

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-Nr.: HG05427
Version: 06/2019

IAN 317891_1901





SANDWICH TOASTER SSMW 750 D1

(GB) (IE) (NI)

SANDWICH TOASTER

Operation and safety notes

(DK)

SANDWICHTOASTER

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FR) (BE)

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

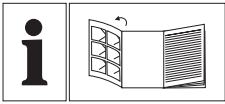
SANDWICHMAKER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

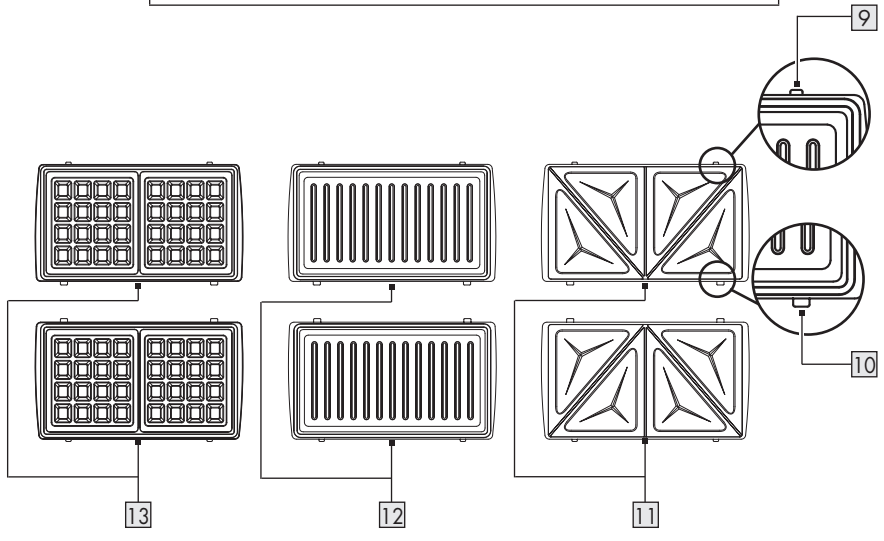
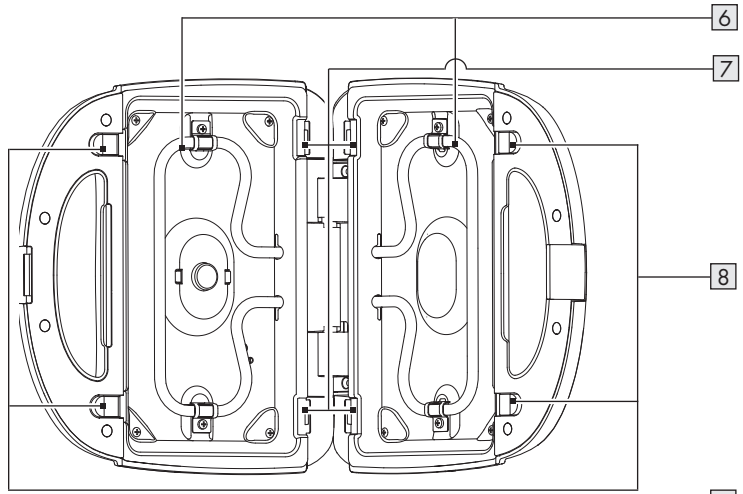
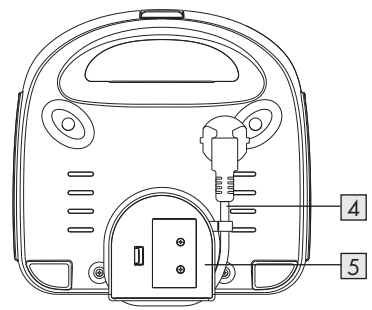
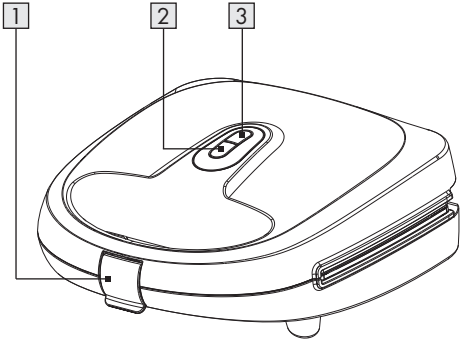
(DE) (AT) (CH)

SANDWICHMAKER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise
















GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	18
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	31
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	44
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	57



Warnings and symbols used	Page 6
Introduction	Page 6
Intended use	Page 6
Scope of delivery	Page 7
Description of parts	Page 7
Technical data	Page 7
Safety instructions	Page 7
Before first use	Page 10
Assembly	Page 10
Operation	Page 11
Grilling sandwiches	Page 11
Grilling	Page 11
Baking waffles	Page 12
Recipes	Page 12
Tuna sandwich	Page 12
Turkey sandwich	Page 13
Belgian waffles	Page 13
Blueberry waffles	Page 13
Ham and cheese waffles	Page 14
Brownie Belgian waffles	Page 14
Shrimp and plum kebabs	Page 15
Cleaning and care	Page 15
Troubleshooting	Page 16
Storage	Page 16
Disposal	Page 16
Warranty	Page 17

Warnings and symbols used

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

	<p>DANGER! This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>Voltage (alternating current)</p>
	<p>WARNING! This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>		<p>NOTE: This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Use the product in dry indoor spaces only.</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Danger – risk of electric shock!</p>
	<p>This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.</p>		<p>Caution, hot surface</p>
	<p>This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.</p>		<p>Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.</p>
	<p>The exchangeable plates 11, 12 and 13 are dishwasher-safe.</p>		

SANDWICH TOASTER

● Introduction

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

● Intended use

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

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

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

● Scope of delivery

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

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

● Description of parts

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

● Technical data

Input voltage: 220-240 V~, 50/60 Hz
Power consumption: 750 W
Protection class: I
TÜV SÜD / GS-certified



Safety instructions

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

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

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

Children and persons with disabilities

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

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

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

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

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

Electrical safety

- ⚠ DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- ⚠ DANGER! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- ⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- ⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.
- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- The product is powered at all times while it is connected to the power supply.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.
- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.). Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still hot.
- Make sure that the power cord is not pinched by the plates or touches the rim of the plates.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.
- Lay cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Operation

- The product must not be left unattended while it is connected to the supply mains.
- Do not move the product while it is in operation.
- Do not use the product without an inserted set of plates.

Cleaning and storage

⚠ WARNING! Risk of injury!

Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

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

● Before first use

- Remove the packaging. Check if all parts are complete.
- During production, some parts are covered with a thin oil film for their protection.

Before first use, operate the product without any food so that any potential residues evaporate.

- Clean the product and its accessories (see the "Cleaning and care" section).

ⓘ NOTES:

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

● Assembly

⚠ WARNING! Risk of electric shock. Before installing/removing the plates **11**, **12**, **13**: Disconnect the power plug **4** from the wall outlet.

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

Installing the plates

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

ⓘ NOTE: Install only plates of the same type.

Removing the plates

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

● Operation

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

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

i NOTE: During operation, the green indicator **3** goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the baking temperature.

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

Suggested baking/grilling times

Sandwiches	3 to 4 minutes
Grilling	4 to 9 minutes (check the degree of browning from time to time)
Waffles (sweet/savoury)	5 minutes

For reference only (see the "Recipes" section for estimated cooking times)

● Grilling sandwiches

Suitable for: Sandwich pockets with sweet or savoury filling

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) **11**

- Open the lock **1**. Open the product.
- Place 2 prepared sandwiches onto the lower sandwich plate **11**.
- Close the product. Close the lock **1**. The sandwiches are grilled now.

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

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

● Grilling

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

Plates:

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

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

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

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

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

● Baking waffles

Suitable for: Sweet and savoury waffles

Plates:

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

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

i NOTE: The baking process takes approx. 5 minutes. Depending on how brown you want your waffles to be, the baking time may be shortened or increased.

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

● Recipes

● Tuna sandwich

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) **11**

Ingredients:

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

Preparation:

- Preheat the product.
- Blend tahini, Greek yogurt and lemon juice until combined.
- Add basil, salt and pepper. Blend until combined.
- Add the olive oil into the tahini yogurt sauce. Spread the tahini yogurt sauce over 2 bottom toast bread slices.
- Spread drained tuna on top.
- Top with remaining toast bread slices.
- Bake for about 4 minutes.
- Serve immediately.

● Turkey sandwich

Plates:

Sandwich plates (upper and lower plate) 11

Ingredients:

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

Preparation:

- Preheat the product.
- Spread mustard on the inside of the toast bread slices.
- Chop the onion into small pieces.
- Spread the turkey breast and onion over 2 bottom toast bread slices.
- Sprinkle with salt and pepper.
- Spread the cheese slices on top.
- Top with remaining toast bread slices.
- Bake for about 4 minutes.
- Serve immediately.

● Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

5	Eggs
250 g	Butter
200 g	Sugar
400 ml	Milk
500 g	Flour
2 packets	Vanilla sugar
5 g	Baking powder

Preparation:

- Preheat the product.
- In a medium bowl combine egg, vanilla sugar, sugar and butter.
- Add baking powder, around half of the flour and half of milk into the bowl and stir.
- Add the rest of flour and milk, then stir until the batter become creamy.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for 5 minutes.

● Blueberry waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

- Preheat the product.
- In a large bowl, whisk together the oil, milk, eggs, and sugar. Add the flour, baking powder and stir until well combined.
- Fold in the blueberries.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 10 minutes, until golden brown.

● Ham and cheese waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

Preparation:

- Thaw the hash brown potatoes.
- Preheat the product.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- In a large bowl, combine hash brown potatoes, ham, cheese, eggs, garlic, parsley, thyme and paprika. Season with salt and pepper, to taste.
- Evenly spoon the potato mixture onto the lower plate. Bake for about 15 minutes, until golden brown and crisp.
- Serve immediately.

● Brownie Belgian waffles

Plates:

Waffle plates (upper and lower plate) 13

Ingredients:

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

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

Preparation:

- Preheat the product. In a large bowl, mix the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, and salt. Melt the butter and set aside to cool a little.
- In a small bowl, beat the eggs, vanilla extract, and water. Whisk the egg mixture into the dry mixture, then quickly mix in the melted butter. Stir in the chocolate chips.
- Spray both exchangeable plates with cooking spray.
- Evenly spoon the batter onto the lower plate. Bake for about 3 minutes.
- Lift the lid to check the waffle. The waffle should be fully formed, but soft to the touch.
- Serve with powdered sugar, vanilla ice cream or chocolate sauce.

● Shrimp and plum kebabs

Plates:

Grill plates (upper and lower plate) 12


Ingredients:


- 2 tbsp Canola oil
- 2 tbsp Cilantro (chopped fresh)
- 1 tsp Lime zest (freshly grated)
- 3 tbsp Lime juice
- ½ tsp Salt
- 12 Raw shrimps (8 to 12 shrimps per 500 g / peeled and deveined)
- 3 Jalapeño peppers (stemmed, seeded and quartered lengthwise)
- 2 Plums (pitted and cut into sixths)


Preparation:


- Preheat the product.
- In a large bowl, whisk canola oil, cilantro, lime zest, lime juice and salt.
- Set aside 3 tablespoons of the mixture in a small bowl.
- Add shrimp, jalapeños and plums to the remaining marinade. Toss the mixture to coat and marinate.
- Alternate shrimps, jalapeños and plums evenly among 4 skewers (25 cm). Discard the marinade.
- Grill the kebabs until the shrimp are cooked through. Turn the kebabs once. Grill for about 2 minutes on each side.
- Drizzle with the remaining dressing.

● Cleaning and care

 **DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

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

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

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

Part	Cleaning method
■ Sandwich toaster	■ Wipe down the housing with a slightly damp cloth. ■ Do not let any water or other liquids enter the product interior.
■ Plates 11 , 12 , 13	■ Rinse the plates in water and/or mild detergent. You can also clean the plates in the dishwasher.
■ Spaces underneath the plates	■ Removing fat and liquids: Use a piece of kitchen paper.
■ Heating element 6	■ Removing stuck-on burnt residues: Use a wooden spatula or small wooden skewers.
■ Lock 1	

- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product or its accessories.
- After cleaning: Let all parts dry.

● **Troubleshooting**

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

● **Storage**

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

● **Disposal**

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



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

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

Warranty claim procedure

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


Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

 **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

 **Service Ireland**











 **Service Northern Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: owim@lidl.ie



Anvendte advarsler og symboler	Side 19
Indledning	Side 19
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 19
Leveringsomfang	Side 20
Beskrivelse af dele	Side 20
Tekniske data	Side 20
Sikkerhedsanvisninger	Side 20
Før ibrugtagning	Side 23
Montering	Side 23
Betjening	Side 24
Bagning af sandwich	Side 24
Grillning	Side 24
Vaffelbagning	Side 25
Opskrifter	Side 25
Tunsandwich	Side 25
Kalkunsandwich	Side 26
Belgiske vafler	Side 26
Blåbær-vafler	Side 26
Skinke-/ostvafler	Side 27
Belgiske brownie-vafler	Side 27
Rejer på spyd med blommer	Side 28
Rengøring og vedligeholdelse	Side 28
Fejlfinding	Side 29
Opbevaring	Side 29
Bortskaffelse	Side 29
Garanti	Side 30

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.	V~ Spænding (vekselspænding)
		Hz Hertz (netfrekvens)
		W Watt
	ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.	 BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.
		 Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.	 Fare - risiko for elektrisk stød!
		 Obs, varm overflade!
	Dette produkt er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal jordes.	 Levnedsmiddelsikker. Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
	De udskiftelige plader 11 , 12 og 13 kan rengøres i opvaskemaskine.	

SANDWICHTOASTER

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er beregnet til fremstilling af vafler, sandwiches og til grillning. Anvend ikke produktet til andre formål.

Produktet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til kommercielle formål.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1x Sandwichtoaster
- 3x Udskiftelige pladesæt
- 1x Betjeningsvejledning

● Beskrivelse af dele

- 1 Lås
- 2 Rød kontrollampe (drift)
- 3 Grøn kontrollampe (opvarmning)
- 4 Tilslutningsledning med netstik
- 5 Kabeloprulning
- 6 Varmeelement
- 7 Store krogklemmer
- 8 Låsehåndtag
- 9 Udvendige låsekroge (lille)
- 10 Udvendige låsekroge (stor)
- 11 Sandwichplade (øvre og nedre plade)
- 12 Grillplade (øvre og nedre plade)
- 13 Vaffelplade (øvre og nedre plade)

● Tekniske data

Indgangsspænding: 220-240 V~, 50/60 Hz
Effektforbrug: 750 W
Beskyttelsesklasse: I
TÜV SÜD- / GS-certificeret



Sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES
FØRSTE GANG SKAL DU
VÆRE FORTROLIG MED
ALLE SIKKERHEDS- OG
BETJENINGSANVISNINGER!
HVIS PRODUKTET OVERLADES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER MEDFØLGE!**

Hvis der opstår skader som følge af at brugsanvisningen ikke følges, bortfalder garantiforpligtelserne!

Leverandøren påtager sig intet ansvar for følgeskader! Leverandøren påtager sig intet ansvar for ting- eller personskader, der opstår som følge af forkert anvendelse eller hvis sikkerhedsanvisningerne ikke følges!

Børn og personer med handicap

⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Børn må ikke efterlades med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningrisiko.

Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold emballagen uden for børns rækkevidde.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med forringede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med mangel på erfaring og viden, når de er under opsyn eller blevet vejledt i sikker brug af apparatet og forstår de derudaf resulterende farer.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og tilslutningsledning.

Forskriftsmæssig anvendelse

- ⚠ **ADVARSEL!** Enhver anden form for anvendelse kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning. Forsøg ikke at ændre produktet under nogen form.

Elektrisk sikkerhed

- ⚠ **FARE! Fare for elektriske stød!** Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.
- ⚠ **FARE! Forbrændingsfare!** Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under og umiddelbart efter anvendelse.
- ⚠ **ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.
- ⚠ **ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Brug aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.
- Produktet må ikke anvendes, hvis det har været tabt eller udviser synlige skader.
- Dette produkt er konstant tilkøbt, når det er tilsluttet netspændingen.

- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- Kontrollér jævnlige netstik og tilslutningsledning for skader. Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Beskyt tilslutningsledningen mod skader. Lad den ikke hænge over skarpe kanter og knæk eller bøj den ikke. Tilslutningsledningen skal holdes væk fra varme overflader og åben ild.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Tildæk ikke produktet så længe det er i brug eller kort efter brugen, når det stadig er varmt.
- Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme i pladerne eller rører pladekanterne.
- Anvendelse af forlængerledninger anbefales ikke. Hvis det er nødvendigt at anvende en forlængerledning, skal den have en strømkapacitet på mindst 10 A.
- Anbring tilslutnings- og forlængerledningen således, at ingen kan falde over den og at den ikke kan tage skade.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringsystem.

Betjening

- Produktet må ikke være uden opsyn, så længe det er tilsluttet netspændingen.
- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Produktet må ikke anvendes uden monterede pladesæt.

Rengøring og opbevaring

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser! Afbryd produktet fra netforsyningen, før det rengøres eller når det ikke er i brug.

- Opbevar ikke det varme produkt i et skab eller i emballagen.
- Træk ikke i netledningen for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Opbevar produktet på et køligt, tørt sted, beskyttet mod fugt og uden for børns rækkevidde.
- Beskyt produktet mod varme. Anbring ikke produktet i nærheden af åben ild eller varmekilder som ovne eller varmeovne.

● Før ibrugtagning

- Fjern emballagen. Kontrollér at alle dele er komplette.
- Under fremstillingen er visse dele beskyttet af en tynd oliefilm.

Før første ibrugtagning, skal produktet anvendes uden ingredienser, således at eventuelle rester fra produktionen fordamper.

- Rengør produktet og tilbehøret (se afsnit "Rengøring og vedligeholdelse").

ⓘ **BEMÆRK:**

- De første par gange, hvor produktet bliver opvarmet, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af omgivelserne.
- Kassér de først bagte vaffer.

● Montering

⚠ **ADVARSEL! Fare for elektriske stød.**

Før de udskiftelige plader **11**, **12**, **13** isættes/udtages: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

⚠ FARE! Forbrændingsfare. De udskiftelige plader **11**, **12**, **13** må ikke udskiftes/udtages umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

Isætning af udskiftelige plader

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anbring de indre låsekroge **10** i den ønskede udskiftelige plades store krogklemmer **7**.
- Tryk den udskiftelige plade nedad til den falder i hak.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

ⓘ **BEMÆRK:** Monter kun udskiftelige plader af samme type.

Udtagning af udskiftelige plader

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Træk i låsearmen **8**. Fjern de udskiftelige plader.
- Gentag dette trin på produktets anden side.

● **Betjening**

- **Forberedelse:** Både de øverste og nederste udskiftelige plader [1], [2], [3] smøres med en egnet spiseolie.
- Tilkobling af produktet: Tilslut netstikket [4] til en stikkontakt. Den røde kontrollampe [2] lyser.
- Frakobling af produktet: Træk netstikket ud af stikkontakten. Den røde kontrollampe [2] slukker.
- Lad produktet være lukket under opvarmningen.
- Opvarm produktet indtil den grønne kontrollampe [3] lyser.

Kontrollampe	Status
Rød kontrollampe [2] til	Produktet er tilkoblet.
Rød kontrollampe [2] fra	Produktet er frakoblet.
Grøn kontrollampe [3] fra	Produktet opvarmes/varmer igen.
Grøn kontrollampe [3] til	Bagetemperaturen er nået.

- ① **BEMÆRK:** Under drift lyser den grønne kontrollampe [3] skiftevis til og fra. Det betyder, at produktet igen opvarmes til driftstemperaturen.
- Dette produkt er beregnet til fremstilling af vaffer, sandwiches og til grillning (se de følgende afsnit).

Vejledende bage-/grilltider

Sandwiches	3 til 4 minutter
Grillning	4 til 9 minutter (kontrollér regelmæssigt stegekvaliteten)
Vaffer (sød/salt)	5 minutter

Kun vejledende (anslåede bagetider kan findes i afsnittet "Opskrifter")

● **Bagning af sandwich**

Velegnet til: Sandwich-lommer med sød eller saltet fyldning

Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) [11]

- Låsen åbnes [1]. Produktet åbnes.
- Anbring 2 forberedte sandwiches på den nederste sandwichplade [11].
- Produktet lukkes. Låsen lukkes [1]. Sandwichen bages.

① **BEMÆRK:** Bagningen varer ca. 3 til 4 minutter. Afhængigt af hvor sprøde sandwichene skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

- Udtagning af sandwiches: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens sandwichene bager, skifter den grønne kontrollampe [3] mellem fra og til. Dette er en indikation af driftstemperaturstyringen.
- Når bagningen er overstået: Træk netstikket [4] ud af stikkontakten.

● **Grillning**

Velegnet til: Grillning af mindre stykker svinekød, pølser, grøntsager

Udskiftelige plader:

Grillplader (øvre og nedre plade) [12]

- Låsen åbnes [1]. Produktet åbnes.
- Anbring grillretten på den nederste grillplade [12].
- Produktet lukkes. Låsen lukkes [1]. Grillretten tilberedes.

⚠ **FORSIGTIG! Stænkfare.** Anvend ikke meget våde retter til grillning. Vær opmærksom på fedtstænk og dampudslip når produktet åbnes.

ⓘ BEMÆRK: Grillningen varer ca. 4 til 9 minutter. Kontrollér regelmæssigt stegekvandaliteten.

- Udtagning af grillretten: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens grillretten tilberedes, skifter den grønne kontrollampe **3** mellem fra og til. Dette er en indikation af driftstemperaturstyringen.
- Når grillningen er færdig: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

● Vaffelbagning

Velegnet til: Søde eller salte vaffler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) **13**

- Låsen åbnes **1**. Produktet åbnes.
- Anvend en spatel af træ eller varmebestandigt plast for at fordele dejen på den nederste plade **13**. Anvend ikke en metalspatel, da den kan beskadige non-stick belægningen på vaffelpladerne.
- Den nederste vaffelplade **13** må ikke overfyldes.
- Produktet lukkes. Låsen lukkes **1**. Dejen bages.

ⓘ BEMÆRK: Bagningen varer ca. 5 minutter. Afhængigt af hvor brune vafflerne skal være, kan bagetiden afkortes eller forlænges.

- Udtagning af vaffler: Anvend en plast-/træspatel (eller et andet egnet, ikke-metallisk værktøj) for at undgå at beskadige produktets non-stick belægning.
- Medens vafflerne bages skifter den grønne kontrollampe **3** mellem fra og til. Dette er en indikation af driftstemperaturstyringen.
- Når bagningen er overstået: Træk netstikket **4** ud af stikkontakten.

● Opskrifter

● Tunsandwich

Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) **11**

Ingredienser:

4 skiver	Toastbrød
85 g	Tahini
85 g	Fedtfattig græsk yoghurt
80 g	Tun
65 g	Frisk basilikum
1	Presset citron
14 ml	Olivenolie
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Tahini, græsk yoghurt og citronsaft røres sammen.
- Tilsæt basilikum, salt og peber. Blandes indtil ingredienserne er rørt sammen.
- Tilsæt olivenolie til tahini-yoghurtsaucen. Tahini-yoghurtsaucen fordeles på 2 skiver toastbrød.
- Aftør tumfisken og fordel den på brødet.
- De to andre toastskiver lægges over.
- Bag i ca. 4 minutter.
- Serveres straks.

● Kalkunsandwich

Udskiftelige plader:

Sandwichplader (øvre og nedre plade) 11

Ingredienser:

4 skiver	Toastbrød
2 skiver	Ung goudaost
50 g	Strimlet kalkunbryst
10 g	Sennep
½	Løg
1 knivspids	Salt
1 knivspids	Peber

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Smør sennep på toastbrødsnivernes indvendige side.
- Skær løget i tynde skiver.
- Fordel kalkunbryst og løg på de 2 skiver toastbrød.
- Krydres med salt og peber.
- Fordel osteskiverne ovenpå.
- De to andre toastskiver lægges over.
- Bag i ca. 4 minutter.
- Serveres straks.

● Belgiske vafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

5	Æg
250 g	Smør
200 g	Sukker
400 ml	Mælk
500 g	Mel
2 breve	Vaniljesukker
5 g	Bagepulver

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Bland æg, vaniljesukker, sukker og smør i et mellemstort fad.
- Bagepulver og ca. halvdelen af melet og halvdelen af mælken hældes i fadet og der røres rundt.
- Tilsæt resten af melet og mælken. Omrøres indtil dejen er cremet.
- Smør begge de udskiftelige plader med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Steges i 5 minutter.

● Blåbær-vafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

120 ml	Vegetabilsk olie
250 ml	Mælk
2	Æg
200 g	Sukker
170 g	Mel
2,5 g	Bagepulver
130 g	Blåbær (friske eller dybfrosne)

Tilberedning:

- Produktet forvarmes.
- Pisk olie, mælk, æg og sukker i en stor skål. Tilsæt mel og bagepulver. Omrøres grundigt.
- Hæld blåbærrene i.
- Spray begge de aftagelige plader med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Bag ca. 10 minutter til de er gulbrune.

● Skinke-/ostvafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

570 g	Frosne rösti-kartofler
225 g	Schwarzwald-skinke i tern
200 g	Revet cheddarost
3	Store æg, udslået
2 fed	Hakkede hvidløg
2 tsk.	Friskhakket persille
½ tsk.	Tørret timian
¼ tsk.	Røget paprika

Tilsmages med salt og friskkværnet sort peber

Tilberedning:

- Rösti-kartofler optøs.
- Produktet forvarmes.
- Spray begge de aftagelige plader med madlavningsspray.
- Bland rösti, skinke, ost, æg, hvidløg, persille, timian og paprika i et stort fad. Tilsmag med salt og peber.
- Fordel kartoffelblandingen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Bag ca. 15 minutter til de er gulbrune og sprøde.
- Serveres straks.

● Belgiske brownie-vafler

Udskiftelige plader:

Vaffelplader (øvre og nedre plade) 13

Ingredienser:

180 g	Mel (almindelig)
65 g	Usødet kakaopulver
20 g	Krystalsukker
1 tsk.	Bagepulver
1 tsk.	Havsalt
10 spsk.	Smeltet smør, usaltet
2	Store æg
2 tsk.	VaniljEEKstrakt
60 ml	Vand
120 g	Små chokoladestykker

- **Ekstra ingredienser:** Vaniljeis, chokoladesovs, puddersukker

Tilberedning:

- Produktet forvarmes. Bland mel, kakaopulver, sukker, bagepulver og salt i et stort fad. Smelt smørret og stil det til side til let afkøling.
- I et lille fad blandes æg, vaniljEEKstrakt og vand. Ægblandingen tilsættes den tørre masse. Det smeltede smør røres hurtigt i. Tilsæt chokoladestykkerne.
- Smør begge de udskiftelige plader med madlavningsspray.
- Fordel dejen jævnt på den nederste udskiftelige plade. Bag i ca. 3 minutter.
- Løft låget for at kontrollere vaflerne. Vaflerne skal være pænt formet, men bløde.
- Servér med puddersukker, vaniljeis eller chokoladesovs.

● Rejer på spyd med blommer

Udskiftelige plader:

Grillplader (øvre og nedre plade) 12

Ingredienser:

- 2 spsk. Rapsolie
- 2 spsk. Koriander (friskhakket)
- 1 tsk. Limeskal (friskrevet)
- 3 spsk. Limesaft
- ½ tsk. Salt
- 12 Friske rejer (8 til 12 rejer pr. 500 g/
pillet og rensset)
- 3 Jalapeño-peberfrugter (delt på langs,
renset for kerner og delt i kvarte)
- 2 Blommer (udstenet og seksdelt)


Tilberedning:


- Produktet forvarmes.
- Rapsolie, koriander, limeskal, limesaft og salt blandes i et stort fad.
- 3 spiseskefulde af blandingen hældes i et lille fad, som stilles til side.
- Rejer, jalapeños og blommer tilsættes blandingen. Der røres rundt så alle ingredienser er tildækket og herefter marineres.
- Rejer, jalapeños og blommer fordeles jævnt på 4 spyd (25 cm). Marinaden hældes fra.
- Spydene grilles indtil rejerne er gennemstegt. Spydene grilles i ca. 2 minutter på hver side og vendes.
- Spydene smøres med den resterende marinade.

● Rengøring og vedligeholdelse

 **FARE! Fare for elektriske stød!** Før rengøring: Afbryd produktet fra stikkontakten.

 **FARE! Forbrændingsfare!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

 **ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

 **BEMÆRK:** Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.

Del	Rengøringsmetode
■ Sandwich-toaster	■ Rengør huset med en let fugtig klud. ■ Vand eller andre væsker må aldrig trænge ind i produktets indvendige dele.
■ Udskiftelige plader 11 , 12 , 13	■ De udskiftelige plader vaskes med vand og/eller et mildt rengøringsmiddel. De udskiftelige plader kan også sættes i opvaskemaskinen.
■ Mellemrum på de udskiftelige pladers undersider	■ Fjernelse af fedt og væsker: Anvend et stykke køkkenrulle.
■ Varmeelement 6	■ Fjernelse af fastsiddende, fastbrændte rester: Anvend en træspatel eller en lille træske.
■ Lås 1	

- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produkt eller tilbehør.
- Efter rengøring: Lad alle dele tørre fuldstændigt.

● Fejlfinding

Problem	Afhjælpning
Produktet fungerer ikke.	■ Tilslut netledningen 4 til en egnet stikkontakt.
Vaflerne/sandwichene er for mørke.	■ Reducér bagetiden.
Vaflerne/sandwichene er for lyse.	■ Forlæng bagetiden.
De færdigbagte vafler/sandwichene er vanskelige at fjerne fra produktet.	■ Smør de udskiftelige plader 11 , 13 let før bagningen. ■ Prøv en anden opskrift.

● Opbevaring

- ▲ **FARE! Forbrændingsfare!** Opbevar ikke produktet umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.
- Produktet skal rengøres før opbevaring.
- Tislutningsledningen **4** rulles op om kabelopviklingen **5** på produktets underside.
- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1 – 7: kunststoffer / 20 – 22: papir og pap / 80 – 98: kompositmaterialer.



Produktet og indpakkingsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling.



Triman-logoet gælder kun for Frankrig. De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f. eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f. eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (f.eks. IAN 123456_7890) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service

 **Service Danmark**

Tel.: 32 71 0005


















E-Mail: owim@lidl.dk



Avertissements et symboles utilisés	Page 32
Introduction	Page 32
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 32
Contenu de la livraison	Page 33
Description des pièces	Page 33
Caractéristiques techniques	Page 33
Consignes de sécurité	Page 33
Avant la première utilisation	Page 36
Montage	Page 36
Fonctionnement	Page 37
Cuisson de croque-monsieur	Page 37
Grillades	Page 37
Cuire des gaufres	Page 38
Recettes	Page 38
Croque-monsieur au thon	Page 38
Croque-monsieur à la dinde	Page 39
Gaufres belges	Page 39
Gaufres aux myrtilles	Page 39
Gaufres au jambon/fromage	Page 40
Gaufres brownies belges	Page 40
Brochettes de crevettes aux prunes	Page 41
Nettoyage et entretien	Page 41
Dépannage	Page 42
Rangement	Page 42
Mise au rebut	Page 42
Garantie	Page 43

Avertissements et symboles utilisés

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

	DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Tension (courant alternatif)
	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.		Hertz (fréquence du secteur)
	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.		Watt
	Cet appareil est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.		REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important « Remarque » propose plus d'informations utiles.
			Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
			Danger – risque d'électrocution !
			Attention, surface chaude !
			Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
	Les plaques interchangeables 11 , 12 et 13 sont prévues pour aller au lave-vaisselle.		

APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de la livraison

Après l'ouverture du produit, vérifiez l'exhaustivité de la livraison et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant utilisation.

- 1 Appareil à croque-monsieur
- 3 Lots 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 Enrouleur de cordon
- 6 Résistance
- 7 Grand clip d'accrochage
- 8 Levier de déverrouillage
- 9 Picot extérieur (petit)
- 10 Picot intérieur (grand)
- 11 Plaque à croque-monsieur
(plaques supérieure et inférieure)
- 12 Plaque à grillades
(plaques supérieure et inférieure)
- 13 Plaque à gaufres
(plaques supérieure et inférieure)

● Caractéristiques techniques

Tension d'entrée : 220-240 V~, 50/60 Hz

Consommation d'énergie : 750 W

Classe de protection : I

Certification TÜV SÜD/GS



Consignes de sécurité

AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

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 pour les dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée des matériaux d'emballage.

- Le produit peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance que s'ils sont placés sous surveillance ou s'ils ont été instruits de l'utilisation sûre de ce produit et qu'ils ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon électrique.

Utilisation conforme aux prescriptions

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** 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.

Sécurité électrique

- ⚠ **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.
- ⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** 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 la fiche de secteur et le câble de branchement afin de détecter des dommages. Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Protégez le câble électrique 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 câble électrique hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également 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 rallonge électrique 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.

Fonctionnement

- 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.
- 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 un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

- Ne stockez pas le produit chaud dans un placard ou un emballage.
- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, protégé contre l'humidité et hors de la portée des enfants.
- 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.

● Avant la première utilisation

- Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Durant la fabrication, certaines pièces sont recouvertes d'une fine pellicule d'huile pour les protéger.

Avant la première mise en service, utilisez le produit sans ingrédients afin que les résidus éventuellement présents s'évaporent.

- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

ⓘ REMARQUES :

- Les premières fois que le produit est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Assurez-vous qu'une bonne ventilation existe dans la pièce où vous êtes.
- Jetez les premières gaufres.

● Montage

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution. Avant d'installer/d'enlever les plaques interchangeable **11**, **12**, **13** : débranchez la fiche de secteur **4** de la prise de courant.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures. Les plaques interchangeable **11**, **12**, **13** ne doivent pas être changées/enlevées juste après le fonctionnement. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

Installation des plaques interchangeables

- Ouvrez le verrouillage **1**. Ouvrez le produit.
- Positionnez les picots intérieurs **10** de la plaque interchangeable souhaitée dans les grands clips d'accrochage **7**.
- Ensuite, appuyez sur la plaque interchangeable vers le bas, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Répétez cette étape de l'autre côté du produit.

ⓘ **REMARQUE :** n'utilisez que les plaques interchangeable du même type.

Enlèvement des plaques interchangeable

- Ouvrez le verrouillage **1**. Ouvrez le produit.
- Tirez sur les leviers de déverrouillage **8**. Enlevez la plaque interchangeable.
- Répétez cette étape de l'autre côté du produit.

● **Fonctionnement**

- **Préparation** : graissez les deux plaques interchangeables, celle du haut et celle du bas, [1], [12], [13] avec de l'huile de cuisine appropriée.
- Allumer le produit : branchez la fiche de secteur [4] sur une prise de courant compatible. Le voyant de contrôle rouge [2] s'allume.
- Éteindre le produit : débranchez la fiche de secteur de la prise de courant. Le voyant de contrôle rouge [2] s'éteint.
- Gardez le produit fermé pendant qu'il chauffe.
- Faites chauffer le produit jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert [3] s'allume.

Voyant de contrôle	État
Voyant de contrôle rouge [2] allumé	Produit allumé.
Voyant de contrôle rouge [2] éteint	Produit éteint.
Voyant de contrôle vert [3] éteint	Produit en phase de pré-chauffage/de réchauffage.
Voyant de contrôle vert [3] allumé	Température de cuisson atteinte.

- ① **REMARQUE** : 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	3 à 4 minutes
Grillades	4 à 9 minutes (vérifiez la cuisson de la nourriture régulièrement)
Gaufres (sucrées/salées)	5 minutes

Uniquement pour référence (les temps de cuisson estimés sont disponibles au chapitre « Recettes »)

● **Cuisson de croque-monsieur**

Convient pour : croque-monsieur avec une garniture sucrée ou salée

Plaques interchangeables :

Plaque à croque-monsieur (plaques supérieure et inférieure) [11]

- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Placez les deux croque-monsieur préparés sur la plaque à croque-monsieur inférieure [11].
- Refermez le produit. Fermez le verrouillage [1]. Les croque-monsieur sont en train de cuire.

① **REMARQUE** : le processus de cuisson dure env. 3 à 4 minutes. Le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé selon le choix de cuisson croustillante ou non du croque-monsieur.

- Enlever les croque-monsieur : utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Pendant la cuisson des croque-monsieur, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé : Débranchez la fiche de secteur [4] de la prise de courant.

● **Grillades**

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

Plaques interchangeables :

Plaque à grillades (plaques supérieure et inférieure) [12]

- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Placez la nourriture à griller sur la plaque à grillades inférieure [12].
- Refermez le produit. Fermez le verrouillage [1]. La nourriture est maintenant cuite.

⚠ PRUDENCE ! Risque de projections.

N'utilisez pas de grillades qui jettent. Lorsque vous ouvrez le produit, faites attention aux projections de graisse et aux vapeurs montantes.

- ❶ **REMARQUE :** la cuisson de grillades prend environ 4 à 9 minutes. Vérifiez régulièrement la cuisson de la nourriture.
- Enlever la nourriture grillée : utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- Pendant la cuisson des grillades, le voyant de contrôle vert [3] s'éteint et se rallume. Ceci indique la régulation de la température de fonctionnement requise.
- Lorsque la cuisson des grillades est terminée : débranchez la fiche de secteur [4] de la prise de courant.

● Cuire des gaufres

Convient pour : gaufres sucrées ou salées

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) [13]

- Ouvrez le verrouillage [1]. Ouvrez le produit.
- Utilisez une louche en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour verser la pâte sur la plaque 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 inférieure à gaufres [13].
- Refermez le produit. Fermez le verrouillage [1]. La pâte est maintenant cuite.

❶ **REMARQUE :** le temps de cuisson dure env. 5 minutes. En fonction de la couleur dorée souhaitée des gaufres, le temps de cuisson peut être raccourci ou rallongé.

- Enlever les gaufres : utilisez une spatule en plastique/bois (ou tout autre ustensile approprié non métallique) afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du produit.
- 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.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé : débranchez la fiche de secteur [4] de la prise de courant.

● Recettes

● Croque-monsieur au thon

Plaques interchangeables :

Plaque 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 :

- Préchauffer le produit.
- Mélanger le tahini, le yaourt grec et le jus de citron.
- Ajouter le basilic, ainsi que sel et poivre. Remuer jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés.
- Ajouter de 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.
- Répartir le thon égoutté sur le dessus.
- Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
- Cuire pendant env. 4 minutes.
- Servir immédiatement.

● Croque-monsieur à la dinde

Plaques interchangeables :

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

Ingrédients :

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

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Répartir la moutarde à l'intérieur des tranches de pain mie.
- Couper l'oignon finement.
- Répartir la poitrine de dinde et l'oignon sur 2 tranches de pain de mie.
- Assaisonner de sel et poivre.
- Placer sur le dessus des tranches de fromage.
- Couvrir avec les tranches de pain de mie restantes.
- Cuire pendant env. 4 minutes.
- Servir immédiatement.

● Gaufres belges

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres
(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

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

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un saladier de taille moyenne, mélanger les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre.
- Ajouter la levure chimique, à environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans un saladier avant de remuer.
- Ajouter le reste de farine et de lait. Mélanger, jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse et lisse.
- Vaporiser les plaques interchangeables avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure. Cuire pendant 5 minutes.

● Gaufres aux myrtilles

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres
(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

120 ml	Huile végétale
250 ml	Lait
2	Œufs
200 g	Sucre
170 g	Farine
2,5 g	Levure en poudre
130 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Fouetter l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier. Ajouter la farine et la levure chimique. Bien mélanger.
- Ajouter les myrtilles.
- Vaporiser les plaques interchangeables démontables avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure. Laisser cuire pendant env. 10 minutes pour obtenir une couleur dorée.

● Gaufres au jambon/fromage

Plaques interchangeables :

Plaques à gaufres

(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

570 g	Rösti de pommes de terre surgelés
225 g	Jambon cru de la Forêt-Noire, en dés
200 g	Fromage cheddar râpé
3	Œufs (gros), en omelette
2 gousses	Ail (hachée)
2 càc	Feuilles de persil frais haché
½ càc	Thym séché
¼ càc	Paprika fumé

Assaisonnement avec sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation :

- Décongeler le rösti de pommes de terre.
- Préchauffer le produit.
- Vaporiser les plaques interchangeables démontables avec une huile en spray.
- Dans un grand saladier, mélanger le rösti, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Assaisonner de sel et poivre.
- Répartir régulièrement la préparation de pommes de terre sur la plaque interchangeable inférieure. Laisser cuire pendant env. 15 minutes pour obtenir une pâte croustillante 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 càc	Levure en poudre
1 càc	Sel de mer
10 càs	Beurre fondu, non salé
2	Œufs (gros)
2 càc	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 avec les œufs à la masse sèche. Mélanger rapidement le beurre fondu. Ajouter les morceaux de chocolat.
- Vaporiser les plaques interchangeables avec une huile en spray.
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque interchangeable inférieure. Cuire pendant env. 3 minutes.
- Soulever le couvercle pour examiner 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 :

Plaque à grillades

(plaques supérieure et inférieure) 12

Ingédients :

- 2 càs Huile de colza
- 2 càs Coriandre (fraîchement hachée)
- 1 càc Zeste de citron vert (fraîchement râpé)
- 3 càs Jus de citron vert
- ½ càc 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, mélanger en remuant 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 env. 2 minutes, puis les retourner.
- Arroser avec le reste de marinade.

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! Avant le nettoyage : débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT ! 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.

ⓘ REMARQUE : nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à enlever.

Pièce	Méthode de nettoyage
■ Appareil à croque-monsieur	■ Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humidifié. ■ Ne laissez jamais d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du produit.
■ Plaques interchangeables 11 , 12 , 13	■ Lavez les plaques interchangeables avec de l'eau et/ou un produit de nettoyage doux. Les plaques interchangeables peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.
■ Emplacements aux dessous des plaques interchangeables	■ Éliminer la graisse et les liquides : utilisez une feuille de papier absorbant.
■ Résistance 6	■ Enlever des résidus brûlés, attachés : utilisez une spatule en bois ou de petits bâtonnets en bois.
■ Verrouillage 1	

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures pour effectuer le nettoyage du produit et des accessoires.
- Après le nettoyage : laissez sécher toutes les pièces.

● Dépannage

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

● Rangement

DANGER ! Risque de brûlures !

- Ne rangez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.
- Nettoyez le produit avant de le stocker.
 - Enroulez le cordon d'alimentation **4** sur l'enrouleur de cordon **5** placé sur le fond produit.
 - Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● Mise au rebut

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



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.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets.



Le logo Triman n'est valable qu'en France. Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



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

● **Garantie**

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) 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 919270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 45
Inleiding	Pagina 45
Doelmatig gebruik	Pagina 45
Inhoud van de verpakking	Pagina 46
Beschrijving van de onderdelen	Pagina 46
Technische gegevens	Pagina 46
Veiligheidsinstructies	Pagina 46
Voor ingebruikname	Pagina 49
Montage	Pagina 49
Werking	Pagina 50
Tosti's roosteren	Pagina 50
Grillen	Pagina 50
Wafels bakken	Pagina 51
Recepten	Pagina 51
Tosti met tonijn	Pagina 51
Tosti met kalkoen	Pagina 52
Belgische wafels	Pagina 52
Wafels met bosbessen	Pagina 52
Wafels met ham en kaas	Pagina 53
Belgische chocoladewafels	Pagina 53
Kebabs met garnalen en pruimen	Pagina 54
Reiniging en onderhoud	Pagina 54
Probleemoplossing	Pagina 55
Opslag	Pagina 55
Afvoer	Pagina 55
Garantie	Pagina 56

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

	<p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>		<p>Spanning (wisselstroom)</p>
	<p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>		<p>TIP: Dit symbool met het woord "Tip" biedt extra nuttige informatie.</p>
	<p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>		<p>Gevaar - risico op elektrische schokken!</p>
	<p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.</p>		<p>Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p>
	<p>De verwisselbare platen 11, 12 en 13 zijn vaatwasmachinebestendig.</p>		<p>Opgelet, heet oppervlak</p>
	<p>Dit apparaat is geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>		<p>Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>

SANDWICHMAKER

● Inleiding

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

● Doelmatig gebruik

Dit product is bestemd voor het bereiden van wafels, tosti's en het grillen van etenswaren. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

De fabrikant accepteert geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door incorrect gebruik.

● Inhoud van de verpakking

Na het uitpakken van het product, controleer of de levering compleet is en of alle onderdelen in een goede staat zijn. Verwijder als het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

- 1x Sandwichmaker
- 3x Sets van verwisselbare platen
- 1x Gebruiksaanwijzing

● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Sluiting
- 2 Rood controlelampje (aan/uit)
- 3 Groen controlelampje (klaar)
- 4 Snoer met stekker
- 5 Snoerhouder
- 6 Verwarmingselement
- 7 Grote haakvergrendelingen
- 8 Ontgrendelingshendel
- 9 Buitenste vergrendeling (klein)
- 10 Binnenste vergrendeling (groot)
- 11 Tostiplate (bovenste en onderste plaat)
- 12 Grillplaat (bovenste en onderste plaat)
- 13 Wafelplaat (bovenste en onderste plaat)

● Technische gegevens

Ingangsspanning: 220-240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik: 750 W
Beschermingsklasse: I
TÜV SÜD / GS-gecertificeerd



Veiligheidsinstructies

VOORDAT U HET PRODUCT IN GEBRUIK NEEMT, MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES! ALS U DIT PRODUCT AAN EEN DERDE GEEFT, DOE DAN TEVENS ALLE DOCUMENTEN ERBIJ!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies!

Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met een beperking

⚠ WAARSCHUWING! RISICO OP ONGEVALLEN OF DE DOOD BIJ KINDEREN!

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

Kinderen onderschatten vaak de mogelijke gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Doelmatig gebruik

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Een verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing. Probeer nooit om het product aan te passen.

Elektrische veiligheid

- ⚠ **GEVAAR! Risico op een elektrische schok!** Probeer nooit om dit apparaat zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.
- ⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Het product wordt zeer heet wanneer in werking. Raak het product niet aan wanneer in gebruik of net na gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.
- ⚠ **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Gebruik nooit een beschadigd product. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw handelaar als uw product beschadigd is.
- Het product mag niet gebruikt worden wanneer het gevallen is of wanneer er schade wordt waargenomen.
- Het product staat onder stroom zolang het op de netvoeding is aangesloten.

- Controleer of de nominale voedingsspanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Controleer regelmatig de stekker en het snoer op schade. Laat het snoer vervangen door de fabrikant, zijn reparateur of gelijksoortig bevoegd persoon als het beschadigd is om elk risico te voorkomen.
- Bescherm het snoer tegen schade. Leg het snoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

Werking

- Laat het product niet zonder toezicht achter als de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer in gebruik.
- Gebruik het product niet zonder ingebrachte platen.
- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch of kolenfornuis, etc.). Gebruik het product altijd op een vlak, stabiel, schoon, warmtebestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, als het nog warm is.
- Zorg dat het snoer niet gekneld raakt door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Reiniging en opslag

WAARSCHUWING! Risico op letsel! Haal de stekker uit het stopcontact vóór reiniging en wanneer niet in gebruik.

- Berg het product niet op in een kast of in de verpakking wanneer het nog heet is.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Bescherm het product, het snoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, gedruppel en gespetter.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Bescherm het product tegen hitte. Plaats het product niet in de buurt van een open vlam of een warmtebron, zoals een fornuis of verwarmingstoestel.





Voor ingebruikname

- Verwijder de verpakking. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Tijdens de productie is het mogelijk dat er een dun laagje olie op bepaalde onderdelen is aangebracht om ze te beschermen.

Voor ingebruikname, gebruik het product eerst zonder etenswaren om eventuele resten te laten verdampen.




- Maak het product en de accessoires schoon (zie de sectie "Reiniging en onderhoud").
-  **TIPS:**
- Tijdens de eerste gebruiksbeurten van het product is het mogelijk dat er een lichte geur wordt afgegeven. Zorg voor voldoende ventilatie in de kamer.
 - Gooi de eerste bereide wafels weg.

Montage

 **WAARSCHUWING! Risico op elektrische schokken.** Voordat u de platen , ,  installeert/verwijdert: Haal de stekker  uit het stopcontact.



 **GEVAAR! Risico op brandwonden.** Vervang/verwijder de platen , ,  niet onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.

De platen installeren

- Open de sluiting . Open het product.
- Plaats de binnenste vergrendeling  van de gekozen plaat in de grote haakvergrendelingen .
- Duw de plaat omlaag totdat ze op zijn plaats klikt.
- Doe hetzelfde aan de andere kant van het product.

 **TIP:** Installeer alleen platen van hetzelfde type.

De platen verwijderen

- Open de sluiting . Open het product.
- Trek aan de ontgrendelingshendels . Verwijder de plaat.
- Doe hetzelfde aan de andere kant van het product.

● **Werking**

- **Voorbereiding:** Smeer de bovenste en onderste verwisselbare plaat [1], [2], [3] met gepaste spijsolie.
- Het product inschakelen: Steek de stekker [4] in een gepast stopcontact. Het rode controlelampje [2] brandt.
- Het product uitschakelen: Haal de stekker uit het stopcontact. Het rode controlelampje [2] dooft.
- Houd het product gesloten tijdens het voorverwarmen.
- Verwarm het apparaat voor totdat het groene controlelampje [3] brandt.

Controlelampje	Status
Rode controlelampje [2] aan	Product aan.
Rode controlelampje [2] uit	Product uit.
Groen controlelampje [3] uit	Product is bezig met voorverwarmen/opwarmen.
Groen controlelampje [3] aan	De baktemperatuur is bereikt.

- ① **TIP:** Het groene controlelampje [3] gaat tijdens de werking afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het product aan het opwarmen is totdat de baktemperatuur wordt bereikt.
- Dit product is bestemd voor het bereiden van wafels, tosti's en het grillen van etenswaren (zie de volgende secties).

Aanbevolen bak-/grilltijden

Tosti's	3 tot 4 minuten
Grillen	4 tot 9 minuten (controleer regelmatig de bruiningsgraad)
Wafels (zoet/zout)	5 minuten

Alleen ter referentie (zie de sectie "Recepten" voor geschatte baktijden)

● **Tosti's roosteren**

Geschikt voor: Tosti's met een zoete of zoute vulling

Platen:

Tostiplates (bovenste en onderste plaat) [11]

- Open de sluiting [1]. Open het product.
- Leg 2 bereide tosti's op de onderste tostiplate [11].
- Sluit het product. Sluit de sluiting [1]. De tosti's worden nu geroosterd.

① **TIP:** Het roosteren duurt circa 3 tot 4 minuten. Afhankelijk hoe knapperig u uw tosti's wilt, verkort of verleng de baktijd.

- De tosti's uithalen: Gebruik een kunststof/houten spatel (of een ander gepast niet-metalen keukengerei) om schade aan de antikleeflaag van het product te voorkomen.
- Terwijl de tosti's worden geroosterd, gaat het groene controlelampje [3] opnieuw aan en uit. Om de gewenste bedrijfstemperatuur te regelen.
- Na het roosteren: Haal de stekker [4] uit het stopcontact.

● **Grillen**

Geschikt voor: Grillen van kleinere stukken vlees, worst of groente

Platen:

Grillplaten (bovenste en onderste plaat) [12]

- Open de sluiting [1]. Open het product.
- Leg het te grillen voedsel op de onderste grillplaat [12].
- Sluit het product. Sluit de sluiting [1]. Het voedsel is nu gegrild.

⚠ VOORZICHTIG! Gevaar op gespetter.

Gril geen natte etenswaren. Opspattend vet en vrijgave van stoom treden op wanneer het product wordt geopend.

① **TIP:** Het grillen duurt circa 4 tot 9 minuten. Controleer regelmatig de bruiningsgraad.

- Het gegrild voedsel verwijderen: Gebruik een kunststof/houten spatel (of een ander gepast niet-metalen keukengerei) om schade aan de antikleeflaag van het product te voorkomen.
- Terwijl het voedsel wordt gegrild, gaat het groene controlelampje **3** opnieuw aan en uit. Om de gewenste bedrijfstemperatuur te regelen.
- Na het roosteren: Haal de stekker **4** uit het stopcontact.

● Wafels bakken

Geschikt voor: Zoete en zoute wafels

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) **13**

- Open de sluiting **1**. Open het product.
- Gebruik een houten of hittebestendige kunststof soeplepel om het beslag op de onderste wafelplaat **13** te gieten. Gebruik geen metalen soeplepel, deze kan de antikleeflaag van de platen beschadigen.
- Doe niet te veel beslag op de onderste wafelplaat **13**.
- Sluit het product. Sluit de sluiting **1**. Het beslag is nu gebakken.

- ① **TIP:** Het bakproces duurt circa 5 minuten. Afhankelijk hoe knapperig u uw wafels wilt, verkort of verleng de baktijd.
- De wafels uithalen: Gebruik een kunststof/houten spatel (of een ander gepast niet-metalen keukengerei) om schade aan de antikleeflaag van het product te voorkomen.
- Terwijl de wafels worden gebakken, gaat het groene controlelampje **3** opnieuw aan en uit. Om de gewenste bedrijfstemperatuur te regelen.
- Na het bakken: Haal de stekker **4** uit het stopcontact.

● Recepten

● Tosti met tonijn

Platen:

Tostiplates (bovenste en onderste plaat) **11**

Ingrediënten:

4 sneetjes	Toastbrood
85 g	Tahini
85 g	Griekse yoghurt met een laag vetgehalte
80 g	Tonijn
65 g	Verse basilicum
1	Geperste citroen
14 ml	Olijfolie
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng de tahini, de Griekse yoghurt en het citroensap goed door.
- Voeg de basilicum het zout en de peper toe. Meng alles grondig door.
- Doe de olijfolie bij de tahini-yoghurtsaus. Smeer de tahini-yoghurtsaus over de 2 onderste sneetjes toastbrood.
- Verdeel de uitgelekte tonijn over het brood.
- Leg er de resterende sneetjes toastbrood op.
- Bak gedurende circa 4 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Tosti met kalkoen

Platen:

Tostiplaten (bovenste en onderste plaat) 11

Ingrediënten:

4 sneetjes	Toastbrood
2 plakjes	Jonge Goudakaas
50 g	Kalkoenfilet, in plakjes
10 g	Mosterd
½	Ui
1 snufje	Zout
1 snufje	Peper

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Smeer de mosterd aan de binnenkant van de sneetjes toastbrood.
- Hak de ui in stukjes.
- Verdeel de kalkoenfilet en de ui over de 2 onderste sneetjes toastbrood.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Leg de plakjes kaas erbovenop.
- Leg er de resterende sneetjes toastbrood op.
- Bak gedurende circa 4 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Belgische wafels

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

Ingrediënten:

5	Eieren
250 g	Boter
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Meel
2 zakjes	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng de eieren, de vanillesuiker, de suiker en de boter in een middelgrote kom.
- Voeg het bakpoeder, de helft van het meel en de helft van de melk aan de kom toe en roer grondig.
- Doe de rest van het meel en de melk erbij en roer totdat het beslag romig wordt.
- Spuit bakspray op beide verwisselbare platen.
- Breng het beslag gelijkmatig over de onderste plaat aan met een soeplepel. Bak gedurende 5 minuten.

● Wafels met bosbessen

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

Ingrediënten:

120 ml	Spijsolie
250 ml	Melk
2	Eieren
200 g	Suiker
170 g	Meel
2,5 g	Bakpoeder
130 g	Bosbessen (vers of bevroren)

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng de olie, de melk, de eieren en de suiker in een grote kom. Voeg het meel en het bakpoeder toe en roer grondig door.
- Voeg de bosbessen al roerend toe.
- Spuit bakspray op beide verwisselbare platen.
- Breng het beslag gelijkmatig over de onderste plaat aan met een soeplepel. Bak gedurende 10 minuten, tot goudbruin.

● Wafels met ham en kaas

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

Ingrediënten:

570 g	Pakje bevroren hash browns
225 g	Schwarzwalderham, in blokjes
200 g	Cheddarkaas, geraspt
3	Grote eieren, geklopt
2 teentjes	Knoflook, fijngehakt
2 tl	Verse peterselieblaadjes, fijngehakt
½ tl	Gedroogde tijm
¼ tl	Gerookte paprikapoeder

Zout en vers gemalen zwarte peper, om op smaak te brengen

Vorbereitung:

- Ontdooi de hash browns.
- Verwarm het product voor.
- Spuit bakspray op beide verwisselbare platen.
- Meng de hash browns, ham, kaas, eieren, knoflook, peterselie, tijm en paprika in een grote kom. Breng op smaak met peper en zout.
- Breng het aardappelmengsel gelijkmatig over de onderste plaat aan met een soeplepel. Bak gedurende 15 minuten, tot goudbruin en knapperig.
- Dien onmiddellijk op.

● Belgische chocoladewafels

Platen:

Wafelplaten (bovenste en onderste plaat) 13

Ingrediënten:

180 g	Gewone bloem
65 g	Ongezoet cacao-poeder
20 g	Kristalsuiker
1 tl	Bakpoeder
1 tl	Zeezout
10 el	Ongezouten boter, gesmolten
2	Grote eieren
2 tl	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Chocoladeschilfers

- **Optionele toppings:** Vanilleroomijs, chocoladesaus, poedersuiker

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor. Meng het meel, het cacao-poeder, de suiker, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Smelt de boter en zet het kortstondig opzij om te laten afkoelen.
- Klop de eieren in een kom en voeg het vanille-extract en het water toe. Klop het eimengsel stijf en meng de gesmolten boter snel door. Voeg de chocoladeschilfers al roerend toe.
- Spuit bakspray op beide verwisselbare platen.
- Breng het beslag gelijkmatig over de onderste plaat aan met een soeplepel. Bak gedurende circa 3 minuten.
- Til het deksel op om de wafels te controleren. De wafel moet volledig zijn gevormd, maar toch zacht aanvoelen.
- Dien op met poedersuiker, vanilleroomijs of chocoladesaus.

● Kebabs met garnalen en pruimen

Platen:

Grillplaten (bovenste en onderste plaat) 12

Ingrediënten:

- 2 el Canola-olie
- 2 el Koriander (vers gehakt)
- 1 tl Schil van limoen (vers geraspt)
- 3 el Limoensap
- ½ tl Zout
- 12 Rauwe garnalen (8 tot 12 garnalen per 500 g / gepeld en ontdaan van darmkanaal)
- 3 Jalapeñoepers (steel en zaadjes verwijderd en in de lengte in vier gesneden)
- 2 Pruimen (zonder pit en in zes gesneden)

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Meng de canola-olie, de koriander, de geraspte limoenschil, het limoensap en het zout in een grote kom.
- Doe 3 eetlepels van het mengsel in een kleine kom.
- Voeg de garnalen, de jalapeño's en de pruimen toe aan de resterende marinade. Roer het mengsel om de ingrediënten goed te marinieren.
- Breng de garnalen, de jalapeño's en de pruimen afwisselend aan op 4 spiesen (25 cm lang). Gooi de marinade weg.
- Grill de kebabs totdat de garnalen gaar zijn. Draai de kebabs eenmaal om. Gril elke kant circa 2 minuten.
- Besprenkel met de resterende dressing.

● Reiniging en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok! Voor reiniging: Haal altijd de stekker uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Maak het artikel niet schoon onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.




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

ℹ TIP: Maak het product schoon zodra het is afgekoeld. Wanneer de etensresten droog zijn, is het niet eenvoudig om ze te verwijderen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
■ Sandwichmaker	■ Veeg de buitenkant schoon met een licht bevochtigde doek. ■ Zorg dat er geen water of een andere vloeistof het product binnendringt.
■ Platen 11 , 12 , 13	■ Spoel de platen in water en/of een beetje mild schoonmaakmiddel. De platen kunnen tevens in de vaatwasmachine worden geplaatst.
■ Ruimte onder de platen	■ Vet en vloeistof verwijderen: Veeg weg met keukenpapier.
■ Verwarmings-element 6	■ Vastgekoekte etensresten verwijderen: Gebruik een houten spatel of houten stokje.
■ Vergrendeling 1	

- Maak het product of de accessoires niet schoon met een agressief reinigingsmiddel of harde borstel.
- Na reiniging: Laat alle onderdelen grondig drogen.

● Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Het product werkt niet.	■ Steek de stekker van het snoer  in een gepast stopcontact.
De wafels/tosti's zijn te donker.	■ Verkort de baktijd.
De wafels/tosti's zijn te licht.	■ Verleng de baktijd.
De bereide wafels/tosti's kunnen moeilijk van de platen worden verwijderd.	■ Smeer de platen  ,  lichtjes voor het bakken. ■ Probeer een ander beslagrecept.

● Opslag

- ▲ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Berg het product niet onmiddellijk na gebruik op. Laat het product eerst afkoelen.
- Reinig het product voor opslag.
- Wikkel het snoer  rond de snoerhouder  aan de onderkant van het product.
- Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- Berg het product op in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

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



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



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● **Garantie**

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service



Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223
(0,10 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.nl



Service België

Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)




E-Mail: owim@lidl.be



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 58
Einleitung	Seite 58
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 58
Lieferumfang	Seite 59
Teilebeschreibung	Seite 59
Technische Daten	Seite 59
Sicherheitshinweise	Seite 59
Vor der ersten Verwendung	Seite 62
Montage	Seite 62
Bedienung	Seite 63
Sandwiches backen	Seite 63
Grillen	Seite 63
Waffeln backen	Seite 64
Rezepte	Seite 64
Thunfisch-Sandwich	Seite 64
Truthahn-Sandwich	Seite 65
Belgische Waffeln	Seite 65
Blaubeer-Waffeln	Seite 65
Schinken-/Käsewaffeln	Seite 66
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 66
Garnelenspieße mit Pflaumen	Seite 67
Reinigung und Pflege	Seite 67
Fehlerbehebung	Seite 68
Lagerung	Seite 68
Entsorgung	Seite 68
Garantie	Seite 69

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>	 Spannung (Wechselstrom)
	 Hertz (Netzfrequenz)
	 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>	 HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	 Achtung, heiße Oberfläche!
 Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.	 Lebensmittelrecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
 Die Wechselplatten 11 , 12 und 13 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.	

SANDWICHMAKER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1x Sandwichmaker
- 3x Austauschbare Wechsellattensets
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

Eingangsspannung: 220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme: 750 W
Schutzklasse: I
TÜV SÜD- / GS-zertifiziert



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen

**⚠️ WARNUNG! 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 Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Elektrische Sicherheit

- ⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- ⚠ **GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
- ⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- ⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Wechselplatten eingeklemmt wird oder die Kanten der Wechselplatten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

Bedienung

- 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.
- 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 Fernwirsystem betrieben zu werden.

Reinigung und Aufbewahrung

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

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

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen.

Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne Zutaten, damit eventuelle Rückstände verdampfen.

- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

ⓘ HINWEISE:

- 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 Waffeln.

● **Montage**

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr. Bevor Sie die Wechselplatten **11**, **12**, **13** einsetzen/entfernen: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsgefahr. Die Wechselplatten **11**, **12**, **13** dürfen nicht unmittelbar nach dem Betrieb gewechselt/entfernt werden. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

Wechselplatten einsetzen

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Positionieren Sie die inneren Rastnasen **10** der gewünschten Wechselplatte in den großen Hakenklemmen **7**.
- Drücken Sie die Wechselplatte nach unten, bis sie einrastet.
- Wiederholen Sie diesen Schritt auf der anderen Seite des Produkts.

ⓘ HINWEIS: Setzen Sie nur Wechselplatten derselben Art ein.

Wechselplatten entfernen

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Ziehen Sie an den Entriegelungshebeln **8**. Entfernen Sie die Wechselplatte.
- Wiederholen Sie diesen Schritt auf der anderen Seite des Produkts.

● **Bedienung**

- **Vorbereitung:** Fetten Sie die obere und untere Wechsellatte **11**, **12**, **13** mit geeignetem Speiseöl ein.
- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **4** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** leuchtet.
- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **2** erlischt.
- Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
- Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.

Kontrollleuchte	Status
Rote Kontrollleuchte 2 ein	Produkt eingeschaltet.
Rote Kontrollleuchte 2 aus	Produkt ausgeschaltet.
Grüne Kontrollleuchte 3 aus	Produkt wird aufgeheizt/heizt erneut.
Grüne Kontrollleuchte 3 ein	Backtemperatur wurde erreicht.

- ① **HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Betriebstemperatur aufheizt.
- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln, Sandwiches und zum Grillen vorgesehen (siehe folgende Abschnitte).

Empfohlene Back-/Grillzeiten

Sandwiches	3 bis 4 Minuten
Grillen	4 bis 9 Minuten (prüfen Sie regelmäßig den Garzustand)
Waffeln (süß/herzhaft)	5 Minuten

Nur als Referenz (geschätzte Backzeiten finden Sie im Abschnitt „Rezepte“)

● **Sandwiches backen**

Geeignet für: Sandwich-Taschen mit süßer oder herzhafter Füllung

Wechsellatten:

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

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Platzieren Sie 2 vorbereitete Sandwiches auf der unteren Sandwich-Platte **11**.
- Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **1**. Die Sandwiches werden nun gebacken.

① **HINWEIS:** Der Backvorgang dauert ca. 3 bis 4 Minuten. Je nachdem, wie kross die Sandwiches sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

- Sandwiches entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während die Sandwiches backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● **Grillen**

Geeignet für: Grillen von kleineren Fleischstücken, Würstchen, Gemüse

Wechsellatten:

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

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- Geben Sie das Grillgut auf die untere Grill-Platte **12**.
- Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **1**. Das Grillgut wird nun gegart.

⚠ **VORSICHT! Spritzgefahr.** Verwenden Sie kein tropfnasses Grillgut. Achten Sie beim Öffnen des Produkts auf Fettspritzer und aufsteigende Dämpfe.

① HINWEIS: Das Grillen dauert ca. 4 bis 9 Minuten. Prüfen Sie regelmäßig den Garzustand.

- Grillgut entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während das Grillgut gart, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Wenn der Grillvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● Waffeln backen

Geeignet für: Süße oder herzhafte Waffeln

Wechselplatten:

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

- Öffnen Sie die Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
- 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 **13** nicht.
- Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **1**. Der Teig wird nun gebacken.

① HINWEIS: Der Backvorgang dauert ca. 5 Minuten. Je nachdem, wie braun die Waffeln sein sollen, kann die Backzeit verkürzt oder verlängert werden.

- Waffeln entfernen: Verwenden Sie einen Kunststoff-/Holzspatel (oder ein anderes geeignetes nichtmetallisches Werkzeug), um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung des Produkts zu vermeiden.
- Während die Waffeln backen, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **3** aus und wieder ein. Dies zeigt die Regulierung der erforderlichen Betriebstemperatur an.
- Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

● 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	ausgespreste Zitrone
14 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- Tahini, griechischen Joghurt und Zitronensaft verrühren.
- Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen. Mischen, bis Zutaten kombiniert sind.
- Olivenöl in die Tahini-Joghurtsoße geben. Tahini-Joghurtsoße auf 2 Toastbrotscbeiben verteilen.
- Abgetropften Thunfisch darauf verteilen.
- Mit den restlichen Toastbrotscbeiben belegen.
- Ca. 4 Minuten lang backen.
- 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:

- Produkt vorheizen.
- Senf auf der Innenseite der Toastbrotsscheiben verteilen.
- Zwiebel klein schneiden.
- Putenbrust und Zwiebel auf 2 Toastbrotsscheiben verteilen.
- Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- Käsescheiben darauf verteilen.
- Mit den restlichen Toastbrotsscheiben belegen.
- Ca. 4 Minuten lang backen.
- 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	Mehl
2 Päckchen	Vanillezucker
5 g	Backpulver

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermischen.
- Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und umrühren.
- Restliche/s Mehl und Milch zugeben. Rühren, bis der Teig cremig ist.
- Beide Wechselplatten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. 5 Minuten lang backen.

● Blaubeer-Waffeln

Wechselplatten:

Waffel-Platten (obere und untere Platte) 13

Zutaten:

120 ml	Pflanzenöl
250 ml	Milch
2	Eier
200 g	Zucker
170 g	Mehl
2,5 g	Backpulver
130 g	Blaubeeren (frisch oder gefroren)

Zubereitung:

- Produkt vorheizen.
- In einer großen Schüssel Öl, Milch, Eier und Zucker verquirlen. Mehl und Backpulver hinzufügen. Gut verrühren.
- Blaubeeren unterheben.
- Beide abnehmbaren Wechselplatten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. Ca. 10 Minuten lang goldbraun backen.

● Schinken-/Käsewaffeln

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:

- Rösti-Kartoffeln auftauen.
- Produkt vorheizen.
- Beide abnehmbaren Wechselplatten mit Kochspray einsprühen.
- In einer großen Schüssel Rösti, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. Ca. 15 Minuten lang goldbraun und knusprig backen.
- 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:

- Produkt vorheizen. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen, beiseite stellen und ein wenig abkühlen lassen.
- In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verrühren. Die Eiermischung in die trockene Masse geben. Geschmolzene Butter schnell einrühren. Schokoladenstückchen zugeben.
- Beide Wechselplatten mit Kochspray einsprühen.
- Teig gleichmäßig auf der unteren Wechselplatte verteilen. Ca. 3 Minuten lang backen.
- Deckel anheben, um die Waffel zu überprüfen. Die Waffel sollte vollständig geformt aber weich sein.
- 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 entdarnt)
- 3 Jalapeño-Paprikaschoten (längs geschnitten, entkernt und geviertelt)
- 2 Pflaumen (entsteint und gesechstelt)

Zubereitung:

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

● Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠ WARNUNG! Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

ⓘ HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
■ Sandwichmaker	■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. ■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
■ Wechselplatten 11 , 12 , 13	■ Spülen Sie die Wechselplatten mit Wasser und/oder einem milden Reinigungsmittel. Die Wechselplatten können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
■ Zwischenräume an den Unterseiten der Wechselplatten	■ Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier.
■ Heizelement 6	■ Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.
■ Verriegelung 1	

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt oder die Zubehörteile zu reinigen.
- Nach der Reinigung: Lassen Sie alle Teile trocknen.

● Fehlerbehebung

Problem	Behebung
Das Produkt funktioniert nicht.	■ Schließen Sie die Anschlussleitung 4 an einer geeigneten Steckdose an.
Die Waffeln/Sandwiches sind zu dunkel.	■ Verkürzen Sie die Backzeit.
Die Waffeln/Sandwiches sind zu hell.	■ Verlängern Sie die Backzeit.
Die fertig gebackenen Waffeln/Sandwiches lassen sich nur schwer vom Produkt entfernen.	■ Fetten Sie die Wechsellplatten 11 , 13 vor dem Backen leicht ein. ■ Probieren Sie ein anderes Rezept aus.

● Lagerung

- ▲ **GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Rollen Sie die Anschlussleitung **4** um die Kabelaufwicklung **5** an der Produktunterseite.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

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



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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



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

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

ⓁⒹ

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei aus dem dt.
Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: owim@lidl.de

ⓁⒶ

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: owim@lidl.at

ⓁⒽ

Service Schweiz

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: owim@lidl.ch

