

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.: HG11357A

Version: 03/2025

IAN 479772_2410



APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSWM 820 A1

FR BE

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

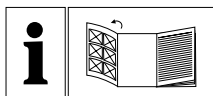
SANDWICHMAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

DE AT CH

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

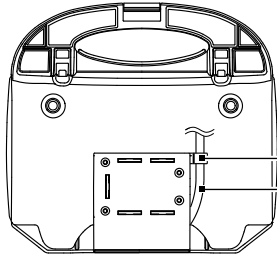
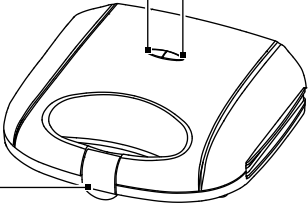


FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	5
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	19
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	32

1

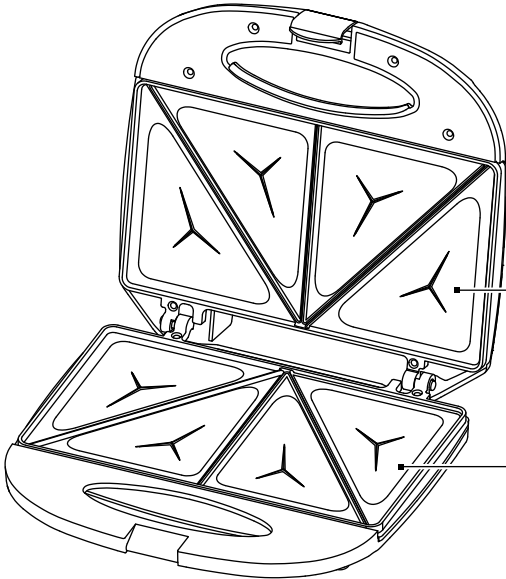
2

3



4

5















6

Avertissements et symboles utilisés	Page 6
Introduction	Page 7
Utilisation prévue	Page 7
Contenu de l'emballage	Page 7
Description des pièces	Page 7
Données techniques	Page 7
Consignes de sécurité	Page 7
Avant la première utilisation	Page 11
Fonctionnement	Page 11
Mise en marche/arrêt	Page 11
Croque-monsieur	Page 11
Recettes	Page 12
Croque au bacon, à l'œuf et au fromage	Page 12
Croque au cheddar grillé et à la pomme caramélisée	Page 12
Croque à la dinde	Page 13
Croque au thon	Page 13
Croque à la pizza	Page 13
Croque à la tomate et à l'œuf au plat	Page 14
Croque à la tomate et à l'oignon	Page 14
Croque jambon fromage	Page 14
Croque poulet salade	Page 15
Croque au bacon et à l'avocat	Page 15
Nettoyage et entretien	Page 15
Stockage	Page 16
Mise au rebut	Page 16
Garantie	Page 16
Faire valoir sa garantie	Page 18
Service après-vente	Page 18

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

 <p>DANGER ! Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>Hz Hertz (fréquence de l'alimentation)</p>
	<p>W Watts</p>
 <p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.</p>	 <p>REMARQUE : Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.</p>
	 <p>Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p>MISE EN GARDE ! Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.</p>	 <p>Danger – Risque de choc électrique !</p>
	 <p>Attention – Surface chaude !</p>
 <p>Cet appareil fait partie de la classe de protection I et doit être relié à la terre.</p>	 <p>Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.</p>
<p>CE</p> <p>La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.</p>	<p> Informations de sécurité</p> <p> Instructions d'utilisation</p>

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation de croque-monsieur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé, et non à un usage commercial.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Appareil à croque-monsieur
- 1 Manuel d'utilisation

● Description des pièces

- 1 Verrouillage
- 2 Voyant rouge (alimentation)
- 3 Voyant vert (prêt)
- 4 Retenue du cordon électrique
- 5 Cordon électrique avec fiche secteur
- 6 Plaques chauffantes

● Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	680 - 820 W
Classe de protection :	I
Certification :	
HG11357A :	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS :	–



Consignes de sécurité

Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les notes de sécurité et toutes les instructions d'utilisation ! Lorsque vous transmettez ce produit à un tiers, joignez-lui tous les documents !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.
- ⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

Touchez uniquement le produit par sa poignée en cours de fonctionnement et pendant qu'il refroidit. Lors de l'utilisation, faites attention car la poignée est aussi susceptible de chauffer un peu.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez le produit de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- Le produit est sous tension à tout moment lorsqu'il est branché sur une prise électrique.

- Avant de brancher le produit au réseau électrique, vérifiez la tension et l'intensité du courant correspondent aux données d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique du produit.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;

- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- les chambres d'hôtes.

Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.

- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et stockage

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !** Débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
- Ne retirez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le cordon.
- Protégez l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.
- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer l'appareil.

● Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage. Vérifiez qu'une pièce ne manque.
- Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).

● Fonctionnement

① REMARQUES :

- Les premières fois que l'appareil est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à ce que la zone soit suffisamment ventilée.
- Jetez les premiers croque-monsieur.

● Mise en marche/arrêt

- Mettre le produit en marche : Branchez la fiche secteur [5] sur une prise murale appropriée. Le voyant rouge [2] s'allume.
- Éteindre le produit : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale. Le voyant rouge [2] s'éteint.

Voyants	État
Voyant rouge éteint et voyant vert éteint	Appareil éteint
Voyant rouge allumé et voyant vert éteint	L'appareil préchauffe / chauffe
Voyant rouge allumé et voyant vert allumé	La température optimale a été atteinte

- ① **REMARQUE :** Au cours du fonctionnement, le voyant vert [3] s'allume et s'éteint de temps à autre. Cela indique que le produit est en train de se réchauffer jusqu'à la température de cuisson.

● Croque-monsieur

① REMARQUES :

- Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
 - Gardez le produit verrouillé pendant le préchauffage.
 - Ne remplissez pas trop l'appareil.
1. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert [3] s'allume.
 2. Tirez sur le verrou [1]. Ouvrez le produit.
 3. Placez les croque-monsieur sur les plaques chauffantes inférieures [6]. Vous retrouverez des exemples de recettes ci-après.
 4. Fermez le produit Fermez le verrou [1]. Les croque-monsieur sont en train de cuire.
 5. La cuisson prend environ 4 minutes. Allongez ou raccourcissez le temps de cuisson pour obtenir le résultat souhaité. Le croque-monsieur est prêt lorsqu'il est doré.
 6. Lorsque la cuisson est terminée : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale.

Tableau de cuisson – Appareil à croque-monsieur

	Service	Temps de préparation
Croque au bacon, à l'œuf et au fromage	2	environ 12 min
Croque au cheddar grillé et à la pomme caramélisée	2	environ 20 min
Croque à la dinde	2	environ 20 min
Croque au thon	2	environ 20 min
Croque à la pizza	2	environ 25 min
Croque à la tomate et à l'œuf au plat	2	environ 15 min
Croque à la tomate et à l'oignon	2	environ 15 min
Croque jambon fromage	2	environ 12 min
Croque poulet salade	2	environ 20 min
Croque au bacon et à l'avocat	2	environ 15 min

● Recettes

- ① **REMARQUE :** Les recettes suivantes sont conçues pour une durée de cuisson de 4 minutes.

● Croque au bacon, à l'œuf et au fromage

4 tranches	Pain
2 tranches	Bacon cuit
2 tranches	Fromage de cheddar
10 g	Beurre
2	Œufs
1 pincée	Poivre [optionnel]
20 ml	Lait

Préparation :



1. Préchauffez le produit.
2. Battez les œufs, le lait et le poivre dans un saladier pour les combiner. Faites fondre le beurre dans une poêle. Versez le mélange aux œufs dans la poêle et jusqu'à ce qu'il s'épaississe et soit cuit. Les œufs brouillés sont prêts. Mettez-les de côté.
3. Graissez les deux plaques de cuisson **6** avec une huile de cuisson appropriée.
4. Mettez 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes **6** inférieures. Ajoutez-y les œufs brouillés, le bacon et le cheddar.
5. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
6. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque au cheddar grillé et à la pomme caramélisée

4 tranches	Pain
30 g	sucre
30 g	Beurre
1 pincée	Cannelle
1	Petite pomme (tranchée)
4 tranches	Fromage de cheddar

Préparation :



1. Préchauffez le produit.

- Faites fondre le beurre dans une poêle antiadhésive. Ajoutez le sucre et la cannelle et faites cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez les tranches de pomme et faites-les cuire pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les pommes caramélisées sont désormais prêtes. Mettez-les de côté pour les faire refroidir.
- Graissez les deux plaques de cuisson  avec une huile de cuisson appropriée.
- Mettez 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes  inférieures. Ajoutez-y 2 tranches de cheddar, des pommes caramélisées et 2 autres tranches de cheddar.
- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque à la dinde

4 tranches	Pain
4 tranches	Fromage de cheddar
50 g	Dinde rôtie (tranchée)
1	Tomate (tranchée)
15 g	Moutarde
15 g	Mayonnaise

Préparation :



- Préchauffez le produit.
- Dans un petit saladier, mélangez la moutarde et la mayonnaise. Étalez sur 1 côté de chaque tranche de pain.
- Graissez les deux plaques de cuisson  avec une huile de cuisson appropriée.
- Mettez 2 tranches de pain [avec le mélange à la moutarde vers le haut] sur les plaques chauffantes  inférieures. Ajoutez-y 2 tranches de cheddar, une tranche de tomate, une tranche de dinde rôtie, une autre tranche de tomate et 2 autres tranches de cheddar.

- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes [mélange à la moutarde vers le bas].
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque au thon

4 tranches	Pain
10 g	Mayonnaise
35 g	Thon
2 tranches	Fromage de cheddar


Préparation :

- Préchauffez le produit.
- Dans un petit saladier, mélangez le thon et la mayonnaise.
- Graissez les deux plaques de cuisson  avec une huile de cuisson appropriée.
- Mettez 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes  inférieures. Ajoutez-y 2 tranches de cheddar et le thon à la mayonnaise.
- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque à la pizza

4 tranches	Pain
130 g	Mozzarella (en lanières)
40 g	Sauce pizza
8 tranches	Pepperoni
1 pincée	Poivre (optionnel)
1 pincée	Mélange de fines herbes (optionnel)

Préparation :

- Préchauffez le produit.
- Étalez de la sauce pizza sur 1 côté de chaque tranche de pain.
- Graissez les deux plaques de cuisson  avec une huile de cuisson appropriée.

4. Mettez 2 tranches de pain [avec la sauce pizza vers le haut] sur les plaques chauffantes [6] inférieures. Ajoutez-y de la mozzarella en lanières, des pepperoni, du poivre, des fines herbes (optionnel) et finissez avec encore de la mozzarella.
5. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes [sauce pizza vers le bas].
6. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque à la tomate et à l'œuf au plat

4 tranches	Pain
2 tranches	Tomate [tranchée]
2	Œufs
2 tranches	Fromage [tranche]
–	Sauce pizza
–	Poivre

Préparation

1. Préchauffez le produit.
2. Étalez de la sauce pizza sur 1 côté de chaque tranche de pain.
3. Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.
4. Faites frire l'œuf dans une poêle.
5. Mettez 2 tranches de pain [sauce pizza vers le haut] sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y l'œuf au plat, de la tomate, du fromage et du poivre.
6. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
7. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque à la tomate et à l'oignon

4 tranches	Pain
2 tranches	Tomate [tranchée]
2	Oignon [tranché]
2 tranches	Fromage [tranche]
–	Beurre [doux]
–	Poivre

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Beurrez 1 côté de chaque tranche de pain.
3. Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.
4. Mettez 2 tranches de pain [côté beurré vers le haut] sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y de l'oignon, de la tomate, du fromage et du poivre.
5. Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
6. Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque jambon fromage

4 tranches	Pain
2 tranches	Tomate [tranchée]
2	Oignon [tranché]
2	Jambon en tranches
2 tranches	Fromage [tranche]
–	Sauce pizza
–	Sel
–	Poivre

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Étalez de la sauce pizza sur 1 côté de chaque tranche de pain.
3. Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.

- Mettez 2 tranches de pain (sauce pizza vers le haut) sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y de l'oignon, de la tomate, du fromage, du jambon, du fromage ainsi que du sel et du poivre.
- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque poulet salade

4 tranches	pain
4	Feuille de laitue
1 cuillère à soupe	Mayonnaise
–	Poulet (en tranches)

Préparation :

- Préchauffez le produit.
- Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.
- Mettez 2 tranches de pain sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y du poulet, une feuille de laitue et de la mayonnaise.
- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Croque au bacon et à l'avocat

4 tranches	Pain
1/2	Avocat (en purée)
–	Bacon
–	Beurre

Préparation :

- Préchauffez le produit.
- Beurrez 1 côté de chaque tranche de pain.
- Graissez les plaques chauffantes avec de l'huile de cuisson.

- Mettez 2 tranches de pain (côté beurré vers le haut) sur les plaques chauffantes inférieures. Ajoutez-y du bacon et de l'avocat en purée.
- Refermez le croque avec les 2 tranches de pain restantes.
- Faites cuire pendant 4 minutes jusqu'à ce que les croques soient dorés.

● Nettoyage et entretien


⚠ DANGER ! Risque de choc électrique !
Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de la prise murale.


⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

⚠ REMARQUE ! Risque de dommages ! N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit.


ⓘ REMARQUE : Nettoyez l'appareil dès qu'il a refroidi. Une fois que les résidus alimentaires ont séché, ils ne sont pas faciles à éliminer.



Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	<input type="checkbox"/> Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Ajoutez un peu de détergent si besoin. <input type="checkbox"/> Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
Plaques chauffantes 	<input type="checkbox"/> Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.

Pièce	Méthode de nettoyage
Orifices autour des plaques chauffantes 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Éliminer les graisses et les liquides : Utilisez un morceau de papier absorbant. <input type="checkbox"/> Éliminer les résidus brûlés collés : Utilisez une spatule en bois ou de petites brochettes en bois.

- Après le nettoyage et avant de réutiliser l'appareil : Séchez soigneusement toutes les pièces.

● Stockage

 **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne rangez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

- Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le cordon électrique  autour de la retenue du cordon  sur le dessous du produit.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations [a] et des chiffres [b] ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 479772_2410) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)
















E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	20
Inleiding	Pagina	21
Beoogd gebruik	Pagina	21
Leveringsomvang	Pagina	21
Beschrijving van de onderdelen	Pagina	21
Technische gegevens	Pagina	21
Veiligheidsinstructies	Pagina	21
Voor het eerste gebruik	Pagina	24
Werking	Pagina	25
In-/uitschakelen	Pagina	25
Tosti's	Pagina	25
Recepten	Pagina	26
Tosti met spek, ei en kaas	Pagina	26
Tosti met gegrilde cheddar en gekarameliseerde appel	Pagina	26
Tosti met kalkoen	Pagina	26
Tosti met tonijn	Pagina	27
Gevulde pizza-tosti	Pagina	27
Tosti met gebakken ei en tomaat	Pagina	27
Tosti met tomaat en ui	Pagina	28
Tosti met ham en kaas	Pagina	28
Tosti met kip en sla	Pagina	28
Tosti met spek en avocado	Pagina	29
Reiniging en onderhoud	Pagina	29
Opslag	Pagina	29
Afvoer	Pagina	30
Garantie	Pagina	30
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	30
Service	Pagina	31

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

 <p>GEVAARI! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Gevaar" markeert een hoog risico dat, indien niet voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.</p>	 <p>Wisselstroom/-spanning</p>
	 <p>Hertz (voedingsfrequentie)</p>
	 <p>Watt</p>
 <p>WAARSCHUWING! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Waarschuwing" markeert een middelgroot risico dat, indien het niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.</p>	 <p>OPMERKING: Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie.</p>
	 <p>Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p>
 <p>VOORZICHTIG! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Voorzichtig" markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.</p>	 <p>Gevaar – risico op elektrische schokken!</p>
	 <p>Waarschuwing – heet oppervlak!</p>
 <p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een aarding worden aangesloten.</p>	 <p>Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.</p>
 <p>De CE-markering geeft aan dat dit product voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.</p>	 <p>Veiligheidsinformatie</p>  <p>Gebruiksaanwijzing</p>

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 ontworpen voor het bereiden van tosti's. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

- 1 Sandwichmaker
- 1 Gebruikershandleiding

● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Vergrendelen
- 2 Rood controlelampje (aan/uit)
- 3 Groen controlelampje (klaar)
- 4 Snoeropslag
- 5 Snoer met stekker
- 6 Bakplaten

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220–240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	680–820 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering:	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



Veiligheidsinstructies

Maak uzelf vertrouwd met alle veiligheidsinformatie en gebruiksinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt! Als u dit product doorgeeft aan anderen, geef dan ook alle documenten mee!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING!

LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen volgens deze instructies. Pas het product op geen enkele manier aan.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok! Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan. Raak het product tijdens gebruik en het afkoelen alleen aan bij het handvat. Tijdens gebruik kan het handvat enigszins warm worden; let hierop.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Het product staat continu onder stroom zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de spanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.
- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.
- 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.

Werking

- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is

- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgekneld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verleng snoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verleng snoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Reiniging en opslag

⚠ **WAARSCHUWING! Risico**

op letsel! Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt en alvorens het te reinigen.

- Berg het product niet op in een kast of in de verpakking wanneer het nog warm is.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Bescherm het product, het netsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, gedruppel en gespetter.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Bescherm het product tegen hitte. Plaats het product niet in directe nabijheid van open vuur of warmtebronnen zoals kookfornuizen of kachels.
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.

● **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.

- Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
- Reinig het product en de accessoires (zie 'Reiniging en onderhoud').

● Werking

① OPMERKINGEN:

- De eerste keren dat het product wordt verwarmd, kan er een lichte geur waarneembaar zijn. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
- Gooi de eerste gebakken tosti's weg.

● In-/uitschakelen

- Het product inschakelen: Steek de stekker [5] in een geschikt stopcontact. Het rode controlelampje [2] brandt.
- Het product uitschakelen: Haal de stekker [5] uit het stopcontact. Het rode controlelampje [2] dooft.

Controlelampjes	Status
Rood controlelampje uit en groen controlelampje uit	Product uit
Rood controlelampje aan en groen controlelampje uit	Product warmt voor/opnieuw op
Rood controlelampje aan en groen controlelampje aan	De optimale temperatuur werd bereikt

- ① **OPMERKING:** Het groene controlelampje [3] gaat tijdens de werking afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het product opnieuw tot de vereiste baktemperatuur aan het opwarmen is.

● Tosti's

① OPMERKINGEN:

- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
 - Houd het product vergrendeld tijdens het voorverwarmen.
 - Vul het product niet te veel.
1. Wacht totdat het groene controlelampje [3] brandt.
 2. Trek aan de vergrendeling [1]. Open het product.
 3. Plaats de tosti's op de onderste bakplaten [6]. Voorbeeldrecepten zijn te vinden in het volgend hoofdstuk.
 4. Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. De tosti's worden nu gebakken.
 5. Het bakproces duurt ong. 4 minuten. Verleng of verkort de baktijd om het gewenste resultaat te bereiken. De tosti's is ideaal gebakken wanneer de buitenkant goudbruin is.
 6. Aan het einde van het bakproces: Haal de stekker [5] uit het stopcontact.

Bereidingstabel – Sandwichmaker

	Porties	Bereidingstijd
Tosti met spek, ei en kaas	2	Ong. 12 min
Tosti met gegrilde cheddar en gekarameliseerde appel	2	Ong. 20 min
Tosti met kalkoen	2	Ong. 20 min
Tosti met tonijn	2	Ong. 20 min
Gevulde pizza-tosti	2	Ong. 25 min
Tosti met gebakken ei en tomaat	2	Ong. 15 min
Tosti met tomaat en ui	2	Ong. 15 min

	Porties	Bereidingstijd
Tosti met ham en kaas	2	Ong. 12 min
Tosti met kip en sla	2	Ong. 20 min
Tosti met spek en avocado	2	Ong. 15 min



● Recepten

- ❗ **OPMERKING:** De volgende recepten zijn ontworpen voor een baktijd van 4 minuten.

● Tosti met spek, ei en kaas

4 sneetjes	Brood
2 sneetjes	Gebakken spek
2 sneetjes	Cheddarkaas
10 g	Boter
2	Eieren
1 snufje	Peper [optioneel]
20 ml	Melk



Vorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix het ei, de melk en de peper in een kom tot alles goed is gemengd. Smelt de boter in een bakpan. Giet het eimengsel in de pan en roer het tot het dikker wordt en volledig gaar is. Het roerei is klaar. Zet die opzij.
3. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaten . Beleg ze met het roerei, de gebakken spek en de cheddarkaas.
5. Dek af met de resterende 2 sneetjes brood.
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Tosti met gegrilde cheddar en gekarameliseerde appel

4 sneetjes	Brood
30 g	Suiker
30 g	Boter
1 snufje	Kaneel
1	Kleine appel (in schijfjes gesneden)
4 sneetjes	Cheddarkaas



Vorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Smelt de boter in een bakpan met antiaanbaklaag. Voeg de suiker en kaneel toe en kook tot de suiker is opgelost. Voeg de schijfjes appel toe en kook gedurende ongeveer 5 minuten tot ze zacht zijn. De gekarameliseerde appels zijn nu klaar. Zet opzij en laat ze afkoelen.
3. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaten . Beleg met de 2 plakjes cheddarkaas, de gekarameliseerde appels en nog eens 2 plakjes cheddarkaas.
5. Dek af met de resterende 2 sneetjes brood.
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Tosti met kalkoen

4 sneetjes	Brood
4 sneetjes	Cheddarkaas
50 g	Geroosterde kalkoenborst (in schijfjes gesneden)
1	Tomaat (in schijfjes gesneden)
15 g	Mosterd
15 g	Mayonaise



Vorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix in een kleine kom de mosterd met de mayonaise. Besmeer 1 kant van elk sneetje brood met dit mengsel.
3. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood (met de mosterd-mayonaise kant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten . Beleg met de 2 plakjes cheddarkaas, de tomaat, de geroosterde kalkoenborst, nog een tomaat en opnieuw 2 plakjes cheddarkaas.
5. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop (met de mosterd-mayonaise kant naar beneden).
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Tosti met tonijn

4 sneetjes	Brood
10 g	Mayonaise
35 g	Tonijn
2 sneetjes	Cheddarkaas



Vorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Mix in een kleine kom de tonijn met de mayonaise.
3. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaten . Beleg met de 2 plakjes cheddarkaas en de tonijn gemengd met mayonaise.
5. Dek af met de resterende 2 sneetjes brood.
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Gevulde pizza-tosti

4 sneetjes	Brood
130 g	Geraspte mozzarella
40 g	Pizzasaus
8 schijfjes	Pepperoni
1 snufje	Peper (optioneel)
1 snufje	Italiaanse kruiden (optioneel)

Vorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Smeer pizzasaus op 1 kant van elk sneetje brood.
3. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood (met de pizzasaus kant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten . Beleg met de geraspte mozzarella, de pepperoni, de paprika en de Italiaanse kruiden (optioneel), en nog meer geraspte mozzarella.
5. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop (met de pizzasauskant naar beneden).
6. Bak gedurende 4 minuten tot ze goudbruin zijn.

● Tosti met gebakken ei en tomaat

4 sneetjes	Brood
2 sneetjes	Tomaat (in schijfjes gesneden)
2	Eieren
2 sneetjes	Kaas (plakje)
–	Pizzasaus
–	paprika

Procedures

1. Verwarm het product voor.
2. Smeer pizzasaus op 1 kant van elk sneetje brood.
3. Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.

- Bak het ei in een andere bakpan.
- Leg 2 sneetjes brood (met de pizzasauskant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met het gebakken ei, de plakjes tomaat, de kaas en voeg wat peper toe.
- Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
- Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Tosti met tomaat en ui

4 sneetjes	Brood
2 sneetjes	Tomaat (in schijfjes gesneden)
2	Ui (in ringen gesneden)
2 sneetjes	Kaas (plakje)
–	Boter (zacht)
–	paprika

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Besmeer 1 kant van elk sneetje brood met boter.
- Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.
- Leg 2 sneetjes brood (met de boterkant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met de ui, de schijfjes tomaat, de kaas en voeg wat peper toe.
- Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
- Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Tosti met ham en kaas

4 sneetjes	Brood
2 sneetjes	Tomaat (in schijfjes gesneden)
2	Ui (in ringen gesneden)
2	Plakjes ham
2 sneetjes	Kaas (plakje)
–	Pizzasaus
–	Zout
–	paprika

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Smeer pizzasaus op 1 kant van elk sneetje brood.
- Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.
- Leg 2 sneetjes brood (met de pizzasauskant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met de ui, de plakjes tomaat, de ham en de kaas, en voeg wat peper en zout toe.
- Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
- Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Tosti met kip en sla

4 sneetjes	brood
4	Blaadjes sla
1 eetlepel	Mayonaise
–	Kip (in plakjes gesneden)

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.
- Leg 2 sneetjes brood op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met de kip, de blaadjes sla en de mayonaise.
- Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
- Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Tosti met spek en avocado

4 sneetjes	Brood
1/2	Avocado (geprakt)
–	Spek
–	Boter

Vorbereiding:

1. Verwarm het product voor.
2. Besmeer 1 kant van elk sneetje brood met boter.
3. Vet de verwarmingsplaten in met bakolie.
4. Leg 2 sneetjes brood (met de boterkant naar boven) op de onderste verwarmingsplaten. Beleg met de spek en de geprakte avocado.
5. Leg de overige 2 sneetjes brood erbovenop.
6. Bak gedurende 4 minuten tot goudbruin.

● Reiniging en onderhoud

GEVAAR! Risico op een elektrische schok!


Vóór reiniging: Haal de stekker van het product altijd uit het stopcontact.



GEVAAR! Risico op brandwonden! Reinig

het product niet onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.

WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

OPMERKING! Risico op schade! Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.



-  **OPMERKING:** Reinig het product onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Wanneer de etensresten zijn opgedroogd, zijn ze moeilijker te verwijderen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek. Voeg indien nodig een beetje afwasmiddel toe.<input type="checkbox"/> Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.
Bakplaten 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Veeg de platen schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.
Openingen rond de bakplaten 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Verwijderen van vet en vloeistoffen: Gebruik een stuk keukenpapier.<input type="checkbox"/> Verwijderen van vastzittende aangebrande resten: Gebruik een houten spatel of kleine houten prikkers.

- Na reiniging en voordat het product opnieuw wordt gebruikt: Veeg alle onderdelen grondig droog.

● Opslag

GEVAAR! Risico op brandwonden! Berg het product na gebruik niet onmiddellijk op. Laat het product eerst afkoelen.

- Reinig het product voor opslag.
- Wikkel het netsnoer  rond de snoeropslag  aan de onderkant van het product.
- Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en 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.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri [informatie over afvalscheiding], voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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 479772_2410) 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 meegeedeelde 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 33
Einleitung	Seite 34
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 34
Lieferumfang	Seite 34
Teilebeschreibung	Seite 34
Technische Daten	Seite 34
Sicherheitshinweise	Seite 34
Vor der ersten Verwendung	Seite 38
Bedienung	Seite 38
Ein-/Ausschalten	Seite 38
Sandwiches	Seite 39
Rezepte	Seite 39
Speck-, Ei- und Käse-Sandwich	Seite 39
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	Seite 40
Truthahn-Sandwich	Seite 40
Thunfisch-Sandwich	Seite 40
Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“	Seite 41
Spiegelei-Tomaten-Sandwich	Seite 41
Tomatensandwich mit Zwiebeln	Seite 41
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse	Seite 42
Sandwich mit Salat und Hühnchen	Seite 42
Bacon-Avocado-Sandwich	Seite 42
Reinigung und Pflege	Seite 42
Lagerung	Seite 43
Entsorgung	Seite 43
Garantie	Seite 44
Abwicklung im Garantiefall	Seite 44
Service	Seite 44

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

 <p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
	Hz Hertz [Netzfrequenz]
	W Watt
 <p>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.</p>	 HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	 Achtung, heiße Oberfläche!
 <p>Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.</p>	 Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
 <p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>	 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 Sandwiches vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1 Sandwichmaker
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte [Betrieb]
- 3 Grüne Kontrollleuchte [Bereit]
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Heizplatten

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	680–820 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG11357A:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357A-BS:	–



Sicherheitshinweise

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

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

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

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

- Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

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

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

Fassen Sie das Produkt nur am Griff an, wenn es in Betrieb ist und während es abkühlt. Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten, da am Griff eine geringe Wärmeentwicklung auftreten kann.

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

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

■ Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.“

Bedienung

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

Reinigung und Aufbewahrung

⚠ **WARNUNG! Verletzungs-**

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

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

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● **Bedienung**

① **HINWEISE:**

- Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Entsorgen Sie die Sandwiches des ersten Durchgangs.

● **Ein-/Ausschalten**

- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **5** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt.

Leuchtanzeigen	Status
Rote Anzeige aus & grüne Anzeige aus	Produkt aus
Rote Anzeige an & grüne Anzeige aus	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt.
Rote Anzeige an & grüne Anzeige an	Die optimale Temperatur ist erreicht.

- ① **HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **[3]** gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Backtemperatur aufheizt.

● Sandwiches

① HINWEISE:

- Fetten Sie beide Heizplatten **[6]** mit geeignetem Speiseöl ein.
 - Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
 - Überfüllen Sie das Produkt nicht.
1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **[3]** leuchtet.
 2. Ziehen Sie an der Verriegelung **[1]**. Öffnen Sie das Produkt.
 3. Geben Sie die Sandwiches auf die unteren Heizplatten **[6]**. Beispielrezepte finden Sie im folgenden Kapitel.
 4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **[1]**. Die Sandwiches werden nun gebacken.
 5. Der Backvorgang dauert ca. 4 Minuten. Die Backzeit kann nach Bedarf verkürzt oder verlängert werden. Das Sandwich ist ideal, wenn der Toast goldbraun getoastet ist.
 6. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **[5]** aus der Steckdose.

Verarbeitungstabelle – Sandwichmaker

	Portion	Zubereitungszeit
Sandwich mit Speck, Ei und Käse	2	Ca. 12 Min.
Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel	2	Ca. 20 Min.
Truthahnsandwich	2	Ca. 20 Min.
Thunfischsandwich	2	Ca. 20 Min.
Pudgy-Pie-Pizza-Sandwich	2	Ca. 25 Min.

	Portion	Zubereitungszeit
Spiegelei-Tomaten-Sandwich	2	Ca. 15 Min.
Tomatensandwich mit Zwiebeln	2	Ca. 15 Min.
Toast-Sandwich mit Schinken und Käse	2	Ca. 12 Min.
Sandwich mit Salat und Hühnchen	2	Ca. 20 Min.
Bacon-Avocado-Sandwich	2	Ca. 15 Min.

● Rezepte

- ① **HINWEIS:** Die folgenden Rezepte sind für eine Backzeit von 4 Minuten ausgelegt.

● Speck-, Ei- und Käse-Sandwich

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Gebratener Speck
2 Scheiben	Cheddar-Käse
10 g	Butter
2	Eier
1 Prise	Pfeffer [optional]
20 ml	Milch

Zubereitung:



1. Produkt vorheizen.
2. In einer Schüssel Eier, Milch und Pfeffer verquirlen, bis diese gut vermengt sind. Die Butter in der Backform schmelzen. Danach die Eirmischung in die Pfanne geben und verrühren, bis die Mischung eingedickt und durchgekocht ist. Das Rührei ist fertig. Zur Seite stellen.
3. Fetten Sie beide Heizplatten **[6]** mit geeignetem Speiseöl ein.
4. 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten **[6]** legen. Mit Rührei, gebratenem Speck und Cheddar-Käse belegen.

- Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
- 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Gegrilltes Cheddar-Käse-Sandwich mit karamellisiertem Apfel

4 Scheiben	Brot
30 g	Zucker
30 g	Butter
1 Prise	Zimt
1	Kleiner Apfel (in Scheiben geschnitten)
4 Scheiben	Cheddar-Käse



Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- Die Butter in einer antihaftbeschichteten Backform schmelzen. Zucker und Zimt hinzugeben und kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Apfelscheiben hinzugeben und für ca. 5 Minuten kochen, bis sie weich sind. Die karamellisierten Äpfel sind fertig. Zum Kühlen zur Seite stellen.
- Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
- 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten  legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse, karamellisierten Äpfeln und 2 weiteren Scheiben Cheddar-Käse belegen.
- Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
- 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Truthahn-Sandwich

4 Scheiben	Brot
4 Scheiben	Cheddar-Käse
50 g	Gebratene Truthahnbrust (in Scheiben geschnitten)
1	Tomate (in Scheiben geschnitten)
15 g	Senf
15 g	Mayonnaise


Zubereitung:


- Produkt vorheizen.
- Senf und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermischen. Damit 1 Seite jeder Scheibe Brot bestreichen.
- Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
- 2 Scheiben Brot (Senfmischung nach oben) auf die unteren Heizplatten  legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse, Tomate, gebratener Truthahnbrust, mehr Tomate und 2 weiteren Scheiben Cheddar-Käse belegen.
- Die 2 verbliebenen Scheiben Brot (Senfmischung nach unten) oben auflegen.
- 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Thunfisch-Sandwich

4 Scheiben	Brot
10 g	Mayonnaise
35 g	Thunfisch
2 Scheiben	Cheddar-Käse

Zubereitung:



- Produkt vorheizen.
- Thunfisch und Mayonnaise in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.

- 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten  legen. Mit 2 Scheiben Cheddar-Käse und Thunfisch mit Mayonnaise belegen.
- Die 2 verbliebenen Scheiben Brot oben auflegen.
- 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Pizza-Sandwich „Pudgy Pie“

4 Scheiben	Brot
130 g	Geriebener Mozzarella
40 g	Pizzasauce
8 Scheiben	Salami
1 Prise	Pfeffer (optional)
1 Prise	Italienische Gewürzmischung (optional)

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- 1 Seite jeder Scheibe Brot mit Pizzasauce bestreichen.
- Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
- 2 Scheiben Brot (Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten  legen. Mit geriebenem Mozzarella, Salami, Pfeffer und italienischem Gewürz (optional) sowie noch mehr Mozzarella belegen.
- Die 2 verbliebenen Scheiben Brot (Pizzasauce nach unten) oben auflegen.
- 4 Minuten backen, bis die Farbe goldbraun ist.

● Spiegelei-Tomaten-Sandwich

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate (in Scheiben)
2	Eier
2 Scheiben	Käse (in Scheiben)
–	Pizza-Sauce
–	Pfeffer

Vorgehenshinweise

- Heizen Sie das Produkt vor.
- Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Pizzasauce.
- Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
- Das Ei in einer anderen Backform schmelzen.
- Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf kommen Spiegelei, Tomatenscheiben, Käse und etwas Pfeffer.
- Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
- 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Tomatensandwich mit Zwiebeln

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate (in Scheiben)
2	Zwiebel (in Scheiben)
2 Scheiben	Käse (in Scheiben)
–	Butter (weich)
–	Pfeffer

Vorbereitung:

- Heizen Sie das Produkt vor.
- Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Butter.
- Besprühen Sie die Heizplatten mit Kochspray.
- Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Butterseite nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf Zwiebel, Tomatenscheiben, Käse und etwas Pfeffer geben.
- Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
- 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Toast-Sandwich mit Schinken und Käse

4 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Tomate (in Scheiben)
2	Zwiebel (in Scheiben)
2	Schinkenscheiben
2 Scheiben	Käse (in Scheiben)
–	Pizza-Sauce
–	Salz
–	Pfeffer

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Pizzasauce.
3. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
4. Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Pizzasauce nach oben) auf die unteren Heizplatten. Mit Zwiebeln, geschnittenen Tomaten, Schinken, Käse und etwas Pfeffer und Salz belegen.
5. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
6. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Sandwich mit Salat und Hühnchen

4 Scheiben	Brot
4	Salatblatt
1 Esslöffel	Mayonnaise
–	Hühnchen (in Scheiben)

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
3. Legen Sie 2 Scheiben Brot auf die unteren Heizplatten. Darauf Hähnchen, Salatblatt und Mayonnaise.
4. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
5. 4 Minuten lang goldbraun backen.

● Bacon-Avocado-Sandwich



4 Scheiben	Brot
1/2	Avocado (zerdrückt)
–	Bacon
–	Butter

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. Bestreichen Sie eine Seite jedes Brotes mit Butter.
3. Fetten Sie die Heizplatten mit Speiseöl ein.
4. Legen Sie 2 Scheiben Brot (mit der Butterseite nach oben) auf die unteren Heizplatten. Darauf kommen Speck und zerdrückte Avocado.
5. Mit den restlichen 2 Scheiben Brot belegen.
6. 4 Minuten lang goldbraun backen.


● Reinigung und Pflege



- ⚠ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.
- ⚠ **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- ⚠ **WARNUNG!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- ⚠ **ACHTUNG! Risiko der Sachbeschädigung!** Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten.
- ℹ **HINWEIS:** Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig. <input type="checkbox"/> Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
Zwischenräume an den Heizplatten 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. <input type="checkbox"/> Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

- Nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

● Lagerung

 **GEFAHR! Verbrennungsrisiko!** Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung  um die Kabelaufwicklung  an der Unterseite des Produkts.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.

- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

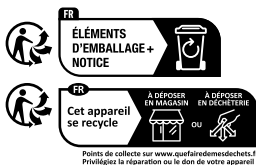
● Entsorgung

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



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

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



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

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien 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 479772_2410) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● **Service**

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

