



## **Multi-Snack SG 35**

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 10

Mode d'emploi 14


Gebruiksaanwijzing 18

www.steba.com Руководство по эксплуатации 23

## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle teile gründlich (siehe Reinigung).

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Das 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 und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.

- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten. Nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

## Reinigung und Pflege

- Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
- Netzstecker ziehen.
- Das Gerät abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Hartnäckige Rückstände pinseln Sie mit etwas Öl ein, lassen das Gerät 5 Minuten stehen und wischen es danach nochmals mit einem feuchten Tuch aus. Keine Scheuermittel verwenden.

## Vor dem ersten Gebrauch

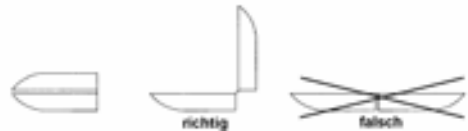
Fetten Sie die Grillflächen vor dem ersten Gebrauch einmalig leicht ein. Dann das Gerät zehn Minuten bei geschlossenen Grillflächen ohne Grillgut aufheizen. Danach die Platten mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, da die Antihaf-Beschichtung sonst beschädigt wird.

## Zubereitung von Snacks aller Art

(Grillen, Waffeln, Sandwiches)

- Wickeln Sie das Kabel ab.
- Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschildangabe an. Schalten Sie das Gerät ein, das rote und grüne Licht leuchtet. Das rote Licht zeigt an, dass das Gerät angeschlossen ist, das grüne Licht zeigt die Temperaturregelung an.
- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen jedoch auf.
- Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf bis das grüne Licht erlischt. Sie haben dann die optimale Temperatur erreicht.
- Geben Sie die Zutaten gemäß Rezeptanhang in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Den vorderen Verschlussbügel ebenfalls schließen bis er merklich einrastet.

**Das Gerät nur im 90° Winkel öffnen, da sonst das Scharnier bricht.**



- Während der Grillzeit kann das grüne Licht aus- und wieder anschalten. Der Thermostat arbeitet.
- Wenn der Snack fertig ist, nur mit einem Holz oder Plastikspatel herausnehmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Um keine Hitze zu verlieren, den Deckel immer schließen.
- Wenn das grüne Licht erloschen ist, können Sie das Gerät erneut mit Toast- und Grillgut sowie mit Waffelteig bestücken.



### **Achtung:**

Es kann Dampf vom Toastgut zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr!

## **Wechseln der Platten**

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Drücken Sie jeweils auf die Entriegelungsknöpfe und ziehen Sie dann die Platten aus dem Gerät.
- Beim Wiedereinsetzen der Platten stecken Sie jeweils die beiden Nasen der Platte in die hintere Einsparung am Reflektor und drücken Sie die Platten dann ins Gerät, bis diese mit einem hörbaren Geräusch einrasten.

Durch die mitgelieferten Platten-Sets können Sie das Gerät wie folgt benutzen:

1. Zubereitung von Toasts und Sandwiches
2. Grillen
3. Waffelbacken

Um jeweils optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie immer die zusammengehörenden Plattensätze verwenden.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

### Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

# Rezeptvorschläge



Grundsätzlich die Toastscheiben **außen** dünn mit Butter oder Margarine bestreichen!

## Hawai-Toast

- gekochter Schinken in Scheiben
- Schnittlauch
- Scheibletten-Käse
- kleingeschnittene Ananas
- Paprikapulver
- Toastbrot

Toast mit Schinken, Käse und Ananas belegen. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Anschließend würzen, mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

## Italienischer Toast

- Basilikumpaste (aus dem Glas)
- Parmaschinken in Scheiben
- Fleischtomaten
- Salz + Pfeffer
- Mozzarella in dünnen Scheiben
- Toast

Toast innen dünn mit Paste bestreichen. Schinken, Tomate, Mozzarella klein schneiden, gleichmäßig verteilen und würzen. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

## Griechischer Toast

- Schafskäse
- frischer gepresster Knoblauch oder Knoblauchpulver
- Salz + Pfeffer
- Olivenöl
- Oregano frisch oder getrocknet
- kleingehackte Oliven
- gehäutete Paprikaschote
- Toastbrot

Schafskäse mit etwas Olivenöl zerdrücken und mit den restlichen Zutaten auf die Toastscheibe geben. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

## Italienisches Steak

- Dünne Rumpsteakscheiben
- Öl
- getrocknete italienische Kräuter
- grober Pfeffer



Steak einölen, beidseitig würzen und bis zum gewünschten Garpunkt grillen.

## Lamm- oder Schweine-Medaillon

- Lamm- oder Schweine-Medaillon
- Öl
- zerdrückte Knoblauchzehe
- Rosmarin

Medaillons in Knoblauchöl einlegen, mit Rosmarin bestreuen.

## Hamburger

- Schweinehackfleisch
- Zwiebel
- Ei
- Pfeffer/Salz

Hackfleisch mit den Zutaten mischen und zu flachen Hamburgern formen. Ca. 5-7 Min. grillen – ohne das Gerät zu öffnen.

# Waffel-Spezialitäten

Den Waffelteig mit einem Löffel auf der Waffelplatte verteilen (nicht bis zum Rand füllen). Das Gerät schließen und die Waffel je nach Rezept backen. Während des Backvorganges sollte das Gerät möglichst geschlossen bleiben.



## Klassische Waffeln

- 300 gr. Mehl
- ½ l Milch
- 75 gr. Zucker
- 100 gr. Butter
- 2 Eier
- 10 gr. Backpulver
- Prise Salz



Das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel mischen. Eine Mulde bilden und Salz, Zucker, zerlassene Butter und die Eier hinzufügen. Langsam die Milch hinzugeben. Der Teig muss eine Stunde ruhen.

## Sandwaffeln

- 200 gr. Butter
- 250 Gr. Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 125 gr. Mehl
- 125 gr. Stärkemehl
- 1 EL Rum

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Den Vanillezucker und die Zitronenschale hinzufügen. Nach und nach das Mehl und das Stärkemehl dazugeben. Zum Schluss den Rum unterrühren. Der Teig sollte dickflüssig sein. Aus dem Teig nach und nach goldgelbe Waffeln backen.

## Belgische Waffeln


- 500 gr. Mehl
- 150 gr. Butter
- 6 Eier
- 50 gr. Zucker
- 1 Prise Salz
- ¾ l Milch
- 1 TL Orangen- oder Rumaroma

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und den Zucker, das Salz, die geschmolzene und abgekühlte Butter und Eigelb dazugeben. Mit dem Schneebesen oder dem Handmixer verrühren und nach und nach die Milch dazugeben, so dass ein glatter Teig entsteht. Das Orangen- bzw. Rumaroma dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig sofort backen.

## Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

## Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.

- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in
- another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.



- **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- The appliance must always be unplugged in case of no supervision, prior to assembly, the dismantling or cleaning.
- Working place - Important: Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device.

## **Cleaning and maintainance:**

- The device should be cleaned after each use
- Unplug the device
- The device should cool down a little. It can be cleaned easier when it is not that hot.

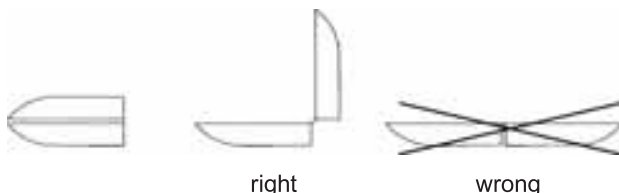
- Never immerse the device in water!
- Use a humid cloth with a little bit of detergent to clean it. Resisting dirt should be covered with some oil, wait for ca 5 min and try to remove it again with a humid cloth. Do not use abhesive cleaners. When cleaning the oil tray, be careful, that the liquid in it is cooled down completely.

## Before the first use:

Oil the grill slightly before the first use. Then heat up the device for ca 10 min with closed plates without food. Afterwards clean the plates with a humid cloth. Do not use aggressive cleaners to avoid damages to the non-stick surface.

## Food preparation:

- Plug in the device according to the data on the rating label. Switch on the appliance, the red light shines and shows that the device is plugged in. The green light shows that the Thermostat is working.
- At the first heating a little bit of smoke can occur. This smoke will vanish after some minutes.
- Heat up the device with closed plates until the green light turns off. You have reached the wanted temperature.
- Put the food in the grill and close the device.
- During grilling, the green light can turn on and off. The thermostat is working.
- When the food is ready, remove it from the grilling plate with a plastic or wooden device, to avoid damages from the non-stick coating.
- Always close the plates to avoid losing heat.
- When the green light turned off, you can put food again on the grill.



The grill time and the temperature selection depends on several factors:

- Kind and thickness of the food
- The colour of the food
- The personal preferences



**Carefull!:**

Steam from the food can emerge between the plates.  
Danger of burns!

## Exchange of the plates

- Unplug the appliance
- Cool down the appliance
- Press the release buttons on each side and then pull the plates out of the device.
- When inserting the plates again, place the noses of the plates into the opening at the back end of the reflector. Press then the plate downwards until they are fixed with an audible noise.

The appliance can be used with the delivered plate set as:

1. Sandwich maker
2. Griller
3. Waffle maker

## Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**Packaging disposal:** Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.  
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

## Service and Repair:


If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

## Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

## Consignes de sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.
- Les réparations sur l'appareil, par exemple l'échange d'un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d'éviter de vous mettre en danger.
-  **Attention! L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures.** Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas ou trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- Place de travail - Important: Ne jamais poser l'appareil sur ou à côté d'une surface chaude (plaque électrique) mais sur une surface stable et résistante à la chaleur. Veuillez mettre l'appareil en service et ce, loin de choses inflammables.

## Nettoyage et entretien

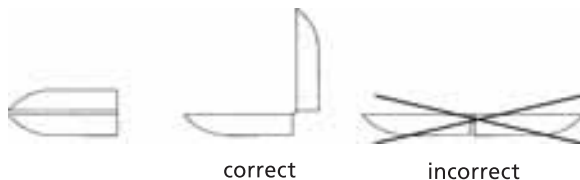
- Nettoyez l'appareil après chaque usage
- Débranchez toujours l'appareil
- Laisser refroidir l'appareil quelques minutes seulement car il est plus facile à nettoyer quand il est encore chaud
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle. Mettez un peu de huile sur la croûte tenace, attendez 5 minutes et passez encore une fois avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produit à récurer. En nettoyant le bac pour recueillir la graisse – assurez-vous que celle-ci soit froide.

## Avant la première utilisation

Graissez légèrement les plaques du grill. Préchauffez ensuite l'appareil avec les plaques fermées pendant 10 minutes. Passez avec un chiffon humide sur les plaques. N'utilisez pas des détergents agressifs car ceux-ci pourraient endommager la surface anti-adhésive.

## Préparation de plats

- Raccordez l'appareil comme indiqué sur la plaque signalétique. La lampe rouge allumée indique que l'appareil est raccordé. La lampe verte allumée que thermostat travaille.
- Lorsqu'on chauffe l'appareil pour la première fois, il est possible qu'un peu de fumée se dégage. Ces désagréments disparaîtront après quelques minutes.
- Préchauffez l'appareil avec le couvercle fermé jusqu'à ce que la lampe verte s'éteigne—Vous avez maintenant la température souhaitée.
- Mettez les mets dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Pendant le temps de cuisson, il est possible que la lampe verte s'éteigne et s'allume encore. Le thermostat travaille
- Retirez les mets avec une spatule en bois ou en plastique pour ne pas endommager l'anti-adhésif
- Pour ne pas perdre de la chaleur fermez toujours le couvercle.
- Si la lampe verte s'éteint on peut de nouveau mettre la grillade
- Le temps de cuisson et la température dépendent de : La qualité et de l'épaisseur des aliments ainsi que de la cuisson souhaitée



Attention :

Il est possible que de la vapeur des aliments s'échappe entre les plaques. Danger de brûlures !

## Exchange of the plates

- Unplug the appliance
- Cool down the appliance
- Press the release buttons on each side and then pull the plates out of the device.
- When inserting the plates again, place the noses of the plates into the opening at the back end of the reflector. Press then the plate downwards until they are fixed with an audible noise.

The appliance can be used with the delivered plate set as:

1. Sandwich maker
2. Griller
3. Waffle maker



## Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

### Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

### Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



### Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

## Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne


tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

## Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

## Veiligheidsinstructies

- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingplaatje aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) stekker uittrekken.

- Ruk niet aan het netaansluitsnoer. Laat dit niet tegen raden schuren of knel het niet in.
- Voeding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een foutief gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
-  **Waarschuwing! De buhuizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar.** Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Wees voorzichtig bij het gebruik van een verlengsnoer, dat kinderen niet aan trekken of struikelen ontstaat.
- De stekker van het apparaat moet te alle tijden uit het stopcontact verwijderd worden in het geval van schoonmaken, montage, demontage of als er geen toezicht is.
- Werkplek - Belangrijk: Plaats het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijv. kookplaat), maar gebruik het alleen op een vlakke, stabiele en temperatuurbestendige ondergrond. Houd ontvlambare zaken altijd uit de buurt van het apparaat.

## Schoonmaak en onderhoud

- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.
- Trek de stekker altijd uit de wandcontactdoos vóór het schoonmaken.
- Laat het apparaat enigszins afkoelen, in lauw(warme) toestand kan het apparaat het best worden schoongemaakt.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Breng met een penseel wat olie aan op hardnekkige resten, laat het apparaat 5 minuten met rust en maak het vervolgens nog een keer schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Let er bij het schoonmaken van de vetopvang op dat de vloeistof die zich daarin bevindt is afgekoeld.

## Voor het eerste gebruik

Vet de grilleerplaten voor het eerste gebruik een keer licht in. Warm vervolgens het apparaat met gesloten grilleerplaten zonder grilleerproducten op de maximale stand 10 minuten op. Wis de platen daarna met een vochtige doek af. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen.

## Toebereiden van gerechten

- Sluit het apparaat overeenkomstig de gegevens op het typeplaatje aan. Het rode lampje brandt en geeft aan dat het apparaat is aangesloten. Het groene lampje geeft aan dat de thermostat arbeiden.



Juist



Onjuist

- Bij het eerste opwarmen kan er een geringe rookontwikkeling in het apparaat ontstaan. Dit verdwijnt echter na enkele minuten.
- Warm het apparaat met gesloten deksel op tot het groene lampje uitgaat. De ingestelde temperatuur is bereikt.
- Plaats de gerechten in het apparaat en sluit het deksel.

- Tijdens de grilleertijd kan het groene lampje uit- en weer inschakelen. Een teken dat de thermostaat functioneert.
- Haal de gerechten als ze klaar zijn met een spatel van hout of plastic uit het apparaat. Dit voorkomt dat de toplaag in het apparaat wordt beschadigd.
- Sluit altijd het deksel om warmteverlies te voorkomen.
- Als het groene lampje is uitgegaan kunnen er opnieuw toast- en grilleerproducten in het apparaat worden geplaatst.

De betreffende grilleertijd en de temperatuurinstelling hangt af van:

- soort en dikte van het grilleerproduct,
- de gewenste bruiningsgraad en
- uw eigen smaak.



**Let op:**

Tijdens het grillen van toast- en grilleerproducten kan er condens vrijkomen. Verbrandingsgevaar!

## Exchange of the plates

- Unplug the appliance
- Cool down the appliance
- Press the release buttons on each side and then pull the plates out of the device.
- When inserting the plates again, place the noses of the plates into the opening at the back end of the reflector. Press then the plate downwards until they are fixed with an audible noise.

The appliance can be used with the delivered plate set as:

1. Sandwich maker
2. Griller
3. Waffle maker

## Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

### Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

## Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

### Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.



Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам передайте с ним вместе данное руководство.

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не допускайте к прибору детей. **Опасность получения ожога!** Лица и дети с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или при условии получения от них указаний относительно использования. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не ставьте на прибор какие-либо предметы, никогда не закрывайте вентиляционное отверстие.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, могут проводить только сотрудники сервисного центра.
- Прибор нагревается, перемещайте его только после остывания.

**Перед первым использованием:** тщательно очистите и высушите все части прибора – кроме нагревательного элемента. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его в течение примерно 15 минут.

- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!



### **Осторожно! Прибор нагревается. Опасность получения ожога!**

В процессе работы температура открытых поверхностей прибора может становиться очень высокой. Прибор следует устанавливать на ровную, не чувствительную к высоким температурам поверхность (например, лакированные предметы мебели) на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).

## Перед первым использованием

Перед первым использованием смажьте жарочные поверхности небольшим количеством масла. После этого дайте прибору нагреться в течение 10 минут, закрыв жарочные пластины и не помещая в него продукты. После этого протрите пластины влажной салфеткой. Не используйте агрессивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

Открывайте прибор только на угол в 90°, в противном случае может сломаться шарнир.



## Приготовление всевозможных закусок (гриль, вафли, сэндвичи)

- Размотайте провод электропитания.
- Подключите прибор к сети электропитания в соответствии с маркировкой. Включите прибор, загорятся лампочки красного и зеленого цвета. Красная лампочка показывает, что прибор подключен, зеленая показывает регулировку температуры.
- При первом нагревании прибор может немного дымить. Через несколько минут дым перестает идти.
- Нагревайте прибор при закрытой крышке, пока не погаснет зеленая лампочка. Оптимальная температура достигнута.
- Поместите в прибор продукты в соответствии с рецептом и закройте крышку. Также закройте передний фиксатор так, чтобы он защелкнулся.
- В процессе приготовления зеленая лампочка может гаснуть и снова загораться. Это работает термостат.
- Когда закуски будут готовы, вынимайте их с помощью деревянной или пластиковой лопатки, чтобы не повредить покрытие.
- Для предотвращения потерь тепла всегда закрывайте крышку.
- После того, как погаснет зеленая лампочка, в прибор снова можно поместить продукты для приготовления тостов и гриля или тесто для вафель.

**Внимание: От продуктов питания, помещенных между пластинами, может исходить горячий пар. Опасность получения ожога!**

## Чистка и уход

- Прибор следует чистить после каждого использования.
- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть, легче всего его чистить, когда он немного теплый.
- Протрите прибор влажной салфеткой с добавлением моющего средства. Пригоревшие остатки пищи смажьте небольшим количеством растительного масла, оставьте на 5 минут, затем уберите влажной салфеткой. Не используйте абразивные средства.

## Замена пластин

- Выньте штекер из розетки.
- Дайте прибору остыть.
- Нажмите на кнопку разблокировки и выньте пластину из жарочной поверхности прибора.
- Чтобы установить пластину обратно, вставьте оба выступа пластины в задний паз на отражателе, затем прижмите пластину к прибору так, чтобы она со щелчком встала на место.

Прилагающийся в комплекте набор пластин позволяет использовать прибор следующим образом:

1. **Приготовление тостов и сэндвичей**
2. **Гриль**
3. **Выпечка вафель**

Для достижения оптимальных результатов следует всегда использовать поставляемые в комплекте наборы пластин.



## Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

## Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

## Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

# Варианты рецептов

Куски хлеба для тостов с **внешней стороны** следует намазать тонким слоем сливочного масла или маргарина!



## Гавайский тост

- ломтики вареной ветчины
- лук-резанец
- ломтики плавленого сыра
- мелко порезанный ананас
- молотая паприка
- хлеб для тостов

Положить на хлеб ветчину, сыр и ананас.

Лук промыть и нарезать небольшими колечками.

Добавить приправы, накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

## Итальянский тост

- соус песто (консервированный)
- ломтики пармской ветчины
- мясистые томаты
- соль + перец
- тонкие ломтики сыра моцарелла
- хлеб для тостов

Куски хлеба с внутренней стороны смазать тонким слоем соуса.

Ветчину, томаты, моцареллу мелко порезать, равномерно распределить и приправить.

Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

## Греческий тост

- овечий сыр
- свежий выдавленный чеснок или чесночный порошок
- соль + перец
- оливковое масло
- свежий или сушеный орегано
- мелко порезанные оливки
- стручки паприки без кожуры
- хлеб для тостов

Овечий сыр перетереть с небольшим количеством оливкового масла, вместе с остальными ингредиентами выложить на куски хлеба для тостов. Накрыть вторым куском хлеба и запекать примерно 5 минут.

## Итальянский стейк

- тонкие ломтики стейка
- растительное масло
- сухие итальянские травы
- перец крупного помола

Стейк смазать маслом, с двух сторон натереть пряностями и жарить до желаемого состояния.



## Медальоны из ягненка или свинины

- медальоны из ягненка или свинины
- растительное масло
- выдавленные зубчики чеснока
- розмарин

Медальоны смазать чесночным маслом, посыпать розмарином.

## Гамбургер

- свиной фарш
- репчатый лук
- яйцо
- перец/соль

Смешать фарш с остальными ингредиентами, сформировать плоские котлеты для гамбургеров. Жарить примерно 5-7 минут, не открывая крышку.

# Рецепты вафель

Тесто для вафель распределите по пластине для выпечки вафель с помощью ложки (не наливайте тесто до краев). Закройте крышку и выпекайте вафли в соответствии с рецептом. Во время выпечки постарайтесь не открывать крышку.

## Классические вафли

- 300 г муки
- ½ л молока
- 75 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 10 г пекарского порошка
- щепотка соли



В глубокой миске смешать муку и пекарский порошок. Сделать в муке углубление и добавить соль, сахар, растопленное сливочное масло и яйца. Медленно влить молоко. Дать тесту отдохнуть в течение часа.

## Песочные вафли

- 200 г муки
- 250 г сахара
- 4 яйца
- 1 пакетик ванильного сахара
- цедра одного лимона
- 125 г муки
- 125 г крахмала
- 1 столовая ложка рома

Сливочное масло взбить с сахаром и яйцами до образования пены. Добавить ванильный сахар и цедру лимона. Понемногу добавлять пшеничную муку и крахмал. В завершение вмешать ром. Должно получиться жидкое тягучее тесто. Выпекать вафли до золотистого цвета.

## Бельгийские вафли

- 500 г муки
- 150 г сливочного масла
- 6 яиц
- 50 г сахара
- 1 щепотка соли
- ¼ л молока
- 1 чайная ложка ароматизатора «апельсин» или «ром»

Муку высыпать в глубокую миску, сделать в муке углубление, добавить сахар, соль, растопленное и остывшее сливочное масло и яичные желтки. Все смешать венчиком или блендером, постепенно добавляя молоко, до образования гладкого теста. Добавить ароматизатор «апельсин» или «ром». Яичные белки взбить до устойчивых пиков и осторожно ввести в тесто. Сразу выпекать вафли.



# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18