



# *Multi-Snack*

## *SG 35*

Gebrauchsanweisung  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing

und  
Rezeptvorschläge

---

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany  
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19  
[elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

**D**

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben.

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Kinder vom Gerät fernhalten. **Verbrennungsgefahr!**  
Dieses Gerät darf nicht benutzt werden von Kindern und Personen mit eingeschränkter geistiger Fähigkeit oder mangelndem Wissen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisung, wie das Gerät zu nutzen ist. Es ist sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze niemals zu
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

**Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 Min. aufheizen lassen.

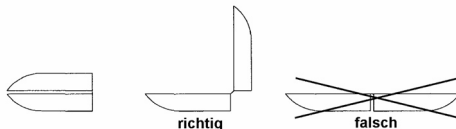
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!



**Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

## Vor dem ersten Gebrauch Das Gerät nur im 90° Winkel öffnen, da sonst das Scharnier bricht.

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



## Zubereitung von Snacks aller Art (Grillen, Waffeln, Sandwiches)

- Wickeln Sie das Kabel ab.
- Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschildangabe an. Schalten Sie das Gerät ein, das rote und grüne Licht leuchtet. Das rote Licht zeigt an, dass das Gerät angeschlossen ist, das grüne Licht zeigt die Temperaturregelung an.
- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen jedoch auf.
- Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf bis das grüne Licht erlischt. Sie haben dann die optimale Temperatur erreicht.
- Geben Sie die Zutaten gemäß Rezeptanhang in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Den vorderen Verschlussbügel ebenfalls schließen bis er merklich einrastet.
- Während der Grillzeit kann das grüne Licht aus- und wieder anschalten. Der Thermostat arbeitet.
- Wenn der Snack fertig ist, nur mit einem Holz oder Plastikspatel herausnehmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt wird.
- Um keine Hitze zu verlieren, den Deckel immer schließen.
- Wenn das grüne Licht erloschen ist, können Sie das Gerät erneut mit Toast- und Grillgut sowie mit Waffelteig bestücken.

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

## Reinigung und Pflege

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

## Wechseln der Platten

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

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

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

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

# Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete 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-, Papp- 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  
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

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

# Rezeptvorschläge



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

## Hawai-Toast

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

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

## Italienischer Toast

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

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

## Griechischer Toast

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

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

## Italienisches Steak

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



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

## Lamm- oder Schweine-Medaillon

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

Medaillons in Knoblauchöl einlegen, mit Rosmarin bestreuen.

## Hamburger

- Schweinehackfleisch
- Zwiebel
- Ei
- Pfeffer/Salz

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

# Waffel-Spezialitäten

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

## Klassische Waffeln

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



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

## Sandwaffeln

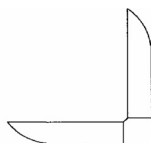
- 200 gr. Butter
- 250 Gr. Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 125 gr. Mehl
- 125 gr. Stärkemehl
- 1 EL Rum

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

## Belgische Waffeln

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

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



right



wrong

This device is only for household use and not suitable for gastronomy use. Carefully read the instruction manual first and keep it in a safe place.

## Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance! Keep children away from the device. Danger of burn! Persons with reduced experience or insufficient knowledge should not use the appliance, except a person in charge of their safety take care or supervise, how the appliance is used.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it fell down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
- The appliance is not suitable to be used with an external timer or a separate remote control.



Attention! Housing and glass get hot, Risk of burns! Don't place the device on a sensitive surface (c.g. painted furniture) and keep distance of at least 70 cm to burnable materials (c.g. curtains).

## Working place:

### Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device.

### Before the first use:

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



## Food preparation:

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

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

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

## Carefull!:

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

## Cleaning and maintainance:

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

## Disposal of the package materials:

Please inform yourself at your retailer or your local administration about the latest possibilities for disposing the package materials.

## Service:

We have high quality standarts for all our products. If there are any question about the product, please feel free and contact us.



## Repair:

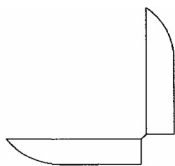
Electrical appliances must be repaired by a electro specialist, this is due to enormous dangers of non correct repairs.

**STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG**

Pointstr. 2

96129 Strullendorf / Germany

**Tel. 09543/44917 oder -18**



correct



incorrect

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut être utilisé à des fins industrielles et commerciales. Veuillez conserver le mode d'emploi soigneusement.

## Indications concernant la sécurité

- Ne brancher l'appareil et le faire fonctionner que conformément aux indications sur la plaque signalétique.
- Ne l'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Le vérifier avant chaque usage !
- Tenir les enfants à l'écart. **Ils risquent de se brûler !**  
Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et des personnes avec des facultés mentales restreintes ou un savoir insuffisant, à moins qu'ils ne soient surveillés par une personne répondant de leur sécurité ou que des instructions ne leur soient données pour qu'ils sachent se servir de l'appareil. Il faut garantir que des enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Retirer la fiche de la prise de courant après chaque usage ou en cas de dysfonctionnement.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
- Tenir le cordon à l'écart de pièces chaudes.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le surveiller.
- Ne rangez pas l'appareil en plein air ou dans une pièce humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'assume pas de responsabilité pour un faux usage provenant de la non-observation du mode d'emploi.



- Les réparations sur l'appareil, par exemple l'échange d'un cordon endommagé, ne doivent être faites que par un service après-vente, afin d'éviter de vous mettre en danger.

### Attention!

L'extérieur de l'appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le poser de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.

### Place de travail Important :

Ne jamais poser l'appareil sur ou à côté d'une surface chaude (plaque électrique) mais sur une surface stable et résistante à la chaleur. Veuillez mettre l'appareil en service et ce, loin de choses inflammables.

## Avant la première utilisation

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

## Préparation de plats

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

## Attention :

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

## Nettoyage et entretien

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

## Mise au rebut

Pour connaître les points de collecte des appareils usagés, renseignez-vous svp auprès de votre revendeur ou de votre mairie.

## Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées dans le mode d'emploi allemand.

## Conseil en cas de panne

**Attention!** Les appareils électriques ne peuvent être réparés que par un électricien, étant donné qu'une fausse manipulation peut entraîner des dégâts irréparables.

En cas de problèmes, veuillez vous adresser à un spécialiste ou directement à :

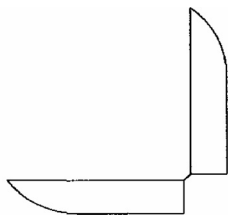
### STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2

96129 Strullendorf / Germany

**Tel. 09543/44917 oder -18**






right



wrong

**Dit apparaat is uitsluitend voor het gebruik in het huishouden en niet voor industriële doeleinden bestemd. Gelieve de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren!**

## Veiligheidsinstructies

- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingplaatje aansluiten en gebruiken.
  - Uitsluitend gebruiken indien voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren.
  - Kinderen op een veilige afstand van het apparaat houden. Gevaar voor brandwonden!  
Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen met een beperkt verstandelijk vermogen of gebrekkige kennis, tenzij ze door een voor de veiligheid instaaende persoon begeleid worden of tenzij ze instructies kregen, hoe het apparaat gebruikt moet worden. Er dient beslist voor gezorgd te worden dat kinderen niet met het apparaat spelen.
  - Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
  - Telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) stekker uittrekken.
  - Ruk niet aan het netaansluitsnoer. Laat dit niet tegen raden schuren of knel het niet in.
  - Voeding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
  - Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
  - Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
  - Dompel het apparaat niet in water.
  - Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
  - De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een foutief gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
  - Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
-  - **Opgepast! Apparaat wordt heet. Gevaar voor brandwonden!**
- Uitsluitend na afkoeling transporteren. Tijdens de werking kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.
  - Het apparaat mag niet met een aparte tijdschakelklok of met een afzonderlijk, op afstand werkend systeem bediend worden!

## **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).

## **Werkplek: Belangrijk:**

Plaats het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijv. kookplaat), maar gebruik het alleen op een vlakke, stabiele en temperatuurbestendige ondergrond. Houd ontvlambare zaken altijd uit de buurt van het apparaat.

## **Voor het eerste gebruik**

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

## **Toebereiden van gerechten**

- Sluit het apparaat overeenkomstig de gegevens op het typeplaatje aan. Het rode lampje brandt en geeft aan dat het apparaat is aangesloten. Het groene lampje geeft aan dat de thermostaat arbeiden.
- Bij het eerste opwarmen kan er een geringe rookontwikkeling in het apparaat ontstaan. Dit verdwijnt echter na enkele minuten.
- Warm het apparaat met gesloten deksel op tot het groene lampje uitgaat. De ingestelde temperatuur is bereikt.
- Plaats de gerechten in het apparaat en sluit het deksel.
- Tijdens de grilleertijd kan het groene lampje uit- en weer inschakelen. Een teken dat de thermostaat functioneert.
- Haal de gerechten als ze klaar zijn met een spatel van hout of plastic uit het apparaat. Dit voorkomt dat de toplaag in het apparaat wordt beschadigd.
- Sluit altijd het deksel om warmteverlies te voorkomen.
- Als het groene lampje is uitgegaan kunnen er opnieuw toast- en grilleerproducten in het apparaat worden geplaatst.

De betreffende grilleertijd en de temperatuurinstelling hangt af van:

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

**Let op:** Tijdens het grillen van toast- en grilleerproducten kan er condens vrijkomen. Verbrandingsgevaar!

## Schoonmaak en onderhoud

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

## Afgifte van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

## Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievooraarden die worden uitgegeven door de duitse gebruiksaanwijzing.

### **STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG**

Pointstr. 2

96129 Strullendorf / Germany

**Tel. 09543/44917 oder -18**



# **Garantie-Bedingungen**

**Gültig in der Bundesrepublik Deutschland.**

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 unentgeltlich 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 garantiepflichtig 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 und gereinigt, 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.