

RU

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 ставьте 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.

- 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 штекер. 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 уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

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

ра и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.

- Не оставляйте прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.

- Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.

- Вносимые 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 перезаставить 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 оставаться 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 нетермостойким пластмассовым стенкам или предметам.

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

- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.

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

- Принцип действия прибора не допускает использования внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.

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

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1-2)

- A Ручка верхних жарочных пласти

- B Крышка пресса для булочек

- C Индикатор включения/готовности температуры

- D Корпус прибора

- E Антипригарная поверхность для булочек

- F Кнопка открытия крышки пластины для булочек

- G Поддон для сбора жира

- H Антипригарные пластины для приготовления гамбургеров

- 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 Регламента (EC) № 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 распределительным или сливочным маслом. В дальнейшем нет необходимости повторять эти действия.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Вставьте вилку в розетку.
- Загорится индикатор (C), показывая подключение вилки к прибору.
- Через несколько минут индикатор (C) выключается, указывая, что прибор достиг нужной температуры и готов к использованию.

Разогревание булочек

- С помощью кнопки (F) полностью откроите верхнюю крышку (B), потянув за ручку (A).
- Поместите булочки на жарочную пластины (E), закройте клаc-сэндвич; намажьте тесто майонезом и сформируйте клаc-сэндвич; повторите снова, заканчивая сэндвич третьим тестом. Проткните насекомый клаc-сэндвич палочкой. Повторите все шаги для второго клаc-сэндвича.

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 прижмите.

- По окончании готовки выньте вилку из розетки. При снятии гамбургеров с жарочной поверхности, при необходимости, пользуйтесь только деревянным или пластмассовым шпателем.

- ВНИМАНИЕ:** Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластина.

- Жарить гамбургеры только при закрытых пластинах.**

- Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластина.

- 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).

- РЕКОМЕНДАЦИИ**

- Беконный гамбургер**

- Ингредиенты для 2 бургеров:

- 2 булочки для бургеров

- 1 копченый бекон

- 2 ломтики сыра

- 1 помидор

- 2 листа салата

- соль по вкусу.

- 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 откроите верхнюю часть, на которой мы разогревем две булочки, затем закройте пластины. Подождите около 3-4 минут в зависимости от желаемой степени готовности (3,5 - с кроем, 4 - хорошо прожаренные). Откройте нижнюю пластину и положите ломтик сыра на 2 гамбургера, жарьте еще минуту с открытым крышкой, затем снимите гамбургеры с плиты. Всыпьте гамбургеры, бекон и булочки с жарочной поверхностью Party Time, начините 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 булгера (сейтан, тофу, овощи, бобовые или зерновые)

- Йогуртовый соус

- растительное масло, соль по вкусу.

- Нагрейте жарочную поверхность Party Time, когда красная лампочка погаснет, откройте нижнюю жарочную поверхность и поместите на нее два уже подсоленных бургера. Закройте пластины и откроите верхнюю часть, на которой мы разогревем две булочки, затем закройте пластины. Подождите около 3-4 минут в зависимости от желаемой степени готовности. Всыпьте готовые гамбургеры и булочки с жарочной поверхностью Party Time, начините булочки гамбургерами, помидорами, салатом и заправьте соусом из йогурта.

- Клаc-сэндвич с курицей**

- Ингредиенты для 2 клаc-сэндвичей

- 6 хлебных тестов (3 для каждого сэндвича)

- 3 ломтика куриной грудки

- 4 листа салата

- 1 помидор ломтиками

- розовый соус

- растительное масло, соль, специи по вкусу.

- Отрежьте края хлебных тестов. Нагрейте жарочную поверхность Party Time, когда красная лампочка погаснет, откройте нижнюю жарочную поверхность и поместите на нее два уже подсоленных хлебных тестов. Закройте пластины и откроите верхнюю жарочную поверхность, на которой мы разогреем хлебные тесты. Подождите около 2-3 мин., затем закройте прозрачную крышку. Жарьте около 3-4 минут, периодически проверяйте готовность мяса. Снимите готовую куриную грудку и хлебные тесты, оформите все составные части в клаc-сэндвич: намажьте на тесто розовый соус, положите салат, кубики куриной грудки и помидоры; накройте вторым тестом. Проткните насекомый клаc-сэндвич палочкой. Повторите все шаги для второго клаc-сэндвича.

- Клаc-сэндвич с вареной курицей и гриль-овощами**

- Ингредиенты для 2 клаc-сэндвичей

- 6 хлебных тестов

- 4 ломтика вареной курицы

- 4 ломтика сыра типа эдамер или чеддер

- 1 нарезанная пастернак

- 1/2 нарезанного баклажана

- майонез

- растительное масло, соль по вкусу.

- Нагрейте жарочную поверхность Party Time, когда красная лампочка погаснет, откройте нижнюю жарочную поверхность и поместите на нее два уже подсоленных хлебных теста. Закройте пластины и откроите верхнюю жарочную поверхность, на которой мы разогреем хлебные тесты. Подождите около 2-3 мин., затем закройте прозрачную крышку. Жарьте около 3-4 минут, периодически проверяйте готовность мяса. Снимите готовую куриную грудку и хлебные тесты, оформите все составные части в клаc-сэндвич: намажьте на тесто розовый соус, положите салат, кубики куриной грудки и помидоры; накройте вторым тестом. Проткните насекомый клаc-сэндвич палочкой. Повторите все шаги для второго клаc-сэндвича.

- Гамбургер с соусом jogurtowym**

- Ингредиенты для 2 гамбургеров

- 2 булки для гамбургеров

- 2 гамбургеры warzywne (seitan, tofu, warzywa, rośliny strączkowe lub zboża)

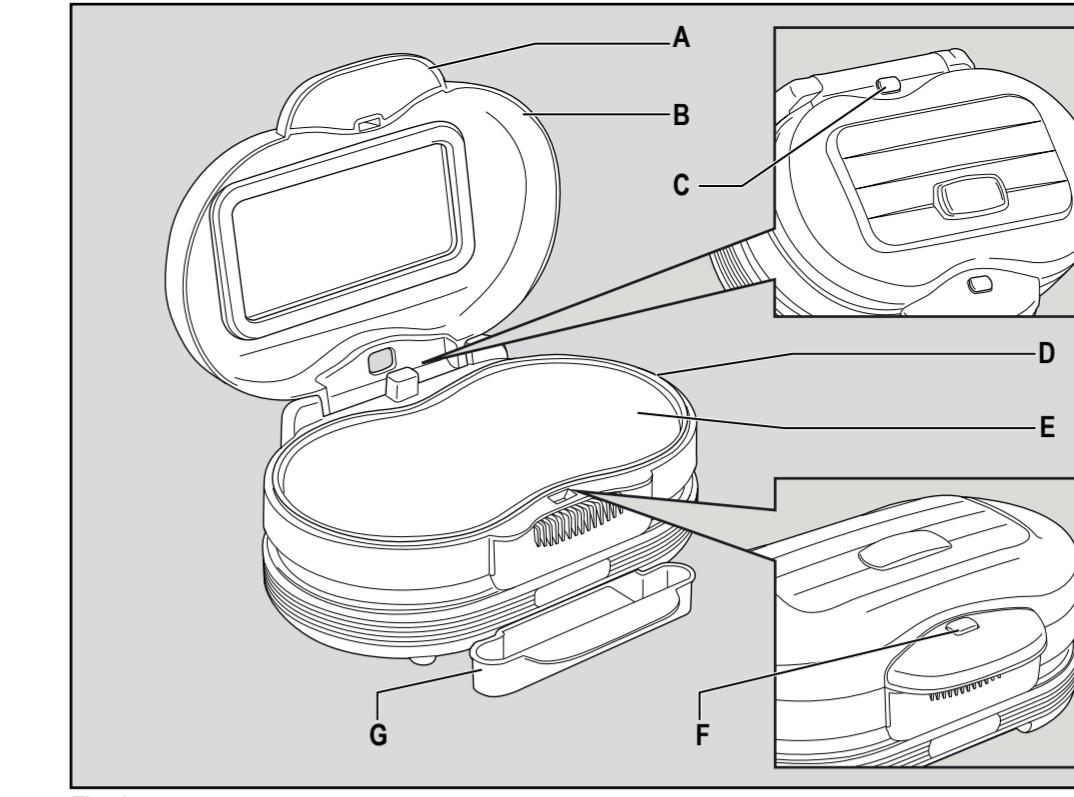


Fig. 1

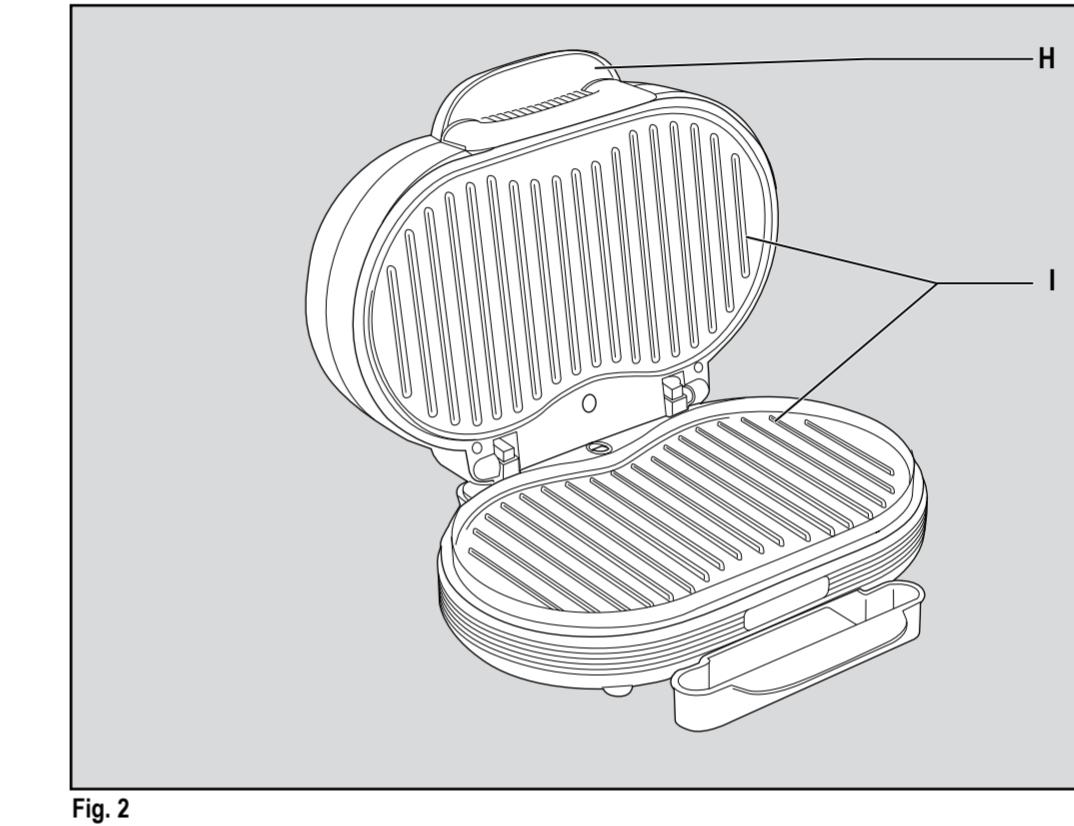
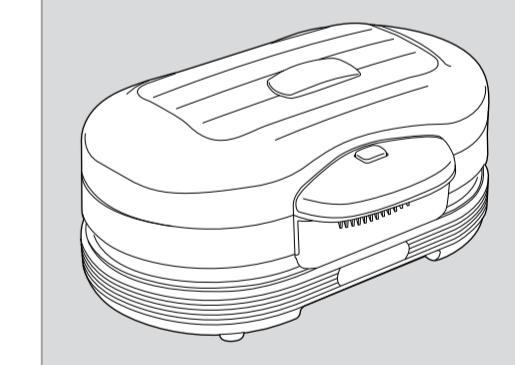


Fig. 2



Fig. 3

Ariete



Жарочная панель для гамбургеров
Электроплитка для приготовления бургеров
Plyta do hamburgerów

لوحة طهي/ البرجر

CE EAC Mod. 205

oko 3-4 minute, zwracając uwagę na sprawdzanie postępu gotowania mięsa. Po zakończeniu gotowania wyjąć pierś z kurczaka i skomponować kanapkę sandwich: plasterkami kurczaka z różowym sosem, sałatką, plasterkiem kurczaka pokrojonym na małe kawałki i pomidorem; przykryć chlebem i powtórzyć jeszcze raz, kończąc plasterkiem boczku. Nalożyć kanapkę sandwich na wykałaczkę 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
2 plastry bekona
4 plastry szynki gotowanej
4 plastry sera, np. edam lub cheddar
1 cukinia pokrojona w poprzek plastry
1/2 pokrojonego bakłażana
majonez
olej, sól według uznania

Zdejmą brzegi sandwich. Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampa zgasnie, otworzyć dolną kratkę i ułożyć na niej wcześniejszą pokrojoną warzywa. Zamknąć płytę i otworzyć górną komorę, w której będziemy podgrzewać już opieczonego boczku (możliwe jest opiekanie chleba za pomocą dolnej płyty, przed gotowaniem warzyw). Czas opiekania: 2-3 min., następnie zamknąć przezroczystą pokrywkę. Odcedzać około 8 minut, zwracając uwagę na sprawdzanie postępu gotowania warzyw. Po ugotowaniu wyjąć chleb i warzywa (doprawić olejem i solą) i skomponować kanapkę sandwich: plasterkiem kurczaka pokrojonym, grillowanymi warzywami i szynką; przykryć plasterkiem chleba i powtórzyć jeszcze raz, kończąc kolejnym plasterkiem boczku. Nalożyć kanapkę sandwich na wykałaczkę na tyle długą, by ją przebić. Powtórzyć wszystkie kroki dla drugiej kanapki sandwich.

Bulka z kiełbasą i cebulą

Składniki dla 2 bułek

2 bułki do hot dogów lub boczek chleba

2 kiełbasy

sosy do smaku: majonez, ketchup, musztarda, sos różowy itp. Rozgrzać płytę Party Time, a gdy czerwona lampa zgasnie, otworzyć dolną kratkę i ułożyć na niej dwie kiełbasy i drobno pokrojoną cebulę. Zamknąć płytę i otworzyć górną komorę, w której będziemy podgrzewać dwie bułki, a następnie zamknąć przezroczystą pokrywkę. Odcedzać około 3-4 minuty w zależności od położonego poziomu gotowania. Po ugotowaniu wyjąć kiełbasy i bułki z płyty Party Time i nadziać je kiełbasą, cebulą i ulubionymi sosem.

AR

تذبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الاحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية ومنها ما يلي:

١. تأكروا من أن خصائص الجهاز تتوافق مع موصفات شبكة الكهرباء بمدنكم من ناحية قوة الجهد.

٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مرافقه و هو لا يزال متصل بпитoir الكهربائي بل يجب علیكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.

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

٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة ومناسبة لثباته.

٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر والشمس والخ).

٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.

٧. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر سنوات باستخدems هذا الجهاز، كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات محسنة أو جسمية أو عقلية محدودة، أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدems الجهاز نفسه وإحاطتهم عملاً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظوظ لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.

٨. قم بابعاد الأطفال الأقل من سن سنوات عن الجهاز وعن الكابل.

٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج والقابس وسلك الكهربائي في الماء أو في أي سوائل أخرى.

استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

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

١١. تأكروا من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.

١٢. لتنزع الفيشة من المقابس قوموا بمسكها بجزء من القرب ولا يجب عليك أبداً سحبها من عن بعد.

١٣. لا تقم باستخدems الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه، يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المعتمد Ariete، أو بواسطة فني معتمد من Ariete، حتى تتجنب أي مخاطر.

١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب أن يتم استبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قبيل فني مؤهل و ذلك لتفادى حدوث أي قوعي أي خطأ.

١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.

١٦. حتى لا تعرضا سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.

١٧. أي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز له ان تشكل خطراً على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

١٨. في حالة ارتدام التخلص من الجهاز، ننصح أولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الإجزاء الذي لها ان تشكل خطراً على الأطفال والذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب واللهو.

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

٢٠. اثناء استخدام الجهاز يجب التعامل معه دائمًا بعناية وبدون لمس الصفائح الساخنة به.

٢١. تذبيه: سطح ساخن

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

٢٣. استخدم الجهاز بعيداً عن السوائل القابلة للاشتعال؛ لا تنسنه على جردن أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.

٢٤. نظف الجهاز فقط بقطعة قماش مبللة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار وبعد أن يبرد الجهاز تماماً.

- لتنظيف اللوحات ستحتخدم قطعة قطعة قماش مبللة.

- بعد كل استخدام يتم تفريغ وتنظيف درج تجميع الدهون (G).

وصفات
ببورن تشيزير برج
مقدار لقطتين برج
قطعتين برج برج

لحم خنزير مقدار ببورن
شريحتين من الجبن
ثمرة طماطم
ورقى خص
ملح حسب الرغبة

قم بتخسين لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و عند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها قطعتي البرجر الملحمة بالفعل و الحنفية المقددة «البيكون». قم باغلاق اللوحة العلوية و افتح الجزء العلوي حيث يتم وضع قطعتي الخنزير للتسخين، ومن ثم قم بإغلاق الطعام الغلاف. انتظر حوالي ٤-٥ دقائق حسب درجة حرارة الطعام المطلوبة.

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

٢٦. لتنشيف الجهاز يكون من غير المسموح استخدام أجهزة خارجية لضبط الوقت أو أدوات تحكم من بعد منفصلة.

٢٧. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة

طبقاً للانابة الأوروبية EU/19/2012،

نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحة

بالمنتج.

فوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (شكل ٢-١)

A. مقبض اللوحات السفلية

B. غطاء لوحه إعداد الخنزير

C. موزع ضوئي للتنشيف/ موزع استعداد درجة الحرارة

D. جسم الجهاز

E. لوحة مضادة للالتصاق لإعداد الخنزير

F. زر فتح غطاء لوحه الخنزير

G. آلة تجميع الدهون

H. لوحة مضادة للالتصاق لإعداد البرجر

ثمرة طماطم

زيت، ملح حسب الرغبة

قم بتخسين لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و عند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها قطعتي البرجر الملحمة بالفعل و الحنفية المقددة «البيكون». قم باغلاق اللوحة العلوية حيث يتم وضع قطعتي الخنزير للتسخين، ومن ثم قم بإغلاق الطعام الغلاف. انتظر حوالي ٤-٥ دقائق حسب درجة حرارة الطعام المطلوبة.

البيكون والخنزير من لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و قم بخشوا الخنزير بالسجق والبصل والصوص المفضل لك.

صوص، الخ

قم بتخسين لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و عند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها قطعتي السجق المقسمة بالنصف والبصل المقطع لحلقات رقيقة.

قطعات رقيقة، قم باغلاق اللوحة العلوية حيث يتم وضع قطعتي الخنزير للتسخين، ومن

آخر مع تركيز على اللوحة العلوية.

البيكون والخنزير من لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و قم بخشوا الخنزير بالسجق والبصل والصوص المفضل لك.

صوص، الخ

قم بتخسين لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و عند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها قطعتي السجق المقسمة بالنصف والبصل المقطع لحلقات رقيقة.

قطعات رقيقة، قم باغلاق اللوحة العلوية حيث يتم وضع قطعتي الخنزير للتسخين، ومن

آخر مع تركيز على اللوحة العلوية.

البيكون والخنزير من لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و قم بخشوا الخنزير بالسجق والبصل والصوص المفضل لك.

صوص، الخ

قم بتخسين لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و عند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها قطعتي السجق المقسمة بالنصف والبصل المقطع لحلقات رقيقة.

قطعات رقيقة، قم باغلاق اللوحة العلوية حيث يتم وضع قطعتي الخنزير للتسخين، ومن

آخر مع تركيز على اللوحة العلوية.

البيكون والخنزير من لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و قم بخشوا الخنزير بالسجق والبصل والصوص المفضل لك.

صوص، الخ

قم بتخسين لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و عند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها قطعتي السجق المقسمة بالنصف والبصل المقطع لحلقات رقيقة.

قطعات رقيقة، قم باغلاق اللوحة العلوية حيث يتم وضع قطعتي الخنزير للتسخين، ومن

آخر مع تركيز على اللوحة العلوية.

البيكون والخنزير من لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و قم بخشوا الخنزير بالسجق والبصل والصوص المفضل لك.

صوص، الخ

قم بتخسين لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و عند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها قطعتي السجق المقسمة بالنصف والبصل المقطع لحلقات رقيقة.

قطعات رقيقة، قم باغلاق اللوحة العلوية حيث يتم وضع قطعتي الخنزير للتسخين، ومن

آخر مع تركيز على اللوحة العلوية.

البيكون والخنزير من لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و قم بخشوا الخنزير بالسجق والبصل والصوص المفضل لك.

صوص، الخ

قم بتخسين لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و عند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها قطعتي السجق المقسمة بالنصف والبصل المقطع لحلقات رقيقة.

قطعات رقيقة، قم باغلاق اللوحة العلوية حيث يتم وضع قطعتي الخنزير للتسخين، ومن

آخر مع تركيز على اللوحة العلوية.

البيكون والخنزير من لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و قم بخشوا الخنزير بالسجق والبصل والصوص المفضل لك.

صوص، الخ

قم بتخسين لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و عند إنارة الضوء الأحمر افتح اللوحة السفلية وضع بها قطعتي السجق المقسمة بالنصف والبصل المقطع لحلقات رقيقة.

قطعات رقيقة، قم باغلاق اللوحة العلوية حيث يتم وضع قطعتي الخنزير للتسخين، ومن

آخر مع تركيز على اللوحة العلوية.

البيكون والخنزير من لوحة الطهي باري تايم «Party Time» و