



220-240 V~; 50/60 Hz; 1200 W; Standby ≤ 0,5 W

Sandwichmaker SG 50

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	12
Mode d'emploi	20
Gebruiksaanwijzing	29
Instruktionsbok	38
Brugsanvisning	43

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

-  **Heiße Oberfläche!** Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Küchenwand stellen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- 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.
-  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 si-

- cheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. 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!
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
 - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
 - **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
 - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
 - 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 falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
 - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
 - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
 - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
 - Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
 - Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- o in Frühstückspensionen.
- **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 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand. Achten Sie darauf, dass bei Entnahme Dampf austreten Kann. Sorgen Sie für ausreichend Abstand zu Hängeschränken damit das Furnier nicht beschädigt wird.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel 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.
-  Heißer Dampf kann zwischen den Platten austreten. Keine nassen Lebensmittel in das Gerät geben, gefrorenen Lebensmittel leicht antauen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Platten nur mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. **Keine Scheuermittel, verseifte Stahlwolle oder metallene Schaber verwenden, da sonst die Antihaft-Beschichtung beschädigt wird.**
- Für die Reinigung der Geräteoberfläche und aller übrigen Teile wie Handgriffe, Verstellcharniere usw. genügt ein feuchtes Tuch, evtl. mit etwas Spülmittel. Für Schnitt- oder Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind kann kein Garantieanspruch geltend gemacht werden.

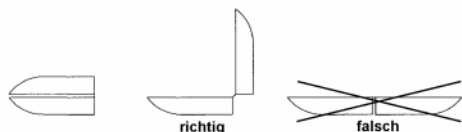
Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

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



Zubereiten von Sandwiches

- Das Gerät gemäß Typenschild anschließen.
- Es leuchtet die rote LED, das Gerät heizt. Das geschlossene Gerät vorheizen.
- Leuchtet zusätzlich die grüne LED, ist die optimale Temperatur erreicht.
- Die Sandwiches vorbereiten:
 - o die Toastscheiben dürfen nicht größer als die Sandwichfläche der Platte sein.
 - o Der Belag sollte etwas kleiner als die Toastscheibe geschnitten werden, damit nicht zu viel Käse ausläuft.
 - o Die Seite der Toastscheibe welche Kontakt mit der Platte hat, mit etwas Butter bestreichen, dadurch wird der Toast goldbraun.
- Die Sandwiches auf die vorgeheizten Platten legen, den Deckel schließen und mit dem Clip fixieren.
- Den Verschlussclip am Griff sollte bei Sandwiches immer geschlossen werden.
- Während der Zubereitungszeit taktet die grüne LED, das Thermostat arbeitet.
- Nach 4 – 5 Minuten den Bräunungsgrad überprüfen und je nach Geschmack die Zeit verlängern.
- Sobald der Snack fertig zubereitet ist, diesen nur mit einem Holz- oder Kunststoffspatel aus dem Gerät nehmen. Keine Metallgegenstände verwenden oder auf der Fläche schneiden.
- Leuchtet die grüne LED wieder, kann der nächste Snack eingelegt werden.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

Selbstgemachte Butterrezepte

Knoblauchbutter

- 125 gr. weiche Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz + Pfeffer
- Kräuterbutter
- 125 gr. weiche Butter
- 2 TL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Majoran)

Zitronenbutter

- 125 gr. weiche Butter
- 2 TL Zitronensaft
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale
- Cayennepfeffer

Currybutter

- 125 gr. weiche Butter
- 1 TL Currypulver
- Curcuma (Messerspitze)
- Salz + Pfeffer

Senfbutter

- 125 gr. weiche Butter
- 3 TL Senf
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- Gewürzbutter
- 125 gr. weiche Butter
- 1 EL Zucker
- ½ TL Muskat und Zimt

Ihrer Phantasie bezüglich der Toastfüllungen sind keine Grenzen gesetzt.

Hier einige 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.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

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.

Französischer Toast

- Roquefort-Käse
- Sauerrahm
- Pfeffer
- dünne Birnenschnitze
- Toastscheiben

Roquefort mit Sauerrahm mischen und mit Pfeffer würzen. Den Toast mit dieser Mischung und den Birnenschnitzen belegen. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

American-Toast

- Rinderhackfleisch
- fein gehackte Zwiebel
- Ketchup
- Salz + Pfeffer
- Ei
- Paprikapulver
- Petersilie fein geschnitten
- Tomaten gewürfelt
- Toastscheiben

Aus dem Rinderhack, Zwiebel, Ketchup, Salz + Pfeffer, Ei, Paprika, Petersilie dünne Hamburger-Scheiben formen und im Öl ausbraten. Den Toast mit Tomaten und dem Hamburger belegen. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Neptun-Toast

- Thunfisch in Öl (aus der Dose)
- fein gehackte Zwiebeln
- Tomaten gewürfelt
- Salz + Pfeffer
- Zitronensaft
- Basilikum
- Schnittlauch (klein geschnitten)
- Toastscheiben

Thunfisch abtropfen lassen und zerkleinern. Mit Zwiebeln, Salz + Pfeffer, Zitronensaft, Basilikum sowie Schnittlauch abschmecken. Thunfisch-Masse auf eine Toastscheibe geben, mit Tomaten belegen, mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Pizza-Toast

- Salami
- gekochter Schinken
- milde Pepperoni
- kleingehackte Champignons
- Pizzagewürz
- Pfeffer
- geriebener Pizzakäse
- 1 EL süße Sahne
- Toastscheiben

Salami, Schinken, Pepperoni würfeln, mit dem Käse und den Gewürzen und der Sahne vermengen. Masse auf eine Toastscheibe geben und mit einer 2. Toastscheibe bedecken. Ca. 5 Min. toasten.

Hot Dog-Toast

- Cocktail-Würstchen
- Senf und/oder Ketchup
- geröstete Zwiebeln
- Toastscheiben

Toast mit Senf und/oder Ketchup bestreichen, Zwiebeln darüber streuen. Würstchen auf die Toastscheibe geben. Mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Hähnchen-Toast

- Hähnchenbrust
- Tomaten gewürfelt
- Scheibletten-Käse mit Paprika
- Basilikum-Paste
- Toastscheiben

Hähnchenbrust klein schneiden und mit Pfeffer und Salz in der Pfanne anbraten. Toastscheibe mit Paste bestreichen, Hähnchenmasse und die Scheibletten auf den Toast geben und mit einer 2. Toastscheibe bedecken.

Ca. 5 Min. toasten.

Apfelstrudel im Blätterteig

- Fertig-Blätterteig
- Apfel
- gehackte Mandeln
- Rosinen
- Zucker
- Zimt
- evtl. Rumaroma

Blätterteig auf passende Größe zuschneiden. Apfel schälen, grob raspeln. Mit Mandeln, Rosinen, Zucker, Zimt (evtl. Rumaroma) kurz andünsten und abtropfen lassen. Auf den Blätterteig geben, mit einer 2. Blätterteigscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.

Schoko-Banane im Blätterteig

- Fertig-Blätterteig
- Banane
- evtl. Zitronensaft
- Schokotropfchen von Schwartz

Blätterteig auf passende Größe zuschneiden und Schokotropfchen darauf geben. Banane in Stücke schneiden, der Länge nach teilen und auf den Blätterteig geben. Mit einer 2. Scheibe abdecken und ca. 5 Min. toasten. Statt der Banane kann man auch Birnenschnitze 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

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. 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 Internet: <http://www.steba.com>

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

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. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information

-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  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 appli-

ance 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!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport after it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.
-  **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.

- During operation steam emerge. Keep hands and face away. Watch out for steam during cooking. Take appropriate distance to wall cupboards to avoid damage of the veneer.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
-  Hot steam may leave between the plates. Never place any wet food into the device, thaw frozen food slightly.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

Cleaning

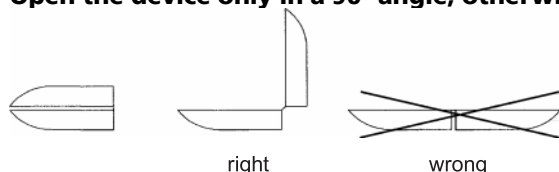
-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Clean the plates only with a dishwashing brush and detergent. **Do not use abrasive cleaners, saponified steel wool or metal scrapers, otherwise the non-stick coating will be damaged.**
- For the cleaning of the device surface and all other parts such as handles, adjustable hinges, etc., a damp cloth is sufficient, possibly with a small amount of detergent. No warranty claim can be made for cuts or scratches on the coating caused by use.

Workplace

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. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

Open the device only in a 90° angle, otherwise the hinge will break.



Preparing Sandwiches

- Connect the appliance according to the rating plate.
- The red LED lights up, indicating the appliance is heating. Preheat the closed appliance.
- If the green LED also lights up, the optimal temperature has been reached.
- Prepare the sandwiches:
 - The slices of toast should not be larger than the sandwich surface of the plate.
 - The topping should be cut slightly smaller than the slice of toast to prevent too much cheese from spilling out.
 - Spread a little butter on the side of the slice of toast that will be in contact with the plate; this will brown the toast.
- Place the sandwiches on the preheated plates, close the lid, and secure with the clip.
- The locking clip on the handle should always be closed for sandwiches.
- The green LED cycles during the preparation time, indicating the thermostat is operating.
- Check the degree of browning after 4-5 minutes and increase the cooking time according to your taste.
- Once the snack is ready, remove it from the appliance using only a wooden or plastic spatula. Do not use metal objects or cut on the surface.
- When the green LED lights up again, the next snack can be inserted.
- Unplug the appliance after use.
-

Homemade Butter Recipes:

Garlic Butter:

- 125gr soft Butter
- 2 Garlic cloves
- Salt + Pepper

Butter with herbes

- 125gr soft Butter
- 2 Teaspoon of chopped herbes (parsley, chives, etc)

Lemon Butter

- 125gr soft Butter
- 2 Teaspoon lemon
- ½ Teaspoon of Cayenne Pepper

Curry Butter

- 125gr soft Butter
- 1 Teaspoon Currypowder
- pinch of Curcuma
- Salt and Pepper

Mustard Butter

- 125gr soft Butter
- 3 teaspoon mustard
- ½ teaspoon black Pepper

Spiced Butter

- 125gr soft Butter
- 1 spoon sugar
- ½ teaspoon nutmeg or cinemon

There are no limits to your toast filling fantasies.

Here some recipe proposals:

Basically use a little bit butter or margarine at the outside of the toast.

Toast Hawai:

- Ham
- Chives
- Cheese Slices (e.g. Cheddar)
- Pineapple pieces
- Paprika powder
- Toastbread

Put ham, cheese and pineapple on the toastbraed. Wash and cut the chives in small pieces. Put some spice on the toast. Than put the 2nd slice on the toast.and toast it about 5min.

Italien Toast:

- Basilikum paste (from the glass)
- Ham from Parma
- Toamatoes
- Salt + Pepper
- Mozarella cheese in thin slices
- Toast

Spread the toast with the past at the inner side. Cut the ham, tomatoes and mozarella cheese in small pieces and put it equally on the toast and spice it. Put the 2nd slice on and toast all for about 5min.

We wish you a happy meal!

Greek Toast

- Sheep cheese
- Fresh garlic (pressed) or garlic powder
- Salt + Pepper
- Olive oil
- Oregano fresh or dried
- Chopped Olives
- Skinned Paprika
- Toast

Press the cheese with some olive oil and put it on the toast with the other ingredients. Put the 2nd toast slice on and toast them for about 5min.

French Toast

- Roquefort cheese
- Sourcream
- Pepper
- Pear slices
- Toast

Mix the Roquefort cheese with the Sourcream and spice them with pepper. Put the mixture and the pear slices on the toast. Cover with the 2nd slice and toast for about 5 min.

American Toast

- Ground Beef
- Chopped Onion
- Ketchup
- Salt + Pepper
- Egg
- Paprikapowder
- Fine chopped Parsly
- Diced Tomatoes
- Toast

Form from the ground beef, onion, ketchup, salt+pepper, egg, paprika, parsley thin hamburger patties and grill them in some oil. Put some tomatoes and the paddy on a toast slice. Put on the second slice and toast it about 5min.

Neptun Toast

- Tuna in oil (from a can)
- Chopped onion
- Diced Tomatoes
- Salt + Pepper
- Lemon Juice
- Basilikum
- Chives (fine chopped)
- Sliced Tomatoes

Cut up the tuna. Put the tuna, onions, salt+ pepper, lemon juice, basilikum and chives together. Put the tuna paste on a toast slice, put some tomatoes on it and cover it with the second slice. Toast all ca 5min.

Pizza Toast

- Salami
- Ham
- Mild Pepperoni
- Chopped mushroom
- Pizzasauce
- Pepper
- Grated Pizzacheese
- 1 spoon of cream
- toast

Mix the salami, ham, diced pepperoni with the cheese, spices and cream. Put the mixture on the toast, cover all with the 2nd slice. Toast al ca 5min.

Hot Dog Toast

- Cocktail sausages
- Mustard and/or Ketchup
- Roasted onions
- Toast

Spread some ketchup and/or mustard on the toast. Scatter some onions on the toast. Put the sausages on the toast and put the 2nd slice on the toast. Toast all for about 5min

Chicken Toast

- Chicken Breast
- Diced Tomatoes
- Sliced cheese with Paprika
- Basilikum- Paste
- Toast

Cut the chicken breast in small pieces and roast it with salt and pepper in a pan. Put some paste on the toast and add the chicken and the cheese and cover with the 2nd slice of the toast. Toast for ca 5min.

Apple Pie in Puff Pastry

- Puff Pastry
- Apple
- Chopped Almonds
- Raisins
- Sugar
- Cinemon
- Perhaps some Rum flavor

Cut the puff pastry to the correct size. Peel the apples and grate them. Stew the almonds, raisins, apples, sugar, cinemon (perhaps rum flavour) for a short while and put the juice away. Put the mixture on the puff pastry and cover it with another slice of puff pastry.

Toast all for about 5 min.

Chocolat Banana in Puff Pastry

- Puff Pastry
- Banana
- Lemon choose (perhaps)
- Chocolate sauce

Cut the puff pastry to the correct size and spread the chocolat sauce on it. Cut the length of the banana into halves and put it on the puff pastry. Cover with another slice of puss pastry and toast it for about 5min.

Instead of the banana you can use pears, too.

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 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. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité

-  **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  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. 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 !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entrez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :

- o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
- o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
- o dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! 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.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance. Prenez soin que la vapeur chaude peut sortir si vous ouvrez l'appareil. Assurez-vous qu'il y a une distance suffisante des armoires suspendues pour éviter que le placage ne soit endommagé.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
-  Vapeur chaude peut sortir entre les plaques. Ne donnez pas des aliments humides dans l'appareil, légèrement décongeler les aliments congelés.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.
- Débranchez l'appareil après utilisation.

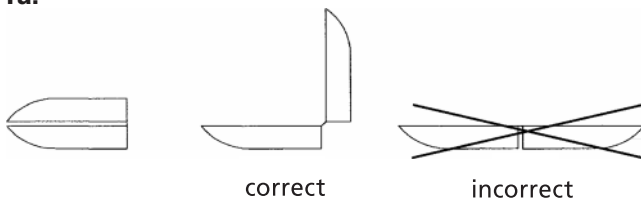
Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Nettoyez les plaques uniquement avec une brosse à vaisselle et du détergent. **Ne pas utiliser, les détergents acides abrasifs, des éponges en acier ou de grattoirs en métal, sinon le revêtement antiadhésif serait endommagé.**
- Pour le nettoyage de la surface de l'appareil et de toutes les autres pièces telles que poignées, charnières ajustables, etc., un chiffon humide suffit, éventuellement avec une petite quantité de détergent. Aucune demande de garantie ne peut être faite pour des coupures ou des rayures sur le revêtement causé par l'utilisation.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

Ouvriez l'appareil seulement dans un angle de 90°, sinon la charnière brisera.



Préparation des sandwiches

- Branchez l'appareil conformément à la plaque signalétique.
- Le voyant rouge s'allume, indiquant que l'appareil chauffe. Préchauffez l'appareil fermé.
- Si le voyant vert s'allume également, la température optimale est atteinte.
- Préparez les sandwiches :
 - o Les tranches de pain grillé ne doivent pas être plus grandes que la surface de l'assiette.
 - o La garniture doit être coupée légèrement plus petite que la tranche de pain grillé pour éviter que trop de fromage ne déborde.
 - o Beurrez légèrement le côté de la tranche de pain grillé qui sera en contact avec l'assiette ; cela permettra de dorer le pain grillé.
- Placez les sandwiches sur les assiettes préchauffées, fermez le couvercle et fixez-le avec le clip.
- Le clip de verrouillage de la poignée doit toujours être fermé pour les sandwiches.
- Le voyant vert clignote pendant la préparation, indiquant que le thermostat est en marche.
- Vérifiez le degré de dorage après 4 à 5 minutes et augmentez le temps de cuisson selon votre goût. Une fois le snack prêt, retirez-le de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez pas d'objets métalliques ni de coupures sur la surface.
- Lorsque le voyant vert se rallume, vous pouvez insérer le snack suivant.
- Débranchez l'appareil après utilisation.

Des recettes de beurre fait à la maison

Beurre à l'ail

125 gr de beurre mou
2 gousses de l'ail
poivre et sel

Beurre aux herbes

125 gr de beurre mou
2 cuillères à thé de herbes hachés (persil, ciboulette et origan)

Beurre au citron

125 gr de beurre mou
2 cuillères de thé de jus de citron
½ cuillère de zeste de citron râpée et poivre de Cayenne

Beurre au curry

125 gr de beurre mou
1 cuillère de thé de poudre de Curry
une pointe de Curcuma poivre et sel

Beurre à la moutarde

125 gr beurre mou
3 cuillères de moutarde
½ cuillère de poivre noir

Beurre aux épices

125 gr beurre mou
1 cuillère à soupe sucre
½ cuillère à thé muscat et cannelle

Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination concernant les farces.

Voici quelques propositions de recettes :

Mettez toujours du beurre sur la face d'extérieur de la tranche de toast.

Toast-Hawai

Jambon cuit
Ciboulette
Tranche de fromage
Ananas coupé un morceau
Paprika
Toast

Mettez du jambon, fromage et ananas sur le toast. Lavez la ciboulette et coupez-la en rondelles

Epicez le tout et couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Italien

Pâte au basilic prête à utiliser
Tranche de jambon de Parme
Tomate charnure
Sel et poivre
Mince tranche de Morzarella
Toast

Tartinez le côté intérieur du toast avec la pâte au basilic. Coupez du jambon, de la tomate et la Morzarella en petits morceaux épicez et mettez le tout sur le toast. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Nous vous souhaitons un bon appétit.

Toast Grec

Fromage de brebis
De l'ail pressé ou de poudre de l'ail
Sel et poivre
Huile d'olive
Oregon frais ou sec
Olives hachées
Poivron pelé
Toast

Ecrasez le fromage avec un peu de l'huile d'olive et mettez le avec les autres ingrédients sur le toast. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast français

Roquefort
Crème fraîche légère
Poivre
Des morceaux de poire
Toast

Mélangez le Roquefort avec la crème et épicez les avec du poivre. Mettez la farce sur le toast et puis des morceaux de poire. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast américain

Viande de bœuf hachée
Oignon hachée
Ketch-up
Sel et poivre
Œuf
Paprika
Persil haché
Tomates coupées en petit carré
Toast

Faites une boulette avec les ingrédients et laissez-la rôtir dans de l'huile. Mettez des tomates et de la boulette sur le toast. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Neptune

Une boîte du thon
Oignon hachée
Tomates coupées en petit carré
Sel et poivre
Jus de citron
Basilic
Ciboulette hachée
Toast

Laissez égoutter le thon et mettez-le en morceaux. Goûtez le thon avec de l'oignon, du sel, du poivre, du jus de citron, du basilic et de la ciboulette. Mettez la farce sur le toast et des tomates dessus. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Pizza

Salami
Jambon cuit
Piment
Champignons coupées en carré
Epice pour Pizza
Poivre
Fromage râpé
1 cuillère à soupe crème
Toast

Coupez le Salami, le jambon et la piment en carré et mélangez-les avec du fromage, des épices et de la crème. Mettez la farce sur le toast et Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Hot dog

Saucisse de Francfort
Moutard ou Ketch-up
Oignons rissolés
Toast

Tartinez le toast avec moutard ou ketch-up et les oignons au-dessus. Maintenant mettez la saucisse. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Poulet

Filet de poulet
Tomates coupées en carré
Tranche de fromage avec poivron
Pesto genovese
Toast

Coupez le filet en petit morceau, épluchez-le avec du sel et du poivre et rôtissez-le dans une poêle. Mettez le pesto genovese et ensuite la farce de poulet, le fromage sur le toast. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Chausson aux pommes avec pâte feuilletée

Pâte feuilletée prête à cuire
Pomme
Raisins
Amandes
Sucre
Cannelle
Arôme de rhum

Coupez la pâte de telle façon qu'elle entre dans l'appareil. Pelez et râpez la pomme, étuvez avec des amandes, des raisins, du sucre, de la cannelle et de l'arôme de rhum quelques minutes et laissez égoutter. Mettez cela sur la pâte feuilletée et recouvrez avec un 2ième morceau de pâte. Laissez griller pendant 5 minutes.

Banane de chocolat dans la pâte feuilletée

Pâte feuilletée prêt à cuire
Banane
Jus de citron
Copeaux de chocolat

Coupez la pâte de telle façon qu'elle entre dans l'appareil et mettez les copeaux de chocolat au-dessus. Coupez la banane en deux (dans le sens de la longueur) et mettez-la sur la pâte feuilletée.

Recouvrez d'un 2ième morceau de pâte et le laissez griller pendant 5 minutes.

Au lieu de la banane vous pouvez aussi employer une poire.

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. 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 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 apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie

-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke,

sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.

- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast- achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
-  Let op! Behuizing en glas worden heet. Gevaar voor verbranding! Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg. Pas op voor stoom tijdens het koken. Neem passende afstand tot keukenkasten om schade aan fineer te voorkomen.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
-  Hete stoom kan tussen de platen achterblijven. Plaats nooit nat voedsel in het apparaat, ontdooi bevroren voedsel licht.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Reinig de platen alleen met een afwasborstel en een afwasmiddel. **Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, verzepte staalwol of metalen schrapers, anders zal de antikleefcoating worden beschadigd.**
- Voor het reinigen van het oppervlak van het apparaat en alle andere onderdelen zoals handgrepen, verstelbare scharnieren, enz., is een vochtige doek voldoende, mogelijk met een kleine hoeveelheid wasmiddel. Er kan geen garantieclaim worden ingediend voor snijwonden of krassen op de coating veroorzaakt door gebruik.

Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

Open het apparaat alleen in een hoek van 90 °, anders het scharnier breekt.



Juist



Onjuist

Sandwiches bereiden

- Sluit het apparaat aan volgens het typeplaatje.
- Het rode ledlampje brandt, wat aangeeft dat het apparaat aan het opwarmen is. Verwarm het gesloten apparaat voor.
- Als het groene ledlampje ook brandt, is de optimale temperatuur bereikt.
- Bereid de sandwiches:
 - o De sneetjes toast mogen niet groter zijn dan het oppervlak van het bord.
 - o De topping moet iets kleiner gesneden zijn dan het sneetje toast om te voorkomen dat er te veel kaas uitloopt.
 - o Smeer een beetje boter op de kant van het sneetje toast die in contact komt met het bord; dit zorgt ervoor dat het toast goudbruin wordt.
- Leg de sandwiches op de voorverwarmde borden, sluit het deksel en zet het vast met de clip.
- De vergrendelingsclip op de handgreep moet altijd gesloten zijn voor sandwiches.
- Tijdens de bereidingstijd knippert het groene ledlampje afwisselend, wat aangeeft dat de thermostaat werkt.
- Controleer de bruiningsgraad na 4-5 minuten en verleng de baktijd naar wens.
 - Zodra de snack klaar is, haalt u deze uit het apparaat met alleen een houten of plastic spatel. Gebruik geen metalen voorwerpen en snijd niet op het oppervlak.
- Wanneer de groene led weer brandt, kunt u de volgende snack plaatsen.
- Haal de stekker van het apparaat na gebruik uit het stopcontact.

Boterrecepten om zelf te maken

Knoflookboter

125 gr. zachte boter
2 teentjes knoflook
zout + peper

Tuinkruidenboter

125 gr. zachte boter
2 theelepels fijngehakte kruiden (peterselie, bieslook, majoraan)

Citroenboter

125 gr. zachte boter
2 theelepels citroensap
½ theelepel afgeraspte citroenschil
cayennepeper

Kerrieboter

125 gr. zachte boter
1 theelepel kerrievoer
curcuma (mespunt)
zout + peper

Mosterdboter

125 gr. zachte boter
3 theelepels mosterd
½ theelepel zwarte peper

Kruidenboter

125 gr. zachte boter
1 eetlepel suiker
½ theelepel nootmuskaat en kaneel
Wat het beleggen van een tosti betreft
kent uw fantasie geen grenzen.

Ideeën voor recepten:

Besmeer de buitenkant van een plak toastbrood stevast met een dun laagje boter.

Tosti Hawaiï

plakken gekookte ham
bieslook
voorverpakte plakken kaas
kleingesneden ananas
paprikapoeder
plakken toastbrood

Beleg een plak toastbrood met ham, kaas en ananas. Spoel de bieslook af en snijd het in kleine ringen. Kruid vervolgens het geheel en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Italiaanse tosti

basilicummengsel (uit een potje)
plakken parmaham
vleestomaten
zout + peper
dunne plakken mozzarella
plakken toastbrood

Besmeer een plak toastbrood aan de binnenkant dun met basilicummengsel. Snijd ham, vlees-tomaat en mozzarella klein, verdeel het gelijkmatig en kruid het geheel. Dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Wij wensen u smakelijk eten!

Griekse tosti

schapenkaas
versgeperste teen knoflook
of knoflookpoeder
zout + peper
olijfolie
verse of gedroogde oregano
fijngehakte olijven
ontvelde paprika
plakken toastbrood

Prak een kleine hoeveelheid olijfolie door de schapenkaas en smeer het met de andere ingrediënten op een plak toastbrood. Dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Franse tosti

roquefort
zure room
peper
dunne schijven peer
plakken toastbrood

Meng de kaas (roquefort) met de zure room en breng het op smaak met peper. Beleg een plak toastbrood met dit mengsel en dunne schijven peer en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Amerikaanse tosti

rundergehakt
kleingesneden ui
ketchup
zout + peper
ei
paprikapoeder
fijngehakte peterselie
tomaten in blokjes gesneden
plakken toastbrood

Maak hamburgers van rundergehakt, ui, ketchup, zout + peper, ei, paprikapoeder en peterselie en braad deze in olie. Beleg een plak toastbrood met blokjes tomaat en een hamburger en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Neptunus tosti

tonijn in olie (uit blik)
fijngesneden uien
tomaten in blokjes gesneden
zout + peper
citroensap
basilicum
(fijngesneden) bieslook
plakken toastbrood

Laat de tonijn uitlekken en maak het fijn. Breng het op smaak met uien, zout + peper, citroen-sap, basilicum en bieslook. Smeer het mengsel op een plak toastbrood, leg daar wat blokjes tomaat op en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Pizza tosti

salami
gekookte ham
milde peperoni
fijngehakte champignons
pizzakruiden
peper
geraspte pizzakaas
1 eetlepel zoete room
plakken toastbrood

Snijd de salami, ham en peperoni in blokjes. Meng het met kaas, kruiden en zoete room. Leg het mengsel op een plak toastbrood en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Hotdog tosti

knakworstjes of cocktailworstjes
mosterd en/of ketchup
gefruite uien
plakken toastbrood

Besmeer een plak toastbrood met mosterd en/of ketchup en leg daar de gefruite uien op. Leg de worstjes op het toastbrood en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Tosti met kip

kippenvlees van de borst
tomaten in blokjes gesneden
voorverpakte plakken kaas
met paprika
basilicummengsel
plakken toastbrood

Snijd het kippenvlees klein en braad het met peper en zout aan in de pan. Besmeer een plak toastbrood met basilicummengsel, leg daar het gebraden kippenvlees en de kaas op en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

Appelgebak in bladerdeeg

kant en klaar bladerdeeg
appel
fijngehakte amandelen
rozijnen
suiker
kaneel
evt. rum-aroma

Snijd het bladerdeeg in het juiste formaat. Schil de appel, rasp hem grof en stoof hem kort samen met amandelen, rozijnen, suiker, kaneel en evt. rum-aroma. Laat het mengsel uit-lekken, leg een hoeveelheid op het bladerdeeg en dek het af met een tweede plak bladerdeeg. Toasttijd ca. 5 minuten.

Banaan met chocolade in bladerdeeg

kant en klaar bladerdeeg
banaan
evt. citroensap
chocoladesaus van Schwartau

Snijd het bladerdeeg in het juiste formaat en besmeer het met een kleine hoeveelheid chocoladesaus. Halveer de banaan in de lengte, leg dit op het bladerdeeg en dek het af met een tweede plak bladerdeeg. Toasttijd ca. 5 minuten.

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 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.

Allmänt

Denna apparat är endast avsedd att användas i privata hushåll och endast inomhus. Läs instruktionerna noggrant och förvara dem noggrant. Om apparaten överläts till andra personer, måste bruksanvisningen medfölja. Använd apparaten enligt instruktionerna och följ säkerhetsanvisningarna noggrant. Tillverkaren tar inte på sig ansvar för skador och olyckor orsakade av bristande säkerhetsinstruktioner. Ta bort all förpackning och etiketter och tvätta alla delar ordentligt (se rengöring).

Säkerhetsanvisningar

-  **Varm yta!** Det finns risk för brännskador vid beröring medan apparaten är i drift. Placera apparaten med 10 cm avstånd från köksväggen.
- Apparaten får endast anslutas och användas enligt informationen på typskylten.
- Apparaten får endast användas om anslutningskabel och maskinen är utan skador. Detta måste kontrolleras varje gång innan maskinen används
- Apparaten får inte rengöras med blöta händer.
- Anslut endast till ett jordat eluttag enligt typskylten och se till att uttaget är lättillgängligt.
- För att koppla ur apparaten ur eluttaget, dra alltid i kontakten, aldrig i sladden.
- Koppla ur apparaten varje gång den inte används eller ifall ett fel uppstår.
- Dra aldrig i sladden genom att slita u uttaget. Undvik att placera sladden längs vassa kanter och se till att den inte fastnar.
- Håll strömförsörjningen borta från heta ytor.
-  Apparaten får inte användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt känslighet, fysisk eller psykisk funktionsförmåga eller av personer som inte kan hantera apparaten om de inte övervakas eller erhållit instruktioner om apparatens användning och förstår farorna som kan uppstå.

- Låt aldrig barn leka med apparaten eller dess förpackning. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn om de inte har fyllt 8 år och övervakas av en vuxen.
- Apparaten och dess sladd måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn ska övervakas av en vuxen för att se till att de inte leker med apparaten eller dess förpackning (till exempel med plastpåsar).
- Använd inte apparaten med en timer eller separat fjärrkontrollsystem!
- Apparaten får inte användas utan övervakning.
- Förvara inte apparaten i öppet eller fuktigt rum.
- **Doppa inte apparaten i vatten!**
- Använd aldrig apparaten efter fel, som till exempel om den har fallit eller skadats på något sätt.
- Tillverkaren tar inte på sig ansvar för skador och olyckor orsakade av bristande säkerhetsinstruktioner.
- För att undvika farliga situationer, måste reparationer av apparaten utföras endast av kvalificerad serviceverkstad. Endast originaldelar får användas.
- Apparaten bliver varm och får endast transporteras efter kylning.
- Apparaten får endast användas enligt de syften som beskrivs i bruksanvisningen.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och av:
 - o Personal inom köksområden, i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
 - o Av kunder i hotell, motell och andra bostadsmöjligheter
 - o Bed and breakfast miljöer.
- **Innan första användningen:** Alla delar förutom värmeelementet ska rengöras noggrant och torkas. För att avlägsna lukt av "ny apparat" ska man hetta upp apparaten i ca. 15 min.



Observera! Apparaten bliver varm. Fara för brand!

Under användning kan temperaturen på ytan bli mycket varm! Apparaten måste placeras på jämnt under-

lag och stå placerad ca. 70 cm från brandfarliga material (så som gardiner).

- Under användning kan apparaten bli väldigt varm. Håll avstånd med händer och ansikte. Se till att det finns tillräckligt med avstånd till skåpen för att förhindra att de skadas.
- Ifall du använder en förlängningskabel måste den ha ett tvärsnitt på 1,5 mm². Förlängningssladden måste alltid rullas ut helt.
- När du använder en GS-godkänd 16 A multiförlängningssladd, får den inte laddas med mer än 3680 watt. Det finns risk för brand!
- Var uppmärksam på att barn inte drar i sladden och den inte utgör fara för snubbling.
- Apparaten måste alltid kopplas ur eluttaget innan montering, demontering eller rengöring.



- Het ånga kan hamna mellan plattorna. Placera inte frusen mat i apparaten, matvarorna ska tinas först.
- **Hygien:** På grund av bakterier och mögel som kan uppstå, är det viktigt att apparaten alltid rengörs!

Rengöring

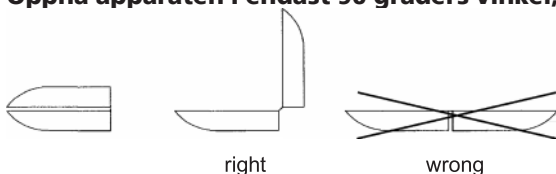
-  **Observera! Innan varje rengöring, ska eluttaget kopplas ur och apparaten ska svalna!**
- **Apparaten får inte doppas i vatten.**
- Ta ut tallrikarna ur apparaten och rengör dem endast med diskborste och diskmedel. **Använd inte starka rengöringsmedel eller stålull, plattornas beläggning kan ta skada.**
- För rengöring av apparatens yta och alla andra delar så som handtag, justerbara gångjärn etc. räcker en fuktig trasa och lite diskmedel. För repor som har uppstått på grund av rengöring eller under användning, gäller ingen garanti.

Arbetsplatsen

Viktigt

Placera aldrig apparaten på eller intill en varm yta (till exempel spis), utan bara på en jämn, stabil, icke-metallisk och värmebeständig bordskiva. Det är alltid viktigt att se till att det inte finns brännbara föremål i närheten. Placera inte apparaten på bordets kant så att barn kan nå upp till den eller så att den faller ner vid beröring.

Öppna apparaten i endast 90 graders vinkel, annars bryts gångjärnet.



Förbereda sandwich

- Anslut apparaten enligt anvisningarna på typskylten.
- Den röda lysdioden tänds, vilket indikerar att apparaten värms upp. Förvärm den stängda apparaten.
- Om den gröna lysdioden också tänds har optimal temperatur uppnåtts.
- Förbered sandwich:
 - o Rostade skivor ska inte vara större än tallrikens yta.
 - o Toppingen ska skäras något mindre än rostade skivor för att förhindra att för mycket ost spills ut.
 - o Bred lite smör på den sida av rostade skivan som kommer att vara i kontakt med tallriken; detta gör rostade skivor gyllenbruna.
- Lägg sandwich på de förvärmda tallrikarna, stäng locket och fäst med klämman.
- Låsklämman på handtaget ska alltid vara stängd för smörgåsar.
- Under tillagningstiden blinkar den gröna lysdioden i ett cykliskt läge, vilket indikerar att termostaten är igång.
- Kontrollera bryningsgraden efter 4-5 minuter och öka tillagningstiden efter din smak.
- När snackset är klart, ta ut det ur apparaten med endast en trä- eller plastspatel. Använd inte metallföremål och skär inte på ytan.
- När den gröna lysdioden lyser igen kan nästa mellanmål läggas i.
- Dra ur sladden till apparaten efter användning.

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der:
PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Kundservice:

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, søger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter (undtagen typeskiltet). Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

- 
Varm overflade! Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med bagsiden i en afstand af 10 cm fra køkkenvæggen.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
- 
 Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene appa-

ratet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.

- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.

• **Nedsænk ikke apparatet i vand eller sprøjt med en haveslange.**

- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer

o bed and breakfast miljø

- **Inden første anvendelse:** Alle dele- undtaget varmeelement- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.



- **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand. Sørg for at der er nok afstand til hængeskabe for at disse ikke bliver beskadiget.
- Ved brug af et forlængerkabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlængerkabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Pladerne kan ikke fjernes. De er nemmere at rengøre, når de stadig er lidt varme. Læg en fugtig karklud med opvaskemiddel mellem pladerne og luk apparatet i et par minutter.
- Der må ikke benyttes skuremidler, ståluld med sæbe eller metalskarabere, fordi det beskadiger non-stick overfladebehandlingen.
- Grillens overflader og alle andre dele som fx håndtag, mv., tør-

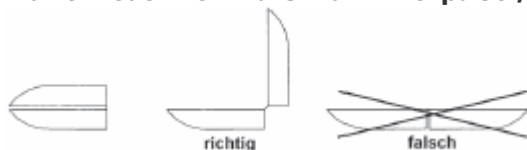
res af med en fugtig klud, evt. Med lidt opvaskemiddel. Der kan ikke gøres garantikrav gældende for ridse- og kradsespor, der er opstået i overfladebehandlingen under brugen.

Placering af apparatet

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

Åbn enheden i en maksimal vinkel på 90°, ellers vil hængslet knække.



Tilberedning af sandwich

- Tilslut apparatet i henhold til typeskiltet.
- Den røde LED lyser, hvilket indikerer, at apparatet varmer op. Forvarm det lukkede apparat.
- Hvis den grønne LED også lyser, er den optimale temperatur nået.
- Tilbered sandwichene:
 - o Ristede skiver må ikke være større end tallerkenens sandwichoverflade.
 - o Toppingen skal skæres lidt mindre end ristede skiver for at forhindre, at der spildes for meget ost ud.
 - o Smør lidt smør på den side af ristede skiver, der skal være i kontakt med tallerkenen; dette vil gøre ristede skiver gyldenbrune.
- Placer sandwichene på de forvarmede tallerkener, luk låget og fastgør dem med klipsen.
- Låseklipsen på håndtaget skal altid være lukket for sandwich.
- Under tilberedningstiden cykler den grønne LED, hvilket indikerer, at termostaten er i drift.
- Kontroller bruningsgraden efter 4-5 minutter, og øg tilberedningstiden efter din smag.
- Når snacken er færdig, skal du fjerne den fra apparatet med kun en træ- eller plastikspatel. Brug ikke metalgenstande eller skær på overfladen.
- Når den grønne LED lyser igen, kan den næste snack lægges i.
- Tag stikket ud af apparatet efter brug.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerete pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

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 garantiepflichtig 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