



Sandwichmaker SG 20

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	8
Mode d'emploi	12
Gebruiksaanwijzing	18


Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und 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.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirsystem betrieben werden!
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
-  **Vor dem ersten Gebrauch:**
Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen.
Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**
Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

Zubereitung von S

- Wickeln Sie das Kabel ab.
- Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschild an.
- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät etwas Qualmen auf.
- Heizen Sie das Gerät bei geschlossenen Grillen, bis es die optimale Temperatur erreicht hat.
- Geben Sie die Zutaten gemäß Rezeptur in das Gerät, bis es merklich einrastet.
- Das orange Licht zeigt, dass das Gerät die optimale Temperatur (ca. 5 Minuten für Snacks) kann.
- Wenn das Sandwich fertig ist, nehmen Sie es heraus, damit die Beschichtung nicht anbrennt.
- Um keine Hitze zu verlieren, decken Sie das Sandwich ab.
- Wenn das orange Licht leuchtet, geben Sie das Sandwich heraus.
-  **Achtung:** Es kann Dampf ausströmen, was eine Verbrennungsgefahr darstellt! Keine Lebensmittel in das Gerät geben.

Reinigung und Pfl

- Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
- Netzstecker ziehen.
- Das Gerät abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch auswischen. Wenn das Öl ein, lassen das Gerät 5 Minuten abkühlen, dann mit einem feuchten Tuch aus.

Schnell + einfach sind diese leckere Snacks zubereitet. Ob deftig oder schmackhafter Imbiss zubereitet. Für jeden Snack belegen und grillen können. Das Grillen sehr heiß sein kann.

Für ein gutes Grillergebnis fülle das Gerät schwer zu schließen

Toastzeit

Man kann mit ca. 5 Minuten rechnen, bis die Seiten verschweißt sein. Die Snacks sind dann versiegelt. Dadurch wird ein Herausnehmen möglich.

Brot

Verwenden Sie die großen „Ameri-Grill“-Toastscheiben. Süße Snacks können Sie Rosinenschnecken, auch die Standard-Toastscheiben verwenden.

Butter oder Margarine

Grundsätzlich die Toastscheiben außen dünn mit Butter oder Margarine bestreichen! Für ein besonderes Geschmackserlebnis verwenden Sie handelsübliche Buttervarianten (z.B. Knoblauchbutter) oder verwenden Sie eine der nachfolgenden selbstgemachten Butterrezepte.

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 Sammelssysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- 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.

Selbstgemachte B...

Knoblauchbutter

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

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 Toast...
Wir wünschen Ihnen einen guten A...

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.

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. Mischung und den Birnenschnitzer 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, Ei, Petersilie, Tomaten und Toastscheiben Hamburger-Scheiben formen und in 2. Toastscheibe 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 zerdrücken. Zitronensaft, Basilikum sowie Schnittlauch auf die 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, Rosinen, Zucker, Zimt (evtl. Rumaroma) auf den Blätterteig geben, mit einer 2. Toastscheibe bedecken und ca. 5 Min. toasten.



Schoko-Banane im Blätterteig

- Fertig-Blätterteig
 - Banane
 - evtl. Zitronensaft
 - Schokotröpfchen von Schwartzkopf
- Blätterteig auf passende Größe zuschneiden, Banane in Stücke schneiden, der Zitronensaft auf die Banane geben, mit einer 2. Scheibe abdecken und ca. 5 Min. toasten. Birnenschnitze verwenden.

Generally

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

Safety information:

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating label.
- Do not use if the power cord is damaged. This must be checked before each use.
-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- After each use or in the case of a malfunction the plug must be pulled out of the socket.
- Never pull at the power cord. Do not chafe it over sharp edges or squeeze it.
- Keep the power cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Never store the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged, e.g. it fell down, or it is damaged in any other way.
- Repairs at the appliance, e.g. exchange of a damaged power cord, must only be done by authorized service persons, to avoid any dangers.
- The appliance becomes hot. Do not move the appliance until it cooled down
-  **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.

This Snack-Maker is especially suitable for parties. In any event you can prepare up to 8 snacks. Don't fill too much into the sandwich.

Toasting Time:

You need about 5 min. The toast slices should be golden brown and both slices should be baked to the center. The sandwich is sealed. Therefore no stuffing can seep out.


Bread:

Use the big American- Sandwich Toast.

Butter or Margarine

Basically, all toast slices should be buttered. If you want, you can use special kinds of butter or margarine or homemade butter specialities.

Preparing of Snack

- unwind the cable
- plug in the device according to the instructions
- when heating up for the first time, after about 10-15 minutes the smoke disappears
- Heat up the device with closed lid until the orange light shows the optimal Snack temperature.
- Put the ingredients according to the instructions. The front clamp must close clearly, to ensure the seal.
- The orange light shows, that the device is ready for use. After 5 minutes (about 5min), the orange light goes out.
- When the snack is ready, only remove the lid. Do not vent the coating from damages.
- To avoid losing temperature, plug the device back in.
- When the orange light is on, the device is ready for use.
-  **Attention: Steam can escape. Danger of burns!**

Cleaning and maintenance

- Take care that the power plug is unplugged and the device is cooled down until it is cleaned.
- Never splatter water on the glass door.
- Clean the door, the metal parts and the inner cavity completely.
- Never use steel wool or similar, as this can damage the inner coating.
- The inner cavity is coated with a non-stick coating. It should be cleaned without food in the baking tray.

Disposal:

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.

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.

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>

Homemade Butter

Garlic Butter:

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

Butter with herbes

- 125gr soft Butter
- 2 Teaspoon of chopped herbes (p

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 fil

Here some recipe proposals:

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

Toast Hawaii:

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

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

Italien Toast:

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

Spread the toast with the paste at the inner side. Cut the ham, tomatoes and mozzarella 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.

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 patty 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 Pizzasauce
- 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 the 2nd slice. Toast all 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, put the 2nd slice on the toast. Toast for about 5min

Chicken Toast



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

Cut the chicken breast in small pieces, 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

Généralement

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

Consignes de sécurité

- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
-  Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants doivent être réglementés, pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que le cordon ait en contact avec des pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne pas mettre quelque chose sur l'appareil.
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.
-  **Attention!** L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.

Pour obtenir un bon résultat, ne mettez pas de trop de farce.

Temps de cuisson des toasts

On peut compter 5 minutes. Le toast est prêt.
Pendant le grillage les snacks sont prêts.
façon on évite que la farce coule de


Pain

Employez des grandes tranches de pain.
pouvez aussi prendre du pain avec des
tranches de toast standard.

Beurre ou Margarine

Toujours mettre un peu de beurre ou de margarine.
Pour des goûts spéciaux employez du beurre ou de la margarine.
ve dans les magasins ou essayez de

Préparation des toasts

- Dérouler le cordon
- Brancher l'appareil selon les indications. La lampe orange s'allume.
- Pendant la première utilisation il faut attendre quelques minutes la fumée va disparaître.
- Préchauffez l'appareil avec le couvercle fermé. La lampe orange s'allume. Maintenant vous avez le toast prêt.
- Mettez les ingrédients selon les indications. Fermez le couvercle ainsi que l'étrier d'enclenchement. La lampe orange est enclenchée.
- La lampe orange indique que l'appareil est prêt à griller (environ 5 minutes). La lampe orange s'éteint et s'allume. Le toast est prêt.
- Pour ne pas endommager les plaques, retirez les toasts avec une spatule ou plastique pour retirez les toasts.
- Fermez toujours le couvercle pour griller.
- Si la lampe orange s'allume vous devez attendre quelques minutes.
-  Attention : Il se peut que l'appareil devienne très chaud. Danger de brûlures

Nettoyage et entretien

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.
- Tant que la porte vitre est chaude ne mettez pas de l'eau dessus.
- Nettoyez la porte, les pièces métalliques intérieures du four et les surfaces anti-adhésives avec du détergent liquide. Séchez.
- Ne utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs et aucun ustensile métallique.
- Nettoyez les autres pièces avec une éponge humide

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables. Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électrique qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Des recettes de be

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 hachées

Beurre au citron

125 gr de beurre mou
2 cuillères de thé de jus de citron
½ cuillère de zeste de citron râpé

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

Beurre aux épices

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

Vous pouvez laisser libre cours à vos idées.
Nous vous souhaitons un bon appétit.

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 en morceau
Paprika
Toast

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

Épicez 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 Mozzarella
Toast

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

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 haché
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 de thon
Oignon haché
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 coupées. Couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

Toast Pizza

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

Coupez le Salami, le jambon et le 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. Maintenez 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 ge

Algemeen

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

Veiligheidstips

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Voor elk gebruik controleren!
-  Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
-  **Waarschuwing!** De buhuizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).

Beleg de sandwiches niet te dik voor

Toasttijd

Ca. 5 minuten. De tosti moet aan de twee zijden met elkaar verbonden zijn. De snacks worden tijdens het grillen afgekoeld. Daardoor kan de vulling er niet uit


Brood

Gebruik het grote "American"-toaster om brood en menbrood worden gebruikt. Het ge

Boter of margarine

Besmeer de buitenkant van een plakje met margarine! Gebruik voor een speciale smaak in plaats van gewone (of knoflookboter) of gebruik een beetje olie om te maken.

Toebereden van a

- Rol het snoer af.
- Sluit het apparaat overeenkomstig de afbeelding.
- Het rode lampje brandt.
- Bij het eerste opwarmen kan er rook ontstaan. Dit verdwijnt na enkele minuten.
- Warm het apparaat met gesloten deksel op de gewenste temperatuur om te toosten.
- Plaats de ingrediënten die zijn geplaatst in het apparaat en sluit het deksel dicht. Het is merkbaar in elkaar sluit.
- Het oranje lampje geeft aan dat het apparaat is verwarmd.
- Tijdens de grilleertijd (voor snacks) kan het apparaat inschakelen. De thermostaat funktioneer
- Haal de snack als hij klaar is met de stekker uit het stopcontact. Voorkomt dat de toplaat in het apparaat blijft.
- Sluit altijd het deksel om warmte te behouden.
- Als het oranje lampje brandt kan het apparaat oververhit zijn. Laat het afkoelen.
-  Let op: Tijdens het toosten kan er rook ontstaan. Verbrandingsgevaar!

Schoonmaken en

- Ga na of de stekker uit de wandcontactdoos is getrokken. Laat afkoelen voordat hij wordt schoongemaakt.
- Laat geen water op de glazen deur vallen.

- Maak de glazen deur, de metalen onderdelen in het apparaat en de van een laag voorziene oppervlakken schoon met een sopje. Laat alles goed drogen.
- Gebruik geen schuurmiddelen zoals zuurhoudende schoonmaakmiddelen, krabbers of staalsponsjes.
- Maak alle andere onderdelen schoon met een vochtige spons.

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.

Verpakking van het apparaat:

- 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.

Boterrecepten om

Knoflookboter

125 gr. zachte boter
2 teentjes knoflook
zout + peper

Tuinkruidenboter

125 gr. zachte boter
2 theelepels fijngehakte kruiden

Citroenboter

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

Kerrieboter

125 gr. zachte boter
1 theelepel kerriepoeder
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 kardemompeper

Wat het beleggen van een tosti betreft, is het heel eenvoudig en heel smakelijk eten!

Ideeën voor recepten:

Besmeer de buitenkant van een plak toastbrood steevast 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.

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 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 gefruite uien op. Leg de worstjes op het toastbrood en dek het af met een tweede plak toastbrood. Toasttijd ca. 5 minuten.

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

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. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

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

<http://acctech.ru/cat/sendvichnitsy/>