



00C197200AR0

ARIETE PARTY TIME SANDWICH MAKİNESİ 3 IN 1 KULLANIM KILAVUZU



08503186516



@arieteturkey

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

KULLANMADAN ÖNCE BU TALİMATLARI OKUYUNUZ

Elektrikli aletleri kullanırken aşağıdaki önlemler alınmalıdır:

- 1 Cihazın anma değeri etiketindeki voltajın şebeke elektriğiyle aynı olduğundan emin olunuz.
- 2 Güç kaynağına bağlıyken cihazı asla gözetimsiz bırakmayınız; her kullanımdan sonra fişini çekiniz.
- 3 Cihazı asla ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına yerleştirmeyiniz.
- 4 Kullanım sırasında cihazı her zaman düz, dengeli bir yüzeye yerleştiriniz.
- 5 Cihazı asla dış etkenlere (yağmur, güneş, vb.) maruz bırakmayınız.
- 6 Güç kablosunun sıcak yüzeylerle temas etmediğinden emin olunuz.
- 7.Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve güç kablosunu çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza ediniz.
8. Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı olan, çok az deneyimi olan veya hiç deneyimi olmayan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkan risklerin farkında olunması konusunda gözetim altında tutulmadıkça veya eğitilmedikçe kullanılamaz.
9. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
10. Cihazın gövdesini, fişini veya elektrik kablosunu asla suya veya diğer sıvılara sokmayınız; daima nemli bir bezle silerek temizleyiniz.
11. Ek parçaları takmadan veya çıkarmadan önce veya cihazı temizlemeden önce güç kablosunu daima elektrik şebekesinden çekiniz.
- 12.Cihaz üzerindeki düğmeleri kullanmadan veya ayarlamadan önce ya da elektrik fişine veya güç bağlantılarına dokunmadan önce daima ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
13. Cihazın fişini çekmek için, fişi tutarak doğrudan prizden çıkarınız. Cihazın fişini çekmek için asla güç kablosunu çekmeyiniz.

14. Elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa veya cihazın kendisi arızalıysa cihazı kullanmayınız; elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere tüm onarımlar, tüm risklerden kaçınmak için yalnızca bir Ariete yetkili servisi veya Ariete teknisyenleri tarafından yapılmalıdır.

15. Kablonun bir çocuk tarafından çekilebileceği yerlerde sarkmasına asla izin vermeyiniz.

16. Orijinal olmayan veya üretici tarafından onaylanmamış parçaları kullanarak cihazın güvenliğini tehdit etmeyiniz.

17. Bu cihaz SADECE EVDE KULLANIM için tasarlanmıştır ve ticari veya endüstriyel amaçlarla kullanılamaz.

18. Bu cihaz 2014/35/EU ve EMC 2014/30/EU direktiflerine ve gıdalarla temas eden malzemelere ilişkin 27/10/2004 tarihli ve 1935/2004 sayılı (EC) yönetmeliğine uygundur.

19. Bu üründe üretici tarafından açıkça izin verilmeyen herhangi bir değişiklik, kullanıcı garantisinin geçersiz ve hükümsüz kılınmasına neden olabilir.

20. Cihazı elden çıkarmaya karar vermeniz durumunda, elektrik kablosunu keserek çalışmaz hale getirmenizi tavsiye ederiz. Özellikle cihazla veya parçalarıyla oynayabilecek çocuklar için tehlikeli olabilecek tüm parçaların zararsız hale getirilmesini tavsiye ederiz.

21.  DİKKAT: sıcak yüzey.

22. Ambalaj, potansiyel olarak tehlikeli olduğundan asla çocukların ulaşabileceği bir yerde bırakılmamalıdır.

23. Cihazı asla boşken çalıştırmayınız.

24. Hareketli parçalara asla dokunmayınız.

25. Kazaları veya cihazın hasar görmesini önlemek için, ellerinizi ve mutfak aletlerini her zaman hareketli parçalardan uzak tutunuz.

26. Cihaz çalışırken yiyecekleri yerleştirmek için asla ellerinizi kullanmayın; yiyecekleri her zaman ilgili boşluklardan yerleştirin.

27. Cihaz çalışırken asla yiyecekleri haznenin kenarlarından çıkarmaya çalışmayınız. Önce cihazı kapatınız, fişini prizden çekiniz ve her zaman cihazla birlikte verilen spatulayı kullanınız.

28.  Ürünü Avrupa Direktifi 2012/19/EU'ya göre doğru şekilde bertaraf etmek için lütfen ürünle birlikte verilen broşüre bakınız.

PARÇALARIN TANIMI (Şekil 1)

A Cihaz gövdesi

B Tutamak

C Üçgen sandviçler için yapışmaz plakalar

D Kekler için yapışmaz plakalar

E Donutlar için yapışmaz plakalar

F Hazır ışığı

G Açık lambası

Bu cihaz SADECE EVDE KULLANIM içindir ve ticari veya endüstriyel amaçlar için kullanılmamalıdır.

Bu cihaz 2014/35/EU ve EMC 2014/30/EU direktiflerine ve gıdalarla temas eden malzemelere ilişkin 27/10/2004 tarihli ve 1935/2004 sayılı (EC) yönetmeliğine uygundur.

İLK KEZ KULLANIM

Cihaz ilk kez kullanıldığında az miktarda duman çıkarabilir; bu bir kusur değildir ve duman birkaç dakika içinde kesilecektir.

İlk kez kullanırken, cihazın pişirme yüzeyini sıvı yağ veya tereyağı ile yağlayın. Bu işlemin gelecekte tekrarlanması gerekmecektir.

KULLANIM TALİMATLARI

- Pişirilecek yiyeceğe uygun kalıpları takın; ilgili üst ve alt kolları kaldırın ve önceki kalıpları çıkarın

(Şekil 2). Seçilen plakaları yerlerine kilitlenecek şekilde yerleştirin.

- Cihazın fişini elektrik prizine takın.

- Cihazın şebekeye bağlı olduğunu göstermek için ışık (G) yanacak ve cihazın ısındığını göstermek için ışık (F) yanacaktır.

- Cihaz doğru sıcaklığa ulaştığında (yaklaşık 3 dakika sonra) ve kullanıma hazır olduğunda, ışık (F) kapanacaktır.

Not: Pişirme sıcaklığı belirlenen seviyenin altına düşerse ışık (F) tekrar yanacaktır.

- Cihazın tutamağını(B) yukarı doğru iterek cihazı açın (Şekil 3) ve sandviçleri yerleştirin veya uygun bir kepece ile hamur karışımını (önceden hazırlanmış) alttaki sıcak plakanın üzerine dökün. Karışımı dökerken, pişirme sırasında karışımın taşmasını önlemek için tüm bölmelerin aşırıya kaçmadan dolu olduğundan emin olun.

- Üst plakayı alt plakanın üzerine kapatın ve kol (B) yerine oturana kadar hafifçe aşağı doğru bastırın (Şek. 4).

- Pişirme süreleri için aşağıdaki tariflerin takip edilmesi tavsiye edilir.

- Yiyecekleri cihazdan çıkarmak için gerekirse sadece tahta veya plastik bir spatula kullanın.

ÖNEMLİ:

Sıcak plakalara asla dokunmayın (yanma riskine karşı).

Tutamağı (B) zorlamayın, kırılması mümkündür.

Karışımları sadece plakalar kapalıyken pişirin.

Plakalara zarar verebileceğinden asla keskin nesneler (örn. bıçak) kullanmayın.

TEMİZLİK

ÖNEMLİ: Cihazı sadece elektrik fişini çektikten ve tamamen soğumasını bekledikten sonra nemli bir bezle silerek temizleyin.

- Çıkarılabilir plakalar nemli bir bez kullanılarak veya akan su altında da yıkanabilir.

TARİFLER

Jambonlu ve peynirli sandviç

İçindekiler

Tost ekmek 4 dilim

Pişmiş jambon 100 g

Peynir 40 g

Jambonu ve peyniri ince dilimler halinde kesin. Jambon ve peyniri yerleştirin ve iki dilim ekmekle kapatın. Kalıpları yerine yerleştirin.

Cihaz hazır olduğunda sandviçleri yerleştirin ve kapağı kapatın. Pişirme süresi: 3-6 dakika. İpucu: Kolay eriyen peynir kullanın.

Somonlu sandviç

Sandviç ekmeği (16 dilim)

Somon füme 300 g

Marul göbeği 8 yaprak

Salatalık 1

Taze domates 1

Tadına göre mayonez

Taze sürülebilir peynir 200 g

İnce tuz

Biber

Marul, domates ve salatalık dilimlerini hazırlayın. Somon füme dilimlerini biraz limon suyu ile bir kaseye koyun.

Cihazı ısıtın ve ekmeğin her iki tarafını da kızartın. Kulüp sandviçi katmanlar halinde hazırlayın: ilk tost dilimine mayonez sürün, bir dilim domates ekleyin ve domates tarafına robiola sürülmüş ikinci tostla kapatın. Üzerine mayonez serpin ve salatalık ve marul ekleyin. Her iki tarafına da mayonez sürülmüş üçüncü tost dilimi ile kaplayın ve somonu ekleyin. Son ekmek dilimini de ekleyin ve sandviçinizi iki üçgen şeklinde kesin. Somonlu kulüp sandviçiniz servis edilmeye hazırdır.

Donutlar (kolay tarif)

İçindekiler:

5 g kabartma tozu

90 ml ılık tam yağlı süt

20 g yumuşatılmış tereyağı

200 g un

25 g şeker

1 tutam tuz

Ortam sıcaklığında 1 yumurta

Tüm malzemeleri büyük bir kaseye koyun, mikser kullanarak iyice karıştırın ve iyice karışıp topaksız hale gelene kadar işlemiden geçirin.

Tabağı açın ve yeşil hazır ışığı sönene kadar bekleyin; daha sonra tabağı açın ve karışımı bir çorba kaşığı veya sıkma torbası kullanarak tabağın kenarından aşağıya dökün. Tekrar kapatın ve yaklaşık 5/6 dakika veya iyice mayalanıp içi pişene kadar pişmeye bırakın. Pudra şekeri, krema veya ganaj ile zevkinize göre süsleyin (bkz. tarifler).

Donutlar (farklı versiyonlar)

Malzemeler: Temel tarifi malzemelerini aşağıdaki değişikliklerle birlikte kullanabilirsiniz:

- çikolatalı versiyon: 50 g kakao tozu ekleyin ve unu 170 g'a düşürün;
- hindistan cevizli versiyon: 50 g rendelenmiş hindistan cevizi ekleyin ve unu 150 g'a düşürün;
- fıındıklı versiyon: 50 g kıyılmış fıındık ekleyin;
- çikolata parçacıklı versiyon: 50 g çikolata parçacığı ekleyin.

Tereyağlı çay bisküvileri

Malzemeler:

110 g yumuşatılmış tereyağı

100 g un

30 g badem unu

15 g pudra şekeri

15 g yumurta akı

1 tutam tuz

Badem unu, tuz ve şekeri iyice karıştırın. Yumuşatılmış tereyağını ekleyin ve elektrikli çırpıcı ile iyice karıştırın. Yumurta akını ve unu ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Tabağı açın ve yeşil hazır ışığı sönene kadar bekleyin; daha sonra tabağı açın ve karışımı bir çorba kaşığı veya sıkma torbası kullanarak tabağın kenarına kadar dökün. Tekrar kapatın ve yaklaşık 5/6 dakika veya içi iyice pişene kadar pişmeye bırakın. Tadına bakmadan önce soğumaya bırakın; çay ritüeline eşlik etmek için mükemmeldirler.

Çikolatalı Muffin

Malzemeler:

2 g kabartma tozu

150 g yumuşatılmış tereyağı

70 g şekersiz kakao tozu

100 g rendelenmiş bitter çikolata (veya çikolata parçaları)

300 g un

180 ml tam yağlı süt

6 g destek tozu

1 tutam tuz

Ortam sıcaklığında 4 yumurta

300 g şeker

Yumuşatılmış tereyağı ve şekerini bir kaptaki mikserle iyice karıştırın; karışım hafif ve köpüklü olduğunda, elektrikli çırpıcıyla karıştırmaya devam ederek her seferinde bir yumurta ekleyin.

Kuru malzemeleri ayrı ayrı karıştırın: un, kakao, kabartma tozu, karbonat ve tuz.

Yumurtalı karışımın bir kısmını kuru malzemelerle ve bir kısmını sütle daha büyük bir kaptaki dönüşümlü olarak karıştırın; spatula ile çok fazla ezmeden karıştırmaya devam edin. Ardından çikolata parçalarını ekleyin.

Tabağı açın ve yeşil hazır ışığı söneneye kadar bekleyin; ardından plakayı açın ve karışımı bir çorba kaşığı veya sıkma torbası kullanarak tabağın kenarından aşağı doğru boşaltın. Tekrar kapatın ve yaklaşık 6/8 dakika veya iyice mayalanıp içi pişene kadar pişmeye bırakın. Pudra şekerini veya kakao tozu serpiştirerek tatlandırın.

Vanilyalı Kapkek (temel tarif)

Malzemeler:

170 g yumuşatılmış tereyağı

320 g un

120 ml tam yağlı süt

2 çay kaşığı destek tozu

1 tutam tuz

Ortam sıcaklığında 2 yumurta

300 g şeker

vanilya fasulyesi

Yumuşatılmış tereyağı ve şekerini bir kaptaki mikserle iyice karıştırın; karışım hafif ve köpüklü olduğunda, elektrikli çırpıcıyla karıştırmaya devam ederek her seferinde bir yumurta ekleyin. Ardından, karışım sıvı hale gelene kadar sütü yavaşça ekleyin.

Unu kabartma tozu ve tuz ile karıştırın. Daha büyük bir kaptaki, sıvı kısmı ve kuru kısmı dönüşümlü olarak iyice karıştırın. Son olarak vanilya tohumlarını ekleyin.

Plakayı açın ve yeşil hazır ışığı söneneye kadar bekleyin; daha sonra plakayı açın ve karışımı bir çorba kaşığı veya bir krema torbası kullanarak plakanın kenarından aşağı doğru dökün. Tekrar kapatın ve yaklaşık 6/8 dakika veya mayalanıp içi pişene kadar pişmeye bırakın.

En sevdiğiniz krema veya tereyağı kreması ile zevkinize göre süsleyin.

Tuzlu muffinler

Malzemeler:

250 g un

200 ml süt

100 g doğranmış pişmiş jambon
100 g doğranmış zencefil
50 g eritilmiş tereyağı
50 g rendelenmiş parmesan peyniri
2 yumurta
1 poşet tuzlu turtalar için maya
1 tutam tuz

Süt, yumurta ve eritilmiş tereyağını bir kapta blender yardımıyla iyice karıştırın, kuru malzemeleri ayrı ayrı karıştırın: un, parmesan ve maya. İyice karışıtlarında jambonu ve küp şeklinde kesilmiş peyniri de ekleyin ve sıvı karışımı dökün. Tüm malzemeleri tahta bir kaşık ve tuz ile hafifçe karıştırın. Party Time plakasını kapatın ve yeşil hazır ışığı sönene kadar bekleyin; daha sonra plakayı açın ve karışımı bir çorba kaşığı veya sıkma torbası kullanarak plakanın kenarından aşağıya doğru boşaltın. Tekrar kapatın ve yaklaşık 6/8 dakika veya mayalanıp içi pişene kadar pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis edin.

Krema ve Ganaj Donutlarınızı hazırladıktan sonra üzerlerini süsleyin. Bu şekilde daha da lezzetli olacaklardır.

İşte bazı krema örnekleri:

- Renkli krema: 90 g pudra şekeri, 1 yemek kaşığı süt, gıda boyası.
- Çikolatalı krema: 90 g pudra şekeri, 10 g elenmiş kakao, 2 yemek kaşığı süt.

Yöntem: Koyu bir krema elde etmek için tüm malzemeleri elektrikli çırpıcı ile iyice karıştırın (gerekirse doğru kıvamı elde etmek için biraz daha süt ekleyin). Donutların yüzeyini, üstlerini kaplayacak şekilde kremanın içine koyun. İlhamınıza göre serpmeye, hindistan cevizi unu veya tahıl ile süsleyin. Tat ve kişiselleştirme eklemek için, çörekleri ve kekleri kaplamak için krema ve ganaj hazırlayabilirsiniz.

Teknik Özellikler

Marka	ARİETE
Model	Mod.1972
Çalışma Gerilimi (V), Frekans (Hz)	220-240V~, 50/60HZ
Güç(W)	800-1000W

Ürünün kullanım ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Sorun Giderme

Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde, aşağıdaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz. Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Müşteri hizmetlerimiz veya size en yakın Yetkili Servis ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi prize uygun şekilde takılmamış.	Sıkıca prize takın.
	Prizde elektrik yok.	Sigorta veya şalteri kontrol edin.
	cihazın fişi prize takılı olmayabilir.	Cihazın fişi prize takılı olduğundan emin olun.

Enerji tasarrufu için öneriler

Ürünü düzenli aralıklarla temizleyiniz.

Ürünü kullanmadığınız durumlarda mutlaka fişini prizden çekiniz.

Ürünü size yeterli olan ısı konumundan daha üst konumda kullanmayınız.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.

- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.

- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.

- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ:

Ürünlerinizde oluşabilecek herhangi bir arıza durumunda ve her türlü teknik destek veya yedek parça ihtiyacınızda **0850 318 65 16** numaralı Çağrı Merkezimizi arayabilir, musterihizmetleri@ssh.com.tr adresimize e-mail gönderebilir veya www.ariete.net.tr web sayfamızı ziyaret ederek yetkili servislerimizin güncel iletişim bilgilerine ulaşabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır. İlgili web sitesine www.servis.gov.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

CİHAZINIZIN ÇEVREYE UYGUN BİR ŞEKİLDE ATILMASI

Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye, ev atıkları imha servisi veya ürünü satın aldığınız mağaza ile temasa geçiniz.

Ambalaj Bilgisi : Ürünün ambalajı, geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel yönetimin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.

MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI:

Müşteri; malın 650 2 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zaman aşımı süresi içinde; 1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, 2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı; 3) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, 4) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız

misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hlinde tüketicisi, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir

İTHALATÇI BİLGİLERİ:

ÜNVAN: SDA Mutfak Gereçleri Satış ve Dağıtım Anonim şirketi

ADRES: Esentepe Mah. Müselles Sok. No: 1/5 řiřli - İSTANBUL

TELEFON: 0 212 266 07 17

WEB ADRESİ: www.ariete.net.tr