

ES					
ADVERTENCIAS IMPORTANTES					
LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO					
Quando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales: - Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica. - No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo. - No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor. - Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable. - No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.). - Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes. - Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto. - Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años. - No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos. - Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza. - Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación. - Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable. - No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo. - En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.					
Calentamiento panecillos					
- Maniobrando la pertinente palanca (E), abrir completamente la tapa transparente superior (B) utilizando el asa correspondiente (A). - Colocar los panecillos sobre la placa (D) y esperar a que se hayan calentado; al mismo tiempo es posible cocer también las hamburguesas.					
Cocción hamburguesas					
- Introducir el recipiente recogedor de grasa (G) en la pertinente cavidad debajo de la placa inferior (I) (Fig. 3). - Abrir completamente el aparato levantando la placa superior (I) mediante su asa (H). - Colocar las hamburguesas que se desean cocer sobre la placa inferior (I). - Cerrar la placa superior sobre la inferior presionándola ligeramente hacia abajo. - Una vez terminada la cocción, desconectar el enchufe de la toma de corriente. Para retirar las hamburguesas del aparato, si fuese necesario, utilizar únicamente una espátula de madera o plástico.					
ATENCIÓN: <i>No tocar las placas calientes a fin de evitar quemaduras.</i>					
Cocer las hamburguesas solo con las placas cerradas.					
No utilizar objetos afilados (ej.: cuchillo) para evitar dañar las placas.					
LIMPIEZA ATENCIÓN: Limpiar el aparato solo con un trapo húmedo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente y después de que el aparato se haya enfriado completamente.					
- Para la limpieza de las placas utilizar solo un paño humedecido. - Después de cada uso, vaciar y lavar el cajón de recogida de grasa (G).					
RECETAS Bacon cheeseburger Ingredientes para 2 bocadillos: 2 hamburguesas 2 panecillos para hamburguesas panceta 2 lonchas de queso 1 tomate 2 hojas de lechuga sal, al gusto Calentar el grill Party Time y, cuando la luz roja se apague, abrir la placa inferior y apoyar las dos hamburguesas ya saladas y la panceta. Cerrar la placa y abrir el compartimento superior en el que calentaremos los dos panecillos, a continuación, cerrar la tapa transparente. Esperar unos 3-4 minutos dependiendo del nivel de cocción deseado (3,5 poco hecha, 4 bien hecha). Abrir la placa inferior y poner una loncha de queso encima de las 2 hamburguesas y dejar cocer un minuto más con la tapa abierta antes de sacar las hamburguesas. Sacar las hamburguesas, la panceta y los panecillos del grill Party Time y rellenar los panecillos con las hamburguesas, tomate, panceta, salsas al gusto y lechuga.					
Hamburguesa vegetal con salsa de yogur Ingredientes para 2 bocadillos 2 panecillos para hamburguesas 2 hamburguesas vegetales (seitán, tofu, verduras, legumbres o cereales) salsa de yogur 1 tomate aceite, sal, al gusto Calentar el grill Party Time y, cuando la luz roja se apague, abrir la placa inferior y apoyar las dos hamburguesas ya saladas. Cerrar la placa y abrir el compartimento superior en el que calentaremos los dos panecillos, a continuación, cerrar la tapa transparente. Esperar unos 3-4 minutos dependiendo del nivel de cocción deseado. Una vez terminada la cocción, sacar las hamburguesas y los panecillos del grill Party Time y rellenarlos con la hamburguesa, el tomate y la salsa de yogur.					
Club sandwich con pollo Ingredientes para 2 club sandwich 6 rebanadas de pan de molde (3 para cada sandwich) 3 filetes de pechuga de pollo 4 hojas de lechuga 1 tomate en rodajas salsa rosa aceite, sal y especias al gusto Eliminar los bordes del pan de molde. Calentar el grill Party Time y, cuando la luz roja se apague, abrir la placa inferior y apoyar los dos filetes de pechuga de pollo ya salados y condimentados. Cerrar la placa y abrir el compartimento superior en el que calentaremos el pan de molde ya tostado (es posible tostar el pan utilizando la placa inferior, antes de cocer la carne. Tiempo de tostado: 2-3 min) y, después, cerrar la tapa transparente. Esperar unos 3-4 minutos, vigilando el avance de la cocción de carne. Una vez terminada la cocción, retirar la pechuga de pollo y el pan de molde y formar el club sandwich: poner en una rebanada de pan de molde la salsa rosa, ensalada, un filete de pollo cortado en trozos pequeños y tomate; cubrir con otra rebanada y repetir de nuevo acabando con otra rebanada de pan de molde. Ensartar el club sandwich con un palillo lo suficientemente largo como para traspasarlo. Repetir todos los pasos para el otro club sandwich.					
Club sandwich con jamón dulce y verduras a la parilla Ingredientes para 2 club sandwich 6 rebanadas de pan de molde 4 lonchas de jamón dulce 4 lonchas de queso tipo edamer o cheddar 1 calabacín cortado en rodajas transversales 1/2 berenjena cortada en rodajas mayonesa aceite y sal, al gusto Eliminar los bordes del pan de molde. Calentar el grill Party Time y, cuando la luz roja se apague, abrir la placa inferior y apoyar las verduras cortadas. Cerrar la placa y abrir el compartimento superior en el que calentaremos el pan de molde ya tostado (es posible tostar el pan utilizando la placa inferior, antes de cocer la verdura. Tiempo de tostado: 2-3 min) y, después, cerrar la tapa transparente. Esperar unos 8 minutos, vigilando el avance de la cocción de la verdura. Una vez terminada la cocción, sacar el pan de molde y las verduras (condimentarlas con aceite y sal) y formar el club sandwich:					

- No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
- Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
- Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
- Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Durante el uso el aparato se debe manejar con cuidado y sin tocar las planchas calientes.

-  **ATENCIÓN:** Superficie caliente.
- Maneje con atención el aparato, sobre todo en fase de apertura o cierre de las planchas, para evitar daños accidentales en las manos o en otros objetos.
- Use el aparato lejos de líquidos inflamables; no armarlo a paredes o partes de plástico que no resistan al calor.
- Limpie el aparato sólo con un paño húmedo después de haberlo desenchufado de la toma de corriente y después de que se haya completamente enfriado.
- Después del uso guarde el aparato sólo cuando se haya enfriado completamente.
- Para el funcionamiento del aparato no está permitido usar temporizadores externos o mandos a distancia separados.
-  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 1-2)	
A	Asa tapa transparente
B	Tapa placa para panecillos
C	Cuerpo aparato
D	Placa antiadherente para panecillos
E	Palanca apertura tapa
F	Testigo de encendido / temperatura lista
G	Recipiente recogedor de grasa
H	Asa placa superior
I	Placas antiadherentes para hamburguesas

El aparato está concebido para USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO y no debe ser destinado a uso comercial o industrial.
Este aparato es conforme a la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y al Reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

AL USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ
El aparato podría producir un ligero humo la primera vez que se utiliza: no debe considerarse un defecto y el humo desaparecerá en pocos minutos.
En ocasión del primer uso, untar las placas de cocción del aparato con aceite o mantequilla. No es necesario repetir estas operaciones sucesivamente.

INSTRUCCIONES PARA EL USO
- Conectar el enchufe en la toma de corriente.
- Se encenderá el testigo (F) que indica que se ha conectado el enchufe en la toma de corriente y que el aparato ha comenzado la fase de calentamiento.
- Tras unos minutos, el testigo (F) se apagará para indicar que el aparato ha alcanzado la temperatura y está listo para usar.

poner en una rebanada de pan de molde la mayonesa, verduras a la parilla, queso y jamón dulce; cubrir con una rebanada de pan y repetir de nuevo acabando con otra rebanada de pan de molde. Ensartar el club sandwich con un palillo lo suficientemente largo como para traspasarlo. Repetir todos los pasos para el otro club sandwich.

Bocadillo con salchicha y cebollas
Ingredientes para 2 bocadillos
2 panecillos de tipo perrito caliente o redondos
2 salchichas
1 cebolla
salsas al gusto: mayonesa, ketchup, mostaza, salsa rosa, etc...
Calentar el grill Party Time y, cuando la luz roja se apague, abrir la placa inferior y apoyar las dos salchichas partidas por la mitad y las cebollas cortadas en rodajas finas. Cerrar la placa y abrir el compartimento superior en el que calentaremos los dos panecillos, a continuación, cerrar la tapa transparente. Esperar unos 3-4 minutos dependiendo del nivel de cocción deseado. Una vez terminada la cocción, sacar las salchichas y el pan de la plancha Party Time y rellenar con la salchicha, las cebollas y tus salsa preferidas.

PTADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO
Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

- Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; desligue-o sempre após o uso.
- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Preste atenção para que o cabo elétrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- 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.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo elétrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
- Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
- Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.

- Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
- Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
- Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
- Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
- Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede.

de. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.

- Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha 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.
- No caso de utilizar uma extensão eléctrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
- Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
- Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Durante a utilização, manuseie o aparelho com cuidado e não toque nas placas quentes.

-  **ATENÇÃO:** Superfície quente.
- Manuseie o aparelho com cuidado, sobretudo durante a abertura ou o fechamento das placas, a fim de evitar danos accidentais envolvendo as mãos ou outros objetos.
- Utilize o aparelho longe de líquidos inflamáveis; não encoste o aparelho em paredes ou partes de plástico não resistentes ao calor.
- Limpe o aparelho apenas com um pano húmido e só depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho já completamente frio.
- Após a utilização, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.
- Para o funcionamento do aparelho não é permitida a utilização de temporizadores externos ou comandos à distância separados.

Após a utilização, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.

Para a correcta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES (Fig. 1-2)	
A	Pega da tampa transparente
B	Tampa da chapa do pão
C	Corpo do aparelho
D	Chapa antiaderente para pão
E	Alavanca de abertura da tampa
F	Led de ligação / temperatura atingida
G	Gaveta de gordura
H	Pega da chapa superior
I	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 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, e com o regulamento (EC) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contato com alimentos.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO
O aparelho pode emitir um ligeiro fumo quando utilizado pela primeira vez: não é um defeito e o fumo para passados poucos minutos.
Antes da primeira utilização, unte as chapas com óleo ou manteiga. Não é preciso repetir esta operação a seguir.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
- Ligue o aparelho à tomada de corrente.
- O led (F) acender-se-á para indicar que o aparelho está ligado à tomada elétrica e que entrou na fase de aquecimento.
- Depois de alguns minutos, o led (F) apagar-se-á para indicar que o aparelho atingiu a temperatura e está pronto para ser utilizado.

Para aquecer o pão
- Agindo na alavanca (E), abra completamente a tampa transparente superior (B) segurando na pega (A).
- Apoie os pães na chapa (D) e espere que estejam quentes; ao mesmo tempo é possível grelhar os hambúrgueres.

Para grelhar o hambúrguer
- Encaixe a gaveta de gordura (G) no vão debaixo da chapa inferior (I) (Fig. 3).
- Abra completamente o aparelho, erguendo a chapa superior (I) pela pega (H).
- Apoie os hambúrgueres a grelhar na chapa inferior (I).
- Abaixe a chapa superior sobre a inferior exercendo uma ligeira pressão.
- Após a utilização, 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 húmido, com o aparelho desligado da tomada e com as chapas já frias.
- Para a limpeza das chapas, passe apenas um pano húmido.
- Após cada utilização, esvazie e lave a gaveta de gordura (G).

RECEITAS
Bacon cheeseburger
Ingredientes para 2 sandes:
2 hambúrgueres
2 pães de hambúrguer
bacon
2 fatias de queijo
1 tomate
2 folhas de alface
sal q.b.
Aqueça a chapa Party Time e, quando a luz vermelha se tiver apagado, abra a chapa inferior e apoie 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 cozedura 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 as sandes com o pão, o hambúrguer, o tomate, o bacon, o alface e molhos a gosto.

Hambúrguer vegetal com molho de iogurte
Ingredientes para 2 sandes
2 pães de hambúrguer
2 hambúrgueres vegetais (seitán, tofu, verduras, legumes ou cereais)
molho de iogurte
1 tomate
azeite, sal q.b.
Aqueça a chapa Party Time e, quando a luz vermelha se tiver apagado, 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 cozedura 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 sandes
6 fatias de pão de forma (3 para cada sande)
3 fatias de peito de frango
4 folhas de alface
1 tomate fatiado
molho rosé
azeite e sal q.b., especiarias
Retire as códexs do pão. Aqueça a chapa Party Time e, quando a luz vermelha se tiver apagado, abra a chapa inferior para apoiar 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 cozedura da carne. Quando pronto, retire o peito de frango e o pão e monte o club sandwich: barre uma fatia de pão com molho rosé, 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. Firme a sande com um palito comprido que consiga trespassá-lo. Repita todas as operações para montar o outro club sandwich.

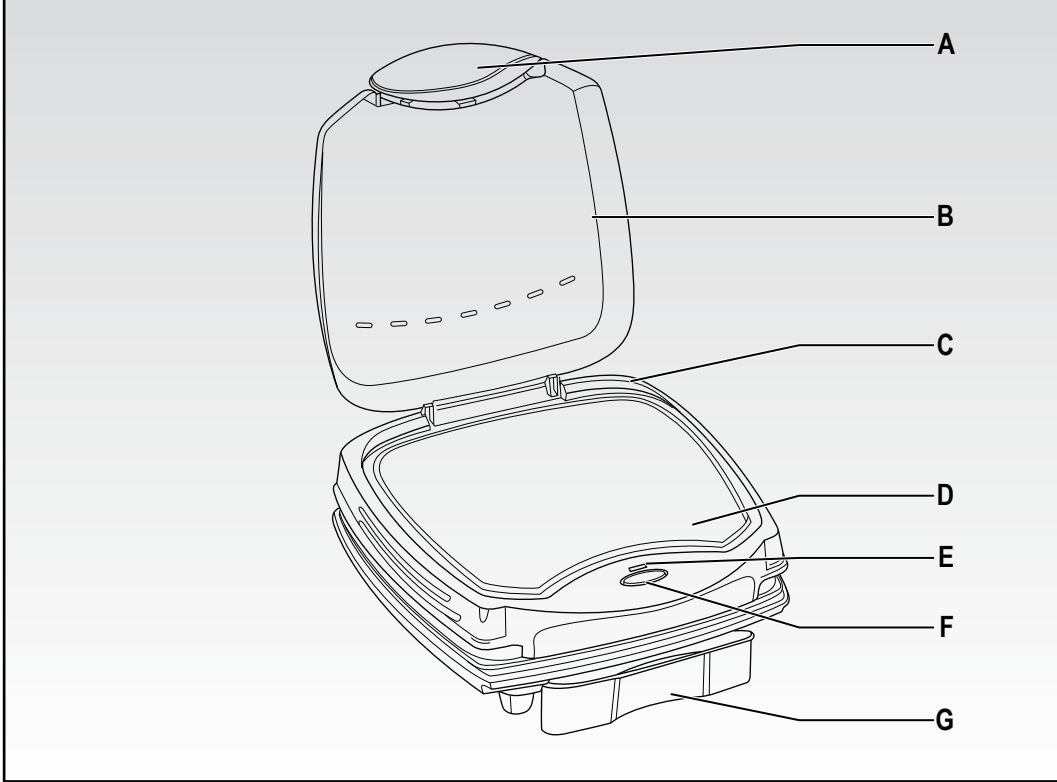


Fig. 1

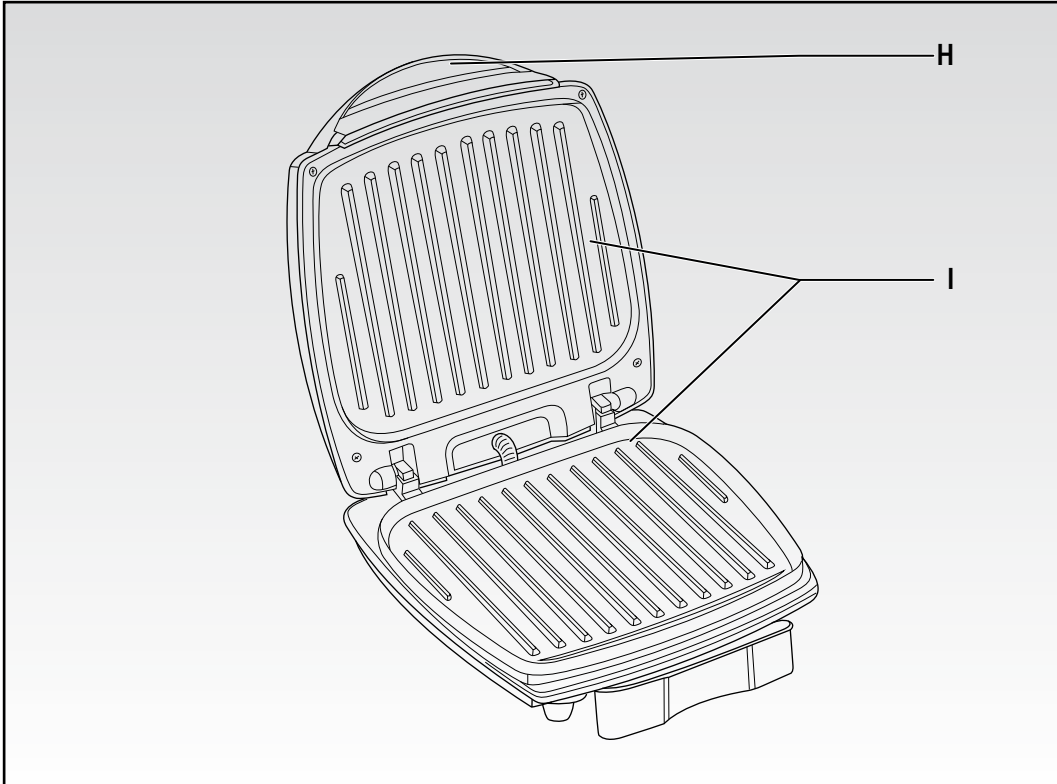


Fig. 2

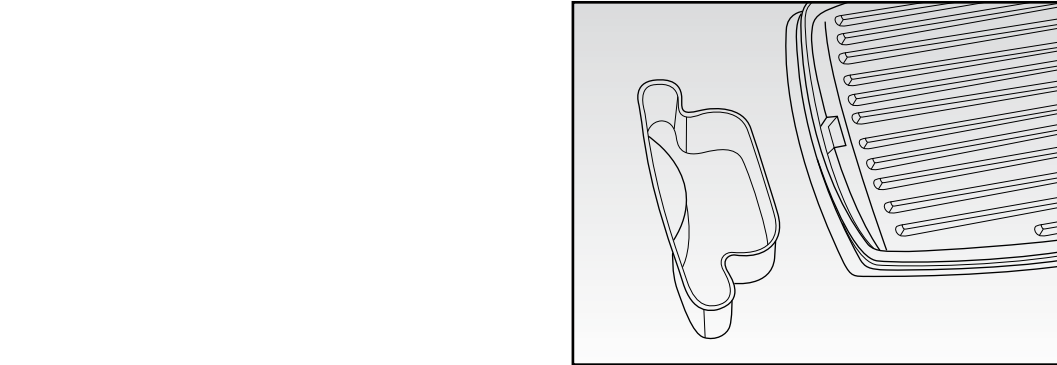


Fig. 3

Club sandwich com fiambre e legumes grelhados

Ingredientes para 2 sandes
6 fatias de pão de forma
4 fatias de fiambre
4 fatias de queijo tipo edamer ou cheddar
1 courgette cortada em fatias transversais
1/2 berinjela cortada em fatias
maionese
azeite e sal q.b.

Retire as cõdeas do pão. Aqueça a chapa Party Time e, quando a luz vermelha se tiver apagado, abra a chapa inferior para apoiar 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 a cozedura dos legumes. Quando prontos, retire o pão e os legumes (tempere-os com sal e azeite) e monte o club sandwich: barre uma fatia de pão com maionese, junte os legumes grelhados, o queijo e o fiambre; cubra com outra fatia de pão e repita o procedimento para a outra fatia de pão. Firme a sande com um palito comprido que consiga trespassá-lo. Repita todas as operações para preparar o outro club sandwich.

Sande de salsicha e cebola

Ingredientes para 2 sandes
2 pâes 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 se tiver apagado, abra a chapa inferior e apoie as duas salsichas partidas ao meio e a cebola cortada em rodelas bem finas. Feche a chapa e abra o compartimento superior onde serão aquecidos os pâes; agora feche com a tampa transparente. Espere cerca de 3-4 minutos com base no nível de cozedura desejado. Quando prontos, retire os pâes e as salsichas da chapa Party Time e monte as sandes recheando o pão com a salsicha, a cebola e os molhos preferidos.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
- Stel het apparaat niet bloot aan weers-omstandigheden (regen, zon enz.).
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- Dit aparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinederen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder gaval alleen onder toezicht van volwassenen.
- Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
- De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitsnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
- Ook als het apparaat niet in wer-

king staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.

- Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeeraakt.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentie-centrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
- Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
- Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
- Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.
- Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiks-garantie.
- Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarenbron kunnen zijn.
- Het apparaat voorzichtig gebruikt worden zonder de warme platen aan te raken.
-  LET OP: warm oppervlakte.
- Het apparaat voorzichtig gebruiken, vooral tijdens het openen en sluiten van de platen, om schade en ongelukken aan de handen of aan andere voorwerpen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat uit de buurt van ontvlambare vloeistoffen; zet het niet tegen wanden of plastic voorwerpen aan die niet tegen warmte bestendig zijn.
- Reinig het apparaat alleen met een vochtige doeg nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald en nadat het apparaat helemaal is afgekoeld.
- Na het gebruik berg het apparaat pas op nadat het helemaal is afgekoeld.
- Voor de werking van het apparaat is het niet toegestaan om een externe timer te gebruiken of afzonderlijke afstandbedieningen.

-  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN DE COMPONENTEN (Afb. 1-2)	
A	Handgreep van het transparante deksel
B	Deksel op de broodjesplaat
C	De body van het apparaat
D	Broodjesplaat met antiaanbaklaag
E	Klepje om het deksel te openen
F	Lampje Ingeschakeld/ Op temperatuur
G	Druppelbakje
H	Handgreep bovenste plaat
I	Bakplaat met antiaanbaklaag voor hamburgers

Dit apparaat is ALLEEN bedoeld voor HUISHOUELIJK GEBRUIK en niet voor commercieel of industrieel gebruik. Dit apparaat voldoet aan de Richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de Verordening (EG) Nr. 1935/2004 van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

EERSTE INGEBRUIKNEMING

Er kan een beetje rook uit het apparaat komen als u het voor het eerst gebruikt. Dit is geen defect van het apparaat. Na enkele minuten zal de rook verdwijnen. Bij het eerste gebruik smeert u de bakplaten in met wat olie of boter. Dit hoeft u de volgende keren niet meer te doen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Het lampje (F) gaat branden om te signaleren dat de stekker in het stopcontact zit en dat het apparaat begint op te warmen.
- Na enkele minuten gaat het lampje (F) uit om te signaleren dat het apparaat heet genoeg is geworden en klaar is voor gebruik.

Broodjes opwarmen

- Open het klepje (E) op het bovenste transparante deksel (B) en klap het deksel helemaal open met het handvat (A).
- Leg de broodjes op de plaat (D) en wacht totdat ze warm zijn. Tegelijkertijd kunt u ook de hamburgers braden.

Hamburgers braden

- Monteer het druppelbakje (G) in de daarvoor bedoelde opening onder de onderste bakplaat (I) (Afb.3).
- Klap het apparaat helemaal open. Til hiervoor de bovenste plaat (I) op met de handgreep (H).
- Leg de nog rauwe hamburgers op de onderste bakplaat (I).
- Sluit het apparaat en druk de bovenste bakplaat even naar beneden op de onderste plaat.
- Als de hamburgers klaar zijn, haalt u de stekker uit het stopcontact. Haal de hamburgers alleen uit het apparaat met een houten of plastic spatel.

OPGELET:

Kom niet aan de hete platen die brandwonden kunnen veroorzaken.

Het apparaat moet gesloten zijn om de hamburgers te braden.

Gebruik geen puntige voorwerpen (bijv. een mes) zodat u de bakplaten niet beschadigt.

SCHOONMAKEN

OPGELET Maak het apparaat alleen schoon met een vochtige doek. Trek eerst de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat eerst helemaal afkoelen.

- Maak de bakplaten alleen schoon met een vochtige doek.
- Maak na elk gebruik het druppelbakje (G) leeg en schoon.

RECEPTEN

Cheeseburger met bacon

Ingrediënten voor 2 hamburgers:

2 hamburgers
2 hamburgerbroodjes
bacon
2 plakken kaas
1 tomaat
2 blaadjes sla
zout

Laat de Party Time heet worden. Klap het apparaat open zodra het rode lampje uitgaat en leg op de onderste bakplaat de 2 al gezouten hamburgers en de bacon. Sluit het apparaat en open de broodjesplaat. Leg de twee broodjes erin om ze te verwarmen en sluit het transparante deksel. Wacht 3 tot 4 minuten totdat de hamburgers gebraden zijn (3,5 minuten om ze licht te bakken, 4 minuten goed gaar te bakken). Klap de onderkant open en leg een plak kaas op de hamburgers. Laat nog een minuut braden zonder het deksel te sluiten voordat u de hamburgers uit het apparaat haalt. Haal de hamburgers, de bacon en de broodjes uit de Party Time en beleg de broodjes met de hamburgers, de tomaat, de bacon, uw favoriete dressing en sla.

Vegetarische hamburgers met yoghurt dressing

Ingrediënten voor 2 hamburgers

2 hamburgerbroodjes

2 vegetarische burgers (seitan, tofu, groenten, peulvruchten of granen)
yoghurt dressing
1 tomaat
olijfolie en zout naar wens
Laat de Party Time heet worden. Klap het apparaat open als het rode lampje uit gaat en leg op de onderste bakplaat de 2 al gezouten hamburgers. Sluit het apparaat en open de broodjesplaat. Leg er de twee broodjes op om ze op te warmen en sluit het transparante deksel. Wacht 3 tot 4 minuten totdat de hamburgers net zo gaar zijn als u wenst. Als de hamburgers klaar zijn, haalt u ze samen met de broodjes uit de Party Time en belegt u de broodjes met de hamburgers, de tomaat en de yoghurt dressing.

Clubsandwich met kip

Ingrediënten voor 2 clubsandwiches
6 boterhammen (3 voor elke clubsandwich)

2 plakken kipfilet

4 sla blaadjes

1 in plakjes gesneden tomaat

cocktailsaus

olijfolie en zout naar wens kruiden naar wens

Snijd de korstjes van de boterhammen. Laat de Party Time heet worden. Als het rode lampje uit gaat, legt u de twee al gezouten en naar wens gekruide plakken kipfilet op de onderste bakplaat. Sluit het apparaat. Open de broodjesplaat om de op voorhand geroosterde boterhammen op te warmen (u kunt ze op voorhand op de onderste bakplaat roosteren voordat u het vlees braadt. Baktijd: 2 tot 3 minuten). Sluit het transparante deksel. Wacht 3 tot 4 minuten en controleer af en toe het vlees. Als het vlees gaar is, haalt u het samen met het brood uit het apparaat en maakt u de clubsandwich: besmeer een boterham met cocktailsaus, leg er wat sla op, de in blokjes gesneden kip en enkele plakken tomaat. Bedek met de tweede boterham. Bereid die op dezelfde manier en sluit de sandwich met de laatste boterham. Prik een cocktailprikker door de hele clubsandwich. Bereid de andere clubsandwich op dezelfde manier.

Clubsandwich met ham en gegrilde groenten

Ingrediënten voor 2 clubsandwiches

6 boterhammen

4 plakken ham

4 plakken kaas (Edammer of Cheddar)

1 courgette, in schuine plakjes gesneden

1/2 aubergine, in plakken gesneden

mayonaise

olijfolie en zout naar wens

Snijd de korstjes van de boterhammen. Laat de Party Time heet worden. Open het apparaat zodra het rode lampje uit gaat en leg alle groenten op de onderste bakplaat. Sluit het apparaat en open de broodjesplaat om er het al geroosterde brood op te warmen (u kunt het brood op voorhand roosteren op de onderste bakplaat voordat u de groenten grilt). Griltijd: 2 tot 3 min). Sluit het transparante deksel. Wacht ongeveer 8 minuten en controleer af en toe de groenten. Als de groenten klaar zijn, haalt u ze samen met het brood uit het apparaat. Breng de groenten op smaak met olijfolie en zout en maak de clubsandwich. Besmeer een boterham met mayonaise en leg er de gegrilde groenten, de kaas en de ham op. Bedek met een andere boterham. Bereid die op dezelfde manier en sluit de clubsandwich met de laatste boterham. Prik een cocktailprikker door de hele clubsandwich. Bereid de andere clubsandwich op dezelfde manier.

Broodje verse worst met ui

Ingrediënten voor 2 broodjes

2 hotdogbroodjes

2 verse worsten

1 ui

dressings naar wens: mayonaise, ketchup, mosterd, cocktail-saus enzovoort.

Laat de Party Time heet worden en leg op de onderste bakplaat, als het rode lichtje uit gaat, de twee doormidden gesneden verse worsten en de in dunne ringen gesneden ui. Sluit het apparaat en open de broodjesplaat. Leg er de twee broodjes in om ze op te warmen en sluit het transparante deksel. Wacht 3 tot 4 minuten totdat de worsten net zo gaar gebakken zijn als u wenst. Als de worstjes gaar zijn, haalt u ze samen met de broodjes uit de Party Time en legt u ze op de broodjes samen met de ui en uw favoriete dressing.

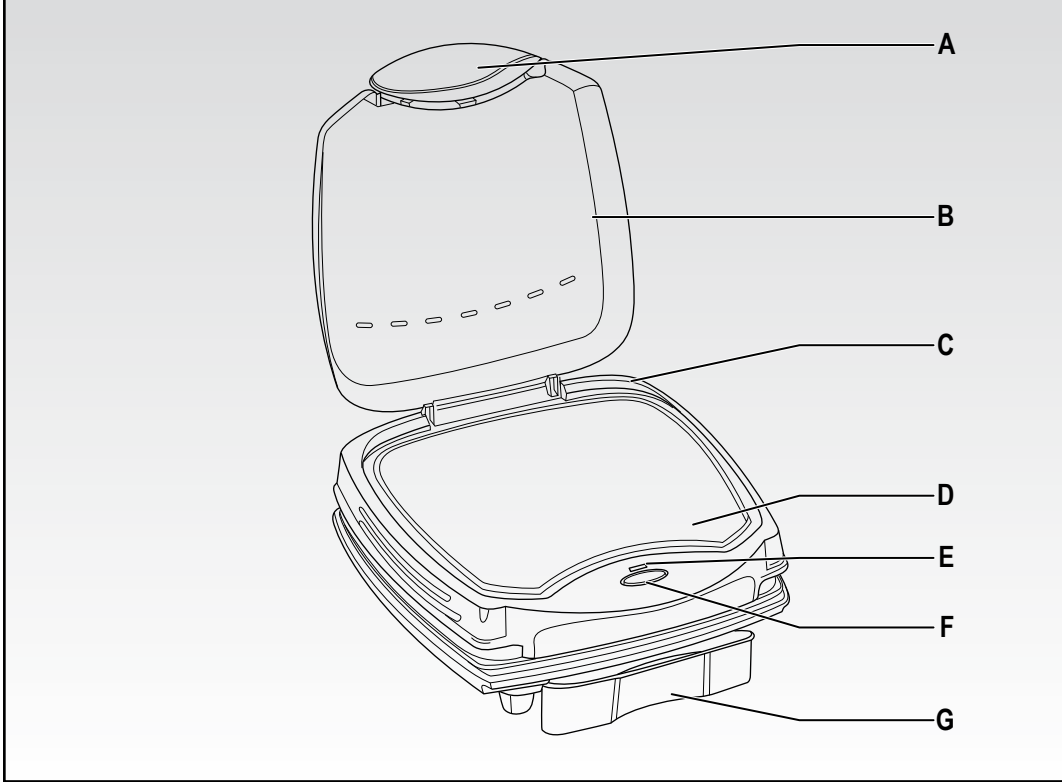


Fig. 1

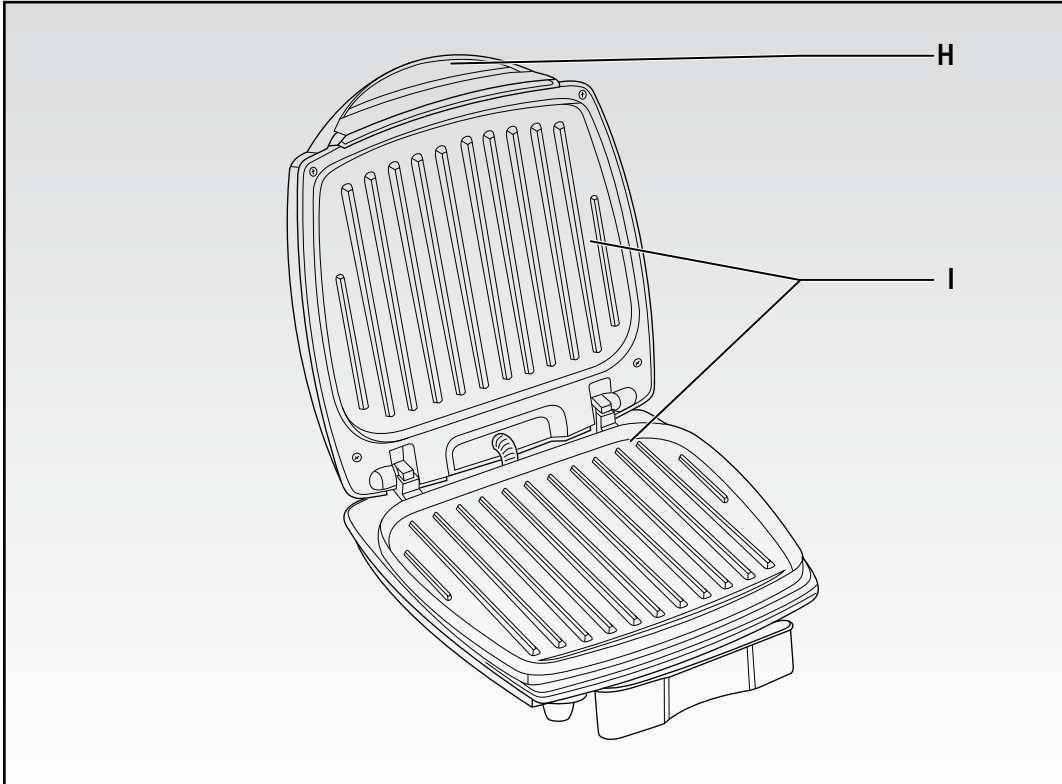


Fig. 2

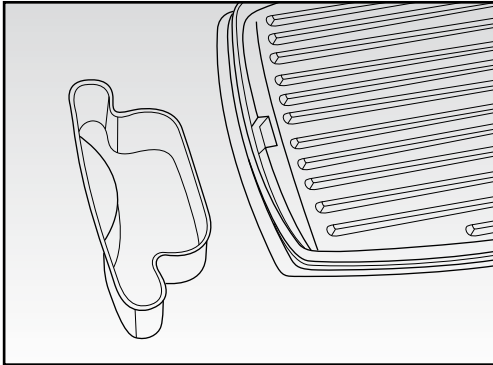
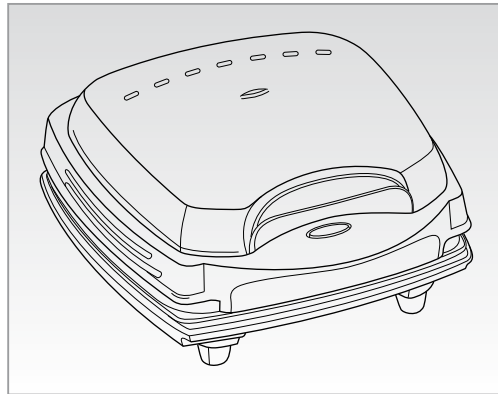


Fig. 3



Grill para hamburguesas
Chapa para grelhar
hambúrguer
Hamburgerapparaat