PDF ONLINE
www.lidl-service.com

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09121
Version: 07/2025

IAN 472451_2501

SILVERCREST®

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR SSMW 750 D4

FR BE

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

SANDWICHMAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

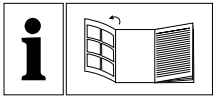
DE AT CH

SANDWICHMAKER

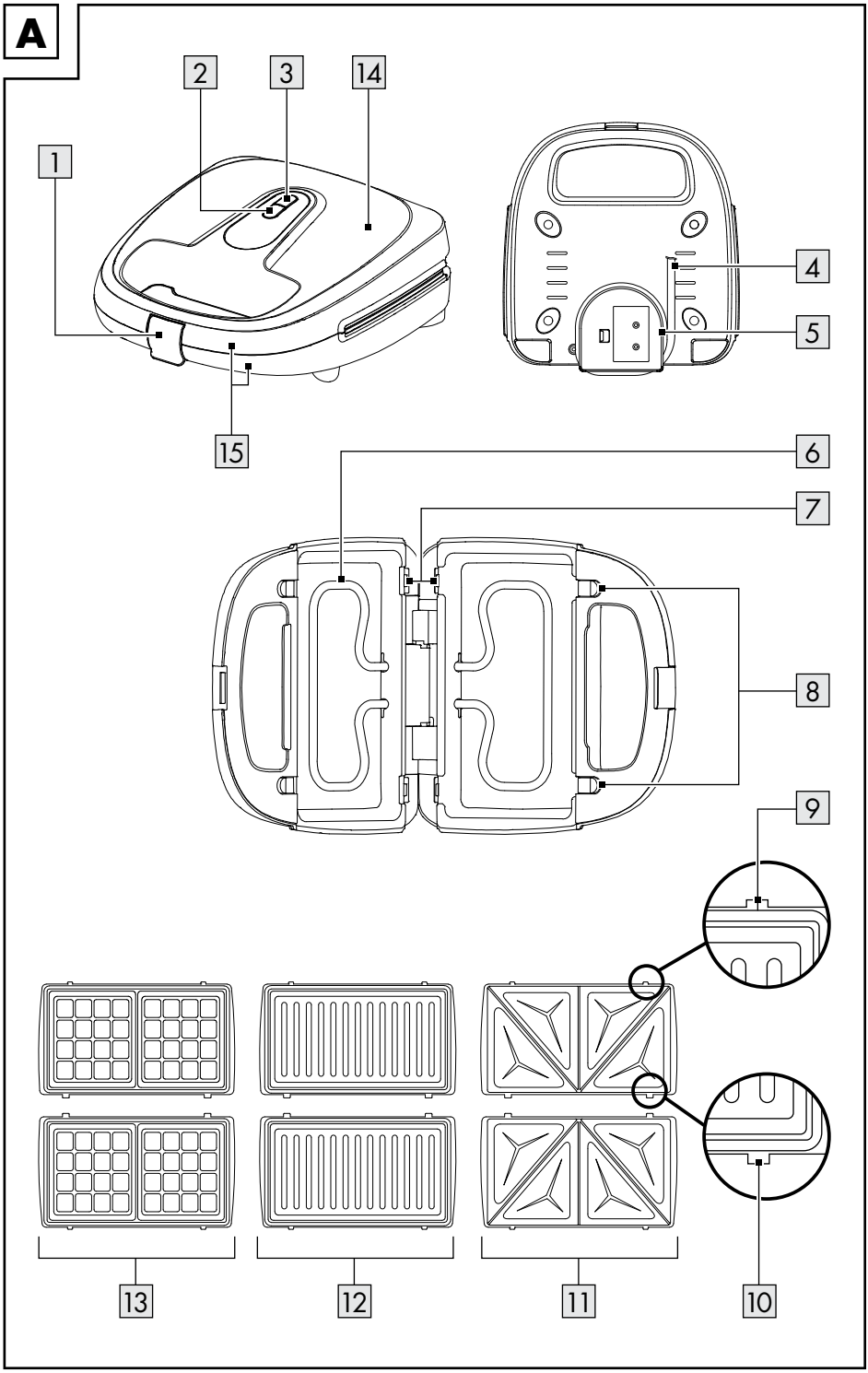
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 472451_2501

FR



FR/BE	Instructions d’utilisation et consignes de sécurité	Page	5
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	21
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	36


A
1
2
3
14
15
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

Avertissements et symboles utilisés . . . . . Page 6
Introduction . . . . . Page 7
Utilisation conforme aux prescriptions . . . . . 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
Déballage du produit et premier nettoyage. . . . . Page 11
Utilisation . . . . . Page 11
Installation et retrait des plaques interchangeables . . . . . Page 11
Fonctionnement . . . . . Page 11
Griller des croque-monsieur . . . . . Page 12
Grillades . . . . . Page 12
Cuire des gaufres . . . . . Page 13
Recettes . . . . . Page 14
Croque-monsieur au thon. . . . . Page 14
Croque-monsieur à la dinde. . . . . Page 14
Sandwich Monte Cristo . . . . . Page 14
Sandwich à la pizza pepperoni. . . . . Page 15
Sandwich à la salade aux œufs . . . . . Page 15
Gaufres belges. . . . . Page 15
Gaufres aux myrtilles . . . . . Page 16
Gaufres au jambon/fromage. . . . . Page 16
Gaufres brownies belges . . . . . Page 16
Brochettes de crevettes aux prunes . . . . . Page 17
Dépannage . . . . . Page 17
Nettoyage et entretien . . . . . Page 18
Rangement . . . . . Page 18
Mise au rebut. . . . . Page 18
Garantie . . . . . Page 19
Faire valoir sa garantie . . . . . Page 20
Service après-vente . . . . . Page 20

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d’emploi et sur l’emballage :

⚠	**DANGER !** Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n’est pas évitée.	~	Courant alternatif/tension alternative
		Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
⚠	**AVERTISSEMENT !** Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	ⓘ	Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.
			Utilisez le produit seulement à l’intérieur de locaux secs.
⚠	**PRUDENCE !** Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.	⚠	Danger – risque d’électrocution !
		⚠	Prudence, surface chaude !
	Les plaques interchangeables vont au lave-vaisselle.	⏚	Symbole pour terre de protection
			Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
CE	Le marquage CE indique la conformité aux directives européennes applicables à ce produit.	■ □	Consignes de sécurité Instructions d’utilisation

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 conforme aux prescriptions

Ce produit est conçu pour cuire des gaufres, croque-monsieur et grillades. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.

Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans un cadre domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

Contenu de l'emballage

1× Appareil à croque-monsieur
3× Jeu de plaques interchangeables
1× Mode d'emploi

Description des pièces

1 Verrouillage
2 Voyant de contrôle rouge (en fonctionnement)
3 Voyant de contrôle vert (de chauffe)
4 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
5 Enroulement de cordon
6 Élément chauffant
7 Grand clip d'accrochage
8 Levier de déverrouillage
9 Picot extérieur (petit)
10 Picot intérieur (grand)
11 Plaques à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure)
12 Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure)
13 Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure)
14 Couvercle
15 Poignée

Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie :	750 W
Classe de protection :	I
Consomm ation électrique en mode arrêt :	0,0 W
HG09121:	GS (TÜV SÜD)
HG09121-CH:	–

⚠ Consignes de sécurité

AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé !

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée en cas de dommages matériels ou de blessures résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER MORTEL ET RISQUE D'ACCIDENT POUR BÉBÉS ET ENFANTS !

- Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement. Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).
- 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.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.
- Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.
- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Ce produit est constamment allumé lorsqu'il est branché sur l'électricité.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement l'état de la fiche secteur et du cordon d'alimentation afin de détecter tout dommage éventuel. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente ou soit par un personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

⚠ PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

- Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- Touchez l'appareil exclusivement au niveau de la poignée lors du fonctionnement et pendant le refroidissement.
- Lors de l'utilisation, il convient d'être prudent, une chaleur modérée pouvant se former au niveau de la poignée.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE ET DE DÉTÉRIORATION !

- Le produit ne doit pas rester sans surveillance lorsqu'il est branché sur le réseau électrique.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est interdit d'utiliser le produit sans un jeu de plaques interchangeables.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez uniquement le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, ou après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé entre les plaques interchangeables ou ne touche pas les bords des plaques interchangeables.
- L'utilisation de rallonges électriques n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.
- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

Avant la première utilisation

Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage et films protecteurs.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont disponibles et si l'étendue de la livraison est complète (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Faites fonctionner l'appareil sans aliments avant la première utilisation afin de brûler d'éventuels résidus de production. Veillez à une bonne aération.
5. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Utilisation

Installation et retrait des plaques interchangeables

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- Avant d'installer/de retirer les plaques interchangeables, débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant.

⚠ **PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !**

- Les plaques interchangeables ne doivent pas être changées/enlevées juste après le fonctionnement. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

ⓘ **INFO :**

- N'utilisez que les plaques interchangeables 11/12/13 du même type.

Installation des plaques interchangeables

1. Ouvrez le verrouillage 1 et dépliez le produit.
2. Positionnez les picots intérieurs 10 de la plaque interchangeable souhaitée dans les grands clips d'accrochage 7.
3. Poussez la plaque interchangeable vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche audiblement.
4. Répétez les étapes 2 et 3 de l'autre côté du produit.

Enlèvement des plaques interchangeables

1. Ouvrez le verrouillage 1 et dépliez le produit.
2. Tirez sur les leviers de déverrouillage 8 et retirez les plaques interchangeables.
3. Répétez l'étape 2 de l'autre côté du produit.

Fonctionnement

ⓘ **INFO :**

- Les premières fois que le produit est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à une bonne ventilation dans la pièce.
- Jetez les premiers aliments que vous avez grillés ou cuits.
- En cours de fonctionnement, le voyant de contrôle vert 3 s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit chauffe à nouveau à la température de cuisson.
- Ce produit est conçu pour cuire des gaufres, croque-monsieur et grillades (voir les chapitres suivants).

Temps de cuisson/grillage recommandés	
Croque-monsieur	4 à 5 minutes
Grillades	4 à 9 minutes (vérifiez régulièrement la cuisson des aliments)
Gaufres (sucrées/salées)	8 minutes
Uniquement pour référence (les temps de cuisson approximatifs sont disponibles au chapitre « Recettes »)	

1. Branchez la fiche secteur 4 sur une prise de courant compatible pour allumer le produit. Le voyant de contrôle rouge 2 s'allume.
2. Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert 3 s'allume.
3. Graissez les plaques interchangeables - supérieure et inférieure - 11, 12, 13 avec de l'huile alimentaire appropriée.
4. Déposez une quantité raisonnable d'aliments ou de pâte sur les plaques interchangeables inférieures et fermez le couvercle 14 avec la poignée 15 et le verrouillage 1 pour permettre de maintenir le produit fermé pendant qu'il cuit/grille les aliments.
5. Afin d'éteindre le produit, débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge s'éteint.

Voyant de contrôle	État
Voyant de contrôle rouge allumé	Produit allumé
Voyant de contrôle rouge éteint	Produit éteint
Voyant de contrôle vert éteint	Produit en phase de préchauffage/ de réchauffage.
Voyant de contrôle vert allumé	La température de fonctionnement est atteinte.

Griller des croque-monsieur

Convient à des croque-monsieur avec une garniture sucrée ou salée.

INFO :

- Pendant que les croque-monsieur sont grillés, le voyant de contrôle vert 3 s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

Plaques interchangeables :

- Plaques à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure) 11

Durée de gril approximative :

- env. 4 à 5 minutes. En fonction du croustillant que doivent présenter les croque-monsieur. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé en fonction des goûts.

1. Ouvrez le verrouillage 1 et dépliez le produit.
2. Placez les 2 croque-monsieur préparés sur la plaque à croque-monsieur inférieure 11.
3. Refermez le couvercle 14 à l'aide de la poignée 15 et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que le croque-monsieur grille.
4. Une fois les croque-monsieur prêts, retirez les du produit à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, ou d'un outil autre non métallique adapté, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
5. Une fois l'opération de gril terminée, débranchez la fiche secteur 4 de la prise de courant.

Grillades

PRUDENCE ! RISQUE DE PROJECTIONS !

- N'utilisez pas d'aliments à griller qui jutent. Lorsque vous ouvrez le produit, faites attention aux projections de graisse et aux vapeurs montantes.

Convient pour griller des tout petits morceaux de viande, saucisses, légumes.

INFO :

- Pendant la cuisson des aliments à griller, le voyant de contrôle vert 3 s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

Plaques interchangeables :

- Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure) 12

Durée de gril approximative :

- env. 4 à 9 minutes. En fonction du croustillant que doivent présenter les aliments à griller. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé en fonction des goûts.

1. Ouvrez le verrouillage 1 et dépliez le produit.
2. Placez les aliments à griller sur la plaque à grillades inférieure 12.
3. Refermez le couvercle 14 à l'aide de la poignée 15 et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que les aliments grillent.
4. Une fois l'opération de gril terminée, débranchez la fiche secteur 4 de la prise de courant.

Cuire des gaufres

Idéal pour des gaufres sucrées ou salées.

INFO :

- Pendant la cuisson des gaufres, le voyant de contrôle vert 3 s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Temps de cuisson approximatif :

- env. 8 minutes. En fonction du degré de dorure que doivent présenter les gaufres. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé en fonction des goûts.

1. Ouvrez le verrouillage 1 et dépliez le produit.
2. Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque à gaufres inférieure 13. N'utilisez pas de louche en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des plaques à gaufres.
   Ne remplissez pas trop la plaque à gaufres inférieure.
3. Refermez le couvercle 14 à l'aide de la poignée 15 et fermez le verrouillage pour maintenir le produit fermé pendant que la pâte cuit.
4. Une fois les gaufres prêtes, retirez les du produit à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois, ou d'un outil autre non métallique adapté, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
5. Une fois la cuisson terminée, débranchez la fiche secteur 4 de la prise de courant.

Tableau de cuisson

	Portions	Temps de préparation
Croque-monsieur au thon	2	environ 20 min
Croque-monsieur à la dinde	2	environ 20 min
Sandwich Monte Cristo	2	environ 20 min
Sandwich à la pizza pepperoni	2	environ 20 min
Sandwich à la salade aux œufs	2	environ 20 min
Gaufres belges	2	environ 20 min
Gaufres aux myrtilles	2	environ 20 min
Gaufres au jambon/fromage	2	environ 20 min
Gaufres brownies belges	2	environ 15 min
Brochettes de crevettes aux prunes	4	environ 30 min

Recettes

Croque-monsieur au thon

Plaques interchangeables :

- Plaques à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure) 11

Ingrédients :

4 tranches	Pain de mie
85 g	Tahini
85 g	Yaourt grec light
80 g	Thon
65 g	Basilic frais
1	Citron pressé
14 ml	Huile d'olive
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Mélanger le tahini, le yaourt grec et le jus de citron et assaisonner avec basilic, sel et poivre.
3. Ajouter l'huile d'olive à la sauce au tahini et au yaourt. Répartir la sauce au yaourt avec le tahini sur 2 tranches de pain de mie.
4. Répartir le thon égoutté sur le dessus.
5. Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
6. Fermer le produit et griller 4 minutes environ.
7. Servir immédiatement.

Croque-monsieur à la dinde

Plaques interchangeables :

- Plaques à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure) 11

Ingrédients :

4 tranches	Pain de mie
2 tranches	Gouda jeune
50 g	Poitrine de dinde tranchée
10 g	Moutarde
½	Oignon
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Répartir la moutarde sur la face intérieure des tranches de pain mie.
3. Couper l'oignon finement.
4. Répartir la poitrine de dinde et l'oignon sur 2 tranches de pain de mie.
5. Saler et poivrer.
6. Placer sur le dessus les tranches de fromage.
7. Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
8. Fermer le produit et griller 4 minutes environ.
9. Servir immédiatement.

Sandwich Monte Cristo

Plaques :

- Plaques à croque-monsieur (plaque supérieure et inférieure) 11

Ingrédients :

4 tranches	Pain
1 tranche	Jambon
1 tranche	Dinde
1 tranche	Emmental
1	Œuf
¼ tasse	Lait

Beurre (pour la cuisson)

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Préparez le sandwich en mettant les tranches de jambon, dinde et fromage entre les tranches de pain.
3. Mélangez l'œuf avec le lait.
4. Trempez le sandwich dans ce mélange en recouvrant les deux côtés.
5. Fermez le produit et grillez le sandwich pendant environ 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
6. Servez immédiatement.

Sandwich à la pizza pepperoni

Plaques :

- Plaques à croque-monsieur (plaque supérieure et inférieure) 11

Ingrédients :

4 tranches Pain
Tranches de pepperoni
Mozzarella (en lanières)
Sauce pizza
Beurre (pour tartiner)

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Étalez de la sauce pizza sur un côté de chaque tranche de pain.
3. Ajoutez des pepperoni et de la mozzarella.
4. Refermez les sandwichs avec la deuxième tranche de pain.
5. Beurrez l'extérieur du sandwich.
6. Fermez le produit et grillez le sandwich pendant environ 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
7. Servez immédiatement.

Sandwich à la salade aux œufs

Plaques :

- Plaques à croque-monsieur (plaque supérieure et inférieure) 11

Ingrédients :

4 tranches	Pain complet
4	Œufs durs, hachés
2 cuillères à soupe	Mayonnaise
1 cuillère à café	Moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe	Ciboulette hachée
1 pincée	Sel
1 pincée	Poivre

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Préparez la salade aux œufs : Dans un bol, mélangez les œufs durs hachés, la mayonnaise, la moutarde de Dijon, la ciboulette hachée, le sel et le poivre.
3. Préparez le sandwich : Tartinez le mélange de salade aux œufs de façon uniforme sur deux tranches de pain.
4. Ajoutez le pain restant : Placez les autres tranches de pain sur le dessus.
5. Grillez le sandwich : Fermez le produit et grillez le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.
6. Servez immédiatement.

Gaufres belges

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

5	Œufs
250 g	Beurre
200 g	Sucre
400 ml	Lait
500 g	Farine universelle
2 sachets	Sucre vanillé
5 g	Levure en poudre

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre.
3. Ajouter la levure chimique à environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans un saladier et bien remuer.
4. Ajouter le reste de farine et de lait. Mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse.
5. Vaporiser les deux plaques interchangeables 13 avec une huile en spray.
6. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.

7. Fermer le produit et cuire 8 minutes environ.
8. Servir immédiatement.

Gaufres aux myrtilles

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

100 ml	Huile végétale
250 ml	Lait
2	Œufs
100 g	Sucre
280 g	Farine universelle
8 g	Levure en poudre
80 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Fouetter l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier. Ajouter la farine et la levure chimique. Bien mélanger.
3. Ajouter les myrtilles.
4. Vaporiser les deux plaques interchangeables 13 amovibles avec une huile en spray.
5. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
6. Fermer le produit et cuire 10 minutes environ.
7. Sortez la gaufre et laissez-la refroidir pendant 5 minutes pour obtenir une gaufre croustillante.
8. Servir immédiatement.

Gaufres au jambon/fromage

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

570 g	Rösti de pommes de terre surgelés
225 g	Jambon cru de la Forêt-Noire, en dés
200 g	Fromage cheddar râpé
3	Gros œufs, battus
2 gousses	Ail (haché)
2 c. à c.	Feuilles de persil frais haché
½ c. à c.	Thym séché
¼ c. à c.	Paprika fumé

Assaisonner avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

1. Décongeler le rösti de pommes de terre.
2. Préchauffer le produit.
3. Vaporiser les deux plaques interchangeables 13 amovibles avec une huile en spray.
4. Dans un grand saladier, mélanger le rösti, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Saler et poivrer.
5. Répartir régulièrement la préparation de pommes de terre sur la plaque interchangeable inférieure.
6. Laisser cuire pendant env. 7 minutes pour obtenir un croustillant et une couleur bien dorée.
7. Servir immédiatement.

Gaufres brownies belges

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

180 g	Farine universelle
65 g	Poudre de cacao non sucré
20 g	Sucre cristallisé
1 c. à c.	Levure en poudre
1 c. à c.	Sel de mer
10 c. à s.	Beurre fondu, non salé
2	Gros œufs
2 c. à c.	Extrait de vanille
60 ml	Eau
120 g	Petits morceaux de chocolat

- **Ingrédients optionnels :** Glace à la vanille, sauce au chocolat, sucre glace

Préparation :

1. Préchauffer le produit. Mélanger dans un grand saladier la farine, la poudre de cacao, le sucre, la levure en poudre et le sel. Faire fondre le beurre et le réserver afin qu'il refroidisse un peu.
2. Dans un petit saladier, mélanger les œufs, l'extrait de vanille et l'eau. Ajouter le mélange aux œufs à la masse sèche. Incorporer rapidement le beurre fondu. Ajouter les morceaux de chocolat.
3. Vaporiser les deux plaques interchangeables 13 avec une huile en spray.
4. Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
5. Fermer le produit et cuire 3 minutes environ.
6. Soulever le couvercle 14 pour contrôler les gaufres. Les gaufres devraient être formées complètement mais cependant encore molles.
7. Servir avec du sucre glace, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

Brochettes de crevettes aux prunes

Plaques interchangeables :

- Plaques à grillades (plaques supérieure et inférieure) 12

Ingrédients :

2 c. à s.	Huile de colza
2 c. à s.	Coriandre (fraîchement hachée)
1 c. à c.	Zeste de citron vert (fraîchement râpé)
3 c. à s.	Jus de citron vert
½ c. à c.	Sel
12	Crevettes crues (8 à 12 crevettes par 500 g décortiquées et déveinées, sans intestin)
3	Piments Jalapeño (coupés dans le sens de la longueur, sans pépins et ensuite, coupés en quatre)
2	Prunes (dénoyautées et coupées en six)

Préparation :

1. Préchauffer le produit.
2. Dans un grand saladier, battre l'huile de colza, la coriandre, le zeste et le jus de citron vert ainsi que le sel.
3. Placer 3 cuillères à soupe du mélange dans un petit bol et réserver.
4. Ajouter les crevettes, Jalapeños et prunes au mélange. Remuer pour couvrir tous les ingrédients, puis laisser mariner.
5. Répartir régulièrement les crevettes, jalapeños et prunes sur 4 brochettes (25 cm). Jeter le jus de la marinade.
6. Cuire les brochettes jusqu'à ce que les crevettes soient bien cuites. Faire griller les brochettes de chaque côté pendant env. 2 minutes, puis les retourner.
7. Arroser avec le reste de marinade.

Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	☐ Branchez le cordon d'alimentation 4 sur une prise de courant appropriée.
Les gaufres/ croque-monsieur sont trop foncés.	☐ Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres/ croque-monsieur sont trop clairs.	☐ Prolongez le temps de cuisson.
Les gaufres/ croque-monsieur cuits sont difficiles à détacher du produit.	☐ Graissez légèrement les plaques interchangeables 11/ 13 avant la cuisson. ☐ Essayez une autre recette de pâte.

Nettoyage et entretien

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant chaque nettoyage, débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.
- Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.

PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

- Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

PRUDENCE ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.

INFO :

- Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à retirer.
- Les plaques interchangeables 11/12/13 sont prévues pour aller au lave-vaisselle.

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Boîtier	☐ Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. Ajoutez, si nécessaire, un peu de produit de nettoyage.
■ Plaques interchangeables 11/12/13	☐ Lavez les plaques interchangeables avec de l'eau et un produit de nettoyage doux.
■ Emplacements aux dessous des plaques interchangeables ■ Élément chauffant 6 ■ Verrouillage 1	☐ Éliminez graisse et liquides avec une feuille de papier essuie-tout. ☐ Éliminez les résidus brûlés qui adhèrent à l'aide d'une spatule en bois ou d'une brochette en bois.

☐ Séchez minutieusement toutes les pièces du produit après le nettoyage et avant toute nouvelle réutilisation.

Rangement

PRUDENCE ! SURFACE CHAUDE !

- Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS !

- Ne rangez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.

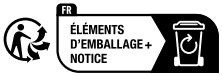
☐ Nettoyez le produit avant de le ranger.
☐ Enroulez le cordon d'alimentation 4 sur l'enrouleur de cordon 5 placé sur le fond produit.
☐ Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
☐ Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

Mise au rebut

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

Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abbréviations (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 472451_2501) 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

CE

Gebruikte waarschuwingen en symbolen . . . . . Pagina 22
Inleiding . . . . . Pagina 23
Beoogd gebruik . . . . . Pagina 23
Leveringsomvang . . . . . Pagina 23
Onderdelenbeschrijving . . . . . Pagina 23
Technische gegevens . . . . . Pagina 23
Veiligheidstips . . . . . Pagina 23
Voor het eerste gebruik . . . . . Pagina 26
Product uitpakken en grondig reinigen . . . . . Pagina 26
Toepassing . . . . . Pagina 27
Wisselplaten plaatsen en verwijderen . . . . . Pagina 27
Bediening . . . . . Pagina 27
Sandwiches grillen . . . . . Pagina 28
Grillen . . . . . Pagina 28
Wafels bakken . . . . . Pagina 29
Recepten . . . . . Pagina 30
Tonijnsandwich . . . . . Pagina 30
Kalkoensandwich . . . . . Pagina 30
Monte Cristo sandwich . . . . . Pagina 30
Gegrilde Pepperoni pizza sandwiches . . . . . Pagina 31
Eiersalade sandwich . . . . . Pagina 31
Belgische wafels . . . . . Pagina 31
Bosbessenwafels . . . . . Pagina 32
Ham-/kaaswafels . . . . . Pagina 32
Belgische browniewafels . . . . . Pagina 32
Garnalenspies met pruimen . . . . . Pagina 33
Probleemoplossing . . . . . Pagina 33
Schoonmaken en onderhoud . . . . . Pagina 33
Opbergen . . . . . Pagina 34
Afvoer . . . . . Pagina 34
Garantie . . . . . Pagina 35
Afwikkeling in geval van garantie . . . . . Pagina 35
Service . . . . . Pagina 35

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.
CE	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 privéhuishoudens 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

1 Vergrendeling
2 Rood controlelampje (gebruik)
3 Groen controlelampje (opwarmen)
4 Aansluitsnoer met netstekker
5 Kabelhaspel
6 Verwarmingselement
7 Grote haakklemmen
8 Ontgrendelingshendel
9 Buitenste pal (klein)
10 Binnenste pal (groot)
11 Sandwichplaat (boven- en onderplaat)
12 Grillplaat (boven- en onderplaat)
13 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 SÜD)
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 bekneld zit of de zijkanten 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/verwijdert, eerst de netstekker uit het stopcontact trekken.

⚠ VOORZICHTIG! HETE OPPERVLAKKEN!

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

ⓘ 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

ⓘ INFO:

- De eerst 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 spijsolie.
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 vetspetters 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 doorgegaard 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 Cheddarkaas
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, ongezouten
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 marineren.
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 aansluitsnoer 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 OPPERVLAKKEN!

- 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.

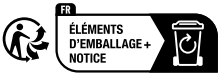
☐ Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

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.

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 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

CE

Verwendete Warnhinweise und Symbole . . . . . Seite 6
Einleitung . . . . . Seite 7
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . . Seite 7
Lieferumfang . . . . . Seite 7
Teilebeschreibung . . . . . Seite 7
Technische Daten . . . . . Seite 7
Sicherheitshinweise . . . . . Seite 7
Vor der ersten Verwendung . . . . . Seite 11
Produkt auspacken und grundreinigen . . . . . Seite 11
Verwendung . . . . . Seite 11
Wechselplatten einsetzen und entfernen . . . . . Seite 11
Bedienung . . . . . Seite 11
Sandwiches grillen . . . . . Seite 12
Grillen . . . . . Seite 12
Waffeln backen . . . . . Seite 13
Rezepte . . . . . Seite 14
Thunfisch-Sandwich . . . . . Seite 14
Truthahn-Sandwich . . . . . Seite 14
Monte Cristo Sandwich . . . . . Seite 14
Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches . . . . . Seite 15
Eiersalat-Sandwich . . . . . Seite 15
Belgische Waffeln . . . . . Seite 15
Blaubeer-Waffeln . . . . . Seite 16
Schinken-Käse-Waffeln . . . . . Seite 16
Belgische Brownie-Waffeln . . . . . Seite 16
Garnelenspieße mit Pflaumen . . . . . Seite 17
Fehlerbehebung . . . . . Seite 17
Reinigung und Pflege . . . . . Seite 17
Aufbewahrung . . . . . Seite 18
Entsorgung . . . . . Seite 18
Garantie . . . . . Seite 19
Abwicklung im Garantiefall . . . . . Seite 20
Service . . . . . Seite 20

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
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		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 Schutzerde
			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 Fernwirksystem 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! VERLETZUNGSRISIKO!

- 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 Antihaftbeschichtung 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 Antihaftbeschichtung 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 Antihaftbeschichtung 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 Peperoni 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 gesechstelt)

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.

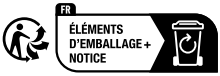
☐ Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
☐ Rollen Sie die Anschlussleitung 4 um die Kabelaufwicklung 5 an der Produktunterseite.
☐ Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
☐ Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern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

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 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-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

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

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

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

CE