



»Mini Burger Grill«

D	Mini-Burger Grill
GB	Pie maker
F	Appareil pour mini-steaks hachés

Type SB 3190

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise.....	2
Lieferumfang.....	4
Beschreibung.....	4
Vor dem ersten Gebrauch.....	4
Frikadellen grillen.....	5
Grundrezept für Frikadellen.....	6
Reinigung und Aufbewahrung.....	7
Technische Daten.....	8
Fehlerbehebung.....	8
Entsorgung.....	8
Garantiehinweise.....	9

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich sorgfältig mit der Bedienungsanleitung vertraut. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Grillen von Frikadellen für "Mini-Burger" bestimmt. Füllen Sie keine anderen Lebensmittel in das Gerät. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie

in dieser Bedienungsanleitung angegeben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung oder unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben zu werden, denn dies kann Brandgefahr verursachen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird, es nicht zur Stolperfalle werden kann und niemand daran ziehen kann.
- Das Gerät und dessen Netzkabel müssen während des Einschaltens oder Abkühlens außer Reichweite von Kindern sein.
- Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Das Netzkabel darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit Kontakt haben.
- **ACHTUNG: Das Gerät nicht verwenden wenn:**
 - es heruntergefallen ist, oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder Netzkabel hat
 - es Funktionsstörungen aufweist
- Ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel darf ausschließlich von einem Fachmann (*) repariert bzw. ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.



- Alle Reparaturen müssen von einem Fachmann (*) ausgeführt werden, dieser verfügt über das zur Reparatur geeignete Werkzeug.

() Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.*



- **Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug!** Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät kann nur dann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Klären Sie sie über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
 - Gefahr durch heiße Geräteteile und während des Betriebes entweichenden heißen Dampf
 - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit lassen Sie kein Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder oder Tiere erreichbar liegen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker** dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck
 - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch-, Dusch- oder Spülbeckens
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder wenn Sie sich auf feuchtem Untergrund befinden.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund
 - Verwenden sie das Gerät nicht im Freien



- **Vorsicht Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Beim Grillen entweicht sehr heißer Dampf!**
- Benutzen Sie zum Öffnen und Schließen nur den wärmeisolierten Griff. Benutzen Sie zur Sicherheit Küchenhandschuhe. Berühren Sie während des Betriebes nie die heißen Grillplatten oder das heiße Gehäuse.
- Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand. Lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Befolgen Sie außerdem alle Sicherheitshinweise im Abschnitt „Frikadellen grillen“ auf Seite 5.



- **Ziehen Sie den Netzstecker**
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nicht am Kabel anfassen.
- Gerät niemals am Netzkabel tragen. Netzkabel nicht knicken und nicht um das Gerät wickeln. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung des Netzkabels oder des Gerätes, darf das Gerät keinesfalls mehr benutzt werden.



- **Achtung Brandgefahr!** In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen und leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln, Gardinen oder Küchentüchern ein.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind, denn dies kann zu Explosionsgefahr führen.



- **Vorsicht! Öl- und Fetzubereitungen können bei Überhitzung brennen.** Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes. Bei Flammenbildung ziehen Sie sofort den Netzstecker und ersticken die Flammen mit einem großen Deckel oder einer feuchten Decke.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Grillflächen, das Gehäuse) berührt.
- Um die Antihafbeschichtung der Grillflächen zu schützen, benutzen Sie keinesfalls Kochgegenstände aus Metall (Gabel, Messer usw.), sondern Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
- Verwenden Sie keine verdorbenen Lebensmittel. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger auf, als es das Mindesthaltbarkeitsdatum vorsieht.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Abschnitt „Reinigung und Aufbewahrung“).

Lieferumfang

- Mini-Burger Grill
- Portionierlöffel
- Bedienungsanleitung

Beschreibung

1	Kontrollleuchte rot
2	Kontrollleuchte grün
3	Deckel
4	Portionierlöffel
5	Grillplatte unten
6	Grillplatte oben
7	Öffnung für Fettablauf
8	Fett-Auffangschale
9	Standfuß
10	Griff



Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Abschnitt „Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls das Gerät Schäden aufweist, verwenden Sie es nicht (!), sondern kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Abschnitt „Garantiehinweise“ Seite 8).

HINWEIS: Beim ersten Aufheizen kann Schutzfett verdampfen, mit dem die Grillflächen bei der Produktion behandelt wurden. Die dabei entstehende Geruchsentwicklung ist unschädlich und tritt später nicht wieder auf. Lassen Sie das Gerät so lange heizen, bis die Dampfentwicklung aufhört, mindestens jedoch 10 Minuten.

Reinigen vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die Oberfläche der Grillplatten vor dem ersten Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzefeste, leicht zu reinigende, trockene, rutschfeste und ebene Arbeitsfläche.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes, z. B. durch Öffnen der Fenster.
- Schließen Sie den Deckel.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer nahe gelegenen Steckdose, die rote Kontrollleuchte leuchtet nun.
- Ziehen Sie nach ca. 7-10 Minuten Aufheizen den Netzstecker aus der Steckdose.
- Klappen Sie den Deckel auf und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nach ausreichend Abkühlung, reinigen Sie die Grillplatten erneut mit einem Tuch nach.

Das erste Gegrillte

Wir empfehlen Ihnen, das erste Gegrillte, das Sie mit dem Gerät zubereitet haben, nicht zu essen, um eventuellen Geschmacksirritationen vorzubeugen. Danach sollte ein eventuell auftretender Fremdgeschmack verschwunden sein.

Frikadellen grillen



- **Achtung heiße Oberflächen!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.
- **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Beim Grillen kann Dampf zwischen den Platten hervortreten. Halten Sie genügend Abstand zum Gerät. Berühren Sie auf keinen Fall das Gehäuse, während das Gerät in Betrieb ist bzw. unmittelbar nach dem Ausschalten. Fassen Sie das Gerät nur am wärmeisolierten Griff an.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass genügend Freiraum zu allen Seiten besteht, um Wärmestaus zu vermeiden. Achten Sie auch darauf, dass das Gerät genügend Abstand zu Möbeln und hitzeempfindlichen Materialien hat.
- Das Gerät muss sich während des Betriebes immer in horizontaler Position befinden, damit das ausgebratene Fett in der Fettauffangschale aufgefangen werden kann.



- **Achtung heiße Grillflächen!** Die Grillplatten werden während der Benutzung sehr heiß! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Frikadellen in die Vertiefungen der unteren Grillfläche geben oder herausnehmen. Verwenden Sie zum Schutz gegen die Hitze geeignete Küchenhandschuhe.



- **Achtung!** Vergewissern Sie sich vor jeder Inbetriebnahme, dass die Fettauffangschale eingesetzt ist! Ist die Fettauffangschale nicht eingesetzt, tropft heißes Fett unkontrolliert aus dem Innern des Gerätes heraus.
- Verwenden Sie zum Füllen und zur Entnahme von Hackfleisch ausschließlich Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt, um Sach- oder Geräteschäden und Verletzungsrisiken zu vermeiden. Halten Sie Kinder und Tiere stets vom Gerät fern.

Vorbereitung

- Zur Herstellung der Frikadellen benötigen Sie frisches Hackfleisch und Gewürze nach Geschmack. Sehen Sie dazu den Abschnitt „Grundrezept für Frikadellen“ Seite 6.
- Bereiten Sie die Hackfleischmischung für die Frikadellen und die Zutaten, die Sie für Ihre belegten Hamburgerbrötchen benötigen, direkt vor dem Grillen der Frikadellen vor.
- Vor Beginn fetten Sie die Grillplatten leicht mit etwas Speiseöl ein, damit Sie später die Frikadellen leichter entnehmen können.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut zugänglichen und ordnungsgemäß installierten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte leuchtet. Lassen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch erst vorheizen (mindestens 7-10 Minuten). Während das Gerät aufheizt, leuchtet die rote Kontrollleuchte. Die Temperatur zum Grillen ist erreicht, sobald die grüne Kontrollleuchte erleuchtet.
- Schließen Sie beim Aufheizen stets das Gerät, um die Hitze zu halten.
- Hamburgerbrötchen können, während Sie die Frikadellen grillen, z. B. auf einem Toaster mit Brötchenröstaufsatz oder im Backofen vorgeröstet werden.
- Formen Sie Frikadellen mit dem mitgelieferten Portionierlöffel, so dass sie gut in die 4 Vertiefungen der unteren Grillplatte passen. Sie sollten etwas kleiner als die Vertiefungen und nicht zu dick sein (ca. 1 cm), damit beim Schließen des Gerätes nichts über den Rand der Vertiefungen herausgedrückt wird.

Frikadellen grillen

- Öffnen Sie das Gerät ganz und legen Sie 4 vorbereitete Frikadellen in die Vertiefungen der unteren Grillplatte. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn mit Gefühl herunter.
- Während des Grillvorgangs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte in Intervallen ein und aus.
- Der normale Grillvorgang beträgt ca. 3-5 Minuten, kann aber je nach Menge, Flüssigkeitsgehalt und Konsistenz der Hackfleischmasse variieren.
- Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die fertigen Frikadellen. Benutzen Sie hierzu einen Holzspatel, niemals ein Messer, um die Plattenoberfläche nicht zu zerkratzen. Schneiden Sie einen der Burger an, um festzustellen, ob er innen durch ist. Sollte der Frikadellen innen noch rot sein, muss der Grillvorgang wiederholt werden.
- Wenn die Frikadellen fertig sind, belegen Sie die vorgewärmten Hamburger-Brötchen mit den Zutaten nach Ihrem Geschmack und 1-2 Frikadellen.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Fettauffangschale zu entleeren, denn nach ca. 500 gr. Hackfleischmasse, ist die Auffangschale mit Fett und Bratensaft vollgelaufen.

Nach Gebrauch ziehen Sie stets den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.

- Da es mit Lebensmitteln in Kontakt ist, muss das Gerät nach ausreichend Abkühlzeit, nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um Keimbildung vorzubeugen.

Grundrezept für Frikadellen

Sie können die unterschiedlichsten Zutaten und Gewürze in Ihr Hackfleisch mischen, bevor Sie Frikadellen mit dem Mini-Burger Grill grillen.

Menge für ca. 10 Mini-Burger

500 g	Hackfleisch
1 kleine	Zwiebel (fein gewürfelt)
1 TL	Senf
N. B.	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

- ca. 10 Hamburgerbrötchen o. ä.
- 1/2 Kopf Eisbergsalat (halbiert und in einzelne Blätter geteilt)
- 2 große Tomaten (in Scheiben geschnitten)
- N. B. Gewürzgurken (in Scheiben geschnitten)
- N. B. Hamburgersauce oder Ketchup

Zubereitung:

- Geben Sie die gehackte Zwiebel und den Senf zum Hackfleisch.
- Salzen und Pfeffern Sie nach Belieben.
- Mischen Sie die Zutaten gut und gründlich durch.
- Teilen Sie mit Hilfe des Portionslöffels Hackfleischbällchen in der Größe eines Golfballs ab und füllen Sie diese in die 4 Vertiefungen der unteren Grillplatte. Schließen Sie behutsam den Deckel und grillen Sie die Frikadellen für ca. 3 Minuten.
- Richten Sie die Frikadellen im Hamburgerbrötchen mit Salatblättern, Tomaten- und Gurkenscheiben und einer Sauce Ihrer Wahl an.
- Sie können nach Belieben auch andere Zutaten, wie Röstzwiebeln, Chili, Pepperoni, Paprika und vieles mehr verwenden.

Reinigung und Aufbewahrung



Achtung! Nach Gebrauch und vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.



Achtung! Gefahr von Stromschlag! Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen! Eindringen von Wasser beschädigt das Gerät.

- Das Gerät ist nicht für die Reinigung in einer Spülmaschine geeignet!
- Entnehmen Sie die Fettauffangschale und entsorgen das aufgefangene Fett. Schütten Sie Öle und Fette nicht in den Abguss. Öle und Fette müssen mit dem normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, damit sie nicht in den Wasserkreislauf gelangen und die Umwelt belasten.
- Das obere, untere und seitliche Gehäuse wischen Sie bitte nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die antihafbeschichteten Grillflächen keinesfalls mit spitzen, harten, oder scharfen Reinigungsgeräten. Die Beschichtung kann durch Kratzer leicht beschädigt werden.
- Fett- und Lebensmittelreste entfernen Sie mit einem Holzspatel oder einem ähnlichen Küchenwerkzeug aus Holz oder Kunststoff und mit saugfähigem Küchenpapier.
- Wischen Sie die Grillplatten mit saugfähigem Küchenpapier oder einem weichen Tuch ab. Sie können sie auch mit einem feuchten Tuch unter Verwendung von etwas Spülmittel reinigen. Wischen Sie anschließend die Grillplatten mit einem leicht feuchten Tuch ohne Spülmittel nach.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, kein Backofenspray, Benzin oder andere Lösemittel.
- Bewahren Sie das Gerät nicht neben einem Heizkörper auf. Das Gehäuse könnte schmelzen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Ort auf.

Technische Daten

Modell Mini-Burger Grill SB 3190
Netzspannung 220-240V~ 50/60Hz
Leistung 750W
Manual ID SB 3190 03/2012

Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE Richtlinien.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundendienst (siehe Abschnitt „Garantiehinweise“). Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenhändig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache /Lösung
Das Gerät funktioniert nicht. Die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Die Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet nach 5-10 Min. immer noch nicht auf.	Das Gerät ist nicht geschlossen. Um Betriebstemperatur zu erreichen, muss das Gerät im geschlossenen Zustand aufgeheizt werden. Leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte nicht auf, obwohl das Gerät verschlossen aufgeheizt wurde, ist das Gerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst (siehe Abschnitt "Garantiehinweise")

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (gestrichene Mülltonne) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst

Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21

Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unserer Service gesendet werden.

Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind ebenso alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Aufsteckteile, Filter etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig

Contents

Important safeguards..... 10
 Scope of delivery..... 11
 Description..... 12
 Before the first use..... 12
 How to use the pie maker..... 12
 Recipe for mini burgers..... 14
 Cleaning and storing..... 14
 Technical data..... 15
 Disposal..... 15
 Trouble shooting..... 15
 Warranty claims..... 16

Important safeguards

To avoid damage or danger by improper use this instruction manual should be followed and carefully kept. If you give the appliance to other person, also supply with the instruction manual.

Intended use: This appliance is suited for barbecuing minced meat. Do not use for other kind of food. Use the appliance for domestic purpose only - the appliance is not suited for commercial or outdoor use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in this instruction manual. In case of damage and accidents caused by not following this instruction for use, the manufacturer assumes no liability.

- Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance. Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (220-240 V - AC) only.
- The appliance is forbidden to be operated by separate timer or remote device.
- Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Take care that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.



- **An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
 - Danger caused by hot parts of the appliance and exhausting hot steam
 - Danger caused by electric current
 Keep the appliance at any time out of reach of children, pets or persons who can not handle electric appliances properly.
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous - danger of suffocation!



- **Do not operate any appliance if:**
 - power cord is damaged
 - In case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner. Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*) competent qualified electrician to check and repair it.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (*) to avoid any danger caused by electric current.

() Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.*



- **Caution! Risk of electric shock!** Appliance, cord and plug should never get into contact with water or any other liquids:
 - never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for any reason whatsoever
 - the cord should never get wet or get in contact with humid things.
 - never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
 - never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
 - never place the appliance on wet ground
 - never use the appliance outdoors
- **Unplug the appliance**
 - when the appliance is not in use
 - before changing accessories or cleaning the appliance
- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be used any more.



- **Danger of burning!** The appliance gets very hot during operation. Only touch the cool touch handle to open or close! Never touch hot grill plates or housing!
- Never move the appliance while it is hot. Let the unit cool down enough before cleaning and storing.



- **Fire danger!** Keep special care when using oil and fat. **Hot oil and fat can burn easily!** Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels. The appliance must not be placed next to easily inflammable objects. Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like grill plate or housing.
- To avoid damage to the non-stick coating of the plate of the grill never use sharp edged or metallic objects on it. Only use wooden spatula to avoid scratches.
- Keep the appliance clean as it is in contact with food.

Scope of delivery

- Pie maker
- Measuring spoon
- Instruction manual

Description and figure

1	Red control lamp
2	Green control lamp
3	Lid
4	Measuring spoon
5	Upper grill plate
6	Lower grill plate
7	Grease outlet
8	Drip tray
9	Stand foot
10	Handle



Before the first use

Cleaning before first use

- Remove all packaging material as carton and foils.
- Place the appliance on a flat, dry, stable, non-slip and heat resistant surface.
- Never place the appliance on to or near a hotplate or a hot oven.
- Clean the surface of the grill plates with a slightly damp cloth and dry thoroughly.
- Ensure to have enough areation in the room while operating by opening the window.
- Close the lid.
- Connect the appliance to the current. The red control lamp is illuminated.

Information: When the unit is heated up for the first time the grease residues from the manufacturing process might cause little smoke. The smell which might occur is harmless and will stop after a while.

- Let the unit heat up until the steam will disappear but at least 7-10 minutes.
- Switch off after this process and unplug.
- Open the lid and let the unit cool down.
- Wipe the grill plates with a slightly damp cloth to remove residues.

The first grilled food

It is recommended not to eat the first grilled food to avoid strange flavour that might occur when grilling for the first time. After having grilled one time this flavour will disappear.

How to use the pie maker



Caution! Hot surface and danger of burning! The appliance gets very hot during operation. Never touch the hot grill plates or the housing! Hot steam can exhaust.

- Keep enough distance to the appliance. Never touch the housing while the appliance is in operation or immediately after switching off. Touch the appliance at the heat insulated handle only.
- When placing the appliance onto your working area, ensure that there is enough distance around it, to avoid heat accumulation. Also take care that there is enough distance to furniture and heat sensitive material.



- During operation keep the appliance in horizontal position at all time, to allow the grease released running into the drip cup correctly.
- **Caution hot grill plates!** The grill plates get very hot during operation! Be careful when putting or removing minced meat into the holes of the lower grill plate. Use oven cloth to protect your fingers from heat.
- **Caution!** Before use always ensure that the drip cup is inserted correctly! If not the grease released will drip out off the appliance uncontrollable.
- Use wooden kitchen utensils only for filling and removing minced meat, to avoid damage of the non-stick coated surface.
- Never leave the appliance unsupervised at any time, to avoid material damage and risk of injury of person. Always keep away children and pets from the appliance.

Preparation

- To prepare mini burgers you need fresh minced meat and spices as desired. Please also see chapter "Recipe for mini burgers" on page 14.
- Prepare the minced meat and the ingredients for the hamburger bread shortly before grilling process.
- Before use grease the surfaces of the grill plates slightly with some drops of cooking oil for making removing of the burgers easier.
- First plug in and let the appliance heat up (7-10 minutes minimum). The red control lamp will illuminate. The temperature for grilling has reached when the green lamp switches on.
- Keep the appliance closed to preserve the heat.
- If desired, roast the bread or buns for the burgers on top of a bun warmer at a toaster or put in the oven, while grilling the mini burgers.
- Form the burgers with the measuring spoon delivered. Do not overfill the burger trays to avoid pouring out. The mini burgers should be some smaller than the trays and 1 cm thick only, to avoid overflow when closing the lid.

Grilling mini burgers

- After heating up, carefully open the appliance and put 4 mini burgers into the trays of the lower grill plate. Close the lid and press down gently.
- During the grilling process the green control lamp will switch off and on at intervals.
- Normal grilling process is about 3-5 minutes. It can vary depending on the amount of the minced meat, its liquid, the ingredients and the consistency of it.
- After grilling process, open the appliance and remove the ready made mini burgers. Use wooden spatula only, never use metal fork or knife to avoid damaging the non-stick coated surface. Divide one burger into parts to check if it is well-done. If it is raw inside repeat grilling process.
- When the mini burgers are ready, put it into the hamburger bread or buns together with leaves of salad, tomato or whatever desired.
- Ensure to empty the drip tray from time to time, after about 500 grams of minced meat it might get filled up completely.

ALWAYS UNPLUG AFTER USE AND LET THE APPLIANCE COOL-DOWN!

- Always clean after use and after it has cooled down, as the appliance is in contact with food.

Recipe for mini burgers

Use your desired ingredients when preparing the mini burger mixture, or just follow the below.

Amount for approx. 10 mini burgers

500 g minced meat
1 small onion (finely chopped)
1 TL mustard
as desired salt, pepper

For garnishing:

approx. 10 hamburger bread or similar
1/2 head lettuce (cut into half and divided in leaves)
2 big tomato (cut into slices)
as desired pickles (cut into slices)
as desired hamburger sauce or ketchup

Preparation

- Mix up onion, mustard and minced meat.
- Salt and pepper as desired.
- Mix up thoroughly.
- Take small portions off the mixture with the measuring spoon delivered (about golf ball size) and put it into the trays to grill it for about 3 to 5 minutes in the pie maker.
- Serve the ready made mini burgers in the hamburger bread with lettuce leaves, tomato slice, pickles and sauce or ketchup as desired.
- You also can use other ingredients like roasted onions, chili-peppers and much more.

Cleaning and storing



Caution danger of electric shock! Always unplug after each use and before cleaning!
Never immerse the main body, the cord and the plug into water or any other liquid nor clean it under running water. Humidity can damage the electric parts of the unit.



Caution! Danger of burning! Let the unit cool down before cleaning and storage.

- Always clean the unit after use as it is in contact with food.
- Do not put the unit into dishwashing machine.
- Remove the drip cup and dispose the released grease. Never pour oil and grease into the sink. Oil and grease must be disposed off into the household waste, to avoid pollution of the water cycle and avoid ecological damage.
- Wipe the housing with a soft, slightly damp cloth. Avoid intrusion of water into the inner parts of the appliance to avoid damage.
- Never use metallic and sharp edged cleaning material or sharp cleaning solvents to clean the non-stick grill plates. The non-stick coated surface can be damaged easily by scratching.
- The grill plates can be wiped with a soft, damp cloth. If necessary use a drop of dishwasher liquid. After this process wipe again with a damp cloth without any dishwasher liquid.
- Ensure to let dry the appliance completely after cleaning and before using again.
- Never store the unit near a heating element, the housing could melt.
- Store the appliance in a dry place, unapproachable for children.

Technical data

Model	Pie maker SB 3190
Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Power	750W
Manual ID	SB 3190 03/2012

This appliance is tested according to GS regulations and corresponds to CE directives.

Disposal

Please observe the environment!

Dispose the packaging according to the local garbage regulations.

Dispose paper and carton separately from plastic bags into the corresponding containers. If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste.

The symbol (crossed dustbin) on the product, the package or in the instruction manual indicates this. Please recycle where facility exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. Dispose the appliance at the end of its lifespan according to environmental considerations (Waste Electrical and Electronical Equipment Directive).



Troubleshooting

If the appliance does not work correctly, please check if you can solve the problem by following the below advise. If not, please contact your dealer. Never try to repair the appliance yourself.

Failure	Possible causes / troubleshooting
The appliance does not work. The operating control lamp does not illuminate.	Is the appliance connected to the power supply? Is the socket working? Use another socket. Check the supply cutout.
The temperature control lamp still does not illuminate after 5-10 minutes.	The appliance is open. To reach the working temperature, keep the lid closed. If the temperature control lamp does not illuminate, even if the appliance has been closed all time, the appliance is out of order. Please contact your dealer in this case.

Warranty Claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance add to your dealer, information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

In case of damage and accidents caused by not following this instruction for use the manufacturer assumes no liability. An exact description of the complaint reduces the processing time.

We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 03/2012