

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-Nr.: HG05427

Version: 06/2019

IAN 317891_1901





SANDWICH TOASTER SSMW 750 D1

(GB)

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(HU)

SZENDVICSSÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

PEKAČ ZA SENDVIČE

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

SENDVIČOVAČ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

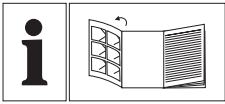
TOASTOVAČ

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

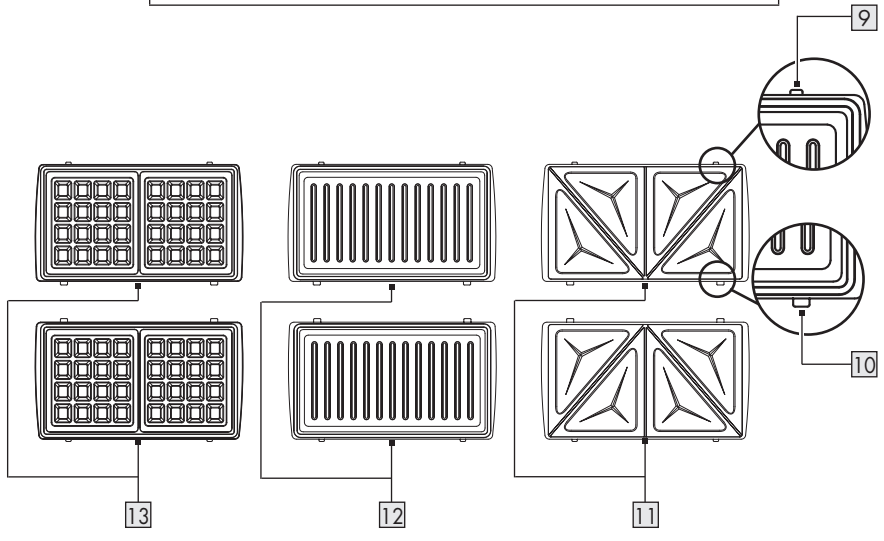
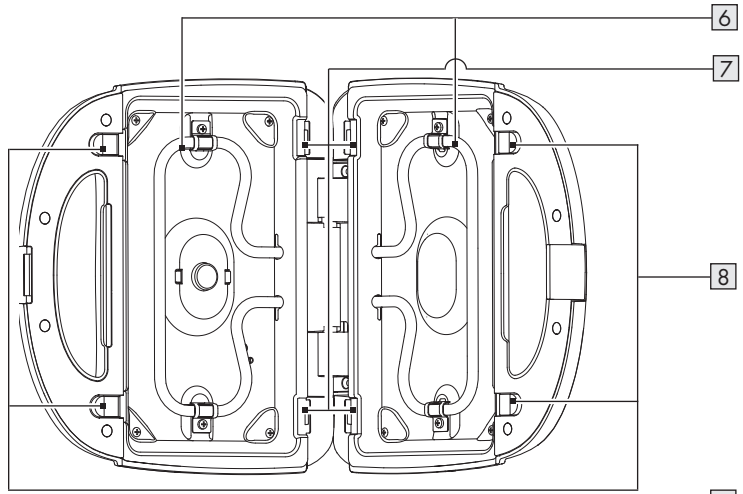
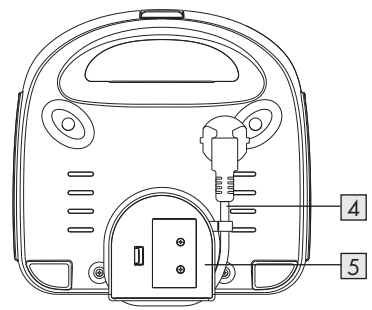
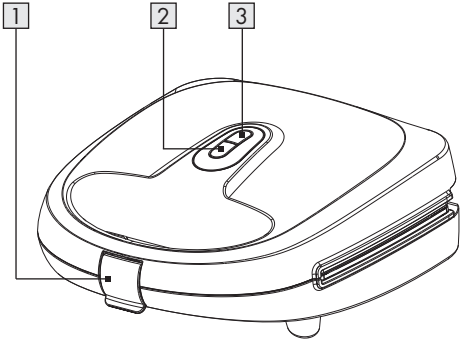
(DE) (AT) (CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise
















GB	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	18
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	31
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	44
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	57
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	70



Warnings and symbols used	Page 6
Introduction	Page 6
Intended use	Page 6
Scope of delivery	Page 7
Description of parts	Page 7
Technical data	Page 7
Safety instructions	Page 7
Before first use	Page 10
Assembly	Page 10
Operation	Page 11
Grilling sandwiches	Page 11
Grilling	Page 11
Baking waffles	Page 12
Recipes	Page 12
Tuna sandwich	Page 12
Turkey sandwich	Page 13
Belgian waffles	Page 13
Blueberry waffles	Page 13
Ham and cheese waffles	Page 14
Brownie Belgian waffles	Page 14
Shrimp and plum kebabs	Page 15
Cleaning and care	Page 15
Troubleshooting	Page 16
Storage	Page 16
Disposal	Page 16
Warranty	Page 17

Warnings and symbols used

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

	<p>DANGER! This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>Voltage (alternating current)</p>
	<p>WARNING! This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Use the product in dry indoor spaces only.</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Danger – risk of electric shock!</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Caution, hot surface</p>
	<p>This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.</p>		<p>Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.</p>
	<p>The exchangeable plates 11, 12 and 13 are dishwasher-safe.</p>		

SANDWICH TOASTER

● Introduction

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

● Intended use

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

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

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

● Scope of delivery

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

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

● Description of parts

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

● Technical data

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



Safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

- ⚠ DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- ⚠ DANGER! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- ⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- ⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.
- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

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

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

● Before first use

- Remove the packaging. Check if all parts are complete.
- During production, some parts are covered with a thin oil film for their protection.

Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.

- Clean the product and its accessories (see the "Cleaning and care" section).

ⓘ NOTES:

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

● Assembly

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

⚠ DANGER! Risk of burns. Do not change/remove the plates **11**, **12**, **13** right after operation. Let the product cool first.

Installing the plates

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

ⓘ NOTE: Install only plates of the same type.

Removing the plates

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

● Operation

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

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

- ① **NOTE:** During operation, the green indicator **3** goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.
- This product is designed for making waffles, sandwiches, and for grilling food (see the following sections).

Suggested baking/grilling times

Sandwiches	3 to 4 minutes
Grilling	4 to 9 minutes (check the degree of browning from time to time)
Waffles (sweet/savoury)	5 minutes

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

● Grilling sandwiches

Suitable for: Sandwich pockets with sweet or savoury filling

Plates:

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

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

① **NOTE:** Grilling takes approx. 3 to 4 minutes. Depending on how crunchy you want your sandwiches to be, the baking time may be shortened or increased.

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

● Grilling

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

Plates:

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

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

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

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

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

● Baking waffles

Suitable for: Sweet and savoury waffles

Plates:

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

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

i NOTE: The baking process takes approx. 5 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.

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

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Turkey sandwich

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

5	Eggs
250 g	Butter
200 g	Sugar
400 ml	Milk
500 g	Flour
2 packets	Vanilla sugar
5 g	Baking powder

Preparation:

- Preheat the product.
- In a medium bowl combine egg, vanilla sugar, sugar and butter.
- Add baking powder, around half of the flour and half of milk into the bowl and stir.
- Add the rest of flour and milk, then stir until the batter become creamy.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for 5 minutes.

● Blueberry waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

- Thaw the hash brown potatoes.
- Preheat the product.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- In a large bowl, combine hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika. Season with salt and pepper, to taste.
- Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate. Bake for about 15 minutes, until golden brown and crisp.
- Serve immediately.

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) 12


Ingredients:


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


Preparation:


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

● Cleaning and care

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

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




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

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



Part	Cleaning method
■ Sandwich toaster	■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
■ Plates 11 , 12 , 13	■ Rinse the plates in water and/or mild detergent. You can also clean the plates in the dishwasher.
■ Spaces underneath the plates	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
■ Heating element 6	■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
■ Lock 1	

- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.
- After cleaning: Let all parts dry.

● **Troubleshooting**

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

● **Storage**

- ▲ **DANGER! Risk of burns!** Do not store the product right after operation. Let the product cool first.
- Clean the product before storage.
- Wind the power cord  around the power cord retainer  on the bottom of the product.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.

● **Disposal**

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



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.
The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

Warranty claim procedure

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

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

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

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

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

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657




E-Mail: owim@idl.co.uk



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal 19
Bevezető	Oldal 19
Rendeltetésszerű használat	Oldal 19
A csomagolás tartalma	Oldal 20
A részegységek leírása	Oldal 20
Műszaki adatok	Oldal 20
Biztonsági utasítások	Oldal 20
Mielőtt először használná	Oldal 23
Összeszerelés	Oldal 23
Kezelés	Oldal 24
Szendviccsütés	Oldal 24
Grillezés	Oldal 24
Gofrisütés	Oldal 25
Receptek	Oldal 25
Tonhalas szendvics	Oldal 25
Pulykahúsos szendvics	Oldal 26
Belga gofri	Oldal 26
Áfonyás gofri	Oldal 26
Serkény-sajtos gofri	Oldal 27
Belga brownie-gofri	Oldal 27
Garnélyanyársak szilvával	Oldal 28
Tisztítás és ápolás	Oldal 28
Hibaelhárítás	Oldal 29
Tárolás	Oldal 29
Mentesítés	Oldal 29
Garancia	Oldal 30

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

	<p>VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.</p>		<p>Feszültség (váltóáram)</p>
	<p>FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.</p>		<p>MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.</p>
	<p>VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.</p>		<p>A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.</p>
	<p>A termék az I. védelmi osztályba tartozik, és földelni kell.</p>		<p>Veszély - Áramütésveszély!</p>
	<p>A sütőlapokat 11, 12 és 13 mosogatógépben moshatók.</p>		<p>Megjegyzés, forró felületek!</p>
			<p>Élelmiszerbiztos. A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.</p>

SZENDVICSSÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetészerű használat

A termék gofrik, szendvicsek készítésére és grillezésre használható. Más célra ne használja.

A termék kizárólag háztartási használatra alkalmas, üzleti célra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkról.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.

- 1x Szendvicssütő
- 3x Cserélhető sütőlapok
- 1x Használati útmutató

● A részegységek leírása

- 1 Retesz
- 2 Piros színű jelzőfény (működés)
- 3 Zöld színű jelzőfény (felmelegítés)
- 4 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 5 Vezetéktartó
- 6 Fűtőelem
- 7 Nagy akasztóhurok
- 8 Kioldókar
- 9 Külső rögzítőfül (kicsi)
- 10 Belső rögzítőfül (nagy)
- 11 Szendvicssütő lapok (felső és alsó)
- 12 Grill sütő lapok (felső és alsó)
- 13 Gofrisütő lapok (felső és alsó)

● Műszaki adatok

Bemeneti feszültség: 220-240 V~, 50/60 Hz
Bemenő teljesítmény: 750 W
Védelmi osztály: I
TÜV SÜD / GS tanúsítvánnyal



Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti!

A közvetett károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása következtében történő anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!
ÉLETVESZÉLY GYERMEKEK,
KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!**

Ne hagyja a gyermekeket a csomagolóanyagokkal felügyelet nélkül. A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak.

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve ha elmúltak 8 évesek és számukra felügyeletet biztosítanak.
- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

Rendeltetésszerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szakszerűtlen kezelés sérülésekhez vezethet. A terméket kizárólag ezen használati útmutatónak megfelelően használja. Ne próbálja meg a terméket bármilyen módon módosítani.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés

veszélye! A termék működés közben nagyon forró. A termékhez ne érjen hozzá működés közben és közvetlenül azután.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék mindaddig be van kapcsolva, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.

- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelelő-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos vezeték és a csatlakozó épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon a sütőlapok közé, illetve hogy ne érjen azok széleihez sem.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak legalább alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.

Kezelés

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- A terméket ne használja a sütőlapok nélkül.

Tisztítás és tárolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély! A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

- A terméket forró állapotban ne tárolja szekrényben vagy a csomagolásában.
- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetékét és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- A terméket tárolja hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen.
- Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

● Mielőtt először használná

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze, hogy az alkatrészek hiánytalanok-e.
- A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védtünk meg.

A terméket először élelmiszerek behelyezése nélkül használva, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.

- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit a „Tisztítás és ápolás” című részben leírtak szerint.

ⓘ MEGJEGYZÉSEK:

- A termék első néhány használata során enyhe kellemetlen szagokat érezhet. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről.
- Az első adag gófrít dobja ki.

● Összeszerelés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély.** A sütőlapok [11], [12], [13] behelyezése előtt: Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

⚠ **VESZÉLY! Égési sérülés veszélye.** A sütőlapokat [11], [12], [13] nem szabad közvetlenül a használat után kivenni vagy cserélni. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

Helyezze be a sütőlapokat

- Nyissa ki a reteszt [1]. Nyissa fel a terméket.
- Illessze a belső rögzítőfüleket [10] a választott sütőlapra a nagy akasztóhurkokba [7].
- Nyomja meg a sütőlapot lefelé, amíg az a helyére nem rögzül.
- Ismétlje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

ⓘ **MEGJEGYZÉS:** Csak egyforma sütőlapokat helyezzen be.

A sütőlapok kivétele

- Nyissa ki a reteszt [1]. Nyissa fel a terméket.
- Húzza meg a kioldókarokat [8]. Vegye ki a sütőlapot.
- Ismétlje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

● Kezelés

- **Előkészületek:** Kenje be az alsó sütőlapot [11], [12], [13] megfelelő étkezési olajjal.
- A készülék bekapcsolása: Dugja be a hálózati csatlakozót [4] egy megfelelő konnektorba. A piros színű jelzőfény [2] kigyullad.
- A készülék kikapcsolása: Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. A piros színű jelzőfény [2] kialszik.
- Hagyja a terméket lecsukott állapotban, amíg az felmelegszik.
- Melegítse fel a terméket, amíg a zöld színű jelzőfény [3] ki nem gyullad.

Jelzőfény	Állapot
A piros jelzőfény [2] világít	Bekapcsolt állapot.
A piros jelzőfény [2] nem világít	Kikapcsolt állapot.
A zöld jelzőfény [3] nem világít	A termék felmelegszik vagy újramelegszik.
A zöld jelzőfény [3] világít	A készülék elérte a sütési hőmérsékletet.

- ① **MEGJEGYZÉS:** A működés során a zöld jelzőfény [3] időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a termék újra felmelegszik az üzemi hőmérsékletre.
- A termék gofrik, szendvicsek készítésére és grillezésre használható (lásd a lenti szakaszokat).

Ajánlott sütési és grillezési idők

Szendvicsek	3 - 4 perc
Grillezés	4 - 9 perc (időnként ellenőrizze a sütés állapotát)
Gofri (édes vagy sós)	5 perc
Csupán tájékoztató értékek (A becsült sütési idők a „Receptek” című részben található)	

● Szendvicssütés

Mihez ajánlott: Édes vagy sós töltelékkel töltött szendvicstáskák készítésére

Sütőlapok:

Szendvicssütő lapok (felső és alsó) [11]

- Nyissa ki a reteszt [1]. Nyissa fel a terméket.
- Helyezzen fel 2 előkészített szendvicset az alsó sütőlapra [11].
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt [1]. A szendvicssütés ekkor megkezdődik.

① **MEGJEGYZÉS:** A sütés kb. 3 - 4 percig tart. Aszerint, hogy mennyire ropogós szendvicseket szeretne, a sütési idő rövidebb és hosszabb is lehet.

- A szendvicsek kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- A szendvicssütés alatt a zöld jelzőfény [3] be- és kikapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- Amikor a sütés kész:
Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

● Grillezés

Mihez ajánlott: Kisebb húсок, virslik és zöldségek grillezéséhez

Sütőlapok:

Grillsütő lapok (felső és alsó) [12]

- Nyissa ki a reteszt [1]. Nyissa fel a terméket.
- Tegye rá a grillezni kívánt ételeket a grillsütő lapra [12].
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt [1]. Az ételek grillezése ekkor elkezdődik.

⚠ **VIGYÁZAT! Kifröccsenés veszélye.** Ne grillezzen túl nedves élelmiszereket. A termék kinyitásakor ügyeljen a fröcsögő zsiradékokra és a felszálló gőzökre.

❗ **MEGJEGYZÉS:** A grillezés kb. 4 - 9 percgig tart. Időnként ellenőrizze a sütés állapotát.

- A grillezett ételek kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- A grillezés alatt a zöld jelzőfény [3] be- és kikapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- A grillezés befejezése után: Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

● Gofrisütés

Mihez ajánlott: Édes és sós gofrik sütéséhez

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) [13]

- Nyissa ki a reteszt [1]. Nyissa fel a terméket.
- Öntse rá a tésztát az alsó sütőlapra [13] egy fából vagy hőálló műanyagból készült merőkanál segítségével. Ne használjon fém merőkanalat, mert az kárt tehet a gofrisütő lapok tapadásmentes bevonatában.
- Ne öntsön túl sok tésztát a gofrisütő lapra [13].
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt [1]. A tészta ekkor megsül.

❗ **MEGJEGYZÉS:** A sütés kb. 5 percgig tart. Attól függően, milyen barnára szeretné a gofrit sütni, a sütési idő lehet hosszabb vagy rövidebb is.

- A gofrik kivétele: Használjon műanyagból vagy fából készült spatulát (vagy bármilyen, nem fémből készült eszközt), megvédve a termék tapadásmentes bevonatát.
- A gofrik sütése közben a zöld színű jelzőfény [3] ki- és bekapcsol. Ez a szükséges sütési hőmérséklet fenntartását jelzi.
- Amikor a sütés kész: Húzza ki az elektromos csatlakozót [4] a konnektorból.

● Receptek

● Tonhalas szendvics

Sütőlapok:

Szendvicsütő lapok (felső és alsó) [11]

Hozzávalók:

4 szelet	Szendvicskenyér
85 g	Tahini
85 g	Zsírszegény görög joghurt
80 g	Tonhal
65 g	Friss bazsalikom
1	Citrom facsart leve
14 ml	Olívaolaj
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Keverje össze a tahinit, a görög joghurtot és a citrom levét.
- Adja hozzá a bazsalikomot, a sót és a borsot. Keverje össze, amíg a hozzávalók szépen össze nem állnak.
- Adja hozzá az olívaolajat a tahinis-joghurtos szószhoz. Kenje el a tahinis-joghurtos szószot a 2 szendvicskenyéren.
- Ossa el rajta a lecsepegtetett tonhalat.
- Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
- Süsse kb. 4 percgig.
- Azonnal tálalja.

● Pulykahúsos szendvics

Sütőlapok:

Szendvics sütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

4 szelet	Szendvicskenyér
2 szelet	Fiatal gouda sajt
50 g	Szeletelt pulykamell
10 g	Mustár
½	Hagyma
1 csipet	Só
1 csipet	Bors

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Kenje el a mustárt a szendvicskenyerek belső oldalán.
- Vágja fel a hagymát apróra.
- Ossa el a hagymát és a pulykahúst a két szendvicskenyéren.
- Sózza, borsozza.
- Tegye a tetejére a sajtszeleteket.
- Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
- Süsse kb. 4 percig.
- Azonnal tálalja.

● Belga gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

5	Tojás
250 g	Vaj
200 g	Cukor
400 ml	Tej
500 g	Liszt
2 csomag	Vaníliás cukor
5 g	Sütőpor

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vaját.
- Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét és keverje össze.
- Adja hozzá a maradék lisztet és tejet is. Keverje a tésztát krémes állagúra.
- Fújja be a sütőlapokat sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
Süsse 5 percig.

● Áfonyás gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

120 ml	Növényi olaj
250 ml	Tej
2	Tojás
200 g	Cukor
170 g	Liszt
2,5 g	Sütőpor
130 g	Áfonya (friss vagy fagyasztott)

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy nagy tálban keverje össze az olajat, a tejet, a tojásokat és a cukrot. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Jól keverje össze.
- Keverje alá az áfonyát.
- Fújja be mindkét levehető sütőlapot sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon.
Süsse kb. 10 perc alatt aranybarnára.

● Sonkás-sajtos gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

570 g	Mélyhűtött rösztli-burgonya
225 g	Feketeerdő sonka felkockázva
200 g	Reszelt cheddar sajt
3	Nagyobb méretű tojás felverve
2 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)
2 TK	Felaprított friss petrezselyemlevél
½ TK	Szárított kakukkfű
¼ TK	Füstölt paprika

Ízesítse sóval és frissen őrölt feketeborssal

Elkészítés:

- Olvassza ki a burgonyát.
- Melegítse elő a terméket.
- Fűjje be mindkét levehető sütőlapot sütőspray-jel.
- Egy nagyobb tálban keverje össze a rösztli, a sonkát, a sajtot, a tojás, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfűvet és a paprikát. Ízesítse sóval és borssal.
- Ossa el a burgonyás keveréket egyenletesen a sütőlapon. Süsse kb. 15 perc alatt aranybarnára és ropogósra.
- Azonnal tálalja.

● Belga brownie-gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

180 g	Finomliszt
65 g	Cukrozatlan kakaópor
20 g	Kristálycukor
1 TK	Sütőpor
1 TK	Tengeri só
10 EK	Olvasztott, sózatlan vaj
2	Nagy méretű tojás
2 TK	Vaníliakivonat
60 ml	Víz
120 g	Csokidarabka

- **Opcionális hozzávalók:** Vaníliafagylalt, csokoládéöntet, porcukor

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sajtot. Olvassza fel a vajat, majd tegye félre kissé kihűlni.
- Egy kisebb tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliakivonatot és a vizet. Adja hozzá a tojásos keveréket a száraz hozzávalókhöz. Gyorsan keverje bele az olvasztott sajtot. Tegye bele a csokidarabokat.
- Fűjje be a sütőlapokat sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon. Süsse kb. 3 percig.
- A gofrik ellenőrzéséhez emelje meg a fedőt. A gofriknak teljesen ki kell alakulniuk, és puhának kell lenniük.
- Tálalja porcukorral, vaníliafagylalttal és csokiöntettel.

● Garnélanyársak szilvával

Sütőlapok:

Grillsütő lapok (felső és alsó) 12

Hozzávalók:

2 EK	Repceolaj
2 EK	Frissen aprított koriander
1 TK	Zöldcitrom frissen reszelt héja
3 EK	Zöldcitromlé
½ TK	Só
12	Nyers garnélarák (8 - 12 garnélarák, kb. 500 g / héjazott és pucolt)
3	Jalapeño paprika (hosszában elvágva, kimagozva, negyedelve)
2	Szilva (magozott, hat részre vágott)

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy nagyobb edényben keverje össze a repceolajat, a koriandert, a zöldcitrom héját és a levét és a sót.
- A keverékből tegyen át 3 evőkanálnyit egy kisebb edénybe és tegye félre.
- Adja hozzá a garnélarákot, a jalapeño paprikákat és a szilvát a keverékhez. Keverje össze, fedje le, majd pácolja.
- A garnélarákot, a jalapeño paprikákat és a szilvát ossza el egyenlően 4 darab 25 cm-es nyársra. A páclétől szabaduljon meg.
- Addig grillezze a nyársakat, amíg a garnélarákok át nem sültek. Minden nyárs egyik oldalát kb. 2 percig grillezze, majd fordítsa meg.
- Öntse rájuk a félretett páclét.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! A tisztítás előtt: Húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülés veszélye! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.

❗ MEGJEGYZÉS: Amint a termék lehűlt, azonnal tisztítsa meg. Ha az ételmaradékok rászáradnak, már nehezebb őket letakarítani.

Alkatrész	Tisztítási mód
■ Szendvicssütő	■ A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. ■ Ügyeljen arra, hogy ne jusson víz vagy más folyadék a termék belsejébe.
■ Sütőlapok 11 , 12 , 13	■ Öblítse át a sütőlapokat vízzel és/vagy lágy mosogatószerrel. A sütőlapokat mosogatógépben is elmoshatja.
■ A sütőlapok alsó felén lévő közök	■ A zsiradékok és a folyadékok eltávolítása: Használjon konyhai törlőt.
■ Fűtőelem 6	■ A ráragadt, odaégett ételmaradékok eltávolítása: Használjon egy fából készült spatulát vagy egy kis fanyársat.
■ Rendszer 1	

- A készülék és az alkatrészei tisztításához ne használjon maró anyagokat, durva tisztítószerket vagy kemény keféket.
- Tisztítás után: Hagyja az alkatrészeket megszáradni.

● Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A termék nem működik.	■ Dugja be az elektromos vezetékét 4 egy megfelelő konnektorba.
A gofrik/ szendvicsek túl sötétek.	■ Süsse rövidebb ideig.
A gofrik/ szendvicsek túl világosak.	■ Süsse hosszabb ideig.
A megsütött gofrikat vagy szendvicseket nehéz kivenni a termékből.	■ Sütés előtt kenje be a sütőlapokat 11 , 13 némi olajjal. ■ Próbálja ki egy másik receptet.

● Tárolás

VESZÉLY! Égési sérülés veszélye!

Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

- Tisztítsa meg a terméket, mielőtt eltenné.
- Tekerje fel az elektromos vezetékét **4** a termék alján található vezetéktartóra **5**.
- Ha a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
- A terméket tárolja száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen.

● Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagokon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1 - 7: műanyagok / 20 - 22: papír és karton / 80 - 98: kötőanyagok.



A termék és a csomagolóanyagok újrahasznosíthatóak, semmisítse meg ezeket elkülönítve a jobb hulladékkezelés érdekében.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● **Garancia**

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékreszerekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (pl. IAN 123456_7890) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címloldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 06 800 21225











E-mail: owim@lidl.hu



Uporabljena opozorila in simboli	Stran 32
Uvod	Stran 32
Namembna uporaba	Stran 32
Obseg dobave	Stran 33
Opis delov	Stran 33
Tehnični podatki	Stran 33
Varnostne informacije	Stran 33
Pred prvo uporabo	Stran 36
Montaža	Stran 36
Uporaba	Stran 37
Pečenje sendvičev	Stran 37
Pečenje na žaru	Stran 37
Pečenje vaflijev	Stran 38
Recepti	Stran 38
Sendvič s tuno	Stran 38
Sendvič s puranjim mesom	Stran 39
Belgijski vafli	Stran 39
Vafli z borovnicami	Stran 39
Vafli s šunko/sirom	Stran 40
Belgijski čokoladni vafli	Stran 40
Nabodala s kozicami in slivami	Stran 41
Čiščenje in nega	Stran 41
Odpravljanje napak	Stran 42
Shranjevanje	Stran 42
Odstranjevanje	Stran 42
Garancijski list	Stran 43

Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo in na pakiranju se uporabljajo naslednja opozorila:

	<p>NEVARNOST! Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 Napetost (izmenični tok)
		 Hertz (omrežna frekvenca)
		 Vat
	<p>OPOZORILO! Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 OPOMBA: Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.
		 Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	<p>PREVIDNO! Ta simbol z opozorilno besedo »Previdno« označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja nevarnosti povzroči majhno ali srednje hudo poškodbo.</p>	 Nevarnost - tveganje električnega udara!
		 Pozor, vroča površina!
	<p>Naprava je razvrščena kot razred I in jo je treba ozemljiti.</p>	 Varno za živila. Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.
	<p>Menjalne plošče 11, 12 in 13 so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.</p>	

PEKAČ ZA SENDVIČE

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Namembna uporaba

Ta izdelek je predviden za peko vafeljev, sendvičev in za peko. Ne uporabljajte za druge namene.

Izdelek je namenjen uporabi v zasebnih gospodinjstvih in ne v komercialne namene.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže izdelka preverite, ali je dobava popolna in da so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1x Pekač za sendviče
- 3x Komplet zamenljivih menjalnih plošč
- 1x Navodila za uporabo

● Opis delov

- 1 Zaporni mehanizem
- 2 Rdeča kontrolna lučka (obratovanje)
- 3 Zelena kontrolna lučka (gretje)
- 4 Priključni kabel z električnim vtičem
- 5 Priprava za navijanje kabla
- 6 Grelnik
- 7 Velike zaponke
- 8 Ročica za odklepanje
- 9 Zunanji zaskočni robovi (majhni)
- 10 Notranji zaskočni robovi (veliki)
- 11 Plošča za sendviče (zgornja in spodnja plošča)
- 12 Plošča za peko (zgornja in spodnja plošča)
- 13 Plošča za vafle (zgornja in spodnja plošča)

● Tehnični podatki

Vhodna napetost: 220-240 V~, 50/60 Hz
Priključna moč: 750 W
Zaščitni razred: I
Izdelek ima certifikat GS inštituta TÜV SÜD



Varnostne informacije

PRED PRVO UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI NAPOTKI ZA VARNOST IN UPORABO! ČE IZDELEK POSREDUJETE DRUGIM OSEBAM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

V primeru poškodb zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo se garancija izniči!

Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! V primeru premoženjske škode ali telesne poškodbe zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih navodil, ne prevzemamo odgovornosti!

Otroci in osebe z omejitvami

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE IN OTROKE!

Otrok ne pustite nenadzorovanih z embalažnim materialom.

Embalažni material predstavlja nevarnost zadužitve.

Otroci pogosto podcenjujejo povezane nevarnosti. Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini embalažnega materiala.

- Ta izdelek lahko otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroci smejo napravo čistiti in vzdrževati samo, če so starejši od 8 let in so pri tem nadzorovani.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop od naprave in napajalnega kabla.

Namembna uporaba

- ⚠ **OPOZORILO!** Nepravilna uporaba lahko povzroči poškodbe. Uporabljajte ta izdelek samo v skladu s temi navodili. Izdelka ne poskušajte kakor koli spreminjati.

Električna varnost

- ⚠ **NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!** Izdelka ne smete nikoli sami popravljati. V primeru okvare lahko popravila izvaja izključno usposobljeno osebje.
- ⚠ **NEVARNOST! Nevarnost opeklin!** Izdelek med delovanjem postane vroč. Med delovanjem ali neposredno po uporabi se izdelka ne dotikajte.
- ⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave ne držite pod tekočo vodo.
- ⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Odklopite izdelek iz električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.
 - Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla, če so na njem vidne poškodbe.
 - Ta izdelek je vedno vklopljen, ko je priključen na električno omrežje.

- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, da napetost in nazivni tok ustrežata podatkom o napajanju, navedenim na imenski tablici izdelka.
- Preverite, ali je poškodovan priključni kabel. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za stranke ali ustrezno podobno kvalificirano osebje, da se izognete nevarnostim.
- Zaščitite priključni kabel od poškodb. Pazite, da kabel ne visi prek ostrih robov in da ga ne prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini toplih površin ali odprtega ognja.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče plošče (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.). Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti toploti.
- Izdelka ne pokrivajte, dokler je leta v uporabi ali tik po njej, dokler je izdelek še topel.
- Pazite, da menjalne plošče ne stisnejo priključnega kabla ali da bi se robovi dotikali menjalnih plošč.
- Uporabe podaljševalnega kabla vam ne priporočamo. Če morate uporabiti podaljšek za kabel, mora biti podaljšek primeren za tok najmanj 10 A.
- Priključne vode in podaljške položite tako, da se nihče ne more spotakniti obnje ali da bi se lahko kakorkoli poškodovali.
- Ta izdelek ni predviden za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali z ločenim sistemom daljinskega vodenja.

Uporaba

- Izdelka ne pustite brez nadzora medtem ko je priključen na električno omrežje.
- Izdelka ne premikajte, ko je vklopljen.
- Izdelka ne uporabljajte brez vstavljenih menjalnih plošč.

Čiščenje in shranjevanje

⚠ OPOZORILO! Nevarnost poškodb! Prekinite povezavo izdelka z omrežjem, če ga nameravate očistiti ali če ga ne boste več uporabljali.

- Ne spravlajte izdelka v omaro ali v embalažo, kadar je vroč.
- Ne vlecite omrežnega vtiča iz vtičnice s priključnim kablom.
- Izdelek, priključni kabel in omrežni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Izdelek shranjujte v hladnem, suhem prostoru, zaščitenem proti vlagi in izven dosega otrok.
- Izdelek pravo zaščitite pred toploto. Izdelek ne postavljajte v bližini odprtega plamena ali virov toplote, kot so peči ali grelci.

● Pred prvo uporabo

- Odstranite posamezne dele embalaže. Preverite, ali so vsi deli celotni.
- Med proizvodnjo so bili nekateri deli izdelka za vašo varnost premazani s tankim slojem olja.

Pred prvo uporabo zaženite izdelek brez uporabe živil, da morebitni ostanki izhlapijo.

- Izdelek in pribor očistite (glejte del »Čiščenje in nega«).

ⓘ OPOMBA:

- Izdelek bo morda oddajal rahel vonj, ko ga boste prvič segreti. Poskrbite za zadostno zračenje okolice.
- Zavržite prvi komplet vafeljev.

● Montaža

⚠ OPOZORILO! Nevarnost električnega udara. Preden vstavite/snamete menjalne plošče [11], [12], [13]: Električni vtičač [4] izključite iz omrežne vtičnice.

⚠ NEVARNOST! Nevarnost opeklin.

Menjalnih plošč [11], [12], [13] ne smete menjati/snemati takoj po uporabi. Izdelek pustite, da se popolnoma ohladi.

Vstavljanje menjalnih plošč

- Odprite zaporni mehanizem [1]. Odprite izdelek.
- Položite notranje zaskočne robove [10] zelene menjalne plošče v velike zaponke [7].
- Potisnite menjalno ploščo navzdol, da se zaskoči.
- Ponovite postopek na drugi strani izdelka.

ⓘ OPOMBA: Istočasno uporabljajte samo menjalne plošče iste vrste.

Odstranjevanje menjalnih plošč

- Odprite zaporni mehanizem [1]. Odprite izdelek.
- Povlecite ročice za odklepanje [8]. Snemite menjalno ploščo.
- Ponovite postopek na drugi strani izdelka.

● Uporaba

- **Priprava:** Namastite zgornjo in spodnjo menjalno ploščo [11], [12], [13] s primernim jedilnim oljem.
- Vkllop izdelka: Povežite vtič [4] z vtičnico. Vključi se rdeča kontrolna lučka [2].
- Izkllop izdelka: Električni vtičnik izključite iz omrežne vtičnice. Izklopi se rdeča kontrolna lučka [2].
- Izdelek naj bo med segrevanjem zaprt.
- Segrevajte izdelek, dokler zelena kontrolna lučka [3] ne posveti.

Kontrolna lučka	Stanje
Rdeča kontrolna lučka [2] vklopljena	Izdelek je vklopljen.
Rdeča kontrolna lučka [2] izklopljena	Izdelek je izklopljen.
Zelena kontrolna lučka [3] izklopljena	Izdelek se ponovno segreje/greje.
Zelena kontrolna lučka [3] vklopljena	Temperatura za peko je bila dosežena.

- ① **OPOMBA:** Med obratovanjem se zelena kontrolna lučka [3] prižge ali ugasne. To pomeni, da se izdelek znova segreva do delovne temperature.
- Ta izdelek je predviden za peko vaflijev, sendvičev in za peko (glejte naslednji razdelek).

Priporočeni čas pečenja/peke na žaru

Sendviči	3 do 4 minut
Pečenje na žaru	4 do 9 minut

(redno preverjajte stanje kuhanja)

Vafliji (sladki/sočni)	5 minut
------------------------	---------

Vrednosti so samo okvirne (za predvidene čase peke glejte poglavje »Recepti«)

● Pečenje sendvičev

Primerno za naslednje: Sendviči s sladkim ali sočnim polnilom

Menjalne plošče:

Plošči za sendviče (zgornja in spodnja plošča) [11]

- Odprite zaporni mehanizem [1]. Odprite izdelek.
- Postavite 2 pripravljena sendviča na spodnjo ploščo za sendviče [11].
- Zaprite izdelek. Zaprite zaporni mehanizem [1]. Sendviči so zdaj pripravljene.

① **OPOMBA:** Postopek peke traja pribl. 3 do 4 minute. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate glede na to, kako rjave sendviče bi radi imeli.

- Odstranjevanje sendvičev: Uporabljajte zajemalko iz umetne mase ali lesa (ali drugega primernega nekovinskega materiala), da ne bi poškodovali površine izdelka proti sprijemanju.
- Med peko sendvičev zelena kontrolna lučka [3] ugasne in se ponovno prižge. Tako izdelek sporoča, kdaj uravnava temperaturo, ki je potrebna za obratovanje.
- Ko je postopek peke zaključen: Električni vtičnik [4] izključite iz omrežne vtičnice.

● Pečenje na žaru

Primerno za naslednje: Pečenje manjših kosov mesa, klobas, zelenjave

Menjalne plošče:

Plošči za peko (zgornja in spodnja plošča) [12]

- Odprite zaporni mehanizem [1]. Odprite izdelek.
- Hrani za žar postavite na spodnjo ploščo za peko [12].
- Zaprite izdelek. Zaprite zaporni mehanizem [1]. Hrana z žara je sedaj pripravljena.

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost brizganja.** Na žaru ne uporabljajte mokrih živil. Pri odpiranju izdelka bodite pozorni na brizganje maščobe in uhajajočo paro.

- i OPOMBA:** Postopek peke traja pribl. 4 do 9 minut. Redno preverjajte stanje hrane.
- Odstranjevanje hrane z žara: Uporabljajte zajemalko iz umetne mase ali lesa (ali drugega primernega nekovinskega materiala), da ne bi poškodovali površine izdelka proti sprijemanju.
 - Med peko hrane na žaru zelena kontrolna lučka **3** ugasne in se ponovno prižge. Tako izdelek sporoča, kdaj uravnava temperaturo, ki je potrebna za obratovanje.
 - Ko je postopek peke zaključen: Električni vtikač **4** izključite iz omrežne vtičnice.

● Pečenje vafļjev

Primerno za naslednje: Sladki ali pikantni vafļji

Menjalne plošče:

Ploščiči za vafļje (zgornja in spodnja ploščica) **13**

- Odprite zaporni mehanizem **1**. Odprite izdelek.
- Uporabljajte zajemalko iz lesa ali umetne mase, ki je odporna na vročino, kadar na spodnjo ploščico za vafļe **13** zlivate testo. Ne uporabljajte kovinske zajemalke, ker lahko z njo poškodujete površino proti sprijemanju na ploščici za vafļje.
- Ne napolnite preveč spodnje ploščice za vafļje **13**.
- Zaprite izdelek. Zaprite zaporni mehanizem **1**. Sedaj se testo peče.

i OPOMBA: Postopek peke traja pribl. 5 minut. Čas peke lahko skrajšate ali podaljšate glede na to, kako rjave vafļje bi radi imeli.

- Odstranjevanje vafļjev: Uporabljajte zajemalko iz umetne mase ali lesa (ali drugega primernega nekovinskega materiala), da ne bi poškodovali površine izdelka proti sprijemanju.
- Med peko vafļjev zelena kontrolna lučka **3** ugasne in se ponovno prižge. Tako izdelek sporoča, kdaj uravnava temperaturo, ki je potrebna za obratovanje.
- Ko je postopek peke zaključen: Električni vtikač **4** izključite iz omrežne vtičnice.

● Recepti

● Sendvič s tuno

Menjalne ploščice:

Ploščiči za sendviče (zgornja in spodnja ploščica) **11**

Sestavine:

4 rezine	Toast
85 g	Tahini
85 g	Nemasten grški jogurt
80 g	Tuna
65 g	Sveža bazilika
1	Stisnjena limona
14 ml	Olivno olje
1 Ščepec	Sol
1 Ščepec	Poper

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- Zmešajte Tahini, grški jogurt in limonin sok.
- Dodajte baziliko, sol in poper. Mešajte, dokler se sestavine ne združijo.
- Dodajte oljčno olje v Tahini jogurtovo omako. Razdelite Tahini jogurtovo omako na 2 rezini kruha.
- Po vrhu porazdelite odcejeno tuno.
- Pokrijte s preostalimi rezinami kruha.
- Pecite pribl. 4 minut.
- Takoj postrezite.

● Sendvič s puranjim mesom

Menjalne plošče:

Plošči za sendviče (zgornja in spodnja plošča) 11

Sestavine:

4 rezine	Toast
2 rezine	Mladi sir Gouda
50 g	Narezane puranje prsi
10 g	Gorčica
½	Čebule
1 ščepec	Sol
1 ščepec	Poper

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- Namažite gorčico na notranji strani narezanih rezin kruha.
- Čebulo narežite na majhne koščke.
- Razporedite puranje prsi in čebulo na 2 rezini kruha.
- Potresite s soljo in poprom.
- Nato na nadev razporedite rezine sira.
- Pokrijte s preostalimi rezinami kruha.
- Pecite pribl. 4 minut.
- Takoj postrezite.

● Belgijski vafliji

Menjalne plošče:

Plošči za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

5	Jajca
250 g	Maslo
200 g	Sladkor
400 ml	Mleko
500 g	Moka
2 zavojevka	Vaniljev sladkor
5 g	Pecilni prašek

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V srednje veliki skledi zmešajte jajca, vanilin sladkor, sladkor in maslo.
- V skledo dajte pecilni prašek, približno polovico moke in polovico mleka in premešajte.
- Dodajte preostalo moko in mleko. Mešajte, dokler testo ne postane kremasto.
- Popršite menjalni plošči z jedilnim oljem v razpršilcu.
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo menjalno ploščo. Pecite 5 minut.

● Vafliji z borovnicami

Menjalne plošče:

Plošči za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

120 ml	Rastlinsko olje
250 ml	Mleko
2	Jajca
200 g	Sladkor
170 g	Moka
2,5 g	Pecilni prašek
130 g	Borovnice (sveže ali zamrznjene)

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V veliki skledi žvrkljajte olje, mleko, jajca in sladkor. Dodajte moko in pecilni prašek. Dobro premešajte.
- Umešajte borovnice.
- Popršite obe menjalni plošči z jedilnim oljem v razpršilcu.
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo menjalno ploščo. Pecite pribl. 10 minut, da vafliji postanejo zlato rjavi.

● Vafli s šunko/sirom

Menjalne plošče:

Plošči za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

570 g	Globoko zamrznjen nariban krompir za polpete (Rösti)
225 g	Schwarzwaldska šunka, v kockah
200 g	Nariban sir Cheddar
3	Velika jajca, stepena
2 stroka	Česen (nasekljan)
2 žlički	Nasekljani listi svežega peteršilja
½ žličke	Posušen timijan
¼ žličke	Dimljena paprika

Začinite s soljo in sveže mletim črnim poprom

Priprava:

- Odmrznite zamrznjen krompir za polpete (Rösti).
- Izdelek predhodno segrejte.
- Popršite obe menjalni plošči z jedilnim oljem v razpršilcu.
- V veliki skledi zmešajte nariban krompir, šunko, sir, jajca, česen, peteršilj, timijan in papriko. Začinite s soljo in poprom.
- Na menjalni spodnji plošči enakomerno razporedite mešanico s krompirjem. Pecite pribl. 15 minut, da dobite zlato rjavo in hrustljivo testo.
- Takoj postrezite.

● Belgijski čokoladni vafli

Menjalne plošče:

Plošči za vafle (zgornja in spodnja plošča) 13

Sestavine:

180 g	Večnamenska moka
65 g	Nesladkan kakav v prahu
20 g	Kristalni sladkor
1 žlički	Pecilni prašek
1 žlički	Morska sol
10 žlice	Stopljeno maslo, nesoljeno
2	Velika jajca
2 žlički	Vaniljev ekstrakt
60 ml	Voda
120 g	Drobni koščki čokolade

- **Dodatki po želji:** Vaniljev sladoled, čokoladni preliv, sladkor v prahu

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte. V veliki skledi zmešajte moko, kakav v prahu, sladkor, pecilni prašek in sol. Stopite maslo, ga odstavite in pustite, da se nekoliko ohladi.
- V majhni skledi zmešajte jajca, izvleček vanilje in vodo. Mešanico z jajci dodajte suhi masi. Hitro umešajte stopljeno maslo. Dodajte koščke čokolade.
- Popršite menjalni plošči z jedilnim oljem v razpršilcu.
- Enakomerno nanesite testo na spodnjo menjalno ploščo. Pecite pribl. 3 minut.
- Dvignite pokrov, da preverite, če so vafli že pečeni. Vafli morajo imeti stabilno obliko, vendar morajo biti še vedno rahli.
- Postrezite s sladkorjem v prahu, vaniljevim sladoledom ali čokoladnim prelivom.

● Nabodala s kozicami in slivami

Menjalne plošče:

Plošči za peko (zgornja in spodnja plošča) [12]

Sestavine:

2 žlice	Repično olje
2 žlice	Koriander (sveže nasekljan)
1 žličk	Lupina limete (sveže naribana)
3 žlice	Sok limete
½ žličke	Sol
12	Surove kozice (8 do 12 kozic na 500 g/olupljene in brez drobovine)
3	Jalapeño paprike (narezane po dolžini, odstranjena semena in narezane na četrtine)
2	Slive (brez koščic in narezane)

Priprava:

- Izdelek predhodno segrejte.
- V veliki posodi zmešajte repično olje, koriander, lupino limete, sok limete in sol.
- Preložite 3 žlice mešanice v majhno skledo in jo postavite na stran.
- V mešanico dodajte kozice, jalapeños in slive. Mešajte, da so vse sestavine prekrite in nato marinirajte.
- Na 4 nabodala (25 cm) enakomerno namestite kozice, jalapeños in slive. Odstranite marinado.
- Nabodala pecite, dokler kozice niso prepečene. Nabodala pecite na žari na vsaki strani približno 2 minuti in nato obrnite.
- Namažite s preostalo marinado.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Nevarnost električnega udara! Pred čiščenjem: Izdelek varno odklopite iz električnega omrežja.

⚠ NEVARNOST! Nevarnost opeklin! Ne čistite izdelka takoj po uporabi. Izdelek pustite, da se popolnoma ohladi.

⚠ OPOZORILO! Električnih delov izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave ne držite pod tekočo vodo.

ⓘ OPOMBA: Izdelek očistite, takoj ko se ohladi. Ostanke boste težko odstranili, ko se izsušijo.

Del	Način čiščenja
■ Pekač za sendviče	■ Ohišje čistite samo z rahlo vlažno krpo.
■ Menjalne plošče [11], [12], [13]	■ Ne dopustite, da bi voda ali druge tekočine prodrle v izdelek.
■ Čiščenje odprtín na spodnji strani menjalnih plošč	■ Menjalne plošče izperite z vodo in/ali blagim čistilnim sredstvom. Menjalne plošče lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju.
■ Grelec [6]	■ Odstranjevanje maščobe in tekočin: Uporabite papirnato kuhinjsko brisačo.
■ Zaporni mehanizem [1]	■ Odstranjevanje prilepljenih zažganih ostankov: Uporabite leseno lopatko ali majhen lesen zobotrebec.

- Za čiščenje izdelka in dodatne opreme ne uporabljajte abrazivnih, agresivnih čistilnih sredstev ali trdih krtač.
- Po čiščenju: Pustite, da se vsi deli posušijo.

● Odpravljanje napak

Težava	Odprava
Izdelek ne deluje.	■ Priključite priključni kabel 4 v primerno vtičnico.
Vafliji/sendviči so pretemni.	■ Skrajšajte čas pečenja.
Vafliji/sendviči ostanejo presvetli.	■ Podaljšajte čas pečenja.
Pečeni vafliji/sendviči se težko odstranijo iz izdelka.	■ Menjalni plošči 11 , 13 pred pečenjem na tanko namažite. ■ Preizkusite drug recept.

● Shranjevanje

⚠ NEVARNOST! Nevarnost opeklin! Ne čistite izdelka takoj po uporabi. Izdelek pustite, da se popolnoma ohladi.

- Pred shranjevanjem očistite izdelek.
- Zvijte napajalni kabel **4** okoli pripomočka za navijanje kabla **5** na spodnji strani izdelka.
- Ko izdelka ne uporabljate, ga skladiščite v originalni embalaži.
- Izdelek shranjujte na suhem mestu in izven dosega otrok.

● Odstranjevanje

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



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in števkami (b) z naslednjim pomenom: 1 – 7: umetne mas / 20 – 22: papir in karton / 80 – 98: vezni materiali.



Izdelek in materiale embalaže je mogoče reciklirati; za lažjo obdelavo odpadkov jih odstranite ločeno.

Logotip Triman velja samo za Francijo.



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



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (npr. IAN 123456_7890) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

Servis



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: owim@lidl.si



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
Nemčija

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 28 60

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.














Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana 45
Úvod	Strana 45
Použití v souladu s určením	Strana 45
Rozsah dodávky	Strana 46
Popis dílů	Strana 46
Technická data	Strana 46
Bezpečnostní pokyny	Strana 46
Před prvním použitím	Strana 49
Montáž	Strana 49
Obsluha	Strana 50
Pečení sendvičů	Strana 50
Grilování	Strana 50
Pečení vafelí	Strana 51
Recepty	Strana 51
Tuňákový sendvič	Strana 51
Krutí sendvič	Strana 52
Belgické vafle	Strana 52
Borůvkové vafle	Strana 52
Šunkové/sýrové vafle	Strana 53
Belgické hnědé vafle	Strana 53
Krevetové špízy se švestkami	Strana 54
Čištění a péče	Strana 54
Odstraňování poruch	Strana 55
Skladování	Strana 55
Zlikvidování	Strana 55
Záruka	Strana 56

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

	<p>NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 Napětí (střídavý proud)
		 Hertz (síťová frekvence)
		 Watt
	<p>VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.
		 Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorách.
	<p>OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>	 Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
		 Výstraha, horký povrch!
	<p>Tento výrobek je zařazen do ochranné třídy I a musí být uzemněn.</p>	 Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	<p>Výměnné desky 11, 12 a 13 jsou vhodné pro čištění v myčce nádobí.</p>	

SENDVIČOVAČ

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1x Sendvičovač
- 3x Vyměnitelné sady desek
- 1x Návod k použití

● Popis dílů

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

● Technická data

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



Bezpečnostní pokyny

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

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze se Vaše záruka ruší!

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

Děti a osoby se zdravotním omezením

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

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

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

- Tento výrobek může být používán dětmi od 8 let věku a více a osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo dostaly pokyny o tom, jak spotřebič bezpečně používat a rozumí nebezpečí s tím spojeným.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od zařízení a připojovacího vedení.

Použití v souladu s určením

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

Elektrická bezpečnost

- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!** Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.
- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.
- ⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem!** Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.
- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Tento výrobek je trvale zapnut, když je připojen k elektrické síti.

- Před připojením produktu k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a síťový kabel na poškození. Když je připojovací vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.
- Chraňte přívodní vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ani neohýbejte jej. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba, atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
- Dbejte na to, aby přívodní vedení nebylo sevřeno výměnnými deskami nebo aby nebylo v kontaktu s hranami desek.
- Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.

Obsluha

- Nenechávejte výrobek bez dozoru, Když je připojen k síti.
- Výrobek nepohybujte, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte výrobek bez vložených výměnných desek.
- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Čištění a uložení

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

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

Před prvním použitím

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Při výrobě jsou některé části ke své ochraně potaženy tenkou vrstvou oleje.

Provozujte výrobek před prvním použitím bez, aby se případné zbytky odpařily.

- Očistěte výrobek a jeho díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

UPOZORNĚNÍ:

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

Montáž

VAROVÁNÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem. Předtím, než výměnné desky [11], [12], [13] vložíte/odeberete: Vytáhněte sířovou zástrčku [4] ze zásuvky.

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin. Výměnné desky [11], [12], [13] se nesmí měnit/odstraňovat bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

Vložte výměnné desky

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

UPOZORNĚNÍ: Vkládejte pouze desky stejného druhu.

Odebrat výměnitelné desky

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

● **Obsluha**

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

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

- ① **UPOZORNĚNÍ:** V průběhu provozu se zelená kontrolka [3] příležitostně zapíná a vypíná. To znamená, že se výrobek znovu zahřívá na provozní teplotu.

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

Doporučené doby pečení/grilování

Sendviče	3 až 4 minut
Grilování	4 až 9 minut (pravidelně kontrolujte stav přípravy)
Vafle (sladké / výrazné chuti)	5 minut

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

● **Pečení sendvičů**

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

Vyměnitelné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) [11]

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Umístěte 2 připravené sendviče na spodní desku sendvičovače [11].
- Uzavřete výrobek. Zavřete zámek [1]. Sendviče se teď pečou.

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Proces pečení trvá asi 3 až 4 minuty. V závislosti na tom, jak křupavé by sendviče měly být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

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

● **Grilování**

Vhodné pro: Grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny

Vyměnitelné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

- Otevřete zámek [1]. Otevřete výrobek.
- Dejte grilované potraviny na spodní desku grilu [12].
- Uzavřete výrobek. Zavřete zámek [1]. Grilované potraviny se nyní připravují.

⚠ OPATRNĚ! Nebezpečí vystříknutí.

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

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

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

● Pečení vafli

Vhodné pro: Sladké vafle nebo vafle výrazné chuti

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) **13**

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

❗ UPOZORNĚNÍ: Postup pečení trvá přibližně 5 minut. V závislosti na tom, jak hnědé vafle mají být, může být doba pečení zkrácena nebo prodloužena.

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

● Recepty

● Tuňákový sendvič

Vyměnitelné desky:

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

Přísady:

4 plátky	Toustového chleba
85 g	Tahiny
85 g	Nízkotučného řeckého jogurtu
80 g	Tuňáka
65 g	Čerstvé bazalky
1	Vymačkaný citron
14 ml	Olivového oleje
1 špetka	Soli
1 špetka	Pepeře

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Tahiny, řecký jogurt a citronovou šťávu smíchejte.
- Přidejte bazalku, sůl a pepř. Míchejte, dokud se přísady nespojí.
- Dejte olivový olej do tahini jogurtové omáčky. Tahiny-jogurtovou omáčku rozdělte na 2 plátky toustového chleba.
- Odkapaného tuňáka na něj rozložte.
- Obložte zbývajícimi plátky chleba.
- Pečte přibližně 4 minuty.
- Ihned podávejte.

● Krutí sendvič

Vyměnitelné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

4 plátky	Toustového chleba
2 plátky	Sýru gouda
50 g	Plátky krutích prsou
10 g	Hořčice
½	Cibule
1 špetka	Solí
1 špetka	Pepře

Příprava:

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

● Belgické vafle

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

5	Vejce
250 g	Máslo
200 g	Cukr
400 ml	Mléka
500 g	Mouky
2 balíčky	Vanilkového cukru
5 g	Prášek do pečiva

Příprava:

- Předehřejte výrobek.
- Ve středně velké misce smíchejte vejce, vanilkového cukru, cukr a máslo.
- Prášek na pečení, asi polovinu mouky a polovinu mléka dejte do mísy a promíchejte.
- Přidejte zbývající mouku a mléko. Míchejte, až je těsto krémové.
- Obě vyměnitelné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Rozdělte těsto rovnoměrně na spodní výměnné desce. Pečte 5 minut.

● Borůvkové vafle

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

120 ml	Rostlinný olej
250 ml	Mléka
2	Vejce
200 g	Cukr
170 g	Mouky
2,5 g	Prášek do pečiva
130 g	Borůvky (čerstvé nebo mražené)

Příprava:

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

● Šunkové/sýrové vafle

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

570 g	Zmrazené brambory Rosti
225 g	Schwarzwaldská šunka, nakrájená na kostičky
200 g	Strouhaný sýr čedar
3	Velká vejce, našlehaná
2 stroužky	Česneku (nasekané)
2 čajové lžičky	Nasekané čerstvé listy petrželky
½ čajové lžičky	Sušeného tymiánu
¼ čajové lžičky	Uzené papriky
Ochutit solí a čerstvě mletým černým pepřem	

Příprava:

- Restované brambory rozmrazte.
- Předehřejte výrobek.
- Obě odnímatelné výměnné desky postříkejte sprejem na vaření.
- Smíchejte ve velké míse rosti, šunku, sýr, vejce, česnek, petržel, tymián a papriku. Ochutíte solí a pepřem.
- Směs brambor rozložte rovnoměrně na spodní výměnnou desku. Přibližně 15 minut pečte dozlatova a do křupava.
- Ihned podávejte.

● Belgické hnědé vafle

Vyměnitelné desky:

Vaflovací desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

180 g	Univerzální mouka
65 g	Kakaový prášek neobsahující přidaný cukr
20 g	Krystalový cukr
1 čajovou lžičku	Prášek do pečiva
1 čajovou lžičku	Mořská sůl
10 polévkových lžic	Přepuštěné máslo – nesolené
2	Velká vejce
2 čajové lžičky	Vanilkový extrakt
60 ml	Voda
120 g	Malé čokoládové kousky

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

Příprava:

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

● Krevetové špízy se švestkami

Vyměnitelné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) 12

Prísady:

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

Příprava:

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

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

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

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

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

- Nepoužívejte k čištění výrobku a jeho příslušenství žádné drsné, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
- Po čištění: Nechte všechny části uschnout.

● Odstraňování poruch

Problém	Odstranění
Výrobek nefunguje.	■ Připojte přívodní kabel 4 k vhodné zásuvce.
Vafle/sendviče jsou příliš tmavé.	■ Zkraťte dobu pečení.
Vafle/sendviče jsou příliš světlé.	■ Prodlužte dobu pečení.
Hotové upečené vafle/sendviče se dají jen obtížně odstranit z výrobku.	■ Před pečením výměnné desky 11 , 13 lehce namažte tukem. ■ Zkuste použít jiný recept.

● Skladování

NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!

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

● Zlikvidování

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



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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

● **Záruka**

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

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

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

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

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456_7890) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

Servis



Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873














E-Mail: owim@idl.cz



Použitie výstražné upozornenia a symboly	Strana	58
Úvod	Strana	58
Použitie v súlade so zadaným účelom	Strana	58
Rozsah dodávky	Strana	59
Popis dielov	Strana	59
Technické údaje	Strana	59
Bezpečnostné pokyny	Strana	59
Pred prvým použitím	Strana	62
Montáž	Strana	62
Obsluha	Strana	63
Zapekanie sendvičov	Strana	63
Grilovanie	Strana	63
Pečenie vafli	Strana	64
Recepty	Strana	64
Sendvič s tuniakom	Strana	64
Sendvič s moriakom	Strana	65
Belgické vafle	Strana	65
Čučoriedkové vafle	Strana	65
Šunkové/syrové vafle	Strana	66
Belgické vafle Brownie	Strana	66
Krevetové špízy so slivkami	Strana	67
Čistenie a starostlivosť	Strana	67
Odstraňovanie chýb	Strana	68
Skladovanie	Strana	68
Likvidácia	Strana	68
Záruka	Strana	69

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	<p>NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.</p>	 Napätie (striedavý prúd)
		 Hertz (sieťová frekvencia)
		 Watt
	<p>VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>	 UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.
		 Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	<p>POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.</p>	 Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
		 Opatrne, horúci povrch!
	<p>Tento prístroj je zaradený do triedy ochrany I a musí byť uzemnený.</p>	 Vhodné pre potraviny. Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	<p>Vymeniteľné platne 11, 12 a 13 sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.</p>	

TOASTOVAČ

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Použitie v súlade so zadaným účelom

Tento spotrebič je určený na výrobu vaflí, sendvičov a na grilovanie. Nepoužívajte ho na žiadne iné účely.

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody, ktoré boli spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku skontrolujte, či je balenie kompletné a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

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

● Popis dielov

- 1 Zaistenie
- 2 Červená kontrolka (prevádzka)
- 3 Zelená kontrolka (ohrievanie)
- 4 Napájací kábel a sieťová zástrčka
- 5 Navinutie kábla
- 6 Ohrievací prvok
- 7 Veľké háčikové upevnenie
- 8 Odisťovacia páka
- 9 Vonkajší výstupok (malý)
- 10 Vnútorý výstupok (veľký)
- 11 Platňa sendvičovača (horná a dolná platňa)
- 12 Platňa Grilovacia (horná a dolná platňa)
- 13 Platňa na prípravu vafli (horná a dolná platňa)

● Technické údaje

Vstupné napätie: 220 - 240 V~,
50/60 Hz

Príkon: 750 W

Trieda ochrany: I

Certifikát TÜV SÜD/GS



Bezpečnostné pokyny

**PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA
SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI
BEZPEČNOSTNÝMI POKYNMI
A POKYNMI NA OBSLUHU!
KEĎ BUDETE TENTO VÝROBOK
ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ,
ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ
DOKUMENTÁCIU K VÝROBKU!**

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

Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku!

V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A ÚRAZU PRE KOJENCOV A DETI!

Deti nenechávajte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú riziká spojené s obalovými materiálmi. Nedovoľte deťom dostať sa do blízkosti obalového materiálu.

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

Použitie v súlade so zadaným účelom

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

Elektrická bezpečnosť

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!** **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne len kvalifikovaní odborníci.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO!** **Nebezpečenstvo popálenia!**

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

⚠ **VÝSTRAHA!** **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

⚠ **VÝSTRAHA!** **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Tento produkt je po pripojení k elektrickej sieti stále zapnutý.

- Pred pripojením produktu k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a prípojné vedenie pravidelne kontrolujte na poškodenia. Keď je pripájacie vedenie poškodené, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Prípojné vedenie chráňte pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Prípojné vedenie držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplu vzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Dbajte na to, aby prívodný kábel nebol zaseknutý medzi vymeniteľnými platňami, alebo aby sa nedotýkal hrán vymeniteľných platní.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť tento určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.
- Uložte prípojné a predlžovacie vedenia tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.

Obsluha

- Produkt nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený k elektrickej sieti.
- Produkt nepresúvajte počas prevádzky.
- Spotrebič nepoužívajte bez vloženia vymeniteľných platní.

Čistenie a skladovanie

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

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

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

● Pred prvým použitím

- Odstráňte obal. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Vo výrobe sú niektoré časti pre vašu ochranu ošetrené tenkou vrstvou olejového filmu.

Pred prvým použitím zapnite spotrebič bez prísad, aby sa vyparili prípadné zvyšky.

- Vyčistite produkt a príslušenstvo (pozri odsek „Čistenie a starostlivosť“).

ⓘ UPOZORNENIA:

- Keď produkt prvýkrát zahrejete, môže vzniknúť mierny zápach. Postarajte sa o dostatočné odvetranie prostredia.
- Prvé vafle vyhoďte.

● Montáž

⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.** Skôr ako vložíte/ vyberiete vymeniteľné platne 11, 12, 13: Vytiahnite sieťovú zástrčku 4 zo zásuvky.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia.** Vymeniteľné platne 11, 12, 13 sa nesmú meniť/vyberať bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

Vloženie vymeniteľných platní

- Otvorte zaistenie 1. Otvorte produkt.
- Vnútorne západky 10 požadovaných vymeniteľných platní umiestnite do veľkých hákových svoriek 7.
- Vymeniteľnú platňu zatlačajte nadol, až kým nezapadne na miesto.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

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

Vyberanie vymeniteľných platní

- Otvorte zaistenie 1. Otvorte produkt.
- Potiahnite odblokovávaciu páčku 8. Vyberte vymeniteľnú platňu.
- Tento krok zopakujte na druhej strane produktu.

● **Obsluha**

- **Príprava:** Namažte hornú a dolnú vymeniteľnú platňu [1], [2], [3] vhodným jedlým olejom.
- Zapnutie produktu: Sieťovú zástrčku [4] zapojte do vhodnej zásuvky. Rozsvieti sa červená kontrolka [2].
- Vypnutie výrobku: Sieťovú zástrčku vytiahnite zo sieťovej zásuvky. Červená kontrolka [2] zhasne.
- Počas zahrievania nechajte produkt zatvorený.
- Výrobok nahrievajte, až kým nebude svietiť zelená kontrolka [3].

Kontrolka	Stav
Červená kontrolka [2] svieti	Produkt zapnutý.
Červená kontrolka [2] zhasnutá	Produkt vypnutý.
Zelená kontrolka [3] zhasnutá	Produkt sa zahrieva.
Zelená kontrolka [3] svieti	Dosiahla sa teplota pečenia.

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

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

Odporúčaná doba pečenia/grilovania

Zapekané sendviče	3 až 4 minút
Grilovanie	4 až 9 minút (pravidelne kontrolujte stav pečenia)
Vafle (sladké/chrumkavé)	5 minút

Iba ako referencia (odhadovaný čas pečenia nájdete v odseku „Recepty“)

● **Zapekanie sendvičov**

Vhodné pre: Sendviče so sladkou alebo výdatnou plnkou

Vymeniteľné platne:

Platne sendvičovača (horná a dolná platňa) [1]

- Otvorte zaistenie [1]. Otvorte produkt.
- Umiestnite 2 pripravené sendviče na dolnú sendvičovú platňu [1].
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaistenie [1]. Teraz sa sendviče zapečú.

❗ **UPOZORNENIE:** Pečenie trvá pribl. 3 až 4 minúty. V závislosti od toho, aké chrumkavé majú byť sendviče, je možné dobu pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

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

● **Grilovanie**

Vhodné pre: Grilovanie malých kúskov mäsa, klobásky, zeleniny

Vymeniteľné platne:

Platne Grilovacia (horná a dolná platňa) [12]

- Otvorte zaistenie [1]. Otvorte produkt.
- Položte grilované jedlo na dolnú platňu [12].
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaistenie [1]. Grilované jedlo bude teraz upečené.

⚠️ **POZOR! Nebezpečenstvo prskania.**

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

❗ UPOZORNENIE: Grilovanie trvá asi 4 až 9 minút. Pravidelne kontrolujte stav grilovania.

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

● Pečenie vaflí

Vhodné pre: Sladké alebo výdatné vafle

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) **13**

- Otvorte zaistenie **1**. Otvorte produkt.
- Pri nalievaní cesta na spodnú platňu na vafle **13** použite drevenú alebo plastovú naberačku odolnú voči teplu. Nepoužívajte naberačku z kovu, keďže môže poškodiť antiadhéznú vrstvu platní na vafle.
- Nepreplňajte spodnú platňu **13**.
- Zatvorte produkt. Zatvorte zaistenie **1**. Teraz sa cesto bude piecť.

❗ UPOZORNENIE: Pečenie trvá asi 5 minút. Vždy podľa toho, aký stupeň zhnednutia chcete dosiahnuť, môžete čas pečenia skrátiť alebo predĺžiť.

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

● Recepty

● Sendvič s tuniakom

Vymeniteľné platne:

Platne sendvičovača (horná a dolná platňa) **11**

Prísady:

4 plátky	Sendvičového chleba
85 g	Tahini
85 g	Gréckeho jogurtu so zníženým obsahom tuku
80 g	Tuniaka
65 g	Čerstvej bazalky
1	Šťava z citróna
14 ml	Olivového oleja
1 štipka	Soli
1 štipka	Čierneho korenia

Príprava:

- Predhrejte produkt.
- Tahini, grécky jogurt a citrónovú šťavu rozšľahajte.
- Pridajte bazalku, soľ a čierne korenie. Miešajte, až sa prísady spoja.
- Pridajte olivový olej do jogurtovej omáčky Tahini. Tahini – jogurtovú zmes natrite na 2 plátky sendvičového chleba.
- Naukladajte odkvapkaného tuniaka.
- Prikryte zvyšnými plátkami sendvičového chleba.
- Pečte pribl. 4 minúty.
- Okamžite podávame.

● Sendvič s moriakom

Vymeniteľné platne:

Platne sendvičovača (horná a dolná platňa) 11

Prísady:

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

Príprava:

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

● Belgické vafle

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

Prísady:

5	Vajcia
250 g	Masla
200 g	Cukru
400 ml	Mlieko
500 g	Múky
2 balíčky	Vanilkového cukru
5 g	Prášku do pečiva

Príprava:

- Predhrejte produkt.
- V stredne veľkej miske zmiešajte vajíčka, vanilkový cukor, cukor a maslo.
- Pridajte do misky prášok do pečiva, asi polovicu múky a polovicu mlieka a premiešajte.
- Pridajte zvyšnú múku a mlieko. Miešajte, pokým cesto nebude krémové.
- Obe vymeniteľné platne nasprejujte tukom.
- Na spodnú platňu rovnomerne naneste cesto. Pečieme 5 minút.

● Čučoriedkové vafle

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

Prísady:

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

Príprava:

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

● Šunkové/syrové vafle

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

Prísady:

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

Dochuňte soľou a čerstvo pomletým čiernym korením

Príprava:

- Rozmrazte zemiakové placky.
- Predhrejte produkt.
- Obe vyberateľné vymeniteľné platne nasprejajte tukom.
- Vo veľkej miske zmiešajte strúhané zemiaky, šunku, syr, vajcia, cesnak, petržlen, tymián a papriku. Dochuňte soľou a korením.
- Zemiakovú zmes rovnomerne naneste na spodnú vymeniteľnú platňu. Pečte pribl. 15 minút do zlatohneda farby a chrumkavej konzistencie.
- Okamžite podávame.

● Belgické vafle Brownie

Vymeniteľné platne:

Platne na prípravu vaflí (horná a dolná platňa) 13

Prísady:

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

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

Príprava:

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

● Krevetové špízy so slivkami

Vymeniteľné platne:

Platne Grilovacia (horná a dolná platňa) 12

Prísady:


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


Príprava:


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

● Čistenie a starostlivosť

 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!** Pred čistením: Produkt vždy odpojte od napájania.

 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

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

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

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

- Na čistenie produktu a príslušenstva nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky, ani tvrdé kefy.
- Po vyčistení: Nechajte všetky diely vyschnúť.

● Odstraňovanie chýb

Problém	Odstránenie
Produkt nefunguje.	■ Napájací kábel [4] zapojte do vhodnej elektrickej zásuvky.
Vafle/sendviče sú príliš tmavé.	■ Skráťte čas pečenia.
Vafle/sendviče sú príliš svetlé.	■ Predĺžte čas pečenia.
Hotové upečené vafle/sendviče sa dajú len ťažko odobrať zo spotrebiča.	■ Pred pečením jemne namastíte vymeniteľné platne [11], [13]. ■ Vyskúšajte iný recept.

● Skladovanie



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo

popálenia! Produkt neskladujte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

- Produkt pred uskladnením vyčistite.
- Napájací kábel [4] namotajte okolo držiaka na kábel [5] na spodnej časti spotrebiča.
- Produkt uchovávajte v originálnom balení, ak ho nepoužívate.
- Produkt odložte na suché miesto mimo dosahu detí.

● Likvidácia

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



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



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu.

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



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

● **Záruka**

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

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

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

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

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001


E-pošta: owim@lidl.sk



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 71
Einleitung	Seite 71
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 71
Lieferumfang	Seite 72
Teilebeschreibung	Seite 72
Technische Daten	Seite 72
Sicherheitshinweise	Seite 72
Vor der ersten Verwendung	Seite 75
Montage	Seite 75
Bedienung	Seite 76
Sandwiches backen	Seite 76
Grillen	Seite 76
Waffeln backen	Seite 77
Rezepte	Seite 77
Thunfisch-Sandwich	Seite 77
Truthahn-Sandwich	Seite 78
Belgische Waffeln	Seite 78
Blaubeer-Waffeln	Seite 78
Schinken-/Käsewaffeln	Seite 79
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 79
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite 80
Reinigung und Pflege	Seite 80
Fehlerbehebung	Seite 81
Lagerung	Seite 81
Entsorgung	Seite 81
Garantie	Seite 82

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

 <p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Spannung (Wechselstrom)
	 Hertz (Netzfrequenz)
	 Watt
 <p>WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	 Achtung, heiße Oberfläche!
 Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.	 Lebensmittelrecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
 Die Wechselplatten 11 , 12 und 13 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.	

SANDWICHMAKER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

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

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

Eingangsspannung: 220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: 750 W
Schutzklasse: I
TÜV SÜD- / GS-zertifiziert



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

**⚠️ WARNUNG! LEBENS-
GEFAHR UND UNFALL-
GEFAHR FÜR SÄUGLINGE
UND KINDER!**

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

- ⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- ⚠ **GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
- ⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- ⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- 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 Fernwirsystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

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

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

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen.

Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne Zutaten, damit eventuelle Rückstände verdampfen.

- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

ⓘ HINWEISE:

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

● **Montage**

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

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

Wechselplatten einsetzen

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

ⓘ HINWEIS: Setzen Sie nur Wechselplatten derselben Art ein.

Wechselplatten entfernen

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

● **Bedienung**

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

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

- ① **HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [3] gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Betriebstemperatur aufheizt.
- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen (siehe folgende Abschnitte).

Empfohlene Back-/Grillzeiten

Sandwiches	3 bis 4 Minuten
Grillen	4 bis 9 Minuten (prüfen Sie regelmäßig den Garzustand)
Waffeln (süß/herzhaft)	5 Minuten

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

● **Sandwiches backen**

Geeignet für: Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung

Wechsellatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) [11]

- Öffnen Sie die Verriegelung [1]. Öffnen Sie das Produkt.
 - Platzieren Sie 2 vorbereitete Sandwiches auf der unteren Sandwich-Platte [11].
 - Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung [1]. Die Sandwiches werden nun gebacken.
- ① **HINWEIS:** Der Backvorgang dauert ca. 3 bis 4 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

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

● **Grillen**

Geeignet für: Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse

Wechsellatten:

Grill-Platten (obere und untere Platte) [12]

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

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

① HINWEIS: Das Grillen dauert ca. 4 bis 9 Minuten. Prüfen Sie regelmäßig den Garzustand.

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

● Waffeln backen

Geeignet für: Süße oder herzhafte Waffeln

Wechselplatten:

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

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

① HINWEIS: Der Backvorgang dauert ca. 5 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

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

● Rezepte

● Thunfisch-Sandwich

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- Tahini, griechischen Joghurt und Zitronensaft verrühren.
- Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen. Mischen, bis Zutaten kombiniert sind.
- Olivenöl in die Tahini-Joghurtsoße geben. Tahini-Joghurtsoße auf 2 ToastbrotscHEIBEN verteilen.
- Abgetropften Thunfisch darauf verteilen.
- Mit den restlichen ToastbrotscHEIBEN belegen.
- Ca. 4 Minuten lang backen.
- Sofort servieren.

● Truthahn-Sandwich

Wechselplatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Belgische Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermischen.
- Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
- Restliche/s Mehl und Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
- Beide Wechselplatten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. 5 Minuten lang backen.

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Schinken-/Käsewaffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

- Rösti-Kartoffeln auftauen.
- Produkt vorheizen.
- Beide abnehmbaren Wechselplatten mit Kochspray einsprühen.
- In einer großen Schüssel Rösti, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. Ca. 15 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.
- Sofort servieren.

● Belgische Brownie-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Reinigung und Pflege

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

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

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

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

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.
- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile trocknen.

● Fehlerbehebung

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

● Lagerung

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

● Entsorgung

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



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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



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

● **Garantie**

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei aus dem dt.
Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: owim@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: owim@lidl.ch

