

**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

## Inhoud

Doelmatig gebruik _____	37
Veiligheidsaanwijzingen _____	37
Leveringsomvang en apparaatoverzicht _____	39
Vóór het eerste gebruik _____	40
Gebruik _____	41
Reinigen en opbergen _____	42
Recepten _____	42
Storingen verhelpen _____	45
Technische gegevens _____	46
Afvoeren _____	46

## Uitleg van de symbolen



Gevarensymbolen: deze symbolen geven verwondingsgevaaren aan. Lees de bijbehorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en volg ze op.



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.



Pas op: hete oppervlakken!



Handleiding vóór gebruik lezen!

## Uitleg van de signaalwoorden

### GEVAAR

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

### WAARSCHUWING

waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar

### VOORZICHTIG

waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel

### AANWIJZING

waarschuwt voor materiële schade

Geachte klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van deze **multi-snacker**.

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door en bewaar deze om haar later nog eens te kunnen nalezen. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen.

**Let op:** de afbeeldingen in deze handleiding kunnen geringe afwijkingen vertonen ten opzichte van het echte apparaat.

Neem bij vragen over het apparaat en over reserveonderdelen / toebehoren contact op met de klantenservice via onze website:

[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)

## Doelmatig gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor het maken van kleine snacks zoals omeletten, mini-pizza, rösti's, gehaktballetjes, tortilla's, spiegelei etc.
- Het apparaat is bedoeld voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het is bedoeld en zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig.
- Alle gebreken die zijn terug te voeren op ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## Veiligheidsaanwijzingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het netsnoer.



**VOORZICHTIG: heet oppervlak!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Beslist erop letten dat tijdens en na gebruik van het apparaat opgewarmde onderdelen niet worden aangeraakt. Raak uitsluitend de grepen aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het apparaat alleen transporteren resp. opbergen wanneer het volledig is afgekoeld. Geschikte keukenhandschoenen gebruiken.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden ingezet in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De stroomtoevoer naar het apparaat moet worden onderbroken als het niet onder toezicht staat en voordat het wordt gereinigd.

- Controleer het apparaat, het netsnoer en de netstekker omwille van uw eigen veiligheid vóór elke ingebruikname op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen als het goed functioneert.
- Wanneer het apparaat, het netsnoer of de netstekker van het apparaat zijn beschadigd, dan moeten deze door de fabrikant, klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- Neem beslist de reinigingsinstructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht!



### **GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok door water**

- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Gebruik het apparaat niet in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze onderdelen niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit aan met vochtige handen wanneer deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.



### **WAARSCHUWING – Gevaar voor een elektrische schok door schade en ondeskundig gebruik**

- Het apparaat alleen aansluiten op een contactdoos met aardingscontacten die overeenstemt met de 'Technische gegevens' van het apparaat. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden ontkoppeld.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met verlengsnoeren.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt, in geval van stroomuitval of vóór een onweersbui.



### **WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel**

- **Verstikkingsgevaar!** Het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en dieren houden.
- **Verbrandingsgevaar door hitte en hete stoom!** Tijdens het gebruik kan er hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone.
- **Verbrandingsgevaar!** De bakoppervlakken van het apparaat worden zeer heet. Bij het vullen of uitnemen van de levensmiddelen voorzichtig zijn! Eventueel een keukentang uit kunststof of hout gebruiken.
- Het apparaat mag tijdens de werking niet worden verplaatst.
- **Valgevaar!** Zorg ervoor dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer.



## WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige en explosieve dampen bevinden.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare materialen of materialen die snel smelten (bijv. karton, papier, hout, kunststof) in of op het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen. Zorg voor voldoende ventilatie, wanneer het apparaat in bedrijf is.

## AANWIJZING – Gevaar voor materiële schade

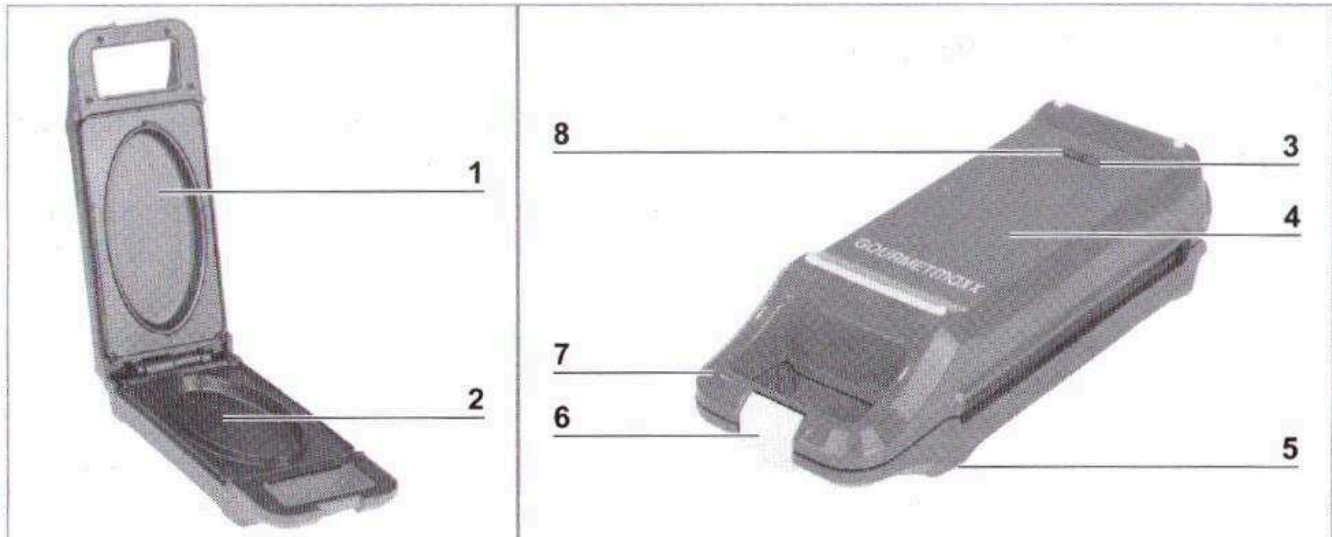
- Het apparaat mag alleen in gebruik worden genomen als het rechtop staat, nooit op de zijkant staand of scheef staand. Wordt het apparaat tijdens het gebruik gedraaid, mag het alleen horizontaal weer worden geplaatst!
- Leg het netsnoer zo, dat het niet bekneld zit of geknikt wordt en niet met hete oppervlakken in aanraking komt.
- Het netsnoer mag niet naar beneden hangen vanaf de standplaats van het apparaat, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Gebruik hittebestendig keukengerei voor het opleggen en uitnemen van de levensmiddelen. Houd metalen voorwerpen of andere voorwerpen met scherpe randen uit de buurt van het apparaat. Deze zouden de antiaanbaklaag van de bakoppervlakken kunnen beschadigen. Wij raden het gebruik aan van keukengerei van hout of plastic.
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in het apparaat leggen.
- Spuit nooit koud water tijdens of direct na gebruik van het apparaat op de bakoppervlakken. Dit zou de antiaanbaklaag kunnen beschadigen!
- Trek of draag het apparaat nooit aan het netsnoer. Trek de netstekker altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer uit de contactdoos!
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, temperaturen onder nul, lang aanhoudend vocht, natheid en schokken.
- Gebruik uitsluitend originele toebehoren van de fabrikant.

## Leveringsomvang en apparaatoverzicht



### LET OP!

- Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.
- 
1. Pak de leveringsomvang uit en controleer op volledigheid en transportschade. Gebruik het niet (!) als het apparaat, de netstekker of het netsnoer beschadigd zijn, maar neem contact op met de klantenservice.
  2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventueel aanwezige beschermfolie die het apparaat tijdens het transport moet beschermen.



- 1 Bovenste bakoppervlak
- 2 Onderste bakoppervlak
- 3 Controlelampje (groen)
- 4 Deksel

- 5 Stelvoeten
- 6 Sluiting
- 7 Greep
- 8 Bedrijfslampje (rood)

## Vóór het eerste gebruik



### LET OP!

- Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en naar boven (minimaal 30 cm) toe op een vlakke, stevige, warmtebestendige en tegen spatwater ongevoelige ondergrond.
- Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- De oppervlakken van meubelen bevatten mogelijkterwijs bestanddelen die de stelvoeten van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Plaats eventueel een geschikte onderlaag onder de stelvoeten.
- Er kunnen mogelijkterwijs productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u het apparaat vóór het eerste gebruik te reinigen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

1. Het apparaat met een schone, vochtige doek afvegen.
2. Veeg de bakoppervlakken af met een zachte, vochtige doek / spons en eventueel een beetje afwasmiddel. Goed afdrogen.
3. Plaats het apparaat op een geschikte ondergrond en neem daarbij de veiligheidsaanwijzingen en opmerkingen aan het begin van dit hoofdstuk in acht.
4. Het netsnoer volledig afwikkelen en de netstekker in een goed toegankelijke contactdoos steken, die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat het netsnoer niet is ingeklemd tussen de bakoppervlakken.
5. Vóórdat u van uw eerste snack kunt genieten, adviseren wij het apparaat eenmaal gedurende enkele minuten te laten opwarmen, om eventuele productieresten van de bakoppervlakken te verwijderen. Volg daartoe de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Gebruik' op.



Bij de eerste ingebruikname kan er door productiegerelateerde toevoegingen (bijv. vet) een lichte rook- en / of geurontwikkeling ontstaan. Dit is normaal en geen defect van het apparaat.

6. Het apparaat nogmaals reinigen (zie hoofdstuk 'Reinigen en opbergen').

## Gebruik



### LET OP!

- **Het apparaat niet te vol maken!** Maximaal twee eieren voor eiergerechten en recepten met ei gebruiken! Wanneer er te veel levensmiddelen worden gevuld kunnen deze aan de zijkanten van het apparaat er uitlopen resp. kan dit ertoe leiden dat het apparaat zich niet meer laat openen.
- Het apparaat moet zich altijd zonder grote krachtsinspanning laten sluiten. Nooit met geweld openen of sluiten!



De bakoppervlakken beschikken weliswaar over een antiaanbaklaag, maar wij raden u toch aan om ze voor het eerste gebruik licht in te vetten. Gebruik geen bakspray, aangezien dit de antiaanbaklaag kan aantasten!

1. De levensmiddelen naar wens voorbereiden. Een paar receptvoorstellen vindt u verderop in deze handleiding.
2. Het deksel (4) openen.
3. De bakoppervlakken (1 + 2) **vóór het eerste gebruik** licht invetten.
4. Voorverwarmen: steek de netstekker in een goed toegankelijke contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het bedrijfslampje (8) en het controlelampje (3) lichten op en geven het begin van het opwarmproces aan. Het apparaat daarbij gesloten houden.
5. Wanneer het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt (na ca. 3 – 4 minuten), gaat het controlelampje uit. Het deksel openklappen.
6. In de vorm van het onderste bakoppervlak de levensmiddelen doen. Erop letten niet te veel levensmiddelen in de vorm te doen.
7. Voorzichtig het deksel sluiten, de grepen samendrukken en de sluiting omlaag klappen. De levensmiddelen tot de gewenste bruiningsgraad laten bakken. Tijdens het bakken kan het groene controlelampje eventueel uitgaan en weer gaan oplichten. Dit betekent dat het apparaat opnieuw opwarmt om een constante temperatuur te behouden.
8. Voor drukontlasting het deksel minimaal tweemaal tijdens de gaartijd kort openen. Daarna weer sluiten.
9. Tegen einde van de gaartijd controleren of de levensmiddelen al klaar zijn of nog verder moeten worden gebakken.
10. Wanneer de levensmiddelen klaar zijn, deze voorzichtig eruit halen. Daartoe keukengerei van hout resp. kunststof gebruiken, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
11. Om nog verdere levensmiddelen te bakken, de stappen 3 tot 9 herhalen.
12. Wanneer er geen verdere levensmiddelen meer moeten worden bereid, de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat volledig laten afkoelen.

## Reinigen en opbergen



LET OP!

- **Neem vóór het begin van de reiniging de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk 'Veiligheidsaanwijzingen' in acht!**
  - Het apparaat is **niet** geschikt voor de vaatwasser.
  - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, geen reinigingsmiddelen of sprays alsook ruwe sponzen of messen. Deze kunnen het oppervlak aantasten.
1. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld en ontkoppeld van het stroomnet!
  2. Verwijder voorzichtig aanwezige kruimels en restanten van de bakoppervlakken (1 + 2). Gebruik daartoe eventueel een zachte borstel.
  3. De behuizing alsook de bakoppervlakken uit- en afvegen met een vochtige doek. Gebruik indien nodig een beetje mild afwasmiddel om sterkere verontreinigingen te verwijderen.
  4. Het apparaat vervolgens afdrogen met een zachte doek.
  5. Controleer het netsnoer regelmatig op beschadigingen. Het snoer nooit strak om het apparaat wikkelen (gevaar van kabelbreuk).
  6. Bewaar het apparaat op een droge, schone en vorstvrije plaats die tegen direct zonlicht en de toegang door kinderen of dieren is beschermd.

## Recepten

Let erop dat alle aangegeven gaartijden slechts richtwaarden zijn. Aangezien er verschillen zijn in ingrediënten op grond van hun herkomst, grootte, vorm alsook merk, kunnen wij de optimale instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. De daadwerkelijke gaartijden kunnen daarom variëren afhankelijk van de portiegrootte. Vóór het serveren beslist ervoor zorgen dat de etenswaren volledig zijn doorgedaard!

### Ham-kaas-sandwich

#### Ingrediënten:

4 sneetjes toast

1 plakje gekookte ham

70 g kaas, geraspt

Boter, peper

#### Bereiding:

1. De buitenkanten van de sneetjes toast licht besmeren met boter.
2. De geraspte kaas over twee van de sneetjes toast verdelen.
3. Telkens een half plakje gekookte ham erop leggen.
4. Naar wens op smaak brengen met peper.
5. Afdekken met de andere beide sneetjes toast.
6. De sneetjes toast in het apparaat leggen.
7. Volg de aanwijzingen op uit het hoofdstuk 'Gebruik'.
8. Afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad gedurende ca. 4 – 6 minuten laten bakken.





Naar wens variëren en bijvoorbeeld:

- plakjes tomaten erbij doen
- andere vleeswaren gebruiken
- kleine hoeveelheden sauzen, mayonaise e.d. erbij doen
- gesmolten kaas in plaats van plakjes kaas gebruiken

## Omelet

### Ingrediënten:

2	eieren
½ tl	bloem
2 el	melk
50 g	edammer, geraspt
1	plakje ham, in reepjes gesneden
½	tomaat, in plakjes
2 el	olijfolie

naar wens zout, boter, chili, peterselie resp. bieslook

### Bereiding:

1. De eieren en de olie goed klutsen en schuimig roeren.
2. Kaas, melk, bloem, ham en de kruiden toevoegen en alles goed door elkaar roeren.
3. De eimassa in het voorverwarmde apparaat doen. Het deksel sluiten (zie hoofdstuk 'Gebruik').
4. Na 2 – 3 minuten het apparaat openen. De eimassa dient nu al te zijn gestold.
5. De plakjes tomaat erover verdelen.
6. Het apparaat weer sluiten (zie hoofdstuk 'Gebruik').
7. Het apparaat keren en nogmaals 1 – 2 minuten laten verhitten.
8. De omelet na het verwijderen garneren met peterselie of bieslook.

## Rösti

### Ingrediënten:

300 g	aardappelen, bloemig
1 el	geklaarde boter (ghee)
1	ui, klein

naar wens zout, peper

### Bereiding:

1. De aardappelen schillen en fijn raspen.
2. De uien schillen en fijnhakken.
3. De aardappelen op smaak brengen met uien, zout en peper.
4. De geklaarde boter (ghee) in het voorverwarmde apparaat doen.
5. Een beetje van het röstimensel in het bakoppervlak van het apparaat doen.
6. Het deksel sluiten (zie hoofdstuk 'Gebruik').
7. Na 2 – 3 minuten het apparaat keren en nogmaals 2 – 3 laten verhitten.
8. De rösti na het verwijderen op een stuk keukenpapier laten uitlekken en nog heet serveren.

## Gevulde en gegratineerde avocado

### Ingrediënten:

50 g garnalen  
 1 avocado, klein  
 40 g kaas, geraspt  
 2 el citroensap  
 naar wens chilisaus

### Bereiding:

1. Verwijder de pit en de schil van de avocado prak het vruchtvlees.
2. Vermeng met de garnalen.
3. Naar wens op smaak brengen met de chilisaus.
4. De geraspte kaas erover strooien.
5. De avocadomassa in het apparaat doen.
6. Volg de aanwijzingen op uit het hoofdstuk 'Gebruik'.
7. Gedurende ca. 4 – 6 minuten laten bakken.

## Spiegelei – 'Sunny Side Up' of 'Easy Over'

### Ingrediënten:

2 eieren  
 naar wens zout  
 boter

### Bereiding:

1. Een beetje boter in het voorverwarmde apparaat doen.
2. De eieren voorzichtig loskloppen en in het bakoppervlak laten lopen.
3. Moet het spiegelei 'Sunny Side Up' zijn, gewoon met een geopend apparaat tot de gewenste consistentie laten bakken.
4. Moet het spiegelei 'Easy Over' zijn, kort voor het eind het apparaat sluiten (zie hoofdstuk 'Gebruik') en het apparaat keren.
5. Na ca. 1 – 2 minuten openen, het spiegelei eruit nemen en naar wens zouten.

## Bak- en gaartijden

Levensmiddel	Tijden	Opmerking
Steak	ca. 4 minuten per kant	max. 150 g, 2 – 3 minuten laten rusten
Schnitzel	ca. 4 – 5 minuten per kant	max. 150 g
Lamskotelet	ca. 4 minuten per kant	ideaal met rozemarijn
Verse vis, bijv. koolvis, snoekbaars	ca. 3 – 5 minuten per kant	voorzichtig keren
Bevroren vis (DV), bijv. zalm, koolvis	ca. 5 minuten per kant	pas na het bakken op smaak brengen
Kipfilet	ca. 4 minuten per kant	max. 150 g
Kalkoenschnitzel	ca. 3 minuten per kant	max. 150 g

Groente	ca. 8 – 12 minuten	fijngesneden
Aardappelen (schijfjes, voorgekookt)	ca. 12 – 15 minuten	het beste met een beetje boter, meerdere malen keren
Aardappelen (schijfjes, rauw)	ca. 25 minuten	het beste met een beetje geklaarde boter (ghee), meerdere malen keren
Aardappelrösti (rauw)	ca. 8 minuten per kant	
Pannenkoeken	ca. 2 minuten per kant	voorzichtig keren
Omelet	ca. 3 minuten per kant	

## Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kunt u nagaan of u een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de genoemde stappen niet kan worden opgelost.



**Probeer niet om zelf een defect elektrisch apparaat te repareren!**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet. Het bedrijfs-lampje brandt niet.	Zit de netstekker goed in de contactdoos?	Steek de netstekker in de contactdoos.
	Is de contactdoos defect?	Probeer een andere contactdoos.
	Er is geen netspanning aanwezig.	De zekering van de netaansluiting controleren.
De zekering in de zekeringkast is gesprongen.	Te veel apparaten op dezelfde stroomkring aangesloten.	Aantal van de apparaten in de stroomkring verminderen.
	Geen fout gevonden.	Neem contact op met de klantenservice.
Het groene controlelampje gaat na 4 minuten nog steeds niet uit.	Het deksel is niet correct gesloten.	Zorg ervoor dat het deksel goed is gesloten (zie hoofdstuk 'Gebruik').
	Geen fout gevonden.	Neem contact op met de klantenservice.
De levensmiddelen zijn te donker.	De bereidingstijd is te lang.	De bereidingstijd verkorten.
De levensmiddelen zijn niet gaar gebakken / gebakken.	De bereidingstijd is te kort.	De bereidingstijd verlengen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het gebruik valt er een onaangename geur waar te nemen.	Bij het eerste gebruik.	Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.

## Technische gegevens

Model: SW-2007DB  
 Artikelnummers: 04488  
 Spanningsvoorziening: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz  
 Vermogen: 700 W  
 Elektr. veiligheidsklasse: I



## Afvoeren



Verwijder het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze en breng dit naar een recyclepunt.



Breng het apparaat naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten. Het hoort niet bij het huisvuil. Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

### Klantenservice / importeur:

DS Produkte GmbH  
 Am Heisterbusch 1  
 19258 Gallin  
 Duitsland  
 Tel.: +49 38851 314650

(Bellen naar Duitse vaste lijnen is niet gratis. Kosten variëren per aanbieder.)