

Ariete®

Grill aparat za hamburger PARTY TIME 185

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE



Važne mere zaštite

Pre upotrebe pročitajte sledeće instrukcije

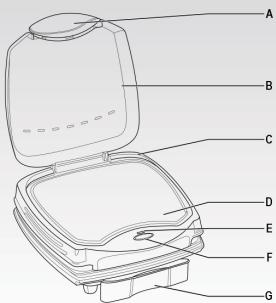
Neophodne mere opreza moraju biti preduzete pri upotrebi električnih uređaja i uključuju sledeće:

1. Uverite se da voltaža koja je navedena na uređaju odgovara voltaži koja se koristi u Vašoj zemlji.
2. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je uključen u struju; izvadite kabl iz struje nakon svake upotrebe.
3. Uređaj nikada ne stavljamte na tople površine ili blizu njih.
4. Tokom upotrebe, uređaj uvek postavite na ravnu, nивелisanu površinu.
5. Nikada ne izlažite uređaja kiši, suncu itd.
6. Uverite se da kabl nije u kontaktu sa vrućim površinama.
7. Uređaj mogu koristiti isključivo osobe od 8 godina i naviše, kao i osobe sa smanjenim psihičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima pod nadzorom, pod uslovom da su dobole instrukcije koje se tiču upotrebe uređaja na bezbedan način, razumejući sve potencijalne rizike. Deci je zabranjeno igranje sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju sprovoditi deca, sem ako nisu starija od 8 godina i ako nemaju nadzor.
8. Deci koja su mlađa od 8 godina se ne sme dozvoliti rukovanje uređajem, a kabl uređaja uvek mora biti van domaća dece.
9. SAM UREĐAJ, UTIKAC I KABL UREĐAJA NIKADA NE STAVLJAJTE U VODU; UREĐAJ UVEK PREBRIŠITE VLAŽNOM KRPOM.
10. PRE NAMEŠTANJA NASTAVAKA NA UREĐAJ, UVEK IZVADITE KABL IZ STRUJE, KAO I PRE ČIŠĆENJA UREĐAJA.
11. Uvek se uverite da su Vam ruke u potpunosti suve pre pritiskanja prekidača na uređaju ili pre nego što uzmete utikač ili kabl u ruke.
12. Kako biste izvadili kabl iz struje, uhvatite za utikač i izvadite ga iz utičnice. Nikada ne vucite za kabl.
13. Nikada ne koristite uređaj ako su kabl ili utikač pokvareni ili ako je sam uređaj u kvaru; sve popravke, uključujući i zamenu kabla za napajanje mora sprovesti isključivo Ariete korisnički centar i njegovi ovlašćeni tehničari, kako bi se izbegli svi rizici.
14. U slučaju da koristite produžne kablove, oni moraju biti odgovarajući kako bi se izbegla opasnost po korisnika i po bezbednost okoline u kojoj se uređaj koristi. Neodgovarajući produžni kablovi mogu dovesti do anomalija tokom upotrebe uređaja.
15. Nikada ne dozvolite da kabl visi na mestima gde ga mogu dohvati deca.
16. Ne ugrožavajte bezbednost uređaja upotrebom delova koji nisu originalni ili nisu odobreni od strane proizvođača.
17. Sve izmene na uređaju koje nisu odobrene od strane proizvođača mogu dovesti do gubitka i poništavanja garancije.
18. U slučaju da odlučite da odložite uređaj, savetujemo Vam da ga izbacite iz upotrebe tako što ćete odseći kabl uređaja. Takođe savetujemo da se bezbedno uklone svi delovi koji mogu predstavljati opasnost, posebno za decu koja bi se mogla igrati sa uređajem ili delovima uređaja.
19. Pakovanje se nikada ne sme ostaviti u blizini dece, jer predstavlja potencijalnu opasnost.
20. Tokom upotrebe, uređajem se mora rukovati pažljivo, vodeći računa da ne dodirujete vruće površine.
21. UPOZORENJE: Vruća površina.
22. Uređajem rukujte sa velikom pažnjom, posebno kada otvarate ili zatvarate ploče; postoji rizik od slučajnih povreda ruku ili štete na drugim predmetima.
23. Uređaj koristite daleko od zapaljivih tečnosti; uređaj ne koristite blizu zidova ili blizu delova koji su plastični i nisu otporni na toplost.
24. Uređaj prebrišite vlažnom krpom isključivo, nakon što ste izvadili kabl iz struje i sačekali da se uređaj ohladi.
25. Nakon upotrebe, sačekajte da se uređaj ohladi u potpunosti pre nego što ga vratite na mesto.
26. Eksterni tajmeri ili daljinski upravljači se ne smeju koristiti kako bi se upravljalo radom uređaja.
27. Kako biste uređaj odložili molimo Vas da pogledate i pročitate brošuru koja dolazi u pakovanju sa proizvodom.

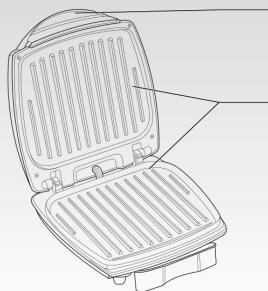
NE BACAJTE OVO UPUTSTVO

Mere opreza pri upotrebi uređaja

Slika 1



Slika 2



NE BACAJTE OVO UPUTSTVO OPIS DELOVA (Slika 1 – 2)

- A Ručka na providnom poklopцу
- B Poklopac na ploči za hleb
- C Telo uređaja
- D Nelepljiva ploča za hleb
- E ručica za otvaranje poklopca
- F Indikator i temperaturna lampica
- G Odeljak u koji kaplje višak tečnosti
- H Ručka na gornjoj ploči
- I Nelepljiva ploča za hamburgere

Ovaj uređaj je namenjen UPOTREBI U DOMAĆINSTVU ISKLJUČIVO i ne sme se koristiti u komercijalne ili industrijske svrhe.

UPOTREBA UREĐAJA PO PRVI PUT

Uredaj može odavati dim pri prvoj upotrebi; ovo nije defekt i dim će nestati za par minuta.

Pri prvoj upotrebi, podmažite ploče sa malo ulja ili maslaca. Ovo nije neophodno ponavljati svaki sledeći put.

KAKO KORISTITI

- Uključite uređaj u struju.
- Upaliće se lampica (F) koja signalizira da je uređaj priključen na struju, kao i da je zagrevanje uređaja počelo.
- Nakon nekoliko minuta, kada je uređaj dostigao odgovarajuću temperaturu, lampica (F) će se ugasiti.

PODGREVANJE HLEBA

- Pomoću ručice (E) i drške (A), u potpunosti otvorite gornji providni poklopac (B).
- Postavite hleb na ploču (D) i pustite ga da se zareje; u isto vreme, možete grilovati hamburgere.

GRILOVANJE HAMBURGERA

- Ubacite odeljak za kapanje tečnosti (G) ispod donje ploče (I) (Slika 3).
- U potpunosti otvorite uređaj podizanjem gornje ploče (I), uz pomoć ručke (H).
- Postavite hamburger na donju ploču (I).
- Zatvorite gornju ploču na donju, blago pritiskujući na dole.
- Nakon svake upotrebe, izvadite kabl iz struje. Kako biste izvadili hamburger, koristite isključivo plastičnu ili drvenu spatulu, ako je to neophodno.

PAŽNJA:

Ne dirajte vruće ploče, kako biste izbegli povrede.

Hamburgere grilujte isključivo kada su ploče zatvorene.

Ne koristite oštре predmete (npr.nož), jer to može oštetiti ploču.

ČIŠĆENJE

PAŽNJA: Uredaj očistite samo vlažnom krpom, nakon što ste izvadili kabl iz struje i nakon što se ohladio u potpunosti.

- Pomoću vlažne krpe prebrišite ploče.
- Nakon svake upotrebe, ispraznite i operite odeljak u koji kaplje višak tečnosti (G).

RECEPTI

ČIZBURGER SA SLANINOM

Sastojci za dva čizburgera: 2 hamburgera, 2 zemičke, slanina, 2 kriške sira, 1 paradajz, 2 lista zelene salate, posoliti po izboru

Zagrejte ploču i kada se crvena lampica ugasí, otvorite donju ploču i na nju stavite dva posoljena hamburgera i slaninu. Zatvorite tu ploču i otvorite gornju ploču, gde će se grejati dve zemičke, pa zatvorite providni poklopac.

Sačekajte oko 3-4 minuta, u zavisnosti od toga kakav hamburger želite (3.5 minuta za manje pečen, 4 minuta za dobro pečen hamburger). Otvorite donju ploču i stavite po krišku sira na dva hamburgera, nastavljujući pečenje na još minut sa otvorenim poklopcom. Izvadite hamburgere, slaninu i zemičke iz uređaja i u zemičke stavite hamburgere, paradajz, slaninu, sos i zelenu salatu.

HAMBURGER SA POVRĆEM I JOGURT SOSOM

Sastoјци за два hamburgera: 2 земиљке, 2 hamburgera од поврћа (сјетан, тофу, махуне или житарице), Јогурт сос, 1 парадајз, уље, со по укусу
Zagrejte ploču i kada se crvena lampica ugasi, otvorite donju ploču i na nju stavite dva posoljena hamburgera i slaninu. Zatvorite tu ploču i otvorite gornju ploču, gde će se grejati dve zemičke, pa zatvorite providni poklopac. Sačekajte oko 3-4 minuta, u zavisnosti od toga kakav hamburger želite. Izvadite hamburgere i zemičke iz uređaja i u zemičke stavite hamburgere, paradajz i jogurt sos.

PILEĆI KLUB SENDVIČ

Sastoјци за два sendviča: кришки хлеб за sendvič (3 за по сваки sendvič), 3 кришке pilećih prsa, 4 листа зелене салате, 1 исекан парадајз, Мери роз сос, уље и со по укусу, као и зачини
Sa hleba sklonite okrajke, tj.ivice. Zagrejte ploču i kada se crvena lampica ugasi, otvorite donju ploču i na nju stavite dve kriške pilećih grudi kose su već posoljene i začinjene po želji. Zatvorite ploču i otvorite gornju ploču, gde će se grejati već istostiran hleb (hleb se može testirati i na donjoj ploči, pre nego što ste tamo stavili meso. Vreme tostiranja 2-3 minuta) i zatvorite providni poklopac. Sačekajte 3-4 minuta, proveravajući meso u međuvremenu. Nakon pečenja, izvadite pileća prsa, kao i hleb i pripremite sendvič: na hleb stavite meri roz sos, salatu, krišku piletinu iseckane na manje komade i paradajz; pokrijte

kriškom hleba. Sendvič probodite čačkalicom. Ponovite već opisane korake i za druge sendviče.

KLUB SENDVIČ SA PEČENOM ŠUNKOM I GRILOVANIM POVRĆEM

Sastoјци за два sendviča: 6 кришки sendvič хлеба, 4 кришке пећене шунке, 4 кришке сира (едамер или цедар), 1 тиквица исечена дијагонално, ½ патлиџана исечена на кришке, мажонез, уље и со по укусу
Sa hleba sklonite okrajke, tj.ivice. Zagrejte ploču i kada se crvena lampica ugasi, otvorite donju ploču i na nju stavite već iseckano povče. Zatvorite ploču i otvorite gornju ploču, gde će se grejati već istostiran hleb (hleb se može testirati i na donjoj ploči, pre nego što ste tamo stavili meso. Vreme tostiranja 2-3 minuta) i zatvorite providni poklopac. Sačekajte 8 minuta, proveravajući povrće u međuvremenu. Nakon pečenja, izvadite povrće, kao i hleb i pripremite sendvič: na hleb stavite majonez, grilovano povrće, sir i pećenu šunku; pokrijte kriškom hleba i ponovite sve opet i na vrh opet dodajte još jednu krišku hleba. Sendvič probodite čačkalicom. Ponovite već opisane korake i za druge sendviče.

SENDVIČ SA KOBASICOM I CRNIM LUKOM

Sastoјци за два sendviča: 2 кифле (као за hot dog), 2 кобасице, 1 црни лук, Сосеви по укусу: мажонез, кећап, сенф, мери роз сос итд.
Zagrejte ploču i kada se crvena lampica ugasi, otvorite donju ploču i na nju stavite dve kobasice isečene na pola, kao i prstenove crnog luka. Zatvorite ploču i otvorite gornju ploču, gde će se grejati kifle, pa zatvorite providan poklopac. Sačekajte 3-4 minuta, zavisno od vremena pečenja. Nakon pečenja, sklonite kobasice i kifle, pa kobasice stavite u kifle, kao i prstenove crnog luka i souseve po želji.

Primerak deklaracije i potvrde o usaglašenosti
može se preuzeti sa sajta www.refot.com
Dokument je podležan izmenama u slučaju
tipografskih grešaka



Ekskluzivni uvoznik i distributer Refot B

Pčinjska 15a, 11 000 Beograd, tel: 011 6456 151, 3087 004
e-mail: info@refot.com

OVLAŠĆENI SERVIS: BG ELEKTRONIC DOO

Dragoslava Srejovića 1b, 11000 Beograd, Srbija
tel.: 011/208-6666; 066/8100-216
e-mail: servis@bgelektronik.com
www.bgelektronik.rs