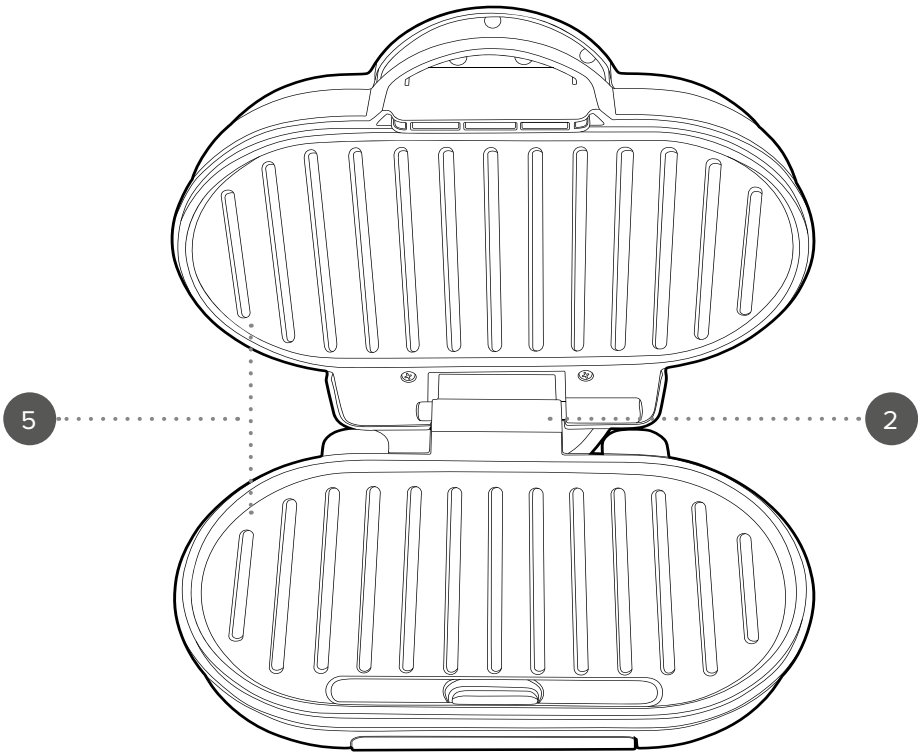


User manual

Hamburger maker



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

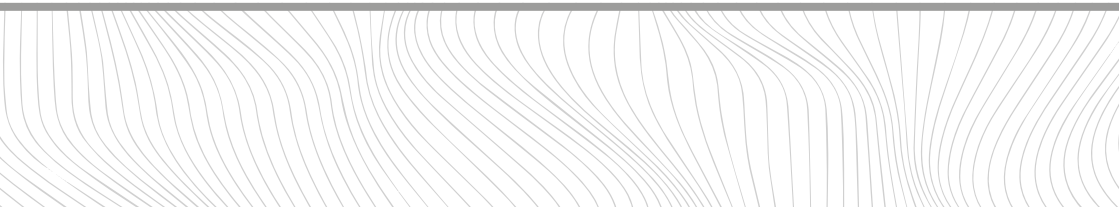
Leia atentamente

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 eletricitista 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.

ISTRUKCJE 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 zwiisał 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

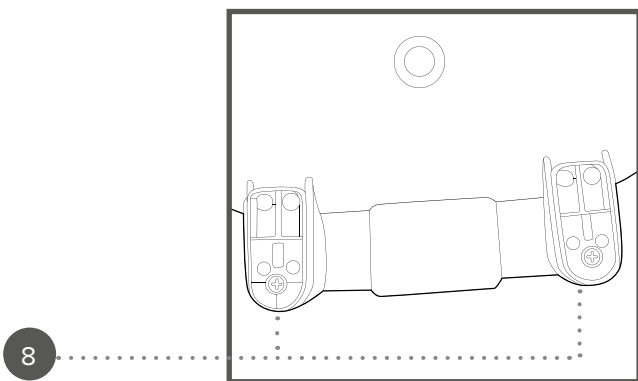
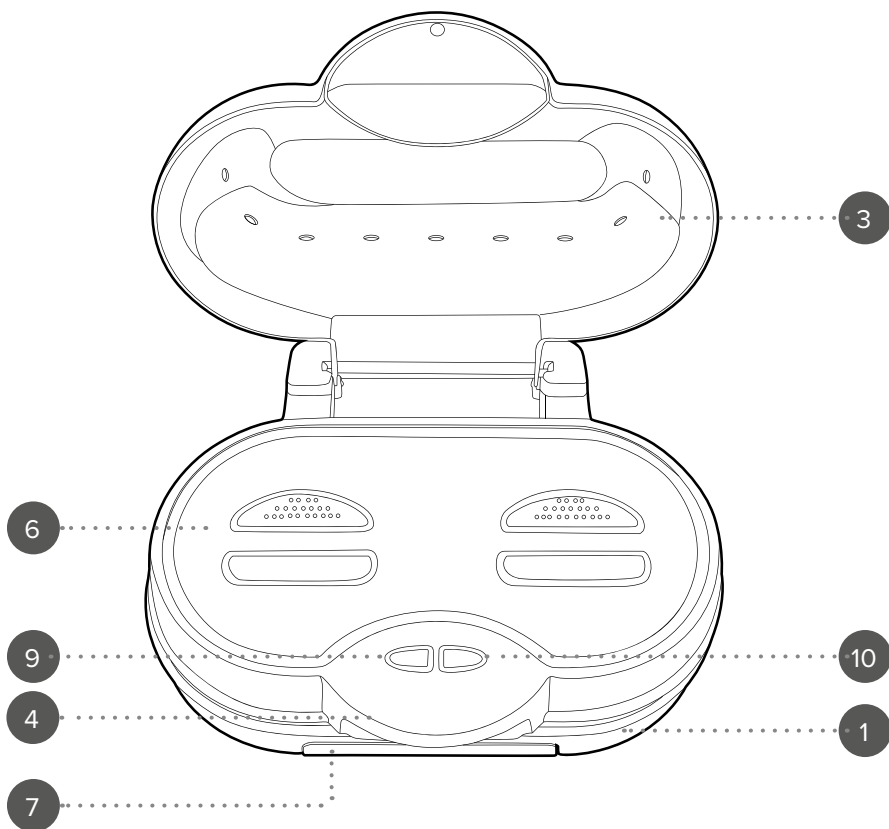
Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, 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. Hamburger maker main unit
2. Floating hinge
3. Clear lid
4. Cool-touch handle
5. Non-stick coated cooking plates
6. Bun warming plate
7. Drip tray
8. Support feet
9. Red power indicator light
10. Green ready indicator light

FR | Description des pièces

1. Unité principale de l'appareil à hamburgers
2. Charnière flottante
3. Couvercle transparent
4. Poignée à isolation thermique
5. Plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif
6. Plaque de réchauffage pour pains
7. Bac de récupération
8. Pieds de support
9. Voyant lumineux d'alimentation rouge
10. Voyant lumineux vert prêt

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdeenheid van de hamburgerpers
2. Zwendend scharnier
3. Transparant deksel
4. Hittebestendige handgreep
5. Kookplaten met antiaanbaklaag
6. Broodjesopwarmingplaat
7. Lekbak
8. Steunpootjes
9. Rood stroomlampje
10. Groen gereed-lampje

DE | Beschreibung der Teile

1. Hauptgerät der Hamburgerpresse
2. Bewegliches Scharnier
3. Transparenter Deckel
4. Kühl bleibender Griff
5. Antihafbeschichtete Backplatten
6. Brötchenwärmeplatte
7. Abtropfschale
8. Standfüße
9. Rote Betriebsanzeigeleuchte
10. Grüne Bereitschaftsanzeigeleuchte

ES | Descripción de las partes

1. Unidad principal de la máquina para hacer hamburguesas
2. Bisagra flotante
3. Tapa transparente
4. Asa de tacto frío
5. Placas de cocción con recubrimiento antiadherente
6. Placa para calentar panecillos
7. Bandeja antigoteo
8. Patas de apoyo
9. Indicador luminoso rojo de encendido
10. Indicador luminoso verde de listo

PT | Descrição das partes

1. Unidade principal da máquina de hambúrguer
2. Dobradiça flutuante
3. Tapa transparente
4. Manipulo de toque frio
5. Placas de cozedura com revestimento antiaderente
6. Placa de aquecimento de pão
7. Tabuleiro de recolha de pingos
8. Pés de apoio
9. Luz indicadora vermelha de alimentação
10. Luz indicadora verde de pronto

IT | Descrizione delle parti

1. Unità principale della macchina per hamburger
2. Cerniera flottante
3. Coperchio trasparente
4. Maniglia atermica
5. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
6. Piastra scaldapanini
7. Vassoio raccogliacqua
8. Piedini di supporto
9. Spia rossa di alimentazione
10. Spia verde di pronto utilizzo

PL | Opis części

1. Główna część urządzenia do przygotowywania hamburgerów
2. Zawias pływający
3. Przezroczysta pokrywa
4. Uchwyt z termoizolacją
5. Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą
6. Płyta do podgrzewania bułek
7. Tacka ociekowa
8. Nóżki podporowe
9. Czerwona lampka kontrolna zasilania
10. Zielona lampka kontrolna gotowości

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts



Rotate the support feet 180° before use. This will give the hamburger maker sufficient support to prevent it falling over.



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

Care and maintenance

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

STEP 2: Wipe the hamburger maker housing with a soft, damp cloth and allow to dry thoroughly.

STEP 3: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the hamburger maker or its accessories, as this could damage the surface.



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

Instructions for use

Before first use

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



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

Using the hamburger maker

Before 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. Ensure the drip tray is in place and the support feet have been rotated.

STEP 1: Prepare the food to be cooked.

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

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

STEP 4: Using both the clear lid handle and cool-touch handle together, carefully open the hamburger maker using heat-resistant oven gloves.

STEP 5: Place the food onto the bottom cooking plate and then carefully close the hamburger maker.

STEP 6: Cook for approx. 4–7 minutes or until the desired doneness is achieved.

STEP 7: If desired, buns can be warmed during cooking. Open the clear lid, carefully place the buns onto the bun warming plate and then close the clear lid. If buns are being warmed, ensure they are removed before opening the hamburger maker.

STEP 8: Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the hamburger maker and then remove the food with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

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

STEP 9: Switch off and unplug the hamburger maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.



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



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



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

Storage

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

Specifications

Product code: EK6741
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Output: 750 W

Recipes

Cheeseburger

Ingredients

2 3 oz. burger patties	2 sesame burger buns
2 slices cheddar or American cheese	Lettuce, tomato, ketchup, mustard to garnish (optional)

Method

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

Vegan burger

Ingredients

2 vegan burger buns	2 slices vegan cheese
2 vegan burgers, defrosted	Lettuce, tomato, ketchup, mustard to garnish (optional)

Method

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

Cheesy breakfast muffin

Ingredients

2 English muffins	2 eggs
2 sausage patties	2 slices cheddar

Method

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

Turkey and bacon bagel

Ingredients

2 mini bagels	2 slices cheese
4 slices deli turkey	Diced tomato, onion, lettuce to garnish
2 bacon rashers	

Method

Preheat the hamburger maker.
Grease the cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.
Place the bacon rashers onto the cooking plates. Cook for approx. 7 minutes or until the desired doneness is achieved.

In the bun warming compartment, lightly toast the bagels on both sides, placing them face down on the bun warming plate until golden.

Carefully remove with heat-resistant, silicone tongs.

Place the turkey on the bagels and top with the bacon and cheese.

Top with desired garnishes and serve immediately.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

À faire et à ne pas faire



Tournez les pieds de support à 180° avant utilisation. Cela assurera une stabilité suffisante à l'appareil à hamburgers afin d'éviter qu'il ne bascule.



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

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez l'appareil à hamburgers de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : Nettoyez le boîtier de l'appareil à hamburgers à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide, puis laissez sécher complètement.

ÉTAPE 3 : Éliminez les résidus incrustés en appliquant une petite quantité d'eau tiède additionnée d'un détergent doux sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, puis essuyez-les à l'aide d'un essuie-tout. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à retirer.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou de tampons abrasifs pour nettoyer l'appareil à hamburgers ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : L'appareil à hamburgers doit être nettoyé après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

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



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

Utilisation de l'appareil à hamburgers

Avant chaque utilisation, appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, en l'étalant avec un essuie-tout. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'éviter que les aliments n'attachent. Vérifiez que le bac de récupération est correctement installé et que les pieds de support ont été pivotés.

ÉTAPE 1 : Préparez les aliments à cuire.

ÉTAPE 2 : Branchez l'appareil à hamburgers sur le secteur et mettez-le en marche. Le voyant lumineux d'alimentation s'allume en rouge et le voyant lumineux prêt s'allume en vert, indiquant que l'appareil à hamburgers est sous tension et est en train de chauffer.

ÉTAPE 3 : Réchauffez l'appareil à hamburgers pendant environ 2 minutes. Le voyant lumineux vert prêt s'éteindra lorsque la température requise aura été atteinte.

ÉTAPE 4 : En utilisant simultanément la poignée du couvercle transparent et la poignée à isolation thermique, ouvrez délicatement l'appareil à hamburgers à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : Placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure, puis refermez délicatement l'appareil à hamburgers.

ÉTAPE 6 : Faites cuire pendant environ 4 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la cuisson souhaitée soit atteinte.

ÉTAPE 7 : Si vous le souhaitez, les pains peuvent être réchauffés pendant la cuisson. Ouvrez le couvercle transparent, placez délicatement les pains sur la plaque de réchauffage pour pains, puis refermez le couvercle transparent. Si des pains sont en cours de réchauffage, veillez à les retirer avant d'ouvrir l'appareil à hamburgers.

ÉTAPE 8 : Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez délicatement l'appareil à hamburgers à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur, puis retirez les aliments à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur en plastique ou en bois.

Lorsque vous préparez plusieurs tournées, refermez le couvercle après avoir retiré chaque tournée afin de conserver la chaleur.

ÉTAPE 9 : Éteignez l'appareil à hamburgers et débranchez-le de la prise secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.



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



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



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

Stockage

Assurez-vous que l'appareil à hamburgers est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon de manière serrée autour de l'appareil à hamburgers ; enroulez-le sans serrer afin d'éviter tout dommage.

Caractéristiques

Code produit : EK6741

Alimentation : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 750 W

Recettes

Cheeseburger

Ingrédients

2 steaks hachés de 85 g

2 pains à hamburger au sésame

2 tranches de cheddar ou de fromage fondu type américain

Laitue, tomate, ketchup, moutarde pour garnir (facultatif)

Préparation

Préchauffez l'appareil à hamburgers.

Graissez les plaques de cuisson avec un peu de beurre ou enduisez-les légèrement d'un spray de cuisson.

Déposez les steaks hachés sur les plaques de cuisson. . Faites cuire pendant environ 4 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la cuisson souhaitée soit atteinte.

Environ 1 minute avant la fin de la cuisson des steaks hachés, déposez le fromage sur le dessus et couvrez jusqu'à ce qu'il fonde.

Dans le compartiment de réchauffage pour pains, faites dorer légèrement les pains des deux côtés en les plaçant sur la plaque de réchauffage, face coupée vers le bas, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Retirez délicatement les steaks hachés et les pains à hamburger à l'aide d'une pince en silicone résistante à la chaleur.

Placez les steaks hachés dans le pain à hamburger. Ajoutez les garnitures de votre choix et servez immédiatement.

Burger végétalien

Ingrédients

2 pains à hamburger végétaliens

2 tranches de fromage végétalien

2 burgers végétaliens, décongelés

Laitue, tomate, ketchup, moutarde pour garnir (facultatif)

Préparation

Préchauffez l'appareil à hamburgers.

Graissez les plaques de cuisson avec un peu de beurre ou enduisez-les légèrement d'un spray de cuisson.

Déposez les burgers végétaliens sur les plaques de cuisson. Faites cuire pendant environ 4 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la cuisson souhaitée soit atteinte.

Environ 1 minute avant la fin de la cuisson des burgers végétaliens, déposez le fromage sur le dessus et couvrez jusqu'à ce qu'il fonde.

Dans le compartiment de réchauffage pour pains, faites dorer légèrement les pains des deux côtés en les plaçant sur la plaque de réchauffage, face coupée vers le bas, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Retirez délicatement les burgers végétaliens et les pains à hamburger à l'aide d'une pince en silicone résistante à la chaleur.

Placez les burgers végétaliens dans le pain à hamburger. Ajoutez les garnitures de votre choix et servez immédiatement.

Muffin au fromage pour le petit-déjeuner

Ingrédients

2 muffins anglais
2 galettes de saucisse

2 œufs
2 tranches de cheddar

Préparation

Préchauffez l'appareil à hamburgers.

Graissez les plaques de cuisson avec un peu de beurre ou enduisez-les légèrement d'un spray de cuisson.

Cassez les œufs sur les plaques de cuisson et faites-les cuire jusqu'à la cuisson souhaitée, puis mettez-les de côté.

Déposez les galettes de saucisse sur les plaques de cuisson. Faites cuire pendant environ 4 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la cuisson souhaitée soit atteinte. Retirez-les et réservez.

Dans le compartiment de réchauffage pour pains, faites dorer légèrement les muffins des deux côtés en les plaçant sur la plaque de réchauffage, face coupée vers le bas, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Déposez les œufs et les galettes de saucisse sur les muffins, ajoutez le fromage sur le dessus puis couvrez jusqu'à ce qu'il fonde. Retirez délicatement à l'aide d'une pince en silicone résistante à la chaleur.

Servez immédiatement.

Bagel à la dinde et au bacon

Ingrédients

2 mini bagels
4 tranches de dinde de charcuterie
2 tranches de bacon

2 tranches de fromage
Tomate en dés, oignon, laitue pour garnir

Préparation

Préchauffez l'appareil à hamburgers.

Graissez les plaques de cuisson avec un peu de beurre ou enduisez-les légèrement d'un spray de cuisson.

Déposez les tranches de bacon sur les plaques de cuisson. Faites cuire pendant environ 7 minutes, ou jusqu'à ce que la cuisson souhaitée soit atteinte.

Dans le compartiment de réchauffage pour pains, faites dorer légèrement les bagels des deux côtés en les plaçant sur la plaque de réchauffage, face coupée vers le bas, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Retirez délicatement à l'aide d'une pince en silicone résistante à la chaleur.

Disposez la dinde sur les bagels, puis ajoutez le bacon et le fromage par-dessus.

Ajoutez les garnitures de votre choix et servez immédiatement.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat wel en niet te doen



Draai de steunpootjes vóór gebruik 180° om. Hiermee krijgt de hamburgerpers voldoende stabiliteit en wordt voorkomen dat deze omvalt.



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

Onderhoud en verzorging

STAP 1: Haal de stekker van de hamburgerpers uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken of onderhoud en laat het apparaat volledig afkoelen.

STAP 2: Veeg de behuizing van de hamburgerpers af met een zachte, vochtige doek en laat goed drogen.

STAP 3: Verwijder aangekoekt voedsel door een kleine hoeveelheid warm water met een mild afwasmiddel op de kookplaten met antiaanbaklaag aan te brengen en veeg deze vervolgens schoon met een papieren doek. Gebruik een niet-schurend sponsje als het voedsel lastig te verwijderen is.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de hamburgerpers of de accessoires schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.



OPMERKING: Reinig de hamburgerpers na elk gebruik.

Instructies voor gebruik

Voor eerste gebruik

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



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

Gebruik van de hamburgerpers

Breng voor elk gebruik zorgvuldig een dun laagje olie aan op de kookplaten met antiaanbaklaag en wrijf dit uit met een papieren doek. Zo verlengt u de levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt u dat de inhoud blijft kleven. Controleer of de lekbak correct is geplaatst en of de steunpootjes zijn omgedraaid.

STAP 1: Bereid het voedsel voor.

STAP 2: Steek de stekker van de hamburgerpers in het stopcontact en zet het apparaat aan. Het rode stroomlampje gaat branden en het groene gereed-lampje licht op, wat aangeeft dat de hamburgerpers is ingeschakeld en opwarmt.

STAP 3: Verwarm de hamburgerpers voor gedurende circa 2 minuten. Het groene gereed-lampje gaat uit zodra de benodigde temperatuur is bereikt.

STAP 4: Open de hamburgerpers voorzichtig met behulp van zowel de handgreep van het transparante deksel als de hittebestendige handgreep, en gebruik daarbij ovenwanten die bestand zijn tegen hitte.

STAP 5: Plaats het voedsel op de onderste kookplaat en sluit vervolgens de hamburgerpers voorzichtig.

STAP 6: Bak gedurende circa 4–7 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt.

STAP 7: Indien gewenst kunnen broodjes tijdens het koken worden opgewarmd. Open het transparante deksel, leg de broodjes voorzichtig op de broodjesopwarmplaat en sluit het transparante deksel. Indien er broodjes worden verwarmd, zorg er dan voor dat u deze verwijdert voordat u de hamburgerpers opent.

STAP 8: Wanneer het koken voltooid is, gebruikt u hittebestendige ovenwanten om de hamburgerpers voorzichtig te openen en verwijdert u het voedsel met een hittebestendige kunststof of houten spatel.

Sluit het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden wanneer u meerdere porties bereidt.

STAP 9: Schakel de hamburgerpers uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat afkoelen.



OPMERKING: Vul de kookplaat met antiaanbaklaag niet te vol. Verwarm de kookplaten met antiaanbaklaag altijd voor voordat u begint met koken. Tijdens het gebruik schakelt het gereed-lampje automatisch aan en uit om aan te geven dat de hamburgerpers de optimale temperatuur behoudt.



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



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

Opslag

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

Wikkel het snoer nooit strak om de hamburgerpers, maar doe dit altijd losjes om beschadiging te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6741

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Vermogen: 750 W

Recepten

Cheeseburger

Ingrediënten

2 hamburgerschijven van 85 gram

2 plakken cheddar of Amerikaanse kaas

2 sesam hamburgerbroodjes

Sla, tomaat, ketchup, mosterd ter garnering (optioneel)

Bereidingswijze

Verwarm de hamburgerpers voor.

Vet de kookplaten in met boter of breng een dunne laag bakspray aan.

Plaats de hamburgerschijven op de kookplaten. Bak gedurende circa 4–7 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt.

Ongeveer 1 minuut voordat de burgers gaar zijn, leg de kaas op de burgers en dek af tot de kaas gesmolten is.

Leg de broodjes met de snijkant naar beneden in het broodjesopwarmvak op de broodjesopwarmplaat en rooster ze licht aan beide kanten tot ze goudbruin zijn.

Verwijder de hamburgerschijven en hamburgerbroodjes voorzichtig met een hittebestendige siliconen tang.

Leg de hamburgerschijven in de hamburgerbroodjes. Garneer naar wens en serveer direct.

Veganistische burger

Ingrediënten

2 veganistische hamburgerbroodjes
2 veganistische burgers, ontdooid

2 plakken veganistische kaas
Sla, tomaat, ketchup, mosterd ter garnering (optioneel)

Bereidingswijze

Verwarm de hamburgerpers voor.

Vet de kookplaten in met boter of breng een dunne laag bakspray aan.

Plaats de veganistische burgers op de kookplaten. Bak gedurende circa 4–7 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt. Ongeveer 1 minuut voordat de veganistische burgers gaar zijn, legt u de kaas op de hamburgers en sluit u het deksel tot de kaas gesmolten is.

Rooster de broodjes licht aan beide kanten in het broodjesopwarmvak door ze met de snijkant naar beneden op de broodjesopwarmplaat te leggen tot ze goudbruin zijn.

Verwijder de veganistische burgers en hamburgerbroodjes voorzichtig met een hittebestendige siliconen tang.

Leg de veganistische burgers in de hamburgerbroodjes. Garneer naar wens en serveer direct.

Ontbijtmuffin met kaas

Ingrediënten

2 Engelse muffins
2 worstschijven

2 eieren
2 plakken cheddar

Bereidingswijze

Verwarm de hamburgerpers voor.

Vet de kookplaten in met boter of breng een dunne laag bakspray aan.

Breek de eieren op de kookplaten en bak tot de gewenste gaarheid is bereikt; leg ze daarna apart voor later gebruik.

Plaats de worstschijven op de kookplaten. Bak gedurende circa 4–7 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt. Haal ze eruit en leg ze apart.

Rooster de muffins licht aan beide kanten in het broodjesopwarmvak door ze met de binnenkant naar beneden op de broodjesopwarmplaat tot ze goudbruin zijn.

Voeg de eieren en worstschijven toe aan de muffins, leg de kaas erop en dek af tot de kaas gesmolten is.

Verwijder voorzichtig met een hittebestendige siliconen tang.

Serveer direct.

Bagel met kalkoen en spek

Ingrediënten

2 minibagels
4 plakjes kalkoenfilet
2 plakken bacon

2 plakken kaas
Tomaat in blokjes, ui en sla ter garnering

Bereidingswijze

Verwarm de hamburgerpers voor.

Vet de kookplaten in met boter of breng een dunne laag bakspray aan.

Leg de plakken bacon op de kookplaten. Bak gedurende circa 7 minuten, of totdat de gewenste gaarheid is bereikt.

Rooster de bagels licht aan beide kanten in het broodjesopwarmvak door ze met de snijkant naar beneden op de broodjesopwarmplaat te leggen tot ze goudbruin zijn.

Verwijder voorzichtig met een hittebestendige siliconen tang.

Leg de kalkoen op de bagels en leg de bacon en kaas erbovenop.

Garneer naar wens en serveer direct.

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

Was man tun und lassen sollte



Drehen Sie die Standfüße vor dem Gebrauch um 180°, damit die Hamburgerpresse stabil steht und nicht umkippt.



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

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder Wartung den Netzstecker der Hamburgerpresse und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse der Hamburgerpresse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie es vollständig trocknen.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit etwas mildem Spülmittel auf die antihafbeschichteten Backplatten auftragen und anschließend mit einem Papiertuch abwischen. Verwenden Sie bei hartnäckigen Rückständen einen nicht scheuernden Schwamm.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel bzw. Schwämme zur Reinigung der Hamburgerpresse oder ihres Zubehörs, da dies die Oberflächen beschädigen kann.



HINWEIS: Die Hamburgerpresse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

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



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

Verwendung der Hamburgerpresse

Tragen Sie vor jedem Gebrauch sorgfältig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihafbeschichteten Backplatten auf und verreiben Sie das Öl mit einem Papiertuch. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer der Antihafbeschichtung und verhindern ein Anhaften der Speisen. Achten Sie darauf, dass die Abtropfschale korrekt eingesetzt ist und die Standfüße zuvor gedreht wurden.

SCHRITT 1: Bereiten Sie die Speisen zum Garen vor.

SCHRITT 2: Schließen Sie die Hamburgerpresse an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein. Die Betriebsanzeigeleuchte leuchtet rot und die Bereitschaftsanzeigeleuchte grün; dies zeigt an, dass die Hamburgerpresse eingeschaltet ist und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie die Hamburgerpresse etwa 2 Minuten vor. Die grüne Bereitschaftsanzeigeleuchte erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

SCHRITT 4: Fassen Sie sowohl den Griff des transparenten Deckels als auch den kühl bleibenden Griff gleichzeitig an und öffnen Sie die Hamburgerpresse vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

SCHRITT 5: Legen Sie die Speisen auf die untere Backplatte und schließen Sie anschließend die Hamburgerpresse vorsichtig.

SCHRITT 6: Garen Sie die Speisen etwa 4–7 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

SCHRITT 7: Falls gewünscht, können Brötchen während des Garvorgangs erwärmt werden. Öffnen Sie den transparenten Deckel, legen Sie die Brötchen vorsichtig auf die Brötchenwärmeplatte und schließen Sie anschließend den transparenten Deckel. Wenn Brötchen erwärmt werden, achten Sie darauf, diese vor dem Öffnen der Hamburgerpresse zu entnehmen.

SCHRITT 8: Nach Beendigung des Garvorgangs öffnen Sie die Hamburgerpresse vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entnehmen Sie die Speisen anschließend mit einem hitzebeständigen Kunststoff- oder Holzspatel.

Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie nach dem Entnehmen jeder Portion den Deckel, um die Wärme zu halten.

SCHRITT 9: Schalten Sie die Hamburgerpresse aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Deckel geöffnet und das Gerät abkühlen.



HINWEIS: Überfüllen Sie die antihafbeschichtete Backplatte nicht. Heizen Sie die antihafbeschichteten Backplatten immer vor Beginn des Garvorgangs vor. Während des Betriebs schaltet sich die Bereitschaftsanzeigeleuchte abwechselnd ein und aus, um anzuzeigen, dass die Hamburgerpresse die optimale Temperatur hält.



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



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

Aufbewahrung

Stellen Sie sicher, dass die Hamburgerpresse abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Netzkabel niemals fest um die Hamburgerpresse; wickeln Sie es lose, um Beschädigungen zu vermeiden.

Technische Daten

Artikelnummer: EK6741

Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 750 W

Rezepte

Cheeseburger

Zutaten

2 Burgerpatties à 3 Unzen
2 Scheiben Cheddar oder amerikanischer Schmelzkäse

2 Sesam-Burgerbrötchen
Salat, Tomate, Ketchup, Senf zum Garnieren (optional)

Zubereitung

Heizen Sie die Hamburgerpresse vor.

Fetten Sie die Backplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Backtrennspray.

Legen Sie die Burgerpatties auf die Backplatten. Garen Sie sie etwa 4–7 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Etwa 1 Minute bevor die Burger fertig sind, den Käse darauflegen und abdecken, bis er geschmolzen ist.

Im Brötchenwärmefach die Brötchen auf beiden Seiten leicht anrösten, indem Sie sie mit der Schnittfläche nach unten auf die Brötchenwärmeplatte legen, bis sie goldbraun sind.

Entnehmen Sie die Burgerpatties und Burgerbrötchen vorsichtig mit hitzebeständigen Silikonzangen.

Legen Sie die Burgerpatties in das Burgerbrötchen. Mit den gewünschten Zutaten garnieren und sofort servieren.

Veganer Burger

Zutaten

2 vegane Burgerbrötchen
2 vegane Burger, aufgetaut

2 Scheiben veganer Käse
Salat, Tomate, Ketchup, Senf zum Garnieren (optional)

Zubereitung

Heizen Sie die Hamburgerpresse vor.

Fetten Sie die Backplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Backtrennspray.

Legen Sie die vegane Burgerpatties auf die Backplatten. Garen Sie sie etwa 4–7 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

Etwa 1 Minute bevor die Burger fertig sind, den Käse darauflegen und abdecken, bis er geschmolzen ist.

Im Brötchenwärmefach die Brötchen auf beiden Seiten leicht anrösten, indem Sie sie mit der Schnittfläche nach unten auf die Brötchenwärmeplatte legen, bis sie goldbraun sind.

Entnehmen Sie die vegane Burgerpatties und Burgerbrötchen vorsichtig mit hitzebeständigen Silikonzangen.

Legen Sie die vegane Burgerpatties in das Burgerbrötchen. Mit den gewünschten Zutaten garnieren und sofort servieren.

Frühstücksmuffin mit Käse

Zutaten

2 englische Muffins
2 Wurst patties

2 Eier
2 Scheiben Cheddar

Zubereitung

Heizen Sie die Hamburgerpresse vor.

Fetten Sie die Backplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Backtrennspray.

Schlagen Sie die Eier auf die Backplatten und garen Sie sie bis zum gewünschten Gargrad, dann zur späteren Verwendung beiseitelegen. Legen Sie die Wurstpatties auf die Backplatten. Garen Sie sie etwa 4–7 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

Herausnehmen und beiseitelegen.

Im Brötchenwärmefach die Muffins auf beiden Seiten leicht anrösten, indem Sie sie mit der Schnittfläche nach unten auf die Brötchenwärmeplatte legen, bis sie goldbraun sind.

Geben Sie die Eier und Wurstpatties auf die Muffins, legen Sie den Käse darauf und decken Sie ab, bis er geschmolzen ist.

Entnehmen Sie die Speisen vorsichtig mit hitzebeständigen Silikonzangen.

Sofort servieren.

Bagel mit Pute und Speck

Zutaten

2 Mini-Bagels
4 Scheiben Putenaufschnitt
2 Scheiben Speck

2 Scheiben Käse
Gewürfelte Tomaten, Zwiebeln, Salat zum Garnieren

Zubereitung

Heizen Sie die Hamburgerpresse vor.

Fetten Sie die Backplatten mit Butter ein oder besprühen Sie sie leicht mit Backtrennspray.

Legen Sie die Speckscheiben auf die Backplatten. Garen Sie sie etwa 7 Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Im Brötchenwärmefach die Bagels auf beiden Seiten leicht anrösten, indem Sie sie mit der Schnittfläche nach unten auf die Brötchenwärmeplatte legen, bis sie goldbraun sind.

Entnehmen Sie die Speisen vorsichtig mit hitzebeständigen Silikonzangen.

Legen Sie die Pute auf die Bagels und geben Sie Speck und Käse darüber.

Mit den gewünschten Zutaten garnieren und sofort servieren.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Recomendaciones y advertencias



Gire las patas de apoyo 180° antes de utilizar el aparato. Esto proporcionará un soporte adecuado a la máquina para hacer hamburguesas y evitará que se vuelque.



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

Cuidado y mantenimiento

PASO 1: Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina para hacer hamburguesas de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.

PASO 2: Limpie el exterior de la máquina para hacer hamburguesas con un paño suave y húmedo y deje secar completamente.

PASO 3: Para eliminar los restos de alimentos adheridos, aplique una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente y límpielas con una toalla de papel. Si los residuos son difíciles de quitar, utilice un estropajo no abrasivo.

No utilice detergentes de limpieza agresivos ni estropajos abrasivos para limpiar la máquina para hacer hamburguesas ni sus accesorios, ya que podría dañar la superficie.



NOTA: La máquina para hacer hamburguesas debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

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



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

Uso de la máquina para hacer hamburguesas

Antes de cada uso, aplique cuidadosamente una capa fina de aceite de cocina sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente, distribuyéndolo con una toalla de papel. Esto ayudará a prolongar la vida útil del recubrimiento antiadherente y evitará que el contenido se adhiera. Asegúrese de que la bandeja antigoteo esté correctamente colocada y de que las patas de apoyo hayan sido giradas.

PASO 1: Prepare los alimentos que va a cocinar.

PASO 2: Enchufe la máquina para hacer hamburguesas y enciéndala desde la toma de corriente. El indicador luminoso rojo se encenderá y el indicador luminoso verde se iluminará, señalando que la máquina para hacer hamburguesas está encendida y en proceso de calentamiento.

PASO 3: Precaliente la máquina para hacer hamburguesas durante aproximadamente 2 minutos. El indicador luminoso verde de listo se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura requerida.

PASO 4: Utilizando conjuntamente el asa de la tapa transparente y el asa de tacto frío, abra con cuidado la máquina para hacer hamburguesas utilizando guantes de horno resistentes al calor.

PASO 5: Coloque los alimentos sobre la placa de cocción inferior y cierre con cuidado la máquina para hacer hamburguesas.

PASO 6: Cocine durante aproximadamente de 4 a 7 minutos, o hasta que alcance el nivel de cocción deseado.

PASO 7: Si lo desea, puede calentar los panecillos mientras cocina. Abra la tapa transparente, coloque con cuidado los panecillos sobre la placa para calentar panecillos y luego cierre la tapa transparente. Si está calentando panecillos, asegúrese de retirarlos antes de abrir la máquina para hacer hamburguesas.

PASO 8: Una vez finalizada la cocción, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir con cuidado la máquina para hacer hamburguesas y, a continuación, retire los alimentos con una espátula de plástico o de madera resistente al calor.

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

PASO 9: Apague y desconecte la máquina para hacer hamburguesas de la toma de corriente. Deje la tapa abierta y permita que se enfríe.



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



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



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

Almacenamiento

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

Especificaciones

Código de producto: EK6741

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potencia: 750 W

Recetas

Hamburguesa con queso

Ingredientes

2 porciones de carne para hamburguesa de 85 g (3 oz.) cada una 2 panecillos de hamburguesa con sésamo
2 lonchas de queso cheddar o americano Lechuga, tomate, ketchup y mostaza para decorar (opcional)

Elaboración

Precaliente la máquina para hacer hamburguesas.

Unte las placas de cocción con mantequilla o rocíe ligeramente con spray de cocina.

Coloque las porciones de carne para hamburguesa sobre las placas de cocción. Cocine durante aproximadamente de 4 a 7 minutos, o hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

Aproximadamente 1 minuto antes de que las hamburguesas estén listas, coloque el queso encima y tape hasta que se derrita. En el compartimento para calentar panecillos, tueste ligeramente los panecillos por ambos lados, colocándolos boca abajo sobre la placa para calentar panecillos hasta que estén dorados.

Retire cuidadosamente las porciones de carne para hamburguesa y los panecillos utilizando pinzas de silicona resistentes al calor. Coloque las porciones de carne en el panecillo. Añada los acompañamientos deseados y sirva de inmediato.

Hamburguesa vegana

Ingredientes

2 panecillos de hamburguesa veganos 2 lonchas de queso vegano
2 hamburguesas veganas, descongeladas Lechuga, tomate, ketchup y mostaza para decorar (opcional)

Elaboración

Precaliente la máquina para hacer hamburguesas.

Unte las placas de cocción con mantequilla o rocíe ligeramente con spray de cocina.

Coloque las porciones de carne para hamburguesas veganas sobre las placas de cocción. Cocine durante aproximadamente de 4 a 7 minutos, o hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

Aproximadamente 1 minuto antes de que las hamburguesas veganas estén listas, coloque el queso encima y tape hasta que se derrita.

En el compartimento para calentar panecillos, tueste ligeramente los panecillos por ambos lados, colocándolos boca abajo sobre la placa para calentar panecillos hasta que estén dorados.

Retire cuidadosamente las porciones de carne para hamburguesas veganas y los panecillos utilizando pinzas de silicona resistentes al calor.

Coloque las porciones de carne en el panecillo. Añada los acompañamientos deseados y sirva de inmediato.

Muffin de desayuno con queso

Ingredientes

2 muffins ingleses 2 huevos
2 hamburguesas de salchicha 2 lonchas de queso cheddar

Elaboración

Precaliente la máquina para hacer hamburguesas.

Unte las placas de cocción con mantequilla o rocíe ligeramente con spray de cocina.

Rompa los huevos sobre las placas de cocción y cocine hasta alcanzar el punto de cocción deseado; después, resérvelos para más tarde.

Coloque las hamburguesas de salchicha sobre las placas de cocción. Cocine durante aproximadamente de 4 a 7 minutos, o hasta alcanzar el punto de cocción deseado. Retire y reserve.

En el compartimento para calentar panecillos, tueste ligeramente los muffins por ambos lados, colocándolos boca abajo sobre la placa para calentar panecillos hasta que estén dorados.

Coloque los huevos y las hamburguesas de salchicha en los muffins, ponga el queso encima y tape hasta que se derrita.

Retírelo cuidadosamente con pinzas de silicona resistentes al calor.

Sirva de inmediato.

Bagel de pavo y bacon

Ingredientes

2 bagels pequeños

4 lonchas de pavo fiambre

2 lonchas de bacon

2 lonchas de queso

Tomate en dados, cebolla y lechuga para decorar

Elaboración

Precaliente la máquina para hacer hamburguesas.

Unte las placas de cocción con mantequilla o rocíe ligeramente con spray de cocina.

Coloque las lonchas de bacon sobre las placas de cocción. Cocine durante aproximadamente 7 minutos, o hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

En el compartimento para calentar panecillos, tueste ligeramente los bagels por ambos lados, colocándolos boca abajo sobre la placa para calentar panecillos hasta que estén dorados.

Retírelo cuidadosamente con pinzas de silicona resistentes al calor.

Coloque el pavo sobre los bagels y cubra con el bacon y el queso.

Añada los acompañamientos deseados y sirva de inmediato.

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

O que fazer e o que não fazer



Rode os pés de apoio 180° antes de utilizar. Assim, a máquina de hambúrguer terá suporte suficiente para evitar que tombe.



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

Cuidados e manutenção

PASSO 1: Antes de proceder a qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de hambúrguer da tomada e deixe arrefecer completamente.

PASSO 2: Limpe a carcaça da máquina de hambúrguer com um pano macio e húmido e deixe secar completamente.

PASSO 3: Remova resíduos de alimentos agarrados aplicando uma pequena quantidade de água morna com detergente suave nas placas de cozedura com revestimento antiaderente e, de seguida, limpe-as cuidadosamente com uma toalha de papel. Utilize uma esponja não abrasiva caso os resíduos sejam difíceis de remover.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos, nem esfregões abrasivos para limpar a máquina de hambúrguer ou os seus acessórios, pois poderá danificar a superfície.



NOTA: A máquina de hambúrguer deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

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



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

Utilização da máquina de hambúrguer

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, espalhando-o com uma toalha de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e a evitar que os alimentos fiquem agarrados. Certifique-se de que o tabuleiro de recolha de pingos está corretamente colocado e que os pés de apoio foram rodados.

PASSO 1: Prepare os alimentos que vão ser confeccionados.

PASSO 2: Ligue a máquina de hambúrguer à corrente elétrica e ligue-a. A luz indicadora vermelha de alimentação e a luz indicadora verde de pronto acendem-se, indicando que a máquina de hambúrguer está ligada e a aquecer.

PASSO 3: Pré-aqueça a máquina de hambúrguer durante cerca de 2 minutos. A luz indicadora verde de pronto apaga-se assim que for atingida a temperatura necessária.

PASSO 4: Utilizando simultaneamente o manípulo da tampa transparente e o manípulo de toque frio, abra cuidadosamente a máquina de hambúrguer com a ajuda de luvas de forno resistentes ao calor.

PASSO 5: Coloque os alimentos sobre a placa de cozedura inferior e feche cuidadosamente a máquina de hambúrguer.

PASSO 6: Cozinhe durante aproximadamente 4 a 7 minutos ou até atingir o ponto de cozedura desejado.

PASSO 7: Se desejar, pode aquecer pães durante a cozedura. Abra a tampa transparente, coloque cuidadosamente os pães sobre a placa de aquecimento de pão e volte a fechar a tampa transparente. Caso esteja a aquecer pães, certifique-se de os retirar antes de abrir a máquina de hambúrguer.

PASSO 8: Quando a cozedura estiver concluída, utilize luvas de forno resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a máquina de hambúrguer e retire os alimentos com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira.

Ao cozinhar várias fornadas, feche a tampa após retirar cada fornada para manter o calor.

PASSO 9: Desligue a máquina de hambúrguer e retire a ficha da corrente elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



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



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



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

Armazenamento

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

Especificações

Código do produto: EK6741

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 750 W

Receitas

Hambúrguer com queijo

Ingredientes

2 hambúrgueres (cada um com cerca de 85 g/3 oz.)

2 fatias de queijo cheddar ou queijo tipo americano

2 pães de hambúrguer com sementes de sésamo

Alface, tomate, ketchup, mostarda para guarnecer (opcional)

Preparação

Pré-aqueça a máquina de hambúrguer.

Unte as placas de cozedura com manteiga ou aplique uma camada fina de spray de cozinha.

Coloque os hambúrgueres nas placas de cozedura. Deixe cozinhar durante cerca de 4 a 7 minutos ou até atingir o ponto de cozedura desejado.

Cerca de 1 minuto antes dos hambúrgueres estarem prontos, coloque o queijo por cima e cubra até derreter.

No compartimento de aquecimento de pão, torre ligeiramente os pães, colocando-os com o lado cortado virado para baixo sobre a placa de aquecimento de pão até ficarem dourados.

Retire cuidadosamente os hambúrgueres e os pães de hambúrguer com uma pinça de silicone resistente ao calor.

Coloque os hambúrgueres no pão de hambúrguer. Adicione as guarnições a gosto e sirva de imediato.

Hambúrguer vegan

Ingredientes

2 pães de hambúrguer vegan

2 hambúrgueres vegan, descongelados

2 fatias de queijo vegan

Alface, tomate, ketchup, mostarda para guarnecer (opcional)

Preparação

Pré-aqueça a máquina de hambúrguer.

Unte as placas de cozedura com manteiga ou aplique uma camada fina de spray de cozinha.

Coloque os hambúrgueres vegan nas placas de cozedura. Deixe cozinhar durante cerca de 4 a 7 minutos ou até atingir o ponto de cozedura desejado.

Cerca de 1 minuto antes dos hambúrgueres vegan estarem prontos, coloque o queijo por cima e cubra até derreter. No compartimento de aquecimento de pão, torre ligeiramente os pães, colocando-os com o lado cortado virado para baixo sobre a placa de aquecimento de pão até ficarem dourados. Retire cuidadosamente os hambúrgueres vegan e os pães de hambúrguer com uma pinça de silicone resistente ao calor. Coloque os hambúrgueres vegan no pão de hambúrguer. Adicione as guarnições a gosto e sirva de imediato.

Muffin de pequeno-almoço com queijo

Ingredientes

2 muffins ingleses	2 ovos
2 hambúrgueres de salsicha	2 fatias de queijo cheddar

Preparação

Pré-aqueça a máquina de hambúrguer. Unte as placas de cozedura com manteiga ou aplique uma camada fina de spray de cozinha. Parta os ovos sobre as placas de cozedura e cozinhe até atingir o ponto desejado; de seguida, reserve. Coloque os hambúrgueres de salsicha nas placas de cozedura. Deixe cozinhar durante cerca de 4 a 7 minutos ou até atingir o ponto de cozedura desejado. Retire e reserve. No compartimento de aquecimento de pão, torre ligeiramente os muffins de ambos os lados, colocando-os com a face cortada virada para baixo sobre a placa de aquecimento de pão até ficarem dourados. Adicione os ovos e os hambúrgueres de salsicha aos muffins, coloque o queijo por cima e cubra até derreter. Retire cuidadosamente com uma pinça de silicone resistente ao calor. Sirva de imediato.

Bagel de peru e bacon

Ingredientes

2 mini-bagels	2 fatias de queijo
4 fatias de peru fatiado	Tomate em cubos, cebola e alface para guarnecer
2 fatias de bacon	

Preparação

Pré-aqueça a máquina de hambúrguer. Unte as placas de cozedura com manteiga ou aplique uma camada fina de spray de cozinha. Coloque as fatias de bacon nas placas de cozedura. Cozinhe durante cerca de 7 minutos ou até atingir o ponto de cozedura desejado. No compartimento de aquecimento de pão, torre ligeiramente os bagels de ambos os lados, colocando-os com a face cortada virada para baixo sobre a placa de aquecimento de pão até ficarem dourados. Retire cuidadosamente com uma pinça de silicone resistente ao calor. Coloque as fatias de peru sobre os bagels e coloque o bacon e o queijo por cima. Adicione as guarnições a gosto e sirva de imediato.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare



Ruotare i piedini di supporto di 180° prima dell'uso. In questo modo la macchina per hamburger avrà un supporto adeguato che ne impedirà il ribaltamento.



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

Cura e manutenzione

PASSO 1: Prima di procedere con qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per hamburger dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.

PASSO 2: Pulire l'esterno della macchina per hamburger con un panno morbido e umido, quindi lasciare asciugare completamente.

PASSO 3: Rimuovere i residui di cibo incrostati applicando una piccola quantità di acqua tiepida mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con carta da cucina. Se i residui risultano difficili da eliminare, utilizzare una spugna non abrasiva.

Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi, né spugne abrasive per pulire la macchina per hamburger o i suoi accessori, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.



NOTA: La macchina per hamburger deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

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



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

Utilizzo della macchina per hamburger

Prima di ogni utilizzo, applicare con cura un sottile strato di olio da cucina sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, distribuendolo con carta da cucina. Ciò contribuirà a prolungare la durata del rivestimento antiaderente ed eviterà che gli alimenti si attacchino. Assicurarsi che il vassoio raccogliogocce sia posizionato correttamente e che i piedini di supporto siano stati ruotati.

PASSO 1: Preparare gli alimenti da cuocere.

PASSO 2: Collegare la macchina per hamburger alla presa di corrente e accenderla. La spia di alimentazione si illuminerà di rosso e la spia di pronto utilizzo si illuminerà di verde, indicando che la macchina per hamburger è stata accesa e si sta riscaldando.

PASSO 3: Preriscaldare la macchina per hamburger per circa 2 minuti. La spia verde di pronto utilizzo si spegnerà una volta raggiunta la temperatura desiderata.

PASSO 4: Utilizzando contemporaneamente sia la maniglia del coperchio trasparente sia la maniglia atermica, aprire con cautela la macchina per hamburger indossando guanti da forno resistenti al calore.

PASSO 5: Posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore di cottura e chiudere con cautela la macchina per hamburger.

PASSO 6: Cuocere per circa 4–7 minuti o fino a raggiungere la cottura desiderata.

PASSO 7: Se lo si desidera, i panini possono essere riscaldati durante la cottura. Aprire il coperchio trasparente, sistemare delicatamente i panini sulla piastra scaldapanini e quindi richiudere il coperchio trasparente. Se si stanno riscaldando i panini, assicurarsi di rimuoverli prima di aprire la macchina per hamburger.

PASSO 8: Al termine della cottura, indossare guanti da forno resistenti al calore e aprire con cautela la macchina per hamburger, quindi rimuovere gli alimenti utilizzando una spatola in plastica resistente al calore oppure una spatola in legno.

Quando si cuociono più porzioni consecutive, chiudere il coperchio dopo aver rimosso ogni porzione per mantenere il calore.

PASSO 9: Spegnerne e scollegare la macchina per hamburger dalla presa di corrente. Lasciare il coperchio aperto e farla raffreddare.



NOTA: Non riempire eccessivamente la piastra di cottura con rivestimento antiaderente. Preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente prima di iniziare la cottura. Durante l'utilizzo, la spia di pronto utilizzo si accenderà e spegnerà ciclicamente per indicare che la macchina per hamburger sta mantenendo la temperatura ottimale.



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



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

Conservazione

Verificare che la macchina per hamburger sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non avvolgere mai il cavo strettamente attorno alla macchina per hamburger; avvolgilo senza stringere per evitare di danneggiarlo.

Specifiche

Codice prodotto: EK6741

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza: 750 W

Ricette

Cheeseburger

Ingredienti

2 hamburger da 85 g

2 fette di cheddar o formaggio fuso tipo americano

2 panini per hamburger al sesamo

Lattuga, pomodoro, ketchup, senape per guarnire (facoltativo)

Procedimento

Preriscaldare la macchina per hamburger.

Imburrare le piastre di cottura oppure ungerle leggermente con uno spray da cucina.

Posizionare gli hamburger sulle piastre di cottura. Cuocere per circa 4–7 minuti o fino a raggiungere la cottura desiderata.

Circa 1 minuto prima che gli hamburger siano pronti, adagiare il formaggio sopra e coprire finché non si sarà sciolto.

Nel vano scaldapanini, tostare leggermente i panini su entrambi i lati, posizionandoli con la parte interna rivolta verso il basso sulla piastra scaldapanini fino a doratura.

Rimuovere con cautela gli hamburger e i panini utilizzando pinze in silicone resistenti al calore.

Inserire gli hamburger nel panino. Aggiungere le guarnizioni desiderate e servire subito.

Hamburger vegano

Ingredienti

2 panini vegani per hamburger
2 hamburger vegani, scongelati

2 fette di formaggio vegano
Lattuga, pomodoro, ketchup, senape per guarnire (facoltativo)

Procedimento

Preriscaldare la macchina per hamburger.

Imburrare le piastre di cottura oppure ungerle leggermente con uno spray da cucina.

Posizionare gli hamburger vegani sulle piastre di cottura. Cuocere per circa 4–7 minuti o fino a raggiungere la cottura desiderata. Circa 1 minuto prima che gli hamburger vegani siano pronti, adagiare il formaggio sopra e coprire finché non si sarà sciolto.

Nel vano scaldapanini, tostare leggermente i panini su entrambi i lati, posizionandoli con la parte interna rivolta verso il basso sulla piastra scaldapanini fino a doratura.

Rimuovere con cautela gli hamburger vegani e i panini utilizzando pinze in silicone resistenti al calore.

Inserire gli hamburger vegani nel panino. Aggiungere le guarnizioni desiderate e servire subito.

Muffin al formaggio per la colazione

Ingredienti

2 muffin inglesi
2 medaglioni di salsiccia

2 uova
2 fette di cheddar

Procedimento

Preriscaldare la macchina per hamburger.

Imburrare le piastre di cottura oppure ungerle leggermente con uno spray da cucina.

Rompere le uova direttamente sulle piastre di cottura e cuocere fino al grado di cottura desiderato, quindi mettere da parte per dopo.

Posizionare i medaglioni di salsiccia sulle piastre di cottura. Cuocere per circa 4–7 minuti o fino a raggiungere la cottura desiderata. Rimuovere e mettere da parte.

Nel vano scaldapanini, tostare leggermente i muffin su entrambi i lati, posizionandoli con la parte interna rivolta verso il basso sulla piastra scaldapanini fino a doratura.

Aggiungere le uova e i medaglioni di salsiccia ai muffin, adagiare il formaggio sopra e coprire finché non si sarà sciolto.

Rimuovere con cautela utilizzando pinze in silicone resistenti al calore.

Servire immediatamente.

Bagel con tacchino e bacon

Ingredienti

2 mini bagel
4 fette di tacchino affettato tipo salumeria
2 fette di bacon

2 fette di formaggio
Pomodoro a dadini, cipolla, lattuga per guarnire

Procedimento

Preriscaldare la macchina per hamburger.

Imburrare le piastre di cottura oppure ungerle leggermente con uno spray da cucina.

Posizionare le fette di bacon sulle piastre di cottura. Cuocere per circa 7 minuti o fino a raggiungere la cottura desiderata.

Nel vano scaldapanini, tostare leggermente i bagel su entrambi i lati, posizionandoli con la parte interna rivolta verso il basso sulla piastra scaldapanini fino a doratura.

Rimuovere con cautela utilizzando pinze in silicone resistenti al calore.

Adagiare il tacchino sui bagel e completare con il bacon e il formaggio.

Aggiungere le guarnizioni desiderate e servire immediatamente.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Zalecenia i ostrzeżenia



Przed użyciem obróć nóżki podporowe o 180°. Zapewni to urządzeniu do przygotowywania hamburgerów odpowiednią stabilność i zapobiegnie jego przewróceniu się.



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

Konserwacja i utrzymanie

KROK 1: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłącz urządzenie do przygotowywania hamburgerów od zasilania sieciowego i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

KROK 2: Przetrzyj obudowę urządzenia do przygotowywania hamburgerów miękką, wilgotną ściereczką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

KROK 3: Usuń przypalone resztki jedzenia, nakładając niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą, a następnie wytrzyj je papierowym ręcznikiem. W przypadku trudno usuwalnych resztek użyj nieabrazyjnego czyszcika.

Nigdy nie używaj agresywnych ani ściernych detergentów lub czyszcików do czyszczenia urządzenia do przygotowywania hamburgerów ani jego akcesoriów, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię.



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

Instrukcje użytkowania

Przed pierwszym użyciem

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



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

Korzystanie z urządzenia do przygotowywania hamburgerów

Przed każdym użyciem starannie nałóż cienką warstwę oleju spożywczego na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą, wcierając go papierowym ręcznikiem. Dzięki temu przedłużysz trwałość powłoki nieprzywierającej i zapobiegiesz przywieraniu jedzenia. Upewnij się, że tacka ociekowa jest na swoim miejscu oraz że nóżki podporowe zostały obrócone.

KROK 1: Przygotuj jedzenie do przyrządzenia.

KROK 2: Podłącz urządzenie do przygotowywania hamburgerów do zasilania sieciowego i włącz je. Kontrolka zasilania (czerwona) oraz kontrolka gotowości (zielona) zapalą się, sygnalizując, że urządzenie zostało włączone i nagrzewa się.

KROK 3: Rozgrzewaj urządzenie do przygotowywania hamburgerów przez około 2 minuty. Zielona lampka kontrolna gotowości zgaśnie, gdy zostanie osiągnięta wymagana temperatura.

KROK 4: Chwytając jednocześnie za uchwyt przezroczystej pokrywy oraz uchwyt z termoizolacją, ostrożnie otwórz urządzenie do przygotowywania hamburgerów, używając rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 5: Umieść jedzenie na dolnej płycie grzewczej, a następnie ostrożnie zamknij urządzenie do przygotowywania hamburgerów.

KROK 6: Piecz przez około 4–7 minut lub do momentu uzyskania oczekiwanego stopnia wypieczenia.

KROK 7: W razie potrzeby bułki można podgrzać podczas gotowania. Otwórz przezroczystą pokrywę, ostrożnie ułóż bułki na płycie do podgrzewania bułek, a następnie zamknij przezroczystą pokrywę. Jeśli bułki są podgrzewane, upewnij się, że zostały usunięte, zanim otworzysz urządzenie do przygotowywania hamburgerów.

KROK 8: Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz urządzenie do przygotowywania hamburgerów, używając rękawic żaroodpornych, a następnie wyjmij jedzenie za pomocą łyżki drewnianej lub z tworzywa sztucznego.

KROK 9: Wyłącz urządzenie do przygotowywania hamburgerów i odłącz je od zasilania sieciowego. Pozostaw pokrywę otwartą i pozwól ostygnąć.



UWAGA: Nie należy przepelniać płyty grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą. Zawsze przed rozpoczęciem przygotowywania jedzenia wstępnie nagrzewaj płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą. Podczas użytkowania lampka kontrolna gotowości będzie się okresowo zapalać i gasnąć, sygnalizując utrzymanie przez urządzenie do przygotowywania hamburgerów optymalnej temperatury.



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



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

Przechowywanie

Przed przechowywaniem w chłodnym i suchym miejscu upewnij się, że urządzenie do przygotowywania hamburgerów jest wystudzone, czyste i suche.

Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół urządzenia do przygotowywania hamburgerów; owiń go luźno, aby nie spowodować uszkodzeń.

Specyfikacja

Kod produktu: EK6741

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc: 750 W

Przepisy Cheeseburger

Składniki

2 kotlety wołowe po 3 uncje każdy

2 plastry sera cheddar lub sera typu amerykańskiego

2 bułki do hamburgerów z sezamem

Sałata, pomidor, ketchup, musztarda do dekoracji (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

Rozgrzej urządzenie do przygotowywania hamburgerów.

Natłuść płyty grzewcze masłem lub lekko pokryj je olejem w sprayu do smażenia.

Umieść kotlety wołowe na płytach grzewczych. Piecz przez około 4–7 minut lub do momentu uzyskania oczekiwanego stopnia wypieczenia.

Okolo minuty przed końcem pieczenia burgerów połóż ser na wierzchu i przykryj, aż się roztopi.

W komorze do podgrzewania bułek delikatnie opiecz bułki z obu stron, układając je przekrojoną stroną do dołu na płycie do podgrzewania bułek, aż będą złociste.

Ostrożnie wyjmij kotlety wołowe oraz bułki do hamburgerów za pomocą szczyptic silikonowych odpornych na wysoką temperaturę.

Umieść kotlety wołowe w bułce do burgera. Dodaj wybrane dodatki i podawaj natychmiast.

Burger wegański

Składniki

2 wegańskie bułki do burgerów

2 rozmrożone wegańskie burgery

2 plastry wegańskiego sera

Sałata, pomidor, ketchup, musztarda do dekoracji (opcjonalnie)

Sposób przygotowania

Rozgrzej urządzenie do przygotowywania hamburgerów.

Natłuść płyty grzewcze masłem lub lekko pokryj je olejem w sprayu do smażenia.

Umieść kotlety na płytach grzewczych. Piecz przez około 4–7 minut lub do momentu uzyskania oczekiwanego stopnia wypieczenia. Okolo minuty przed końcem pieczenia burgerów połóż ser na wierzchu i przykryj, aż się roztopi.

W komorze do podgrzewania bułek delikatnie opiecz bułki z obu stron, układając je przekrojoną stroną do dołu na płycie do podgrzewania bułek, aż będą złociste.

Ostrożnie wyjmij kotlety wołowe oraz bułki do hamburgerów za pomocą szczyptic silikonowych odpornych na wysoką temperaturę.

Umieść wołowe w bułce do. Dodaj wybrane dodatki i podawaj natychmiast.

Muffin śniadaniowy z serem

Składniki

2 muffiny angielskie

2 kotlety z mięsa wieprzowego na kielbasę

2 jajka

2 plastry sera cheddar

Sposób przygotowania

Rozgrzej urządzenie do przygotowywania hamburgerów.

Natłuść płyty grzewcze masłem lub lekko pokryj je olejem w sprayu do smażenia.

Wbij jajka na płyty grzewcze i smaź do uzyskania pożądanego stopnia ścięcia, następnie odłóż na bok do późniejszego wykorzystania.

Umieść kotlety z kielbasy na płytach grzewczych. Piecz przez około 4–7 minut lub do momentu uzyskania oczekiwanego stopnia wypieczenia. Wyjmij i odłóż na bok.

W komorze do podgrzewania bułek delikatnie opiecz muffiny z obu stron, układając je spodem do dołu na płycie do podgrzewania bułek, aż będą złociste.

Umieść jajka i kotlety z kielbasy na muffinach, połóż na wierzchu ser i przykryj, aż się roztopi.

Ostrożnie wyjmij za pomocą szczyptic silikonowych odpornych na wysoką temperaturę.

Podawaj natychmiast.

Bajgiel z indykiem i boczkiem

Składniki

2 mini bajgle

4 plastry indyka

2 plasterki boczku

2 plastry sera

Pokrojony w kostkę pomidor, cebula, sałata do dekoracji

Sposób przygotowania

Rozgrzej urządzenie do przygotowywania hamburgerów.

Natłuść płyty grzewcze masłem lub lekko pokryj je olejem w sprayu do smażenia.

Umieść plastry boczku na płytach grzewczych. Piecz przez około 7 minut lub do momentu uzyskania oczekiwanego stopnia wypieczenia.

W komorze do podgrzewania bułek delikatnie opiecz bajgle z obu stron, układając je spodem do dołu na płycie do podgrzewania bułek, aż będą złociste.

Ostrożnie wyjmij za pomocą szczypec silikonowych odpornych na wysoką temperaturę. Umieść plastry indyka na bajglach, a następnie połóż na nich boczek i ser. Udekoruj wybranymi dodatkami i podawaj natychmiast.

Giles and Posner Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Giles and 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.

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

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.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 and Posner trademark. All rights reserved.

CD191125/MD000000/V1