

F  
NL  
D  
I  
S  
FIN  
N  
GB  
E  
P  
RUS



**Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.**

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...). Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

## Prévention des accidents domestiques

**Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

## Installation

**Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).**

- Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.
- Ouvrir l'appareil.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur les plaques. Essuyer avec un chiffon doux.

## Branchement et préchauffage

**Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

**Ne jamais utiliser l'appareil à vide.**

**Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, éviter de laisser chauffer trop longtemps à vide.**

**Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.**

- Fermer l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Brancher le cordon sur le secteur: le voyant lumineux rouge s'allume.

**Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.**

**Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.**

**Si une rallonge électrique est utilisée :**

- elle doit être avec prise de terre incorporée ;
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

**Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.**

**Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.**

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

## Cuisson

**Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser les poignées.**

- Placer les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques.
- Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain.
- Laisser cuire 3 à 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.
- Pendant la cuisson des croque-monsieur, il est normal que le voyant vert s'allume et s'éteigne tour à tour.

## Après utilisation

**Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récuser.**

**Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau.**

- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir l'appareil en position ouverte.
- Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.

## Rangement

- L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de la place.
- Fermer l'appareil et le verrouiller avec le clip de fermeture.

## Participons à la protection de l'environnement !



- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué

## Recettes

### Croque-monsieur

- 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 70 g de gruyère
- 1 tranche épaisse de jambon cuit • poivre

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Couper le gruyère en fines lamelles et en disposer la moitié sur deux tranches de pain.

Poser par-dessus 1/2 tranche de jambon et poivrer. Recouvrir de gruyère, puis fermer avec les autres tranches de pain.

### Croque-monsieur Virginia

- 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 1 petit oignon
- ciboulette • 4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté
- 1 c. à soupe de crème
- sel • paprika

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Eplucher l'oignon et le hacher menu. Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux. Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika.

Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

### Croque dessert

- 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat. Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.

**Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.**

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...). De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

## Het voorkomen van ongelukken in huis

**Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.**

- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.

- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

## Installatie

**Plaats het apparaat niet op of bij gladde of hete oppervlakken. Laat het snoer niet boven een warmtebron hangen (kookplaat, gaspit...).**

- Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: vermijd gebruik op een onstabiele ondergrond.
- Open het apparaat.
- Verwijder de verpakking, stickers en accessoires aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat.

## Aansluiten

**De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt.**

**Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.**

**Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.**

**Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.**

- Sluit het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- Steek de stekker in het stopcontact: het rode controlelampje gaat branden.

**Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.**

**Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. In geval van gebruik van een verlengsnoer:**

- deze moet een geaarde stekker hebben,
- neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.

**Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.**

**Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.**

Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.

## Bereiden

**Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan; gebruik de handgrepen.**

- Plaats de tosti's op de tosti-platen.
- Sluit het apparaat en druk de handgrepen stevig naar elkaar toe om de randen van de sneden brood dicht te drukken.
- Laat de tosti 3 tot 4 minuten bakken, afhankelijk van uw voorkeur.
- Tijdens het bakken is het normaal dat het groene controlelampje aan- en uitgaat.

## Na het gebruik

**Gebruik geen schuursponsje of een agressief schoonmaakmiddel.**

**Dompel het apparaat en het snoer nooit onder in water.**

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat helemaal afkoelen door deze open te laten staan.
- Maak de bakplaten en de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtig zacht sponsje met afwasmiddel.

## Opbergen

- Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden om ruimte te besparen.
- Sluit het apparaat en vergrendel het met de vergrendelingsclip.

## Wees vriendelijk voor het milieu !



- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

## Recepten

### Tosti met ham en kaas

- 4 sneden brood
- 20 g boter
- 70 g Goudse kaas
- 1 plakje ham
- peper

Smeer de sneden brood aan de buitenkant in met wat boter. Snijd kaas in dunne plakjes en verdeel het over twee sneetjes brood. Leg een half plakje ham op iedere boterham en strooi er een snufje peper overheen. Bedek dit met de twee andere sneden brood.

### Tosti met roomkaas en ui

- 4 sneden brood
- 20 g boter
- 1 kleine ui
- bieslook
- 4 theelepels roomkaas
- paprikapoeder

Smeer de sneden brood aan de buitenkant in met wat boter. Pel de ui en snijd deze in kleine stukjes. Was de bieslook en knip hem in stukjes. Mix in een kom de ui en de bieslook met de roomkaas, snufje zout en een halve theelepel paprikapoeder. Vul twee sneden met de vulling en leg de overgebleven sneden er bovenop.

### Tosti met chocolade en banaan

- 4 sneden brood
- 20 g boter
- 2 chocoladerepen
- halve banaan

Smeer de sneden brood aan de buitenkant in met wat boter. Leg op beide sneden eerst chocolade, daarna de in schijfjes gesneden banaan en nog eens chocolade. Leg daarna de twee sneden er bovenop.

**Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt. Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.**

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

D

## Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

---

**Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.

Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.

- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

## Sicherheitshinweise

---

1. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
2. Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
3. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
4. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
6. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
7. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Tefal Kundendienst erfolgen.
8. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
9. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
10. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
11. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
13. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
14. Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammable Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
15. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
16. Nur original Zubehör passend zu Ihrem Gerät.
17. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
18. Verlegen Sie die Zuleitung nie unter dem Gerät.
19. Decken Sie die Platten nie mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, da dies zur Überhitzung des Gerätes führt.
20. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch nicht im Freien stehen.

## Vorbereitung

---

**Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von glatten bzw. heißen Oberflächen und lassen Sie das Elektrokabel nicht über Hitzequellen hängen (Kochplatten, Gaskocher...).**

- Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund und vermeiden Sie die Benutzung auf einer weichen Unterlage.
- Öffnen Sie die Verpackung des Gerätes.
- Entfernen Sie die gesamte Kartonage, Aufkleber oder Zubehör von der Innen- und Aussenseite des Gerätes.
- Während des ersten Gebrauchs empfiehlt es sich, einige Tropfen Speiseöl auf die Toastplatten zu träufeln und mit einem weichen Tuch zu verteilen.

## Anschließen des Gerätes

---

**Schließen Sie das Gerät niemals an, wenn es nicht benutzt wird.**

**Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.**

**Zur Schonung der Anti-Haft-Beschichtung darf das Gerät nicht über längere Zeit leer aufgeheizt werden.**

**Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.**

- Schließen Sie das Gerät.
- Rollen Sie das Kabel ganz aus.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose: Das rote Lämpchen leuchtet auf.

**Versichern Sie sich, dass die Spannung Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.**

**Das Gerät darf nur an geerdeten Steckdosen verwendet werden.**

**Bei Benutzung eines Verlängerungskabels:**

- das Verlängerungskabel muss über eine Erdung verfügen,
- ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.

**Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen**

**Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.**

**Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.**

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs oder Rauchentwicklung kommen.

## Funktion/Bedienung

---

**Achtung: Bitte das Gerät immer am Griff anfassen. Niemals das heiße Sichtfenster berühren.**

- Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf die Sandwich-Platten.
- Senken Sie den Deckel langsam um die gefüllten Sandwiches zu verschließen.
- Lassen Sie die Scheiben je nach Geschmack für 3 bis 4 Minuten im Gerät.
- Es ist normal, daß sich die Kontrollampe während des Toastvorgangs ab und zu ein- und ausschaltet.

## Nach dem Gebrauch

---

**Benutzen Sie keinen Topfkratzer oder Scheuermilch.**

**Tauchen Sie niemals das Gerät oder das Kabel in Wasser.**

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät zum Abkühlen geöffnet.
- Reinigen Sie die Platten und das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Schwamm und einem haushaltsüblichen Geschirrspülmittel.

## Aufbewahrung

---

- Das Gerät kann senkrecht platzsparend aufbewahrt werden.
- Schließen Sie das Gerät und verschließen Sie es mit der Verschlussklammer.

## Denken Sie an den Schutz der Umwelt ! \_\_\_\_\_



- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

D

## Rezepte

### Getoastete Sandwichs \_\_\_\_\_

- 4 Scheiben Toastbrot
- 20 g Butter
- 70 g Schweizer Käse
- 1 dicke Scheibe gekochten Schinken
- Pfeffer

Bestreichen Sie die Außenseiten der Brotscheiben mit Butter. Schneiden Sie den Schweizer Käse in dünne Scheiben und legen Sie die Hälfte davon zwischen die beiden Brotscheiben. Legen Sie eine halbe Scheibe Schinken oben auf das Brot und bestreuen Sie es mit Pfeffer. Dann decken Sie alles mit dem Schweizer Käse ab und klappen Sie die Scheiben zusammen.

### Virginia Croque-Monsieur \_\_\_\_\_

- 4 Scheiben Toastbrot
- 20 g Butter
- 1 kleine Zwiebel
- Schnittlauch
- 4 Teelöffel Rahmkäse, gut abgetropft
- 1 Teelöffel Schlagsahne
- Salz
- Paprika

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Schälen und hacken Sie die Zwiebel. Waschen Sie den Schnittlauch und schneiden Sie ihn mit einer Schere in kleine Stücke. Mischen Sie in einer Schüssel die gehackte Zwiebel, den Schnittlauch, den Rahmkäse, die Schlagsahne, eine Prise Salz und 1/2 Teelöffel Paprika. Füllen Sie diese Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie es mit den übrigen Scheiben ab.

### Süßes Sandwich \_\_\_\_\_

- 4 Scheiben Toastbrot
- 20 g Butter
- 2 Riegel Schokolade
- 1/2 Banane

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Legen Sie auf zwei der Scheiben 2 Stückchen Schokolade, einige Bananenscheiben und wieder 2 Stückchen Schokolade. Dann decken Sie das ganze mit den restlichen Scheiben ab.

**Grazie per aver acquistato questo apparecchio, destinato al solo uso domestico. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.**

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

La nostra società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

## Prevenzione degli incidenti domestici

---

**È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.**

- **La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.**
- **Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**

Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio.

- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

## Installazione

---

**Non posizionare l'elettrodomestico sopra o vicino a superfici scivolose e calde, e non lasciare pendere il cavo sopra fonti di calore (piastre di cottura, fornelli...).**

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile: evitare di usarlo su superfici morbide.
- Aprire l'apparecchio.
- Rimuovere imballi, adesivi o accessori dentro o fuori l'apparecchio.
- Al primo utilizzo vi consigliamo di passare un panno leggermente oliato sulle piastre.

## Collegamento

---

**Non collegare mai l'apparecchio quando non è utilizzato.**

**Non usare mai l'apparecchio a vuoto.**

**Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento, evitare di lasciar riscaldare troppo a lungo a vuoto.**

**Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.**

- Chiudere l'apparecchio.
- Svolgere completamente il cavo.
- Inserire la spina del cavo nella presa: la spia luminosa rossa si accende.

**Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.**

**Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.**

**Se si utilizza una prolunga:**

- deve essere munita di messa a terra incorporata;
- prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.

**Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.**

**Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.**

Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.

## Cottura

---

**Non toccare la superficie calda dell'apparecchio: usare la maniglia.**

- Posizionare i toast sulle piastre.
- Chiudere l'apparecchio e pressare progressivamente per bloccare fermamente le fette di pane.
- Far cuocere per 3 o 4 minuti secondo il gusto.
- Durante la cottura è normale che l'indicatore si accenda e si spenga.

## Dopo l'uso

---

**Non utilizzare spugne metalliche o polveri abrasive.  
Non immergere mai l'apparecchio e il cavo in acqua.**

- Scollegare il cavo dalla presa.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio in posizione aperta.
- Pulire le piastre e la base dell'apparecchio con una spugna e detergente liquido.

## Sistemazione

---

- L'apparecchio può essere riposto verticalmente per guadagnare spazio.
- Chiudere l'apparecchio e bloccarlo con la clip di fermo.

## Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

---



- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

## Ricette

### Toasts

---

- 4 fette di pane
- 20 g di burro
- 70 g formaggio groviera
- 1 fetta spessa di prosciutto cotto • pepe

Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Tagliare a fettine il formaggio groviera e porre metà del formaggio su due fette di pane. Mettere 1/2 fetta di prosciutto e aggiungere pepe. Coprire con formaggio groviera quindi unire le altre fette di pane.

### Croque-monsieur Virginia

---

- 4 fette di pane
- 20 g di burro
- 1 cipolla piccola
- erba cipollina
- 4 cucchiaini da tavola di formaggio fresco cremoso
- 1 cucchiaino da tavola di panna
- sale • paprika

Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Pelare ed affettare finemente la cipolla. Lavare l'erba cipollina e tagliarla con le forbici in minuscoli pezzi. In una scodella mescolare la cipolla, l'erba cipollina e il formaggio con la panna, un pizzico di sale e 1/2 cucchiaino di paprika. Spalmare il preparato su due fette di pane, quindi coprire con le fette restanti.

### Croque-monsieur dolce

---

- 4 fette di pane • 20 g di burro • 2 tavolette di cioccolato • 1/2 banana

Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Su due fette mettere due barrette di cioccolato, alcune fettine di banana e poi ancora due barrette di cioccolato. Coprire quindi con le rimanenti fette di pane.

**Tack för att du har köpt denna produkt, som enbart är avsedd för hemmabruk. Läs noga igenom instruktionerna i denna bruksanvisning och förvara den på en säker plats.**

För din säkerhet överensstämmer denna produkt med alla rådande standarder och regler (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö). Tefal har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

## Förebyggande av olyckor i hemmet

**Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.**

- Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
- Rör aldrig vid apparatens varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den inte används.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning.

- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.

## Installation

**Placera inte apparaten på eller nära hala eller varma ytor och låt aldrig nätsladden komma för nära en värmekälla (kokplattor, gasspis eller liknande).**

- Placera smörgåsgrillen på ett stadigt bord – använd den aldrig på ett mjukt underlag.
- Öppna smörgåsgrillen.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar eller tillbehör som finns i eller utanpå apparaten.
- Innan apparaten används första gången så skall man ta bort alla självhäftande etiketter och sedan oljar man in de släpp-lättbelagda plattorna med en tesked vegetabilisk matolja. Sprid ut oljan med ett hushållspapper (som inte luddar) och torka sedan bort eventuellt överflödigt olja.

## Anslutning

**Lämna aldrig apparaten ansluten till vägguttaget när den inte används, utom när den förvärms.**

**Låt aldrig apparaten vara igång tom.**

**För att skydda släpp-lättbelaggningsen, undvik överdriven förvärmning av apparaten när den är tom.**

**Lämna aldrig grillen obevakad när den är i bruk.**

- Stäng apparaten.
- Rulla ut sladden helt och hållet.
- Sätt i kontakten i vägguttaget och då kommer den röda lampan att tändas.

**Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.**

**Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.**

**Om förlängningssladd används:**

- måste den vara försedd med jordad kontakt;
  - var noga med att se till att ingen kan snubbla över sladden.
- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.**

**Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.**

Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna.

## Tillagning

---

Rör inte vid apparatens heta ytor - använd handtagen.

- Placera de förberedda smörgåsarna på grillens platta.
- Stäng igen apparaten och pressa sakta ihop handtagen så att smörgåsarna blir ordentligt sammanpressade (hindrar fyllningen från att rinna ut).
- Grilla i 3 - 4 minuter beroende på hur du vill ha smörgåsarna.
- Under användning är det normalt att den gröna lampan släcks och tänds.

## Efter användning

---

Använd aldrig hårda svampar (typ Scotch-Brite) eller något skurpulver som kan repa.

Doppa aldrig ned apparaten och sladden i vatten.

- Dra ur sladden ur vägguttaget.
- Låt apparaten kallna i öppet läge.
- Rengör plattorna och underdelen av apparaten med en svamp och ett mildt diskmedel.

## Förvaring

---

- Apparaten kan förvaras stående för att spara utrymme.
- Stäng igen smörgåsgrillen och lås med låsklipset.

## Var rädd om miljön!

---



- Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

## Recept

### Varm smörgås med skinka och ost

---

- 4 skivor bröd
- 20 g smör
- 70 g gruyere ost
- 1 tjock skiva kokt skinka
- peppar

Smöra brödet på utsidan.

Skär osten i tunna skivor och lägg hälften på två av brödskiivorna. Lägg på en halv skiva skinka och peppar.

Täck med resten av osten och lägg sedan på de återstående brödskiivorna.

### Varm smörgås med mjuk gräddost och lök

---

- 4 skivor bröd
- 20 g smör
- 1 liten lök
- gräslök
- 4 msk mjuk gräddost
- 1 msk vispgrädd
- salt • paprikapulver

Smöra brödet på utsidan.

Skala och finhacka löken. Skölj gräslöken och klipp den i små bitar med en sax.

Blanda löken och gräslöken med gräddosten, vispgrädden, en nypa salt och en halv tsk paprikapulver i en skål.

Fördela fyllningen på två av brödskiivorna och täck sedan med de återstående två skivorna.

### Varm smörgås med choklad och banan

---

- 4 skivor bröd
- 20 g smör
- några bitar god ofylld choklad
- en halv banan

Smöra brödet på utsidan.

Varva choklad och skivor av banan på två av skivorna och täck sedan med de återstående brödskiivorna.

**Kiitos, että ostit tämän laitteen, joka on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Lue ja pidä aina saatavilla nämä mukana olevien lisävarusteiden perusteella erilaisille malleille annetut yhteiset ohjeet huolellisesti.**

Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...)

Yhtiömme tutkii ja kehittää laitteitaan jatkuvasti ja siksi saattaa muuttaa tuotteen ominaisuuksia siitä etukäteen ilmoittamatta.

## Kotitapaturmien ehkäisy

**On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.**

- **Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.**
- **Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.**
- **Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.**

Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsintarkat ohjeet laitteen käytöstä.

- Jos vahinko sattuu, huuhtelee palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.

FIN

## Asennus

**Älä aseta laitetta liukkaalle tai kuumalle alustalle, älä koskaan jätä johtoa roikkuvaan minkään kuuman lämmönlähteen yläpuolelle (esim. liesi).**

- Aseta tuote vakaalle alustalle, älä käytä tuotetta pehmeän alustan päällä.
- Avaa laite.
- Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja lisätarvikkeet pakkauksen päältä ja sisältä.
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, kuori pois suojakelmut ja kaada teelusikallinen ruokaöljyä tarttumattomaksi käsitellyille levyille. Levitä öljy levyille ja pyyhi ylimääräinen öljy pois talouspaperilla tai pyyhkeellä.

## Käyttö

**Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.**

**Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.**

**Jotta tarttumattomien pintojen tarttumattomuus säilyy, vältä ylipitkiä esilämmitysajoja laitteen ollessa tyhjänä.**

**Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta valvomatta.**

- Sulje laite.
- Ota liitosjohto täysin esiin.
- Laita johto maadoitettuun pistorasiaan: punainen valo syttyy. **Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.**
- **Liitä laite pistotulpalla tilaluokituksen mukaiseen pistorasiaan.**
- **Jos käytät jatkojohtoa:**
  - sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian;
  - varmista, että ihmiset eivät kompastu tai tartu jatkojohtoon.
- **Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.**
- **Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.**
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän kärkeä ja savua.

## Paistaminen

Älä koske laitteen kuumiin pintoihin: käytä kahvoja.

- Aseta paistettavat leivät paistolevyille.
- Sulje laite ja purista kahvoista jotta leipäviipaleet tiivistyvät tasaisesti.
- Anna paistua 3-4 minuuttia makumieltymyksen mukaan.
- Käytön aikana on normaalia, että vihreä valo syttyy ja sammuu.

## Käytön jälkeen

Älä käytä naarmuttavaa pesusientä äläkä liian vahvaa pesuainetta. Älä koskaan upota tuotetta veden alle.

- Ota virtajohto pois seinästä ja aseta laite viileään ja turvalliseen paikkaan jäähtymään.
- Puhdista laite ja paistolevyt huolellisesti pesusienellä sekä astianpesuaineella.

## Säilytys

- Laite voidaan säilyttää pystyasennossa.
- Sulje laite ja lukitse se lukitussalvalla.

FIN

## Huolehtikaamme ympäristöstä!



- Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

## Reseptejä

### Kinkku-juusto lämminvoileipä

- 4 leipäviipaletta
- 20g voita
- 70g gruyere juustoa
- 1 paksu viipale kinkkua
- pippuria

Voitele leipien ulkopinnat voilla.

Leikkaa gruyere juuso ohuiksi viipaleiksi ja aseta puolet juustosta kahdelle leipäviipaleelle.

Laita puolet kinkusta päälle ja lisää pippuri.

Täytä gruyere juustolla ja laita jäljelle jääneet leipäviipaleet päälle.

### Kermajuustolla ja sipulilla täytetty lämminvoileipä

- 4 leipäviipaletta
- 20g voita
- 1 pieni sipuli
- 4 rkl kermajuustoa
- 1 rkl kermaa
- suolaa
- paprikajauhetta
- ruohosipulia

Voitele leipien ulkopinnat voilla.

Kuori ja silppua sipuli pieniksi paloiksi.

Pese ruohosipuli ja leikkaa pieniksi saksilla.

Sekoita sipulisilppu ja ruohosipuli kulhossa kermajuuston ja kerman kanssa lisää hyppysellinen suolaa ja puoli teelusikallista paprikajauhetta.

Täytä kaksi leipäviipaletta sekoituksella ja aseta jäljelle jääneet leipäviipaleet päälle.

### Suklaalla ja banaanilla täytetty lämminvoileipä

- 4 leipäviipaletta
- 20g voita
- 2 patukkaa tavallista suklaata
- banaanin puolikas

Voitele leipien ulkopinnat voilla.

Aseta kaksi suklaapalaa näiden päälle ja leikkaa banaani viipaleiksi ja laita banaanin päälle toiset kaksi palaa suklaata.

Päällystä jäljelle jääneillä leipäviipaleilla.

**Takk for at du kjøpte dette produktet som er utviklet kun til husholdningsbruk. Les nøye gjennom denne bruksanvisningen, og oppbevar den på et sikkert sted.**

For din sikkerhet stemmer dette produktet overens med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø). Vårt firma driver kontinuerlig forskning og utvikling, og kan til enhver tid endre disse produktene uten forvarsel.

## Forebygging av ulykker i hjemmet

**Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.**

- **Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.**
- **Man må passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.**
- **Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk. Apparatet må aldri gå på tomgang.**

Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.

- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugeleiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.

## Installering

**Plasser aldri apparatet på eller i nærheten av glatte eller varme overflater, og la aldri ledningen henge over en varmekilde (kokeplate, gassflamme...).**

- Plasser apparatet på et stødig bord/benk. Bruk den aldri på myke underlag.
- Åpne opp apparatet.
- Fjern all emballasje, klistremerker og tilbehør i og utenfor apparatet.
- Før apparatet brukes for første gang, ha en teskje med vegetabilsk olje på platene. Smør oljen utover med et tørkepapir, og tørk av overflødig olje.

## Tilkobling

**La aldri apparatet stå på når det ikke er i bruk, bortsett fra ved forvarming.**

**Bruk ikke apparatet uten mat.**

**For å beskytte slippbelegget, unngå overdreven forvarming av apparatet når det er tomt.**

**La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.**

- Lukk apparatet.
  - Rull ledningen helt ut.
  - Sett støpselet inn i stikkkontakten: Den røde lampen lyser. **Kontroller at de elektriske installasjoner er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet. Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt. Hvis det er nødvendig med skjøteledning:**
    - skal den være jordet;
    - sørg for at ingen snubler i ledningen.
- Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere. Dette apparatet er ikke laget for å brukes med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem. Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os.**

## Steking

**Berør aldri apparatets varme overflater. Bruk håndtakene.**

- Plasser toastene (2 brødsiver med garnityr/pålegg imellom) på sandwichplatene.
- Lukk apparatet og press sammen håndtakene litt etter litt for å forsegle brødskivene.

- La toastene steke i 3-4 minutter avhengig av hvor godt du ønsker dem stekt.
- Under bruk er det normalt at den grønne lampen går tennes og slukkes innimellom.

## Etter bruk

**Bruk aldri skurebørster/svamper eller skurende vaskemidler.**  
**Legg aldri apparatet ned i vann.**

- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- La apparatet avkjøles i åpen posisjon.
- Rengjør platene og hoveddelen av apparatet med en svamp og oppvaskmiddel.

## Lagring

- Apparatet kan lagres vertikalt for å spare plass.
- Lukk apparatet og lås det med låseknappen.

## Ta hensyn til miljøet!



- Ditt apparat inneholder mange elementer som kan brukes om igjen eller resirkuleres.
- Lever apparatet inn på et resirkuleringscenter eller et godkjent servicesenter.

N

## Oppskrifter

### Toast med ost og skinke

- 4 brødskiver
- 20 g margarin
- 70 g gulost
- 2 skiver kokt skinke
- pepper

Ha smør på den ene siden (utsiden) av brødsnivene. Skjær gulosten i tynne skiver, og legg halvparten på 2 av skivene. Ha skinken oppå, og peppre. Ha resten av osten oppå, og til slutt en brødskive på hver av toastene.

### Toast med kremost og løk

- 4 brødskiver
- 20 g margarin
- 1 liten løk
- gressløk
- 4 ss kremost
- 1 ss kremfløte
- salt
- paprikapulver

Ha smør på den ene siden (utsiden) av brødsnivene. Skrell og finkutt løken. Vask gressløken og klipp den i biter. Bland løk, gressløk, kremost, fløte, 1 klype salt og en halv ts paprika i en bolle. Ha blandingen på to av brødsnivene, og legg de to resterende brødsnivene på hver sin toast.

### Toast med sjokolade og banan

- 4 brødskiver
- 20 g margarin
- 2 sjokoladeplater
- 1/2 banan

Ha smør på den ene siden (utsiden) av brødsnivene. På to av brødsnivene legges to biter sjokolade, deretter bananen kuttet i skiver, og til slutt 2 biter sjokolade igjen. Legg de to resterende brødsnivene på hver sin toast.

**Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.**

Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

## Prevention of accidents at home

---

**Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

- **Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.**
- **Never touch the hot surfaces of the appliance.**
- **Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.**

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.

- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.

## Installation

---

**Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, never leave the cord hanging over a heat source (cooking plates, gas cooker...).**

- Place the appliance on a flat, stable heat-resistant surface: do not use it on a soft base or surface such as a tea towel.
- Open the appliance.
- Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.
- Before using the appliance for the first time pour a teaspoon of vegetable oil onto the non-stick plates. Spread over the non-stick plates using an absorbent kitchen towel and wipe away any excess oil.

## Connection

---

**Never leave the appliance plugged in when not in use.**

**Never run the appliance empty.**

**To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.**

**Never leave the appliance unattended when in use.**

- Close the appliance.
- Fully unwind the power cord.
- Plug the cord into a wall socket : the red light comes on.

**Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.**

**Always plug the appliance into an earthed socket.**

**If an extension lead is used:**

- **it must have an earth connection;**
- **take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension lead.**

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

**This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes, this is normal and will quickly disappear.

## Cooking

---

**Do not touch the hot surfaces of the appliance : use the handles.**

- Place the toasted sandwiches on the toasted sandwich plate.
- Close the appliance and tighten the handles progressively to firmly seal the slices of bread.
- Leave to cook for 3 to 4 minutes depending on your taste.
- During use it is normal for the green light to go on and off.

## After use

---

**Do not use scouring pads or hard abrasive powder. Never immerse the appliance and the cord in water.**

- Unplug the appliance.
- Leave the appliance to cool in an open position.
- Clean the plates and the base of the appliance using a sponge and washing up liquid.

## Storage

---

- The appliance can be stored vertically for space saving.
- Close the appliance and lock it with the locking clip.

## Environment protection first !

---



- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. If you have any problems or queries, contact our Customer Relations Team for help and advice on: 0845 602 1454 - UK, (01) 461 0390 - Ireland, or consult our website: [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

GB

## Recipes

### Ham and cheese toasted sandwich

---

- 4 slices of bread
- 20 g butter
- 70 g gruyere cheese
- 1 slice thick cooked ham
- pepper

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Cut the gruyere cheese into thin slices and place half of the cheese on two slices of bread. Place half slice of ham on top and add pepper. Cover with gruyere cheese then join with the other slices of bread.

### Cream cheese and onion toasted sandwich

---

- 4 slices of bread
- 20 g butter
- 1 small onion • chives
- 4 tbsp cream cheese, well drained
- 1 tbsp double cream
- salt • paprika

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Peel and finely chop the onion. Wash the chives and cut into tiny pieces with scissors. In a bowl, mix the onion and the chives with the cream cheese, the double cream, one pinch of salt and half tsp paprika. Fill two slices of bread with the preparation, then cover with the remaining slices.

### Chocolate and banana toasted sandwich

---

- 4 slices of bread
- 20 g butter
- 2 bars of plain chocolate
- half banana

Butter the outer surfaces of the slices of bread. On two of them, place two pieces of chocolate, some banana cut into slices and, once more, two pieces of chocolate. Then cover with the remaining slices of bread.

**Le agradecemos que haya comprado este aparato, exclusivamente destinado a uso doméstico. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.**

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...). Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

## Prevención de los accidentes domésticos

**Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.**

- **La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.**
- **No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.**
- **No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.**

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.

- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

## Instalación

**No coloque el aparato sobre o cerca de superficies deslizantes o calientes, ni deje el cable colgando sobre una fuente de calor (placas de cocina...).**

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable: evite utilizar el aparato sobre un soporte blando como un mantel.
- Abra el aparato.
- Retire todos los embalajes, adhesivos o accesorios que se encuentran tanto en el interior como en el exterior del aparato.
- En la primera utilización, vierta un poco de aceite sobre las placas. Seque con un paño suave.

E

## Conexión y precalentamiento

**No conecte nunca el aparato cuando no se utilice.**

**No utilice nunca el aparato en vacío.**

**Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento, no caliente el aparato demasiado tiempo en vacío.**

**No utilice nunca el aparato sin vigilancia.**

- Cierre el aparato.
- Desenrosque completamente el cable.
- Conecte el enchufe a una toma: el piloto luminoso rojo se enciende.

**Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.**

**Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.**

**Si es necesario utilizar una extensión para el cable:**

- tiene que estar dotada de toma de tierra;

- tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.

**Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.**

**Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.**

En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.

## Cocción

---

**No toque las superficies calientes del aparato: utilice las asas.**

- Coloque los sandwiches sobre las placas.
- Cierre el aparato y apriete progresivamente las asas para sellar bien las rebanadas de pan.
- Deje cocer de 3 a 4 minutos según el grado de cocción deseado.
- Durante la cocción, es normal que el piloto verde se encienda y se apague.

## Después del uso

---

**No utilice esponjas metálicas ni detergente en polvo. No sumerja el aparato y el cable en agua.**

- Desconecte el cable.
- Deje enfriar el aparato en posición abierta.
- Limpie las placas y el cuerpo del aparato con una esponja y un detergente habitual.

## Almacenamiento

---

- El aparato puede guardarse verticalmente para ahorrar espacio.
- Cierre el aparato con la ayuda del clip de cierre.

## ¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !! —



- Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

## E

## Recetas

### Sandwich

---

- 4 rebanadas de pan
- 20 g de mantequilla
- 70 g de queso Gruyère
- 1 loncha gruesa de jamón cocido
- pimienta

Unte las rebanadas de pan por fuera con mantequilla. Corte el queso en finas lonchas y colóquelas sobre 2 rebanadas de pan. Coloque encima 1/2 loncha de jamón cocido y un poco de pimienta. Recubra con queso de Gruyère y cierre con las otras rebanadas de pan.

### Sandwich Virginia

---

- 4 rebanadas de pan
- 20 g de mantequilla
- 1 cebolla pequeña
- cebolleta
- 4 cucharadas soperas de queso blanco escurrido
- 1 cucharada soperas de crema
- sal • paprika

Unte las rebanadas de pan por fuera con mantequilla. Pele y corte la cebolla en trozos muy pequeños. Lave la cebolleta y córtela en trozos pequeños con las tijeras. En un bol, mezcle la cebolla y la cebolleta con el queso, la crema, una pizca de sal y 1/2 cucharadita de café de paprika. Adorne 2 rebanadas de pan con la preparación y cierre con las otras rebanadas de pan.

### Sandwich dulce

---

- 4 rebanadas de pan
- 20 g de mantequilla
- 2 trozos de chocolate negro
- 1/2 plátano

Unte las rebanadas de pan por fuera con mantequilla. Sobre 2 de ellas coloque 2 trozos de chocolate, rodajas de plátano y otra vez 2 trozos de chocolate. Recubra con las otras rebanadas de pan.

**Parabéns por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a um uso doméstico. Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.**

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).

A nossa empresa reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

## Prevenção de acidentes domésticos

**É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.**

- **A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.**
- **Não toque nas partes quentes do aparelho.**
- **Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.**

Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.

- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.

## Instalação

**Não coloque o aparelho sobre ou perto de superfícies escorregadias ou quentes, não deixe o cabo de alimentação pendurado perto de uma fonte de calor (placas de cozedura eléctricas, placas de cozedura a gás...).**

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável : evite utilizá-lo sobre um suporte mole, tipo resguardo para mesa.
- Abra o aparelho
- Retire as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Aquando da primeira utilização, verta um pouco de óleo alimentar sobre as placas. Limpe com um pano suave.

## Ligação e aquecimento

**Nunca ligue o aparelho quando este não for utilizado.**

**Nunca utilize o aparelho vazio.**

**Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer demasiado tempo vazio.**

**Nunca utilize o aparelho sem vigilância.**

- Feche o aparelho.
  - Desenrole o cabo por completo.
  - Ligue a ficha à tomada : a luz piloto vermelha acende.
- Certifique-se de que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.**

**O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.**

**Se utilizar uma extensão :**

- deve ser com tomada de terra incorporada,
- tomar as devidas precauções para ninguém tropeçar.

**Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.**

**Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.**

Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e de fumo durante os primeiros minutos.

## Cozedura

**Não toque nas partes**

- Coloque as tostas mistas sobre as placas.

**quentes do aparelho : utilize as pegas.**

- Feche o aparelho e pressione progressivamente as pegas por forma a selar as fatias de pão.
- Deixe cozer durante 3 a 4 minutos consoante o grau de cozedura desejado.
- Durante a cozedura das tostas mistas, é normal que a luz piloto verde pisque.

## Após cada utilização

---

**Não utilize nem esponjas metálicas nem detergente em pó abrasivo. Nunca mergulhe o aparelho o cabo de alimentação dentro de água.**

- Retire a ficha da tomada.
- Deixe o aparelho arrefecer na posição aberta.
- Limpe as placas e o corpo do aparelho com uma esponja e um pouco de detergente para a loiça.

## Arrumação

---

- O aparelho pode ser arrumado na vertical por forma a ocupar pouco espaço.
- Feche o aparelho e bloqueie-o com o fecho.

## Protecção do ambiente em primeiro lugar!

---



- O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento

## Receitas

P

### Tostas Mistas

---

- 4 fatias de pão
- 20 gr de manteiga
- 70 gr de queijo gruyère
- 1 fatia espessa de fiambre
- pimenta

Barre as fatias de pão com manteiga. Corte o queijo em tiras finas e coloque metade sobre duas fatias de pão. Coloque por cima 1/2 fatia de fiambre e tempere com pimenta. Disponha novamente tiras finas de queijo e tape com as outras fatias de pão.

### Tostas mistas “Virginia”

---

- 4 fatias de pão
- 20 gr de manteiga
- 1 cebola pequena
- cebolinho
- 4 c. de sopa de queijo fresco
- 1 c. de sopa de natas
- sal • paprika

Barre as fatias de pão com manteiga. Descasque a cebola e pique-a fino. Lave o cebolinho e corte em pequenos pedaços com uma tesoura. Num recipiente, misture a cebola e o cebolinho com o queijo, as natas, uma pintada de sal e 1/2 c. de café de paprika. Verta a preparação sobre duas fatias de pão e tape com as outras duas fatias de pão.

### Tosta mista doce

---

- 4 fatias de pão
- 20 gr de manteiga
- 2 barras de chocolate preto doce
- 1/2 banana

Barre as fatias de pão com manteiga. Sobre duas delas, disponha dois pedaços de chocolate, banana cortada às rodelas e, novamente, dois pedaços de chocolate. Tape com as outras duas fatias de pão.

Благодарим вас за то, что вы предпочли наше изделие и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для использования в бытовых целях. Внимательно прочитайте и сохраните рекомендации, которые относятся ко всем моделям этого прибора с учетом их комплектующих.

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).

В интересах потребителя наша фирма оставляет за собой право в любой момент вносить изменения в характеристики или комплектующие выпускаемых приборов.

## Меры безопасности по предотвращению несчастных случаев в быту

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

- Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться.
- Не прикасайтесь к нагретым частям прибора.
- Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.

Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.

- В случае ожога немедленно смочите его холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для животных, обладающих особо чувствительной дыхательной системой, - таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц унести их из места приготовления пищи.

## Установка

Не размещайте прибор на или возле скользких или горячих поверхностей, никогда не оставляйте шнур свисающим над источником нагрева (кухонной, газовой плиты...).

- Установите прибор на устойчивой поверхности: не используйте прибор на мягкой основе.
- Откройте прибор.
- Удалите упаковку, этикетки или аксессуары внутри и снаружи прибора.
- Перед первым использованием снимите все самоклеющиеся этикетки и налейте чайную ложку растительного масла на непригорающую поверхность. Возьмите поглощающее кухонное полотенце и сотрите избыток масла.

## Соединение

Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.

Не включайте прибор вхолостую.

Во избежание повреждения антипригарного покрытия не нагревайте прибор вхолостую в течение длительного времени.

- Закройте прибор.
- Полностью размотайте шнур питания.
- Вставьте шнур в розетку: загорится красная лампочка. Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора, указанному на нижней части прибора. Разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- Если вы используете удлинитель:
  - он должен иметь розетку с заземлением;
  - необходимо принять все меры предосторожности для того, чтобы никто не запутался в удлинителе.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.

RUS

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

Во время первого использования в первые минуты возможно появление запаха или дыма.

## Приготовление

---

Не прикасайтесь до горячей поверхности прибора: используйте ручки.

- Разместите бутерброды в углубление для тостов.
- Закройте прибор и сжимайте ручки постепенно, чтобы твердо закрепить ломтики хлеба.
- готовьте 3 или 4 минуты в зависимости от вашего вкуса.
- Во время использования зеленая лампочка может мигать, это нормально

## После использования

---

Не используйте чистящие или абразивные порошки.

Никогда не погружайте прибор и шнур в воду.

- Отключите прибор.
- Оставьте прибор охлаждаться в открытом состоянии.
- Очистите поддон и основу прибора губкой и моющей жидкостью.

## Хранение

---

- Прибор может храниться в вертикальном положении.
- Накройте прибор и закройте его с помощью блокирующего зажима

## Участвуйте в охране окружающей среды!

---



- Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.
- По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

# Рецепты

## Бутерброды с ветчиной и сыром

---

- 4 ломтика хлеба
- 20 грамм масла
- 70 грамм швейцарского сыра
- 1 толстый кусок ветчины
- перец

Ломтики хлеба намазать маслом.  
Швейцарский сыр тонко нарезать и выложить половину сыра на 2 ломтика хлеба.  
Выложить половину ветчины и добавить перец.  
Покрывать швейцарским сыром, а затем накрыть другими ломтиками хлеба.

## Бутерброды с плавленым сыром и луком

---

- 4 ломтика хлеба
- 20 грамм масла
- 1 маленький лук
- лук-резанец
- 4 столовые ложки плавленного сыра, хорошо высушенного
- 1 столовую ложку сливок для взбивания
- соль
- красный перец

Ломтики хлеба намазать маслом.  
Очистить и мелко порезать лук.  
Вымыть лук-резанец и порезать ножницами на крошечные части.  
В миске смешать лук и лук-резанец с плавленым сыром, сливками для взбивания, одной щипоткой соли и половиной столовой ложки красного перца.  
На 2 ломтика хлеба уложить приготовленную массу, затем накрыть остальными ломтиками.

## Бутерброды с шоколадом и бананом

---

- 4 ломтика хлеба
- 20 грамм масла
- 2 куска шоколада без добавок
- половина банана

Ломтики хлеба намазать маслом.  
На двух из них разместить 2 кусочка шоколада, порезать банан на кусочки и уложить, затем еще раз выложить 2 кусочка шоколада.  
Накрыть остальными ломтиками хлеба.

**F** p. 2 – 3

**NL** p. 4 – 5

**D** p. 6 – 8

**I** p. 9 – 10

**S** p. 11 – 12

**FIN** p. 13 – 14

**N** p. 15 – 16

**GB** p. 17 – 18

**E** p. 19 – 20

**P** p. 21 – 22

**RUS** p. 23 – 25