



**06177**

DE

**Gebrauchsanleitung**  
ab Seite 3

EN

**Instruction manual**  
starting on page 15

FR

**Mode d'emploi**  
à partir de la page 27

NL

**Handleiding**  
vanaf pagina 40

Z 06177 M DS V1 0818



## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	7
Geräteübersicht	7
Vor dem ersten Gebrauch	8
Gerät aufstellen	8
Platten einsetzen und wechseln	8
Benutzung	9
Tipps	9
Rezepte	10
Reinigung und Aufbewahrung	13
Fehlerbehebung	13
Technische Daten	14
Entsorgen	14

## 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 **Multifunktionsgrill** 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. Sie ist Bestandteil des Gerätes.  
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.  
Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist zum Grillen und Braten von Fleisch, Fisch oder Gemüse, zum Zubereiten von Waffeln, Donuts und Omeletts und zum Toasten von Sandwiches 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 den Griff

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 Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Austauschen der Platten 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 Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.
- Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung 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**

- 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 – 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 Platten 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.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

### **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.
- 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 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 Grillplatten beschädigen. Wir empfehlen Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff zu verwenden.
- Niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch des Gerätes auf die Platten spritzen. Dies könnte die Antihaftbeschichtung beschädigen!
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- 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

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Transportschäden überprüfen. Falls das Gerät, der Netzstecker oder das Netzkabel Schäden aufweisen sollten, das Gerät nicht (!) verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

- Hauptgerät (1 x)
- Sandwichplatte (2 x)
- Grillplatte (2 x)
- Waffelplatte (2 x)
- Anleitung (1 x)

## Geräteübersicht



- 1 Betriebsleuchte
- 2 Heizleuchte
- 3 Entriegelungstasten oben
- 4 Obere Platte
- 5 Untere Platte
- 6 Entriegelungstasten unten
- 7 Verschlussriegel
- 8 Griff

## Zubehör

Sandwichplatten

Grillplatten


Waffelplatten



## Vor dem ersten Gebrauch



### BEACHTEN!

- Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen.
1. Sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen, entfernen.
  2. Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, das Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen:
    - Das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
    - Die Platten mit einem weichen, feuchten Tuch/Schwamm und ggf. etwas Spülmittel abwischen. Gründlich abtrocknen.
  3. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir das Gerät einmal für einige Minuten aufheizen zu lassen, um eventuelle Produktionsrückstände von den Platten zu entfernen. Dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Gerät aufstellen“ und „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.
4. Das Gerät nochmals reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

## Gerät aufstellen



### BEACHTEN!

- Das Gerät nicht unter Küchenoberschränke 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 mit einem Freiraum zu den Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) auf einen ebenen, festen, wärmebeständigen Untergrund aufstellen.

## Platten einsetzen und wechseln



### BEACHTEN!

- Das Gerät und die Platten müssen vollständig abgekühlt sein, bevor sie aus dem Gerät herausgenommen oder ausgetauscht werden.
1. Den Verschlussriegel (7) öffnen und das Gerät aufklappen.
  2. Die Entriegelungstasten oben (3) ziehen und die oben eingesetzte Platte herausnehmen.
  3. Die Entriegelungstasten unten (5) ziehen und die unten eingesetzte Platte herausnehmen.



4. Die gewünschten Platten oben und unten so einsetzen, dass die Rastnasen an den Platten in den entsprechenden Aussparungen im Gerät liegen.
5. Die Entriegelungstasten ziehen und die Platte mit leichtem Druck einsetzen. Die Entriegelungstasten wieder loslassen und den festen Sitz der jeweiligen Platte überprüfen.

## Benutzung



### BEACHTEN!

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in oder auf das Gerät legen.
- Keine Alufolie verwenden. Dies könnte zur Überhitzung des Geräts führen!
- Das Gerät sollte sich immer ohne große Kraftaufwendung schließen lassen. Nicht mit Gewalt öffnen oder schließen!



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

1. Das Netzkabel vollständig auseinanderwickeln und den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose stecken. Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht zwischen den Platten eingeklemmt ist. Sowohl die Betriebsleuchte (1) als auch die Heizkontrollleuchte (2) leuchten.
2. Den Verschlussriegel (7) öffnen und das Gerät aufklappen.
3. Die Speisen, die zubereitet werden sollen auf die untere Platte geben.
4. Das Gerät zuklappen und den Verschlussriegel schließen. Er muss hörbar einrasten.
5. Das Gerät für einige Minuten geschlossen halten.

**Beachten:** Die Heizkontrollleuchte erlischt und leuchtet in regelmäßigen Abschnitten auf. Dies ist keine Fehlfunktion. Um eine konstante Temperatur zu halten, heizt das Gerät bzw. unterbricht den Heizvorgang in regelmäßigen Zeitabständen. Wenn die Heizkontrollleuchte leuchtet, befindet sich das Gerät in einer Heizphase, erlischt sie, ist die Hitzezufuhr kurzzeitig unterbrochen.

6. Die Speisen entnehmen, wenn sie den gewünschten Gar- und Bräunungsgrad erreicht haben. Zur Entnahme der Speisen nur Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff verwenden.
7. Das Gerät nach der Benutzung vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.

## Tipps



Um ein Anhaften der Lebensmittel zu vermeiden, vor dem Auflegen der Lebensmittel einen Tropfen Öl auf die Platten geben und mit einem Backpinsel leicht verteilen.

## Sandwichplatten

Mit diesen Platten können appetitlich gefüllte Sandwiches kreiert werden. Für die Füllung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: von Schinken und Käse oder Pizzasauce und Mozzarella bis hin zu Füllungen mit Früchten ist alles möglich. Man kann zwei Sandwiches gleichzeitig zubereiten.

- Die untere Hälfte mit einer Füllung Ihrer Wahl befüllen. Dafür die Füllung mittig auf der Toastscheibe platzieren. Nicht zu viel verwenden, da das Gerät später die Toastscheiben aufeinanderpresst und in der Mitte durchteilt. Die Füllung läuft andernfalls aus den Seiten des Sandwiches heraus.
- Für ein geschmacksintensiveres Resultat die späteren Außenseiten der Toastscheiben mit etwas Butter oder Margarine bestreichen.
- Für süße Sandwiches, z. B. mit Fruchtfüllung, kann für ein extra knuspriges Endergebnis, etwas Zucker auf die Außenseiten der Toastscheiben gestreut werden.

### Grillplatten

Mit diesen Platten kann das Gerät wie ein elektrischer Tischgrill verwendet werden. Die Platten eignen sich für die Zubereitung von Fleisch aller Art, Fisch und Gemüse.

- Lebensmittel wie z. B. Frikadellen für Hamburger, Hähnchenfilets oder Grillgemüse, auf die untere Grillplatte legen.
- Speisen können sowohl bei geöffnetem als auch bei geschlossenem Gerät zubereitet werden. Beachten, dass sich bei geöffnetem Gerät die Garzeit verlängert, da bei dieser Zubereitungsart mehr Hitze verloren geht.
- Beim Grillen größerer Lebensmittel das Gerät nur soweit zuklappen, bis die obere Platte locker auf dem Grillgut liegt. **Das Gerät nicht mit Gewalt schließen und verriegeln!**
- Die Speisen nur mit Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff wenden und entnehmen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

### Waffelplatten

Mit diesen Einsätzen können leckere Waffeln hergestellt werden. Man kann zwei Waffeln gleichzeitig zubereiten.

- Waffelteig in die zwei Formen der unteren Waffelplatte füllen. Nicht zu viel Teig in Formen der Waffelplatte füllen, damit der Teig beim Schließen des Gerätes nicht an den Seiten herausgedrückt wird.
- Das Gerät nach ca. 3 – 4 Minuten öffnen und prüfen, ob die Waffeln den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben oder noch weiter gebacken werden müssen.

## Rezepte

### Haferflockenwaffeln mit Blaubeeren

#### Zutaten:

200 g	Mehl
200 g	Haferflocken (Blütenart)
½ P.	Backpulver
½ TL	Salz
1 – 2 TL	brauner Zucker
2 EL	neutrales Speiseöl
½ TL	Zitronensaft
200 g	Blaubeeren
ca. ½ L	Milch
1	Ei

**Zubereitung:**

1. Die Waffelplatten in das Gerät einsetzen und das Gerät vorheizen lassen.
2. Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel miteinander vermischen.
3. Danach Öl, Zitronensaft und das Ei hinzugeben.
4. Alles verrühren und so viel Milch hinzugeben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
5. Zum Schluss die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben.
6. Den Waffelteig in die Formen der unteren Waffelplatte füllen.
7. Das Gerät schließen und mit dem Verschlussriegel sichern.
8. Das Gerät nach 3 – 4 Minuten öffnen und prüfen, ob die Waffeln den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben oder noch weiter gebacken werden müssen.
9. Die Waffeln mithilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff entnehmen.

**Thunfisch-Grillsandwich****Zutaten:**

1 Dose	Thunfisch, gut abgetropft
2	Pita-Taschen
2	Möhren, geraspelt
2 Scheiben	Gouda
n. B.	Mayonnaise
n. B.	Zwiebelpulvergewürz
n. B.	Sweet Relish (Gewürzpaste auf Basis von sauren Gurken)

**Zubereitung:**

1. Die Grillplatten in das Gerät einsetzen und das Gerät vorheizen lassen.
2. Thunfisch, Möhren, Mayonnaise, Zwiebelpulvergewürz und Sweet Relish zu einem Salat vermischen.
3. Die Pita-Taschen mit dem Thunfischsalat füllen und eine Scheibe Gouda in die Pita-Taschen legen.
4. Die Pita-Taschen auf die Grillplatten legen.
5. Das Gerät schließen und mit dem Verschlussriegel sichern.
6. Die Pita-Taschen ca. 5 Minuten grillen.
7. Die Grillsandwiches mithilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff entnehmen.

**Empanadas****Zutaten:**

1 Rolle	Blätterteig
500 g	Rinderhackfleisch
1 TL	Oregano
1 TL	Kümmel
2 Zehen	Knoblauch, gehackt
1	Zwiebel, klein gewürfelt
6	grüne Oliven

ca. 125 ml	Rinderbrühe
ca. 200 ml	Tomatensauce
n. B.	Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Die Sandwichplatten in das Gerät einsetzen und das Gerät vorheizen lassen.
2. Rinderhackfleisch, Oregano, Kümmel, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel miteinander vermischen.
3. Die Zwiebeln und den Knoblauch kurz anbraten.
4. Die Rinderhackmischung zusammen mit der Rinderbrühe und der Tomatensauce hinzugeben.
5. Alle Zutaten gut miteinander vermischen und alles 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
6. Oliven hinzufügen und alle Zutaten weitergaren lassen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist.
7. Vier gleich große Blätterteigquadrate abteilen und diese ausrollen.
8. Je ein Blätterteigquadrat auf die zwei Formen der unteren Sandwichplatte legen.
9. Etwas von der Hackfleischfüllung in die Mitte jedes Teigquadrates geben. Dabei ausreichend Teigrand zu allen Seiten lassen.
10. Die anderen zwei Blätterteigquadrate wie einen Deckel auf die Empanadas legen.
11. Das Gerät schließen und mit dem Verschlussriegel sichern.
12. Die Empanadas ca. 5 Minuten backen.
13. Die Empanadas mithilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff entnehmen.

**Mini-Frikadellen****Zutaten:**

½ Tüte	Instant Zwiebelsuppe
500 g	Rinderhackfleisch
100 g	Semmelbrösel
1	Ei
1 TL	Ketchup

**Zubereitung:**

1. Die Grillplatten in das Gerät einsetzen und das Gerät vorheizen lassen.
2. Alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander vermischen und daraus vier kleine Frikadellen formen.
3. Zwei Frikadellen auf die untere Grillplatte legen.
4. Das Gerät zuklappen.
5. Die Frikadellen ca. 8 – 10 Minuten braten. Gegebenenfalls zwischendurch wenden.
6. Die Frikadellen mithilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff entnehmen.
7. Die Schritte 3 und 4 für die übrigen Frikadellen wiederholen.

## Reinigung und Aufbewahrung



### BEACHTEN!

- Das Gerät und die Platten sind **nicht** spülmaschinengeeignet.
  - Niemals feuchte Platten in das Gerät einsetzen!
  - 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 Platten entfernen. Dazu ggf. eine weiche Bürste verwenden.
  3. Die Platten vom Gerät abnehmen (siehe Kapitel „Platten einsetzen und wechseln“).
  4. Die Platten mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel reinigen.
  5. Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei Bedarf etwas mildes Spülmittel verwenden, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.
  6. Das Gehäuse anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
  7. Die Platten vollständig abtrocknen, bevor diese ins Gerät eingesetzt und / oder verstaut werden.
  8. Das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Das Kabel niemals eng um das Gerät wickeln (Gefahr von Kabelbruch).
  9. Das Gerät und Zubehör an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

## 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 (1) 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.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
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.
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

Artikelnummer: 06177  
 Modellnummer: SW-088  
 Spannungsversorgung: 220 – 240 V ~ 50 Hz  
 Leistung: 850 W  
 Schutzklasse: I



## Entsorgen



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.

### 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.)  
 Alle Rechte vorbehalten.

## Contents

Intended Use _____	16
Safety Instructions _____	16
Items Supplied _____	19
Device Overview _____	19
Before Initial Use _____	20
Setting Up the Device _____	20
Inserting and Changing Plates _____	20
Use _____	21
Tips _____	21
Recipes _____	22
Cleaning and Storage _____	25
Troubleshooting _____	25
Technical Data _____	26
Disposal _____	26

### Explanation of the Symbols



Danger symbols: These symbols indicate risks of injury. Read through the associated safety instructions carefully and follow them.



Supplementary information



Suitable for food use.



Caution: hot surface!



Read instructions before use!

### Explanation of the Signal Words

**DANGER**

warns of serious injuries and danger to life

**WARNING**

warns of *possible* serious injuries and danger to life

**CAUTION**

warns of slight to moderate injuries

**NOTICE**

warns of material damage

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **multifunction grill**.

Before using the device for the first time, please read the instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these instructions should also be handed over with it. They form an integral part of the device.

The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions is not complied with.

If you have any questions about the device and about spare parts / accessories, contact the customer service department via our website:

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

## Intended Use

- This device is intended to be used for grilling and frying meat, fish or vegetables, for making waffles, doughnuts and omelettes, and for toasting sandwiches.
- The device is for personal domestic use only and is not suitable for commercial applications.
- Use the device only for the intended purpose and as described in the instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## Safety Instructions

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- **Children** must not play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** may not be performed by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the mains cable.





**CAUTION: Hot surface!** The device will become very hot during use. It is essential to make sure that no heated parts are touched while using and after using the device. Only ever touch the handle while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device when it has cooled down completely. Use suitable kitchen gloves.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- The device must always be disconnected from the mains power when left unattended, before replacing the plates and before cleaning it.
- In the interest of your own safety, check the device, the mains cable and the mains plug for damage every time before use. Use the device only if it is in working order.
- If the device or the connecting cable of the device are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e. g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the cleaning instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



#### **DANGER – Risk of Electric Shock**

- Use the device only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device, mains cable or mains plug in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power!
- Never touch the device, mains cable or mains plug with wet hands when these components are connected to the mains power.



#### **WARNING – Danger of Injury**

- **Danger of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- **Danger of scalding from heat and hot steam!** Hot steam can escape from the device during operation. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone.

- **Danger of burns!** The plates of the device will become very hot. Be careful when inserting and removing the food! If necessary, use kitchen tongs made of plastic or wood.
- The device must not be moved during operation.
- **Danger of tripping!** Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard.



### **WARNING – Danger of Fire**

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable dust or poisonous and explosive fumes.
- Do not connect the device along with other devices (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials or materials that melt easily (e. g. cardboard, paper, wood, plastic) in or on the device.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

### **NOTICE – Risk of Damage to Material and Property**

- The device may only be operated in a horizontal position, never on its side or tilted.
- Only connect the device to a socket with safety contacts that is properly installed and matches the “Technical Data” of the device. The socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use the device in conjunction with extension cables.
- Position the mains cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- The mains cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Only use heat-resistant utensils to place and remove the food. Keep metal objects or other sharp objects away from the device. These objects could damage the non-stick coating of the grill plates. We recommend the use of kitchen utensils made from wood or plastic.
- Never spray cold water onto the plates during or immediately after use of the device. This could damage the non-stick coating!
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation, when there is a power cut or before a thunderstorm.
- Never pull or carry the device by the mains cable. When you pull it out of the socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Protect the device from other heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impact.
- Use only original spare parts from the manufacturer.

## Items Supplied

Check the items supplied for completeness and transport damage. If the device, the mains plug or the mains cable does have damage, do not (!) use the device, but contact our customer service department.

- Main device (1 x)
- Sandwich plate (2 x)
- Grill plate (2 x)
- Waffle plate (2 x)
- Instructions (1 x)

## Device Overview



- 1 Operating lamp
- 2 Heating lamp
- 3 Release buttons at top
- 4 Top plate
- 5 Bottom plate
- 6 Release buttons at bottom
- 7 Locking catch
- 8 Handle

## Accessories

Sandwich plates

Grill plates


Waffle plates



## Before Initial Use



### PLEASE NOTE!

- Never remove the rating plate and any possible warnings.
- 
1. Remove all packaging materials and any possible protective films used for protection during transportation.
  2. There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, thoroughly clean the device before you use it for the first time:
    - Wipe down the device with a clean, damp cloth.
    - Wipe down the plates with a soft, damp cloth / sponge and a little detergent if necessary. Dry thoroughly.
  3. Before you first use it, we recommend that you allow the device to heat up once for a few minutes to remove any possible production residues from the plates. To do this, follow the instructions in the “Setting Up the Device” and “Use” chapters.
-  When the device is first used, production-related additives (e. g. grease) may cause a small amount of smoke and / or an odour to be produced. This is normal and not a device defect.
4. Clean the device again (see the “Cleaning and Storage” chapter).

## Setting Up the Device



### PLEASE NOTE!

- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- The surfaces of furniture may possibly contain elements which can attack and soften the adjustable feet of the device. If necessary, place a suitable pad below the adjustable feet.

Set up the device with a clear space at the sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a flat, solid and heat-resistant surface.

## Inserting and Changing Plates



### PLEASE NOTE!

- The device and the plates must be cooled down completely before they are removed from the device or replaced.
- 
1. Open the locking catch (7) and flip open the device.
  2. Pull the release buttons at the top (3) and take out the plate inserted at the top.
  3. Pull the release buttons at the bottom (5) and take out the plate inserted at the bottom.

4. Insert the plates you want at the top and bottom in such a way that the locking lugs on the plates are located in the corresponding recesses in the device.
5. Pull the release buttons and insert the plate with a small amount of pressure. Let go of the release buttons again and check that the respective plate is securely fitted.

## Use



### PLEASE NOTE!

- Do not place food that is still wrapped in cling film or in plastic bags into or onto the device.
- Do not use any aluminium foil. This might result in the device overheating!
- It should always be possible to close the device without too much effort. Do not open or close the device with force!



Although the plates have a non-stick coating, we still recommend that you lightly grease them before first use. Do not use any cooking spray as it can attack the non-stick coating!

1. Completely unwind the mains cable and plug the mains plug into a properly installed plug socket that is easily accessible. Make sure that the mains cable is not trapped between the plates. Both the operating lamp (1) and the heating control lamp (2) light up.
2. Open the locking catch (7) and flip open the device.
3. Place the food that is to be prepared on the bottom plate.
4. Flip the device shut and close it with the locking catch. It must click audibly into place.
5. Keep the device closed for a few minutes.

**Please Note:** The heating control lamp goes out and lights up at regular intervals. This is not a malfunction. To maintain a constant temperature, the device heats up or the device stops the heating process at regular intervals. When the heating control lamp is lit up, the device is in a heating phase; if it goes out, the supply of heat is interrupted for a brief period.

6. Remove the food when it is as cooked and as brown as you want it to be. Use only a wooden or plastic utensil to remove the food.
7. After the device has been used, disconnect it from the mains power and allow it to cool before it is cleaned.

## Tips



To prevent the food from sticking, place a drop of oil on the plates before you place the food on and spread it around slightly with a pastry brush.

### Sandwich Plates

These plates can be used to create sandwiches with tasty fillings. You are free to choose any filling you want: from ham and cheese or pizza sauce and mozzarella to fillings with fruit, anything is possible. You can prepare two sandwiches at the same time.

- Fill the bottom half with a filling of your choice. To do this, place the filling in the middle of the slice of toast. Do not use too much as the device will subsequently press on the toast slices and cut through them in the middle. Otherwise the filling will spill out of the sides of the sandwich.
- For a more flavoursome result, coat the subsequent outsides of the toast slices with a little butter or margarine.
- For sweet sandwiches, e. g. filled with fruit, you can scatter a little sugar on the outsides of the toast slices to create an extra crispy final result.

### Grill Plates

These plates allow the device to be used like an electric table grill. The plates are suitable for preparing all kinds of meat, fish and vegetables.

- Place items of food such as burgers to make hamburgers, chicken fillets or grilled vegetables on the bottom grill plate.
- Food can be prepared with the device either open or closed. Be aware that the cooking time will be longer with the device open because more heat is lost using this method.
- If you are grilling larger items of food, only fold the device shut until the top plate rests gently on the food that is to be grilled. **Do not close and lock the device with force!**
- Only ever turn and remove the food using wooden or plastic kitchen utensils so that you do not damage the non-stick coating.

### Waffle Plates

These inserts can be used to make delicious waffles. You can prepare two waffles at the same time.

- Pour waffle mixture into the two moulds in the bottom waffle plate. Do not pour too much mixture into the moulds of the waffle plate so that the mixture is not pushed out at the sides when the device is closed.
- Open the device after approx. 3–4 minutes and check whether the waffles are as brown as you want them to be or need to be baked for a little longer.

## Recipes

### Oat Flake Waffles with Blueberries

#### Ingredients:

200 g	flour	
200 g		oat flakes (soft)
½ p.		baking powder
½ tsp.		salt
1 – 2 tsp.		brown sugar
2 tbsp.		neutral cooking oil
½ tsp.		lemon juice
200 g.		blueberries
approx. ½ l		milk
1		egg

**Preparation:**

1. Insert the waffle plates into the device and allow the device to preheat.
2. Mix together flour, oat flakes, baking powder, salt and sugar in a large bowl.
3. Then add oil, lemon juice and the egg.
4. Stir everything together and add enough milk to create a thick mixture.
5. Finally, carefully fold the blueberries into the mixture.
6. Pour the waffle mixture into the moulds in the bottom waffle plate.
7. Close the device and secure it with the locking catch.
8. Open the device after 3–4 minutes and check whether the waffles are as brown as you want them to be or need to be baked for a little longer.
9. Remove the waffles using wooden or plastic kitchen utensils.

**Tuna Toasted Sandwich****Ingredients:**

1 tin	tuna, well drained
2	pita breads
2	carrots, grated
2 slices	Gouda
To taste	mayonnaise
To taste	onion powder seasoning
To taste	sweet relish (spice paste based on gherkins)

**Preparation:**

1. Insert the grill plates into the device and allow the device to preheat.
2. Mix together the tuna, carrots, mayonnaise, onion powder seasoning and sweet relish to make a salad.
3. Fill the pita breads with the tuna salad and place a slice of Gouda into the pita breads.
4. Place the pita breads on the grill plates.
5. Close the device and secure it with the locking catch.
6. Grill the pita breads for approx. 5 minutes.
7. Remove the toasted sandwiches using wooden or plastic kitchen utensils.

**Empanadas****Ingredients:**

1 roll	puff pastry
500 g	minced beef
1 tsp.	oregano
1 tsp.	caraway
2 cloves	garlic, chopped
1	onion, diced small
6	green olives
approx. 125 ml	beef stock
approx. 200 ml	tomato sauce
To taste	salt and pepper

**Preparation:**

1. Insert the sandwich plates into the device and allow the device to preheat.
2. Mix together the minced beef, oregano, caraway, salt and pepper in a large bowl.
3. Fry off the onions and garlic for a short time.
4. Add the minced beef mixture together with the beef stock and the tomato sauce.
5. Mix all ingredients together thoroughly and allow everything to simmer on a low heat for 20 minutes.
6. Add the olives and allow all ingredients to carry on cooking until all the liquid has boiled away.
7. Divide off four puff pastry squares of equal size and roll them out.
8. Place one puff pastry square onto each of the two moulds in the bottom sandwich plate.
9. Pour some of the mince filling into the middle of each pastry square. Leave a sufficient amount of pastry free on all sides.
10. Place the other two puff pastry squares onto the empanadas like a lid.
11. Close the device and secure it with the locking catch.
12. Bake the empanadas for approx. 5 minutes.
13. Remove the empanadas with the aid of wooden or plastic kitchen utensils.

**Mini-Burgers****Ingredients:**

½ bag	instant onion soup
500 g	minced beef
100 g	breadcrumbs
1	egg
1 tsp.	ketchup

**Preparation:**

1. Insert the grill plates into the device and allow the device to preheat.
2. Mix together all ingredients in a large bowl and shape the mixture into four small burgers.
3. Place two burgers on the bottom grill plate.
4. Flip the device shut.
5. Fry the burgers for approx. 8 – 10 minutes. Turn them from time to time if necessary.
6. Remove the burgers with the aid of wooden or plastic kitchen utensils.
7. Repeat steps 3 and 4 for the other burgers.



## Cleaning and Storage



### PLEASE NOTE!

- The device and the plates are **not** dishwasher-safe.
  - Never insert wet plates into the device!
  - Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents, cleaning sprays, rough sponges or knives to clean the device. These can damage the surface.
- 
1. Make sure that the device has completely cooled down and has been disconnected from the mains power!
  2. Carefully remove any crumbs and residues from the plates. Use a soft brush to do this if necessary.
  3. Remove the plates from the device (see the “Inserting and Changing Plates” chapter).
  4. Clean the plates with warm water and a little mild detergent.
  5. Wipe down the housing with a damp cloth. If necessary, use a little mild detergent to remove more intense soiling.
  6. Then dry off the housing with a soft cloth.
  7. Completely dry off the plates before they are inserted in the device and / or stored away.
  8. Check the mains cable regularly for any damage. Never wrap the mains cable tightly around the device (danger of the cable breaking).
  9. Store the device and accessories in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals

## Troubleshooting

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps that are listed, contact the customer service department.



### Do not attempt to repair a defective electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Fix
The device does not work. The operating lamp (1) does not light up.	Is the plug inserted in the socket correctly?	Insert the mains plug.
	Is the socket defective?	Try another socket.
	No mains voltage is present.	Check the fuse of the mains connection.
The fuse in the fuse box is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.
	No error can be identified.	Contact our customer service department.

Problem	Possible cause	Fix
The food is too dark.	The cooking time is too long.	Reduce the cooking time.
The food is not fully fried / baked.	The cooking time is too short.	Increase the cooking time.
During use, an unpleasant smell is detected.	During first use.	A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

## Technical Data

Article number:	06177
Model number:	SW-088
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Power:	850 W
Protection class:	I



## Disposal



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

### Customer Service / Importer:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany

Tel.: +49 38851 314650

(Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.)

All rights reserved.

## Contenu

Utilisation conforme	28
Consignes de sécurité	28
Étendue de la livraison	31
Vue générale de l'appareil	31
Avant la première utilisation	32
Mise en place de l'appareil	32
Mise en place et changement des plaques	33
Utilisation	33
Conseils	34
Recettes	35
Nettoyage et rangement	37
Dépannage	38
Caractéristiques techniques	38
Mise au rebut	39

## Explication des symboles



Mention 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 avertissez d'un risque de blessures graves et mortelles

### AVERTISSEMENT

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

### ATTENTION

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

### AVIS

Vous avertissez d'un risque de dégâts matériels

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce **grill multifonction**.

Veuillez 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. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

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

## Utilisation conforme

- Cet appareil est conçu pour faire griller et cuire de la viande, du poisson ou des légumes, pour préparer des gaufres, des donuts et des omelettes ou encore faire griller des sandwiches.
- 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, seule la poignée peut être saisie. 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, avant d'en changer les plaques et de le nettoyer.
- 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 ou son cordon de raccordement 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**

- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- 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 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 plaques de l'appareil deviennent très chaudes. Observez la plus grande prudence lorsque vous y déposez ou en 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 multi-prise 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.
- En cas d'incendie : n'éteignez pas avec de l'eau ! Éteufez les flammes à l'aide d'une couverture ignifugée ou d'un extincteur adéquat.

### AVIS – Risque de dégâts matériels

- L'appareil s'utilise uniquement en position horizontale, jamais sur le côté, ni penché ou mis sur la tranche.
- 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.
- 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 résistant 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 risquant d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.

- Ne projetez jamais d'eau froide sur les plaques lorsque l'appareil est en marche ou immédiatement après son utilisation. Ceci risquerait d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- 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.
- 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.

## Étendue de la livraison

Assurez-vous que l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommage imputable au transport. En cas d'endommagement de l'appareil, de sa fiche ou de son cordon d'alimentation, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente.

- Corps de l'appareil (1 x)
- Plaques à sandwiches (2 x)
- Plaques de cuisson (2 x)
- Plaques à gaufres (2 x)
- Mode d'emploi (1 x)

## Vue générale de l'appareil



- 1 Témoin lumineux de fonctionnement
- 2 Témoin lumineux de chauffe
- 3 Touches de déverrouillage du haut
- 4 Plaque supérieure
- 5 Plaque inférieure
- 6 Touches de déverrouillage du bas
- 7 Verrouillage
- 8 Poignée


## Accessoires



## Avant la première utilisation



### À OBSERVER !

- N'ôtez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.
1. Ôtez tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport.
  2. Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
    - Essuyez l'appareil avec un chiffon propre et humide.
    - Essuyez les plaques avec un chiffon doux / une éponge humide et éventuellement un peu de produit vaisselle. Séchez soigneusement.
  3. Avant la première utilisation, nous recommandons de faire chauffer l'appareil quelques minutes à vide afin d'éliminer les éventuels résidus de production des plaques. Suivez à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place de l'appareil » et « 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.
4. Nettoyez une nouvelle fois l'appareil (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

## Mise en place de l'appareil



### À OBSERVER !

- 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.

Placez l'appareil sur une surface plane, solide, résistante, qui ne craint pas la chaleur, 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.



## Mise en place et changement des plaques



### À OBSERVER !

- L'appareil et les plaques doivent avoir entièrement refroidi avant de pouvoir retirer les plaques ou de les changer.
- 
1. Ouvrez le verrouillage (7) et déployez l'appareil.
  2. Tirez les touches de déverrouillage du haut (3) pour extraire la plaque insérée en haut.
  3. Tirez les touches de déverrouillage du bas (5) pour extraire la plaque insérée en bas.
  4. Mettez en place les plaques supérieure et inférieure de votre choix en faisant en sorte que les crans d'arrêt reposent dans les évidements correspondants de l'appareil.
  5. Tirez les touches de déverrouillage et insérez la plaque en exerçant une légère pression. Relâchez les touches de déverrouillage et assurez-vous que la plaque est correctement fixée.

## Utilisation



### À OBSERVER !

- Ne mettez pas dans ni sur l'appareil des aliments sous film ou enveloppés dans un sac en plastique.
- N'utilisez pas de papier aluminium. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil !
- 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 plaques 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. 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 plaques. Le témoin lumineux de fonctionnement (1) et le témoin lumineux de chauffe (2) s'allument.
2. Ouvrez le verrouillage (7) et déployez l'appareil.
3. Placez les aliments à préparer sur la plaque inférieure.
4. Rabattez l'appareil et fermez-le à l'aide du verrouillage qui doit s'enclencher de manière audible.
5. Laissez l'appareil fermé pendant quelques minutes.  
**À noter :** le témoin lumineux de chauffe s'éteint et s'allume à intervalles réguliers. Ceci n'est pas une malfunction. Afin de maintenir une température constante, l'appareil chauffe ou interrompt la procédure de chauffe à intervalles réguliers. Lorsque le témoin lumineux de chauffe s'allume, l'appareil se trouve en phase de chauffe ; lorsque le témoin s'éteint, l'apport de chaleur est brièvement interrompu.

6. Prélevez les aliments une fois qu'ils ont atteint le degré de cuisson ou de rôtissage souhaité. Pour retirer les aliments, utilisez exclusivement des ustensiles en bois ou en plastique.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

## Conseils



Afin d'éviter que les aliments n'adhèrent, versez une goutte d'huile sur les plaques à répartir au pinceau avant d'y déposer les aliments.

### Plaques à sandwiches

Ces plaques permettent de confectionner d'appétissants sandwiches. Pour ce qui est de la garniture, il n'existe aucune limite à la créativité : du jambon-fromage ou la sauce pizza et mozzarella jusqu'à un assortiment de fruits, tout est possible. Il est possible de préparer deux sandwiches à la fois.

- Garnissez la tranche inférieure avec les ingrédients de votre choix. Placez la garniture bien au centre de la tranche de pain de mie. N'en mettez pas trop car l'appareil presse ensuite les tranches de pain de mie l'une contre l'autre et les coupe au milieu. La garniture risque sinon de déborder sur les côtés des sandwiches.
- Pour un résultat encore plus goûteux, badigeonnez les faces extérieures des tranches de pain de mie d'un peu de beurre ou de margarine.
- Pour les sandwiches sucrés, par ex. garnis de fruits, on obtient un résultat très croustillant en saupoudrant de sucre les faces extérieures des tranches de pain de mie.

### Plaques de cuisson

Ces plaques permettent d'utiliser l'appareil comme un grill de table électrique. Ces plaques sont conçues pour la préparation de viandes de toutes sortes, de poissons et de légumes.

- Placez les aliments tels que les boulettes de viande pour hamburger, les blancs de poulet ou les légumes à griller sur la plaque inférieure.
- La cuisson des aliments peut s'effectuer à appareil ouvert comme fermé. Notez toutefois que le temps de cuisson sera plus long à appareil ouvert puisque ce mode de préparation accuse une plus grande déperdition de chaleur.
- Pour faire griller des aliments de taille plus importante, rabattez l'appareil juste assez pour que la plaque supérieure repose sans pression sur les aliments. **Ne fermez pas l'appareil en employant la force pour le verrouiller !**
- Retournez et prélevez les aliments uniquement à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

### Plaques à gaufres

Ces éléments permettent de confectionner de délicieuses gaufres. Il est possible de préparer deux gaufres à la fois.

- Versez de la pâte à gaufre dans les deux moules de la plaque à gaufres inférieure. Ne versez pas trop de pâte dans les moules afin que la pâte ne soit pas expulsée sur les côtés à la fermeture de l'appareil.
- Ouvrez l'appareil au bout d'env. 3 à 4 minutes et contrôlez si les gaufres sont dorées à souhait ou si elles doivent encore cuire un peu.

## Recettes

### Gaufres aux flocons d'avoine et aux myrtilles

#### Ingrédients :

200 g	de farine
200 g	de flocons d'avoine (tendres)
½ sachet	de levure chimique
½ cuillère à café	de sel
1 à 2 cuillères à café	de sucre brun
2 cuillères à soupe	d'huile végétale neutre
½ cuillère à café	de jus de citron
200 g	de myrtilles
env. ½ l	de lait
1	œuf

#### Préparation :

1. Mettre en place dans l'appareil les plaques à gaufres et préchauffer l'appareil.
2. Mélanger la farine, les flocons d'avoine, la levure, le sel et le sucre dans un grand récipient.
3. Ajouter ensuite l'huile, le jus de citron et l'œuf.
4. Mélanger le tout et ajouter du lait jusqu'à obtention d'une pâte semi-liquide.
5. Pour finir, incorporer délicatement les myrtilles à la pâte.
6. Verser de la pâte à gaufre dans les moules de la plaque à gaufres inférieure.
7. Fermer l'appareil et le sécuriser à l'aide du verrouillage.
8. Ouvrir l'appareil au bout d'env. 3 à 4 minutes et contrôler si les gaufres sont dorées à souhait ou si elles doivent encore cuire un peu.
9. Prélever les gaufres à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en matière plastique.

### Sandwich grillé au thon

#### Ingrédients :

1 boîte	de thon, bien égoutté
2	pitás
2	carottes, râpées
2	tranches de gouda
à volonté	mayonnaise
à volonté	oignon en poudre assaisonné
à volonté	sweet relish (pâte assaisonnée à base de cornichons)

#### Préparation :

1. Mettre en place dans l'appareil les plaques de cuisson et préchauffer l'appareil.
2. Mélanger en salade le thon, les carottes, la mayonnaise, l'oignon en poudre assaisonné et le sweet relish.
3. Garnir les pitas de salade de thon et y ajouter une tranche de Gouda.
4. Placer les pitas sur les plaques de cuisson.
5. Fermer l'appareil et le sécuriser à l'aide du verrouillage.

6. Faire griller les pitas env. 5 minutes.
7. Prélever les sandwiches grillés à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en matière plastique.

## Empanadas

### Ingrédients :

1 rouleau	de pâte feuilletée
500 g	de viande de bœuf hachée
1 cuillère à café	d'origan
1 cuillère à café	de cumin
2 gousses	d'ail, haché
1	oignon, finement émincé
6	olives vertes
env. 125 ml	de bouillon de bœuf
env. 200 ml	de sauce tomate
à volonté	sel et poivre

### Préparation :

1. Mettre en place dans l'appareil les plaques à sandwiches et préchauffer l'appareil.
2. Mélanger la viande hachée de bœuf, l'origan, le cumin, le sel et le poivre dans un grand récipient.
3. Faire revenir rapidement les oignons et l'ail.
4. Y ajouter le mélange à base de viande hachée de bœuf accompagné du bouillon de bœuf et de la sauce tomate.
5. Bien mélanger tous les ingrédients et laisser mijoter le tout à petit feu pendant 20 minutes.
6. Ajouter les olives et laisser tous les ingrédients mijoter jusqu'à évaporation complète du liquide.
7. Diviser la pâte feuilletée en quatre grands carrés et les étaler.
8. Placer un carré de pâte feuilletée sur chacun des deux moules de la plaque à sandwiches inférieure.
9. Déposer un peu du mélange à base de viande hachée au centre de chaque carré de pâte en prenant soin de laisser un bord de pâte suffisant de part et d'autre.
10. Posez les deux autres carrés de pâte feuilletée comme un couvercle sur les empanadas.
11. Fermer l'appareil et le sécuriser à l'aide du verrouillage.
12. Cuire les empanadas env. 5 minutes.
13. Prélever les empanadas à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en matière plastique.

## Mini-boulettes

### Ingrédients :

½ sachet	de soupe à l'oignon instantanée
500 g	de viande de bœuf hachée
100 g	de chapelure
1	œuf
1 cuillère à café	de ketchup

### Préparation :

1. Mettre en place dans l'appareil les plaques de cuisson et préchauffer l'appareil.
2. Mélanger tous les ingrédients dans un grand récipient et former quatre petites boulettes avec le contenu.
3. Placer deux boulettes sur la plaque de cuisson inférieure.
4. Rabattre l'appareil.
5. Cuire les boulettes env. 8 à 10 minutes. Les retourner de temps en temps.
6. Prélever les boulettes à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en matière plastique.
7. Répéter les opérations 3 et 4 pour les autres boulettes.

## Nettoyage et rangement



### À OBSERVER !

- L'appareil et les plaques ne sont **pas** compatibles avec le lave-vaisselle.
  - Ne placez jamais de plaques humides dans l'appareil !
  - N'utilisez pas de produits nettoyants caustiques ou d'éponges abrasives ni d'aérosols de nettoyage ou de couteaux. Ceux-ci 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 plaques. Si nécessaire, utilisez à cet effet une brosse souple.
  3. Retirez les plaques de l'appareil (voir paragraphe « Mise en place et changement des plaques »).
  4. Nettoyez les plaques à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle doux.
  5. Passez un chiffon humide sur le bâti de l'appareil. Si besoin, utilisez un peu de produit vaisselle doux pour éliminer les salissures les plus tenaces.
  6. Essuyez ensuite le bâti avec un chiffon doux.
  7. Laissez les plaques sécher intégralement avant de les placer dans l'appareil et / ou de les ranger.
  8. 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).
  9. Rangez l'appareil et les accessoires dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

## 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 lumineux de fonctionnement (1) 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.
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.
Les aliments sont trop foncés.	La durée de préparation est trop longue.	Abrégez la durée de préparation.
Les aliments ne sont pas entièrement 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

Référence article : 06177  
 Numéro de modèle : SW-088  
 Tension d'alimentation : 220 – 240 V ~ 50 Hz  
 Puissance : 850 W  
 Classe de protection : I



## Mise au rebut



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



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

### 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.)

Tous droits réservés.

## Inhoud

Doelmatig gebruik	41
Veiligheidsinstructies	41
Leveringsomvang	44
Apparaatoverzicht	44
Vóór het eerste gebruik	45
Apparaat plaatsen	45
Platen plaatsen en verwisselen	45
Gebruik	46
Tips	46
Recepten	47
Reinigen en opbergen	50
Storingen verhelpen	50
Technische gegevens	51
Afvoeren	51

## 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 signalwoorden

**GEVAAR**

waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

**WAARSCHUWING**

waarschuwt voor *mogelijk* ernstig letsel en levensgevaar

**VOORZICHTIG**

waarschuwt voor licht tot gemiddeld letsel

**LET OP**

waarschuwt voor materiële schade



Geachte klant,

Wij danken u dat u hebt gekozen voor de aankoop van deze **multifunctionele grill**. 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. Deze is een bestanddeel van het apparaat.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen.

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 bedoeld voor het grillen en bakken van vlees, vis of groente, voor het maken van wafels, donuts en omeletten en voor het roosteren van sandwiches.
- 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 ondoelmatig.
- Alle gebreken die zijn ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## Veiligheidsinstructies

- 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 greep 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.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, vóór het verwisselen van de platen en vóór het reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- 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 of het netsnoer van het apparaat zijn beschadigd, moeten deze door de fabrikant, de klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. professionele 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**

- 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 letsel**

- **Verstikkingsgevaar!** Het verpakkingsmateriaal buiten bereik houden van kinderen en dieren.
- **Verbrandingsgevaar door hitte en hete stoom!** Tijdens het gebruik kan er hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenszone.

- **Verbrandingsgevaar!** De platen 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!** Let erop 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.
- Bij brand: blus niet met water! Doof vlammen met een vuurvaste deken of een geschikte brandblusser.

### **LET OP – Gevaar voor materiële schade**

- Het apparaat mag alleen in gebruik worden genomen als het rechtop staat, nooit op de zijkant staand of scheef staand.
- 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 verbroken.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met verlengsnoeren.
- 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 grillplaten kunnen beschadigen. Wij raden het gebruik aan van keukengerei uit hout of plastic.
- Spuit nooit koud water tijdens of direct na gebruik van het apparaat op de platen. Dit zou de antiaanbaklaag kunnen beschadigen!
- 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.
- 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

Controleer of de levering volledig is en geen transportschade heeft opgelopen. Gebruik het niet (!) als het apparaat, de netstekker of het netsnoer beschadigd zijn, maar neem contact op met de klantenservice.

- Hoofdapparaat (1 x)
- Sandwichplaat (2 x)
- Grillplaat (2 x)
- Wafelplaat (2 x)
- Handleiding (1 x)

## Apparaatoverzicht



- 1 Indicatielampje
- 2 Verwarmingslampje
- 3 Ontgrendelingsknoppen boven
- 4 Bovenste plaat
- 5 Onderste plaat
- 6 Ontgrendelingsknoppen onder
- 7 Vergrendelingsclip
- 8 Greep

## Toebehoren

Sandwichplaten

Grillplaten


Wafelplaten



## Vóór het eerste gebruik



### OPGELET!

- Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventueel aanwezige beschermfolie die het apparaat tijdens het transport moet beschermen.
  2. Er kunnen nog productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u het apparaat te reinigen alvorens het voor de eerste keer te gebruiken:
    - Het apparaat met een schone, vochtige doek afvegen.
    - Veeg de platen af met een zachte, vochtige doek / spons en eventueel een beetje afwasmiddel. Goed afdrogen.
  3. Voor het eerste gebruik adviseren wij het apparaat eenmaal gedurende enkele minuten te laten opwarmen, om eventuele productieresten van de platen te verwijderen. Daartoe de aanwijzingen in de hoofdstukken “Apparaat plaatsen” en “Gebruik” opvolgen.
-  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.
4. Het apparaat nogmaals reinigen (zie hoofdstuk “Reinigen en opbergen”).

## Apparaat plaatsen



### OPGELET!

- Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
- De oppervlakken van meubelen bevatten mogelijkwerwijs bestanddelen die de stelvoeten van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Plaats eventueel een geschikte onderlaag onder de stelvoeten.

Plaats het apparaat met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en naar boven (minimaal 30 cm) toe op een vlakke, stevige, warmtebestendige ondergrond.

## Platen plaatsen en verwisselen



### OPGELET!

- Het apparaat en de platen moeten volledig zijn afgekoeld, vóórdat ze uit het apparaat worden gehaald of verwisseld.
1. De vergrendelingsclip (7) openen en het apparaat openklappen.
  2. De ontgrendelingsknop boven (3) verschuiven en de boven geplaatste plaat eruit halen.
  3. De ontgrendelingsknop onder (5) verschuiven en de onder geplaatste plaat eruit halen.

4. De gewenste platen boven en onder zo plaatsen, dat de nokjes aan de platen in de desbetreffende uitsparingen in het apparaat liggen.
5. De ontgrendelingsknoppen verschuiven en de plaat met lichte druk plaatsen. De ontgrendelingsknoppen weer loslaten en controleren of de desbetreffende plaat goed vastzit.

## Gebruik



### OPGELET!

- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in of op het apparaat leggen.
- Geen aluminiumfolie gebruiken. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat!
- Het apparaat moet zich altijd zonder grote krachtsinspanning laten sluiten. Nooit met geweld openen of sluiten!



De platen 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. 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 platen. Zowel het indicatielampje (1) als het verwarmingscontrolelampje (2) branden.
2. De vergrendelingsclip (7) openen en het apparaat openklappen.
3. De etenswaren die moeten worden bereid op de onderste plaat leggen.
4. Het apparaat dichtklappen en sluiten met de vergrendelingsclip. Hij moet hoorbaar vastklikken.
5. Houd het apparaat gedurende enkele minuten gesloten.  
**Opgelet:** het verwarmingscontrolelampje gaat in regelmatige intervallen uit en weer branden. Dit is geen storing. Voor het aanhouden van een constante temperatuur verwarmt het apparaat resp. onderbreekt het apparaat het opwarmproces regelmatig. Wanneer het verwarmingscontrolelampje brandt, bevindt zich het apparaat in een opwarmfase, gaat het uit, werd de warmtetoevoer kortstondig onderbroken.
6. Haal de etenswaren eruit, wanneer ze de gewenste garings- en bruiningsgraad hebben bereikt. Haal etenswaren uitsluitend met houten of kunststof keukengerei van de grill.
7. Het apparaat na gebruik van het stroomnet ontkoppelen en laten afkoelen, voordat het wordt gereinigd.

## Tips



Om aanhechten van de levensmiddelen te voorkomen, vóór het plaatsen van de levensmiddelen een druppeltje olie op de platen doen en met een kwastje licht verdelen.

## Sandwichplaten

Met deze platen kunnen heerlijk gevulde sandwiches worden gecreëerd. Wat vulling betreft kan uw fantasie eindeloos zijn: van ham en kaas of pizzasaus en mozzarella tot vullingen met vruchten, alles is mogelijk. U kunt twee sandwiches tegelijkertijd bereiden.

- Beleg de onderste helft met een vulling van uw keuze. Leg de vulling daartoe op het midden van het sneetje toast. Niet te veel gebruiken, aangezien het apparaat later de sneetjes toast op elkaar perst en in het midden in twee helften verdeelt. De vulling loopt er anders uit aan de zijkanten van de sandwich.
- Voor een intensere smaak bestrijkt u de latere buitenkanten van de sneetjes toast met een beetje boter of margarine.
- Voor zoete sandwiches, bijv. met een fruitvulling, kan voor een extra knapperig eindresultaat een beetje suiker op de buitenkanten van de sneetjes toast worden gestrooid.

### Grillplaten

Met deze platen kan het apparaat als een elektrische tafelgrill worden gebruikt. De platen zijn geschikt voor de bereiding van allerlei soorten vlees, vis en groente.

- Levensmiddelen zoals bijv. gehakt voor hamburgers, kipfilets of grillgroenten, op de onderste grillplaat leggen.
- Etenswaren kunnen zowel met een geopend als met een gesloten apparaat worden bereid. Let er echter op, dat bij een geopend apparaat de gaartijd wordt verlengd, omdat bij deze bereidingswijze meer hitte verloren gaat.
- Bij het grillen van grotere levensmiddelen het apparaat alleen zo ver openklappen, tot de bovenste plaat losjes op de te grillen levensmiddelen ligt. **Het apparaat niet met geweld sluiten en vergrendelen!**
- De etenswaren alleen met keukengerei uit hout of kunststof keren en verwijderen, om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.

### Wafelplaten

Met deze inzetstukken kunnen lekkere wafels worden bereid. U kunt twee wafels tegelijkertijd bereiden.

- Wafelbeslag in de twee vormen van de onderste wafelplaat vullen. Niet te veel beslag in de vormen van de wafelplaat vullen, zodat het beslag tijdens het sluiten van het apparaat er niet aan de zijkanten wordt uitgedrukt.
- Het apparaat na ca. 3 – 4 minuten openen en controleren of de wafels de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt of nog verder moeten worden gebakken.

## Recepten

### Havervlokkenwafels met blauwe bessen

#### Ingrediënten:

200 g	bloem
200 g	havervlokken (fijn)
½ p.	bakpoeder
½ tl	zout
1 – 2 tl	bruine suiker
2 el	neutrale spijsolie
½ tl	citroensap
200 g.	blauwe bessen
ca. ½ l	melk
1	ei

**Bereiding:**

1. De wafelplaten in het apparaat plaatsen en het apparaat laten voorverwarmen.
2. Vermeng in een grote schaal bloem, havervlokken, bakpoeder, zout en suiker met elkaar.
3. Daarna olie, citroensap en het ei toevoegen.
4. Alles door elkaar roeren en zo veel melk erbij doen, tot er een dik (vloeibaar) beslag ontstaat.
5. Als laatste de blauwe bessen voorzichtig door het beslag spatelen.
6. Het wafelbeslag in de vormen van de onderste wafelplaat vullen.
7. Het apparaat sluiten en met de vergrendelingsclip vergrendelen.
8. Het apparaat na ca. 3 – 4 minuten openen en controleren of de wafels de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt of nog verder moeten worden gebakken.
9. Haal de wafels met keukengerei uit hout of kunststof uit het apparaat.

**Tonijn-grillsandwich****Ingrediënten:**

1 blikje	tonijn, goed uitgelekt
2	pitabroodjes
2	wortelen, geraspt
2 plakjes	Goudse kaas
naar wens	mayonaise
naar wens	uienpoeder
naar wens	sweet relish (kruidige pasta op basis van zure augurken)

**Bereiding:**

1. De grillplaten in het apparaat plaatsen en het apparaat laten voorverwarmen.
2. Vermeng tonijn, wortelen, mayonaise, uienpoeder en sweet relish tot een salade.
3. Vul de pitabroodjes met de tonijnsalade en leg een plakje Goudse kaas in de pitabroodjes.
4. De pitabroodjes op de grillplaten leggen.
5. Het apparaat sluiten en met de vergrendelingsclip vergrendelen.
6. De pitabroodjes ca. 5 minuten grillen.
7. Haal de grillsandwiches met behulp van keukengerei uit hout of kunststof uit het apparaat.

**Empanada's****Ingrediënten:**

1 rol	bladerdeeg
500 g	rundergehakt
1 tl	oregano
1 tl	komijn
2 teentjes	knoflook, gehakt
1	ui, in kleine blokjes
6	groene olijven



ca. 125 ml	runderbouillon
ca. 200 ml	tomatensaus
naar wens	peper en zout

**Bereiding:**

1. De sandwichplaten in het apparaat plaatsen en het apparaat laten voorverwarmen.
2. Vermeng in een grote schaal rundergehakt, oregano, komijn, peper en zout met elkaar.
3. De uien en de knoflook kort aanbakken.
4. Het mengsel met het rundergehakt samen met de runderbouillon en de tomatensaus erbij doen.
5. Vermeng alle ingrediënten goed met elkaar en laat alles 20 minuten op laag vuur zachtjes koken.
6. Olijven toevoegen en alle ingrediënten verder laten garen, tot alle vloeistof is verdampt.
7. Vier bladerdeegvierkantjes van gelijke grootte afsplitsen en deze uitrollen.
8. Telkens een bladerdeegvierkantje op de twee vormen van de onderste sandwichplaat leggen.
9. Een beetje van het gehaktmengsel in het midden van elk deegvierkantje doen. Daarbij voldoende deegrand naar alle kanten toe laten.
10. De andere twee bladerdeegvierkantjes als een deksel op de empanada's leggen.
11. Het apparaat sluiten en met de vergrendelingsclip vergrendelen.
12. De empanada's ca. 5 minuten bakken.
13. Haal de empanada's behulp van keukengerei uit hout of kunststof uit het apparaat.

**Mini-gehaktballetjes****Ingrediënten:**

½ zakje	instant uiensoep
500 g	rundergehakt
100 g	paneermeel
1	ei
1 tl	ketchup

**Bereiding:**

1. De grillplaten in het apparaat plaatsen en het apparaat laten voorverwarmen.
2. Alle ingrediënten in een grote schaal met elkaar vermengen en daaruit vier kleine gehaktballetjes vormen.
3. Twee gehaktballetjes op de onderste grillplaat leggen.
4. Het apparaat dichtklappen.
5. De gehaktballetjes ca. 8 – 10 minuten bakken. Eventueel tussendoor keren.
6. Haal de gehaktballetjes met behulp van keukengerei uit hout of kunststof uit het apparaat.
7. De stappen 3 en 4 voor de overige gehaktballetjes herhalen.

## Reinigen en opbergen



### OPGELET!

- Het apparaat en de platen zijn **niet** vaatwasserbestendig.
  - Nooit vochtige platen in het apparaat plaatsen!
  - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, geen reinigings 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 platen. Gebruik daarvoor eventueel een zachte borstel.
  3. De platen van het apparaat afnemen (zie hoofdstuk "Platen plaatsen en verwisselen").
  4. Reinig de platen met warm water en een beetje mild afwasmiddel.
  5. De behuizing afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje mild afwasmiddel gebruiken, om sterkere verontreinigingen te verwijderen.
  6. De behuizing vervolgens afdrogen met een zachte doek.
  7. De platen volledig afdrogen, voordat deze in het apparaat worden aangebracht en / of opgeborgen.
  8. Controleer het netsnoer regelmatig op beschadigingen. Het snoer nooit strak om het apparaat wikkelen (gevaar van kabelbreuk).
  9. Het apparaat en alle toebehoren op een droge, schone, vorstvrije plaats bewaren die is beschermd tegen direct zonlicht en de toegang door kinderen of dieren.

## 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 indicatie-lampje (1) 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 voorhanden.	Controleer de zekering van de netaansluiting.
De zekering in de zekeringkast is gesprongen.	Teveel apparaten op dezelfde stroomkring aangesloten.	Aantal van de apparaten in de stroomkring verminderen.
	Geen fout gevonden.	Neem contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De levensmiddelen zijn te donker.	De bereidingstijd is te lang.	De bereidingstijd verkorten.
De levensmiddelen zijn niet gaar gebaden / gebakken.	De bereidingstijd is te kort.	De bereidingstijd verlengen.
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

Artikelnummer:	06177
Modelnummer:	SW-088
Spanningsvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	850 W
Elektrische veiligheidsklasse:	I



## Afvoeren



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



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment – WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar dient milieuvriendelijk verwerkt te worden door een erkend afvalverwerkingsbedrijf.

### 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.

Alle rechten voorbehouden.

