



220 – 240V~; 50Hz; 750W



## **Multi-Snack-Maker „3 in 1“ SG 65**

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	12
Mode d'emploi	22
Gebruiksaanwijzing	32
Instruktionsbok	42

## 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 gerdete 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 1,5mm<sup>2</sup> 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 aus dem Gerät nehmen und 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:

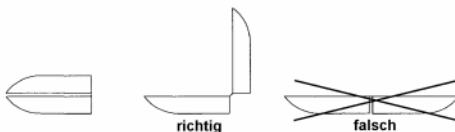
Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

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

## 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.

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



## 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 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. Sandwichplatten: Zubereitung von Toasts und Sandwiches
2. Grillplatten: zum Grillen
3. Waffelplatten: zum Backen von Waffeln



Verwenden Sie immer nur zusammengehörende Plattensätze!

## Zubereitung von Snacks aller Art

(Grillen, Waffeln, Sandwiches)

- Das Gerät gemäß Typenschild anschließen.
- Es leuchtet die rote LED, das Gerät heizt.

- Leuchtet zusätzlich die grüne LED, ist die optimale Temperatur erreicht.
- Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät und schließen Sie den Deckel.
- Den Verschlussclip am Griff sollte bei Sandwiches immer geschlossen werden.
- Während der Zubereitungszeit taktet die grüne LED, das Thermostat arbeitet.
- 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.

### **Sandwiches:**

- Das geschlossene Gerät mit den Sandwichplatten vorheizen.
- Die Sandwiches vorbereiten: die Toastscheiben dürfen nicht größer als die Sandwichfläche der Platte sein.
- Der Belag sollte etwas kleiner als die Toastscheibe geschnitten werden, damit nicht zu viel Käse ausläuft.
- 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.
- Nach 4 – 5 Minuten den Bräunungsgrad überprüfen und je nach Geschmack die Zeit verlängern.
- Das Sandwich mit einem nichtmetallischen Gegenstand entnehmen.

### **Waffeln:**

- Das geschlossene Gerät mit den Waffelplatten vorheizen.
- Ca. eine viertel Tasse Waffelteig auf jedes Waffelfeld gießen.
- Nicht zu viel Teig nehmen, da dies zum Überlaufen oder Verbrennen führen kann.
- Den Deckel schließen, jedoch nicht zuclipen.
- Nach 7 – 8 Minuten den Bräunungsgrad überprüfen.
- Löst sich die Waffel leicht von der Waffelplatte, sollte sie fertig sein und kann mit einem nichtmetallischen Gegenstand entnommen werden.
- Den Deckel schließen, sobald die grüne LED wieder leuchtet kann die nächste Waffel gebacken werden.

### **Grillen:**

- Das geschlossene Gerät mit den Grillplatten vorheizen.
- Das Grillgut auflegen und den Deckel schließen, jedoch nicht zuclipen.
- Nach 5 – 7 Minuten öffnen und das Grillgut wenden.
- Ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht, das Grillgut mit einem nichtmetallischen Gegenstand entnehmen.
- Mit diesen Platten lassen sich z.B. Panini und andere Produkte, die keinen hohen Fettgehalt haben zubereiten.
- Die Platten haben keinen Fettablauf!

# Rezeptvorschläge

Grundsätzlich die Toastscheiben außen dünn mit Butter oder Margarine bestreichen!

## Hawai-Toast

- Gekochter Schinken in dünnen Scheiben
- Schnittlauch
- Käse in dünnen Scheiben
- Kleingeschnittene Ananas
- Paprikapulver
- Toastbrot

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

## Italienischer Toast

- Basilikumpesto
- Parmaschinken in Scheiben
- Fleischtomaten
- Salz, Pfeffer
- Mozzarella in dünnen Scheiben
- Toastbrot

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

## Griechischer Toast

- Schafskäse
- Knoblauch oder Knoblauchpulver
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Oregano
- 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
- Italienische Kräuter
- Pfeffer

Steak einölen, würzen und bis zum gewünschten Garpunkt grillen.

## Lamm- oder Schweine-Medaillon

- Dünne Lamm- oder Schweine-Medaillons
- Öl
- Knoblauch
- Rosmarin

Medaillons in Knoblauch und Öl einlegen, mit Rosmarin bestreuen und bis zum gewünschten Garpunkt grillen.

## Hamburger

- Hackfleisch
- Zwiebel
- Ei
- Salz, Pfeffer

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



# Waffeln

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 Backens 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 Backpulver in einer Schüssel mischen. Salz, Zucker, zerlassene Butter und 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 dazu geben. Zum Schluss den Rum unterrühren. Der Teig sollte dickflüssig sein.

## 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 mit dem Zucker, Salz, geschmolzener Butter und Eigelb verrühren. Nach und nach die Milch hinzufügen, so dass ein glatter Teig entsteht. Nun das Aroma hinzufügen, das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig sofort backen.

## 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](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.




## 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 1,5mm<sup>2</sup>. 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.**
- Remove plates from the device and clean only with a dish-washing 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

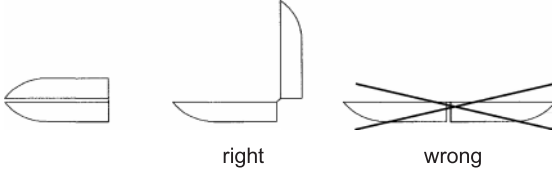
## Important:

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.

## Before the first use:

Oil the grill slightly before the first use. Then heat up the device for about 10 min with closed lid and without food. Afterwards clean the plates with a humid cloth.

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



## Changing the plates

- Unplug the device.
- Allow the device to cool down.
- Press the release buttons on each side and then pull the plates out of the device.
- For resetting the plates, put the two tabs into the recess on the back and press the plates into the device until you hear a noise.

The supplied plate sets allow you to use the device as follows:

1. Sandwich plates: preparation of toasts and sandwiches
2. Grill plates: for grilling
3. Waffle plates: for baking waffles



Always use only the matching plate sets!

## Food preparation

(grilling, waffles, sandwiches)

- Connect the device according to the type plate.
- The red LED lights up, the device heats up.
- If the green LED lights up, the optimum temperature is reached.
- Put the food in the appliance and close the lid.
- The closure clip on the handle should always be closed while preparing sandwiches.
- The green LED clocks during the cooking time, the thermostat is working.
- Once the snack is ready, remove it with a wooden or plastic spatula. Do not use metal objects or cut on the surface.
- If the green LED lights up again, the next snack can be inserted.
- Disconnect the power plug after use.



**Sandwiches:**

- Preheat the closed device with sandwich plates.
- Prepare the sandwiches: the slices of toast must not be larger than the sandwich surface of the plate.
- The topping should be cut slightly smaller than the toast, so that not too much cheese leaks.
- Spread the side of the toast which has contact with the plate with some butter, this will make the toast golden brown.
- Place the sandwiches on the preheated plates, close the lid and fix with the clip.
- Check the degree of browning after 4 - 5 minutes and if necessary, increase the time.
- Remove the sandwich with a non-metallic object.

**Waffles:**

- Preheat the closed device with waffle plates.
- Pour approx. ¼ cup of waffle dough onto each waffle field.
- Do not use too much dough, as this may cause overflowing or burning.
- Close the lid, but do not clip it.
- Check the degree of browning after 7 - 8 minutes.
- If the waffle does not stick to the waffle plate anymore, it should be ready and can be removed with a non-metallic object.
- Close the lid, as soon as the green LED lights again the next waffle can be baked.

**Grilling:**

- Preheat the closed device with grill plates.
- Put the food on the grill and close the lid, but do not clip it.
- Open after 5 - 7 minutes and turn the food.
- If the desired degree of browning is achieved, remove the food with a non-metallic object.
- Panini and other products that do not have a high fat content can be prepared with these plates.
- The plates have no fat drain!

# Recipe Suggestions

Slightly spread the toast with butter or margarine on the outside!

## Hawai-Toast

- Cooked ham in thin slices
- Chives
- Cheese in thin slices
- Small cut pineapple
- Paprika
- Toast

Spread the toast with ham cheese and pineapple. Wash and chop the chives. Then, season, cover with a 2<sup>nd</sup> toast and put in the device for about 5 minutes.

## Italian Toast

- Basil pesto
- Parma ham slices
- Tomatoes
- Salt pepper
- Mozzarella in thin slices
- Toast

Spread the toast thinly with pesto inside. Place the ham, tomato and mozzarella evenly and season. Cover with a 2<sup>nd</sup> toast and put in the device for about 5 minutes.

## Greek Toast

- Feta cheese
- Garlic or garlic powder
- Salt pepper
- Olive oil
- Oregano
- Minced olives
- Skinned pepper
- Toast

Squash the feta cheese with a little olive oil and place it on the toast with the remaining ingredients. Cover with a 2<sup>nd</sup> toast and put in the device for about 5 minutes.

## Italian Steak

- Thin rump steak slices
- Oil
- Italian herbs
- Pepper

Oil the steak, season and grill until the desired cooking point is reached.

## Lamp or Pork Medallion

- Thin lamb or pork medallions
- Oil
- Garlic
- Rosemary

Place medallions in garlic and oil, sprinkle with rosemary and grill until desired.

## Hamburger

- Minced meat
- Onion
- Egg
- Salt, pepper

Mix the minced meat with the remaining ingredients and form into flat hamburgers. Approximately grill for 5 - 7 minutes without opening the appliance.

# Waffles

Spread the waffle dough on the waffle plate with a spoon (do not fill to the brim). Close the device and bake the waffle according to the recipe. During baking, the appliance should remain closed.

## Classic Waffles

- 300 gr. Flour
- ½ l of milk
- 75 gr. sugar
- 100 gr. butter
- 2 eggs
- 10 gr. Baking powder
- Pinch of salt

Mix the flour and baking powder in a bowl. Add salt, sugar, melted butter and eggs. Slowly add the milk. The dough should rest for one hour.

## Sand Waffles

- 200 gr. Butter
- 250 gr. Sugar
- 4 eggs
- 1 sachet vanilla sugar
- Grated peel of an untreated lemon
- 125 gr. flour
- 125 gr. Cornflour
- 1 tbsp rum

Beat the butter with the sugar and eggs until frothy. Add the vanilla sugar and the lemon peel. Gradually add the flour. Finally, stir in the rum. The dough should be thick.

## Belgian Waffles

- 500 gr. Flour
- 150 gr. Butter
- 6 eggs
- 50 gr. Sugar
- 1 pinch of salt
- ¾ l of milk
- 1 tsp orange or rum aroma

Mix the flour with the sugar, salt, melted butter and egg yolk. Gradually add the milk to make a smooth dough. Now add the flavour, beat the egg whites until stiff and lift gently under the dough. Bake the dough immediately.

## 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. 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 mm<sup>2</sup>.
- 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.**
- Retirez les plaques de l'appareil et nettoyez-les 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.

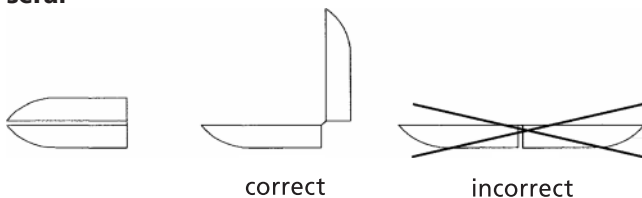
## Plan de travail

**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.

## Avant la première utilisation

Graissez légèrement les plaques du grill. Préchauffez ensuite l'appareil avec le couvercle fermé pendant 10 minutes. Passez avec un chiffon humide sur les plaques.

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



## Changer les plaques

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil.
- Appuyez sur les boutons de déverrouillage et puis tirez les plaques.
- Lors du remplacement des plaques intègrent les deux onglets de la plaque en arrière et puis appuyez sur les plaques jusqu'à ce qu'ils entendent un bruit.

Les sets des plaques fournis peuvent être utiliser comme suit :

1. Plaques de sandwich : préparation des toasts et des sandwiches
2. Plaques de gril : pour griller
3. Plaques à gaufres : pour cuire des gaufres



Toujours utilisez uniquement les sets des plaques correspondants !

## Préparation de snacks de toutes sortes

(Barbecue, gaufres, sandwiches)

- Branchez l'appareil.
- La LED rouge s'allume, l'appareil chauffe.
- Si la LED verte s'allume, la température optimale est atteinte.
- Placez les aliments dans l'appareil et fermez le couvercle.

- Le clip de fermeture de la poignée doit être fermé toujours pendant faire des sandwichs.
- Pendant le temps de cuisson, le voyant vert est allumé, le thermostat fonctionne.
- Une fois le snack est prêt, retirez-le à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez pas des objets métalliques ou coupez sur la surface.
- Si le voyant vert s'allume à nouveau, le prochain snack peut être insérée.
- Débranchez après utilisation.

### **Sandwiches :**

- Préchauffez l'appareil fermée avec des plaques de sandwich.
- Préparez les sandwichs : les tranches de toast ne doivent pas être plus grande que la surface de la plaque.
- Placez les aliments sur le toast et faire attention qu'ils sont coupés plus petite que le toast pour éviter les fuites de fromage.
- Badigeonnez le côté du toast qui a contact avec la plaque avec beurre, cela le toast rendra doré.
- Placez les sandwichs sur les plaques préchauffées, fermez le couvercle et fixez-le avec le clip.
- Vérifiez le degré de brunissement après de 4 à 5 minutes et augmentez le temps après de votre goût.
- Enlevez le sandwich avec un objet non métallique.

### **Gaufres :**

- Préchauffez l'appareil fermée avec des plaques à gaufres.
- Versez ¼ tasse de pâte à gaufres sur chaque plaque.
- N'utilisez pas trop de pâte, car cela pourrait provoquer un débordement ou une brûlure.
- Fermez le couvercle, mais ne le clipsez pas.
- Vérifiez le degré de brunissage après de 7 à 8 minutes.
- Si la gaufre se détache facilement de la plaque, le gaufre est prête et peut être retirée avec un objet non métallique.
- Fermez le couvercle, dès que la LED vert s'allume, la prochaine gaufre peut être cuite.

### **Faire des grillades :**

- Préchauffez l'appareil fermée avec des plaques de gril.
- Placez les aliments sur le gril et fermez le couvercle, mais ne le clipsez pas.
- Ouvrez après 5 à 7 minutes et tournez les aliments.
- Si le degré de brunissage souhaité est atteint, retirez les aliments avec un objet non métallique.
- Panini et autres produits avec un teneur en matières grasses faible peuvent être préparé avec ces plaques.
- Les plaques n'ont pas un bac collecteur de graisse !

## Suggestions de recettes

Fondamentalement, enduisez les tranches de toast avec du beurre ou de la margarine à l'extérieur !

### Hawaii Toast

- Jambon cuit en fines tranches
- Ciboulette
- Fromage en fines tranches
- Petite coupe d'ananas
- Paprika
- Toast

Placez jambon, fromage et ananas sur le toast. Lavez et hachez la ciboulette. Puis assaisonner, couvrir avec un deuxième toast et griller pendant environ 5 minutes.

### Toast Italien

- Pesto au basilic
- Tranches de jambon de Parme
- Tomates
- Sel, poivre
- Mozzarella en fines tranches
- Toast

Badigeonnez finement le toast avec le pesto à l'intérieur. Répartir le jambon, les tomates et la mozzarella de manière uniforme et assaisonner. Couvrir avec un deuxième toast et griller pendant environ 5 minutes.

### Toast Hellène

- Feta
- Ail ou poudre d'ail
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Origan
- Olives hachées
- Poivre pelé
- Toast

Écrasez le fromage feta avec un peu d'huile d'olive et placez-le sur le toast avec le reste des ingrédients. Couvrir avec un deuxième toast et griller pendant environ 5 minutes.

### Steak Italien

- Fines tranches de rumsteak
- Huile
- Herbes italiennes
- Poivre
- Huilez le steak, assaisonner et griller jusqu'à atteindre le point de cuisson désiré.
- Médaillon d'agneau ou de porc
- Médaillons d'agneau ou de porc
- Huile
- Ail
- Romarin

Placez les médaillons dans l'ail et l'huile, saupoudrer avec romarin et griller jusqu'à ce que désiré.

### Hamburger

- Viande hachée
- Oignon
- Œuf
- Sel, poivre

Mélanger la viande hachée avec le reste des ingrédients et former des hamburgers plats. Griller environ de 5 à 7 minutes sans ouvrir l'appareil.

# Gaufres

Étalez la pâte à gaufres sur la plaque à gaufres avec une cuillère (ne remplissez pas jusqu'au bord). Fermez l'appareil et faites cuire la gaufre après la recette. Pendant la cuisson, l'appareil doit rester fermé le plus possible.

## Gaufres Classiques

- 300 gr de farine
- ½ l de lait
- 75 gr de sucre
- 100 gr de beurre
- 2 œufs
- 10 gr de levure chimique
- Pincée de sel

Mélanger la farine et la levure dans un bol. Ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs. Lentement ajouter le lait. La pâte doit reposer pendant une heure.

## Gaufres Sablées

- 200 gr de beurre
- 250 gr de sucre
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- Zeste râpé d'un citron non traité
- 125 gr de farine
- 125 gr de fécule de maïs
- 1 CS de rhum

Battez le beurre avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez le sucre vanillé et le zeste de citron. Ajouter progressivement la farine. Enfin, incorporer le rhum. La pâte doit être épaisse.

## Gaufres Belges

- 500 gr de farine
- 150 gr de beurre
- 6 œufs
- 50 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- ¾ l de lait
- 1 CC d'arôme orange ou rhum

Mélangez la farine avec le sucre, le sel, le beurre fondu et le jaune d'œuf. Ajoutez progressivement le lait pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez maintenant l'arôme, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et soulevez doucement sous la pâte. Cuire la pâte immédiatement.

## 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](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 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 mm<sup>2</sup> 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.**
- Verwijder de platen van het apparaat en reinig deze 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.

## 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.

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



Juist



Onjuist

## Verwisselen van de platen

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Druk op de 'release' knoppen aan elke zijde en trek vervolgens de platen uit het apparaat.
- Bij het verwisselen van de platen passen de twee lipjes op de plaat in de achterste uitsparing, druk de platen in het apparaat totdat u een geluid hoort.

Met de meegeleverde sets platen kunt u het apparaat als volgt gebruiken:

1. Sandwichplaten: bereiding van toast en sandwiches
2. Grillplaten: voor grillen
3. Wafelplaten: voor het bakken van wafels



Gebruik altijd alleen de bijpassende plaat sets!

## Voedsel voorbereiding

(grillen, wafels, broodjes)

- Sluit het apparaat aan volgens het typeplaatje.
- De rode LED licht op, het apparaat warmt op.
- Als de groene LED oplicht, wordt de optimale temperatuur bereikt.
- Plaats het voedsel in het apparaat en sluit het deksel.
- De sluitclip op het handvat moet altijd worden gesloten tijdens het bereiden van broodjes.
- De groene LED klokt tijdens de bereidingstijd, de thermostaat werkt.

- Zodra de snack klaar is, verwijder het met een houten of plastic spatel. Gebruik geen metalen voorwerpen of snij op het oppervlak.
- Als de groene LED weer oplicht, kan de volgende snack worden geplaatst.
- Koppel na gebruik de stekker los.

### **Sandwiches:**

- Verwarm het gesloten apparaat voor met sandwichplaten.
- Bereid de broodjes: de plakken toast mogen niet groter zijn dan het sandwichoppervlak van de plaat.
- De topping moet iets kleiner worden gesneden dan de toast, zodat er niet te veel kaas lekt.
- Spreid de kant van de toast die contact maakt met de plaat met wat boter, dit maakt de toast goudbruin.
- Leg de broodjes op de voorverwarmde borden, sluit het deksel en maak het vast met de clip.
- Controleer de bruiningsgraad na 4 - 5 minuten en verhoog zo nodig de tijd.
- Verwijder de sandwich met een niet-metalen voorwerp.

### **Wafels:**

- Verwarm het gesloten apparaat voor met wafelplaten.
- Giet ongeveer ¼ kopje wafeldeeg op elk wafelveld.
- Gebruik niet te veel deeg, want dit kan overlopen of verbranden veroorzaken.
- Sluit het deksel, maar knip het niet vast.
- Controleer de bruiningsgraad na 7 - 8 minuten.
- Als de wafel niet meer aan de wafelplaat kleeft, moet deze klaar zijn en kan worden verwijderd met een niet-metalen voorwerp.
- Sluit het deksel, zodra de groene LED weer gaat branden, kan de volgende wafel gebakken worden.

### **Grillen:**

- Verwarm het gesloten apparaat voor met grillplaten.
- Plaats het voedsel op de grill en sluit het deksel, maar klem het niet.
- Open na 5 - 7 minuten en draai het voedsel.
- Als de gewenste bruiningsgraad is bereikt, verwijdert u het voedsel met een niet-metalen voorwerp.
- Panini en andere producten die geen hoog vetgehalte hebben, kunnen met deze platen worden bereid.
- De platen hebben geen vetafvoer!

# Receptsuggesties

Verspreid de toast met boter of margarine aan de buitenkant!

## Hawai-Toast

- Gekookte ham in dunne plakjes
- Bieslook
- Kaas in dunne plakjes
- Klein gesneden ananas
- Paprika
- Geroosterd brood

Verspreid de toast met hamkaas en ananas. Was en hak de bieslook. Breng dan het seizoen aan met een tweede toast en doe het apparaat ongeveer 5 minuten in het apparaat.

## Italiaanse Toast

- Basilicum pesto
- plakjes parmaham
- Tomaten
- Zout peper
- Mozzarella in dunne plakjes
- Geroosterd brood

Smeer de toast dun in met pesto erin. Leg de ham, tomaat en mozzarella gelijkmatig en breng op smaak. Bedek met een tweede toast en laat het apparaat ongeveer 5 minuten intrekken.

## Griekse Toast

- Feta kaas
- Knoflook of knoflookpoeder
- Zout peper
- Olijfolie
- Oregano
- Gehakte olijven
- Perenpeper
- Geroosterd brood

Plet de fetakaas met een beetje olijfolie en plaats het op de toast met de resterende ingrediënten. Bedek met een tweede toast en laat het apparaat onge-

veer 5 minuten intrekken.

## Italiaanse Steak

- Dunne biefstukplakken
- Olie
- Italiaanse kruiden
- Peper

Smeer de steak, breng op smaak met het seizoen en grill tot het gewenste kookpunt is bereikt.

## Lamp or Pork Medallion

- Dunne lams- of varkensmedaillons
- Olie
- Knoflook
- Rosemary

Plaats medaillons in knoflook en olie, bestrooi met rozemarijn en grill tot gewenst.

## Hamburger

- Gehakt vlees
- Onion
- Egg
- Zout peper

Meng het gehakt met de resterende ingrediënten en vorm in platte hamburgers. Ongeveer 5 - 7 minuten grillen zonder het apparaat te openen.

# Wafels

Leg het wafeldeel op de wafelplaat met een lepel (vul niet tot de rand). Sluit het apparaat en bak de wafel volgens het recept. Tijdens het bakken moet het apparaat gesloten blijven.

## Klassieke wafels

- 300 gram Meel
- ½ liter melk
- 75 gr. suiker
- 100 gr. boter
- 2 eieren
- 10 gr. Bakpoeder
- Snufje zout

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. Voeg zout, suiker, gesmolten boter en eieren toe. Voeg langzaam de melk toe. Het deeg moet een uur rusten.

## Zandwafels

- 200 gr. Boter
- 250 gr. Suiker
- 4 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- Geraspte schil van een onbehandelde citroen
- 125 gr. meel
- 125 gr. maïzena
- 1 eetlepel rum

Klop de boter met de suiker en de eieren tot schuimig. Voeg de vanillesuiker en de citroenschil toe. Voeg geleidelijk de bloem toe. Roer tot slot de rum erdoor. Het deeg moet dik zijn.

## Belgische wafels

- 500 gr. Meel
- 150 gr. Boter
- 6 eieren
- 50 gr. Suiker
- 1 snufje zout
- ¾ l melk
- 1 theelepel aroma van sinaasappel of rum

Meng de bloem met de suiker, zout, gesmolten boter en eigeel. Voeg geleidelijk de melk toe om een glad deeg te maken. Voeg nu de smaak toe, sla het eiwit tot het stijf is en til het voorzichtig onder het deeg. Bak het deeg onmiddellijk.

## 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.







## 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 mm<sup>2</sup>. 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 bort plattorna ur apparaten och rengör endast med diskborste och lite 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

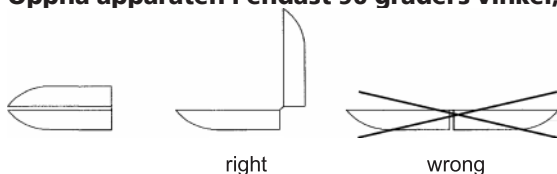
### Viktigt

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.

## Innan första användningen

Smörj in grillen före första användning. Värm därefter apparaten i ca. 10 minuter med täckta plattor och utan mat på. Rengör sedan plattorna med en fuktig trasa.

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



## Byt ut plattorna

- Koppla ur apparaten ur eluttaget.
- Låt apparaten svalna.
- Tryck på frigöringsknapparna på varje sida och dra ur plattorna.
- För att sätta in andra plattor, sätt in de två flikarna i fördjupningen på baksidan och tryck in plattorna i apparaten tills ett litet klick/ljud hörs.

Med hjälp av de medföljande plattorna kan apparaten användas på följande sätt:

1. Sandwichplattor: tillagning av toasts och sandwich
2. Grillplattor: för grillning
3. Våffelplattor: för bakning och våfflor



Använd alltid endast matchande uppsättning av plattor!

## Tillagning av mellanmål

(Grillat kött, våfflor, sandwich)

- Anslut apparaten enligt typskylten.
- När den röda LED lampan lyser, värms apparaten upp.
- När den gröna LED lampan tänds, har den valda temperaturen uppnåtts.
- Placera maten i apparaten och stäng locket.
- Låsklämman på handtaget ska alltid vara stängd när man tillagar sandwich.
- Under tillagningstiden lyser den gröna LED och termostaten är på.
- När mellanmålet är färdigt, ta bort det med en trä- eller plastspade. Använd inga metallföremål på plattorna för det kann orsaka repor.
- Ifall den gröna LED lyser igen, kan man lägga i mellanmålet igen.
- Efter användning ska apparaten kopplas ur.

### **Sandwich:**

- Värm upp stängd apparat med plattorna i.
- Förberedelse av sandwich: toastskivorna får inte vara större än plattan de placeras på.
- Påläggget ska skäras i mindre bitar och får inte vara större än toastskivorna, för mycket ost läcker ut lätt.
- Bre lite smör på ovansidan på toastskivan som har direkt kontakt med plattan så att den får en fin gyllene färg.
- Placera smörgåsarna på de förvärmda plattorna, stäng locket och fixera klämman.
- Kontrollera grillningen efter 4 – 5 minuter och öka tiden ifall det behövs.
- Ta ut färdiggrillad sandwich med ett icke-metalliskt föremål.

### **Våfflor:**

- Värm upp stängd apparat med våffelplattorna i.
- Häll på en slev med smet på våffelplattan och se till att smeten är utspridd.
- För mycket smet åt gången kan orsaka överflöd eller att våfflan bränns.
- Stäng locket men utan att fixera med klämman.
- Kontrollera efter 7 – 8 minuter och förläng tiden ifall det behövs.
- Om våfflan är lätt att ta bort från våffelplattan är den färdig och kan tas bort med icke-metalliskt föremål.
- Stäng locket och när den gröna LED lyser igen, kan nästa våffla bakas.

### **Grilla:**

- Värm upp stängd apparat med grillplattorna i.
- Placera maten du vill grilla på plattorna och stäng locket utan att fixera klämman.
- Grilla maten 5 – 7 minuter på varje sida.
- Kontrollera om önskat grillningsresultat är uppnått och ta bort maten med hjälp av ett icke-metalliskt föremål.
- Grillplattorna är lämpade för t.ex. grillning av panini och andra matprodukter som inte är så feta.
- Plattorna har inget fettavlopp!

# Förslag på recept

Bre toastskivorna med smör eller margarin på utsidorna.

## Hawai toast

- Kokt skicka i tunna skivor
- Gräslök
- Ost i tunna skivor
- Hackad ananas
- Paprikapulver
- Toastbröd

Lägg på skinka, ost och ananas på toastskivan. Skölj gräslöken och hacka den. Häll på den hackade gräslöken och avsluta med att krydda. Lägg på en toastskiva och grilla i ca. 5 minuter.

## Italiensk toast

- Basilikumpesto
- Parmaskinka i skivor
- Tomater
- Salt, peppar
- Mozzarella i tunna skivor
- Toastbröd

Bre ena toastskivan med pesto. Fördela skinka, tomat och mozzarella på toasten och krydda. Lägg på den andra toastskivan och grilla i ca. 5 minuter.

## Grekisk toast

- Fårost
- Vitlök eller vitlökspulver
- Salt, peppar
- Olivolja
- Oregano
- Hackade oliver
- Paprikakrydda
- Toastbröd

Mosa fårosten med lite olivolja och de övriga ingredienserna och bre det på en toastskiva. Lägg på en toastskiva och grilla i ca. 5 minuter.

## Italiensk steak

- Tunna skivor biff/oxkött
- Olja
- Italienska kryddor/örter
- Peppar

Smörj köttet med olja, krydda och grilla det till önskad grillningspunkt.

## Lamm- eller gris medaljonger

- Tunna lamm- eller gris medaljonger
- Olja
- Vitlök
- Rosmarin

Lägg medaljongerna i olja och vitlök, strö på rosmarin och grilla det till önskad grillningspunkt.

## Hamburgare

- Köttfärs
- Lök
- Ägg
- Salt, peppar

Blanda köttfärs med de övriga ingredienserna och forma hamburgare. Grilla ca. 5 – 7 min. utan att öppna grillen.



## Våfflor

Fördela våffelsmeten med hjälp av en sked på våffelplattan (inte ut till kanten). Stäng järnet och tillaga våfflor baserat på valt recept. Under tiden som våfflorna tillagas, ska apparaten förbli stängd.

### Klassiska våfflor

- 300 g mjöl
- ½ l mjölk
- 75 g socker
- 100 g smör
- 2 ägg
- 10 gr bakpulver
- 1 nypa salt

Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Lägg till salt, socker, smör och ägg. Häll i mjölk försiktigt. Smeten måste stå en liten stund.

### Vanilj- och citron våfflor

- 200 g smör
- 250 g socker
- 4 ägg
- 1 paket vaniljsocker
- Rivet citronskal
- 125 g mjöl
- 125 gr majsstärkelse
- 1 matsked rom

Vispa ihop smör, socker och ägg till en skummig röra. Lägg i vaniljsocker och rivet citronskal. Häll i lite mjöl i taget. Avsluta med att hälla i rom i smeten. Smeten borde ha tjock konsistens.

### Belgiska våfflor

- 500 g mjöl
- 150 g smör
- 6 ägg
- 50 g socker
- 1 nypa salt
- ¾ l mjölk
- 1 tesked apelsin- eller romaroma

Blanda mjöl, socker, salt, smält smör och äggula. Häll i lite mjölk i taget utan att förstöra den fina smeten. Lägg till aroman och uppvispad äggvita försiktigt. Tillaga våfflorna meddetsamma.

## 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](mailto:elektro@steba.com) Hjemmeside: <http://www.steba.com>

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



# 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](http://www.steba.com)

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18