



04488

DE

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

EN

Instruction manual
starting on page 14

FR

Mode d'emploi
à partir de la page 25

NL

Handleiding
vanaf pagina 36

Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang und Geräteübersicht	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Benutzung	8
Reinigung und Aufbewahrung	9
Rezepte	9
Fehlerbehebung	12
Technische Daten	13
Entsorgen	13

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen Verletzungsgefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten.



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.



Vorsicht: heiße Oberfläche!



Anleitung vor Gebrauch lesen!

Erklärung der Signalwörter

GEFAHR

warnt vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr

WARNUNG

warnt vor *möglichen* schweren Verletzungen und Lebensgefahr

VORSICHT

warnt vor leichten bis mittelschweren Verletzungen

HINWEIS

warnt vor Sachschäden

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diesen **Multi-Snacker** entschieden haben.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

Beachten Sie: Die Abbildungen in dieser Anleitung können leichte Abweichungen zum eigentlichen Gerät aufweisen.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Website:

www.service-shopping.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist zum Herstellen von kleinen Snacks wie z. B. Omeletts, Mini-Pizza, Röstis, Hackbällchen, Tortillas, Spiegelei etc. bestimmt.
- Das Gerät ist für den privaten Hausgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung geeignet.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Anleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.



VORSICHT: Heiße Oberfläche! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Unbedingt darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes keine aufgeheizten Teile berührt werden. Ausschließlich die Griffe berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Das Gerät nur transportieren bzw. verstauen, wenn es vollständig abgekühlt ist. Geeignete Küchenhandschuhe verwenden.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädi-

gungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.

- Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, den Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



GEFAHR – Stromschlaggefahr durch Wasser

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.
- Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese Komponenten nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen berühren, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.



WARNUNG – Stromschlaggefahr durch Schäden und unsachgemäße Benutzung

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten, die mit den „Technischen Daten“ des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät nicht in Verbindung mit Verlängerungskabeln nutzen.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- **Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- **Verbrühungsgefahr durch Hitze und heißen Dampf!** Während des Betriebes kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten.
- **Verbrennungsgefahr!** Die Heizflächen des Gerätes werden sehr heiß. Beim Befüllen und Entnehmen der Lebensmittel vorsichtig sein! Gegebenenfalls eine Küchenzange aus Kunststoff oder Holz verwenden.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- **Sturzgefahr!** Darauf achten, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren oder leicht schmelzenden Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Für ausreichende Belüftung sorgen, während das Gerät in Betrieb ist.

HINWEIS – Gefahr von Material- und Sachschäden

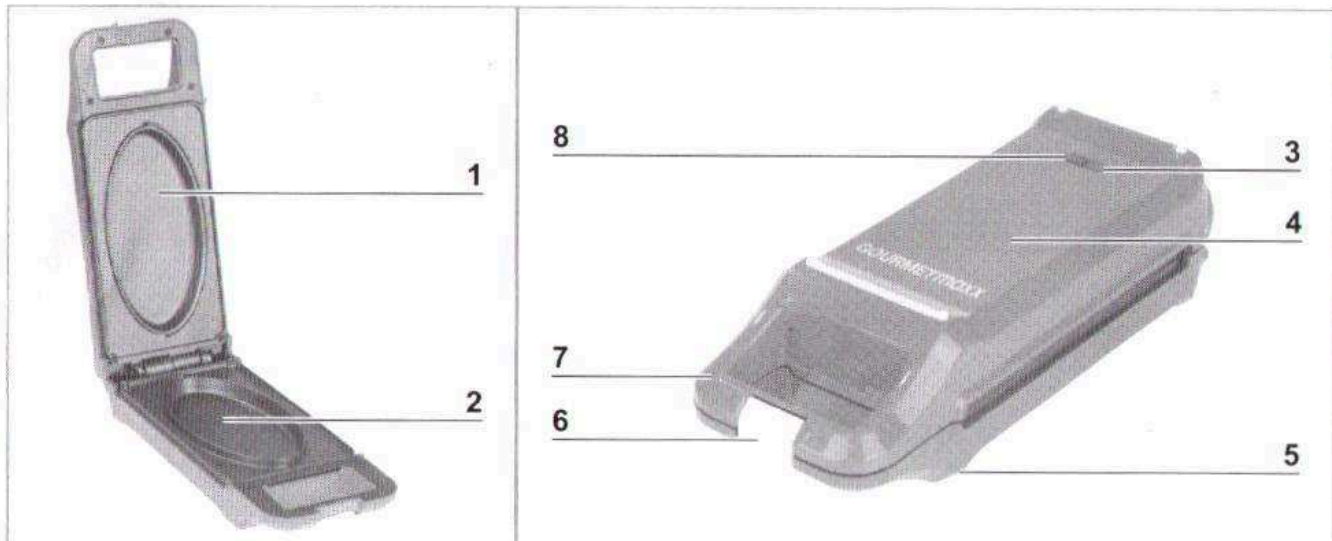
- Das Gerät darf nur in waagerechter Stellung in Betrieb genommen werden, niemals auf der Seite stehend oder schief stehend. Wird das Gerät während der Benutzung gedreht, darf es nur waagrecht wieder abgestellt werden!
- Das Netzkabel so verlegen, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Ausschließlich hitzebeständige Utensilien zum Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel verwenden. Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände vom Gerät fernhalten. Diese könnten die Antihaft-Beschichtung der Heizflächen beschädigen. Wir empfehlen Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff zu verwenden.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeutel verpackt in das Gerät legen.
- Niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch des Gerätes auf die Heizflächen spritzen. Dies könnte die Antihaftbeschichtung beschädigen!
- Das Gerät niemals am Netzkabel ziehen oder tragen. Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden.

Lieferumfang und Geräteübersicht



BEACHTEN!

- Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen.
-
1. Den Lieferumfang auspacken und auf Vollständigkeit und Transportschäden überprüfen. Falls das Gerät, der Netzstecker oder das Netzkabel Schäden aufweisen sollten, das Gerät nicht (!) verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.
 2. Sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen, entfernen.



- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 1 obere Heizfläche | 5 Standfüße |
| 2 untere Heizfläche | 6 Verschluss |
| 3 Kontrollleuchte (grün) | 7 Griff |
| 4 Deckel | 8 Betriebsleuchte (rot) |

Vor dem ersten Gebrauch



BEACHTEN!

- Das Gerät immer mit einem Freiraum zu den Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) auf einen ebenen, festen, wärmebeständigen und gegen Wasserspritzer unempfindlichen Untergrund stellen.
- Das Gerät nicht unter Küchenoberschranke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Stellfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Gegebenenfalls eine geeignete Unterlage unter die Stellfüße legen.
- Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, das Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

1. Das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
2. Die Heizflächen mit einem weichen, feuchten Tuch/Schwamm und ggf. etwas Spülmittel abwischen. Gründlich abtrocknen.
3. Das Gerät an einem geeigneten Aufstellort unter Beachtung der Sicherheitshinweise sowie der Hinweise am Anfang dieses Kapitels aufstellen.
4. Das Netzkabel vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken. Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht zwischen den Heizflächen eingeklemmt ist.
5. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir das Gerät einmal für einige Minuten aufheizen zu lassen, um eventuelle Produktionsrückstände von den Heizflächen zu entfernen. Dafür die Anweisungen im Kapitel „Benutzung“ befolgen.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es durch produktionsbedingte Zusätze (z. B. Fett) zu leichter Rauch- und / oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes.

6. Das Gerät nochmals reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

Benutzung



BEACHTEN!

- **Das Gerät nicht überfüllen!** Maximal zwei Eier für Eierspeisen und Rezepte mit Ei verwenden! Zu viel eingefüllte Lebensmittel können an den Seiten des Gerätes auslaufen bzw. dazu führen, dass sich das Gerät nicht mehr öffnen lässt.
- Das Gerät sollte sich immer ohne große Kraftaufwendung schließen lassen. Nicht mit Gewalt öffnen oder schließen!



Die Heizflächen haben zwar eine Antihafbeschichtung, wir empfehlen jedoch, sie vor dem ersten Gebrauch leicht einzufetten. Kein Kochspray, da es die Antihafbeschichtung angreifen kann!

1. Die Lebensmittel nach Wunsch vorbereiten. Ein paar Rezeptvorschläge finden sich weiter hinten in dieser Anleitung.
2. Den Deckel (4) öffnen.
3. Die Heizflächen (1 + 2) **vor dem ersten Gebrauch** leicht einfetten.
4. Vorheizen: Den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken. Die Betriebsleuchte (8) und die Kontrollleuchte (3) leuchten auf und signalisieren den Beginn des Heizvorgangs. Das Gerät dabei geschlossen halten.
5. Wenn das Gerät seine Betriebstemperatur erreicht hat (nach ca. 3 – 4 Minuten), erlischt die Kontrollleuchte. Den Deckel aufklappen.
6. In die Form der unteren Heizfläche die Lebensmittel geben. Darauf achten, nicht zu viele Lebensmittel in die Form zu geben.
7. Vorsichtig den Deckel schließen, die Griffe zusammendrücken und den Verschluss herunterklappen. Die Lebensmittel bis zum gewünschten Bräunungsgrad braten lassen. Während des Bratens kann die grüne Kontrollleuchte eventuell erlöschen und wieder aufleuchten. Dies bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur zu halten.
8. Zur Druckentlastung den Deckel während der Garzeit mindestens zweimal kurz öffnen. Danach wieder verschließen.
9. Gegen Ende der Garzeit prüfen, ob die Lebensmittel bereits fertig sind oder noch weiter gebraten werden müssen.
10. Wenn die Lebensmittel fertig sind, diese vorsichtig entnehmen. Dafür Küchenutensilien aus Holz bzw. Kunststoff verwenden, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
11. Um weitere Lebensmittel zu braten, die Schritte 3 bis 9 wiederholen.
12. Wenn keine weiteren Lebensmittel mehr zubereitet werden sollen, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät geöffnet vollständig abkühlen lassen.

Reinigung und Aufbewahrung



BEACHTEN!

- **Vor Beginn der Reinigung die Sicherheitshinweise im Kapitel „Sicherheitshinweise“ beachten!**
 - Das Gerät ist **nicht** spülmaschinengeeignet.
 - Zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, keine Reinigungssprays sowie raue Schwämme oder Messer verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.
-
1. Vergewissern, dass das Gerät komplett abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist!
 2. Vorsichtig vorhandene Krümel und Rückstände von den Heizflächen (**1 + 2**) entfernen. Dazu ggf. eine weiche Bürste verwenden.
 3. Das Gehäuse sowie die Heizflächen mit einem feuchten Tuch aus- und abwischen. Bei Bedarf etwas mildes Spülmittel verwenden, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.
 4. Das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
 5. Das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Das Kabel niemals eng um das Gerät wickeln (Gefahr von Kabelbruch).
 6. Das Gerät an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

Rezepte

Bitte beachten, dass alle angegebenen Garzeiten ungefähre Richtwerte sind. Da sich Zutaten aufgrund Ihrer Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Die tatsächlichen Garzeiten können daher in Abhängigkeit von der Portionsgröße variieren. Vor dem Servieren unbedingt vergewissern, dass die Speisen komplett durchgegart sind!

Schinken-Käse-Sandwich

Zutaten:

- 4 Scheiben Toast
- 1 Scheibe Kochschinken
- 70 g Käse, gerieben
- Butter, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Außenseiten der Toastscheiben leicht mit Butter bestreichen.
2. Den geriebenen Käse auf zwei der Toastscheiben verteilen.
3. Jeweils eine halbe Scheibe Kochschinken darauf legen.
4. Nach Belieben mit Pfeffer würzen.
5. Mit den anderen beiden Toastscheiben abdecken.
6. Die Toastscheiben in das Gerät legen.
7. Den Anweisungen im Kapitel „Benutzung“ folgen.
8. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad für ca. 4 – 6 Minuten backen lassen.



Je nach Wunsch abwandeln und zum Beispiel:

- Tomatenscheiben dazugeben
- andere Wurstsorten verwenden
- kleine Mengen Soßen, Mayonnaise o. Ä. dazugeben
- Schmelzkäse statt Schnittkäse verwenden

Omelett

Zutaten:

2	Eier
½ TL	Mehl
2 EL	Milch
50 g	Edamer, gerieben
1	Scheibe Schinken, in Streifen geschnitten
½	Tomate, in Scheiben
2 EL	Olivenöl
n. B.	Salz, Butter, Chilli, Petersilie bzw. Schnittlauch

Zubereitung:

1. Die Eier und das Öl gut verquirlen und schaumig rühren.
2. Käse, Milch, Mehl, Schinken und die Gewürze hinzufügen und alles gut verrühren.
3. Die Eimasse in das vorgeheizte Gerät geben. Den Deckel schließen (siehe Kapitel „Benutzung“).
4. Nach 2 – 3 Minuten das Gerät öffnen. Die Eimasse sollte jetzt schon gestockt sein.
5. Die Tomatenscheiben darauf verteilen.
6. Das Gerät wieder schließen (siehe Kapitel „Benutzung“).
7. Das Gerät wenden und weitere 1 – 2 Minuten erhitzen lassen.
8. Das Omelett nach dem Entnehmen mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Rösti

Zutaten:

300 g	Kartoffeln, mehlig
1 EL	Butterschmalz
1	Zwiebel, klein
n. B.	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und fein reiben.
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Die Kartoffeln mit Zwiebel, Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Butterschmalz in das vorgeheizte Gerät geben.
5. Etwas von der Röstmischung in die Heizfläche des Gerätes geben.
6. Den Deckel schließen (siehe Kapitel „Benutzung“).
7. Nach 2 – 3 Minuten das Gerät wenden und weitere 2 – 3 Minuten erhitzen lassen.
8. Den Rösti nach dem Entnehmen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und noch heiß servieren.

Gefüllte und überbackene Avocado

Zutaten:

50 g	Shrimps
1	Avocado, klein
40 g	Käse, gerieben
2 EL	Zitronensaft
n. B.	Chilisauce

Zubereitung:

1. Die Avocado vom Kern und der Schale befreien und das Fruchtfleisch zerdrücken.
2. Mit den Shrimps vermischen.
3. Nach Belieben mit der Chilisauce würzen.
4. Den geriebenen Käse darüberstreuen.
5. Die Avocadomasse in das Gerät geben.
6. Den Anweisungen im Kapitel „Benutzung“ folgen.
7. Für ca. 4 – 6 Minuten backen lassen.

Spiegelei – „Sunny Side Up“ oder „Easy Over“

Zutaten:

2	Eier
n. B.	Salz
	Butter

Zubereitung:

1. Etwas Butter in das vorgeheizte Gerät geben.
2. Die Eier vorsichtig aufschlagen und in die Heizfläche laufen lassen.
3. Soll das Spiegelei „Sunny Side Up“ sein, einfach bei geöffnetem Gerät bis zur gewünschten Konsistenz braten lassen.
4. Soll das Spiegelei „Easy over“ sein, kurz vor Ende das Gerät schließen (siehe Kapitel „Benutzung“) und das Gerät umdrehen.
5. Nach ca. 1 – 2 Minuten öffnen, das Spiegelei herausnehmen und nach Belieben salzen

Brat- und Garzeiten

Lebensmittel	Zeiten	Anmerkung
Steak	ca. 4 Minuten pro Seite	max. 150 g, 2 – 3 Minuten ruhen lassen
Schnitzel	ca. 4 – 5 Minuten pro Seite	max. 150 g
Lammkotelett	ca. 4 Minuten pro Seite	ideal mit Rosmarin
Frischer Fisch, z. B. Seelachs, Zander	ca. 3 – 5 Minuten pro Seite	vorsichtig wenden
Geforener Fisch (TK), z. B. Lachs, Seelachs	ca. 5 Minuten pro Seite	erst nach dem Braten würzen
Hähnchenbrust	ca. 4 Minuten pro Seite	max. 150 g

Putenschnitzel	ca. 3 Minuten pro Seite	max. 150 g
Gemüse	ca. 8 – 12 Minuten	klein geschnitten
Kartoffeln (Scheiben, vorgekocht)	ca. 12 – 15 Minuten	am besten mit etwas Butter, mehrfach wenden
Kartoffeln (Scheiben, roh)	ca. 25 Minuten	am besten mit etwas Schmalz, mehrfach wenden
Kartoffelrösti (roh)	ca. 8 Minuten pro Seite	
Pfannkuchen	ca. 2 Minuten pro Seite	vorsichtig wenden
Omelett	ca. 3 Minuten pro Seite	

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den genannten Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



Nicht versuchen, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht. Die Betriebsleuchte leuchtet nicht.	Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?	Den Netzstecker einstecken.
	Ist die Steckdose defekt?	Eine andere Steckdose ausprobieren.
	Es ist keine Netzspannung vorhanden.	Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Den Kundenservice kontaktieren.
Die grüne Kontrollleuchte erlischt nach 4 Minuten immer noch nicht.	Der Deckel ist nicht korrekt verschlossen.	Vergewissern, dass der Deckel richtig verschlossen ist (siehe Kapitel „Benutzung“).
	Kein Fehler feststellbar.	Den Kundenservice kontaktieren.
Die Lebensmittel sind zu dunkel.	Die Zubereitungszeit ist zu lang.	Die Zubereitungszeit verkürzen.
Die Lebensmittel sind nicht fertig gebraten / gebacken.	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Die Zubereitungszeit verlängern.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	Beim ersten Gebrauch.	Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Technische Daten

Modell:	SW-2007DB
Artikelnummern:	04488
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	700 W
Schutzklasse:	I



Entsorgen



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Das Gerät umweltgerecht an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen. Es gehört nicht in den Hausmüll. Nähere Informationen bei der örtlichen Gemeindeverwaltung verfügbar.

Kundenservice/Importeur:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Deutschland

Tel.: +49 38851 314650

(0 – 30 Ct./Min. in das dt. Festnetz.
Kosten variieren je nach Anbieter.)