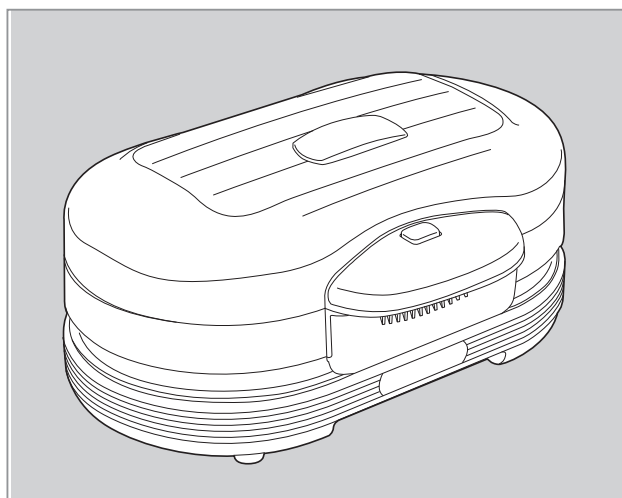


Ariete



Hamburger maker
Hamburgueira

CE

205

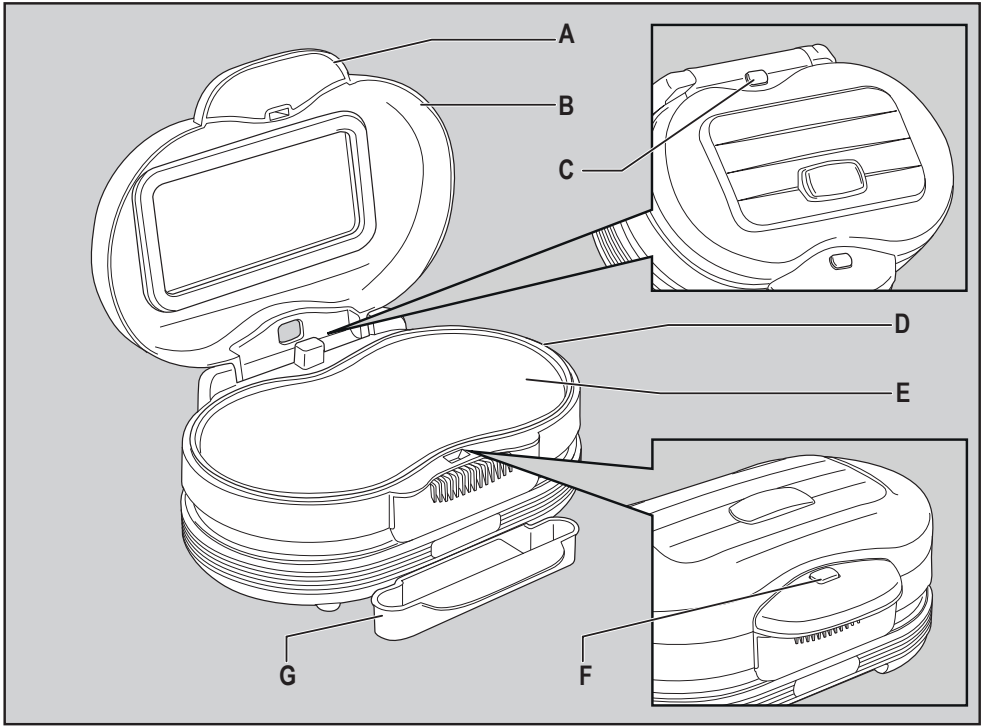


Fig. 1

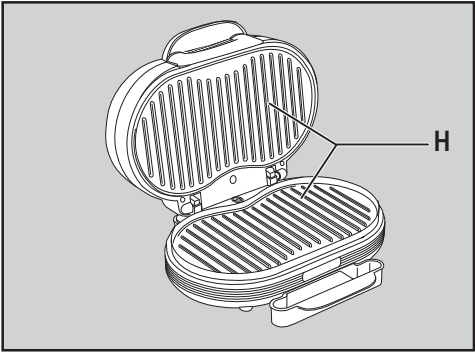


Fig. 2

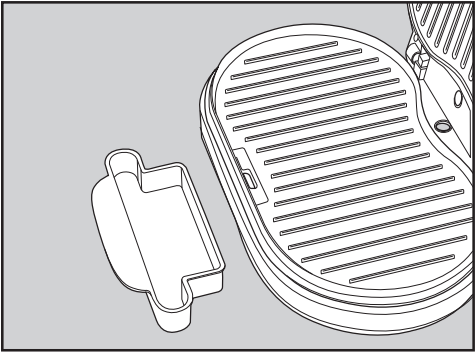



Fig. 3

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which

- the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
 16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
 17. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
 18. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
 19. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
 20. During use, the appliance must be handled with care and without touching its hot surfaces.
 21.  WARNING: Hot surface.
 22. Handle the appliance with care, above all when opening or closing the plates; there is a risk of accidental harm to hands or damage to other objects.
 23. Use the appliance well away from flammable liquids; do not use up against walls or close to parts in plastic that do not resist heat.
 24. Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.
 25. After use, wait for the appliance to cool completely before storing it.
 26. External timers or separate remote controls to operate the appliance are not permitted.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

COMPONENT DESCRIPTION (Fig. 1-2)

- A Top plate handle
- B Bread plate lid
- C Power indicator and temperature light
- D Appliance body
- E Bread non-stick plate
- F Opening button of bread plate lid
- G Drip tray
- H Hamburger non-stick plate

The appliance is intended for DOMESTIC USE ONLY; do not use it for commercial or industrial purposes.

This appliance complies with directives 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU and to regulation (EC) no. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning materials in contact with food.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

When using the appliance for the first time, it may emit some smoke: this is not a defect and the smoke will cease in few minutes.

When using for the first time, grease the appliance cooking plates with oil or butter. Do not repeat these operations further.

HOW TO OPERATE

- Plug in appliance.
- The light (C), signalling insertion of plug into the socket and the beginning of heating phase, will go on.
- After few minutes, when the appliance reaches the temperature and is ready for use, the light (C) will turn off.

Heating of bread rolls

- By means of the apposite button (F), fully open the upper lid (B) via the related handle (A).
- Position the rolls on the plate (E), close the lid (B) and allow them to heat up; at the same, also hamburgers can be cooked.

Hamburger grilling

- Insert the drip tray (G) into the apposite cavity underneath the bottom plate (H) (Fig. 3).
- Open the appliance by lifting the upper plates via the handle (A).
- Place the hamburger to grill on the bottom plate (H).
- Close the top plate on the bottom one, by slightly pressing it downwards.
- After each use, unplug the appliance. To remove hamburgers from the appliance, use only a wooden or plastic spatula, if necessary.

ATTENTION:

Do not touch the hot plates to prevent burn hazard.

Only grill hamburgers with closed plates.

Do not use sharp objects (e.g. knife) to prevent plates from being damaged.

CLEANING

ATTENTION: Clean appliance just with a damp cloth after having unplugged it and when it is completely cold.

- Use a damp cloth to clean the plates.
- After each use, empty and wash the drip tray (G).

RECIPES

Bacon cheeseburger

Ingredients for 2 hamburgers:

- 2 hamburgers
- 2 hamburger buns
- bacon
- 2 slices of cheese
- 1 tomato
- 2 leaves lettuce
- salt to taste

Heat the Party time plate up and, when the red light turns off, open the bottom plate and put the two hamburgers already salty and the bacon. Close the plate and open the top plate, where the two buns will be heated, and then close the transparent lid. Wait approximately 3-4 minutes according to required grilling time (3.5 minutes rare, 4 minutes well cooked). Open the bottom plate and put a slice of cheese on the 2 hamburgers, continuing cooking for another minute with the lid open before removing the hamburgers. Remove hamburgers, bacon and bread from the Party Time plate and stuff the buns with hamburger, tomato, bacon, sauces and lettuce.

Vegetable hamburger with yogurt sauce

Ingredients for 2 hamburgers

- 2 hamburger buns
- 2 vegetable burgers (seitan, tofu, legumes, or cereals)
- yogurt sauce
- 1 tomato
- oil, salt to taste

Heat the Party time plate up and, when the red light turns off, open the bottom plate and put the two hamburgers already salty and the bacon. Close the plate and open the top plate, where the two buns will be heated, and then close the transparent lid. Wait approximately 3-4 minutes according to required grilling time. After cooking, remove hamburgers and bread from the Party Time plate and stuff the buns with hamburger, tomato, and yogurt sauce.

Chicken club sandwich

Ingredients for 2 club sandwiches

- 6 slices sandwich bread (3 for each sandwich)
- 3 slices chicken breast
- 4 leaves lettuce
- 1 sliced tomato
- Maryrose sauce

oil and salt to taste, spices as desired

Remove edges of sandwich bread. Heat the Party time plate up and, when the red light turns off, open the bottom plate and put the two chicken breast slices already salty and spiced as desired.

Close the plate and open the top plate, where the already toasted sandwich bread will be heated (bread can also be toasted on the bottom plate before grilling the meat. Toasting time: 2-3 min), and then close the transparent lid. Wait 3-4 minutes, controlling meat grilling in the meantime. After cooking, remove the chicken breast and sandwich bread and prepare the sandwich: stuff a sandwich bread slice with Maryrose sauce, salad, a slice of chicken cut into small pieces and tomato; cover with a slice of sandwich bread and repeat the whole procedure putting another slice of sandwich bread on the top. Stick the club sandwich with a toothpick long enough to pierce it. Repeat the above steps also for the other sandwich.

Club sandwich with roasted ham and grilled vegetables

Ingredients for 2 club sandwiches

6 slices sandwich bread

4 slices roasted ham

4 slices cheese (Edamer or Cheddar type)

1 zucchini cut into diagonal slices

1/2 aubergine cut into slices

mayonnaise

oil and salt to taste

Remove edges of sandwich bread. Heat the Party time plate up and, when the red light turns off, open the bottom plate and put vegetables already cut. Close the plate and open the top plate, where the already toasted sandwich bread will be heated (bread can also be toasted on the bottom plate before grilling vegetables. Toasting time: 2-3 min), and then close the transparent lid. Wait 8 minutes, controlling vegetables grilling in the meantime. After cooking, remove the sandwich bread and vegetables (season with oil and salt) and prepare the sandwich: stuff a sandwich bread slice with mayonnaise, grilled vegetables, cheese, and roasted ham; cover with a slice of sandwich bread and repeat the whole procedure putting another slice of sandwich bread on the top. Stick the club sandwich with a toothpick long enough to pierce it. Repeat the above steps also for the other sandwich.

Sandwich with sausage and onions

Ingredients for 2 sandwiches

2 bread rolls (type hot dog or loaves)

2 sausages

1 onion

saucers to taste: mayonnaise, ketchup, mustard, Maryrose sauce, etc.

Heat the Party time plate up and, when the red light turns off, open the bottom plate and put the two sausages open in halves and the finely sliced onion rings. Close the plate and open the top plate, where the two buns will be heated, and then close the transparent lid. Wait approximately 3-4 minutes according to required cooking time. After cooking, remove sausages and bread from the Party Time plate and stuff bread with sausages, onion rings and sauces as desired.


ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante o uso, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo elétrico não entre em contato com superfícies quentes.
7. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
9. Nunca passe o corpo do aparelho, o plugue e o cabo elétrico por água ou outros líquidos, use um pano úmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire o plugue da tomada elétrica antes de montar ou desmontar os componentes para efetuar a limpeza.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar o plugue na tomada e efetuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar o plugue, segurá-lo diretamente e retirá-lo da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-o pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a

substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.

14. O fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocar acidentes ou incêndio. Ligue sempre o aparelho diretamente à tomada.
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comprometer a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo usuário.
18. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe seguras as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
19. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
20. Durante o uso, manuseie o aparelho com cuidado e não toque nas placas quentes.
21.  ATENÇÃO: Superfície quente.
22. Manuseie o aparelho com cuidado, sobretudo durante a abertura ou o fechamento das placas, a fim de evitar danos acidentais envolvendo as mãos ou outros objetos.
23. Utilize o aparelho longe de líquidos inflamáveis; não encoste o aparelho em paredes ou partes de plástico não resistentes ao calor.
24. Limpe o aparelho apenas com um pano úmido e só depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho já completamente frio.
25. Após o uso, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.
26. Para o funcionamento do aparelho não é permitida o uso de temporizadores externos ou comandos à distância.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES (Fig. 1-2)

- A Alça da chapa superior
- B Tampa da chapa do pão
- C Led de energia / temperatura atingida
- D Corpo do aparelho
- E Chapa antiaderente para pão
- F Botão de abertura da tampa da chapa
- G Gaveta de gordura
- H Chapas antiaderentes para hambúrgueres

O aparelho foi concebido exclusivamente PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

Este aparelho está em conformidade com as diretivas 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, e com o regulamento (EC) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contato com alimentos.

PRIMEIRO USO DO APARELHO

O aparelho pode emitir um pouco de fumaça quando utilizado pela primeira vez: não é um defeito e a fumaça irá parar em poucos minutos.

Antes da primeiro uso, unte as chapas com óleo ou manteiga. Não é preciso repetir esta operação a seguir.

INSTRUÇÕES DE USO

- Ligue o aparelho à tomada de energia elétrica.
- O led (C) acenderá para indicar que o aparelho está ligado à tomada elétrica e que entrou na fase de aquecimento.
- Depois de alguns minutos, o led (C) apagará para indicar que o aparelho atingiu a temperatura e está pronto para ser utilizado.

Aquecimento dos pães

- Pressione o botão (F) e abra completamente a tampa superior utilizando a alça (A)
- Posicione os pães na chapa (E), feche a tampa (B) e aguarde que estejam quentes; é possível realizar ao mesmo tempo com o cozimento dos hambúrgueres.

Para grelhar o hambúrguer

- Encaixe a gaveta de gordura (G) no vão debaixo da chapa inferior (H) (Fig. 3).
- Abra o aparelho, levantando as chapas superiores através da alça (A).
- Coloque os hambúrgueres a grelhar na chapa inferior (H).
- Abaixar a chapa superior sobre a inferior exercendo uma ligeira pressão.
- Após o uso, desligue o aparelho da tomada. Para retirar os hambúrgueres da chapa, utilize, no caso, somente uma espátula de madeira ou de plástico.

ATENÇÃO:

Não toque nas chapas quentes a fim de evitar queimaduras.

Grelhe os hambúrgueres somente com as chapas fechadas.

Não utilize objetos pontiagudos e cortantes (ex.: faca) para evitar danificar as chapas.

LIMPEZA

ATENÇÃO: *Limpe o aparelho somente com pano úmido, com o aparelho desligado da tomada e com as chapas já frias.*

- Para a limpeza das chapas, passe apenas um pano úmido.
- Após cada uso, esvazie e lave a gaveta de gordura (G).

RECEITAS

Bacon cheeseburger

Ingredientes para 2 sanduíches:

- 2 hambúrgueres
- 2 pães de hambúrguer
- bacon
- 2 fatias de queijo
- 1 tomate
- 2 folhas de alface
- sal a gosto

Aqueça a chapa Party Time e, quando a luz vermelha apagar, abra a chapa inferior e coloque os dois hambúrgueres já temperados e o bacon. Feche a chapa e abra o compartimento superior onde serão aquecidos os pães; agora feche com a tampa transparente. Espere cerca de 3-4 minutos com base no nível de cozimento desejado (3,5 para carne mal passada, 4 para bem passada). Abra a chapa inferior e coloque uma fatia de queijo em cima de cada hambúrguer, grelhe mais um minuto com a tampa aberta. Retire os hambúrgueres, o bacon e os pães da chapa Party Time, monte os sanduíches com o pão, o hambúrguer, o tomate, o bacon, o alface e molhos a gosto.

Hambúrguer vegetal com molho de iogurte

Ingredientes para 2 sanduíches:

- 2 pães de hambúrguer
- 2 hambúrgueres vegetais (seitan, tofu, verduras, legumes ou cereais)
- molho de iogurte
- 1 tomate
- azeite, sal a gosto

Aqueça a chapa Party Time e, quando a luz vermelha apagar, abra a chapa inferior e apoie os dois hambúrgueres já temperados. Feche a chapa e abra o compartimento superior onde serão aquecidos os pães; agora feche com a tampa transparente. Espere cerca de 3-4 minutos com base no nível de cozimento desejado. Quando prontos, retire os hambúrgueres e os pães da chapa Party Time e recheie cada um com o hambúrguer, o tomate e o molho de iogurte.

Club sandwich com frango

Ingredientes para 2 sanduíches:

- 6 fatias de pão de forma (3 para cada sanduíche)
- 3 fatias de peito de frango
- 4 folhas de alface
- 1 tomate fatiado
- molho rosé

azeite e sal a gosto, especiarias

Retire as cascas do pão. Aqueça a chapa Party Time e, quando a luz vermelha apagar, abra a chapa inferior para colocar as duas fatias de peito de frango já temperadas a gosto. Feche a chapa e abra

o compartimento superior onde serão aquecidas as fatias de pão já tostadas (é possível tostar o pão na chapa inferior, antes de grelhar a carne. Tempo de tostagem: 2-3 min), agora feche com a tampa transparente. Espere cerca de 3-4 minutos, verificando sempre a cozimento da carne. Quando pronto, retire o peito de frango e o pão e monte o club sandwich: coloque o molho rosé numa das fatias de pão, junte o alface, uma fatia de peito de frango cortado em pedaços e o tomate; cubra com outra fatia de pão e repita o procedimento para a outra fatia de pão. Prenda o sanduíche com um palito comprido que consiga trespassá-lo. Repita todas as operações para montar o outro club sandwich.

Club sandwich com presunto e legumes grelhados

Ingredientes para 2 sanduíches:

6 fatias de pão de forma

4 fatias de presunto

4 fatias de queijo (Edamer, Cheddar ou outro de sua preferência)

1 abobrinha cortada em fatias transversais

1/2 berinjela cortada em fatias

maionese

azeite e sal a gosto

Retire a casca do pão. Aqueça a chapa Party Time e, quando a luz vermelha apagar, abra a chapa inferior para colocar os legumes já cortados. Feche a placa e abra o compartimento superior onde serão aquecidas as fatias de pão já tostadas (é possível tostar o pão na chapa inferior, antes de grelhar os legumes. Tempo de tostagem: 2-3 min). Agora feche com a tampa transparente. Espere cerca de 8 minutos, verificando sempre o cozimento dos legumes. Quando prontos, retire o pão e os legumes (tempere-os com sal e azeite) e monte o club sandwich: coloque a maionese numa das fatias de pão, junte os legumes grelhados, o queijo e o presunto; cubra com outra fatia de pão e repita o procedimento para a outra fatia de pão. Prenda o sanduíche com um palito comprido que consiga trespassá-lo. Repita todas as operações para preparar o outro club sandwich.

Sanduíche de salsicha e cebola

Ingredientes para 2 sanduíches:

2 pães para hot dog

2 salsichas

1 cebola

molhos a gosto: maionese, ketchup, mostarda, molho rosé, etc...

Aqueça a chapa Party Time e, quando a luz vermelha apagar, abra a chapa inferior e coloque as duas salsichas cortadas ao meio e a cebola cortada em rodelas bem finas. Feche a chapa e abra o compartimento superior onde serão aquecidos os pães; agora feche com a tampa transparente. Espere cerca de 3-4 minutos com base no nível de cozimento desejado. Quando prontos, retire os pães e as salsichas da chapa Party Time e monte os sanduíches recheando o pão com a salsicha, a cebola e os molhos preferidos.



Cod. 6375101700 Rev. 0 del 05/06/2024

-Ariete

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

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Karimex Comp. Elet. Ltda
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555
Ressacada – Itajaí/SC – CEP 88307-302
CNPJ 88.938.329/0007-34
SAC: (11) 4502-4596
consumidor@ariete.net.br
www.ariete.net.br

637111