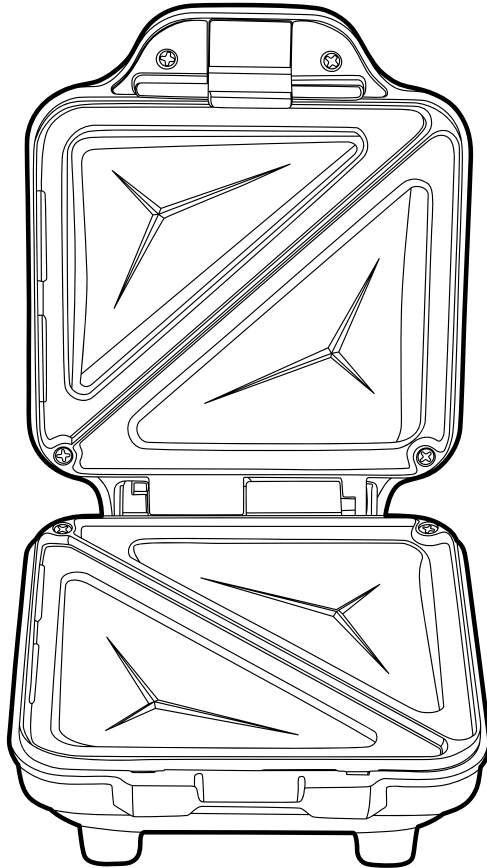


User manual

Toastie maker



UK ONLY

To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

**giles &
posner®**

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



EN | Please retain instructions for future reference.

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 electricista 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 riporlo.
- 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 prolunghie.
- 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 zwiisał 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 przesuwać 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

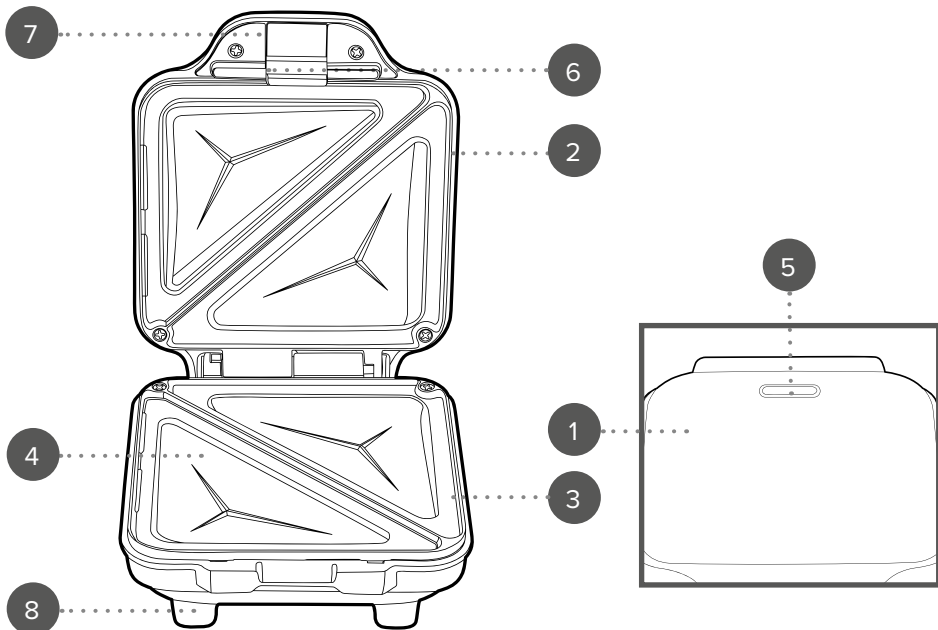
Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, 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.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1



EN | Description of parts

1. Toastie maker main unit
2. Upper housing
3. Lower housing
4. Non-stick coated cooking plates
5. Power Indicator light
6. Locking latch
7. Handle
8. Non-slip feet

FR | Description des pièces

1. Unité principale de l'appareil à sandwichs
2. Capot supérieur
3. Capot inférieur
4. Plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif
5. Voyant lumineux de mise sous tension
6. Loquet de verrouillage
7. Poignée
8. Pieds antidérapants

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeenheid van het toast-ijzer
2. Bovenbehuizing
3. Onderbehuizing
4. Kookplaten met antiaanbaklaag
5. Stroomindicatie-lampje
6. Vergrendelingsluiting
7. Handgreep
8. Antislipvoetjes

DE | Beschreibung der Teile

1. Sandwich maker- Haupteinheit
2. Obergehäuse
3. Untergehäuse
4. Antihftbeschichtete Backplatten
5. Betriebsanzeige
6. Verriegelungshebel
7. Griff
8. Rutschfeste Standfüße

ES | Descripción de las partes

1. Unidad principal de la sandwichera
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Placas de cocción con recubrimiento antiadherente
5. Piloto indicador de encendido
6. Pestillo de cierre
7. Asa
8. Patas antideslizantes

PT | Descrição das peças

1. Unidade principal da máquina de tostas
2. Tampa superior
3. Base inferior
4. Placas de cozedura com revestimento antiaderente
5. Luz indicadora de funcionamento
6. Trinco de fecho
7. Pega
8. Pés antiderrapantes

IT | Descrizione delle parti

1. Unità principale della macchina per toast
2. Corpo superiore
3. Corpo inferiore
4. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
5. Spia di alimentazione
6. Gancio di chiusura
7. Manico
8. Piedini antiscivolo

PL | Opis części

1. Główna jednostka opiekacza do kanapek
2. Górna obudowa
3. Dolna obudowa
4. Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą
5. Lampka kontrolna zasilania
6. Zatrząsk blokujący
7. Uchwyt
8. 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 toastie maker from the mains power supply and allow it to fully cool.

STEP 2: Wipe the toastie maker 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 toastie maker should be cleaned after every use.

Instructions for use

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the toastie maker following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.



NOTE: When using the toastie maker 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 toastie maker.

Using the toastie maker

STEP 1: Prepare the sandwiches that are to be grilled, taking care not to overfill the bread, as this could cause the ingredients to overflow.

STEP 2: Plug in and switch on the toastie maker at the mains power supply. The power indicator light will illuminate, indicating that the toastie maker has been switched on and is heating up.

STEP 3: Preheat the toastie maker for approx. 1½ minutes. The power 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 toastie maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the power indicator light will cycle on and off to indicate that the toastie maker 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 toastie maker will emit steam.

Storage

Before storing in a cool, dry place, check that the toastie maker is cool, clean and dry. Never store the toastie maker whilst it is wet.

Never wrap the cord tightly around the toastie maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6749

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 550 W

RECIPES



Chicken and mustard mayonnaise

Ingredients

2 slices granary bread
50 g cooked chicken breast, thinly sliced
1 tbsp mayonnaise
1 tbsp French mustard
Handful of rocket

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.

Camembert and cranberry

Ingredients

2 slices wholemeal bread
30 g Camembert, sliced
1 tbsp cranberry sauce
Small handful of rocket

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.

Tuna and cheese melt

Ingredients

2 slices granary bread
30 g tinned tuna steak, drained
25 g mature cheddar cheese, grated
½ red onion, finely diced
1 tbsp mayonnaise

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.

Pesto, mozzarella and sundried tomato

Ingredients

2 thick slices white bread
4 sundried tomatoes, sliced
30 g mozzarella, sliced
1 tbsp green pesto

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.

Avocado, tomato and feta

Ingredients

2 slices granary bread
20 g feta, crumbled
½ tomato, sliced
¼ ripe avocado

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.

Strawberry, banana and hazelnut chocolate

Ingredients

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

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
1 tbsp brown sugar
1 tbsp butter
Pinch of ground cinnamon

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.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez l'appareil à sandwichs, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : Nettoyez le capot de l'appareil à sandwichs à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide, puis séchez soigneusement.

ÉTAPE 3 : Pour éliminer les résidus incrustés, appliquez une petite quantité d'eau tiède mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, puis essuyez avec un essuie-tout ou une éponge non abrasive. N'utilisez jamais de détergents puissants ou abrasifs, ni d'éponges abrasives pour nettoyer l'appareil ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : L'appareil à sandwichs doit être nettoyé après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

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



REMARQUE : Lors de la première utilisation de l'appareil à sandwichs, il est possible qu'une légère fumée ou une odeur se dégage. Cela est normal et disparaîtra rapidement. Veuillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil à sandwichs.

Utilisation de l'appareil à sandwichs

ÉTAPE 1 : Préparez les sandwichs à griller en veillant à ne pas trop garnir le pain, car cela pourrait entraîner un débordement des ingrédients.

ÉTAPE 2 : Branchez l'appareil à sandwichs sur le secteur et mettez-le sous tension. Le voyant lumineux de mise sous tension s'allumera, indiquant que l'appareil est en marche et en phase de préchauffage.

ÉTAPE 3 : Préchauffez l'appareil à sandwichs pendant environ 1 minute et demie. Le voyant lumineux de mise sous tension s'éteindra lorsque la température requise sera atteinte.

ÉTAPE 4 : Appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, en répartissant bien l'huile à l'aide d'un essuie-tout. Cela contribuera à prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.

ÉTAPE 5 : Déposez les sandwichs préparés sur la plaque de cuisson inférieure revêtue d'un revêtement antiadhésif, puis refermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 6 : Le temps de cuisson varie en fonction du type de sandwich utilisé.

ÉTAPE 7 : Une fois la cuisson terminée, ouvrez délicatement le couvercle et retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

ÉTAPE 8 : Éteignez l'appareil à sandwichs et débranchez-le de la prise secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.



REMARQUE : Préchauffez toujours les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif avant de commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux de mise sous tension s'allume et s'éteint par intermittence pour indiquer que l'appareil à sandwichs maintient la température.



ATTENTION : Les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif deviennent très chaudes pendant l'utilisation ; portez toujours des gants résistants à la chaleur afin d'éviter toute blessure.



AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence pendant la cuisson, l'appareil à sandwichs dégage de la vapeur.

Stockage

Avant de ranger l'appareil dans un endroit frais et sec, vérifiez qu'il est refroidi, propre et parfaitement sec. Ne rangez jamais l'appareil à sandwichs lorsqu'il est encore humide. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation de façon serrée autour de l'appareil à appareil à sandwichs ; enroulez-le de manière lâche afin d'éviter tout endommagement.

Caractéristiques

Code produit : EK6749

Alimentation : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance : 550 W

RECETTES



Poulet et mayonnaise à la moutarde

Ingrédients

2 tranches de pain aux céréales
50 g de blanc de poulet cuit, finement émincé
1 cas de mayonnaise
1 cas de moutarde de Dijon
Une poignée de roquette

Préparation

Mélangez la moutarde et la mayonnaise dans un bol. Ajoutez le poulet puis mélangez soigneusement.

Répartissez uniformément la préparation sur une tranche de pain aux céréales, puis parsemez de roquette.

Déposez la seconde tranche de pain aux céréales sur le dessus pour refermer le sandwich. Déposez le sandwich sur la plaque de cuisson inférieure revêtue d'un revêtement antiadhésif. Refermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Camembert et canneberges

Ingrédients

2 tranches de pain complet
30 g de camembert, en tranches
1 cas de sauce aux canneberges
Petite poignée de roquette

Préparation

Mélangez le camembert et la sauce aux canneberges dans un bol. Remuez soigneusement. Répartissez uniformément la préparation sur une tranche de pain complet, puis parsemez de roquette.

Déposez la seconde tranche de pain complet sur le dessus pour refermer le sandwich. Déposez le sandwich sur la plaque de cuisson inférieure revêtue d'un revêtement antiadhésif. Refermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Thon et fromage fondant

Ingrédients

2 tranches de pain aux céréales
30 g de steak de thon en conserve, égoutté
25 g de cheddar affiné, râpé
½ oignon rouge, finement haché
1 cas de mayonnaise

Préparation

Mélangez le steak de thon, le cheddar, l'oignon rouge et la mayonnaise dans un bol. Remuez soigneusement.

Répartissez uniformément la préparation sur une tranche de pain aux céréales.

Déposez la seconde tranche de pain aux céréales sur le dessus pour refermer le sandwich. Déposez le sandwich sur la plaque de cuisson inférieure revêtue d'un revêtement antiadhésif. Refermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Pesto, mozzarella et tomates séchées

Ingrédients

2 tranches épaisses de pain de mie
4 tomates séchées, coupées en tranches
30 g de mozzarella, en tranches
1 cas de pesto vert

Préparation

Étalez uniformément le pesto vert sur une tranche de pain de mie, puis disposez les tomates séchées et la mozzarella par-dessus.

Déposez la seconde tranche de pain de mie sur le dessus pour refermer le sandwich. Déposez le sandwich sur la plaque de cuisson inférieure revêtue d'un revêtement antiadhésif. Refermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Avocat, tomate et feta

Ingrédients

2 tranches de pain aux céréales
20 g de feta, émiettée
½ tomate, coupée en tranches
¼ avocat mûr

Préparation

Répartissez uniformément l'avocat, la tomate et la feta sur une tranche de pain aux céréales.

Déposez la seconde tranche de pain aux céréales sur le dessus pour refermer le sandwich. Déposez le sandwich sur la plaque de cuisson inférieure revêtue d'un revêtement antiadhésif. Refermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Fraise, banane et chocolat aux noisettes

Ingrédients

2 tranches de pain complet
2 fraises, coupées en tranches
½ banane, coupée en tranches
1 cas de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes

Préparation

Étalez uniformément la pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes sur une tranche de pain complet, puis disposez les fraises et la banane par-dessus.

Déposez la seconde tranche de pain complet sur le dessus pour refermer le sandwich. Déposez le sandwich sur la plaque de cuisson inférieure revêtue d'un revêtement antiadhésif.

Refermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Banane caramélisée

Ingrédients

2 tranches de pain complet
1 banane, coupée en tranches
1 càs de sucre roux
1 càs de beurre
Une pincée de cannelle moulue

Préparation

Dans une poêle, faites cuire la banane dans 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.

Répartissez uniformément la préparation sur une tranche de pain complet. Déposez la seconde tranche de pain complet sur le dessus pour refermer le sandwich. Déposez le sandwich sur la plaque de cuisson inférieure revêtue d'un revêtement antiadhésif. Refermez le couvercle, puis faites cuire le sandwich pendant environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Onderhoud en verzorging

STAP 1: Schakel het tosti-ijzer uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken of onderhoud. Laat het apparaat volledig afkoelen.

STAP 2: Maak de behuizing van het tosti-ijzer schoon met een zachte, vochtige doek en droog deze vervolgens grondig af.

STAP 3: Verwijder aangekoekte etensresten door een kleine hoeveelheid warm water met een mild afwasmiddel aan te brengen op de kookplaten met antiaanbaklaag. Veeg deze daarna schoon met een papieren doekje of een niet-schurend sponsje. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of -sponzen om de grill of de accessoires schoon te maken; dit kan het oppervlak beschadigen.



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

Instructies voor gebruik

Voor eerste gebruik

Reinig het tosti-ijzer volgens de instructies in de sectie „Onderhoud en verzorging” voordat u het op het lichtnet aansluit.



OPMERKING: Bij het eerste gebruik van het tosti-ijzer kan er lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf na korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het tosti-ijzer.

Het tosti-ijzer gebruiken

STAP 1: Bereid de tosti's voor die u wilt grillen en let erop dat u het brood niet te veel belegt, omdat de ingrediënten anders kunnen overlopen.

STAP 2: Steek de stekker van het tosti-ijzer in het stopcontact en schakel het apparaat in. Het stroomindicatie-lampje gaat branden, wat aangeeft dat het tosti-ijzer is ingeschakeld en opwarmt.

STAP 3: Verwarm het tosti-ijzer voor gedurende circa 1½ minuut. Het stroomindicatie-lampje gaat uit zodra de benodigde temperatuur is bereikt.

STAP 4: Breng voorzichtig een dun laagje bakolie aan op de kookplaten met antiaanbaklaag en wrijf dit gelijkmatig uit met een papieren doekje. Dit helpt de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen.

STAP 5: Leg de voorbereide tosti's op de onderste kookplaat met antiaanbaklaag en sluit vervolgens voorzichtig het deksel.

STAP 6: De bereidingsstijd varieert, afhankelijk van het type tosti dat u maakt.

STAP 7: Wanneer het bereiden gereed is, opent u voorzichtig het deksel en haalt u het gerecht eruit met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 8: Schakel het tosti-ijzer uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Verwarm de kookplaten met antiaanbaklaag altijd voor voordat u begint met bereiden. Tijdens het gebruik schakelt het stroomindicatie-lampje afwisselend in en uit om aan te geven dat het tosti-ijzer de temperatuur op peil houdt.



LET OP: De kookplaten met antiaanbaklaag worden tijdens het gebruik zeer heet; gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.



WAARSCHUWING: Wees voorzichtig tijdens het bereiden; het tosti-ijzer geeft stoom af.

Opslag

Controleer voor u het tosti-ijzer op een koele, droge plaats opbergt altijd of het apparaat volledig is afgekoeld, schoon en droog is. Berg het tosti-ijzer nooit op wanneer het nog vochtig is.

Wikkel het snoer nooit strak om het tosti-ijzer heen; wikkel het losjes om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6749

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsvermogen: 550 W

RECEPTEN



Kip met mosterdmayonaise

Ingrediënten

2 sneetjes meergranenbrood
50 g gekookte kipfilet, dun gesneden
1 eetlepel mayonaise
1 eetlepel Franse mosterd
Handvol rucola

Bereidingswijze

Meng de mosterd en mayonaise in een kom. Voeg de kip toe en meng alles goed door elkaar.

Verdeel het mengsel gelijkmatig over één sneetje meergranenbrood en strooi daarna de rucola eroverheen.

Leg het tweede sneetje meergranenbrood erbovenop om de tosti compleet te maken. Leg de tosti op de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti vervolgens circa 3–4 minuten, tot deze knapperig is.

Camembert en cranberry

Ingrediënten

2 sneetjes volkorenbrood
30 g Camembert, in plakjes
1 eetlepel cranberrysaus
Kleine handvol rucola

Bereidingswijze

Meng de Camembert en cranberrysaus in een kom. Meng goed.

Verdeel het mengsel gelijkmatig over één sneetje volkorenbrood en strooi daarna de rucola eroverheen.

Leg het tweede sneetje volkorenbrood erbovenop om de tosti compleet te maken.

Leg de tosti op de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti vervolgens circa 3–4 minuten, tot deze knapperig is.

Tonijn-kaastosti

Ingrediënten

2 sneetjes meergranenbrood
30 g tonijnsteak uit blik, uitgelekt
25 g gerijpte cheddar, geraspt
½ rode ui, fijn gesnipperd
1 eetlepel mayonaise

Bereidingswijze

Doe de tonijnsteak, cheddar, rode ui en mayonaise in een kom. Meng goed door elkaar.

Verdeel het mengsel gelijkmatig over één sneetje meergranenbrood.

Leg het tweede sneetje meergranenbrood erbovenop om de tosti compleet te maken.

Leg de tosti op de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti vervolgens circa 3–4 minuten, tot deze knapperig is.

Pesto, mozzarella en zongedroogde tomaat

Ingrediënten

2 dikke plakken witbrood
4 zongedroogde tomaten, in plakjes
30 g mozzarella, in plakjes
1 eetlepel groene pesto

Bereidingswijze

Smeer de groene pesto gelijkmatig uit over één plak witbrood en verdeel vervolgens de zongedroogde tomaten en mozzarella erover.

Leg de tweede plak witbrood erbovenop om de tosti compleet te maken.

Leg de tosti op de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti vervolgens circa 3–4 minuten, tot deze knapperig is.

Avocado, tomaat en feta

Ingrediënten

2 sneetjes meergranenbrood
20 g feta, verkruimeld
½ tomaat, in plakjes
¼ rijpe avocado

Bereidingswijze

Verdeel de avocado, tomaat en feta gelijkmatig over één sneetje meergranenbrood.

Leg het tweede sneetje meergranenbrood erbovenop om de tosti compleet te maken.

Leg de tosti op de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti vervolgens circa 3–4 minuten, tot deze knapperig is.

Aardbei, banaan en hazelnootchocolade

Ingrediënten

2 sneetjes volkorenbrood
2 aardbeien, in plakjes
½ banaan, in plakjes
1 eetlepel hazelnootchocoladepasta

Bereidingswijze

Smeer de hazelnootchocoladepasta gelijkmatig uit over één sneetje volkorenbrood en verdeel vervolgens de aardbeien en banaan erover.

Leg het tweede sneetje volkorenbrood erbovenop om de tosti compleet te maken.

Leg de tosti op de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti vervolgens circa 3–4 minuten, tot deze knapperig is.

Gekarameliseerde banaan

Ingrediënten

2 sneetjes volkorenbrood
1 banaan, in plakjes
1 eetlepel bruine basterdsuiker
1 eetlepel boter
Snuffe gemalen kaneel

Bereidingswijze

Bak de banaan circa 30 seconden in de boter in een koekenpan.

Voeg de suiker en kaneel toe aan de koekenpan en bak tot de suiker is opgelost.

Verdeel het mengsel gelijkmatig over één sneetje volkorenbrood.

Leg het tweede sneetje volkorenbrood erbovenop om de tosti compleet te maken.

Leg de tosti op de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en bak de tosti vervolgens circa 3–4 minuten, tot deze knapperig is.

DE I Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Schalten Sie den Sandwichmaker vor allen Reinigungs- oder Wartungsmaßnahmen aus, trennen Sie ihn vom Stromnetz und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Sandwichmakers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie angebrannte Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit etwas mildem Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Backplatten geben. Wischen Sie die Platten anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber.

Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um den Grill oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen kann.



HINWEIS: Der Sandwichmaker sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem Anschluss an das Stromnetz reinigen Sie den Sandwichmaker gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Sandwich makers kann eine geringe Rauch- oder Geruchsentwicklung auftreten. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um den Sandwich maker.

Verwendung des Sandwichmakers

SCHRITT 1: Bereiten Sie die Sandwiches zum Grillen vor. Achten Sie darauf, das Brot nicht zu überfüllen, da sonst die Füllung herauslaufen kann.

SCHRITT 2: Stecken Sie den Sandwichmaker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und signalisiert, dass der Sandwichmaker eingeschaltet ist und sich aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie den Sandwichmaker ca. 1½ Minuten vor. Die Betriebsanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

SCHRITT 4: Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiselöl auf die antihafbeschichteten Backplatten auf und verreiben Sie das Öl sorgfältig mit einem Papiertuch. Dies trägt zur Langlebigkeit der Antihafbeschichtung bei.

SCHRITT 5: Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf die untere antihafbeschichtete Backplatte und schließen Sie anschließend vorsichtig den Deckel.

SCHRITT 6: Die Garzeiten variieren je nach verwendeter Sandwichsorte.

SCHRITT 7: Nach Abschluss des Garvorgangs öffnen Sie vorsichtig den Deckel und entnehmen Sie das Gargut mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel.

SCHRITT 8: Schalten Sie den Sandwichmaker aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Deckel offen und das Gerät vollständig abkühlen.



HINWEIS: Heizen Sie die antihafbeschichteten Backplatten stets vor, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Während des Betriebs schaltet sich die Betriebsanzeige abwechselnd ein und aus, um anzuzeigen, dass der Sandwichmaker die Temperatur hält.



VORSICHT: Die antihafbeschichteten Backplatten werden während des Betriebs sehr heiß; verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG: Seien Sie während des Garvorgangs besonders vorsichtig, da aus dem Sandwichmaker Dampf austreten kann.

Aufbewahrung

Bevor Sie den Sandwichmaker an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren, stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt, sauber und trocken ist. Bewahren Sie den Sandwichmaker niemals auf, solange er noch feucht ist.

Wickeln Sie das Netzkabel niemals fest um den Sandwich maker; legen Sie es locker um das Gerät, um Beschädigungen zu vermeiden.

Technische Daten

Artikelnummer: EK6749

Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 550 W

REZEPTE



Hähnchen und Senfmayonnaise

Zutaten

2 Scheiben Körnerbrot

50 g gekochte Hähnchenbrust, dünn aufgeschnitten

1 EL Mayonnaise

1 EL französischer Senf

Eine Handvoll Rucola

Zubereitung

Vermengen Sie den Senf und die Mayonnaise in einer Schüssel. Geben Sie das Hähnchen hinzu und mischen Sie alles gründlich.

Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf eine Scheibe des Körnerbrots und streuen Sie anschließend den Rucola darüber.

Legen Sie die zweite Scheibe Körnerbrot darüber, um das Sandwich zu schließen.

Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Backplatte.

Schließen Sie den Deckel und backen Sie das Sandwich dann etwa 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Camembert und Preiselbeeren

Zutaten

2 Scheiben Vollkornbrot

30 g Camembert, in Scheiben geschnitten

1 EL Preiselbeersauce

Eine kleine Handvoll Rucola

Zubereitung

Geben Sie den Camembert und die Preiselbeersauce in eine Schüssel. Verrühren Sie alles gründlich.

Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf eine Scheibe des Vollkornbrots und streuen Sie anschließend den Rucola darüber.

Legen Sie die zweite Scheibe Vollkornbrot darüber, um das Sandwich zu schließen.

Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Backplatte.

Schließen Sie den Deckel und backen Sie das Sandwich dann etwa 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Thunfisch- Käse-Toast

Zutaten

2 Scheiben Körnerbrot

30 g Thunfischsteak aus der Dose, abgetropft

25 g gereifter Cheddar-Käse, gerieben

½ rote Zwiebel, fein gewürfelt

1 EL Mayonnaise

Zubereitung

Geben Sie das Thunfischsteak, den Cheddar, die rote Zwiebel und die Mayonnaise in eine Schüssel. Verrühren Sie alles gründlich.

Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf eine Scheibe des Körnerbrots.

Legen Sie die zweite Scheibe Körnerbrot darüber, um das Sandwich zu schließen.

Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Backplatte.

Schließen Sie den Deckel und backen Sie das Sandwich dann etwa 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Pesto, Mozzarella und getrocknete Tomaten

Zutaten

2 dicke Scheiben Weißbrot

4 getrocknete Tomaten, in Scheiben geschnitten

30 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

1 EL grünes Pesto

Zubereitung

Verteilen Sie das grüne Pesto gleichmäßig auf eine Scheibe des Weißbrots und legen Sie anschließend die getrockneten Tomaten und den Mozzarella darauf.

Legen Sie die zweite Scheibe Weißbrot darüber, um das Sandwich zu schließen.

Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Backplatte.

Schließen Sie den Deckel und backen Sie das Sandwich dann etwa 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Avocado, Tomate und Feta

Zutaten

2 Scheiben Körnerbrot

20 g Feta, zerbröseln

½ Tomate, in Scheiben geschnitten

¼ reife Avocado

Zubereitung

Verteilen Sie Avocado, Tomate und Feta gleichmäßig auf eine Scheibe des Körnerbrots.

Legen Sie die zweite Scheibe Körnerbrot darüber, um das Sandwich zu schließen.

Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Backplatte.

Schließen Sie den Deckel und backen Sie das Sandwich dann etwa 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Erdbeere, Banane und Haselnuss-Schokolade

Zutaten

2 Scheiben Vollkornbrot

2 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

½ Banane, in Scheiben geschnitten

1 EL Haselnuss-Schokoladenaufstrich

Zubereitung

Verteilen Sie den Haselnuss-Schokoladenaufstrich gleichmäßig auf eine Scheibe des Vollkornbrots und legen Sie anschließend die Erdbeeren und die Bananenscheiben darauf.

Legen Sie die zweite Scheibe Vollkornbrot darüber, um das Sandwich zu schließen.

Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Backplatte.

Schließen Sie den Deckel und backen Sie das Sandwich dann etwa 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

Karamellisierte Banane

Zutaten

2 Scheiben Vollkornbrot
1 Banane, in Scheiben geschnitten
1 EL brauner Zucker
1 EL Butter
Eine Prise gemahlener Zimt

Zubereitung

Braten Sie die Banane in einer Pfanne mit Butter für ca. 30 Sekunden an. Geben Sie den Zucker und den Zimt in die Pfanne und lassen Sie alles köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf eine Scheibe des Vollkornbrots. Legen Sie die zweite Scheibe Vollkornbrot darüber, um das Sandwich zu schließen. Legen Sie das Sandwich auf die untere antihafbeschichtete Backplatte. Schließen Sie den Deckel und backen Sie das Sandwich dann etwa 3–4 Minuten, bis es knusprig ist.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Cuidado y mantenimiento

PASO 1: Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desconecte la sandwichera de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente.

PASO 2: Limpie la carcasa de la sandwichera con un paño suave y húmedo, y séquela completamente.

PASO 3: Retire los restos de alimentos adheridos aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente; luego, límpielas con una toalla de papel o una esponja no abrasiva. No utilice detergentes de limpieza agresivos ni estropajos abrasivos para limpiar la sandwichera o sus accesorios, ya que esto podría dañar la superficie.



NOTA: La sandwichera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso Antes del primer uso

Antes de conectar la sandwichera a la red eléctrica, límpiela siguiendo las indicaciones del apartado «Cuidado y mantenimiento».



NOTA: Al utilizar la sandwichera por primera vez, puede desprenderse una pequeña cantidad de humo o un ligero olor. Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación alrededor de la sandwichera.

Uso de la sandwichera

PASO 1: Prepare los sándwiches que va a tostar, procurando no sobrecargar el pan, ya que esto podría provocar que los ingredientes se desborden.

PASO 2: Conecte la sandwichera a la red eléctrica y enciéndala. El piloto indicador de encendido se iluminará, señalando que la sandwichera está encendida y calentándose.

PASO 3: Precaliente la sandwichera durante aproximadamente 1 minuto y medio. El piloto indicador de encendido se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura necesaria.

PASO 4: Aplique cuidadosamente una fina capa de aceite de cocina sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente, extendiéndolo suavemente con una toalla de papel. Esto ayudará a prolongar la vida útil del recubrimiento antiadherente.

PASO 5: Coloque los sándwiches preparados sobre la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente y cierre la tapa con cuidado.

PASO 6: Los tiempos de cocción variarán según el tipo de sándwich que se utilice.

PASO 7: Cuando la cocción haya finalizado, abra la tapa con cuidado y retire los alimentos utilizando una espátula de plástico resistente al calor o de madera.

PASO 8: Apague y desconecte la sandwichera de la red eléctrica. Deje la tapa abierta y permita que se enfríe.



NOTA: Precaliente siempre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, el piloto indicador de encendido se encenderá y apagará de forma intermitente para indicar que la sandwichera está manteniendo la temperatura.



PRECAUCIÓN: Las placas de cocción con recubrimiento antiadherente se calientan mucho durante el uso; utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.



ADVERTENCIA: Extreme las precauciones durante la cocción; la sandwichera emitirá vapor.

Almacenamiento

Antes de guardar la sandwichera en un lugar fresco y seco, compruebe que esté fría, limpia y seca. No almacene nunca la sandwichera si está húmeda.

No enrolle nunca el cable de forma apretada alrededor de la sandwichera; enróllelo de manera holgada para evitar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6749

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potencia: 550 W

RECETAS



Pollo con mayonesa de mostaza

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral con semillas
50 g de pechuga de pollo cocida, cortada en lonchas finas
1 cucharada de mayonesa
1 cucharada de mostaza francesa
Un puñado de rúcula

Elaboración

Mezcle la mostaza y la mayonesa en un bol. Añada el pollo y remueva bien. Extienda la mezcla de manera uniforme sobre una rebanada de pan integral con semillas y, a continuación, añada la rúcula por encima. Coloque la segunda rebanada de pan integral con semillas encima para cerrar el sándwich. Coloque el sándwich sobre la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante aproximadamente 3–4 minutos, hasta que esté crujiente.

Camembert y arándano rojo

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral
30 g de queso Camembert, cortado en lonchas
1 cucharada de salsa de arándano rojo
Un pequeño puñado de rúcula

Elaboración

Mezcle el queso Camembert y la salsa de arándano rojo en un bol. Remueva bien. Extienda la mezcla de manera uniforme sobre una rebanada de pan integral y, a continuación, añada la rúcula por encima. Coloque la segunda rebanada de pan integral encima para cerrar el sándwich. Coloque el sándwich sobre la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante aproximadamente 3–4 minutos, hasta que esté crujiente.

Atún con queso fundido

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral con semillas
30 g de filete de atún en conserva, escurrido
25 g de queso cheddar curado, rallado
½ cebolla roja, picada finamente
1 cucharada de mayonesa

Elaboración

Mezcle el filete de atún, el queso cheddar, la cebolla roja y la mayonesa en un bol. Remueva bien. Extienda la mezcla de manera uniforme sobre una rebanada de pan integral con semillas. Coloque la segunda rebanada de pan integral con semillas encima para cerrar el sándwich. Coloque el sándwich sobre la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante aproximadamente 3–4 minutos, hasta que esté crujiente.

Pesto, mozzarella y tomate seco

Ingredientes

2 rebanadas gruesas de pan blanco
4 tomates secos, cortados en rodajas
30 g de mozzarella, cortada en lonchas
1 cucharada de pesto verde

Elaboración

Extienda el pesto verde de manera uniforme sobre una rebanada de pan blanco y, a continuación, coloque los tomates secos y la mozzarella por encima. Coloque la segunda rebanada de pan blanco encima para cerrar el sándwich. Coloque el sándwich sobre la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante aproximadamente 3–4 minutos, hasta que esté crujiente.

Aguacate, tomate y queso feta

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral con semillas
20 g de queso feta, desmenuzado
½ tomate, cortado en rodajas
½ de aguacate maduro

Elaboración

Distribuya de manera uniforme el aguacate, el tomate y el queso feta sobre una rebanada de pan integral con semillas. Coloque la segunda rebanada de pan integral con semillas encima para cerrar el sándwich. Coloque el sándwich sobre la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante aproximadamente 3–4 minutos, hasta que esté crujiente.

Fresa, plátano y chocolate con avellanas

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral
2 fresas, cortadas en rodajas
½ plátano, cortado en rodajas
1 cucharada de crema de chocolate con avellanas

Elaboración

Extienda la crema de chocolate con avellanas de manera uniforme sobre una rebanada de pan integral y, a continuación, coloque las fresas y el plátano por encima. Coloque la segunda rebanada de pan integral encima para cerrar el sándwich. Coloque el sándwich sobre la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente.

Cierre la tapa y cocine el sándwich durante aproximadamente 3–4 minutos, hasta que esté crujiente.

Plátano caramelizado

Ingredientes

2 rebanadas de pan integral
1 plátano, cortado en rodajas
1 cucharada de azúcar moreno
1 cucharada de mantequilla
Una pizca de canela molida

Elaboración

Utilice una sartén para cocinar el plátano en la mantequilla durante aproximadamente 30 segundos.

Añada el azúcar y la canela a la sartén y cocine hasta que el azúcar se haya disuelto. Extienda la mezcla de manera uniforme sobre una rebanada de pan integral. Coloque la segunda rebanada de pan integral encima para cerrar el sándwich. Coloque el sándwich sobre la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente. Cierre la tapa y cocine el sándwich durante aproximadamente 3–4 minutos, hasta que esté crujiente.

PT | Por favor, conserve estas instruções para futura referência.

Limpeza e manutenção

PASSO 1: Antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue e retire a ficha da máquina de todas as tomadas e deixe arrefecer completamente.

PASSO 2: Limpe o exterior da máquina de tostas com um pano macio e húmido e seque cuidadosamente.

PASSO 3: Remova resíduos de alimentos aderidos aplicando uma pequena quantidade de água morna com detergente suave nas placas de cozedura com revestimento antiaderente e, em seguida, limpe com papel de cozinha ou uma esponja não abrasiva. Nunca utilize detergentes agressivos ou abrasivos, nem esfregões para limpar a grelha de saúde ou os seus acessórios, pois poderá danificar a superfície.



NOTA: A máquina de tostas deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à corrente elétrica, limpe a máquina de tostas seguindo as instruções da secção «Limpeza e manutenção».



NOTA: Ao utilizar a máquina de tostas pela primeira vez, poderá libertar-se uma ligeira fumaça ou odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. Assegure uma ventilação adequada em redor da máquina de tostas.

Utilização da máquina de tostas

PASSO 1: Prepare as sandúchies a grelhar, tendo o cuidado de não encher demasiado o pão, pois poderá fazer com que os ingredientes transbordem.

PASSO 2: Ligue a ficha e ligue a máquina de tostas à corrente elétrica. A luz indicadora de funcionamento acender-se-á, sinalizando que a máquina de tostas está ligada e a aquecer.

PASSO 3: Pré-aqueça a máquina de tostas durante cerca de 1 minuto e meio. A luz indicadora de funcionamento desligar-se-á quando a temperatura pretendida for atingida.

PASSO 4: Aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo alimentar nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, espalhando suavemente com papel de cozinha. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente.

PASSO 5: Coloque as sandúchies preparadas sobre a placa inferior com revestimento antiaderente e feche cuidadosamente a tampa.

PASSO 6: O tempo de confeção pode variar consoante o tipo de sandúchies utilizado.

PASSO 7: Após a confeção estar concluída, abra cuidadosamente a tampa e retire os alimentos com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira.

PASSO 8: Desligue a máquina de tostas e retire a ficha da tomada. Deixe a tampa aberta e guarde que arrefeça.



NOTA: Pré-aqueça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de iniciar a confeção. Durante a utilização, a luz indicadora de funcionamento irá acender e apagar-se ciclicamente para indicar que a máquina de tostas está a manter a temperatura.



ATENÇÃO: As placas de cozedura com revestimento antiaderente atingem temperaturas muito elevadas durante a utilização; utilize sempre luvas resistentes ao calor para evitar lesões.



AVISO: Tenha cuidado durante a confeção; a máquina de tostas irá libertar vapor.

Arrumação

Antes de guardar num local fresco e seco, verifique se a máquina de tostas está fria, limpa e seca. Nunca guarde a máquina de tostas enquanto estiver húmida. Nunca enrola o cabo de forma apertada à volta da máquina de tostas; enrola-o de forma solta para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6749

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 550 W

RECEITAS



Frango com maionese de mostarda

Ingredientes

2 fatias de pão de cereais
50 g de peito de frango cozinhado, fatiado finamente
1 colher de sopa de maionese
1 colher de sopa de mostarda francesa
Um punhado de rúcula

Preparação

Misture a mostarda com a maionese numa taça. Junte o frango e envolva bem. Espalhe a mistura uniformemente sobre uma das fatias de pão de cereais e, de seguida, polvilhe com a rúcula. Coloque a segunda fatia de pão de cereais por cima, para finalizar a sanduíche. Coloque a sanduíche sobre a placa inferior com revestimento antiaderente. Feche a tampa e deixe cozinhar a sanduíche durante cerca de 3–4 minutos, até ficar crocante.

Camembert e arandos

Ingredientes

2 fatias de pão integral
30 g de Camembert, fatiado
1 colher de sopa de molho de arandos
Pequeno punhado de rúcula

Preparação

Misture o Camembert com o molho de arandos numa taça. Envolva bem. Espalhe a mistura de forma uniforme sobre uma das fatias de pão integral e, de seguida, polvilhe com a rúcula. Coloque a segunda fatia de pão integral por cima, para finalizar a sanduíche. Coloque a sanduíche sobre a placa inferior com revestimento antiaderente. Feche a tampa e deixe cozinhar a sanduíche durante cerca de 3–4 minutos, até ficar crocante.

Atum com queijo derretido

Ingredientes

2 fatias de pão de cereais
30 g de bife de atum em conserva, escorrido
25 g de queijo cheddar curado, ralado
½ cebola roxa, finamente picada
1 colher de sopa de maionese

Preparação

Misture o bife de atum, o cheddar, a cebola roxa e a maionese numa taça. Envolva bem. Espalhe uniformemente a mistura sobre uma das fatias de pão de cereais. Coloque a segunda fatia de pão de cereais por cima, para finalizar a sanduíche. Coloque a sanduíche sobre a placa inferior com revestimento antiaderente. Feche a tampa e deixe cozinhar a sanduíche durante cerca de 3–4 minutos, até ficar crocante.

Pesto, mozzarella e tomate seco

Ingredientes

2 fatias grossas de pão branco
4 tomates secos, fatiados
30 g de mozzarella, fatiada
1 colher de sopa de pesto verde

Preparação

Barre de forma uniforme o pesto verde sobre uma das fatias de pão branco e, de seguida, disponha por cima os tomates secos e a mozzarella. Coloque a segunda fatia de pão branco por cima, para finalizar a sanduíche. Coloque a sanduíche sobre a placa inferior com revestimento antiaderente. Feche a tampa e deixe cozinhar a sanduíche durante cerca de 3–4 minutos, até ficar crocante.

Abacate, tomate e feta

Ingredientes

2 fatias de pão de cereais
20 g de queijo feta, esfarelado
½ tomate, fatiado
¼ de abacate maduro

Preparação

Espalhe de forma uniforme o abacate, o tomate e o feta sobre uma das fatias de pão de cereais. Coloque a segunda fatia de pão de cereais por cima, para finalizar a sanduíche. Coloque a sanduíche sobre a placa inferior com revestimento antiaderente. Feche a tampa e deixe cozinhar a sanduíche durante cerca de 3–4 minutos, até ficar crocante.

Morangos, banana e creme de chocolate com avelã

Ingredientes

2 fatias de pão integral
2 morangos, fatiados
½ banana, fatiada
1 colher de sopa de creme de chocolate com avelã

Preparação

Barre de forma uniforme o creme de chocolate com avelã sobre uma das fatias de pão integral e, de seguida, disponha por cima os morangos e a banana. Coloque a segunda fatia de pão integral por cima, para finalizar a sanduíche. Coloque a sanduíche sobre a placa inferior com revestimento antiaderente. Feche a tampa e deixe cozinhar a sanduíche durante cerca de 3–4 minutos, até ficar crocante.

Banana caramelizada

Ingredientes

- 2 fatias de pão integral
- 1 banana, fatiada
- 1 colher de sopa de açúcar mascavado
- 1 colher de sopa de manteiga
- Uma pitada de canela em pó

Preparação

Utilize uma frigideira para cozinhar a banana na manteiga durante cerca de 30 segundos. Adicione o açúcar e a canela à frigideira e cozinhe até o açúcar se dissolver. Espalhe a mistura de forma uniforme sobre uma das fatias de pão integral. Coloque a segunda fatia de pão integral por cima, para finalizar a sanduíche. Coloque a sanduíche sobre a placa inferior com revestimento antiaderente. Feche a tampa e deixe cozinhar a sanduíche durante cerca de 3-4 minutos, até ficar crocante.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cura e manutenzione

PASSO 1: Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere e scollegare la macchina per toast dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.

PASSO 2: Pulire il corpo della macchina per toast con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente.

PASSO 3: Per rimuovere i residui incrostati, applicare una piccola quantità di acqua tiepida mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con carta da cucina o una spugna non abrasiva. Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi né spugne abrasive per pulire la griglia o i suoi accessori, poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie.



NOTA: La macchina per toast deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per toast alla rete elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione «Cura e manutenzione».



NOTA: Al primo utilizzo della macchina per toast, potrebbe prodursi un leggero fumo o odore. Questo è normale e si attenuerà rapidamente. Assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata intorno alla macchina per toast.

Utilizzo della macchina per toast

PASSO 1: Preparare i sandwich da grigliare, facendo attenzione a non riempire eccessivamente il pane, poiché gli ingredienti potrebbero fuoriuscire.

PASSO 2: Collegare la macchina per toast alla presa di corrente e accenderla. La spia di alimentazione si illuminerà, indicando che la macchina per toast è stata accesa e si sta riscaldando.

PASSO 3: Preriscaldare la macchina per toast per circa 1 minuto e mezzo. La spia di alimentazione si spegnerà una volta raggiunta la temperatura desiderata.

PASSO 4: Applicare con attenzione uno strato sottile di olio da cucina sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, distribuendolo uniformemente con carta da cucina. Questo aiuterà a prolungare la durata del rivestimento antiaderente.

PASSO 5: Posizionare i sandwich preparati sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente e chiudere con attenzione il coperchio.

PASSO 6: I tempi di cottura variano in base al tipo di sandwich utilizzato.

PASSO 7: Al termine della cottura, aprire con attenzione il coperchio e rimuovere il cibo utilizzando una spatola in plastica resistente al calore o in legno.

PASSO 8: Spegnere e scollegare la macchina per toast dalla rete elettrica. Lasciare il coperchio aperto e attendere che si raffreddi.



NOTA: Preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente prima di iniziare la cottura. Durante l'utilizzo, la spia di alimentazione si accenderà e spegnerà ciclicamente per indicare che la macchina per toast mantiene la temperatura.



ATTENZIONE: Le piastre di cottura con rivestimento antiaderente diventano molto calde durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per evitare ustioni.



AVVERTENZA: Prestare attenzione durante la cottura; la macchina per toast emetterà vapore.

Conservazione

Prima di riporla in un luogo fresco e asciutto, verificare che la macchina per toast sia fredda, pulita e asciutta. Non conservare mai la macchina per toast quando è ancora umida. Non avvolgerla mai il cavo strettamente attorno alla macchina per toast; avvolgerlo in modo morbido per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6749

Ingresso: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Potenza: 550 W

RICETTE



Pollo e maionese alla senape

Ingredienti

2 fette di pane ai cereali
50 g di petto di pollo cotto, tagliato a fettine sottili
1 cucchiaino di maionese
1 cucchiaino di senape francese
Una manciata di rucola

Procedimento

Unire la senape e la maionese in una ciotola. Aggiungere il pollo e mescolare accuratamente. Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane ai cereali e poi cospargere con la rucola.

Adagiare la seconda fetta di pane ai cereali sopra, per completare il sandwich. Posizionare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere il sandwich per circa 3–4 minuti, fino a renderlo croccante.

Camembert e mirtillo rosso

Ingredienti

2 fette di pane integrale
30 g di Camembert, tagliato a fette
1 cucchiaino di salsa di mirtilli rossi
Piccola manciata di rucola

Procedimento

Unire il Camembert e la salsa di mirtilli rossi in una ciotola. Mescolare bene. Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale e poi cospargere con la rucola.

Adagiare la seconda fetta di pane integrale sopra, per completare il sandwich. Posizionare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere il sandwich per circa 3–4 minuti, fino a renderlo croccante.

Tonno e formaggio filante

Ingredienti

2 fette di pane ai cereali
30 g di filetto di tonno in scatola, sgocciolato
25 g di formaggio cheddar stagionato, grattugiato
½ cipolla rossa, tagliata a dadini fini
1 cucchiaino di maionese

Procedimento

Unire il filetto di tonno, il cheddar, la cipolla rossa e la maionese in una ciotola. Mescolare bene.

Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane ai cereali. Adagiare la seconda fetta di pane ai cereali sopra, per completare il sandwich. Posizionare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere il sandwich per circa 3–4 minuti, fino a renderlo croccante.

Pesto, mozzarella e pomodori secchi

Ingredienti

2 fette di pane bianco tagliate spesse
4 pomodori secchi, tagliati a fette
30 g di mozzarella, tagliata a fette
1 cucchiaino di pesto verde

Procedimento

Distribuire uniformemente il pesto verde su una fetta di pane bianco, poi disporre sopra i pomodori secchi e la mozzarella.

Adagiare la seconda fetta di pane bianco sopra, per completare il sandwich. Posizionare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere il sandwich per circa 3–4 minuti, fino a renderlo croccante.

Avocado, pomodoro e feta

Ingredienti

2 fette di pane ai cereali
20 g di feta, sbriciolata
½ pomodoro, tagliato a fette
¼ avocado maturo

Procedimento

Distribuire uniformemente avocado, pomodoro e feta su una fetta di pane ai cereali. Adagiare la seconda fetta di pane ai cereali sopra, per completare il sandwich.

Posizionare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere il sandwich per circa 3–4 minuti, fino a renderlo croccante.

Fragole, banana e cioccolato alle nocciole

Ingredienti

2 fette di pane integrale
2 fragole, tagliate a fette
½ banana, tagliata a fette
1 cucchiaino di crema spalmabile al cioccolato e nocciole

Procedimento

Distribuire uniformemente la crema spalmabile al cioccolato e nocciole su una fetta di pane integrale, poi disporre sopra le fragole e la banana.

Adagiare la seconda fetta di pane integrale sopra, per completare il sandwich. Posizionare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere il sandwich per circa 3–4 minuti, fino a renderlo croccante.

Banana caramellata

Ingredienti

2 fette di pane integrale
1 banana, tagliata a fette
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 cucchiaino di burro
Un pizzico di cannella in polvere

Procedimento

In una padella, cuocere la banana nel burro per circa 30 secondi. Aggiungere lo zucchero e la cannella in padella e cuocere fino a quando lo zucchero si sarà sciolto.

Distribuire uniformemente il composto su una fetta di pane integrale. Adagiare la seconda fetta di pane integrale sopra, per completare il sandwich. Posizionare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere il sandwich per circa 3–4 minuti, fino a renderlo croccante.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Konserwacja i utrzymanie

KROK 1: Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji wyłącz opiekacz do kanapek i odłącz go od zasilania sieciowego, a następnie zacekaj, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: Przetrzyj obudowę opiekacza do kanapek miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wytrzyj do sucha.

KROK 3: Usuń przypalone resztki jedzenia, nakładając niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą, a następnie wytrzyj je do czysta ręcznikiem papierowym lub nieścierną gąbką.

Nigdy nie używaj silnych ani ściernych detergentów ani szorstkich gąbek do czyszczenia grilla lub jego akcesoriów, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię.



UWAGA: Opiekacz do kanapek należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcje użytkownika Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do zasilania sieciowego wyczyść opiekacz do kanapek, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „**Konserwacja i utrzymanie**”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia opiekacza do kanapek może wydobywać się niewielka ilość dymu lub specyficzny zapach. Jest to zjawisko normalne i ustępuje po krótkim czasie. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół opiekacza do kanapek.

Użytkowanie opiekacza do kanapek

KROK 1: Przygotuj kanapki do grillowania, dbając o to, aby nie przepelnili chleba nadzieniem, ponieważ może to spowodować wypłynięcie składników.

KROK 2: Podłącz opiekacz do kanapek do zasilania sieciowego i włącz go. Lampa kontrolna zasilania zaświeci się, sygnalizując, że opiekacz został uruchomiony i nagrzewa się.

KROK 3: Rozgrzej opiekacz do kanapek przez około 1½ minuty. Gdy osiągnie wymaganą temperaturę, lampa kontrolna zasilania zgaśnie.

KROK 4: Ostrożnie nanieś cienką warstwę oleju spożywczego na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą, dokładnie rozprowadzając go ręcznikiem papierowym. Dzięki temu powłoka nieprzywierająca zachowa swoje właściwości na dłużej.

KROK 5: Ułóż przygotowane kanapki na dolnej płycie grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

KROK 6: Czas przygotowania będzie się różnił w zależności od rodzaju użytej kanapki.

KROK 7: Po zakończeniu przygotowywania potrawy ostrożnie otwórz pokrywę i wyjmij jedzenie za pomocą łożek z tworzywa sztucznego odporne na wysoką temperaturę lub drewnianej.

KROK 8: Wyłącz opiekacz do kanapek i odłącz go od zasilania sieciowego. Pozostaw pokrywę otwartą i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.



UWAGA: Zawsze przed rozpoczęciem przygotowywania potraw wstępnie nagrzij płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą. W trakcie użytkowania lampa kontrolna zasilania będzie się okresowo włączać i wyłączać, sygnalizując utrzymanie odpowiedniej temperatury przez opiekacz do kanapek.



OSTROŻNIE: Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury podczas użytkowania; zawsze używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć poparzenia.



OSTRZEŻENIE: Zachowaj ostrożność podczas przygotowywania potraw; opiekacz do kanapek wydziela parę wodną.

Przechowywanie

Przed przechowywaniem w chłodnym i suchym miejscu upewnij się, że opiekacz do kanapek jest wystudzony, czysty i suchy. Nigdy nie przechowuj opiekacza do kanapek, gdy jest wilgotny. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół opiekacza do kanapek; owiń go luźno, aby nie uszkodzić urządzenia.

Specyfikacja

Kod produktu: EK6749

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 550 W



PRZEPISY

Kurczak z majonezem musztardowym

Składniki

2 kromki chleba wieloziarnistego
50 g ugotowanej piersi z kurczaka, pokrojonej w cienkie plasterki
1 łyżka majonezu
1 łyżka musztardy francuskiej
Gałązka rukoli

Sposób przygotowania

W misce wymieszaj musztardę z majonezem. Dodaj kurczaka i dokładnie wszystko potocz. Równomiernie rozsmaruj przygotowaną masę na jednej kromce chleba wieloziarnistego, a następnie posyp rukolą.

Na wierzchu ułóż drugą kromkę chleba wieloziarnistego, aby zamknąć kanapkę. Umieść kanapkę na dolnej płycie grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą. Zamknij pokrywę, a następnie opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Camembert z żurawiną

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego
30 g sera camembert, pokrojonego w plastry
1 łyżka sosu żurawinowego
Mała gałązka rukoli

Sposób przygotowania

W misce połącz ser camembert z sosem żurawinowym. Dokładnie wymieszaj. Równomiernie rozsmaruj przygotowaną masę na jednej kromce chleba pełnoziarnistego, a następnie posyp rukolą.

Na wierzchu ułóż drugą kromkę chleba pełnoziarnistego, aby zamknąć kanapkę. Umieść kanapkę na dolnej płycie grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą. Zamknij pokrywę, a następnie opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Kanapka na ciepło z turczykiem i serem

Składniki

2 kromki chleba wieloziarnistego
30 g steku z turkiczka z puszką, odsączonego
25 g dojrzałego sera cheddar, startego
½ czerwonej cebuli, drobno posiekanej
1 łyżka majonezu

Sposób przygotowania

W misce połącz stek z turkiczka, ser cheddar, czerwoną cebulę i majonez. Dokładnie wszystko wymieszaj.

Równomiernie rozsmaruj przygotowaną masę na jednej kromce chleba wieloziarnistego. Na wierzchu ułóż drugą kromkę chleba wieloziarnistego, aby zamknąć kanapkę. Umieść kanapkę na dolnej płycie grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą. Zamknij pokrywę, a następnie opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Pesto, mozzarella i suszone pomidory

Składniki

2 grube kromki białego chleba
4 suszone pomidory, pokrojone w plasterki
30 g mozzarelli, pokrojonej w plastry
1 łyżka zielonego pesto

Sposób przygotowania

Równomiernie rozsmaruj zielone pesto na jednej kromce białego chleba, a następnie ułóż na wierzchu suszone pomidory i mozzarellę.

Na wierzchu ułóż drugą kromkę białego chleba, aby zamknąć kanapkę. Umieść kanapkę na dolnej płycie grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą. Zamknij pokrywę, a następnie opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Awokado, pomidor i feta

Składniki

2 kromki chleba wieloziarnistego
20 g sera feta, pokruszonego
½ pomidora, pokrojonego w plastry
¼ dojrzałego awokado

Sposób przygotowania

Równomiernie rozłóż awokado, pomidora i fetę na jednej kromce chleba wieloziarnistego.

Na wierzchu ułóż drugą kromkę chleba wieloziarnistego, aby zamknąć kanapkę. Umieść kanapkę na dolnej płycie grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą. Zamknij pokrywę, a następnie opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Truskawki, banan i krem czekoladowo-orzechowy

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego
2 truskawki, pokrojone w plastry
½ banana, pokrojonego w plastry
1 łyżka kremu czekoladowo-orzechowego

Sposób przygotowania

Równomiernie rozsmaruj krem czekoladowo-orzechowy na jednej kromce chleba pełnoziarnistego, a następnie ułóż na wierzchu truskawki i banana.

Na wierzchu ułóż drugą kromkę chleba pełnoziarnistego, aby zamknąć kanapkę. Umieść kanapkę na dolnej płycie grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą. Zamknij pokrywę, a następnie opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Banan karmelizowany

Składniki

2 kromki chleba pełnoziarnistego

1 banan, pokrojony w plastry

1 łyżka brązowego cukru

1 łyżka masła

Szczypta mielonego cynamonu

Sposób przygotowania

Na patelni smaź banana na maśle przez około 30 sekund.

Dodaj cukier i cynamon na patelnię, a następnie smaź, aż cukier się rozpuści.

Równomiernie rozsmaruj przygotowaną masę na jednej kromce chleba pełnoziarnistego.

Na wierzchu utóż drugą kromkę chleba pełnoziarnistego, aby zamknąć kanapkę.

Umieść kanapkę na dolnej płycie grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą.

Zamknij pokrywę, a następnie opiekaj kanapkę przez około 3–4 minuty, aż będzie chrupiąca.

Giles & Posner Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Giles & Posner guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customersupport@gilesandposner.com.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customersupport@gilesandposner.com.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customersupport@gilesandposner.com.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customersupport@gilesandposner.com.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail customersupport@gilesandposner.com.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customersupport@gilesandposner.com.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customersupport@gilesandposner.com.



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

©Giles & Posner trademark. All rights reserved.

CD050925/MD000000/V1