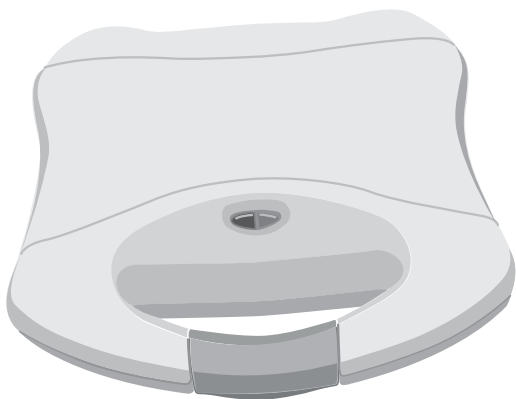
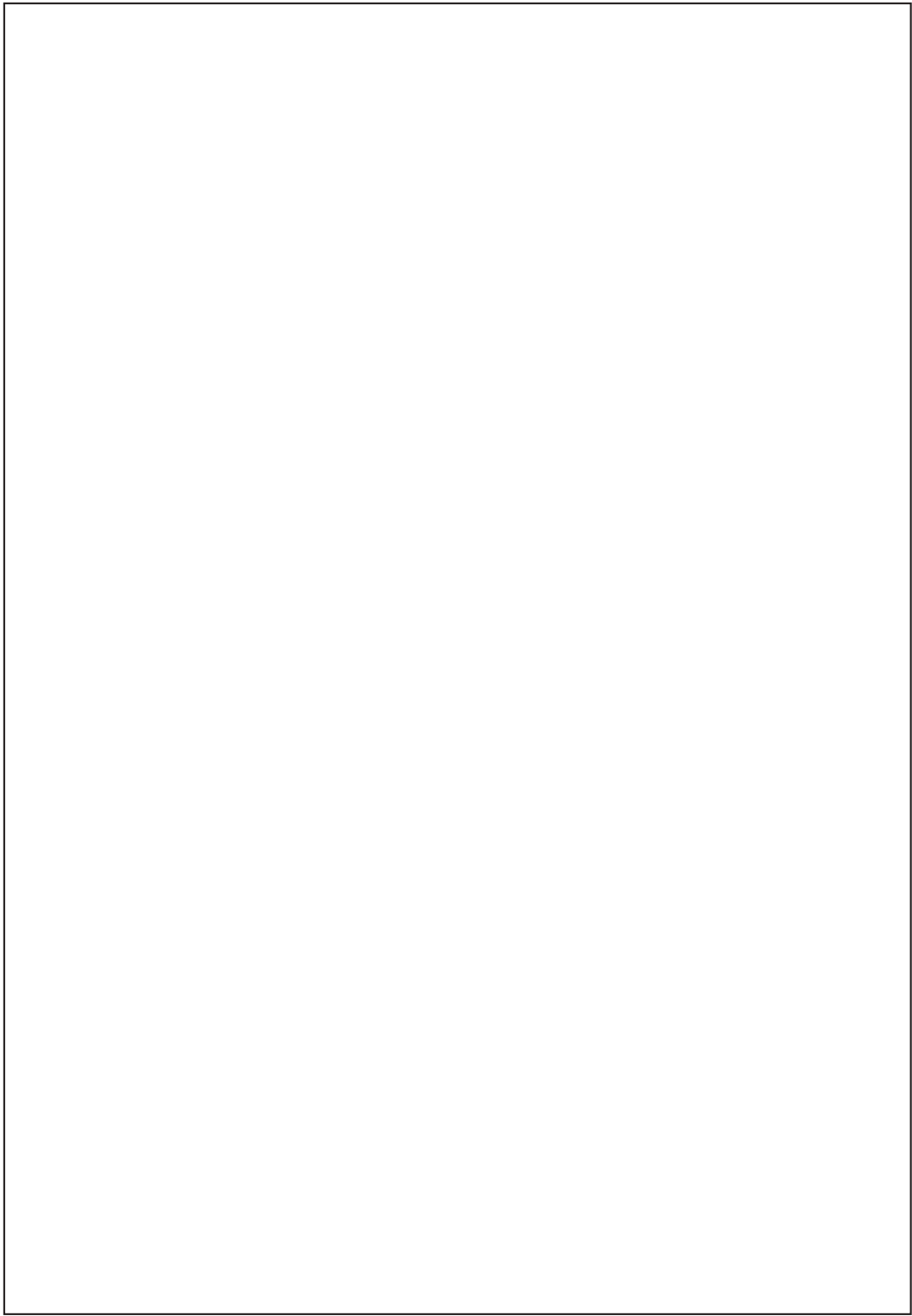
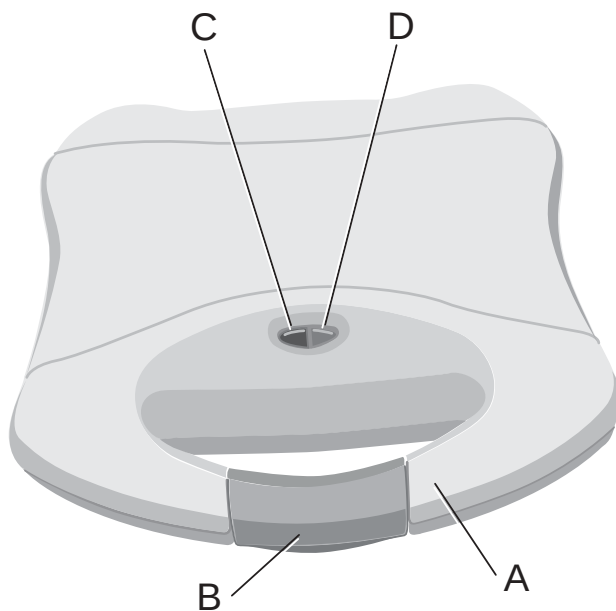


Moulinex®







**PL : Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!**

Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.

W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

CZ : Podílejíme se na ochraně životního prostředí!

Váš přístroj obsahuje čteně zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.

Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

SK : Podielajme sa na ochrane životného prostredia!

Váš prístroj obsahuje čteně zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.

Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

H : Első a környezetvédelem!

Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

ENG : Environment protection first !

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

Leave it at a local civic waste collection point.

Русский	p. 6
Polski	P. 7
česky	p. 9
Slovensky	p. 10
Magyar	p. 12
English	p. 13

Moulinex®

Спасибо за покупку этого прибора **Moulinex**, предназначенного только для домашнего использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию и следуйте ее рекомендациям.

Описание

- A** Термоизолированные ручки
- B** Зашелкивающийся замочек
- C** Сигнальная лампочка
- D** Контрольная лампочка
- E** Противни с антипригарным покрытием

Установка

Установите прибор на устойчивой поверхности: не используйте прибор на мягкой основе.

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

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 неприворачиваемую поверхность. Возьмите поглощающее кухонное полотенце и сотрите избыток масла.

Соединение

Закройте прибор.

Проверьте, чтобы напряжение Вашей сети соответствовало указанному на корпусе прибора.

Вставьте шнур с штепселем в заземленную розетку.

Если шнур электропитания поврежден, он должен быть немедленно заменен Изготовителем или службой обслуживания, или квалифицированным человеком, чтобы избежать риска опасности.

Вставьте шнур в розетку: загорится красная лампочка.

При первом использовании прибор может выделять небольшой запах и дым. Это нормально.

Подогрев: зеленая лампочка загорается, когда достигнется оптимальная температура для приготовления.

Приготовление

Разместите бутерброды в углубление для тостов.

Закройте прибор и сжимайте ручки постепенно, чтобы твердо закрепить ломтики хлеба.

готовьте в зависимости от вашего вкуса.

Во время использования зеленая лампочка может мигать, это нормально.

Не прикасайтесь до горячей поверхности прибора: используйте ручки.

Рецепты

Бутерброды с ветчиной и сыром

- 4 ломтика хлеба • 20 грамм сливочного 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. Покрыть швейцарским сыром, а затем накрыть другими ломтиками хлеба.

Бутерброды с плавленным сыром и луком

- 4 ломтика хлеба • 20 грамм масла
- 1 маленький лук • лук-резанец • 4 столовые ложки плавленного сыра, хорошо высушенного • 1 столовую ложку сливочного масла 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 плавленным 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 кусочка 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.

После использования

Отключите прибор.

Оставьте прибор охлаждаться в открытом состоянии.

Очистите поддон и основу прибора губкой и моющей жидкостью.

Не используйте чистящие или абразивные порошки.

Никогда не погружайте прибор и шнур в воду.

Хранение

Прибор может храниться в вертикальном положении.

Накрыть прибор и закрыть его с помощью блокирующего зажима.

Фирма MOULINEX оставляет за собой права изменить в интересах покупателя технические характеристики и составляющие этого аппарата.

Дěkujemy за zakupienie urządzenia marki **Moulinex** przeznaczonego wylącznie do użytku domowego. Prosimy uwżnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją w trakcie użytkowania.

Opis

- A** Izolowane uchwyty
- B** Zatrzask
- C** Lampka wskaźnikowa
- D** Lampka kontrolna
- E** Płyty grzejne

Instalacja urządzenia

Umieścić urządzenie na stabilnej podstawie, nie używać na miękkiej powierzchni.

Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu śliskich lub gorących powierzchni, nigdy nie zostawiać przewodu zasilania zwisającego nad źródłem ciepła (kuchenka gazowa, płyta elektryczna...).

Otworzyć urządzenie.

Usunąć wszelkie opakowania, naklejki i akcesoria znajdujące się wewnątrz lub na zewnątrz urządzenia.

Przed pierwszym użyciem urządzenia nalać jedną łyżeczkę oleju roślinnego na płyty pokryte powłoką nieprzywierającą.

Rozprowadzić za pomocą chłonnej serwetki, nadmiar oleju zetrzeć.

Podłączanie urządzenia

Zamknąć urządzenie.

Jeśli przewód elektryczny jest uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, Autoryzowany Punkt Serwisowy Moulinex lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

Podłączyć urządzenie do gniazdka, czerwona lampka kontrolna zapali się.

Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się zapach i niewielki dym. Jest to zjawisko normalne.

Sprawdzić czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci elektrycznej.

Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem.

Pozostawić urządzenie do nagrzania, kiedy uzyskana zostanie temperatura odpowiednia do gotowania, zapali się zielona lampka kontrolna.

Gotowanie

Umieścić opiekane kanapki na płycie do opiekania kanapek.

Zamknąć urządzenie i zaciskać stopniowo uchwyty aż do szczelnego zamknięcia.

Pozostawić do opieczienia w zależności od upodobań.

W czasie używania zielona lampka kontrolna zapala się i gaśnie, jest to zjawisko normalne. Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia, używać uchwytów.

Przepisy

Zapiekane kanapki z szynką i serem

• 4 kromek chleba • 20 g masła • 70 g sera gruyere • 1 plastra gotowanej szynki • pieprz

Zewnętrzne powierzchnie kromek chleba posmarować masłem. Pokroić ser na cienkie plastry i połowę umieścić na czterech kromkach chleba. Na wierzchu położyć pół plastra szynki i dodać pieprz. Nakryć serem i drugą kromką chleba.

Zapiekane kanapki z białym serem i cebulą

• 4 kromek chleba • 20 g masła • 1 małe cebule • szczypiorek • 4 plastrów białego sera • 1 łyżki tłustej śmietany • sól • papryka

Zewnętrzne powierzchnie kromek chleba posmarować masłem. Obrać i drobno pokroić cebulę. Umyć szczypiorek i drobno pokroić. W misce zmieszać cebulę ze szczypiorkiem oraz z serem i śmietaną, dodać szczyptę soli i pół łyżki papryki. Nałożyć nadzienie na cztery kromki chleba i przykryć pozostałymi kromkami.

Zapiekane kanapki z czekoladą i bananami

• 4 kromek chleba • 20 g masła • 2 tabliczki mlecznej czekolady • 1/2 banan

Zewnętrzne powierzchnie kromek chleba posmarować masłem. Na czterech z nich umieścić po dwa kawałki czekolady, kilka plastrów banana i na wierzch ponownie dwa kawałki czekolady. Przykryć pozostałymi kromkami chleba.

Po użyciu

Odłączyć urządzenie od sieci.

Pozostawić otwarte urządzenie do ostygnięcia.

Wyczyścić płyty i obudowę gąbką i płynem do mycia naczyń.

Nie używać proszku do szorowania ani ostrych czyszcików.

Nigdy nie zanurzać urządzenia ani przewodu elektrycznego w wodzie.

Przechowywanie

Urządzenie może być przechowywane w pozycji pionowej, by zajmowało jak najmniej miejsca.

Zamknąć urządzenie i zatrzasknąć zacisk.

Moulinex prowadzi politykę ciągłych badań i rozwoju i może modyfikować produkty bez uprzedzenia.

Děkujeme Vám za zakoupení tohoto toastovače **Moulinex**, který je určen pouze k použití v domácnosti. Prosím, přečtěte si pečlivě tyto instrukce a uložte je pro další potřebu.

Popis

- A Izolované rukojeti
- B Pojistná západka
- C Pomocná kontrolka
- D Provozní kontrolka
- E Nepřílnavé plotýnky

Instalace

Přístroj položte na pevný stůl: nepoužívejte ho na měkké podložce.

Nepokládejte přístroj na kluzké a horké povrchy nebo do jejich blízkosti, nikdy nenechávejte přívodní šňůru, aby se dotýkala zdroje tepla (varné desky, plynový vaříč...).

Otevřete přístroj.

Odstraňte obaly, přelepky a příslušenství z vnitřku i vnějšku přístroje.

Před prvním použitím nalijte lžičku oleje na nepřilnavý povrch. Rozetřete savou utěrkou a setřete přebytečný olej.

Zapojení

Uzavřete přístroj.

Zkontrolujte, zda je elektrická instalace kompatibilní s proudem a napětím vyznačeným na štítku spotřebiče.

Spotřebič zapojte do zásuvky s uzemněním. Je-li přívodní šňůra poškozena, musí být vyměněna výrobcem nebo v jeho značkovém servisu nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí úrazu.

Zapojte zástrčku do zásuvky: rozsvítí se červené světlo.

Při prvním zapojení může přístroj vydávat mírný zápach nebo kouř. To je normální.

Přístroj předehejte: po dosažení správné teploty se rozsvítí zelené světlo.

Pečení

Položte sendviče na desku pro toastování sendvičů.

Zavřete přístroj a postupně stiskněte rukojeti, abyste pevně utěsnili plátky chleba.

Nechte péci 3 až 4 minuty podle Vaší chuti.

Během pečení je normální, že se zelené světlo střídavě rozsvěcuje a zhasí.

Nedotýkejte se horkého povrchu přístroje: používejte rukojeti.

Několik receptů

Toast se šunkou a sýrem

• 4 plátky chleba • 20 g másla • 70 g sýru gruyére • 1 tenký plátek vařené šunky • pepř

Potřete máslem vnější strany chlebových plátků. Nakrájejte sýr gruyére na tenké polátky a polovinu sýru položte na dva plátky chleba. Navrch dejte polovinu plátku šunky a popepřete. Zakryjte zbylým sýrem a spojte s dalšími plátky chleba.

Toast se smetanovým sýrem a cibulí

• 4 plátky chleba • 20 g másla • 1 malá cibule • pažitka • 4 polévkové lžice dobře odvodněného smetanového sýru • 1 lžice šlehačky • sůl • paprika

Potřete máslem vnější strany chlebových plátků. Oloupejte a jemně nakrájejte cibuli. Omyjte pažitku a nastříhejte ji na malé kousky. V misce smíchejte cibuli a pažitku se smetanovým sýrem, šlehačkou, špetkou soli a polovinou lžice papriky. Směs natřete na dva plátky chleba a přikryjte zbylými plátky.

Toast s čokoládou a banánem

• 4 plátky chleba • 20 g másla • 2 tyčinky hořké čokolády • půl banánu

Potřete máslem vnější strany chlebových plátků. Na dva plátky položte dva kousky čokolády, banán nakrájený na plátky a opět dva kousky čokolády. Pak přikryjte zbylými plátky chleba.

Po použití

Odpojte přístroj ze sítě.

Nechte přístroj otevřený, aby vychladl.

Očistěte desky a základnu přístroje houbou a tekutým čističem.

Nepoužívejte drátěnku ani brusný prášek.

Nikdy nedávejte přístroj ani jeho šňůru do vody.

Uskladnění

Přístroj se může pro úsporu místa ukládat vertikálně.

Zavřete přístroj a zamkněte ho zámkem.

Stočte šňůru do ukládacího prostoru.

Moulinex stále pokračuje ve výzkumu a vývoji, proto může tyto své výrobky modifikovat bez předchozího upozornění.

Ďakujeme, že ste si kúpili tento toastovač **Moulinex**, ktorý je určený len na použitie v domácnosti. Prosím prečítajte si starostlivo tieto inštrukcie a uložte ich pre ďalšiu potrebu.

Popis

- A** Izolované rukoväte
- B** Poistná západka
- C** Pomocná kontrolka
- D** Provozná kontrolka
- E** Nepriľnavé platničky

Inštalácia

Přístroj položte na pevný stôl: nepoužívajte ho na mäkkej podložke.

Neukladajte prístroj na klzké a horúce povrchy, alebo do ich blízkosti, nikdy nenechávajte prírodnú šnúru, aby sa dotýkala zdroja tepla (varné dosky, plynový varič...).

Otvorte prístroj.

Odstráňte obaly, nálepky a príslušenstvo z vnútrajška i vonkajška prístroja.

Pred prvým použitím nalejte lyžičku oleja na nelepivý povrch. Rozotrite sacou utierkou a zotrite prebytočný olej.

Zapojenie

Uzatvorte prístroj.

Skontrolujte, či je elektrická inštalácia kompatibilná s prúdom a napätím vyznačeným na štítku spotrebiča.

Spotrebič zapájajte do zásuvky s uzemnením.

Pokiaľ je prírodná šnúra poškodená, musí byť vymenená výrobcom, alebo v jeho značkovom servise, alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu.

Zapojte zástrčku do zásuvky: rozsvieti sa červené svetlo.

Pri prvom zapojení môže prístroj vydávať mierny zápach, alebo dym. To je normálne.

Přístroj predhrejte: po dosiahnutí správnej teploty sa rozsvieti zelené svetlo.

Pečenie

Položte sendviče na dosku na toastovanie sendvičov. Zavrite prístroj a postupne stlačte držiak, aby ste pevne utiesnili plátky chleba.

Nechajte piecť 3 až 4 minúty podľa Vašej chuti.

Počas pečenia je normálne, že sa zelené

svetlo striedavo rozsvetuje a zháša.
**Nedotýkajte sa horúceho povrchu prístroja:
používajte držiaky.**

Niekoľko predpisov

Toast so šunkou a syrom

- 4 plátky chleba • 20 g masla
- 70 g syra gruyére • 1 tenký plátok varenej šunky • čierne korenie

Potrite maslom vonkajšie strany chlebových plátkov. Nakrájajte syr gruyére na tenké plátky a polovicu syra položte na dva plátky chleba. Navrch dajte polovicu plátku šunky a okoreňte. Zakryte zvyšným syrom a spojte s ďalšími plátkami chleba.

Toast so smotanovým syrom a cibuľou

- 4 plátky chleba • 20 g masla • 1 malá cibuľa
- pažitka • 4 polievkové lyžice dobre odvodneného smotanového syra • 1 lyžica šľahačky
- soľ • paprika

Potrite maslom vonkajšie strany chlebových plátkov. Očistite a najemno nakrájajte cibuľu. Umyte pažitku a nastrohajte ju na malé kúsky. V miske zmiešajte cibuľu a pažitku so smotanovým syrom, šľahačkou, štipkou soli a polovicou lyžice papriky. Zmes natrite na dva plátky chleba a prikryte zvyšnými plátkami.

Toast s čokoládou a banánom

- 4 plátky chleba • 20 g masla • 2 tyčinky horúcej čokolády • pol banánu

Potrite maslom vonkajšie strany chlebových plátkov. Na dva plátky položte dva kúsky čokolády, banán nakrájaný na plátky a opäť dva kúsky čokolády. Potom prikryte zvyšnými plátkami chleba.

Po použití

Odpojte prístroj zo siete.
Nechajte prístroj otvorený, aby vychladol.
Očistite dosky a základňu prístroja hubkou a tekutým čističom.

Nepoužívajte drôtenú kefku, ani brúsny prášok.

Nikdy nedávajte prístroj, ani jeho šnúru do vody.

Uskladnenie

Prístroj sa môže kvôli úspore miesta skladovať vertikálne.

Zavrite prístroj a zamknite ho zámkou.

Stočte šnúru do odkladacieho priestoru.

Moulinex stále pokračuje vo výskume a vývoji, preto môže tieto svoje výrobky modifikovať bez predchádzajúceho upozornenia.

Köszönjük, hogy ezt a kizárólag háztartási használatra tervezett **Moulinex** készüléket választotta. Kérjük, figyelmesen olvassa el és tartsa meg a használati útmutatót, hogy később is felhasználhassa.

Leírás

- A** Hoóálló fogantyúk
- B** Biztonsági szorító
- C** Bekapcsolást jelző lámpa
- D** Készenléti lámpa
- E** Tapadásmentes bevonatú sütőlapok

Üzembe helyezés

Helyezze a készüléket egy kemény felületű asztalra. Ne használja puha felületen.

Ne helyezze a készüléket csúszós vagy forró felületre vagy annak közelébe, s a kábel soha ne lógjon hőforrás (főzőlap, gázfűző stb.) fölé.

Nyissa ki a készüléket.

Távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és tartozékot a készülék belsejéből és külsejéről.

A készülék első használata előtt öntsön egy teáskanálnyi növényolajat a tapadásmentes sütőlapokra.

Egy nedvszívó konyhai törlővel egyenletesen oszlassa el a felületen, majd a felesleges olajat törölje le.

Csatlakoztatás

Csukja be a készüléket.

Ellenőrizze, hogy elektromos hálózata megfelel-e a készülék alján jelzett teljesítmény és feszültség értékeknek.

A készüléket földelt konnektorhoz csatlakoztassa.

Ha a hálózati elektromos kábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt a gyártónak vagy a gyártó szervizének, illetve egy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.

Csatlakoztassa a hálózati kábelt a konnektorhoz. Ekkor a piros lámpa kigyullad.

Az első használat során a készülék enyhe szagot és kis mennyiségű füstöt bocsáthat ki, ami teljesen normális jelenség.

Hagyja a készüléket felmelegedni. A megfelelő sütési hőmérséklet elérését a zöld lámpa kigyulladására jelzi.

Sütés

Helyezze a szendvicseket a szendvicssütő lapra. Csukja be a készüléket, fokozatosan összenyomva a fogantyúkat, hogy a készülék szorosan összezárja a kenyérszeletek szélét.

Ízlés szerint hagyja sülni a szendvicseket 3-4 percre.

Teljesen normális jelenség, ha működés közben a zöld lámpa időről-időre kialszik, majd ismét kigyullad.

Ne érintse meg a készülék forró részeit-használja a fogantyúkat.

Receptek

Sonkás-sajtos melegszendvics

• 4 szelet kenyér • 2 dkg vaj • 7 dkg gruyere sajt • 1 vastag szelet főtt sonka • bors

Vajazza meg a kenyérszeletek külső oldalát. Vágja vékony szeletekre a gruyere sajtot, és a sajt felét helyezze két kenyérszeletre. Tegyen rá fél-fél szelet sonkát, majd borsozza meg. Tegye rá a maradék gruyere sajtot, végül fedje be a másik két szelet kenyérral.

Krémsajtos-hagymás melegszendvics

• 4 szelet kenyér • 1 kis fej vöröshagyma • 2 dkg vaj • metélőhagyma • 4 evőkanál krémsajt, jól lecsepegtetve • 1 evőkanál tejszín • só • pirospaprika

Vajazza meg a kenyérszeletek külső oldalát. Hámozza meg és vágja fel apróra a vöröshagymát. Mossa meg és ollóval aprítsa fel a metélőhagymát. Keverje össze egy tálban a vöröshagymát és a metélőhagymát a krémsajttal, a tejszínnel, egy csipet sóval és egy fél teáskanál pirospaprikával. Tegye a keveréket két szelet kenyérre, majd fedje be a másik két szelettel.

Csokoládés-banános melegszendvics

• 4 szelet kenyér • 2 dkg vaj • 2 szelet csokoládé • egy fél banán

Vajazza meg a kenyérszeletek külső oldalát. Két kenyérre helyezzen egy-egy darab csokoládét, majd a felszeletelt banánt, és végül még egy-egy darab csokoládét, majd takarja be a másik két szelet kenyérral.

Használat után

Húzza ki a készüléket a konnektorból.

Hagyja a készüléket nyitott helyzetben kihűlni.

Egy mosogatószeres szivaccsal tisztítsa meg a sütőlapokat és a készülék alját.

Ne használjon súrolókorongot vagy durva súrolóport.

Soha ne merítse vízbe a készüléket és a hálózati kábelt.

Tárolás

Helytakarékosági okokból a készülék

függőlegesen tárolható.

Csukja be a készüléket, és zárja be a zárófüllet.

A kábelt tekerje fel a kábeltartó részre.

A Moulinex a folyamatos kutatás és fejlesztés politikáját vallja, így a termékek előzetes értesítés nélkül változhatnak.

Thank you for purchasing this **Moulinex** appliance designed for domestic use only. Please read these instructions carefully and keep them for future reference.

Description

- A** Insulated handles
- B** Locking catch
- C** Pilot Light
- D** Control light
- E** Non-stick hotplates

Installation

Place the appliance on a firm table : do not use it on a soft base.

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...).

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 with an absorbant kitchen towel and wipe off any excess oil.

Connection

Close the appliance.

Check that your electric installation is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.

Connect the appliance to a plug with an earth connection.

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.

Connect the cord into the wall socket : the red light comes on.

During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke. This is normal.

Allow the appliance to pre-heat : the green light comes on when the correct cooking temperature is reached.

Cooking

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.

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

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.

After use

Unplug the appliance.

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

Do not use scouring pads or hard abrasive powder.

Never immerse the appliance and the cord in water.

Storage

The appliance can be stored vertically for space saving.

Close the appliance and lock it with the locking clip.

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

