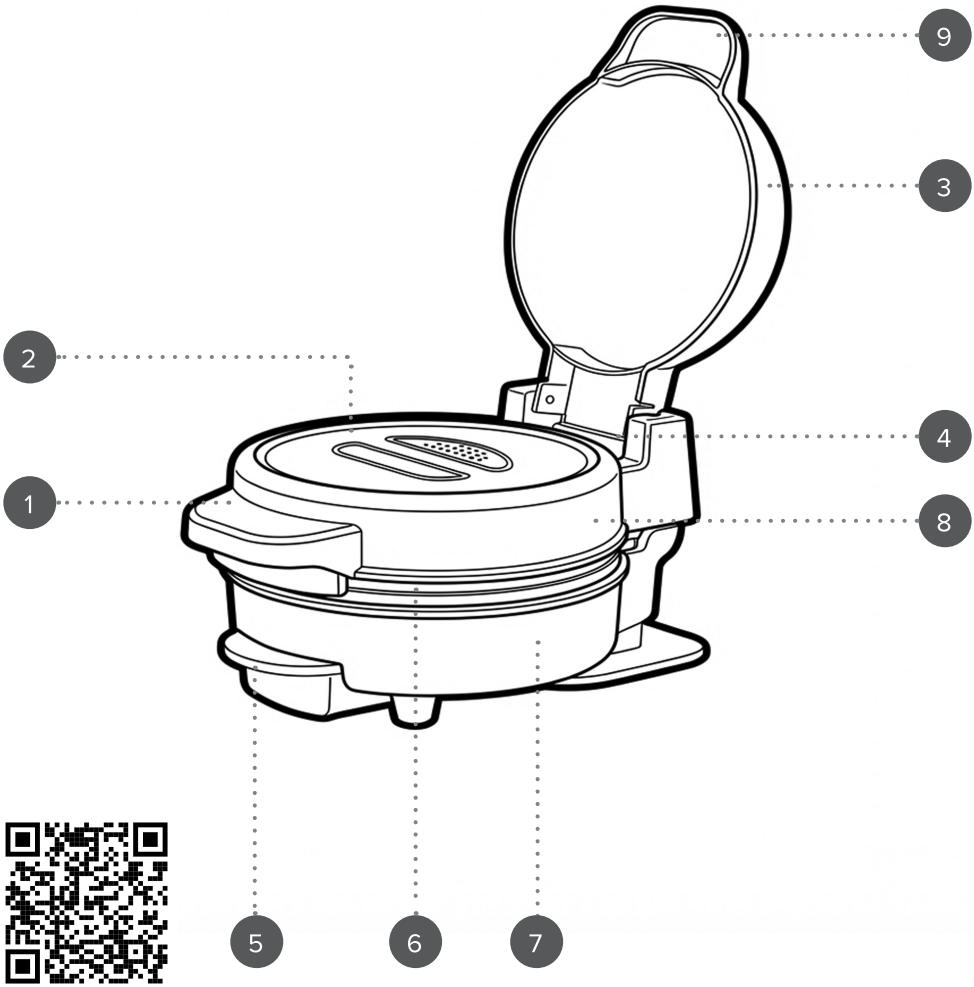
User manual

Hamburger maker



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

giles & posner®

EN | Description of parts
1. Cool-touch handle
2. Bun warming plate
3. Clear lid
4. Indicator light
5. Drip tray
6. Non-stick coated cooking plates
7. Bottom housing
8. Upper housing
9. Clear lid handle

FR | Description des pièces
1. Poignée à isolation thermique
2. Plaque de réchauffage pour pains
3. Couvercle transparent
4. Voyant lumineux
5. Bac de récupération
6. Plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif
7. Corps inférieur
8. Capot supérieur
9. Poignée du couvercle transparent

NL | Beschrijving van onderdelen
1. Koelblijvende handgreep
2. Broodjesopwarmplaat
3. Transparant deksel
4. Controlelampje
5. Lekbak
6. Kookplaten met antiaanbaklaag
7. Onderbehuizing
8. Bovenbehuizing
9. Handgreep van het transparante deksel

DE | Beschreibung der Teile
1. Kühl bleibender Griff
2. Brötchenwärmeplatte
3. Transparenter Deckel
4. Kontrollleuchte
5. Abtropfschale
6. Antihaftbeschichtete Backplatten
7. Unteres Gehäuse
8. Obergehäuse
9. Griff des transparenten Deckels

ES | Descripción de las partes
1. Asa de tacto frío
2. Placa para calentar panecillos
3. Tapa transparente
4. Luz indicadora
5. Bandeja antigoteo
6. Placas de cocción con recubrimiento antiadherente
7. Carcasa inferior
8. Carcasa superior
9. Asa de la tapa transparente

PT | Descrição das partes
1. Manípulo de toque frio
2. Placa de aquecimento de pão
3. Tampa transparente
4. Luz indicadora
5. Tabuleiro de recolha de pingos
6. Placas de cozedura com revestimento antiaderente
7. Carcaça inferior
8. Tampa superior
9. Manípulo da tampa transparente

IT | Descrizione delle parti
1. Maniglia atermica
2. Piastra scaldapanini
3. Coperchio trasparente
4. Spia luminosa
5. Vassoio raccogligocce
6. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
7. Corpo inferiore
8. Corpo superiore
9. Maniglia del coperchio trasparente

PL | Opis części
1. Uchwyt z termoizolacją
2. Płyta do podgrzewania bułek
3. Przezroczysta pokrywa
4. Lampka kontrolna
5. Tacka ociekowa
6. Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą
7. Dolna obudowa
8. Górna obudowa
9. Uchwyt przezroczystej pokrywy

Dos and dont's

Carefully apply a thin coat of cooking oil to the cooking plates before each use, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating.

Do not attempt to cook food on the bun warming plate; it should only be used to warm buns during cooking.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the hamburger maker from the mains power supply and allow to fully cool.
STEP 2: Wipe the hamburger maker housing with a soft, damp cloth and allow to dry thoroughly. Remove the drip tray and wash under warm, soapy water.
STEP 3: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.
Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the hamburger maker or its accessories, as this could damage the surface.

NOTE: The hamburger maker and drip tray should be cleaned after each use.

Instructions for use
Before first use

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

NOTE: When using the hamburger maker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the hamburger maker.

Using the hamburger maker

Before use, ensure the drip tray is secured in place.
STEP 1: Prepare the food to be cooked.
STEP 2: Plug in and switch on the hamburger maker at the mains power supply. The indicator light will illuminate red, signalling that the hamburger maker has been switched on and is heating up.
STEP 3: Preheat the hamburger maker for 1–2 minutes. The red indicator light will switch off once the required temperature has been reached.
STEP 4: Using both the clear lid handle and cool-touch handle together, carefully open the hamburger maker using heat-resistant oven gloves.
STEP 5: Place the food onto the bottom cooking plate and then carefully close the hamburger maker.
STEP 6: Cook for 6–8 minutes or until the desired doneness is achieved.
STEP 7: If desired, a bun can be warmed during cooking. Slice a bun in half, open the clear lid and carefully place one half of the bun onto the bun warming plate and close the clear lid. Repeat on both sides until golden and repeat for the other half. If a bun is being warmed, ensure it is removed before opening the hamburger maker.
STEP 8: Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the hamburger maker and then remove the food with a heat-resistant plastic or wooden spatula. When cooking multiple batches, close the lid after removing each batch to maintain the heat.
STEP 9: Switch off and unplug the hamburger maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.

NOTE: Do not overfill the non-stick coated cooking plate. Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the indicator light will cycle on and off to indicate that the hamburger maker is maintaining the optimal temperature.

CAUTION: Exercise caution during cooking; the hamburger maker will emit steam.

WARNING: The cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.

Storage

Check that the hamburger maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the hamburger maker, wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6793
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 550 W

Cheeseburger

Ingredients
1 3 oz. burger patty
1 slice cheddar or American cheese
1 sesame burger bun
Lettuce, tomato, ketchup, mustard to garnish (optional)

Method
Preheat the hamburger maker.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.
Place the burger patty onto the cooking plate. Cook for 4–7 minutes or until the desired doneness is achieved.
Approx. 1 minute before the burger is done, place the cheese on top and cover until it melts.
In the bun warming compartment, lightly toast a sliced bun on both sides, placing one half face down on the bun warming plate until golden. Repeat for the other half.
Carefully remove the burger patty and burger bun with heat-resistant, silicone tongs.
Place the burger patty in the burger bun. Top with desired garnish and serve immediately.

Vegan burger

Ingredients
1 vegan burger, defrosted
1 slice vegan cheese
1 vegan burger bun
Lettuce, tomato, ketchup, mustard to garnish (optional)

Method
Preheat the hamburger maker.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.
Place the burger patty onto the cooking plate. Cook for 4–7 minutes or until the desired doneness is achieved.
Approx. 1 minute before the burger is done, place the cheese on top and cover until it melts.
In the bun warming compartment, lightly toast a sliced bun on both sides, placing one half face down on the bun warming plate until golden. Repeat for the other half.
Carefully remove the burger patty and burger bun with heat-resistant, silicone tongs.
Place the burger patty in the burger bun. Top with desired garnish and serve immediately.

Cheesy breakfast muffin

Ingredients
1 sausage patty
1 slice cheddar cheese
1 English muffin

Method
Preheat the hamburger maker.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.
Crack the egg onto the cooking plate and cook to desired doneness, then set aside for later.
Place the sausage patty onto the cooking plate. Cook for 4–7 minutes or until the desired doneness is achieved. Remove and set aside.
In the bun warming compartment, lightly toast a sliced bun on both sides, placing one half face down on the bun warming plate until golden. Repeat for the other half.
Add the egg and sausage patty to the muffin, place the cheese on top and cover until it melts.
Carefully remove with heat-resistant, silicone tongs.
Serve immediately.

Turkey and bacon bagel

Ingredients
2 slices deli turkey
1 bacon rasher
1 slice cheese
1 mini bagel
Diced tomato, onion, lettuce to garnish

Method
Preheat the hamburger maker.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.
Place the bacon rasher onto the cooking plate. Cook for approx. 7 minutes or until the desired doneness is achieved.
In the bun warming compartment, lightly toast a sliced bun on both sides, placing one half face down on the bun warming plate until golden. Repeat for the other half.
Carefully remove with heat-resistant, silicone tongs.
Place the turkey on the bagel and top with bacon and cheese.
Top with desired garnish and serve immediately.

À faire et à ne pas faire

Avant chaque utilisation, appliquez avec soin une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson, en la répartissant à l'aide d'un essuie-tout. Cela contribuera à prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.

N'essayez pas de cuire des aliments sur la plaque de réchauffage pour pains ; elle doit uniquement servir à réchauffer les pains pendant la cuisson.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez l'appareil à hamburgers de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.
ÉTAPE 2 : Essuyez le corps de l'appareil à hamburger avec un chiffon doux et légèrement humide, puis laissez sécher complètement. Retirez le bac de récupération et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.
ÉTAPE 3 : Éliminez les résidus incrustés en appliquant une petite quantité d'eau tiède additionnée d'un détergent doux sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, puis essuyez-les à l'aide d'un essuie-tout. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à retirer.
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou de tampons abrasifs pour nettoyer l'appareil à hamburgers ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

REMARQUE : L'appareil à hamburger et le bac de récupération doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation
Avant la première utilisation

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

REMARQUE : Lors de la première utilisation de l'appareil à hamburgers, il se peut qu'une légère fumée ou une odeur se dégage. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil à hamburgers.

Utilisation de l'appareil à hamburgers

Avant utilisation, assurez-vous que le bac de récupération est correctement fixé en place.
ÉTAPE 1 : Préparez les aliments à cuire.
ÉTAPE 2 : Branchez l'appareil à hamburgers sur la prise secteur et mettez-le en marche. Le voyant lumineux s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil à hamburgers est sous tension et en phase de préchauffage.
ÉTAPE 3 : Préchauffez l'appareil à hamburgers pendant 1 à 2 minutes. Le voyant lumineux rouge s'éteint lorsque la température requise est atteinte.
ÉTAPE 4 : En utilisant simultanément la poignée du couvercle transparent et la poignée à isolation thermique, ouvrez délicatement l'appareil à hamburgers à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.
ÉTAPE 5 : Placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure, puis refermez délicatement l'appareil à hamburgers.
ÉTAPE 6 : Faites cuire pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le degré de cuisson souhaité soit atteint.
ÉTAPE 7 : Si vous le désirez, vous pouvez réchauffer un pain pendant la cuisson. Coupez le pain en deux, ouvrez le couvercle transparent et placez délicatement une moitié du pain sur la plaque de réchauffage pour pains, puis refermez le couvercle transparent. Faites griller les deux faces de cette moitié jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis répétez l'opération avec l'autre moitié du pain. Si un pain est en cours de réchauffage, assurez-vous de le retirer avant d'ouvrir l'appareil à hamburgers.
ÉTAPE 8 : Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez délicatement l'appareil à hamburgers à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur, puis retirez les aliments à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur en plastique ou en bois. Lorsque vous préparez plusieurs tournées, refermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée afin de conserver la chaleur.
ÉTAPE 9 : Éteignez l'appareil à hamburgers et débranchez-le de la prise secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.

REMARQUE : Ne surchargez pas la plaque de cuisson revêtue d'un revêtement antiadhésif. Préchauffez toujours les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif avant de commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra par intermittence pour indiquer que l'appareil à hamburgers maintient la température optimale.

ATTENTION : Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; l'appareil à hamburgers émettra de la vapeur.

AVERTISSEMENT : Les plaques de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants résistants à la chaleur afin d'éviter toute blessure.

Stockage

Avant de le ranger dans un endroit frais et sec, assurez-vous que l'appareil à hamburgers a complètement refroidi, qu'il est propre et parfaitement sec. N'enroulez jamais le cordon d'alimentation trop serré autour de l'appareil à hamburgers ; enroulez-le sans serrer afin d'éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK6793
Alimentation : 220–240 V ~ 50–60 Hz
Puissance : 550 W

Cheeseburger

Ingrédients
1 steak haché de 85 g
1 tranche de cheddar ou de fromage à hamburger
1 pain à hamburger aux graines de sésame
Laitue, tomate, ketchup, moutarde pour garnir (facultatif)

Préparation
Préchauffez l'appareil à hamburgers.
Graissez les plaques de cuisson avec un peu de beurre ou enduisez-les légèrement d'un spray de cuisson.
Placez le steak haché sur la plaque de cuisson. Faites cuire pendant 4 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le degré de cuisson souhaité soit atteint.
Environ 1 minute avant la fin de la cuisson du steak haché, disposez le fromage sur le dessus et couvrez jusqu'à ce qu'il fonde.
Dans le compartiment de réchauffage pour pains, faites légèrement griller un pain coupé en deux sur les deux faces, en plaçant d'abord une moitié côté intérieur vers le bas sur la plaque de réchauffage pour pains jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Répétez l'opération avec l'autre moitié.
Retirez délicatement le steak haché et le pain à hamburger à l'aide d'une pince en silicone résistante à la chaleur.
Placez le steak haché dans le pain à hamburger. Ajoutez les garnitures de votre choix et servez aussitôt.

Burger végétalien

Ingrédients
1 burger végétalien, décongelé
1 tranche de fromage végétalien
1 pain à hamburger végétalien
Laitue, tomate, ketchup, moutarde pour garnir (facultatif)

Préparation
Préchauffez l'appareil à hamburgers.
Graissez les plaques de cuisson avec un peu de beurre ou enduisez-les légèrement d'un spray de cuisson.
Placez le burger végétalien, sur la plaque de cuisson. Faites cuire pendant 4 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le degré de cuisson souhaité soit atteint.
Environ 1 minute avant la fin de la cuisson du burger végétalien, disposez le fromage sur le dessus et couvrez jusqu'à ce qu'il fonde.
Dans le compartiment de réchauffage pour pains, faites légèrement griller un pain coupé en deux sur les deux faces, en plaçant d'abord une moitié côté intérieur vers le bas sur la plaque de réchauffage pour pains jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Répétez l'opération avec l'autre moitié.
Retirez délicatement le burger végétalien, et le pain à hamburger à l'aide d'une pince en silicone résistante à la chaleur.
Placez le burger végétalien, dans le pain à hamburger. Ajoutez les garnitures de votre choix et servez aussitôt.

Muffin au fromage pour le petit-déjeuner

Ingrédients
1 galette de saucisse
1 tranche de cheddar
1 muffin anglais

Préparation
Préchauffez l'appareil à hamburgers.
Graissez les plaques de cuisson avec un peu de beurre ou enduisez-les légèrement d'un spray de cuisson.
Cassez l'œuf directement sur la plaque de cuisson et faites-le cuire jusqu'au degré de cuisson souhaité, puis réservez-le pour plus tard.
Placez la galette de saucisse sur la plaque de cuisson. Faites cuire pendant 4 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le degré de cuisson souhaité soit atteint. Retirez-la et réservez.
Dans le compartiment de réchauffage pour pains, faites légèrement griller un pain coupé en deux sur les deux faces, en plaçant d'abord une moitié côté intérieur vers le bas sur la plaque de réchauffage pour pains jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Répétez l'opération avec l'autre moitié.
Ajoutez l'œuf et la galette de saucisse dans le muffin, disposez le fromage sur le dessus et couvrez jusqu'à ce qu'il fonde.
Retirez délicatement à l'aide d'une pince en silicone résistante à la chaleur.
Servez immédiatement.

Bagel à la dinde et au bacon

Ingrédients
2 tranches de dinde (charcuterie)
1 tranche de bacon
1 tranche de fromage
1 mini-bagel
Tomate en dés, oignon, laitue pour garnir

Préparation
Préchauffez l'appareil à hamburgers.
Graissez les plaques de cuisson avec un peu de beurre ou enduisez-les légèrement d'un spray de cuisson.
Placez la tranche de bacon sur la plaque de cuisson. Faites cuire pendant environ 7 minutes ou jusqu'à ce que le degré de cuisson souhaité soit atteint.

Dans le compartiment de réchauffage pour pains, faites légèrement griller un pain coupé en deux sur les deux faces, en plaçant d'abord une moitié côté intérieur vers le bas sur la plaque de réchauffage pour pains jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Répétez l'opération avec l'autre moitié.
Retirez délicatement à l'aide d'une pince en silicone résistante à la chaleur.
Disposez la dinde sur le bagel, puis ajoutez le bacon et le fromage par-dessus.
Ajoutez les garnitures de votre choix et servez immédiatement.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Do's en don'ts

Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dun laagje bakolie aan op de kookplaten en wrijf dit in met een keukenpapiertje. Dit helpt de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen.

Probeer niet om voedsel te bereiden op de broodjesopwarmplaat; deze is uitsluitend bedoeld om broodjes te verwarmen tijdens het koken.

Onderhoud en verzorging

STAP 1: Haal de stekker van de hamburgerpers uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken of onderhoud en laat het apparaat volledig afkoelen.
STAP 2: Veeg de behuizing van de hamburgermaker af met een zachte, vochtige doek en laat deze volledig drogen. Verwijder de lekbak en was deze af in warm water met afwasmiddel.
STAP 3: Verwijder aangekoekt voedsel door een kleine hoeveelheid warm water met een mild afwasmiddel op de kookplaten met antiaanbaklaag aan te brengen en veeg deze vervolgens schoon met een papieren doek. Gebruik een niet-schurend sponsje als het voedsel lastig te verwijderen is.
Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de hamburgerpers of de accessoires schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

OPMERKING: Reinig de hamburgermaker en de lekbak na elk gebruik.

Instructies voor gebruik
Voor eerste gebruik

Voordat u de hamburgerpers op het lichtnet aansluit, maakt u de hamburgerpers schoon volgens de instructies in de sectie „**Onderhoud en verzorging**".

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

Gebruik van de hamburgerpers

Zorg ervoor dat de lekbak vóór gebruik goed op zijn plaats is bevestigd.
STAP 1: Bereid het voedsel voor.
STAP 2: Steek de stekker van de hamburgerpers in het stopcontact en schakel het apparaat in. Het controlelampje gaat rood branden om aan te geven dat de hamburgerpers is ingeschakeld en opwarmt.
STAP 3: Verwarm de hamburgerpers voor gedurende 1–2 minuten. Het rode controlelampje schakelt uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.
STAP 4: Open de hamburgerpers voorzichtig met behulp van zowel de handgreep van het transparante deksel als de hittebestendige handgreep, en gebruik daarbij ovenwanten die bestand zijn tegen hitte.
STAP 5: Plaats het voedsel op de onderste kookplaat en sluit vervolgens de hamburgerpers voorzichtig.
STAP 6: Bak gedurende 6–8 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt.
STAP 7: Indien gewenst kan tijdens het bakken een broodje worden opgewarmd. Snijd een broodje doormidden, open het transparante deksel en plaats voorzichtig één helft van het broodje op de broodjesopwarmplaat en sluit het transparante deksel. Bak beide kanten goudbruin en herhaal dit voor de andere helft. Als er een broodje wordt opgewarmd, zorg er dan voor dat u dit verwijdert voordat u de hamburgerpers opent.
STAP 8: Wanneer het koken voltooid is, gebruikt u hittebestendige ovenwanten om de hamburgerpers voorzichtig te openen en verwijdert u het voedsel met een hittebestendige kunststof of houten spatel. Sluit het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden wanneer u meerdere porties bereidt.
STAP 9: Schakel de hamburgerpers uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat afkoelen.

OPMERKING: Vul de kookplaat met antiaanbaklaag niet te vol. Verwarm de kookplaten met antiaanbaklaag altijd voor voordat u begint met koken. Tijdens het gebruik zal het controlelampje afwisselend aan- en uitgaan om aan te geven dat de hamburgerpers de optimale temperatuur handhaaft.

LET OP: Wees voorzichtig tijdens het koken; de hamburgerpers geeft stoom af.

WAARSCHUWING: De kookplaten worden tijdens gebruik zeer heet; gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Opslag

Controleer of de hamburgerpers is afgekoeld en of hij schoon en droog is voordat u hem op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de hamburgerpers, maar leg het er losjes omheen om beschadiging te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6793
Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Uitgangsvermogen: 550 W

Cheeseburger

Ingrediënten
1 burger van 3 oz (ca. 85 g)
1 plakje cheddar of Amerikaanse kaas
1 hamburgerbroodje met sesamzaadjes
Sla, tomaat, ketchup, mosterd ter garnering (optioneel)

Bereidingswijze
Verwarm de hamburgerpers voor.
Vet de kookplaten in met boter of breng een dunne laag bakspray aan.
Leg de hamburger op de kookplaat. Bak gedurende 4–7 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt.
Ongeveer 1 minuut voordat de burger gaar is, legt u de kaas erop en sluit u het deksel totdat de kaas gesmolten is.
In het broodjesvak roostert u een doormidden gesneden broodje licht aan, door één helft met de snijkant naar beneden op de broodjesopwarmplaat te leggen tot deze goudbruin is. Herhaal dit voor de andere helft.
Verwijder voorzichtig de hamburger en het hamburgerbroodje met een hittebestendige siliconen tang.
Leg de hamburger in het broodje. Garneer naar wens en serveer direct.

Veganistische burger

Ingrediënten
1 veganistische burger, ontdooid
1 plakje veganistische kaas
1 veganistisch hamburgerbroodje
Sla, tomaat, ketchup, mosterd ter garnering (optioneel)

Bereidingswijze
Verwarm de hamburgerpers voor.
Vet de kookplaten in met boter of breng een dunne laag bakspray aan.
Leg de hamburger op de kookplaat. Bak gedurende 4–7 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt.
Ongeveer 1 minuut voordat de burger gaar is, legt u de kaas erop en sluit u het deksel totdat de kaas gesmolten is.
In het broodjesvak roostert u een doormidden gesneden broodje licht aan, door één helft met de snijkant naar beneden op de broodjesopwarmplaat te leggen tot deze goudbruin is. Herhaal dit voor de andere helft.
Verwijder voorzichtig de hamburger en het hamburgerbroodje met een hittebestendige siliconen tang.
Leg de hamburger in het broodje. Garneer naar wens en serveer direct.

Ontbijtmuffin met kaas

Ingrediënten
1 ontbijtworstschijfje
1 plakje cheddarkaas
1 Engelse muffin

Bereidingswijze
Verwarm de hamburgerpers voor.
Vet de kookplaten in met boter of breng een dunne laag bakspray aan.
Breek het ei op de kookplaat, bak het tot de gewenste gaarheid en leg het vervolgens apart voor later gebruik.
Leg het ontbijtworstschijfje op de kookplaat. Bak gedurende 4–7 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt. Neem het ontbijtworstschijfje van de kookplaat en leg het apart.
In het broodjesvak roostert u een doormidden gesneden broodje licht aan, door één helft met de snijkant naar beneden op de broodjesopwarmplaat te leggen tot deze goudbruin is. Herhaal dit voor de andere helft.
Voeg het ei en het ontbijtworstschijfje toe aan de muffin, leg de kaas erop en sluit het deksel totdat de kaas gesmolten is.
Verwijder voorzichtig met een hittebestendige siliconen tang.
Serveer direct.

Bagel met kalkoen en spek

Ingrediënten
2 plakjes kalkoenfilet
1 plakje ontbijtspek
1 plakje kaas
1 minibagel
Tomaat in blokjes, ui en sla ter garnering

Bereidingswijze
Verwarm de hamburgerpers voor.
Vet de kookplaten in met boter of breng een dunne laag bakspray aan.
Leg het plakje ontbijtspek op de kookplaat. Bak het ongeveer 7 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt.
In het broodjesvak roostert u een doormidden gesneden broodje licht aan, door één helft met de snijkant naar beneden op de broodjesopwarmplaat te leggen tot deze goudbruin is. Herhaal dit voor de andere helft.
Verwijder voorzichtig met een hittebestendige siliconen tang.
Leg de plakjes kalkoen op de bagel en beleg deze met spek en kaas.
Garneer naar wens en serveer direct.

Was Sie tun und lassen sollten

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Backplatten auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dies verlängert die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung.

Versuchen Sie nicht, Speisen auf der Brötchenwärmeplatte zuzubereiten; diese darf ausschließlich zum Erwärmen von Brötchen während des Garvorgangs verwendet werden.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder Wartung den Netzstecker der Hamburgerpresse und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Hamburgergeräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie es vollständig trocknen. Nehmen Sie die Abtropfschale heraus und reinigen Sie sie in warmem Spülwasser.
SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit etwas mildem Spülmittel auf die antihaftbeschichteten Backplatten auftragen und anschließend mit einem Papiertuch abwischen. Verwenden Sie bei hartnäckigen Rückständen einen nicht scheuernden Schwamm.
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel bzw. Schwämme zur Reinigung der Hamburgerpresse oder ihres Zubehörs, da dies die Oberflächen beschädigen kann.

HINWEIS: Das Hamburgergerät und die Abtropfschale sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung
Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, reinigen Sie die Hamburgerpresse gemäß den Hinweisen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**".

HINWEIS: Beim ersten Gebrauch der Hamburgerpresse kann es zu leichter Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um die Hamburgerpresse.

Verwendung der Hamburgerpresse

Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die Abtropfschale korrekt eingesetzt und fest eingerastet ist.
SCHRITT 1: Bereiten Sie die Speisen zum Garen vor.
SCHRITT 2: Schließen Sie die Hamburgerpresse an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf und zeigt an, dass die Hamburgerpresse eingeschaltet ist und aufheizt.
SCHRITT 3: Heizen Sie die Hamburgerpresse 1–2 Minuten vor. Die rote Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.
SCHRITT 4: Fassen Sie sowohl den Griff des transparenten Deckels als auch den kühl bleibenden Griff gleichzeitig an und öffnen Sie die Hamburgerpresse vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.
SCHRITT 5: Legen Sie die Speisen auf die untere Backplatte und schließen Sie anschließend die Hamburgerpresse vorsichtig.
SCHRITT 6: Garen Sie die Speisen 6–8 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.
SCHRITT 7: Falls gewünscht, kann während des Garvorgangs ein Brötchen erwärmt werden. Schneiden Sie dazu ein Brötchen in zwei Hälften, öffnen Sie den transparenten Deckel, legen Sie eine Brötchenhälfte vorsichtig auf die Brötchenwärmeplatte und schließen Sie den transparenten Deckel. Bräunen Sie die Brötchenhälfte nacheinander auf beiden Seiten, bis sie goldbraun ist, und wiederholen Sie den Vorgang mit der zweiten Hälfte. Wenn ein Brötchen erwärmt wird, stellen Sie sicher, dass es entnommen wird, bevor Sie die Hamburgerpresse öffnen.
SCHRITT 8: Nach Beendigung des Garvorgangs öffnen Sie die Hamburgerpresse vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entnehmen Sie die Speisen anschließend mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel. Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie nach dem Entnehmen jeder Portion den Deckel, um die Wärme zu halten.
SCHRITT 9: Schalten Sie die Hamburgerpresse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Deckel geöffnet und das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Überfüllen Sie die antihaftbeschichtete Backplatte nicht. Heizen Sie die antihaftbeschichteten Backplatten immer vor Beginn des Garvorgangs vor. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollleuchte wiederholt ein und aus und zeigt damit an, dass die Hamburgerpresse die optimale Temperatur hält.

VORSICHT: Seien Sie während des Garvorgangs vorsichtig; die Hamburgerpresse gibt Dampf ab.

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

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Aufbewahrung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass die Hamburgerpresse abgekühlt, sauber und trocken ist. Wickeln Sie das Netzkabel niemals straff um die Hamburgerpresse, sondern nur locker, um Beschädigungen zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6793
Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 550 W

Cheeseburger

Zutaten
1 Burger-Patty (ca. 85 g)
1 Scheibe Cheddar- oder American-Käse
1 Sesam-Burgerbrötchen
Salat, Tomate, Ketchup, Senf zum Garnieren (optional)

Zubereitung
Heizen Sie die Hamburgerpresse vor.
Fetten Sie die Backplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Backtrennspray.
Legen Sie das Burger-Patty auf die Backplatte. Garen Sie es 4–7 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.
Etwa 1 Minute bevor der Burger fertig ist, legen Sie den Käse darauf und decken Sie ihn ab, bis er geschmolzen ist.
Im Brötchenwärmefach rösten Sie ein aufgeschnittenes Brötchen leicht von beiden Seiten, indem Sie eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten auf die Brötchenwärmeplatte legen, bis sie goldbraun ist. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Hälfte.
Entnehmen Sie das Burger-Patty und das Burgerbrötchen vorsichtig mit hitzebeständigen Silikonzangen.
Legen Sie das Burger-Patty in das Burgerbrötchen, garnieren Sie es nach Wunsch und servieren Sie den Burger sofort.

Veganer Burger

Zutaten
1 veganer Burger, aufgetaut
1 Scheibe veganer Käse
1 veganes Burgerbrötchen
Salat, Tomate, Ketchup, Senf zum Garnieren (optional)

Zubereitung
Heizen Sie die Hamburgerpresse vor.
Fetten Sie die Backplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Backtrennspray.
Legen Sie das Burger-Patty auf die Backplatte. Garen Sie es 4–7 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.
Etwa 1 Minute bevor der Burger fertig ist, legen Sie den Käse darauf und decken Sie ihn ab, bis er geschmolzen ist.
Im Brötchenwärmefach rösten Sie ein aufgeschnittenes Brötchen leicht von beiden Seiten, indem Sie eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten auf die Brötchenwärmeplatte legen, bis sie goldbraun ist. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Hälfte.
Entnehmen Sie das Burger-Patty und das Burgerbrötchen vorsichtig mit hitzebeständigen Silikonzangen.
Legen Sie das Burger-Patty in das Burgerbrötchen, garnieren Sie es nach Wunsch und servieren Sie den Burger sofort.

Frühstücksmuffin mit Käse

Zutaten
1 Wurstpatty
1 Scheibe Cheddarkäse
1 English-Muffin-Brötchen

Zubereitung
Heizen Sie die Hamburgerpresse vor.
Fetten Sie die Backplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Backtrennspray.
Schlagen Sie das Ei auf die Backplatte, garen Sie es bis zum gewünschten Gargrad und stellen Sie es dann für später beiseite.
Legen Sie das Wurstpatty auf die Backplatte. Garen Sie es 4–7 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Nehmen Sie es anschließend heraus und stellen Sie es beiseite.
Im Brötchenwärmefach rösten Sie ein aufgeschnittenes Brötchen leicht von beiden Seiten, indem Sie eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten auf die Brötchenwärmeplatte legen, bis sie goldbraun ist. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Hälfte.
Legen Sie Ei und Wurstpatty auf den Muffin, geben Sie den Käse darüber und decken Sie alles ab, bis der Käse geschmolzen ist.
Entnehmen Sie die Speisen vorsichtig mit hitzebeständigen Silikonzangen.
Sofort servieren.

Bagel mit Pute und Speck

Zutaten
2 Scheiben Putenbrustaufschnitt
1 Scheibe Speck
1 Scheibe Käse
1 Mini-Bagel
Gewürfelte Tomaten, Zwiebeln, Salat zum Garnieren

Zubereitung
Heizen Sie die Hamburgerpresse vor.
Fetten Sie die Backplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Backtrennspray.
Legen Sie die Speckscheibe auf die Backplatte. Garen Sie sie ca. 7 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.
Im Brötchenwärmefach rösten Sie ein aufgeschnittenes Brötchen leicht von beiden Seiten, indem Sie eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten auf die Brötchenwärmeplatte legen, bis sie goldbraun ist. Wiederholen Sie den Vorgang mit der anderen Hälfte.
Entnehmen Sie die Speisen vorsichtig mit hitzebeständigen Silikonzangen.
Legen Sie die Pute auf den Bagel und belegen Sie ihn mit Speck und Käse.
Nach Wunsch garnieren und sofort servieren.

Qué hacer y qué no hacer

Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite de cocina sobre las placas de cocción, distribuyéndola con una toalla de papel. Esto ayudará a prolongar la vida útil del recubrimiento antiadherente.

No intente cocinar alimentos en la placa para calentar panecillos; esta solo debe utilizarse para calentar panecillos mientras se cocina.

Cuidado y mantenimiento

PASO 1: Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina para hacer hamburguesas de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.
PASO 2: Limpie la carcasa de la máquina para hamburguesas con un paño suave y húmedo y deje que se seque completamente. Extraiga la bandeja antigoteo y lávela con agua tibia y jabón.
PASO 3: Para eliminar los restos de alimentos adheridos, aplique una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente y límpielas con una toalla de papel. Si los residuos son difíciles de quitar, utilice un estropajo no abrasivo.
No utilice detergentes de limpieza agresivos ni estropajos abrasivos para limpiar la máquina para hacer hamburguesas ni sus accesorios, ya que podría dañar la superficie.

NOTA: La máquina para hamburguesas y la bandeja antigoteo deben limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso
Antes del primer uso

Antes de conectar la máquina para hacer hamburguesas a la red eléctrica, límpiela siguiendo las instrucciones indicadas en la sección titulada «**Cuidado y mantenimiento**».

NOTA: Al utilizar la máquina para hacer hamburguesas por primera vez, es posible que se libere una ligera emisión de humo o de olor. Esto es normal y desaparecerá en poco tiempo. Procure que haya una ventilación adecuada alrededor de la máquina para hacer hamburguesas.

Uso de la máquina para hacer hamburguesas

Antes de usar el aparato, asegúrese de que la bandeja antigoteo esté bien colocada en su sitio.
PASO 1: Prepare los alimentos que va a cocinar.
PASO 2: Conecte la máquina para hacer hamburguesas a la toma de corriente y enciéndala. La luz indicadora se encenderá en rojo, indicando que la máquina para hacer hamburguesas está encendida y se está calentando.
PASO 3: Precaliente la máquina para hacer hamburguesas durante 1–2 minutos. La luz indicadora roja se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura necesaria.
PASO 4: Utilizando conjuntamente el asa de la tapa transparente y el asa de tacto frío, abra con cuidado la máquina para hacer hamburguesas utilizando guantes de horno resistentes al calor.
PASO 5: Coloque los alimentos sobre la placa de cocción inferior y cierre con cuidado la máquina para hacer hamburguesas.
PASO 6: Cocine durante 6–8 minutos o hasta alcanzar el punto de cocción deseado.
PASO 7: Si lo desea, puede calentar un panecillo mientras cocina. Corte el panecillo por la mitad, abra la tapa transparente y coloque con cuidado una de las mitades sobre la placa para calentar panecillos y cierre la tapa transparente. Dé la vuelta al panecillo varias veces para dorarlo por ambos lados y repita el procedimiento con la otra mitad. Si está calentando un panecillo, asegúrese de retirarlo antes de abrir la máquina para hacer hamburguesas.
PASO 8: Una vez finalizada la cocción, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir con cuidado la máquina para hacer hamburguesas y, a continuación, retire los alimentos con una espátula de plástico o de madera resistente al calor.
Al cocinar varias tandas, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.
PASO 9: Apague y desconecte la máquina para hacer hamburguesas de la toma de corriente. Deje la tapa abierta y permita que se enfríe.

NOTA: No llene en exceso la placa de cocción con recubrimiento antiadherente. Precaliente siempre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y se apagará de forma intermitente para indicar que la máquina para hacer hamburguesas mantiene la temperatura óptima.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado durante la cocción; la máquina para hacer hamburguesas emitirá vapor.

ADVERTENCIA: Las placas de cocción alcanzan temperaturas muy altas durante el uso; utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Almacenamiento

Compruebe que la máquina para hacer hamburguesas esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. Nunca enrolle el cable fuertemente alrededor de la máquina para hacer hamburguesas; enróllelo de forma holgada para evitar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6793
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potencia: 550 W

Hamburguesa con queso

Ingredientes
1 medallón de carne para hamburguesa de 3 oz (85 g)
1 loncha de queso cheddar o americano
1 panecillo de hamburguesa con sésamo
Lechuga, tomate, kétchup y mostaza para decorar (opcional)

Elaboración
Precaliente la máquina para hacer hamburguesas.
Unte las placas de cocción con mantequilla o rocíe ligeramente con espray de cocina.
Coloque el medallón de carne sobre la placa de cocción. Cocine durante 4–7 minutos o hasta alcanzar el punto de cocción deseado.
Aproximadamente 1 minuto antes de que la hamburguesa esté lista, coloque el queso por encima y tape hasta que se derrita.
En el compartimento para calentar panecillos, tueste ligeramente un panecillo cortado por la mitad por ambos lados, colocando una de las mitades con el interior hacia abajo sobre la placa para calentar panecillos hasta que esté dorada. Repita el proceso con la otra mitad.
Retire con cuidado el medallón de carne y el panecillo de hamburguesa utilizando unas pinzas de silicona resistentes al calor.
Coloque el medallón de carne dentro del panecillo de hamburguesa. Añada los acompañamientos deseados y sirva inmediatamente.

Hamburguesa vegana

Ingredientes
1 hamburguesa vegana, descongelada
1 loncha de queso vegano
1 panecillo de hamburguesa vegano
Lechuga, tomate, kétchup y mostaza para decorar (opcional)

Elaboración
Precaliente la máquina para hacer hamburguesas.
Unte las placas de cocción con mantequilla o rocíe ligeramente con espray de cocina.
Coloque el medallón de carne sobre la placa de cocción. Cocine durante 4–7 minutos o hasta alcanzar el punto de cocción deseado.
Aproximadamente 1 minuto antes de que la hamburguesa esté lista, coloque el queso por encima y tape hasta que se derrita.
En el compartimento para calentar panecillos, tueste ligeramente un panecillo cortado por la mitad por ambos lados, colocando una de las mitades con el interior hacia abajo sobre la placa para calentar panecillos hasta que esté dorada. Repita el proceso con la otra mitad.
Retire con cuidado el medallón de carne y el panecillo de hamburguesa utilizando unas pinzas de silicona resistentes al calor.
Coloque el medallón de carne dentro del panecillo de hamburguesa. Añada los acompañamientos deseados y sirva inmediatamente.

Muffin de desayuno con queso

Ingredientes
1 medallón de salchicha
1 loncha de queso cheddar
1 muffin inglés

Elaboración
Precaliente la máquina para hacer hamburguesas.
Unte las placas de cocción con mantequilla o rocíe ligeramente con espray de cocina.
Rompa el huevo sobre la placa de cocción y cocínelo hasta alcanzar el punto de cocción deseado; a continuación, resérvelo.
Coloque el medallón de salchicha sobre la placa de cocción. Cocine durante 4–7 minutos o hasta alcanzar el punto de cocción deseado. Retire y reserve.
En el compartimento para calentar panecillos, tueste ligeramente un panecillo cortado por la mitad por ambos lados, colocando una de las mitades con el interior hacia abajo sobre la placa para calentar panecillos hasta que esté dorada. Repita el proceso con la otra mitad.
Agregue el huevo y el medallón de salchicha al muffin, coloque el queso por encima y tape hasta que se derrita.
Retírelo cuidadosamente con pinzas de silicona resistentes al calor.
Sirva de inmediato.

Bagel de pavo y bacon

Ingredientes
2 lonchas de pavo de charcutería
1 loncha de bacon
1 loncha de queso
1 bagel pequeño
Tomate en dados, cebolla y lechuga para decorar

Elaboración
Precaliente la máquina para hacer hamburguesas.
Unte las placas de cocción con mantequilla o rocíe ligeramente con espray de cocina.
Coloque la loncha de bacon sobre la placa de cocción. Cocine durante aproximadamente 7 minutos o hasta alcanzar el punto de cocción deseado.
En el compartimento para calentar panecillos, tueste ligeramente un panecillo cortado por la mitad por ambos lados, colocando una de las mitades con el interior hacia abajo sobre la placa para calentar panecillos hasta que esté dorada. Repita el proceso con la otra mitad.
Retírelo cuidadosamente con pinzas de silicona resistentes al calor.
Coloque el pavo sobre el bagel y ponga encima el bacon y el queso.
Añada los acompañamientos deseados por encima y sirva inmediatamente.

PT | Por favor, guarde as instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

Aplique cuidadosamente uma fina camada de óleo de cozinha sobre as placas de cozedura antes de cada utilização, espalhando-o com uma folha de papel de cozinha. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente.

Não tente cozinhar alimentos na placa de aquecimento de pão; esta deve ser utilizada apenas para aquecer pão durante a cozedura.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: Antes de proceder a qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de hambúrguer da tomada e deixe arrefecer completamente.
PASSO 2: Limpe a parte exterior da máquina de hambúrguer com um pano macio humedecido e deixe secar completamente. Retire o tabuleiro de recolha de pingos e lave-o em água morna com detergente.
PASSO 3: Remova resíduos de alimentos agarrados aplicando uma pequena quantidade de água morna com detergente suave nas placas de cozedura com revestimento antiaderente e, de seguida, limpe-as cuidadosamente com uma toalha de papel. Utilize uma esponja não abrasiva caso os resíduos sejam difíceis de remover.
Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos, nem esfregões abrasivos para limpar a máquina de hambúrguer ou os seus acessórios, pois poderá danificar a superfície.

NOTA: A máquina de hambúrguer e o tabuleiro de recolha de pingos devem ser limpos após cada utilização.

Instruções de utilização
Antes da primeira utilização

Antes de ligar à corrente elétrica, limpe a máquina de hambúrguer conforme as instruções da secção intitulada «**Cuidados e manutenção**».

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

Utilização da máquina de hambúrguer

Antes de utilizar, certifique-se de que o tabuleiro de recolha de pingos está corretamente encaixado no lugar.
PASSO 1: Prepare os alimentos que vão ser confecionados.
PASSO 2: Ligue a máquina de hambúrguer à corrente elétrica e ligue-a. A luz indicadora acender-se-á a vermelho, indicando que a máquina de hambúrguer foi ligada e está a aquecer.
PASSO 3: Pré-aqueça a máquina de hambúrguer durante 1–2 minutos. A luz indicadora vermelha apagar-se-á assim que a temperatura pretendida for atingida.
PASSO 4: Utilizando simultaneamente o manípulo da tampa transparente e o manípulo de toque frio, abra cuidadosamente a máquina de hambúrguer com a ajuda de luvas de forno resistentes ao calor.
PASSO 5: Coloque os alimentos sobre a placa de cozedura inferior e feche cuidadosamente a máquina de hambúrguer.
PASSO 6: Cozinhe durante 6–8 minutos ou até alcançar o ponto de cozedura desejado.
PASSO 7: Se desejar, pode aquecer um pão durante a cozedura. Corte o pão ao meio, abra a tampa transparente e coloque cuidadosamente uma das metades na placa de aquecimento de pão, fechando de seguida a tampa transparente. Repita em ambos os lados até o pão ficar dourado e repita o processo com a outra metade. Se um pão estiver a ser aquecido, certifique-se de que o retira antes de abrir a máquina de hambúrguer.
PASSO 8: Quando a cozedura estiver concluída, utilize luvas de forno resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a máquina de hambúrguer e retire os alimentos com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira. Ao cozinhar várias fornadas, feche a tampa após retirar cada fornada para manter o calor.
PASSO 9: Desligue a máquina de hambúrguer e retire a ficha da corrente elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.

NOTA: Não encha em demasia a placa de cozedura com revestimento antiaderente. Pré-aqueça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de iniciar a cozedura. Durante a utilização, a luz indicadora acender-se-á e apagar-se-á ciclicamente para indicar que a máquina de hambúrguer está a manter a temperatura ideal.

ATENÇÃO: Tenha cuidado durante a cozedura; a máquina de hambúrguer irá libertar vapor.

AVISO: As placas de cozedura aquecem bastante durante a utilização; utilize sempre luvas resistentes ao calor para evitar lesões.

Arrumação

Certifique-se de que a máquina de hambúrguer está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrole o cabo firmemente à volta da máquina de hambúrguer; enrole-o de forma solta para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6793
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potência: 550 W

Hambúrguer com queijo

Ingredientes
1 disco de hambúrguer de 3 oz (cerca de 85 g)
1 fatia de queijo cheddar ou de queijo fundido tipo americano
1 pão de hambúrguer com sementes de sésamo
Alface, tomate, ketchup, mostarda para guarnecer (opcional)

Preparação
Pré-aqueça a máquina de hambúrguer.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou aplique uma camada fina de spray de cozinha.
Coloque o disco de hambúrguer sobre a placa de cozedura. Cozinhe durante 4-7 minutos ou até alcançar o ponto de cozedura desejado.
Cerca de 1 minuto antes de o hambúrguer estar pronto, coloque o queijo por cima e tape até derreter.
No compartimento de aquecimento de pão, torre ligeiramente um pão cortado ao meio de ambos os lados, colocando uma das metades com a face virada para baixo sobre a placa de aquecimento de pão até ficar dourada. Repita o processo com a outra metade.
Retire cuidadosamente o disco de hambúrguer e o pão de hambúrguer com uma pinça de silicone resistente ao calor.
Coloque o disco de hambúrguer dentro do pão de hambúrguer. Adicione os acompanhamentos desejados e sirva de imediato.

Hambúrguer vegan

Ingredientes
1 hambúrguer vegan, descongelado
1 fatia de queijo vegan
1 pão de hambúrguer vegan
Alface, tomate, ketchup, mostarda para guarnecer (opcional)

Preparação
Pré-aqueça a máquina de hambúrguer.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou aplique uma camada fina de spray de cozinha.
Coloque o disco de hambúrguer sobre a placa de cozedura. Cozinhe durante 4-7 minutos ou até alcançar o ponto de cozedura desejado.
Cerca de 1 minuto antes de o hambúrguer estar pronto, coloque o queijo por cima e tape até derreter.
No compartimento de aquecimento de pão, torre ligeiramente um pão cortado ao meio de ambos os lados, colocando uma das metades com a face virada para baixo sobre a placa de aquecimento de pão até ficar dourada. Repita o processo com a outra metade.
Retire cuidadosamente o disco de hambúrguer e o pão de hambúrguer com uma pinça de silicone resistente ao calor.
Coloque o disco de hambúrguer dentro do pão de hambúrguer. Adicione os acompanhamentos desejados e sirva de imediato.

Muffin de pequeno-almoço com queijo

Ingredientes
1 disco de salsicha
1 fatia de queijo cheddar
1 muffin inglês

Preparação
Pré-aqueça a máquina de hambúrguer.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou aplique uma camada fina de spray de cozinha.
Parta o ovo sobre a placa de cozedura e cozinhe até ao ponto de cozedura desejado, depois reserve para mais tarde.
Coloque o disco de salsicha sobre a placa de cozedura. Cozinhe durante 4-7 minutos ou até alcançar o ponto de cozedura desejado. Retire e reserve.
No compartimento de aquecimento de pão, torre ligeiramente um pão cortado ao meio de ambos os lados, colocando uma das metades com a face virada para baixo sobre a placa de aquecimento de pão até ficar dourada. Repita o processo com a outra metade.
Adicione o ovo e o disco de salsicha ao muffin, coloque o queijo por cima e tape até derreter.
Retire cuidadosamente com uma pinça de silicone resistente ao calor.
Sirva de imediato.

Bagel de peru e bacon

Ingredientes
2 fatias de peito de peru de charcutaria
1 fatia de bacon
1 fatia de queijo
1 bagel pequeno
Tomate em cubos, cebola e alface para guarnecer

Preparação
Pré-aqueça a máquina de hambúrguer.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou aplique uma camada fina de spray de cozinha.
Coloque a fatia de bacon sobre a placa de cozedura. Cozinhe durante cerca de 7 minutos ou até alcançar o ponto de cozedura desejado.
No compartimento de aquecimento de pão, torre ligeiramente um pão cortado ao meio de ambos os lados, colocando uma das metades com a face virada para baixo sobre a placa de aquecimento de pão até ficar dourada. Repita o processo com a outra metade.
Retire cuidadosamente com uma pinça de silicone resistente ao calor.
Coloque o peru sobre o bagel e cubra com o bacon e o queijo.
Adicione os acompanhamentos desejados por cima e sirva de imediato.

Norme da osservare e da evitare

Applicare con cura uno strato sottile di olio da cucina sulle piastre di cottura prima di ogni utilizzo, distribuendolo con un foglio di carta assorbente. Questo aiuterà a prolungare la durata del rivestimento antiaderente.

Non tentare di cuocere alimenti sulla piastra scaldapanini; deve essere utilizzata esclusivamente per riscaldare i panini durante la cottura.

Cura e manutenzione

PASSO 1: Prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per hamburger dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.
PASSO 2: Pulire il corpo della macchina per hamburger con un panno morbido, leggermente umido, e lasciare asciugare completamente. Rimuovere il vassoio raccogligocce e lavarlo in acqua tiepida e saponata.
PASSO 3: Rimuovere i residui di cibo incrostati applicando una piccola quantità di acqua tiepida mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con carta da cucina. Se i residui risultano difficili da eliminare, utilizzare una spugna non abrasiva.
Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi, né spugne abrasive per pulire la macchina per hamburger o i suoi accessori, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.

NOTA: La macchina per hamburger e il vassoio raccogligocce devono essere puliti dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso
Prima del primo utilizzo

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, pulire la macchina per hamburger seguendo le istruzioni riportate nella sezione «**Cura e manutenzione**».

NOTA: Al primo utilizzo della macchina per hamburger, potrebbe fuoriuscire un leggero fumo o un odore. Questo è normale e scomparirà rapidamente. Assicurarsi che vi sia una ventilazione adeguata intorno alla macchina per hamburger.

Utilizzo della macchina per hamburger

Prima dell'uso, assicurarsi che il vassoio raccogligocce sia saldamente inserito nella sua sede.
PASSO 1: Preparare gli alimenti da cuocere.
PASSO 2: Collegare la macchina per hamburger alla presa di corrente e accenderla. La spia luminosa si illuminerà di rosso, indicando che la macchina per hamburger è accesa e si sta riscaldando.
PASSO 3: Preriscaldare la macchina per hamburger per 1–2 minuti. La spia rossa si spegnerà quando sarà stata raggiunta la temperatura richiesta.
PASSO 4: Utilizzando contemporaneamente sia la maniglia del coperchio trasparente sia la maniglia atermica, aprire con cautela la macchina per hamburger indossando guanti da forno resistenti al calore.
PASSO 5: Posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore di cottura e chiudere con cautela la macchina per hamburger.
PASSO 6: Cuocere per 6–8 minuti o fino a raggiungere il grado di cottura desiderato.
PASSO 7: Se lo si desidera, è possibile riscaldare un panino durante la cottura. Tagliare il panino a metà, aprire il coperchio trasparente e posizionare con attenzione una delle due metà sulla piastra scaldapanini, quindi richiudere il coperchio trasparente. Girare quella metà del panino su entrambi i lati finché sarà dorata e ripetere la stessa operazione per l'altra metà. Se un panino si sta riscaldando, assicurarsi di rimuoverlo prima di aprire la macchina per hamburger.
PASSO 8: Al termine della cottura, indossare guanti da forno resistenti al calore e aprire con cautela la macchina per hamburger, quindi rimuovere gli alimenti utilizzando una spatola in plastica resistente al calore oppure una spatola in legno. Quando si cuociono più porzioni consecutive, chiudere il coperchio dopo aver rimosso ogni porzione per mantenere il calore.
PASSO 9: Spegnere e scollegare la macchina per hamburger dalla presa di corrente. Lasciare il coperchio aperto e farla raffreddare.

NOTA: Non riempire eccessivamente la piastra di cottura con rivestimento antiaderente. Preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente prima di iniziare la cottura. Durante l'uso, la spia luminosa si accenderà e si spegnerà a intervalli per indicare che la macchina per hamburger mantiene la temperatura ottimale.

ATTENZIONE: Prestare attenzione durante la cottura; la macchina per hamburger emette vapore.

AVVERTENZA: Le piastre di cottura si scaldano molto durante l'uso; usare sempre guanti resistenti al calore per evitare infortuni.

Conservazione

Verificare che la macchina per hamburger sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto. Non avvolgere mai il cavo troppo stretto attorno alla macchina per hamburger; avvolgerlo in modo morbido per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6793
Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potenza: 550 W

Cheeseburger

Ingredienti
1 hamburger da 3 oz (circa 85 g)
1 fetta di cheddar o di formaggio tipo «American»
1 panino per hamburger al sesamo
Lattuga, pomodoro, ketchup, senape per guarnire (facoltativo)

Procedimento
Preriscaldare la macchina per hamburger.
Imburrare le piastre di cottura oppure ungerle leggermente con uno spray da cucina.
Posizionare l'hamburger sulla piastra di cottura. Cuocere per 4–7 minuti o fino a raggiungere il grado di cottura desiderato.
Circa 1 minuto prima che l'hamburger sia cotto, adagiare il formaggio sopra e chiudere il coperchio fino a quando si sarà sciolto.
Nel vano scaldapanini, tostare leggermente un panino tagliato a metà su entrambi i lati, posizionando una metà con la parte interna rivolta verso il basso sulla piastra scaldapanini fino a doratura. Ripetere la stessa operazione con l'altra metà.
Rimuovere con cautela l'hamburger e il panino utilizzando pinze in silicone resistenti al calore.
Inserire l'hamburger nel panino. Completare con la guarnizione desiderata e servire subito.

Hamburger vegano

Ingredienti
1 hamburger vegano, scongelato
1 fetta di formaggio vegano
1 panino per hamburger vegano
Lattuga, pomodoro, ketchup, senape per guarnire (facoltativo)

Procedimento
Preriscaldare la macchina per hamburger.
Imburrare le piastre di cottura oppure ungerle leggermente con uno spray da cucina.
Posizionare l'hamburger sulla piastra di cottura. Cuocere per 4–7 minuti o fino a raggiungere il grado di cottura desiderato.
Circa 1 minuto prima che l'hamburger sia cotto, adagiare il formaggio sopra e chiudere il coperchio fino a quando si sarà sciolto.
Nel vano scaldapanini, tostare leggermente un panino tagliato a metà su entrambi i lati, posizionando una metà con la parte interna rivolta verso il basso sulla piastra scaldapanini fino a doratura. Ripetere la stessa operazione con l'altra metà.
Rimuovere con cautela l'hamburger e il panino utilizzando pinze in silicone resistenti al calore.
Inserire l'hamburger nel panino. Completare con la guarnizione desiderata e servire subito.

Muffin al formaggio per la colazione

Ingredienti
1 medaglione di salsiccia
1 fetta di formaggio cheddar
1 muffin inglese

Procedimento
Preriscaldare la macchina per hamburger.
Imburrare le piastre di cottura oppure ungerle leggermente con uno spray da cucina.
Rompere l'uovo direttamente sulla piastra di cottura e cuocerlo fino al grado di cottura desiderato, quindi metterlo da parte per utilizzarlo in seguito.
Posizionare il medaglione di salsiccia sulla piastra di cottura. Cuocere per 4–7 minuti o fino a raggiungere il grado di cottura desiderato. Rimuovere e mettere da parte.
Nel vano scaldapanini, tostare leggermente un panino tagliato a metà su entrambi i lati, posizionando una metà con la parte interna rivolta verso il basso sulla piastra scaldapanini fino a doratura. Ripetere la stessa operazione con l'altra metà.
Aggiungere l'uovo e il medaglione di salsiccia al muffin, adagiare il formaggio sopra e chiudere il coperchio fino a quando si sarà sciolto.
Rimuovere con cautela utilizzando pinze in silicone resistenti al calore.
Servire immediatamente.

Bagel con tacchino e bacon

Ingredienti
2 fette di tacchino affettato
1 fetta di bacon
1 fetta di formaggio
1 piccolo bagel
Pomodoro a dadini, cipolla, lattuga per guarnire

Procedimento
Preriscaldare la macchina per hamburger.
Imburrare le piastre di cottura oppure ungerle leggermente con uno spray da cucina.
Posizionare la fetta di bacon sulla piastra di cottura. Cuocere per circa 7 minuti o fino a raggiungere il grado di cottura desiderato.
Nel vano scaldapanini, tostare leggermente un panino tagliato a metà su entrambi i lati, posizionando una metà con la parte interna rivolta verso il basso sulla piastra scaldapanini fino a doratura. Ripetere la stessa operazione con l'altra metà.
Rimuovere con cautela utilizzando pinze in silicone resistenti al calore.
Adagiare il tacchino sul bagel e completare con il bacon e il formaggio.
Completare con la guarnizione desiderata e servire immediatamente.

Co robić i czego unikać

Przed każdym użyciem delikatnie pokryj płyty grzewcze cienką warstwą oleju spożywczego, dokładnie rozprowadzając go ręcznikiem papierowym. Zabieg ten pomoże wydłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej.

Nie wolno przygotowywać jedzenia na płycie do podgrzewania bułek; płyta służy wyłącznie do podgrzewania bułek podczas gotowania.

Konserwacja i utrzymanie

KROK 1: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłącz urządzenie do przygotowywania hamburgerów od zasilania sieciowego i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
KROK 2: Przetrzyj obudowę urządzenia do przygotowywania hamburgerów miękką, wilgotną ściereczką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia. Wyjmij tackę ociekową i umyj ją w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
KROK 3: Usuń przypalone resztki jedzenia, nakładając niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą, a następnie wytrzyj je papierowym ręcznikiem. W przypadku trudno usuwalnych resztek użyj nieabrazyjnego czyścika.
Nigdy nie używaj agresywnych ani ściernych detergentów lub czyścików do czyszczenia urządzenia do przygotowywania hamburgerów ani jego akcesoriów, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię.

UWAGA: Urządzenie do przygotowywania hamburgerów oraz tackę ociekową należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcje użytkowania
Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem urządzenia do przygotowywania hamburgerów do zasilania sieciowego wyczyść je zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „**Konserwacja i utrzymanie**".

UWAGA: Podczas pierwszego użycia urządzenia do przygotowywania hamburgerów może wydobywać się niewielka ilość dymu lub zapachu. Jest to zjawisko normalne i szybko ustępuje. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia.

Korzystanie z urządzenia do przygotowywania hamburgerów

Przed użyciem upewnij się, że tacka ociekowa jest prawidłowo zamocowana na swoim miejscu.
KROK 1: Przygotuj jedzenie do przyrządzenia.
KROK 2: Podłącz urządzenie do przygotowywania hamburgerów do zasilania sieciowego i włącz je. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że urządzenie zostało włączone i nagrzewa się.
KROK 3: Nagrzewaj urządzenie do przygotowywania hamburgerów przez 1–2 minuty. Czerwona lampka kontrolna zgaśnie, gdy zostanie osiągnięta wymagana temperatura.
KROK 4: Chwytając jednocześnie za uchwyt przezroczystej pokrywy oraz uchwyt z termoizolacją, ostrożnie otwórz urządzenie do przygotowywania hamburgerów, używając rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
KROK 5: Umieść jedzenie na dolnej płycie grzewczej, a następnie ostrożnie zamknij urządzenie do przygotowywania hamburgerów.
KROK 6: Smaż przez 6–8 minut lub do momentu uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia.
KROK 7: W razie potrzeby bułkę można podgrzać podczas przygotowywania hamburgera. Przekrój bułkę na pół, otwórz przezroczystą pokrywę i ostrożnie ułóż jedną połówkę bułki na płycie do podgrzewania bułek, po czym zamknij przezroczystą pokrywę. Podgrzewaj obustronnie do uzyskania złocistego koloru, a następnie w ten sam sposób podgrzej drugą połówkę. Jeżeli bułka jest podgrzewana, przed otwarciem urządzenia do przygotowywania hamburgerów pamiętaj o jej wyjęciu.
KROK 8: Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz urządzenie do przygotowywania hamburgerów, używając rękawic żaroodpornych, a następnie wyjmij jedzenie za pomocą łopatki drewnianej lub z tworzywa sztucznego. Podczas przygotowywania kilku porcji zamykaj pokrywę po wyjęciu każdej partii, aby utrzymać odpowiednią temperaturę.
KROK 9: Wyłącz urządzenie do przygotowywania hamburgerów i odłącz je od zasilania sieciowego. Pozostaw pokrywę otwartą i pozwól ostygnąć.

UWAGA: Nie należy przepełniać płyty grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą. Zawsze przed rozpoczęciem przygotowywania jedzenia wstępnie nagrzewaj płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą. Podczas pracy lampka kontrolna będzie się cyklicznie włączać i wyłączać, sygnalizując, że urządzenie do przygotowywania hamburgerów utrzymuje optymalną temperaturę.

OSTROŻNIE: Zachowaj ostrożność podczas pieczenia; urządzenie do przygotowywania hamburgerów wydziela parę wodną.

OSTRZEŻENIE: Płyty grzewcze nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury podczas użytkowania; zawsze używaj rękawic żaroodpornych, aby uniknąć poparzeń.

Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia do przygotowywania hamburgerów w chłodne, suche miejsce upewnij się, że jest ono wystudzone, czyste i suche. Nigdy nie owijaj przewodu ściśle wokół urządzenia; owijaj go luźno, aby uniknąć uszkodzeń.

Specyfikacja

Kod produktu: EK6793
Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Moc wyjściowa: 550 W

Cheeseburger

Składniki
1 kotlet wołowy na burgera (ok. 85 g)
1 plasterek sera cheddar lub sera typu American
1 bułka do burgera z sezamem
Sałata, pomidor, ketchup, musztarda do dekoracji (opcjonalnie)

Sposób przygotowania
Rozgrzej urządzenie do przygotowywania hamburgerów.
Natłuść płyty grzewcze masłem lub lekko pokryj je olejem w sprayu do smażenia.
Umieść kotlet na płycie grzewczej. Smaż przez 4–7 minut lub do momentu uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia.
Około 1 minutę przed końcem smażenia połóż ser na kotlecie i przykryj, aż się rozpuści.
W komorze do podgrzewania bułek lekko przyrumień przekrojoną bułkę z obu stron: najpierw ułóż jedną połówkę przekrojoną stroną do dołu na płycie do podgrzewania bułek i opiekaj, aż się zezłoci. Następnie w ten sam sposób zrumień drugą połówkę.
Ostrożnie wyjmij kotlet i bułkę za pomocą szczypiec silikonowych odpornych na wysoką temperaturę.
Umieść kotlet w bułce do burgera, dodaj wybrane dodatki i podawaj od razu.

Burger wegański

Składniki
1 wegański burger, rozmrożony
1 plasterek sera wegańskiego
1 wegańska bułka do burgera
Sałata, pomidor, ketchup, musztarda do dekoracji (opcjonalnie)

Sposób przygotowania
Rozgrzej urządzenie do przygotowywania hamburgerów.
Natłuść płyty grzewcze masłem lub lekko pokryj je olejem w sprayu do smażenia.
Umieść kotlet na płycie grzewczej. Smaż przez 4–7 minut lub do momentu uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia.
Około 1 minutę przed końcem smażenia połóż ser na kotlecie i przykryj, aż się rozpuści.
W komorze do podgrzewania bułek lekko przyrumień przekrojoną bułkę z obu stron: najpierw ułóż jedną połówkę przekrojoną stroną do dołu na płycie do podgrzewania bułek i opiekaj, aż się zezłoci. Następnie w ten sam sposób zrumień drugą połówkę.
Ostrożnie wyjmij kotlet i bułkę za pomocą szczypiec silikonowych odpornych na wysoką temperaturę.
Umieść kotlet w bułce do burgera, dodaj wybrane dodatki i podawaj od razu.

Muffin śniadaniowy z serem

Składniki
1 kotlet z mielonej kiełbasy
1 plasterek sera cheddar
1 bułka typu „English muffin”

Sposób przygotowania
Rozgrzej urządzenie do przygotowywania hamburgerów.
Natłuść płyty grzewcze masłem lub lekko pokryj je olejem w sprayu do smażenia.
Wbij jajko na płytę grzewczą i smaż do uzyskania pożądanego stopnia ścięcia, następnie odłóż na później.
Umieść kotlet z mielonej kiełbasy na płycie grzewczej. Smaż przez 4–7 minut lub do momentu uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia. Zdejmij i odłóż na później.
W komorze do podgrzewania bułek lekko przyrumień przekrojoną bułkę z obu stron: najpierw ułóż jedną połówkę przekrojoną stroną do dołu na płycie do podgrzewania bułek i opiekaj, aż się zezłoci. Następnie w ten sam sposób zrumień drugą połówkę.
Dodaj jajko i kotlet z mielonej kiełbasy do muffina, ułóż na wierzchu plasterek sera i przykryj, aż się rozpuści.
Ostrożnie wyjmij za pomocą szczypiec silikonowych odpornych na wysoką temperaturę.
Podawaj natychmiast.

Bajgiel z indykiem i boczkiem

Składniki
2 plastry wędliny z indyka
1 plaster boczku
1 plasterek sera
1 mały bajgiel
Pokrojony w kostkę pomidor, cebula, sałata do dekoracji

Sposób przygotowania
Rozgrzej urządzenie do przygotowywania hamburgerów.
Natłuść płyty grzewcze masłem lub lekko pokryj je olejem w sprayu do smażenia.
Umieść plaster boczku na płycie grzewczej. Smaż przez ok. 7 minut lub do momentu uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia.
W komorze do podgrzewania bułek lekko przyrumień przekrojoną bułkę z obu stron: najpierw ułóż jedną połówkę przekrojoną stroną do dołu na płycie do podgrzewania bułek i opiekaj, aż się zezłoci. Następnie w ten sam sposób zrumień drugą połówkę.
Ostrożnie wyjmij za pomocą szczypiec silikonowych odpornych na wysoką temperaturę.
Ułóż plastry indyka na bajglu, a na wierzchu dodaj boczek i ser.
Dodaj wybrane dodatki na wierzch i podawaj od razu.

GUARANTEE INFORMATION

Subject to the care and use being followed, the Giles & Posner guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months (UK customers) or 2 years (EU customers) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/giles-and-posner** and register your product within 30 days of purchase (UK customers). To be eligible for the guarantee, please retain your proof of purchase (EU customers). For any further queries and information, visit **www.upplc.com/giles-posner**.

EU CUSTOMERS ONLY

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

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

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

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

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

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

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Aby skorzystać z gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres **customersupport@gilesandposner.com**.

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

MADE IN CHINA.

©Giles & Posner trademark. All rights reserved.

CD040226/MD000000/V1

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes
Veuillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid
Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen
Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante
Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza
Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa
Przeczytaj uważnie

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.

CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.

WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.

AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.

WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.

WARNUNG: Das Gerät von entflammbaren Materialien fernhalten.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.

PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.

ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.

CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.

AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.

ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.

AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.

OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment
This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques
Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur
Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten
Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos
Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias
Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrónicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych
Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

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

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1