



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2016 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 07/20/16 NW)



SLM60BK

Electric Slider Maker
Machine électrique pour faire des glisseurs
Máquina Eléctrica para Emparedados

Instructions and Recipes
Instructions et Recettes
Instrucciones y Recetas

Make everyday a party!
 Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	13

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
 120 Volts, 60 Hz, 700 Watts

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.



IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the unit.
5. NEVER leave unit unattended while in use.
6. NEVER try to force the cover in the locking mechanism.
7. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. This appliance is not to be used by children nor unsupervised cognitively challenged individuals.
12. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. DO NOT TOUCH hot surfaces. **Always use an oven mitt or potholder when operating.**
3. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid of this unit.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug nor any part of this unit in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair or contact customer service as stated in this booklet under Returns & Warranty.
8. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. This may cause injuries.
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let the cord hang over the edge of table or counter tops, or touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving this appliance.
13. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
14. A unit that is plugged into an outlet should not be left unattended

15. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
16. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
17. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the ELECTRIC SLIDER MAKER! Now you can cook six delicious slider burgers in just a few minutes! The non-stick surface enables the user to cook a variety of meats, including sirloin, chicken, turkey, veggie burgers, crab cakes, and more.

Features include:

- Makes up to 6 mini burgers at a time
- 1 pound of meat makes up to 24 slider burgers
- Works with ground sirloin, chicken, turkey, veggie burgers, crab cakes and more
- Non-stick grill makes cleanup easy
- Removable drip tray catches grease from meats
- Includes a handy burger-forming spatula

PARTS & ASSEMBLY

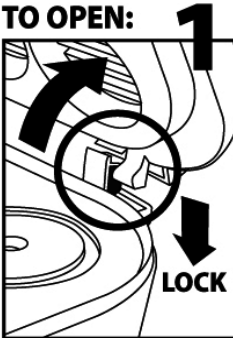
Your ELECTRIC SLIDER MAKER comes fully assembled.

Before using for the first time, follow the CLEANING & MAINTENANCE directions to clean the inside and outside of the unit.

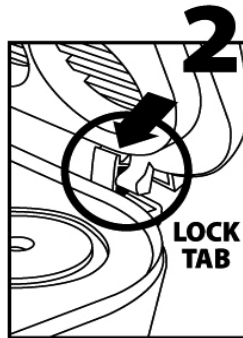


Using the Floating Hinge

TO OPEN:

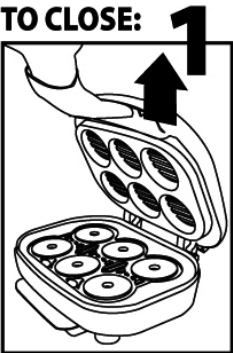


Gently open until hinge drops into locked position.

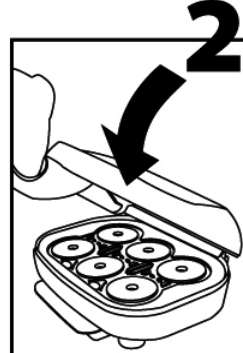


Allow Lid to tilt forward to rest safely on lock.

TO CLOSE:



Lift handle vertically to clear lock tab.



Slowly lower handle to close.

HOW TO OPERATE

1. Before plugging in the unit, make sure the Drip Tray is fully inserted into the tray support guides.
2. Place the unit on a flat, stable surface in an area that is well ventilated.
3. Lightly coat the upper and lower Grill Plates with vegetable oil.
4. Plug unit into a power source.
5. When plugged in, the Indicator Light will illuminate to confirm that the power is on and the unit is preheating. Wait about 3-5 minutes for the unit to preheat.
NOTE: The light will extinguish when the unit is fully preheated.
6. While unit is preheating, use the back end of the Burger-Forming Spatula to scoop meat and form into mini slider patties.
CAUTION: Unit will get hot! Always use an oven mitt or potholder while operating.
7. Open the Lid of the unit and place meat on the lower Grill Plate.
NOTE: If meat sticks to the Burger-Forming Spatula, carefully push out through the hole in the back, or remove using a fork or your fingers.
8. Close the Lid by lifting straight up first, and then allow Lid to come down. Never force the lid shut. (See photos under PARTS & ASSEMBLY for directions on Using the Floating Hinge.)
9. Allow patty to cook as thoroughly as desired. Cooking times will vary depending on the type of meat used. If burger patty sticks to upper Grill Plate, leave the Lid in the opened position and use the Burger-Forming Spatula to guide the patty back on to the lower Grill Plate.
10. When burgers are done, lift the Lid and remove burger using the Burger-Forming Spatula. Remove and rinse the Drip Tray, then insert back into place before cooking more food.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Preparing Sliders

- First, prepare the ground meat you will be using. Room temperature or slightly cool meats work best.
- Use the patty forming tool on the back end of the Burger-Forming Spatula to make perfectly formed balls.
- Place each ball directly on the center dot of each of the 6 spaces on the lower Grill Plate.
- Close the Lid, grill until cooked to your liking, then enjoy your slider burgers.

Cooking Tips

- Prior to putting meat on the Grill, put chopped or grated onions on the lower Grill plate. When done, top your slider burgers with fried onions.
- To melt cheese on your sliders, make sure meat is done cooking, open Lid and layer cheese on top of meat. Allow heat to melt the cheese while Lid stays open.
- To put slider burgers into the buns, use the Forming Tool Spatula. Use small dinner rolls, or cut hot dog buns into thirds, as slider buns.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your ELECTRIC SLIDER MAKER by following these simple instructions and precautions.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is completely cool before cleaning.
- Clean the upper and lower Non-Stick Grill Plates with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.

RECIPES

The ELECTRIC SLIDER MAKER can cook ground beef, turkey, chicken, pork and veggie burgers, and more!

To kick up the flavor, put meat in a bowl and add salt, pepper, seasoning salts, Worcestershire sauce, breadcrumbs, eggs or whatever you like to make a great tasting slider.

Chop up onions, peppers, chilies or other finely chopped and minced vegetables and allow to grill for a few minutes to add flavor to your sliders.

Below are some gourmet slider recipe ideas for you to try. In each recipe, meats may be substituted with ground turkey, soy, etc. Toppings, including cheese and condiments, may be eliminated or added to taste. Have fun, be creative, and enjoy!

INSIDE-OUT SLIDERS

- 1 lb. Ground Beef Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.
 - ¼ cup Chopped Onions Grill chopped onions for 4 minutes on the ALL-LEAGUE SLIDERS™ electric grill.
 - ½ cup Small Cubed Cheddar Cheese Take onions off grill and mix into the ground beef with ½ cup small cubed cheese and salt and pepper or seasoning salt.
 - Lettuce Use the Forming Tool Spatula to make slider-sized patties.
 - Tomato
 - Pickle Chips Cook patties to desired thoroughness, making sure the cheese inside has melted.
 - Mayonnaise
 - Slider-sized Buns Assemble the sliders using toppings and condiments.
- Makes about 6 to 8 sliders.

FAJITA SLIDERS

- 1 lb. Ground Beef Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.
- 1 lb. Packet of Taco Seasoning or Salt, Pepper and Chili Powder Chop onions and thinly slice peppers. Cook onions and peppers with Grill closed for 3-5 minutes.
- Sliced or Chopped Yellow or White Onion Remove peppers from the Grill and set aside.
- Sliced Green, Red or Yellow Bell Peppers Season ground beef with taco seasoning OR add salt, pepper, and a 1/4 tsp chili powder.
- Pico de Gallo Form slider-sized meat patties with Forming Tool Spatula and grill to desired thoroughness.
- Slider-sized Buns While the meat is still on the Grill, place cheese on each patty until it melts. Leave the Lid open for this step. Remove meat from the Grill and assemble the sliders. Makes about 6 to 8 sliders.

THANKSGIVING BURGER

- 1 lb. Ground Turkey Meat
- Sliced Green Onion
- Chopped or Sliced Red Onion or Shallot
- Lettuce
- Cranberry Sauce
- Slider-sized Buns or Dinner Rolls

Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.

Slice a red onion or shallot and cook on the Grill for 3-5 minutes.

Remove the onions from the Grill and set them aside for slider assembly.

Slice green onions relatively thin. Mix green onions, salt, and pepper into the ground turkey meat. Be sure not to over-mix.

Use Forming Tool Spatula to make slider-sized patties; place patties on the Grill and cook to desired thoroughness.

Spread a generous amount of cranberry sauce on the buns/rolls. Assemble the sliders.

Makes about 6 to 8 sliders.

4th OF JULY SLIDERS

- 1 lb. Ground Beef
- 2 Cups Chili (meat or bean)
- Cheddar Cheese
- Chopped Onion
- Slider-sized Buns

Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.

Season the ground beef with salt and pepper. Use forming tool spatula to form slider-sized patties.

Cook beef patties on the grill to desired thoroughness.

Open the grill and place the cheese on the meat until it melts. Leave the grill open for this step!

Assemble the slider, topping the burger and cheese with chili and chopped onions.

Makes about 6 to 8 sliders.

PIGGY SLIDERS

- ½ lb. cooked Bacon
 - 2 ounces Prosciutto
 - 1 lb. Ground Beef
 - American or Cheddar Cheese
 - Lettuce
 - Tomato (sliced)
 - Onion (chopped)
 - Pickle Chips
 - Ketchup
 - Mayonnaise
 - Slider-sized Buns
- Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.
- Finely chop the cooked bacon and prosciutto.
- Mix the ground beef, chopped bacon, chopped prosciutto, salt, and pepper, until everything is thoroughly distributed. Be sure not to over-mix.
- Use the Spatula Forming Tool to form slider-sized patties.
- Cook the meat patties on the Grill to desired thoroughness.
- Place the cheese on the meat patties, and leave them on the Grill until the cheese melts. Leave the Lid open for this step.
- Assemble the sliders with toppings and condiments.
- Makes about 6 to 8 sliders.

"GOOD MORNING, AMERICA" SLIDERS

- 1 lb. Ground Italian Sausage (sweet, spicy or mild)
 - American Cheese
 - English Muffins or Sourdough Bread
 - 2 Eggs (scrambled and cooked)
 - Pico de Gallo (optional)
- Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.
- Scramble the eggs and put to the side.
- Use the Forming Tool Spatula to make slider-sized patties with the ground sausage.
- Cook the ground Italian sausage to desired thoroughness.
- Place American cheese on each patty and leave on Grill until the cheese melts. Leave the Lid open for this step.
- Assemble the sliders, topping the sausage patties and cheese with scrambled eggs and pico de gallo.
- Makes about 6 to 8 sliders.

GERMAN SLIDERS

- 1 lb. Ground Beef
- Swiss Cheese
- Thousand Island Dressing
- Sauerkraut
- ½ lb. Cooked Bacon
- Slider-sized Buns

Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed. While grill is heating, finely chop the bacon.

Combine the chopped bacon with the ground beef and season the mixture with salt and pepper. Be sure not to over-mix.

Use the Forming Tool Spatula to make slider-sized patties.

Grill the meat to desired thoroughness.

Open the Grill and top each patty with Swiss cheese until it melts. Leave the Lid open for this step.

Spread Thousand Island dressing on the buns and assemble the sliders.

Makes about 6 to 8 sliders.

BBQ SLIDERS

- 1 lb. Ground Beef
- Pineapple Chunks
- Onion (chopped)
- Lettuce
- Barbeque Sauce
- Slider-sized Buns

Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.

Place the pineapple chunks and chopped onions on the Grill and cook for 3-5 minutes.

Remove the grilled pineapple and onions and set them aside until assembly.

Season the ground beef with salt and pepper. Use the Forming Tool Spatula to make slider-sized patties.

Cook the patties to desired thoroughness.

Spread barbeque sauce on the buns.

Assemble the sliders using pineapple, onion and lettuce.

Makes about 6 to 8 sliders.

ALL-AMERICAN SLIDERS

- 1 lb. Ground Beef
- Salt, Pepper or Seasoning Salt
- American Cheese
- Lettuce
- Tomato
- Onion
- Pickle Chips
- Ketchup
- Mayonnaise
- Slider-sized Buns

Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.

Season the ground beef with salt and pepper or seasoning salt.

Make slider-sized patties with the Forming Tool Spatula and cook to desired thoroughness.

Assemble the sliders with desired toppings and condiments.

Makes about 6 to 8 sliders.

ROYAL SLIDERS

- 1 lb. Ground Beef Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.
 - Salt, Pepper or Place chopped onions or shallots on the Grill.
Seasoning Salt Close the Lid and cook for 3-5 minutes.
 - ½ cup Chopped Remove onions from the Grill and set aside.
Onion or Shallots
 - Lettuce In a separate bowl, season ground beef with
salt and pepper or seasoning salt.
 - Tomato
 - Swiss Cheese Use the Forming Tool Spatula to make slider-sized patties.
 - Thousand Island Place patties in ALL-LEAGUE SLIDERS™ Grill
Dressing and cook to desired thoroughness.
 - Slider-sized Buns Open Lid and place cheese on each slider burger until the
cheese melts. Leave the Lid partially open for this step.
- Spread Thousand Island dressing on the buns.
- Assemble the sliders using toppings.
- Makes about 6 to 8 sliders.

PRETZEL SLIDERS

- 1 lb. Ground Beef Preheat the ELECTRIC SLIDER MAKER as directed.
 - Pretzel Bread Cut the pretzel bread to the size of slider patties.
 - Swiss Cheese (or Grill the onions or shallots for 3-5 minutes.
other cheese)
 - Onion (chopped) Finely chop the bacon and mix it into the
or Shallot (sliced) ground beef, seasoning the mixture with salt
and pepper. Be sure not to over-mix.
 - ⅛ ounce Bacon Remove the onions from the Grill and
(cooked) set them aside until assembly.
 - Mustard Use the Forming Tool Spatula to make slider-sized patties.
- Cook the patties to desired thoroughness.
- Open the Grill and place the cheese on the patties until
cheese melts. Leave the Lid partially open for this step.
- Spread mustard on the pretzel bread
and assemble the sliders.
- Makes about 6 to 8 sliders.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

ELECTRIC SLIDER MAKER / SLM60BK

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgielectrx.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

Faire une fête tous les jours!
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com
pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	14
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	15
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	15
INTRODUCTION	16
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	17
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	18
CONSEILS UTILES	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
RECETTES	20
RETOURS ET GARANTIE	25

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous vous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels que peut causer des blessures graves pour vous et d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous diront comment réduire le risque de blessure et vous diront ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications d'appareils :
120 Volts, 60 Hz, 700 Watts

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UNE PRISE DE 120V AC UNIQUEMENT.

Se référer au site www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/
pour la version la plus récente.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS submerger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser un chiffon ou une éponge abrasive.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
6. Ne jamais essayer de forcer le couvercle dans le mécanisme de verrouillage.
7. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas en service et lors du nettoyage.
8. NE PAS utiliser cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou si l'appareil est défectueux.
9. Gardez hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Cet appareil ne doit ne pas être utilisé par des enfants sans surveillance si des individus à déficience cognitive.
12. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter les précautions de base, y compris celles-ci :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes. **Toujours vous servir de mitaines pour le four ou un sous-plat lors de l'utilisation.**
3. Être extrêmement prudent lors de l'ouverture et de fermeture du couvercle de l'appareil.
4. Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas submerger le cordon, ni aucune partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. NE PAS utiliser n'importe quel appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou si l'appareil a été endommagé d'une manière quelconque. Retournez-le à l'atelier de réparation le plus proche pour un examen ou une réparation ou contactez le service à la clientèle tel qu'indiqué dans ce livret sous la section Garantie et Retours.
8. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. Cela peut causer des blessures.
9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. Ne laissez PAS laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes..

11. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
12. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement de cet appareil.
13. NE PAS utiliser cet appareil pour une autre utilisation que celle pour laquelle il a été conçue.
14. Un appareil qui est branché sur une prise de courant ne doit pas être laissé sans surveillance.
15. Les rallonges peuvent être utilisées mais avec une grande précaution.
16. Les caractéristiques électriques d'un cordon devraient être au moins égales à celles de l'appareil.
17. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR FAIRE DES HAMBURGERS ! Maintenant, vous pouvez faire cuire six délicieux hamburgers en quelques minutes ! La surface anti adhérente permet de cuire une variété de viandes, y compris la surlonge, le poulet, la dinde, les hamburgers végétariens, les galettes de crabe et plus.

Les fonctionnalités comprennent les éléments suivants :

- Cuit jusqu'à 6 mini-burgers à la fois
- 1 livre de viande livre une quantité de 24 burgers
- Faits des burgers de viande hachée, de poulet haché, de dinde hachée, des burgers végétariens, des galettes de crabe et bien plus
- Gril antiadhésif facilite le nettoyage
- Bac égouttoir amovible ramasse la graisse provenant des viandes
- Comprend une spatule pratique pour former les burgers

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

La MACHINE ÉLECTRIQUE À HAMBURGERS est livrée complètement assemblée.

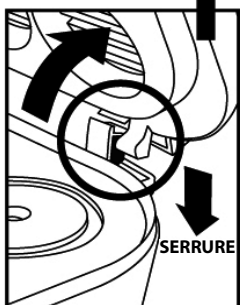
Avant d'utiliser pour la première fois, suivez les instructions de de NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.



FRANÇAIS

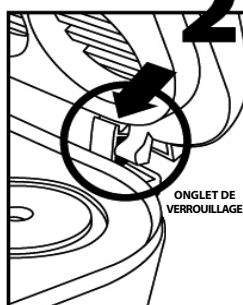
Utiliser la charnière d'appoint

POUR OUVRIR : 1



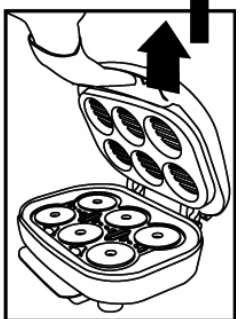
Ouvrir doucement jusqu'à ce que la **charnière tombe** dans une **position verrouillée**.

2



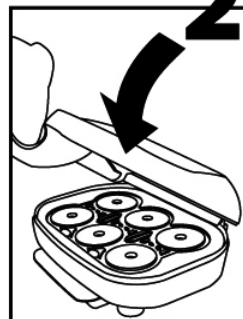
Permettre au couvercle de **s'incliner vers l'avant** afin de s'accoter de façon sécuritaire sur le **verrou**.

POUR FERMER : 1



Soulevez la poignée verticalement pour relâcher l'**onglet de sécurité**.

2



Abaissez lentement la **poignée pour fermer**.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le Plateau d'Égouttement est bien enfoncé dans les supports du plateau.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, dans un endroit bien aéré.
3. Enduire les grilles supérieures et inférieures d'un peu d'huile végétale.
4. Branchez l'appareil à une source d'alimentation.
5. Lorsque l'appareil est branché, l'indicateur lumineux s'allumera afin d'indiquer que l'appareil est allumé et qu'il réchauffe. Attendre environ de 3 à 5 minutes pour que l'appareil se réchauffe.
REMARQUE : La lumière s'éteint lorsque l'appareil est entièrement préchauffé..
6. Lorsque l'appareil se réchauffe, utilisez l'endos de la spatule pour former les burgers afin de prendre la viande et former une mini galette de viande.
MISE EN GARDE : **L'appareil sera chaud ! Toujours utiliser des mitaines pour le four durant l'utilisation.**
7. Ouvrez le couvercle et placez la viande sur la grille inférieure.
REMARQUE : Si la viande colle à la spatule, poussez-la soigneusement au travers du trou ou enlevez-la à l'aide d'une fourchette ou vos doigts.
8. Fermez le couvercle en le relevant droit en premier, puis laissez-le redescendre doucement. Ne jamais forcer la fermeture du couvercle. (Voir les photos sous PIÈCES ET ASSEMBLAGE pour des directives sur l'utilisation de la charnière d'appoint).
9. Cuire la galette entièrement au goût. Le temps de cuisson variera selon le type de viande utilisée. Si la galette de viande colle à la plaque de grille supérieure, laissez le couvercle ouvert puis utilisez la spatule pour remettre la galette sur la grille inférieure.
10. Lorsque les hamburgers sont cuits, soulevez le couvercle et enlevez le burger à l'aide de la spatule. Enlevez et rincez le Plateau d'Égouttement, puis remettez-le en place avant de cuire d'autres aliments.

CONSEILS UTILES

 **NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.**

Préparation des Hamburgers

- Premièrement, préparez la viande hachée que vous utiliserez. Des viandes température pièce ou légèrement plus froides se travaillent plus facilement.
- Utilisez l'outil à l'arrière de la spatule - afin de former des boules de viande parfaites.
- Placer chaque boule directement sur le point central des 6 espaces réservés sur la grille inférieure.
- Fermez le couvercle, grillez jusqu'à ce que celles-ci soient cuites à votre goût, puis déguster vos burgers.

Conseils pour la cuisson

- Avant de mettre la viande sur le gril, mettez les oignons hachés ou râpés
- Sur la plaque de cuisson inférieure. Lorsque les oignons sont cuits, garnissez vos hamburgers d'oignons frits.
- Pour fondre le fromage sur vos hamburgers, assurez-vous que la viande soit cuite et ouvrez le couvercle et mettez la tranche de fromage sur la viande. Laissez la chaleur fondre le fromage tout en laissant le couvercle ouvert.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS en suivant ces simples directives et précautions.

- Débranchez-la de la prise électrique par le simple geste de débrancher l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez la partie supérieure et le bas des grilles antiadhésives avec un chiffon humide non abrasif et sec.
- Essuyer l'extérieur avec un chiffon humide non abrasif et sec.

RECETTES

La MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS peut cuire du bœuf, de la dinde du poulet, du porc haché, des burgers végétariens et bien plus !

Pour rehausser la saveur, mettez la viande dans un bol et ajoutez-y du sel, du poivre et des sels assaisonnés, de la sauce Worcestershire, de la chapelure ou autres ingrédients qui rendraient vos burgers délicieux.

Coupez des oignons, des poivrons, des piments chili ou d'autres légumes coupés ou émincés puis laissez cuire pour quelques minutes de plus afin d'ajouter du goût à vos burgers.

Ci-inclus sont quelques recettes et idées pour vos hamburgers à essayer. Dans chaque recette, les viandes peuvent être substituées avec de la dinde hachée, du soya, etc. Des garnitures, incluant le fromage et des condiments peuvent être enlevés ou ajoutés au goût. Amusez-vous, Soyez créatif et dégustez !

HAMBURGERS SANS DESSUS DESSOUS

- 1 lb. de bœuf haché
 - ¼ tasse d'oignons hachés
 - ½ tasse de fromage Cheddar coupé en petits cubes
 - Laitue
 - Tomates
 - Croustilles de cornichons
 - Mayonnaise
 - Pains pour hamburgers
- Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.
- Grillez des oignons hachés pour environ 4 minutes sur le gril électrique ALL-LEAGUE SLIDERS™.
- Enlevez les oignons du gril puis mélangez le boeuf haché avec ½ tasse de fromage en cubes, du sel et du poivre ou du sel assaisonné.
- Utilisez la spatule pour former des galettes de viande.
- Faites cuire les galettes de viande complètement, en vous assurant que le fromage à l'intérieur soit fondu.
- Assembler les hamburgers avec garnitures et les condiments.
- Donne environ 6 à 8 hamburgers.

HAMBURGER DE FAJITAS

- 1 lb. de bœuf haché
 - 1 lb. Un emballage d'assaisonnement pour Taco ou Sel, Poivre et Poudre Chili
 - Tranchés ou hachés Jaune ou blanc Oignons
 - Poivrons verts, rouges ou jaunes tranchés
 - Pico de Gallo
 - Pains pour hamburgers
- Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.
- Hachez les oignons et émincez les poivrons. Faites cuire poivrons et oignons avec gril fermé pendant 3 à 5 minutes. Retirez les poivrons du gril et les mettre de côté.
- Assaisonnez la viande hachée avec des assaisonnements pour taco OU ajoutez du sel, du poivre et une 1/4 c. à thé de poudre de chili.
- Formez des galettes de viande avec l'outil pour les galettes puis cuire au goût.
- Pendant que la viande est encore sur le gril placez le fromage sur chaque galette de viande jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez le couvercle ouvert durant cette étape. Retirez la viande du gril et assemblez les hamburgers. Donne environ 6 à 8 hamburgers.

BURGERS POUR L'ACTION DE GRÂCE

- 1 lb. Dinde Hachée
 - Échalote émincée
 - Oignon rouge ou échalote française coupés ou tranchés
 - Laitue
 - Sauce aux canneberges
 - Pains pour hamburgers ou Dîner Rouleaux
- Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.
- Tranchez un oignon rouge ou une échalote française puis cuisez-la sur le gril de 3 à 5 minutes.
- Enlevez les oignons du gril puis mettez-les de côté pour assembler les hamburgers.
- Hachez finement les échalotes. Mélangez les échalotes, le sel et le poivre dans la dinde hachée. Assurez-vous de ne pas trop mélanger.
- Utilisez la spatule pour faire des galettes de viande; placez les galettes sur le gril puis les cuire jusqu'à cuisson désirée.
- Mettez une généreuse couche de sauce aux canneberges sur les pains. Assembler les hamburgers.
- Donne environ 6 à 8 hamburgers.

HAMBURGERS DU 4 JUILLET

- 1 lb. de bœuf haché
 - 2 Tasses Chili (viande ou haricot)
 - Fromage Cheddar
 - Oignon haché
 - Pains pour hamburgers
- Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.
- Assaisonnez le bœuf haché avec du sel et du poivre. Utilisez la spatule pour former des galettes de viande.
- Faites cuire les galettes sur le gril à cuisson désirée.
- Ouvrez le gril et placez le fromage sur la viande jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez le couvercle ouvert durant cette étape !
- Assemblez le hamburger, en y ajoutant une garniture sur le fromage de chilis et oignons coupés.
- Donne environ 6 à 8 hamburgers.

HAMBURGERS PIGGY

- ¼ lb de Bacon cuit
- 2 onces de Prosciutto
- 1 lb. de bœuf haché
- Fromage américain ou Cheddar
- Laitue
- Tomates (tranchées)
- Oignon (haché)
- Croustilles de cornichons
- Ketchup
- Mayonnaise
- Pains pour hamburgers

Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.

Hachez finement le bacon cuit et le Prosciutto.

Mélangez le bœuf haché, le bacon haché, le Prosciutto, le sel et le poivre, jusqu'à ce que tout soit bien homogène. Assurez-vous de ne pas trop mélanger.

Utilisez la spatule pour former des galettes de viande.

Faites cuire les galettes sur le gril à cuisson désirée.

Placez le fromage sur les galettes de viande et laissez-les sur le

Gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Laissez le couvercle ouvert durant cette étape.

Assembler les hamburgers avec garnitures et les condiments.

Donne environ 6 à 8 hamburgers.

HAMBURGERS « BONJOUR L'AMÉRIQUE »

- 1 lb. Saucisse italienne hachée (sucrée, épicée ou douce)
- Fromage américain
- Muffins anglais ou Pain au levain
- 2 œufs (brouillés et cuits)
- Pico de Gallo (facultatif)

Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.

Brouillez les œufs et mettez-les de côté.

Utilisez la spatule pour former des galettes avec la saucisse hachée.

Faites cuire la saucisse italienne hachée à la cuisson désirée.

Placez le fromage américain sur chaque galette et laissez-les sur le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Laissez le couvercle ouvert durant cette étape.

Assemblez les hamburgers, en garnissant la galette de saucisse de fromage, des œufs brouillés et du pico de gallo.

Donne environ 6 à 8 hamburgers.

HAMBURGERS ALLEMANDS

- 1 lb. de bœuf haché
 - Fromage suisse
 - Vinaigrette Mille Îles
 - Choucroute
 - ½ lb. Bacon cuit
 - Pains pour hamburgers
- Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.
- Pendant que le gril chauffe, hachez finement le bacon.
- Mélangez le bacon haché avec le bœuf haché puis assaisonnez le mélange avec du sel et du poivre. Assurez-vous de ne pas trop mélanger.
- Utilisez la spatule pour former des galettes de viande.
- Faites cuire les galettes sur le gril à cuisson désirée.
- Ouvrez le gril et garnissez chaque galette de fromage suisse et laissez-le fondre. Laissez le couvercle ouvert durant cette étape.
- Mettez de la vinaigrette Mille Îles sur les pains puis assemblez les hamburgers.
- Donne environ 6 à 8 hamburgers.

BBQ HAMBURGERS

- 1 lb. de bœuf haché
 - Morceaux d'ananas
 - Oignon (haché)
 - Laitue
 - Sauce barbecue
 - Pains pour hamburgers
- Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.
- Placez les morceaux d'ananas et les oignons hachés sur le gril et cuire pendant 3 à 5 minutes.
- Enlevez les ananas et les oignons du gril et mettez-les de côté pour assembler les hamburgers.
- Assaisonnez le bœuf haché avec du sel et du poivre. Utilisez la spatule pour former des galettes de viande.
- Faites cuire les galettes sur le gril à cuisson désirée.
- Étendre la sauce barbecue sur les petits pains.
- Assemblez les hamburgers avec les tranches d'ananas, les oignons et la laitue.
- Donne environ 6 à 8 hamburgers.

HAMBURGERS TOUT AMÉRICAIN

- 1 lb. de bœuf haché
 - Sel, poivre ou Assaisonnement sel
 - Fromage américain
 - Laitue
 - Tomate
 - Oignon
 - Croustilles de cornichons
 - Ketchup
 - Mayonnaise
 - Pains pour hamburgers
- Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.
- Assaisonnez le bœuf haché avec du sel et du poivre.
- Utilisez la spatule pour faire des galettes de viande placez les galettes sur le gril puis les cuire jusqu'à cuisson désirée.
- Assembler les hamburgers avec garnitures et les condiments.
- Donne environ 6 à 8 hamburgers.

HAMBURGERS ROYAUX

- 1 lb. de bœuf haché
 - Sel, poivre ou Assaisonnement sel
 - ½ tasse d'oignon ou échalotes grises hachées
 - Laitue
 - Tomate
 - Fromage suisse
 - Vinaigrette Mille Îles
 - Pains pour hamburgers
- Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.
- Placez les oignons ou les échalotes grises sur le gril.
- Fermez le couvercle et cuire pendant 3 à 5 minutes.
- Retirez les poivrons du gril et les mettre de côté.
- Dans un bol séparé, assaisonnez le bœuf haché avec du sel et du poivre ou du sel assaisonné.
- Utilisez la spatule pour former des galettes de viande.
- Placez les galettes sur le gril ALL-LIGUE SLIDERS™ Grill et cuire à la cuisson désirée.
- Ouvrez le couvercle et placez le fromage sur chaque hamburger jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Laissez le couvercle ouvert durant cette étape.
- Mettez de la vinaigrette Mille Îles sur les pains puis assemblez les hamburgers.
- Assemblez les hamburgers avec les garnitures.
- Donne environ 6 à 8 hamburgers.

HAMBURGERS PRETZEL

- 1 lb. de bœuf haché
 - Pain pretzel
 - Fromage Gruyère (ou autres fromages)
 - Oignon rouge ou échalote française coupés ou tranchés)
 - ¼ onces de Bacon (cuit)
 - Moutarde
- Préchauffer la MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS tel qu'indiqué.
- Couper le pain pretzel à la taille des galettes de viande.
- Faites griller les oignons ou les échalotes de 3 à 5 minutes.
- Mélangez le bacon haché avec le bœuf haché puis assaisonnez le mélange avec du sel et du poivre. Assurez-vous de ne pas trop mélanger.
- Enlevez les oignons du gril puis mettez-les de côté pour assembler les hamburgers.
- Utilisez la spatule pour former des galettes de viande.
- Faites cuire les galettes sur le gril à cuisson désirée.
- Ouvrez le gril et placez le fromage sur la viande jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez le couvercle ouvert durant cette étape.
- Tartinez la moutarde sur le de pain pretzel et assemblez les hamburgers.
- Donne environ 6 à 8 hamburgers.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VÉUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

MACHINE ÉLECTRIQUE POUR HAMBURGERS / SLM60BK

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veuillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaeIctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

¡Convierta todos los días en una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	26
PRECAUCIONES IMPORTANTES	27
PROTECCIONES IMPORTANTES	27
INTRODUCCIÓN	28
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	29
CÓMO UTILIZAR	30
CONSEJOS ÚTILES	31
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	31
RECETAS	32
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	37

SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden provocar serias lesiones a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

Especificaciones del aparato:

120 Voltios, 60 Hertz, 700 Watts

ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN UN
TOMACORRIENTE DE 120 VCA.

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.



PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca de agua.
3. NUNCA utilice un paño o una esponja abrasiva.
4. No utilice NUNCA un estropajo en el aparato.
5. No deje NUNCA la unidad desatendida mientras esté en funcionamiento.
6. NUNCA trate de forzar la cubierta en el mecanismo de cierre.
7. Desenchufe la unidad de la red cuando no la esté utilizando y para limpiarla.
8. NO opere este aparato con un cable o enchufe dañados ni en caso de que funcione incorrectamente.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no es para uso de niños ni de individuos con discapacidad intelectual sin supervisión.
12. Debe supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
2. NO TOQUE superficies calientes. **Use siempre un guante de cocina o agarradera de tela para tocarlas.**
3. Ponga cuidado extremo al abrir y cerrar la tapa de esta unidad.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en otros líquidos.
5. Supervise estrictamente el uso del aparato cuando haya niños cerca del mismo.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza.
7. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparaciones más cercano para revisarlo o repararlo, o póngase en contacto con el servicio al cliente como se indica en este folleto en la sección Devoluciones y Garantía.
8. El fabricante del aparato no recomienda el uso de implementos accesorios. Pueden ocasionar lesiones.
9. NO utilice el aparato al aire libre.
10. NO deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
11. NO lo coloque cerca de una hornilla caliente eléctrica o de gas, ni en un horno caliente.

12. Se debe tener mucho cuidado al mover el aparato.
13. NO utilice el aparato para usos no previstos.
14. No debe desatender una unidad conectada a un tomacorriente.
15. Puede usar cables de extensión si tiene cuidado con su uso.
16. La clasificación eléctrica marcada en un cable de extensión debe ser como mínimo tan alta como la clasificación eléctrica del aparato.
17. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS! Ahora puede cocinar seis deliciosos emparedados de hamburguesa en solo unos minutos! La superficie antiadherente le facilita cocinar diversas carnes, que incluyen solomillo, pollo, pavo, hamburguesas vegetarianas, crab cakes, y más.

Incluye:

- Hacer hasta 6 mini hamburguesas a la vez
- 1 libra de carne da para hasta 24 emparedados de hamburguesa
- Funciona con solomillo, pollo y pavo picados, hamburguesas vegetarianas, crab cakes y más
- La parrilla antiadherente facilita su limpieza
- La bandeja de goteo extraíble recoge la grasa de las carnes
- Incluye una espátula conformadora muy práctica

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

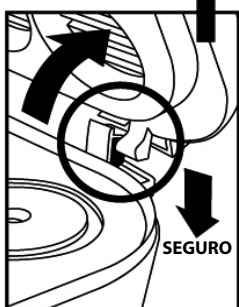
Su MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS viene completamente ensamblada:

Antes de usarla por primera vez, siga las indicaciones de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO para limpiar el interior y el exterior de la unidad.



Uso de la bisagra flotante

POUR OUVRIR : 1



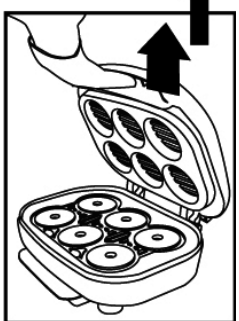
Ábrala suavemente hasta que **la bisagra caiga en la posición bloqueada.**

2



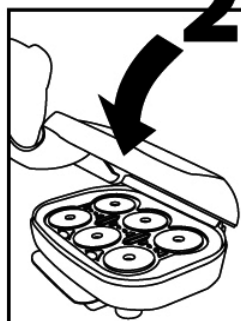
Deje **inclinarse la tapa adelante** para que descanse sin riesgos en el **seguro.**

POUR FERMER : 1



Levante el asa verticalmente para **liberar la pestanada seguro.**

2



Baje el asa **lenta-mente** hasta que cierre.

CÓMO UTILIZAR

1. Antes de enchufar la unidad, cuide de insertar la bandeja de goteo completamente en las guías de soporte de la bandeja.
2. Coloque la unidad sobre una superficie horizontal y estable en un área bien ventilada.
3. Recubra ligeramente las placas de parrilla superior e inferior con aceite vegetal.
4. Enchufe la unidad en una fuente de energía.
5. Cuando la enchufe, la luz indicadora se iluminará para confirmar que está encendida y que la unidad está calentando. Espere aproximadamente 3-5 minutos que se caliente la unidad.
NOTA: La luz se apagará cuando la unidad está completamente precalentada..
6. Mientras la unidad se calienta, use la parte posterior de la espátula conformadora para recoger carne y conformar las tortas para las hamburguesas.
PRECAUCIÓN: ¡La unidad se calentará! Use siempre un guante de cocina o agarradera de tela para tocarla.
7. Abra la tapa de la unidad y coloque la carne sobre la placa de parrilla inferior.
NOTA: Si la carne se pega a la espátula conformadora, empújela afuera con cuidado por el agujero en la parte posterior, o quítela con un tenedor o sus dedos.
8. Cierre la tapa levantándola recto hacia arriba primero, y después déjela bajar. Nunca fuerce la tapa para cerrarla. (Vea las fotos en la sección PIEZAS y ENSAMBLAJE con las indicaciones sobre el Uso de la bisagra flotante.)
9. Deje cocinar la torta tanto como desee. Los tiempos de cocción variarán en dependencia del tipo de carne usada. Si la torta se pega a la placa de parrilla superior, deje abierta la tapa y use la espátula conformadora para devolverla a la placa de parrilla inferior.
10. Cuando estén listas las hamburguesas, levante la tapa y retírelas con la espátula conformadora. Saque y friegue la bandeja de goteo, insértela nuevamente en su lugar antes de cocinar más alimentos.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Preparación de emparedados

- Primero, prepare la carne picada que usará. Es mejor con carnes a temperatura ambiente o ligeramente frías.
- Use la herramienta conformadora de tortas en el extremo posterior de la espátula conformadora para conformar bolas perfectas.
- Coloque cada bola directamente sobre el punto central de cada uno de los 6 espacios sobre la placa de parrilla inferior.
- Cierre la tapa y cocínelas hasta que estén a su gusto, disfrute después sus emparedados de hamburguesa.

Consejos para la cocción

- Antes de poner la carne en la parrilla, ponga cebollas cortadas o ralladas en la placa de parrilla inferior.
- Cuando estén listas, cubra sus hamburguesas con las cebollas fritas.
- Para gratinar con queso sus emparedados, después de cocinar bien la carne, abra la tapa y coloque el queso sobre la carne. Deje la tapa abierta mientras la carne funde el queso.
- Para poner las hamburguesas en los panes, use la espátula conformadora. Como panes de emparedado use panecillos o corte en tercios panes para perros calientes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS siguiendo estas sencillas instrucciones y precauciones.

- Desconecte el aparato del tomacorriente sacando el enchufe.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
- Limpie las placas de parrilla antiadherentes superior e inferior con un paño húmedo no abrasivo y séquelas.
- Limpie la parte exterior con un paño húmedo no abrasivo y séquela.

RECETAS

¡La MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREADOS puede cocinar hamburguesas de carne de res, pavo, pollo, cerdo, vegetarianas, y más!

Para alborotar el sabor, ponga carne en un recipiente y añada sal, pimienta, sales de aderezo, salsa inglesa, migajas de pan, huevos o lo que desee para hacer un emparedado de sabor exquisito.

Corte cebollas, pimientos, chiles u otros vegetales cortados y molidos finamente y déjelos cocinar durante unos minutos para añadir sabor a sus emparedados.

Más adelante puede encontrar algunas ideas de recetas de emparedados selectos para que las pruebe. En cada receta, puede sustituir las carnes con picadillo de pavo, soja, etc. Puede eliminar los aderezos, que incluyen el queso y los condimentos, o añadirlos a gusto. ¡Diviértase, sea creativo y disfrute!

EMPAREADOS EN TODOS SUS DETALLES

- 1 lb. de carne picada de res
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREADOS como se ha indicado.
- ¼ cde taza de cebollas cortadas
Ase las cebollas cortadas durante 4 minutos en la parrilla eléctrica ALL-LEAGUE SLIDERS™.
- ½ taza de queso cheddar cortado en cubitos
Retire las cebollas de la parrilla y mézclelas en la carne picada de res con ½ taza de cubitos de queso y sal y pimienta, o sal de aderezo.
- Lechuga
Use la espátula conformadora para hacer las tortas para emparedados.
- Tomate
Cocine las tortas a su gusto de manera que el queso se funda dentro.
- Rodajas de pepinillo encurtido
Componga los emparedados con los aderezos y los condimentos.
- Mayonesa
Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.
- Panes para emparedados

EMPAREADOS DE FAJITA

- 1 lb. de carne picada de res
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREADOS como se ha indicado.
- 1 lb. de paquete de condimento para tacos o Sal, pimienta y chile en polvo
Corte las cebollas y corte en rodajas delgadas los pimientos. Cocine las cebollas y los pimientos con la parrilla cerrada durante 3-5 minutos.
Retire los pimientos de la parrilla y póngalos aparte.
- Corte o haga rodajas de cebolla amarilla o blanca
Sazone la carne picada de res con condimentos para tacos O añada sal, pimienta, y 1/4 de cucharadita de chile en polvo.
- Corte en rodajas pimientos dulces verdes, rojos o amarillos
Conforme las tortas de carne para los emparedados con la espátula conformadora y cocínelas a su gusto.
- Pico de Gallo
Con la carne aún sobre la parrilla, coloque queso sobre cada torta hasta que se funda. Deje abierta la tapa para este paso.
Retire la carne de la parrilla y componga los emparedados.
- Panes para emparedados
Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.

EMPAREDADO DEL DÍA DE GRACIAS

- 1 lb. de carne molida de pavo
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS como se ha indicado.
 - Cebollino en rodajas
Corte en rodajas una cebolla roja o cebollino y cocínelas en la parrilla durante 3-5 minutos. Retire las cebollas de la parrilla y póngalas aparte para montar el emparedado.
 - Cebolla roja o escalonia cortada o en rodajas
Corte los cebollinos en rodajas relativamente delgadas.
 - Lechuga
Bata los cebollinos, la sal, y la pimienta con la carne de pavo molida. Asegúrese de no batir en exceso.
 - Salsa de arándanos
Use la espátula conformadora para hacer las tortas para emparedados; colóquelas sobre la parrilla y cocínelas a su gusto.
 - Panes para emparedados o panecillos
Unte generosamente los panes/bollos con salsa de arándanos. Componga los emparedados.
- Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.

EMPAREDADOS DE LA INDEPENDENCIA

- 1 lb. de carne picada de res
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS como se ha indicado.
 - 2 tazas de chiles (en pulpa o enteros)
Sazone la carne picada de res con sal y pimienta. Use la espátula conformadora para hacer las tortas para emparedados.
 - Queso tipo cheddar
Cocine a su gusto las tortas de carne de res en la parrilla.
 - Rodajas de cebolla
Abra la parrilla y coloque el queso sobre la carne hasta que se funda. ¡Deje abierta la parrilla para este paso!
 - Panes para emparedados
Monte el emparedado, cubra la hamburguesa y el queso con chile y rodajas de cebolla.
- Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.

EMPAREDADOS DE CERDO

- $\frac{1}{8}$ de libra de tocino cocinado
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS como se ha indicado.
- 2 onzas de jamón curado
Corte finamente el tocino cocinado y el jamón curado.
- 1 lb. de carne picada de res
Bata la carne picada de res, el tocino cortado, el jamón curado cortado, la sal, y la pimienta, hasta que todo esté bien mezclado. Asegúrese de no batir en exceso.
- Queso americano o tipo cheddar
Use la espátula conformadora para hacer las tortas para emparedados.
- Lechuga
Cocine las tortas de carne sobre la parrilla a su gusto.
- Tomate (en rodajas)
- Cebolla (cortada)
- Rodajas de pepinillo encurtido
Coloque el queso sobre las tortas de carne, y déjelas en la parrilla hasta que el queso se funda. Deje abierta la tapa durante este paso.
- Kétchup
Componga los emparedados con los aderezos y los condimentos.
- Mayonesa
Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.
- Panes para emparedados

EMPAREDADOS "BUENOS DÍAS, AMÉRICA"

- 1 lb. de embutido italiano molido (dulce, picante o suave)
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS como se ha indicado.
Haga huevos revueltos y póngalos aparte.
- Queso americano
Use la espátula conformadora para hacer tortas para emparedado con el embutido molido.
- Panecillos ingleses o pan de levadura natural
Cocine el embutido italiano molido a gusto.
- 2 huevos (revuelto y cocido)
Coloque el queso americano sobre cada torta y déjelas en la parrilla hasta que el queso se funda. Deje abierta la tapa durante este paso.
- Pico de Gallo (opcional)
Componga los emparedados, cubra la torta de embutidos y el queso con huevos revueltos y pico de gallo.
Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.

EMPAREDADOS GERMANOS

- 1 lb. de carne picada de res
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS como se ha indicado.
- Queso suizo
Mientras se calienta la parrilla, corte finamente el tocino.
- Mayonesa sazónada
Combine el tocino cortado con la carne picada de res y sazónela con sal y pimienta.
- Col agria
Asegúrese de no batir en exceso.
- 1/8 de libra de tocino cocinado
Use la espátula conformadora para hacer las tortas para emparedados.
- Panes para emparedados
Cocine la carne a gusto.
Abra la parrilla y cubra cada torta con queso suizo hasta que se funda. Deje abierta la tapa durante este paso.
Extienda la mayonesa sazónada sobre los panes y componga los emparedados.
Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.

EMPAREDADOS A LA BARBACOA

- 1 lb. de carne picada de res
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS como se ha indicado.
- Tajadas de piña
Coloque las tajadas de piña y las rodajas de cebolla sobre la parrilla y cocínelas durante 3-5 minutos.
- Cebolla (cortada)
Retire las piñas y cebollas asadas y póngalas aparte hasta componer el emparedado.
- Lechuga
- Salsa para asar
Sazone la carne picada de res con sal y pimienta. Use la espátula conformadora para hacer las tortas para emparedados.
- Panes para emparedados
Cocine las tortas a gusto.
Unte los panes con salsa para asar.
Componga los emparedados con piña, cebolla y lechuga.
Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.

EMPAREDADOS AMERICANOS TÍPICOS

- 1 lb. de carne picada de res
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS como se ha indicado.
- Sal, pimienta o Sal de aderezo
Sazone la carne picada de res con sal y pimienta o sal de aderezo.
- Queso americano
Conforme las tortas para emparedados con la espátula conformadora y cocínelas a su gusto.
- Lechuga
- Tomate
- Cebolla
- Rodajas de pepinillo encurtido
- Kétchup
- Mayonesa
- Panes para emparedados
Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.

EMPAREDADOS REGIOS

- 1 lb. de carne picada de res
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS como se ha indicado.
- Sal, pimienta o Sal de aderezo
Coloque las rodajas de cebolla o cebollinos en la parrilla.
- ½ taza de rodajas de cebolla o cebollinos
Cierre la tapa y cocine por 3-5 minutos.
- Lechuga
Retire las cebollas de la parrilla y póngalas aparte.
- Tomate
En un recipiente aparte, sazone la carne picada de res con sal y pimienta o sal de aderezo.
- Queso suizo
Use la espátula conformadora para hacer las tortas para emparedados.
- Mayonesa sazónada
Coloque las tortas en la parrilla ALL-LEAGUE SLIDERS™ y cocínelas a su gusto.
- Panes para emparedados
Abra la tapa y coloque el queso sobre cada hamburguesa hasta que se funda. Deje la tapa abierta parcialmente durante este paso.
Extienda la mayonesa sazónada sobre los panes.
Componga los emparedados con los aderezos.
Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.

EMPAREDADOS DE ROSQUILLAS

- 1 lb. de carne picada de res
Precaliente la MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREDADOS como se ha indicado.
- Rosquillas
Corte las rosquillas del tamaño de las tortas para emparedado.
- Queso suizo (u otro queso)
Ase las cebollas o cebollinos durante 3-5 minutos.
- Cebolla (cortada) o cebollino (en rodajas)
Corte finamente el tocino y bátilo en la carne picada de res, sazone la mezcla con sal y pimienta. Asegúrese de no batir en exceso.
- ¼ de onza de tocino (cocinado)
Retire las cebollas de la parrilla y póngalas aparte hasta componer el emparedado.
- Mostaza
Use la espátula conformadora para hacer las tortas para emparedados.
Cocine las tortas a gusto.
Abra la parrilla y coloque el queso sobre las tortas hasta que se funda. Deje la tapa abierta parcialmente durante este paso.
Unte mostaza en las rosquillas y componga los emparedados.
Da para aproximadamente de 6 a 8 emparedados.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

MÁQUINA ELÉCTRICA PARA EMPAREADOS / SLM60BK

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o correjimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

