

RU					
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ					
ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ					
Используюя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:					
1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.					
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.					
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.					
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.					
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).					
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.					
7. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.					
8. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.					
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.					
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.					
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.					
12. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.					
13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченным техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.					
14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора					
1	2	3	4	5	6

ра и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.

- Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
- Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
- Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
- В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
- Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- При использовании устройства будьте всегда осторожны и не прикасайтесь к нагревательной поверхности.

-  **ВНИМАНИЕ:** Горячая поверхность.

- При обращении с прибором будьте крайне осторожны, особенно, во время открытия или закрытия крышки, во избежание случайного повреждения рук или предметов.
- Используйте прибор вдали от легко-воспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермоустойким пластмассовым стенкам или предметам.
- Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.
- После использования ставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.
- Принцип действия прибора не допускает использования внешнего таймера или отдельного пультa ДУ.

-  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1-2)

A Ручка верхних жарочных пластин
B Крышка пресса для булочек
C Индикатор включения/готовности температуры
D Корпус прибора
E Антипригарная поверхность для булочек
F Кнопка открытия крышки пластины для булочек
G Поддон для сбора жира
H Антипригарные пластины для приготовления гамбургеров

Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и ЭМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

При первом использовании прибор может испускать легкий дым: это не считается дефектом, дым исчезнет в течение нескольких минут.

При первом применении смазать пластины прибора растительным или сливочным. В дальнейшем нет необходимости повторять эти действия.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Вставьте вилку в розетку.
- Загорится индикатор (C), показывая подключение вилки в розетку и начало нагревания прибора.
- Через несколько минут индикатор (C) выключается, указывая, что прибор достиг нужной температуры и готов к использованию.

Разогревание булочек

- С помощью кнопки (F) полностью откройте верхнюю крышку (B), потянув за ручку (A).
- Поместите булочки на жарочную пластину (E), закройте крышку (B) и подождите, пока они прогреются; одновременно можно приступит к приготовлению гамбургеров.

Приготовление гамбургеров

- Вставьте поддон для сбора жира (G) в полость на нижней пластине (H) (рис. 3).
- Откройте прибор, подняв верхние пластины за ручку (A).
- Поместите гамбургеры на нижнюю пластину (H).
- Спустите верхнюю пластину на нижнюю, слегка прижимая.
- По окончании готовки выньте вилку из розетки. При снятии гамбургеров с жарочной поверхности, при необходимости, пользуйтесь только деревянным или пластмассовым шпательем.

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Жарить гамбургеры только при закрытых пластинах.

Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластин.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: *Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того как машина остынет.*

- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.
- После каждого использования опорожнить и промыть поддон для сбора жира (G).

РЕЦЕПТЫ

Беконный чизбургер

Ингредиенты для 2 бургеров:

2 бургера
2 булочки для бургеров
бекон
2 ломтика сыра
1 помидор
2 листа салата
соль по вк.

Нагрейте жарочную поверхность Party Time, когда красная лампочка погаснет, откройте нижнюю жарочную поверхность и поместите на нее два уже подсолненных бургера и бекон. Закройте пластины и откройте верхнюю часть, на которой мы разогреем две булочки, затем закройте прозрачную крышку. Подождите около 3-4 минут в зависимости от желаемой степени готовности (3,5 - с кровью, 4 - хорошо прожаренные). Откройте нижнюю пластину и положите ломтик сыра на 2 гамбургера, жарьте еще минуту с открытой крышкой, затем снимите гамбургеры с плиты. Возьмите гамбургеры, бекон и булочки с жарочной поверхности Party Time, начните булочки гамбургерами, помидорами, беконом, салатом и заправьте соусом по вкусу.

Овощной гамбургер с соусом из йогурта

Ингредиенты для 2 бургеров:
2 булочки для бургеров
2 овощных бургера (сеитан, тофу, овощи, бобовые или зерновые)
йогуртовый соус
1 помидор
растительное масло, соль по вк.
Нагрейте жарочную поверхность Party Time, когда красная лампочка погаснет, откройте нижнюю жарочную поверхность и поместите на нее два уже подсолненных бургера. Закройте пластины и откройте верхнюю часть, на которой мы разогреем две булочки, затем закройте прозрачную крышку. Подождите около 3-4 минут в зависимости от желаемой степени готовности. Возьмите готовые гамбургеры и булочки с жарочной поверхности Party Time, начните булочки гамбургерами, помидорами и соусом из йогурта.

Клуб-сэндвич с курицей

Ингредиенты для 2 клуб-сэндвичей
6 хлебных тостов (3 для каждого сэндвича)
3 ломтика куриной грудки
4 листа салата
1 помидор ломтиками
розовый соус
растительное масло, соль, специи по вк.
Отрежьте края хлебных тостов. Нагрейте жарочную поверхность Party Time, когда красная лампочка погаснет, откройте нижнюю жарочную поверхность и поместите на нее два уже подсолненных ломтика куриной грудки и специй по вкусу. Закройте пластину и откройте верхнюю жарочную поверхность, на которой разогрейте уже поджаренный хлебный тост (можно поджарить хлеб на нижней жарочной поверхности до жарки мяса. Время обжарки: 2-3 мин), затем закройте прозрачную крышку. Жарьте около 3-4 минут, периодически проверяя готовность мяса. Снимите готовую куриную грудку и хлебные тосты, оформите все оставшие части в клуб-сэндвич: намажьте на тост розовый соус, положите салат, кубики куриной грудки и помидоры; накройте вторым тостом и повторите проделанное выше, накрыв третьим тостом. Проткните насквозь клуб-сэндвич палочкой. Повторите все шаги для второго клуб-сэндвича.

Клуб-сэндвич с вареной ветчиной и гриль-овощами

Ингредиенты для 2 клуб-сэндвичей
6 хлебных тостов
4 ломтика вареной ветчины
4 ломтика сыра типа эдамер или чеддер
1 нарезанная поперек цукина
1/2 нарезанного баклажана
майонез
растительное масло, соль по вк.

Отрежьте края хлебных тостов. Нагрейте жарочную поверхность Party Time, когда красная лампочка погаснет, откройте нижнюю жарочную поверхность и поместите на нее нарезанные овощи. Закройте пластину и откройте верхнюю жарочную поверхность, на которой разогрейте уже поджаренный хлебный тост (можно поджарить хлеб на нижней жарочной поверхности до жарки овощей. Время обжарки: 2-3 мин), затем закройте прозрачную крышку. Жарьте около 8 минут, периодически проверяя готовность овощей. Когда тосты и овощи готовы, снимите их, заправьте солью и оливковым маслом и сформируйте клуб-сэндвич: намажьте тост майонезом, положите жареные овощи, сыр и ветчину; накройте вторым тостом, повторите снова, заканчивая сэндвич третьим тостом. Проткните насквозь клуб-сэндвич палочкой. Повторите все шаги для второго клуб-сэндвича.

Булочка с колбаской и луком

Ингредиенты для 2 булочек:
2 булочки типа хот-дог или буюк
2 колбаски
1 луковича
соусы по вкусу: майонез, кетчуп, горчица, соус-коктейль и т.д. ...
Нагрейте жарочную поверхность Party Time, когда красная лампочка погаснет, откройте нижнюю жарочную поверхность и поместите на нее две разрезанные вдоль колбаски и мелко нарезанный лук. Закройте пластины и откройте верхнюю часть, на которой мы разогрем две булочки, затем закройте прозрачную крышку. Жарьте 3-4 минуты в зависимости от желаемой степени готовности. Когда колбаска и тосты будут готовы, снимите их с жарочной поверхности Party Time, сформируйте сэндвич из колбаски, лука и ваших любимых соусов.

Условия хранения: температура: от +5C до +45C; влажность <80%
Срок хранения: Не ограничен
Срок службы: 2 года
Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями
Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке
Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wkyabcbdefg,
где wк – неделя производства
уг – год производства
abcbdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»
ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В – 50/60Гц - 1200Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:
ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суздальская ул., д.27, стр. 3.
Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru
Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / Делонги Энплайн-ансес С.р.л.
Адрес: г. Тревиэо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

PLWAŻNE UWAGI

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

- Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
- Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
- Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, lub którym nie została przekazana instrukcja dotycząca użytkowania, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom. Zabrania się wykonywania czynności czyszczenia i utrzymywania przez dzieci, chyba że w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem osoby dorosłej.

- Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.
- Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłoń są suche.
- Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.
- Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.
- W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.
- Nie pozostawiać zwisającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Ewentualne, nie zatwierdzone wyrażenie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
- Podczas użytkowania urządzenie

należy starannie przytrzymywać, nie dotykając gorących powierzchni.

-  **OSTRZEŻENIE:** Gorąca powierzchnia.
- Urządzenie starannie przytrzymywać, szczególnie w fazie otwierania lub zamykania płyt grzewczych, aby zapobiec przypadkowym obrażeniom rąk lub przedmiotów.
- Nie używać urządzenia w pobliżu cieczy palnych; nie zbliżać do ścina lub elementów z tworzyw sztucznych wrażliwych na działanie ciepła.
- Urządzenie czyścić wilgotną ściereczką po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazda i po całkowitym jego ostygnięciu.
- Po użyciu, urządzenie należy odłożyć tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie.
- Podczas używania urządzenia zabrania się używania zewnętrznych czasomierzy lub osobnych czasomierzy sterowanych zdalnie.
-  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2009/96/WE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

NALEŻY PRZECHEWYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

OPIS KOMPONENTÓW (Rys. 1-2)

A Uchwyt płyt górnych
B Pokrywa płyty do bulek
C Lampka kontrolna włączenia/gotowości temperatury
D Obudowa urządzenia
E Nieprzewierająca płyta do bulek
F Przycisk otwierania pokrywy płyty do bulek
G Pojemnik na tłuszcz
H Nieprzewierające płyty do hamburgerów

Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych. Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/WE oraz EMC 2014/30/WE oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów stykających się z żywnością.

PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się niewielki dym. Nie jest to wada, a dymienie ustąpi w ciągu kilku minut.

Podczas pierwszego użycia posmarować płyty grzewcze urządzenia olejem lub masłem. Nie ma potrzeby późniejszego powtarzania powyższej czynności.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

- Włączyć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazдка zasilania.
- Zapali się czerwona lampka kontrolna (C), która sygnalizuje włożenie wtyczki do gniazodka prądu i rozgrzewanie się urządzenia.
- Po kilku minutach lampka kontrolna (C) zgaśnie, wskazując, że urządzenie osiągnęło temperaturę i jest gotowe do użycia.

Ogrzewanie bułek

- Działając na odpowiedni przycisk (F), otworzyć całkowicie górną pokrywę (B) za pomocą uchwytu (A).
- Umieścić bułki na płycie (E), zamknąć pokrywę (B) i poczekać, aż się podgrzeją, w tym samym czasie można również przystąpić do gotowania hamburgerów.

Gotowanie hamburgerów

- Włożyć pojemnik na tłuszcz (G) do wnęki na smar pod płytą dolną (H) (Rys. 3).
- Otworzyć urządzenie, podnosząc płyty górne za pomocą uchwytu (A).
- Umieścić hamburgery do ugotowania na dolnej płycie (H).
- Zamknąć górną płytę nad dolną płytą, lekko ją dociskając.
- Po zakończeniu gotowania wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Aby wyjąć hamburgery z urządzenia, w razie konieczności posłużyć się łopatką drewnianą lub z tworzywa sztucznego.

OSTRZEŻENIE:
Podczas używania produktu nie dotykać gorących powierzchni, aby uniknąć oparzenia.

Gotować hamburgery wyłącznie po zamknięciu płyt.

Nie używać ostrych przedmiotów (np.: noża), aby uniknąć uszkodzenia płyt.

CZYSZCZENIE
OSTRZEŻENIE: *Urządzenie czyścić wilgotną ściereczką po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazda i po całkowitym jego ostygnięciu.*
- Do czyszczenia płyt używać wyłącznie wilgotnej ściereczki.
- Po każdym użyciu opróżnić i umyć pojemnik na tłuszcz (G).

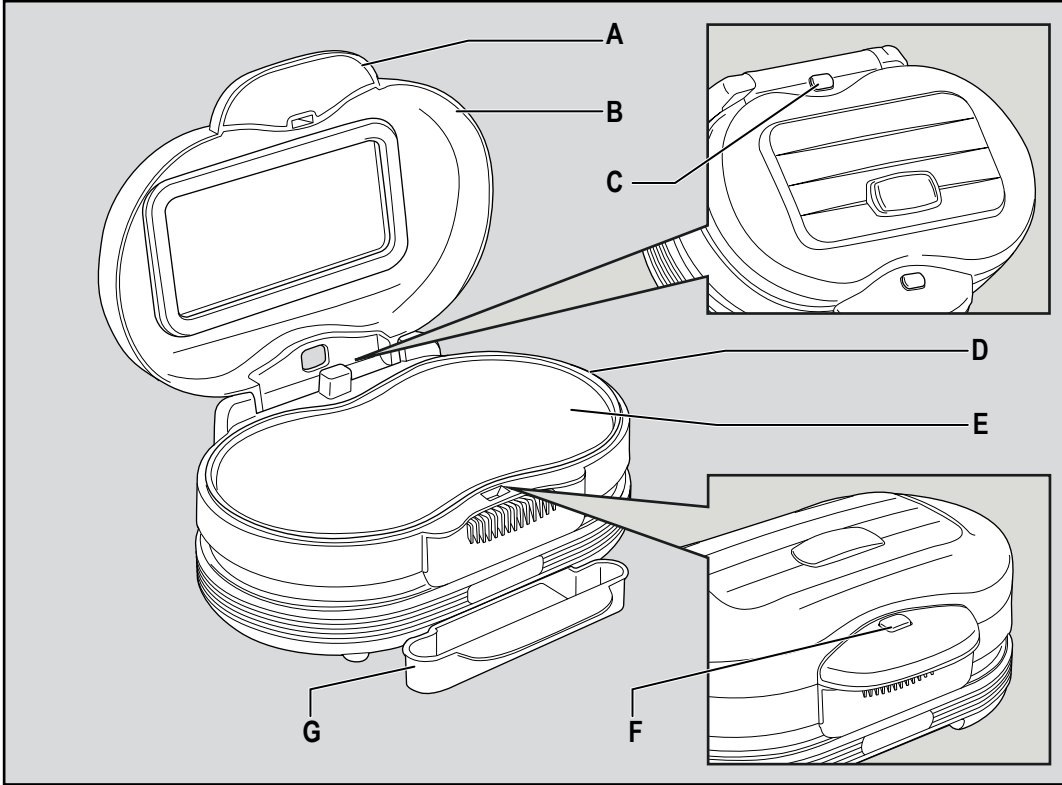


Fig. 1

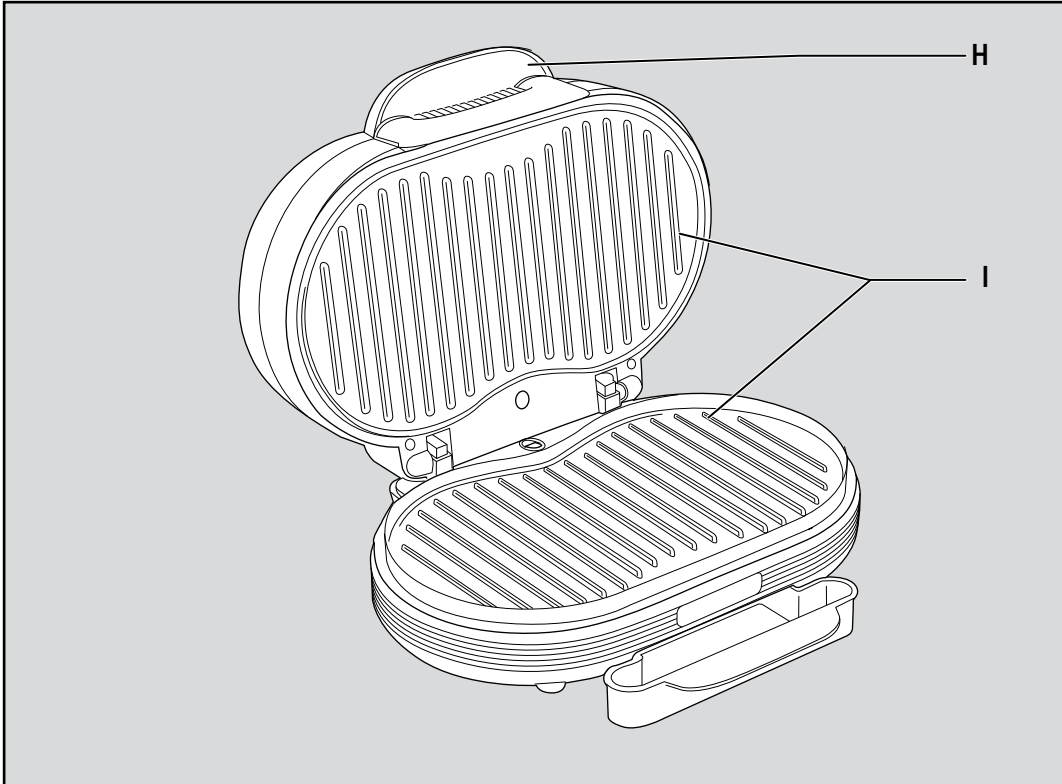


Fig. 2

RECEPTY
Cheeseburger z bekonem
Składniki dla 2 hamburgerów:
2 hamburgery
2 bułki do hamburgerów
bekon
2 plasterki sera
1 pomidor
2 liście salaty
sól według uznania
Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampka zgaśnie, otworzyć dolną kratkę i ułożyć na niej dwa już posolone hamburgery i bекon. Zamknąć płytę i otworzyć górną komorę, w której będziemy podgrzewać dwie bułki, a następnie zamknąć przezroczystą pokrywę. Odczekać około 3-4 minuty w zależności od pożądanego poziomu gotowania (3,5 krwisty, 4 dobrze ugotowany). Otworzyć dolną płytę i umieścić plasterk sera na 2 hamburgerach i pozostawić do gotowania przez kolejną minutę z otwartą pokrywą przed wyjęciem hamburgerów. Wyjąć hamburgery, бекon i bułki z płyty Party Time i nadziać bułki hamburgerami, pomidorem, bekonem, sosami do smaku i salata.

Hamburger warzywny z sosem jogurtowym
Składniki dla 2 hamburgerów
2 bułki do hamburgerów
2 hamburgery warzywne (seitan, tofu, warzywa, roślinny strączkowe lub zboża)
sos jogurtowy
1 pomidor
olej, sól według uznania
Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampka zgaśnie, otworzyć dolną kratkę i ułożyć na niej dwa już posolone hamburgery. Zamknąć płytę i otworzyć górną komorę, w której będziemy podgrzewać dwie bułki, a następnie zamknąć przezroczystą pokrywę. Odczekać około 3-4 minuty w zależności od pożądanego poziomu gotowania. Po ugotowaniu wyjąć hamburgery i bułki z płyty Party Time i nadziać je sosem z hamburgerów, pomidorów i jogurtu.

Kanapka sandwich z kurczakiem
Składniki na 2 kanapki sandwich
6 plasterków sandwich (3 na każdą kanapkę)
3 plastry piersi z kurczaka
4 liście salaty
1 pomidor pokrojony w plasterki
różowy sos
olej i sól według uznania, przyprawę do smaku
Zdjąć brzegi sandwich. Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampka zgaśnie, otworzyć dolną kratkę i ułożyć na niej dwa kawałki kurczaka wcześniej osolonego. Zamknąć płytę i otworzyć górną komorę, w której będziemy podgrzewać już opieczony boczek (możliwe jest opiekanie chleba za pomocą dolnej płyty, przed gotowaniem mięsa. Czas opiekania: 2-3 min., następnie zamknąć przezroczystą pokrywę. Odczekać

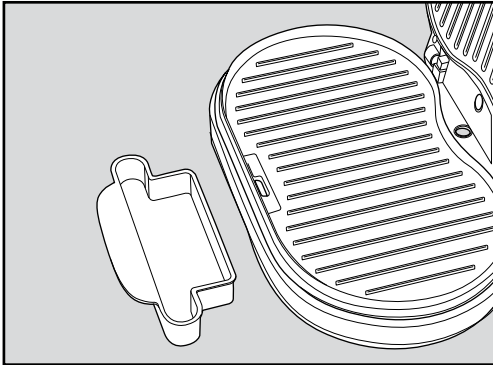


Fig. 3

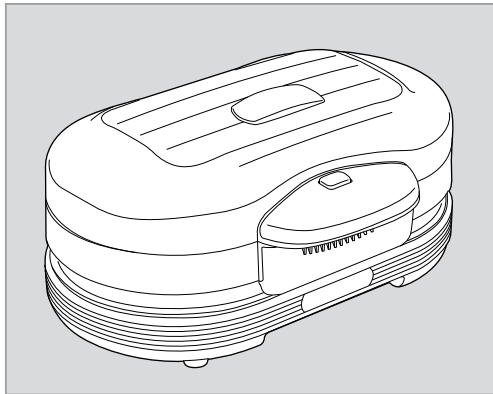
Internet: www.ariete.net
E-Mail: info@ariete.net
50013 Campi Bisenzio, FI - Italy
Via San Quirico, 300
Divisione Commerciale Ariete
De Longhi Appliances Srl

Ariete

Numero Verde 800-809065

Cod. 6345104320 Rev. 1 del 23/02/2004

Ariete



**Жарочная плитка для гамбургеров
Электросковорода для приготовления бургеров
Płyta do hamburgerów**
لوحة طهي/ البرجر

CE EAC Mod. 205

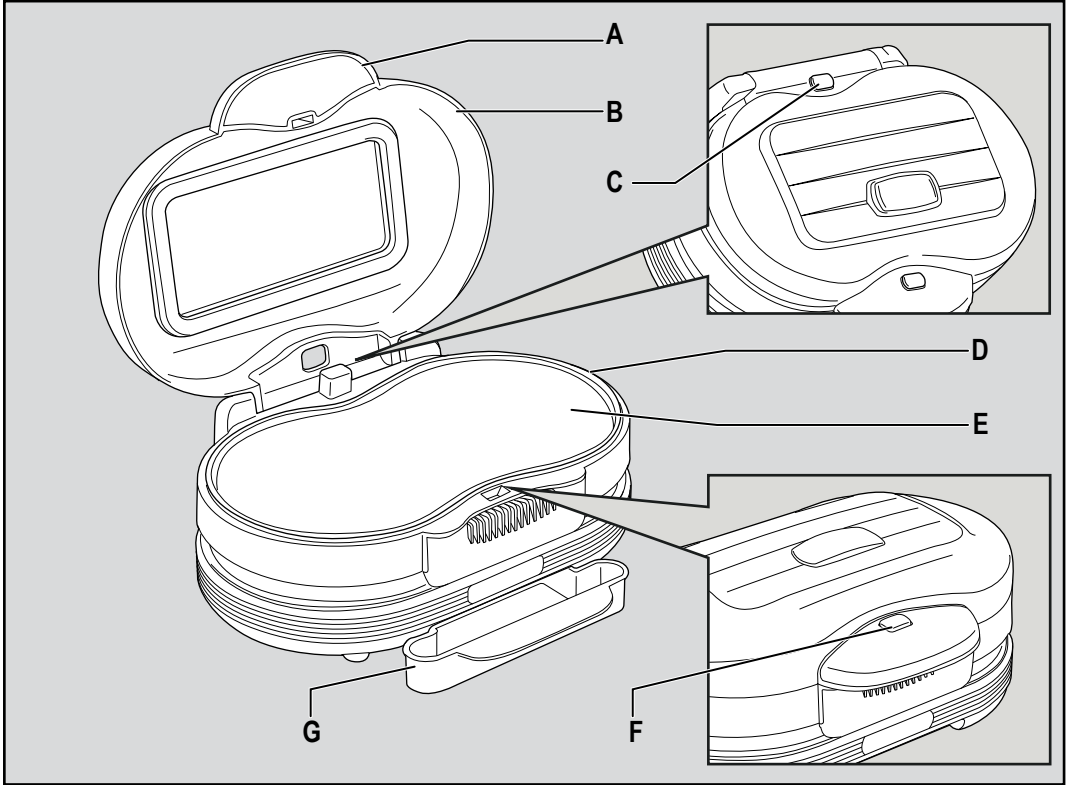


Fig. 1

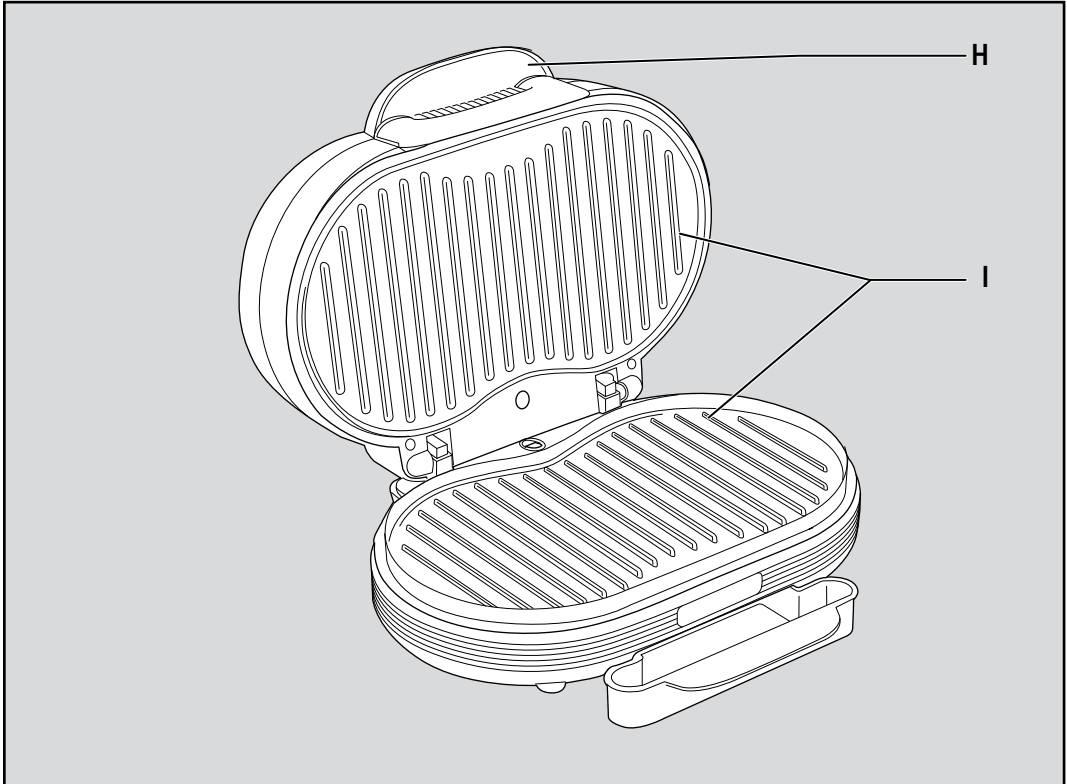


Fig. 2

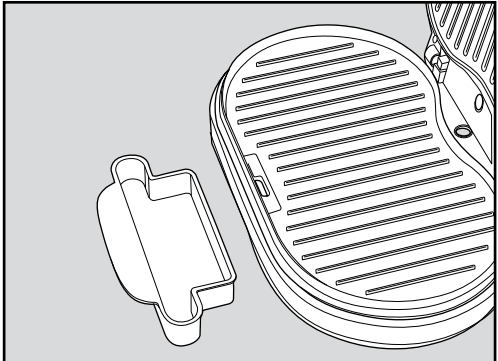


Fig. 3

كولوب ساندوتش بالجهاز

مقادير لعمل ٢ كولوب ساندوتش

٦ شرائح خبز (٣ شرائح لكل ساندوتش)

٣ شرائح صدور دجاج

٤ أوراق خض

شرائح ثمره طماطم

بيّنك صوص

زيت وملح حسب الرغبة، توابل حسب الرغبة

قم بإزالة أطراف شرائح الخبز. سخن لوحة الطهي

بارتي تايم «Party Time» وعند إنارة الضوء الأحمر

الاحمر أفتح اللوحة السفلية وضع بها شريحتي الدجاج

المملحة بالفعل ومتبلة حسب الرغبة. قم بإعادة اغلاق

اللوحة وأفتح الجزء العلوى حيث يتم وضع شرائح

الخبز المحمص بالفعل للتسخين (يمكن تحميص

الخبز باستخدام اللوحة السفلية، قبل طهي اللحم. مدة

التحميص : ٢-٣ دقائق) ومن ثم أغلق الغطاء الشفاف.

انتظر حوالي ٣-٤ دقائق مع مراعاة مراقبة مراحل طهي

اللحم. عند انتهاء الطهي. تناول صدر الدجاج وشرائح

الخبز وقم بإعداد الكولوب ساندوتش: ضع على شريحة

من الخبز بيّنك صوص وسلطة وشريحة من الدجاج

المقطع لقطع صغيرة وطماطم؛ غطي بشريحة مماثلة

وأعد ذلك من جديد وانهي الطبقات بشريحة خبز أخرى.

قم بتثبيت الكولوب ساندوتش بعضا طويلة الى حد ما

تسمح بالمرور به. أعد جميع الخطوات أيضًا لكولوب

ساندوتش آخر.

كولوب ساندوتش بلحم فخذ خنزير مطبوخ وخضروات مشوية

مقادير لإعداد ٢ كولوب ساندوتش

٦ شرائح خبز

٤ شرائح لحم فخذ خنزير مطبوخ

٤ شرائح جبن من نوع فلانمك أو شيدر

ثمره كوسة مقطعة لشرائح عرضية

نصف ثمره باذنجان مقطعة لشرائح

مايونيز

زيت وملح حسب الرغبة

قم بإزالة أطراف شرائح الخبز. سخن لوحة الطهي بارتي

تايم «Party Time» وعند إنارة الضوء الأحمر أفتح

اللوحة السفلية وضع بها الخضروات المقطعة بالفعل.

قم بإعادة اغلاق اللوحة وأفتح الجزء العلوى حيث

يتم وضع شرائح الخبز المحمص بالفعل للتسخين

(يمكن تحميص الخبز باستخدام اللوحة السفلية، قبل

طهي الخضروات. مدة التحميص: ٢-٣ دقائق) ومن

ثم أغلق الغطاء الشفاف. انتظر حوالي ٨ دقائق مع

مراعاة مراقبة مراحل طهي الخضروات. عند انتهاء

الطهي. تناول شرائح الخبز والخضروات (قم بتبديلها

بالزيت والملح) وقم بإعداد الكولوب ساندوتش: ضع

على شريحة من الخبز مايونيز وخضروات مشوية

وجبن ولحم خنزير مطبوخ: غطي بشريحة مماثلة وأعد

ذلك من جديد وانهي الطبقات بشريحة خبز أخرى.

قم بتثبيت الكولوب ساندوتش بعضا طويلة الى حد ما

تسمح بالمرور به. أعد جميع الخطوات أيضًا لكولوب

ساندوتش آخر.

ساندوتش بالسجق والبصل

مقادير لإعداد ٢ ساندوتش

٢ ساندوتش خاص بالهوت دوج أو خبز يمكن حشوه

٢ قطعة سجق

ثمره بصل

صوص حسب الرغبة: مايونيز، كاتشب، مسطردة، بيّنك صوص، الخ

قم بتسخين لوحة الطهي بارتي تايم «Party Time»

وعند إنارة الضوء الأحمر أفتح اللوحة السفلية وضع بها

قطعتي البرجر المملحة بالفعل ولحم الخنزير المقدد

«البيكون». قم بإعادة اغلاق اللوحة وأفتح الجزء العلوى

حيث يتم وضع قطعتي الخبز للتسخين، ومن ثم قم

بإعادة إغلاق الغطاء الشفاف. انتظر حوالي ٣-٤ دقائق

حسب درجة الطهي المطلوبة (٣,٥ نصف مطهي،

٤ مطهي تمامًا). أفتح اللوحة السفلية وضع شريحة

من الجبن أعلى قطعتي البرجر ودعمي للطهي لدقيقة

أخرى مع ترك الغطاء مفتوح قبل أخذ البرجر. تناول

البرجر ولحم الخنزير المقدد «البيكون»والخبز من

لوحة الطهي بارتي تايم «Party Time» وقم بحشو

الخبز بالبرجر والطماطم والبيكون والخض والملح

حسب الرغبة.

استخدام الجهاز لأول مرة

قد يذبت من الجهاز دخان خفيف عند استخدامه لأول

مرة: لا يُعد ذلك خللاً وسوف يتوقف الدخان خلال بضع

دقائق. عند التشغيل لأول مرة ضع على لوحات طهي

الجهاز بعض الزيت أو الزيت. لا يلزم تكرار هذه العملية

بعد ذلك.

تعليمات الاستخدام

- أدخل القابيس بمأخذ التيار الكهربائي.

- سيضيء المؤشر(C) الذي يشير إلى إدخال القابيس

بمأخذ التيار الكهربائي وأن الجهاز قد بدأ مرحلة

التسخين.

- بعد بضع دقائق، سيطفئ المؤشر(C)، مشيرًا إلى أن

الجهاز وصل الى الحرارة اللازمة وجاهزًا للاستخدام.

تسخين الخبز

- باستخدام الزر (F)، أفتح الغطاء العلوي (B)

بالكامل باستخدام المقبض المخصص (A).

- ضع الخبز على اللوحة (E)، وأغلق الغطاء (B)

وانتظر إلى أن تسخن؛ يمكن في نفس الوقت أيضًا

البدء في طهي قطع البرجر.

طهي البرجر

- قم بإدخال ائاة تجميع الدهون (G) في التجويف

المخصص أسفل اللوحة السفلية (H) (شكل٣).

- أفتح الجهاز برفع اللوحات العلوية باستخدام المقبض

(A).

- ضع قطع البرجر المراد طهيها على اللوحة السفلية

(H).

- أغلق اللوحة العلوية على اللوحة السفلية واضغط

عليها بشكل خفيف نحو الأسفل.

- عند الانتهاء من الطهي أقفل القابيس عن مأخذ

التيار. لأخذ البرجر من الجهاز، اذا لزم الأمر، استخدم

فقط ملعقة مسطحة من الخشب أو البلاستيك.

تنبيه

لا تلمس اللوحات الساخنة لتجنب الحروق.

قم بطهي قطع البرجر فقط واللوحات مغلقة.
لا تُستخدم أدوات حادة (مثل : السكين) لتجنب اتلاف اللوحات.

التنظيف

تنبيه: يتم تنظيف الجهاز فقط بقطعة قماش مبللة بعد

فصل القابيس عن مأخذ التيار وبعد أن يبرد الجهاز تمامًا.

- لتنظيف اللوحات تُستخدم فقط قطعة قماش مبللة.

- بعد كل استخدام يتم تفريغ وتنظيف درج تجميع

الدهون (G).

وصفات

بيكون تشيز برجر

مقادير لقطعتين برجر:

قطعتين برجر

قطعتين خبز برجر

لحم خنزير مقعد «بيكون»

شريحتين من الجبن

ثمره طماطم

ورقني خض

ملح حسب الرغبة

قم بتسخين لوحة الطهي بارتي تايم «Party Time»

وعند إنارة الضوء الأحمر أفتح اللوحة السفلية وضع بها

قطعتي البرجر المملحة بالفعل ولحم الخنزير المقدد

«البيكون». قم بإعادة اغلاق اللوحة وأفتح الجزء العلوى

حيث يتم وضع قطعتي الخبز للتسخين، ومن ثم قم

بإعادة إغلاق الغطاء الشفاف. انتظر حوالي ٣-٤ دقائق

حسب درجة الطهي المطلوبة (٣,٥ نصف مطهي،

٤ مطهي تمامًا). أفتح اللوحة السفلية وضع شريحة

من الجبن أعلى قطعتي البرجر ودعمي للطهي لدقيقة

أخرى مع ترك الغطاء مفتوح قبل أخذ البرجر. تناول

البرجر ولحم الخنزير المقدد «البيكون»والخبز من

لوحة الطهي بارتي تايم «Party Time» وقم بحشو

الخبز بالبرجر والطماطم والبيكون والخض والملح

حسب الرغبة.

برجر نباتي بصوص الزبادي

مقادير لقطعتين برجر:

قطعتين خبز برجر

قطعتين برجر نباتي (سيتان، توفو، خضروات، بقوليات

أو حبوب)

صوص الزبادي

ثمره طماطم

زيت، ملح حسب الرغبة

قم بتسخين لوحة الطهي بارتي تايم «Party Time»

وعند إنارة الضوء الأحمر أفتح اللوحة السفلية وضع

بها قطعتي البرجر المملحة بالفعل. قم بإعادة اغلاق

اللوحة وأفتح الجزء العلوى حيث يتم وضع قطعتي

الخبز للتسخين، ومن ثم أغلق الغطاء الشفاف. انتظر

حوالي ٣-٤ دقائق حسب درجة الطهي المطلوبة. عند

انتهاء الطهي. تناول البرجر والخبز من لوحة الطهي

بارتي تايم «Party Time» وقم بحشو الخبز بالبرجر

والطماطم وصوص الزبادي.

١١. تأكد من تجفيف يديك جيدًا قبل الاستخدام

أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابيس والتوصيل الكهربى.

١٢. لنزع الفيشة من عن المقبّس قوموا بمسكها

بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ

سحبها من عن بعد.

١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف

الكابل الكهربائي أو القابيس، أو إذا كان

هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم

جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال

قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني

المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني

معتد من أريتيه، حتى تتجنب أي

مخاطر.

١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالكسك

الكهربائي، يجب أن يتم إستبداله من قبل

الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية

الفنية التابعة لها، أو على أية حال من

قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو

وقوع أي خطر.

١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال

الإمساك به.

١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر،

استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية

فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.

١٧. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة

المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل

خطر على المستخدم و تبطل فاعلية

الضمان.

١٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز،

ننصح أولا بجعله غير قادر على العمل

من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانيا

ننصح بفك الأجزاء التي لها ان تشكل

خطر على الأطفال و الذين من الممكن

ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته

للعب و اللهو.

١٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر

على الأطفال اذا ما تم تركها بمبتناولهم.

٢٠. أثناء استخدام الجهاز يجب التعامل

معه دائما بعناية وبدون لمس الصفائح

الساخنة به.

-  تنبيه: سطح ساخن
- تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصًا في مرحلة فتح وإغلاق الصفائح، بهدف تجنب أية أضرار طارئة في اليدين أو أية أغراض أخرى.
- استخدم الجهاز بعيدًا عن السوائل القابلة للاشتعال؛ لا تسندنه على جدران أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.
- نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مژداة بعد فصل القابيس عن مأخذ التيار و بعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.
- بعد الاستخدام أعد وضع الجهاز فقط عندما يكون باردًا بالكامل.
- لتشغيل الجهاز يكون من غير المسموح استخدام أجهزة خارجية لضبط الوقت أو أدوات تحكم عن بُعد منفصلة.
-  للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا لللائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٤، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (شكل ٢٠١)

- مقبض اللوحات العلوية
- غطاء لوحة إعداد الخبز
- مؤشر ضوئي للتشغيل/ مؤشر استعداد درجة الحرارة
- جسم الجهاز
- لوحة مضادة للالتصاق لإعداد الخبز
- زر فتح غطاء لوحة الخبز
- إناء تجميع الدهون
- لوحات مضادة للالتصاق لإعداد البرجر

- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب استخدامه في أغراض تجارية أو صناعية.
- هذا الجهاز مطابق لتواعد ٢٠١٤/٣٥/٢٠١٤ EMC و ٢٠١٤/٣٠/٢٠١٤ EU (اللائحة (EC) رقم. ١٩٣٥/٢٠٠٤/٢٠١٤ بتأريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد المتصلة بالغذاء.
- لا تغمر أبدًا جسم المنتج و القابيس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
- حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.