



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

Contenu

Utilisation conforme	26
Consignes de sécurité	26
Composition et vue générale de l'appareil	29
Avant la première utilisation	30
Utilisation	30
Nettoyage et rangement	31
Recettes	32
Dépannage	34
Caractéristiques techniques	35
Mise au rebut	35

Explication des symboles



Mentions de danger : ces symboles signalent des risques de blessure. Lisez et observez attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Pour usage alimentaire.



Attention : surface chaude !



Consultez le mode d'emploi avant utilisation !

Explication des mentions d'avertissement

DANGER

Vous avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

AVERTISSEMENT

Vous avertit d'un risque *potentiel* de blessures graves et mortelles

ATTENTION

Vous avertit d'un risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS

Vous avertit d'un risque de dégâts matériels

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce **Multi-Snacker**.

Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le précieusement pour toute consultation ultérieure. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une tierce personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

Veillez noter : les illustrations de ce mode d'emploi peuvent présenter de légères divergences avec l'appareil concerné.

Pour toute question concernant l'appareil et ses pièces de rechange et accessoires, vous pouvez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.service-shopping.de

Utilisation conforme

- Cet appareil est destiné à la confection de petits snacks, comme par ex. des omelettes, des mini-pizzas, des röstis, des boulettes de viande, des tortillas, des œufs sur le plat, etc.
- L'appareil est approprié à un usage domestique, non professionnel.
- Utilisez cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.



ATTENTION : surface brûlante ! À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Prenez absolument soin de ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seules les poignées peuvent être saisies. Transportez et rangez l'appareil uniquement lorsqu'il a intégralement refroidi. Utilisez des maniques appropriées.

- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être nettoyé.
- Pour sa propre sécurité, l'utilisateur doit contrôler l'appareil, le cordon et la fiche avant chaque mise en marche et s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés. Utilisez l'appareil uniquement s'il est entièrement fonctionnel.
- Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes de nettoyage données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



DANGER – Risque d'électrocution au contact de l'eau

- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur.
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous que ces composants ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche secteur à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.



AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution par suite d'un endommagement et d'une utilisation inadéquate

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et correspondant aux « caractéristiques techniques » de l'appareil. La

prise doit rester facilement accessible même après le branchement de telle sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge électrique.
- Arrêtez l'appareil et débranchez la fiche du secteur si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation, en cas de panne de courant ou avant un orage.



AVERTISSEMENT – Risque de blessures

- **Risque de suffocation !** Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux.
- **Risque de brûlures dues à la chaleur et la vapeur !** Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur brûlante est susceptible de s'en échapper. Tenez de ce fait votre tête et vos mains éloignées de la zone de danger !
- **Risque de brûlure !** Les surfaces chauffantes de l'appareil deviennent très chaudes. Observez la plus grande prudence lorsque vous déposez ou prélevez des aliments. Si nécessaire, utilisez une pince de cuisine en matière plastique ou en bois pour ces manipulations.
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- **Risque de chute !** Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables, ou des vapeurs nocives ou explosives.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne mettez pas de matières inflammables ou fondant facilement (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) à l'intérieur de l'appareil, et n'en posez pas non plus dessus.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.

AVIS – Risque de dégâts matériels

- L'appareil s'utilise uniquement en position horizontale, jamais sur le côté, ni penché ou mis sur la tranche. Lorsque l'appareil est tourné pendant son utilisation, il ne doit être ensuite posé qu'à l'horizontale.
- Faites cheminer le cordon d'alimentation de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Pour poser et enlever les aliments, utilisez exclusivement des ustensiles résistants à la chaleur. Veillez à ce qu'aucun objet métallique ni d'autre objet aux arêtes vives ne se trouve à proximité de l'appareil. De tels objets risqueraient d'endommager le revêtement anti-adhésif des surfaces chauffantes. Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.

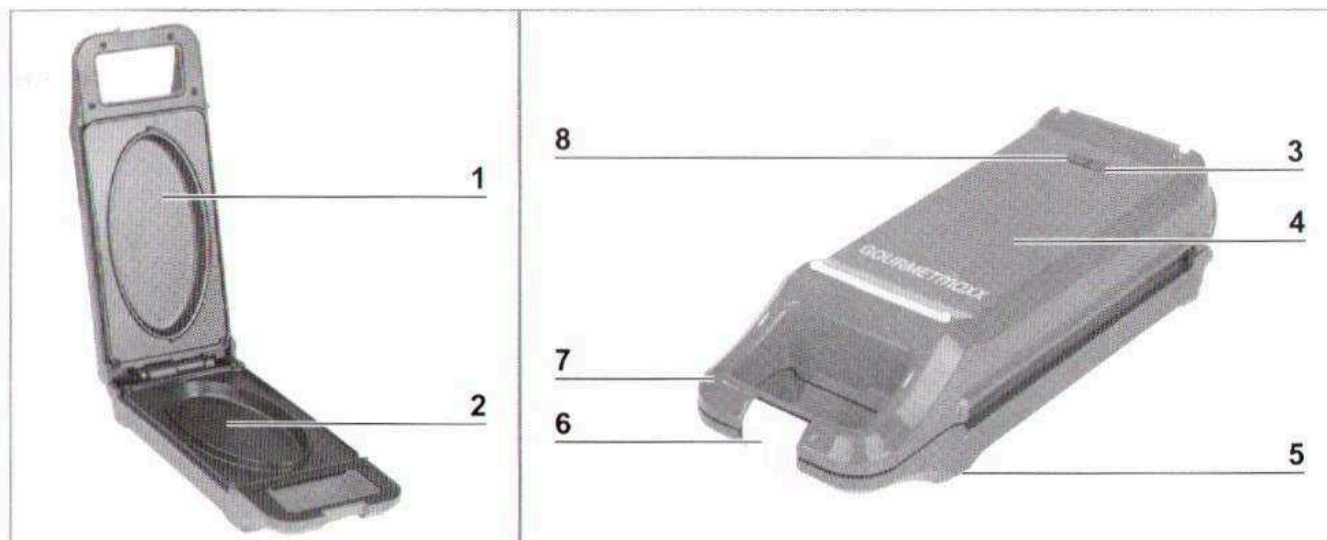
- Ne mettez pas dans l'appareil d'aliments enveloppés dans un film protecteur ou un sac en plastique.
- Ne projetez jamais d'eau froide sur les surfaces chauffantes lorsque l'appareil est en marche ou immédiatement après son utilisation. Ceci risquerait d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour tirer ou porter l'appareil. Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; maintenez-le éloigné de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne l'exposez pas à des températures négatives ni trop longtemps à l'humidité, et ne le mouillez pas.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine du fabricant.

Composition et vue générale de l'appareil



À OBSERVER !

- N'ôtez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.
1. En le déballant, assurez-vous que l'ensemble livré est complet et qu'il ne présente pas de dommages éventuellement imputables au transport. En cas d'endommagement de l'appareil, de sa fiche ou de son cordon d'alimentation, n'utilisez pas l'appareil. Contactez le service après-vente.
 2. Ôtez tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport.



- 1 Surface chauffante supérieure
- 2 Surface chauffante inférieure
- 3 Témoin de contrôle (vert)
- 4 Couvercle

- 5 Pieds
- 6 Verrou
- 7 Poignée
- 8 Témoin de fonctionnement (rouge)

Avant la première utilisation



À OBSERVER !

- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, solide, résistante, qui ne craint pas la chaleur, protégée des projections d'eau, en laissant toujours suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante !
- La surface de certains meubles et les pieds de l'appareil peuvent se révéler incompatibles et agressifs. Le cas échéant, protégez-les en posant l'appareil sur un support adéquat.
- Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

1. Essuyez l'appareil avec un chiffon propre et humide.
2. Essuyez les surfaces chauffantes avec un chiffon doux / une éponge humide et éventuellement un peu de produit vaisselle. Séchez-les soigneusement.
3. Installez l'appareil à l'endroit choisi en respectant bien les consignes de sécurité et les précautions à prendre énoncées au début de ce paragraphe.
4. Branchez le cordon d'alimentation entièrement déroulé et la fiche sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas pincé entre les surfaces chauffantes.
5. Avant la première utilisation, nous recommandons de faire chauffer l'appareil quelques minutes à vide afin d'éliminer les éventuels résidus de production des surfaces chauffantes. À ce sujet, suivez les instructions indiquées au paragraphe « Utilisation ».



Lors de la première mise en service, il peut se dégager une légère fumée et/ou une odeur dues à des additifs propres au processus de fabrication (par ex. de la graisse). Cela est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

6. Nettoyez une nouvelle fois l'appareil (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

Utilisation



À OBSERVER !

- **Ne remplissez pas trop l'appareil !** Utilisez au maximum deux œufs pour les plats et recettes à base d'œuf ! Un trop plein d'aliments pourrait déborder sur les côtés de l'appareil ou causer le blocage de l'appareil qui ne pourrait alors plus s'ouvrir.
- On doit toujours pouvoir refermer l'appareil sans avoir à exercer une trop grande force. Ne l'ouvrez pas et ne le fermez pas en forçant !



Les surfaces chauffantes sont certes dotées d'un revêtement anti-adhésif, nous vous recommandons toutefois de les graisser légèrement avant la première utilisation. N'utilisez pas d'aérosol de cuisson car cela risque d'attaquer le revêtement anti-adhésif.

1. Préparez les aliments à votre guise. Vous trouverez quelques propositions de recettes dans les dernières pages de ce mode d'emploi.
2. Ouvrez le couvercle (4).

3. Graissez légèrement les surfaces chauffantes (**1 + 2**) **avant la première utilisation**.
4. **Préchauffage** : branchez la fiche secteur sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible. Le témoin de fonctionnement (**8**) et le témoin lumineux (**3**) s'allument pour signaler que l'appareil commence à chauffer. Laissez l'appareil fermé durant cette phase.
5. Une fois que l'appareil a atteint sa température de service (au bout d'env. 3 à 4 minutes), le témoin lumineux s'éteint. Relevez le couvercle.
6. Placez les aliments dans le creux de la surface chauffante inférieure. Veillez à ne pas y déposer trop d'aliments.
7. Refermez délicatement le couvercle, pressez les poignées l'une contre l'autre et abaissez le verrou. Laissez griller les aliments jusqu'au degré de cuisson désiré. Durant cette phase, le témoin lumineux vert peut éventuellement s'éteindre pour se rallumer ensuite. Cela signifie que l'appareil se remet à nouveau en chauffe pour se maintenir à température.
8. Pour faire baisser la pression à cuisson, ouvrez le couvercle au moins deux fois. Refermez-le ensuite.
9. En fin de cuisson, contrôlez si les aliments ont la cuisson souhaitée ou bien s'ils doivent encore un peu griller.
10. Extrayez délicatement les aliments lorsque ceux-ci sont prêts. Utilisez à cet effet des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
11. Pour faire griller d'autres aliments, répétez les étapes 3 à 9.
12. Si vous ne souhaitez plus préparer d'autres aliments, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil ouvert pour qu'il refroidisse intégralement.

Nettoyage et rangement



À OBSERVER !

- **Avant de commencer le nettoyage, veuillez observer les consignes de sécurité du paragraphe « Consignes de sécurité ».**
 - L'appareil n'est **pas** lavable au lave-vaisselle.
 - N'utilisez pas de produits nettoyants caustiques ou d'éponges abrasives ni d'aérosols de nettoyage ou de couteaux. Ces derniers risqueraient d'endommager les surfaces.
1. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi et qu'il est débranché du secteur !
 2. Éliminez délicatement les miettes et les résidus des surfaces chauffantes (**1 + 2**). Si nécessaire, utilisez à cet effet une brosse souple.
 3. Passez un chiffon humide sur le corps de l'appareil et les surfaces chauffantes. Si besoin, utilisez un peu de produit nettoyant doux pour éliminer les salissures les plus tenaces.
 4. Essayez ensuite l'appareil avec un chiffon doux.
 5. Assurez-vous régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. N'enroulez jamais le cordon trop étroitement autour de l'appareil (risque de rupture du cordon).
 6. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Recettes

Veuillez noter que tous les temps de cuisson indiqués sont des valeurs indicatives approximatives. Nous ne pouvons pas garantir un réglage idéal pour la préparation de vos ingrédients, car ils sont tous différents de part leurs tailles, formes, marques et origines. Les temps de cuisson effectifs varient en fonction de la taille des portions. Avant de servir, assurez-vous impérativement que les aliments sont entièrement cuits !

Sandwich jambon-fromage

Ingrédients :

4 tranches de pain de mie
1 tranche de jambon blanc
70 g de fromage râpé
Beurre, poivre

Préparation :

1. Enduire légèrement de beurre les tranches de pain de mie.
2. Répartir le fromage râpé sur deux tranches de pain.
3. Garnir ensuite chacune d'elle d'une demi-tranche de jambon.
4. Assaisonner à volonté avec du poivre.
5. Recouvrir avec les deux autres tranches de pain de mie.
6. Placer les tranches de pain de mie dans l'appareil.
7. Suivre les instructions données au paragraphe « Utilisation ».
8. Selon le degré de cuisson désiré, laisser griller env. 4 à 6 minutes.



À varier selon vos goûts, par ex. :

- en ajoutant des tranches de tomates ;
- en utilisant une autre charcuterie ;
- en ajoutant de petites quantités de sauces, de la mayonnaise ou autres ;
- en utilisant du fromage fondu à la place du râpé.

Omelette

Ingrédients :

2	œufs
½ cuillère à café	de farine
2 cuillères à soupe	de lait
50 g	d'édam râpé
1	tranche de jambon, coupée en lanières
½	tomate, en tranches
2 cuillères à soupe	d'huile d'olive
à volonté	sel, poivre, beurre, piment, persil ou ciboulette

Préparation :

1. Battre consciencieusement les œufs et l'huile pour obtenir un mélange mousseux.
2. Ajouter le fromage, le lait, la farine, le jambon et les épices et bien mélanger le tout.
3. Verser le mélange à base d'œufs dans l'appareil préchauffé. Fermer le couvercle (voir paragraphe « Utilisation »).
4. Ouvrir l'appareil au bout de 2 ou 3 minutes. La masse doit déjà avoir pris.
5. Répartir les tranches de tomate.
6. Refermer l'appareil (voir paragraphe « Utilisation »).
7. Tourner l'appareil et laisser chauffer 1 à 2 minutes de plus.
8. Après avoir prélevé l'omelette, accommoder avec du persil ou de la ciboulette.

Rösti

Ingrédients :

300 g de pommes de terre farineuses
 1 cuillère à soupe de beurre clarifié
 1 petit oignon
 à volonté sel, poivre

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les râper finement.
2. Éplucher l'oignon et le hacher finement.
3. Assaisonner les pommes de terre avec l'oignon, le sel et le poivre.
4. Verser le beurre clarifié dans l'appareil préchauffé.
5. Déposer un peu du mélange à rösti sur la surface chauffante de l'appareil.
6. Fermer le couvercle (voir paragraphe « Utilisation »).
7. Tourner l'appareil au bout de 2 à 3 minutes puis laisser chauffer 2 à 3 minutes de plus.
8. Après avoir prélevé le rösti, le poser sur un essuie-tout pour l'égoutter avant de le servir chaud.

Avocat farci et gratiné

Ingrédients :

50 g de crevettes
 1 petit avocat
 40 g de fromage râpé
 2 cuillères à soupe de jus de citron
 à volonté sauce au piment

Préparation :

1. Éplucher l'avocat et enlever son noyau pour réduire ensuite sa chair en purée.
2. Mélanger avec les crevettes.
3. Assaisonner à volonté avec la sauce au piment.
4. Parsemer de fromage râpé.
5. Déposer la masse à base d'avocat dans l'appareil.
6. Suivre les instructions données au paragraphe « Utilisation ».
7. Laissez chauffer env. 4 à 6 minutes.

Œuf sur le plat « sunny side up » ou « easy over »

Ingrédients :

2 œufs
 à volonté sel
 beurre

Préparation :

1. Verser un peu de beurre dans l'appareil préchauffé.
2. Casser délicatement les œufs et les verser sur la surface chauffante.
3. Pour un œuf sur le plat « sunny side up », laisser cuire appareil ouvert jusqu'à la consistance souhaitée.
4. Pour un œuf sur le plat « easy over », fermer l'appareil juste avant la fin de la cuisson (voir paragraphe « Utilisation ») et le retourner.
5. Ouvrir au bout d'1 à 2 minutes, prélever l'œuf au plat et saler à volonté.

Temps de cuisson et de grill

Aliment	Temps	Remarque
Steak	env. 4 min. de chaque côté	max. 150 g, laisser reposer 2 à 3 minutes
Escalope	env. 4 à 5 min. de chaque côté	max. 150 g
Côtelette d'agneau	env. 4 min. de chaque côté	idéal avec du romarin
Poisson frais, par ex. colin, sandre	env. 3 à 5 min. de chaque côté	tourner délicatement
Poisson surgelé, par ex. saumon, colin	env. 5 min. de chaque côté	assaisonner après la cuisson seulement
Blanc de poulet	env. 4 min. de chaque côté	max. 150 g
Escalope de dinde	env. 3 min. de chaque côté	max. 150 g
Légumes	env. 8 à 12 minutes	en petits morceaux
Pommes de terre (en rondelles, précuites)	env. 12 à 15 minutes	dans l'idéal avec un peu de beurre, tourner plusieurs fois
Pommes de terre (en rondelles, crues)	env. 25 minutes	dans l'idéal avec un peu de saindoux, tourner plusieurs fois
Rösti de pomme de terre (cru)	env. 8 min. de chaque côté	
Matefaim (crêpe épaisse)	env. 2 min. de chaque côté	tourner délicatement
Omelette	env. 3 min. de chaque côté	

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème selon les indications suivantes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique défectueux !

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas. Le témoin de fonctionnement ne s'allume pas.	La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ?	Branchez la fiche.
	La prise est-elle défectueuse ?	Essayez le branchement sur une autre prise.
	Il n'y a pas de tension secteur.	Contrôlez le fusible du secteur.

Problème	Cause possible	Solution
Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.	Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.
	Aucune erreur n'est à constater.	Contactez le service après-vente.
Le témoin lumineux vert ne s'éteint toujours pas au bout de 4 minutes.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé (voir paragraphe « Utilisation »).
	Aucune erreur n'est à constater.	Contactez le service après-vente.
Les aliments sont trop foncés.	La durée de préparation est trop longue.	Abrégez la durée de préparation.
Les aliments ne sont pas cuits / grillés.	La durée de préparation est insuffisante.	Prolongez la durée de préparation.
Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.	À la première utilisation.	Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Modèle :	SW-2007DB
Référence article :	04488
Tension d'alimentation :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	700 W
Classe de protection :	I



Service après-vente / importateur :

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Allemagne
Tél. : +49 38851 314650

(Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.)

Mise au rebut



Débarrassez-vous des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Débarrassez-vous de l'appareil dans le respect de l'environnement en le déposant à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, veuillez vous adresser aux services municipaux compétents.