



**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY



## **Sandwichmaker SG 16**


Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	16
Gebruiksaanwijzing	24
Brugsanvisning	30


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

## 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.

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- 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.
- 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.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen hoch sein. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

## Reinigung und Pflege

- Nach jeder Benutzung das Gerät reinigen.
- Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät abkühlen lassen, im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch 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.

## Zubereitung von Sandwiches aller Art

- Wickeln Sie das Kabel ab.
- Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschildangabe an. Das rote Licht (Power) leuchtet.
- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen auf.
- Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf bis das blaue Licht leuchtet. Sie haben die optimale Temperatur zum Toasten erreicht.

- Geben Sie die Zutaten gemäß Rezeptanhang in das Gerät, schließen Sie den Deckel und clipen den Verschluss zu.
- Das blaue Licht zeigt, dass das Gerät bereit ist zum Snacken. Während der Grillzeit (ca. 5 Minuten für Snacks) kann das blaue Licht aus- und wieder anschalten. Der Thermostat arbeitet.
- Wenn das Sandwich 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 blaue Licht leuchtet, können Sie das nächste Sandwich in das Gerät geben.



**Achtung:** Es kann Dampf vom Toastgut zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr! Keine in Folie verpackten oder übergroße Lebensmittel in das Gerät geben.

Schnell + einfach sind diese leckeren Sandwiches gemacht. Ihrer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ob deftig oder fein ob pikant oder süß in kurzer Zeit ist ein schmackhafter Imbiss zubereitet. Für Kinder immer ein toller Spaß, wenn sie selbst ihren Snack belegen und grillen können. Bitte achten Sie darauf, dass die Füllung nach dem Grillen sehr heiß sein kann.

**Für ein gutes Grillergebnis füllen Sie die Sandwiches nicht zu prall, da sonst das Gerät schwer zu schließen ist.**

### **Toastzeit**

Man kann mit ca. 5 Minuten rechnen. Der Toast sollte außen schön gebräunt und die Seiten verschweißt sein. Die Snacks werden automatisch beim Grillen geteilt und versiegelt. Dadurch wird ein Herauslaufen der Füllung vermieden.

### **Brot**

Verwenden Sie die Standard-Toast-scheiben. Für süße Snacks können Sie Rosinenschnitten 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  
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.

# Selbstgemachte Butterrezepte

## **Knoblauchbutter**

125 gr. weiche Butter  
2 Knoblauchzehen  
Salz + Pfeffer

## **Kräuterbutter**

125 gr. weiche Butter  
2 TL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Majoran)

## **Zitronenbutter**

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

## **Currybutter**

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

## **Senfbutter**

125 gr. weiche Butter  
3 TL Senf  
½ TL schwarzer Pfeffer

## **Gewürzbutter**

125 gr. weiche Butter  
1 EL Zucker  
½ TL Muskat und Zimt

Ihrer Phantasie bezüglich der Toastfüllungen sind keine Grenzen gesetzt.  
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

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

### **American-Toast**

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

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

### **Neptun-Toast**

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

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

### **Pizza-Toast**

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

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



### **Hot Dog-Toast**

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

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

### **Hähnchen-Toast**

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

Hähnchenbrust klein schneiden und mit Pfeffer und Salz in der Pfanne anbraten. Toastscheibe mit Paste bestreichen, Hähnchenmasse und die Scheibletten auf den Toast geben und mit einer 2. Toastscheibe bedecken. Ca. 5 Min. toasten.

### **Apfelstrudel im Blätterteig**

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

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

### **Schoko-Banane im Blätterteig**

- Fertig-Blätterteig
- Banane
- evtl. Zitronensaft
- Schokotröpfchen von Schwartzau


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

## 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 the appliance to an earded wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.

- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.



**Attention! Danger of burns!**

## Toasting Time:

You need about 5 min. The toast should be of a gentle golden colour at the outside and both slices should be baked together. The Snacks are automatically precuted and sealed.

**Bread:** Use the normal toast slices.

### **Butter or Margarine:**

Basically, all toast slices should be buttered a little bit at the outside. For a special flavour you can use special kinds of butter (e.g. garlic butter) or use one of the following homemade butter specialities.

### **Preparing of Snackvariations:**

- unwind the cable
- plug in the device according to the rating label instructions. The red light (Power) is lightning.
- when heating up for the first time, there can be little smoke from the device. After some minutes the smoke disappears
- Heat up the device with closed lid until the blue light occurs. You gained the optimal Snack temperature.
- Put the ingredients according to the proposals in the device and close the lid. The front clamp must close clearly, too.
- The blue light shows, that the device is ready to snack. During the grilling-time (about 5min), the blue light can get on or off. The thermostat is working.
- When the snack is ready, only remove it with an wooden or plastic spatula, to prevent the coating from damages.
- To avoid losing temperature, please close the lid.
- When the blue light is on, the device is ready for the next snack.
- Don't fill the appliance with in foil packed or oversized food.
- For a god result, don't overfill the sandwiches, otherwise the device is difficult to close.



### Attention:

Steam can escape from the toasts between the two plates. Danger of burns!

- Don't fill the appliance with in foil packed or oversized food.
- For a good result, don't overfill the sandwiches, otherwise the device is difficult to close.

## Cleaning and maintainance:

- The device should be cleaned after each use
- Unplug the device.
- Do not immerse the device in water.
- 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.

## 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>

## Homemade Butter Recipes:

### Garlic Butter:

125gr soft Butter  
2 Garlic cloves  
Salt + Pepper

### Butter with herbes

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

### Lemon Butter

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

### Curry Butter

125gr soft Butter  
1 Teaspoon Curry powder  
pinch of Curcuma  
Salt and Pepper

### Mustard Butter

125gr soft Butter  
3 teaspoon mustard  
½ teaspoon black Pepper

### Spiced Butter

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

There are no limits to your toast filling fantasies. We wish you a happy meal

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

### Italien Toast:

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

Spread the toast with the past at the inner side. Cut the ham, tomatoes and 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, parsly thin hamburger paddies and grill them in some oil. Put some tomatoes and the paddy on a toast slice. Put on the second slice and toast it about 5min.

### **Neptun Toast**

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

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

### **Pizza Toast**

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

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

### **Hot Dog Toast**

Cocktail sausages  
Mustard and/or Ketchup  
Roasted onions  
Toast

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

### **Chicken Toast**

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

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

### **Apple Pie in Puff Pastry**

Puff Pastry

Apple

Chopped Almonds

Raisins

Sugar

Cinemon

Perhabs some Rum flavor

Cut the puff pastry to the correct size.

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

Toast all for about 5 min.

### **Chocolat Banana in Puff Pastry**

Puff Pastry

Banana

Lemon choose (perhaps)

Chocolate sauce


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

Instead of the banana you can use pears, too.

## 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.

## 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 !
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas utiliser de minuterie ou de télécommande séparée.
- 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.
- Faites attention à la vapeur pendant la cuisson et quand vous ouvrez le couvercle.
- Afin d'éviter un risque dû à une réinitialisation inopinée du fusible thermique, cet appareil ne doit ni être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ni connecté à un circuit qui est régulièrement sous tension et hors tension de l'ustensile.



**Attention!**  
**L'appareil chauffe.**  
**Vous risquez de vous brûler!**

## Temps de cuisson des toasts

On peut compter 5 minutes. Le toast devrait être bien rissolé et les côtés bien fermés. Pendant le grillage les snacks sont coupés automatiquement et fermés.

### Pain

Prendre des tranches de toast standard.

### Beurre ou Margarine

Toujours mettre un peu de beurre ou de margarine sur l'extérieur du toast. Pour des goûts spéciaux employez des variations de beurre (beurre à l'ail) qu'on trouve dans les magasins ou essayez des recettes fait à la maison ci-jointes.

### Préparation des casse-croûtes toutes variations

- Dérouler le cordon
- Brancher l'appareil selon les indications données sur la plaque signalétique La lampe rouge (Power) s'allume.
- Pendant la première utilisation il est possible que l'appareil fume légèrement. Après quelques minutes la fumée va s'arrêter.
- Préchauffez l'appareil avec le couvercle fermé jusqu'à ce que la lampe bleu s'allume. Maintenant vous avez la température idéale pour faire les toasts.

- Mettez les ingrédients selon les recettes en annexe dans l'appareil et fermez le couvercle ainsi que l'étrier d'enclenchement de devant jusqu'à ce que l'on sente qu'il est enclenché
- La lampe bleu indique que l'appareil est prêt pour les toasts Pendant le temps de grillade (environ 5 minutes pour des casse-croûtes) il est possible que la lampe bleu s'éteigne et s'allume. Le thermostat travaille.
- Pour ne pas endommager les plaques anti-adhésives, employez une spatule en bois ou plastique pour retirez les toasts.
- Fermez toujours le couvercle pour ne pas perdre de chaleur
- Si la lampe bleu s'allume vous pouvez mettre le prochain toast dans l'appareil
- Ne donnez pas des denrées alimentaires conditionnées sous plastique ou surdimensionnés dans l'appareil.
- Ne surchargez pas les sandwiches pour un bon résultat, sinon l'appareil est difficile à fermer.



### **Attention:**

Il se peut que de la vapeur s'échappe d'entre les plaques Danger de brûlures

- Ne donnez pas des denrées alimentaires conditionnées sous plastique ou surdimensionnés dans l'appareil.
- Ne surchargez pas les sandwiches pour un bon résultat, sinon l'appareil est difficile à fermer.

## **Nettoyage et entretien**

- Nettoyez l'appareil après chaque usage
- Débranchez toujours l'appareil.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- 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



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

### Élimination de l'emballage

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

### Emballage de l'appareil

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



### Exemples d'identification des plastiques :

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

## Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 /

449-19 e-mail : elektro@steba.com 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.

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

## Des recettes de beurre fait à la maison

### Beurre à l'ail

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

### Beurre aux herbes

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

### Beurre au citron

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

### Beurre au curry

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

### Beurre à la moutarde

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

### Beurre aux épices

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

Vous pouvez laisser libre cours à votre imagination concernant les farces  
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 un morceau  
Paprika  
Toast

Mettez du jambon, fromage et ananas sur le toast. Lavez la ciboulette et coupez-la en rondelles Epicez le tout et couvrez ensuite avec une deuxième tranche de toast. Laissez griller pendant 5 minutes.

### Toast Italien

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

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

### **Toast Grec**

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

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

### **Toast français**

Roquefort  
Crème fraîche légère  
Poivre  
Des morceaux de poire  
Toast

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

### **Toast américain**

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

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

### **Toast Neptune**

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

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

### **Toast Pizza**

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

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

### **Toast Hot dog**

Saucisse de Francfort  
Moutard ou Ketch-up  
Oignons rissolés  
Toast

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

### **Toast Poulet**

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

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

### **Chausson aux pommes avec pâte feuilletée**

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

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

### **Banane de chocolat dans la pâte feuilletée**

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


Coupez la pâte de telle façon qu'elle entre dans l'appareil et mettez les copeaux de chocolat au-dessus. Coupez la banane en deux (dans le sens de la longueur) et mettez-la sur la pâte feuilletée. Recouvrez d'un 2<sup>ème</sup> morceau de pâte et le laissez griller pendant 5 minutes. Au lieu de la banane vous pouvez aussi employer une poire.



## Algemeen

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

## Veiligheidsinstructies

- Apparaat uitsluitend in overeenstemming met gegevens op het typeaanduidingplaatje aansluiten en gebruiken.
- Uitsluitend gebruiken indien voeding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren.
-  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.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat of met verpakking zijn.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitsnoer. Laat dit niet tegen raden schuren of knel het niet in.
- Voeding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige ruimte.
- Dompel het apparaat niet in water.



- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van een foutief gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.



**Waarschuwing! Verbrandingsgevaar.**

## Toasttijd

Ca. 5 minuten. De tosti moet aan de buitenkant mooi bruin zijn en de zijkanten moeten met elkaar verbonden zijn.

De snacks worden tijdens het grillen automatisch gedeeld en dichtgeschroeid. Daardoor kan de vulling er niet uitvloeien.

### Brood

Het gewone toastbrood is hier ook geschikt voor. Voor zoete snacks kunnen plakken rozijnenbrood worden gebruikt.

### Boter of margarine

Besmeer de buitenkant van een plak toastbrood steevast met een dun laagje boter of margarine!

Gebruik voor een speciale smaak in de handel gebruikelijke botervariaties (bijvoorbeeld knoflookboter) of gebruik een van de onderstaande boterrecepten die u zelf kunt maken.

### Toebereiden van allerlei soorten snacks

- Rol het snoer af.
- Sluit het apparaat overeenkomstig de gegevens op het typeplaatje aan.
- Het rode lampje brandt.
- Bij het eerste opwarmen kan er een geringe rookontwikkeling in het apparaat ontstaan. Dit verdwijnt na enkele minuten.
- Warm het apparaat met gesloten deksel op tot het blauw lampje brandt. De optimale temperatuur om te toosten is bereikt.
- Plaats de ingrediënten die zijn gemaakt volgens het aanhangsel met de recepten in het apparaat en sluit het deksel. Sluit eveneens de voorste afsluitbeugel tot hij merkbaar in elkaar sluit.



- Het blauw lampje geeft aan dat het apparaat gereed is om snacks toe te bereiden.
- Tijdens de grilleertijd (voor snacks ca. 5 minuten) kan het blauw lampje uit- en inschakelen. De thermostaat functioneert.
- Haal de snack als hij klaar is 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 blauw lampje brandt kan de volgende snack in het apparaat worden geplaatst.
- Beleg de sandwiches niet te dik voor een goed grilleerresultaat.



### Let op:

Tijdens het toosten van een product kan er condensvocht vrijkomen. Verbrandingsgevaar!

- Don't fill the appliance with in foil packed or oversized food.
- For a good result, don't overfill the sandwiches, otherwise the device is difficult to close.

## Schoonmaak en onderhoud

- Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.
- Trek de stekker altijd uit de wandcontactdoos vóór het schoonmaken.
- Het apparaat nit in water dompelen.
- Laat het apparaat enigszins afkoelen, in lau(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.

## 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.

## Boterrecepten om zelf te maken

### Knoflookboter

125 gr. zachte boter  
2 teentjes knoflook  
zout + peper

### Tuinkruidenboter

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

### Citroenboter

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

### Kerrieboter

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

### Mosterdboter

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

### Kruidenboter

125 gr. zachte boter  
1 eetlepel suiker  
½ theelepel nootmuskaat en kaneel

Wat het beleggen van een tosti betreft kent uw fantasie geen grenzen. Wij wensen u smakelijk eten!

## Hieronder volgen enkele 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 toast-brood. Toasttijd ca. 5 minuten.

### **Amerikaanse tosti**

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

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

### Neptunus tosti

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

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

### Pizza tosti

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

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

### Hotdog tosti

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

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

### Tosti met kip

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

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

### Appelgebak in bladerdeeg

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

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

### Banaan met chocolade in bladerdeeg


kant en klaar bladerdeeg  
banaan  
evt. citroensap  
chocoladesaus van Schwartzau


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

## Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

## Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og Apparatet er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang Apparatet skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til Apparatet.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke benyttes sammen med et tænd- og slukur eller med en separat fjernafbryder. Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang Apparatet har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.

- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Apparatet må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke Apparatet i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Dyp aldrig Apparatet i vand. Benyt aldrig Apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af Apparatet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af Apparatet kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved Apparatet, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før Apparatet benyttes første gang. Lad Apparatet være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra Apparatet i de første minutter.




**Pas på!** Risiko for forbrændinger.

## Arbejdspladsen

**Vigtigt:** Apparatet må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillpladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

## Tilberedning af alle slags sandwich

- Træk kablet ud af kabelbeholderen.
- Stik stikket i en stikkontakt, som opfylder kravene oplyst på apparatet typeskilt. Den røde lampe (Power) lyser.
- Første gang sandwichapparatet benyttes, kan den ryge en smule. Det holder op efter nogle få minutter.

- Varm sandwichapparatet op, mens lågen er lukket, og indtil den blå lampe tændes. Så er den optimale temperatur til at tilberede sandwich med nået.
- Læg de forskellige ingredienser i apparatet som beskrevet i opskrifterne og luk lågen med et tydeligt klik.
- Den blå lampe indikerer, at sandwichapparatet er parat til at tilberede en sandwich. Mens tilberedningen foregår (ca. 5 minutter for snacks), slukkes og tændes den røde lampe. Det viser, at termostaten fungerer)
- Når sandwichen er færdig, må den kun tages ud med en træ- eller plasticspatel, så overfladebehandlingen ikke bliver beskadiget
- Luk altid låget for at undgå, at der går varme til spilde.
- Når den blå lampe tændes igen, kan den næste sandwich anbringes i sandwichapparatet.
-  **Pas på!** Der kan slippe damp ud fra toasten mellem varmepladerne. Risiko for forbrændinger. Anbring ingen fødevarer, der er emballeret i folie, eller som er for store, i sandwichapparatet.
- Don't fill the appliance with in foil packed or oversized food.
- For a good result, don't overfill the sandwiches, otherwise the device is difficult to close.

## Rengøring og vedligeholdelse

- Sandwichapparatet skal gøres ren, hver gang den har været benyttet.
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Dip ikke apparatet net i vand.
- Lad sandwichapparatet køle af. Det er nemmest at gøre den ren, mens den endnu er lidt varm.
- Tør sandwichapparatet af med en fugtig klud. Hårnakkede sandwichrester pensles med lidt olie, hvorefter sandwichapparatet kan tørres af igen med en fugtig klud 5 minutter senere.

Det er hurtigt og nemt at lave de lækre sandwicher på de næste sider. Der er ikke sat nogen grænser for fantasien. Uanset om smagen skal være kraftig eller fin, pikant eller sød, kan man lave en lækker sandwich på kort tid. Det er især sjovt for børn, når de selv kan sammensætte deres sandwich og selv bage den. Pas på! Fyldet i sandwichapparatet er meget varmt efter bagningen.

**For at lave en god sandwich, må sandwichapparatet ikke fyldes for meget, fordi det i så fald kan være svært at lukke den.**

### Bagetid

Regn med ca. 5 minutter pr. sandwich. Det bagte brød skal se pænt brunt ud og være svejset sammen langs siderne. Sandwicherne bliver delt og forsejlet automatisk under bagningen. På den måde undgås det, at indholdet løber ud.



## Brødet

Benyt de store skiver »amerikansk« sandwichbrød. Der kan også laves lækre snacks af rosintoastbrød. Men også helt normale skiver toastbrød giver et godt resultat.

## Smør eller margarine

Der er ikke noget til hinder for, at toastskiverne smøres med smør eller margarine. Hvis du gerne vil opnå en helt speciel smagsoplevelse, kan du benytte nogle af de forskellige slags smør som fx hvidløgssmør o.l. eller selv blande smør efter en af opskrifterne til højre.

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

Emballage:

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



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

## Kundeservice:

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

Ufrankerede pakker modtages ikke!

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

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

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

# Garantie-Bedingungen

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

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

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

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

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

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

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

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18