



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09121

Version: 07/2025

IAN 472451_2501





3-IN-1 SANDWICH TOASTER SSMW 750 D4

(GB) (IE) (NL)

3-IN-1 SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(NL) (BE)

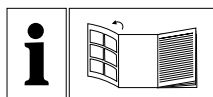
SANDWICHMAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

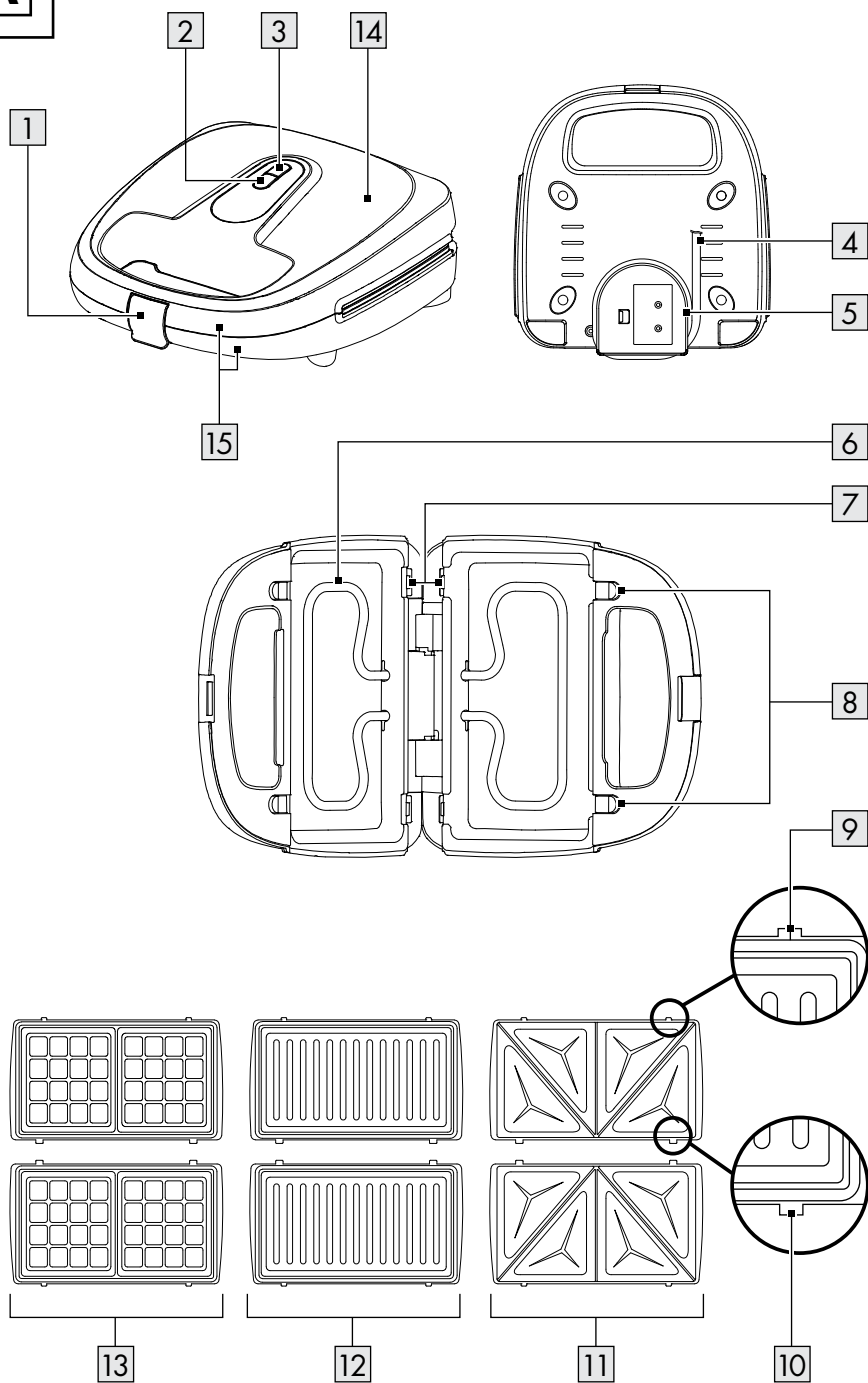
(DE) (AT) (CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	19
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	34

A

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 notes	Page	7
Before first use	Page	10
Unpacking the product and basic cleaning	Page	10
Usage	Page	10
Installing and removing the plates	Page	10
Operation	Page	10
Grilling sandwiches	Page	11
Grilling	Page	11
Baking waffles	Page	12
Recipes	Page	13
Tuna sandwich	Page	13
Turkey sandwich	Page	13
Monte Cristo Sandwich	Page	13
Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches	Page	14
Egg Salad Sandwich	Page	14
Belgian waffles	Page	14
Blueberry waffles	Page	15
Ham and cheese waffles	Page	15
Brownie Belgian waffles	Page	15
Shrimp and plum kebabs	Page	16
Troubleshooting	Page	16
Cleaning and care	Page	16
Storage	Page	17
Disposal	Page	17
Warranty	Page	17
Warranty claim procedure	Page	18
Service	Page	18

Warnings and symbols used

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

	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.	 Alternating current/voltage
		Hz Hertz (supply frequency)
		W Watt
	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.	 This symbol in combination with "Info" provides additional useful information.
		 Use the product in dry indoor spaces only.
	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.	 Danger – risk of electric shock!
		 Caution – hot surface!
	The exchangeable plates are suitable for dishwasher.	 Symbol for protective earth
		 Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Safety information Instructions for use

3-IN-1 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

- 1× 3-in-1 sandwich toaster
- 3× Exchangeable plate sets
- 1× Instruction manual

● Description of parts

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

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	750 W
Protection class:	I
Power consumption in off mode:	0.0 W
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	–



Safety notes

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

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

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

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

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

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

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

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

- Keep the product and its mains cord out of reach of children aged younger than 8 years.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

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

CAUTION! HOT SURFACE!

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

WARNING! RISK OF INJURY AND DAMAGE!

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

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

● Before first use

● Unpacking the product and basic cleaning

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

● Usage

● Installing and removing the plates

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

① INFO:

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

Installing the plates

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

Removing the plates

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

● Operation

① INFO:

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

- This product is designed for making waffles, sandwiches, and for grilling food (see the following sections).

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

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

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

● Grilling sandwiches

Suitable for sandwich pockets with sweet or savoury filling.

❗ INFO:

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

Plates:

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

Approx. grilling time:

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

● Grilling

⚠ CAUTION! DANGER OF SPLASHES!

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

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

❗ INFO:

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

Plates:

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

Approx. grilling time:

- 4 to 9 minutes, depending on how browned you prefer your food. Grilling time can be shortened or increased to suit personal taste.
1. Open the lock **1** and open up the product.
 2. Place the food to be grilled onto the lower grill plate **12**.
 3. Close the lid **14** using the handle **15** and the lock to keep the product closed while it is grilling the food.
 4. When you are done with grilling, disconnect the mains plug **4** from the wall outlet.

● Baking waffles

Suitable for sweet and savoury waffles.

i INFO:

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

Plates:

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

Approx. baking time:

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

Processing table

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

● **Recipes**

● **Tuna sandwich**

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● **Turkey sandwich**

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● **Monte Cristo Sandwich**

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Pepperoni Pizza Grilled Sandwiches

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Egg Salad Sandwich

Plates:

- Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Belgian waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

1. Preheat the product.
2. In a medium bowl, combine egg, vanilla sugar, sugar and butter.
3. Add baking powder, around half of the flour and half of milk into the bowl and stir.
4. Add the rest of flour and milk, then stir until the batter becomes creamy.
5. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
6. Evenly spoon the batter onto the lower plate.
7. Close the product and bake for 8 minutes.
8. Serve immediately.

● Blueberry waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Ham and cheese waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

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

● Brownie Belgian waffles

Plates:

- Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

1. Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
2. In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
3. Spray both exchangeable plates 13 with cooking spray.
4. Evenly spoon the batter onto the lower plate.

- Close the product and bake for about 3 minutes.
- Lift the lid **[14]** 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.

● Troubleshooting

Problem	Solution
The product is not working.	☐ Connect the mains cord [4] with a suitable wall outlet.
The waffles/sandwiches are too dark.	☐ Shorten the cooking time.
The waffles/sandwiches are too light.	☐ Extend the cooking 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 care

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ CAUTION! HOT SURFACE!

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

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

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

❗ INFO:

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

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

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

● Storage

CAUTION! HOT SURFACE!

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

NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Do not store the hot product in a cupboard or in the packaging.
- Clean the product before storage.
- Wind the mains cord 4 around the mains cord retainer 5 on the bottom of the product.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product at a dry location out of the reach of children.
- Store the product in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.

● Disposal

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



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



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



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

● Warranty

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

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

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

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

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

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

● Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 472451_2501) available as proof of purchase.

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

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

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

● Service



Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	20
Inleiding	Pagina	21
Beoogd gebruik	Pagina	21
Leveringsomvang	Pagina	21
Onderdelenbeschrijving	Pagina	21
Technische gegevens	Pagina	21
Veiligheidstips	Pagina	21
Voor het eerste gebruik	Pagina	24
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	24
Toepassing	Pagina	25
Wisselplaten plaatsen en verwijderen	Pagina	25
Bediening	Pagina	25
Sandwiches grillen	Pagina	26
Grillen	Pagina	26
Wafels bakken	Pagina	27
Recepten	Pagina	28
Tonijnsandwich	Pagina	28
Kalkoensandwich	Pagina	28
Monte Cristo sandwich	Pagina	28
Gegrilde Pepperoni pizza sandwiches	Pagina	29
Eiersalade sandwich	Pagina	29
Belgische wafels	Pagina	29
Bosbessenwafels	Pagina	30
Ham-/kaaswafels	Pagina	30
Belgische browniewafels	Pagina	30
Garnalenspies met pruimen	Pagina	31
Probleemoplossing	Pagina	31
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	31
Opbergen	Pagina	32
Afvoer	Pagina	32
Garantie	Pagina	32
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	33
Service	Pagina	33

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 Wisselstroom/-spanning
		Hz Hertz (netfrequentie)
		W Watt
	WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.
		 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.	 Gevaar – Kans op elektrische schokken!
		 Voorzichtig, heet oppervlak!
	De wisselplaten kunnen in de vaatwasser afgewassen worden.	 Symbool voor aardverbinding
		 Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	De CE-markering duidt op conformiteit met relevante EU-richtlijnen die van toepassing zijn op dit product.	 Veiligheidsinformatie Gebruiksaanwijzing

SANDWICHMAKER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

Dit product is bedoeld om sandwiches en wafels mee te maken en om mee te grillen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in priv  huishoudens en niet voor commerciële doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.

● Leveringsomvang

- 1× Sandwichmaker
- 3× Set vervangbare wisselplaten
- 1× Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

-  Vergrendeling
-  Rood controlelampje (gebruik)
-  Groen controlelampje (opwarmen)
-  Aansluitsnoer met netstekker
-  Kabelhaspel
-  Verwarmingselement
-  Grote haakklemmen
-  Ontgrendelingshendel
-  Buitenste pal (klein)
-  Binnenste pal (groot)
-  Sandwichplaat (boven- en onderplaat)
-  Grillplaat (boven- en onderplaat)
-  Wafelplaat (boven- en onderplaat)

 14 Deksel

 15 Greep

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Energieverbruik:	750 W
Veiligheidsklasse:	I
Stroomverbruik in uit-stand:	0,0 W
HG09121:	GS (TÜV S��D)
HG09121-CH:	-



Veiligheidstips

MAAK UZELF, VOORDAT U HET PRODUCT VOOR HET EERST GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGSAANWIJZINGEN!

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie!

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaat als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

⚠️ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van verpakkingsmateriaal.
- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen zonder toezicht niet door kinderen worden uitgevoerd. Reinig het product en de accessoires (zie 'Reiniging en onderhoud').

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed and breakfasts.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

⚠️ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR VERWONDINGEN!

- Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze handleiding. Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

⚠️ GEVAAR! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

- Probeer nooit het product zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.
- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Het product is altijd ingeschakeld als het met het elektriciteitsnet is verbonden.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie betreffende de stroomvoorziening.
- Controleer de netstekker en het aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!

- Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.
- Pak het product tijdens het gebruik en tijdens het afkoelen alleen bij de greep vast.
- Wees voorzichtig tijdens het gebruik, omdat de greep enigszins warm kan worden.

WAARSCHUWING! LETSEL- EN BESCHADIGINGSGEVAAR!

- Het product moet onder toezicht blijven zolang het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product niet zonder dat er wisselplaten in geplaatst zijn.

- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product alleen op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
 - Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
 - Let erop dat het elektrische aansluitsnoer niet tussen de wisselplaten bekneeld zit of de zijkanalen van de wisselplaten raakt.
 - Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.
 - Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat er niemand over kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
 - Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
 - Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
 - Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
 - Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.
- ⚠ WAARSCHUWING!
RISICO OP LETSEL!**
- Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.
- **Voor het eerste gebruik**
- **Product uitpakken en grondig reinigen**
1. Haal het product uit zijn verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
 2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
 3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
 4. Gebruik het product vóór het eerste gebruik zonder levensmiddel, zonder productieresten kunnen verbranden. Zorg voor voldoende ventilatie.

5. Maak alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk "Schoonmaken en Onderhoud" staat beschreven.

● Toepassing

● Wisselplaten plaatsen en verwijderen

⚠ WAARSCHUWING! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

- Voordat u de wisselplaten plaatst/verwijderd, eerst de netstekker uit het stopcontact trekken.

⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPELVAKKEN!

- De wisselplaten mogen niet direct na gebruik verwisseld/verwijderd worden. Laat het product eerst volledig afkoelen.

① INFO:

- Plaats alleen wisselplaten **11/12/13** van hetzelfde type in het product.

Wisselplaten in het product plaatsen

1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.
2. Plaats de binnenste pal **10** van de gewenste wisselplaat in de grote haakklem **7**.
3. Duw de wisselplaat naar beneden, totdat deze merkbaar vastklikt.
4. Herhaal de stappen 2 en 3 aan de andere kant van het product.

Wisselplaten verwijderen

1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.
2. Trek aan de ontgrendelingshendels **8** en verwijder de wisselplaat.
3. Herhaal stap 2 voor de andere kant van het product.

● Bediening

① INFO:

- De eerste keer dat u het product verhit, kan een lichte geur ontstaan. Zorg ervoor dat de omgeving voldoende geventileerd wordt.
- Gooi de eerste portie gegrilde of gebakken gerechten weg.
- Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje **3** af en toe uit en dan weer aan. Dit geeft aan dat het product weer opwarmt totdat de gebruikstemperatuur is bereikt.
- Dit product is bedoeld om sandwiches en wafels mee te maken en om mee te grillen (zie volgende hoofdstukken).

Aanbevolen bak-/grilltijden	
Sandwiches	4 tot 5 minuten
Grillen	4 tot 9 minuten (controleer regelmatig de gaartoestand)
Wafels (zoet/pittig)	8 minuten
Alleen ter referentie (de geschatte baktijden vindt u in het hoofdstuk "Recepten")	

1. Steek om het product in te schakelen de netstekker **4** in een daarvoor geschikt stopcontact. Het rode controlelampje **2** gaat branden.
2. Houd het product gesloten terwijl het opwarmt. Verwarm het product totdat het groene controlelampje **3** gaat branden.
3. Vet de bovenste en onderste wisselplaat **11/12/13** in met daarvoor geschikte spijssolie.
4. Plaats een afgemeten hoeveelheid levensmiddel of deeg op de onderste wisselplaat en sluit het deksel **14** met de greep **15** en de vergrendeling **1**, om het product gesloten te houden, terwijl het levensmiddel gebakken/gegrild wordt.
5. Trek de netstekker van de netvoedingadapter uit het stopcontact om het product uit te schakelen. Het rode controlelampje dooft.

Controlelampje	Status
Het rode controlelampje brandt	Product ingeschakeld
Het rode controlelampje brandt niet	Product is uitgeschakeld
Het groene controlelampje brandt niet	Product warmt (opnieuw) op.
Het groene controlelampje brandt	Bedrijfstemperatuur is bereikt.

● Sandwiches grillen

Geschikt voor sandwiches met zoete of pittige vulling.

❗ INFO:

- Als er sandwiches worden gegrild, gaat het groene controlelampje [3] uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

Wisselplaten:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) [11]

Geschatte grill-tijd:

- Ca. 4 tot 5 minuten. Afhankelijk van hoe krokant de sandwiches moeten zijn. De gaartijd kan naar wens verkort of verlengd worden.
1. Open de vergrendeling [1] en klap het product open.
 2. Leg 2 voorbereide sandwiches op de onderste sandwichplaat [11].
 3. Klap het deksel [14] met behulp van de greep [15] omlaag en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl de sandwiches worden gegrild.
 4. Zodra de sandwiches klaar zijn, verwijdert u deze met een kunststof/houten spatel (of een ander geschikt, niet metalen gereedschap) uit het product, om beschadigingen aan de anti-aanbaklaag van het product te vermijden.
 5. Als het grillen is afgesloten, trekt u de netstekker [4] uit het stopcontact.

● Grillen

⚠ VOORZICHTIG! SPATGEVAAR!

- Zorg ervoor dat de te grillen spijzen niet al te nat zijn. Let bij het openen van het product op vetsetters en opstijgende dampen.

Geschikt voor grillen van kleine stukken vlees, worstjes, fruit.

❗ INFO:

- Tijdens het grillen gaat het groene controlelampje [3] uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

Wisselplaten:

- Grillplaat (boven- en onderplaat) [12]

Geschatte grill-tijd:

- Ca. 4 tot 9 minuten. Afhankelijk van hoe doorgedaard het grill-product moet zijn. De gaartijd kan naar wens verkort of verlengd worden.
1. Open de vergrendeling [1] en klap het product open.
 2. Leg de te grillen spijzen op de onderste grillplaat [12].
 3. Klap het deksel [14] met behulp van de greep [15] omlaag en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl het grill-product wordt gegrild.
 4. Als het grillen is afgesloten, trekt u de netstekker [4] uit het stopcontact.

● Wafels bakken

Geschikt voor zoete of hartige wafels.

❗ INFO:

- Tijdens het bakken gaat het groene controlelampje **3** uit en weer aan. Dit geeft aan dat de vereiste baktemperatuur wordt gereguleerd.

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) **13**

Geschatte baktijd:

- Ca. 8 minuten. Afhankelijk van hoe bruin de wafels moeten zijn. De baktijd kan naar behoefte verlengd of verkort worden.

1. Open de vergrendeling **1** en klap het product open.

2. Gebruik een lepel van hout of van hittebestendig kunststof om het deeg op de onderste wafelplaat **13** te gieten.
Gebruik geen metalen lepel omdat deze de anti-aanbaklaag van de wafelplaten kan beschadigen.
Doe niet teveel deeg op de onderste wafelplaat.
3. Klap het deksel **14** met behulp van de greep **15** omlaag en sluit de vergrendeling om het product gesloten te houden, terwijl het deeg wordt gebakken.
4. Zodra de wafels klaar zijn, verwijdert u deze met een kunststof/houten spatel (of een ander geschikt, niet metalen gereedschap) uit het product, om beschadigingen aan de anti-aanbaklaag van het product te vermijden.
5. Als het bakproces is afgesloten, trekt u de netstekker **4** uit het stopcontact.

Bereidingstabel

	Porties	Bereidingstijd
Tonijnsandwich	2	Ong. 20 min
Kalkoensandwich	2	Ong. 20 min
Monte Cristo sandwich	2	Ong. 20 min
Gegrilde Pepperoni pizza sandwiches	2	Ong. 20 min
Eiersalade sandwich	2	Ong. 20 min
Belgische wafels	2	Ong. 20 min
Bosbessenwafels	2	Ong. 20 min
Ham-/kaaswafels	2	Ong. 20 min
Belgische browniewafels	2	Ong. 15 min
Garnalenspies met pruimen	4	Ong. 30 min

● Recepten

● Tonijnsandwich

Wisselplaten:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten:

4 sneetjes	Geroosterd brood
85 g	Tahini
85 g	Vetarme Griekse yoghurt
80 g	Tonijn
65 g	Verse basilicum
1	Uitgeperste citroen
14 ml	Olijfolie
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Tahini, Griekse yoghurt en citroensap mengen en met basilicum, zout en peper op smaak brengen.
3. Olijfolie aan de tahini-yoghurtsaus toevoegen. De tahini-yoghurtmix uitspreiden over 2 sneetjes geroosterd brood.
4. Tonijn laten uitdruppelen en erop leggen.
5. Resterende sneetjes geroosterd brood erop leggen.
6. Product sluiten en ca. 4 minuten lang grillen.
7. Direct serveren.

● Kalkoensandwich

Wisselplaten:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten:

4 sneetjes	Geroosterd brood
2 sneetjes	Jonge Gouda-kaas
50 g	Gesneden kalkoenborst
10 g	Mosterd
½	Ui
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Mosterd over de binnenkant van de sneetjes geroosterd brood smeren.
3. Uien klein snijden.
4. Kalkoenborst en ui over de 2 sneetjes geroosterd brood verdelen.
5. Met zout en peper bestrooien.
6. Plakjes kaas erop leggen.
7. Resterende sneetjes geroosterd brood erop leggen.
8. Product sluiten en ca. 4 minuten lang grillen.
9. Direct serveren.

● Monte Cristo sandwich

Platen:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) 11

Ingrediënten

4 sneetjes	Brood
1 sneetje	Ham
1 sneetje	Kalkoen
1 sneetje	Zwitserse kaas
1	Ei
¼ kopje	Melk
Bakboter	

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Beleg de sandwich met ham, kalkoen en kaas tussen de boterhammen.
3. Klop het ei en de melk samen.
4. Dompel beide zijden van de sandwich in het eiermengsel
5. Sluit het product en grill gedurende ongeveer 3-5 minuten, tot goudbruin.
6. Dien onmiddellijk op.

● Gegrilde Pepperoni pizza sandwiches

Platen:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) **11**

Ingrediënten

4 sneetjes Brood
Schijfjes pepperoni
Mozzarella kaas (geraspt)
Pizzasaus
Smeerboter

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Smeer pizzasaus op één kant van elke boterham.
3. Voeg pepperoni en mozzarella kaas toe
4. Leg de tweede boterham erbovenop.
5. Smeer boter op de buitenkant van de sandwich.
6. Sluit het product en grill gedurende ongeveer 3-5 minuten, tot goudbruin.
7. Dien onmiddellijk op.

● Eiersalade sandwich

Platen:

- Sandwichplaten (boven- en onderplaat) **11**

Ingrediënten

4 sneetjes Volkorenbrood
4 Hardgekookte eieren, in stukken gehakt
2 el Mayonaise
1 tl Dijon mosterd
1 el Gehakte bieslook
1 snufje Zout
1 snufje Peper

Bereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Bereid de eiersalade: Meng in een kom de gehakte hardgekookte eieren, mayonaise, Dijon mosterd, gehakte bieslook, zout en peper tot een geheel.

3. Stel de sandwich samen: Verdeel het eiersalademengsel gelijkmatig over twee sneetjes brood.
4. Dek af met het resterend brood: Leg de overige sneetjes brood erbovenop.
5. Grill de sandwich: Sluit het product en grill gedurende ongeveer 3-4 minuten of totdat het brood goudbruin is.
6. Dien onmiddellijk op.

● Belgische wafels

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) **13**

Ingrediënten:

5	Eieren
250 g	Boter
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Patentbloem
2 pakje	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Meng in een de middelgrote schaal de eieren, vanillesuiker, suiker en boter.
3. Bakpoeder, ongeveer de helft van de meel en de helft van de melk in een schaal doen en dooreenroeren.
4. Resterende meel en resterende melk toevoegen. Roer totdat het deeg romig is geworden.
5. Beide wisselplaten **13** met bakspray bespuiten.
6. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
7. Product sluiten en 8 minuten lang bakken.
8. Direct serveren.

● Bosbessenwafels

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

100 ml	Plantaardige olie
250 ml	Melk
2	Eieren
100 g	Suiker
280 g	Patentbloem
8 g	Bakpoeder
80 g	Bosbessen (vers of ingevroren)

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. Meng in een grote schaal olie, melk, eieren en suiker. Bloem en bakpoeder toevoegen. Goed roeren.
3. Bosbessen bijmengen.
4. Beide verwijderbare wisselplaten 13 met bakspray bespuiten.
5. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
6. Product sluiten en ca. 10 minuten lang goudbruin bakken.
7. Haal de wafel uit en laat deze 5 minuten afkoelen om een knapperige wafel te krijgen.
8. Direct serveren.

● Ham-/kaaswafels

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

570 g	Diepgekoelde Rösti-aardappels
225 g	Zwarte Woud-ham, in stukjes gehakt
200 g	Geraspte Cheddakaas
3	Grote eieren, opgeklopt
2 tenen	Knoflook (gehakt)
2 theelepels	Gehakte verse blaadjes peterselie
½ theelepel	Gedroogde tijm
¼ theelepel	Gerookte paprika

Met zout en vers gemalen zwarte peper op smaak brengen

Bereiding:

1. Rösti-aardappels ontdooien.
2. Product voorverwarmen.
3. Beide verwijderbare wisselplaten 13 met bakspray bespuiten.
4. In een grote schaal de rösti, ham, kaas, eieren, knoflook, peterselie, tijm en paprika mengen. Met zout en peper op smaak brengen.
5. Het aardappelmengsel gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
6. Product sluiten en ca. 7 minuten lang goudbruin en knapperig bakken.
7. Direct serveren.

● Belgische browniewafels

Wisselplaten:

- Wafelplaten (boven- en onderplaat) 13

Ingrediënten:

180 g	Patentbloem
65 g	Ongezoet cacaopoeder
20 g	Kristalsuiker
1 theelepels	Bakpoeder
1 theelepels	Zeezout
10 eetlepel	Gesmolten boter, ongezoeten
2	Grote eieren
2 theelepels	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Kleine stukjes chocolade

- **Optionele ingrediënten:** Vanille-ijs, chocoladesaus, poedersuiker

Bereiding:

1. Product voorverwarmen. In een grote schaal bloem, cacaopoeder, suiker, bakmeel en zout door elkaar mengen. Boter smelten, opzij zetten en een beetje af laten koelen.
2. In een schaal eieren, vanille-extract en water door elkaar mengen. Het eimengsel bij de droge massa doen. Gesmolten boter snel erdoorheen mengen. Stukjes chocolade toevoegen.
3. Beide wisselplaten 13 met bakspray bespuiten.

4. Het deeg gelijkmatig over de onderste wisselplaat uitspreiden.
5. Product sluiten en ca. 3 minuten lang bakken.
6. Deksel **14** optillen om de wafels te controleren. De wafel moet zijn vorm al wel helemaal hebben maar moet nog wel zacht zijn.
7. Met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus serveren.

● Garnalenspies met pruimen

Wisselplaten:

- Grillplaat (boven- en onderplaat) **12**

Ingrediënten:

- 2 eetlepels Raapzaadolie
- 2 eetlepels Koriander (vers gehakt)
- 1 theelepel Limoenschil (vers geraspt)
- 3 eetlepels Limoensap
- ½ theelepel Zout
- 12 Rauwe garnalen (8 tot 12 garnalen per 500 g/ gepeld en ingewanden verwijderd)
- 3 Jalapeno paprika's (overlangs gesneden, pitloos en in vieren gedeeld)
- 2 Pruimen (ontpit en in zessen gedeeld)

Bereiding:

1. Product voorverwarmen.
2. In een grote schaal raapzaadolie, koriander, limoenschil, limoensap en zout door elkaar roeren.
3. 3 eetlepels van het mengsel in een kleine schaal doen en opzij zetten.
4. Garnalen, jalapeno's en pruimen aan het mengsel toevoegen. Mengen om alle ingrediënten te bedekken en aansluitend te marinieren.
5. Garnalen, jalapeno's en pruimen en pruimen gelijkmatig op 4 spiesen (25 cm) steken. Marinade weggooien.
6. Spiesen grillen tot de garnalen doorbraden zijn. Beide kanten van de spies ca. 2 minuten lang grillen en dan keren.
7. Met de rest van de marinade besprenkelen.

● Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	☐ Sluit het aansluit-snoer 4 aan op een geschikt stopcontact.
De wafels/sandwiches zijn te donker.	☐ Verkort de gaartijd.
De wafels/sandwiches zijn te licht.	☐ Verleng de gaartijd.
De wafels/sandwiches kunnen na het bakken slechts met veel moeite uit het product worden gehaald.	☐ Vet de wisselplaten 11 ,/ 13 voor het bakken licht in. ☐ Probeer een ander recept voor het deeg.

● Schoonmaken en onderhoud

⚠ GEVAAR! RISICO VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

- Koppel het product, voordat u het schoon gaat maken, altijd los van de stroomvoorziening.
- Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van het product terechtkomen.

⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPEVLAKKEN!

- Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠ VOORZICHTIG! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!

- Gebruik voor het schoonmaken van het product en de hulpstukken geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

❗ INFO:

- Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.
- De wisselplaten **11**/**12**/**13** zijn geschikt voor de vaatwasser.

Onderdeel	Reinigingsmethode
■ Behuizing	☐ Wrijf de behuizing af met een enigszins vochtig doekje. Voeg, indien nodig, een beetje afwasmiddel toe.
■ Wisselplaten 11 / 12 / 13	☐ Spoel de wisselplaten af met water en een mild schoonmaakmiddel.
■ Tussenruimtes aan de onderkant van de wisselplaten ■ Verwarmingselement 6 ■ Vergrendeling 1	☐ Verwijder vet en vloeistoffen met een stuk keukenpapier. ☐ Verwijder aangekoekte, aangebrande resten met een houten spatel of een kleine houten spies.

- ☐ Droog zorgvuldig alle delen van het product na de reiniging en voor hernieuwd gebruik.

● Opbergen

⚠ **VOORZICHTIG! HETE OPPERVlakKEN!**

- Berg het product nooit onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst volledig afkoelen.

⚠ **OPGELET! GEVAAR VOOR BESCHADIGING!**

- Bewaar het hete product niet op in een kast of in de verpakking.
- ☐ Maak het product schoon voor het op te bergen.

- ☐ Roll het aansluitsnoer **4** om het kabelhaspel **5** aan de onderkant van het product.
- ☐ Bewaar het product als het niet wordt gebruikt in de originele verpakking.
- ☐ Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 472451_2501) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 35
Einleitung	Seite 36
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 36
Lieferumfang	Seite 36
Teilebeschreibung	Seite 36
Technische Daten	Seite 36
Sicherheitshinweise	Seite 36
Vor der ersten Verwendung	Seite 40
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite 40
Verwendung	Seite 40
Wechselplatten einsetzen und entfernen	Seite 40
Bedienung	Seite 40
Sandwiches grillen	Seite 41
Grillen	Seite 41
Waffeln backen	Seite 42
Rezepte	Seite 43
Thunfisch-Sandwich	Seite 43
Truthahn-Sandwich	Seite 43
Monte Cristo Sandwich	Seite 43
Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches	Seite 44
Eiersalat-Sandwich	Seite 44
Belgische Waffeln	Seite 44
Blaubeer-Waffeln	Seite 45
Schinken-Käse-Waffeln	Seite 45
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 45
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite 46
Fehlerbehebung	Seite 46
Reinigung und Pflege	Seite 46
Aufbewahrung	Seite 47
Entsorgung	Seite 47
Garantie	Seite 48
Abwicklung im Garantiefall	Seite 48
Service	Seite 48

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	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.		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	WARNING! 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.		Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	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.		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
			Vorsicht, heiße Oberfläche!
	Die Wechselplatten sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.		Symbol für Schutz Erde
			Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

SANDWICHMAKER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

- 1× Sandwichmaker
- 3× Austauschbare Wechselplatten-Sets
- 1× Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

- 13 Waffel-Platte (obere und untere Platte)
- 14 Deckel
- 15 Griff

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	750 W
Schutzklasse:	I
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus:	0,0 W
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	–



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT!

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

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

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

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine 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 die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Reinigen Sie das Produkt und dessen

Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ GEFAHR! STROMSCHLAG-RISIKO!

- Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
 - Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
 - Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
 - Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
 - Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
 - Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produkts angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
 - Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
-  VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**
- Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
 - Fassen Sie das Produkt während des Betriebs und während es abkühlt ausschließlich am Griff an.
 - Während des Gebrauchs ist Vorsicht geboten, da am Griff geringe Wärme entstehen kann.

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGS- UND** **BESCHÄDIGUNGS-** **GEFAHR!**

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht ohne eingesetzte Wechselplatten.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Verwenden Sie das Produkt nur auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz eines Verlängerungskabels

erforderlich sein sollte, muss es für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.

⚠️ WARNUNG! **VERLETZUNGSRIKO!**

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

● **Vor der ersten Verwendung**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Betreiben Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch ohne Lebensmittel, so dass mögliche Produktionsrückstände verbrennen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
5. Reinigen Sie alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

● **Verwendung**

● **Wechselplatten einsetzen und entfernen**

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGRISIKO!

- Bevor Sie die Wechselplatten einsetzen/entfernen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

- Die Wechselplatten dürfen nicht unmittelbar nach dem Betrieb gewechselt/entfernt werden. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

❗ INFO:

- Setzen Sie nur Wechselplatten **11/12/13** derselben Art ein.

Wechselplatten einsetzen

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Positionieren Sie die inneren Rastnasen **10** der gewünschten Wechselplatte in den großen Hakenklemmen **7**.

3. Drücken Sie die Wechselplatte nach unten, bis sie spürbar einrastet.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 auf der anderen Seite des Produkts.

Wechselplatten entfernen

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Ziehen Sie an den Entriegelungshebeln **8** und entfernen Sie die Wechselplatte.
3. Wiederholen Sie Schritt 2 auf der anderen Seite des Produkts.

● **Bedienung**

❗ INFO:

- Die ersten Male, die das Produkt erhitzt wird, kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung in der Umgebung.
- Entsorgen Sie den ersten Satz gegrillter oder gebackener Lebensmittel.
- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Betriebstemperatur aufheizt.
- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen (siehe folgende Abschnitte).

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“)	

1. Um das Produkt einzuschalten, verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
2. Halten Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.

3. Fetten Sie die obere und untere Wechselplatte [11]/[12]/[13] mit geeignetem Speiseöl ein.
4. Geben Sie eine angemessene Menge Lebensmittel oder Teig auf die unteren Wechselplatten und schließen Sie den Deckel [14] mit dem Griff [15] und der Verriegelung [1], um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Lebensmittel backt/grillt.
5. Um das Produkt auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte ein	Produkt eingeschaltet
Rote Kontrollleuchte aus	Produkt ausgeschaltet
Grüne Kontrollleuchte aus	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Grüne Kontrollleuchte ein	Betriebstemperatur wurde erreicht.

● Sandwiches grillen

Geeignet für Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung.

❗ INFO:

- Während die Sandwiches gegrillt werden, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [3] aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

Wechselplatten:

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

Geschätzte Grillzeit:

- Ca. 4 bis 5 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung [1] und klappen Sie das Produkt auf.

2. Platzieren Sie 2 vorbereitete Sandwiches auf der unteren Sandwich-Platte [11].
3. Klappen Sie den Deckel [14] mit Hilfe des Griffs [15] herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Sandwiches grillt.
4. Sobald die Sandwiches fertig sind, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug) aus dem Produkt, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
5. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

● Grillen

⚠ VORSICHT! SPRITZGEFAHR!

- Verwenden Sie kein tropfnasses Grillgut. Achten Sie beim Öffnen des Produkts auf Fettspritzer und aufsteigende Dämpfe.

Geeignet zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse.

❗ INFO:

- Während das Grillgut gart, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte [3] aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

Wechselplatten:

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

Geschätzte Grillzeit:

- Ca. 4 bis 9 Minuten. Je nachdem, wie durchgegart das Grillgut sein soll. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung [1] und klappen Sie das Produkt auf.
 2. Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte [12].
 3. Klappen Sie den Deckel [14] mit Hilfe des Griffs [15] herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es das Gargut grillt.

4. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Waffeln backen

Geeignet für süße oder herzhafte Waffeln.

❗ INFO:

- Während die Waffeln backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.

Wechselplatten:

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

Geschätzte Backzeit:

- Ca. 8 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen. Die Backzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.

1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
2. Verwenden Sie eine Kelle aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff, um Teig auf die untere Waffel-Platte **13** zu gießen. Verwenden Sie keine Kelle aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung der Waffel-Platten beschädigen könnte. Überfüllen Sie die untere Waffel-Platte nicht.
3. Klappen Sie den Deckel **14** mit Hilfe des Griffs **15** herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es den Teig backt.
4. Sobald die Waffeln fertig sind, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug) aus dem Produkt, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
5. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

Verarbeitungstabelle

	Portionen	Zubereitungszeit
Thunfisch-Sandwich	2	Ca. 20 Min.
Truthahn-Sandwich	2	Ca. 20 Min.
Monte Cristo Sandwich	2	Ca. 20 Min.
Gegrillte Pepperoni-Pizza- Sandwiches	2	Ca. 20 Min.
Eiersalat-Sandwich	2	Ca. 20 Min.
Belgische Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Blaubeer-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Schinken-Käse-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Belgische Brownie-Waffeln	2	Ca. 15 Min.
Garnelenspieße mit Pflaumen	4	Ca. 30 Min.

● **Rezepte**

● **Thunfisch-Sandwich**

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. Tahini, griechischen Joghurt und Zitronensaft verrühren und mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.
3. Olivenöl in die Tahini-Joghurtsoße geben. Tahini-Joghurtsoße auf 2 Toastbrotscheiben verteilen.
4. Abgetropften Thunfisch darauf verteilen.
5. Mit den restlichen Toastbrotscheiben belegen.
6. Produkt schließen und ca. 4 Minuten lang grillen.
7. Sofort servieren.

● **Truthahn-Sandwich**

Wechselplatten:

- Sandwich-Platten (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. Senf auf der Innenseite der Toastbrotscheiben verteilen.
3. Zwiebel klein schneiden.
4. Putenbrust und Zwiebel auf 2 Toastbrotscheiben verteilen.
5. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
6. Käsescheiben darauf verteilen.
7. Mit den restlichen Toastbrotscheiben belegen.
8. Produkt schließen und ca. 4 Minuten lang grillen.
9. Sofort servieren.

● **Monte Cristo Sandwich**

Platten:

- Sandwich-Platte (obere und untere Platte) 11

Zutaten:

4 Scheiben	Brot
1 Scheibe	Schinken
1 Scheibe	Truthahn-Aufschnitt
1 Scheibe	Schweizer Käse
1	Ei
¼ Tasse	Milch
Butter (zum Kochen)	

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Richten Sie das Sandwich mit Schinken, Truthahn und Käse zwischen den Brotscheiben an.
3. Verquirlen Sie das Ei und die Milch.
4. Tauchen Sie das Sandwich in die Eimischung, sodass beide Seiten bedeckt sind.
5. Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich für ca. 3-5 Minuten, bis es goldbraun ist.
6. Sofort servieren.

● Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches

Platten:

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

Zutaten:

4 Scheiben Brot
Pepperoni-Scheiben
Mozzarella-Käse (zerkleinert)
Pizza-Sauce
Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Verteilen Sie die Pizza-Sauce auf jeweils einer Seite jeder Brotscheibe.
3. Fügen Sie Pepperoni und Mozzarella-Käse hinzu.
4. Legen Sie die zweite Scheibe Brot darauf.
5. Streichen Sie Butter auf die Außenseite des Sandwiches.
6. Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich für ca. 3-5 Minuten, bis es goldbraun ist.
7. Sofort servieren.

● Eiersalat-Sandwich

Platten:

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

Zutaten:

4 Scheiben Vollkornbrot
4 hartgekochte Eier, gehackt
2 EL Mayonnaise
1 TL Dijon-Senf
1 EL gehackter Schnittlauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Zubereitung des Eiersalats: Vermengen Sie in einer Schüssel die gehackten, hartgekochten Eier, Mayonnaise, Dijon-Senf, gehackten Schnittlauch, Salz und Pfeffer gut miteinander.
3. Anrichten des Sandwiches: Verteilen Sie die Eiersalatmischung gleichmäßig auf zwei Brotscheiben.
4. Sandwiches mit dem restlichen Brot belegen: Legen Sie die anderen Brotscheiben auf die Sandwiches.
5. Grillen des Sandwiches: Schließen Sie das Produkt und grillen Sie das Sandwich ca. 3-4 Minuten lang, oder bis das Brot goldbraun ist.
6. Sofort servieren.

● Belgische Waffeln

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermischen.
3. Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
4. Restliches Mehl und restliche Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
5. Beide Wechselplatten **13** mit Kochspray einsprühen.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
7. Produkt schließen und 8 Minuten lang backen.
8. Sofort servieren.

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

100 ml	Pflanzenöl
250 ml	Milch
2	Eier
100 g	Zucker
280 g	Allzweckmehl
8 g	Backpulver
80 g	Blaubeeren (frisch oder gefroren)

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Öl, Milch, Eier und Zucker verquirlen. Mehl und Backpulver hinzufügen. Gut verrühren.
3. Blaubeeren unterheben.
4. Beide abnehmbaren Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.
5. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
6. Produkt schließen und ca. 10 Minuten lang goldbraun backen.
7. Die Waffeln herausnehmen und 5 Minuten lang abkühlen lassen, damit sie knusprig werden.
8. Sofort servieren.

● Schinken-Käse-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken

Zubereitung:

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

● Belgische Brownie-Waffeln

Wechselplatten:

- Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiermischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
3. Beide Wechselplatten 13 mit Kochspray einsprühen.

4. Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen.
5. Produkt schließen und ca. 3 Minuten lang backen.
6. Deckel [14] anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt, aber weich sein.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

● Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Rapsöl, Koriander, Limettenschale, Limettensaft und Salz verquirlen.
3. 3 Esslöffel der Mischung in eine kleine Schüssel geben und zur Seite stellen.
4. Garnelen, Jalapeños und Pflaumen zur Mischung dazugeben. Mischen, um alle Zutaten zu bedecken und anschließend marinieren.
5. Garnelen, Jalapeños und Pflaumen gleichmäßig auf 4 Spießen (25 cm) verteilen. Marinade entsorgen.
6. Spieße grillen, bis die Garnelen durchgebraten sind. Spieße auf jeder Seite ca. 2 Minuten lang grillen und dann wenden.
7. 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 Garzeit.
Die Waffeln/Sandwiches sind zu hell.	☐ Verlängern Sie die Garzeit.
Die fertig gebackenen Waffeln/Sandwiches lassen sich nur schwer aus dem Produkt entfernen.	☐ Fetten Sie die Wechselplatten [11]/[13] vor dem Backen leicht ein. ☐ Probieren Sie ein anderes Rezept für den Teig aus.

● Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! STROMSCHLAGRISIKO!

- Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung immer von der Stromversorgung.
- Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

⚠ VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.

❗ INFO:

- Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.
- Die Wechselplatten **11/12/13** sind für die Spülmaschine geeignet.

Teil	Reinigungsmethode
■ Gehäuse	☐ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Fügen Sie, falls notwendig, ein wenig Reinigungsmittel zu.
■ Wechselplatten 11/12/13	☐ Spülen Sie die Wechselplatten mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
■ Zwischenräume an den Unterseiten der Wechselplatten ■ Heizelement 6 ■ Verriegelung 1	☐ Entfernen Sie Fett und Flüssigkeiten mit einem Blatt Küchenpapier. ☐ Entfernen Sie anhaftende, angebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder kleinen Holzspieß.

- ☐ Trocknen Sie alle Teile des Produkts nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung sorgfältig.

● Aufbewahrung

⚠ VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!

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

⚠ ACHTUNG!

BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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

● 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 472451_2501) 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-Adresse 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

