

User manual

Mini griddle



UK ONLY

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®**

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez 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



EN | Please retain instructions for future reference.

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 entflammaren 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 prolunghhe.
- 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 zwiślał 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 eletrônicos 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 eletrônicos 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

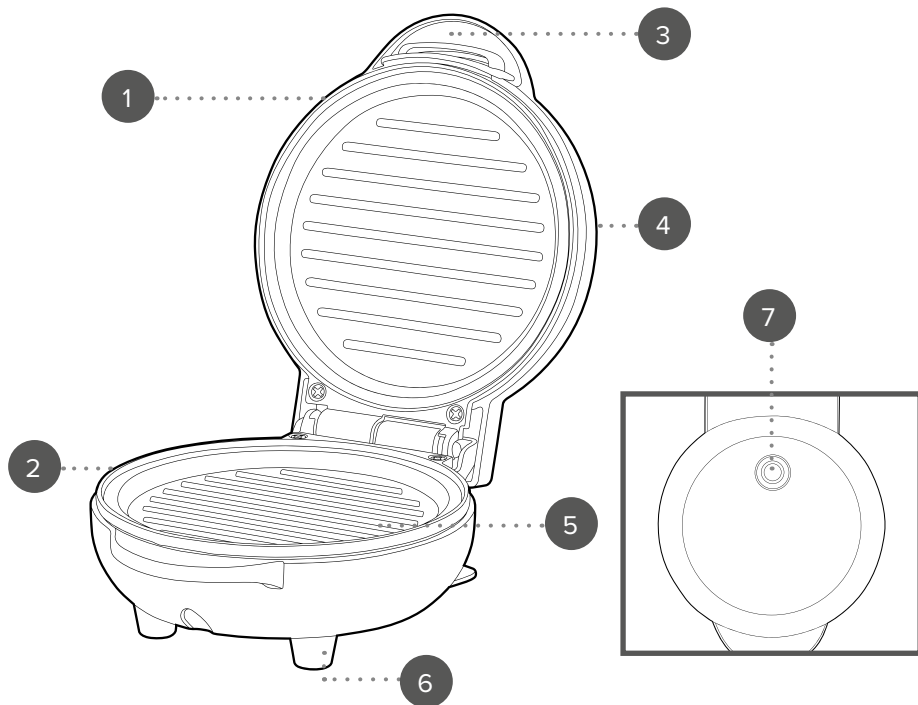
Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, 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



EN | Description of parts

1. Upper housing
2. Lower housing
3. Cool-touch handle
4. Griddle main unit
5. Non-stick coated cooking plates
6. Non-slip feet
7. Indicator light

FR | Description des pièces

1. Boîtier supérieur
2. Boîtier inférieur
3. Poignée à isolation thermique
4. Unité principale de la plancha
5. Plaques de cuisson antiadhésives
6. Pieds antidérapants
7. Voyant lumineux

NL | Beschrijving van de onderdelen

1. Bovenbehuizing
2. Onderbehuizing
3. Koelblijvende handgreep
4. Hoofdeenheid van de bakplaat
5. Kookplaten met antiaanbaklaag
6. Antislipvoetjes
7. Controlelampje

DE | Beschreibung der Teile

1. Oberes Gehäuse
2. Unteres Gehäuse
3. Cool-Touch-Griff
4. Griddle-Haupteinheit
5. Antihaft-beschichtete Kochplatten
6. Rutschfeste Füße
7. Kontrollleuchte

ES | Descripción de las partes

1. Carcasa superior
2. Carcasa inferior
3. Mango de toque frío
4. Unidad principal de la plancha
5. Placas de cocción con revestimiento antiadherente
6. Pies antideslizantes
7. Luz indicadora

PT | Descrição das partes

1. Carcaça superior
2. Carcaça inferior
3. Pega de toque frio
4. Unidade principal da chapa
5. Placas de cozedura com revestimento antiaderente
6. Pés antiderrapantes
7. Luz indicadora

IT | Descrizione delle parti

1. Involucro superiore
2. Involucro inferiore
3. Manico atermico
4. Unità principale della piastra
5. Piastre di cottura antiaderenti
6. Piedini antiscivolo
7. Spia luminosa

PL | Opis elementów

1. Górna obudowa
2. Dolna obudowa
3. Uchwyt z nienagrzewającą się powierzchnią
4. Główna jednostka płyty grillowej
5. Płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą
6. Nóżki antypoślizgowe
7. Lampka kontrolna

EN | Please retain instructions for future reference.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the griddle from the mains power supply and allow to fully cool.

STEP 2: Wipe the griddle housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

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 griddle or its accessories, as this could damage the surface.



NOTE: The griddle should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

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



NOTE: When using the griddle 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 griddle.

Using the griddle

Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop the contents from sticking.

STEP 1: Prepare the food to be cooked.

STEP 2: Plug in and switch on the griddle at the mains power supply. The indicator light will illuminate red, signalling that the griddle has been switched on and is heating up.

STEP 3: Preheat the griddle for approx. 2 minutes. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

STEP 4: Carefully open the lid using heat-resistant oven gloves.

STEP 5: Place the food into the centre of the lower non-stick coated cooking plate and then carefully close the lid.

STEP 6: Cook for approx. 6–10 minutes or until the desired doneness is achieved; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. If needed, the food can be cooked a little while longer, until it is browned to preference.

STEP 7: Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the lid and then remove the food with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

When creating multiple batches, close the lid after removing each batch to maintain the heat.

STEP 8: Switch off and unplug the griddle 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 griddle is maintaining the temperature.



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



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

Hints and tips

1. The best indicator as to when the contents are ready is when steam stops escaping from the griddle.
2. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick coated cooking plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, but it will also make it easier to remove the contents.
3. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.
4. To save time when using the griddle, prepare the ingredients well in advance.

Storage

Check that the griddle is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the griddle; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK4216

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 550 W



RECIPES

Cheeseburger

Ingredients

85 g burger patty
1 slice cheddar or American cheese
1 sesame burger bun
Lettuce, tomato, ketchup, mustard to garnish (optional)

Method

Preheat the griddle.
Cut the burger bun in half then place in the griddle and close the lid. Lightly toast on both sides until golden brown and then remove.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place the burger patty in the griddle and close the lid. Cook for approx. 10 mins or until the burger patty is fully cooked. Approx. 1 min before the burger is done, place the cheese on top and cover until it melts. Carefully remove the burger patty with heat-resistant tongs and place in the burger bun. Top with desired garnishes and serve immediately.

Vegan burger

Ingredients

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

Method

Preheat the griddle.
Cut the burger bun in half then place in the griddle and close the lid. Lightly toast on both sides until golden brown and then remove.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place the burger patty in the griddle and close the lid. Cook for approx. 10 mins or until the burger patty is fully cooked. Approx. 1 min before the burger is done, place the cheese on top and cover until it melts. Carefully remove the burger patty with heat-resistant tongs and place in the burger bun. Top with desired garnishes and serve immediately.

Cheesy breakfast muffin

Ingredients

1 English muffin
1 sausage patty
1 egg
2 slices cheddar cheese

Method

Preheat the griddle.
Cut the muffin in half then place in the griddle and close the lid. Toast for approx. 2 mins or until golden brown and then remove.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place the patty in the griddle and close the lid. Cook for approx. 10 mins or until the burger patty is fully cooked and then remove.
Cook the egg as desired on the lower cooking plate. Whilst the egg cooks, assemble the muffin.
Place the patty followed by the cheese onto the bottom bun, then top with the cooked egg.
Serve immediately.

Quesadilla

Ingredients

2 mini tortillas
Handful of grated cheese
Diced tomato, onion, lettuce to garnish (optional)

Method

Preheat the griddle.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place one tortilla in the griddle.
Add the cheese on top along with any additional ingredients like diced tomato, onion, etc.
Add another tortilla on top. Close the lid and cook for approx. 8 minutes or until golden brown.
Carefully remove with heat-resistant tongs and serve immediately.

Pesto chicken panini

Ingredients

2 slices of Italian bread or 1 mini ciabatta roll, cut lengthways
1 skinless chicken tender, flattened
2 slices roasted red pepper
2 tbsp pesto
1 small handful of rocket
½ tbsp butter

Method

Preheat the griddle.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Place the chicken in the griddle and close the lid. Cook for approx. 8–10 mins or until the chicken is fully cooked and then remove.
Whilst the chicken cooks, assemble the panini. Spread the pesto on one slice of bread and top with the roasted peppers and rocket. Place the chicken on top and add the other slice of bread.
Butter the outside of the bread and place in the griddle. Cook for approx. 4–5 mins or until the panini is warm and toasted. Serve immediately.

Grilled spiced pineapple

Ingredients

4 slices of pineapple
4 scoops vanilla ice cream
½ tsp nutmeg
½ tsp cinnamon
Mint leaves, for garnish

Method

Preheat the griddle.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray. Combine the nutmeg and cinnamon. Sprinkle over both sides of the pineapple and rub in to cover the slices.
Grill the pineapple slices in the griddle for approx. 2–3 mins. Garnish with a scoop of vanilla ice cream and a mint leaf.

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez la plancha de l'alimentation électrique principale et laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : Essayez le boîtier de la plancha avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement.

ÉTAPE 3 : Enlevez les résidus alimentaires collés en appliquant une petite quantité d'eau tiède mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez-les avec un essuie-tout. Utilisez un tampon à récurer non abrasif si les résidus sont difficiles à enlever. N'utilisez jamais de détergents de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer la plancha ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : La plancha doit être nettoyée après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

Avant de connecter à l'alimentation principale, nettoyez la plancha en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : Lors de la première utilisation de la plancha, une légère fumée ou une odeur peut se dégager. C'est normal et cela disparaîtra rapidement. Assurez-vous d'une ventilation suffisante autour de la plancha.

Utilisation de la plancha

Avant chaque utilisation, appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en la frottant avec une serviette en papier. Cela aidera à prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et empêchera les contenus de coller.

ÉTAPE 1 : Préparez les aliments à cuire.

ÉTAPE 2 : Branchez et allumez la plancha à l'alimentation principale. Le voyant lumineux s'allumera en rouge, indiquant que la plancha est allumée et chauffe.

ÉTAPE 3 : Préchauffez la plancha pendant environ 2 minutes. Le voyant lumineux s'éteindra une fois que la température requise aura été atteinte.

ÉTAPE 4 : Ouvrez soigneusement le couvercle en utilisant des gants de four résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : Placez la nourriture au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez soigneusement le couvercle.

ÉTAPE 6 : Faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson souhaitée soit atteinte ; vérifiez périodiquement en ouvrant soigneusement le couvercle à l'aide de gants résistants à la chaleur. Si nécessaire, la nourriture peut être cuite un peu plus longtemps, jusqu'à ce qu'elle soit dorée selon vos préférences.

ÉTAPE 7 : Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir soigneusement le couvercle, puis retirez la nourriture avec une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

Lorsque vous créez plusieurs fournées, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 8 : Éteignez et débranchez la plancha de l'alimentation électrique principale. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.



REMARQUE : Ne pas surcharger la plaque de cuisson antiadhésive. Toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de commencer à cuisiner. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra pour indiquer que la plancha maintient la température.



ATTENTION : Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la plancha émettra de la vapeur.



ATTENTION : L'unité principale de la plancha et les plaques de cuisson antiadhésives deviennent très chaudes pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour éviter les blessures.

Conseils et astuces

1. Le meilleur indicateur pour savoir quand le contenu est prêt est lorsque la vapeur cesse de s'échapper de la plancha.
2. Utilisez toujours du beurre ou de l'huile de cuisson pour préconditionner les plaques de cuisson antiadhésives. Non seulement cela aidera à protéger le revêtement antiadhésif, mais cela facilitera également le retrait du contenu.
3. L'utilisation d'ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois aidera à protéger le revêtement antiadhésif.
4. Pour gagner du temps lors de l'utilisation de la plancha, préparez bien les ingrédients à l'avance.

Stockage

Vérifiez que la plancha est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

Ne jamais enrouler le cordon fermement autour de la plancha ; enroulez-le lâchement pour éviter d'endommager l'appareil.

Caractéristiques techniques

Code produit : EK4216

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 550 W

RECETTES



Cheeseburger

Ingrédients

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

Méthode

Préchauffez la plancha.
Coupez le pain à burger en deux puis placez-le dans la plancha et fermez le couvercle. Faites légèrement griller des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit bien doré, puis retirez.
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.
Placez le steak haché dans la plancha et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le steak haché soit complètement cuit. Environ 1 minute avant que le burger soit prêt, placez le fromage sur le dessus et couvrez jusqu'à ce qu'il fonde.
Retirez délicatement le steak haché avec des pinces résistantes à la chaleur et placez-le dans le pain à burger. Garnissez selon vos envies et servez immédiatement.

Burger végétalien

Ingrédients

1 burger vegan, décongelé
1 tranche de fromage vegan
Laitue, tomate, ketchup, moutarde pour garnir (facultatif)

Méthode

Préchauffez la plancha.
Coupez le pain à burger en deux puis placez-le dans la plancha et fermez le couvercle. Faites légèrement griller des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit bien doré, puis retirez.
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.
Placez le steak haché dans la plancha et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le steak haché soit complètement cuit. Environ 1 minute avant que le burger soit prêt, placez le fromage sur le dessus et couvrez jusqu'à ce qu'il fonde.
Retirez délicatement le steak haché avec des pinces résistantes à la chaleur et placez-le dans le pain à burger. Garnissez selon vos envies et servez immédiatement.

Muffin de petit-déjeuner au fromage

Ingrédients

1 muffin anglais
1 galette de saucisse
1 œuf
2 tranches de fromage cheddar

Méthode

Préchauffez la plancha.
Coupez le muffin en deux, puis placez-le dans la plancha et fermez le couvercle. Faites griller pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré, puis retirez-le.
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.
Placez la galette dans l'unité principale de la plancha et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la galette de burger soit complètement cuite, puis retirez-la.
Faites cuire l'œuf à votre convenance sur la plaque de cuisson antiadhésive inférieure. Pendant que l'œuf cuit, assemblez le muffin.
Placez la galette suivie du fromage sur le pain inférieur, puis ajoutez l'œuf cuit dessus.
Servez immédiatement.

Quesadilla

Ingrédients

Deux mini tortillas
Une poignée de fromage râpé
Tomate en dés, oignon, laitue pour garnir (facultatif)

Méthode

Préchauffez la plancha.
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.
Placez une tortilla dans la plancha.
Ajoutez le fromage par-dessus avec tout ingrédient supplémentaire comme des tomates en dés, des oignons, etc.
Ajoutez une autre tortilla par-dessus. Fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Retirez soigneusement avec des pinces résistantes à la chaleur et servez immédiatement.

Panini au poulet et pesto

Ingrédients

2 tranches de pain italien ou 1 petit pain ciabatta, coupé dans le sens de la longueur
1 aiguillette de poulet sans peau, aplatie
2 tranches de poivron rouge rôti
2 cuillères à soupe de pesto
1 petite poignée de roquette
½ c. à soupe de beurre

Méthode

Préchauffez la plancha.
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.
Placez le poulet dans l'unité principale de la plancha et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit, puis retirez-le.
Pendant que le poulet cuit, assemblez le panini. Étalez le pesto sur une tranche de pain et garnissez de poivrons grillés et de roquette. Placez le poulet par-dessus et ajoutez l'autre tranche de pain.
Beurrez l'extérieur du pain et placez-le dans la plancha. Faites cuire pendant environ 4–5 minutes ou jusqu'à ce que le panini soit chaud et grillé. Servez immédiatement.

Ananas grillé épicé

Ingrédients

4 tranches d'ananas
4 boules de glace à la vanille
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de cannelle
Feuilles de menthe, pour garniture

Méthode

Préchauffez la plancha.
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec un spray de cuisson.
Combinez la noix de muscade et la cannelle. Saupoudrez sur les deux faces de l'ananas et frottez pour couvrir les tranches.
Faites griller les tranches d'ananas sur la plancha pendant environ 2–3 minutes. Garnissez avec une boule de glace à la vanille et une feuille de menthe.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Trek vóór het uitvoeren van reiniging of onderhoud de stekker van de bakplaat uit het stopcontact en laat volledig afkoelen.

STAP 2: Veeg de behuizing van de bakplaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

STAP 3: Verwijder aangekoekt voedsel door een kleine hoeveelheid warm water gemengd met een mild afwasmiddel aan te brengen op de kookplaten met antiaanbaklaag en veeg ze vervolgens schoon met een papieren handdoek. Gebruik een niet-schurende schuurspons als het voedsel moeilijk te verwijderen is.

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen om de bakplaat of de accessoires schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.



OPMERKING: De bakplaat moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruiksaanwijzing Voor het eerste gebruik

Voor dat u verbinding maakt met de netvoeding, maakt u de bakplaat schoon volgens de instructies in de sectie getiteld „Onderhoud en verzorging”.



OPMERKING: Bij het eerste gebruik van de bakplaat kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel afnemen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de bakplaat.

Gebruik van de bakplaat

Breng voor elk gebruik voorzichtig een dunne laag kookolie aan op de kookplaten met antiaanbaklaag en wrijf deze in met een papieren handdoek. Dit helpt de levensduur van de antiaanbaklaag te verlengen en te voorkomen dat de inhoud blijft plakken.

STAP 1: Bereid het voedsel voor dat gekookt moet worden.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en zet de bakplaat aan op de netvoeding. Het controlelampje zal rood oplichten, wat aangeeft dat de bakplaat is ingeschakeld en aan het opwarmen is.

STAP 3: Verwarm de bakplaat voor ongeveer 2 minuten voor. Het controlelampje zal uitschakelen zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Open voorzichtig het deksel met behulp van hittebestendige overwanten.

STAP 5: Plaats het voedsel in het midden van de onderste kookplaten met antiaanbaklaag en sluit vervolgens voorzichtig het deksel.

STAP 6: Kook gedurende ongeveer 6–10 minuten of totdat de gewenste gaarheid is bereikt; controleer periodiek door het deksel voorzichtig te openen met behulp van hittebestendige handschoenen. Indien nodig kan het voedsel iets langer worden gekookt, totdat het naar voorkeur bruin is.

STAP 7: Zodra het koken voltooid is, gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om het deksel voorzichtig te openen en verwijder vervolgens het voedsel met een hittebestendige plastic of houten spatel. Wanneer je meerdere porties maakt, sluit dan het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.

STAP 8: Zet de bakplaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat afkoelen.



OPMERKING: Vul de kookplaat met antiaanbaklaag niet te vol. Verwarm altijd de kookplaten met antiaanbaklaag voor voordat u begint te koken. Tijdens gebruik zal het controlelampje aan en uit gaan om aan te geven dat de bakplaat de temperatuur handhaaft.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het koken; de bakplaat zal stoom afgeven.



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

Aanwijzingen en tips

1. De beste indicator voor wanneer de inhoud klaar is, is wanneer er geen stoom meer uit de bakplaat ontsnapt.
2. Gebruik altijd boter of kookolie om de kookplaten met antiaanbaklaag voor te behandelen. Dit helpt niet alleen de antiaanbaklaag te beschermen, maar maakt het ook gemakkelijker om de inhoud te verwijderen.
3. Het gebruik van hittebestendig plastic of houten keukengerei helpt om de antiaanbaklaag te beschermen.
4. Om tijd te besparen bij het gebruik van de bakplaat, bereid de ingrediënten ruim van tevoren voor.

Opslag

Controleer of de bakplaat koel, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de bakplaat; wikkel het losjes om beschadiging te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK4216

Spanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgang: 550 W

RECEPTEN



Cheeseburger

Ingrediënten

85 g hamburgerschijf
1 plakje cheddar of Amerikaanse kaas
1 sesam hamburgerbroodje
Sla, tomaat, ketchup, mosterd als garnering (optioneel)

Methode

Verwarm de bakplaat voor.
Snijd het hamburgerbroodje doormidden en plaats het vervolgens in de bakplaat en sluit het deksel. Rooster lichtjes aan beide zijden tot ze goudbruin zijn en haal ze er dan uit.
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Leg de hamburgerschijf op de Hoofdeenheid van de bakplaat en sluit het deksel. Bak ongeveer 10 minuten, of totdat de hamburgerschijf volledig gaar is. Ongeveer 1 minuut voordat de hamburgerschijf klaar is, leg je de kaas erop en dek af totdat deze gesmolten is.
Verwijder de hamburgerschijf voorzichtig met hittebestendige tang en plaats deze in het hamburgerbroodje. Voeg de gewenste garnering toe en serveer onmiddellijk.

Veganistische burger

Ingrediënten

1 vegan burger, ontdooid
1 plak vegan kaas
Sla, tomaat, ketchup, mosterd als garnering (optioneel)

Methode

Verwarm de bakplaat voor.
Snijd het hamburgerbroodje doormidden en plaats het vervolgens in de bakplaat en sluit het deksel. Rooster lichtjes aan beide zijden tot ze goudbruin zijn en haal ze er dan uit.
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Leg de hamburgerschijf op de Hoofdeenheid van de bakplaat en sluit het deksel. Bak ongeveer 10 minuten, of totdat de hamburgerschijf volledig gaar is. Ongeveer 1 minuut voordat de hamburgerschijf klaar is, leg je de kaas erop en dek af totdat deze gesmolten is.
Verwijder de hamburgerschijf voorzichtig met hittebestendige tang en plaats deze in het hamburgerbroodje. Voeg de gewenste garnering toe en serveer onmiddellijk.

Ontbijtmuffin met kaas

Ingrediënten

1 Engelse muffin
1 worstschijf
1 ei
2 plakjes cheddarkaas

Methode

Verwarm de bakplaat voor.
Snijd de muffin doormidden, plaats deze in de Hoofdeenheid van de bakplaat en sluit de deksel. Rooster gedurende ca. 2 minuten, of tot ze goudbruin zijn; verwijder ze daarna.
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Plaats de burgerpatty in de Hoofdeenheid van de bakplaat en sluit het deksel. Bak gedurende ca. 10 minuten of totdat de burgerpatty volledig gaar is en verwijder het vervolgens.
Bak het ei naar wens op de kookplaat met antiaanbaklaag van de onderbehuizing. Terwijl het ei bakt, maak de muffin klaar.
Plaats de hamburger, gevolgd door de kaas, op het onderste broodje en leg vervolgens het gebakken ei erop.
Serveer onmiddellijk.

Quesadilla

Ingrediënten

2 mini tortilla's
Handvol geraspte kaas
In blokjes gesneden tomaat, ui, sla als garnering (optioneel)

Methode

Verwarm de bakplaat voor.
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Plaats één tortilla in de bakplaat.
Voeg de kaas bovenop toe samen met eventuele extra ingrediënten zoals gesneden tomaat, ui, enzovoort.
Voeg een andere tortilla bovenop toe. Sluit het deksel en kook gedurende ongeveer 8 minuten of tot ze goudbruin zijn.
Verwijder voorzichtig met hittebestendige tang en serveer onmiddellijk.

Pesto kip panini

Ingrediënten

2 sneetjes Italiaans brood of 1 mini ciabatta-broodje, in de lengte gesneden
1 kipfilethaasje zonder vel, platgeslagen
2 plakjes geroosterde rode paprika
2 eetlepels pesto
1 klein handje rucola
½ el boter

Methode

Verwarm de bakplaat voor.
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Plaats de kip in de bakplaat en sluit het deksel. Kook gedurende ca. 8–10 minuten of tot de kip volledig gaar is en haal deze dan eruit.
Terwijl de kip kookt, monteer je de panini. Smeer de pesto op één sneetje brood en beleg met de geroosterde paprika's en rucola. Plaats de kip erop en leg het andere sneetje brood erbovenop.
Boter de buitenkant van het brood en leg het in de bakplaat. Verwarm ongeveer 4–5 minuten, of tot de panini warm en krokant is. Serveer direct.

Gegrilde gekruide ananas

Ingrediënten

4 plakjes ananas
4 bolletjes vanille-ijs
½ tl nootmuskaat
½ tl kaneel
Muntblaadjes, voor garnering

Methode

Verwarm de bakplaat voor.
Vet de kookplaten in met boter of breng een lichte laag kookspray aan. Combineer de nootmuskaat en kaneel. Bestrooi beide zijden van de ananas en wrijf in om de plakjes te bedekken.
Grill de ananasschijven in de bakplaat gedurende ca. 2–3 minuten. Garneer met een bolletje vanille-ijs en een muntblaadje.

DE|Bitte bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen, ziehen Sie den Stecker der Griddle-Haupteinheit aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Griddle-Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie angebackene Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser, gemischt mit einem milden Reinigungsmittel, auf die Antihaf-beschichteten Kochplatten geben und diese anschließend mit einem Papiertuch reinigen. Verwenden Sie einen nicht kratzenden Schwamm, falls sich die Speisereste nur schwer entfernen lassen. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung der Griddle oder ihres Zubehörs, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Die Griddle-Haupteinheit sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem Anschließen an das Stromnetz reinigen Sie den Griddle gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch der Griddle-Haupteinheit kann es zu leichtem Rauch oder Geruch kommen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um die Griddle-Haupteinheit.

Verwendung des Griddles

Vor jedem Gebrauch dünn eine Schicht Speiseöl auf die Antihaf-beschichteten Kochplatten auftragen und mit einem Papiertuch einreiben. Dies trägt dazu bei, die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern und zu verhindern, dass die Inhalte haften bleiben.

SCHRITT 1: Bereiten Sie die Speisen zum Kochen vor.

SCHRITT 2: Schließen Sie das Griddle an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Die Kontrollleuchte leuchtet rot und signalisiert, dass das Griddle eingeschaltet wurde und sich aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie das Griddle für ca. 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

SCHRITT 4: Öffnen Sie vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

SCHRITT 5: Platzieren Sie die Lebensmittel in die Mitte der unteren Antihaf-beschichteten Kochplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel.

SCHRITT 6: Kochen Sie für ca. 6–10 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist; überprüfen Sie regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen öffnen. Falls erforderlich, kann das Essen noch etwas länger gekocht werden, bis es nach Vorlieben gebräunt ist.

SCHRITT 7: Sobald das Kochen abgeschlossen ist, öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entnehmen Sie das Essen mit einem hitzebeständigen Plastik- oder Holzspatel.

Wenn Sie mehrere Chargen zubereiten, schließen Sie den Deckel, nachdem Sie jede Charge entnommen haben, um die Hitze zu halten.

SCHRITT 8: Schalten Sie die Griddle-Haupteinheit aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel offen und abkühlen.



HINWEIS: Füllen Sie die Antihaf-beschichtete Kochplatte nicht zu voll. Heizen Sie die Antihaf-beschichteten Kochplatten immer vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Während des Gebrauchs wird die Kontrollleuchte ein- und ausgeschaltet, um anzuzeigen, dass das Griddle die Temperatur hält.



VORSICHT: Seien Sie während des Kochens vorsichtig; die Griddle-Haupteinheit wird Dampf abgeben.



WARNUNG: Die Griddle-Haupteinheit und die Antihaf-beschichteten Kochplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß; verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Hinweise und Tipps

1. Der beste Indikator dafür, wann der Inhalt fertig ist, ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Griddle.
2. Verwenden Sie immer Butter oder Speiseöl, um die Antihaf-beschichteten Kochplatten vorzubereiten. Dies hilft nicht nur, die Antihafbeschichtung zu schützen, sondern erleichtert auch das Entnehmen der Inhalte.
3. Die Verwendung von hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzutensilien hilft, die Antihafbeschichtung zu schützen.
4. Um Zeit beim Gebrauch des Griddles zu sparen, bereiten Sie die Zutaten rechtzeitig vor.

Lagerung

Stellen Sie sicher, dass das Griddle abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Griddle-Haupteinheit; wickeln Sie es locker, um Beschädigungen zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK4216
Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 550 W

REZEPTE



Cheeseburger

Zutaten

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

Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.
Schneiden Sie das Burgerbrötchen in zwei Hälften, legen Sie es in die Griddle-Haupteinheit und schließen Sie den Deckel. Rösten Sie es leicht auf beiden Seiten, bis es goldbraun ist, und nehmen Sie es dann heraus. Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.
Legen Sie das Burger-Patty in die Griddle und schließen Sie den Deckel. Kochen Sie es etwa 10 Minuten oder bis das Burger-Patty vollständig gegart ist. Etwa 1 Minute bevor der Burger fertig ist, legen Sie den Käse darauf und decken Sie ihn ab, bis er schmilzt.
Entfernen Sie vorsichtig das Burger-Patty mit hitzebeständigen Zangen und legen Sie es in das Burgerbrötchen. Garnieren Sie nach Belieben und servieren Sie es sofort.

Vegan- Burger

Zutaten

1 vegan Burger, aufgetaut
1 Scheibe veganer Käse
Blattsalat, Tomate, Ketchup, Senf zum Garnieren (optional)

Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.
Schneiden Sie das Burgerbrötchen in zwei Hälften, legen Sie es in die Griddle-Haupteinheit und schließen Sie den Deckel. Rösten Sie es leicht auf beiden Seiten, bis es goldbraun ist, und nehmen Sie es dann heraus. Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.
Legen Sie das Burger-Patty in die Griddle und schließen Sie den Deckel. Kochen Sie es etwa 10 Minuten oder bis das Burger-Patty vollständig gegart ist. Etwa 1 Minute bevor der Burger fertig ist, legen Sie den Käse darauf und decken Sie ihn ab, bis er schmilzt.
Entfernen Sie vorsichtig das Burger-Patty mit hitzebeständigen Zangen und legen Sie es in das Burgerbrötchen. Garnieren Sie nach Belieben und servieren Sie es sofort.

Käse-Frühstücksmuffin

Zutaten

1 englischer Muffin
1 Würstparty
1 Ei
2 Scheiben Cheddarkäse

Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.
Schneiden Sie den Muffin in zwei Hälften, legen Sie ihn dann in die Griddle-Haupteinheit und schließen Sie den Deckel. Rösten Sie ca. 2 Minuten oder bis er goldbraun ist, und entnehmen Sie ihn dann. Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.
Legen Sie das Patty in die Griddle-Haupteinheit und schließen Sie den Deckel. Kochen Sie es für ca. 10 Minuten oder bis das Burger-Patty vollständig durchgegart ist, und nehmen Sie es dann heraus.
Kochen Sie das Ei nach Belieben auf der unteren Kochplatte. Während das Ei kocht, bereiten Sie den Muffin vor.
Legen Sie den Bratling, gefolgt vom Käse, auf das untere Brötchen und geben Sie anschließend das gekochte Ei darauf.
Sofort servieren.

Quesadilla

Zutaten

2 Mini-Tortillas
Handvoll geriebener Käse
Gewürfelte Tomate, Zwiebel, Salat zum Garnieren (optional)

Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.
Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.
Legen Sie eine Tortilla in die Griddle-Haupteinheit.
Fügen Sie den Käse obenauf hinzu, zusammen mit allen zusätzlichen Zutaten wie gewürfelten Tomaten, Zwiebeln usw.

Legen Sie eine weitere Tortilla obenauf. Schließen Sie den Deckel und kochen Sie etwa 8 Minuten oder bis sie goldbraun ist.
Vorsichtig mit hitzebeständigen Zangen herausnehmen und sofort servieren.

Pesto-Hähnchen-Panini

Zutaten

2 Scheiben italienisches Brot oder 1 Mini-Ciabatta-Brötchen, längs aufgeschnitten
1 hautfreies Hähnchenfilet, platt gedrückt
2 Scheiben geröstete rote Paprika
2 EL Pesto
1 kleine Handvoll Rucola
½ EL Butter

Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.
Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.
Legen Sie das Hähnchen in die Griddle und schließen Sie den Deckel. Garen Sie es ca. 8–10 Minuten oder bis das Hähnchen vollständig gegart ist, und nehmen Sie es dann heraus.
Während das Hähnchen gart, bereiten Sie das Panini zu. Bestreichen Sie eine Scheibe Brot mit Pesto und belegen Sie sie mit den gerösteten Paprika und Rucola. Legen Sie das Hähnchen darauf und fügen Sie die andere Brotscheibe hinzu.
Bestreichen Sie die Außenseite des Brotes mit Butter und legen Sie es in das Griddle. Grillen Sie es ca. 4–5 Minuten oder bis das Panini warm und getoastet ist. Sofort servieren.

Gegrillte gewürzte Ananas

Zutaten

4 Scheiben Ananas
4 Kugeln Vanilleeis
½ TL Muskatnuss
½ TL Zimt
Minzblätter, zum Garnieren

Methode

Heizen Sie die Griddle-Haupteinheit vor.
Fetten Sie die Kochplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Kochspray.
Kombinieren Sie Muskatnuss und Zimt. Streuen Sie es über beide Seiten der Ananasscheiben und reiben Sie es ein, um die Scheiben zu bedecken. Grillen Sie die Ananasscheiben in der Griddle-Haupteinheit für ca. 2–3 Minuten. Garnieren Sie mit einer Kugel Vanilleeis und einem Minzblatt.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Cuidado y mantenimiento

PASO 1: Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la plancha de la fuente de alimentación principal y deje que se enfríe completamente.

PASO 2: Limpie la carcasa de la plancha con un paño suave y húmedo y séquela completamente.

PASO 3: Elimine los restos de comida adherida aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave en las placas de cocción con revestimiento antiadherente, luego límpielas con una toalla de papel. Utilice un estropajo no abrasivo si la comida es difícil de eliminar. Nunca utilice detergentes de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha o sus accesorios, ya que esto podría dañar la superficie.



NOTA: La plancha debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectar a la red eléctrica, limpie la plancha siguiendo las instrucciones en la sección titulada «**Cuidado y mantenimiento**».



NOTA: Cuando use la plancha por primera vez, puede emitirse un ligero humo u olor. Esto es normal y pronto disminuirá. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la plancha.

Usando la plancha

Antes de cada uso, aplique cuidadosamente una capa delgada de aceite de cocina a las placas de cocción con revestimiento antiadherente, frotándolo con una toalla de papel. Esto ayudará a prolongar la vida del recubrimiento antiadherente y evitará que el contenido se pegue.

PASO 1: Prepare los alimentos para cocinar.

PASO 2: Conecte y encienda la plancha en el suministro eléctrico principal. La luz indicadora se iluminará en rojo, señalando que la plancha ha sido encendida y se está calentando.

PASO 3: Precaliente la plancha durante aproximadamente 2 minutos. La luz indicadora se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura requerida.

PASO 4: Abra con cuidado la tapa usando guantes de horno resistentes al calor.

PASO 5: Coloque los alimentos en el centro de la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior y luego cierre la tapa con cuidado.

PASO 6: Cocine durante aproximadamente 6–10 minutos o hasta que se logre el grado de cocción deseado; verifique periódicamente abriendo la tapa con cuidado usando guantes resistentes al calor. Si es necesario, los alimentos se pueden cocinar un poco más, hasta que estén dorados a su gusto.

PASO 7: Una vez que la cocción esté completa, use guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y luego retire la comida con una espátula de plástico o madera resistente al calor.

Al crear múltiples tandas, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

PASO 8: Apague y desenchufe la plancha de la fuente de alimentación principal. Deje la tapa abierta y permita que se enfríe.



NOTA: No sobrellene la placa de cocción con revestimiento antiadherente. Siempre precaliente las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará para indicar que la plancha está manteniendo la temperatura.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado durante la cocción; la plancha emitirá vapor.



ADVERTENCIA: La plancha y las placas de cocción se calientan mucho durante el uso; siempre use guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Sugerencias y consejos

1. El mejor indicador de que el contenido está listo es cuando el vapor deja de salir de la plancha.
2. Siempre use mantequilla o aceite de cocina para acondicionar las placas de cocción con revestimiento antiadherente. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará la extracción del contenido.
3. Usar utensilios de plástico o madera resistentes al calor ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
4. Para ahorrar tiempo al usar la plancha, prepare los ingredientes con anticipación.

Almacenamiento

Compruebe que la plancha esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

Nunca envuelva el cable firmemente alrededor de la plancha; envuélvala de manera holgada para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK4216
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Salida: 550 W



Hamburguesa con queso

Ingredientes

85 g filete de hamburguesa
1 rebanada de queso cheddar o americano
1 pan de hamburguesa con sésamo
Lechuga, tomate, ketchup, mostaza para decorar (opcional)

Método

Precaliente la plancha.
Corte el pan de hamburguesa por la mitad, luego colóquelo en la Unidad principal de la plancha y cierre la tapa. Tueste ligeramente por ambos lados hasta que esté dorado y luego retírelo.
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.
Coloque la hamburguesa en la unidad principal de la plancha y cierre la tapa. Cocine durante aprox. 10 minutos o hasta que la hamburguesa esté completamente cocida. Aprox. 1 minuto antes de que la hamburguesa esté lista, coloque el queso encima y cubra hasta que se derrita.
Con cuidado, retire la hamburguesa con unas pinzas resistentes al calor y colóquela en el pan de hamburguesa. Añada los adornos deseados y sirva inmediatamente.

Hamburguesa vegana

Ingredientes

1 hamburguesa vegana, descongelada
1 loncha de queso vegano
Lechuga, tomate, ketchup, mostaza para decorar (opcional)

Método

Precaliente la plancha.
Corte el pan de hamburguesa por la mitad, luego colóquelo en la Unidad principal de la plancha y cierre la tapa. Tueste ligeramente por ambos lados hasta que esté dorado y luego retírelo.
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.
Coloque la hamburguesa en la unidad principal de la plancha y cierre la tapa. Cocine durante aprox. 10 minutos o hasta que la hamburguesa esté completamente cocida. Aprox. 1 minuto antes de que la hamburguesa esté lista, coloque el queso encima y cubra hasta que se derrita.
Con cuidado, retire la hamburguesa con unas pinzas resistentes al calor y colóquela en el pan de hamburguesa. Añada los adornos deseados y sirva inmediatamente.

Muffin de desayuno con queso

Ingredientes

1 panecillo inglés
1 empanada de salchicha
1 huevo
2 rebanadas de queso cheddar

Método

Precaliente la plancha.
Corta el muffin por la mitad, colócalo en la plancha y cierra la tapa. Tuesta durante aproximadamente 2 minutos o hasta que esté dorado, y luego retira.
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.
Coloque la hamburguesa en la plancha y cierre la tapa. Cocine durante aproximadamente 10 minutos o hasta que la hamburguesa esté completamente cocida y luego retírela.
Cocine el huevo como desee en la placa de cocción inferior. Mientras se cocina el huevo, ensamble el muffin.
Coloque la hamburguesa seguida del queso sobre la parte inferior del panecillo, luego cubra con el huevo cocido.
Sirva inmediatamente.

Quesadilla

Ingredientes

2 mini tortillas
Un puñado de queso rallado
Tomate picado , cebolla, lechuga para decorar (opcional)

Método

Precaliente la plancha.
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.
Coloque una tortilla en la plancha.
Agregue el queso encima junto con cualquier ingrediente adicional como tomate picado, cebolla, etc.
Agregue otra tortilla encima. Cierre la tapa y cocine durante aproximadamente 8 minutos o hasta que esté dorado.
Retire con cuidado utilizando pinzas resistentes al calor y sirva inmediatamente.

Panini de pollo al pesto

Ingredientes

2 rebanadas de pan italiano o 1 mini pan ciabatta, cortado a lo largo
1 filete de pollo sin piel, aplanado
2 rodajas de pimiento rojo asado
2 cucharadas de pesto
1 pequeño manojo de rúcula
½ cucharada de mantequilla

Método

Precaliente la plancha.
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.
Coloque el pollo en la plancha y cierre la tapa. Cocine durante aproximadamente 8–10 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido y luego retírelo.
Mientras el pollo se cocina, arme el panini. Unte el pesto en una rebanada de pan y coloque encima los pimientos asados y la rúcula. Coloque el pollo encima y añada la otra rebanada de pan.
Unte mantequilla en el exterior del pan y colóquelo en la plancha. Cocine durante aproximadamente 4–5 minutos o hasta que el panini esté caliente y tostado. Sirva inmediatamente.

Piña a la parrilla con especias

Ingredientes

4 rodajas de piña
4 bolas de helado de vainilla
½ cda de nuez moscada
½ cda de canela
Hojas de menta, para decorar

Método

Precaliente la plancha.
Engrase las placas de cocción con revestimiento antiadherente con mantequilla o cúbralas ligeramente con aerosol para cocinar.
Combine la nuez moscada y la canela. Espolvoree sobre ambos lados de la piña y frote para cubrir las rodajas.
Ase las rodajas de piña en la plancha durante aproximadamente 2–3 minutos. Adorne con una bola de helado de vainilla y una hoja de menta.

PT | Mantenha as instruções para referência futura.

Cuidado e manutenção

PASSO 1: Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a chapa da fonte de alimentação principal e deixe arrefecer totalmente.

PASSO 2: Limpe a carcaça do grelhador com um pano macio e húmido e seque completamente.

PASSO 3: Remova os resíduos de alimentos cozidos, aplicando uma pequena quantidade de água morna misturada com um detergente suave nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, depois limpe-as com um papel de cozinha. Use um esfregão não abrasivo se os resíduos forem difíceis de remover.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar o grelhador ou os seus acessórios, pois isso poderá danificar a superfície.



NOTA: O grelhador deve ser limpo após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à fonte de alimentação principal, limpe a unidade principal da chapa seguindo as instruções na secção intitulada «Cuidados e manutenção».



NOTA: Ao utilizar a Unidade principal da chapa pela primeira vez, pode libertar-se um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. Assegure uma ventilação suficiente à volta da Unidade principal da chapa.

Utilizar a chapa

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma fina camada de óleo de cozinha nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, esfregando-o com um pano de papel. Isto ajudará a prolongar a vida do revestimento antiaderente e a evitar que o conteúdo adira.

PASSO 1: Prepare o alimento a cozinhar.

PASSO 2: Ligue e acenda o grelhador na alimentação elétrica principal. A luz indicadora acenderá em vermelho, sinalizando que o grelhador foi ligado e está a aquecer.

PASSO 3: Pré-aqueça a chapa por cerca de 2 minutos. A luz indicadora vai apagar-se assim que a temperatura desejada for atingida.

PASSO 4: Abra cuidadosamente a tampa usando luvas de forno resistentes ao calor.

PASSO 5: Coloque a comida no centro da placa de cozedura com revestimento antiaderente inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

PASSO 6: Cozinhe durante aproximadamente 6–10 minutos ou até atingir o ponto de cozedura desejado; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa usando luvas resistentes ao calor. Se necessário, a comida pode ser cozinhada por mais algum tempo, até ficar dourada conforme a preferência.

PASSO 7: Assim que a cozedura estiver concluída, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire a comida com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira. Ao criar vários lotes, feche a tampa após remover cada lote para manter o calor.

PASSO 8: Desligue e desconecte a unidade principal da chapa da fonte de alimentação. Deixe a tampa aberta e deixe arrefecer.



NOTA: Não encha demasiado as placas de cozedura com revestimento antiaderente. Pré-aqueça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz indicadora ligará e desligará para indicar que a chapa está a manter a temperatura.



CUIDADO: Tenha cuidado durante a cozedura; a chapa emitirá vapor.



AVISO: A chapa e as placas de cozedura ficam muito quentes durante o uso; utilize sempre luvas resistentes ao calor para evitar lesões.

Sugestões e dicas

1. O melhor indicador de que o conteúdo está pronto é quando o vapor deixa de sair da chapa.
2. Use sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas de cozedura com revestimento antiaderente. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, como também facilitará a remoção do conteúdo.
3. Usar utensílios de plástico resistentes ao calor ou de madeira ajudará a proteger o revestimento antiaderente.
4. Para poupar tempo ao usar a chapa, prepare os ingredientes com bastante antecedência.

Armazenamento

Verifique se o grelhador está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo apertadamente à volta do grelhador; enrole-o frouxamente para evitar causar danos.

Especificações

Código do produto: EK4216

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 550 W



Cheeseburger

Ingredientes

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

Método

Pré-aqueça a chapa.
Corte o pão de hambúrguer ao meio, coloque na chapa e feche a tampa. Toste ligeiramente de ambos os lados até dourar e depois retire.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.
Coloque a carne de hambúrguer na chapa e feche a tampa. Cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até a carne de hambúrguer estar completamente cozida. Aproximadamente 1 minuto antes do hambúrguer estar pronto, coloque o queijo por cima e cubra até derreter.
Com cuidado, remova a carne de hambúrguer com pinças resistentes ao calor e coloque no pão de hambúrguer. Coloque os acompanhamentos desejados e sirva imediatamente.

Hambúrguer vegan

Ingredientes

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

Método

Pré-aqueça a chapa.
Corte o pão de hambúrguer ao meio, coloque na chapa e feche a tampa. Toste ligeiramente de ambos os lados até dourar e depois retire.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.
Coloque a carne de hambúrguer na chapa e feche a tampa. Cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até a carne de hambúrguer estar completamente cozida. Aproximadamente 1 minuto antes do hambúrguer estar pronto, coloque o queijo por cima e cubra até derreter.
Com cuidado, remova a carne de hambúrguer com pinças resistentes ao calor e coloque no pão de hambúrguer. Coloque os acompanhamentos desejados e sirva imediatamente.

Queque de pequeno-almoço com queijo

Ingredientes

1 muffin inglês
1 hambúrguer de salsicha
1 ovo
2 fatias de queijo cheddar

Método

Pré-aqueça a chapa.
Corte o muffin ao meio e coloque na chapa, fechando a tampa. Torre durante aproximadamente 2 minutos ou até ficar dourado e, em seguida, remova.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.
Coloque o hambúrguer na unidade principal da chapa e feche a tampa. Cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até que o hambúrguer esteja totalmente cozido e, em seguida, retire.
Cozinhe o ovo conforme desejado na placa de cozedura inferior. Enquanto o ovo cozinha, monte o muffin.
Coloque o hambúrguer, seguido do queijo, sobre a metade inferior do pão e, em seguida, cubra com o ovo cozido.
Sirva imediatamente.

Quesadilla

Ingredientes

2 mini tortilhas
Punhado de queijo ralado
Tomate em cubos, cebola, alface para guarnecer (opcional)

Método

Pré-aqueça a chapa.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.
Coloque uma tortilha na chapa.
Adicione o queijo por cima juntamente com quaisquer ingredientes adicionais, como tomate em cubos, cebola, etc.
Adicione outra tortilha por cima. Feche a tampa e cozinhe por aproximadamente 8 minutos ou até dourar.
Remova cuidadosamente com pinças resistentes ao calor e sirva imediatamente.

Panini de frango com pesto

Ingredientes

2 fatias de pão italiano ou 1 mini pão ciabatta, cortado longitudinalmente
1 filete de peito de frango sem pele, achatado
2 fatias de pimento vermelho assado
2 colheres de sopa de pesto
1 punhado pequeno de rúcula
½ colher de sopa de manteiga

Método

Pré-aqueça a chapa.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.
Coloque o frango na unidade principal da chapa e feche a tampa. Cozinhe durante cerca de 8–10 minutos ou até o frango estar completamente cozido e depois retire.
Enquanto o frango cozinha, monte o panini. Espalhe o pesto em uma fatia de pão e cubra com os pimentos assados e a rúcula. Coloque o frango por cima e adicione a outra fatia de pão.
Barre o exterior do pão com manteiga e coloque na unidade principal da chapa. Cozinhe durante cerca de 4–5 minutos ou até o panini estar quente e tostado. Sirva imediatamente.

Ananás grelhado com especiarias

Ingredientes

4 fatias de ananás
4 bolas de gelado de baunilha
½ colher de chá de noz-moscada
½ colher de chá de canela
Folhas de hortelã, para guarnecer

Método

Pré-aqueça a chapa.
Unte as placas de cozedura com manteiga ou cubra ligeiramente com spray de cozinha.
Combine a noz-moscada e a canela. Polvilhe sobre ambos os lados do abacaxi e esfregue para cobrir as fatias.
Grelhe as fatias de abacaxi na chapa durante aproximadamente 2–3 minutos.
Decore com uma bola de gelado de baunilha e uma folha de hortelã.

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.

Cura e manutenzione

PASSO 1: Prima di tentare qualsiasi pulizia o manutenzione, scollegare la piastra dall'alimentazione elettrica principale e lasciare raffreddare completamente.
PASSO 2: Pulire l'involucro della piastra con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

PASSO 3: Rimuovere i residui di cibo incrostato applicando una piccola quantità di acqua calda mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura antiaderenti, quindi pulirle con un tovagliolo di carta. Utilizzare una spugna non abrasiva se il cibo è difficile da rimuovere. Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi o pagliette per pulire la piastra o i suoi accessori, in quanto potrebbe danneggiare la superficie.



NOTA: La piastra deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare alla rete elettrica, pulire la piastra seguendo le istruzioni nella sezione intitolata «Cura e manutenzione».



NOTA: Quando si utilizza la piastra per la prima volta, potrebbe essere emesso un leggero fumo o odore. Questo è normale e scomparirà presto. Assicurarsi di avere una ventilazione sufficiente intorno alla piastra.

Uso della piastra

Prima di ogni utilizzo, applicare con cura un sottile strato di olio da cucina sulle piastre di cottura antiaderenti, strofinandolo con un tovagliolo di carta. Questo aiuterà a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e a impedire che i contenuti si attacchino.

PASSO 1: Preparare il cibo da cuocere.

PASSO 2: Collega la piastra e accendila all'alimentazione elettrica principale. La spia luminosa si accenderà di rosso, segnalando che la piastra è stata accesa e si sta riscaldando.

PASSO 3: Preriscalda la piastra per circa 2 minuti. La spia luminosa si spegnerà una volta raggiunta la temperatura richiesta.

PASSO 4: Aprire con cautela il coperchio utilizzando guanti da forno resistenti al calore.

PASSO 5: Posizionare il cibo al centro della piastra di cottura antiaderente inferiore e quindi chiudere con cautela il coperchio.

PASSO 6: Cuocere per circa 6–10 minuti o fino a quando non si raggiunge il livello di cottura desiderato; controllare periodicamente aprendo con cautela il coperchio utilizzando guanti resistenti al calore. Se necessario, il cibo può essere cotto un po' più a lungo, fino a quando non è dorato a piacere.

PASSO 7: Una volta completata la cottura, utilizzare guanti da forno resistenti al calore per aprire con cautela il coperchio e poi rimuovere il cibo con una spatola di plastica o legno resistente al calore.

Quando si preparano più lotti, chiudere il coperchio dopo aver rimosso ogni lotto per mantenere il calore.

PASSO 8: Spegner e scollegare la piastra dalla rete elettrica. Lasciare il coperchio aperto e lasciare raffreddare.



NOTA: Non riempire eccessivamente la piastra di cottura antiaderente. Preriscaldare sempre le piastre di cottura antiaderenti prima di iniziare a cucinare. Durante l'uso, la spia luminosa si accenderà e spegnerà ciclicamente per indicare che la piastra sta mantenendo la temperatura.



ATTENZIONE: Prestare attenzione durante la cottura; la piastra emetterà vapore.



ATTENZIONE: La piastra e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per evitare lesioni.

Consigli e suggerimenti

1. Il miglior indicatore per capire quando i contenuti sono pronti è quando il vapore smette di fuoriuscire dall'Unità principale della piastra.
2. Utilizzare sempre burro o olio da cucina per precondizionare le piastre di cottura antiaderenti. Non solo questo aiuterà a proteggere il rivestimento antiaderente, ma renderà anche più facile rimuovere i contenuti.
3. Utilizzare utensili in plastica resistente al calore o in legno contribuirà a proteggere il rivestimento antiaderente.
4. Per risparmiare tempo quando si utilizza la piastra, preparare gli ingredienti con largo anticipo.

Stoccaggio

Controllare che la piastra sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo strettamente intorno all'«Unità principale della piastra»; avvolgilo in modo lasco per evitare di causare danni.

Caratteristiche

Codice prodotto: EK4216

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza in uscita: 550 W

RICETTE



Cheeseburger

Ingredienti

85 g polpetta di hamburger
1 fetta di formaggio cheddar o americano
1 panino per hamburger con sesamo
Lattuga, pomodoro, ketchup, senape per guarnire (opzionale)

Metodo

Preriscaldare la piastra.
Taglia il panino per hamburger a metà, quindi posizionalo nella piastra e chiudi il coperchio. Tostalo leggermente su entrambi i lati fino a doratura, quindi rimuovilo.
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.
Mettere la polpetta di hamburger nella piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 10 minuti o fino a quando la polpetta di hamburger è completamente cotta. Circa 1 minuto prima che la polpetta sia pronta, mettere il formaggio sopra e coprire fino a quando non si scioglie.
Rimuovere con attenzione la polpetta di hamburger con pinze resistenti al calore e metterla nel panino per hamburger. Aggiungere i condimenti desiderati e servire immediatamente.

Hamburger vegano

Ingredienti

1 burger vegano, scongelato
1 fetta di formaggio vegano
Lattuga, pomodoro, ketchup, senape per guarnire (opzionale)

Metodo

Preriscaldare la piastra.
Taglia il panino per hamburger a metà, quindi posizionalo nella piastra e chiudi il coperchio. Tostalo leggermente su entrambi i lati fino a doratura, quindi rimuovilo.
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.
Mettere la polpetta di hamburger nella piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 10 minuti o fino a quando la polpetta di hamburger è completamente cotta. Circa 1 minuto prima che la polpetta sia pronta, mettere il formaggio sopra e coprire fino a quando non si scioglie.
Rimuovere con attenzione la polpetta di hamburger con pinze resistenti al calore e metterla nel panino per hamburger. Aggiungere i condimenti desiderati e servire immediatamente.

Muffin per la colazione al formaggio

Ingredienti

1 muffin inglese
1 polpetta di salsiccia
1 uovo
2 fette di formaggio cheddar

Metodo

Preriscaldare la piastra.
Taglia il muffin a metà, quindi posizionalo nella piastra e chiudi il coperchio. Tostare per circa 2 minuti o fino a doratura, quindi rimuovere.
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.
Posizionare la polpetta nella piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 10 minuti o fino a quando la polpetta è completamente cotta, quindi rimuovere.
Cuocere l'uovo a piacere sulla piastra di cottura inferiore. Mentre l'uovo cuoce, assemblare il muffin.
Mettere la polpetta seguita dal formaggio sul panino inferiore, quindi aggiungere l'uovo cotto.
Servire immediatamente.

Quesadilla

Ingredienti

2 mini tortillas
Manciata di formaggio grattugiato
Pomodoro a dadini, cipolla e lattuga per guarnire (facoltativo)

Metodo

Preriscaldare la piastra.
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.
Posizionare una tortilla nella piastra.
Aggiungere il formaggio sopra insieme a eventuali ingredienti aggiuntivi come pomodoro a dadini, cipolla, ecc.
Aggiungere un'altra tortilla sopra. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 8 minuti o fino a doratura.
Rimuovere con attenzione con le pinze resistenti al calore e servire immediatamente.

Panino al pesto di pollo

Ingredienti

2 fette di pane italiano o 1 mini panino ciabatta, tagliato per il lungo
1 filetto di pollo senza pelle, appiattito
2 fette di peperoni rosso arrostito
2 cucchiaini di pesto
1 piccola manciata di rucola
½ cucchiaino di burro

Metodo

Preriscaldare la piastra.
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.
Mettere il pollo nella piastra e chiudere il coperchio. Cuocere per circa 8–10 minuti o fino a quando il pollo è completamente cotto e poi rimuoverlo. Mentre il pollo cuoce, assemblare i panini. Spalmare il pesto su una fetta di pane e completare con i peperoni arrostiti e la rucola. Mettere il pollo sopra e aggiungere l'altra fetta di pane.
Imburrare l'esterno del pane e posizionarlo nella piastra. Cuocere per circa 4–5 minuti o fino a quando il panino è caldo e tostato. Servire immediatamente.

Ananas speziato grigliato

Ingredienti

4 fette di ananas
4 palline di gelato alla vaniglia
½ cucchiaino di noce moscata
½ cucchiaino di cannella
Foglie di menta, per guarnire

Metodo

Preriscaldare la piastra.
Ungere le piastre di cottura con burro o spennellare leggermente con spray da cucina.
Unire la noce moscata e la cannella. Cospargere su entrambi i lati dell'ananas e strofinare per coprire le fette.
Grigliare le fette di ananas sulla piastra per circa 2–3 minuti. Guarnire con una pallina di gelato alla vaniglia e una foglia di menta.

PL | Proszę zachować instrukcje do przyszłego odniesienia.

Czyszczenie i konserwacja

KROK 1: Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, odłącz płytę grillową od źródła zasilania i pozwól jej całkowicie ostygnąć.

KROK 2: Wytrzyj obudowę płyty grillowej miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.

KROK 3: Usuń przywarłe resztki jedzenia, nakładając niewielką ilość ciepłej wody zmieszanej z łagodnym detergentem na płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą, a następnie wytrzyj je do czysta ręcznikiem papierowym. Użyj nieabrazyjnej gąbki, jeśli resztki jedzenia są trudne do usunięcia.

Nigdy nie używaj ostrych ani ścierających detergentów czyszczących lub zmywaków do czyszczenia płyty grillowej lub jej akcesoriów, ponieważ mogą to uszkodzić powierzchnię.



UWAGA: Płyta grillowa powinna być czyszczona po każdym użyciu.

Instrukcje użytkownika

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do zasilania z sieci, należy wyczyścić płytę grillową zgodnie z instrukcjami w sekcji zatytułowanej „**Pielęgnacja i konserwacja**”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia płyty grillowej może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół płyty grillowej.

Korzystanie z płyty grillowej

Przed każdym użyciem delikatnie nanieś cienką warstwę oleju kuchennego na płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą, wcierając ją za pomocą ręcznika papierowego. Pomoże to wydłużyć żywotność powłoki nieprzywierającej i zapobiegnie przywieraniu zawartości.

KROK 1: Przygotuj jedzenie do gotowania.

KROK 2: Podłącz i włącz płytę grillową do zasilania głównego. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że płyta grillowa została włączona i nagrzewa się.

KROK 3: Rozgrzewaj płytę grillową przez około 2 minuty. Lampka kontrolna zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie wymagana temperatura.

KROK 4: Ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic odpornych na ciepło.

KROK 5: Umieść jedzenie na środku dolnej płyty do gotowania pokrytej powłoką nieprzywierającą, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

KROK 6: Gotuj przez około 6–10 minut lub do osiągnięcia pożądanego stopnia wysmażenia; okresowo sprawdzaj, ostrożnie otwierając pokrywę za pomocą rękawic odpornych na ciepło. Jeśli to konieczne, jedzenie można gotować trochę dłużej, aż do uzyskania pożądanego stopnia zbrązowienia.

KROK 7: Gdy gotowanie zostanie zakończone, użyj rękawic odpornych na ciepło, aby ostrożnie otworzyć pokrywę, a następnie usuń jedzenie za pomocą odpornej na ciepło plastikowej lub drewnianej łyżki.

Przy tworzeniu wielu partii zamknij pokrywę po usunięciu każdej partii, aby utrzymać ciepło.

KROK 8: Wyłącz i odłącz płytę grillową od źródła zasilania. Pozostaw pokrywę otwartą i pozwól ostygnąć.



UWAGA: Nie przepelniaj płyt do gotowania pokrytych powłoką nieprzywierającą. Zawsze wstępnie nagrzewaj płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą przed rozpoczęciem gotowania. Podczas użytkowania lampka kontrolna będzie się włączać i wyłączać, wskazując, że płyta grillowa utrzymuje temperaturę.



UWAGA: Zachowaj ostrożność podczas gotowania; płyta grillowa będzie emitować parę.



OSTRZEŻENIE: Płyta grillowa i płyty do gotowania pokryte powłoką nieprzywierającą stają się bardzo gorące podczas użytkowania; zawsze używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć obrażeń.

Wskazówki i porady

1. Najlepszym sygnałem, że zawartość jest już gotowa, jest moment, gdy para przestaje wydobywać się z płyty grillowej.
2. Zawsze używaj masła lub oleju kuchennego do przygotowania płyt do gotowania pokrytych powłoką nieprzywierającą. Nie tylko pomoże to chronić powłokę nieprzywierającą, ale także ułatwi usunięcie zawartości.
3. Używanie odpornych na ciepło plastikowych lub drewnianych przyborów pomoże chronić powłokę nieprzywierającą.
4. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z płyty grillowej, przygotuj składniki z wyprzedzeniem.

Przechowywanie

Przed przechowywaniem w chłodnym, suchym miejscu upewnij się, że płyta grillowa jest chłodna, czysta i sucha. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół płyty grillowej; owiń go luźno, aby uniknąć uszkodzeń.

Specyfikacje

Kod produktu: EK4216

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 550 W



Cheeseburger

Składniki

85 g kotlet burgerowy
1 plasterek sera cheddar lub amerykańskiego
1 bułka zamowiona do burgerów
Sałata, pomidor, ketchup, musztarda do przybrania (opcjonalnie)

Metoda

Rozgrzej płytę grillową.
Przekrój bułkę do burgera na pół, następnie umieść na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Podpiecz delikatnie z obu stron aż się zrumieni, a następnie usuń.
Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.
Umieść kotlet burgerowy na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Gotuj przez ok. 10 minut lub do momentu, gdy kotlet burgerowy będzie w pełni ugotowany. Ok. 1 minutę przed końcem gotowania burgera, połóż ser na wierzchu i przykryj, aż się roztopi.
Ostrożnie wyjmij kotlet burgerowy za pomocą szczypec odpornych na wysoką temperaturę i umieść w bułce do burgera. Dodaj ulubione dodatki i podawaj natychmiast.

Burger wegański

Składniki

1 burger wegański, rozmrożony
1 plasterek wegańskiego sera
Sałata, pomidor, ketchup, musztarda do przybrania (opcjonalnie)

Metoda

Rozgrzej płytę grillową.
Przekrój bułkę do burgera na pół, następnie umieść na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Podpiecz delikatnie z obu stron aż się zrumieni, a następnie usuń.
Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.
Umieść kotlet burgerowy na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Gotuj przez ok. 10 minut lub do momentu, gdy kotlet burgerowy będzie w pełni ugotowany. Ok. 1 minutę przed końcem gotowania burgera, połóż ser na wierzchu i przykryj, aż się roztopi.
Ostrożnie wyjmij kotlet burgerowy za pomocą szczypec odpornych na wysoką temperaturę i umieść w bułce do burgera. Dodaj ulubione dodatki i podawaj natychmiast.

Serowa babeczka śniadaniowa

Składniki

1 bułeczka angielska
1 kotlet z kiełbasy
1 jajko
2 plastry sera cheddar

Metoda

Rozgrzej płytę grillową.
Przekrój muffinkę na pół, następnie umieść ją na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Opiekaj przez około 2 minuty lub do uzyskania złotobrazowego koloru, a następnie wyjmij.
Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.
Umieść kotlet na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Gotuj przez ok. 10 minut lub do momentu, gdy kotlet burgerowy będzie w pełni ugotowany, a następnie usuń.
Ugotuj jajko według uznania na dolnej płycie do gotowania. Gdy jajko się gotuje, złóż muffinkę.
Umieść kotlet, a następnie ser na dolnej bułce, a na wierzchu połóż ugotowane jajko.
Podawaj natychmiast.

Quesadilla

Składniki

2 mini tortille
Garść startego sera
Pokrojony w kostkę pomidor, cebula, sałata do przybrania (opcjonalnie)

Metoda

Rozgrzej płytę grillową.
Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.
Umieść jedną tortillę w głównej jednostce płyty grillowej.
Dodaj ser na wierzch wraz z dowolnymi dodatkowymi składnikami, takimi jak pokrojony pomidor, cebula itp.
Dodaj kolejną tortillę na wierzch. Zamknij pokrywę i gotuj przez ok. 8 minut lub do momentu, gdy będzie złotobrazowa.
Ostrożnie wyjmij za pomocą szczypec odpornych na ciepło i podawaj natychmiast.

Panini z kurczakiem i pesto

Składniki

2 kromki włoskiego chleba lub 1 mini bułka ciabatta, przekrojona wzdłuż
1 poledwiczka z kurczaka bez skóry, rozplaszczona
2 plastry pieczonej czerwonej papryki
2 łyżki pesto
1 mała garść rukoli
½ łyżki masła

Metoda

Rozgrzej płytę grillową.
Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.
Umieść kurczaka na płycie grillowej i zamknij pokrywę. Gotuj przez około 8–10 minut lub do momentu, gdy kurczak będzie w pełni ugotowany, a następnie wyjmij.
Gdy kurczak się gotuje, złóż „panini”. Posmaruj pesto jedną kromkę chleba i nałóż na nią pieczone papryki oraz rukolę. Umieść kurczaka na wierzchu i dodaj drugą kromkę chleba.
Posmaruj masłem zewnętrzną stronę chleba i umieść na płycie grillowej. Gotuj przez około 4–5 minut lub do momentu, gdy „panini” będzie ciepłe i zrumienione. Podawaj natychmiast.

Grillowany przyprawiony ananas

Składniki

4 plastry ananasa
4 gałki lodów waniliowych
½ łyżeczki gałki muszkatołowej
½ łyżeczki cynamonu
Liście mięty, do dekoracji

Metoda

Rozgrzej płytę grillową.
Posmaruj płyty do gotowania masłem lub delikatnie spryskaj sprayem do gotowania.
Wymieszaj gałkę muszkatołową z cynamonem. Posyp mieszaną obie strony ananasa i wetrzyj przyprawy, aby pokryć plastry.
Grilluj plastry ananasa na płycie grillowej przez ok. 2–3 min. Udekoruj gałką lodów waniliowych i listkami mięty.

Giles & Posner Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | 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 from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

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 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. 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. 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 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 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 ulteriori domande, è possibile contattarci 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. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customersupport@gilesandposner.com.



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.
CD040825/MD000000/V1