

# Ariete®

## Aparat za hamburgere 205 UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE




## Važne bezbednosne mere

Pre upotrebe pročitajte sledeće instrukcije

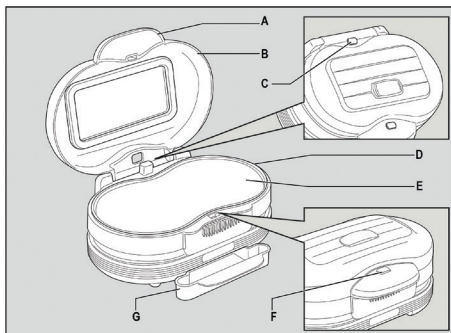
**Pri korišćenju električnih uređaja potrebno je preduzeti odgovarajuće mere opreza, uključujući sledeće:**

1. Uverite se da napon na pločici sa oznakom uređaja odgovara naponu električne mreže.
2. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je povezan na izvor napajanja; isključite ga iz utičnice nakon svake upotrebe.
3. Nikada ne postavljajte uređaj na ili blizu izvora toplote.
4. Uvek postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu tokom upotrebe.
5. Nikada ne ostavljajte uređaj izloženim kiši, suncu itd.
6. Pazite da kabl za napajanje ne dođe u kontakt s vrućim površinama.
7. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, samo ako su pod nadzorom ili su obučene za sigurnu upotrebu uređaja i razumeju potencijalne opasnosti. Ne dozvoljavajte deci da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje korisnika ne smeju obavljati deca mlađa od 8 godina, osim pod nadzorom.
8. Deca mlađa od 8 godina ne smeju rukovati uređajem ni njegovim kablom, koji mora biti van njihovog domašaj.

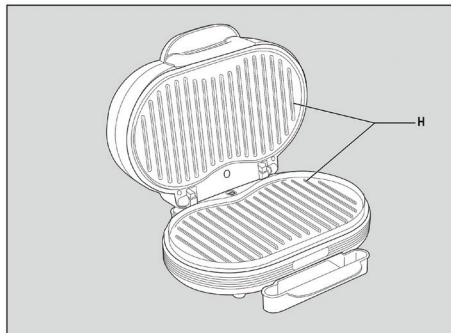
9. Nikada ne stavljajte telo uređaja, utikač ili kabl za napajanje u vodu ili druge tečnosti; čistite isključivo vlažnom krpom.
10. Uvek isključite kabl za napajanje iz utičnice pre postavljanja ili skidanja dodataka ili pre čišćenja uređaja.
11. Uvek se uverite da su vam ruke potpuno suve pre korišćenja ili podešavanja prekidača na uređaju, ili pre dodirivanja utikača ili električnih priključaka.
12. Da biste isključili uređaj, uhvatite utikač i izvucite ga direktno iz utičnice. Nikada ne povlačite kabl za isključivanje uređaja.
13. Nemojte koristiti uređaj ako je kabl za napajanje ili utikač oštećen, ili ako je uređaj neispravan; sve popravke, uključujući zamenu kabla, mora obavljati isključivo ovlašćeni servis Ariete ili ovlašćeni tehničari kako bi se izbegli rizici.
14. U slučaju korišćenja produžnih kablova, oni moraju biti odgovarajući za snagu uređaja kako bi se izbegle opasnosti za korisnika i bezbednost okruženja u kojem se uređaj koristi. Neodgovarajući produžni kablovi mogu uzrokovati nepravilnosti u radu.
15. Nikada ne dozvolite da kabl visi na mestima gde ga dete može dohvatiti.
16. Ne ugrožavajte sigurnost uređaja korišćenjem delova koji nisu originalni ili odobreni od strane proizvođača.
17. Svaka promena na ovom proizvodu koja nije izričito odobrena od strane proizvođača može dovesti do poništavanja garancije.
18. Ukoliko se odlučite da odložite uređaj, savetujemo vam da ga onemogućite sećenjem kabla za napajanje. Takođe, preporučujemo da bilo koji delovi koji mogu biti opasni postanu bezopasni, posebno za decu koja se mogu igrati uređajem ili njegovim delovima.
19. Ambalaža ne sme biti ostavljena na dohvrat ruke deci jer može biti potencijalno opasna.
20. Tokom upotrebe, uređaj se mora pažljivo koristiti, bez dodirivanja njegovih vrućih površina.
21.  **UPOZORENJE:** Vruća površina.
22. Pažljivo rukujte uređajem, posebno prilikom otvaranja ili zatvaranja ploča; postoji rizik od povreda ruku ili oštećenja drugih objekata.
23. Koristite uređaj daleko od zapaljivih tečnosti; nemojte ga koristiti uz zidove ili blizu plastičnih delova koji ne podnose toplotu.
24. Uređaj čistite samo brisanjem vlažnom krpom, nakon što ga prvo isključite iz struje i sačekate da se potpuno ohladi.
25. Nakon upotrebe, sačekajte da se uređaj potpuno ohladi pre nego što ga odložite.
26. Spoljni tajmeri ili odvojeni daljinski upravljači za upravljanje uređajem nisu dozvoljeni.
27. Da biste pravilno odložili proizvod u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, pročitajte priloženi letak sa proizvodom.



## NE BACAJTE OVO UPUTSTVO



Slika 1



Slika 2

## OPIS KOMPONENATA (slika 1-2)

- A - Ručka gornje ploče
- B - Poklopac za ploču za hleb
- C - Pokazivač napajanja i svetlo temperature
- D - Telo uređaja
- E - Ploča za hleb sa nelepljivim premazom
- F - Dugme za otvaranje poklopca ploče za hleb
- G - Posuda za kapanje
- H - Ploča za hamburger sa nelepljivim premazo

Uređaj je namenjen **SAMO ZA KUĆNU UPOTREBU**; nemojte ga koristiti u komercijalne ili industrijske svrhe. Ovaj uređaj je u skladu sa direktivama 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU i regulativom (EC) br. 1935/2004 od 27.10.2004. o materijalima u kontaktu sa hranom.

## UPOTREBA UREĐAJA PRVI PUT

Kada koristite uređaj po prvi put, može doći do ispuštanja male količine dima: ovo nije kvar i dim će prestati nakon nekoliko minuta. Prilikom prvog korišćenja, podmažite ploče za kuvanje uređaja uljem ili maslacem. Ove operacije ne treba ponavljati kasnije.

## KAKO KORISTITI UREĐAJ

- Priključite uređaj u struju.
- Svetlo (C), koje signalizira da je uređaj priključen na struju i da je u fazi zagrevanja, će zasvetleti.
- Nakon nekoliko minuta, kada uređaj dostigne potrebnu temperaturu i bude spreman za upotrebu, svetlo (C) će se ugasiti.

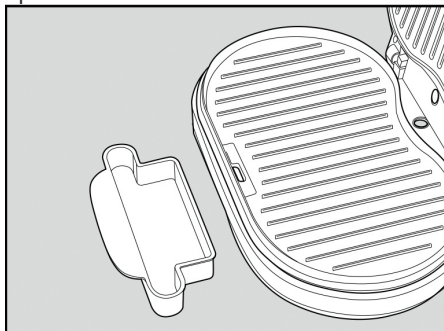
## Zagrejavanje hleba

- Pomoću odgovarajućeg dugmeta (F), potpuno otvorite gornji poklopac (B) pomoću prateće ručke (A).
- Stavite komade hleba na ploču (E), zatvorite poklopac (B) i dozvolite da se zagreju; u isto vreme možete peći i hamburgere.

## Grilovanje hamburgera

- Umetnite posudu za kapanje (G) u odgovarajući otvor ispod donje ploče (H) (Sl. 3).
- Otvorite uređaj podizanjem gornjih ploča pomoću ručke (A).
- Stavite hamburger na donju ploču (H) za pečenje.
- Zatvorite gornju ploču na donju, lagano je pritiskajući prema dole.

- Nakon svake upotrebe, isključite uređaj. Za uklanjanje hamburgere iz uređaja koristite samo drvenu ili plastičnu lopaticu, ako je potrebno.



Slika 3

## PAŽNJA:

**Nemojte dodirivati vruće ploče kako biste izbegli rizik od opekotina. Hamburgere grilujte samo sa zatvorenim pločama. Nemojte koristiti oštre predmete (npr. nož) kako biste izbegli oštećenje ploča.**

## ČIŠĆENJE

Napomena: Čistite uređaj samo vlažnom krpom nakon što ga isključite iz struje i kada se potpuno ohladi.

- Koristite vlažnu krpu za čišćenje ploča.
- Nakon svake upotrebe, ispraznite i operite posudu za kapanje (G).

## R E C E P T I

### Čizburger sa slaninom

Sastojci za 2 hamburgera:

- 2 hamburgera • 1 lepinja • 2 parčeta sira
- 2 kriške slanine • 1 paradajz • 2 lista salate
- So po ukusu

Zagrejte ploču, a kada crveno svetlo nestane, otvorite donju ploču i stavite dva već posoljena hamburgera i slaninu. Zatvorite ploču i otvorite gornju ploču gde će se grejati lepinje, a zatim zatvorite providni poklopac. Sačekajte oko 3-4 minuta, u zavisnosti od željenog vremena pečenja (3,5 minuta za slabo pečeno, 4 minuta za dobro pečeno). Otvorite donju ploču i stavite po jedno parče sira na svaki hamburger, a zatim nastavite pečenje još minut sa otvorenim poklopcem pre nego što uklonite hamburgere. Uklonite hamburgere, slaninu i hleb sa ploče i napunite lepinje hamburgerima, paradajzom, slaninom, umacima i salatam.

## Vegetarijanski hamburger sa jogurt sosom

### Sastojci za 2 hamburgera:

- 2 hamburger lepinje
- 2 vegetarijanska hamburgera (sejtan, tofu, mahunarke ili žitarice)
- Jogurt sos • 1 paradajz
- Ulje, so po ukusu

Zagrejte ploču, a kada crveno svetlo nestane, otvorite donju ploču i stavite dva već posoljena vegetarijanska hamburgera. Zatvorite ploču i otvorite gornju ploču gde će se grejati lepinje, a zatim zatvorite providni poklopac. Sačekajte oko 3-4 minuta, u zavisnosti od željenog vremena pečenja. Nakon pečenja, uklonite hamburgere i hleb sa ploče i napunite lepinje hamburgerima, paradajzom i jogurt sosom.

## Pileći klub sendvič

### Sastojci za 2 klub sendviča:

- 6 kriški hleba za sendvič (3 za svaki sendvič)
- 3 kriške pilećeg filea • 4 lista salate
- 1 paradajz, isečen • Meri rouz sos
- Ulje i so po ukusu, začini po želji

Uklonite ivice hleba. Zagrejte ploču, a kada crveno svetlo nestane, otvorite donju ploču i stavite dva već posoljena i začinjena pileća filea. Zatvorite ploču i otvorite gornju ploču gde će se grejati prethodno tostirani hleb (hleb takođe možete tostirati na donjoj ploči pre pečenja mesa. Vreme tosta: 2-3 minuta), a zatim zatvorite providni poklopac. Sačekajte 3-4 minuta, prateći pečenje mesa. Nakon pečenja, uklonite pileći file i hleb za sendvič, a zatim pripremite sendvič: napunite krišku hleba Meri rouz sosom, salatam, kriškom pileta isečenog na male komade i paradajzom; pokrijte sa još jednom kriškom hleba i ponovite postupak stavljanja još jedne kriške hleba na vrh. Ubodite klub sendvič čačkalicom dovoljno dugom da ga probušite. Ponovite ove korake i za drugi sendvič.

## Klub sendvič sa pečenicom i grilovanim povrćem

### Sastojci za 2 klub sendviča:

- 6 kriški hleba za sendvič
  - 4 kriške pečenice
  - 4 kriške sira (Edamer ili Čedar)
  - 1 tikvica, isečena na dijagonalne kriške
  - 1/2 patlidžana, isečenog na kriške
  - Majonez • Ulje i so po ukusu
- Uklonite ivice hleba. Zagrejte ploču, a kada crveno svetlo nestane, otvorite donju ploču i stavite prethodno isečeno povrće. Zatvorite ploču i otvorite gornju ploču gde će se grejati prethodno tostirani hleb (hleb možete tostirati i na donjoj ploči pre pečenja povrća. Vreme tostiranja: 2-3 minuta), a zatim zatvorite providni poklopac. Sačekajte 8 minuta, prateći pečenje povrća. Nakon pečenja, uklonite hleb i povrće (začinite uljem i soli) i pripremite sendvič: napunite krišku hleba majonezom, grilovanim povrćem, sirom i pečenicom; pokrijte sa još jednom kriškom hleba i ponovite postupak stavljanja još jedne kriške hleba na vrh. Ubodite klub sendvič čačkalicom dovoljno dugom da ga probušite. Ponovite ove korake i za drugi sendvič.

## Sendvič sa kobasicom i lukom

### Sastojci za 2 sendviča:

- 2 lepinje (tip hot dog ili obične)
  - 2 kobasice • 1 luk
  - Umaci po ukusu: majonez, kečap, senf itd.
- Zagrejte ploču, a kada crveno svetlo nestane, otvorite donju ploču i stavite dve kobasice presečene na pola i sitno isečene kolutove luka. Zatvorite ploču i otvorite gornju ploču gde će se grejati lepinje, a zatim zatvorite providni poklopac. Sačekajte oko 3-4 minuta, u zavisnosti od vremena kuvanja. Nakon kuvanja, uklonite kobasice i hleb sa ploče i napunite lepinje kobasicama, kolutovima luka i umacima po želji.

Primerak deklaracije i potvrde o usaglašenosti može se preuzeti sa sajta [www.refot.com](http://www.refot.com)  
Dokument je podležan izmenama u slučaju tipografskih grešaka.

**EKSKLUZIVNI UVOZNIK I DISTRIBUTER: REFOT B**



Pčinjaska 17, 11 000 Beograd;  
tel: 011 6456 151, 3087 004; e-mail: [info@refot.com](mailto:info@refot.com)



## OVLAŠĆENI SERVIS: BG ELEKTRONIK DOO

Dunavska bb, 11000 Beograd, Srbija tel.: 011/208-6666; 066/8100-216  
e-mail: [servis@bgelektronik.com](mailto:servis@bgelektronik.com); [www.bgelektronik.rs](http://www.bgelektronik.rs)