

Breville®

Turn **on** your creativity®



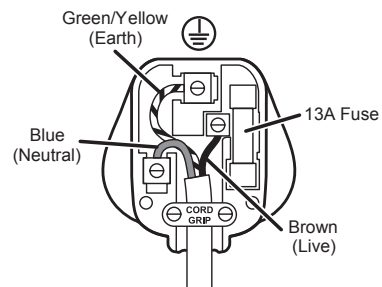
VST082X

GB	Instructions for Use.....	4
FR	Instructions	6
DE	Bedienungsanleitung	8
ES	Instrucciones de uso.....	10
PT	Instruções de Utilização	12
NL	Gebruiksaanwijzing	14
FI	Käyttöohjeet.....	16
SE	Bruksanvisning	18
CZ	Návod k použití.....	20
SK	Návod na používanie.....	22
HU	Használati útmutató.....	24
PL	Instrukcja użytkowania	26
DA	Brugsanvisning.....	28
NO	Bruksinstruksjoner.....	30
RO	Instrucțiuni de utilizare.....	32

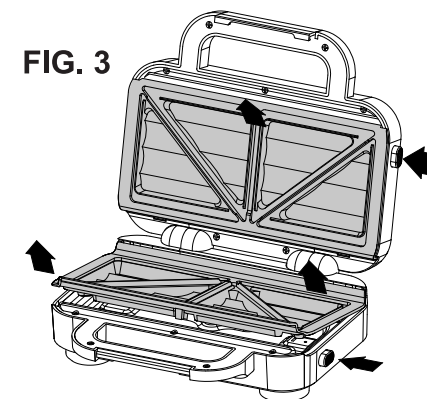
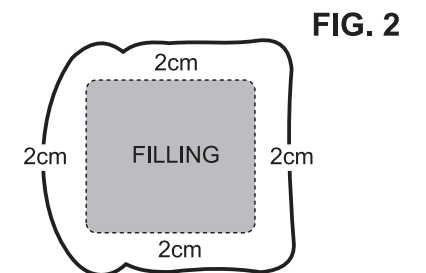
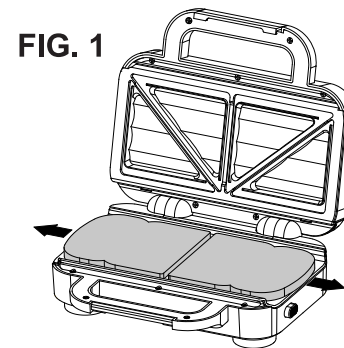
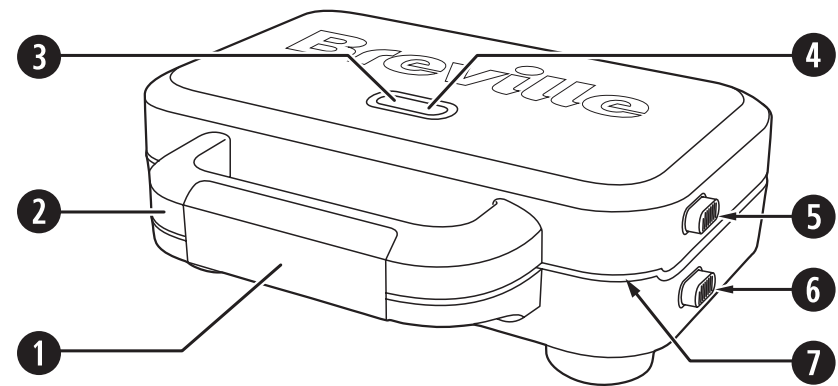
FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

This appliance must be earthed. If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately. If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip



IMPORTANT SAFETY INFORMATION**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.

Never operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

⚠ Do not touch the metal parts of the appliance during use as they may become very hot.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.

Never immerse any part of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

Remove the plates and clean them in warm soapy water, rinse with clean water. (See Cleaning section for full details).

- Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- Care is required when using the appliance on surfaces that may be damaged by heat. The use of an insulated pad is recommended.

- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Never leave the appliance unattended when in use.

PARTS

- 1 Latch - holds the lid firmly closed during cooking
- 2 Handle
- 3 Green power light
- 4 Amber ready-to-cook light
- 5 Top cooking plate release button
- 6 Bottom cooking plate release button
- 7 Removable, non-stick cooking plates with cut-and-seal action.

BEFORE FIRST USE

- Unpack your sandwich toaster. You may wish to keep the packaging for future use.
- Wipe the cooking plates with absorbent paper or a soft damp cloth.
- Clean the outside of your sandwich toaster with a soft damp cloth which has been wrung almost dry in warm soapy water. The cover can be polished with a soft dry cloth.

Note that the first time you use your sandwich toaster, you may notice a slight burning smell and a little smoke. This is completely normal and will soon disappear.

USING YOUR SANDWICH TOASTER**Recipe ideas**

Making toasties is easy and fun, they can be as creative or as simple as you like and make great snacks whether eaten at home or on the go.

Using basic ingredients delicious sweet or savoury meals can be made in minutes, perfect for any time of the day. Here are some classic toasted sandwich recipes that you may wish to try.

- Tuna Melt (tuna, onion, mayonnaise and cheese)
- Cheese and tomato
- Cheese, beans and ham
- Turkey, stuffing and cranberry
- Ham, Brie, mushrooms and rocket
- Bacon and cheese
- Chicken, red pepper and Brie
- Sweet chilli chicken
- Sausage and scrambled eggs
- Camembert and cranberry
- Chocolate and banana

Breads

For best results, use a supermarket own-label, medium, white sliced bread. For variety, why not try using wholemeal bread, Danish-style bread, seeded breads, sour dough and fruit breads.

Cheeses

Classic cheeses that melt easily like Cheddar, Gruyere and Emmental make excellent toasties. We've included some different cheeses in our recipes but why not experiment and get creative with your own favourite cheeses!

The perfect toastie

Even if you are already familiar with using a sandwich toaster, it's worth following the guidelines below.

1. Plug your sandwich toaster in to the mains supply socket and switch the socket on if required. The green power light will come on and your sandwich toaster will start heating up.
2. When your sandwich toaster is fully heated the amber ready-to-cook light will come on. This light will come on and go out during cooking.
3. Spread the OUTSIDE of the bread with butter or a spread suitable for cooking. Don't use a low fat spread or one which has a high water content.
4. Place the two lower slices of bread onto the bottom plate 'buttered' side down. Face the crusts of the bread to the left and right.
5. Add the filling. The deeper cooking plates allow you to use more of your favourite ingredients but always allow a 2cm gap around the filling. This will allow your sandwich toaster to form a good seal and prevent the filling from leaking out. For best results, the maximum amount of cheese, when used as a single ingredient, should not exceed 60g. If you add other ingredients, reduce the amount of cheese to compensate for them.
6. Place the remaining bread on top with the buttered side on the outside (this will give your toastie a lovely golden colour during cooking).
7. Close and latch the lid and allow to cook for approx 4-5 minutes until golden and cooked. Leave the sandwich in the toaster for more or less time according to taste.
8. Release the latch and open the lid. Watch out for escaping steam—use a tea towel or wear oven gloves. Remove the cooked sandwich with a non-metallic spatula. Don't use a metal blade as this can damage the non-stick surface of the plates.
9. Once cooked, take care when eating as fillings, especially fruit or tomato, can be very hot.

Important points:

- Always allow a 2cm gap around the filling.
- Never overfill your toastie.
- Too much filling can leak out and also make the latch difficult to close.

CARE AND CLEANING

⚠ **Unplug and switch off your sandwich toaster and allow it to fully cool down before cleaning it. Do not immerse the main body, cord set or plug in water or liquid of any kind.**

Never use steel wool, scouring pads, abrasive cleaners or metallic utensils to clean your sandwich toaster.

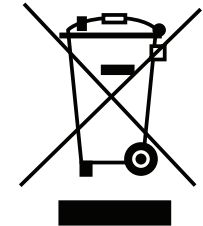
1. Before cleaning your sandwich toaster, switch it off and unplug it from the mains supply. Allow it to cool down fully.
2. Wipe the cooking plates with an absorbent paper or soft damp cloth.
3. Clean the outside of your sandwich toaster with a soft damp cloth which has been wrung almost dry in warm soapy water. The cover can be polished with a soft dry cloth.
4. Press the cooking plate release buttons and remove the plates from your sandwich toaster. Immerse the plates in warm, soapy water. Rinse with clean water. Wipe dry with a soft cloth. To avoid oxide forming on the uncoated surfaces of the plate, insert the plate back into your sandwich toaster and heat for one minute with the lid closed. The cooking plates can also be washed in a dishwasher.

AFTER SALES SERVICE

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at: **United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055. For all other countries, please call +44 800 028 7154.** International rates may apply. Alternatively, e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at BrevilleEurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'être surveillés par un adulte qui leur aura appris à utiliser l'appareil et leur aura expliqué les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par des enfants de moins de 8 ans. D'autre part les enfants de plus de 8 ans effectuant ces opérations doivent être supervisés.

Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Ne contrôlez pas l'appareil au moyen d'un minuteur externe ou tout autre système de commande à distance.

⚠ Ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil en cours d'utilisation, car elles risquent d'être brûlantes.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Veillez à toujours laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Ôtez les plaques et nettoyez-les dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire. (Pour plus de détails, reportez-vous à la section Nettoyage).

- N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- Une attention spéciale est nécessaire au cours de l'utilisation de l'appareil sur des surfaces pouvant être endommagées par la chaleur. L'utilisation d'un coussinet isolant est recommandée.

- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou à l'électricité).
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages.
- Assurez-vous que l'appareil est hors tension et débranché après utilisation et avant de procéder au nettoyage.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.

DESCRIPTIONS

- 1 Loquet - maintient le couvercle solidement fermé pendant la cuisson
- 2 Poignée
- 3 Voyant d'alimentation (vert)
- 4 Voyant de chauffe (orange)
- 5 Bouton d'éjection de la plaque de cuisson supérieure
- 6 Bouton d'éjection de la plaque de cuisson inférieure
- 7 Plaques de cuisson antiadhésives amovibles avec dispositif de coupe et de scellage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil à croque-monsieur de son emballage. Il peut s'avérer utile de conserver l'emballage afin de pouvoir le réutiliser.
- Essuyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux humide.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil à croque-monsieur à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude savonneuse et bien essoré. Vous pouvez passer un chiffon doux et sec sur le couvercle.

Notez que lors de sa première utilisation, une légère odeur de brûlé et un peu de fumée risquent de se dégager de l'appareil à croque-monsieur. Ce phénomène est parfaitement normal et disparaît rapidement.

UTILISATION DE L'APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR**Idées de recette**

Faire des croque-monsieur est simple et amusant, ils peuvent être simples ou originaux, selon vos goûts, et constituer de savoureux snacks à déguster à la maison ou à l'extérieur.

À partir d'ingrédients de base, vous pouvez confectionner un snack sucré ou salé en quelques minutes, que vous pourrez déguster à toute heure de la journée. Vous trouverez ci-dessous quelques recettes classiques de croque-monsieur fort appétissantes.

- Délice de thon (thon, oignon, mayonnaise et fromage)
- Fromage et tomate
- Fromage, haricots et jambon
- Dinde, farce et canneberge
- Jambon, brie, champignons et roquette
- Bacon et fromage
- Poulet, poivron rouge et brie
- Poulet au piment doux
- Saucisse et œufs brouillés
- Camembert et canneberge
- Chocolat et banane

Pains

Pour de meilleurs résultats, utilisez du pain que le supermarché vend sous sa propre marque, blanc et en tranches pas trop épaisses. Et pourquoi ne pas varier les plaisirs en utilisant du pain complet, du pain danois, du pain aux graines, du pain au levain ou du pain aux fruits secs ?

Fromages

Vous pouvez confectionner d'excellents croque-monsieur avec des fromages traditionnels qui fondent aisément, cheddar, gruyère et emmental. Nous avons inclus plusieurs fromages différents dans nos recettes, mais pourquoi ne pas faire preuve d'imagination et utiliser vos fromages favoris !

Le croque-monsieur parfait

Même si vous avez déjà l'habitude d'utiliser un appareil à croque-monsieur, nous vous conseillons de suivre les recommandations ci-dessous.

1. Branchez l'appareil à croque-monsieur sur une prise secteur et allumez la prise si nécessaire. Le voyant d'alimentation vert s'allume et l'appareil commence à chauffer.
2. Une fois la température maximale atteinte, le voyant de chauffe orange s'allume. Il s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
3. Tartinez la face SUPÉRIEURE du pain de beurre ou de margarine adaptée à la cuisson. Évitez les produits allégés ou à forte teneur en eau.
4. Placez les deux tranches de pain inférieures sur la plaque inférieure, face beurrée vers le bas. Orientez la croûte du pain vers la gauche et vers la droite.
5. Ajoutez la garniture. Parce qu'elles sont plus profondes, les plaques de cuisson vous permettent d'être plus généreux avec vos ingrédients favoris, mais veillez à conserver un écart de 2 cm entre la garniture et la croûte du pain. L'appareil à croque-monsieur soudera ainsi les bords, afin d'éviter à la garniture de couler. Pour obtenir de meilleurs résultats, la quantité maximale de fromage ne doit pas dépasser 60 g si vous ne le mélangez pas à d'autres ingrédients. Si vous utilisez d'autres ingrédients, réduisez en conséquence la quantité de fromage.
6. Placez les tranches restantes de pain, face beurrée vers le haut (votre croque-monsieur prendra ainsi une magnifique couleur dorée pendant la cuisson).
7. Fermez le couvercle en appuyant sur le loquet et cuisez le croque-monsieur pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajustez la durée de cuisson selon vos préférences.
8. Soulevez le loquet et ouvrez le couvercle. Pour vous protéger de la vapeur qui s'échappe, utilisez un torchon ou des gants de cuisine. Sortez le croque-monsieur à l'aide d'une spatule non métallique. N'utilisez pas d'ustensile en métal, car vous risquez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
9. Veillez à ne pas vous brûler lorsque vous mangez le croque-monsieur, car la garniture (fruits ou tomates, en particulier) risque d'être très chaude.

Quelques points importants :

- N'oubliez pas de laisser 2 cm autour de la garniture.
- Ne mettez pas trop de garniture dans votre croque-monsieur.
- Si vous êtes trop généreux, la garniture risque de couler et de rendre difficile la fermeture du loquet.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ Arrêtez et débranchez l'appareil à croque-monsieur. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez jamais de paille de fer, d'éponges à récurer, de détergents abrasifs ou d'ustensiles en métal pour nettoyer l'appareil à croque-monsieur.

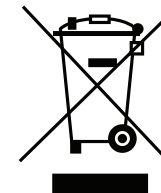
1. Avant de nettoyer votre appareil à croque-monsieur, arrêtez-le et débranchez-le. Laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux humide.
3. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à croque-monsieur à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude savonneuse et bien essoré. Vous pouvez passer un chiffon doux et sec sur le couvercle.
4. Appuyez sur les boutons d'éjection des plaques de cuisson et sortez celles-ci de l'appareil à croque-monsieur. Plongez les plaques dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux. Pour éviter l'oxydation des surfaces sans revêtement des plaques, remplacez-les dans l'appareil à croque-monsieur et faites chauffer celui-ci pendant une minute après avoir refermé le couvercle. Les plaques de cuisson passent également au lave-vaisselle.

SERVICE APRÈS-VENTE

Si l'appareil ne fonctionne pas mais est sous garantie, retournez-le au magasin dans lequel vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé. Notez qu'un justificatif d'achat valide vous sera demandé. Pour obtenir un support complémentaire, contactez notre service client comme suit : **Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : 0900 81 65 10 | France : 0805 542 055.** Pour tous les autres pays, appelez le +44 800 028 7154. L'appel peut être facturé au tarif international en vigueur. Vous pouvez également nous contacter par e-mail à l'adresse suivante : BrevilleEurope@newellco.com.

MISE AU REBUT

Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez les recycler dans les installations conçues à cet effet. Pour tout renseignement concernant le recyclage et les informations DEEE, contactez-nous par e-mail à l'adresse BrevilleEurope@newellco.com.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Halten Sie Gerät und Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Betreiben Sie das Gerät nie mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem.

⚠ Berühren Sie die Metallteile des Geräts während des Gebrauchs nicht, da diese sehr heiß werden.

Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

Lassen Sie das Gerät vor einer Reinigung oder der Lagerung stets abkühlen.

Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Entnehmen Sie die Platten und reinigen Sie sie in warmem Seifenwasser. Spülen Sie die Platten mit klarem Wasser. (Alle Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt zur Reinigung.)

- Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät auf Oberflächen zum Einsatz kommt, die durch Hitze beschädigt werden können. Die Verwendung einer isolierenden Unterlage wird empfohlen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknotet, eingeklemmt wird oder sich verfangt.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder Beschädigungen sichtbar sind.
- Stellen Sie nach der Verwendung und vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.

TEILE

- 1 Verriegelung – hält den Deckel bei Verwendung fest geschlossen
- 2 Griff
- 3 Betriebsleuchte (grün)
- 4 Temperaturleuchte (gelb)
- 5 Entriegelungstaste obere Grillplatte
- 6 Entriegelungstaste untere Grillplatte
- 7 Abnehmbare antihafbeschichtete Grillplatten mit Schneid- und Versiegelungsfunktion

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Packen Sie Ihren Sandwichtoaster aus. Verwahren Sie ggf. die Verpackung für die spätere Verwendung.
- Wischen Sie die Grillplatten mit saugfähigem Papier oder einem weichen feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Außenseiten des Sandwichtoasters mit einem weichen feuchten Tuch, das in warmes Seifenwasser getaucht und nahezu vollständig ausgewrungen wurde. Die Abdeckung kann mit einem weichen trockenen Tuch poliert werden.

Wenn Sie den Sandwichtoaster zum ersten Mal verwenden, sind möglicherweise ein leichter Brandgeruch und eine geringe Rauchentwicklung festzustellen. Dies ist normal und verschwindet innerhalb kürzester Zeit.

VERWENDUNG DES SANDWICHTOASTERS**Rezeptvorschläge**

Getoastete Sandwiches sind einfach und lecker. Sie können sie nach Belieben schlicht oder aber kreativ gestalten und so leckere Snacks für zu Hause oder unterwegs zaubern.

Mit wenigen Zutaten lassen sich in Minutenschnelle schmackhafte süße oder herzhafte Snacks zaubern, die sich für jede Tageszeit eignen. Hier schlagen wir Ihnen einige klassische Sandwichrezepte vor, die Sie ausprobieren können.

- Thunfisch-Mayo (Thunfisch, Zwiebeln, Mayonnaise und Käse)
- Tomaten-Käse
- Käse, Bohnen und Schinken
- Truthahn, Füllung und Cranberry
- Schinken, Brie, Champignons und Rucola
- Speck und Käse
- Hähnchen, rote Paprika und Brie
- Hähnchen Sweet Chili
- Wurst und Rührei
- Camembert und Cranberry
- Schokolade und Banane

Brotsorten

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit mittelgroßem weißem geschnittenem Toastbrot. Probieren Sie zur Abwechslung auch Vollkorntoastbrot, Plunderbrot, Körnerbrot, Sauerteigbrot oder Fruchtbrot.

Käse

Gut schmelzende Käsesorten sind Cheddar, Gruyère und Emmentaler. In unseren Rezepten werden unterschiedliche Käsesorten vorgeschlagen. Aber warum experimentieren Sie nicht einfach mit Ihren Lieblingskäsesorten?

Der perfekte Toastie

Auch wenn Sie bereits einen Sandwichtoaster benutzt haben, lohnt sich ein Blick auf und die Beachtung der nachfolgenden Empfehlungen.

1. Schließen Sie den Sandwichtoaster an die Stromversorgung an und aktivieren Sie gegebenenfalls die Steckdose. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet auf und der Sandwichtoaster beginnt, sich zu erwärmen.
2. Ist der Sandwichtoaster vollständig vorgewärmt, leuchtet die gelbe Bereitschaftsleuchte auf. Diese Leuchte geht während des Garprozesses an und aus.
3. Streichen Sie etwas Butter oder einen anderen zum Kochen geeigneten Aufstrich auf die AUßENSEITE der Sandwichscheiben. Verwenden Sie keine fettarmen Aufstriche oder Aufstriche mit einem hohen Wassergehalt.
4. Legen Sie die unteren beiden Brotscheiben mit der gebutterten Seite nach unten auf die untere Grillplatte. Der obere Rand der Brotscheiben weist dabei nach links bzw. rechts.
5. Geben Sie nun die Füllung hinzu. Dank der tieferen Grillplatten können Sie eine größere Menge Ihrer Lieblingszutaten verwenden. Achten Sie jedoch darauf, immer einen Rand von 2 cm zu lassen. So kann der Sandwichtoaster die Scheiben gut versiegeln und ein Ausfließen der Füllung wird verhindert. Das beste Ergebnis bei reinen Käsesandwiches erzielen Sie mit einer Käsemenge von maximal 60 g. Wenn Sie weitere Zutaten verwenden, reduzieren Sie die Käsemenge entsprechend.
6. Legen Sie die Deckbrotscheiben mit der gebutterten Seite nach oben auf die Füllung. (Durch die Butter erhält das Sandwich während des Grillvorgangs eine appetitliche goldbraune Färbung.)
7. Senken Sie den Deckel ab und verriegeln Sie ihn. Lassen Sie das Sandwich etwa 4–5 Minuten grillen, bis es goldbraun und getoastet ist. Je nach Geschmack können Sie Ihr Sandwich kürzer oder länger tosten.
8. Öffnen Sie die Verriegelung und heben Sie den Deckel an. Schützen Sie sich mit einem Handtuch oder Topfhandschuh vor möglicherweise entweichendem heißem Dampf. Entnehmen Sie das getoastete Sandwich mithilfe eines nichtmetallischen Spatels. Verwenden Sie keine Kochwerkzeuge aus Metall, da durch diese die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
9. Denken Sie beim Essen Ihres Sandwiches daran, dass die Füllung, insbesondere wenn sie aus Früchten oder Tomaten besteht, sehr heiß sein kann.

Denken Sie daran:

- immer einen Rand von 2 cm um die Füllung zu lassen.
- Sandwiches nie übermäßig zu belegen.
- Sind Belag oder Füllung zu üppig, quellen diese an den Seiten heraus und erschweren das Schließen der Verriegelung.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ Trennen Sie den Sandwichtoaster von der Stromversorgung und lassen Sie ihn vor der Reinigung vollständig abkühlen. Tauchen Sie das Gerät selbst, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie den Sandwichtoaster niemals mit Stahlwolle, Scheuerschwämmen, scheuernden Reinigern oder Gegenständen aus Metall.

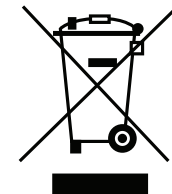
1. Schalten Sie den Sandwichtoaster ab und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie die Grillplatten mit saugfähigem Papier oder einem weichen feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Außenseiten des Sandwichtoasters mit einem weichen feuchten Tuch, das in warmes Seifenwasser getaucht und nahezu vollständig ausgewrungen wurde. Die Abdeckung kann mit einem weichen trockenen Tuch poliert werden.
4. Drücken Sie die Entriegelungstasten der Grillplatten und nehmen Sie die Platten aus dem Sandwichtoaster. Tauchen Sie die Platten in warmes Seifenwasser. Spülen Sie die Platten mit klarem Wasser. Trocknen Sie die Platten mit einem weichen Tuch. Legen Sie die Platten wieder in den Sandwichtoaster. Schalten Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel eine Minute an, um so zu verhindern, dass die nicht beschichteten Flächen der Platten oxidieren. Die Grillplatten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

KUNDENDIENST

Sollte das Gerät während der Garantiezeit nicht ordnungsgemäß funktionieren, senden Sie es an die Verkaufsstelle zurück, um ein Ersatzgerät zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass Sie einen Kaufbeleg vorweisen müssen. Weitere Unterstützung durch den Kundendienst erhalten Sie hier: **Großbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankreich: 0805 542 055. Alle anderen Länder: +44 800 028 7154.** Möglicherweise werden internationale Fernspreckgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: BrevilleEurope@newellco.com.

ENTSORGUNG

Ausgediente Elektroprodukte sollten nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte zu einer Recyclinganlage bringen, falls vorhanden. Senden Sie eine E-Mail an BrevilleEurope@newellco.com, falls Sie weitere Recycling- und WEEE-Informationen benötigen.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con disminución de capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños a no ser que tengan 8 años o más y lo hagan con supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

No utilice nunca el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

⚠ No toque las partes metálicas del aparato durante su uso, ya que pueden estar muy calientes.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.

Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

Desmonte las planchas y límpielas en agua caliente jabonosa. Después, enjuáguelas con agua limpia (para obtener información detallada al respecto, consulte la sección Limpieza).

- No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre.
- Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- Tenga especial cuidado si utiliza el aparato sobre superficies que puedan dañarse por el calor. Se recomienda el uso de un sistema de acolchado aislante.

- Este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo, que entre en contacto con superficies calientes, que presente nudos o que quede atrapado.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o si presenta signos visibles de daños.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- No deje nunca el aparato sin supervisión cuando lo esté utilizando.

PIEZAS

- 1 Pestillo: mantiene la tapa firmemente cerrada durante el funcionamiento
- 2 Asa
- 3 Luz de alimentación (verde)
- 4 Luz de aparato preparado (ámbar)
- 5 Botón de liberación de la plancha superior
- 6 Botón de liberación de la plancha inferior
- 7 Planchas antiadherentes desmontables con accionamiento para corte y sellado

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

- Desembale el tostador de sándwiches. Puede que le resulte útil conservar el embalaje para utilizarlo en el futuro.
- Pase un papel absorbente o un paño suave y húmedo por las planchas.
- Limpie la parte exterior del tostador de sándwiches con un paño suave humedecido en agua caliente jabonosa (pero bien escurrido de manera que quede casi seco). La cubierta puede limpiarse con un paño suave y seco.

La primera vez que utilice el tostador de sándwiches, puede que note un ligero olor a quemado y un poco de humo. Se trata de algo absolutamente normal que desaparece pronto.

UTILIZACIÓN DEL TOSTADOR DE SÁNDWICHES**Ideas para recetas**

Tostar sándwiches es muy fácil y divertido. Pueden ser tan creativos o sencillos como desee, y son estupendos aperitivos, ya sea para comer en casa o para llevar.

Empleando ingredientes básicos, pueden prepararse sándwiches dulces o salados en unos minutos para consumir a cualquier hora del día. Le proponemos las siguientes combinaciones clásicas para sándwiches tostados.

- Fundido de atún (atún, cebolla, mayonesa y queso)
- Queso y tomate
- Queso, judías pintas cocinadas de lata y jamón
- Pavo, relleno y arándanos
- Jamón, brie, champiñones y rúcula
- Beicon y queso
- Pollo, pimiento rojo y brie
- Pollo con pimiento chile dulce
- Salchicha y huevos revueltos
- Camembert y arándanos
- Chocolate y plátano

Panes

Para obtener un resultado óptimo, utilice pan blanco en rebanadas de grosor medio. Si desea probar otras variedades, le sugerimos que utilice pan integral, pan estilo danés, panes con semillas, pan de masa madre y panes con frutas.

Quesos

Los quesos clásicos que se funden con facilidad, como cheddar, jarlsberg, fontina, gruyere y emmental, son magníficos para sándwiches tostados. No obstante, puede experimentar con sus quesos favoritos si lo prefiere.

El tostado perfecto

Incluso si está familiarizado con el uso de un tostador de sándwiches, es recomendable seguir las indicaciones que se detallan a continuación.

1. Conecte el tostador de sándwiches a una toma eléctrica. El indicador de alimentación verde se encenderá y el tostador de sándwiches comenzará a calentarse.
2. Cuando el tostador de sándwiches se haya calentado por completo, se encenderá la luz de aparato preparado (ámbar). Esta luz se encenderá y se apagará durante el calentamiento del sándwich.
3. Unte la parte EXTERIOR del pan con mantequilla o margarina apta para cocinar. No utilice margarina baja en grasa ni margarina que tenga un elevado contenido de agua.
4. Coloque las dos rebanadas inferiores de pan sobre la plancha inferior con la mantequilla hacia abajo. Coloque las rebanadas de manera que la parte superior (en curva) del pan quede orientada hacia la izquierda y la derecha.
5. Añada el relleno. La profundidad de las planchas permite poner más cantidad de los ingredientes deseados, aunque siempre debe dejarse un margen de 2 cm alrededor del relleno. Esto permite que el tostador de sándwiches forme un sellado adecuado y que no gotee el relleno. Para obtener un resultado óptimo, si el único ingrediente es queso, no deberán colocarse más de 60 g. Si añade otros ingredientes, reduzca la cantidad de queso para compensar el volumen total.
6. Coloque la otra rebanada encima con la mantequilla hacia fuera (ello permitirá que el sándwich se dore y adquiera un color muy apetitoso).
7. Cierre la tapa y el pestillo y deje calentar durante 4-5 minutos aproximadamente para que se doren y se cocinen los sándwiches. Aumente o reduzca el tiempo que el sándwich permanece en el tostador en función de su gusto personal.
8. Suelte el pestillo y abra la tapa. Tenga cuidado con el vapor que sale del tostador: utilice una servilleta o guantes. Retire el sándwich tostado con una espátula no metálica. No utilice una cuchilla metálica, ya que esta dañaría la superficie antiadherente de las planchas.
9. Una vez cocinado el sándwich, tenga cuidado al comerlo, ya que el relleno, especialmente la fruta y el tomate, puede estar muy caliente.

Aspectos importantes:

- Deje siempre 2 cm de margen alrededor del relleno.
- No rellene nunca en exceso el sándwich.
- Si pone demasiado relleno, este puede salirse y es posible que resulte difícil cerrar el pestillo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ **Desconecte y apague el tostador de sándwiches y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo. No sumerja el cuerpo, el cable o el conector en agua ni en ningún otro líquido.**

No utilice nunca estropajos metálicos, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos para limpiar el tostador de sándwiches.

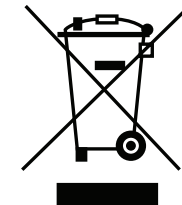
1. Antes de limpiar el tostador de sándwiches, apáguelo y desenchúfelo de la toma eléctrica. Deje que se enfríe por completo.
2. Pase un papel absorbente o un paño suave y húmedo por las planchas.
3. Limpie la parte exterior del tostador de sándwiches con un paño suave humedecido en agua caliente jabonosa (pero bien escurrido de manera que quede casi seco). La cubierta puede limpiarse con un paño suave y seco.
4. Presione los botones de liberación de las planchas para desmontarlas del tostador de sándwiches. Sumerja las planchas en agua caliente y jabonosa. Enjuáguelas con agua limpia. Pase después un paño suave. Para evitar que se forme óxido en las superficies sin revestimiento de la plancha, introduzca la plancha de nuevo en el tostador de sándwiches y caliéntelo durante un minuto con la tapa cerrada. Las planchas pueden lavarse en el lavavajillas.

SERVICIO POSVENTA

En el caso de que el aparato no funcione y esté en garantía, devuelva el producto al lugar del que lo adquirió para obtener otro de sustitución. Tenga en cuenta que deberá presentar un justificante de compra válido. Para obtener asistencia adicional, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Consumidor en el teléfono: **Reino Unido: 0800 028 7154 | España: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Para el resto de países, llame al +44 800 028 7154.** La llamada puede estar sujeta a tarifas internacionales. Como alternativa, envíe un correo electrónico a: BrevilleEurope@newellco.com.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los productos eléctricos no deben desecharse junto a los residuos domésticos. Recicle el producto si hay disponibles instalaciones de reciclaje. Envíenos un correo electrónico a BrevilleEurope@newellco.com para obtener más información sobre reciclaje y la directiva RAEE.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA

FUTURA

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou receberem instruções relacionadas com a utilização do aparelho numa área segura e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo seguramente fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Nunca opere o aparelho por meios de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

⚠ Não toque nas peças metálicas do aparelho durante a utilização, uma vez que podem ficar bastante quentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respetivo agente de assistência ou pessoas semelhantes qualificadas, a fim de evitar acidentes.

Deixe sempre que o aparelho arrefeça antes de limpar ou arrumar.

Nunca submerja qualquer parte do utensílio ou cabo e ficha de alimentação em água ou qualquer outro líquido.

Retire as placas e lave-as em água quente com detergente, passe por água limpa. (Para mais informações, consulte a secção Limpeza.)

- Nunca utilize este aparelho com outro objetivo que não aquele para o qual foi criado. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho em espaços exteriores.
- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
- É necessário cuidado ao usar o aparelho em superfícies que podem ser danificadas pelo calor. Recomenda-se a utilização de um tapete isolado.
- Este utensílio não deve ser colocado sobre ou junto a qualquer potencial fonte de calor (como fornos a gás ou elétricos).

- Nunca permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade do balcão, em contacto com superfícies quentes ou que fique enlaçado, preso ou entalado.
- Não utilize o utensílio, caso ele tenha caído ou se houver sinais visíveis de danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha desligada da tomada elétrica antes de o limpar.
- Quando estiver a ser utilizado, nunca deixe o utensílio sem vigilância.

DESCRIÇÕES

- 1 Trinco - mantém a tampa trancada durante o cozinhado
- 2 Pega
- 3 Luz de alimentação (verde)
- 4 Luz indicadora "pronto para cozinhar"
- 5 Botão de libertação da placa superior
- 6 Botão de libertação da placa inferior
- 7 Placas não aderentes amovíveis com ação de corte e vedação.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire a tostadeira da embalagem. Sugerimos que guarde a embalagem para uma utilização futura.
- Limpe as placas com papel absorvente ou com um pano húmido macio.
- Limpe o exterior da sua tostadeira com um pano húmido macio, passado por água com sabão, depois de o torcer até ficar quase seco. A tampa pode ser limpa com um pano macio seco.

Da primeira vez que utilizar a sua tostadeira, poderá notar um ligeiro cheiro a queimado e poderá surgir um pouco de fumo. Esta situação é completamente normal e desaparece rapidamente.

COMO UTILIZAR A TOSTADEIRA**Ideias para receitas**

Fazer tostas é fácil e divertido. Podem ser tão criativas ou mais simples, conforme desejar, e pode preparar ótimos snacks para comer em casa ou em qualquer lugar.

Utilizando ingredientes básicos, podem confeccionar-se deliciosas refeições doces ou salgadas, que ficarão prontas em poucos minutos e que podem ser consumidas em qualquer altura do dia. Apresentamos a seguir algumas combinações clássicas para tostas que poderá experimentar.

- Derretido de atum (atum, cebola, maionese e queijo)
- Queijo e tomate
- Queijo, feijão e fiambre
- Peru, recheio e compota de frutos silvestres
- Fiambre, Brie, cogumelos e rúcula
- Bacon e queijo
- Frango, pimento vermelho e Brie
- Frango com molho agridoce
- Salsicha e ovos mexidos
- Camembert e compota de frutos silvestres
- Chocolate e banana

Tipos de pão

Para obter os melhores resultados, utilize fatias de pão de espessura média. Para variar, porque não experimentar com pão integral, pão tipo dinamarquês, pães com sementes, pão de massa lêveda e pães com frutos.

Queijos

Os queijos clássicos que derretem facilmente como o Cheddar, o Gruyère e o Emmental são excelentes para fazer tostas. Incluímos alguns queijos diferentes nas nossas receitas, mas já agora experimente e seja criativo com os seus próprios queijos preferidos!

A tosta perfeita

Mesmo que já esteja habituado a utilizar uma tostadeira, recomendamos que siga as orientações seguintes.

1. Ligue a tostadeira à tomada de alimentação elétrica e ligue a tomada, se necessário. Deve acender-se a luz verde que indica que a tostadeira está ligada à corrente e que vai começar a aquecer.
2. Quando a tostadeira atingir a temperatura máxima, acende-se a luz indicadora "pronto para cozinhar". Esta luz acende e apaga durante o processo de cozedura.
3. Barre o EXTERIOR do pão com manteiga ou outra gordura adequada para cozinhados. Não barre com um tipo de pasta de teor reduzido de gordura ou uma que tenha um elevado teor de água.
4. Coloque as duas fatias de baixo na placa inferior com o lado com manteiga virado para baixo. Coloque as côdeas do pão à esquerda e à direita.
5. Adicionar o recheio. As placas mais profundas permitem utilizar a maior quantidade dos seus ingredientes preferidos, deixando sempre uma folga de 2 cm à volta do recheio. Este procedimento permitirá que a tostadeira forme uma espécie de barreira selada que impedirá a fuga dos alimentos. Para obter os melhores resultados, a quantidade máxima de queijo, quando este é o único ingrediente utilizado, não deve exceder 60 g. Se acrescentar outros ingredientes, reduza a quantidade de queijo para compensar.
6. Coloque a outra parte do pão em cima com a parte coberta de manteiga virada para fora (deste modo a sua tosta ficará com uma linda cor dourada quando estiver pronta).
7. Feche e tranque a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 4-5 minutos até a tosta ficar dourada e pronta a consumir. O tempo que a tosta permanece na tostadeira está dependente do gosto de cada um.
8. Solte o trinco e abra a tampa. Cuidado com o vapor que pode escapar. Utilize um pano da loiça ou use luvas de forno. Retire a tosta com uma espátula não metálica. Não utilize uma lâmina metálica uma vez que isto pode danificar a superfície não aderente que reveste as placas.
9. Uma vez pronta a tosta, cuidado ao comer, pois os recheios, especialmente a fruta ou o tomate, podem estar muito quentes.

Aspetos importantes:

- Deixe sempre ficar um espaço com cerca de 2 cm à volta do recheio.
- Nunca recheie em demasia a sua tosta.
- O excesso de recheio pode sair para fora e também fazer com que seja difícil fechar o trinco.

CUIDADOS E LIMPEZA

⚠ **Desligue a tostadeira e retire a ficha da tomada e, depois, deixe arrefecer completamente antes de a limpar. Não coloque o corpo principal, o cabo ou a ficha em água ou em qualquer espécie de líquido.**

Nunca utilize palha-de-aço, esfregão, detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para limpar a tostadeira.

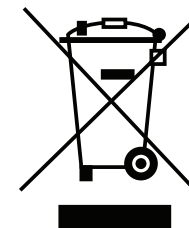
1. Desligue a tostadeira e retire a ficha da tomada antes de a limpar. Deixe arrefecer completamente.
2. Limpe as placas com papel absorvente ou com um pano húmido macio.
3. Limpe o exterior da sua tostadeira com um pano húmido macio, passado por água com sabão, depois de o torcer até ficar quase seco. A tampa pode ser limpa com um pano macio seco.
4. Pressione os botões de libertação das placas e retire-as da tostadeira. Coloque as placas em água quente com detergente. Passe por água limpa. Seque bem com um pano macio. Para evitar a formação de ferrugem nas superfícies não revestidas da placa, introduza a placa novamente na tostadeira e aqueça novamente durante um minuto com a tampa fechada. As placas também podem ser lavadas na máquina da loiça.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Se o aparelho não funcionar mas estiver dentro da garantia, devolva o aparelho no local onde o comprou para receber outro de substituição. Deverá apresentar uma prova de compra válida para este efeito. Para mais informações, consulte o nosso Departamento de Assistência ao Cliente em: **Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: 0900 81 65 10 | França: 0805 542 055. Para os outros países, contacte +44 800 028 7154.** Poderão aplicar-se taxas internacionais. Em alternativa, envie um e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recicle nos locais apropriados. Envie-nos um email para BrevilleEurope@newellco.com para obter mais informações sobre reciclagem e a diretiva REEE.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES**ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK**

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Reiniging

en onderhoud door kinderen is alleen toegestaan indien zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene.

Houd het apparaat en stroomsnoer veilig uit de buurt van kinderen tot 8 jaar.

Het apparaat niet gebruiken in combinatie met een tijdschakelaar of een afstandsbediening.

⚠ Tijdens gebruik de metalen delen van het apparaat niet aanraken; deze kunnen erg heet worden.

Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.

Geen enkel deel van het apparaat, het stroomsnoer of de stekker onderdompelen in water of een andere vloeistof.

Verwijder de bakplaten en reinig ze in warm water met afwasmiddel. Spoel ze goed af met schoon water. (Zie het gedeelte Reinigen voor de volledige informatie).

- Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.
- Altijd ervoor zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat aan te zetten.
- Altijd ervoor zorgen dat het apparaat op een stabiel, veilig, droog en plat oppervlak staat.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat op oppervlakken die door hitte kunnen worden beschadigd. Het gebruik van een geïsoleerde onderlegger wordt aanbevolen.

- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).
- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken.
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten wanneer dit in werking is.

BESCHRIJVINGEN

- 1 Vergrendeling - houdt het deksel stevig gesloten tijdens het bakken
- 2 Handgreep
- 3 Aan/uit-lampje (groen)
- 4 Temperatuurlampje (oranje)
- 5 Ontgrendelknop bovenste bakplaat
- 6 Ontgrendelknop onderste bakplaat
- 7 Verwijderbare bakplaten met antiaanbaklaag.

ALVORENS HET EERSTE GEBRUIK

- Neem uw tosti-apparaat uit de doos. U kunt de doos eventueel bewaren voor toekomstig gebruik.
- Neem de bakplaten af met absorberend papier of met een zachte vochtige doek.
- Reinig de buitenkant van uw tosti-apparaat met een zachte doek, die is bevochtigd met warm water met afwasmiddel en zo droog mogelijk is uitgewrongen. Het deksel kan met een zachte droge doek worden opgepoetst.

De eerste keer dat het tosti-apparaat wordt gebruikt, kan er een vage brandlucht en een weinig rook worden waargenomen. Dit is normaal en is slechts van korte duur.

UW TOSTI-APPARAAT GEBRUIKEN**Ideeën voor recepten**

Tosti's maken is makkelijk en leuk. Ze kunnen zo creatief of zo eenvoudig zijn als u wilt en geweldige snacks zijn, zowel voor thuis als onderweg.

Met een paar basisingrediënten kunnen in enkele minuten tijd heerlijke zoete of hartige snacks worden gemaakt, perfect voor elk uur van de dag. Hier vindt u enkele klassieke combinaties voor tosti's die het proberen waard zijn.

- Kaas-tonijn (tonijn, ui, mayonaise en kaas)
- Kaas en tomaten
- Kaas, bonen en ham
- Kalkoen, farce en cranberry
- Ham, brie, champignons en rucola
- Spek en kaas
- Kip, rode paprika en brie
- Zoete chilikip
- Worst en roerei
- Camembert en cranberry
- Chocola en banaan

Broodsoorten

Gebruik voor het beste resultaat gesneden witbrood (casinobrood). Als variant kan ook volkoren brood, Deens brood, zaadjesbrood, zuurdeeg brood, krenten- of vruchtenbrood worden gebruikt.

Kaassoorten

Klassieke kaassoorten die makkelijk smelten, zoals Cheddar, Gruyère en Emmental, lenen zich perfect voor tosti's. We hebben aantal andere soorten aan onze recepten toegevoegd, maar wees vooral niet bang om met uw favoriete kaassoorten te experimenteren!

De perfecte tosti

Zelfs als u al bekend bent met het gebruik van een broodrooster, is het de moeite waard om de onderstaande richtlijnen te volgen.

1. Sluit uw tosti-apparaat aan op een stopcontact en schakel het stopcontact in als dit vereist is. Het groene aan/uit-lampje gaat branden en uw tosti-apparaat begint op te warmen.
2. Als uw tosti-apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje temperatuurlampje branden. Tijdens het gebruik gaat dit lampje zo nu en dan uit en weer aan.
3. Besmeer de BUITENKANT van het brood met boter of een geschikte margarine. Gebruik geen vetarme margarine of botervarianten met een hoog percentage water.
4. Leg de onderste twee sneetjes brood op de onderplaat, met de 'beboderde' kant naar onderen. Leg het brood met de bovenste korst naar links en rechts.
5. Voeg de vulling toe. Door de diepere bakplaten kunt u meer van uw favoriete ingrediënten toevoegen, maar houd altijd een rand van 2 cm vrij om de vulling. Zo kan het apparaat uw tosti goed verzegelen en zal de vulling niet uit de tosti lekken. Gebruik voor het beste resultaat niet meer dan 60 gram kaas wanneer de tosti alleen met kaas wordt gevuld. Als u ook andere ingrediënten toevoegt, vermindert u de hoeveelheid kaas evenredig.
6. Leg het andere sneetje brood op de vulling met de beboderde zijde naar boven (zo wordt uw tosti heerlijk goudbruin gebakken).
7. Sluit het deksel en de vergrendeling en bak de tosti in ongeveer 4-5 minuten goudbruin. Bak uw sandwich iets langer of korter naar smaak.
8. Maak de vergrendeling los en open het deksel. Er kan hierbij hete stoom ontsnappen, dus gebruik een theedoek of ovenwanten. Verwijder de sandwich met een plastic of houten spatel. Gebruik geen metalen spatel; hiermee kan de antiaanbaklaag van de bakplaat beschadigd raken.
9. Wees bij het eten voorzichtig; de vulling, vooral als deze fruit of tomaten bevat, kan erg heet zijn.

Belangrijke punten:

- Laat altijd een rand van 2 cm om de vulling vrij.
- Gebruik nooit te veel vulling voor uw tosti.
- Dit kan uit de tosti lekken en hierdoor is het bovendien moeilijk om het deksel te vergrendelen.

REINIGEN

⚠ **Schakel het tosti-apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat dit wordt gereinigd. Dompel het apparaat, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in vloeistof.**

Gebruik geen staalwol, schuurponsjes, schuurmiddelen of metalen voorwerpen om uw tosti-apparaat te reinigen.

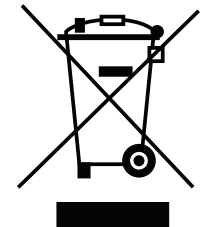
1. Schakel vóór het reinigen uw tosti-apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Neem de bakplaten af met absorberend papier of met een zachte vochtige doek.
3. Reinig de buitenkant van uw tosti-apparaat met een zachte doek, die is bevochtigd met warm water met afwasmiddel en zo droog mogelijk is uitgewrongen. Het deksel kan met een zachte droge doek worden opgepoetst.
4. Druk de ontgrendelknoppen van de bakplaten in en verwijder de platen uit uw tosti-apparaat. Dompel de platen onder in warm water met afwasmiddel. Spoel ze goed af met schoon water. Droog de platen met een zachte doek. Breng de platen weer in het apparaat aan en laat ze gedurende één minuut opwarmen met het deksel gesloten, om eventuele roestvorming op de niet-gecoate delen van de platen tegen te gaan. De bakplaten kunnen ook in een vaatwasmachine worden gewassen.

AFTERSALES-SERVICE

Als het apparaat niet werkt en nog onder garantie is, kunt u hiervoor een vervanging krijgen door het defecte apparaat in te leveren bij het aankooppunt. U dient dan wel een geldig bewijs van aankoop te overhandigen. Voor meer support kunt u contact opnemen met onze afdeling voor klantenservice: **Verenigd Koninkrijk: 0800 0287154 | Spanje: 0900 816510 | Frankrijk: 0805 542055** Voor alle andere landen kunt u het volgende nummer bellen: **+44 800 028 7154**. Er kunnen internationale beltarieven in rekening worden gebracht. U kunt ook een e-mail sturen aan: BrevilleEurope@newellco.com.

AFVALVERWIJDERING

Afgedankte elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Recycle uw apparaten indien de faciliteiten hiervoor bestaan. Stuur een e-mail aan BrevilleEurope@newellco.com voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Children shall not play with the appliance. Tuotetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Lapsi ei saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos hän on vähintään 8-vuotias ja toimenpide tapahtuu aikuisen valvonnassa.

Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Älä koskaan käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän välityksellä.

⚠ Älä koske laitteen metalliosiin käytön aikana, sillä ne voivat olla erittäin kuumia.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.

Älä upota varsinaista laitetta, sen osaa, johtoja tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Poista levyt ja puhdista ne lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee sitten puhtaalla vedellä. Täydet puhdistusohjeet löytyvät käyttöohjeen puhdistusosasta.

- Laitetta saa käyttää vain sen aiotuun käyttötarkoitukseen. Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Ole varovainen, kun käytät laitetta mahdollisesti kuumuuden vaurioittamilla pinnoilla. Eristetyksellä varustetun tyynyn käyttöä suositellaan.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasuu- tai sähköhellalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettaa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmulle tai puristuksiin.

- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan tai jos siinä näkyy vaurioita.
- Varmista, että virta on katkaistu laitteesta käytön jälkeen ja virtajohdon pistoke irrotettu pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.

KUVAUKSET

- Kiinnityssalpa – pitää kannen tiukasti kiinni ruoanlaiton aikana
- Kahva
- Virtavalvo (vihreä)
- Lämpötilavalvo (oranssi)
- Ylemmän paistolevyn irrotuspainike
- Alemman paistolevyn irrotuspainike
- Irrotettavat, tarttumattomat paistolevyt, joissa on leikkauks- ja sulkemistoiminnot.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista voileipägrilli pakkauksesta. Säilytä halutessasi pakkaus myöhempiä käyttöä varten.
- Pyyhi paistolevyt talouspaperilla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
- Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.

Huomaa, että käytettäessä voileipägrillillä ensimmäisen kerran siitä saattaa tulla hieman savua ja se voi haista hieman palaneelta. Se on normaalia ja häviää pian.

MITEN KÄYTÄT VOILEIPÄGRILLIÄ**Reseptiehdotuksia**

Paahdettujen voileipien tekeminen on helppoa ja hauskaa. Ne voivat olla niin luovia tai yksinkertaisia kuin haluat, ja voit tehdä herkullisia välipaloja syötäväksi kotona tai tien päällä.

Jo perusaineiksia käyttämällä on mahdollista luoda päivän kaikkiin ruokailuhetkiin sopivia, herkullisia makeita tai suolaisia välipaloja muutamassa minuutissa. Tässä on joitakin perinteisiä voileipäyhdistelmiä, joita kannattaa kokeilla.

- Tonnikala, sipuli, majoneesi ja juusto
- Juusto ja tomaatti
- Juusto, pavut tomaattikastikkeessa ja kinkku
- Kalkkuna, täyte ja karpalot
- Kinkku, brie, sienet ja rucola
- Pekoni ja juusto
- Kana, paprika ja brie
- Kana ja makea chilikastike
- Makkara ja munakokkeli
- Camembert ja karpalo
- Suklaa ja banaani

Leipä

Parhaat tulokset saadaan, kun käytetään vaaleaa, valmiiksi viipaloitua paahtoleipää, joka on supermarketin omaa tuotemerkkiä. Vaihtelun vuoksi kannattaa kokeilla täysjyväpaahtoleipää, ranskanleipää, siemeniä sisältäviä leipiä, hapanleipää ja hedelmillä maustettuja leipiä.

Juusto

Perinteiset, helposti sulavat juustot, kuten emmental-, cheddar- ja gruyerejuustot sopivat erinomaisesti paahdettuihin voileipiin. Olemme ottaneet mukaan resepteihimme joitakin erilaisia juustoja, mutta voit halutessasi kokeilla luovasti omia suosikkijuustojasi!

Täydellinen paahdettu voileipä

Vaikka olisitkin jo perehtynyt voileipägrillin käyttöön, kannattaa noudattaa seuraavassa esitetyjä ohjeita.

- Kytke voileipägrilli pistorasiaan ja kytke tarvittaessa virta pistorasiaan. Vihreä virtavalvo syttyy ja voileipägrilli alkaa lämmetä.
- Kun voileipägrilli on riittävän kuuma, lämpötilavalvo syttyy. Se syttyy ja sammuu paistamisen aikana.
- Levitä leivän ULKOPUOLELLE voita tai paistamiseen sopivaa levitettä. Älä käytä vähärasvaista tai runsaasti vettä sisältävää levitettä.
- Aseta voileipien alakappaleet pohjalevylle voideltu puoli alaspäin. Aseta leipien kuperat päät laitteen sivuja kohti.
- Lisää täyte. Tavallista syvempien paistolevyjen ansiosta voit käyttää enemmän lempiaineksiasi, mutta jätä aina 2 cm:n reunus täyteen ympärille. Näin voileipägrilli voi saumata leivän hyvin, jolloin täyte ei valu. Jotta lopputulos olisi mahdollisimman hyvä, juustoa (ainoana täyteenä) saa olla enintään 60 g. Jos lisää muita täytteitä, vähennä juustoa samassa suhteessa.
- Aseta toinen leivänpala täyteen päälle voideltu puoli ylöspäin. Näin paahdettu voileipä saa kauniin kullanruskean värin.
- Sulje ja lukitse kiinnityssalpa ja anna voileivän paistua noin 4–5 minuuttia, kunnes se on kullanruskeaa ja kypsä. Paista voileipää pitemmän tai lyhyemmän ajan omien mieltymysten mukaan.
- Avaa kiinnityssalpa ja kansi. Varo laitteen päästämää höyryä: käytä keittiöpyyhettä tai patakintaita. Poista valmis voileipä grillistä muovisella tai puisella lastalla. Älä käytä metalliteriä, sillä ne voivat vaurioittaa levyjen tarttumaton pintaa.
- Ole varovainen paistettua voileipää syödessäsi, sillä täytteet, erityisesti hedelmät tai tomaatti, voivat olla erittäin kuumia.

Tärkeää:

- Jätä aina 2 cm:n reunus täyteen ympärille.
- Älä koskaan laita voileiville liikaa täytettä.
- Ylimääräinen täyte voi vuotaa ja vaikeuttaa kiinnityssalvan sulkemista.

PUHDISTUS

⚠ Irrota voileipägrilli pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Älä upota varsinaista laitetta, johtoja tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Älä koskaan käytä teräsvillaa, hankaussieniä, hankausaineita tai metallisia välineitä voileipägrillin puhdistukseen.

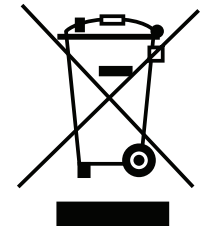
- Ennen kuin puhdistat voileipägrillin, sammuta se ja irrota se pistorasiasta. Anna sen jäähtyä kokonaan.
- Pyyhi paistolevyt talouspaperilla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
- Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.
- Paina paistolevyjen irrotuspainikkeita ja irrota levyt voileipägrillistä. Upota levyt lämpimään saippuaveteen. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Pyyhi kuivaksi pehmeällä liinalla. Estä levyn käsittelemättömien pintojen hapettuminen asettamalla levy takaisin voileipägrilliin ja kuumentamalla sitä minuutin ajan kansi suljetuna. Paistolevyt voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

MYYNIN JÄLKEINEN PALVELU

Jos laite ei toimi, mutta sen takuu on vielä voimassa, voit vaihtaa tuotteen uuteen ostopaikassasi. Huomaa, että siihen tarvitaan ostokuitti. Lisätukea saa ottamalla yhteyttä asiakaspalveluumme numeroon: **Yhdistynyt kuningaskunta: 0800 028 7154 | Espanja: 0900 81 65 10 | Ranska: 0805 542 055. Kaikki muut maat: +44 800 028 7154.** Kansainväliset hinnat voivat olla voimassa. Vaihtoehtoisesti voit lähettää sähköpostia osoitteeseen: BrevilleEurope@newellco.com.

LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Sähkötuotteita ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Kierrätä laite mikäli se on mahdollista. Lähetä meille sähköpostia osoitteeseen BrevilleEurope@newellco.com niin saat lisätietoa kierrätyksestä ja WEEE-tiedoista.



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER LÄSA DEM IGEN

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och det sker med handledning.

Förvara apparaten och dess sladd säkert, utom räckhåll för barn under 8 år.

Apparaten får aldrig sättas på/stängas av med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

⚠ Vidrör inte apparatens metalldelar under användning eftersom de kan bli mycket varma.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.

Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Ta bort grillplattorna och diska dem i varmt vatten med diskmedel, skölj noga av med rent vatten. (Se avsnittet rengöring för närmare detaljer).

- Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.

- Var försiktig när du använder apparaten på ytor som kan skadas av värme. Använd ett karottunderlägg eller annat värmetåligt material.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. hällplatta på en gas- eller elspis).
- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad eller om det finns synliga tecken på skador.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i bruk.

DELAR

- 1 Lås - håller locket ordentligt stängt under tillagningen
- 2 Handtag
- 3 Strömlampa (grön)
- 4 Temperaturlampa (gul)
- 5 Tryckknapp för lösgöring av övre grillplatta
- 6 Tryckknapp för lösgöring av nedre grillplatta
- 7 Löstagbara grillplattor med non-stick-beläggning som formar och förseglar.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta ut din smörgåsgrill ur förpackningen. Spara eventuellt förpackningen för framtida användning.
- Torka av grillplattorna med en pappershandduk eller en mjuk, fuktad trasa.
- Torka av smörgåsgrillens utsida med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Vrid ur trasan ordentligt. Höljet kan torkas av med en mjuk, torr trasa.

Observera att det kan lukta lite bränt och komma lite rök från smörgåsgrillen när du använder den för första gången. Det här är fullständigt normalt och försvinner efter ett tag.

ANVÄNDA DIN SMÖRGÅSGRILL**Receptidéer**

Det är enkelt och roligt att grilla smörgåsar! De kan vara kreativa eller enkla och är bra som mellanmål både hemma eller när du är ute.

Med enkla ingredienser kan du tillreda läckra söta eller salta smörgåsar på bara några minuter – perfekt när som helst under dagen. Här följer några klassiska kombinationer för varma smörgåsar som du kanske vill prova.

- Tuna Melt (tonfisk, lök, majonnäs och ost)
- Ost och tomat
- Ost, bönor och skinka
- Kalkon, fyllning och tranbär
- Skinka, brieost, svamp och rucola
- Bacon och ost
- Kyckling, röd paprika och brieost
- Kyckling med söt chilisås
- Korv och ägggröra
- Camembert och tranbär
- Choklad och banan

Bröd

Använd vitt, skivat bröd i mediumstorlek för bästa resultat. Du kan även prova att använda fullkornsbröd, rågröd, bröd med frön, surdegsbröd och fruktbröd.

Ost

Klassiska ostar som smälter snabbt som Cheddar, Gruyère och Emmental passar perfekt för varma smörgåsar. Men du kan även vara kreativ och prova dig fram med dina favoritostar!

Den perfekta smörgåsen

Även om du är van att använda en smörgåsgrill så är det värt att följa riktlinjerna här nedan.

1. Anslut smörgåsgrillen till ett eluttag. Den gröna strömlampen tänds och smörgåsgrillen börjar värmas upp.
2. När smörgåsgrillen är tillräckligt varm tänds temperaturlampen. Den här lampen tänds och släcks växelvis under tillagningen.
3. Bred smör eller annat fett som lämpar sig för matlagning på brödets UTSIDA. Använd inte ett bredbart pålägg med lågfetthalt eller högt vatteninnehåll.
4. Placera de två undre brödsnivåerna på den undre plattan med den smörade sidan nedåt. Lägg brödsnivåerna så att den övre kanten pekar mot vänster och höger.
5. Lägg på fyllningen. De djupa grillplattorna gör att du kan lägga på mer av din favoritfyllning. Lämna dock alltid 2 cm tomt runt fyllningen. Då kan smörgåsgrillen klämma ihop bröden ordentligt och förhindra att fyllningen läcker ut. För bästa resultat bör mängden ost inte överskrida 60 g när ost används som enda ingrediens. Minska mängden ost om du tillsätter andra ingredienser.
6. Placera de andra brödsnivåerna ovanpå med den smörade sidan utåt (då får din smörgås en härlig gyllene färg under tillredningen).
7. Stäng och lås locket och tillred smörgåsarna i cirka 4–5 minuter tills de är gyllene och genomvarma. Tillred smörgåsarna kortare eller längre tid efter smak.
8. Lås upp locket och öppna det. Se upp för ånga – använd en kökshandduk eller ugnsvantar. Ta bort den varma smörgåsen med en stekspade som inte är av metall. Använd inte metall eftersom det kan skada grillplattornas non-stick-beläggning.
9. Var försiktig när du äter eftersom olika fyllningar, särskilt frukt eller tomat, kan vara mycket varma.

Viktigt:

- Lämna alltid 2 cm tomt runt fyllningen.
- Överfyll aldrig din smörgås.
- För mycket fyllning kan läcka ut och göra det svårt att stänga låset.

RENGÖRING

⚠ Dra ut elsladden ur eluttaget för att stänga av smörgåsgrillen och låt den svalna helt innan du rengör den. Doppa inte huvudenheten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Använd aldrig stålull, skursvampar, repande rengöringsmedel eller metallredskap för att rengöra din smörgåsgrill.

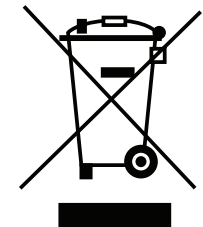
1. Innan du rengör din smörgåsgrill, slå av den och ta ur kontakten ur vägguttaget. Låt den svalna helt.
2. Torka av grillplattorna med en pappershandduk eller en mjuk, fuktad trasa.
3. Torka av smörgåsgrillens utsida med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Vrid ur trasan ordentligt. Höljet kan torkas av med en mjuk, torr trasa.
4. Tryck på knapparna för att lösgöra grillplattorna och ta bort plattorna från smörgåsgrillen. Diska plattorna i varmt vatten och diskmedel. Skölj med rent vatten. Torka med en mjuk trasa. För att undvika att oxid bildas på plattornas obelagda ytor ska du lägga tillbaka dem i smörgåsgrillen och värma upp den i en minut med locket stängt. Grillplattorna kan även diskas i diskmaskin.

SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING

Om apparaten inte fungerar men omfattas av garanti ska du returnera produkten till det ställe där den köptes för byte. Var medveten om att ett giltigt inköpsbevis kommer att krävas. Om du behöver ytterligare support kontakter du vår kundtjänstavdelning på: **Storbritannien: +44-(0)800 028 7154 | Spanien: +34-(0)900 81 65 10 | Frankrike: +33-(0)805 542 055. För alla övriga länder, ring +44-800 028 7154.** Internationella taxor kan gälla. Alternativt kan du skicka e-post till: BrevilleEurope@newellco.com.

AVFALLSHANTERING

Kasserade elprodukter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinn dem på avsedda anläggningar. Skicka e-post till oss på BrevilleEurope@newellco.com om du vill veta mer om återvinning och WEEE-direktivet för hantering av elektriskt och elektroniskt avfall.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ**

Děti starší 8 let, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi a dále nedostatečně zkušené či poučené osoby mohou toto zařízení používat, pokud byly obeznámeny s bezpečným použitím tohoto zařízení a rozumějí rizikům spojeným s jeho použitím, nebo pokud je používají pod dohledem.

Děti si s tímto produktem nesmí hrát. Děti smí provádět uživatelskou údržbu a čištění tohoto produktu pouze v případě, že dosáhly 8 let věku, a jsou při údržbě a čištění produktu pod dohledem.

Udržujte přístroj a přírodní kabel mimo dosah dětí mladších než 8 let.

Zařízení nikdy neovládejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.

⚠ Během provozu sendvičovače se nedotýkejte kovových částí zařízení. Mohou být velmi horké.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

Před čištěním či uschováním vždy nechejte zařízení vychladnout.

Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.

Vyjměte plotýnky a umyjte je v teplé mýdlové vodě, opláchněte je čistou vodou. (Podrobné informace najdete v sekci Čištění).

- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Při používání zařízení na povrchu, který může být poškozen vlivem tepla je třeba postupovat s opatrností. Doporučuje se použití izolované podložky.
- Toto zařízení nesmí být umístěno v blízkosti potenciálně horkých povrchů (jako jsou například plynové či elektrické plotny).
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.

- Pokud na zařízení v důsledku pádu upozorujete poškození, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.

DÍLY

- 1 Západa – během pečení drží víko pevně zavřené
- 2 Rukojeť
- 3 Zelená kontrolka napájení
- 4 Jantarová kontrolka připraveno k pečení
- 5 Tlačítko uvolnění horní plotýnky
- 6 Tlačítko uvolnění dolní plotýnky
- 7 Vyjímatelné nepřilnavé plotýnky s funkcí ořezu a zapečení.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjměte sendvičovač z obalu. Ten případně uchovejte pro pozdější použití.
- Plotýnky otřete dobře sajícím papírem nebo jemným navlhčeným hadříkem.
- Vnější plochy sendvičovače otřete jemným hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě a následně vyždímaným téměř dosucha. Kryt můžete přešetřit pomocí jemného suchého hadříku.

Při prvním použití sendvičovače je možné, že ucítíte mírný zápach spáleniny a pozorujete trochu dýmu. Tyto jevy jsou zcela běžné a brzy se nebudou opakovat.

JAK SENDVIČOVAČ POUŽÍVAT**Nápady na přípravu**

Příprava sendvičů je jednoduchá a zábavná, mohou být tak kreativní nebo tak jednoduché, jak chcete, a je z nich skvělé občerstvení, ať už doma nebo na cestách.

S použitím základních ingrediencí lze během pár minut připravit chutné sladké nebo sladké občerstvení, které přijde vhod ve kteroukoli denní dobu. Zde je několik klasických kombinací sendvičů, které byste si mohli vyzkoušet.

- Tuňáková pomazánka (tuňák, cibule, majonéza a sýr)
- Sýr a rajčata
- Sýr, fazole a šunka
- Krůtí maso, nádívka a brusinky
- Šunka, sýr Brie, žampiony a rožeta
- Slanina a sýr
- Kuřecí maso, červená paprika a sýr Brie
- Sladkokyselé kuře
- Klobása a michaná vejce
- Sýr Camembert a brusinky
- Čokoláda a banán

Chléb

Nejllepších výsledků dosáhnete, použijete-li středně silný bílý krájený chléb pod vlastní značkou supermarketu. Jako obměnu můžete zvolit celozrnný chléb, dánský chléb, semínkový chléb, kváskový chléb nebo ovocný chlebiček.

Sýry

Nejvhodnější sýry pro přípravu sendvičů jsou ty, které se dobře rozpouštějí, jako jsou čedar, Gruyère či ementál. Do našich receptů jsme zahrnuli několik různých sýrů, ale klidně můžete experimentovat a vyzkoušet další vaše oblíbené sýry!

Perfektní sendvič

I když jste již obeznámeni s používáním sendvičovače, je nejlepší postupovat podle níže uvedených pokynů.

- Zapojte sendvičovač do hlavní síťové zásuvky a v případě potřeby jej zapněte. Rozsvítí se zelená kontrolka napájení a sendvičovač se začne zahřívát.
- Jakmile sendvičovač dosáhne plného zahřátí, rozsvítí se jantarová kontrolka připraveno k pečení. Tato kontrolka se bude během používání sendvičovače střídavě rozsvěcovat a zase zhasínat.
- VNĚJŠÍ stranu chleba potřete máslem nebo pomazánkou vhodnou na pečení. Nepoužívejte nízkotučné pomazánky ani ty s vysokým obsahem vody.
- Na spodní plotýnky položte dva plátky chleba, a to stranou namazanou máslem dolů. Kůrka chleba by měla směřovat doleva a doprava.
- Naneste náplň. Hlubší profil plotýnek znamená, že můžete použít více vašich oblíbených ingrediencí, vždy však ponechte 2 cm volného místa mezi náplní. Díky tomu se sendvič dobře uzavře a náplň nebude vytékat ven. Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud množství sýra, použitého jako jediná ingredience, nepřesáhne hmotnost 60 g. Použijete-li i jiné přísady, množství sýra adekvátně snižte.
- Sendvič přiklopte zbyvajícím plátkem chleba namazaným z vnější strany máslem (tak sendvič získá při pečení hezkou nazlátlou barvu).
- Zavřete sendvičovač, zajistěte víko západkou a nechte zhruba 4-5 minut péci, dokud není sendvič hotový a nemá zlatavou barvu. Délku přípravy sendviče přizpůsobte vlastní chuti.
- Uvolněte západku a otevřete víko. Dávejte pozor, ať vás neopaří unikající pára: použijte utěrku na nádobí nebo chňapku. Hotový sendvič vytáhněte pomocí lopatky vyrobené z nekovového materiálu. Nepoužívejte kovovou lopatku, neboť ta může poškodit nepřilnavý povrch plotýnek.
- Hotový sendvič konzumujte opatrně, neboť jeho náplň, obzvláště pak ovoce či rajčata, může být velmi horká.

Důležité body:

- Kolem náplně vždy ponechte 2 cm místa.
- Nikdy neplňte sendvič více, než je doporučeno.
- Přílišné množství náplně může vytéci a ztížit tak zavření západky.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

⚠ Sendvičovač vypněte a vypojte ze sítě a před čištěním ho nechte zcela vychladnout. Těleso sendvičovače, přírodní šňůru ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani žádné jiné kapaliny.

K čištění sendvičovače nikdy nepoužívejte drátěnku, houbičky na mytí nádobí, pískové čisticí prostředky či kovové nádoby.

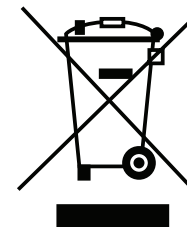
- Sendvičovač před čištěním vypojte ze sítě. Nechte jej zcela vychladnout.
- Plotýnky otřete dobře sajícím papírem nebo jemným navlhčeným hadříkem.
- Vnější plochy sendvičovače otřete jemným hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě a následně vyždímaným téměř dosucha. Kryt můžete přešetřit pomocí jemného suchého hadříku.
- Stiskněte tlačítka uvolnění plotýnek a vyjměte je ze sendvičovače. Desky omyjte v teplé vodě s trochou saponátu. Opláchněte je čistou vodou. Pomocí měkké utěrky je otřete dosucha. Abyste předešli rezivění nelakovaných povrchů plotýnek, vložte plotýnky zpět do sendvičovače a se zavřeným víkem sendvičovače je zahřívajte po dobu jedné minuty. Plotýnky je také možné mýt v myčce na nádobí.

POPRODEJNÍ SERVIS

Pokud přístroj nefunguje, ale stále je v záruční lhůtě, vraťte ho prodejci a požádejte o výměnu či opravu. Pamatujte, že při reklamaci bude vyžadován platný doklad o koupi. Pokud budete potřebovat další podporu, obraťte se na naše oddělení služeb zákazníkům: **Spojené království: 0800 028 7154 | Španělsko: 0900 81 65 10 | Francie: 0805 542 055. Všechny ostatní země: +44 800 028 7154.** Mohou být účtovány poplatky za mezinárodní hovory. Případně nám můžete napsat na e-mailovou adresu: BrvilleEurope@newellco.com.

LIKVIDACE ODPADU

Odpadní elektrická zařízení by neměla být likvidována společně s domovním odpadem. Pokud je to možné, měla by být odevzdána k řádné recyklaci. Další informace týkající se recyklace a odpadních elektrických a elektronických zařízení (OEEZ) získáte na adrese BrvilleEurope@newellco.com.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A ODLOŽTE SI ICH, AK BY STE ICH V BUDÚCNOSTI POTREBOVALI

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli náležite poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Čistenie a údržbu výrobku nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a deti bez dohľadu.

Udržujte prístroj a prívodný kábel mimodosahu detí mladších ako 8 rokov.

Spotrebič nikdy neovládajte pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

⚠ **Nedotýkajte sa kovových častí spotrebiča počas používania, môžu byť veľmi horúce.**

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku.

Pred čistením alebo odložením nechajte spotrebič vychladnúť.

Žiadnu časť výrobku ani napájací kábel a zástrčku nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.

Vyberte platne a vyčistite ich v teplej mydlovej vode, opláchnite ich čistou vodou. (Podrobné informácie nájdete v časti Čistenie.)

- Tento výrobok nikdy nepoužívajte na iný než určený účel. Výrobok je určený iba pre používanie v domácnosti. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- Pri používaní spotrebiča na povrchoch, ktoré môžu byť poškodené teplom, je potrebná opatrnosť. Odporúča sa použitie izolovanej podložky.
- Spotrebič nikdy nekladte na horúce povrchy (napríklad plynový alebo elektrický sporák) ani vedľa nich.
- Napájací kábel nikdy nenechajte visieť cez hranu pracovnej dosky a zabráňte jeho styku s horúcimi povrchmi alebo jeho zauzleniu, zalomeniu alebo stlačeniu.
- Prístroj nepoužívajte, ak spadol na zem alebo sú na ňom viditeľné znaky poškodenia.

- Po použití a pred čistením spotrebiča sa presvedčte, že spotrebič je vypnutý a odpojený od sieťového napájania.
- Výrobok pri používaní nenechávajte bez dozoru.

DIELY

- 1 Poistka – počas varenia drží veko pevne zatvorené
- 2 Rukoväť
- 3 Zelený indikátor napájania
- 4 Žltý indikátor pripravenosti na varenie
- 5 Tlačidlo uvoľnenia hornej varnej platne
- 6 Tlačidlo uvoľnenia dolnej varnej platne
- 7 Vyberateľné nelepiače varných platin s funkciou rozrezania a zatavenia.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Sendvičovač vybalte. Škatuľu si môžete odložiť na použitie v budúcnosti.
- Varné platne utrite pijavým papierom alebo navlhčenou jemnou utierkou.
- Vonkajší povrch prístroja umyte jemnou utierkou mierne navlhčenou v teplej mydlovej vode. Na vyleštenie krytu môžete použiť suchú jemnú utierku.

Pri prvom použití sa môže zo sendvičovača uvoľňovať mierny zápach spáleniny a trochu dymu. Ide o úplne normálny jav, ktorý sa po krátkom čase vytráti.

POUŽÍVANIE SENDVIČOVAČA**Nápady na recepty**

Toastovanie sendvičov je jednoduché a zábavné. Môžu byť kreatívne alebo úplne jednoduché a poslúžia vám ako skvelé pochúťky doma alebo na cestách.

Zo základných ingrediencií dokážete už za niekoľko minút pripraviť sladkú alebo pikantnú pochúťku vhodnú pre akúkoľvek dennú dobu. Ponúkame niekoľko klasických kombinácií toastovaných sendvičov na vyskúšanie.

- Roztopený tuniak (tuniak, cibuľa, majonéza a syr)
- Syr a rajčiny
- Syr, fazuľa a šunka
- Morka, plnka a brusnice
- Šunka, syr, brú, huby a rukola
- Slanina a syr
- Kurča, červená paprika a syr brú
- Kurča so sladkými čili papričkami
- Klobása a pražienica
- Camembert a brusnice
- Čokoláda a banán

Chlieb

Najlepšie výsledky dosiahnete so stredne veľkým bielym krájaným chlebom zo supermarketu. Môžete ale vyskúšať aj iné druhy – celozrnný chlieb, dánsky chlieb, grahamový chlieb (so semiačkami), chlieb z kysnutého cesta a chlieb s ovocím.

Syry

Klasické, ľahko roztaviteľné syry, ako je napríklad čedar, gruyere a emental, sú skvelé na prípravu toastovaných sendvičov. V našich receptoch uvádzame aj iné syry, ale môžete aj experimentovať a vytvárať kreatívne pochúťky s vlastnými obľúbenými syrmi!

Dokonalý toastovaný sendvič

Aj v prípade, že už máte skúsenosti s používaním sendvičovača, je vždy dobré dodržiavať pokyny uvedené nižšie.

1. Sendvičovač zapojte do elektrickej zásuvky a v prípade potreby zapnite zásuvku. Zelený indikátor napájania sa rozsvieti a sendvičovač sa začne zahrievať.
2. Po úplnom zahriatí sendvičovača sa rozsvieti žltý indikátor pripravenosti na varenie. Indikátor sa rozsvetuje a zhasína počas toastovania.
3. VONKAJŠIU stranu chleba natrite maslom alebo nátiarkou vhodnou na varenie. Nepoužívajte nízkotučnú nátiarku či nátiarku s vysokým obsahom vody.
4. Spodné krajce chleba položte na spodnú platňu natretou stranou otočenou nadol. Vrchná kôrka bude otočená smerom doľava a doprava.
5. Pridajte plnku. Hlbšie varné platne umožňujú použiť viac obľúbených prísad, ale vždy nechajte okolo plnky medzeru 2 cm. Sendvičovač tak vytvorí dobré utesnenie a predide sa vytečeniu plnky. Najlepší výsledok dosiahnete, keď použijete najviac 60 g syra (ak je syr jediná prísada). Ak pridáte ďalšie prísady, množstvo syra primerane zredukujte.
6. Zvyšný chlieb položte navrch natretou stranou otočenou smerom von (opečený sendvič dosiahne krásnu zlatistú farbu).
7. Zatvorte veko a poistku a nechajte toasty ohrievať približne 4 až 5 minút, pokiaľ nebudú zlatisté a upečené. Sendviče nechajte v sendvičovači dlhšie alebo kratšie podľa vlastnej chuti.
8. Uvoľnite poistku a otvorte veko. Pozor na unikajúcu paru – použite utierku alebo chňapku. Upečený sendvič vyberte pomocou nekovovej špachtle. Nepoužívajte kovovú čepeľ, mohla by poškodiť nelepiači povrch platin.
9. Po upečení dávajte pri jedení pozor – plnka, hlavne ovocná alebo rajčinová, môže byť veľmi horúca.

Dôležité:

- Vždy nechajte medzeru 2 cm okolo plnky.
- Nikdy nepreplňajte toastovaný sendvič.
- Príliš veľké množstvo plnky môže vytečť a spôsobiť ťažkosti pri zatváraní poistky.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

⚠ **Pred čistením sendvičovač odpojte, vypnite a nechajte úplne vychladnúť. Hlavnú konštrukciu, sieťovú šnúru ani zástrčku nikdy neponárajte pod vodu ani do inej kvapaliny.**

Na čistenie sendvičovača nikdy nepoužívajte kovovú drôtenku, drsnú stranu hubky, abrazívne čistiace prípravky ani kovové kuchynské pomôcky.

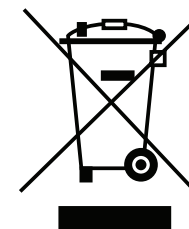
1. Pred čistením sendvičovača ho vypnite a odpojte od sieťového napájania. Nechajte ho úplne vychladnúť.
2. Varné platne utrite pijavým papierom alebo navlhčenou jemnou utierkou.
3. Vonkajší povrch prístroja umyte jemnou utierkou mierne navlhčenou v teplej mydlovej vode. Na vyleštenie krytu môžete použiť suchú jemnú utierku.
4. Stlačením tlačidiel na uvoľnenie varných platin vyberte zo sendvičovača. Platne ponorte do teplej mydlovej vody. Opláchnite čistou vodou. Osušte suchou utierkou. Aby nedochádzalo k oxidácii nepotiahnutých povrchov platin, vložte platne nazad do sendvičovača a minútu ich zahrievajte so zavretým vekom. Varné platne sa môžu umyvať aj v umývačke.

POPREDAJNÝ SERVIS

V prípade, že spotrebič nefunguje, ale je v záruke, vráťte výrobok na miesto, kde bol zakúpený, a požiadajte o jeho výmenu. Upozorňujeme, že budete potrebovať platný doklad o kúpe. Ak potrebujete ďalšiu podporu, kontaktujte naše oddelenie služieb zákazníkom na čísle: **Spojene kráľovstvo: 0800 028 7154 | Španielsko: 0900 81 65 10 | Francúzsko: 0805 542 055. V prípade všetkých ostatných krajín volajte na číslo +44 800 028 7154.** Môžu sa uplatňovať medzinárodné sadzby. Prípadne pošlite e-mail na adresu: BrevilleEurope@newellco.com.

LIKVIDÁCIA ODPADU

Odpadové elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s domovým odpadom. Ak sú k dispozícii vhodné zariadenia, využite možnosť recyklácie. Ak potrebujete ďalšie informácie o recyklácii a OEEZ, napíšte nám e-mail na adresu BrevilleEurope@newellco.com.



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI

FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL

A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlatlaltal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használattal járó veszélyeket.

Gyermekeknek tilos a termékkel játszani. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezheti gyermek, kivéve, ha legalább 8 éves, és a tevékenységet felügyelet mellett végzi.

Tartsa a készüléket és a tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekektől távol.

A készüléket soha ne működtesse külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.

⚠ Használat közben ne érintse meg a fémből készült alkatrészeket, mivel azok rendkívül felforrósodhatnak.

Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszerviz vagy képesített szakember végezze el.

Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.

A készüléket, annak alkatrészeit vagy vezetékét soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba.

Vegye le a sütőlapokat, és tisztítsa meg azokat szappanos vízzel, majd öblítse le tiszta vízzel. (A teljes részleteket lásd a Tisztítás című részben).

- A készüléket soha ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. A készülék kizárólag háztartási célra használható. A szabadban ne használja a készüléket.
- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- Óvatosan járjon el, amikor a készüléket olyan felületeken használja, amelyek hőhatás miatt sérülhettek. Javasoljuk, hogy használjon szigetelt lapot.
- A készüléket ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villannyal működő főzőlap).

- A vezeték soha ne lógjon munkafelület széle fölé, ne érintkezzen forró felületekkel, illetve ne hagyja azt összebogozódni, beakadni vagy beszorulni.
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, vagy ha az láthatóan megsérült.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból.
- A működő készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.

LEÍRÁSOK

- 1 Zár - a fedelet jól zárva tartja az ételkészítés közben
- 2 Fogantyú
- 3 Bekapcsolást jelző lámpa (zöld)
- 4 Hőmérsékletjelző lámpa (sárga)
- 5 Felső sütőlap kioldógombja
- 6 Alsó sütőlap kioldógombja
- 7 Kivehető, tapadásmentes sütőlapok vágó és lezáró funkcióval.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- Csomagolja ki a szendvicssütőt. A csomagolást megőrizheti, hátha később szükség lesz rá.
- Nedvszívó papírral vagy puha, nedves ruhával törölje át a sütőlapokat.
- Meleg, mosószeres vízbe mártott, majd szinte teljesen szárazra csavart puha ruhával törölje tisztára a szendvicssütő külső felületét. A fedelet puha, száraz ruhával fényszerítheti.

Amikor első alkalommal használja a szendvicssütőt, enyhe égett szagot érezhet és egy kevés füstöt is tapasztalhat. Ez teljesen normális jelenség és hamar elmúlik.

A SZENDVICSSÜTŐ HASZNÁLATA

Receptötletek

A szendvicssütés igazán egyszerű, emellett jó szórakozás is. Tetszés szerint kreatívan vagy egyszerűen nagyszerű harapnivalókat készíthet otthoni vagy menet közbeni fogyasztásra.

Alapvető hozzávalókból percek alatt készíthet inycsiklandó édes vagy sós falatokat, amelyek a nap bármely szakaszában a tökéletes étkezés élményét nyújtják. Az alábbiakban néhány klasszikus melegszendvics-variációt mutatunk be. Próbálja ki bátran!

- Tonhalas töltelékes (tonhal, hagyma, majonéz és sajt)
- Sajtós-paradicsomos
- Sajtós-babos-sonkás
- Töltött pulykás és áfonyás
- Sonkás, brie sajtos, gombás és rukkolás
- Baconos-sajtos
- Csirkés-pirosaprikás és brie sajtos
- Édes chilis csirkés
- Kolbásos-tükörtőjásos
- Camembert sajtos és áfonyás
- Csokoládés-banános

Kenyérfélék

A legjobb eredmény eléréséhez közepes méretű, szeleteit fehérkenyeret használjon. Ha szereti a változatosságot, próbálja ki a teljes kiőrlésű kenyeret, a dán kenyeret, a magvas kenyereket, a kovászos kenyeret és a gyümölcskenyereket.

Sajtfélék

A könnyen olvadó klasszikus sajtok – mint a Cheddar, a Gruyere és az ementáli – kiválóak a melegszendvicsekhez. Receptjeinkben különféle sajtokat szerepeltettünk, de legyen kreatív, és kísérletezzen bátran kedvenc sajtjaival!

A tökéletes melegszendvics

Az alábbi útmutatásokat akkor is érdemes követni, ha már tudja, hogyan kell használni a melegszendvicssütőt.

1. Dugja be a szendvicssütő csatlakozóját a konnektorba, és szükség esetén kapcsolja be a konnektort. Ekkor kigyullad a bekapcsolt állapotot jelző zöld lámpa és a készülék melegedni kezd.
2. Amikor a szendvicssütő teljesen felmelegedett, kigyullad a sárga hőmérsékletjelző lámpa. Szendvicskészítés közben ez a lámpa időnként kigyullad, majd újra elalszik.
3. Kenje meg a kenyérszeletek KÜLSŐ részét vajjal vagy más, sütésre alkalmas zsiradékkal. Ne használjon alacsony zsírtartalmú vagy magas víztartalmú zsiradékat.
4. Helyezzen két kenyérszeletet az alsó sütőlapra a „vajjas” felével lefelé. A kenyérszeletek felső felülete (héja) a bal, illetve a jobb oldalra nézzen.
5. Tegye a kenyérra a töltelékét. A mélyített tálcás sütőlapoknak köszönhetően többet adagolhat kedvenc hozzávalóiból, de mindig hagyjon 2 cm-nyi helyet üresen a töltelék körül. Így a szendvicssütő szorosan összesíti a kenyérszeleteket, és a töltelék nem folyik ki. A legjobb eredmény elérése érdekében a maximális sajtmenyiség – amennyiben csak sajtot tesz a szendviccsbe – ne legyen több 60 grammnál. Ha más hozzávalókat is használ, csökkentse arányosan a sajtmenyiséget.
6. Tegye a töltelék tetejére a maradék két kenyérszeletet úgy, hogy a vajjas felük legyen felül (így a szendvics a sütés során szép aranybarna színt kap).
7. Hajtsa le és zárja le a szendvicssütő fedelét, majd süsse a szendvicseket mintegy 4–5 percig, amíg aranybarnára nem sülnek. Ízlés szerint ennél rövidebb vagy hosszabb ideig is a sütőben hagyhatja a szendvicseket.
8. Nyissa ki a zárat és hajtsa fel a szendvicssütő fedelét. Használjon konyharuhát vagy konyhai kesztyűt, mivel felnyitáskor a berendezésből gőz szabadulhat ki. Egy nemfém spatulával vegye ki a kész szendvicseket a készülékből. Ne használjon erre a célra fémből készült kést, mivel könnyen megsértheti a sütőlapok tapadásmentes bevonatát.
9. Az elkészült szendvicset óvatosan fogyassza, mivel a töltelék forró lehet, főleg ha gyümölcsöt vagy paradicsomot is tartalmaz.

Figyeljen az alábbiakra:

- Mindig hagyjon ki 2 cm-t a töltelék körül.
- Soha ne töltsé túl a szendvicset.
- A túl sok töltelék kifolyhat és a készülék lezárása is nehézségekbe ütközhet.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ Tisztítás előtt húzza ki a konnektorból és kapcsolja ki a szendvicssütőt, majd hagyja teljesen lehűlni. Ne merítse vízbe vagy bármilyen folyadékba a készülék fő egységét, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót.

A szendvicssütő tisztítása során ne használjon fém súrolót, durva felületű szivacsot, dörzsölő hatású tisztítószereket és fém eszközöket.

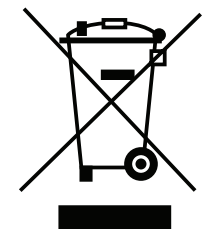
1. A szendvicssütő tisztítása előtt kapcsolja ki és húzza ki azt a konnektorból. Hagyja teljesen kihűlni.
2. Nedvszívó papírral vagy puha, nedves ruhával törölje át a sütőlapokat.
3. Meleg, mosószeres vízbe mártott, majd szinte teljesen szárazra csavart puha ruhával törölje tisztára a szendvicssütő külső felületét. A fedelet puha, száraz ruhával fényszerítheti.
4. Nyomja meg a sütőlapok kioldógombjait, és vegye ki a sütőlapokat a szendvicssütőből. Merítse a sütőlapokat meleg, mosószeres vízbe. Tiszta vízzel öblítse le. Puha ruhával törölje szárazra. A sütőlapok bevonattal el nem látott felületein az oxidréteg kialakulását megelőzendő, tegye vissza a sütőlapokat a szendvicssütőbe, majd lezárt fedéllel melegítse egy percig. A sütőlapok mosogatógépekben is moshatóak.

GARANCIA

Ha a készülék nem működik, de garanciális időszakban van, vegye vissza a terméket csere céljából arra a helyre, ahol azt vásárolta. Tájékoztadjuk, hogy érvényes vásárlási bizonylat szükséges. További támogatásért forduljon vevőszolgálatunkhoz az alábbi elérhetőségeken: **Egyesült Királyság: 0800 028 7154 | Spanyolország: 0900 81 65 10 | Franciaország: 0805 542 055. Minden egyéb ország esetében hívja a +44 800 028 7154-es számot.** Nemzetközi díjak vannak érvényben. Vagy írjon e-mailt a következő címre: brevilleeurope@newellco.com.

HULLADÉKELHELYEZÉS

Az elektromos termékek hulladéka nem helyezhető a háztartási hulladékba. Kérjük, lehetőség szerint hasznosítsa újra. Küldjön e-mailt a brevilleeurope@newellco.com címre, ahol további tájékoztatást kap az újrahaznosítással és a WEEE irányelvvel kapcsolatban.



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ**

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane, w jaki sposób używać urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem.

Zabrania się dzieciom zabawy produktem. Zabrania się dzieciom poniżej 8. roku życia czyszczenia i konserwacji urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Nigdy nie obsługuj urządzenia za pomocą osobnego wyłącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

⚠ Podczas działania urządzenia nie dotykaj jego metalowych części, ponieważ mogą być bardzo gorące.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.

Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

Wymij płyty grzejne i umyj je w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie splucz czystą wodą. (Więcej informacji zamieszczono w sekcji „Czyszczenie”).

- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.

- Należy zachować ostrożność podczas korzystania z urządzenia na powierzchniach uszkodzonych wskutek działania ciepła. Zaleca się stosowanie podkładki izolacyjnej.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Nie należy korzystać z urządzenia, które zostało upuszczone, lub jeśli urządzenie nosi widoczne oznaki uszkodzeń.
- Po użyciu i przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

CZĘŚCI

- 1 Zatrask – dokładnie zamyka pokrywę podczas opiekania
- 2 Uchwyt
- 3 Kontrolka zasilania (zielona)
- 4 Kontrolka temperatury (żółta)
- 5 Przycisk zwalniający górną płytę grzejną
- 6 Przycisk zwalniający dolną płytę grzejną
- 7 Demontowane płyty grzejne z powłoką zapobiegającą przywieraniu z funkcją cięcia i zapiekania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Rozpakuj tostownicę. Opakowanie może się przydać w przyszłości.
- Przetrzyj płyty grzejne bibułą lub wilgotną, miękką szmatką.
- Wyczyść tostownicę od zewnątrz miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą z detergentem. Pokrywę można wytrzeć suchą, miękką szmatką.

Podczas pierwszego użycia tostownicy może być wyczuwalny swąd i może się pojawić dym. To normalne objawy, które po chwili ustępują.

KORZYSTANIE Z TOSTOWNICY**Przykładowe przepisy**

Przygotowywanie opiekanych kanapek jest łatwe i przyjemne. Mogą one być bardzo kreatywne lub bajecznie proste i stanowią świetną przekąskę do zjedzenia w domu, jak i poza nim.

Korzystając z podstawowych składników, można w ciągu kilku minut przygotować smakowite, słodkie lub pikantne przekąski, idealne na każdą porę dnia. Oto kilka klasycznych wersji opiekanych kanapek, które warto wypróbować.

- tuńczyk (tuńczyk, cebula, majonez i ser żółty)
- ser i pomidory
- ser, fasola i szynka
- indyk, nadzienie i żurawina
- szynka, ser typu brie, pieczarki i rukola
- bekon i ser
- kurczak, czerwona papryka i ser typu brie
- kurczak na słodko z chilli
- kielbaska i jajecznicą
- camembert i żurawina
- czekolada i banan

Pieczyczo

W celu uzyskania najlepszego efektu używaj kromek średniego, białego chleba tostowego pod marką własną supermarketu. Dla odmiany wypróbuj chleb pełnoziarnisty, chleb typu duńskiego, z ziarnami, na zakwasie lub z owocami.

Sery

Klasyczne sery, które łatwo się topią, takie jak cheddar, gruyere i ementaler, świetnie sprawdzają się do robienia zapiekanych kanapek. Nasze przepisy zawierają różne sery żółte, ale warto eksperymentować i puścić wodze fantazji, wybierając ulubione sery!

Idealna kanapka zapiekana

Nawet jeśli wiesz już, jak korzystać z tostownicy, warto postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

1. Podłącz tostownicę do gniazda zasilania i włącz gniazdo, jeśli zachodzi taka konieczność. Zaświeci się zielona kontrolka zasilania, a tostownica zacznie się nagrzewać.
2. Gdy tostownica w pełni się nagrzeje, zaświeci się żółta kontrolka temperatury. Kontrolka ta będzie się zaświecać i gasnąć podczas opiekania.
3. Posmaruj kanapki OD ZEWNĄTRZ masłem lub margaryną odpowiednią do pieczenia. Nie używaj margaryny o niskiej zawartości tłuszczu ani o wysokiej zawartości wody.
4. Połóż obie kromki pieczywa na dolnej płycie, posmarowaną stroną do dołu. Skieruj skórki chleba w lewo i w prawo.
5. Dodaj dodatki. Głębiej wyprofilowane płyty grzejne pozwalają na użycie większej ilości ulubionych składników, ale pamiętaj, żeby wokół dodatków zostawić margines ok. 2 cm. Dzięki temu tostownica zapiecze brzegi kanapki, zapobiegając wydostaniu się nadzienia. W celu uzyskania najlepszego efektu maksymalna ilość sera, gdy jest to jedyny składnik w kanapce, nie powinna przekraczać 60 g. Jeśli dodajesz inne składniki, odpowiednio ogranicz ilość sera.
6. Umieść pozostałe kromki pieczywa na wierzchu, posmarowaną stroną na zewnątrz (dzięki temu kanapka nabierze pięknego złotego koloru podczas opiekania).
7. Zamknij pokrywę na zatrask i opiekaj przez mniej więcej 4–5 minut, aż do zarumienienia. Opiekaj dłużej lub krócej, zależnie od indywidualnych upodobań.
8. Zwolnij zatrask i otwórz pokrywę. Uważaj na parę wydostającą się z tostownicy – użyj ręcznika lub załóż rękawice kuchenne. Wymij gotową kanapkę za pomocą łopatki z materiału innego niż metal. Nie korzystaj z metalowego ostrza, ponieważ może ono uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu, która pokrywa płyty grzejne.
9. Zachowaj ostrożność podczas jedzenia przygotowanych kanapek, ponieważ dodatki, zwłaszcza owoce lub pomidory, mogą być bardzo gorące

Ważne informacje:

- Pozostaw margines 2 cm wokół dodatków.
- Nie dodawaj zbyt dużo dodatków do opiekanej kanapki.
- Zbyt duża ilość dodatków może powodować ich wyciekanie w trakcie opiekania, a poza tym utrudni domknięcie pokrywy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ Przed czyszczeniem tostownicy wyłącz ją, wymij wtyczkę z gniazda i poczekaj, aż całkiem ostygnie. Nie zanurzaj w wodzie (ani innym płynie) obudowy, przewodu zasilającego ani wtyczki.

Do czyszczenia tostownicy nie używaj stalowych zmywaków, myjek z twardej wełny, środków czyszczących o właściwościach ściernych ani metalowych narzędzi.

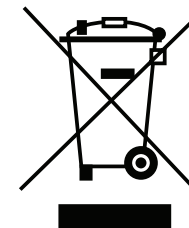
1. Przed przystąpieniem do czyszczenia tostownicy wyłącz ją i odłącz od gniazda zasilania. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
2. Przetrzyj płyty grzejne bibułą lub wilgotną, miękką szmatką.
3. Wyczyść tostownicę od zewnątrz miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą z detergentem. Pokrywę można wytrzeć suchą, miękką szmatką.
4. Naciśnij przyciski zwalniające płyty grzejne i zdejmij płyty z tostownicy. Zanurz płyty w ciepłej wodzie z mydłem. Oplucz czystą wodą. Wytrzyj do sucha miękką szmatką. Aby zapobiec utlenianiu powierzchni płyt niezabezpieczonej powłoką, umieść płytę ponownie w tostownicy i nagrzewaj ją przez 1 minutę przy zamkniętej pokrywie. Płyty grzejne można także myć w zmywarce.

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: **Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. Inne kraje: +44 800 028 7154.** Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

UTYLIZACJA

Zużytych artykułów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Należy je w miarę możliwości poddać recyklingowi. Szczegółowe informacje na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE można uzyskać pod adresem BrevilleEurope@newellco.com.



VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT IGENNEM, OG OPBEVAR DEM TIL

FREMTIDIG BRUG

Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er over 8 år og under opsyn.

Hold apparatet og ledningen på afstand af børn under 8 år.

Brug aldrig apparatet sammen med en separat timer eller et fjernbetjeningssystem.

⚠ Undlad at røre ved apparatets metaldele under brug, da de kan blive meget varme.

Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

Lad altid apparatet køle ned inden rengøring eller opbevaring.

Nedsæk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.

Fjern pladerne, og rengør dem i varmt sæbevand, skyl efter med rent vand (se flere oplysninger i afsnittet Rengøring).

- Brug aldrig dette apparat til andet end dets tilsigtede anvendelse. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet udendørs.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, inden du rører ved stikket eller tænder for apparatet.
- Anvend altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- Vær forsigtig, hvis apparatet bruges på overflader, der kan beskadiges af varme. Det anbefales at bruge en isolerende bordskåner.
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af potentielt varme overflader (f.eks. kogeplader).

- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af et bord, komme i kontakt med varme overflader, slå knuder eller komme i klemme.
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader.
- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket trækkes ud af stikkontakten efter brug, og inden apparatet rengøres.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.

DELE

- 1 Lås – holder låget helt lukket under tilberedningen
- 2 Håndtag
- 3 Grøn strømindikator
- 4 Gul indikator – klar til tilberedning
- 5 Slip-knap til øverste stegeplade
- 6 Slip-knap til nederste stegeplade
- 7 Aftagelige non-stick stegeplader med "skær og luk"-funktion

INDEN APPARATET TAGES I BRUG

- Pak toastjernet ud. Du kan gemme emballagen til evt. senere brug.
- Aftør stegepladerne med en smule køkkenrulle eller en blød, fugtig klud.
- Rengør ydersiden af toastjernet med en blød, fugtig klud, som er hård opvredet i varmt sæbevand. Låget kan poleres med en blød, tør klud.

Bemærk, at første gang du bruger toastjernet, kan det lugte en smule brændt, og der kan komme en smule røg. Det er helt normalt og forsvinder hurtigt.

SÅDAN BRUGES TOASTJERNET**Opskriftsideer**

Det er nemt og sjovt at lave toast, og de kan være lige så fantasifulde eller så enkle, som du ønsker – de er et fantastisk snackmåltid, uanset om de spises derhjemme eller på farten.

Ved hjælp af simple ingredienser kan du lave dejlige søde eller krydrede måltider på få minutter, uanset tidspunkt på dagen. Her er nogle klassiske toastopskrifter, du kan prøve.

- Tunsalat (tun, løg, mayonnaise og ost)
- Ost og tomat
- Ost, bønner og skinke
- Kalkun, fyld og tranebær
- Skinke, brie, champignon og salatsennep
- Bacon og ost
- Kylling, rød peber og brie
- Kylling i sød chili
- Pølser og rørag
- Camembert og tranebær
- Chokolade og banan

Brød

Det bedste resultat opnås ved at bruge hvidt skiveskåret brød

fra supermarkedet i medium størrelse. Alternativt kan der også anvendes fuldkornsbrød, sødmælksfranskbrød, kernebrød, surdejs- og frugtbrød.

Ost

Klassiske oste der smelter let – såsom Cheddar, Gruyere og Emmentaler – er fremragende til toast. Vi har inkluderet nogle forskellige oste i vores opskrifter, men prøv at eksperimentere med dine egne yndlingsoste.

Den perfekte toast

Selvom du allerede er fortrolig med at bruge et toastjern, er det værd at følge nedenstående retningslinjer.

1. Sæt toastjernet i stikkontakten, og tænd for den om nødvendigt. Den grønne strømindikator lyser, og toastjernet begynder at varme op.
2. Når toastjernet er helt opvarmet og klar til tilberedning, lyser den gule indikator. Denne indikator tændes og slukkes i løbet af tilberedningen.
3. Smør YDERSIDEN af brødet med smør eller en anden slags fedtstof, der er egnet til madlavning. Brug ikke fedtstof med lavt fedtindhold eller højt vandindhold.
4. Læg de to nederste skiver brød på den nederste plade med smørsiden nedad. Læg brødsiverne med over- og underkanten vendt til venstre og højre.
5. Kom fyld på. De dybe stegeplader giver plads til, at du kan bruge mere af dine yndlingsingredienser, men sørg altid for, at der er en brødkant på 2 cm uden fyld. Derved danner toastjernet en god forsegling og forhindrer, at fyldet falder ud. De bedste resultater opnås ved maksimalt at bruge 60 g ost, når det bruges som den eneste ingrediens. Hvis du tilføjer andre ingredienser, skal du reducere mængden af ost tilsvarende.
6. Læg den anden skive brød ovenpå med smørsiden opad (derved får din toast en dejlig gylden farve i løbet af tilberedningen).
7. Luk og lås låget, og tilbered i ca. 4-5 minutter, indtil den er gylden og gennemstegt. Det er smag og behag, hvor lang tid toasten skal have i toastjernet.
8. Lås låget op, og åbn det. Pas på dampen, der slipper ud – brug et viskestykke eller grydelapper. Fjern toasten med en ikke-metallisk spatel. Brug ikke metalredskaber, da de kan beskadige pladernes non-stick-overflade.
9. Når toasten er færdig, skal du passe på, da fyldet, især frugt og tomat, kan være meget varmt.

Vigtigt:

- Sørg altid for, at der er en brødkant på 2 cm rundt om fyldet.
- Undlad at overfylde din toast.
- Hvis der er for meget fyld, kan det sive ud og gøre det svært at bruge låsemekanismen.

PLEJE OG RENGØRING

⚠ Sluk toastjernet, tag det ud af stikkontakten, og lad det køle helt ned, før det rengøres. Nedsæk ikke hovedlegemet, ledningen eller stikket i vand eller nogen form for væske.

Brug ikke ståluld, skureborster, slibende rengøringsmidler eller metalredskaber til at rengøre toastjernet med.

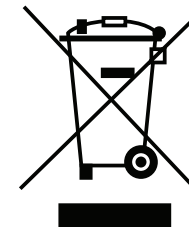
1. Før rengøring af dit toastjern skal du slukke det og tage stikket ud af stikkontakten. Lad det køle helt ned.
2. Aftør stegepladerne med en smule køkkenrulle eller en blød og fugtig klud.
3. Rengør ydersiden af toastjernet med en blød, fugtig klud, som er hård opvredet i varmt sæbevand. Låget kan poleres med en blød, tør klud.
4. Tryk på stegepladernes slip-knap, og fjern pladerne fra toastjernet. Læg pladerne i blød i varmt sæbevand. Skyl efter med rent vand. Tør af med en blød klud. Undgå, at der dannes sig rust på overfladerne uden non-stick belægning ved at sætte pladen tilbage i toastjernet og opvarme i et minut med låget lukket. Stegepladerne kan også vaskes i opvaskemaskine.

REPARATION INDEN FOR GARANTIE

I tilfælde af at apparatet ikke fungerer, men stadig er dækket af garantien, skal produktet returneres til det sted, det blev købt, for at blive udskiftet. Vær opmærksom på, at skal fremvises en gyldig form for købsbevis. Hvis du ønsker yderligere hjælp, kan du kontakte vores kundeserviceafdeling i: **Storbritannien og Nordirland: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankrig: 0805 542 055. I alle andre lande bedes du ringe til + 44 800 028 7154.** Der kan pålægges internationale takster. Du kan også sende en e-mail til: BrevilleEurope@newellco.com.

BORTSKAFFELSE AF AFFALD

Elektriske affaldsprodukter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. De bør afleveres til genbrug, hvis det er muligt. Send os en e-mail på BrevilleEurope@newellco.com for at få yderligere oplysninger om genbrug samt affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER**LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE**

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn som er under 8 år eller uten tilsyn.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

Ikke bruk apparatet ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Ikke berør metalldelene på apparatet under bruk ettersom de kan bli svært varme.

Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for ikke å utgjøre en fare.

La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.

Dypp aldri en del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.

Fjern platene og rengjør dem i varmt såpevann. Skyll med rent vann. (Se rengjøringsavsnittet for alle detaljer).

- Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun ment for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.
- Sørg alltid for at hendene er tørre før du tar i strømkontakten eller slår på apparatet.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- Vær varsom når du bruker apparatet på overflater som kan skades av varme. Bruk av en isolasjonsplate anbefales.
- Dette apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (som f.eks. en gass- eller elektrisk komfyr).
- Aldri la strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet eller hvis det har synlige tegn på skader.

- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk og før rengjøring.
- Ikke la apparatet være uten oppsyn når det er i bruk.

DELER

- 1 Klinker – holder lokket godt lukket under steking
- 2 Håndtak
- 3 Grønn strømlampe
- 4 Gult lys – klar til steking
- 5 Utløserknapp for øvre varmeplate
- 6 Utløserknapp for nedre varmeplate
- 7 Avtakbare, klebefrie varmeplater med kutt-og-forsegl-handling.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Pakk ut sandwichtoasteren. Du vil kanskje beholde emballasjen for senere bruk.
- Tørk av varmeplatene med absorberende papir eller en myk, fuktig klut.
- Rengjør utsiden av sandwichtoasteren med en fuktig, myk klut, fuktet i såpevann og vrent slik at den nesten er tørr. Deksløst kan pusses med en myk, tørr klut.

Vær oppmerksom på at du kan merke litt brent lukt og røyk første gang du bruker sandwichtoasteren. Dette er helt normalt og forsvinner raskt.

SLIK BRUKER DU SANDWICHTOASTEREN**Oppskriftsideer**

Det er enkelt og morsomt å lage smørbrød. De kan være så kreative eller så enkle som du vil. Du kan lage gode snacks, enten de spises hjemme eller på farten.

Med enkle ingredienser kan du lage søte eller salte måltider på få minutter, perfekt for et måltid når som helst. Her finner du noen klassiske oppskrifter som du kanskje vil prøve.

- Tunfisksmørbrød (tunfisk, løk, majones og ost)
- Ost og tomat
- Ost, bønner og skinke
- Kalkun, stuffing og tranebær
- Skinke, Brie, sopp og ruccolabær
- Bacon og ost
- Kylling, rød paprika og Brie
- Sweet chili-kylling
- Pølse og eggerøre
- Camembert og tranebær
- Sjokolade og banan

Brød

For best resultat kan du bruke et hvitt butikbrød som er skåret i middels tykke skiver. For variasjon kan du bruke fullkornsbrød, rugbrød, brød med hele frø, surdeigsbrød og fruktbrød.

Ost

Klassiske oster som smelter enkelt, slik som Cheddar, Gruyere og Emmental, lager utmerkede smørbrød. Vi har tatt med noen forskjellige typer oster i oppskriftene våre, men hvorfor ikke eksperimentere og være kreativ med dine egne favorittoster?

Det perfekte smørbrødet

Selv om du allerede er kjent med en sandwichtoaster, er det verdt å følge retningslinjene nedenfor.

1. Plugg inn sandwichtoasteren i uttaket, og slå det på ved behov. Den grønne strømlampen lyser, og sandwichtoasteren begynner å varmes opp.
2. Når sandwichtoasteren er varmet opp helt, tennes lampen for klar til steking. Denne lampen tennes og slukkes underveis i matlagingen.
3. Spre smør eller annet fett egnet for steking på UTSIDEN av brødet. Ikke bruk fett med lavt fettinnhold eller fett med høyt vanninnhold.
4. Plasser de to nederste brødsnivene på bunnplaten med smørsiden ned. Rett skorpen på brødet til venstre og høyre.
5. Legg på fyllet. De dypere varmeplatene lar deg bruke flere av favorittingrediensene dine, men du må alltid la det være et område på 2 cm rundt fyllet. Dette gjør at sandwichtoasteren kan forsegle brødet og forhindre at fyllet lekker ut. For best resultat bør du ikke bruke mer enn 60 g ost når dette er den eneste ingrediensen. Hvis du bruker andre ingredienser, bør du redusere mengden ost for å kompensere.
6. Plasser resten av brødet med smørsiden opp (dette vil gi smørbrødet ditt en fin gyllen farge etter steking).
7. Lukk og lås lokket, og la brødet steke i omtrent 4–5 minutter til det er gyllent og gjennomstekt. Du kan øke/ redusere steketiden etter egen smak.
8. Lås opp og åpne lokket. Se opp for damp – bruk et kjøkkenhåndkle eller grytekluter. Ta ut det stekte smørbrødet ved hjelp av en ikke-metallisk stekespade. Ikke bruk metallredskaper, da dette kan skade de klebefrie overflatene på platene.
9. Når steking er fullført må du være forsiktig nå du spiser fordi fyllet, særlig frukt eller tomat, kan være svært varmt.

Viktig:

- La det alltid være et område på 2 cm rundt fyllet.
- Du må aldri overfylle brødristeren.
- For mye fyll kan føre til at det lekker ut og gjøre det vanskelig å lukke lokket.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

⚠ Koble fra og slå av sandwichtoasteren og la den kjøle seg ned helt før du rengjør den. Du må ikke senke hele apparatet, ledningen eller pluggen ned i vann eller andre former for væske.

Du må aldri bruke stålull, skuresvamper, skuremidler eller metalliske redskaper til å rengjøre sandwichtoasteren.

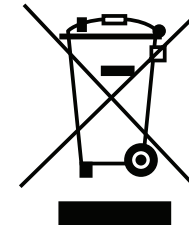
1. Før du rengjør sandwichtoasteren, må du slå den av og koble den fra strømforsyningen. La den kjøles helt ned.
2. Tørk av varmeplatene med absorberende papir eller en myk, fuktig klut.
3. Rengjør utsiden av sandwichtoasteren med en fuktig, myk klut, fuktet i såpevann og vrent slik at den nesten er tørr. Deksløst kan pusses med en myk, tørr klut.
4. Trykk på utløserknappene til varmeplatene, og ta dem ut av sandwichtoasteren. Senk platene ned i varmt såpevann. Skyll med rent vann. Tørk av med en tørr klut. For å unngå at det formes oksid på delene av platene uten belegg setter du platene i sandwichtoasteren igjen og varmer opp i ett minutt med lokket igjen. Varmeplatene kan også vaskes i oppvaskmaskin.

ETTERSALGSSERVICE

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at du trenger et gyldig kjøpsbevis. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling på: **Storbritannia: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Frankrike: 0805 542 055. For alle andre land kan du ringe + 44 800 028 7154.** Internasjonale priser kan påløpe. Alternativt, e-post: BrevilleEurope@newellco.com.

AVFALLSHANDTERING

Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Resirkuler der slike anlegg finnes. Hvis du har spørsmål angående resirkulering eller WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation), kan du sende en e-post til BrevilleEurope@newellco.com.



INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ULTERIOR

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

Nu utilizați niciodată aparatul prin intermediul unui temporizator extern sau al unei telecomenzi.

⚠ Nu atingeți componentele metalice ale aparatului în timpul utilizării, deoarece acestea se pot înfierbânta foarte tare.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.

Nu introduceți niciodată o parte a aparatului sau cablul și fișa de alimentare în apă sau în alte lichide.

Scoateți plăcile și curățați-le cu apă caldă cu săpun, clătiți-le cu apă curată. (Consultați secțiunea Curățarea pentru detalii complete.)

- Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost prevăzut. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manipula fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și orizontală.
- Este necesară o atenție deosebită la utilizarea aparatului pe

suprafețe care pot fi deteriorate de căldură. Se recomandă folosirea unei plăci izolate.

- Acest aparat nu trebuie plasat pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste muchia unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau ciupit.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos sau dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza de alimentare după utilizare și înainte de curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

COMPONENTE

- 1 Încuietoare – menține capacul ferm închis în timpul preparării
- 2 Mâner
- 3 Ledul verde de alimentare
- 4 Ledul portocaliu de disponibilitate
- 5 Butonul de eliberare a plăcii de preparare superioare
- 6 Butonul de eliberare a plăcii de preparare inferioare
- 7 Plăcile de preparare neaderente detașabile, cu acțiune de tăiere și etanșare.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Despachetați prăjitorul de sandvișuri. Puteți păstra ambalajul pentru utilizare ulterioară.
- Ștergeți plăcile de preparare cu hârtie absorbantă sau cu o lavetă moale umedă.
- Curățați exteriorul prăjitorului de sandvișuri cu o lavetă moale și umedă, stoarsă aproape complet în apă caldă cu săpun. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.

Rețineți că, atunci când folosiți prăjitorul de sandvișuri prima dată, este posibil să simțiți un miros ușor de ars și puțin fum. Acest lucru este perfect normal și va dispărea în scurt timp.

UTILIZAREA PRĂJITORULUI DE SANDVIȘURI

Idei de rețete

Prepararea sandvișurilor prăjite este ușoară și distractivă, sandvișurile pot fi cât de creative sau de simple doriți și sunt gustări excelente pentru acasă sau la pachet.

Folosind ingrediente de bază, se pot prepara în câteva minute mese delicioase, dulci sau picante, perfecte pentru orice moment al zilei. Iată câteva rețete clasice de sandvișuri prăjite, pe care vă recomandăm să le încercați.

- Pastă de ton (ton, ceapă, maioneză și brânză)
- Brânză și roșii
- Brânză, fasole și șuncă
- Curcan, umplutură și merișoare
- Șuncă, brânză Brie, ciuperca și rucola
- Bacon și brânză
- Pui, ardei roșu și brânză Brie
- Pui cu chili dulce
- Cârnați și scrob
- Brânză Camembert și merișoare
- Ciocolată și banane

Tipuri de pâine

Pentru cele mai bune rezultate, folosiți pâine albă feliată, medie, de marca proprie a supermarketului. Ca o variantă, puteți încerca să folosiți pâine din făină integrală, pâine de seacă de tip danez, pâine cu semințe, aluat dospit și pâine cu fructe.

Tipuri de brânză

Tipurile clasice de brânză care se topesc ușor, cum ar fi Cheddar, Gruyere și Emmental, sunt excelente pentru sandvișuri prăjite. Am inclus tipuri diferite de brânză în rețetele noastre, dar puteți experimenta și puteți deveni creativi cu propriile tipuri de brânză preferate!

Sandvișul perfect

Chiar dacă vă pricepeți deja să folosiți un prăjitor de sandvișuri, merită să urmați indicațiile de mai jos.

1. Conectați prăjitorul de sandvișuri la priza de alimentare și porniți priza de la întrerupător, dacă este cazul. Se va aprinde ledul verde de alimentare, iar prăjitorul de sandvișuri va începe să se încălzească.
2. Când prăjitorul de sandvișuri este complet încălzit, se va aprinde ledul portocaliu de disponibilitate. Acest led se va aprinde și se va stinge în timpul preparării.
3. Ungeți EXTERIORUL feleii de pâine cu unt sau un produs tartinabil adecvat pentru preparare. Nu folosiți produse cu procent redus de grăsime sau cu conținut ridicat de apă.
4. Așezați cele două felii de pâine inferioare pe placa de jos, cu partea unsă în jos. Orientați părțile superioare ale feliiilor spre stânga și spre dreapta.
5. Adăugați umplutura. Plăcile de preparare mai adânci vă permit să folosiți mai multe dintre ingredientele dvs. preferate, dar lăsați întotdeauna un spațiu de 2 cm în jurul umpluturii. Astfel, prăjitorul de sandvișuri va putea forma o etanșare bună, împiedicând scurgerea umpluturii. Pentru cele mai bune rezultate, cantitatea maximă de brânză, dacă este singurul ingredient folosit, nu trebuie să depășească 60 g. Dacă adăugați alte ingrediente, drept compensare, reduceți cantitatea de brânză.
6. Așezați pâinea rămasă deasupra cu partea unsă în exterior (acest lucru va conferi sandvișului prăjit o culoare aurie excelentă în timpul preparării).
7. Închideți și blocați capacul și lăsați sandvișurile să se prepare aproximativ 4-5 minute până când sunt aurii și prăjite. Lăsați sandvișul în prăjitor mai mult sau mai puțin timp, după gust.
8. Deblocați încuietoarea și deschideți capacul. Aveți grijă la aburul care iese. Folosiți un șervet sau purtați mănuși pentru cuptor. Îndepărtați sandvișul preparat cu o spatulă nemetalică. Nu folosiți o lamă metalică, deoarece aceasta va deteriora suprafața neaderentă a plăcilor.
9. După preparare, aveți grijă când consumați sandvișul, deoarece umpluturile, în special de fructe sau roșii, pot fi foarte fierbinți.

Aspecte importante:

- Lăsați întotdeauna un spațiu de 2 cm în jurul umpluturii.
- Nu umpleți niciodată sandvișul excesiv.
- Umplutura excesivă se poate scurge și, de asemenea, poate îngreuna închiderea încuietorii.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

⚠ Deconectați și opriți prăjitorul de sandvișuri și lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l curăța. Nu scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid.

Nu utilizați niciodată bureții din sârmă, lavete abrazive, substanțe de curățare abrazive sau ustensile metalice pentru a curăța prăjitorul de sandvișuri.

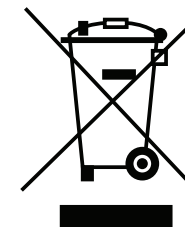
1. Înainte de a curăța prăjitorul de sandvișuri, opriți-l și deconectați-l de la priza de alimentare. Lăsați-l să se răcească complet.
2. Ștergeți plăcile de preparare cu hârtie absorbantă sau cu o lavetă moale și umedă.
3. Curățați exteriorul prăjitorului de sandvișuri cu o lavetă moale și umedă, stoarsă aproape complet în apă caldă cu săpun. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.
4. Apăsați butoanele de eliberare a plăcii de preparare și îndepărtați plăcile din prăjitorul de sandvișuri. Scufundați plăcile în apă caldă cu săpun. Clătiți cu apă curată. Uscăți prin ștergere cu o lavetă moale. Pentru a evita oxidarea pe suprafețele fără niciun fel de înveliș ale plăcii, introduceți placa înapoi în prăjitorul de sandvișuri și încălziți timp de un minut cu capacul închis. Plăcile de preparare pot fi spălate și în mașina de spălat vase.

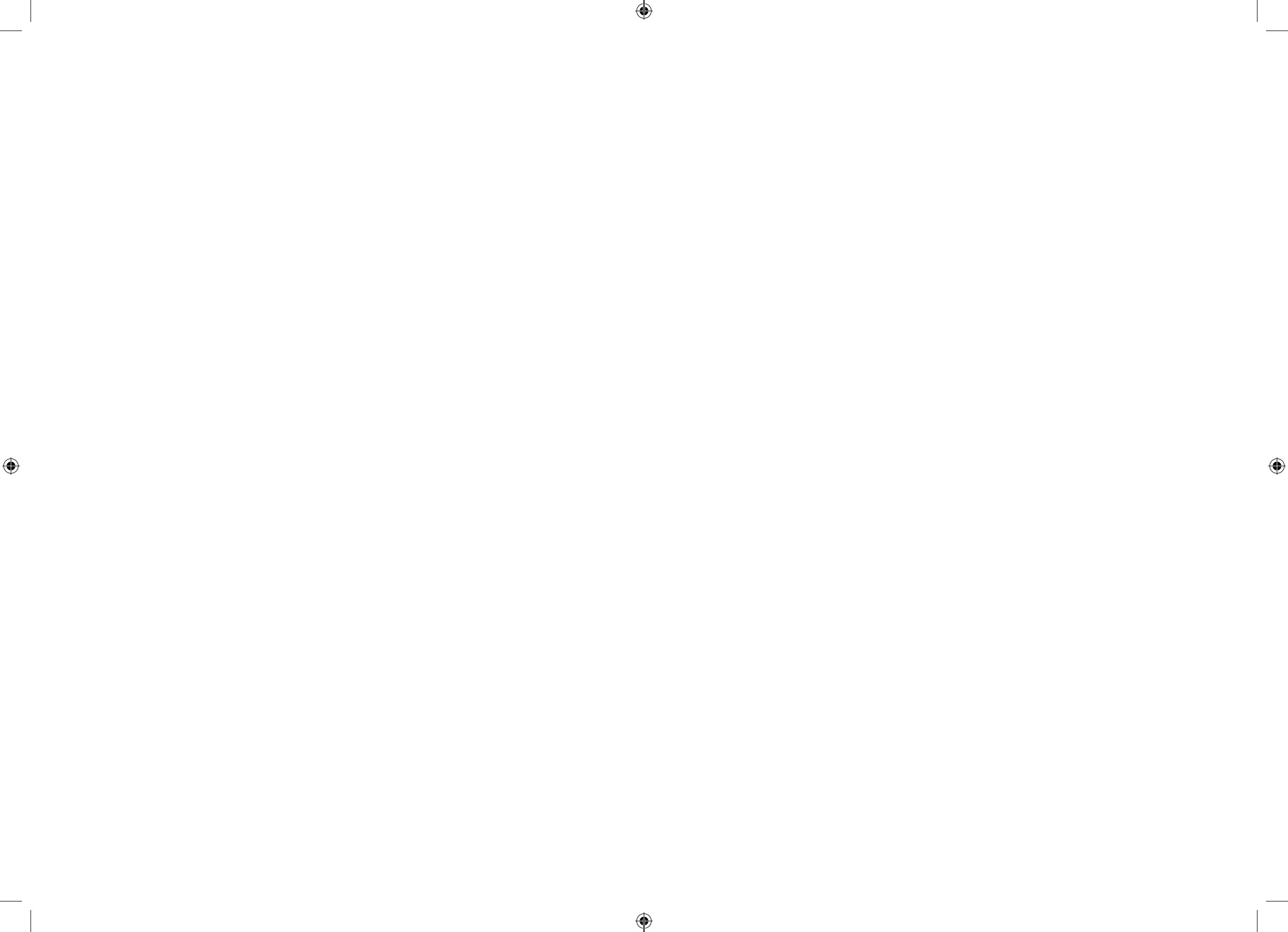
SERVICIUL POST-VÂNZARE

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: **Regatul Unit: 0800 028 7154** | **Spania: 0900 81 65 10** | **Franța: 0805 542 055**. Pentru toate celelalte țări, sunați la **+44 800 028 7154**. Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: **BrevilleEurope@newellco.com**.

ELIMINAREA DEȘEURILOR

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), contactați-ne prin e-mail la **BrevilleEurope@newellco.com**.







Breville®

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park,
Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom

Newell Poland Services Sp. z o.o.,
Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

Telephone: United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055. For all other countries, please call +44 800 028 7154. International rates may apply.



© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Printed in China.

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.
Imprimé en Chine.

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Großbritannien
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polen
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited und Newell Poland Services Sp. z o.o. sind Tochtergesellschaften von Newell Brands Inc.
Da wir unsere Produkte kontinuierlich weiterentwickeln, kann das Gerät, das Sie erworben haben, geringfügig von dem auf der Verpackung dargestellten Gerät abweichen.
Gedruckt in China.

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Printed in China.

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Wszelkie prawa zastrzeżone.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Wielka Brytania.
Newell Poland Services Sp. z o.o., plac Andersa 7, 61-894 Poznań, Polska.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited oraz Newell Poland Services Sp. z o.o. są spółkami zależnymi Newell Brands Inc.
Zakupiony produkt może nieznacznie różnić się od urządzenia widniejącego na opakowaniu ze względu na ciągły rozwój produktów.
Wydrukowano w Chinach.

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos os direitos reservados.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited e Newell Poland Services Sp. z o.o. são subsidiárias da Newell Brands Inc.
O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.
Impresso na China.

© 2020 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos los derechos reservados.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited y Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc.
El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.
Impreso en China.