



SANDWICH TOASTER SSMW 750 D2

GB IE NI

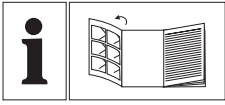
SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

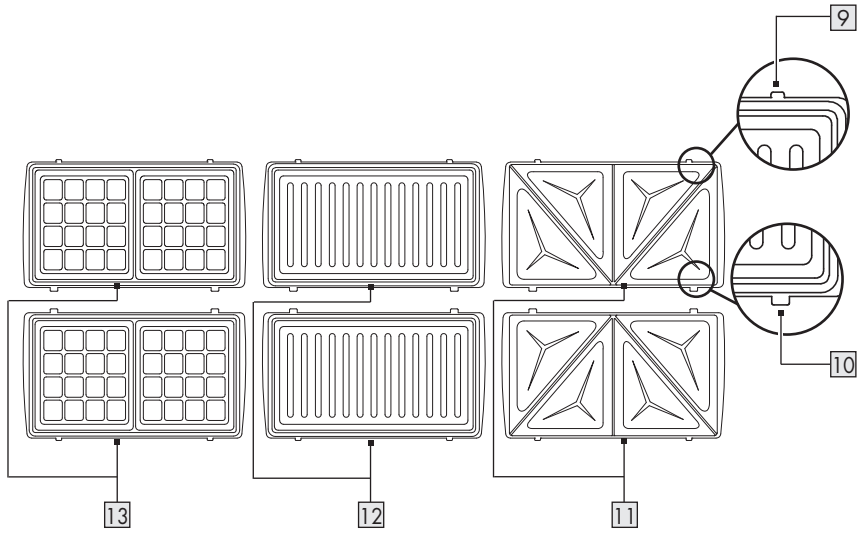
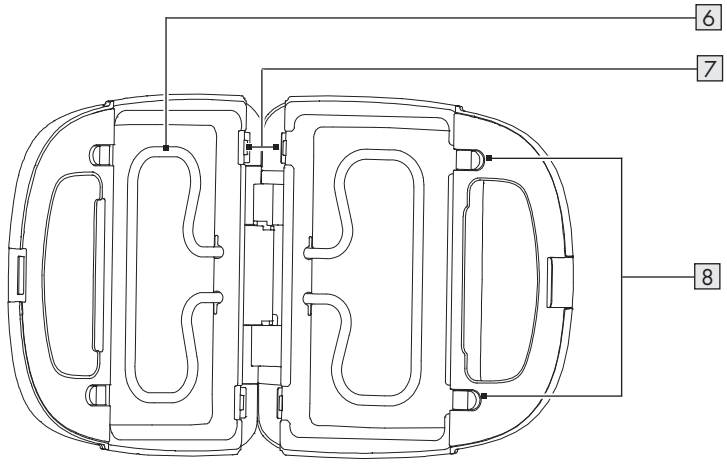
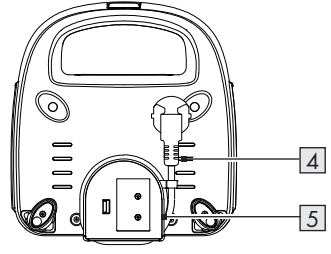
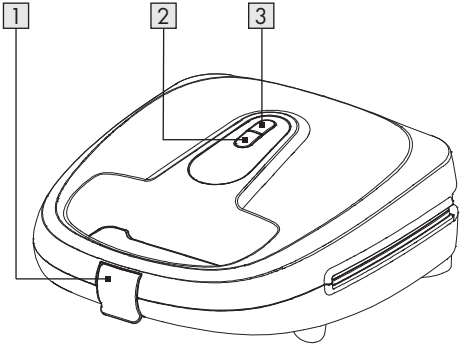
GR CY

ΤΟΣΤΙ'ΕΡΑ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας


















GB/IE/NI	Operation and safety notes	Page	5
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	21



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use.....	Page	7
Scope of delivery.....	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	8
Before first use	Page	12
Assembly	Page	12
Operation	Page	12
Grilling sandwiches	Page	13
Grilling	Page	13
Baking waffles	Page	14
Recipes	Page	14
Tuna sandwich	Page	14
Turkey sandwich.....	Page	15
Belgian waffles	Page	15
Blueberry waffles	Page	15
Ham and cheese waffles	Page	16
Brownie Belgian waffles	Page	16
Shrimp and plum kebabs	Page	17
Cleaning and care	Page	17
Troubleshooting	Page	18
Storage	Page	18
Disposal	Page	19
Warranty	Page	20
Warranty claim procedure.....	Page	20
Service	Page	20

Warnings and symbols used

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

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

SANDWICH TOASTER

● **Introduction**

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

● **Intended use**

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

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

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

● **Scope of delivery**

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

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

● **Description of parts**

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

● **Technical data**

Input voltage: 220-240 V~,
50/60 Hz

Power consumption: 750 W

Protection class: I

Certification

HG07747: GS (TÜV SÜD)

HG07747-BS: -

HG07747-CH: -



Safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

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

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

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

Electrical safety

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

⚠ Caution, hot surface!

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

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

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

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.

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

Operation

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

- The use of extension cords is not recommended.
If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No action is needed from users to shift the product between 50 and 60 Hz. The product adapts itself for both 50 and 60 Hz.

Cleaning and storage

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

● Before first use

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

ⓘ NOTES:

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

● Assembly

⚠ WARNING! Risk of electric shock.

Before installing/removing the plates **11**, **12**, **13**:

Disconnect the power plug **4** from the wall outlet.

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

Installing the plates

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

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

Removing the plates

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

● Operation

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

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

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

Suggested baking/grilling times

Sandwiches	3 to 4 minutes
Grilling	4 to 9 minutes (check the degree of browning from time to time)
Waffles (sweet/savoury)	7 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.

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

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

● Grilling

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

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) [12]

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

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

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

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

● Baking waffles

Suitable for: Sweet and savoury waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) [13]

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

i NOTE: The baking process takes approx. 7 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	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 7 minutes.

● Blueberry waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

- Preheat the product.
- In a large bowl, whisk together the oil, milk, eggs, and sugar. Add the flour, baking powder and stir until well combined.
- Fold in the blueberries.
- Spray both exchangeable plates 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 marinate.
- Alternate shrimps, jalapeños and plums evenly among 4 skewers (25 cm). Discard the marinade.
- Grill the kebabs until the shrimp are cooked through. Turn the kebabs once. Grill for about 2 minutes on each side.
- Drizzle with the remaining dressing.


● Cleaning and care

DANGER! Risk of electric shock!

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

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

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

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

Part	Cleaning method
■ Sandwich toaster	■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. Add a little detergent, if needed. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.

Part	Cleaning method
<ul style="list-style-type: none"> Plates 11, 12, 13 	<ul style="list-style-type: none"> Rinse the plates in water and/or mild detergent. You can also clean the plates in the dishwasher.
<ul style="list-style-type: none"> Spaces underneath the plates Heating element 6 Lock 1 	<ul style="list-style-type: none"> Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper. Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
<ul style="list-style-type: none"> Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories. After cleaning and before reusing the product: Thoroughly dry all parts. 	

● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	<ul style="list-style-type: none"> Connect the power cord 4 with a suitable wall outlet.
The waffles/sandwiches are too dark.	<ul style="list-style-type: none"> Shorten the baking time.
The waffles/sandwiches are too light.	<ul style="list-style-type: none"> Extend the baking time.
The finished waffles/sandwiches are difficult to remove from the product.	<ul style="list-style-type: none"> Lightly grease the plates 11, 13 before baking. Try using a different batter recipe.

● Storage

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

● **Disposal**

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



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 389130_2107) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

Ⓜ **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Ⓜ **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

Ⓜ **Service Northern Ireland**

Tel.: 0800 0927852



E-Mail: owim@lidl.ie



Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα	Σελίδα	22
Εισαγωγή	Σελίδα	23
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα	23
Περιεχόμενο συσκευασίας	Σελίδα	23
Περιγραφή μερών	Σελίδα	23
Τεχνικά δεδομένα	Σελίδα	23
Υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα	24
Πριν την πρώτη χρήση	Σελίδα	28
Συναρμολόγηση	Σελίδα	28
Χειρισμός	Σελίδα	28
Ψήσιμο σάντουιτς	Σελίδα	29
Ψήσιμο στο γκριλ	Σελίδα	29
Ψήσιμο βάφλης	Σελίδα	30
Συνταγές	Σελίδα	30
Σάντουιτς με τόνο	Σελίδα	30
Σάντουιτς με γαλοπούλα	Σελίδα	31
Βελγικές βάφλες	Σελίδα	31
Βάφλες με μύρτιλα	Σελίδα	31
Βάφλες με ζαμπόν/τυρί	Σελίδα	32
Βελγικές βάφλες-μπράουνι	Σελίδα	32
Σουβλάκια γαρίδας με δαμάσκηνα	Σελίδα	33
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα	33
Αντιμετώπιση προβλημάτων	Σελίδα	34
Αποθήκευση	Σελίδα	34
Απόσυρση	Σελίδα	35
Εγγύηση	Σελίδα	36
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα	36
Σέρβις	Σελίδα	36

Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης και στη συσκευασία χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιητικές υποδείξεις:

	<p>ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Κίνδυνος» υποδεικνύει έναν υψηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, θα έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.</p>	 Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
		 Hertz (συχνότητα δικτύου)
		 Watt
	<p>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» υποδεικνύει έναν μέτριο βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.</p>	 ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Υπόδειξη» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.
		 Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους.
	<p>ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προσοχή» υποδεικνύει έναν χαμηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.</p>	 Κίνδυνος - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
		 Προσοχή, πολύ θερμή επιφάνεια!
	Σύμβολο γείωσης	 Κατάλληλο για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.
	Οι εναλλάξιμες πλάκες 11 , 12 και 13 ενδείκνυνται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.	 Το σύμβολο CE επιβεβαιώνει τη συμβατότητα με τις οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για το προϊόν.
	Το σύμβολο UKCA επιβεβαιώνει τη συμβατότητα του προϊόντος με τις ισχύουσες κατευθυντήριες οδηγίες της Μεγάλης Βρετανίας (Το σύμβολο UKCA ισχύει μόνο για τη Μεγάλη Βρετανία).	

ΤΟΣΤΙΕΡΑ

● Εισαγωγή

Σας συγχαιρούμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

● Προβλεπόμενη χρήση

Αυτό το προϊόν είναι κατάλληλο για να παρασκευάζετε βάρφλες και σάντουιτς, όπως και για ψήσιμο. Μην το χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς.

Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικούς σκοπούς.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

● Περιεχόμενο συσκευασίας

Μετά την αφαίρεση του προϊόντος από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα και ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται σε άριστη κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση.

1x Τοστιέρα

3x Σετ εναλλάξιμων πλακών

1x Οδηγίες χρήσης

● Περιγραφή μερών

- 1 Μηχανισμός ασφάλισης
- 2 Κόκκινη ενδεικτική λυχνία (λειτουργία)
- 3 Πράσινη ενδεικτική λυχνία (θέρμανση)
- 4 Καλώδιο τροφοδοσίας με φισ
- 5 Βάση περιτύλιξης
- 6 Θερμαντικό στοιχείο
- 7 Μεγάλοι αγκιστρωτοί σφιγκτήρες
- 8 Μηχανισμός απασφάλισης
- 9 Εξωτερική διάταξη ασφάλισης (μικρή)
- 10 Εσωτερική διάταξη ασφάλισης (μεγάλη)
- 11 Πλάκα για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα)
- 12 Πλάκα γκριλ (πάνω και κάτω πλάκα)
- 13 Πλάκα για βάρφλες (πάνω και κάτω πλάκα)

● Τεχνικά δεδομένα

Τάση εισόδου: 220-240 V~,
50/60 Hz

Ισχύς εισόδου: 750 W

Κατηγορία προστασίας: I

Πιστοποίηση

HG07747: GS (TÜV SÜD)

HG07747-BS: -

HG07747-CH: -



Υποδείξεις ασφαλείας

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ! ΑΝ ΔΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΑ ΑΤΟΜΑ, ΔΩΣΤΕ ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Σε περίπτωση πρόκλησης βλαβών λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών χρήσης, η εγγύηση ακυρώνεται!

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών λόγω ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των υποδείξεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

Παιδιά και άτομα με περιορισμένες ικανότητες

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΖΩΗ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!**

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας χωρίς επίβλεψη. Τα υλικά συσκευασίας ενέχουν κίνδυνο ασφυξίας.

Τα παιδιά υποτιμούν συχνά τους σχετικούς κινδύνους. Μην επιτρέπετε ποτέ στα παιδιά να πλησιάζουν τα υλικά συσκευασίας.

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τελούν υπό επίτηρηση ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.

- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Μην επιτρέπεται σε παιδιά κάτω των 8 ετών να πλησιάζουν το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας.

Προβλεπόμενη χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σύμφωνα με τις οδηγίες. Μην επιχειρείτε να τροποποιήσετε το προϊόν με οποιονδήποτε τρόπο.

Ηλεκτρική ασφάλεια

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

⚠ Προσοχή, πολύ θερμή επιφάνεια! Το προϊόν θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης και αμέσως μετά τη χρήση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει υποστεί βλάβη. Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο και απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

- Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος σε περίπτωση πτώσης ή αν έχει ορατά σημάδια ζημιάς.
- Το προϊόν παραμένει σταθερά ενεργοποιημένο όταν είναι συνδεδεμένο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

- Πριν συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση και η ένταση ρεύματος που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος συμφωνούν με τα αντίστοιχα στοιχεία της παροχής ρεύματος.
- Ελέγχετε τακτικά τα φις και το καλώδιο τροφοδοσίας για βλάβες. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών του ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή κινδύνων.
- Προστατεύστε το καλώδιο τροφοδοσίας από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται από αιχμηρές ακμές, μην το συνθλίβετε και μην το λυγίζετε. Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες και ελεύθερες φλόγες.

Χειρισμός

- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν χωρίς επίβλεψη όταν είναι συνδεδεμένο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μην μετακινείτε το προϊόν ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν χωρίς να έχουν τοποθετηθεί οι εναλλάξιμες πλάκες.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε θερμές επιφάνειες (εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες, φούρνους κ.ο.κ.). Λειτουργείτε το προϊόν σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Μην καλύπτετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά τη χρήση, ενώ είναι ακόμη ζεστό.
- Δώστε προσοχή, ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην παγιδευτεί ανάμεσα στις εναλλάξιμες πλάκες και να μην ακουμπά στις γωνίες των πλακών.

- Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίων επέκτασης. Αν η χρήση καλωδίου επέκτασης είναι απαραίτητη, πρέπει να είναι κατάλληλη για ένταση ρεύματος τουλάχιστον 10 A.
- Δρομολογήστε το καλώδιο τροφοδοσίας και το καλώδιο επέκτασης με τέτοιον τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο να σκοντάψει κάποιος πάνω τους και να προκληθούν ζημιές.
- Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Δεν απαιτείται η λήψη μέτρων από το χρήστη για τη ρύθμιση του προϊόντος στα 50 ή 60 Hz. Το προϊόν ρυθμίζεται αυτόματα στα 50 ή 60 Hz.

Καθαρισμός και συντήρηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τον καθαρισμό ή όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε ντουλάπι ή στη συσκευασία του όσο είναι θερμό.
 - Τραβάτε το φως, όχι το καλώδιο τροφοδοσίας, για να το βγάλετε από την πρίζα.
 - Προστατεύστε το προϊόν, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φως από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, σταγόνες και πιπίλισμα.
 - Αποθηκεύστε το προϊόν σε ψυχρό, στεγνό μέρος, χωρίς υγρασία και μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.
 - Προστατεύστε το προϊόν από τη θερμότητα. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε ελεύθερες φλόγες ή πηγές θερμότητας, όπως φούρνοι και θερμάστρες.

● Πριν την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας. Βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα.
- Κατά τη διάρκεια της παραγωγής ορισμένα μέρη επικαλύπτονται με μια λεπτή στρώση λαδιού για λόγους προστασίας. Κατά την πρώτη χρήση μην τοποθετείτε συστατικά στο προϊόν, ώστε να εξατμιστούν τυχόν υπολείμματα.
- Καθαρίστε το προϊόν και τα εξαρτήματα (βλ. ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα»).

❗ ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ:

- Τις πρώτες φορές που θα θερμανθεί το προϊόν ενδέχεται να αναδυθεί μια ελαφρά οσμή. Φροντίστε ο χώρος να αερίζεται καλά.
- Απορρίψτε τις πρώτες βάφλες.

● Συναρμολόγηση

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Πριν την τοποθέτηση/αφαίρεση των εναλλάξιμων πλακών [11], [12], [13]: Βγάλτε το φιν [4] από την πρίζα.

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαύματος.

Μην αλλάζετε/αφαιρείτε τις εναλλάξιμες πλάκες [11], [12], [13] αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

Τοποθέτηση εναλλάξιμων πλακών

- Ανοίξτε το μηχανισμό ασφάλισης [1]. Ανοίξτε το προϊόν.
- Τοποθετήστε τις εσωτερικές διατάξεις ασφάλισης [10] της εναλλάξιμης πλάκας που θέλετε στους μεγάλους αγκιστρωτούς σφιγκτήρες [7].
- Πιέστε την εναλλάξιμη πλάκα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
- Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία στην άλλη πλευρά του προϊόντος.

❗ **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Τοποθετείτε μόνο ίδιες εναλλάξιμες πλάκες.

Αφαίρεση εναλλάξιμων πλακών

- Ανοίξτε το μηχανισμό ασφάλισης [1]. Ανοίξτε το προϊόν.
- Τραβήξτε το μηχανισμό απασφάλισης [8]. Αφαιρέστε την εναλλάξιμη πλάκα.
- Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία στην άλλη πλευρά του προϊόντος.

● Χειρισμός

- **Προετοιμασία:** Λιπάνετε τις πάνω και κάτω εναλλάξιμες πλάκες [11], [12], [13] με κατάλληλο μαγειρικό λάδι.
- Ενεργοποιήστε το προϊόν: Συνδέστε το φιν [4] σε κατάλληλη πρίζα. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία [2] ανάβει.
- Απενεργοποιήστε το προϊόν: Βγάλτε το φιν από τη πρίζα. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία [2] σβήνει.
- Αφήστε το προϊόν κλειστό όσο θερμαίνεται.
- Θερμάνετε το προϊόν μέχρι να ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία [3].

Ενδεικτική λυχνία Κατάσταση

Κόκκινη ενδεικτική λυχνία [2] αναμμένη	Προϊόν ενεργοποιημένο
--	-----------------------

Κόκκινη ενδεικτική λυχνία [2] σβηστή	Προϊόν απενεργοποιημένο
--------------------------------------	-------------------------

Πράσινη ενδεικτική λυχνία [3] σβηστή	Το προϊόν θερμαίνεται/ αναθερμαίνεται.
--------------------------------------	--

Πράσινη ενδεικτική λυχνία [3] αναμμένη	Επιτεύχθηκε η θερμοκρασία ψησίματος.
--	--------------------------------------

❗ ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η πράσινη ενδεικτική λυχνία **3** ανάβει και σβήνει περιστασιακά. Αυτό υποδεικνύει ότι το προϊόν αναθερμαίνεται, ώστε να επιτευχθεί η θερμοκρασία λειτουργίας.

- Αυτό το προϊόν είναι κατάλληλο για να παρασκευάζετε βάφλες και σάντουιτς, όπως και για ψήσιμο (βλ. επόμενες ενότητες).

Συνιστώμενοι χρόνοι μαγειρέματος/ψησίματος

Σάντουιτς	3 έως 4 λεπτά
Ψήσιμο στο γκριλ	4 έως 9 λεπτά (ελέγχετε τακτικά τα τρόφιμα)
Βάφλες (γλυκές/αλμυρές)	7 λεπτά

Μόνο ως αναφορά (μπορείτε να βρείτε τους εκτιμώμενους χρόνους ψησίματος στην ενότητα «Συνταγές»)

● Ψήσιμο σάντουιτς

Ενδείκνυται για: Σάντουιτς με γλυκιά ή αλμυρή γέμιση

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) **11**

- Ανοίξτε το μηχανισμό ασφάλισης **1**. Ανοίξτε το προϊόν.
- Τοποθετήστε 2 σάντουιτς στην κάτω πλάκα για σάντουιτς **11**.
- Κλείστε το προϊόν. Κλείστε το μηχανισμό ασφάλισης **1**. Τα σάντουιτς θα ξεκινήσουν να ψήνονται.

❗ ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Η διαδικασία ψησίματος διαρκεί περ. 3 έως 4 λεπτά. Ανάλογα με το πόσο τραγανά θέλετε να είναι τα σάντουιτς, μπορείτε να μειώσετε ή να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.

- Αφαίρεση των σάντουιτς: Χρησιμοποιήστε μια πλαστική/ξύλινη σπάτουλα (ή άλλο κατάλληλο μη μεταλλικό εργαλείο) για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στην αντικολλητική επίστρωση.
- Όσο τα σάντουιτς ψήνονται, η πράσινη ενδεικτική λυχνία **3** σβήνει και ανάβει ξανά. Αυτό υποδεικνύει τη ρύθμιση της απαιτούμενης θερμοκρασίας λειτουργίας.
- Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος: Βγάλτε το φιν **4** από την πριζα.

● Ψήσιμο στο γκριλ

Ενδείκνυται για: Μικρά κομμάτια κρέατος, λουκάνικα, λαχανικά στο γκριλ

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες γκριλ (πάνω και κάτω πλάκα) **12**

- Ανοίξτε το μηχανισμό ασφάλισης **1**. Ανοίξτε το προϊόν.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στην πλάκα γκριλ **12**.
- Κλείστε το προϊόν. Κλείστε το μηχανισμό ασφάλισης **1**. Τώρα ξεκινάει το ψήσιμο των τροφίμων.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος πιτσιλισματος.

Μην ψήνετε βρεγμένα τρόφιμα που στάζουν. Όταν ανοίγετε το προϊόν, δώστε προσοχή για πιτσιλισμα λίπους και εξερχόμενο ατμό.

❗ ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Το ψήσιμο στο γκριλ διαρκεί περ. 4 έως 9 λεπτά. Ελέγχετε τακτικά τα τρόφιμα.

- Αφαίρεση των τροφίμων: Χρησιμοποιήστε μια πλαστική/ξύλινη σπάτουλα (ή άλλο κατάλληλο μη μεταλλικό εργαλείο) για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στην αντικολλητική επίστρωση.
- Όσο τα τρόφιμα ψήνονται, η πράσινη ενδεικτική λυχνία [3] σβήνει και ανάβει ξανά. Αυτό υποδεικνύει τη ρύθμιση της απαιτούμενης θερμοκρασίας λειτουργίας.
- Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος: Βγάλτε το φινι [4] από την πρίζα.

● Ψήσιμο βάφλας

Ενδείκνυται για: Γλυκές ή αλμυρές βάφλες

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) [13]

- Ανοίξτε το μηχανισμό ασφάλισης [1]. Ανοίξτε το προϊόν.
- Χρησιμοποιήστε μια κουτάλα από ξύλο ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό για να τοποθετήσετε ζύμη στην κάτω πλάκα για βάφλες [13]. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλική κουτάλα, επειδή μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση των πλακών για βάφλες.
- Μην παραγεμίσετε την κάτω πλάκα για βάφλες [13].
- Κλείστε το προϊόν. Κλείστε το μηχανισμό ασφάλισης [1]. Η ζύμη τώρα ψήνεται.

① ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Η διαδικασία ψησίματος διαρκεί περ. 7 λεπτά. Ανάλογα με το πόσο ξεροψημένες θέλετε να είναι οι βάφλες, μπορείτε να μειώσετε ή να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.

- Αφαίρεση των βαφλών: Χρησιμοποιήστε μια πλαστική/ξύλινη σπάτουλα (ή άλλο κατάλληλο μη μεταλλικό εργαλείο) για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στην αντικολλητική επίστρωση.
- Όσο οι βάφλες ψήνονται, η πράσινη ενδεικτική λυχνία [3] σβήνει και ανάβει ξανά. Αυτό υποδεικνύει τη ρύθμιση της απαιτούμενης θερμοκρασίας λειτουργίας.
- Μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος: Βγάλτε το φινι [4] από την πρίζα.

● Συνταγές

● Σάντουιτς με τόνο

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) [11]

Συστατικά:

4 φέτες	Ψωμί για τoστ
85 g	Ταχίνι
85 g	Άπαχο στραγγιστό γιαούρτι
80 g	Τόνο
65 g	Φρέσκο βασιλικό
1	Λεμόνι, συμμεμένο
14 ml	Ελαιόλαδο
1 πρέζα	Αλάτι
1 πρέζα	Πιπέρι

Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν.
- Ανακατέψτε το ταχίνι, το στραγγιστό γιαούρτι και το χυμό λεμονιού και προσθέστε το βασιλικό, το αλάτι και το πιπέρι.
- Προσθέστε ελαιόλαδο στη σως από ταχίνι και γιαούρτι. Μοιράστε τη σως από ταχίνι και γιαούρτι σε 2 φέτες ψωμιού για τoστ.
- Απλώστε από πάνω τον τόνο που έχετε στραγγίσει.
- Καλύψτε με τις υπόλοιπες φέτες του ψωμιού για τoστ.
- Ψήστε για περ. 4 λεπτά.
- Σερβίρετε αμέσως.

● Σάντουιτς με γαλοπούλα

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες για σάντουιτς (πάνω και κάτω πλάκα) 11

Συστατικά:

4 φέτες	Ψωμί για τoστ
2 φέτες	γκούντα
50 g	Στήθος γαλοπούλας, κομμένο σε κομμάτια
10 g	Μουστάρδα
½	Κρεμμύδι
1 πρέζα	Αλάτι
1 πρέζα	Πιπέρι

Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν.
- Αλείψτε τις φέτες του ψωμιού για τoστ με μουστάρδα στην εσωτερική πλευρά.
- Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι.
- Μοιράστε το στήθος γαλοπούλας και το κρεμμύδι σε 2 φέτες ψωμιού για τoστ.
- Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
- Τοποθετήστε από πάνω το τυρί.
- Καλύψτε με τις υπόλοιπες φέτες του ψωμιού για τoστ.
- Ψήστε για περ. 4 λεπτά.
- Σερβίρετε αμέσως.

● Βελγικές βάφλες

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

Συστατικά:

5	Αβγά
250 g	Βούτυρο
200 g	Ζάχαρη
400 ml	Γάλα
500 g	Αλεύρι
2 σακουλάκια	Βανίλια
5 g	Μπέικιν πάουντερ

Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν.
- Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους ανακατέψτε τα αβγά, τη βανίλια, τη ζάχαρη και το βούτυρο.
- Προσθέστε το μπέικιν πάουντερ, περίπου το μισό αλεύρι και το μισό γάλα στο μπολ και ανακατέψτε.
- Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και το υπόλοιπο γάλα. Ανακατέψτε μέχρι η ζύμη να γίνει κρεμώδης.
- Ψεκάστε τις δύο εναλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι λαδιού.
- Μοιράστε ομοιόμορφα τη ζύμη στην κάτω εναλλάξιμη πλάκα. Ψήστε για 7 λεπτά.

● Βάφλες με μύρτιλα

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

Συστατικά:

120 ml	Φυτικό λάδι
250 ml	Γάλα
2	Αβγά
200 g	Ζάχαρη
170 g	Αλεύρι
2,5 g	Μπέικιν πάουντερ
130 g	Μύρτιλα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)

Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν.
- Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε με αναδευτήρα το λάδι, το γάλα, τα αβγά και τη ζάχαρη. Προσθέστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Ανακατέψτε καλά.
- Προσθέστε και ανακατέψτε απαλά τα μύρτιλα.
- Ψεκάστε τις δύο αφαιρούμενες εναλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι λαδιού.
- Μοιράστε ομοιόμορφα τη ζύμη στην κάτω εναλλάξιμη πλάκα. Ψήστε για περ. 10 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

● Βάφλες με ζαμπόν/τυρί

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

Συστατικά:

570 g	Κατεψυγμένες πατατοκροκέτες
225 g	Ζαμπόν σε κύβους
200 g	Τριμμένο τσένταρ
3	Μεγάλα αβγά, χτυπημένα
2 σκελίδες	Σκόρδο (ψιλοκομμένο)
2 κουταλάκι	Ψιλοκομμένος φρέσκος μαϊντανός
½ κουταλάκι	Ξερό θυμάρι
¼ κουταλάκι	Καπνιστή πάπρικα
Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι	

Διαδικασία:

- Ξεπαγώστε τις πατατοκροκέτες.
- Θερμάνετε το προϊόν.
- Ψεκάστε τις δύο αφαιρούμενες εναλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι λαδιού.
- Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε τις πατατοκροκέτες, το ζαμπόν, το τυρί, τα αβγά, το σκόρδο, το μαϊντανό, το θυμάρι και την πάπρικα. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
- Μοιράστε ομοιόμορφα το μείγμα πατάτας στην κάτω εναλλάξιμη πλάκα. Ψήστε για περ. 7 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές.
- Σερβίρετε αμέσως.

● Βελγικές βάφλες-μπράουνι

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες για βάφλες (πάνω και κάτω πλάκα) 13

Συστατικά:

180 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
65 g	Άγλυκο κακάο
20 g	Κρυσταλλική ζάχαρη
1 κουταλάκι	Μπέικιν πάουντερ
1 κουταλάκι	Θαλασσινό αλάτι
10 κουταλιά	Λιωμένο βούτυρο, ανάλατο
2	Μεγάλο αβγό
2 κουταλάκι	Εκχύλισμα βανίλιας
60 ml	Νερό
120 g	Μικρά κομμάτια σοκολάτας

- **Προαιρετικά συστατικά:** Παγωτό βανίλια, σάλτσα σοκολάτας, ζάχαρη άχνη

Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν. Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, το κακάο, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Λιώστε το βούτυρο και αφήστε το να κρυώσει για λίγο.
- Σε ένα μικρό μπολ ανακατέψτε τα αβγά, το εκχύλισμα βανίλιας και το νερό. Προσθέστε το μείγμα αβγών στα ξηρά συστατικά. Προσθέστε ανακατεύοντας γρήγορα το λιωμένο βούτυρο. Προσθέστε τα κομματάκια σοκολάτας.
- Ψεκάστε τις δύο εναλλάξιμες πλάκες 13 με σπρέι λαδιού.
- Μοιράστε ομοιόμορφα τη ζύμη στην κάτω εναλλάξιμη πλάκα. Ψήστε για περ. 3 λεπτά.
- Σηκώστε το καπάκι για να ελέγξετε τις βάφλες. Οι βάφλες πρέπει να είναι σχηματισμένες, αλλά μαλακές.
- Σερβίρετε με ζάχαρη άχνη, παγωτό βανίλια ή σάλτσα σοκολάτας.

● Σουβλάκια γαρίδας με δαμάσκηνα

Εναλλάξιμες πλάκες:

Πλάκες γκριλ (πάνω και κάτω πλάκα) 12

Συστατικά:

- 2 κουτάλια Κραμβέλαιο
- 2 κουτάλια Κόλιανδρος (φρεσκοκομμένος)
- 1 κουταλάκι Ξύσμα λεμονιού (φρεσκοτριμμένο)
- 3 κουτάλια Χυμός λεμονιού
- ½ κουταλάκι Αλάτι
- 12 Ωμές γαρίδες (8 έως 12 γαρίδες τα 500 g / χωρίς το κέλυφος και το έντερο)
- 3 Πιπεριές χαλαπένιο (τις κόβετε κατά μήκος, αφαιρείτε τα σπόρια και, στη συνέχεια, τις κόβετε στα τέσσερα)
- 2 Δαμάσκηνα (χωρίς το κουκούτσι, κομμένα στα έξι)

Διαδικασία:

- Θερμάνετε το προϊόν.
- Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατέψτε το κραμβέλαιο, τον κόλιανδρο, το ξύσμα και το χυμό λεμονιού και το αλάτι.
- Κρατήστε 3 κουταλιές από το μείγμα σε ένα μικρό μπολ και αφήστε το στην άκρη.
- Προσθέστε τις γαρίδες, τις πιπεριές και τα δαμάσκηνα στο μείγμα. Ανακατέψτε, ώστε το μείγμα να πάει παντού και αφήστε να μαριναριστούν.
- Μοιράστε ομοιόμορφα τις γαρίδες, τις πιπεριές και τα δαμάσκηνα σε τέσσερα καλαμάκια (25 cm). Πετάξτε τη μαρινάδα.
- Ψήστε τα σουβλάκια μέχρι να μαγειρευτούν οι γαρίδες. Ψήστε τα για περ. 2 λεπτά σε κάθε πλευρά και γυρίστε τα από την άλλη.
- Ραντίστε με όση μαρινάδα έχει απομείνει.

● Καθαρισμός και φροντίδα

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Πριν τον καθαρισμό: Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο.

⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.

⚠️ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

❗ **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Καθαρίστε το προϊόν αμέσως μετά, αφού κρυώσει. Αν τα υπολείμματα στεγνώσουν, δεν μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα.

Μέρος	Τρόπος καθαρισμού
-------	-------------------

- | | |
|-----------|---|
| ■ Τοσιέρα | ■ Σκουπίστε το περίβλημα με ένα ελαφρώς υγρό πανί. Αν χρειάζεται, προσθέστε λίγο απορρυπαντικό. |
| | ■ Μην αφήνετε να εισχωρήσουν στο εσωτερικό του προϊόντος νερό ή άλλα υγρά. |

Μέρος

Τρόπος καθαρισμού

- Εναλλάξιμες πλάκες [11], [12], [13]
- Πλύνετε τις εναλλάξιμες πλάκες με νερό ή/και ήπιο καθαριστικό. Οι εναλλάξιμες πλάκες μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.
- Ενδιάμεσοι χώροι στις κάτω πλευρές των εναλλάξιμων πλακών
- Αφαιρέστε τα λιπη και τα υγρά: Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας.
- Θερμαντικό στοιχείο [6]
- Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα που έχουν κολλήσει: Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη σπάτουλα ή οδοντογλυφίδες.
- Μηχανισμός ασφάλισης [1]
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, σκληρά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό του προϊόντος ή των εξαρτημάτων.
- Μετά τον καθαρισμό και πριν τη νέα χρήση του προϊόντος: Στεγνώστε όλα τα μέρη με προσοχή.

● Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αντιμετώπιση
Το προϊόν δεν λειτουργεί.	■ Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας [4] σε κατάλληλη πρίζα.
Οι βάφλες/τα σάντουιτς είναι πολύ σκούρα.	■ Μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Οι βάφλες/τα σάντουιτς είναι πολύ ανοιχτά.	■ Αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Οι βάφλες/τα σάντουιτς δεν αφαιρούνται εύκολα από τη συσκευή.	■ Λιπάνετε ελαφρώς τις εναλλάξιμες πλάκες [11], [13] πριν το ψήσιμο. ■ Δοκιμάστε μια άλλη συνταγή.

● Αποθήκευση

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαύματος!

- Μην αποθηκεύετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.
- Καθαρίστε το προϊόν πριν την αποθήκευση.
 - Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας [4] γύρω από τη βάση περιτύλιξης [5] στο κάτω μέρος του προϊόντος.
 - Αποθηκεύστε το προϊόν στην αρχική συσκευασία όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
 - Φυλάξτε το προϊόν σε στεγνό μέρος, μακριά από σημεία στα οποία φτάνουν τα παιδιά.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετο υλικό.



Το προϊόν και το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμα, απορρίψτε τα χωριστά για μια καλύτερη κατεργασία απορριμμάτων.

Το λογότυπο Triman ισχύει μόνο για τη Γαλλία.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίψετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● **Εγγύηση**

Το προϊόν κατασκευάστηκε προσεκτικά κάτω από αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την αποστολή. Σε περίπτωση βλαβών στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα προς τον πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρατίθεται παρακάτω.

Για το παρόν προϊόν σάς παρέχεται δικαίωμα εγγύησης 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλείσθε να φυλάξετε με προσοχή την ταμειακή απόδειξη. Το συγκεκριμένο έγγραφο θα απαιτηθεί ως αποδεικτικό αγοράς.

Σε περίπτωση που εντός του διαστήματος των 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος προκύψει κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς - κατόπιν επιλογής μας - δωρεάν. Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει αν το προϊόν πάθει βλάβη, χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί εκτός των προδιαγραφών.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Αυτή η εγγύηση δεν επεκτείνεται σε μέρη προϊόντος, τα οποία εκτέθηκαν σε φυσιολογική φθορά και για αυτό το λόγο μπορούν να θεωρηθούν ως φθαρτά μέρη (π.χ. μπαταρίες) ή για βλάβες σε εύθραυστα μέρη, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή παρόμοια, τα οποία είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● **Διεκπεραίωση της εγγύησης**

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 389130_2107) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● **Σέρβις**



Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 491800674

Email: owim@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4211

Email: owim@lidl.com.cy



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-Nr.: HG07747-BS

Version: 02/2022

IAN 389130_2107

