä käsittelystä tai turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuu aineellisia vahinkoja tai henkilövahinkoja, mitään vastuuta ei oteta!

### **⚠ VAROITUS! AIHEUTTAA HENGENVAARAN TAI TAPATURMAVAARAN LAPSILLE!**

- Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin läheisyyteen ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara. Lapset aliarvioivat usein vaarat. Pidä pakkausmateriaali aina poissa lasten ulottuvilta.
- Tätä tuotetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.

- Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa. Puhdista tuote ja sen varusteet (katso ”puhdistaminen ja hoito”).
- Tuote on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa tai vastaavissa käyttöpaikoissa, kuten:
  - myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä;
  - maataloilla;
  - hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen asiakkaiden käytössä;
  - aamiaismajoituspaikoissa.
- Pidä tuote ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

### **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Virheellinen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen. Käytä tätä tuotetta yksinomaan näiden ohjeiden mukaisesti. Älä yritä muuttaa tuotetta millään tavalla.

### **⚠ VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!**

- Älä koskaan yritä korjata tuotetta itse. Toimintahäiriön sattuessa korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilökunta.
- Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta tuotetta. Irrota tuote pistorasiasta ja ota yhteys jälleenmyyjään, jos tuotteessa on vaurioita.
- Tuotetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut, jos siinä on näkyviä vaurioita.
- Tuote on koko ajan virran alaisena, kun se on kytketty verkkovirtaan.
- Ennen tuotteen yhdistämistä verkkovirtaan, tarkista, että jännitteen ja virran nimellisarvot vastaavat tuotteen arvokilvessä ilmoitettuja verkkovirran arvoja.
- Tarkista pistoke ja virtajohto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.

- Suojaa virtajohtoa vaurioitumiselta. Älä anna sen roikkua terävien reunojen yli, älä anna sen jäädä puristuksiin tai taipua. Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.

### **HUOMIO! KUUMA PINTA!**

- Tuote kuumenee käytön aikana. Älä kosketa tuotetta käytön aikana tai heti käytön jälkeen.
- Kosketa vain tuotteen kahvaa käytön ja tuotteen jäähtymisen aikana.
- Käytön aikana on noudatettava varovaisuutta, sillä kahvaan voi syntyä vähän lämpöä.

### **VAROITUS! LOUKKAANTUMISEN JA VAURIOIDEN VAARA!**

- Tuotetta ei saa jättää ilman valvontaa, kun se on kytketty virransyöttöön.
- Älä siirrä tuotetta, kun se on käytössä.
- Älä käytä tuotetta ilman asetettuja levyjä.

- Älä aseta tuotetta kuumille levyille (kaasu-, sähkö-, hiilikeittolevy jne.). Käytä tuotetta vain tasaisella, vakaalla, puhtaalla, lämpöä kestäväällä ja kuivalla pinnalla.
- Älä peitä tuotetta, kun se on käytössä tai heti sen jälkeen, kun se on vielä kuuma.
- Varmista, ettei virtajohto jää puristuksiin levyjen väliin tai kosketa levyjen reunoja.
- Jatkojohdon käyttö ei ole suositeltavaa.  
Jos jatkojohdon käyttö on välttämätöntä, sen täytyy olla suunniteltu vähintään 10 A:n virralle.
- Aseta johdot siten, ettei niihin voi kompastua tai muuten vahingoittaa niitä.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohtosta vetämällä.
- Suojaa tuote, sen virtajohto ja pistoke pölyltä, suoralta auringonvalolta, vesipisaroilta ja roiskevedeltä.

- Suojaa tuotetta kuumuudelta. Älä aseta tuotetta avotulen tai lämmönlähteiden kuten uunien tai lämpöpattereiden läheisyyteen.

### **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Kytke tuote pois päältä ja irrota se verkkovirrasta ennen puhdistamista ja silloin, kun tuotetta ei käytetä.

### **● Ennen ensimmäistä käyttökertaa**

#### **● Tuotteen purkaminen pakkauksesta ja peruspuhdistus**

1. Ota tuote pois pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit ja muovikääreet.
2. Tarkista, että kaikki luetellut osat ovat mukana (katso "Toimituksen sisältö").
3. Tarkista, että tuote ja kaikki osat ovat hyvässä kunnossa. Jos havaitset vaurioita tai vikoja, älä käytä tuotetta, vaan noudata menettelyjä, jotka on kuvattu luvussa "Takuu".
4. Käytä tuotetta ennen ensimmäistä käyttökertaa ilman ruokaa, jotta mahdolliset tuotantojäämät palavat pois. Varmista riittävä ilmanvaihto.
5. Puhdista kaikki tuotteen osat, kuten on kuvattu luvussa "Puhdistus ja hoito".

## ● Käyttö

### ● Levyjen asennus ja irrottaminen

#### ⚠ VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Ennen levyjen asentamista/poistamista irrota piste seinäpistorasiasta.

#### ⚠ HUOMIO! KUUMA PINTA!

- Älä vaihda/poista levyjä heti käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

#### ❗ TIETOA:

- Asenna vain samantyyppiset levyt **11/12/13**.

### Levyjen asennus

1. Avaa lukko **1** ja avaa tuote.
2. Aseta valitun levyn sisempi salpa **10** isoihin koukkusalpoihin **7**.
3. Paina levyä alas, kunnes kuulet napsahduksen.
4. Toista vaiheet 2 ja 3 tuotteen toisella puolella.

### Levyjen poistaminen

1. Avaa lukko **1** ja avaa tuote.
2. Vedä vapautusvipuja **8** ja poista levy.
3. Toista vaihe 2 tuotteen toisella puolella.

## ● Toiminta

#### ❗ TIETOA:

- Muutamalla ensimmäisellä käyttökerralla, kun tuotetta lämmitetään, siitä saattaa tulla heikkoa hajua. Varmista riittävä ilmanvaihto tilassa.
- Heitä pois ensimmäiset grillatut tai leivotut tuotteet.
- Käytön aikana vihreä merkkivalo **3** syttyy ja sammuu aika ajoin. Tämä ilmaisee, että tuote lämpenee uudelleen käyttölämpötilaan.
- Tämä tuote on suunniteltu vohveleiden, voileipien ja grilliruokien valmistamiseen (katso seuraavat osiot).

### Ehdotetut paisto-/grillausajat

Voileivät	4–5 minuuttia
Grillaus	4–9 minuuttia (tarkista ruskistumisaste aina silloin tällöin)
Vohvelit (makeat/ suolaiset)	8 minuuttia
Vain viitteeksi (katso arvioidut valmistusajat kohdasta "Reseptit")	

1. Kytke tuote päälle yhdistämällä piste **4** sopivaan seinäpistorasiiaan. Punainen merkkivalo **2** syttyy.
2. Pidä tuote lukittuna esilämmityksen ajan. Esilämmitä, kunnes vihreä merkkivalo **3** syttyy.
3. Voitele ylempi ja alempi vaihdettava levy **11/12/13** sopivalla ruokaöljyllä.
4. Lisää kohtuullinen määrä ruokaa tai taikinaa alemmille levyille ja sulje kansi **14** käyttämällä kahvaa **15** ja lukitusta **1**, jotta tuote pysyy suljettuna ruoan valmistuksen aikana.
5. Kytke tuote pois päältä irrottamalla piste seinäpistorasiasta. Punainen merkkivalo sammuu.

Merkkivalo	Tila
Punainen valo palaa	Tuote päällä
Punainen valo ei pala	Tuote pois päältä
Vihreä valo ei pala	Tuote esilämpimää/ lämpimää
Vihreä valo palaa	Käyttölämpötila on saavutettu.

## ● Voileipien grillaaminen

Sopii täytetyille leiville makealla tai suolaisella täytteellä.

### ❗ TIETOA:

- Voileipien grillauksen aikana vihreä merkkivalo [3] sammuu ja syttyy vuorotellen. Tällä säädetään vaadittua käyttölämpötilaa.

### Levyt:

- Leipälevyt (ylempi ja alempi levy) [11]

### Likimääräinen grillausaika:

- 4–5 minuuttia riippuen siitä, kuinka rapean leivän haluat. Grillausaikaa voi lyhentää tai pidentää mieltymysten mukaan.

1. Avaa lukko [1] ja avaa tuote.
2. Aseta 2 valmistettua leipää alemmalle leipälevylle [11].
3. Sulje kansi [14] käyttäen kahvaa [15] ja lukitse se, jotta tuote pysyy kiinni voileipien grillauksen ajan.
4. Kun leivät ovat valmiit, poista ne tuotteesta muovisen/puisen (tai muun soveltuvan ei metallisen) lastan avulla, jotta vältät tuotteen tarttumattoman pinnan vaurioitumisen.
5. Kun grillaus on valmis, irrota pistoke [4] seinäpistorasiasta.

## ● Grillaus

### ⚠ HUOMIO! ROISKUMISVAARA!

- Älä grillaa kosteaa ruokaa. Rasvaroiskeita ja höyryä esiintyy, kun avaat tuotteen.

Soveltuu pienempien lihapalojen, makkaroiden tai kasvisten grillaamiseen.

### ❗ TIETOA:

- Ruoan grillauksen aikana vihreä merkkivalo [3] sammuu ja syttyy vuorotellen. Tällä säädetään vaadittua käyttölämpötilaa.

### Levyt:

- Grillilevyt (ylempi ja alempi levy) [12]

### Likimääräinen grillausaika:

- 4–9 minuuttia riippuen siitä, kuinka ruskeaksi ruoan haluat. Grillausaikaa voi lyhentää tai pidentää mieltymysten mukaan.

1. Avaa lukko [1] ja avaa tuote.
2. Aseta grillattava ruoka alemmalle grillilevylle [12].
3. Sulje kansi [14] käyttäen kahvaa [15] ja lukitse se, jotta tuote pysyy kiinni ruoan grillauksen ajan.
4. Kun grillaus on valmis, irrota pistoke [4] seinäpistorasiasta.

## ● Vohveleiden valmistus

Soveltuu makeiden ja suolaisten vohveleiden valmistukseen.

### ❗ TIETOA:

- Vohveleiden paistumisen aikana vihreä merkkivalo [3] sammuu ja syttyy vuorotellen. Tällä säädetään vaadittua käyttölämpötilaa.

### Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) [13]

### Likimääräinen paistoaika:

- 8 minuuttia riippuen siitä, kuinka ruskeaksi vohvelin haluat. Paistoaikaa voi lyhentää tai pidentää mieltymysten mukaan.

1. Avaa lukko [1] ja avaa tuote.
2. Käytä puista tai lämpöä kestävästä muovista kauhaa taikinan kaatamiseen alemmalle vohvelilevylle [13]. Älä käytä metallikauhoja, ne voivat vaurioittaa levyjen tarttumattonta pintaa. Älä kaada liikaa taikinaa alemmalle vohvelilevylle.
3. Sulje kansi [14] käyttäen kahvaa [15] ja lukitse se, jotta tuote pysyy kiinni paiston ajan.
4. Kun vohvelit ovat valmiit, poista ne tuotteesta muovisen/puisen (tai muun soveltuvan ei metallisen) lastan avulla, jotta vältät tuotteen tarttumattoman pinnan vaurioitumisen.
5. Kun lopetat valmistuksen, irrota pistoke [4] seinäpistorasiasta.

## Valmistustaulukko

	Annoksia	Valmistusaika
Tonnikalaleipä	2	20 min
Kalkkunaleipä	2	20 min
Monte Cristo -leipä	2	20 min
Pepperoni Pizza -grillatut voileivät	2	20 min
Munasalaattileipä	2	20 min
Belgialaiset vohvelit	2	20 min
Mustikkavohvelit	2	20 min
Kinkku- ja juustovohvelit	2	20 min
Belgialaiset Brownie-vohvelit	2	15 min
Katkarapu-luumukebabit	4	30 min

### ● Reseptit

#### ● Tonnikalaleipä

##### Levyt:

- Leipälevyt (ylempi ja alempi levy) 11

##### Ainekset:

4 viipaletta	Paahtoleipää
85 g	Tahinia
85 g	Kreikkalaista kevytjogurttia
80 g	Tonnikalaa
65 g	Tuoretta basilikaa
1	Sitruuna puristettuna
14 ml	Oliiviöljyä
1 hyppysellinen	Suolaa
1 hyppysellinen	Pippuria

##### Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Sekoita tahini, kreikkalainen jogurtti ja sitruunamehu yhteen, mausta basilikalla, suolalla ja pippurilla.
3. Lisää oliiviöljy tahini-jogurttiseokseen. Levitä tahini-jogurttiseos 2 alemmalle paahtoleipäviipaleelle.
4. Levitä valutettu tonnikala siihen päälle.
5. Aseta jäljellä olevat paahtoleipäviipaleet kanneksi.
6. Sulje tuote ja grillaa 4 minuuttia.
7. Tarjoile välittömästi.

#### ● Kalkkunaleipä

##### Levyt:

- Leipälevyt (ylempi ja alempi levy) 11

##### Ainekset:

4 viipaletta	Paahtoleipää
2 viipaletta	Nuorta Gouda-juustoa
50 g	Kalkkunan rintaviipaleita
10 g	Sinappia
½	Sipuli
1 hyppysellinen	Suolaa
1 hyppysellinen	Pippuria

##### Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Levitä sinappi paahtoleipäviipaleiden sisäpuolelle.
3. Silppua sipuli pieneksi.
4. Levitä kalkkunanrinta ja sipuli 2 alemmalle paahtoleipäviipaleelle.
5. Ripottele suolaa ja pippuria.
6. Levitä juustoviipaleet päälle
7. Aseta jäljellä olevat paahtoleipäviipaleet kanneksi.
8. Sulje tuote ja grillaa 4 minuuttia.
9. Tarjoile välittömästi.

## ● Monte Cristo -leipä

### Levyt:

- Leipälevyt (ylempi ja alempi levy) 11

### Ainekset:

4 viipaletta	Leipää
1 viipale	Kinkkua
1 viipale	Kalkkunaa
1 viipale	Sveitsiläistä juustoa
1	Muna
¼ kupillinen	Maitoa
Voita (ruoanlaittoon)	

### Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Kokoa voileipä, jossa on kinkkua, kalkkunaa ja juustoa leipäviipaleiden välissä.
3. Sekoita muna ja maito yhteen.
4. Kastele voileipä munaseokseen kummaltakin puolelta.
5. Sulje tuote ja grillaa 3–5 minuuttia, kunnes se on kauniin ruskea.
6. Tarjoile välittömästi.

## ● Pepperoni Pizza -grillatut voileivät

### Levyt:

- Leipälevyt (ylempi ja alempi levy) 11

### Ainekset:

4 viipaletta	Leipää
Pepperoniviipaleita	
Mozzarellajuustoa (pilkottuna)	
Pizza-kastiketta	
Voita (voiteluun)	

### Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Levitä pizza-kastike kummankin viipaleen toiselle puolelle.
3. Lisää pepperoni ja mozzarellajuusto.
4. Laita toinen viipale toisen päälle.
5. Voitele leipien ulkopinnat.
6. Sulje tuote ja grillaa 3–5 minuuttia, kunnes se on kauniin ruskea.
7. Tarjoile välittömästi.

## ● Munasalaattileipä

### Levyt:

- Leipälevyt (ylempi ja alempi levy) 11

### Ainekset:

4 viipaletta	Täysjyväleipää
4	Kovaksi keitettyä muna, silputtuna
2 rkl	Majoneesia
1 tl	Dijon-sinappia
1 rkl	Silputtua ruohosipulia
1 hyppysellinen	Suolaa
1 hyppysellinen	Pippuria

### Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Valmista munasalaatti: Sekoita kulhossa pilkotut kovaksi keitetyt munat, majoneesi, Dijon-sinappi, silputtu ruohosipuli, suola ja pippuri hyvin yhteen.
3. Kokoa voileipä: Levitä munasalaatti tasaisesti kahden viipaleen päälle.
4. Jäljellä olevat viipaleet: Laita muut leipäviipaleet päälle.
5. Grillaa voileipä: Sulje tuote ja grillaa 3–4 minuuttia, kunnes leipä on kauniin ruskea.
6. Tarjoile välittömästi.

## ● Belgialaiset vohvelit

### Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) 13

### Ainekset:

5	Munaa
250 g	Voita
200 g	Sokeria
400 ml	Maitoa
500 g	Vehnäjauhoa
2 pakkausta	Vaniljasokeria
5 g	Leivin jauhetta

### Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Yhdistä munat, vaniljasokeri, sokeri ja voi keskipokoisessa kulhossa.

- Lisää leivinjauhe, noin puolet jauhoista ja puolet maidosta kulhoon ja sekoita.
- Lisää loput jauhot ja maito, sekoita, kunnes taikina on vahtomaista.
- Suihkuta kumpaankin vaihdettavaan levyyn **13** rasvaa.
- Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
- Sulje tuote ja paista 8 minuuttia.
- Tarjoile välittömästi.

## ● Mustikkavohvelit

### Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) **13**

### Ainekset:

100 ml	Kasviöljyä
250 ml	Maitoa
2	Munaa
100 g	Sokeria
280 g	Vehnäjauhoa
8 g	Leivinjauhetta
80 g	Mustikoita (tuoreita tai pakastettuja)

### Valmistus:

- Esilämmitä tuote.
- Sekoita suuressa kulhossa öljy, maito, munat ja sokeri. Lisää jauhot, leivinjauhe ja sekoita tasaiseksi.
- Sekoita taikinaan mustikat.
- Suihkuta kumpaankin vaihdettavaan levyyn **13** rasvaa.
- Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
- Sulje tuote ja paista 10 minuuttia, kunnes kauniin ruskea.
- Poista vohveli ja anna jäähtyä 5 minuuttia, jolloin saat siitä rapean.
- Tarjoile välittömästi.

## ● Kinkku- ja juustovohvelit

### Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) **13**

### Ainekset:

570 g	Pakastettuja röstiperunasuikaleita
225 g	Palvikinkkua kuutioina
200 g	Cheddar-juustoraastetta
3	Isoa munaa, vatkatuina
2 kynnä	Valkosipulia (murskattuina)
2 tl	Tuoreita persiljan lehtiä hienonnettuina
½ tl	Kuivattua timjamia
¼ tl	Savupaprikaa
Suolaa ja mustapippuria maun mukaan	

### Valmistus:

- Sulata röstiperunat.
- Esilämmitä tuote.
- Suihkuta kumpaankin vaihdettavaan levyyn **13** rasvaa.
- Yhdistä suuressa kulhossa perunat, kinkku, juusto, munat, valkosipuli, persilja, timjami ja paprika. Mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan.
- Lusikoi perunaseos tasaisesti alemmalle levyille.
- Sulje tuote ja paista 7 minuuttia, kunnes kauniin ruskea ja rapea.
- Tarjoile välittömästi.

## ● Belgialaiset Brownie-vohvelit

### Levyt:

- Vohvelilevyt (ylempi ja alempi levy) **13**

### Ainekset:

180 g	Vehnäjauhoa
65 g	Makeuttamatonta kaakaojauhoa
20 g	Raesokeria
1 tl	Leivinjauhetta
1 tl	Merisuolaa
10 rkl	Suolatonta voisulaa
2	Isoa munaa
2 tl	Vaniljauutetta
60 ml	Vettä
120 g	Minisuklaalastuja

- **Valinnaiset lisukkeet:** Vaniljajäätelö, suklaakastike, tomusokeri

### Valmistus:

1. Esilämmitä tuote. Sekoita isossa kulhossa jauho, kaakaojauho, sokeri, leivinjauhe ja suola. Sulata voi ja anna jäähtyä hetken aikaa.
2. Vatkaa pienessä kulhossa munat, vaniljajuute ja vesi. Sekoita munaseos kuivaseokseen ja sekoita sitten nopeasti joukkoon sulatettu voi. Sekoita joukkoon suklaalastut.
3. Suihkuta kumpaankin vaihdettavaan levyyn **13** rasvaa.
4. Kaada taikina tasaisesti alemmalle levyille.
5. Sulje tuote ja paista 3 minuuttia.
6. Nosta kansi **14** vohvelin tarkistamiseksi. Vohvelin täytyy olla täysin muotoutunut, mutta pehmeä kosketettaessa.
7. Tarjoile tomusokerin, vaniljajäätelön tai suklaakastikkeen kanssa.

### ● Katkarapu-luumukebabit

#### Levyt:

- Grillilevyt (ylempi ja alempi levy) **12**

#### Ainekset:

- 2 rkl Canola-öljy
- 2 rkl Korianteri (tuoreena hienonnettuna)
- 1 tl Limen kuori (raastettuna)
- 3 rkl Limen mehua
- ½ tl Suolaa
- 12 Raakoja katkarapuja (8–12 katkarapua per 500 g / kuorittuja ja kuorettomia)
- 3 Jalapeño-paprikaa (varret, siemenet poistettu, neljään osaa leikattuina pituussuunnassa)
- 2 Luumua (kuorittua kuuteen osaan leikattua)

#### Valmistus:

1. Esilämmitä tuote.
2. Vatkaa isossa kulhossa canola-öljy, korianteri, limen kuori, limen mehua ja suola.
3. Laita 3 ruokalusikallista seosta sivuun pieneen kulhoon.

4. Lisää katkaravut, jalapenot ja luumut jäljellä olevaan marinadiin. Kääntele seosta marinadin levittämiseksi.
5. Laita katkarapuja, jalapenoja ja luumuja vuorotellen tasaisesti 4 vartaaseen (25 cm). Hävitä marinadi.
6. Grillaa kebabeja, kunnes katkaravut ovat kypsä. Käännä kebabit kerran. Grillaa 2 minuuttia kummaltakin puolelta.
7. Pirskota päälle loput kastikkeesta.

### ● Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Tuote ei toimi	<input type="checkbox"/> Liitä virtajohto <b>4</b> sopivaan seinäpistorasiaan.
Vohvelit/voileivät ovat liian tummia.	<input type="checkbox"/> Lyhennä paistoaikaa.
Vohvelit/voileivät ovat liian vaaleita.	<input type="checkbox"/> Pidennä paistoaikaa.
Valmiita vohveleita/voileipiä on vaikea poistaa tuotteesta.	<input type="checkbox"/> Voitele levyt <b>11</b> / <b>13</b> kevyesti ennen paistamista. <input type="checkbox"/> Kokeile toista taikinareseptiä.

### ● Puhdistus ja hoito

#### ⚠ VAARA! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota tuote veden syöttölähteestä ennen puhdistamista.
- Älä upota tuotteen sähköisiä osia veteen tai muihin nesteisiin sähköiskun välttämiseksi. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.
- Tuotteen sisälle ei saa päästä vettä tai muita nesteitä.

#### ⚠ HUOMIO! KUUMA PINTA!

- Älä puhdistu tuotetta heti käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

#### ⚠ HUOMAUTUS!

##### VAHINGOITTUMISVAARA!

- Älä puhdistu tuotetta tai sen lisävarusteita hankaavilla, voimakkailla puhdistusaineilla tai kovilla harjoilla.

## **i** TIETOA:

- Puhdista tuote heti, kun se on jäähtynyt. Jos ruokajäämät kuivuvat, niitä ei ole helppo poistaa.
- Levyt **11/12/13** voi pestä astianpesukoneessa.

Osa	Puhdistusmenettely
■ Kotelo	<input type="checkbox"/> Pyyhi kotelo kevyesti kostutetulla liinalla. Lisää hieman puhdistusainetta, mikäli tarpeen.
■ Levyt <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Huuhtele levyt vedellä ja miedolla puhdistusaineella.
■ Levyjen alapuoli ■ Lämpöelementti <b>6</b> ■ Lukko <b>1</b>	<input type="checkbox"/> Käytä talouspaperia rasvan ja nesteiden poistamiseen. <input type="checkbox"/> Poista kiinni jääneet palaneet jäänteet puulastalla tai pienillä puisilla vartilla.

- Kuivaa kaikki osat huolellisesti puhdistamisen jälkeen ja ennen uudelleen käyttöä.

## ● Säilytys

### **⚠️ HUOMIO! KUUMA PINTA!**

- Älä laita tuotetta varastoon heti käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

### **⚠️ HUOMAUTUS! VAHINGOITTUMISVAARA!**

- Älä laita kuumaa tuotetta kaappiin tai pakkaukseen.
- Puhdista tuote ennen säilytykseen laittamista.
- Kierrä virtajohto **4** tuotteen pohjassa olevan virtajohdon pidikkeen **5** ympärille.
- Säilytä tuote alkuperäisessä pakkauksessa silloin, kun sitä ei käytetä.
- Säilytä tuotetta kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

- Säilytä tuote viileässä, kuivassa paikassa, suojattuna kosteudelta ja poissa lasten ulottuvilta.

## ● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.



Noudata pakkausmateriaalien jätteiden lajittelua koskevia merkintöjä. Ne koostuvat lyhenteistä (a) sekä numeroista (b) ja tarkoittavat seuraavaa: 1-7 = muovit / 20-22 = paperi ja pahvi / 80-98 = komposiitit.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Älä heitä käytettyä tuotetta kotitalousjätteisiin. Hävitä tuote ympäristöystävällisesti toimittamalla se asianmukaiseen jätehuoltoon. Lisätietoja keräyspaikoista ja niiden aukioloajoista saat kuntasi viranomaisilta.

## ● Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuiti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuuaikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvina osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

## ● Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:


Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 525706\_2507) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

## ● Huoltopalvelu
















 **Huoltopalvelu Suomi**  
Puhelin: 09 42453024  
E-Mail: owim@lidl.fi



<b>Varningar och symboler som används</b> .....	Sidan 34
<b>Inledning</b> .....	Sidan 35
Avsedd användning .....	Sidan 35
Leveransinnehåll .....	Sidan 35
Delarnas beskrivning .....	Sidan 35
Tekniska data .....	Sidan 35
<b>Säkerhetsnoteringar</b> .....	Sidan 36
<b>Innan första användning</b> .....	Sidan 38
Packa upp produkten och genomför en grundrengöring .....	Sidan 38
<b>Användning</b> .....	Sidan 39
Installera och ta bort plattorna .....	Sidan 39
Hantering .....	Sidan 39
Grilla smörgåsar .....	Sidan 40
Grillning .....	Sidan 40
Baka våfflor .....	Sidan 40
<b>Recept</b> .....	Sidan 41
Tonfisksmörgås .....	Sidan 41
Kalkonsmörgås .....	Sidan 41
Monte Cristo smörgås .....	Sidan 42
Pepperoni Pizza grillad smörgås .....	Sidan 42
Äggsalladsmörgås .....	Sidan 42
Belgiska våfflor .....	Sidan 43
Blåbärsvåfflor .....	Sidan 43
Skink- och ostvåfflor .....	Sidan 43
Brownie belgiska våfflor .....	Sidan 44
Räk- och plommonkebab .....	Sidan 44
<b>Felsökning</b> .....	Sidan 45
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	Sidan 45
<b>Förvaring</b> .....	Sidan 45
<b>Avfallshantering</b> .....	Sidan 46
<b>Garanti</b> .....	Sidan 46
Handläggning av garantianspråk .....	Sidan 46
Service .....	Sidan 46

## Varningar och symboler som används

Följande varningar används i den här bruksanvisningen och på förpackningen:

 <p><b>FARA!</b> Denna symbol i kombination med ordet "Fara" markerar en hög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.</p>	 Växelström/spänning
	 Hertz (spänningsfrekvens)
	 Watt
 <p><b>VARNING!</b> Denna symbol i kombination med ordet "Varning" markerar en medelhög risk som, om den inte förhindras, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.</p>	 Denna symbol i kombination med "Notera" ger ytterligare användbar information.
	 Använd endast produkten inomhus på en torr plats.
 <p><b>FÖRSIKTIGHET!</b> Denna symbol i kombination med ordet "Försiktighet" markerar en låg risk som, om den inte förhindras, kan resultera i mindre eller måttlig skada.</p>	 Fara - risk för elektrisk stöt!
	 Försiktigt - het yta!
 De utbytbara plattorna kan maskindiskas.	 Symbol för skyddsjord
	 Livsmedelssäkerhet. Denna produkt har ingen påverkan på smak eller lukt.
 CE-märkning anger överensstämmelse med relevanta EU-direktiv som gäller för denna produkt.	 Säkerhetsinformation Instruktioner för användning

# SMÖRGÅSGRILL

## ● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering. Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Genom att skanna QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 525706\_2507.

## ● Avsedd användning

Denna produkt är designad för att göra våfflor, smörgåsar och för att grilla mat. Använd inte för några andra syften.

Denna produkt är endast avsedd för privat hushållsbruk, inte för kommersiell användning.

Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som orsakas av felaktig användning.

## ● Leveransinnehåll

- 1× Smörgåsgrill
- 3× Utbytbar plattuppsättning
- 1× Bruksanvisning

## ● Delarnas beskrivning

- 1 Lås
- 2 Röd indikator (ström)
- 3 Grön indikator (redo)
- 4 Elsladd med elkontakt
- 5 Förvaring elsladd
- 6 Värmeelement
- 7 Stor krokhake
- 8 Släpp spaken
- 9 Yttre regel (liten)
- 10 Inre hake (stor)
- 11 Smörgåsplatta (över och nedre platta)
- 12 Grillplatta (övre och nedre platta)
- 13 Våffelplatta (övre och nedre platta)
- 14 Lock
- 15 Handtag

## ● Tekniska data

- Ingångsspänning: 220–240 V~, 50–60 Hz  
Effektförbrukning: 750 W  
Skyddsklass: I  
HG09121A: GS (TÜV SÜD)  
HG09121A-BS: -  
HG09121A-CH: -



## Säkerhetsnoteringar

### INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS, BEKANTA DIG MED ALL SÄKERHETSINFORMATION OCH INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING!

Vid skador som uppstår på grund av att denna bruksanvisning inte följts kommer inga garantikrav att gälla!

Inget ansvar tas för följskador! Vid material- eller personskador som orsakats av felaktig hantering eller att säkerhetsinstruktionerna inte följts tas inget ansvar!

#### **⚠ VARNING! RISK FÖR LIV ELLER OLYCKOR FÖR SPÄDBARN OCH BARN!**

- Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterialet. Förpackningsmaterialet utgör en risk för kvävning. Barn undervärderar ofta riskerna. Håll alltid barn undan från förpackningsmaterial.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas eller

fått instruktioner beträffande användning av produkten på ett säkert sätt och förstår riskerna involverade däri.

- Barn skall inte leka med produkten.
- Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan uppsikt. Rengör produkten och dess tillbehör (se "Rengöring och skötsel")
- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden såsom:
  - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
  - lantgårdar;
  - av kunder på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer;
  - bed and breakfast typ av miljöer.
- Förvara produkten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

#### **⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Felaktig användning kan leda till skador. Använd endast produkten i enlighet med dessa instruktioner. Försök inte att modifiera produkten på något sätt.

## **FARA! RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!**

- Försök aldrig att själv reparera produkten. Vid eventuella funktionsfel skall reparationer endast utföras av kvalificerade personer.
- Sänk inte ned produkten i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- Använd aldrig en skadad produkt. Koppla ifrån produkten från strömförsörjningen och kontakta din återförsäljare om den är skadad.
- Produkten skall inte användas om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador.
- Produkten är strömförande hela tiden som den är ansluten till strömförsörjningen.
- Innan produkten ansluts till strömförsörjningen, kontrollera att spänningen och strömmärkningen motsvaras detaljerna för strömförsörjningen som visas på produktens märketikett.

- Kontrollera regelbundet elkontakten och elsladden om där finns skador. Om elsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, ett serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Skydda elsladden mot skador. Låt inte den hänga övar skarpa kanter, böj inte eller kläm den. Håll elsladden undan från heta ytor och öppna lågor.

## **FÖRSIKTIGHET! HET YTA!**

- Produkten blir het under användning. Vidrör inte produkten medan den använd eller omedelbart efter användning.
- Rör endast vid produkten via handtaget under användningen och när den fortfarande svalnar.
- Under användning, var försiktig eftersom värme genereras vid handtaget.

## **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR OCH SKADOR!**

- Produkten skall inte lämnas utan uppsikt när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Flytta inte produkten medan den används.

- Använd inte produkten om setet med plattor inte satts i.
  - Placera inte produkten på heta plattor (gas, elektriska, kolspisar etc.). Använd alltid produkten på en plan, stabil och ren, värmetålig och torr yta.
  - Täck inte över produkten medan den används eller kort efter användning när den fortfarande är het.
  - Se till att elsladden inte kläms av plattorna eller vidrör kanten på plattorna.
  - Användning av förlängningskabel rekommenderas inte. Om användning av en förlängningssladd är nödvändig måste den vara designad för ett strömflöde på minst 10 A.
  - Lägg kabeln på sådant sätt att inte snubblar över den eller att den på annat sätt skadas.
  - Denna produkt är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
  - Dra inte ut elkontakten från väggen genom att dra i elsladden.
  - Skydda produkten, dess elsladd och kontakt från damm direkt solljus, droppande och skvättande vatten.
  - Skydda produkten mot hetta. Placera inte produkten nära öppna lågor eller heta ytor såsom spisar och värmeapparater.
- ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**
- Stäng av produkten och koppla ifrån den från strömförsörjningen innan rengöring och när den inte används.
- **Innan första användning**
  - **Packa upp produkten och genomför en grundrengöring**
    1. Ta ut produkten ur förpackningen och ta bort allt förpackningsmaterial och alla plastförpackningar.
    2. Kontrollera att alla angivna delar ingår (se "Leveransomfattning").
    3. Kontrollera att produkten och alla delar är i gott skick, om någon skada eller defekt upptäcks ska du inte använda produkten utan följa det förfarande som beskrivs i kapitlet "Garanti".
    4. Innan första användning, använd produkten utan mat så att eventuella produktionsrester bränns bort. Se till att det finns tillräcklig ventilation.
    5. Rengör alla delar av produkten enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".

## ● **Användning**

### ● **Installera och ta bort plattorna.**

#### **⚠ VARNING! RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!**

- Innan installation/borttagning av plattorna, koppla ifrån elkontakten från vägguttaget.

#### **⚠ FÖRSIKTIGHET! HET YTA!**

- Ändra inte eller ta bort plattorna direkt efter användningen. Låt produkten svalna först.

#### **❗ INFO:**

- Installera endast plattor **11/12/13** av samma typ.

### **Installera plattorna**

1. Öppna locket **1** och öppna produkten.
2. Placera den inre haken **10** till den valda plattan i den stora krokens hake **7**.
3. Skjut ned plattan tills ett hörbart klick hörs.
4. Upprepa steg 2 och 3 på den andra sidan av produkten.

### **Borttagning av plattorna**

1. Öppna locket **1** och öppna produkten.
2. Dra i låsspaken **8** och ta bort plattan.
3. Upprepa steg 2 på den andra sidan av produkten.

## ● **Hantering**

#### **❗ INFO:**

- De första gångerna som produkten värms upp kan en svag lukt komma från produkten. Se till att det finns tillräcklig ventilation i området.
- Kasta den första uppsättningen av grillad eller bakad mat.
- Under användningen kommer den gröna indikatorn **3** att tändas och släckas under tiden. Detta indikerar att produkten värms upp till drifttemperaturen.
- Denna produkt är designad för att göra våfflor, smörgåsar och för att grilla mat (se följande sektioner).

### **Föreslagna baknings-/ tillagningstider**

Smörgåsar	4 till 5 minuter
Grillning	4 till 9 minuter (kontrollera bryningen emellanåt)
Våfflor (söta/ väldoftande)	8 minuter
Endast som referens (se sektionen "recept" för uppskattad tillagningstid)	

1. För att slå på produkten, anslut elsladdens kontakt **4** till ett lämpligt vägguttag. Den röda indikatorn **2** lyser.
2. Häll produkten låste under förvärmningen. Förvärm till den gröna indikatorn **3** lyser.
3. Smörj de över och nedre plattorna **11/12/13** med lämplig matolja.
4. Tillsätt en lagom mängd med mat eller deg på den nedre plattan och stäng locket **14** med handtaget **15** och låset **1** för att hålla produkten stängd under tillagningen av maten.
5. Stäng av produkten genom att koppla ifrån kontakten från vägguttaget. Den röda indikatorn slöcknar.

<b>Ljusindikator</b>	<b>Status</b>
Röd indikator lyser	Produkt påslagen
Röd indikator avstängd	Stäng av produkten:
Grön indikator avstängd	Produkten förvärms/ värms igen
Grön indikator lyser	Arbetstemperatur har uppnåtts.

## ● Grilla smörgåsar

Lämplig för smörgåsfickor med söt eller välsmakande fyllning.

### ❗ INFO:

- Medan smörgåsarna grillas kommer den gröna indikatorn [3] att slockna och tändas igen. Detta är för att reglera den drifttemperatur som krävs.

### Plattor:

- Smörgåsplattorna (över och nedre plattan) [11]

### Ungefärlig grilltid:

- 4 till 5 minuter, beroende på hur knaprig du föredrar för din smörgås. Grilltiden kan kortas eller ökas för att passa din personliga smak.

1. Öppna locket [1] och öppna produkten.
2. Placera två preparerade smörgåsar på den nedre smörgåsplattan [11].
3. Stäng locket [14] med handtaget [15] och lås för att hålla produkten låst när smörgåsen grillas.
4. När smörgåsen är klar, ta bort den från produkten med en plast/trä spatel (eller annan lämplig icke-metall verktyg) för att undvika att skada teflonbehandlade beläggnigen.
5. När du grillat klart, koppla ifrån elkontakten [4] från vägguttaget.

## ● Grillning

### ⚠ FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR SKVÄTTNING!

- Använd inte våt mat för grillning. Fett skvätter och stigande ånga kommer att uppstå när produkten öppnas.

Lämplig för grillning av mindre köttbitar, korvar eller grönsaker.

### ❗ INFO:

- Medan smörgåsarna grillas kommer den gröna indikatorlampan [3] att släckas och tändas igen. Detta är för att reglera den drifttemperatur som krävs.

### Plattor:

- Grillplatta (övre och nedre platta) [12]

### Ungefärlig grilltid:

- 4 till 9 minuter, beroende på hur knaprig du föredrar för din mat. Grilltiden kan kortas eller ökas för att passa din personliga smak.

1. Öppna locket [1] och öppna produkten.
2. Placera maten som skall grillas på den nedre grillplattan [12].
3. Stäng locket [14] med handtaget [15] och lås för att hålla produkten stängd under tillagningen av maten.
4. Stäng av produkten genom att koppla ifrån elkontakten [4] från vägguttaget.

## ● Baka våfflor

Lämplig för söta och välsmakande våfflor.

### ❗ INFO:

- Medan smörgåsarna grillas kommer den gröna indikatorlampan [3] att släckas och tändas igen. Detta är för att reglera den drifttemperatur som krävs.

### Plattor:

- Våffelpattor (övre och nedre platta) [13]

### Ungefärlig tillagningstid:

- 8 minuter, beroende på hur knaprig du föredrar för din våffla. Bakningstiden kan kortas eller ökas för att passa din personliga smak.

1. Öppna locket [1] och öppna produkten.
2. Använd en trä- eller värmetålig plastskopa för att hålla smeten på den nedre våffelpattan [13]. Använd inte metallskopor då de kan skada teflonbeläggnigen på plattorna. Över fyll inte den nedre pallat med smeten.
3. Stäng locket [14] med handtaget [15] och låset för att hålla produkten stängd under bakningen av smeten.

- När våfflorna är klara, ta bort dem från produkten med en plast/trä spatel (eller annan lämplig icke-metall verktyg) för att undvika att skada teflonbehandlade belägningen.
- Stäng av produkten genom att koppla ifrån elkontakten **4** från vägguttaget.

## Beredningstabell

	Portioner	Förberedelsestid
Tonfisksmörgås	2	20 min
Kalkonsmörgås	2	20 min
Monte Cristo smörgås	2	20 min
Pepperoni Pizza grillad smörgås	2	20 min
Äggsalladsmörgås	2	20 min
Belgiska våfflor	2	20 min
Blåbärsvåfflor	2	20 min
Skink- och ostvåfflor.	2	20 min
Brownie belgiska våfflor	2	15 min
Räk- och plummonkebab	4	30 min

## ● Recept

### ● Tonfisksmörgås

#### Plattor:

- Smörgåsplattorna (över och nedre plattan)

**11**

#### Ingredienser:

4 skivor	Rostbröd
85 g	Tahini
85 g	Grekisk yoghurt med låg fetthalt
80 g	Tonfisk
65 g	Färsk basilika
1	Pressad citron
14 ml	Olivolja
1 nypa	Salt
1 nypa	Peppar

#### Förberedelse:

- Förvärm produkten.
- Blanda tahini, Grekisk yoghurt och citronsaft tills de blandats; krydda med basilika, salt och peppar.

- Tillsätt olivoljan i tahiniyoghurtsåsen. Sprid tahiniyoghurtsåsen över 2 den under brödskivan.
- Sprid avrunnen tonfisk ovanpå.
- Toppa med kvarvarande brödskiva.
- Stäng produkten och grilla i ungefär 4 minuter.
- Servera omedelbart.

### ● Kalkonsmörgås

#### Plattor:

- Smörgåsplattorna (över och nedre plattan)

**11**

#### Ingredienser:

4 skivor	Rostbröd
2 skivor	Ung goudaost
50 g	Skivad kalkonbröst
10 g	Senap
½	Lök
1 nypa	Salt
1 nypa	Peppar

### Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. Bred ut senapen på insidan av rostbrödskivan.
3. Hacka löken på små bitar.
4. Sprid ut kalkonbrösten och löken över 2 brödskivor.
5. Krydda med och salt och peppar.
6. Sprid ut ost ovanpå.
7. Toppa med kvarvarande brödskiva.
8. Stäng produkten och grilla i ungefär 4 minuter.
9. Servera omedelbart.

### ● Monte Cristo smörgås

#### Plattor:

- Smörgåsplattorna (över och nedre plattan)



#### Ingredienser:

- 4 skivor Bröd
- 1 skiva Skinka
- 1 skiva Kalkon
- 1 skiva Schweizisk ost
- 1 ägg
- ¼ kopp mjölk
- Smör (för tillagning)

#### Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. Bered smörgåsen med skinka, kalkon och ost mellan brödskivorna.
3. Vispa ihop ägg och mjölk.
4. Doppa smörgåsen i äggblandningen, täck båda sidorna.
5. Stäng produkten och tillaga i 3-5 minuter tills de är gyllenbruna.
6. Servera omedelbart.

### ● Pepperoni Pizza grillad smörgås

#### Plattor:

- Smörgåsplattorna (över och nedre plattan)



### Ingredienser:

- 4 skivor Bröd
- Pepperoniskivor
- Mozzarellaost (skivad)
- Pizzasås
- Smör (för att bredas)

#### Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. Sprid ut pizzasåsen på ena sidan av varje brödskiva.
3. Tillsätt pepperoni och mozzarellaost.
4. Toppa med den andra brödskivan.
5. Bred smör på utsidan av brödet.
6. Stäng produkten och tillaga i 3-5 minuter tills de är gyllenbruna.
7. Servera omedelbart.

### ● Äggsalladsmörgås

#### Plattor:

- Smörgåsplattorna (över och nedre plattan)

#### Ingredienser:

- 4 skivor Fullkornsbröd
- 4 Hackat hårdkokt ägg
- 2 msk Majonäs
- 1 tsk Dijonsenap
- 1 msk Hackad gräslök
- 1 nypa Salt
- 1 nypa Peppar

#### Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. Bered äggsalladen: Blanda i en skål de hackade hårdkokta äggen, majonäs, dijonsenap, hackad gräslök salt och peppar och blanda tills de är ordentligt blandade.
3. Lägg ihop smörgåsen: Sprid ut äggsalladsblandningen jämnt över de två brödskivorna.
4. Toppa med kvarvarande brödskiva: Placera den andra brödskivan ovanpå.
5. Grilla smörgåsen: Stäng produkten och grilla i 3-4 minuter tills den är gyllenbrun och krispig.
6. Servera omedelbart.

## ● Belgiska våfflor

### Plattor:

- Våffelpattor (övre och nedre platta) 13

### Ingredienser:

5	Ägg
250 g	Smör
200 g	Socket
400 ml	Mjöl
500 g	Universalmjöl
2 paket	Vanilsocket
5 g	Bakpulver

### Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. I en mellanstor skål blanda ägg, vanilsocket, socket och smör.
3. Tillsätt bakpulver, cirka hälften av mjölet och hälften av mjölken i skålen och rör om.
4. Tillsätt resten av mjölet och mjölken, rör sedan tills smeten blir krämig.
5. Speja båda utbytbara plattorna 13 med matlagingsolja.
6. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.
7. Stäng produkten och baka i 8 minuter.
8. Servera omedelbart.

## ● Blåbärsvåfflor

### Plattor:

- Våffelpattor (övre och nedre platta) 13

### Ingredienser:

100 ml	Vegetabilisk olja
250 ml	Mjöl
2	Ägg
100 g	Socket
280 g	Universalmjöl
8 g	Bakpulver
80 g	Blåbär (färska eller frysta)

### Förberedelse:

1. Förvärm produkten.

2. Vispa samman olja, mjöl, ägg och socket i en stor skål. Tillsätt mjöl och bakpulver or rör tills det är bra blandat.
3. Häll i blåbär.
4. Speja båda utbytbara plattorna 13 med matlagingsolja.
5. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.
6. Stäng produkten och tillaga i 10 minuter tills de är gyllenbruna.
7. Ta ut våfflan och låt svalna i fem minuter för att få en krispig våffla.
8. Servera omedelbart.

## ● Skink- och ostvåfflor.

### Plattor:

- Våffelpattor (övre och nedre platta) 13

### Ingredienser:

570 g	Paketerad och kyld hackad brun potatis.
225 g	Schwarzwalderkinka i tärningar
200 g	Riven cheddarost
3	Stora ägg, vispade
2 klyftor	Vitlök (finhackad)
2 tsk	Hackad färsk persilja
½ tsk	Torkad timjan
¼ tsk	Rökt paprika

Salta och färsk malen svartpeppar efter smak

### Förberedelse:

1. Tina den hackade potatisen.
2. Förvärm produkten.
3. Speja båda utbytbara plattorna 13 med matlagingsolja.
4. Blanda potatis, skinkan, ost, ägg, vitlök, persilja, timjan och paprika i en stor skål. Krydda med och salt och peppar efter smak.
5. Skeda jämnt ut potatisblandningen på den nedre plattan.
6. Stäng produkten och tillaga i 7 minuter tills den är gyllenbrun och krispig.
7. Servera omedelbart.

## ● Brownie belgiska våfflor

### Plattor:

- Våffelpattor (övre och nedre platta) 13

### Ingredienser:

180 g	Universalmjöl
65 g	Osötad kakaopulver
20 g	Kornigt socker
1 tsk	Bakpulver
1 tsk	Havssalt
10 msk	Smält osaltat smör
2	Stora ägg
2 tsk	Vaniljextrakt
60 ml	Vatten
120 g	Mini chokladchips

- **Valfri topping:** Vaniljglass, chokladsås, florsocker

### Förberedelse:

1. Förvärm produkten. Blanda mjölet, kakaopulver, socker, bakpulver och salt i en stor skål. Smält smöret och ställ åt sidan för att svalna.
2. Vispa ägg, vaniljextrakt och vatten i en liten skål. Vispa äggblandningen i den torra blandning och rör sedan snabbt i det smälta smöret. Rör i chokladchipsen.
3. Speja båda utbytbara plattorna 13 med matlagningsolja.
4. Fördela smeten jämnt över den nedre plattan.
5. Stäng produkten och tillaga i ungefär 3 minuter.
6. Lyft på locket 14 för att kontrollera våfflan. Våfflan skall vara helt formad men mjuk att vidröra.
7. Servera med florsocker, vaniljglass eller chokladsås.

## ● Räk- och plommonkebab

### Plattor:

- Grillplatta (övre och nedre platta) 12

### Ingredienser:

2 msk	Canolaolja
2 msk	Koriander (hackad färsk)
1 tsk	Citroncest (förskriven)
3 msk	Citronjuice
½ tsk	Salt
12	Råa räkor (8 till 12 räkor per 500 g/skalade och delade)
3	Jalapeño chilipeppar (med skaft och delade på längden)
2	Plommon (urkärnade och delade i sjättedelar)

### Förberedelse:

1. Förvärm produkten.
2. Vispa samman canolaolja, koriander, citroncest, citronjuice och salt i en stor skål.
3. Ställ åt sidan 3 matskedar av blandningen i en liten skål.
4. Tillsätt räkor, jalapeños och plommon i den kvarvarande marinaden. Lägg på blandningen för att täcka och marinera.
5. Alternera med räkor jalapeños och plommon jämnt över 4 grillspetten (25 cm). Kasta marinaden.
6. Grilla kebabens tills räkorna är genomlagade. Vänd kebabens en gång. Grilla i ungefär 2 minuter på var sida.
7. Ringla över den kvarvarande dressingens.

## ● Felsökning

Problem	Lösning
Produkten fungerar inte.	<input type="checkbox"/> Anslut elkontakten <b>4</b> till ett lämpligt eluttag.
Våfflorna/smörgåsarna är alltför mörka.	<input type="checkbox"/> Korta tillagningstiden.
Våfflorna/smörgåsarna är alltför ljusa.	<input type="checkbox"/> Utöka tillagningstiden.
De färdiga våfflorna/smörgåsarna är svåra att ta bort från produkten.	<input type="checkbox"/> Smörj lätt plattorna <b>11/13</b> innan bakningen. <input type="checkbox"/> Försök att använda ett annat smeterecept.

## ● Rengöring och skötsel

### FARA! RISK FÖR ELEKTRISK STÖT!

- Koppla alltid ifrån produkten från vägguttaget innan rengöring.
- Sänk inte ned produktens elektriska komponenter i vatten eller annan vätska. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- Låt inte i vatten eller annan vätska komma in i produktens insida.

### FÖRSIKTIGHET! HET YTA!

- Rengör inte produkten direkt efter användning. Låt produkten svalna först.

### NOTERA! RISK FÖR SKADOR!

- Använd inte några slipande, aggressiva rengöringsmedel eller hårda borstar för att rengöra produkten och dess tillbehör.

### INFO:

- Rengör inte produkten direkt efter att den svalnat. När matrester har torkat är de svåra att ta bort.
- Plattorna **11/12/13** kan maskindiskas.

Artikel	Rengöringsmetod
■ Hölje	<input type="checkbox"/> Torka av höljet med en lätt fuktad trasa. Tillsätt lite rengöringsmedel om så behövs.
■ Plattor <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Skölj alla plattorna med vatten och mild rengöringsmedel.
■ Utrymme under plattorna ■ Värmeelement <b>6</b> ■ Lås <b>1</b>	<input type="checkbox"/> För att ta bort fett och vätskor, använd lite hushållspapper. <input type="checkbox"/> Ta bort fastnade brända rester med en träspatel eller en liten tråstekspade.

- Efter rengöring och innan produkten används igen torka alla delar noggrant.

## ● Förvaring

### FÖRSIKTIGHET! HET YTA!

- Lägg inte undan produkten för förvaring direkt efter användandet. Låt produkten svalna först.

### NOTERA! RISK FÖR SKADOR!

- Förvara inte produkten i ett skåp eller i förpackningen.
  - Stäng av produkten innan förvaring.
  - Linda elsladden **4** runt elsladdhållaren **5** på undersidan av produkten.
  - Förvara produkten i originalförpackningen när den inte används.
  - Förvara produkten på en torr plats utom räckhåll för barn.
  - Förvara produkten på en sval och torr plats, skyddad mot fukt och utom räckhåll för barn.

## ● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1-7: plaster / 20-22: papper och kartong / 80-98: kompositmaterial.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

## ● Garanti

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppäckning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av

ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara sliddelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

## ● Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 525706\_2507) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

## ● Service

**SE** **Service Sverige**  
Tel.: 0770 930 739  
E-Mail: owim@idl.se















**FI** **Service Finland**  
Tel.: 09 42453024  
E-Mail: owim@idl.fi



<b>Anvendte advarselssætninger og symboler</b> .....	Side	48
<b>Indledning</b> .....	Side	49
Forskriftsmæssig anvendelse .....	Side	49
Leveringsomfang .....	Side	49
Beskrivelse af delene .....	Side	49
Tekniske data .....	Side	49
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	Side	49
<b>Før første ibrugtagning</b> .....	Side	52
Udpakning og rengøring af produktet .....	Side	52
<b>Anvendelse</b> .....	Side	52
Isætning og udtagning af udskiftelige plader .....	Side	52
Betjening .....	Side	53
Grill sandwicher .....	Side	53
Grillning .....	Side	54
Vaffelbagning .....	Side	54
<b>Opskrifter</b> .....	Side	55
Tunsandwich .....	Side	55
Kalkunsandwich .....	Side	55
Monte Cristo Sandwich .....	Side	56
Grillet sandwich med pepperoni pizza .....	Side	56
Sandwich med æggesalat .....	Side	56
Belgiske vafler .....	Side	56
Blåbær-vafler .....	Side	57
Skinke-/ostevafler .....	Side	57
Belgiske brownie-vafler .....	Side	57
Rejer på spyd med blommer .....	Side	58
<b>Fejlafhjælpning</b> .....	Side	58
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	Side	58
<b>Opbevaring</b> .....	Side	59
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side	59
<b>Garanti</b> .....	Side	59
Afvikling af garantisager .....	Side	60
Service .....	Side	60

## Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

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

## **SANDWICHTOASTER**

### ● **Indledning**

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 525706\_2507.

### ● **Forskriftsmæssig anvendelse**

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

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

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

### ● **Leveringsomfang**

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

### ● **Beskrivelse af delene**

- 1 Smæklås
- 2 Rød kontrollampe (drift)
- 3 Grøn kontrollampe (opvarmning)
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Ledningsoprulning
- 6 Varmeelement
- 7 Stor krogklemme
- 8 Oplåsegreb
- 9 Udvendig låsekrog (lille)

- 10 Indvendig låsekrog (stor)
- 11 Sandwichplade (øvre og nedre plade)
- 12 Grillplade (øvre og nedre plade)
- 13 Vaffelplade (øvre og nedre plade)
- 14 Låg
- 15 Håndtag

### ● **Tekniske data**

- Indgangsspænding: 220–240 V~, 50–60 Hz
- Effektforbrug: 750 W
- Beskyttelsesklasse: I
- HG09121A: GS (TÜV SÜD)
- HG09121A-BS: -
- HG09121A-CH: -



## **Sikkerhedsanvisninger**

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

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

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

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

- Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningrisiko. Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.
- Produktet kan anvendes af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller modtager instruktioner i forhold til sikker brug af produktet, og hvis de har forstået hvilke farer der er.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengør og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. Rengør produktet og dets tilbehør (se afsnittet "Rengøring og pleje").
- Dette apparat er beregnet til at brug i husholdninger og lignende steder, såsom:
  - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
  - På gårde;

- Af kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer;
- I bed and breakfast-miljøer.

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

## **⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!**

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

## **⚠ FARE! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!**

- Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.
- Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.
- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.

- Dette produkt er konstant tilkoblet, når det er tilsluttet netspændingen.
- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres, at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnligt netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter, og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.

### **FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!**

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

### **ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER OG BESKADIGELSER!**

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede udskiftelige plader.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend kun produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet, så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i de udskiftelige plader eller rører pladekanterne.

- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den være beregnet til en strømkapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledninger således, at ingen kan falde over dem, og således at de ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.
- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!**

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

### ● **Før første ibrugtagning**

#### ● **Udpakning og rengøring af produktet**

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

### ● **Anvendelse**

#### ● **Isætning og udtagning af udskiftelige plader**

#### **⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!**

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

#### **⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!**

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

#### **📄 INFO:**

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

#### **Isætning af udskiftelige plader**

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

## Udtagning af udskiftelige plader

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

## ● Betjening

### ❗ INFO:

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- De første grillede eller bagte fødevarer bortskaffes.
- Under drift lyser den grønne kontrollampe [3] skiftevis til og fra. Det betyder, at produktet igen opvarmes til driftstemperaturen.
- Dette produkt er beregnet til fremstilling af vafler, sandwicher og til grillning (se de følgende afsnit).

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

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

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

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

## ● Grill sandwicher

Egnet til sandwich-lommer med sødt eller saltet fyld.

### ❗ INFO:

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

## Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade) [11]

## Estimeret grilltilberedningstid:

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

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

## ● Grillning

### ⚠️ FORSIGTIG! STÆNKFARE!

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

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

### 📘 INFO:

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

### Udskiftelige plader:

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

### Estimeret grilltilberedningstid:

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

## ● Vaffelbagning

Egnet til søde eller salte vaffler.

### 📘 INFO:

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

### Udskiftelige plader:

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

### Estimeret bagetid:

- 8 minutter. Alt efter hvor brune vafflerne skal være. Bagetiden kan afkortes eller forlænges efter smag og behag.
1. Åbn smæklåsen **1**, og klap produktet op.
  2. Anvend en spatel af træ eller varmebestandigt plast for at fordele dejen på den nederste vaffelplade **13**. Anvend ikke en metalspatel, da den kan beskadige non-stick belægningen på vaffelpladerne. Den nederste vaffelplade må ikke overfyldes.
  3. Klap låget **14** ned ved hjælp af håndtaget **15**, og luk smæklåsen, så produktet holdes lukket, mens dejen bages.
  4. Så snart vafflerne er færdige, skal de fjernes fra produktet med en spatel af kunststof/træ (eller et andet egnet værktøj, der ikke er af metal) for at undgå, at non-stick belægningen på produktet beskadiges.
  5. Når bagningen er slut, skal netstikket **4** trækkes ud af stikkontakten.

## Behandlingstabel

	Portioner	Forberedelsestid
Tunsandwich	2	20 min.
Kalkunsandwich	2	20 min.
Monte Cristo Sandwich	2	20 min.
Grillet sandwich med pepperoni pizza	2	20 min.
Sandwich med æggesalat	2	20 min.
Belgiske vafler	2	20 min.
Blåbær-vafler	2	20 min.
Skinke-/ostevafler	2	20 min.
Belgiske brownie-vafler	2	15 min.
Rejer på spyd med blommer	4	30 min.

### ● Opskrifter

#### ● Tunsandwich

##### Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade)

11

##### Ingredienser:

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

##### Tilberedning:

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

### ● Kalkunsandwich

##### Udskiftelige plader:

- Sandwichpladerne (øvre og nedre plade)

11

##### Ingredienser:

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

##### Tilberedning:

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

## ● Monte Cristo Sandwich

### Plader:

- Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

### Ingredienser:

4 skiver	Brød
1 skive	Skinke
1 skive	Kalkun
1 skive	Emmental ost
1	Æg
¼ kop	Mælk
Smør (til tilberedning)	

### Forberedelse:

1. Forvarm produktet.
2. Lav en sandwich med skinke, kalkun og ost mellem brødsiverne.
3. Pisk æg og mælk sammen.
4. Dyp sandwichen i æggeblandingen på begge sider.
5. Luk produktet, og tilbered i 3-5 minutter, indtil brødet er gyldenbrunt.
6. Server med det samme.

## ● Grillet sandwich med pepperoni pizza

### Plader:

- Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

### Ingredienser:

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

### Forberedelse:

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

## ● Sandwich med æggesalat

### Plader:

- Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

### Ingredienser:

4 skiver	Fuldkornsbrød
4	Hårdkogte æg, hakket
2 spsk.	Mayonnaise
1 tsk.	Dijon-sennep
1 spsk.	Hakket purløg
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

### Forberedelse:

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

## ● Belgiske vafler

### Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

### Ingredienser:

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

### Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Bland æg, vaniljesukker, sukker og smør i et mellemstort fad.

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

## ● Blåbær-vafler

### Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

### Ingredienser:

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

### Tilberedning:

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

## ● Skinke-/oste-vafler

### Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

### Ingredienser:

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

Tilsmages med salt og friskkværnet sort peber

### Tilberedning:

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

## ● Belgiske brownie-vafler

### Udskiftelige plader:

- Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

### Ingredienser:

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

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

### Tilberedning:

1. Forvarm produktet. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i et stort fad. Smelt smørret og stil det til side til let afkøling.
2. I et lille fad blandes æg, vaniljeekstrakt og vand. Ægblandingen tilsættes den tørre masse. Det smeltede smør røres hurtigt i. Tilsæt chokoladestykkerne.
3. Smør begge de udskiftelige plader **13** med madlavningsspray.
4. Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade.
5. Luk produktet, og bag i 3 minutter.
6. Løft låget **14** for at kontrollere vaflerne. Vaflerne skal være pænt formet, men bløde.
7. Servér med puddersukker, vaniljeis eller chokoladesovs.

### ● Rejer på spyd med blommer

#### Udskiftelige plader:

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

#### Ingredienser:

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

### Tilberedning:

1. Forvarm produktet.
2. Rapsolie, koriander, limeskal, limesaft og salt blandes i et stort fad.
3. 3 spiseskefulde af blandingen hældes i et lille fad, som stilles til side.
4. Rejer, jalapeños og blommer tilsættes blandingen. Der røres rundt så alle ingredienser er tildækket og herefter marineres.

5. Rejer, jalapeños og blommer fordeles jævnt på 4 spyd (25 cm). Marinaden hældes fra.
6. Spydene grilles indtil rejerne er gennemstegt. Spydene grilles i 2 minutter på hver side og vendes.
7. Spydene smøres med den resterende marinade.

### ● Fejlafhjælpning

Problem	Afhjælpning
Produktet fungerer ikke.	<input type="checkbox"/> Tilslut tilslutningsledningen <b>4</b> til en egnet stikkontakt.
Vaflerne/sandwichene er for mørke.	<input type="checkbox"/> Reducér grilltiden.
Vaflerne/sandwichene er for lyse.	<input type="checkbox"/> Øg grilltiden.
De færdigbagte vafler/sandwicher er vanskelige at fjerne fra produktet.	<input type="checkbox"/> Smør de udskiftelige plader <b>11/13</b> let før bagningen. <input type="checkbox"/> Prøv en anden opskrift på dejen.

### ● Rengøring og vedligeholdelse

#### ⚠ FARE! RISIKO FOR ELEKTRISKE STØD!

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

#### ⚠ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

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

#### ⚠ FORSIGTIG! FARE FOR SKADER!

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

## ❗ INFO:

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

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

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

## ● Opbevaring

### ⚠️ FORSIGTIG! VARM OVERFLADE!

- Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

### ⚠️ OBS! FARE FOR SKADER!

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Produktet skal rengøres før opbevaring.
- Tilslutningsledningen **4** rulles op om ledningsoprulningen **5** på produktets underside.
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.
- Produktet skal opbevares på et køligt og tørt sted, som er beskyttet mod fugt og utilgængeligt for børn.

## ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.



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



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

## ● Garanti

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

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

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

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

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

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

## ● Afvikling af garantisager

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


Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 525706\_2507) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

## ● Service



 **Service Danmark**  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: owim@lidl.dk



<b>Używane ostrzeżenia i symbole</b> .....	Strona	62
<b>Wstęp</b> .....	Strona	63
Używać zgodnie z przeznaczeniem .....	Strona	63
Zakres dostawy .....	Strona	63
Opis części .....	Strona	63
Dane techniczne .....	Strona	63
<b>Instrukcje bezpieczeństwa</b> .....	Strona	63
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	Strona	66
Rozpakowanie i dokładne czyszczenie .....	Strona	66
<b>Użytkowanie</b> .....	Strona	67
Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek .....	Strona	67
Obsługa .....	Strona	67
Grillowanie tostów .....	Strona	68
Grillowanie .....	Strona	68
Pieczenie gofrów .....	Strona	68
<b>Przepisy</b> .....	Strona	69
Tost z tuńczykiem .....	Strona	69
Tost z indykami .....	Strona	70
Kanapka Monte Cristo .....	Strona	70
Kanapki zapiekane Pizza Pepperoni .....	Strona	70
Kanapka z pastą jajeczną .....	Strona	70
Gofry belgijskie .....	Strona	71
Gofry jagodowe .....	Strona	71
Gofry z szynką lub serem .....	Strona	71
Brązowe gofry belgijskie .....	Strona	72
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami .....	Strona	72
<b>Usuwanie usterek</b> .....	Strona	73
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona	73
<b>Przechowywanie</b> .....	Strona	73
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	74
<b>Gwarancja</b> .....	Strona	74
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej .....	Strona	75
Serwis .....	Strona	75

## Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

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

## **OPIEKACZ**

### ● **Wstęp**

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

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 525706\_2507.

### ● **Używać zgodnie z przeznaczeniem**

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

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

### ● **Zakres dostawy**

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

### ● **Opis części**

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

### ● **Dane techniczne**

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50–60 Hz
Pobór mocy:	750 W
Stopień ochrony:	I
HG09121A:	GS (TÜV SÜD)
HG09121A-BS:	-
HG09121A-CH:	-



### **Instrukcje bezpieczeństwa**

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

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

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

**⚠️ OSTRZEŻENIE!  
ZAGROŻENIE  
WYPADKIEM I  
NIEBEZPIECZEŃSTWO  
UTRATY ŻYCIA DLA  
NIEMOWLĄT I MAŁYCH  
DZIECI!**

- Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem. Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Zawsze trzymać dzieci z dala od materiałów pakunkowych.
- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, gdy są one nadzorowane lub zostały pouczone o bezpiecznym użyciu

produktu i o zagrożeniach wynikających z użytkowania.

- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Dzieci nie powinny bez nadzoru wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją. Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz część „Czyszczenie i utrzymanie”).
- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.:
  - kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
  - domy na wsi;
  - użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
  - obiekty typu nocleg ze śniadaniem.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

**⚠️ OSTRZEŻENIE! RYZYKO  
OBRAŻEŃ!**

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

## **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM!**

- Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.
- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Po podłączeniu do sieci ten produkt jest zawsze włączony.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilania nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu

musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.

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

## **⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!**

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

## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ I USZKODZEŃ!**

- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru po podłączeniu do sieci zasilającej.

- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
  - Nie należy używać produktu bez włożonych płytek wymiennych.
  - Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy używać na płaskiej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
  - Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
  - Upewnić się, że kabel zasilania nie jest przycięty wymiennymi płytkami ani że nie dotyka krawędzi tych wymiennych płytek.
  - Nie zaleca się używania przedłużaczy. Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, to musi on być przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.
  - Kable potężeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
  - Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
  - Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
  - Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
  - Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OBRAŻENÍ!**
- Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.
- **Przed pierwszym użyciem**
  - **Rozpakowanie i dokładne czyszczenie**
    1. Wyjąć produkt z opakowania i usunąć wszystkie materiały opakunkowe oraz folie ochronne.
    2. Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy opisany zakres dostawy jest kompletny (patrz akapit „Zakres dostawy”).

3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie. W razie zauważenia jakichkolwiek uszkodzeń lub defektów nie używać produktu, ale postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Gwarancja”.
4. Przed pierwszym użyciem produkt należy uruchomić bez jedzenia żywności, aby wszelkie pozostałości produkcyjne uległy spaleni. Zapewnić odpowiednią wentylację.
5. Wyczyścić wszystkie części produktu zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie i konserwacja”.

## ● **Użytkowanie**

### ● **Wkładanie i wyjmowanie wymiennych płytek**

#### **⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!**

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

#### **⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!**

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

#### **❗ INFO:**

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

### **Wkładanie wymiennych płytek**

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

### **Wyjmowanie wymiennych płytek**

1. Otworzyć rygiel **[1]** i rozłożyć produkt.
2. Pociągnąć dźwignie zwalnające **[8]** i wyjąć wymienną płytkę.

3. Polecenie punktu 2 powtórzyć po drugiej stronie produktu.

## ● **Obsługa**

#### **❗ INFO:**

- Podczas kilku pierwszych nagrzań produktu może pojawiać się lekki zapach. W miejscu użytkowania należy zapewnić prawidłową wentylację.
- Pierwsze grillowane lub upieczone potrawy należy wyrzucić.
- Podczas pracy zielony wskaźnik **[3]** czasami włącza się i wyłącza. Oznacza to, że produkt ponownie podgrzewa się do temperatury roboczej.
- Ten produkt jest przeznaczony do robienia gofrów i tostów oraz do grillowania (patrz rozdziały następne).

#### **Zalecane czasy pieczenia lub grillowania**

Kanapki	4 do 5 minut
Grillowanie	4 do 9 minut (regularnie sprawdzać stan potrawy)
Gofry (słodkie lub pikantne)	8 minut
Wyłącznie w celach informacyjnych (przybliżone czasy pieczenia można znaleźć w rozdziale „Przepisy”)	

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

5. W celu całkowitego wyłączenia produktu należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego. Czerwony wskaźnik zgaśnie.

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

## ● Grillowanie tostów

Tosty kanapkowe z nadzieniem słodkim lub słonym.

### ❗ INFO:

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

### Płytki wymienne:

- Płytki do kanapek (górną i dolną płytką) **11**

### Szacowany czas grillowania:

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

## ● Grillowanie

### ⚠ OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PRYSKANIA!

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

Grillować małe kawałki mięsa, kielbasy i warzyw.

### ❗ INFO:

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

### Płytki wymienne:

- Płytki do grillowania (górną i dolną płytką) **12**

### Szacowany czas grillowania:

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

## ● Pieczenie gofrów

Nadaje się do słodkich lub pikantnych gofrów.

### ❗ INFO:

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

### Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górną i dolną płytką) **13**

## Szacowany czas pieczenia:

- 8 minut. W zależności od tego, jak brązowe mają być gofry. Czas pieczenia można w razie potrzeby skrócić lub wydłużyć, zależnie od upodobań.
1. Otworzyć rygiel **1** i rozłożyć produkt.
  2. Do wylewania ciasta na dolną płytkę do wafli **13** używać chochelki wykonanej z drewna lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Nie należy używać metalowej chochelki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie nieprzywierających płytek do wafli. Nie przepelniać dolnej płytki do wafli.

3. Za pomocą uchwyty **15** opuścić pokrywę **14** i zamknąć rygiel, aby podczas pieczenia ciasta produkt był zamknięty.
4. Gdy gofry będą gotowe, plastikową lub drewnianą szpatułką (lub innym odpowiednim niemetalowym narzędziem) wyjąć gofry z produktu, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.
5. Po zakończeniu pieczenia wtyczkę sieciową **4** wyciągnąć z gniazdka sieciowego.

## Tabela czasów pieczenia

	Liczba porcji	Czas przygotowania
Tost z tuńczykiem	2	20 min
Tost z indykiem	2	20 min
Kanapka Monte Cristo	2	20 min
Kanapki zapiekane Pizza Pepperoni	2	20 min
Kanapka z pastą jajeczną	2	20 min
Gofry belgijskie	2	20 min
Gofry jagodowe	2	20 min
Gofry z szynką lub serem	2	20 min
Brązowe gofry belgijskie	2	15 min
Szaszłyki z krewetkami i śliwkami	4	30 min

## ● Przepisy

### ● Tost z tuńczykiem

#### Płytki wymienne:

- Płytki do kanapek (górną i dolną płytką) **11**

#### Składniki:

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

#### Przygotowanie:

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

## ● Tost z indykiem

### Płytki wymienne:

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

### Składniki:

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

### Przygotowanie:

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

## ● Kanapka Monte Cristo

### Płytki:

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

### Składniki:

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

### Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Przygotować kanapkę z szynką, indykiem i serem między kromkami chleba.
3. Roztrzepać jajko z mlekiem.

4. Zamoczyć kanapkę w mieszaninie z jajkiem, tak aby pokryć obie strony.
5. Zamknąć produkt i zapiekać przez 3-5 minut, aż do uzyskania koloru złocisto brązowego.
6. Podawać natychmiast.

## ● Kanapki zapiekane Pizza Pepperoni

### Płytki:

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

### Składniki:

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

### Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt.
2. Posmarować sosem do pizzy jedną stronę każdej kromki chleba.
3. Dodać pepperoni i mozzarellę.
4. Złożyć ze sobą obie kromki chleba.
5. Posmarować kanapkę masłem od zewnątrz.
6. Zamknąć produkt i zapiekać przez 3-5 minut, aż do uzyskania koloru złocisto brązowego.
7. Podawać natychmiast.

## ● Kanapka z pastą jajeczną

### Płytki:

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

### Składniki:

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

## Przygotowanie:

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

## ● Gofry belgijskie

### Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

### Składniki:

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

### Przygotowanie:

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

## ● Gofry jagodowe

### Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

### Składniki:

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

### Przygotowanie:

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

## ● Gofry z szynką lub serem

### Płytki wymienne:

- Płytki do wafli (górna i dolna płytka) 13

### Składniki:

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

Doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem

## Przygotowanie:

1. Rozmrozić placki Rösti.
2. Rozgrzać produkt.
3. Obydwie płytki wymienne [13] spryskać aerozolem do gotowania.
4. W dużej misce połączyć ziemniaki, szynkę, ser, jajka, czosnek, pietruszkę, tymianek i paprykę. Doprawić solą i pieprzem.
5. Rozłożyć mieszaninę równomiernie na dolnej wymiennej płytce.
6. Zamknąć produkt i piec 7 minut na złoty kolor i aż będą chrupiące.
7. Podawać natychmiast.

## ● Brązowe gofry belgijskie

### Płytki wymienne:

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

### Składniki:

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

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

### Przygotowanie:

1. Rozgrzać produkt. W dużej misce wymieszać mąkę, kakao w proszku, cukier, proszek do pieczenia i sól. Roztopić masło, odłożyć na bok do ostygnięcia.
2. W małej miseczce wymieszać jajka, ekstrakt waniliowy i wodę. Mieszaninę jaj dodać do suchej mieszanki. Szybko rozmieszać z roztopionym masłem. Dodać kawałki czekolady.
3. Obie płytki wymienne [13] spryskać aerozolem do gotowania.

4. Na dolnej wymiennej płytce rozłożyć równomiernie ciasto.
5. Zamknąć produkt i piec przez 3 minuty.
6. Podnieść pokrywę [14], aby sprawdzić gofry. Gofr powinien być w pełni uformowany, ale miękki.
7. Podawać z cukrem pudrem, lodami waniliowymi lub sosem czekoladowym.

## ● Szaszłyki z krewetkami i śliwkami

### Płytki wymienne:

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

### Składniki:

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

### Przygotowanie:

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

## ● Usuwanie usterek

Problem	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	<input type="checkbox"/> Kabel zasilania <b>4</b> podłączyć do odpowiedniego gniazdka sieciowego.
Gofry lub tosty są zbyt ciemne.	<input type="checkbox"/> Skrócić czas grillowania.
Gofry lub tosty są zbyt blade.	<input type="checkbox"/> Wydłużyć czas grillowania.
Gotowe upieczony gofry lub tosty trudno wyjąć z produktu.	<input type="checkbox"/> Przed pieczeniem lekko natłuścić płytki wymienne <b>11/13</b> . <input type="checkbox"/> Zastosować inny przepis na ciasto.

## ● Czyszczenie i konserwacja

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!**

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

### **⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!**

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

### **⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO USZKODZENIA!**

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

### **📌 INFO:**

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

Część	Sposób czyszczenia
■ Obudowa	<input type="checkbox"/> Obudowę przecierać lekko wilgotną ściereczką. W razie potrzeby dodaj trochę detergentu.
■ Płytki wymienne <b>11/12/13</b>	<input type="checkbox"/> Płytki wymienne myć wodą i/lub łagodnym detergentem.
■ Szczeliny na spodzie wymiennych płytek ■ Element grzejny <b>6</b> ■ Rygiel <b>1</b>	<input type="checkbox"/> Tłuszcz i płyny usuwać papierowym ręcznikiem. <input type="checkbox"/> Wszelkie przylegające, przypalone pozostałości usuwać drewnianą szpatułką lub małym drewnianym patyczkiem.

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

## ● Przechowywanie

### **⚠ OSTROŻNIE! GORĄCA POWIERZCHNIA!**

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

### **⚠ UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!**

- Nie przechowywać gorącego produktu w szafce lub opakowaniu.
- Wyczyścić produkt przed schowaniem.
- Kabel zasilania **4** owinąć wokół uchwytu na kabel zasilania **5** na spodzie produktu.
- Produkt przechowywać w oryginalnym opakowaniu, gdy nie jest używany.
- Produkt przechowywać w suchym, niedostępnym dla dzieci miejscu.
- Produkt należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i niedostępnym dla dzieci.

## ● Utylizacja

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



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



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



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

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

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

## ● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

## ● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 525706\_2507) jako dowód zakupu.

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

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

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

## ● Serwis

PL

**Serwis Polska**

Tel.: 223974996

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



<b>Instrukcijoje naudojami išpėjimai ir simboliai</b> .....	Psl	77
<b>Ižanga</b> .....	Psl	78
Paskirtis .....	Psl	78
Komplektacija .....	Psl	78
Dalių aprašymas .....	Psl	78
Techniniai duomenys .....	Psl	78
<b>Pastabos dėl saugos</b> .....	Psl	78
<b>Prieš naudojant pirmą kartą</b> .....	Psl	81
Gaminio išpakavimas ir pagrindinis išvalymas .....	Psl	81
<b>Naudojimas</b> .....	Psl	81
Plokščių montavimas ir nuėmimas .....	Psl	81
Darbas .....	Psl	82
Sumuštinų kepimas ant grilio .....	Psl	82
Kepimas ant grilio .....	Psl	83
Vaflių kepimas .....	Psl	83
<b>Receptai</b> .....	Psl	84
Sumuštinis su tunu .....	Psl	84
Sumuštinis su kalakutienu .....	Psl	84
„Monte Cristo“ sumuštinis .....	Psl	85
„Pepperoni“ picos skonio ant grilio kepti sumuštiniai .....	Psl	85
Sumuštinis su kiaušinių salotomis .....	Psl	85
Belgiški vafLIAI .....	Psl	86
Mėlynių vafLIAI .....	Psl	86
Kumpio ir sūrio vafLIAI .....	Psl	86
Braunio belgiški vafLIAI .....	Psl	87
Krevečių ir slyvų kebabai .....	Psl	87
<b>Trikčių šalinimas</b> .....	Psl	88
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	Psl	88
<b>Laikymas</b> .....	Psl	88
<b>Išmetimas</b> .....	Psl	89
<b>Garantija</b> .....	Psl	89
Veiksmai norint pasinaudoti garantija .....	Psl	89
Klientų aptarnavimas .....	Psl	89

## Instrukcijoje naudojami įspėjimai ir simboliai

Šie įspėjimai naudojami šiame naudotojo vadove ir ant pakuotės:

	<p><b>PAVOJUS!</b> Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Pavojus“ žymi didelės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.</p>	 Kintamoji srovė / įtampa
		 Hercai (maitinimo įtamos dažnis)
		 Vatai
	<p><b>ĮSPĖJIMAS!</b> Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Įspėjimas“ žymi vidutinės rizikos pavojų, kuris gali sukelti mirtį arba sunkų sužalojimą, jei nuo jo nebus apsaugota.</p>	 Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Informacija“ įspėja apie papildomą naudingą informaciją.
		 Gaminį naudoti tik sausose patalpose.
	<p><b>ATSARGIAI!</b> Šis simbolis kartu su signaliniu žodžiu „Atsargiai“ įspėja apie nedidelį pavojų, kurio neišvengus galima patirti lengvą ar vidutinio sunkumo traumą.</p>	 Pavojus – elektros smūgio pavojus!
		 Atsargiai, karštas paviršius!
	<p>Keičiamas plokštes galima plauti indaplovėje.</p>	 Įžeminimo simbolis.
		 Saugu maistui. Šis gaminytis neturi neigiamo poveikio skoniui ar kvapui.
	<p>CE ženklas rodo atitiktį atitinkamoms, šiam gaminiui taikomoms ES direktyvoms.</p>	 Informacija apie saugą Naudojimo instrukcijos

## SUMUŠTINIŲ KEPTUVAS

### ● Įžanga

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

Iš [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų. Nuskaityę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 525706\_2507 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

### ● Paskirtis

Šis gaminy skirtas gaminti vaflius, sumuštinius ir kepti maistą ant grilio. Nenaudokite gaminio jokiu kitu tikslu.

Šis gaminy yra skirtas tik asmeniniam naudojimui buityje, o ne komerciniams tikslams.

Gamintojas neatsako už sugadinius dėl netinkamo naudojimo.

### ● Komplektacija

- 1 × Sumuštinų keptuvė „trys viename“
- 3 × Keičiamų plokščių rinkiniai
- 1 × Naudojimo instrukcija

### ● Dalių aprašymas

- 1 Užraktas
- 2 Raudonas indikatorius (maitinimas)
- 3 Žalias indikatorius (paruošta)
- 4 Maitinimo laidas su kištuku
- 5 Maitinimo laido laikiklis
- 6 Kaitinimo elementas
- 7 Didelis kabliuko užkabinimo įtaisas
- 8 Atleidimo svirtis
- 9 Išorinis fiksatorius (mažas)
- 10 Vidinis fiksatorius (didelis)

- 11 Sumuštinų plokštė (viršutinė ir apatinė plokštė)
- 12 Grilio plokštė (viršutinė ir apatinė plokštė)
- 13 Vaflių plokštė (viršutinė ir apatinė plokštė)
- 14 Dangtis
- 15 Rankena

### ● Techniniai duomenys

Įvesties įtampa:	220-240 V~, 50-60 Hz
Elektros energijos sąnaudos:	750 W
Apsaugos klasė:	I
HG09121A:	GS (TÜV SÜD)
HG09121A-BS:	-
HG09121A-CH:	-



### Pastabos dėl saugos

## PRIEŠ NAUDODAMI GAMINĮ SUSIPAŽINKITE SU VISA SAUGOS INFORMACIJA IR NAUDOJIMO INSTRUKCIJOMIS!

Jei prietaiso gedimo priežastis yra šių naudojimo instrukcijų nesilaikymas, panaikinama prietaiso garantija!

Gamintojas neatsako už netiesioginę žalą! Gamintojas neatsako už asmenų sužalojimą ar turto sugadinimą dėl netinkamo gaminio naudojimo ar saugos instrukcijų nesilaikymo!

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

- Niekada nepalikite neprižiūrimų vaikų su pakuotės medžiagomis. Pakuotės medžiagos kelia uždusimo pavojų. Vaikai dažnai neįvertina pavojų. Visada saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- Šį gaminį gali naudoti vaikai nuo 8 metų bei asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems paaiškinta, kaip saugiai naudotis gaminiu, ir jei jie supranta su gaminiu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu.
- Vaikai be priežiūros negali vykdyti valymo ir naudotojo vykdomų priežiūros darbų. Išvalykite gaminį ir jo priedus (žr. „Valymas ir priežiūra“).
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose srityse, pvz:

- parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų darbuotojų virtuvės zonose;
- ūkiniuose gyvenamuosiuose namuose;
- klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
- nakvynės su pusryčiais įstaigose.

- Laikykite gaminį ir jo maitinimo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## **⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Netinkamai naudojant galima susižaloti. Šį gaminį naudokite tik pagal šias instrukcijas. Gaminiui nebandykite jokiais būdais modifikuoti.

## **⚠️ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

- Gaminiui niekada nebandykite remontuoti patys. Gedimo atveju remontuoti gali tik kvalifikuoti specialistai.
- Nemerkite gaminiui į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite gaminiui po tekančiu vandeniu.

- Niekada nenaudokite sugedusio gaminio. Jei gaminys pažeistas, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir kreipkitės į pardavėją.
  - Gaminio negalima naudoti, jeigu jis buvo numestas arba jei matomi pažeidimai.
  - Kai gaminys yra prijungtas prie elektros tinklo, į jį visą laiką tiekama srovė.
  - Prieš jungdami gaminį prie elektros lizdo patikrinkite, ar maitinimo įtampa ir srovė atitinka specifikacijas, nurodytas gaminio techninių duomenų etiketėje.
  - Reguliariai tikrinkite, ar nepažeistas maitinimo kištukas ir maitinimo laidas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
  - Saugokite maitinimo laidą nuo pažeidimų. Saugokite nuo aštrių briaunų, nespauskite ir nelenkite. Laikykite maitinimo laidą atokiau nuo karštų paviršių ir atviros liepsnos.
  - Naudojant gaminys įkaista. Nelieskite veikiančio gaminio arba vos baigę jį naudoti.
  - Naudojimo metu ir kol jis dar aušinamas lieskite tik rankena.
  - Naudojant reikia būti atsargiems, nes prie rankenos gali susidaryti silpna kaitra.
- ⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI IR SUGADINTI TURŲ!**
- Gaminio negalima palikti be priežiūros, kai jis prijungtas prie elektros tinklo.
  - Nejudinkite veikiančio gaminio.
  - Nenaudokite gaminio be įdėto plokščių rinkinio.
  - Nedėkite gaminio ant kaitlentės (dujinės, elektrinės, anglinės ir kt.). Gaminį naudokite tik ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
  - Neuždenkite gaminio, kai jis naudojamas arba netrukus po naudojimo, kai jis dar karštas.
  - Įsitinkinkite, kad maitinimo laidas nėra prispaustas plokščių arba neliečia plokščių krašto.
  - Nerekomenduojama naudoti ilginimo laidų.

**⚠ ATSARGIAI! KARŠTAS PAVIRŠIUS!**

Jei būtina naudoti prailgintuvą, jis turi būti pritaikytas ne mažesniai kaip 10 A srovės srautui.

- Laidus klokite taip, kad už jų nebūtų galima užkliūti ar kitaip juos pažeisti.
- Gaminys neskirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Neištraukite kištuko iš elektros lizdo laikydami už maitinimo laido.
- Saugokite gaminį, jo maitinimo laidą ir kištuką nuo dulkių, tiesioginių saulės spindulių ir lašančio ar iššančio vandens.
- Saugokite gaminį nuo kaitros. Nedėkite gaminio šalia atviros liepsnos ar kaitros šaltinių, pvz., viryklių ar šildymo prietaisų.

### **⚠️ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Prieš valydami gaminį ir kai jo nenaudojate, atjunkite jį nuo elektros tinklo.

### **● Prieš naudojant pirmą kartą**

#### **● Gaminio išpakavimas ir pagrindinis išvalymas**

1. Išimkite gaminį iš pakuotės ir nuimkite visas pakuotės medžiagas bei plastines plėveles.
2. Patikrinkite, ar yra visos sąraše išvardintos dalys (žr. skyrių „Komplektacija“).

3. Patikrinkite, ar gaminys ir visos jo dalys nepažeistos. Aptikę bet kokį pažeidimą ar defektą, gaminio nenaudokite ir vadovaukitės skyriuje „Garantija“ aprašyta procedūra.
4. Prieš naudodami pirmą kartą, gaminį įjunkite be jokių maisto produktų, kad išdegtų visos nuo gamybos likusios liekanos. Užtikrinkite tinkamą vėdinimą.
5. Išvalykite visas gaminio dalis, kaip aprašyta skyriuje "Valymas ir priežiūra".

### **● Naudojimas**

#### **● Plokščių montavimas ir nuėmimas**

#### **⚠️ ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

- Prieš montuodami / nuimdami plokštes, ištraukite elektros tinklo kištuką iš sieninio lizdo.

#### **⚠️ ATSARGIAI! KARŠTAS PAVIRŠIUS!**

- Nekeiskite / neišimkite plokščių iškart po naudojimo. Pirmiausia palaukite, kol gaminys atvės.

#### **📄 INFORMACIJA:**

- Montuokite tik to paties tipo plokštes **11**/**12**/**13**.

#### **Plokščių montavimas**

1. Atidarykite užraktą **1** ir atverkite gaminį.
2. Įdėkite pasirinktos plokštės vidinį fiksatorių **10** į didžiuosius kabliuko užkabinimo įtaisus **7**.
3. Stumkite plokštę žemyn, kol ji pastebimai užsifiksuos.
4. Pakartokite 2 ir 3 veiksmus kitoje gaminio pusėje.

#### **Plokščių nuėmimas**

1. Atidarykite užraktą **1** ir atverkite gaminį.
2. Patraukite atlaisvinimo svirtis **8** ir nuimkite plokštę.
3. Pakartokite 2 veiksmą kitoje gaminio pusėje.

## ● Darbas

### ❗ INFORMACIJA:

- Pirmuosius kelis kartus kaitinančiam gaminiui gali būti juntamas silpnas kvapas. Užtikrinkite pakankamą patalpos vėdinimą.
- Išmeskite pirmąjį gaminyje keptą maistą.
- Naudojimo metu žalias indikatorius [3] kartkartėmis įsijungia ir išsijungia. Tai rodo, kad gaminys įkaista iki darbinės temperatūros.
- Šis gaminys skirtas gaminti vaflius, sumuštinius ir kepti maistą ant grilio (žr. tolesnius skyrius).

Siūlomas kepimo / kepimo ant grilio laikas	
Sumuštiniai	4 – 5 minutės
Kepimas ant grilio	4 – 9 minutės (kartkartėmis patikrinkite, kiek parudavo)
Vafliai (saldūs / sūrūs)	8 minutės
Tik rekomendacinio pobūdžio (žr. skyrių „Receptai“, kuriame nurodytas numatomas gamavimo laikas)	

1. Norėdami įjungti gaminį, prijunkite tinklo kištuką [4] prie tinkamo sieninio lizdo. Užsidega raudonas indikatorius [2].
2. Laikykite gaminį užrakintą, kol jis įkaista. Kaitinkite, kol užsidegs žalias indikatorius [3].
3. Viršutinės ir apatinės keičiamos plokštės [11]/[12]/[13] patepkite tinkamu kepimo aliejumi.
4. Ant apatinių plokščių sudėkite pakankamą maisto arba tešlos kiekį ir uždarykite dangtį [14] naudodami rankeną [15] ir užraktą [1], kad gaminys liktų uždarytas, kol gaminamas maistas.
5. Norėdami išjungti gaminį, ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo. Raudonas indikatorius išsijungia.

Šviesos indikatorius	Būsena
Raudonas indikatorius įjungtas	Gaminys įjungtas
Raudonas indikatorius išjungtas	Gaminys išjungtas
Žalias indikatorius išjungtas	Gaminys įkaitinamas / vėl kaitinamas.
Žalias indikatorius įjungtas	Pasiekta darbinė temperatūra.

## ● Sumuštinių kepimas ant grilio

Tinka sumuštiniais su saldžiu arba sūriu įdaru.

### ❗ INFORMACIJA:

- Kol sumuštiniai kepami ant grilio, žalias indikatorius [3] išsijungia ir vėl įsijungia. Taip reguliuojama reikiama darbinė temperatūra.

### Plokštės:

- Sumuštinių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštė) [11]

### Apytikslė kepimo ant grilio trukmė:

- 4–5 minutes, priklausomai nuo to, kokio traškumo sumuštinį mėgstate. Kepimo laiką galima sutrumpinti arba pailginti pagal asmeninį skonį.
1. Atidarykite užraktą [1] ir atverkite gaminį.
  2. Ant apatinės sumuštinių plokštės [11] padėkite 2 paruoštus sumuštinis.
  3. Uždarykite dangtį [14] naudodami rankeną [15] ir užraktą, kad gaminys liktų uždarytas, kol kepa sumuštinis.
  4. Kai sumuštiniai bus paruošti, išimkite juos iš gaminių plastikine / medine mentele (arba kitais tinkamais nemetaliniais įrankiais), kad nepažeistumėte nepridegančios gaminių dangos.
  5. Baigę kepti, ištraukite tinklo kištuką [4] iš elektros lizdo.

## ● Kepimas ant grilio

### ⚠ **ATSARGIAI! PAVOJUS NUSIPLIKYTI!**

- Kepimui ant grilio nenaudokite drėgno maisto. Atidaranč gaminį pasirodys riebalų čiurkšlės ir kylantys garai.

Tinka kepti mažesnius mėsos gabalėlius, dešreles ar daržoves.

### ❗ **INFORMACIJA:**

- Kol maistas kepinamas ant grilio, žalias indikatorius **3** išsijungia ir vėl įsijungia. Taip reguliuojama reikiama darbinė temperatūra.

### **Plokštės:**

- Grilio plokštės (viršutinė ir apatinė) **12**

### **Apytikslė kepimo ant grilio trukmė:**

- nuo 4 iki 9 minučių, priklausomai nuo to, kaip norite, kad maistas paruduoūtų. Kepimo laiką galima sutrumpinti arba pailginti pagal asmeninį skonį.

1. Atidarykite užraktą **1** ir atverkite gaminį.
2. Ant apatinės grilio plokštės **12** padėkite kepatą maistą.
3. Uždarykite dangtį **14** naudodami rankeną **15** ir užraktą, kad gaminyt būtų uždarytas, kol kepa maistas.
4. Baigę kepti, ištraukite tinklo kištuką **4** iš elektros lizdo.

## ● Vaflių kepimas

Tinka saldiems ir sūriems vafliams.

### **Gaminimo lentelė**

	<b>Porcijos</b>	<b>Paruošimo laikas</b>
Sumuštinis su tunu	2	20 min.
Sumuštinis su kalakutienu	2	20 min.
„Monte Cristo“ sumuštinis	2	20 min.
„Pepperoni“ picos skonio ant grilio kepti sumuštiniai	2	20 min.
Sumuštinis su kiaušinių salotomis	2	20 min.
Belgiški vafliai	2	20 min.
Mėlynių vafliai	2	20 min.

### ❗ **INFORMACIJA:**

- Kol vafliciai kepa, žalias indikatorius **3** išsijungia ir vėl įsijungia. Taip reguliuojama reikiama darbinė temperatūra.

### **Plokštės:**

- Vaflių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštelė) **13**

### **Apytikslė kepimo trukmė:**

- 8 minutes, priklausomai nuo to, kokio rudumo vaflius mėgstate. Kepimo laiką galima sutrumpinti arba pailginti pagal asmeninį skonį.
1. Atidarykite užraktą **1** ir atverkite gaminį.
  2. Mediniu arba karščiui atspariu plastikiniu semtuvėliu supilkite tešlą į apatinę vaflių plokštę **13**. Nenaudokite metalinių samčių, nes tai gali pažeisti nepridegantį plokščią paviršių. Neperpildykite apatinės vaflių plokštės tešla.
  3. Uždarykite dangtį **14** naudodami rankeną **15** ir užraktą, kad gaminyt būtų uždarytas, kol kepa tešla.
  4. Kai vafliciai bus iškepti, išimkite juos iš gaminio plastikine / medine mentele (arba kitais tinkamais nemetaliniais įrankiais), kad nepažeistumėte nepridegančios gaminio dangos.
  5. Baigę gaminti maistą, ištraukite tinklo kištuką **4** iš sieninio lizdo.

	<b>Porcijos</b>	<b>Paruošimo laikas</b>
Kumpio ir sūrio vafiliai	2	20 min.
Braunio belgiški vafiliai	2	15 min.
Krevečių ir slyvų kebabai	4	30 min.

## ● **Receptai**

### ● **Sumuštinis su tunu**

#### **Plokštės:**

- Sumuštininių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštė) **[11]**

#### **Ingredientai:**

- 4 riekelės Duona skrudinimui
- 85 g Tahini (sezamų pasta)
- 85 g Mažo riebumo graikiškas jogurtas
- 80 g Tunas
- 65 g Švieži bazilikai
- 1 Citrinos sulčių
- 14 ml Alyvuogių aliejus
- 1 žiupsnelis Druskos
- 1 žiupsnelis Pipirai

#### **Paruošimas:**

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Sumaišykite tahini, graikišką jogurtą ir citrinos sultis; pagardinkite bazilikais, druska ir pipirais.
3. Į tahini jogurto padažą įpilkite alyvuogių aliejaus. Ant 2 apatinių skrudintos duonos riekių užtepkite tahini jogurto padažą.
4. Ant viršaus užtepkite nusausinto tuno.
5. Ant viršaus uždėkite likusias skrudintos duonos riekes.
6. Uždarykite gaminį ir kepkite ant grilio 4 minutes.
7. Patiekite iš karto.

### ● **Sumuštinis su kalakutiena**

#### **Plokštės:**

- Sumuštininių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštė) **[11]**

#### **Ingredientai:**

- 4 riekelės Duona skrudinimui
- 2 griežinėliai Jaunas „Gouda“ sūris
- 50 g Pjaustyta kalakutienos krūtinėlė
- 10 g Garstyčios
- ½ Svogūno
- 1 žiupsnelis Druskos
- 1 žiupsnelis Pipirai

#### **Paruošimas:**

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Skrudintos duonos riekes iš vidinės pusės patepkite garstyčiomis.
3. Svogūną supjaustykite nedideliais gabalėliais.
4. Ant 2 apatinių duonos riekių uždėkite kalakutienos krūtinėlės ir svogūno.
5. Pabarstykite druska ir pipirais.
6. Ant viršaus paskleiskite sūrio griežinėlius.
7. Ant viršaus uždėkite likusias skrudintos duonos riekes.
8. Uždarykite gaminį ir kepkite ant grilio 4 minutes.
9. Patiekite iš karto.

## ● „Monte Cristo“ sumuštinis

### Plokštės:

- Sumuštnių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštė) 11

### Ingredientai:

- 4 griežinėliai duonos
- 1 griežinėlis kumpio
- 1 griežinėlis kalakutienos
- 1 griežinėlis šveicariško sūrio
- 1 kiaušinis
- ¼ puodelio pieno
- Sviestas (kepimui)

### Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Sumuštinį sudėkite iš kumpio, kalakutienos ir sūrio tarp duonos riekelių.
3. Suplakite kiaušinį ir pieną.
4. Panardinkite sumuštinį į kiaušinio mišinį iš abiejų pusių.
5. Uždarykite gaminį ir kepkite ant grilio 3–5 minutes, kol įgaus auksinę spalvą.
6. Patiekite iš karto.

## ● „Pepperoni“ picos skonio ant grilio kepti sumuštiniai

### Plokštės:

- Sumuštnių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštė) 11

### Ingredientai:

- 4 griežinėliai duonos
- „Pepperoni“ griežinėliai
- Mozzarella sūris (susmulkintas)
- Picos padažas
- Sviestas (tepimui)

### Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Kiekvieną duonos riekelę iš vienos pusės aptepkite picos padažu.
3. Įdėkite „pepperoni“ ir mocarelos sūrį.
4. Ant viršaus uždėkite antrąją duonos riekę.
5. Sviestu patepkite sumuštinio išorę.

6. Uždarykite gaminį ir kepkite ant grilio 3–5 minutes, kol įgaus auksinę spalvą.
7. Patiekite iš karto.

## ● Sumuštinis su kiaušinių salotomis

### Plokštės:

- Sumuštnių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštė) 11

### Ingredientai:

- 4 griežinėliai viso grūdo duonos
- 4 kietai virti kiaušiniai, supjaustyti
- 2 valgomieji šaukštai majonezo
- 1 arbatinis šaukštelis Dižono garstyčių
- 1 valgomasis smulkintų laiškinių šaukštas česnakų
- 1 žiupsnelis druskos
- 1 žiupsnelis pipirų

### Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Paruoškite kiaušinių salotas: Dubenyje sumaišykite smulkintus kietai virtus kiaušinius, majonezą, Dižono garstyčias, smulkintus laiškinius česnakus, druską ir pipirus.
3. Sudėkite sumuštinį: Kiaušinių salotų mišinį tolygiai paskirstykite ant dviejų duonos riekelių.
4. Ant viršaus uždėkite likusią duoną: Ant viršaus uždėkite kitas duonos riekes.
5. Sumuštinį kepkite ant grilio: Uždarykite gaminį ir kepkite ant grilio 3–4 minutes arba kol duona įgaus auksinę spalvą.
6. Patiekite iš karto.

## ● Belgiški vafiliai

### Plokštės:

- Vaflių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštelė) 13

### Ingredientai:

5	kiaušiniai
250 g	Sviesto
200 g	Cukraus
400 ml	Pieno
500 g	Universalių miltų
2 pakeliai	vanilinio cukraus
5 g	Kepimo miltelių

### Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Vidutinio dydžio dubenyje sumaišykite kiaušinį, vanilinį cukrų, cukrų ir sviestą.
3. Į dubenį suberkite kepimo miltelius, maždaug pusę miltų ir pusę pieno bei viską išmaišykite.
4. Suberkite likusius miltus ir pieną, tada maišykite, kol tešla taps kreminė.
5. Apipurškite abi keičiamąsias plokštes 13 kepimo purškikliu.
6. Šaukštu tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės plokštės.
7. Uždarykite gaminį ir kepkite 8 minutes.
8. Patiekite iš karto.

## ● Mėlynių vafiliai

### Plokštės:

- Vaflių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštelė) 13

### Ingredientai:

100 ml	Augalinio aliejaus
250 ml	Pieno
2	kiaušiniai
100 g	Cukraus
280 g	Universalių miltų
8 g	Kepimo miltelių
80 g	Mėlynės (šviežios arba šaldytos)

### Paruošimas:

1. Įkaitinkite gaminį.
2. Dideliame dubenyje suplakite aliejų, pieną, kiaušinius ir cukrų. Suberkite miltus, kepimo miltelius ir maišykite, kol gerai susimaišys.
3. Įmaišykite mėlynės.
4. Apipurškite abi keičiamąsias plokštes 13 kepimo purškikliu.
5. Šaukštu tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės plokštės.
6. Uždarykite gaminį ir kepkite 10 minučių, kol įgaus auksinę spalvą.
7. Išimkite vaflių ir palaiškite jį 5 minutes, kad vafelis būtų traškus.
8. Patiekite iš karto.

## ● Kumpio ir sūrio vafiliai

### Plokštės:

- Vaflių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštelė) 13

### Ingredientai:

570 g	Pakuotė atšaldytų „hash brown“ bulvių
225 g	„Black forest“ kumpis, supjaustytas kubeliais
200 g	Smulkinto čederio sūrio
3	Dideli kiaušiniai, plakti
2 skiltelės	Česnakų (smulkintų)
2 arbatiniai šaukšteliai	Susmulkintų šviežių petražolių lapelių
½ arbatinio šaukštelio	Džiovintų čiobrelių
¼ arbatinio šaukštelio	Rūkytos paprikos
	Druskos ir šviežiai maltų juodųjų pipirų pagal skonį

### Paruošimas:

1. Ašildykite „hash brown“ bulves.
2. Įkaitinkite gaminį.
3. Apipurškite abi keičiamąsias plokštes 13 kepimo purškikliu.

- Dideliame dubenyje sumaišykite bulves, kumpį, sūrį, kiaušinius, česnaką, petražoles, čiobrelius ir papriką. Pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.
- Šaukštu tolygiai paskirstykite bulvių mišinį ant apatinės plokštės.
- Uždarykite gaminį ir kepkite 7 minutes, kol apskrus ir taps traškus.
- Patiekite iš karto.

## ● Braunio belgiški vafliai

### Plokštės:

- Vaflių plokštės (viršutinė ir apatinė plokštelė) 13

### Ingredientai:

180 g	Universalių miltų
65 g	Nesaldintų kakavos miltelių
20 g	Granuliuoto cukraus
1 arbatinis šaukštelis	Kepimo miltelių
1 arbatinis šaukštelis	Jūros druskos
10 valgomųjų šaukštų	Tirpinto nesūdyto sviesto
2	Dideli kiaušiniai
2 arbatiniai šaukšteliai	Vanilės ekstrakto
60 ml	Vandens
120 g	Maži šokolado gabalėliai

- **Pasirinktiniai priedai:** Vaniliniai ledai, šokolado užpilas, cukraus pudra

### Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, kakavos miltelius, cukrų, kepimo miltelius ir druską. Išlydykite sviestą ir atidėkite į šalį, kad šiek tiek atvėstų.
- Nedideliame dubenyje suplakite kiaušinius, vanilės ekstraktą ir vandenį. Kiaušinių mišinį įmaišykite į sausą mišinį, tada greitai įmaišykite ištirpintą sviestą. Įmaišykite šokolado gabalėlius.
- Apipurškite abi keičiamąsias plokštes 13 kepimo purškikliu.
- Šaukštu tolygiai paskirstykite tešlą ant apatinės plokštės.

- Uždarykite gaminį ir kepkite 3 minutes.
- Pakelkite dangtį 14, kad patikrintumėte vaflių. Vaflis turi būti visiškai susiformavęs, bet minkštas.
- Patiekite su cukraus pudra, vaniliniaus ledaus arba šokoladinio užpilu.

## ● Krevečių ir slyvų kebabai

### Plokštės:

- Grilio plokštės (viršutinė ir apatinė) 12

### Ingredientai:

2 valgomieji	Rapsų aliejaus šaukštai
2 valgomieji	Kalendros (susmulkintos šviežios) šaukštai
1 arbatinis šaukštelis	Laimo žievelės (šviežiai tarkuotos)
3 valgomieji šaukštai	Laimo sulčių
½ arbatinio šaukštelio	Druskos
12	Žalios krevetės (8–12 krevėčių 500 g / nuluptos ir be žievelės)
3	Jalapeño pipirus (be kotelių, be sėklų ir perpjautos išilgai)
2	Slyvos (be kauliukų ir supjaustytos į šešias dalis)

### Paruošimas:

- Įkaitinkite gaminį.
- Dideliame dubenyje suplakite rapsų aliejų, kalendas, laimo žievelę, laimo sultis ir druską.
- 3 valgomuosius šaukštus mišinio atidėkite į nedidelį dubenėlį.
- Į likusį marinatą sudėkite krevetes, jalapeño pipirus ir slyvas. Išmaišykite mišinį, kad apsemtų ir pasidengtų marinatu.
- Krevetes, jalapeño pipirus ir slyvas tolygiai paskirstykite ant 4 iešmelių (25 cm). Marinatą išpilkite.
- Kepkite kebabus ant grilio, kol krevetės iškeps. Apverskite kebabus vieną kartą. Kepkite ant grilio maždaug po 2 minutes iš kiekvienos pusės.
- Apšlakstykite likusiu užpilu.

## ● Trikčių šalinimas

Problema	Sprendimas
Gaminys neveikia.	<input type="checkbox"/> Prijunkite maitinimo laidą <b>4</b> prie tinkamo sieninio lizdo.
VafLIAI / sumuštiniai yra per tamsūs.	<input type="checkbox"/> Sutrumpinkite gaminimo laiką.
VafLIAI / sumuštiniai yra per lengvi.	<input type="checkbox"/> Pailginkite kepimo laiką.
Paruoštus vafLIAUS / sumuštinius sunku išimti iš gaminio.	<input type="checkbox"/> Prieš kepdami lengvai sutepkite plokštes <b>11/13</b> . <input type="checkbox"/> Pabandykite naudoti kitą tešlos receptą.

## ● Valymas ir priežiūra

### **⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!**

- Prieš valydami visada atjunkite gaminį nuo elektros lizdo.
- Nemerkite į vandenį ar kitus skysčius gaminio elektrinių komponentų. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.
- Neleiskite, kad į gaminio vidų patektų vandens ar kitų skysčių.

### **⚠ ATSARGIAI! KARŠTAS PAVIRŠIUS!**

- Nevalykite gaminio iškart po naudojimo. Pirmiausia palaukite, kol gaminys atvės.

### **⚠ DĖMESIO! PAVOJUS SUGADINTI!**

- Gaminio ar jo priedų valymui nenaudokite jokių abrazyvinių, agresyvių valiklių ar kietų šepetėlių.

### **i INFORMACIJA:**

- Išvalykite gaminį iškart po to, kai jis atvės. Sudžiūvusius maisto likučius pašalinti nėra lengva.
- Plokštes **11/12/13** galima plauti indaplovėje.

Dalis	Valymo būdas
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Korpusas</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Nuvalykite korpusą šiek tiek drėgna šluoste. Jei reikia, įpilkite šiek tiek ploviklio.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plokštės <b>11/12/13</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> Plokštes nuplaukite vandeniu su švelniu plovikliu.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tarpai po plokštėmis</li> <li>■ Kaitinimo elementas <b>6</b></li> <li>■ Užraktas <b>1</b></li> </ul>	<input type="checkbox"/> Kad pašalintumėte riebalus ir skysčius, naudokite virtuvinį popierių. <input type="checkbox"/> Medine mentele arba mažais mediniais iešmeliais pašalinkite prikepusius degėsių likučius.

- Po valymo ir prieš pakartotinai naudodami gaminį, kruopščiai išdžiovinkite visas dalis.

## ● Laikymas

### **⚠ ATSARGIAI! KARŠTAS PAVIRŠIUS!**

- Nedėkite gaminio sandėliavimui iš karto po naudojimo. Pirmiausia palaukite, kol gaminys atvės.

### **⚠ DĖMESIO! PAVOJUS SUGADINTI!**

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

## ● Išmetimas

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



Rūšiuodami atliekas, atkreipkite dėmesį į pakuočių ženklinius, kurių sudaro santrumpas (a) ir skaičiai (b), reiškiantys: 1–7: plastikai / 20–22: popierius ir kartonas / 80–98: kombinuotosios pakuotės.



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



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

## ● Garantija

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

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

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

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

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

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

## ● Veiksmai norint pasinaudoti garantija

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

Kreipdamiesi kokių nors klausimų dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 525706\_2507).

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

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

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

## ● Klientų aptarnavimas

### LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033144
















El. paštas: [owim@lidl.lt](mailto:owim@lidl.lt)



<b>Hoiatused ja kasutatud sümbolid</b>	Lehekülg	91
<b>Sissejuhatus</b>	Lehekülg	92
Sihtotstarve	Lehekülg	92
Tarnekomplekt	Lehekülg	92
Osade kirjeldus	Lehekülg	92
Tehnilised andmed	Lehekülg	92
<b>Ohutusosalased märkused</b>	Lehekülg	92
<b>Enne esmakordset kasutamist</b>	Lehekülg	95
Toote lahtipakkimine ja üldine puhastamine	Lehekülg	95
<b>Kasutamine</b>	Lehekülg	95
Plaatide paigaldamine ja eemaldamine	Lehekülg	95
Kasutamine	Lehekülg	95
Võileibade grillimine	Lehekülg	96
Grillimine	Lehekülg	96
Vahvlite küpsetamine	Lehekülg	97
<b>Retseptid</b>	Lehekülg	98
Tuunikala võileib	Lehekülg	98
Kalkunivõileib	Lehekülg	98
Monte Cristo võileib	Lehekülg	98
Pepperoni pitsa grillvõileivad	Lehekülg	98
Munasalati võileib	Lehekülg	99
Belgia vahvlid	Lehekülg	99
Mustika vahvlid	Lehekülg	99
Singi ja juustu vahvlid	Lehekülg	100
Pruunid Belgia vahvlid	Lehekülg	100
Kreveti- ja ploomikebab	Lehekülg	101
<b>Tõrkeotsing</b>	Lehekülg	101
<b>Puhastamine ja hooldamine</b>	Lehekülg	101
<b>Hoiustamine</b>	Lehekülg	102
<b>Jäätmekäitlus</b>	Lehekülg	102
<b>Garantii</b>	Lehekülg	102
Garantii käsitlemine	Lehekülg	103
Teenindus	Lehekülg	103

## Hoiatused ja kasutatud sümbolid

Siinses kasutusjuhendis ja pakendil on kasutatud järgmisi hoiatusi.

 <p><b>OHT!</b> See sümbol koos märgusõnaga „Oht“ tähistab kõrge riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsiseid vigastusi, kui seda ei väldita.</p>	 Vahelduvvool/pinge
	 Hz (toitesagedus)
	 Vatti
 <p><b>HOIATUS!</b> See sümbol koos märgusõnaga „Hoiatus“ tähistab keskmise riskiga ohtu, mis võib põhjustada surma või tõsiseid vigastusi, kui seda ei väldita.</p>	 See sümbol koos märgusõnaga „Teave“ annab kasulikku lisateavet.
	 Kasutage toodet ainult kuivades siseruumides.
 <p><b>ETTEVAATUST!</b> See sümbol koos märgusõnaga „Ettevaatust“ tähistab väikese riskiga ohtu, mille vältimata jätmine võib põhjustada kergeid või mõõdukaid vigastusi.</p>	 Oht – elektrilöögi oht
	 Hoiatus, kuum pind!
 <p>Vahetatavad plaadid sobivad pesemiseks nõudepesumasinas.</p>	 Kaitsva maanduse sümbol
	 Toidu jaoks ohutu. See toode ei mõjuta negatiivselt maitset ega lõhna.
 <p>CE-märkis näitab vastavust selle toote suhtes kohaldatavatele ELi direktiividele.</p>	 Ohutusalane teave Kasutusjuhend

## VÖILEIVAGRILL

### ● Sissejuhatus

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

Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidl'i klienditeeninduse veebilehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbri (IAN) 525706\_2507.

### ● Sihtotstarve

See toode on mõeldud vahvlite ja võileibade valmistamiseks ning toiduainete grillimiseks. Ärge kasutage seda ühelgi muul eesmärgil.

Toode on ette nähtud ainult kodumajapidamises kasutamiseks, mitte kaubanduslikul eesmärgil.

Tootja ei võta vastutust ebaõigest kasutamisest põhjustatud kahjude eest.

### ● Tarnekomplekt

- 1 × Võileivagrill
- 3 × Vahetatavate plaatide komplektid
- 1 × Kasutusjuhend

### ● Osade kirjeldus

- 1 Lukk
- 2 Punane märgutuli (toide)
- 3 Roheline märgutuli (valmis)
- 4 Toitejuhe pistikuga
- 5 Toitejuhtme hoidik
- 6 Kuumutuselement
- 7 Suur haagi kinnitus
- 8 Vabastushoob
- 9 Väline kinnitus (väike)

- 10 Sisemine kinnitus (suur)
- 11 Võileivaplaat (ülemine ja alumine plaat)
- 12 Grilliplaat (ülemine ja alumine plaat)
- 13 Vahvliplaat (ülemine ja alumine plaat)
- 14 Kaas
- 15 Käepide

### ● Tehnilised andmed

Sisendpinge:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energiatarve:	750 W
Kaitseklass:	I
HG09121A:	GS (TÜV SÜD)
HG09121A-BS:	-
HG09121A-CH:	-



### Ohutusalsed märkused

## ENNE TOOTE KASUTAMIST TUTVUGE KOGU OHUTUSALASE TEABE JA KASUTUSJUHENDIGA!

Siinse kasutusjuhendi mittejärgimisest tulenevate kahjustuste korral muutub garantiinõue kehtetuks!

Järeلكahju eest vastutust ei võeta! Valest käsitlemisest või ohutusjuhiste mittejärgimisest põhjustatud materiaalse kahju või isikukahju korral vastutust ei võeta!

**⚠ HOIATUS! IMIKUTE JA  
LASTE ELUKAOTUS- VÕI  
ÕNNETUSOHT!**

- Ärge kunagi jätke lapsi koos pakkematerjaliga ilma järelevalveta. Pakkematerjal kujutab endast lämbumisohtu. Lapsed alahindavad sageli ohte. Hoidke lapsed alati pakendimaterjalist eemal.
- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puudulikud kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud toote ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei või tootega mängida.
- Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta. Puhastage toode ja selle lisatarvikud (vt „Puhastamine ja hooldus“).
- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes asukohtades, näiteks:
  - töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - farmides;

- klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
- majutuskohtades.

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

### **⚠ HOIATUS! VIGASTUSTE RISK!**

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

### **⚠ OHT! ELEKTRILÖÖGI OHT!**

- Ärge kunagi üritage toodet ise parandada. Rikke korral võib remonditööd teha ainult kvalifitseeritud personal.
- Ärge asetage toodet vee või mistahes muu vedeliku sisse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud toodet. Kui toode on kahjustatud, ühendage see vooluvõrgust lahti ja pöörduge jaemüüja poole.
- Toodet ei tohi kasutada, kui see on maha kukkunud või kui sellel on nähtavaid kahjustusi.

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

### **ETTEVAATUST! KUUM PIND!**

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

### **HOIATUS! KAHJUSTUSTE JA VIGASTUSOHT!**

- Toodet ei tohi jätta järelevalveta, kui see on ühendatud vooluvõrku.
- Ärge liigutage toodet selle töötamise ajal.
- Ärge kasutage toodet ilma paigaldatud plaatide komplektita.
- Ärge asetage toodet kuumale plaadile (gaasi-, elektri-, söepliidile jne). Kasutage toodet tasasel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge katke toodet kasutamise ajal või vahetult pärast kasutamist, kui see on veel kuum.
- Veenduge, et toitejuhe ei jääks plaatide vahele ega puudutaks plaatide serva.
- Pikendusjuhtmete kasutamine ei ole soovitatav. Kui on vaja kasutada pikendusjuhet, peab see olema projekteeritud vähemalt 10A voolule.
- Asetage juhtmed nii, et nende otsa ei saaks komistada või need ei saaks muul viisil kahjustada.

- Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge tõmmake toitejuhet pistikupesast välja toitejuhtmest.
- Kaitske toodet, selle toitejuhet ja toitepistikut tolmu, otsese päikesevalguse ning tilkuva ja pritsiva vee eest.
- Kaitske toodet kuumuse eest. Ärge asetage toodet lahtise tule või soojusallika, näiteks ahju või kütteseadme lähedusse.

### **⚠ HOIATUS! VIGASTUSTE RISK!**

- Ühendage toode vooluvõrgust lahti enne puhastustöid ja kui seda ei kasutata.

### **● Enne esmakordset kasutamist**

#### **● Toote lahtipakkimine ja üldine puhastamine**

1. Võtke toode pakendist välja ning eemaldage kõik pakkematerjalid ja plastpakendid.
2. Kontrollige, kas kõik loetletud osad on komplektis (vt „Tarnekomplekt“).
3. Kontrollige, kas toode ja kõik osad on heas seisukorras: kui avastate kahjustusi või defekte, siis ärge toodet kasutage, vaid järgige peatükis „Garantii“ kirjeldatud toiminguid.
4. Enne esmakordset kasutamist kasutage toodet ilma toiduta, et võimalikud tootmisjärgid ära põleksid. Tagage piisav ventilatsioon.
5. Enne esmakordset kasutamist puhastage kõik toote osad peatükis „Puhastamine ja hooldus“ kirjeldatud viisil.

### **● Kasutamine**

#### **● Plaatide paigaldamine ja eemaldamine**

##### **⚠ HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!**

- Enne plaatide paigaldamist/eemaldamist eemaldage toitejuhe seinakontaktist.

##### **⚠ ETTEVAATUST! KUUM PIND!**

- Ärge muutke/eemaldage plaate kohe pärast kasutamist. Laske tootel esmalt jahtuda.

##### **ⓘ TEAVE:**

- Paigaldage ainult sama tüüpi plaadid **11/12/13**.

#### **Plaatide paigaldamine**

1. Avage lukk **1** ja avage toode.
2. Asetage valitud plaadi sisemine sulgur **10** suurte konsude **7** sisse.
3. Lükake plaati alla, kuni see märgatavalt paigale klõpsab.
4. Korrake samme 2 ja 3 toote teisel küljel.

#### **Plaatide eemaldamine**

1. Avage lukk **1** ja avage toode.
2. Tõmmake vabastushoobasid **8** ja eemaldage plaat.
3. Korrake sammu 2 toote teisel küljel.

### **● Kasutamine**

##### **ⓘ TEAVE:**

- Esimestel kordadel, kui toodet kuumutatakse, võib tekkida õrn lõhn. Tagage alas piisav ventilatsioon.
- Visake ära esimene grillitud või küpsetatud toidu partii.
- Töö ajal süttib ja kustub aeg-ajalt roheline märgutuli **3**. See näitab, et toodet kuumutatakse uuesti töötemperatuurini.
- See toode on mõeldud vahvlite ja võileibade valmistamiseks ning toiduainete grillimiseks (vt järgnevaid jaotisi).

Soovitav küpsetamise/grillimise aeg	
Võileivad	4 kuni 5 minutit
Grillimine	4 kuni 9 minutit (kontrollige aeg-ajalt pruunistusastet)
Vahvlid (magusad/ soolased)	8 minutit
Ainuk viiteks (hinnanguline küpsetusaeg on esitatud jaotises „Retseptid“).	

- Toote sisselülitamiseks ühendage toitepistik [4] sobivasse seinakontakti. Punane märgutuli [2] süttib.
- Hoidke toodet eelkuumutamise ajal lukus. Kuumutage, kuni roheline märgutulituli [3] süttib.
- Määri ülemist ja alumist vahetatavat plaat [11]/[12]/[13] sobiva toiduõliga.
- Lisage alumistele plaatidele mõistlik kogus toitu või tainast ja sulgege kaas [14], kasutades käepidet [15] ja lukku [1], et hoida toodet toidu valmistamise ajal suletuna.
- Toote väljalülitamiseks tõmmake toitejuhe seinakontaktist välja. Punane märgutuli kustub.

Märgutuli	Olek
Punane märgutuli on sees	Toode on sisse lülitatud
Punane märgutuli on väljas	Toode on välja lülitatud
Roheline märgutuli on väljas	Toode on eelkuumenemas/uuesti kuumenemas
Roheline märgutuli on sees	Küpsetamistemperatuur on saavutatud

## ● Võileibade grillimine

Sobib magusa või soolase täidisega võileibadele.

### ⓘ TEAVE:

- Võileibade grillimise ajal lülitub roheline märgutuli [3] välja ja uuesti sisse. See on vajalik vajaliku töötemperatuuri reguleerimiseks.

### Plaadid:

- Võileivaplaat (ülemine ja alumine plaat) [11]

### Ligikaudne grillimisaeg:

- 4 kuni 5 minutit, olenevalt sellest, kui krõbedat võileiba eelistate. Grillimisaega saab vastavalt isiklikule maitsele lühendada või pikendada.

- Avage lukk [1] ja avage toode.
- Asetage 2 ettevalmistatud võileiba alumisele võileivaplaadile [11].
- Sulgege kaas [14] käepideme [15] ja luku abil, et hoida toodet võileiva grillimise ajal suletuna.
- Kui võileivad on valmis, eemaldage need tootest plastikust/puidust spaatliga (või mõne muu sobiva mittemetallist tööriistaga), et vältida toote nakkekindla pinnakatte kahjustamist.
- Kui olete grillimise lõpetanud, eemaldage toitejuhe [4] seinakontaktist.

## ● Grillimine

### ⚠ ETTEVAATUST! PRITSMETE OHT!

- Ärge kasutage grillimiseks märga toitu. Toote avamisel tekivad rasvapritsmed ja tõusev aur.

Sobib väiksemate lihatükkide, vorstide või köögiviljade grillimiseks.

### ⓘ TEAVE:

- Võileibade grillimise ajal lülitub roheline märgutuli [3] välja ja uuesti sisse. See on vajalik vajaliku töötemperatuuri reguleerimiseks.

### Plaadid:

- Grillplaadid (ülemine ja alumine plaat) [12]

### Ligikaudne grillimisaeg:

- 4 kuni 9 minutit, olenevalt sellest, kui pruunistatud toitu eelistate. Grillimisaega saab vastavalt isiklikule maitsele lühendada või pikendada.
1. Avage lukk [1] ja avage toode.
  2. Asetage grillitav toit alumisele grillplaadile [12].
  3. Sulgege kaas [14] käepideme [15] ja luku abil, et hoida toodet toidu grillimise ajal suletuna.
  4. Kui olete grillimise lõpetanud, eemaldage toitejuhe [4] seinakontaktist.

### ● Vahvlite küpsetamine

Sobib magusate ja soolaste vahvlite küpsetamiseks.

#### **i TEAVE:**

- Vahvlite küpsetamise ajal lülitub roheline märgutuli [3] välja ja uuesti sisse. See on vajalik vajaliku töötemperatuuri reguleerimiseks.

### Plaadid:

- Vahvli plaadid (ülemine ja alumine plaat) [13]

### Ligikaudne küpsetusaeg:

- 8 minutit, olenevalt sellest, kui pruuni vahvli eelistate. Küpsetusaega saab vastavalt isiklikule maitsele lühendada või pikendada.
1. Avage lukk [1] ja avage toode.
  2. Valage taigen alumisele vahvliplaadile puidust või kuumakindlast plastist kulbiga [13]. Ärge kasutage metallist kulpe, kuna see võib kahjustada plaatide nakkekindlat pinda. Vältige alumise plaadi ületäitmist.
  3. Sulgege kaas [14] käepideme [15] ja luku abil, et hoida toodet taigna küpsetamise ajal suletuna.
  4. Kui vahvlid on valmis, eemaldage need tootest plastikust/puidust spaatliga (või mõne muu sobiva mittemetallist tööriistaga), et vältida toote nakkekindla pinnakatte kahjustamist.
  5. Kui olete grillimise lõpetanud, eemaldage toitejuhe [4] seinakontaktist.

### Valmistamise teave

	Portsjonite arv	Valmistamise aeg
Tuunikala võileib	2	20 minutit
Kalkunivõileib	2	20 minutit
Monte Cristo võileib	2	20 minutit
Pepperoni pitsa grillivõileivad	2	20 minutit
Munasalati võileib	2	20 minutit
Belgia vahvlid	2	20 minutit
Mustika vahvlid	2	20 minutit
Singi ja juustu vahvlid	2	20 minutit
Pruunid Belgia vahvlid	2	15 minutit
Kreveti- ja ploomikebab	4	30 minutit

## ● Retseptid

### ● **Tuunikala võileib**

#### **Plaadid:**

- Võileivaplaat (ülemine ja alumine plaat) 11

#### **Koostisained:**

4 viilu	röstleiba
85 g	tahinit
85 g	madala rasvasisaldusega kreeka jogurtit
80 g	tuunikala
65 g	värsket basiilikut
1	Pressitud sidrunimahl
14 ml	oliiviõli
1 näpuotsatäis	soola
1 näpuotsatäis	pipart

#### **Valmistamine:**

1. Eelkuumutage toode.
2. Sega tahini, kreeka jogurt ja sidrunimahl kokku; maitsestage basiilikuga, soola ja pipraga.
3. Lisage oliiviõli tahini jogurtikastmesse. Määrige tahini jogurtikaste 2 alumise röstsaiaviilu peale.
4. Määrige peale nõrutatud tuunikala.
5. Tõstke peale ülejäänud röstsaiaviilud.
6. Sulgege toode ja grillige 4 minutit.
7. Serveerige kohe.

### ● **Kalkunivõileib**

#### **Plaadid:**

- Võileivaplaat (ülemine ja alumine plaat) 11

#### **Koostisained:**

4 viilu	röstleiba
2 viilu	noort Gouda juustu
50 g	viilutatud kalkunifileed
10 g	sinepit
½	sibulat
1 näpuotsatäis	soola
1 näpuotsatäis	pipart

#### **Valmistamine:**

1. Eelkuumutage toode.

2. Määrige röstsaiaviilude siseküljele sinepit.
3. Lõigake sibulväikesteks tükkideks.
4. Laotage kalkuni rinnatükk ja sibul 2 alumisele röstsaiaviilule.
5. Maitsestage soola ja pipraga maitse järgi.
6. Laotage peale juustuviilud.
7. Tõstke peale ülejäänud röstsaiaviilud.
8. Sulgege toode ja grillige 4 minutit.
9. Serveerige kohe.

### ● **Monte Cristo võileib**

#### **Plaadid:**

- Võileivaplaat (ülemine ja alumine plaat) 11

#### **Koostisained:**

4 viilu	leivaviilu
1 viil	sinki
1 viil	kalkuniliha
1 viil	Šveitsi juustu
1	muna
¼ tassi	piima
või	(küpsetamiseks)

#### **Valmistamine:**

1. Eelkuumutage toode.
2. Pane võileib singi, kalkuni ja juustuga saiaviilude vahele kokku.
3. Vahustage muna ja piim.
4. Kastke võileib munasegusse, kattes mõlemalt poolt.
5. Sulgege toode ja grillige 3-5 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.
6. Serveerige kohe.

### ● **Pepperoni pitsa grillvõileivad**

#### **Plaadid:**

- Võileivaplaat (ülemine ja alumine plaat) 11

#### **Koostisained:**

4 viilu	leivaviilu
pepperoni viilud	
Mozzarella juust (hakitud)	
pitsakaste	
või	(määrimiseks)

### Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Määrige iga saiaviilu ühele poole pitsakastet
3. Lisa pepperoni ja mozzarella juust.
4. Tõstke peale teine saiaviil.
5. Määrige võileiva välispinnale võid.
6. Sulgege toode ja grillige 3-5 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.
7. Serveerige kohe.

### ● Munasalati võileib

#### Plaadid:

- Võileivaplaat (ülemine ja alumine plaat) 11

#### Koostisained:

- |                |                               |
|----------------|-------------------------------|
| 4 viilu        | täisteraleiba                 |
| 4              | kõvaks keedetud muna, hakitud |
| 2 spl          | majoneesi                     |
| 1 tl           | Dijoni sinepit                |
| 1 spl          | hakitud murulauku             |
| 1 näpuotsatäis | soola                         |
| 1 näpuotsatäis | pipart                        |

#### Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Valmistage munasalat: Segage kausis hakitud kõvaks keedetud munad, majonees, Dijoni sinep, hakitud murulauk, sool ja pipar, kuni need on hästi segunenud.
3. Pange võileib kokku: Määrige munasalati segu ühtlaselt kahele saiaviilule.
4. Tõstke peale ülejäänud leivaviil: Asetage peale teised leivaviilud.
5. Grillige võileib: Sulgege toode ja grillige 3-4 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.
6. Serveerige kohe.

### ● Belgia vahvlid

#### Plaadid:

- Vahvli plaadid (ülemine ja alumine plaat) 13

#### Koostisained:

- |            |                 |
|------------|-----------------|
| 5          | muna            |
| 250 g      | võid            |
| 200 g      | suhkrut         |
| 400 ml     | piima           |
| 500 g      | nisujahu        |
| 2 pakikest | vaniljesuhkrut  |
| 5 g        | küpsetuspulbrit |

#### Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Segage keskmise suurusega kausis muna, vaniljesuhkur, suhkur ja või.
3. Lisage kausi küpsetuspulber, umbes pool jahust ja pool piimast ning segage läbi.
4. Lisage ülejäänud jahu ja piim ning segage, kuni tainas muutub kreemjaks.
5. Pihustage mõlemale vahetatavale plaadile 13 küpsetusõli.
6. Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele plaadile.
7. Sulgege toode ja küpsetage 8 minutit.
8. Serveerige kohe.

### ● Mustika vahvlid

#### Plaadid:

- Vahvli plaadid (ülemine ja alumine plaat) 13

#### Koostisained:

- |        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 100 ml | taimeõli                           |
| 250 ml | piima                              |
| 2      | muna                               |
| 100 g  | suhkrut                            |
| 280 g  | nisujahu                           |
| 8 g    | küpsetuspulbrit                    |
| 80 g   | mustikaid (külmutatud või värsked) |

#### Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.

- Vahustage suures kausis õli, piim, munad ja suhkur. Lisage jahu, küpsetuspulber ja segage, kuni see on hästi segunenud.
- Lisage mustikad.
- Pihustage mõlemale vahetatavale plaadile **13** küpsetusõli.
- Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele plaadile.
- Sulgege toode ja küpsetage 10 minutit kuni kuldpruuni värvuseni.
- Võtke vahvel välja ja jahutage seda 5 minutit, et vahvel oleks krõbe.
- Serveerige kohe.

## ● Singi ja juustu vahvlid

### Plaadid:

- Vahvli plaadid (ülemine ja alumine plaat) **13**

### Koostisained:

570 g	külmutatud keedetud kartuleid
225 g	Schwarzwaldi singi kuubikuid
200 g	Cheddari juustu
3	suurt lahtiklopitud muna
2 küünt	küüslauku (hakitud)
2 tl	hakitud värskeid petersellilehti
½ tl	kuivatatud tüümiani
¼ tl	suitsutatud paprikat

Maitse järgi soola ja värskest jahvatatud musta pipart

### Valmistamine:

- Sulatage kartulid.
- Eelkuumutage toode.
- Pihustage mõlemale vahetatavale plaadile **13** küpsetusõli.
- Segage suures kausis kartulid, sink, juust, munad, küüslauk, petersell, tüümian ja paprika. Maitsestage maitse järgi soola ja pipraga.
- Määrige kartulisegu lusikaga ühtlaselt alumisele plaadile.
- Sulgege toode ja küpsetage 7 minutit kuni kuldpruuni värvuseni ja krõbedaks.
- Serveerige kohe.

## ● Pruunid Belgia vahvlid

### Plaadid:

- Vahvli plaadid (ülemine ja alumine plaat) **13**

### Koostisained:

180 g	nisujahu
65 g	magustamata kakaopulbrit
20 g	granuleeritud suhkrut
1 tl	küpsetuspulbrit
1 tl	meresoola
10 spl	sulatatud soolata võid
2	suur muna
2 tl	vaniljeekstrakti
60 ml	vett
120 g	šokolaaditükke

- **Valikulised lisandid:** vaniljejäätis, šokolaadikaste, tuhksuhkur

### Valmistamine:

- Eelkuumutage toode. Segage suures kausis jahu, kakaopulber, suhkur, küpsetuspulber ja sool. Sulatage või ja tõstke kõrvale veidi jahtuma.
- Kloppige väikeses kausis lahti munad, vaniljeekstrakt ja vesi. Vahustage munasegu kuivsegu hulka, seejärel segage kiiresti hulka sulavõi. Segage sisse šokolaaditükid.
- Pihustage mõlemale vahetatavale plaadile **13** küpsetusõli.
- Tõstke tainas ühtlaselt lusikaga alumisele plaadile.
- Sulgege toode ja küpsetage 3 minutit.
- Tõstke vahvli kontrollimiseks kaas **14** üles. Vahvel peaks olema täielikult vormitud, kuid katsudes pehme.
- Serveerige tuhksuhkru, vaniljejäätise või šokolaadikastmega.

## ● Kreveti- ja ploomikebab

### Plaadid:

- grillplaadid (ülemine ja alumine plaat) **12**

### Koostisained:

- 2 spl Canola õli
- 2 spl koriandrit (värskelt hakitud)
- 1 tl laimikoort (värskelt riivitud)
- 3 spl laimimahla
- ½ tl soola
- 12 toorest krevetti (8 kuni 12 krevetti 500 g/kooritud ja tükeldatud)
- 3 Jalapeño paprika (varrega, seemnete ja pikuti neljaks lõigatud)
- 2 ploomi (ilma kivideta ja kuuendikuteks lõigatud)

### Valmistamine:

1. Eelkuumutage toode.
2. Vahustage suures kausis rapsiõli, koriander, laimikoort, laimimahl ja sool.
3. Tõstke 3 supilusikatäit segu väikesesse kausi kõrvale.
4. Lisa ülejäänud marinaadile krevetid, jalapeñod ja ploomid. Segage läbi, katke ja laske marineerida.
5. Torgake krevetid, jalapeñod ja ploomid ühtlaselt 4 vardasse (25 cm). Valage marinaad ära.
6. Grillige kebabe, kuni krevetid on läbi küpsenud. Keerake kebabe üks kord. Grilli mõlemalt poolt 2 minutit.
7. Niristage peale ülejäänud kaste.

## ● Tõrkeotsing

Probleem	Lahendus
Seade ei tööta.	<input type="checkbox"/> Ühendage toitepistik <b>4</b> sobivasse pistikupessa.
Vahvlid/võileivad on liiga tumedad.	<input type="checkbox"/> Lühendage küpsetusaega.
Vahvlid/võileivad on liiga heledad.	<input type="checkbox"/> Pikendage küpsetusaega.
Valmis vahvleid/võileibu on tootest raske eemaldada.	<input type="checkbox"/> Enne küpsetamist määrige plaadid <b>11/13</b> kergelt õliga. <input type="checkbox"/> Proovige kasutada teist taignaretsepti.

## ● Puhastamine ja hooldamine

### ⚠ OHT! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Enne toote puhastamist ühendage toitepistik alati vooluvõrgust lahti.
- Ärge kastke toote elektrilisi komponente vette või muudesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.
- Ärge laske veel ega muudel vedelikel sattuda toote sisemusse.

### ⚠ ETTEVAATUST! KUUM PIND!

- Ärge puhastage toodet kohe pärast kasutamist. Laske tootel esmalt jahtuda.

### ⚠ TÄHELEPANU! KAHJUSTUSTE OHT!

- Ärge kasutage toote puhastamiseks abrasiivseid tugevatoimelisi puhastusvahendeid ega kõvasid harju.

### ℹ TEAVE:

- Puhastage toode kohe pärast selle jahtumist. Kui toidujäägid on kuivanud, ei ole neid lihtne eemaldada.
- Plaat **11/12/13** võib pesta nõudepesumasinas.

Osa	Puhastusmeetod
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Korpus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pühkige korpus kergelt niiske lapiga. Vajadusel lisage väike kogus pesuvahendit.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaadid <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">11/12/13</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Loputage plaate vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plaatide all olevad ala</li> <li>■ Kuumutuselement <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">6</span></li> <li>■ Lukk <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Rasva ja vedelike eemaldamiseks kasutage majapidamispaperit.</li> <li><input type="checkbox"/> Eemaldage kinnikõrbunud jäägid puidust spaatli või väikeste puidust varraste abil.</li> </ul>

- Pärast puhastamist ja enne toote uuesti kasutamist kuivatage kõik osad põhjalikult.

## ● Hoiustamine

### ETTEVAATUST! KUUM PIND!

- Ärge ladustage toodet kohe pärast kasutamist. Laske tootel esmalt jahtuda.

### TÄHELEPANU! KAHJUSTUSTE OHT!

- Ärge hoidke kuuma toodet kapis või pakendis.
- Puhastage toode enne hoiustamist.
- Kerige toitejuhe 4 ümber toote põhjas oleva toitejuhtme hoidiku 5.
- Kui toodet ei kasutata, hoidke seda originaalpakendis.
- Hoidke toodet kuivas ja lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke toodet jahedas kuivas kohas, niiskuse eest kaitstult ja lastele kättesaamatult.

## ● Jäätmekäitlus

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



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



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



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

## ● Garantii

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

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

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

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

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

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

## ● Garantii käsitlemine

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

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 525706\_2507).

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

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

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

## ● Teenindus

### **Teenindus Eestis**

Tel: 8000049109

E-posti aadress: [owim@lidl.ee](mailto:owim@lidl.ee)



<b>Izmantotie brīdinājumi un simboli</b> .....	Lpp. 105
<b>Ievads</b> .....	Lpp. 106
Paredzētā lietošana .....	Lpp. 106
Komplektācijas saturs .....	Lpp. 106
Daļu apraksts .....	Lpp. 106
Tehniskie dati .....	Lpp. 106
<b>Drošības piezīmes</b> .....	Lpp. 107
<b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b> .....	Lpp. 110
Izstrādājuma izpakošana un pamatfīršana .....	Lpp. 110
<b>Izmantošana</b> .....	Lpp. 110
Plākšņu ievietošana un izņemšana .....	Lpp. 110
Lietošana .....	Lpp. 110
Sviestmaīžu grilēšana .....	Lpp. 111
Grilēšana .....	Lpp. 111
Vafeļu cepšana .....	Lpp. 112
<b>Receptes</b> .....	Lpp. 113
Tunča sviestmaīze .....	Lpp. 113
Sviestmaīze ar tītaru .....	Lpp. 113
Sviestmaīze "Monte Kristo" .....	Lpp. 113
Grilētas Pepperoni picas sviestmaīzes .....	Lpp. 114
Olu salātu sviestmaīze .....	Lpp. 114
Belģu vafeles .....	Lpp. 114
Vafeles ar mellenēm .....	Lpp. 115
Vafeles ar šķiņķi un sieru .....	Lpp. 115
Brūnās belģu vafeles .....	Lpp. 115
Garneļu un plūmju kebabi .....	Lpp. 116
<b>Problēmu novēršana</b> .....	Lpp. 116
<b>Tīršana un kopšana</b> .....	Lpp. 116
<b>Uzglabāšana</b> .....	Lpp. 117
<b>Utilizācija</b> .....	Lpp. 117
<b>Garantija</b> .....	Lpp. 117
Rīcība garantijas gadījumā .....	Lpp. 118
Serviss .....	Lpp. 118

## Izmantotie brīdinājumi un simboli

Šajā lietošanas instrukcijā un uz iepakojuma izmantoti šādi brīdinājumi:

	<p><b>BĪSTAMI!</b> Šis simbols kopā ar signālvārdu „Bīstami” apzīmē augsta riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnu traumu.</p>	 <p>Mainstrāva/spriegums</p>
		<p><b>Hz</b> Hercs (barošanas frekvence)</p>
		<p><b>W</b> Vati</p>
	<p><b>BRĪDINĀJUMS!</b> Šis simbols kopā ar signālvārdu „Brīdinājums” apzīmē vidēja riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt nāvi vai nopietnu traumu.</p>	 <p>Šis simbols kopā ar signālvārdu „Informācija” sniedz papildu noderīgu informāciju.</p>
		 <p>Izmantojiet izstrādājumu tikai sausās telpās.</p>
	<p><b>UZMANĪBU!</b> Šis simbols kopā ar signālvārdu „Uzmanību” apzīmē zema riska apdraudējumu, kas, ja to nenovērš, var izraisīt vieglas vai vidēji smagas pakāpes traumu.</p>	 <p>Bīstami – elektriskās strāvas trieciena risks!</p>
		 <p>Brīdinājums – karsta virsma!</p>
	<p>Maināmās plāksnes ir piemērotas mazgāšanai trauku mašīnā.</p>	 <p>Zemējuma aizsardzības simbols</p>
		 <p>Pārtikas produktiem nekaitīgs. Šim izstrādājumam nav negatīvas ietekmes uz garšu vai smaržu.</p>
	<p>CE atbilstības marķējums norāda, ka šis izstrādājums atbilst attiecīgajām ES direktīvām.</p>	 <p>Drošības informācija Lietošanas instrukcija</p>

# **SVIESTMAIŽU TOSTERIS**

## ● **Ievads**

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējis augstas kvalitātes izstrādājumu.

Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgas norādes attiecībā uz drošību, lietošanu un utilizāciju. Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Noskenējot kvadrāt kodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 525706\_2507.

## ● **Paredzētā lietošana**

Šis izstrādājums ir paredzēts vafeļu, sviestmaižu pagatavošanai un pārtikas produktu grilēšanai. Neizmantojiet izstrādājumu mērķiem, kam tas nav paredzēts.

Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai tikai privātām mājsaimniecībām un nav paredzēts komerciāliem mērķiem.

Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā.

## ● **Komplektācijas saturs**

- 1 × Sviestmaižu tosteris
- 3 × Maināmi plākšņu komplekti
- 1 × Lietošanas instrukcija

## ● **Daļu apraksts**

- 1 Fiksators
- 2 Sarkanā indikatora gaisma (pievienots strāvas padevei)
- 3 Zaļā indikatora gaisma (gatavs)
- 4 Strāvas vads ar kontaktdakšu
- 5 Strāvas vada turētājs
- 6 Sildelements
- 7 Lielais āķveida fiksators
- 8 Atbrīvošanas svira
- 9 Ārējais āķītis (mazais)
- 10 Iekšējais āķis (lielais)
- 11 Sviestmaižu plāksne (augšējā un apakšējā plāksne)
- 12 Grila plāksne (augšējā un apakšējā plāksne)
- 13 Vafeļu plāksne (augšējā un apakšējā plāksne)
- 14 Vāks
- 15 Rokturis

## ● **Tehniskie dati**

Ieejas spriegums:	220-240 V~, 50-60 Hz
Enerģijas patēriņš:	750 W
Aizsardzības klase:	I
HG09121A:	GS (TÜV SÜD)
HG09121A-BS:	-
HG09121A-CH:	-



## Drošības piezīmes

### PIRMS IZSTRĀDĀJUMA LIETOŠANAS LŪDZAM IZLASĪT VISU DROŠĪBAS INFORMĀCIJU UN LIETOŠANAS INSTRUKCIJU!

Bojājumu gadījumā, kas radušies šīs lietošanas instrukcijas neievērošanas dēļ, garantijas prasība zaudē spēku!

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

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

- Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības kopā ar iepakojuma materiālu. Iepakojuma materiāls rada nosmakšanas draudus. Bieži vien bērni nenovērtē briesmas. Nekad neļaujiet bērniem tuvoties iepakojuma materiāliem.
- Šo izstrādājumu drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, ja tās uzrauga vai ir saņēmušas norādījumus par drošu ierīces lietošanu, un tās izprot ar tās lietošanu saistīto apdraudējumu.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo izstrādājumu.
- Bērniem nav atļauts veikt tīrīšanas un lietotājam veicamās apkopes darbus bez uzraudzības. Nofīriet izstrādājumu un tā piederumus (skatiet sadaļu „Tīrīšana un kopšana”).
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai māsāimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:
  - personāla virtuves zonā veikalā, birojā un citās darba vidēs;
  - lauku mājās;
  - klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
  - naktsmītnēs, kur piedāvā brokastis.
- Glabājiet izstrādājumu un tā strāvas vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

## **⚠️ BRĪDINĀJUMS! TRAUMAS GŪŠANAS RISKS!**

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

## **⚠️ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENA RISKS!**

- Nekad pašrocīgi neveiciet izstrādājumam remontdarbus. Ja ierīce sabojājas, remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts personāls.
- Nemērciet izstrādājumu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.
- Nekad nelietojiet bojātu izstrādājumu. Atvienojiet izstrādājumu no strāvas avota un sazinieties ar mazumtirgotāju, ja tas ir bojāts.
- Ja izstrādājums nokrīt zemē, ir redzamas bojājumu pazīmes, to nedrīkst lietot.
- Kamēr izstrādājums ir pievienots elektrotīklam, uz to pastāvīgi pienāk strāva.

- Pirms izstrādājuma pievienošanas barošanas avotam pārbaudiet, vai spriegums un strāva atbilst informācijai par strāvas padevi, kas norādīta uz izstrādājuma marķējuma.
- Regulāri pārbaudiet, vai strāvas kontaktdakšai un strāvas vadam nav bojājumu. Ja ir bojāts strāvas vads, drošības nolūkos ražotājam, tā pilnvarotam servisa darbiniekam vai līdzvērtīgi kvalificētai personai to ir jānomaina.
- Aizsargājiet strāvas vadu pret bojājumiem. Neļaujiet tam nokarāties virs asām malām, nespiediet un nesalieciat to. Nenovietojiet strāvas vadu karstu virsmu vai atklātu liesmu tuvumā.

## **⚠️ UZMANĪBU! KARSTA VIRSMA!**

- Lietošanas laikā izstrādājums sakarst. Nepieskarieties izstrādājumam lietošanas laikā vai tūlīt pēc lietošanas.
- Pieskarieties ieslēgtam var karstam izstrādājumam tikai pie roktura.

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

### **⚠ BRĪDINĀJUMS! TRAUMU GŪŠANAS UN INSTRUMENTA BOJĀJUMA DRAUDI!**

- Izstrādājumu nekad nedrīkst atstāt bez uzraudzības, kamēr tas ir pievienots kontaktligzdai.
- Nepārvietojiet izstrādājumu, kamēr tas darbojas.
- Nelietojiet izstrādājumu bez ievietota plāksņu komplekta.
- Nenovietojiet izstrādājumu uz plīts virsmām (gāzes, elektriskās, ogļu plīts utt.). Lietojiet izstrādājumu tikai uz līdzenas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Neaizklājiet izstrādājumu lietošanas laikā vai neilgi pēc lietošanas, kamēr tas vēl ir karsts.
- Strāvas vads nedrīkst būt saspiegts aiz plāksnēm un pieskarties plāksņu malai.
- Nav ieteicams izmantot pagarinātājvadu. Ja nepieciešams izmantot pagarinātājvadu, tam jābūt konstruētam tā, lai tas atbilstu vismaz 10 A strāvas plūsmai.

- Novietojiet strāvas vadu tā, lai aiz tā nevarētu paklupt vai citādi radīt bojājumus.
- Izstrādājums nav paredzēts izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības pults sistēmu.
- Nevelciet strāvas kontaktdakšu no elektrības kontaktligzdas, turot aiz strāvas vada.
- Sargājiet izstrādājumu, tā strāvas vadu un kontaktdakšu no putekļiem, tiešiem saules stariem, piloša ūdens un ūdens šļakatām.
- Sargājiet izstrādājumu no karstuma. Nenovietojiet izstrādājumu atklātas liesmas vai siltuma avotu tuvumā, piemēram, krāsns vai apsildes ierīces tuvumā.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS! TRAUMAS GŪŠANAS RISKS!**

- Atvienojiet izstrādājumu no barošanas avota pirms fīrišanas darbiem, kā arī laikā, kad tas netiek lietots.

## ● Pirms pirmās lietošanas reizes

### ● Izstrādājuma izpakošana un pamattīrīšana

1. Izņemiet izstrādājumu no iepakojuma un noņemiet visus iepakojuma un plastmasas ietinamos materiālus.
2. Pārbaudiet, vai visas sarakstā uzskaitītās daļas ir iekļautas komplektācijā (skatīt nodaļu „Komplektācijas saturs”).
3. Pārbaudiet, vai izstrādājums un visas tā daļas ir labā stāvoklī; ja tiek konstatēti bojājumi vai defekti, nelietojiet izstrādājumu, rīkojieties, kā aprakstīts nodaļā „Garantija”.
4. Pirms pirmās lietošanas reizes ieslēdziet izstrādājumu bez pārtikas, lai sadegtu iespējamās ražošanas atliekas. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.
5. Pirms pirmās lietošanas reizes noīriet visas izstrādājuma daļas atbilstoši nodaļā „Tīrīšana” sniegtajām norādēm.

## ● Izmantošana

### ● Plākšņu ievietošana un izņemšana

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Pirms plākšņu ievietošanas/izņemšanas izvelciet strāvas kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.

#### ⚠ UZMANĪBU! KARSTA VIRSMA!

- Nenomainiet/neizņemiet plāksnes uzreiz pēc lietošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

#### ❗ INFORMĀCIJA:

- Ievietojiet tikai tāda paša veida plāksnes **11/12/13**.

### Plākšņu ievietošana

1. Atveriet fiksatoru **1** un atveriet izstrādājumu.
2. Ievietojiet izvēlētas plāksnes iekšējo fiksatoru **10** lielajos aķveida fiksatoros **7**.

3. Piespiediet plākšni, līdz tā manāmi noklikšķināta.
4. Atkārtojiet 2. un 3. darbību plāksnes ievietošanai izstrādājuma otrā pusē.

### Plākšņu izņemšana

1. Atveriet fiksatoru **1** un atveriet izstrādājumu.
2. Pavelciet atbrīvošanas sviras **8** un izņemiet plākšni.
3. Atkārtojiet 2. darbību plāksnes izņemšanai izstrādājuma otrā pusē.

## ● Lietošana

#### ❗ INFORMĀCIJA:

- Pirmajās pāris reizēs, kamēr izstrādājums tiek uzkaršēts, var būt jūtama neliela smaka. Nodrošiniet telpā pietiekamu ventilāciju.
- Izmetiet pirmo grilētā vai izceptā ēdiena porciju.
- Ieslēgta izstrādājuma laikā ik pa brīdim iedegas un izslēdzas zaļā indikatora gaisma **3**. Tas norāda, ka notiek izstrādājuma uzsīlšana līdz gatavošanas temperatūrai.
- Šis izstrādājums ir paredzēts vafeļu, sviestmaizņu pagatavošanai un pārtikas produktu grilēšanai (skatīt turpmākās sadaļas).

#### Ieteicamie cepšanas/grilēšanas laiki

Sviestmaizes	4 līdz 5 minūtes
Grilēšana	4 līdz 9 minūtes (ik pa laikam pārbaudiet brūnuma pakāpi)
Vafeles (saldās/sāļās)	8 minūtes
Tikai uzziņai (informāciju par paredzētajiem gatavošanas laikiem skatiet sadaļā „Receptes”)	

1. Lai ieslēgtu izstrādājumu, iespraudiet kontaktdakšu **4** piemērotā sienas kontaktligzdā. Iedegsies sarkanā indikatora gaisma **2**.

2. Uzsildīšanas laikā turiet produktu bloķētā stāvoklī. Uzkarsējiet, līdz iedegas zaļā indikatora gaisma **3**.
3. Ieeļļojiet augšējo un apakšējo nomaināmo plāksni **11/12/13** ar piemērotu cepamo eļļu.
4. Pievienojiet saprātīgu daudzumu pārtikas produktu vai mīklas uz apakšējām plāksnēm un aizveriet vāku **14**, izmantojot rokturi **15** un fiksatoru **1**, lai izstrādājums būtu kārtīgi aizvērts ēdiena gatavošanas laikā.
5. Lai izslēgtu izstrādājumu, izvelciet strāvas kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas. Nodzisis sarkanā indikatora gaisma.

Gaismas indikators	Statuss
Deg sarkanā indikatora gaisma	Produkts ieslēgts
Sarkanā indikatora gaisma izslēgta	Izstrādājums izslēgts
Zaļā indikatora gaisma izslēgta	Notiek izstrādājuma uzsildīšana.
Deg zaļā indikatora gaisma	Sasniegta gatavošanas temperatūra.

## ● Sviestmaižu grilēšana

Piemērots sviestmaizēm ar saldu vai sāļu pildījumu.

### ❗ INFORMĀCIJA:

- Sviestmaižu grilēšanas laikā zaļais indikators **3** nodzies un pēc tam atkal ieslēdzas. Tas ir nepieciešams, lai regulētu nepieciešamo gatavošanas temperatūru.

### Plāksnes:

- Sviestmaižu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **11**

### Aptuvenais grilēšanas laiks:

- 4 līdz 5 minūtes atkarībā no tā, cik kraukšķīgai jābūt sviestmaizei. Grilēšanas laiku var saīsināt vai pagarināt atbilstoši savai gumei.

1. Atveriet fiksatoru **1** un atveriet izstrādājumu.
2. Novietojiet 2 sagatavotas sviestmaizes uz apakšējās sviestmaižu plāksnes **11**.
3. Aizveriet vāku **14**, izmantojot rokturi **15** un fiksatoru, lai izstrādājums būtu kārtīgi aizvērts sviestmaizes grilēšanas laikā.
4. Kad sviestmaizes ir gatavas, izņemiet tās no izstrādājuma, izmantojot plastmasas/koka lāpstiņu (vai citus piemērotus nemetāla instrumentus), lai nesabojātu izstrādājuma nepiedeģošo pārklājumu.
5. Kad esat pabeidzis grilēšanu, izvelciet strāvas kontaktdakšu **4** no sienas kontaktligzdas.

## ● Grilēšana

### ⚠ UZMANĪBU! IZŠLAKSTĪŠANĀS DRAUDI!

- Grilēšanai neizmantojiet slapju pārtiku. Pēc izstrādājuma atvēršanas no taukiem rodas šļakatas un tvaiks.

Piemērots mazāku gaļas gabaliņu, desu vai dārzenu grilēšanai.

### ❗ INFORMĀCIJA:

- Sviestmaižu grilēšanas laikā zaļais indikators **3** nodzies un pēc tam atkal ieslēdzas. Tas ir nepieciešams, lai regulētu nepieciešamo gatavošanas temperatūru.

### Plāksnes:

- Grila plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **12**

### Aptuvenais grilēšanas laiks:

- 4 līdz 9 minūtes atkarībā no tā, cik brūnam jābūt ēdienam. Grilēšanas laiku var saīsināt vai pagarināt atbilstoši savai gumei.

1. Atveriet fiksatoru **1** un atveriet izstrādājumu.
2. Novietojiet grilējamo ēdienu uz apakšējās grila plāksnes **12**.
3. Aizveriet vāku **14**, izmantojot rokturi **15** un fiksatoru, lai izstrādājums būtu kārtīgi aizvērts pārtikas grilēšanas laikā.

4. Kad esat pabeidzis grilēšanu, izvelciet strāvas kontaktdakšu **4** no sienas kontaktlīdžas.

## ● Vafeļu cepšana

Piemērots saldajām un sāļajām vafelēm.

### ❶ INFORMĀCIJA:

- Vafeļu cepšanas laikā zaļais indikators **3** nodziest un pēc tam atkal ieslēdzas. Tas ir nepieciešams, lai regulētu nepieciešamo gatavošanas temperatūru.

### Plāksnes:

- Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **13**

### Aptuvenais cepšanas laiks:

- 8 minūtes atkarībā no tā, cik brūnām jābūt vafelēm. Cepšanas laiku var saīsināt vai pagarināt atbilstoši savai gaumei.

1. Atveriet fiksatoru **1** un atveriet izstrādājumu.
2. Izmantojiet koka vai karstumizturīgu plastmasas kausu, lai ielietu mīklu uz apakšējās vafeļu plāksnes **13**. Neizmantojiet metāla kausus, jo tie var sabojāt plākšņu nepiedeģošo virsmu. Nepārpildiet apakšējo vafeļu plāksni ar mīklu.
3. Aizveriet vāku **14**, izmantojot rokturi **15** un fiksatoru, lai izstrādājums būtu kārtīgi aizvērts mīklas cepšanas laikā.
4. Kad vafeles ir gatavas, izņemiet tās no izstrādājuma, izmantojot plastmasas/koka lāpstiņu (vai citus piemērotus nemetāla instrumentus), lai nesabojātu izstrādājuma nepiedeģošo pārklājumu.
5. Kad esat pabeidzis cepšanu, izvelciet strāvas kontaktdakšu **4** no sienas kontaktlīdžas.

## Gatavošanas tabula

	Porcijas	Gatavošanas laiks
Tunča sviestmaize	2	20 min.
Sviestmaize ar fītaru	2	20 min.
Sviestmaize "Monte Kristo"	2	20 min.
Grilētas Pepperoni picas sviestmaizes	2	20 min.
Olu salātu sviestmaize	2	20 min.
Beļģu vafeles	2	20 min.
Vafeles ar mellenēm	2	20 min.
Vafeles ar šķiņķi un sieru	2	20 min.
Brūnās beļģu vafeles	2	15 min.
Garneļu un plūmjū kebabi	4	30 min.

## ● **Receptes**

### ● **Tunča sviestmaize**

#### **Plāksnes:**

- Sviestmaižu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **11**

#### **Sastāvdaļas:**

4 šķēles	tostermaizes
85 g	tahini
85 g	grieķu jogurta ar zemu tauku saturu
80 g	tunča
65 g	svaiga bazilika
1	izspiests citronš
14 ml	olīveļļa
1 šķipsniņa	sāls
1 šķipsniņa	piparu

#### **Pagatavošana:**

1. Uzkarsē ierīci.
2. Sajauc tahini, grieķu jogurtu un citronu sulu līdz vienmērīgai masai; apkaisa ar baziliku, sāli un pipariem.
3. Pievieno olīveļļu tahini jogurta mērcei. Uzklāj tahini jogurta mērci uz 2 apakšējām tostermaizes šķēlēm.
4. Pa virsu liek nosusinātu tunci.
5. Virsū uzliek atlikušās tostermaizes šķēles.
6. Aizver izstrādājumu un grilē 4 minūtes.
7. Pasniedz uzreiz.

### ● **Sviestmaize ar fītaru**

#### **Plāksnes:**

- Sviestmaižu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **11**

#### **Sastāvdaļas:**

4 šķēles	tostermaizes
2 šķēles	jauna Gouda siera
50 g	šķēlēs sagrieztas fītara krūtiņas
10 g	sinepju
½	sīpola
1 šķipsniņa	sāls
1 šķipsniņa	piparu

#### **Pagatavošana:**

1. Uzkarsē ierīci.
2. Tostermaizes šķēles iekšpusi iesmērē ar sinepēm.
3. Sīpolu sagriež mazos gabaliņos.
4. Uzsmērē fītara krūtiņu un sīpolu uz 2 apakšējām tostermaizes šķēlēm.
5. Uzkaisa sāli un piparus.
6. Virsū liek siera šķēles.
7. Virsū uzliek atlikušās tostermaizes šķēles.
8. Aizver izstrādājumu un grilē 4 minūtes.
9. Pasniedz uzreiz.

### ● **Sviestmaize “Monte Kristo”**

#### **Plāksnes:**

- Sviestmaižu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **11**

#### **Sastāvdaļas:**

4 šķēles	maizes
1 šķēle	šķiņķa
1 šķēle	fītara
1 šķēle	Šveices siera
1	ola
¼ glāze	piena
Sviests (gatavošanai)	

#### **Pagatavošana:**

1. Uzkarsē ierīci.
2. Liek šķiņķi, fītaru un sieru starp maizes šķēlēm.
3. Sakul kopā olu un pienu.
4. Iemērc sviestmaizi olu maisījumā, pārklājot abas puses.
5. Aizver izstrādājumu un grilē 3-5 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.
6. Pasniedz uzreiz.

## ● Grilētas Pepperoni picas sviestmaizes

### Plāksnes:

- Sviestmaižu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **11**

### Sastāvdaļas:

4 šķēles maizes  
Pepperoni šķēles  
Mocarellas siers (sarīvēts)  
Picas mērce  
Sviests (smērēšanai)

### Pagatavošana:

1. Uzkarsē ierīci.
2. Katras maizes šķēles vienu pusi iesmērē ar picas mērci.
3. Pievieno Pepperoni un Mocarella sieru.
4. Virsū liek otro maizes šķēli.
5. Ietauko sviestmaizes ārpusi.
6. Aizver izstrādājumu un grilē 3-5 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.
7. Pasniedz uzreiz.

## ● Olu salātu sviestmaize

### Plāksnes:

- Sviestmaižu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **11**

### Sastāvdaļas:

4 šķēles pilngraudu maizes  
4 cieti vārītas olas, sīki sagrieztas  
2 ēd.k. majonēzes  
1 tēj.k. sinepju Dižonas gaumē  
1 ēd.k. sīki sagrieztu maurloku  
1 šķipsniņa sāls  
1 šķipsniņa piparu

### Pagatavošana:

1. Uzkarsē ierīci.
2. Sagatavo olu salātus: Bļodā sajauc sīki sagrieztas cieti vārītas olas, majonēzi, sinepes Dižonas gaumē, sīki sagrieztus maurlokus, pievieno sāli un piparus, kārtīgi samaisa.

3. Sagatavo sviestmaizi: Olu salātu maisījumu vienmērīgi uzsmērē uz divām maizes šķēlēm.
4. Uzliek atlikušo maizi: Virsū liek pārējās maizes šķēles.
5. Grilē sviestmaizi: Aizver izstrādājumu un grilē 3-4 minūtes, vai līdz zeltaini brūnai krāsai.
6. Pasniedz uzreiz.

## ● Beļģu vafeles

### Plāksnes:

- Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **13**

### Sastāvdaļas:

5 olas  
250 g sviesta  
200 g cukura  
400 ml piena  
500 g universālo miltu  
2 paciņas vaniļas cukura  
5 g cepamā pulvera

### Pagatavošana:

1. Uzkarsē ierīci.
2. Vidēji lielā bļodā sajauc olu, vaniļas cukuru, cukuru un sviestu.
3. Bļodā pievieno cepamo pulveri, apmēram pusi miltu un pusi piena un samaisa.
4. Pievieno pārējos miltus un pienu, pēc tam samaisa, līdz mikla kļūst krēmīga.
5. Apsmidzina abas maināmās plāksnes **13** ar gatavošanas aerosolu.
6. Vienmērīgi ielej ar karoti miklu apakšējā plāksnē.
7. Aizver ierīci un cep 8 minūtes.
8. Pasniedz uzreiz.

## ● Vafeles ar mellenēm

### Plāksnes:

- Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) 13

### Sastāvdaļas:

100 ml	augu eļļas
250 ml	piena
2	olas
100 g	cukura
280 g	universālo miltu
8 g	cepamā pulvera
80 g	melleņu (svaigas vai saldētas)

### Pagatavošana:

1. Uzkaršē ierīci.
2. Lielā bļodā saputo eļļu, pienu, olas un cukuru. Pievieno miltus, cepamo pulveri un visu kārtīgi samaisa.
3. Ieliek mellenes.
4. Apsmidzina abas maināmās plāksnes 13 ar gatavošanas aerosolu.
5. Vienmērīgi ielej ar karoti mīklu apakšējā plāksnē.
6. Aizver ierīci un cep 10 minūtes līdz zeltaini brūnai krāsai.
7. Izņem vafeles un atdzesē 5 minūtes, lai tās būtu kraukšķīgas.
8. Pasniedz uzreiz.

## ● Vafeles ar šķiņķi un sieru

### Plāksnes:

- Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) 13

### Sastāvdaļas:

570 g	atdzesētu saldēto brūno kartupeļu
225 g	melnā meža šķiņķa, sagriezta kubiņos
200 g	sarīvēta Čedaras siera
3	lielas olas, sakultas
2 daiviņas	ķiploka (malta)
2 tējķ.	sasmalcinātas svaigas pētersīļu lapas
½ tējķ.	kaltēta timiāna
¼ tējķ.	kūpinātas paprikas

Sāls un svaigi malti melnie pipari pēc garšas

## Pagatavošana:

1. Atkaršē brūnos kartupeļus.
2. Uzkaršē ierīci.
3. Apsmidzina abas maināmās plāksnes 13 ar gatavošanas aerosolu.
4. Lielā bļodā sajauc brūnos kartupeļus, šķiņķi, sieru, olas, ķiplokus, pētersīļus, timiānu un papriku. Pievieno sāli un piparus pēc garšas.
5. Vienmērīgi ielej ar karoti kartupeļu maisījumu apakšējā plāksnē.
6. Aizver ierīci un gatavo 7 minūtes, līdz paliek zeltaini brūns un kraukšķīgs.
7. Pasniedz uzreiz.

## ● Brūnās beļģu vafeles

### Plāksnes:

- Vafeļu plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) 13

### Sastāvdaļas:

180 g	universālo miltu
65 g	nesaldināta kakao pulvera
20 g	granulēta cukura
1 tējķ.	cepamā pulvera
1 tējķ.	jūras sāls
10ēd.k.	kausēta nesālīta sviesta
2	lielas olas
2 tējķ.	vaniļas ekstrakta
60 ml	ūdens
120 g	mazo šokolādes skaidiņu

- **Piedevas pēc izvēles:** Vaniļas saldējums, šokolādes mērce, pūdercukurs

### Pagatavošana:

1. Uzkaršē ierīci. Lielā bļodā sajauc miltus, kakao pulveri, cukuru, cepamo pulveri un sāli. Izkausē sviestu un noliek malā, lai nedaudz atdziest.
2. Mazā bļodiņā sakuļ olas, vaniļas ekstraktu un ūdeni. Sausajā masā iecilā olu kulteni, tad ātri iemaisa izkausēto sviestu. Iemaisa šokolādes skaidiņas.
3. Apsmidzina abas maināmās plāksnes 13 ar gatavošanas aerosolu.

- Vienmērīgi ielej ar karoti mīklu apakšējā plāksnē.
- Aizver ierīci un gatavo 3 minūtes.
- Paceļ vāku **14**, lai pārbaudītu vafeles gatavības stāvokli. Vafelei jābūt pilnībā izveidotai formai, bet mīkstai.
- Pasniedz ar pūdercukuru, vaniļas saldējumu vai šokolādes mērci.

## ● **Garneļu un plūmju kebabi**

### **Plāksnes:**

- Grila plāksnes (augšējā un apakšējā plāksne) **12**

### **Sastāvdaļas:**

- 2ēd.k. kanolas eļļas  
 2ēd.k. koriandra zaļumu (svaigi sasmalcinātu)  
 1 tēj.k. laima miziņas (svaigi sarīvētas)  
 3ēd.k. laima sulas  
 ½ tēj.k. sāls  
 12 Jēlas garneles (8 līdz 12 garneles uz 500 g/ nomizotas un attīrītas)  
 3 Halapenjo pipari (bez kātiņiem un sēkliņām, sagriezti gareniski ceturtdaļās)  
 2 Plūmes (bez kauliņiem, sagrieztas sešās daļās)

### **Pagatavošana:**

- Uzkarsē ierīci.
- Lielā bļodā saputo kanolas eļļu, cilantro, pievieno laima miziņu, laima sulu un sāli.
- Mazā bļodiņā atliek 3 ēdamkarotes maisījuma.
- Atlikušajai marinādei pievieno garneles, halapenjo un plūmes. Pārlej maisījumu, lai pārklātu un iemarinētu.
- Vienmērīgi sadala garneles, halapenjas piparus un plūmes uz 4 iesmiņiem (25 cm). Izlej laukā marinādi.
- Cep kebabus uz grila, līdz garneles ir gatavas. Vienreiz apgroza kebabus. Grilē 2 minūtes no katras puses.
- Pārlej ar atlikušo mērci.

## ● **Problēmu novēršana**

<b>Problēma</b>	<b>Risinājums</b>
Izstrādājums nedarbojas.	<input type="checkbox"/> Iespraudiet kontaktdakšu <b>4</b> piemērotā sienas kontaktligzdā.
Pārāk tumšas vafeles/ sviestmaizes.	<input type="checkbox"/> Saīsiniet gatavošanas laiku.
Pārāk gaišas vafeles/ sviestmaizes.	<input type="checkbox"/> Pagariniet gatavošanas laiku.
Gatavās vafeles/ sviestmaizes ir grūti izņemt no ierīces.	<input type="checkbox"/> Pirms cepšanas viegli ieeļojiet plāksnes <b>11/13</b> . <input type="checkbox"/> Mēģiniet izmantot citu mīklas recepti.

## ● **Tīrīšana un kopšana**

### **⚠ BĪSTAMI! ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENA RISKS!**

- Vienmēr pirms izstrādājuma tīrīšanas atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
- Nemērciet izstrādājuma elektriskās daļas ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.
- Neļaujiet ūdenim vai citiem šķidrumiem iekļūt izstrādājuma iekšpusē.

### **⚠ UZMANĪBU! KARSTA VIRSMA!**

- Nefīriet izstrādājumu uzreiz pēc tā izmantošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

### **⚠ PAZIŅOJUMS! BOJĀJUMA RISKS!**

- Produkta vai tā piederumu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus, agresīvus tīrīšanas līdzekļus vai birstes ar cietiem sariem.

### **❗ INFORMĀCIJA:**

- Izfīriet uzreiz pēc tam, kad tas ir atdzisis. Ja pārtikas atliekas piekalst, tās nav viegli nofīrēt.
- Plātnes **11/12/13** ir piemērotas mazgāšanai trauku mašīnā.

Daļa	Tīršanas metode
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Korpus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Noslaukiet korpusu ar nedaudz samitrinātu lupatiņu. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz mazgāšanas līdzekļa.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Plāksnes 11/12/13</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Noskalojiet plāksnes ar ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atstarpes zem plāksnēm</li> <li>■ Sildelements 6</li> <li>■ Fiksators 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Lai notīrītu taukus un šķidrums, izmantojiet virtuves papīra dvieli.</li> <li>□ Noņemiet pielipušos piedegušos atlikumus, izmantojot koka lāpstiņu vai mazus koka iesmiņus.</li> </ul>

- Pēc tīršanas un pirms ierīces atkārtotas lietošanas rūpīgi nosusiniet visas daļas.

## ● Uzglabāšana

### UZMANĪBU! KARSTA VIRSMA!

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

### PAZIŅOJUMS! BOJĀJUMA RISKS!

- Neuzglabājiēt karstu izstrādājumu skapī vai iepakojumā.
- Izstrādājums pirms uzglabāšanas ir jānofīra.
- Aptiniet strāvas vadu 4 ap strāvas vada turētāju 5 izstrādājuma apakšā.
- Uzglabājiēt izstrādājumu oriģinālajā iepakojumā, kad to neizmantojat.
- Uzglabājiēt izstrādājumu sausā, bērniem nepieejamā vietā.
- Uzglabājiēt izstrādājumu vēsā, sausā vietā, kas ir aizsargāta no mitruma, un bērniem nav pieejama.

## ● Utilizācija

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



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



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



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

## ● Garantija

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

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

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

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

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

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

## ● Rīcība garantijas gadījumā

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

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājat kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 525706\_2507).

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

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

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

## ● Serviss



### **Serviss Latvijā**

Tālr.: 8000 5808


E-pasts: owim@lidl.lv



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 120
<b>Einleitung</b> .....	Seite 121
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite 121
Lieferumfang .....	Seite 121
Teilebeschreibung .....	Seite 121
Technische Daten .....	Seite 121
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 121
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 125
Produkt auspacken und grundreinigen .....	Seite 125
<b>Verwendung</b> .....	Seite 125
Wechselplatten einsetzen und entfernen .....	Seite 125
Bedienung .....	Seite 125
Sandwiches grillen .....	Seite 126
Grillen .....	Seite 127
Waffeln backen .....	Seite 127
<b>Rezepte</b> .....	Seite 128
Thunfisch-Sandwich .....	Seite 128
Truthahn-Sandwich .....	Seite 128
Monte Cristo Sandwich .....	Seite 129
Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches .....	Seite 129
Eiersalat-Sandwich .....	Seite 129
Belgische Waffeln .....	Seite 130
Blaubeer-Waffeln .....	Seite 130
Schinken-Käse-Waffeln .....	Seite 130
Belgische Brownie-Waffeln .....	Seite 131
Garnelenspieße mit Pflaumen .....	Seite 131
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite 131
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 132
<b>Aufbewahrung</b> .....	Seite 132
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 133
<b>Garantie</b> .....	Seite 133
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite 134
Service .....	Seite 134

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

## **SANDWICHMAKER**

### ● **Einleitung**

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

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 525706\_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

### ● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

### ● **Lieferumfang**

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

### ● **Teilebeschreibung**

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

### ● **Technische Daten**

Eingangsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
HG09121A:	GS (TÜV SÜD)
HG09121A-BS:	-
HG09121A-CH:	-



### **Sicherheitshinweise**

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

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

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

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

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickenungsgefahr 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 die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfen;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **GEFAHR! STROMSCHLAG-RISIKO!**

- Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

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

### **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**

- Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
- Fassen Sie das Produkt während des Betriebs und während es abkühlt ausschließlich am Griff an.
- Während des Gebrauchs ist Vorsicht geboten, da am Griff geringe Wärme entstehen kann.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz eines Verlängerungskabels erforderlich sein sollte, muss es für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

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

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt nur auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.

- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSRISIKO!**

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

## **● Vor der ersten Verwendung**

### **● Produkt auspacken und grundreinigen**

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

## **● Verwendung**

### **● Wechselplatten einsetzen und entfernen**

#### **⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGRISIKO!**

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

#### **⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**

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

#### **ⓘ INFO:**

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

### **Wechselplatten einsetzen**

1. Öffnen Sie die Verriegelung 1 und klappen Sie das Produkt auf.
2. Positionieren Sie die inneren Rastnasen 10 der gewünschten Wechselplatte in den großen Hakenklemmen 7.
3. Drücken Sie die Wechselplatte nach unten, bis sie spürbar einrastet.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 auf der anderen Seite des Produkts.

### **Wechselplatten entfernen**

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

## **● Bedienung**

#### **ⓘ INFO:**

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

- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [3] gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Betriebstemperatur aufheizt.
- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen (siehe folgende Abschnitte).

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

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

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

## ● Sandwiches grillen

Geeignet für Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung.

### **i** INFO:

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

### **Wechselplatten:**

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

### **Geschätzte Grillzeit:**

- 4 bis 5 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung [1] und klappen Sie das Produkt auf.
  2. Platzieren Sie 2 vorbereitete Sandwiches auf der unteren Sandwich-Platte [11].
  3. Klappen Sie den Deckel [14] mit Hilfe des Griffs [15] herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Sandwiches grillt.
  4. Sobald die Sandwiches fertig sind, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug) aus dem Produkt, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
  5. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

## ● Grillen

### ⚠ VORSICHT! SPRITZGEFAHR!

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

Geeignet zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse.

### ⓘ INFO:

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

### Wechselplatten:

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

### Geschätzte Grillzeit:

- 4 bis 9 Minuten. Je nachdem, wie durchgegart das Grillgut sein soll. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung [1] und klappen Sie das Produkt auf.
  2. Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte [12].
  3. Klappen Sie den Deckel [14] mit Hilfe des Griffs [15] herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es das Gargut grillt.
  4. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

## ● Waffeln backen

Geeignet für süße oder herzhaft Waffeln.

### ⓘ INFO:

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

### Wechselplatten:

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

### Geschätzte Backzeit:

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

## Verarbeitungstabelle

	Portionen	Zubereitungszeit
Thunfisch-Sandwich	2	20 Min.
Truthahn-Sandwich	2	20 Min.
Monte Cristo Sandwich	2	20 Min.
Gegrillte Pepperoni-Pizza- Sandwiches	2	20 Min.
Eiersalat-Sandwich	2	20 Min.

	<b>Portionen</b>	<b>Zubereitungszeit</b>
Belgische Waffeln	2	20 Min.
Blaubeer-Waffeln	2	20 Min.
Schinken-Käse-Waffeln	2	20 Min.
Belgische Brownie-Waffeln	2	15 Min.
Garnelenspieße mit Pflaumen	4	30 Min.

## ● **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:**

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

### ● **Truthahn-Sandwich**

#### **Wechselplatten:**

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

## ● Monte Cristo Sandwich

### Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches

### Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Verteilen Sie die Pizza-Sauce auf jeweils einer Seite jeder Brotscheibe.
3. Fügen Sie Peperoni und Mozzarella-Käse hinzu.

4. Legen Sie die zweite Scheibe Brot darauf.
5. Streichen Sie Butter auf die Außenseite des Sandwiches.
6. Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich für 3-5 Minuten, bis es goldbraun ist.
7. Sofort servieren.

## ● Eiersalat-Sandwich

### Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Belgische Waffeln

### Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Blaubeer-Waffeln

### Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Schinken-Käse-Waffeln

### Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

### Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

### Zubereitung:

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

## ● Belgische Brownie-Waffeln

### Wechselplatten:

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

### Zutaten:

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

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

### Zubereitung:

1. Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiemischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
3. Beide Wechselplatten **13** mit Kochspray einsprühen.
4. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
5. Produkt schließen und 3 Minuten lang backen.
6. Deckel **14** anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt, aber weich sein.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

## ● Garnelenspieße mit Pflaumen

### Wechselplatten:

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

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## ● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	<input type="checkbox"/> Schließen Sie die Anschlussleitung <b>4</b> an einer geeigneten Steckdose an.
Die Waffeln/ Sandwiches sind zu dunkel.	<input type="checkbox"/> Verkürzen Sie die Garzeit.

Problem	Behebung
Die Waffeln/ Sandwiches sind zu hell.	<input type="checkbox"/> Verlängern Sie die Garzeit.
Die fertig gebackenen Waffeln/Sandwiches lassen sich nur schwer aus dem Produkt entfernen.	<input type="checkbox"/> Fetten Sie die Wechselplatten <b>11</b> / <b>13</b> vor dem Backen leicht ein. <input type="checkbox"/> Probieren Sie ein anderes Rezept für den Teig aus.

## ● **Reinigung und Pflege**

### **⚠️ GEFAHR! STROMSCHLAGRISIKO!**

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

### **⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**

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

### **⚠️ VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

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

### **📄 INFO:**

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

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

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

## ● **Aufbewahrung**

### **⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**

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

### **⚠️ ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- 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.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

## ● **Entsorgung**

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



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



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



### **Gerät entsorgen**

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

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

## ● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

## ● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 525706\_2507) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● Service

### DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

### AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

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

### BE **Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

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

### CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

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

