



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09121A-CH

Version: 12/2025

IAN 525706_2507





SANDWICHMAKER SSMW 750 D4

DE AT BE CH

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

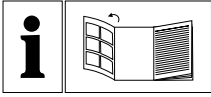
APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

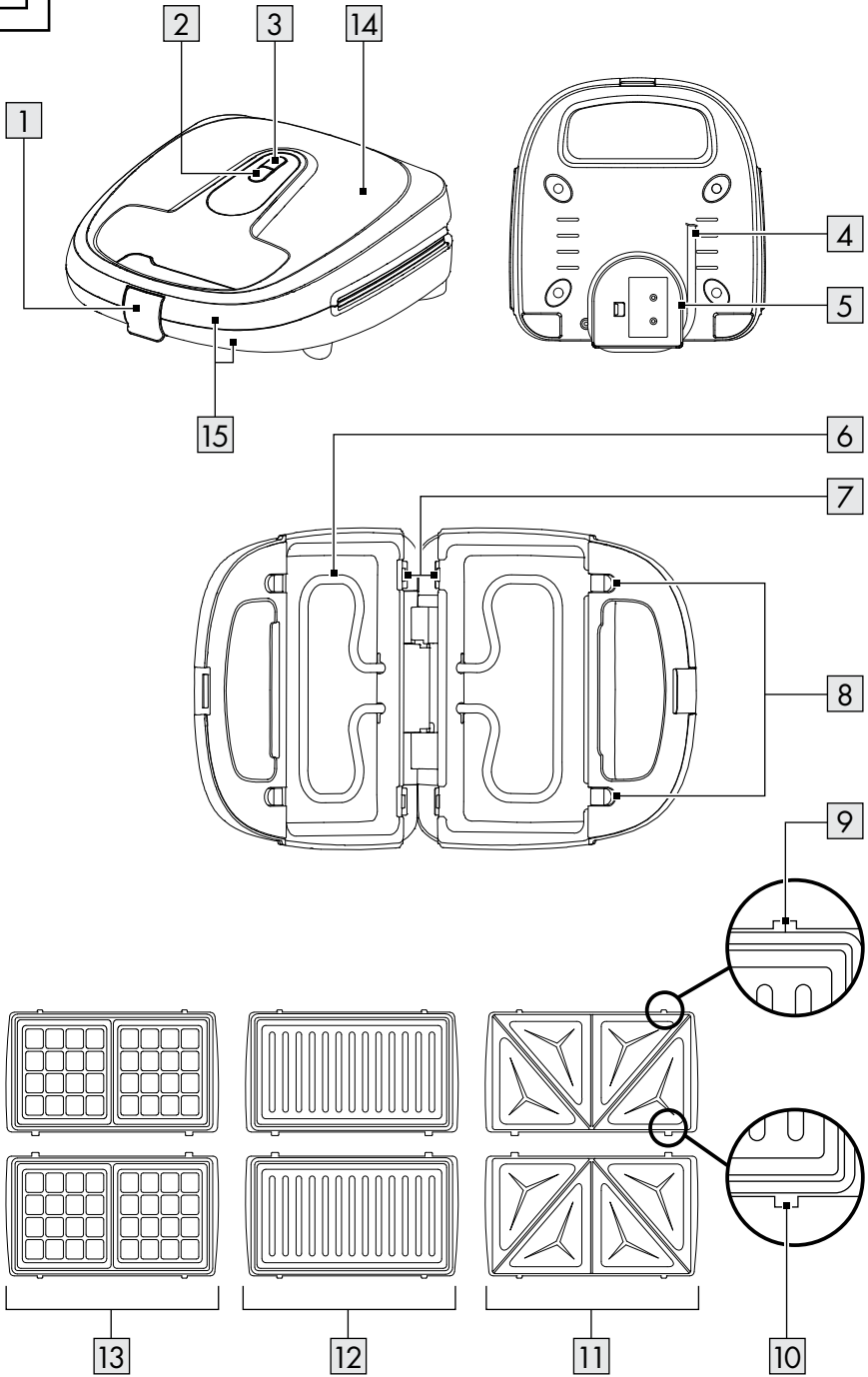
IT CH

TOSTIERA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza




DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	21
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	37

A

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	13
Waffeln backen	Seite	13
Rezepte	Seite	14
Thunfisch-Sandwich	Seite	14
Truthahn-Sandwich	Seite	14
Monte Cristo Sandwich	Seite	15
Gegrillte Pepperoni-Pizza-Sandwiches	Seite	15
Eiersalat-Sandwich	Seite	15
Belgische Waffeln	Seite	16
Blaubeer-Waffeln	Seite	16
Schinken-Käse-Waffeln	Seite	16
Belgische Brownie-Waffeln	Seite	17
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite	17
Fehlerbehebung	Seite	17
Reinigung und Pflege	Seite	18
Aufbewahrung	Seite	18
Entsorgung	Seite	19
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:

 <p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
	Hz Hertz (Netzfrequenz)
	W Watt
 <p>WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	 Vorsicht, heiße Oberfläche!
 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.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 525706_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● **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 Wechsellatten-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
HG09121A:	GS (TÜV SÜD)
HG09121A-BS:	-
HG09121A-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.
- 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.

**⚠️ 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.
- 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.

i 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:

- 4 bis 5 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen. Die Garzeit kann je nach Geschmack verkürzt oder verlängert werden.
1. Öffnen Sie die Verriegelung **1** und klappen Sie das Produkt auf.
 2. Platzieren Sie 2 vorbereitete Sandwiches auf der unteren Sandwich-Platte **11**.
 3. Klappen Sie den Deckel **14** mit Hilfe des Griffs **15** herunter und schließen Sie die Verriegelung, um das Produkt geschlossen zu halten, während es die Sandwiches grillt.
 4. Sobald die Sandwiches fertig sind, entfernen Sie sie mit einem Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug) aus dem Produkt, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
 5. Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Grillen

⚠ VORSICHT! SPRITZGEFAHR!

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

Geeignet zum Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse.

ⓘ INFO:

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

Wechselplatten:

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

Geschätzte Grillzeit:

- 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 herzhaft 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:

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

Verarbeitungstabelle

	Portionen	Zubereitungszeit
Thunfisch-Sandwich	2	20 Min.
Truthahn-Sandwich	2	20 Min.
Monte Cristo Sandwich	2	20 Min.
Gegrillte Pepperoni-Pizza- Sandwiches	2	20 Min.
Eiersalat-Sandwich	2	20 Min.

	Portionen	Zubereitungszeit
Belgische Waffeln	2	20 Min.
Blaubeer-Waffeln	2	20 Min.
Schinken-Käse-Waffeln	2	20 Min.
Belgische Brownie-Waffeln	2	15 Min.
Garnelenspieße mit Pflaumen	4	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 Toastbrotscbeiben verteilen.
4. Abgetropften Thunfisch darauf verteilen.
5. Mit den restlichen Toastbrotscbeiben belegen.
6. Produkt schließen und 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 Toastbrotscbeiben verteilen.
3. Zwiebel klein schneiden.
4. Putenbrust und Zwiebel auf 2 Toastbrotscbeiben verteilen.
5. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
6. Käsescheiben darauf verteilen.
7. Mit den restlichen Toastbrotscbeiben belegen.
8. Produkt schließen und 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 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 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
- 4 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 Eiersalatsmischung 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 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 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 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 Eiemischung 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 3 Minuten lang backen.
6. Deckel **14** anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt, aber weich sein.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

● Garnelenspieße mit Pflaumen

Wechselplatten:

- Grill-Platten (obere und untere Platte) **12**

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Rapsöl, Koriander, Limettenschale, Limettensaft und Salz verquirlen.
3. 3 Esslöffel der Mischung in eine kleine Schüssel geben und zur Seite stellen.
4. Garnelen, Jalapeños und Pflaumen zur Mischung dazugeben. Mischen, um alle Zutaten zu bedecken und anschließend marinieren.
5. Garnelen, Jalapeños und Pflaumen gleichmäßig auf 4 Spießen (25 cm) verteilen. Marinade entsorgen.
6. Spieße grillen, bis die Garnelen durchgebraten sind. Spieße auf jeder Seite 2 Minuten lang grillen und dann wenden.
7. Mit der restlichen Marinade beträufeln.

● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	<input type="checkbox"/> Schließen Sie die Anschlussleitung 4 an einer geeigneten Steckdose an.
Die Waffeln/ Sandwiches sind zu dunkel.	<input type="checkbox"/> Verkürzen Sie die Garzeit.

Problem	Behebung
Die Waffeln/ Sandwiches sind zu hell.	<input type="checkbox"/> Verlängern Sie die Garzeit.
Die fertig gebackenen Waffeln/Sandwiches lassen sich nur schwer aus dem Produkt entfernen.	<input type="checkbox"/> Fetten Sie die Wechselplatten 11 / 13 vor dem Backen leicht ein. <input type="checkbox"/> 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 Zubehöreile 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	<input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Fügen Sie, falls notwendig, ein wenig Reinigungsmittel zu.
■ Wechselplatten 11 / 12 / 13	<input type="checkbox"/> Spülen Sie die Wechselplatten mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
■ Zwischenräume an den Unterseiten der Wechselplatten ■ Heizelement 6 ■ Verriegelung 1	<input type="checkbox"/> Entfernen Sie Fett und Flüssigkeiten mit einem Blatt Küchenpapier. <input type="checkbox"/> 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.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● **Entsorgung**

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



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



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle

personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● **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 525706_2507) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33














E-Mail: owim@lidl.ch



Avertissements et symboles utilisés	Page	22
Introduction	Page	23
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	23
Contenu de l'emballage	Page	23
Description des pièces	Page	23
Données techniques	Page	23
Consignes de sécurité	Page	24
Avant la première utilisation	Page	27
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	27
Utilisation	Page	27
Installation et retrait des plaques interchangeable	Page	27
Fonctionnement	Page	28
Griller des croque-monsieur	Page	28
Grillades	Page	29
Cuire des gaufres	Page	29
Recettes	Page	30
Croque-monsieur au thon	Page	30
Croque-monsieur à la dinde	Page	30
Sandwich Monte Cristo	Page	31
Sandwich à la pizza pepperoni	Page	31
Sandwich à la salade aux œufs	Page	31
Gaufres belges	Page	32
Gaufres aux myrtilles	Page	32
Gaufres au jambon/fromage	Page	32
Gaufres brownies belges	Page	33
Brochettes de crevettes aux prunes	Page	33
Dépannage	Page	34
Nettoyage et entretien	Page	34
Rangement	Page	34
Mise au rebut	Page	35
Garantie	Page	35
Faire valoir sa garantie	Page	35
Service après-vente	Page	36

Avertissements et symboles utilisés

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

 <p>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.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>Hz Hertz (fréquence du secteur)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.</p>
	 <p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Danger - risque d'électrocution !</p>
	 <p>Prudence, surface chaude !</p>
 <p>Les plaques interchangeable vont au lave-vaisselle.</p>	 <p>Symbole pour terre de protection</p>
	 <p>Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>
<p>CE</p> <p>Le marquage CE indique la conformité aux directives européennes applicables à ce produit.</p>	 <p>Consignes de sécurité</p>
	 <p>Instructions d'utilisation</p>

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents. Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 525706_2507.

● 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
HG09121A:	GS (TÜV SÜD)
HG09121A-BS:	-
HG09121A-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.

① 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

- Ouvrez le verrouillage [1] et dépliez le produit.
- Tirez sur les leviers de déverrouillage [8] et retirez les plaques interchangeables.
- 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 »)	

- Branchez la fiche secteur [4] sur une prise de courant compatible pour allumer le produit. Le voyant de contrôle rouge [2] s'allume.
- Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe. Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [3] s'allume.
- Graissez les plaques interchangeables - supérieure et inférieure - [11], [12], [13] avec de l'huile alimentaire appropriée.

- 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.
- 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 grill approximative :

- 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.
- Ouvrez le verrouillage [1] et dépliez le produit.
 - Placez les 2 croque-monsieur préparés sur la plaque à croque-monsieur inférieure [11].

- 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.
- 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.
- 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 jurent. 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 :

- 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.
- Ouvrez le verrouillage [1] et dépliez le produit.
 - Placez les aliments à griller sur la plaque à grillades inférieure [12].
 - 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.

- 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 :

- 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.
- Ouvrez le verrouillage [1] et dépliez le produit.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
 - 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	20 min
Croque-monsieur à la dinde	2	20 min
Sandwich Monte Cristo	2	20 min
Sandwich à la pizza pepperoni	2	20 min
Sandwich à la salade aux œufs	2	20 min
Gaufres belges	2	20 min
Gaufres aux myrtilles	2	20 min
Gaufres au jambon/fromage	2	20 min
Gaufres brownies belges	2	15 min
Brochettes de crevettes aux prunes	4	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.
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.
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 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 sandwiches avec la deuxième tranche de pain.
5. Beurrez l'extérieur du sandwich.
6. Fermez le produit et grillez le sandwich pendant 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 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

Ingédients :

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.
8. Servir immédiatement.

● Gaufres aux myrtilles

Plaques interchangeables :

- Plaques à gaufres (plaques supérieure et inférieure) 13

Ingédients :

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.
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

Ingédients :

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.

- Laisser cuire pendant 7 minutes pour obtenir un croustillant et une couleur bien dorée.
- 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 :

- 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.
- 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.
- Vaporiser les deux plaques interchangeables 13 avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure.
- Fermer le produit et cuire 3 minutes.
- Soulever le couvercle 14 pour contrôler les gaufres. Les gaufres devraient être formées complètement mais cependant encore molles.
- 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 :

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

● Dépannage

Problème	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	<input type="checkbox"/> Branchez le cordon d'alimentation [4] sur une prise de courant appropriée.
Les gaufres/ croque-monsieur sont trop foncés.	<input type="checkbox"/> Raccourcissez le temps de cuisson.
Les gaufres/ croque-monsieur sont trop clairs.	<input type="checkbox"/> Prolongez le temps de cuisson.
Les gaufres/ croque-monsieur cuits sont difficiles à détacher du produit.	<input type="checkbox"/> Graissez légèrement les plaques interchangeables [11]/[13] avant la cuisson. <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Nettoyez le boîtier avec un torchon légèrement humidifié. Ajoutez, si nécessaire, un peu de produit de nettoyage.
■ Plaques interchangeables [11]/[12]/[13]	<input type="checkbox"/> 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]	<input type="checkbox"/> Éliminez graisse et liquides avec une feuille de papier essuie-tout. <input type="checkbox"/> 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.
- ❑ Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

● **Mise au rebut**

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



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



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**

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 :

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 525706_2507) 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.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

CH Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33
















E-Mail: owim@lidl.ch



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina	38
Introduzione	Pagina	39
Usò previsto	Pagina	39
Contenuto della confezione	Pagina	39
Descrizione dei componenti	Pagina	39
Dati tecnici	Pagina	39
Istruzioni di sicurezza	Pagina	40
Prima del primo utilizzo	Pagina	43
Disimballo e pulizia accurata del prodotto	Pagina	43
Utilizzo	Pagina	43
Inserimento e rimozione delle piastre intercambiabili	Pagina	43
Funzionamento	Pagina	43
Cottura di tramezzini	Pagina	44
Cottura alla griglia	Pagina	44
Cottura di waffle	Pagina	45
Ricette	Pagina	46
Tramezzino al tonno	Pagina	46
Tramezzino al tacchino	Pagina	46
Monte Cristo Sandwich	Pagina	46
Sandwich al salame piccante	Pagina	47
Sandwich all'insalata di uova	Pagina	47
Cialde belghe	Pagina	47
Waffle ai mirtilli	Pagina	48
Waffle al prosciutto e formaggio	Pagina	48
Waffle belgi - brownie	Pagina	49
Spiedini di gamberetti con prugne	Pagina	49
Risoluzione dei problemi	Pagina	50
Pulizia e manutenzione	Pagina	50
Conservazione	Pagina	50
Smaltimento	Pagina	51
Garanzia	Pagina	51
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	51
Assistenza	Pagina	52

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

 <p>PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Corrente/tensione alternata
	 Hertz (frequenza di rete)
	 Watt
 <p>AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Questo simbolo con il termine "Info" contiene ulteriori utili informazioni.
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 <p>CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>	 Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	 Cautela, superficie calda!
 <p>Le piastre intercambiabili sono lavabili in lavastoviglie.</p>	 Simbolo della messa a terra protettiva
	 Per alimenti. Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
 <p>Il marchio CE indica la conformità con le rilevanti direttive UE applicabili a questo prodotto.</p>	 Avvertenza di sicurezza Istruzioni per l'uso

TOSTIERA

● **Introduzione**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi. Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando il codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 525706_2507.

● **Uso previsto**

Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia. Non utilizzarlo per altri scopi.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a scopi commerciali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● **Contenuto della confezione**

- 1 × Tostiera
- 3 × Set di piastre intercambiabili
- 1 × Manuale di istruzioni

● **Descrizione dei componenti**

- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 2 Spia rossa (funzionamento)
- 3 Spia verde (riscaldamento)
- 4 Cavo di alimentazione e spina
- 5 Avvolgicavo
- 6 Elemento riscaldante
- 7 Morsetto a gancio grande
- 8 Leva di sblocco
- 9 Aletta di chiusura esterna (piccola)
- 10 Aletta di chiusura interna (grande)
- 11 Piastra per tramezzini (piastra superiore e inferiore)
- 12 Piastra per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore)
- 13 Piastra per waffle (piastra superiore e inferiore)
- 14 Coperchio
- 15 Impugnatura

● **Dati tecnici**

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita:	750 W
Classe di protezione:	I
HG09121A:	GS (TÜV SÜD)
HG09121A-BS:	-
HG09121A-CH:	-



Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata!

La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

⚠️ AVVERTENZA! PERICOLO DI MORTE E INFORTUNIO PER BAMBINI E INFANTI!

- Non lasciare mai i bambini da soli in presenza di materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere sempre i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza supervisione. Pulire il prodotto e gli accessori (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
 - Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
 - Case coloniche;
 - Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
 - Camere in affitto e altri ambienti analoghi.

- I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni. Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto. In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.
- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.

- Questo prodotto è sempre acceso quando è collegato all'alimentazione.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Verificare regolarmente se sono presenti eventuali danni sulla spina e sul cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

- Tenere il prodotto esclusivamente per l'impugnatura durante il funzionamento e durante il raffreddamento.
- Bisogna fare attenzione durante l'uso poiché sull'impugnatura può generarsi una piccola quantità di calore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI E DANNI!

- Non lasciare il prodotto incustodito quando che è collegato alla rete elettrica.
 - Non spostare il prodotto quando è in funzione.
 - Non utilizzare il prodotto senza piastre intercambiabili inserite.
 - Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto solo su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
 - Non coprire il prodotto fin tanto che è in uso o poco dopo l'uso, finché è ancora caldo.
 - Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato dalle piastre intercambiabili o che non tocchi i bordi delle piastre.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghes. Qualora fosse necessario utilizzare una prolunga, questa deve essere prevista per un flusso di corrente di almeno 10 A.
 - Posare i cavi di alimentazione e le prolunghes in modo che nessuno possa inciamparvi e che nulla possa essere danneggiato.
 - Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
 - Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
 - Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
 - Proteggere il prodotto dal calore. Non posizionare il prodotto vicino a fiamme libere o a fonti di calore quali forni o riscaldatori.

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI LESIONI!

- Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

● **Prima del primo utilizzo**

● **Disimballo e pulizia accurata del prodotto**

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le pellicole protettive.
2. Verificare la presenza di tutti i componenti e la completezza della fornitura descritta (vedi "Contenuto della confezione").
3. Controllare che il prodotto e tutte le parti siano in buone condizioni. Se si riscontrano danni o difetti, non utilizzare il prodotto, ma procedere come descritto nel capitolo "Garanzia".
4. Prima del primo utilizzo, far funzionare il prodotto senza cibo, in modo da bruciare eventuali residui di produzione. Garantire una ventilazione adeguata.
5. Pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

● **Utilizzo**

● **Inserimento e rimozione delle piastre intercambiabili**

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di inserire/rimuovere le piastre intercambiabili, staccare la spina dalla presa.

⚠ CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Le piastre intercambiabili non devono essere cambiate/rimosse subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

❗ INFO:

- Inserire solo piastre intercambiabili **[11]/[12]/[13]** dello stesso tipo.

Inserire le piastre intercambiabili

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio **[1]** e aprire il prodotto.
2. Posizionare le alette di chiusura interne **[10]** della piastra intercambiabile desiderata nei morsetti a gancio grandi **[7]**.

3. Spingere la piastra intercambiabile verso il basso finché non scatta in posizione in modo percettibile.
4. Ripetere i passaggi da 2 e 3 sull'altro lato del prodotto.

Rimuovere le piastre intercambiabili

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio **[1]** e aprire il prodotto.
2. Tirare le leve di sblocco **[8]** e togliere la piastra intercambiabile.
3. Ripetere il passo 2 sull'altro lato del prodotto.

● **Funzionamento**

❗ INFO:

- Le prime volte che il prodotto viene riscaldato può essere presente un leggero odore. Assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione nell'area circostante.
- Smaillare la prima serie di cibi grigliati o cotti.
- Durante il funzionamento, la spia verde **[3]** si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che il prodotto si riscalda nuovamente fino alla temperatura di esercizio.
- Questo prodotto è destinato alla produzione di waffle, tramezzini e alla cottura alla griglia (vedere le sezioni seguenti).

Tempi di cottura consigliati	
Tramezzini	da 4 a 5 minuti
Cottura alla griglia	da 4 a 9 minuti (controllare regolarmente il grado di cottura)
Waffle (dolci/salati)	8 minuti
Solo come riferimento (i tempi di cottura stimati sono disponibili alla sezione "Ricette")	

1. Per accendere il prodotto, inserire la spina **[4]** in una presa idonea. La spia rossa **[2]** si accende.
2. Tenere il prodotto chiuso durante il riscaldamento. Riscaldare il prodotto fino all'accensione della spia verde **[3]**.

3. Ungere la piastra intercambiabile superiore e inferiore [11]/[12]/[13] con olio da cucina adatto.
4. Collocare una quantità adeguata di cibo o di impasto sulle piastre intercambiabili inferiori e chiudere il coperchio [14] con l'impugnatura [15] e il dispositivo di bloccaggio [1] per mantenere il prodotto chiuso mentre cuociono i cibi.
5. Per spegnere il prodotto, estrarre la spina dalla presa di corrente. La spia rossa si spegne.

Spia	Stato
Spia rossa accesa	Prodotto acceso
Spia rossa spenta	Prodotto spento
Spia verde spenta	Il prodotto viene riscaldato/ scaldato di nuovo.
Spia verde accesa	È stata raggiunta la temperatura di esercizio.

● Cottura di tramezzini

Adatta a sacchetti da tramezzini con ripieno dolce o salato.

❗ INFO:

- Mentre i tramezzini vengono cotti, la spia verde [3] si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) [11]

Tempo di cottura stimato:

- Da 4 a 5 minuti. A seconda della croccantezza desiderata dei tramezzini. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda del gusto.
1. Aprire il dispositivo di bloccaggio [1] e aprire il prodotto.
 2. Posizionare 2 tramezzini preparati sulla piastra per tramezzini inferiore [11].
 3. Abbassare il coperchio [14] con l'aiuto dell'impugnatura [15] e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce i tramezzini.

4. Una volta che i tramezzini sono pronti, rimuoverli dal prodotto con una spatola di plastica/legno (o un altro utensile adatto non metallico) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.
5. Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina [4] dalla presa.

● Cottura alla griglia

⚠ CAUTELA! PERICOLO DI SCHIZZI!

- Non utilizzare cibi umidi gocciolanti. Prestare attenzione agli schizzi di grasso e ai vapori che salgono all'apertura del prodotto.

Adatta per grigliare piccoli pezzi di carne, salsicce, verdure.

❗ INFO:

- Mentre il cibo cuoce, la spia verde [3] si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

Piastre intercambiabili:

- Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) [12]

Tempo di cottura stimato:

- Da 4 a 9 minuti. A seconda della cottura desiderata dei cibi. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda del gusto.
1. Aprire il dispositivo di bloccaggio [1] e aprire il prodotto.
 2. Collocare il cibo sulla piastra per cottura alla griglia inferiore [12].
 3. Abbassare il coperchio [14] con l'aiuto dell'impugnatura [15] e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce i cibi.
 4. Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina [4] dalla presa.

● Cottura di waffle

Adatta per waffel dolci o salati.

❗ INFO:

- Mentre i waffle cuociono, la spia verde **3** si spegne e si riaccende. Ciò indica la regolazione della temperatura di esercizio richiesta.

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Tempo di cottura stimato:

- 8 minuti. A seconda della doratura desiderata dei waffle. Il tempo di cottura può essere ridotto o prolungato a seconda delle necessità.

1. Aprire il dispositivo di bloccaggio **1** e aprire il prodotto.
2. Utilizzare un mestolo di legno o di plastica resistente al calore per versare l'impasto sulla piastra per waffle inferiore **13**. Non utilizzare un mestolo metallico, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre per waffle. Non riempire eccessivamente la piastra per waffle inferiore.
3. Abbassare il coperchio **14** con l'aiuto dell'impugnatura **15** e chiudere il dispositivo di bloccaggio per mantenere il prodotto chiuso mentre cuoce l'impasto.
4. Una volta che i waffle sono pronti, rimuoverli dal prodotto con una spatola di plastica/legno (o un altro utensile adatto non metallico) per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del prodotto.
5. Quando il processo di cottura è completo, staccare la spina **4** dalla presa.

Tabella delle preparazioni

	Porzioni	Tempo di preparazione
Tramezzino al tonno	2	20 minuti
Tramezzino al tacchino	2	20 minuti
Monte Cristo Sandwich	2	20 minuti
Sandwich al salame piccante grigliato	2	20 minuti
Sandwich all'insalata di uova	2	20 minuti
Cialde belghe	2	20 minuti
Waffle ai mirtilli	2	20 minuti
Waffle al prosciutto e formaggio	2	20 minuti
Waffle belgi - brownie	2	15 minuti
Spiedini di gamberetti con prugne	4	30 minuti

● Ricette

● Tramezzino al tonno

Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
85 g	Tahini
85 g	Yogurt greco magro
80 g	Tonno
65 g	Basilico fresco
1	Limone spremuto
14 ml	Olio d'oliva
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare Tahini, yogurt greco e succo di limone e condire con basilico, sale e pepe.
3. Aggiungere l'olio d'oliva alla salsa di Tahini e yogurt. Distribuire la salsa di Tahini e yogurt su 2 fette di pane tostato.
4. Stendervi sopra il tonno sgocciolato.
5. Coprire con le restanti fette di pane tostato.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per 4 minuti.
7. Servire subito.

● Tramezzino al tacchino

Piastre intercambiabili:

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti:

4 fette	Pancarrè
2 fette	Formaggio Gouda fresco
50 g	Petto di tacchino tagliato
10 g	Senape
½	Cipolla
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Distribuire la senape all'interno delle fette di pane tostato.
3. Tritare la cipolla in piccoli pezzi.
4. Distribuire il petto di tacchino e la cipolla su 2 fette di pane tostato.
5. Cospargere di sale e pepe.
6. Stendere le fette di formaggio.
7. Coprire con le restanti fette di pane tostato.
8. Chiudere il prodotto e cuocere per 4 minuti.
9. Servire subito.

● Monte Cristo Sandwich

Piastre

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti

4 fette	Pane
1 fetta	Prosciutto
1 fetta	Tacchino
1 fetta	Formaggio emmental
1	Uovo
¼ di tazza	Latte
Burro	(per la cottura)

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Assemblare il sandwich posizionando il prosciutto, il tacchino e il formaggio tra le fette di pane.
3. Sbattere l'uovo insieme al latte.
4. Immergere il sandwich nella miscela, rivestendo entrambi i lati.
5. Chiudere il prodotto e cuocere il sandwich per 3-5 minuti finché non è dorato.
6. Servire immediatamente.

● Sandwich al salame piccante

Piastre

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti

4 fette Pane
Fette di salame piccante
Mozzarella (sfilacciata)
Salsa di pomodoro
Burro (da spalmare)

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Spargere la salsa di pomodoro su un lato di ciascuna fetta di pane.
3. Aggiungere il salame piccante e la mozzarella.
4. Coprire con la seconda fetta di pane.
5. Imburrare l'esterno del sandwich.
6. Chiudere il prodotto e cuocere il sandwich per 3-5 minuti finché non è dorato.
7. Servire immediatamente.

● Sandwich all'insalata di uova

Piastre

- Piastre per tramezzini (piastra superiore e inferiore) **11**

Ingredienti

4 fette Pane integrale
4 Uova sode, a pezzetti
2 cucchiaini Maionese
1 cucchiaino Senape di Digione
1 cucchiaino Erba cipollina tritata
1 pizzico Sale
1 pizzico Pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Preparare l'insalata di uova: in una ciotola, mescolare le uova sode a pezzetti, la maionese, la senape di Digione, l'erba cipollina tritata, il sale e il pepe.

3. Assemblare il sandwich: distribuire uniformemente la miscela di uova su due fette di pane.
4. Coprire con le altre fette di pane.
5. Cuocere il sandwich: chiudere il prodotto e cuocere il sandwich per 3-4 minuti o finché il pane non è dorato.
6. Servire immediatamente.

● Cialde belghe

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

5 Uova
250 g Burro
200 g Zucchero
400 ml Latte
500 g Farina per tutti gli usi
2 confezioni Zucchero vanigliato
5 g Lievito in polvere

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Mescolare uova, zucchero vanigliato, zucchero e burro in una ciotola di media grandezza.
3. Mettere il lievito in polvere, circa metà della farina e metà del latte nella ciotola e mescolare.
4. Aggiungere la farina e il latte rimanente. Mescolare fino a quando l'impasto è cremoso.
5. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** con lo spray di cottura.
6. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
7. Chiudere il prodotto e cuocere per 8 minuti.
8. Servire subito.

● Waffle ai mirtilli

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

100 ml	Olio vegetale
250 ml	Latte
2	Uova
100 g	Zucchero
280 g	Farina per tutti gli usi
8 g	Lievito in polvere
80 g	Mirtilli (freschi o congelati)

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. Sbattere olio, latte, uova e zucchero in una ciotola grande. Aggiungere la farina e il lievito in polvere. Mescolare bene.
3. Versare i mirtilli.
4. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** rimovibili con lo spray di cottura.
5. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per 10 minuti fino a doratura.
7. Estrarre la cialda e farla raffreddare per 5 minuti finché non diventa croccante.
8. Servire subito.

● Waffle al prosciutto e formaggio

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **13**

Ingredienti:

570 g	Patate grattugiate fritte surgelate
225 g	Prosciutto della Foresta Nera, tagliato a dadini
200 g	Cheddar grattugiato
3	Uova di grandi dimensioni, sbattute
2 spicchi	Aglione (tritato)
2 cucchiaini	Foglie di prezzemolo fresco tritato
½ cucchiaino	Timo secco
¼ cucchiaino	Paprika affumicata

Condire a piacere con sale e pepe nero appena macinato

Preparazione:

1. Scongela le patate grattugiate fritte.
2. Preriscaldare il prodotto.
3. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **13** rimovibili con lo spray di cottura.
4. In una ciotola grande mescolare patate grattugiate fritte, prosciutto, formaggio, uova, aglio, prezzemolo, timo e paprika. Condire con sale e pepe.
5. Stendere la miscela di patate in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
6. Chiudere il prodotto e cuocere per 7 minuti fino a doratura o fin quando non è croccante.
7. Servire subito.

● Waffle belgi - brownie

Piastre intercambiabili:

- Piastre per waffle (piastra superiore e inferiore) **[13]**

Ingredienti:

180 g	Farina per tutti gli usi
65 g	Cacao in polvere non zuccherato
20 g	Zucchero semolato
1 cucchiaini	Lievito in polvere
1 cucchiaini	Sale marino
10 cucchiari	Burro fuso, non salato
2	Uovo grande
2 cucchiaini	Estratto di vaniglia
60 ml	Acqua
120 g	Pezzetti di cioccolato

- **Ingredienti facoltativi:** Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, zucchero a velo

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto. Mescolare farina, cacao in polvere, zucchero, lievito in polvere e sale in una ciotola grande. Mettere da parte il burro da sciogliere e lasciarlo raffreddare un po'.
2. Mescolare le uova, estratto di vaniglia e acqua in una piccola ciotola. Aggiungere il composto di uova al composto secco. Mescolare rapidamente il burro fuso. Aggiungere i pezzetti di cioccolato.
3. Spruzzare entrambe le piastre intercambiabili **[13]** con lo spray di cottura.
4. Stendere l'impasto in modo uniforme sulla piastra intercambiabile inferiore.
5. Chiudere il prodotto e cuocere per 3 minuti.
6. Sollevare il coperchio **[14]** per controllare il waffle. Il waffle deve essere completamente formato ma morbido.
7. Servire con zucchero a velo, gelato alla vaniglia o salsa al cioccolato.

● Spiedini di gamberetti con prugne

Piastre intercambiabili:

- Piastre per cottura alla griglia (piastra superiore e inferiore) **[12]**

Ingredienti:

2 cucchiari	Olio di colza
2 cucchiari	Coriandolo (macinato fresco)
1 cucchiaino	Scorza di lime (grattugiata fresca)
3 cucchiari	Succo di lime
½ cucchiaino	Sale
12	Gamberetti crudi (da 8 a 12 gamberetti per 500 g/sgusciati ed eviscerati)
3	Peperoncini jalapeño (tagliati longitudinalmente, svuotati e divisi in quattro)
2	Prugne (snocciolate e divise in sei)

Preparazione:

1. Preriscaldare il prodotto.
2. In una ciotola grande, sbattere l'olio di colza, il coriandolo, la scorza di lime, il succo di lime e il sale.
3. Mettere 3 cucchiari del composto in una ciotola piccola e mettere da parte.
4. Aggiungere al composto gamberetti, jalapeño e prugne. Mescolare per coprire tutti gli ingredienti e poi marinare.
5. Distribuire gamberi, jalapeño e prugne in modo uniforme su 4 spiedini (25 cm). Smaltire la marinata.
6. Grigliare gli spiedini finché i gamberetti non sono ben cotti. Cuocere alla griglia gli spiedini su ogni lato per 2 minuti e poi girarli.
7. Condire con la marinata rimanente.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Rimedio
Il prodotto non funziona.	<input type="checkbox"/> Collegare il cavo di alimentazione 4 a una presa adatta.
I waffle/tramezzini sono troppo scuri.	<input type="checkbox"/> Ridurre il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini sono troppo chiari.	<input type="checkbox"/> Prolungare il tempo di cottura.
I waffle/tramezzini appena cotti sono difficili da rimuovere dal prodotto.	<input type="checkbox"/> Ungere leggermente le piastre intercambiabili 11/13 prima della cottura. <input type="checkbox"/> Provare una ricetta diversa per l'impasto.

● Pulizia e manutenzione

PERICOLO! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di pulire il prodotto staccarlo sempre dall'alimentazione di corrente.
- Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non permettere all'acqua o ad altri liquidi di penetrare all'interno del prodotto.

CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

CAUTELA! PERICOLO DI DANNI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto e gli accessori.

INFO:

- Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.
- Le piastre intercambiabili **11/12/13** sono lavabili in lavastoviglie.

Parte	Metodo di pulizia
■ Alloggiamento	<input type="checkbox"/> Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido. Se necessario, aggiungere un po' di detersivo.
■ Piastre intercambiabili 11/12/13	<input type="checkbox"/> Sciacquare le piastre intercambiabili con acqua e un detergente delicato.
■ Spazi sul lato inferiore delle piastre intercambiabili ■ Elemento riscaldante 6 ■ Dispositivo di bloccaggio 1	<input type="checkbox"/> Rimuovere il grasso e i liquidi con un foglio di carta da cucina. <input type="checkbox"/> Rimuovere eventuali residui di bruciato attaccati con una spatola di legno o un piccolo spiedino di legno.

- Asciugare accuratamente tutte le parti del prodotto dopo la pulizia e prima di utilizzarlo nuovamente.

● Conservazione

CAUTELA! SUPERFICIE CALDA!

- Non riporre il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI!

- Non conservare il prodotto caldo in un armadio o in un imballaggio.
- Pulire il prodotto prima di conservarlo.
- Avvolgere il cavo di alimentazione **4** sull'avvolgicavo **5** sul lato inferiore del prodotto.
- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, protetto dall'umidità e fuori dalla portata dei bambini.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 525706_2507) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

