

## ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- 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.

- ⚠** 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 легковоспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермоустойким пластмассовым стенкам или предметам.

Чистите прибор только влажной тканью, предваительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.

После использования ставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.

Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.

Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.

- Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
- Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
- При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

- 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.
- В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для операто-

ра и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя 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.

- Важные 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 оставляться 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 легковоспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермоустойким пластмассовым стенкам или предметам.

Чистите прибор только влажной тканью, предваительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.

После использования ставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.

Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.

Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.

- Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
- При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

- 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.
- В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для операто-

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

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 легковоспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермоустойким пластмассовым стенкам или предметам.

Чистите прибор только влажной тканью, предваительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.

После использования ставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.

Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.

Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.

- Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
- При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

- 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.
- В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для операто-

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

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 легковоспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермоустойким пластмассовым стенкам или предметам.

Чистите прибор только влажной тканью, предваительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.

После использования ставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.

Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.

Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.

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

***Разогревание булочки***

- С помощью кнопки (F) полностью откройте верхнюю крышку (B), потянув за ручку (A).
- Поместите булочку на жарочную пластину (E), закройте крышку (B) и подождите, пока она прогреется; одновременно можно приступить 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).
- Опустите 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 опорожните и промойте 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 подсоленных 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 подсоленных бургера. Закройте пластины и откройте верхнюю часть, на которой мы разогреем две булочки, затем закройте прозрачную крышку. Подождите около 3-4 минуты в зависимости от желаемой степени готовности. Возьмите готовые гамбургеры и булочки с жарочной поверхности Party Time, начните булочки гамбургерами, помидорами и соусом из йогурта.

***Клаб-сэндвич с курицей***

Ингредиенты для 2 клаб-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 подсоленных ломтика куриной грудки и специи 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 оставные части в клаб-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 клаб-сэндвич палочкой. Повторите все шаги для второго клаб-сэндвича.

***Клаб-сэндвич с вареной ветчиной и гриль-овощами***

Ингредиенты для 2 клаб-сэндвичей
6 хлебных тостов
4 ломтика вареной ветчины
4 ломтика сыра типа эдамер или чеддер
1 нарезанная поперек цукини
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, заправте солью и оливковым маслом и сформируйте клаб-сэндвич: намажьте тост майонезом, положите жареные овощи, сыр и ветчину; накройте вторым тостом, повторите снова, заканчивая сэндвич третьим тостом. Проткните насквозь клаб-сэндвич палочкой. Повторите все шаги для второго клаб-сэндвича.

***Булочка с колбаской и луком***

Ингредиенты для 2 булочек:
2 булочки типа хот-дог или булок
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 кольцами лук. Закройте пластины и откройте верхнюю часть, на которой мы разогреем 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.

*Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/ygrabcdéf, где wk – неделя производства*

уг – год производства
abcdéf – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
TR TC 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
TR TC 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенно-го союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону *и/или* на упаковке изделия.

220-240В~ – 50/60Гц - 1200Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «РуМета»
Юридический адрес:127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д.16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6
Фактический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д.16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

Изготовитель: De’Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Курико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistence
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено. Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону *и/или* на упаковке изделия.

## PL — 49

## WAŻNE 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 użytkowania czynności czyszczenia i utrzymania 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 zaniczać korpusu produktu, wtyczki i przewodów 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 dłońe 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 przypadkowemu obrażeniem 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 wilgotna 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 PRZECHOWYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ**

**OPIS KOMPONENTÓW (Rys. 1-2)**

A Uchwyt płyt górnych
B Pokrywa płyty do bułek
C Lampa kontrolna włączenia/gotowości temperatury
D Obudowa urządzenia
E Nieprzywierająca płyta do bułek
F Przycisk otwierania pokrywy płyty do bułek
G Pojemnik na tłuszcz
H Nieprzywierające 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 UŻYTKOWNIA**
- Włączyć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazdka zasilania.
- Zapali się czerwona lampa kontrolna (C), która sygnalizuje włożenie wtyczki do gniazdka prądu i rozgrzewanie się urządzenia.
- Po kilku minutach lampa 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 hamburgury 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 wilgotna 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).

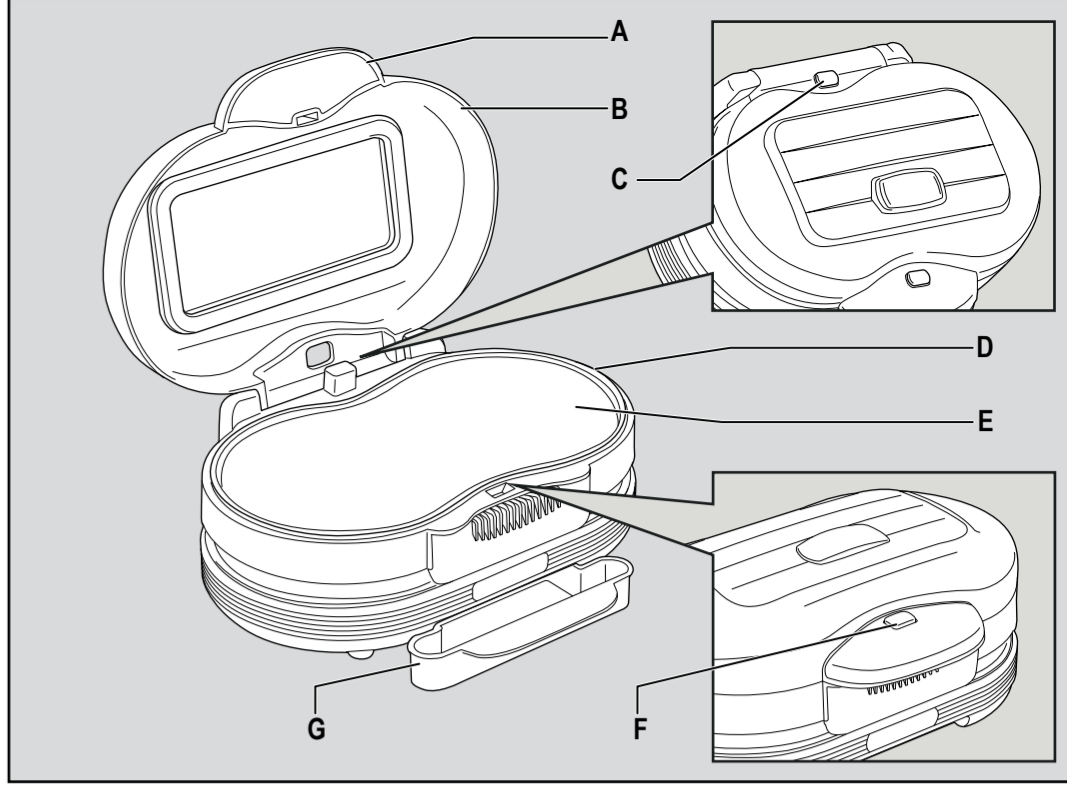


Fig. 1

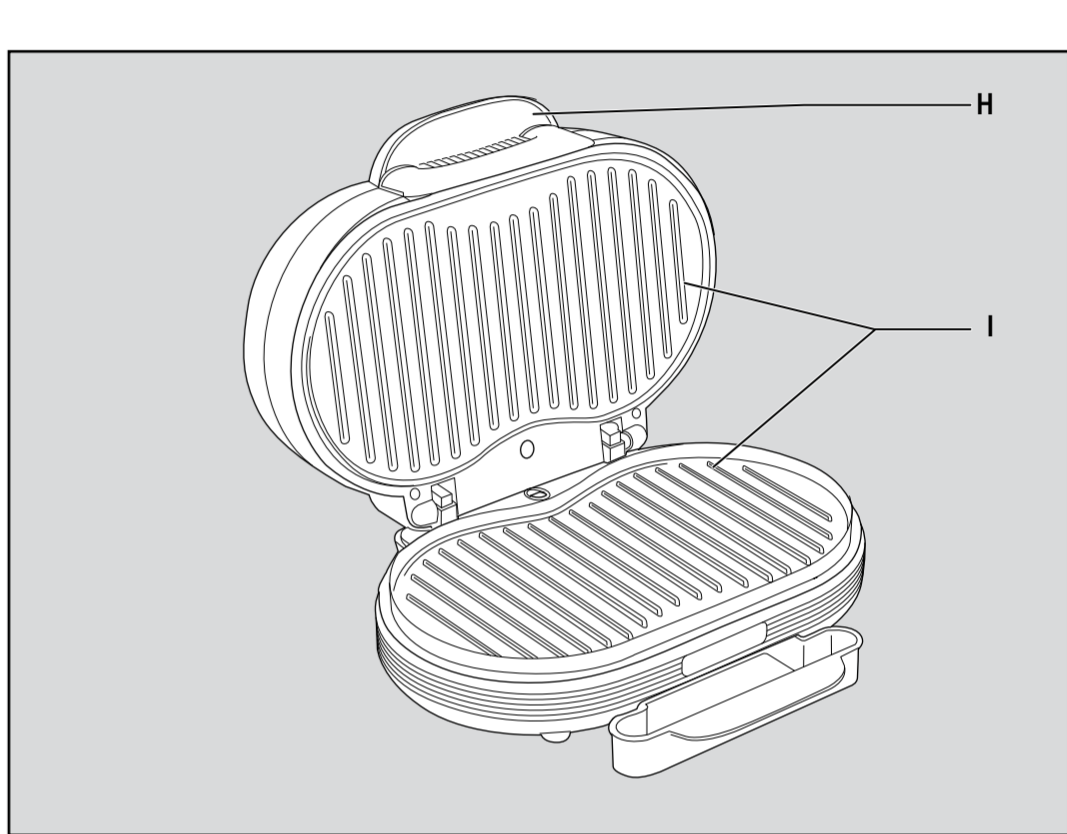


Fig. 2

**RECEPTURY**  
***Cheeseburger z bekonem***  
Składniki dla 2 hamburgerów:
2 hamburgery
2 bułki do hamburgerów
бекон
2 plasterki sera
1 pomidor
2 liście salaty
sól według uznania
Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampa zgaśnie, otworzyć dolną kratkę i ułożyć na niej dwa już posolone hamburgery i бекон. 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, бекон 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 warzywno (seitан, тоfu, warzywa, rośliny strączkowe lub zboża)
sos jogurtowy
1 pomidor
olej, sól według uznania
Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampa 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.

***Kanapki sandwicz z kurczakiem***  
Składniki na 2 kanapki sandwicz
6 plasterków sandwicz (3 na każdą kanapkę)
3 plastry piersi z kurczaka
4 liście salaty
1 pomidor pokrojony w plasterki
rózowy sos
olej i sól według uznania, przyprawo do smaku
Zdjąć brzegi sandwicz. Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampa 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

Internet: *www.ariete.net*  
E-Mail: *info@ariete.net*  
50013 Campi Biennio, Fl - Italy  
Via San Quinto, 300  
Divisione Commerciali Ariete  
De Longhi Appliances Srl

***-Ariete-***

**Numero Verde**  
**800-809065**

02/982022

Rev. 0

dal

6345104320

02/982022

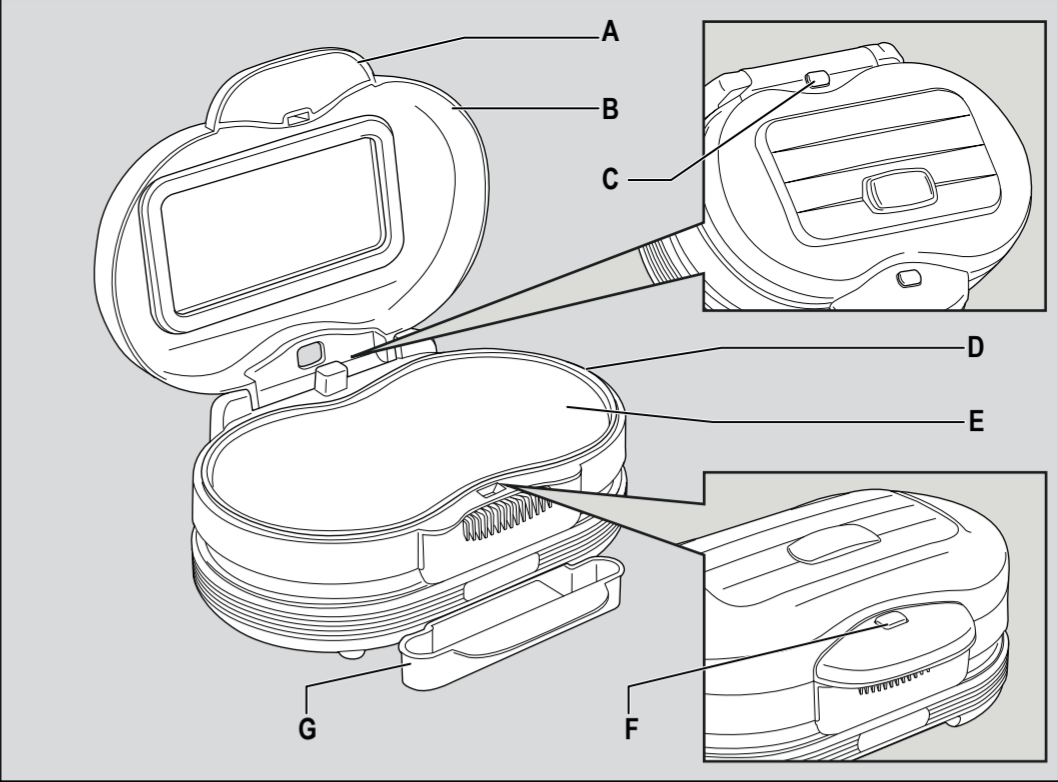


Fig. 1

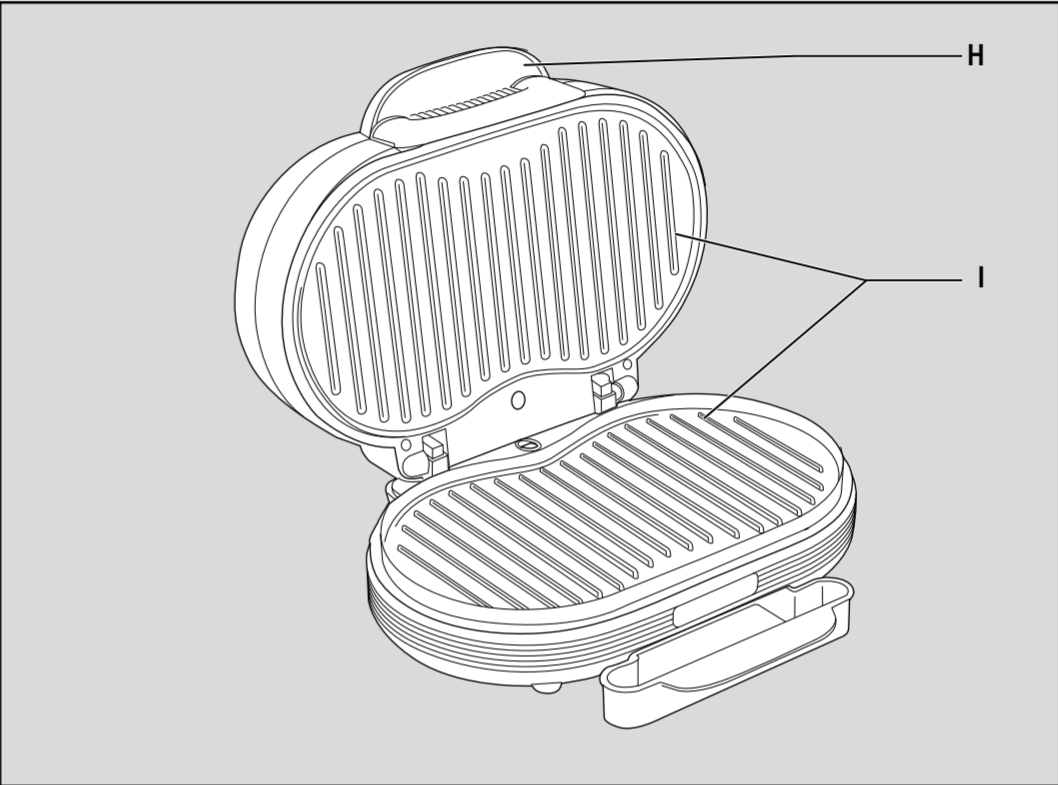


Fig. 2

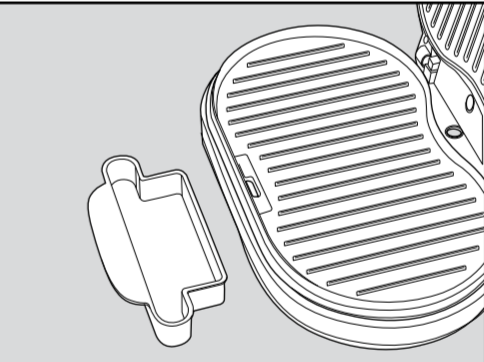


Fig. 3

***-Ariete-***

**Жарочная плитка для гамбургеров**

**Электровсковогода для приготовления бюргеров**

***Płyta do hamburgerów***

*لوحة طهي/ البرجر*

**كلوب ساندوتش بالدجاج**

مقادير لعمل ٢ كلوب ساندوتش

٦ شرائح خبز (٣ شرائح لكل ساندوتش)

٣ شرائح صدور دجاج

٤ أوراق خض

شرائح ثمرة طماطم

بينك صوت

زيت وملح حسب الرغبة، توابل حسب الرغبة

قم بإزالة أطراف شرائح الخبز. سخن لوحة الطهي

بارتني تايم «Party Time» وعند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها شريحة الدجاج

المملحة بالفعل ومتبله حسب الرغبة. قم بإعادة اغلاق اللوحة وافتح 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 الكلوب ساندوتش: ضع على شريحة من الخبز بينك صوص وسلطة وشريحة من الدجاج المقطع لقطع صغيرة وطماطم؛ غطي بشريحة مماثلة

وأعد ذلك من جديد وانهي الطبقات بشريحة خبز أخرى. قم بتثبيت

الكلوب ساندوتش بعضا طويلة الى حد ما تسمح بالمرور به. أعد جميع الخطوات أيضا لكلوب

ساندوتش آخر.

**كلوب ساندوتش بلحم فخذ خنزير مطبوخ وخضروات مشوية**

مقادير لإعداد ٢ كلوب ساندوتش

٦ شرائح خبز

٤ شرائح لحم فخذ خنزير مطبوخ

٤ شرائح جبن من نوع فلانكم أو شيدر

ثمرة كوسة مقطعة لشرائح عرضية

نصف ثمرة باذنجان مقطعة لشرائح

مايونيز

زيت وملح حسب الرغبة

قم بإزالة أطراف شرائح الخبز. سخن لوحة الطهي بارتني تايم «Party Time» وعند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها الخضروات المقطعة بالفعل.

قم بإعادة اغلاق اللوحة وافتح 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 بتثبيتها بالزيت والملح) وقم بإعداد الكلوب 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 الكلوب ساندوتش بعضا طويلة الى حد ما

تسمح بالمرور به. أعد جميع الخطوات أيضا لكلوب ساندوتش آخر.

ساندوتش آخر.

ساندوتش بالسجق والبصل

مقادير لإعداد ٢ ساندوتش

٢ ساندوتش خاص بالهوت دوج أو خبز يمكن حشوه

٢ قطعة سجق

ثمرة بصل

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

قم بتسخين لوحة الطهي بارتني تايم «Party Time» وعند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها

قطعتي السجق المقسومة بالنصف والبصل المقطع لحلقات رقيقة. قم بإعادة اغلاق اللوحة وافتح الجزء

العلوى حيث يتم وضع قطعتي الخبز للتسخين، ومن ثم أغلق الغطاء الشفاف. أنتظر حوالي ٣-٤ دقائق حسب درجة الطهي المطلوبة. عند انتهاء الطهي تناول

السجق والخبز من لوحة الطهي بارتني تايم «Party Time» وقم بحشو الخبز بالسجق والبصل والصوص المفضل لك.

**استخدام الجهاز لأول مرة**

قد ينبعث من الجهاز دخان خفيف عند استخدامه لأول مرة؛ لا يُعد ذلك خطلا 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 القابس بماخذ التيار الكهربائي.

- سيضيء المؤشر(C) الذي يشير إلى إدخال القابس بماخذ التيار الكهربائي وأن الجهاز قد بدأ مرحلة التسخين.

- بعد بضع دقائق، سينطفئ المؤشر(C)، مشيرًا إلى أن الجهاز وصل الى الحرارة اللازمة وجاهزاٌ للاستخدام.

**تسخين الخبز**

- باستخدام الزر (F)، افتح الغطاء العلوي (B) بالكامل باستخدام المقض المخصص (A).

- ضع الخبز على اللوحة (E)، واغلق الغطاء (B) وانتظر إلى أن تسخن؛ يمكن في نفس الوقت أيضا البدء في طهي قطع البرجر.

**طهي البرجر**

- قم بإدخال ائاة تجميع الدهون (G) في التجويف المُخصص أسفل اللوحة السفلية (H) (شكل٣).

- افتح 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 أفضل القابس 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 تستخدم ادوات حادة ( مثل: السكين) لتجنب اتلاف اللوحات.**

**التنظيف**

**تنبيه:** يتم تنظيف الجهاز فقط بقطعة قماش مبللة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار وبعد ان يبرد الجهاز تماما.

- 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

ثمرة طماطم

ورقني خض

ملح حسب الرغبة

قم بتسخين لوحة الطهي بارتني تايم «Party Time» وعند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها

قطعتي البرجر المملحة بالفعل ولحم الخنزير المقعد «البيكون». قم بإعادة اغلاق اللوحة وافتح الجزء العلوى حيث يتم وضع قطعتي الخبز للتسخين، ومن ثم قم

بإعادة اغلاق الغطاء الشفاف. أنتظر حوالي ٣-٤ دقائق حسب درجة الطهي المطلوبة (٣,٥ نصف مطهي، ٤ مطهي تماما). افتح اللوحة السفلية وضع شريحة من الجبن أعلى قطعتي البرجر ودعم للطهي لدقيقة

أخرى مع ترك الغطاء مفتوح قبل أخذ البرجر. تناول البرجر ولحم الخنزير المقعد «البيكون»والخبز من

لوحة الطهي بارتني 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

ثمرة طماطم

زيت، ملح حسب الرغبة

قم بتسخين لوحة الطهي بارتني تايم «Party Time» وعند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع

بها قطعتي البرجر المملحة بالفعل. قم بإعادة اغلاق اللوحة وافتح الجزء العلوى حيث يتم وضع قطعتي الخبز للتسخين، ومن ثم أغلق الغطاء الشفاف. أنتظر حوالي ٣-٤ دقائق حسب درجة الطهي المطلوبة. عند

انتهاء الطهي. تناول البرجر والخبز من لوحة الطهي بارتني تايم «Party Time» وقم بحشو الخبز بالبرجر والطماطم وصوص الزبادي.

١١. تأكد من تجفيف يدك جيدا قبل الإستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربى.

١٢. لنزع الفيشة من عن المقبض قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدآ سحبها من عن بعد.

١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تُلّف الكابِل الكهربائي أو القابِس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه، يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال

قابِس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتييه، حتى تتجنب أي مخاطر.

١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان 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، ثانياً ننصح بفك الأجزاء التي لها ان تشكل خطر على الأطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز أو احدى مكوناته للعب و اللهو.

١٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الأطفال اذا تم تركها بمتناولهم.

٢٠. أثناء استخدام الجهاز يجب التعامل معه دائما بعناية وبدون لمس الصفائح الساخنة به.

٢١. ⚠ تنبيه: سطح ساخن

٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصًا في مرحلة فتح وإغلاق الصفائح، بهدف تجنب أية أضرار طارئة في اليدين أو أية أغراض أخرى.

٢٣. استخدم الجهاز بعيدًا عن السوائل القابلة للاشتعال؛ لا تستند على جدران أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.

٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مذدة بعد فصل القابِس عن مأخذ التيار و بعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.

٢٥. بعد الاستخدام أعد وضع الجهاز فقط عندما يكون بارداً بالكامل.

٢٦. لتشغيل الجهاز يكون من غير المسموح استخدام أجهزة خارجية لضبط الوقت أو أدوات تحكم عن بُعد منفصلة.

٢٧. ⚠ لتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/UE، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

**قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات**

**وصف المكونات ( شكل ٢٠-1 )**

A. مقبض اللوحات العلوية

B. غطاء لوحة إعداد الخبز

C. مؤشر ضوئي للتشغيل/ مؤشر استعداد درجة الحرارة

D. جسم الجهاز

E. لوحة مضادة للالتصاق لإعداد الخبز

F. زر فتح غطاء لوحة الخبز

G. ائاة تجميع الدهون

H. لوحات مضادة للالتصاق لإعداد البرجر

حوالي 3-4 دقائق، زراعاًج ا uwagę на sprawdzanie postępu gotowania mięsa. Po zakończeniu gotowania wyjąć pierś z kurczaka i boczek i skomponować kanapki sandwich: plasterk rek boczku z różowym sosem, sałatką, plasterkiem kurczaka pokrojonym na małe kawałki i pomidorem; przykryć chlebem i powtórzyć jeszcze raz, kończąc kolejnym plasterkiem boczku. Nalożyć kanapkę sandwich na wykalaczkę na tyle długą, by ją przebić. Powtórzyć wszystkie kroki dla drugiej kanapki sandwich.

**Kanapka sandwich z szynką i grillowanymi warzywami**  
Składniki na 2 kanapki sandwich  
6 plasterów bekonu  
4 plastry szynki gotowanej  
4 plastry sera, np. edamer lub cheddar  
1 cukiinia pokrojona w poprzeczne plastry  
1/2 pokrojonego bakłażana  
majonez  
olej, sól według uznania

Zdjąć brzoje sandwich. Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampka zgaśnie, otworzyć dolną kratkę i ułożyć na niej wcześniej pokrojone warzywa. Zamknąć płytę i otworzyć górną komorę, w której będziemy podgrzewać już opieczony boczek (możliwe jest opiekanie chleba za pomocą dolnej płyty, przed gotowaniem warzyw. Czas opiekania: 2-3 min., następnie zamknąć przezroczystą pokrywę. Odczekać około 8 minut, zwracając uwagę na sprawdzanie postępu gotowania warzyw. Po ugotowaniu wyjąć chleb i warzywa (doprawić olejem i solą) i skomponować kanapkę sandwich: plasterk boczku nadziać majonezem, grillowanymi warzywami, serem i szynką; przykryć plasterkiem chleba i powtórzyć jeszcze raz, kończąc kolejnym plasterkiem boczku. Nalożyć kanapkę sandwich na wykalaczkę na tyle długą, by ją przebić. Powtórzyć wszystkie kroki dla drugiej kanapki sandwich.

**Bulka z kielbasą i cebulą**  
Składniki dla 2 bułek  
2 bułki do hot dogów lub bochenki chleba  
2 kielbasy  
1 cebula  
sosy do smaku: majonez, ketchup, musztarda, sos różowy itp. Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampka zgaśnie, otworzyć dolną kratkę i ułożyć na niej dwie otwarte kielbasy i drobno pokrojoną cebulę. 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 kielbasy i bułki z płyty Party Time i nadziać je kielbasą, cebulą i ulubionymi sosami.

02/982022

Rev. 0

dal

6345104320

02/982022

## تنبیہات مهمہ

**اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام**

يجب التقيد ببعض الاحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من أن خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.

٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.

٣. لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.

٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الاستعمال.

٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ...).

٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.

٧. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو جسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسنول

عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال

بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت

مراقبة شخص بالغ.

٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابِل.

٩. لا تغمر أبدآ جسم المنتج و القابِس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائِل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

02/982022

Rev. 0

dal

6345104320

02/982022

Rev. 0

dal

6345104320

02/982022

Rev. 0

dal

6345104320

02/982022