

# KRUPS

SANDWICH MAKER  
FDK4



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

FR

NL

DE

IT

SV

FI

DA

NO

EN

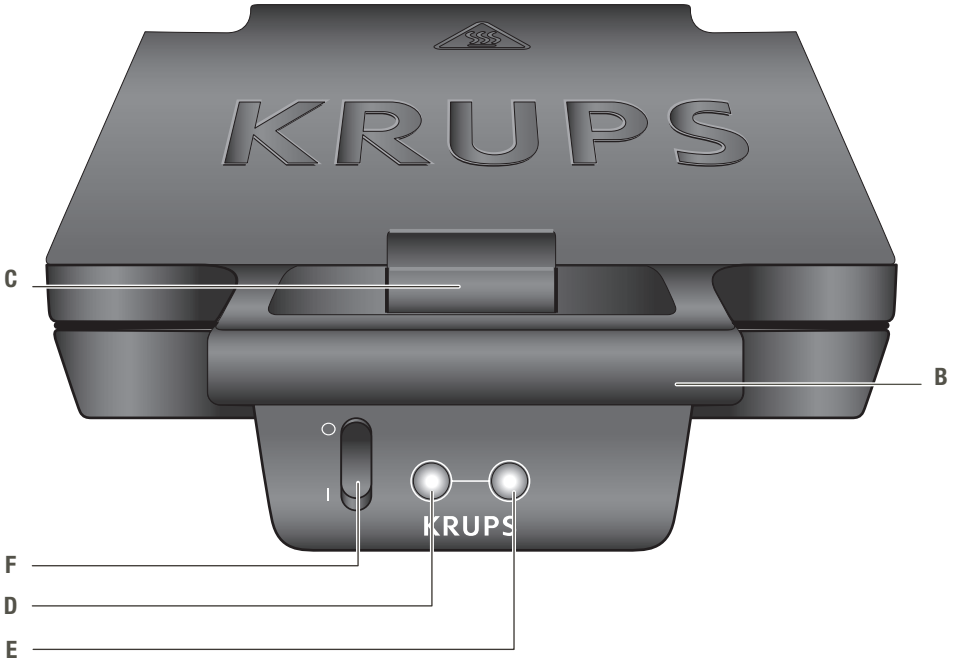
ES

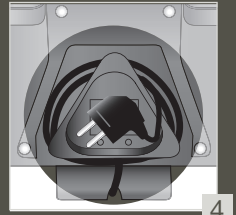
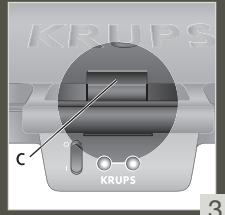
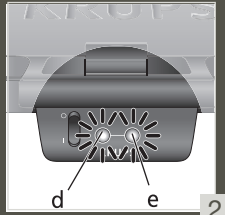
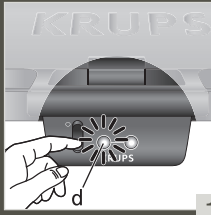
PT

EL

RU

AR





## DESCRIPTION

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>A</b> Plaques fixes avec revêtement anti-adhérent (selon modèle) : | <b>B</b> Poignée thermo-isolante     |
| <b>A1</b> plaques sandwich sécantes                                   | <b>C</b> Clip de fermeture           |
| <b>A2</b> plaques croque-monsieur madeleines                          | <b>D</b> Voyant de mise sous tension |
|   | <b>E</b> Voyant de régulation        |
|   | <b>F</b> Interrupteur                |

## MODE D'EMPLOI

Posez l'appareil sur un plan ferme.

### Avant la première utilisation :

- Dérouler entièrement le cordon.
- Ouvrez l'appareil.
- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

### Utilisation de l'appareil

- Fermez l'appareil.
- Vérifiez que l'interrupteur est sur 0.
- Branchez le cordon sur le secteur. Mettez l'interrupteur (f) en marche (position 1). Le voyant rouge (d) s'allume (1).
- Laissez préchauffer l'appareil : le voyant vert (e) s'allume quand la température de cuisson est atteinte (2).
- Ouvrez l'appareil et placez les préparations sur les plaques.
- Fermez l'appareil. Le clip de verrouillage du produit s'ajuste en fonction de l'épaisseur des différents aliments (3).
- Laissez la préparation cuire le temps désiré.
- Pendant la cuisson des croque-monsieur, il est normal que le voyant vert s'allume et s'éteigne tour à tour.
- A la fin des cuissons, éteindre le produit en appuyant sur 0. Puis débrancher la prise.
- Laisser refroidir 2 heures.

### Conseils pratiques

Le temps de cuisson varie en fonction de l'humidité du pain et du type de garniture utilisée.

Dans tous les cas, il est conseillé de contrôler la cuisson en fonction de vos goûts.

La cuisson terminée, retirez les croque-monsieur à l'aide d'une spatule en bois.

## NETTOYAGE

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le bien refroidir.
- Cet appareil ne doit pas être immergé.

## Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil,

utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.

## Pour nettoyer les plaques,

utilisez une éponge humide avec du produit à vaisselle. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.

## RANGEMENT

L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de la place. Enroulez le cordon à l'emplacement prévu à cet effet (4).

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

## RECETTES

### Croque-monsieur

*4 tranches de pain - 1 tranche de jambon cuit - 70 g de gruyère - poivre - 20 g de beurre.*

Beurrer la face extérieure des 4 tranches de pain. Découper le gruyère en fines lamelles et disposer la moitié du fromage sur les deux tranches de pain. Poser par dessus 1/2 tranche de jambon. Poivrer. Recouvrir de gruyère et réunir les tranches deux à deux.

### 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 hâcher 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-Roquefort

*4 tranches de pain - 30 g de beurre - 8 noix - 50 g de Roquefort.*

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement. Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort. 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.

## BESCHRIJVING

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>A</b> Vaste platen met antiaanbaklaag (volgens model) : | <b>B</b> Warmte-isolerend handvat    |
| <b>A1</b> sandwich-platen met snijlijn                     | <b>C</b> Sluitingsclip               |
| <b>A2</b> platen croque-monsieur en madeleines             | <b>D</b> Controlelampje inschakeling |
|  | <b>E</b> Controlelampje regeling     |
|  | <b>F</b> Schakelaar                  |

## GEBRUIKSAANWIJZING

Plaats het apparaat op een vast oppervlak.

### Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:

- Rol het elektriciteits snoer volledig af.
- Doe het apparaat open.
- Verwijder de volledige verpakking, alle stickers of andere accessoires die zich zowel in de binnenkant als op de buitenkant van het apparaat bevinden.

### Gebruik van het apparaat

- Sluit het apparaat.
- Ga na of de schakelaar zich op 0 bevindt.
- Sluit het elektriciteits snoer aan op het elektriciteitsnetwerk. Stel de schakelaar (f) in (positie 1). Het rode controlelampje (d) licht op (1).
- Laat het apparaat voorverwarmen: het groene controlelampje (e) licht op wanneer de baktemperatuur bereikt wordt (2).
- Doe het apparaat open en plaats de bereide voedingsmiddelen op de platen.
- Sluit het apparaat. De vergrendelingsclip van het apparaat past zich aan aan de dikte van de verschillende voedingsmiddelen (3).
- Laat de bereide voedingsmiddelen bakken gedurende de gewenste tijd.
- Tijdens het bakken van de croque-monsieur is het normaal dat het groene controlelampje oplicht en dan weer uitdooft.
- Wanneer het bakken is afgelopen, dient u het product uit te schakelen door op 0 te drukken. Koppel vervolgens de stekker los.
- Laat het apparaat afkoelen gedurende 2 uur.

#### Praktische tips

De baktijd varieert in functie van de vochtigheid van het brood en van het soort beleg dat wordt gebruikt.

In alle gevallen wordt er aangeraden om het bakken te controleren naargelang uw eigen voorkeur. Wanneer het bakken is afgelopen dient u de croque-monsieurs te verwijderen aan de hand van een houten spatel.

## SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u gaat schoonmaken.

- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

## Maak de buitenkant van het apparaat schoon

met een vochtige doek en droog het daarna af.

## Maak de bakplaten schoon

met een vochtige doek met afwasmiddel. Gebruik daarna een vochtige spons om de resten van het afwasmiddel te verwijderen en droog de platen af.

## OPBERGEN

Dit apparaat kan verticaal opgeborgen worden om ruimte te besparen. Berg het snoer op in de daarvoor bestemde ruimte (4).

## BESCHERM HET MILIEU!



① Uw toestel bevat verschillende, voor terugwinning of recycling geschikte materialen.

➔ Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt.

## RECEPTEN

### Tosti met ham en kaas

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

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Snijd de kaas in dunne plakjes en verdeel het over twee sneetjes brood. Leg een half plakje ham erbovenop en strooi er een snufje peper overheen. Bedek het met de andere twee sneden.

### Tosti Virginia

*4 sneden brood - 20 g boter - 1 uitje - bieslook - 4 eetlepels uitgelekte kwark of Hüttenkäse - 1 eetlepel crème fraîche - zout - paprikapoeder.*

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Pel en snipper de ui. Was het bieslook en knip de sprietjes fijn met een schaar. Mix in een kom de ui, bieslook, de crème fraîche, snufje zout en een halve theelepel paprika. Bedek twee sneden brood met deze bereiding en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

### Tosti met Roquefort en walnoten

*4 sneden brood - 30 g boter - 8 walnoten - 50 g Roquefort kaas (of andere blauwschimmelkaas).*

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Hak de walnoten in niet al te kleine stukjes. Roer deze door de 10 g boter en de Roquefort kaas. Verdeel de bereiding over twee sneden en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

### Tosti als toetje

*4 sneden brood - 20 g boter - 2 reepjes chocolade - ½ banaan.*

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Bedek twee sneden brood met de chocolade, daaroverheen de in stukjes gesneden banaan. Daarna met nog wat chocolade bedekken. Doe de andere 2 sneden erbovenop.

## BESCHREIBUNG

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>A</b> A Feste Platten mit Antihafbeschichtung<br>(je nach Modell): | <b>B</b> Wärmeisolierender Griff    |
| <b>A1</b> Schneidende Platten für Sandwiches,<br>Dreieck Sandwiches   | <b>C</b> Verschlussclip             |
| <b>A2</b> Platten für Croque-Monsieur<br>Madeleines                   | <b>D</b> Betriebs-Kontrollleuchte   |
|   | <b>E</b> Temperatur Kontrollleuchte |
|   | <b>F</b> Ein/Aus Schalter           |

## GEBRAUCHSANLEITUNG

Stellen Sie das Gerät auf eine feste Fläche.

### Vor der ersten Inbetriebnahme:

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Öffnen Sie das Gerät.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und sämtliches Zubehör innerhalb und außerhalb des Geräts.

### Verwendung des Geräts

- Schließen Sie das Gerät.
- Überprüfen Sie, ob der Schalter auf 0 steht.
- Schließen Sie das Stromkabel an das Stromnetz an. Schalten Sie den Schalter (f) ein (Position 1). Die rote Leuchte (d) leuchtet auf (1).
- Lassen Sie das Gerät vorheizen: Die grüne Leuchte (e) leuchtet auf, wenn die Toasttemperatur erreicht ist (2).
- Öffnen Sie das Gerät und geben Sie die Zutaten auf die Platten.
- Schließen Sie das Gerät. Der Verschlussclip des Produkts passt sich der Dicke der verschiedenen Lebensmittel an (3).
- Lassen Sie die Zutaten die gewünschte Zeit toasten.
- Während der Zubereitung der Sandwiches kann die grüne Leuchte immer wieder aufleuchten und erlöschen.
- Schalten Sie das Gerät nach der Zubereitung aus, indem Sie den Schalter auf 0 stellen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Lassen Sie es 2 Stunden abkühlen.

### Praktische Tipps

Die Toastzeit hängt von der Feuchtigkeit des Brots und der Art des verwendeten Belags ab.

Es wird auf jeden Fall empfohlen, das Toastergebnis je nach Geschmack zu kontrollieren. Entnehmen Sie die Sandwiches dann mit einem Holzspachtel.

## REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.



## Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts

mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es anschließend sorgfältig ab.

## Reinigen Sie die Grillplatten

mit einem mit Spülmittel angefeuchteten Schwämmchen. Anschließend gut spülen und abtrocknen.

## AUFBEWAHRUNG

Das Gerät kann Platz sparend vertikal aufbewahrt werden. Wickeln Sie das Stromkabel an dem dafür vorgesehenen Platz auf (4).

## DENKEN SIE AN DEN SCHUTZ DER UMWELT!



- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.
- ➔ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## REZEPTE

### Getoastete Sandwichs

*4 Scheiben Toastbrot - 20 g Butter - 70 g Schweizer Käse - 1 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 Toast

*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 in kleine Stücke. Mischen Sie in einer Schüssel die gehackte Zwiebel, den Schnittlauch, den Rahmkäse, die Schlagsahne, eine Prise Salz und  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Paprika. Geben Sie diese Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie es mit den übrigen Scheiben ab.

### Roquefort Toast

*4 Scheiben Toastbrot - 30 g Butter - 8 Walnüsse - 50 g Roquefort-Käse.*

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Hacken Sie die Walnüsse grob und rühren diese mit 10 g Butter unter den Roquefort-Käse. Geben Sie die fertige Masse auf 2 Scheiben Sie Toastbrot und decken Sie diese mit den übrigen Scheiben ab.

### Süßer Toast

*4 Scheiben Toastbrot - 20 g Butter - 2 Riegel Schokolade -  $\frac{1}{2}$  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.

## DESCRIZIONE

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>A</b> Piastre fisse con rivestimento antiaderente (a seconda del modello): | <b>B</b> Manico termoisolante  |
| <b>A1</b> piastre per sandwich  | <b>C</b> Clip di chiusura      |
| <b>A2</b> piastre per toast   | <b>D</b> Spia di funzionamento |
|   | <b>E</b> Spia di controllo     |
|   | <b>F</b> Interruttore          |

## MODO D'USO

Collocare l'apparecchio su un piano stabile.

### Prima del primo utilizzo:

- Svolgere completamente il cavo.
- Aprire l'apparecchio.
- Rimuovere tutti gli imballaggi, gli adesivi o i diversi accessori, all'interno e all'esterno dell'apparecchio.

### Utilizzo dell'apparecchio

- Chiudere l'apparecchio.
- Verificare che l'interruttore sia in posizione 0.
- Collegare il cavo alla presa di corrente. Posizionare l'interruttore (F) su 1. La spia rossa (D) si accenderà (1).
- Lasciare che l'apparecchio si riscaldi: la spia verde (E) si accenderà quando verrà raggiunta la temperatura di cottura (2).
- Aprire l'apparecchio e collocare gli alimenti sulle piastre.
- Chiudere l'apparecchio. La clip di chiusura si regola in funzione dello spessore dei diversi alimenti (3).
- Cuocere gli alimenti per il tempo desiderato.
- Durante la cottura di toast, è normale che la spia verde si accenda e si spenga a intermittenza.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio posizionando l'interruttore su 0 e scollegare dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare per 2 ore.

### Consigli pratici

Il tempo di cottura varia in funzione dell'umidità del pane e del tipo di farcitura In utilizzata.

In ogni caso, si consiglia di controllare la cottura in funzione del proprio gusto.

A cottura ultimata, estrarre i toast con l'aiuto di una spatola in legno.

## MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, togliete la spina e fate raffreddare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.

## Per pulire la parte esterna dell'apparecchio,

utilizzate una spugna umida ed asciugate con cura.

## Per pulire le piastre,

utilizzate una spugna umida con un detersivo per i piatti. Sciacquate ed asciugate con cura.

## SISTEMAZIONE

L'apparecchio può essere sistemato in verticale per guadagnare spazio. Avvolgete il cavo nella sede apposita (4).

## PARTECIPIAMO ALLA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE !



① 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 burro - 70 g formaggio groviera - 1 fetta 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 ½ 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 cucchiaio 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 ½ cucchiaio di paprika. Spalmare il preparato su due fette di pane, quindi coprire con le fette restanti.

### Croque-Roquefort

*4 fette di pane - 30 g di burro - 8 noci - 50 g di formaggio Roquefort (o gorgonzola).*

Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Spezzettare le noci ed aggiungere, mescolando al burro ed al formaggio Roquefort. Spalmare il preparato su due fette di pane quindi coprire con le restanti fette.

### Croque-monsieur dolce

*4 fette di pane • 20 g di burro • 2 tavolette di cioccolato • ½ 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.

## BESKRIVNING

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>A</b> Fasta grillplattor med släpp-lättbeläggning (beroende på modell): | <b>B</b> Värmeisolerat handtag       |
| <b>A1</b> sandwichplattor med skärfunktion                                 | <b>C</b> Lås                         |
| <b>A2</b> Croque-monsieur / madeleineplattor                               | <b>D</b> Kontrollampa på/av          |
|  | <b>E</b> Kontrollampa för temperatur |
|  | <b>F</b> Strömbrytare                |

## BRUKSANVISNING

Ställ apparaten på en stabil yta.

### Före första användningen:

- Linda ut sladden helt.
- Öppna apparaten.
- Avlägsna alla självhäftande etiketter, allt förpackningsmaterial eller tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.

### Så här använder du apparaten

- Stäng apparaten.
- Kontrollera att strömbrytaren står på 0.
- Anslut kontakten till vägguttaget. Sätt på strömbrytaren (F) (läge 1). Den röda kontrollampan för ström tänds (1).
- Vänta tills apparaten värmts upp: den gröna kontrollampan (E) tänds när tillagningstemperaturen har uppnåtts (2).
- Öppna apparaten och lägg smörgåsarna på grillplattorna.
- Stäng apparaten. Apparatsens lås anpassar sig efter smörgåsarnas tjocklek (3).
- Grilla/värm efter smak.
- När du gör croque-monsieur är det normalt att den gröna kontrollampan tänds och släcks.
- Stäng av apparaten när smörgåsarna är klara genom att ställa strömbrytaren på 0. Dra ur kontakten ur vägguttaget.
- Låt svalna i 2 timmar.

#### Praktiska råd

Det tar olika lång tid beroende på brödets fuktighet och vilka pålägg du valt. Övervaka grillningen/uppvärmningen så att du får smörgåsarna som du vill ha dem. Använd en träspatel när du ska ta upp dina croque-monsieur.

## RENGÖRING

- Dra alltid ur sladden ur vägguttaget och låt grillen kallna helt och hållet innan den görs ren.
- Apparaten ska inte doppas ner i vatten.

### För att göra ren utsidan,

så torkar man med en fuktig trasa och torkar torrt efteråt.

## För att rengöra insidan,

torka av grillplattorna med en fuktig trasa (eventuellt med en aning mildt diskmedel). Slutligen torkar man av med en våt svamp och ser till att det blir ordentligt torrt efteråt.

## FÖRVARING

Smörgåsgrillen kan förvaras stående för att spara utrymme. Linda upp sladden i facket för sladdförvaring (4).

## VAR RÄDD OM MILJÖN!



- ① Apparatens innehåller material som går att återvinna.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation när du inte längre vill ha den.

## RECEPT

### Varm smörgås med skinka och ost

*4 skivor bröd - 20 g smör - 70 g gruyereost - 1 tjock skiva kokt skinka - peppar.*

Smöra brödet på utsidan. Skär gruyereosten i tunna skivor och lägg hälften av osten på två av brödskiivorna. Lägg på skinkan och peppra. Täck med resten av osten och till sist två brödskiivorna.

### Varm smörgås med cream cheese och lök

*4 skivor bröd - 20 g smör - 1 liten lök - gräslök - 4 msk cream cheese, väl avrunnen - 1 msk grädde - salt - paprikapulver.*

Smöra brödet på utsidan. Skala och finhacka löken. Skölj gräslöken och klipp den smått med en sax. Blanda löken och gräslöken med osten, grädden, en nypa salt och en halv tsk paprikapulver i en skål. Fördela blandningen på 2 av brödskiivorna och täck sedan med de kvarvarande skivorna.

### Varm smörgås med roquefort och valnötter

*4 skivor bröd - 30 g smör - 8 valnötter - 50 g roquefortost (eller stilton).*

Smöra brödet på utsidan. Hacka valnötterna grovt. Blanda dem med 10 g smör och roquefortosten. Fördela blandningen på 2 av brödskiivorna och täck sedan med de kvarvarande skivorna.

### Varm smörgås med banan och choklad

*4 skivor bröd - 20 g smör - 2 bitar ren choklad - en halv banan.*

Smöra brödet på utsidan. På två av skivorna, lägg bitar av chokladen, litet banan skuren i skivor, mera choklad och till sist de återstående brödskiivorna.

## KUVAUS

- A** Kiinteät levyt tarttumattomalla pinnalla (riippuu mallista):
- A1** Kaksiosaiset kolmioleipälevyt
  - A2** Levyt Madeleine-leivoksille/ lämpimille leiville (Croque Monsieur)
- B** Lämpöeristetty kahva
- C** Suljinklipsi
- D** Käytön merkkivalo
- E** Säädön merkkivalo
- F** Virtakatkaisin

## KÄYTTÖOHJEET

Aseta laite tasaiselle pinnalle.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

- Kierrä johto auki.
- Avaa laite.
- Poista kaikki laitteen ulko- ja sisäpuolella olevat pakkaukset, tarrat tai tarvikkeet.

### Laitteen käyttö

- Sulje laite.
- Tarkista, että virtakatkaisin on asennossa 0.
- Kytke johto pistorasiaan. Käynnistä laite asettamalla virtakatkaisin (f) asentoon 1. Punainen merkkivalo (d) syttyy (1).
- Anna laitteen lämmetä: vihreä merkkivalo (e) syttyy, kun laite on saavuttanut paistolämpötilan (2).
- Avaa laite ja aseta ainekset levyille.
- Sulje laite. Laitteen suljinklipsi mukautuu erilaisten aineiden paksuuden mukaan (3).
- Paista aineksia niin kauan kuin haluat.
- Kun teet lämpimiä croque-monsieur -leipiä, on normaalia että laitteen vihreä merkkivalo syttyy ja sammuu vuorotellen.
- Paistamisen jälkeen sammuta laite painamalla 0. Kytke johto irti verkkovirrasta.
- Anna laitteen jäähtyä kahden tunnin ajan.

### Käteviä neuvoja

Paistoaika vaihtelee leivän kosteuden ja käytetyn täytteen mukaan.

Kaikissa tapauksissa on suositeltavaa valvoa paistoaikaa ja muokata sitä oman maun mukaan.

Paistamisen jälkeen nosta voileivät pois puisella lastalla.

## PUHDISTUS

- Aina ota pistoke seinästä ennen puhdistusta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Laitetta ei saa upottaa veteen.

## Puhdistaaksesi laitteen ulkopuolelta,

pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa.

## Puhdistaaksesi laitteen sisäpuolelta,

pyyhi levyt kostealla liinalla, voit käyttää myös astianpesuainetta, tämän jälkeen pyyhi määrällä sienellä ja kuivaa huolellisesti.

## SÄILYTYS

Laitetta voidaan säilyttää pystyasennossa tilan säästämiseksi. Kokoa johto johdon säilytyskoloon (4).

## SUOJELE YMPÄRISTÖÄSI!



- ① Laitteesi sisältää useita hyödynnettäviä tai kierrätettäviä materiaaleja.
- ➡ Toimita laite keräyspisteeseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.

## RUOKAOHJEITA

### Kinkku-juustoleivät

*4 viipaletta leipää - 20 g voita - 70 g gruyere-juustoa - 1 siivu keittokinkkua - pippuria*

Voitele leipien toiset puolet. Leikkaa gruyere-juusto ohuiksi siivuksiksi ja levitä puolet juustosta kahdelle leipäviipaleelle. Aseta puoli siivua kinkkua juuston päälle ja lisää pippuria. Levitä loppu juusto ja aseta toiset leipäpalat kanneksi.

### Kermajuusto-sipulileivät

*4 viipaletta leipää - 20 g voita - 1 pieni sipuli - ruohosipulia - 4 rkl kermajuustoa, hyvin kuivattua - 1 rkl kuohukermaa - suolaa - paprikajauhetta.*

Voitele leipien toiset puolet. Kuori ja silppua sipuli pieneksi. Pese ruohosipulit ja leikkaa ne pieniksi saksilla. Sekoita sipuli ja ruohosipuli kulhossa kermajuustoon, lisää kuohukerma, hyppysellinen suolaa ja puoli tl paprikaa. Levitä seos kahdelle leipäviipaleelle ja laita toiset viipaleet kanneksi.

### Roquefort-maapähkinäleivät

*4 viipaletta leipää - 30 g voita - 8 maapähkinää - 50 g Roquefort-juustoa (tai stilton).*

Voitele leipien toiset puolet. Hakkaa maapähkinät karkeaksi rouheeksi. Lisää rouheen sekaan 10 g voita ja Roquefort-juusto. Levitä seos kahdelle leipäviipaleelle ja laita toiset viipaleet kanneksi.

### Suklaa-banaanileivät

*4 viipaletta leipää - 20 g voita - 2 riviä maitosuklaata - puolikas banaani.*

Voitele leipien toiset puolet. Aseta kahdelle kaksi palaa suklaata, viipaloitua banaania ja toiset kaksi palaa suklaata. Aseta toiset leipäviipaleet kanneksi.

## BESKRIVELSE

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>A</b> Faste plader med belægning med høj slip-evne (typen af plader som medfølger afhænger af modellen): | <b>B</b> Termoisolerende håndtag |
| <b>A1</b> Trekant sandwichplader  | <b>C</b> Clipselukning           |
| <b>A2</b> Muslinge sandwichplader   | <b>D</b> Lysdiode for tænding    |
|   | <b>E</b> Lysdiode for regulering |
|   | <b>F</b> Afbryder                |

## BRUGSANVISNING

Anbring apparatet på et fast underlag.

### Før den første ibrugtagning:

- Rul ledningen helt ud.
- Åbn apparatet.
- Fjern al emballage, alle selvklæbende mærkater og alt tilbehør både indvendigt og udvendigt i/på apparatet.

### Sådan bruges apparatet

- Luk apparatet.
- Kontrollér, at afbryderen står på 0.
- Tilslut ledningen til lysnettet. Sæt afbryderen (f) på Til (position 1). Den røde lysdiode (d) tændes (1).
- Lad apparatet varme op: den grønne lysdiode (e) tændes, når tilberedningstemperaturen er nået (2).
- Åbn apparatet og anbring fødevarerne på pladerne.
- Luk apparatet. Låseclipsen på apparatet tilpasser sig til tykkelsen af de forskellige fødevarer (3).
- Lad fødevarerne bage i den ønskede tid.
- Under bagning er det normalt, at den grønne lysdiode skiftevis tændes og slukkes.
- Når tilberedningen er færdig, skal du slukke for apparatet ved at trykke på 0. Tag derpå stikket ud.
- Lad apparatet køle af i 2 timer.

#### Praktiske råd

Bagetiden varierer i henhold til brødets fugtighed og den type fyld, der anvendes. Det tilrådes under alle omstændigheder at kontrollere bagningen i henhold til dine ønsker.

Når bagningen er færdig, tages sandwichene ud ved hjælp af en træspatel.

## RENGJØRING

- Sluk på stikkontakten og træk stikket ud. Lad apparatet køle helt af inden rengøring.
- Dette apparat må ikke dyppes ned i vand.



## Udvendig rengøres sandwichtoasteren

med en fugtig klud. Tør efter med en tør klud.

## Indvendig rengøres pladerne

med en fugtig klud og evt. lidt opvaskemiddel. Tør efter med først en fugtig svamp. Aftør med tør klud til sidst.

## OPBEVARING

For at spare plads kan apparatet opbevares på højkant. Vikl den elektriske ledning rundt om ledningsholderen (4).

## VÆR MED TIL AT BESKYTTE MILJØET!



① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➔ Bring det til et indsamlingssted, så det kan blive bortskaffet på korrekt vis.

## OPSKRIFTER

### Toast

*4 skiver brød - 20 g. smør - 70 g. smelteost - 1 skive kogt skinke - peber.*

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Skær smelteosten i tynde skiver og placer halvdelen af osten på to stykker brød. Placer halvdelen af skinken ovenpå osten og drys med peber. Dæk med resten af osten og læg de to andre stykker brød ovenpå.

Virginia Toasts

**4 skiver brød - 20 g. smør - 1 lille løg - purløg - 4 tsk. flødeost, godt afdryppet - 1 spsk. piskefløde - salt - paprika.**

*Smør brødene på den side, der skal vende udad. Skræl og hak løget fint. Vask purløget og klip i små stykker. Rør smelteost, piskefløde, løg, purløg, salt og 1/2 tsk. paprika i en skål. Læg fyldet på to stykker brød og læg de to andre stykker brød ovenpå.*

### Roquefort Toasts

**4 skiver brød - 30 g. smør - 8 valnødder - 50 g. Roquefort ost.**

*Smør brødene på den side, der skal vende udad. Hak valnødderne groft. Rør dem sammen med 10 g. smør og Roquefort osten. Læg blandingen på to stykker brød og læg de to andre stykker brød ovenpå.*

Søde Toasts

**4 skiver brød - 20 g. smør - 2 chokolade barer af ren chokolade - 1/2 banan.**

*Smør brødene på den side, der skal vende udad. På to af brødene læg to stykker chokolade, banan skåret i skiver og derefter to stykker chokolade. Læg de to andre stykker brød ovenpå. 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.*

## BESKRIVELSE

- A** Faste plater med teflonbelegg (avhengig av modell):
- A1** delte smørbrødplater
  - A2** madeleine smørbrødplater
- B** Varmeisoleret håndtak
- C** Låsmekanisme
- D** Strømlampe
- E** Temperaturlampe
- F** Bryter

## BRUKSMÅTE

Sett apparatet på et sikkert underlag.

### Før første gangs bruk:

- Rull strømledningen helt ut.
- Åpne apparatet.
- Fjern all emballasje, klistremerker og tilbehør på innsiden og utsiden av apparatet.

### Bruk av apparatet

- Lukk apparatet.
- Kontroller at bryteren er på 0.
- Koble ledningen til strømmettet. Slå bryteren (f) på (posisjon 1). Den røde kontrollampen (d) lyser (1).
- La apparatet varmes opp: Den grønne kontrollampen (e) lyser når steketemperaturen er nådd (2).
- Åpne apparatet og legg den tilberedte maten på platene.
- Lukk apparatet. Låsmekanismen tilpasser seg tykkelsen på maten (3).
- La maten steke i ønsket tid.
- Under steking av smørbrød, er det normalt at den grønne kontrollampen tennes og slukkes.
- På slutten av steketiden, slå av apparatet ved å trykke på 0. Trekk ut støpselet.
- La apparatet avkjøles i 2 timer.

### Praktiske råd

Steketiden kan variere avhengig av hvor fuktig brødet er og hvilket garnityr som brukes. I alle tilfeller er det anbefalt å tilpasse steketiden etter smak. Når steketiden er over, ta ut smørbrødene med et redskap i tre.

## RENGJØRING

- Før rengjøring må du trekke støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles helt.
- Legg aldri apparatet i vann, og hold det aldri under rennende vann.

### Utvendig rengjøring:

Tørk av med en fuktig klut og tørk.

### Innvendig rengjøring:

Tørk platene med en fuktig klut og oppvaskmiddel, skyll og tørk.

## OPPBEVARING

Apparatet kan oppbevares vertikalt for å spare plass. Rull opp ledningen i ledningstvinnen (4).

## DELTA I MILJØBESKYTTELSEN!



- ① Apparatet inneholder mange verdifulle eller resirkulerbare materialer.
- ➔ Lever det inn på et innsamlingssted for resirkulering.

## OPPSKRIFTER

### Ristet sandwich med ost og skinke

*4 skiver brød - 20 g smør - 70 g gryere-ost (eller vanlig gulost) - 1 skive kokt skinke - pepper.*  
Ha smør på begge sider av brødsnivene (pass på at du bruker stekesmør). Skjær gryere-osten i tynne skiver, og legg halvparten av osten på to skiver brød. Legg en halv skive skinke oppå, og strø på pepper. Dekk med gryere-ost, og legg skivene sammen.

### Ristet sandwich med kremost og løk

*4 skiver brød - 20 g smør - 1 liten løk - gressløk - 4 ss kremost - 1 ss kremfløte - salt - paprika.*  
Ha smør på begge sider av brødsnivene (pass på at du bruker stekesmør). Skrell og finhakk løken. Vask gressløken, og klipp den i små biter. Bland løk, gressløk, kremost, kremfløte, en klype salt og en halv ts paprika i en bolle. Ha blandingen på to av brødsnivene, og dekk med de andre to skivene.

### Ristet sandwich med roquefort og valnøtt

*4 skiver brød - 30 g smør - 8 valnøtter • 50 g roquefort (eller stilton).*

Ha smør på begge sider av brødsnivene (pass på at du bruker stekesmør). Grovhakk valnøttene. Rør dem med 10 g smør og roqueforten. Ha blandingen på to av brødsnivene, og dekk med de andre to skivene.

### Ristet sandwich med sjokolade og banan

*4 skiver brød - 20 g smør - 2 plater mørk sjokolade - en halv banan.*

Ha smør på begge sider av brødsnivene (pass på at du bruker stekesmør). På to av dem plasserer du to biter sjokolade, litt banan i skiver og så to biter sjokolade igjen. Dekk med de andre to brødsnivene.

## DESCRIPTION

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>A</b> Fixed plates with non-stick coating (depending on model): | <b>B</b> Thermo-insulating handle    |
| <b>A1</b> intersecting sandwich plates                             | <b>C</b> Locking clip                |
| <b>A2</b> croque-monsieur / madeleine plates                       | <b>D</b> Appliance switched on light |
|  | <b>E</b> Setting light               |
|  | <b>F</b> Switch                      |

## INSTRUCTIONS

Put the appliance on a firm surface.

### Before using:

- Fully unwind the lead.
- Open the appliance.
- Remove all packaging, labels or accessories from the inside and outside of the appliance.

### Using your appliance

- Close the appliance.
- Check that the switch is set at 0.
- Connect the lead to the mains. Set the switch (f) to on (position 1). The red light (d) comes on (1).
- Leave the appliance to pre-heat: the green light (e) comes on when the cooking temperature has been reached (2).
- Open the appliance and place the prepared items on the plates.
- Close the appliance. The appliance locking clip adjusts to the thickness of the different types of food (3).
- Leave the food to cook for the required time.
- When cooking croque-monsieur, it is normal for the green light to switch on and off intermittently.
- At the end of cooking, switch the appliance off by pressing 0. Then disconnect the plug.
- Leave to cool for 2 hours.

### Practical tips

The cooking time varies according to the humidity of the bread and the type of garnish used.

In any case, it is advisable to check the cooking according to your taste.

When cooking has ended, remove the croque-monsieur using a wooden spatula.

## CLEANING

- Always disconnect the appliance before cleaning, and leave to cool completely.
- Do not immerse the appliance.

## To clean the exterior,

wipe with a damp cloth and dry.

## To clean the interior,

wipe the plates with a damp cloth, some dishwashing soap may be used. Then wipe with a wet sponge and dry carefully.

## STORAGE

The appliance can be stored vertically to save space. Wind up the cord into the cord storage area (4).

## ENVIRONMENT PROTECTION FIRST!



① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.



➔ Leave it at a local civic waste collection point.

## RECIPES

### Ham and cheese toasted sandwich

*4 slices of bread - 20 g butter - 70 g gruyere cheese - 1 slice 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.

### Roquefort and walnut toasted sandwich

*4 slices of bread - 30 g butter - 8 walnuts - 50 g Roquefort cheese (or stilton).*

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Roughly chop the walnuts. Stir them with 10 g butter and the Roquefort cheese. 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.

## DESCRIPCIÓN

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Placas fixas com revestimento antiaderente (consoante o modelo): | <b>B</b> Pega termo-isolante             |
| <b>A1</b> placas cortantes para tostas mistas                             | <b>C</b> Fecho de segurança              |
| <b>A2</b> placas para tostas mistas, formato concha                       | <b>D</b> Indicador de ligação à corrente |
|   | <b>E</b> Indicador de regulação          |
|   | <b>F</b> Interruptor                     |

## MODO DE EMPLEO

Coloque el aparato en un lugar estable.

### Antes de usarlo por primera vez:

- Desenrolle por completo el cable.
- Abra el aparato.
- Retire todos los embalajes, autoadhesivos o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.

### Utilización del aparato:

- Cierre el aparato.
- Verifique que el interruptor esté en posición 0.
- Conecte el cable a la red. Ponga el interruptor (f) en marcha (posición 1). El indicador rojo (d) se enciende (1).
- Deje precalentar el aparato: el indicador verde (e) se enciende cuando la temperatura de cocción se alcanza (2).
- Abra el aparato y coloque los alimentos sobre las placas.
- Cierre el aparato. El clip de cierre del producto se ajusta en función del espesor de los alimentos (3).
- Deje cocer los alimentos durante el tiempo deseado.
- Durante la cocción de los sándwiches mixtos, es normal que el indicador luminoso verde se encienda de vez en cuando.
- Al finalizar la cocción, apague el aparato pulsando el botón 0. A continuación desconecte la toma.
- Deje enfriar durante 2 horas.

### Consejos prácticos

El tiempo de cocción varía en función de la humedad del pan y del tipo de guarnición utilizada.

En cualquier caso, se aconseja ajustar la cocción en función de su gusto.

Cuando haya finalizado la cocción, retire los sándwiches mixtos ayudándose de una espátula de madera.

## LIMPEZA

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe completamente.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.

## Para limpiar el exterior del aparato,

utilice una esponja húmeda y seque con cuidado.

## Para limpiar las placas,

utilice una esponja húmeda con un poco de producto lavavajillas. Enjuáguelas y séquelas con cuidado.

## ALMACENAMIENTO

Puede guardar el aparato en posición vertical para que ocupe menos espacio. Enrolle el cable en el alojamiento previsto (4).

## ¡COLABOREMOS CON LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE!



- ① El aparato contiene numerosos materiales aprovechables o reciclables.
- ➔ Deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

## RECETAS

### Sándwich de jamón y queso

*4 rebanadas de pan - 1 loncha de jamón cocido - 70 g de queso gruyere - pimienta - 20 g de mantequilla.*

Untar con mantequilla la cara exterior de las 4 rebanadas de pan. Cortar el queso gruyere en láminas finas y colocar la mitad del queso sobre las dos rebanadas de pan. Colocar por encima 1/2 loncha de jamón. Añadir un poco de pimienta. Cubrir con queso gruyere y pegar las rebanadas de dos en dos.

### Sándwich Virginia

*4 rebanadas de pan - 20 g de mantequilla - 1 cebolla pequeña - cebolleta - 4 c. soperas de queso blanco bien escurrido - 1 c. soperas de nata - sal - paprika.*

Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan. Pelar la cebolla y picarla menuda. Lavar la cebolleta y cortarla en pequeños trocitos con unas tijeras. En un recipiente mezclar la cebolla y la cebolleta con el queso, la nata, una pizca de sal y 1/2 c. de café de paprika. Untar dos rebanadas de pan con la mezcla y cubrir con las otras dos.

### Sándwich Roquefort

*4 rebanadas de pan - 30 g de mantequilla - 8 nueces - 50 g de Roquefort.*

Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan. Retirar la cáscara de las nueces y picarlas en trozos grandes. Mezclar con 10 g de mantequilla y el Roquefort. Untar dos rebanadas de pan con la mezcla y cubrir con las otras dos.

### Sándwich de postre

*4 rebanadas de pan - 20 g de mantequilla - 2 barritas de chocolate negro azucarado - 1/2 plátano.*

Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan. Sobre dos de ellas colocar dos trozos de chocolate, el plátano cortado en rodajas y otra vez dos trozos de chocolate. A continuación cubrir con las otras dos rebanadas de pan.

## DESCRIÇÃO

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Placas fixas com revestimento antiaderente (consoante o modelo): | <b>B</b> Pega termo-isolante             |
| <b>A1</b> placas cortantes para tostas mistas                             | <b>C</b> Fecho de segurança              |
| <b>A2</b> placas para tostas mistas, formato concha                       | <b>D</b> Indicador de ligação à corrente |
|   | <b>E</b> Indicador de regulação          |
|   | <b>F</b> Interruptor                     |

## UTILIZAÇÃO

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável.

### Antes da primeira utilização:

- Desenrole totalmente o cabo.
- Abra o aparelho.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos que se encontram tanto no interior como no exterior do aparelho.

### Utilização do aparelho

- Feche o aparelho.
- Certifique-se de que o interruptor está na posição 0.
- Ligue o cabo à corrente. Coloque o interruptor na posição (f) em funcionamento (posição 1). O indicador vermelho (d) acende-se (1).
- Deixe o aparelho pré-aquecer: o indicador verde (e) acende-se quando a temperatura de cozedura é atingida (2).
- Abra o aparelho e coloque as preparações sobre as placas.
- Feche o aparelho. O fecho de segurança do produto ajusta-se em função da espessura dos diferentes alimentos (3).
- Deixe o preparado cozinhar durante o tempo pretendido.
- Durante a cozedura das tostas é normal que o indicador verde se acenda e desligue alternadamente.
- No fim da cozedura, desligue o aparelho premindo 0. Em seguida retire a ficha da tomada.
- Deixe arrefecer durante 2 horas.

### Conselhos práticos

O tempo de cozedura varia em função da humidade do pão e do tipo de guarnição utilizada. Em qualquer caso, recomendamos que a cozedura seja controlada de acordo com a sua preferência. Quando a cozedura estiver terminada, retire as tostas com uma espátula de madeira

## LIMPEZA

- Antes de proceder a qualquer operação de limpeza, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
- Este aparelho não deve ser submergido em água.



## Para limpar a parte exterior do aparelho

Utilize uma esponja húmida e seque cuidadosamente.

## Para limpar as placas

Utilize uma esponja húmida e um pouco de detergente para a loiça. Passe-as por água e limpe-as cuidadosamente.

## ARRUMAÇÃO

É possível arrumar o aparelho na vertical por forma a ocupar menos espaço. Enrole o cabo de alimentação no local previsto para o efeito (4).

## PROTECÇÃO DO AMBIENTE EM PRIMEIRO LUGAR!



- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para ser efectuada a reciclagem do mesmo.

## RECEITAS

### Tosta mista

*4 fatias de pão - 1 fatia de fiambre - 70 g de queijo gruyère - pimenta - 20 g de manteiga.*  
Barrar com manteiga a face exterior das 4 fatias de pão. Cortar o queijo gruyère em fatias finas e dispor metade do queijo sobre duas das fatias de pão. Colocar em cima ½ fatia de fiambre. Temperar com pimenta. Cobrir com o queijo gruyère e reunir as fatias duas a duas.

### Tosta mista Virginia

*4 fatias de pão - 20 g de manteiga - 1 cebola pequena - cebolinho - 4 colheres de sopa de requieijão bem escorrido - 1 colher de sopa de natas - sal - paprika.*  
Barrar com manteiga as faces exteriores das fatias de pão. Descascar a cebola e picá-la picá-la. Lavar o cebolinho e cortá-lo em pedaços pequenos com uma tesoura. Numa terrina, misturar a cebola e o cebolinho com o queijo, as natas, uma pitada de sal e ½ colher de café de paprika. Guarnecer duas fatias de pão com o preparado e, em seguida, cobrir com as outras duas fatias.

### Croque Roquefort (Tostas Mistas com Roquefort)

*4 fatias de pão - 30 g de manteiga - 8 nozes - 50 g de queijo Roquefort.*  
Barrar com manteiga as faces exteriores das fatias de pão. Retirar as nozes das cascas e picá-las grosseiramente. Misturar com 10 g de manteiga e com o queijo Roquefort. Guarnecer duas fatias de pão com o preparado e, em seguida, cobrir com as outras duas fatias.

### Croque sobremesa

*4 fatias de pão - 20 g de manteiga - 2 barras de chocolate preto açucarado - ½ banana.*  
Barrar com manteiga as faces exteriores das fatias de pão. Sobre duas das fatias, dispor dois quadrados de chocolate, a banana cortada às rodelas e, novamente, dois quadrados de chocolate. Cobrir em seguida com as outras fatias de pão.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Σταθερές πλάκες με αντικολλητική επένδυση (ανάλογα με το μοντέλο):
- A1** πλάκες σάντουιτς
  - A2** πλάκες για γαλλικό τοστ με σχήμα
- B** Θερμομονωτική λαβή
- C** Κλιπ κλεισίματος
- D** Φωτεινή ένδειξη ενεργοποίησης.
- E** Φωτεινή ένδειξη ρύθμισης
- F** Διακόπτης

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή επιφάνεια.

### Πριν από την πρώτη χρήση:

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο.
- Ανοίξτε τη συσκευή.
- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες, τα αυτοκόλλητα ή τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.

### Χρήση της συσκευής

- Κλείστε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης είναι στο "0".
- Βάλτε το φις στην πρίζα. Θέστε το διακόπτη (f) σε λειτουργία (θέση 1). Η κόκκινη φωτεινή ένδειξη (d) ανάβει (1).
- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί: η πράσινη φωτεινή ένδειξη (e) ανάβει μόλις φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος (2).
- Ανοίξτε τη συσκευή και τοποθετήστε τα φαγητά επάνω στις πλάκες.
- Κλείστε τη συσκευή. Το κλιπ κλειδώματος του προϊόντος προσαρμόζεται ανάλογα με το πάχος των διαφόρων τροφίμων (3).
- Αφήστε το φαγητό να ψηθεί για όσο χρόνο θέλετε.
- Όση ώρα ψήνονται τα γαλλικά τοστ, είναι φυσιολογικό κάθε τόσο να ανάβει και να σβήνει η πράσινη φωτεινή ένδειξη.
- Στο τέλος του ψησίματος, απενεργοποιήστε το προϊόν πατώντας το 0. Κατόπιν, βγάλτε το από την πρίζα.
- Αφήστε το να κρυώσει για 2 ώρες.

### Πρακτικές συμβουλές

Ο χρόνος ψησίματος διαφέρει ανάλογα με την υγρασία του ψωμιού και τον τύπο γέμισης που χρησιμοποιείτε. Σε κάθε περίπτωση, σας συνιστούμε να ελέγχετε το ψήσιμο ανάλογα με το γούστο σας. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, βγάλτε το τοστ χρησιμοποιώντας μία ξύλινη σπάτουλα.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πάντα να αποσυνδέετε την συσκευή πριν την καθαρίσετε.
- Αφήστε την να κρυώσει τελείως. Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή.

## Για να καθαρίσετε την εξωτερική

επιφάνεια της συσκευής, σκουπίστε την με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε την συσκευή.

## Για να καθαρίσετε την

εσωτερική επιφάνεια της συσκευής, σκουπίστε τις πλάκες με ένα υγρό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο υγρό σαπούνι, εάν το κρίνεται απαραίτητο. Στην συνέχεια σκουπίστε με ένα στεγνό σφουγγάρι πολύ προσεκτικά.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε κάθετη θέση έτσι ώστε να εξοικονομήσετε χώρο. Τυλίξτε το καλώδιο στον ειδικό χώρο αποθήκευσης του καλωδίου (4).

## ΑΣ ΣΥΜΒΑΛΟΥΜΕ ΚΙ ΕΜΕΙΣ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ !



- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➔ Προσκομίστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της συσκευής.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΤΟΥΣΤ

*4 φέτες ψωμί - 20 γρ. βούτυρο - 70 γρ. τυρί γραβιέρα -1 φέτα βραστή ζαμπίν - πιπέρι*  
Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού απίί την έξω πλευρά. Κίίβετε το τυρί σε λεπτές φέτες και βάζετε το μισίί πάνω σε 2 φέτες ψωμί. Κατίίπιν βάζετε μισή φέτα ζαμπίν και πιπέρι ενώ καλύπτετε με το υπίίλοιπο τυρί τις άλλες 2 φέτες ψωμιού.

### Virginia Croque-monsieur

*4 φέτες ψωμί - 20 γρ. βούτυρο -1 μικρή κρεμμύδι - 4 κουταλιές της σούπας κρεμώδες τυρί - αλάτι - πάπρικα.*

Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού απίί την έξω πλευρά. Ξεφλουδίστε και κίίψτε σε ^ λεπτές φέτες το κρεμμύδι. Λναμείξτε σε ένα μπώλ το κρεμμύδι, το κρεμώδες τυρί, ω λίγο αλάτι και ό κουταλιά πάπρικα. Αλείψτε 2 φέτες ψωμί με το παραπάνω μείγμα και τις καλύπτετε με τις υπίίλοιπες 2.

### Croque-Roquefort

*4 φέτες ψωμί - 30 γρ. βούτυρο - 8 καρύδια - 50 γρ. τυρί τύπου ροκφορ.*

Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού απίί την έξω πλευρά. Τεμαχίίζετε τα καρύδια και τα αναμειγνύετε με το τυρί της επιλογής σας και 10 γρ. βούτυρο. Αλείψτε 2 φέτες ψωμί με το παραπάνω μείγμα και τις καλύπτετε με τις άλλες 2.

### Γλυκό croque-monsieur

*4 φέτες ψωμί - 20 γρ. βούτυρο - 2 μπάρες σοκολάτα - μπανάνα.*

Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού απίί την έξω πλευρά. Λναμείξτε σε ένα μπώλ τη σοκολάτα και τη μπανάνα κομμένη σε μικρά κομμάτια. Αλείψτε 2 φέτες ψωμί με το παραπάνω μείγμα και τις καλύπτετε με τις άλλες 2.

## ОПИСАНИЕ

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>A</b> Зафиксированные противни с анти-пригарным покрытием (в зависимости от модели): | <b>B</b> Теплоизолирующая ручка |
| <b>A1</b> противни для треугольных сэндвичей  | <b>C</b> Закрывающий зажим      |
| <b>A2</b> противни типа “мадлен” для сэндвичей с сыром и ветчиной                       | <b>D</b> Индикатор включения    |
|   | <b>E</b> Индикатор настройки    |
|   | <b>F</b> Выключатель            |

## СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Поставить аппарат на твердую поверхность

### Перед первым использованием:

- Полностью размотать шнур.
- Открыть аппарат.
- Снять всю упаковку, наклейки и различные аксессуары, как с внутренней, так и с внешней стороны аппарата.

### Использование аппарата

- Закрывать аппарат.
- Убедиться в том, что переключатель установлен на 0.
- Подключить шнур к сети. Включить переключатель (f) (позиция 1). Зажжется красный индикатор (1).
- Дать аппарату нагреться: когда необходимая для приготовления температура будет достигнута, зажжется зеленый индикатор (e) (2).
- Открыть аппарат и положить ингредиенты на противни.
- Закрывать аппарат. Закрывающий зажим регулируется в соответствии с толщиной различных продуктов (3).
- Оставить ингредиенты на необходимое для приготовления время.
- Во время приготовления сэндвича с ветчиной и сыром зеленый индикатор загорается и гаснет по очереди, это не является неисправностью.
- В конце приготовления отключить аппарат, нажав на 0. Затем вынуть шнур из розетки.
- Оставить сэндвич-тостер охлаждаться на 2 часа.

### Практические советы

Время приготовления варьируется в зависимости от влажности хлеба и типа используемых ингредиентов.

В любом случае рекомендуется управлять процессом приготовления в соответствии с вашим вкусом.

По окончании приготовления снимите сэндвич с ветчиной и сыром при помощи деревянной лопатки.

## ОЧИСТКА

- Перед любой очисткой следует отключить аппарат и дать ему хорошо остыть.
- Не следует допускать погружения аппарата в воду.

## Для очистки внешней поверхности аппарата

следует протереть его влажной губкой, а затем тщательно вытереть.

## Для очистки противней

необходимо использовать влажную губку со средством для мытья посуды. Затем следует ополоснуть противни и тщательно их вытереть.

## ХРАНИЕНИЕ

В целях экономии пространства данный аппарат может храниться в вертикальном положении. Следует намотать шнур на фиксатор, предусмотренный с этой целью (4).

## ДАВАЙТЕ БЕРЕЖНО ОТНОСИТЬСЯ К ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ!



① Ваш прибор содержит ценные комплектующие, которые могут быть переработаны и использованы повторно.

➔ Сдайте прибор в пункт сбора или в сервисный центр для его последующей переработки.

## РЕЦЕПТ

### Сэндвич с ветчиной и сыром

*4 ломтика хлеба - 1 кусок вареной ветчины - 70 г швейцарского сыра - перец - 20 г масла.*

Намазать маслом 4 ломтика хлеба с внешней стороны. Нарезать сыр на тонкие пластинки и положить половину на два ломтика хлеба. Сверху положить  $\frac{1}{2}$  куска ветчины. Поперчить. Снова накрыть швейцарским сыром и сложить ломтики по два вместе.

### Сэндвич “Вирджиния” с ветчиной и сыром

*4 ломтика хлеба - 20 г масла - 1 небольшая луковица - лук-скорода - 4 ст. ложки хорошо отжатого творога - 1 ст. ложка сливок - соль - паприка.*

Намазать ломтики хлеба маслом с внешней стороны. Очистить луковицу и мелко нарезать. Помыть лук-скороду и нарезать ножницами на мелкие кусочки. Смешать в миске лук и лук-скороду с творогом, сливками, щепоткой соли и  $\frac{1}{2}$  кофейной ложки паприки. Положить смесь на два куска хлеба и накрыть двумя оставшимися кусками.

### Сэндвич с сыром рокфор

*4 ломтика хлеба - 30 г масла - 8 грецких орехов - 50 г сыра рокфор.*

Намазать ломтики хлеба маслом с внешней стороны. Вынуть орехи из скорлупы и крупно наломать. Смешать с 10 г масла и сыром рокфор. Положить смесь на два ломтика хлеба и накрыть двумя оставшимися ломтиками.

### Сэндвич на десерт

*4 ломтика хлеба - 20 г масла - 2 шоколадных батончика из сладкого черного шоколада -  $\frac{1}{2}$  банана.*

Намазать ломтики хлеба маслом с внешней стороны. На два из них положить по две половинки батончика, нарезанный кружками банан и снова две половинки батончика. Затем закрыть оставшимися ломтиками хлеба.

## التخزين

يمكن تخزين المنتج بوضع عمودي اختصارًا للمساحة. يمكن أن يُلف السلك الكهربائي ويُخزن في المساحة المخصصة للتخزين (4).

## حماية البيئة أولاً!

① يحتوي هذا المنتج على مواد قيّمة صناعيًا ويمكن إعادة تصنيعها.  
② أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة.



## الوصفات

### ساندويتش محمص بالدجاج والجبنة

4 شربات من الخبز - 20 جرام زبدة - 70 جرام جبنة جروبير - شريحة من الدجاج المسيق الطهي - فلفل.  
تُدهن شربات الخبز بالزبدة من الخارج. تُقطع جبنة الجروبير إلى شربات رقيقة، ويوضع نصف الجبنة على شرحتي الخبز.  
توضع نصف شريحة الدجاج فوق الجميع وتُرش بالفلفل. تُغطى بجبنة الجروبير ثم تُطبق شريحتا الخبز فوق بعضهما.

### ساندويتش محمص بجبنة الكريما والبصل

4 شربات من الخبز - 20 جرام من الزبدة - 1 بصلة صغيرة - ثوم مُعمر - 4 ملاعق كبيرة من جبنة الكريما، مُجففة جيدًا -  
1 ملعقة كبيرة من دوبل كريما - ملح - فلفل أحمر.  
تُدهن شربات الخبز بالزبدة من الخارج. تُقشر البصلة وتُفرد ناعمًا. يُغسل الثوم المعمر ويُقطع إلى قطع صغيرة بالمقص. في وعاء خارجي، تُخلط البصلة والثوم المعمر مع جبنة الكريما، دوبل كريما، مع رشّة ملح، نصف ملعقة فلفل أحمر. تُعبأ شربات الخبز بهذا التحضير، ثم تُغطى ببقية شربات الخبز.

### ساندويتش محمص بجبنة روكفورت والجوز

4 شربات من الخبز - 30 جرام زبدة - 8 حبات جوز - 50 جرام جبنة روكفورت (أو سنبلتون).  
تُدهن شربات الخبز بالزبدة من الخارج. تُقطع حبات الجوز الخشنة. تُخلط جميعًا بـ 10 جرامات من الزبدة وجبنة الروكفورت.  
تُعبأ شربات الخبز بالتحضير، ثم تُغطى ببقية شربات الخبز الباقية.

### ساندويتش محمص بالشوكولاتة والموز

4 شربات من الخبز - 20 جرام من الزبدة - لوحين من الشوكولاتة - نصف موزرة.  
تُدهن شربات الخبز بالزبدة من الخارج. وعلى اثنين منها توضع قطع الشوكولاتة، القليل من الموز المُقطع إلى شربات، مرة ثانية قطعتين من الشوكولاتة فوقها. ثم تُغطى ببقية شربات الخبز الباقية.

## وصف أجزاء المنتج

- A. أطباق ثابتة مع طلاء غير لاصق (حسب الموديل)  
A1 أطباق متقاطعة للساندويشات  
A2 أطباق كروك – مونسبور/أطباق مادلين  
B. مقبض معزول حراريًا
- C. مشبك للقفل  
D. مؤشر ضوئي لتشغيل المنتج  
E. مؤشر ضوئي للضبط  
F. مفتاح التشغيل

## الإرشادات

ضع المنتج فوق سطح ثابت.

### قبل الاستعمال:

- مدد السلك الكهربائي إلى آخره.
- افتح المنتج.
- انزع جميع التغليف عن المنتج، الملصقات أو الملحقات من داخل المنتج وعن خارجه.

### قبل الاستعمال:

- أغلق المنتج.
- تأكد بأن المفتاح على الموقع "0".
- أوصل السلك الكهربائي إلى المقبس. ضع مفتاح التشغيل (f) على (الموقع 1). سيضاء الضوء الأحمر (d) على (1).
- دع المنتج للتسخين التمهيدي: سيضاء الضوء الأحمر (e) عندما تبلغ الحرارة الدرجة المناسبة للطهي (2).
- افتح المنتج وضع المواد المحضرة على أطباق الطهي.
- أغلق المنتج. مشبك الإقلال سوف يتعدل ليناسب كثافة أنواع الطعام المختلفة (3).
- دع الطعام للطهي حسب الوقت المحدد.
- عند القيام بطهي الـ "كروك – مونسبور"، فإنه من الطبيعي أن يُضاء الضوء الأخضر ويُطفأ عدة مرات متتالية.
- عند انتهاء الطهي، أوقف تشغيل المنتج بالضغط على "0". ثم افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- اترك المنتج ليبرد لمدة ساعتين على الأقل.
- عند انتهاء الطهي، أوقف تشغيل المنتج بالضغط على «0». ثم افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- اترك المنتج ليبرد لمدة ساعتين على الأقل.

### نصائح علمية

تختلف أوقات طهي الطعام حسب رطوبة الخبز المُستعمل، وحسب نوعية المكونات المُستعملة. على أي حال، ننصح بالتأكد من الطهي حسب المذاق. عند انتهاء الطهي، ارفع الـ «كروك – مونسبور» عن الأطباق باستعمال سباتولا خشبية. لى على الرسومات بها تحضر مع

## التنظيف

- افصل المنتج دائمًا عن التيار الكهربائي قبل البدء بإجراء عملية التنظيف، واطرك المنتج لكي يبرد تمامًا
- لا تغمر المنتج بالماء.

### تنظيف الأجزاء الخارجية للمنتج،

تُمسح بقطعة قماش رطبة ثم تُجفف.

### تنظيف الأجزاء الداخلية للمنتج،

تُمسح الأطباق بقطعة قماش رطبة، يمكن استعمال بضع قطرات من سائل تنظيف الصحون. ثم تُمسح بواسطة إسفنجة رطبة، وتُجفف بعناية.

