

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

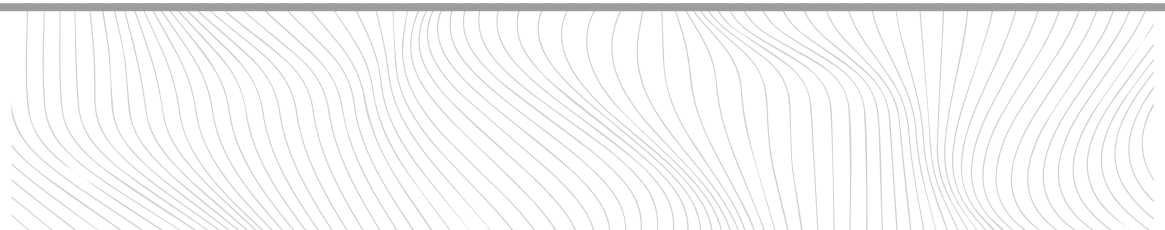
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riparlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

**EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment**

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

EN Description of parts	ES Descripción de las piezas
1. Sandwich toaster main unit	1. Unidad principal de la sandwichera
2. Upper housing	2. Carcasa superior
3. Lower housing	3. Carcasa inferior
4. Non-stick coated cooking plates	4. Placas de cocción con revestimiento antiadherente
5. Red power indicator light	5. Indicador de encendido rojo
6. Green ready indicator light	6. Indicador verde para empezar a usar el aparato
7. Locking latch	7. Pestillo de bloqueo
8. Cool-touch handle	8. Asa de tacto frío
9. Non-slip feet	9. Patas antideslizantes

FR Description des pièces	PT Descrição das peças
1. Unité principale du gril à sandwichs	1. Unidade principal da sanduicheira
2. Coque supérieure	2. Compartimento superior
3. Coque inférieure	3. Compartimento inferior
4. Plaques de cuisson antiadhésives	4. Placas revestidas antiaderentes
5. Voyant d'alimentation rouge	5. Luz vermelha indicadora de alimentação
6. Voyant « Prêt » vert	6. Luz verde indicadora de que está pronto
7. Loquet de verrouillage	7. Trinco de bloqueio
8. Poignée isolante	8. Pega fria ao toque
9. Pieds antidérapants	9. Pés antiderrapantes

NL Beschrijving van onderdelen	IT Descrizione dei componenti
1. Hoofdeunit van het tosti-ijzer	1. Unità principale piastra per toast
2. Bovenste behuizing	2. Alloggiamento superiore
3. Onderste behuizing	2. Alloggiamento inferiore
4. Bakplaten met antiaanbaklaag	4. Piastra di cottura con rivestimento antiaderente
5. Rood voedingslampje	5. Spia di alimentazione rossa
6. Groen lampje voor gebruiks klaarheid	6. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
7. Vergrendelingslijp	7. Dispositivo di bloccaggio
8. Cool touch-handgreep	8. Maniglia termoisolante
9. Antislipvoetjes	9. Piedini antiscivolo

DE Beschreibung der Teile	PL Opis części
1. Sandwichtoaster Haupteinheit	1. Jednostka główna opiekacza do kanapek
2. Oberes Gehäuse	2. Obudowa górna
3. Unteres Gehäuse	3. Obudowa dolna
4. Anthanthbeschichtete Einsätze	4. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
5. Rote Betriebsanzeige	5. Czerwony wskaźnik zasilania
6. Grüne Betriebschaftsanzeige	6. Zielony wskaźnik gotowości
7. Verriegelung	7. Zatrzaśnk blokujący
8. Cool-Touch-Griff	8. Nienagrzewający się uchwyt
9. Rutschfeste Füße	9. Nóżki antypoślizgowe

EN | Please retain instructions for future reference.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, switch off and unplug the sandwich toaster from the mains power supply and allow it to fully cool.
STEP 2: Wipe the sandwich toaster housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
STEP 3: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel or nonabrasive scourer. Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the health grill or its accessories, as this could damage the surface.

	NOTE: The sandwich toaster should be cleaned after every use.
--	--

Instructions for use

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the sandwich toaster following the instructions in the section entitled **‘Care and maintenance’**.

	NOTE: When using the sandwich toaster for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the sandwich toaster.
--	--

Using the sandwich toaster

STEP 1: Prepare the sandwiches that are to be grilled, taking care not to overflow the bread, as this could cause the ingredients to overflow.
STEP 2: Plug in and switch on the sandwich toaster at the mains power supply. Both the red power indicator light and the green ready indicator light will illuminate, indicating that the appliance has been switched on and is heating up.
STEP 3: Preheat the sandwich toaster for approx. 2 minutes. The green ready indicator light will switch off once the required temperature has been reached.
STEP 4: Carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in carefully with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating.
STEP 5: Place the prepared sandwiches onto the lower non-stick coated cooking plate and then carefully close the lid.
STEP 6: Cooking times will differ, depending on the type of sandwich used.
STEP 7: Once cooking is complete, carefully open the lid and remove the food with a heat-resistant plastic or wooden spatula.
STEP 8: Switch off and unplug the sandwich toaster from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.

	Method Evenly spread the hazelnut chocolate spread onto one slice of the wholemeal bread and then arrange the strawberries and banana on top. Add the second slice of wholemeal bread on top, to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower non-stick coated cooking plate. Close the lid and then cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.
Caramelised banana Ingredients 2 slices wholemeal bread 1 banana, sliced Method Using a frying pan, cook the banana in the butter for approx. 30 seconds. Add the sugar and cinnamon to the frying pan and cook until the sugar has dissolved. Evenly spread the mixture onto one slice of the wholemeal bread. Add the second slice of wholemeal bread on top, to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower non-stick coated cooking plate. Close the lid and then cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.	1 tsp brown sugar 1 tsp butter Pinch of ground cinnamon

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou de maintenance, éteignez le gril à sandwichs, débranchez-le de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.
ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gril à sandwichs avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.
ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en versant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gril sain ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

	REMARQUE : le gril à sandwichs doit être nettoyé après chaque utilisation.
--	---

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher le gril à sandwichs à l'alimentation secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée **« Entretien et maintenance »**.

	REMARQUE : lors de la première utilisation du gril à sandwichs, une légère fumée ou une odeur peuvent se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil.
--	--

Utilisation du gril à sandwichs

ÉTAPE 1 : préparez les sandwichs à faire griller en prenant soin de ne pas trop remplir le pain, pour éviter que les ingrédients débordent.
ÉTAPE 2 : branchez-le sur le secteur et allumez-le. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant « Prêt » vert s'allument pour indiquer que l'appareil est allumé et qu'il chauffe.
ÉTAPE 3 : préchauffez le gril à sandwichs pendant environ 2 minutes. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.
ÉTAPE 4 : versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
ÉTAPE 5 : placez les sandwichs préparés sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.
ÉTAPE 6 : les temps de cuisson varient en fonction du type de sandwich.
ÉTAPE 7 : une fois le temps terminé, ouvrez le couvercle avec précaution, puis retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.
ÉTAPE 8 : éteignez le gril à sandwichs et débranchez-le de l'alimentation secteur. laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

	REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril à sandwichs se maintient à la température.
	ATTENTION : les plaques de cuisson antiadhésives deviennent brûlantes pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.
	AVERTISSEMENT : faites preuve de prudence pendant la cuisson: le gril à sandwichs peut émettre de la vapeur. Ne grillez pas de pâtisseries avec des garnitures ou du glaçage. Ne grillez pas de tranches de pain en morceaux. Ne laissez pas le pain brûler.

Stockage

Vérifiez que le gril à sandwichs est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. Ne rangez jamais le gril à sandwichs lorsque celui-ci est humide. N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour du gril à sandwichs ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Specifications Code produit : EK6734	Entrée : 220 – 240 V ~ 50/60 Hz	Sortie : 1 200 W
Recettes Fromage et chorizo Ingredients 2 tranches de pain aux céréales	50 g de cheddar, en tranches	50 g de chorizo

	NOTE: Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the green ready indicator will cycle on and off to indicate that the sandwich toaster is maintaining the temperature.
	CAUTION: The non-stick coated cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.
	WARNING: Exercise caution during cooking: the sandwich toaster will emit steam. Do not toast pasties with runny fillings or frosting. Do not toast torn slices of bread. Do not allow bread to burn.

Storage

Before storing in a cool, dry place, check that the snack maker is cool, clean and dry.Never store the sandwich toaster whilst it is wet. Never wrap the cord tightly around the sandwich toaster; wrap it loosely to avoid causing damage.

Recipes Chesse and chorizo Ingredients 2 slices granary bread	Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz 50 g cheddar, sliced	Output: 1200 W 50 g chorizo
Method Evenly spread the cheddar and chorizo onto one slice of the granary bread. Add the second slice of granary bread on top, to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower non-stick coated cooking plate. Close the lid and then cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.		

Chicken and mustard mayonnaise

Ingredients 2 slices granary bread 50 g cooked chicken breast, thinly sliced Method Combine the mustard and mayonnaise in a bowl. Add the chicken and mix well. Evenly spread the mixture onto one slice of the granary bread and then sprinkle on the rocket. Add the second slice of granary bread on top, to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower non-stick coated cooking plate. Close the lid and then cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.	1tbsp mayonnaise 1tbsp French mustard	Handful of rocket
--	--	-------------------

Camembert and cranberry Ingredients 2 slices wholemeal bread 50 g Camembert, sliced Method Combine the Camembert and cranberry sauce in a bowl. Mix well. Evenly spread the mixture onto one slice of the wholemeal bread and then sprinkle on the rocket. Add the second slice of wholemeal bread on top, to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower non-stick coated cooking plate. Close the lid and then cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.	1tbsp cranberry sauce	Small handful of rocket
--	-----------------------	-------------------------

Tuna and cheese melt

Ingredients 2 slices granary bread 50 g tinned tuna steak, drained Method Combine the tuna steak, cheddar, red onion and mayonnaise in a bowl. Mix well. Evenly spread the mixture onto one slice of the granary bread. Add the second slice of granary bread on top, to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower non-stick coated cooking plate. Close the lid and then cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.	25 g mature cheddar, grated ½ red onion, finely diced	1tbsp mayonnaise
---	--	------------------

Pesto, mozzarella and sundried tomato

Ingredients 2 thick slices white bread 4 sundried tomatoes, sliced Method Evenly spread the green pesto onto one slice of the white bread and then arrange the sundried tomatoes and mozzarella on top. Add the second slice of white bread on top, to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower non-stick coated cooking plate. Close the lid and then cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.	50 g mozzarella, sliced	1tbsp green pesto
---	-------------------------	-------------------

Avocado, tomato and feta

Ingredients 2 slices granary bread 30 g feta, crumbled Method Evenly spread the avocado, tomato and feta onto one slice of the granary bread. Add the second slice of granary bread on top, to complete the sandwich. Place the sandwich onto the lower non-stick coated cooking plate. Close the lid and then cook the sandwich for approx. 3–4 minutes, until crispy.	½ tomato, sliced	¼ ripe avocado
---	------------------	----------------

Strawberry, banana and hazelnut chocolate

Ingredients 2 slices wholemeal bread	4 strawberries, sliced	½ banana, sliced	1tbsp hazelnut chocolate spread
--	------------------------	------------------	---------------------------------

Préparation Étalez uniformément le cheddar et le chorizo sur une tranche de pain aux céréales. Ajoutez la deuxième tranche de pain aux céréales au-dessus pour terminer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.			
Poulet et mayonnaise moutarde Ingredients 2 tranches de pain aux céréales 50 g de blanc de poulet cuit, coupé en fines tranches Préparation Dans un saladier, mélangez la moutarde et la mayonnaise. Ajoutez le poulet et mélangez bien. Étalez uniformément le mélange sur une tranche de pain aux céréales, puis ajoutez la roquette. Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.	1 cuillère à soupe de mayonnaise 1 cuillère à soupe de moutarde française	Une poignée de roquette	
Camembert et canneberge Ingredients 2 tranches de pain complet 50 g de camembert, en tranches Préparation Dans un saladier, mélangez le camembert et la sauce aux canneberges. Mélangez bien. Étalez uniformément le mélange sur une tranche de pain complet, puis ajoutez la roquette. Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.	1 cuillère à soupe de sauce aux canneberges	Une petite poignée de roquette	
Thon et fromage fondu Ingredients 2 tranches de pain aux céréales 50 g de thon en conserve, égoutté Préparation Dans un saladier, mélangez le thon, le cheddar, l'ailignon rouge et la mayonnaise. Mélangez bien. Étalez uniformément le mélange sur une tranche de pain aux céréales. Ajoutez la deuxième tranche de pain aux céréales au-dessus pour terminer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.	25 g de cheddar affiné, râpé ½ oignon rouge, coupé en petits dés	1 cuillère à soupe de mayonnaise	
Avocat, tomate et feta Ingredients 2 tranches de pain aux céréales 30 g de feta écrasée Préparation Étalez uniformément l'avocat, la tomate et la feta sur une tranche de pain aux céréales. Ajoutez la deuxième tranche de pain aux céréales au-dessus pour terminer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.	½ tomate, émincée	¼ d'avocat mûr	

Ingredients 2 tranches épaisses de pain blanc 4 tomates séchées, coupées en tranches Préparation Étalez uniformément le pesto vert sur une tranche de pain blanc, puis disposez les tomates séchées et la mozzarella par-dessus. Ajoutez la deuxième tranche de pain blanc par-dessus pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.	50 g de mozzarella, en tranches	1 cuillère à soupe de pesto vert
Fraise, banane et pâte à tartiner chocolat noisettes Ingredients 2 tranches de pain complet 4 fraises, coupées en tranches Préparation Étalez uniformément la pâte à tartiner chocolat noisettes sur une tranche de pain complet et disposez les fraises et les bananes par-dessus. Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.	½ banane, coupée en rondelles	1 cuillère à soupe de pâte à tartiner chocolat noisettes
Banane caramélisée Ingredients 2 tranches de pain complet 1 banane, coupée en rondelles Préparation Dans une poêle, faites revenir la banane avec le beurre pendant environ 30 secondes. Ajoutez le sucre et la cannelle dans la poêle et faites cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Étalez uniformément le mélange sur une tranche de pain complet. Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.	1 cuillère à soupe de cassonade 1 cuillère à soupe de beurre	Une pincée de cannelle en poudre

Avocat, tomate et feta

Ingredients 2 tranches de pain aux céréales 30 g de feta écrasée Préparation Étalez uniformément l'avocat, la tomate et la feta sur une tranche de pain aux céréales. Ajoutez la deuxième tranche de pain aux céréales au-dessus pour terminer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.	½ tomate, émincée	¼ d'avocat mûr
--	-------------------	----------------

Fraise, banane et pâte à tartiner chocolat noisettes

Ingredients 2 tranches de pain complet 4 fraises, coupées en tranches Préparation Étalez uniformément la pâte à tartiner chocolat noisettes sur une tranche de pain complet et disposez les fraises et les bananes par-dessus. Ajoutez la deuxième tranche de pain complet par-dessus pour fermer le sandwich. Placez le sandwich sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Fermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.	½ banane, coupée en rondelles	1 cuillère à soupe de pâte à tartiner chocolat noisettes
---	-------------------------------	--

Kip en mosterddmayonnaise Ingredients 2 sneetjes meergrenbrood 50 g gekookte kipfilet, in dunne plakjes Bereiding Meng de mosterd en mayonaise in een kom. Voeg de kip toe en meng goed. Verdeel het mengsel gelijkmatig over één sneetje meergrenbrood en strooi de rocula erover. Leg het tweede sneetje brood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.	1 eetlepel mayonaise 1 eetlepel Franse mosterd	Handjevol rocula
---	---	------------------

Camembert en cranberry
Ingredients
2 sneetjes volkorenbrood
50 g camembert, in plakjes

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.
Verzorging en onderhoud
STAP 1: Schakel het tosti-ijzer uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.
STAP 2: Veeg de behuizing van het tosti-ijzer schoon met een zachte, vochtige doek en droog goed af.
STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-scherend sponje. Gebruik nooit agressieve of scherpe schoonmaakmiddelen of schuumpomps om de gezondheidsgrill of accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.

	OPMERKING: Het tosti-ijzer moet na elk gebruik worden schoongemaakt.
---	---

Gebruiksaanwijzing
Vóór het eerste gebruik
Maak het tosti-ijzer schoon volgens de instructies in het gedeelte **‘Verzorging en onderhoud’** voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.

	OPMERKING: Wanneer u het tosti-ijzer voor de eerste keer gebruikt, kan er zich een lichte rook of geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond het tosti-ijzer.
---	--

Het tosti-ijzer gebruiken

STAP 1: Bereid de tosti's voor die u wilt grillen. Let er daarbij op dat u niet te veel vulling tussen de broodsneetjes stopt, aangezien de ingrediënten dan uit de tosti kunnen stromen. STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en zet het tosti-ijzer aan. Zowel het rode voedingslampje als het groene gereedheidslampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat ingeschakeld is en bezig is met opwarmen. STAP 3: Laat het tosti-ijzer ongeveer twee minuten voorverwarmen. Het groene indicatielampje voor gebruiks klaarheid gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt. STAP 4: Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag. STAP 5: Plaats de voorbereide tosti's op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit voorzichtig het deksel. STAP 6: De bereidingstijd is afhankelijk van het type sandwich. STAP 7: Als het voedsel klaar is voor consumptie, opent u voorzichtig het deksel en verwijdert u het voedsel met een hittebestendige plastic of houten spatel. STAP 8: Schakel het tosti-ijzer uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.		
---	--	--

	OPMERKING: Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Tijdens het gebruik gaat het groene gereedheidslampje aan en uit om aan te geven dat het tosti-ijzer de temperatuur in stand houdt.
	LET OP: De bakplaten met antiaanbaklaag worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.
	WAARSCHUWING: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want het tosti-ijzer geeft stoom af. Rooster geen broodjes of gebak met een zachte vulling of glazuur. Rooster geen gescheurde sneetjes brood. Zorg dat het brood niet verbrandt.

Opbergen

Controleer of het tosti-ijzer afgekoeld, schoon en droog is voordat u dit op een koele, droge plaats opbergt. Berg het tosti-ijzer nooit op als het nog nat is. Wikkel het snoer nooit strak om het tosti-ijzer, maar losjes, om schade te voorkomen.

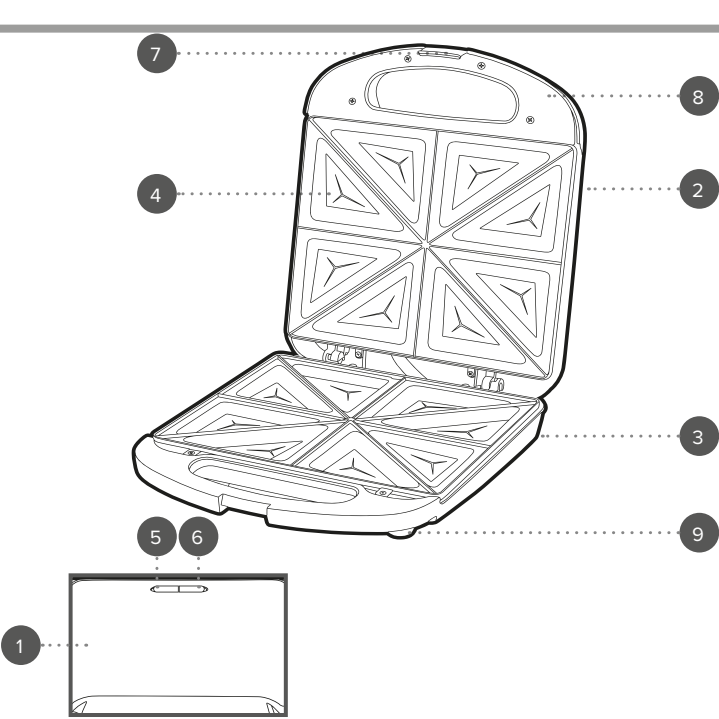
Specificaties Productcode: EK6734	Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz	Uitvoer: 1200 W
Recepten Kaas en chorizo Ingredients 2 sneetjes meergrenbrood Bereiding Verdeel de cheddar en chorizo gelijkmatig over één sneetje brood. Leg het tweede sneetje brood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.	50 g cheddar, in plakjes	50 g chorizo

Kip en mosterddmayonnaise Ingredients 2 sneetjes meergrenbrood 50 g gekookte kipfilet, in dunne plakjes Bereiding Meng de mosterd en mayonaise in een kom. Voeg de kip toe en meng goed. Verdeel het mengsel gelijkmatig over één sneetje meergrenbrood en strooi de rocula erover. Leg het tweede sneetje brood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.	1 eetlepel mayonaise 1 eetlepel Franse mosterd	Handjevol rocula
---	---	------------------

Camembert en cranberry Ingredients 2 sneetjes volkorenbrood 50 g camembert, in plakjes	1 eetlepel cranberrysaus	Handjevol rocula
---	--------------------------	------------------

User manual

Sandwich toaster



Tonijn en gesmolten kaas Ingredients 2 sneetjes meergrenanbrood 50 g tonijnsteak, uit blik en uitgelekt Bereiding Meng de tonijnsteak, cheddar, rode ui en mayonaise in een kom. Meng alles goed. Verdeel het mengsel gelijkmatig over één sneetje meergrenbrood. Leg het tweede sneetje brood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.	25 g belegen cheddar, geraspt ½ rode ui, fijngesneden	1 eetlepel mayonaise
Pesto, mozzarella en zongedroogde tomaat Ingredients 2 dikke sneetjes witbrood 4 zongedroogde tomaten, gesneden Bereiding Verdeel de groene pesto gelijkmatig over één sneetje witbrood en leg de zongedroogde tomaten en mozzarella erop. Leg het tweede sneetje witbrood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.	50 g mozzarella, gesneden	1 eetlepel groene pesto

Avocado, tomaat en feta Ingredients 2 sneetjes meergrenbrood 30 g feta, verkrumeld Bereiding Verdeel de avocado, tomaat en feta gelijkmatig over één sneetje meergrenbrood. Leg het tweede sneetje brood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.	½ tomaat, in plakjes	¼ rijpe avocado
---	----------------------	-----------------

Aardbeien, banaan en hazelnootpasta Ingredients 2 sneetjes volkorenbrood 4 aardbeien, in plakjes Bereiding Verdeel de chocoladepasta met hazelnoot gelijkmatig over één sneetje volkorenbrood en leg de aardbeien en banaan erop. Leg het tweede sneetje brood erop om de tosti af te maken. Plaats de tosti op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag. Sluit het deksel en bak de tosti ongeveer 3–4 minuten, totdat deze knapperig is.	½ banaan, in plakjes
---	----------------------

SCRITT T Schalten Sie den Sandwichtoaster aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

	HINWEIS: Heizen Sie die antihafbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Betriebsanzeige ein und aus und zeigt damit an, dass der Sandwichtoaster die Temperatur hält.
	ACHTUNG: Die antihafbeschichteten Kochplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
	WARNING: Seien Sie beim Toasten vorsichtig, da der Sandwichtoaster Dampf abgibt. Toasten Sie kein Gebäck mit flüssigen Füllungen oder Zuckerguss. Toasten Sie keine zerfallenen Bratscheiben. Lassen Sie das Brot nicht anbrennen.

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Lagerung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass der Sandwichtoaster abgekühlt, sauber und trocken ist. Bewahren Sie das Gerät niemals im neuen Zustand auf. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Sandwichtoaster. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6734 Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz Ausgangsleistung: 1200 W

Rezepte

Käse und Chorizo

Zutaten 2 Scheiben Körntoast Zubereitung Verteilen Sie den Cheddar und die Chorizo gleichmäßig auf einer Scheibe Weißbrot. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Weißbrot. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Kochplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.	50 g Cheddar, in Scheiben geschnitten	50 g Chorizo
---	---------------------------------------	--------------

Hühnchen mit Senf-Mayonnaise

Zutaten 2 Scheiben Körntoast 50 g gekochte Hähnchenbrust, in dünne Scheiben geschnitten Zubereitung Vermengen Sie den Senf und die Mayonnaise in einer Schüssel. Geben Sie die Hähnchenbrust dazu und vermischen Sie alles gut. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf einer Scheibe Toast und fügen Sie dann etwas Rucola hinzu. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Weißbrot. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Kochplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.	1 EL Mayonnaise 1 EL französischer Senf Eine Handvoll Rucola	
---	--	--

Camembert und Preiselbeeren

Zutaten 2 Scheiben Vollkorntoast 50 g Camembert, in Scheiben geschnitten Zubereitung Geben Sie den Camembert und die Preiselbeersauce in eine Schüssel. Gut mischen. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf einer Scheibe Vollkorntoast und fügen Sie dann etwas Rucola hinzu. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Vollkorntoast. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Kochplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.	1 EL Preiselbeersauce	Kleine Handvoll Rucola
---	-----------------------	------------------------

Thunfisch und Schmelzkäse

Zutaten 2 Scheiben Körntoast 50 g Thunfischsteak aus der Dose, abgetropft Zubereitung Geben Sie das Thunfischsteak, den Cheddar, die rote Zwiebel und die Mayonnaise in eine Schüssel. Gut mischen. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf einer Scheibe Toast. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Weißbrot. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Kochplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.	25 g reifer Cheddar, gerieben ½ rote Zwiebel, fein gewürfelt	1 EL Mayonnaise
---	---	-----------------

Pesto, Mozzarella und getrocknete Tomaten

Zutaten 2 dicke Scheiben Weißbrot 4 getrocknete Tomaten, in Scheiben geschnitten Zubereitung Verteilen Sie das grüne Pesto gleichmäßig auf einer Scheibe Weißbrot und belegen Sie sie mit den sonnetgetrockneten Tomaten und Mozzarella. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Weißbrot. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Kochplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.	50 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten	1 EL grünes Pesto
--	--	-------------------

Avocado, Tomate und Feta

Zutaten 2 Scheiben Körntoast 30 g Feta, zerbröckelt Zubereitung Belegen Sie eine Scheibe Toast gleichmäßig mit Avocado, Tomate und Feta. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Weißbrot. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Kochplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.	½ Tomate, in Scheiben geschnitten	¼ reife Avocado
--	-----------------------------------	-----------------

Atum e queijo derretido Ingredientes 2 fatias de pão de cereais 50 g de atum em lata, escorrido Método Junte o atum, o queijo cheddar, a cebola roxa e a maionese numa taça. Misture bem. Espalhe uniformemente a mistura sobre uma fatia de pão de cereais. Coloque a segunda fatia de pão de cereais por cima, para completar a sanduiche. Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior. Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.	25 g de queijo cheddar curado, ralado ½ cebola roxa, cortada em cubos pequenos	1 colher de sopa de maionese
--	---	------------------------------

Pesto, queijo mozzarella e tomate seco Ingredientes 2 fatias grossas de pão branco 4 fatias de tomate seco Método Espalhe uniformemente o pesto verde sobre uma fatia do pão branco e, em seguida, disponha os tomates secos e o queijo mozzarella por cima. Coloque a segunda fatia de pão branco por cima para completar a sanduiche. Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior. Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.	50 g de queijo mozzarella, fatiado	1 colher de sopa de pesto verde
---	------------------------------------	---------------------------------

Abacate, tomate e feta Ingredientes 2 fatias de pão de cereais 20 g de queijo feta, ralado Método Espalhe uniformemente o abacate, o tomate e o queijo feta numa fatia de pão de cereais. Coloque a segunda fatia de pão de cereais por cima, para completar a sanduiche. Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior. Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.	½ tomate, fatiado	¼ de abacate maduro
---	-------------------	---------------------

Morango, banana e chocolate com aveia Ingredientes 2 fatias de pão integral 4 morangos, cortados Método Espalhe uniformemente o creme de chocolate com aveia numa fatia de pão integral e, em seguida, disponha os morangos e a banana por cima. Coloque a segunda fatia de pão integral por cima para completar a sanduiche. Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior. Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.	½ banana, cortada	1 colher de sopa de creme de chocolate com aveia
---	-------------------	--

Banana caramelizada Ingredientes 2 fatias de pão integral 1 banana, fatiada Método Utilizando uma frigideira, cozinhe a banana na manteiga durante aproximadamente 30 segundos. Adicione o açúcar e a canela à frigideira e cozinhe até que o açúcar se dissolva. Espalhe uniformemente a mistura sobre uma fatia de pão integral. Coloque a segunda fatia de pão integral por cima para completar a sanduiche. Coloque a sanduiche na placa revestida antiaderente inferior. Feche o aparelho e deixe tostar durante aprox. 3 a 4 minutos, até ficar crocante.	1 colher de sopa de açúcar mascavado 1 colher de sopa de manteiga	Uma pitada de canela em pó
---	--	----------------------------

Camembert e mortitili rossi Ingredientes 2 fette di pane integrale 50 g di Camembert a fette Procedimento Unire il Camembert e la salsa di mortitili rossi in una ciotola. Mescolare bene. Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale, quindi aggiungere la rucola. Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il toast. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	1 cucchiaino di salsa di mortitili rossi	Una piccola manciata di rucola
--	--	--------------------------------

Tonno e formaggio fuso Ingredientes 2 fette di pane integrale 50 g di tonno di tonno in scatola sgocciolato Procedimento Unire il tonno, il cheddar, la cipolla rossa e la maionese in una ciotola. Mescolare bene. Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale. Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il toast. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	25 g di cheddar stagionato grattugiato ½ cipolla rossa, tagliata finemente	1 cucchiaino di maionese
--	---	--------------------------

Pesto, mozzarella e pomodori secchi Ingredientes 2 fette spesse di pane bianco 4 pomodori secchi a fette Procedimento Spalmare uno strato uniforme di pesto su una fetta di pane bianco e aggiungere i pomodori secchi e la mozzarella. Chiudere con la seconda fetta di pane bianco per completare il sandwich. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	50 g di mozzarella a fette	1 cucchiaino di pesto
--	----------------------------	-----------------------

Avocado, pomodoro e feta Ingredientes 2 fette di pane integrale 30 g di feta sbriciolata Procedimento Distribuire uniformemente l'avocado, il pomodoro e la feta su una fetta di pane integrale. Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il toast. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	½ di pomodoro tagliato a fette	¼ avocado maturo
---	--------------------------------	------------------

Utilizzo della piastra per toast PASSAGGIO 1: preparare i sandwich facendo attenzione a non riempirli troppo per evitare la fuoriuscita degli ingredienti. PASSAGGIO 2: collegare la piastra per toast all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia di alimentazione rossa e la spia verde di dispositivo pronto all'uso si accendono, per indicare che l'apparecchio è acceso e si sta riscaldando. PASSAGGIO 3: preriscaldare l'apparecchio per circa 2 minuti. La spia verde di apparecchio pronto all'uso si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata. PASSAGGIO 4: Applicare con attenzione un sottile strato di olio da cucina sulle piastre di cottura antiaderenti, distribuendolo uniformemente con della carta assorbente. In questo modo, si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente. PASSAGGIO 5: disporre i sandwich preparati sulla piastra di cottura con rivestimento antiaderente inferiore e chiudere il coperchio. PASSAGGIO 6: i tempi di cottura variano a seconda del tipo di sandwich.		
---	--	--

Erdbeere, Banane und Nougatcreme Zutaten 2 Scheiben Vollkorntoast 4 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten Zubereitung Verstreichen Sie die Nougatcreme gleichmäßig auf einer Scheibe Vollkorntoast und belegen Sie sie mit den Erdbeeren und Bananen. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Vollkorntoast. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Kochplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.	½ Banane, in Scheiben geschnitten	1 EL Nougatcreme
---	-----------------------------------	------------------

Karamellisierte Banane Zutaten 2 Scheiben Vollkorntoast 1 Bananen, in Scheiben geschnitten Zubereitung Verwenden Sie eine Pfanne, um die Banane für ca. 30 Sekunden in Butter anzubraten. Geben Sie Zimt und Zucker ebenfalls in die Pfanne und warten Sie, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf eine Scheibe Vollkorntoast. Vervollständigen Sie Ihr Sandwich mit einer zweiten Scheibe Vollkorntoast. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Kochplatte. Schließen Sie den Deckel und garen Sie das Sandwich ca. 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.	1 EL brauner Zucker 1 EL Butter	1 Prise Zimtpulver
--	------------------------------------	--------------------

Instrucciones de uso Antes del primer uso Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la sandwichera siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Cuidados y mantenimiento" . NOTA: La sandwichera debe limpiarse después de cada uso.		
NOTA: Cuando utilice la sandwichera por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la sandwichera.		

Uso de la sandwichera PASO 1: Prepare los sándwiches que quiere cocinar con cuidado de no llenarlos demasiado, ya que podrían salirse los ingredientes. PASO 2: Conecte la sandwichera a la corriente eléctrica y enciéndala. Tanto el indicador de encendido rojo como el indicador verde se iluminarán para indicar que el aparato se ha encendido y que se está calentando. PASO 3: Precaliente la sandwichera durante unos 2 minutos. El indicador verde se iluminará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada. PASO 4: Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y exténdalo cuidadosamente con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente. PASO 5: Coloque los sándwiches que ha preparado en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa con cuidado. PASO 6: Los tiempos de cocción varían en función del tipo de sándwich preparado. PASO 7: Al acabar de cocinar, abra la tapa con cuidado y retire la comida con una espátula de madera o de plástico resistente al calor. PASO 8: Apague y desconecte la sandwichera de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.		
--	--	--

NOTA: Precaliente siempre las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Mientras se usa, el indicador verde para empezar a usar el aparato se encenderá y se apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura.		
PRECAUCIÓN: Las placas con revestimiento antiadherente alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.		
ADVERTENCIA: Tenga cuidado mientras cocina, ya que la sandwichera expulsará vapor. No tueste pasteles con rellenos cremosos o glaseados. No tueste rebanadas de pan rotas. No deje que el pan se queme.		

Almacenamiento Antes de almacenar el aparato en un lugar fresco y seco, compruebe que la sandwichera está fría, limpia y seca. No guarde nunca la sandwichera mientras esté húmeda. No enrolle el cable con fuerza alrededor de la sandwichera; enrollelo sin apretar para evitar que se produzcan daños.		
---	--	--

Especificaciones Código de producto: EK6734	Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz	Salida: 1200 W
---	-------------------------------	----------------

PASSAGGIO 7: quando la cottura è stata completata, aprire delicatamente il coperchio e rimuovere il cibo con una spatola in legno o in plastica termoresistente. PASSAGGIO 8: spegnere e scollegare la piastra per toast dall'alimentazione elettrica. lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.		
--	--	--

NOTA: prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'uso, la spia verde di apparecchio pronto si accende e si spegne per segnalare che la piastra per toast sta mantenendo la temperatura.		
ATTENZIONE: le piastre di cottura antiaderenti diventano molto calde durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.		
AVERTENZA: prestare attenzione durante la cottura; la piastra per toast emetterà del vapore. non tostare dolci con farciture liquide o glassate. Non tostare fette di pane non integre. Non far bruciare il pane.		

Come riporre il prodotto Prima di riporla in un luogo fresco e asciutto, controllare che la piastra per sandwich sia fredda, pulita e asciutta. Non riporre mai la piastra per toast se è bagnata. Avvolgere il cavo attorno alla piastra senza stringerlo troppo, onde evitare danni.		
--	--	--

Specifiche Codice prodotto: EK6734	Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz	Uscita: 1200 W
--	--------------------------------	----------------

Ricette Formaggio e chorizo Ingredienti 2 fette di pane integrale 50 g di cheddar a fette Procedimento Distribuire uniformemente il formaggio cheddar e il chorizo su una fetta di pane. Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il toast. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	1 cucchiaino di maionese 1 cucchiaino di senape francese	Una manciata di rucola
---	---	------------------------

Pollo e maionese alla senape Ingredientes 2 fette di pane integrale 50 g di petto di pollo cotto a fette sottili Procedimento Unire la senape e la maionese in una ciotola. Aggiungere il pollo e mescolare bene. Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale, quindi aggiungere la rucola. Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il toast. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	1 cucchiaino di salsa di mortitili rossi	Una piccola manciata di rucola
---	--	--------------------------------

Tonno e formaggio fuso Ingredientes 2 fette di pane integrale 50 g di tonno di tonno in scatola sgocciolato Procedimento Unire il tonno, il cheddar, la cipolla rossa e la maionese in una ciotola. Mescolare bene. Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale. Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il toast. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	25 g di cheddar stagionato grattugiato ½ cipolla rossa, tagliata finemente	1 cucchiaino di maionese
--	---	--------------------------

Pesto, mozzarella e pomodori secchi Ingredientes 2 fette spesse di pane bianco 4 pomodori secchi a fette Procedimento Spalmare uno strato uniforme di pesto su una fetta di pane bianco e aggiungere i pomodori secchi e la mozzarella. Chiudere con la seconda fetta di pane bianco per completare il sandwich. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	50 g di mozzarella a fette	1 cucchiaino di pesto
--	----------------------------	-----------------------

Avocado, pomodoro e feta Ingredientes 2 fette di pane integrale 30 g di feta sbriciolata Procedimento Distribuire uniformemente l'avocado, il pomodoro e la feta su una fetta di pane integrale. Chiudere con la seconda fetta di pane per completare il toast. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	½ di pomodoro tagliato a fette	¼ avocado maturo
---	--------------------------------	------------------

Recetas Queso y chorizo Ingredientes 2 rebanadas de pan de semillas Elaboración Distribuya uniformemente el queso cheddar y el chorizo en una rebanada de pan de semillas. Añada la segunda rebanada de pan de semillas encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.	50 g de queso cheddar en lonchas	50 g de chorizo
--	----------------------------------	-----------------

Pollo con mayonesa a la mostaza Ingredientes 2 rebanadas de pan de semillas 50 g de pechuga de pollo cocida en tiras finas Elaboración Combine la mostaza y la mayonesa en un recipiente. Añade el pollo y mezcle bien. Distribuya uniformemente la mezcla en una rebanada de pan de semillas y cubrala con la rúcula. Añada la segunda rebanada de pan integral encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.	1 cucharada de mayonesa 1 cucharada de mostaza francesa	Un puñado de rúcula
--	--	---------------------

Camembert y arándanos rojos Ingredientes 2 rebanadas de pan integral 50 g de queso Camembert en lonchas Elaboración Combine el queso Camembert y la salsa de arándanos rojos en un recipiente. Mezcle bien. Distribuya uniformemente la mezcla en una rebanada de pan integral y cubrala con la rúcula. Añada la segunda rebanada de pan integral encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.	1 cucharada de salsa de arándanos rojos	Un puñadito de rúcula
---	---	-----------------------

Atún y queso fundido Ingredientes 2 rebanadas de pan de semillas 50 g de filete de atún en lata, escorrido Elaboración Combine el atún, el queso cheddar, la cebolla roja y la mayonesa en un recipiente. Mezcle bien. Distribuya uniformemente la mezcla en una rebanada de pan de semillas. Añada la segunda rebanada de pan de semillas encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.	25 g de queso cheddar curado, rallado ½ cebolla roja, picada en trozos finos	1 cucharada de mayonesa
--	---	-------------------------

Pesto, mozzarella y tomate seco Ingredientes 2 rebanadas gruesas de pan blanco 4 tomates secos en tiras Elaboración Distribuya uniformemente el pesto verde sobre una rebanada de pan blanco y coloque tomates secos y mozzarella encima. Añada la segunda rebanada de pan blanco encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.	50 g de queso mozzarella en lonchas	1 cucharada de pesto verde
---	-------------------------------------	----------------------------

Aguate, tomate y queso feta Ingredientes 2 rebanadas de pan de semillas 30 g de queso feta desmenuzado Elaboración Distribuya uniformemente el aguate, el tomate y el queso feta en una rebanada de pan de semillas. Añada la segunda rebanada de pan de semillas encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.	½ tomate en rodajas	¼ de aguatec maduro
---	---------------------	---------------------

Fresa, plátano y chocolate con avellana Ingredientes 2 rebanadas de pan integral 4 fresas en láminas Elaboración Distribuya uniformemente el chocolate con avellanas en una rebanada de pan integral y coloque las fresas y el plátano encima. Añada la segunda rebanada de pan integral encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.	½ plátano en rodajas	1 cucharada de crema de chocolate con avellanas
--	----------------------	---

Plátano caramelizado Ingredientes 2 rebanadas de pan integral 2 plátanos en rodajas Elaboración En una sartén, cocine el plátano en mantequilla durante aproximadamente 30 segundos. Añade el azúcar y la canela a la sartén, y cocine hasta que el azúcar se haya derretido. Distribuya uniformemente la mezcla en una rebanada de pan integral. Añada la segunda rebanada de pan integral encima para completar el sándwich. Coloque el sándwich en la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior. Cierre la tapa y, a continuación, cocine el sándwich durante unos 3–4 minutos hasta que esté crujiente.	1 cucharada de azúcar moreno 1 cucharada de mantequilla	Una pizca de canela molida
---	--	----------------------------

PT Conserve estas instrucciones para referéncia futura.		
--	--	--

Cuidados e manutenção PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a sanduicheira, retire a ficha da tomada elétrica e deixe-a amefecer completamente. PASSO 2: limpe os compartimentos da sanduicheira com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.		
--	--	--

Fragola, banana e crema di nocciolo Ingredienti 2 fette di pane integrale 4 fragole a fette Procedimento Spalmare uno strato uniforme di crema di nocciolo su una fetta di pane integrale e disporre le fragole e la banana. Chiudere con la seconda fetta di pane integrale per completare il toast. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	½ banana a fette	1 cucchiaino di crema di nocciolo
---	------------------	-----------------------------------

Banana caramellata Ingredienti 2 fette di pane integrale 1 banana a fette Procedimento Utilizzando una padella, cuocere la banana nel burro per circa 30 secondi. Aggiungere lo zucchero e la cannella nella padella e cuocere finché lo zucchero non sarà sciolto. Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale. Chiudere con la seconda fetta di pane integrale per completare il toast. Posizionare il toast sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 3–4 minuti, finché il pane non sarà croccante.	1 cucchiaino di zucchero di canna 1 cucchiaino di burro	Un pizzico di cannella macinata
--	--	---------------------------------

PL Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość. Konservacja KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć opiekacz do kanapek i odłączyć go od zasilania, a następnie poczekać, aż całkowicie ostygnie. KROK 2: obudowę opiekacza wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć. KROK 3: usuiw przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywarzaniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzeć je do czysta papierowym ręcznikiem lub miękką gąbką. Do czyszczenia urządzenia i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni. UWAGA: urządzenie należy wytrzeć po każdym użyciu.		
--	--	--

Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w części „ Konservacja ”. UWAGA: przy pierwszym użyciu opiekacza może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół opiekacza.		
--	--	--

Korzystanie z opiekacza do kanapek KROK 1: przygotuj kanapki, które mają być opiekane, uważając, aby nie nałożyć zbyt dużo składników, ponieważ mogą wypaść z kanapki. KROK 2: podłączyć opiekacz do źródła zasilania i włączyć. Czerwona lampka zasilania oraz lampka kontrolna na zielono zaświecą się, sygnalizując włączenie opiekacza i jego nagrzewanie. KROK 3: rozgrzewaj opiekacz przez ok. 2 minuty. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie. KROK 4: ostrożnie połej płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywarzaniu cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprzódz go papierowym ręcznikiem. Pomóż to przedłużyć okres eksploatacji powłoki zapobiegającej przywarzaniu. KROK 5: umieść przygotowane kanapki na dolnej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywarzaniu, a następnie zamknij pokrywę. KROK 6: czas opiekania różni się w zależności od rodzaju kanapki. KROK 7: po zakończeniu opiekania ostrożnie otwórz pokrywę i wyjmij jedzenie za pomocą odpornej na temperaturę plastikowej lub drewnianej szpatułki. KROK 8: wyłącz opiekacz i odłącz go od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.		
--	--	--

UWAGA: przed rozpoczęciem opiekania należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywarzaniu. Podczas pieczenia zielony wskaźnik będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.		
PRZESTROGA: podczas pracy płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywarzaniu nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać rękawic ochronnych.		
OSTRZEŻENIE: podczas opiekania należy zachować ostrożność. Opiekacz będzie emitował parę. Nie opakać wypeków z płynnym nadzieniem lub lukrem. Nie opiekacz przewranych kromek chleba. Nie wolno dopuścić do spalania chleba.		

Przechowywanie Przed odłożeniem urządzenia w chłodnię i suche miejsce należy upewnić się, że jest ono czyste, chłodne oraz suche. Nigdy nie przechowyw opiekacza do kanapek, gdy jest mokry. Przewodu nigdy nie należy owijać ściśle wokół tostera. Należy owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.		
Dane techniczne Kod produktu: EK6734	Wycięcie: 220–240 V ~ 50/60 Hz	Wycięcie: 1200 W

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar o grelhal saudável ou os respectivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.

	NOTA: a sanduicheira deve ser limpa após cada utilização.
--	--

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a sanduicheira seguindo as instruções na secção **"Cuidados e manutenção"**.

	NOTA: ao utilizar a sanduicheira pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da sanduicheira.
--	---

	CUIDADO: as placas revestidas antiaderentes ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.
	AVISO: tenha cuidado durante a preparação; a sanduicheira emite vapor; não torre pães com recheios ou coberturas líquidas. Não torre fetas de pão ditassecas. Não deixe o pão queimar.

Armazenamento

Antes de guardar num local fresco e seco, verifique