



SANDWICH TOASTER SSMW 750 D2

GB

SANDWICH TOASTER

User manual

HU

SZENDVICSSÜTŐ

Használati útmutató

CZ

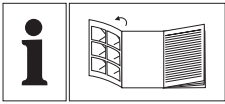
SENDVIČOVAČ

Uživatelský manuál

DE AT CH

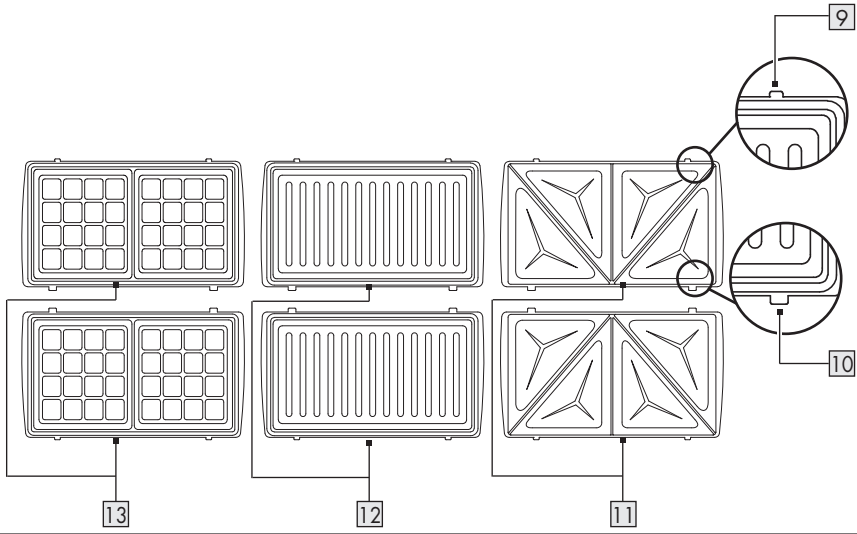
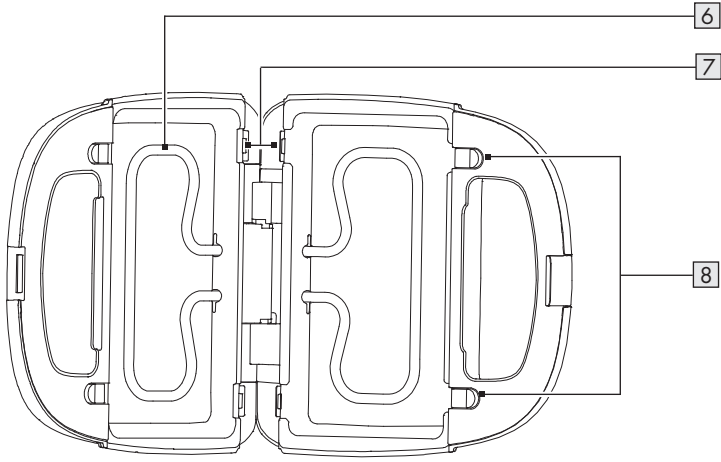
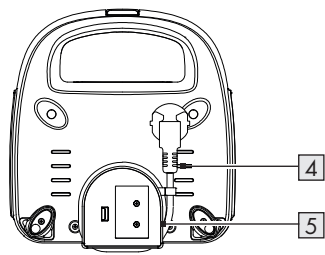
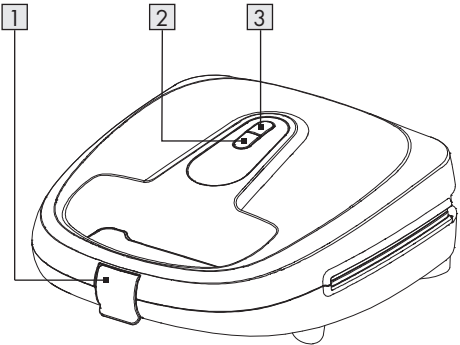
SANDWICHMAKER

Bedienungsanleitung



GB	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	20
CZ	Uživatelský manuál	Strana	35
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	50














A



List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	8
First use	Page	11
Assembly	Page	11
Operation	Page	12
Grilling sandwiches	Page	12
Grilling	Page	13
Baking waffles	Page	13
Recipes	Page	14
Tuna sandwich	Page	14
Turkey sandwich	Page	14
Belgian waffles	Page	14
Blueberry waffles	Page	15
Ham and cheese waffles	Page	15
Brownie Belgian waffles	Page	16
Shrimp and plum kebabs	Page	16
Troubleshooting	Page	17
Cleaning and maintenance	Page	17
Storage	Page	18
Disposal	Page	18
Warranty	Page	19
Warranty claim procedure	Page	19
Service	Page	19

List of pictograms used

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

 <p>DANGER! This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Alternating current/voltage
	Hz Hertz (supply frequency)
	W Watt
 <p>WARNING! This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Caution – hot surface!
 Symbol for protective earth	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
 The exchangeable plates 11 , 12 and 13 are dishwasher-safe.	CE CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
 Safety information  Instructions for use	

SANDWICH TOASTER

● **Introduction**

Congratulations on the purchase of your new product, hereafter referred to only as “the product”.

You have chosen a high-quality product. The user manual forms an integral part of this product. It contains important information on operation, safety, use and disposal. Prior to use of the product, familiarise yourself with the product and all operation and safety notes. For this purpose, carefully read the following operation instructions and safety notes.

Only use the product as described and for the applications stated. Keep this manual in a safe place. If you hand the product on to third parties, all documentation must be passed on as well.

● **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 User manual

● **Parts list**

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

Fig. A

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

● **Technical data**

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

Certification

HG07747 GS (TÜV SÜD)



General 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 this user manual the warranty claim becomes invalid!

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

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

Intended use

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

Electrical safety

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

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

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

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

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



CAUTION! Hot

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

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

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.).
- Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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.

● First use

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

ⓘ **NOTES:**

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

● Assembly

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

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

Installing the plates

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

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

Removing the plates

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

● Operation

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

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

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

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

● Grilling sandwiches

Suitable for: Sandwich pockets with sweet or savoury filling

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) [11]

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

- ① **NOTE:** Grilling takes approx. 4 to 5 minutes. Depending on how crunchy you want your sandwiches to be, the baking time may be shortened or increased.

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

● Grilling

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

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) [12]

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

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

- ① **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.

- ① **NOTE:** The baking process takes approx. 8 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.
- Removing waffles: Use a plastic/wooden spatula (or other suitable non-metallic tools) to avoid damaging the product's non-stick coating.
- While the waffles are baking, the green indicator [3] will turn off and on again. This is to regulate the required operating temperature.
- When you are done with cooking: Disconnect the power plug [4] from the wall outlet.

● **Recipes**

● **Tuna sandwich**

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● **Turkey sandwich**

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● **Belgian waffles**

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Blueberry waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) 12

Ingredients:

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

Preparation:

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


● Troubleshooting

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


● Cleaning and maintenance

DANGER! Risk of electric shock!

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


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



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

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

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

● **Storage**

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

- Clean the product before storage.
- Wind the power cord  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 of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your local recycling facilities.



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



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 406566_2207) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

 **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@idl.co.uk



A használt piktogramok listája	Oldal	21
Bevezető	Oldal	22
Rendeltetésszerű használat	Oldal	22
A csomagolás tartalma	Oldal	22
Alkatrészjegyzék	Oldal	22
Műszaki adatok	Oldal	22
Általános biztonsági utasítások	Oldal	23
Első használat	Oldal	26
Összeszerelés	Oldal	26
Kezelés	Oldal	27
Szendvicssütés	Oldal	27
Grillezés	Oldal	28
Gofrisütés	Oldal	28
Receptek	Oldal	29
Tonhalas szendvics	Oldal	29
Pulykahúsos szendvics	Oldal	29
Belga gofri	Oldal	29
Áfonyás gofri	Oldal	30
Sonkás-sajtos gofri	Oldal	30
Belga brownie-gofri	Oldal	31
Garnélyársak szilvával	Oldal	31
Hibaelhárítás	Oldal	32
Tisztítás és karbantartás	Oldal	32
Tárolás	Oldal	33
Mentesítés	Oldal	33
Garancia	Oldal	34
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	34
Szerviz	Oldal	34

A használt piktogramok listája

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

 <p>VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.</p>	 <p>Váltóáram/-feszültség</p>
	<p>Hz Hertz (hálózati frekvencia)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.</p>	 <p>MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.</p>
	 <p>A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.</p>
 <p>VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.</p>	 <p>Veszély – áramütésveszély!</p>
	 <p>Vigyázat, forró felületek!</p>
 <p>A földelés szimbóluma</p>	 <p>Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.</p>
 <p>A cserélhető sütőlapok 11, 12 és 13 mosogatógépben moshatók.</p>	<p>CE A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó uniós előírásoknak.</p>
<p>■ Biztonsági információk □ Használati útmutató</p>	

SZENDVICSSÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk az új termék megvásárlásához, amelyre a továbbiakban úgy hivatkozunk: „a termék”.

Kiváló minőségű terméket választott. A használati útmutató a termék szerves részét képezi.

Fontos információkat tartalmaz a működésre, biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. Használat előtt ismerkedjen meg a termékkel, valamint az összes üzemeltetésre és biztonságra vonatkozó figyelmeztetéssel. Ebből a célból figyelmesen olvassa el a következő használati utasításokat és a biztonságra vonatkozó figyelmeztetéseket.

A terméket csak a leírt módon és a megadott alkalmazásokhoz használja. A használati útmutatót biztonságos helyen őrizze. Ha a terméket harmadik félnek átadja, akkor adjon át minden dokumentációt 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 károkért.

● A csomagolás tartalma

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

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

● Alkatrészjegyzék

Hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalt. Ismerkedjen meg a termék összes funkciójával.

A ábra

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

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel:	750 W
Védelmi osztály:	I

Tanúsítvány

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Általános 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 útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti!

A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása miatti anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY CSECSEMŐK ÉS GYERMEKEK SZÁMÁRA!

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

A gyermekek gyakran alábecsülik az ezzel kapcsolatos veszélyeket.

Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

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

- Tartsa a 8 év alatti gyermekeket a termék elektromos vezetékétől távol.

Rendeltetészerű használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- A termék mindaddig be van kapcsolva, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- Rendszeresen ellenőrizze az elektromos csatlakozó és az elektromos vezeték épségét. Ha a termék elektromos vezetéke megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, annak az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.

- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.



VIGYÁZAT! Forró

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

- Használat közben legyen elővigyázatos, mert a fogónál enyhe hő keletkezhet.

Kezelés

- Ne hagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg az az elektromos hálózatra csatlakozik.
- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- A terméket ne használja a sütőlapok nélkül.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.).

- A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne takarja le a terméket, amíg az használatban van, röviddel használat után és amíg meleg.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne szoruljon a sütőlapok közé, illetve hogy ne érjen azok széleihez sem.
- Hosszabbítókábel használata nem ajánlott. Amennyiben mégis szükség van hosszabbítókábelre, annak alkalmasnak kell lennie legalább 10 A áram vezetésére.
- A csatlakozó- és hosszabbítókábeleket úgy vezesse, hogy azokban senki ne tudjon elbotlani és hogy azok ne tudjanak semmiben kárt tenni.
- Ezt a terméket ne működtesse külső időzítővel vagy különálló távszabályzórendszerrel.

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 hűvös, száraz, nedvességtől védett, gyermekektől elzárt helyen tárolja.
 - Óvja a terméket a hőtől. Ne tegye a terméket nyílt lángok vagy hőforrások (tűzhelyek, fűtőberendezések) közelébe.

● **Első használat**

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát.
- A gyártás során egyes részeket egy vékony olajréteggel védtünk meg. A terméket először élelmiszerek behelyezése nélkül használva, hogy az esetleges maradékanyagok elégjenek.
- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).

i MEGJEGYZÉSEK:

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

● **Összeszerelés**

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!

A sütőlapok **11**, **12**, **13** behelyezése/kivétele előtt: Húzza ki az elektromos csatlakozót **4** a konnektorból.



VIGYÁZAT! Forró felületek!

A sütőlapokat **11**, **12**, **13** nem szabad közvetlenül a használat után kivenni vagy cserélni. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

Helyezze be a sütőlapokat

- Nyissa ki a reteszt **1**. Nyissa fel a terméket.
- Igazítsa a kiválasztott sütőlap belső rögzítőfüleit **10** a nagy akasztóhurkokba **7**.
- Nyomja meg a sütőlapot lefelé, amíg az a helyére nem rögzül.
- Ismétlje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

- i 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.
- Ismételje meg ezt a lépést a termék másik felén is.

● Kezelés

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

Jelzőfény	Állapot
A piros jelzőfény 2 világít	A termék be van kapcsolva
A piros jelzőfény 2 nem világít	A termék ki van kapcsolva
A zöld jelzőfény 3 nem világít	A termék felmelegszik vagy újramelegszik.
A zöld jelzőfény 3 világít	A készülék elérte a sütési hőmérsékletet.

- 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	4 és 5 perc között
Grillezés	4 és 9 perc között (időnként ellenőrizze a sütés állapotát)
Gofri (édes vagy sós)	8 perc

Csupán tájékoztató értékek (A becsült sütési idők a „Receptek” című részben található)

● Szendvicssütés

Mihez ajánlott: Édes vagy sós töltelékkel töltött szendvicstáskák készítésére

Sütőlapok:

Szendvicssütő lapok (felső és alsó) **11**

- Nyissa ki a reteszt **1**. Nyissa fel a terméket.
- Helyezzen fel 2 előkészített szendvicset az alsó szendvicssütő lapra **11**.
- Zárja le a terméket. Zárja be a reteszt **1**. A szendvicssütés ekkor megkezdődik.

- ① **MEGJEGYZÉS:** A sütés kb. 4–5 percig tart. Aszerint, hogy mennyire ropogós szendvicseket szeretne, a sütési idő rövidebb és hosszabb is lehet.

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

● Grillezés

Mihez ajánlott: Kisebb húсок, virslik és zöldségek grillezéséhez

Sütőlapok:

Grillsütő lapok (felső és alsó) [12]

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

⚠ VIGYÁZAT! Kifröccsenés veszélye!

Ne grillezzen túl nedves élelmiszereket. A termék kinyitásakor ügyeljen a fröcsögő zsiradékokra és a felszálló gőzökre.

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

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

● Gofrisütés

Mihez ajánlott: Édes és sós gofrik sütéséhez

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) [13]

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

❗ **MEGJEGYZÉS:** A sütés kb. 8 percig tart. Attól függően, milyen barnára szeretné a gofrit sütni, a sütési idő lehet hosszabb vagy rövidebb is.

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

● Receptek

● Tonhalas szendvics

Sütőlapok:

Szendvics sütő lapok (felső és alsó) 11

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Keverje össze a tahinit, a görög joghurtot és a citromlét, majd ízesítse bazsalikommal, sóval és feketeborssal.
- Adja hozzá az olívaolajat a tahinis-joghurtos szószhoz. Kenje el a tahinis-joghurtos szósz a 2 szendvicskenyéren.
- Ossa el rajta a lecsepegtetett tonhalat.
- Tegye rá a tetejükre a másik szelet szendvicskenyereket.
- Süsse kb. 4 percig.
- 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	Finomliszt
2 csomag	Vaníliás cukor
5 g	Sütőpor

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy közepes méretű tálban keverje össze a tojásokat, a vaníliás cukrot, a cukrot és a vaját.
- Adja hozzá a sütőport, a liszt felét és a tej felét és keverje össze.
- Adja hozzá a maradék lisztet és tejet is. Keverje a tésztát krémes állagúra.
- Fújja be a sütőlapokat 13 sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon. Süsse 8 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	Finomliszt
2,5 g	Sütőpor
130 g	Áfonya (friss vagy fagyasztott)

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket.
- Egy nagy tálban keverje össze az olajat, a tejet, a tojásokat és a cukrot. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Jól keverje össze.
- Keverje alá az áfonyát.
- Fújja be mindkét levehető sütőlapot 13 sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a 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:

- Olvassa ki a burgonyát.
- Melegítse elő a terméket.
- Fújja be mindkét levehető sütőlapot 13 sütőspray-jel.
- Egy nagyobb tálban keverje össze a rösztit, a sonkát, a sajtot, a tojás, a fokhagymát, a petrezselymet, a kakukkfüvet és a paprikát. Ízesítse sóval és borssal.
- Ossa el a burgonyás keveréket egyenletesen a sütőlapon. Süsse kb. 7 perc alatt aranybarnára és ropogósra.
- Azonnal tálalja.

● Belga brownie-gofri

Sütőlapok:

Gofrisütő lapok (felső és alsó) 13

Hozzávalók:

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

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

Elkészítés:

- Melegítse elő a terméket. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a kakaóport, a cukrot, a sütőport és a sajtot. Olvassza fel a vaját, 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.
- Fújja be a sütőlapokat 13 sütőspray-jel.
- Ossa el a tésztát egyenletesen a sütőlapon. Süsse kb. 3 percig.
- A gofrik ellenőrzéséhez emelje meg a fedőt. A gofriknak teljesen ki kell alakulniuk, és puhának kell lenniük.
- Tálalja porcukorral, vaníliafagylalttal és csokiöntettel.

● Garnélanyársak szilvával

Sütőlapok:

Grillsütő lapok (felső és alsó) 12

Hozzávalók:

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

● Hibaelhárítás

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

● Tisztítás és karbantartás

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Tisztítás előtt: Húzza ki a termék csatlakozóját a konnektorból.

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

⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek! Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

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

Alkatrész	Tisztítási mód
■ Szendvicssütő	■ A borítást tisztítsa egy enyhén nedves ruhával. Szükség esetén adjon hozzá némi tisztítószeret. ■ 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 közők	■ A zsiradékok és a folyadékok eltávolítása: Használjon konyhai töröltőt.
■ Fűtőelem 6	■ A ráragadt, odaégett ételmaradékok eltávolítása: Használjon egy fából készült spatulát vagy egy kis fanyársat.
■ Retesz 1	

- A termék és az alkatrészei tisztításához ne használjon maró anyagokat, durva tisztítószerket vagy kemény keféket.
- Tisztítás után és a termék újbóli használata előtt: Törölje a termék minden részét alaposan szárazra.

● Tárolás

⚠ VIGYÁZAT! Forró felületek! Ne tegye el a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

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

● Mentesítés

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



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



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● **Garancia**

A termék szigorú minőségi előírások szerint készült, és alapos vizsgálaton esett át szállítás előtt. Anyag- vagy gyártási hibák esetén törvényben foglalt garancia jár Önnek a termék kereskedőjétől. Az alább részletezett garanciánk semmilyen módon nem korlátozzák az Ön törvényes jogait.

A termékre a vásárlás dátumától számított 3 éves garancia jár. A garancia időtartama a vásárlás dátumától kezdődik. Tartsa az eredeti vásárlási nyugtát biztonságos helyen, mivel ez a dokumentum a vásárlást igazoló bizonylat.

Bármilyen, a vásárlás pillanatában fennálló sérülést vagy hibát azonnal jelezni kell a termék kicsomagolása után.

Ha a terméken vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garanciális időszak nem hosszabbítható meg a reklamáció miatt. Ez vonatkozik kicserélt és javított alkatrészekre is.

A garancia érvényét veszti, ha a termék megsérült, vagy nem megfelelően használták, vagy tartották karban.

A garancia kiterjed az anyag- vagy gyártási hibákra is. A garancia nem terjed ki a termék azon részeire, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek, újratölthető elemek, csövek, betétek), vagy a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

A reklamáció gyors feldolgozásának biztosításához tartsa be az alábbi utasításokat:

Legyen meg az eredeti vásárlási nyugta és az azonosítószám (IAN 406566_2207) a vásárlás bizonyítékeként.

A termék azonosítószáma a típustáblán, a terméken található gravírozásként, a használati útmutató első (bal alsó) oldalán, vagy a termék hátulján vagy alján lévő matricán található.

Amennyiben működési hiba vagy más meghibásodás lép fel, kérjük, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatunkkal a lent felsorolt telefonszámon vagy e-mail címen.

Ha a terméket hibásként regisztrálják, akkor ingyenesen visszaküldheti az Önnek megadott szervizcímre. Ne felejtse el mellékelni a vásárlási bizonylatot (vásárlási nyugta) és egy rövid leírást, amely ismerteti a hiba részleteit, és hogy mikor következett be a hiba.

● **Szerviz**

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536















E-mail: owim@lidl.hu



Seznam použitých piktogramů	Strana	36
Úvod	Strana	37
Použití v souladu s určením	Strana	37
Rozsah dodávky	Strana	37
Seznam dílů	Strana	37
Technické údaje	Strana	37
Všeobecné bezpečnostní pokyny	Strana	38
První použití	Strana	41
Montáž	Strana	41
Obsluha	Strana	42
Pečení sendvičů	Strana	42
Grilování	Strana	43
Pečení vafelí	Strana	43
Recepty	Strana	44
Tuňákový sendvič	Strana	44
Kruťí sendvič	Strana	44
Belgické vafle	Strana	44
Borůvkové vafle	Strana	45
Šunkové/sýrové vafle	Strana	45
Belgické hnědé vafle	Strana	46
Krevetové špízy se švestkami	Strana	46
Odstraňování chyb	Strana	47
Čištění a údržba	Strana	47
Skladování	Strana	48
Zlikvidování	Strana	48
Záruka	Strana	49
Postup v případě uplatnění záruky	Strana	49
Servis	Strana	49

Seznam použitých piktogramů

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

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

SENDVIČOVAČ

● Úvod

Blahopřejeme vám ke koupi vašeho nového výrobku, dále označovaného pouze jako „výrobek“.

Vybrali jste si vysoce kvalitní výrobek. Návod k použití je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o provozu, bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte s výrobkem a všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Za tímto účelem si pečlivě přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny.

Používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno a pro uvedené aplikace. Ušchovejte tento návod na bezpečném místě. Pokud výrobek předáte třetím osobám, musíte předat také veškerou dokumentaci.

● Použití v souladu s určením

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

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

● Seznam dílů

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

Obr. A

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

● Technické údaje

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

Certifikace

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Všeobecné 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 je nárok na záruku neplatný!

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

Děti a osoby se zdravotním omezením

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

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

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

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- 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 výrobku a přípojného vedení.

Použití v souladu s určením

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

Elektrická bezpečnost

- ⚠ **NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

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

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

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

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!**

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

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

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

OPATRNĚ! Horký povrch!

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

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

Obsluha

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

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

Čištění a uložení

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko

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

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

● První použití

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

i UPOZORNĚNÍ:

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

● Montáž

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Předtím, než

výměnné desky **11**, **12**, **13** vložíte/vyjmete: Vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky.

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

Vložte výměnné desky

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

i UPOZORNĚNÍ: Vkládejte pouze desky stejného druhu.

Odebrat výměnné desky

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

● Obsluha

- **Příprava:** Namažte horní i dolní výměnnou desku [11], [12], [13] vhodným jedlým olejem.
- Zapněte výrobek: Spojte 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] zhasne	Výrobek se ohřívá/ znovu ohřívá.
Zelená kontrolka [3] se zapne	Byla dosažena teplota pečení.

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

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

Doporučené doby pečení/grilování

Sendviče	4 až 5 minuty
Grilování	4 až 9 minut (pravidelně kontrolujte stav přípravy)

Vafle (sladké / výrazné
chuti) 8 minut

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

● Pečení sendvičů

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

Výměnné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) [11]

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

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

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

● Grilování

Vhodné pro: Grilování menších kousků masa, uzenin, zeleniny

Výměnné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) [12]

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

⚠ **OPATRNĚ! Nebezpečí vystříknutí!**

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

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

- Vyměňte 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

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) [13]

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

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

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

● **Recepty**

● **Tuňákový sendvič**

Výměnné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Připravování:

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

● **Krůtí sendvič**

Výměnné desky:

Sendvičové desky (horní a dolní deska) 11

Přísady:

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

Připravování:

- Předehřejte výrobek.
- Hořčici rozdělte na vnitřní stranu plátků toustového chleba.
- Nakrájejte cibuli nadrobno.
- Krůtí 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**

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Přípravování:

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

● Borůvkové vafle

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Přípravování:

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

● Šunkové/sýrové vafle

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

Přípravování:

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

● Belgické hnědé vafle

Výměnné desky:

Vaflové desky (horní a dolní deska) 13

Přísady:

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

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

Připravování:

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

● Krevetové špízy se švestkami

Výměnné desky:

Grilovací desky (horní a dolní deska) 12

Přísady:

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

Připravování:

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

● Odstraňování chyb

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

● Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.

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

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

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

Díl	Způsob čištění
■ Sendvičovač	■ Otřete kryt lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby přidejte trochu čistícího prostředku. ■ Nedovoľte, aby dovnitř výrobku pronikla voda nebo jiné kapaliny.
■ Výměnné desky [11], [12], [13]	■ Opláchněte výměnné desky vodou a/nebo použijte jemný čistící 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 špižy.
■ Zámek [1]	

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

● Skladování

⚠ OPATRNĚ! Horký povrch! Neukládejte výrobek ihned po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

- Před uložením výrobek vyčistěte.
- Naviňte přípojné vedení **4** na návin kabelu **5** na spodní straně výrobku.
- Pokud není výrobek používán, skladujte ho v originálním obalu.
- Uchovávejte výrobek a suchém místě mimo dosah dětí.

● Zlikvidování

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



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



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



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

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě zkontrolován. V případě materiálových nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci tohoto výrobku. Vaše zákonná práva nejsou nijak omezena naší zárukou popsanou níže.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem nákupu. Uchovejte originální prodejní doklad na bezpečném místě, protože tento dokument je vyžadován jako doklad o nákupu.

Jakékoli poškození nebo závady, které již existují v době nákupu, je nutné neprodleně po rozbalení výrobku nahlásit.

Pokud výrobek vykáže během 3 let od data zakoupení jakoukoli vadu materiálu nebo výroby, zdarma vám jej opravíme nebo vyměníme – dle našeho rozhodnutí. Záruční doba se v důsledku vyřízení reklamace neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek poškozen, používán nebo udržován nesprávně.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a jsou tedy považovány za spotřební materiál (např. baterie, dobíjecí baterie, trubky, náplně), ani na poškození křehkých dílů, např. vypínače nebo skleněné části.

● Postup v případě uplatnění záruky

Abyste zajistili rychlé vyřízení vaší reklamace, dodržujte následující pokyny:

Mějte k dispozici originální prodejní doklad a kód zboží (IAN 406566_2207) v podobě dokladu o zakoupení.

Číslo položky naleznete na typovém štítku, gravírování na výrobku, na přední straně návodu k použití (vlevo dole) nebo jako nálepka na zadní nebo spodní straně výrobku.

Pokud se vyskytnou funkční nebo jiné závady, kontaktujte buď telefonicky nebo e-mailem níže uvedené servisní oddělení.

Jakmile bude výrobek zaznamenán jako vadný, můžete jej bezplatně vrátit na servisní adresu, která vám bude poskytnuta. Nezapomeňte přiložit doklad o zakoupení (prodejní doklad) a krátký písemný popis s podrobnostmi o závadě a o tom, kdy se vyskytla.

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632














E-Mail: owim@idl.cz



Liste der verwendeten Piktogramme	Seite	51
Einleitung	Seite	52
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	52
Lieferumfang	Seite	52
Liste der Teile	Seite	52
Technische Daten	Seite	52
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	53
Erstverwendung	Seite	56
Montage	Seite	56
Bedienung	Seite	57
Sandwiches backen	Seite	57
Grillen	Seite	58
Waffeln backen	Seite	58
Rezepte	Seite	59
Thunfisch-Sandwich	Seite	59
Truthahn-Sandwich	Seite	59
Belgische Waffeln	Seite	59
Blaubeer-Waffeln	Seite	60
Schinken-/Käsewaffeln	Seite	60
Belgische Brownie-Waffeln	Seite	61
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite	61
Fehlerbehebung	Seite	62
Reinigung und Wartung	Seite	62
Lagerung	Seite	63
Entsorgung	Seite	63
Garantie	Seite	64
Abwicklung im Garantiefall	Seite	64
Service	Seite	64

Liste der verwendeten Piktogramme

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

	<p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
		Hz Hertz (Netzfrequenz)
		W 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!
		 Vorsicht, heiße Oberfläche!
	Symbol für Schutzterde	 <p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>
	Die Wechselplatten 11 , 12 und 13 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.	CE Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.
	Sicherheitshinweise	
	Gebrauchsanweisungen	

SANDWICHMAKER

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts, im Folgenden nur „Produkt“ genannt. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Bedienung, Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Verwendung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Lesen Sie dazu aufmerksam die folgenden Bedien- und Sicherheitshinweise. Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Heben Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt 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

● **Liste der Teile**

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

Abb. A

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

● **Technische Daten**

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

Zertifizierung

HG07747 GS (TÜV SÜD)



Allgemeine 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!

Bei Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung resultieren, verliert die Garantie ihre Gültigkeit!

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

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

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

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

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

⚠️ WARNUNG! **Stromschlagrisiko!**

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

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.



VORSICHT! Heiße

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

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

Bedienung

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

Reinigung und Aufbewahrung

⚠️ WARNUNG! Verletzungs-

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

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

● **Erstverwendung**

- 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 „Reinigung und Pflege“).

ⓘ HINWEISE:

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

● **Montage**

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

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

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

Wechselplatten einsetzen

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

ⓘ HINWEIS: Setzen Sie nur Wechselplatten derselben Art ein.

Wechselplatten entfernen

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

● Bedienung

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

Kontrollleuchte Status

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

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

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

Empfohlene Back-/Grillzeiten

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

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

● Sandwiches backen

Geeignet für: Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung

Wechselplatten:

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

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

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

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

● Grillen

Geeignet für: Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse

Wechselplatten:

Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

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

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

- ⓘ HINWEIS:** Das Grillen dauert ca. 4 bis 9 Minuten. Prüfen Sie regelmäßig den Garzustand.
- Grillgut entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während das Grillgut gart, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte 3 aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker 4 aus der Steckdose.

● Waffeln backen

Geeignet für: Süße oder herzhaftes Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

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

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

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

● **Rezepte**

● **Thunfisch-Sandwich**

Wechselplatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● **Truthahn-Sandwich**

Wechselplatten:

Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● **Belgische Waffeln**

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

● Schinken-/Käsewaffeln

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

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

● Belgische Brownie-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

● Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

Grill-Platten (obere und untere Platte) 12

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer großen Schüssel Rapsöl, Koriander, Limettenschale, Limettensaft und Salz verquirlen.
- 3 Esslöffel der Mischung in eine kleine Schüssel geben und zur Seite stellen.
- Garnelen, Jalapeños und Pflaumen zur Mischung dazugeben. Mischen, um alle Zutaten zu bedecken und anschließend marinieren.
- Garnelen, Jalapeños und Pflaumen gleichmäßig auf 4 Spieß (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.

● Fehlerbehebung

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

● Reinigung und Wartung

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

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

⚠ VORSICHT! Heiße Oberfläche!

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

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

Teil	Reinigungsmethode
■ Sandwichmaker	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Fügen Sie, falls notwendig, ein wenig Reinigungsmittel zu. ■ 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 und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

● Lagerung

⚠ VORSICHT! Heiße Oberfläche! Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Rollen Sie die Anschlussleitung **4** um die Kabelaufwicklung **5** an der Produktunterseite.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



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



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



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

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 406566_2207) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07747
Version: 12/2022

IAN 406566_2207

