

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
- In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Durante l'uso l'apparecchio deve essere sempre maneggiato con cura e senza toccare le sue piastre calde.
-  **ATTENZIONE:** Superficie calda.
- Maneggiare con attenzione l'apparecchio, soprattutto in fase di apertura o chiusura delle piastre, al fine di evitare danni accidentali a mani o altri oggetti.
- Usate l'apparecchio lontano dai liquidi infiammabili; non addossarlo a pareti o parti in plastica non resistenti al calore.
- Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinserito la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Dopo l'uso riporre l'apparecchio solo quando si è completamente raffreddato.
- Per il funzionamento dell'apparecchio non è permesso l'utilizzo di temporizzatori esterni o comandi a distanza separati.
-  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (Fig. 1-2)

- A Impugnatura coperchio trasparente
B Coperchio piastra per panini
C Corpo apparecchio
D Piastra antiaderente per panini
E Levetta apertura coperchio
F Spia accensione / pronto temperatura
G Contenitore raccogli grasso
H Impugnatura piastra superiore
I Piastre antiaderenti per hamburger

L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può emettere un leggero fumo la prima volta che viene usato: non è da considerarsi un difetto ed il fumo cesserà in pochi minuti.

In occasione del primo impiego ungere le piastre di cottura dell'apparecchio con olio o burro. Non è necessario ripetere queste operazioni in seguito.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Si accenderà la spia (F) che segnala l'inserimento della spina nella presa di corrente e che l'apparecchio ha iniziato la fase di riscaldamento.
- Dopo alcuni minuti, la spia (F) si spegnerà ad indicare che l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura ed è pronto per l'uso.

Riscaldamento panini

- Agendo sull'apposita levetta (E), aprire completamente il coperchio trasparente superiore (B) utilizzando la relativa impugnatura (A).
- Posizionare i panini sulla piastra (D) ed attendere che si siano riscaldati; contemporaneamente è possibile procedere anche con la cottura degli hamburger.

Cottura hamburger

- Inserire il contenitore raccogli grasso (G) nell'apposita cavità sotto la piastra inferiore (I) (Fig. 3).
- Aprire completamente l'apparecchio sollevando la piastra superiore (I) mediante l'apposita impugnatura (H).
- Posizionare gli hamburger da cuocere sulla piastra inferiore (I).

- Chiudere la piastra superiore su quella inferiore premendola leggermente verso il basso.
- A cottura ultimata staccare la spina dalla presa di corrente. Per togliere gli hamburger dall'apparecchio, qualora fosse necessario, usare solamente una spatola di legno o plastica.

ATTENZIONE:

Non toccare le piastre calde al fine di evitare ustioni.

Cuocere gli hamburger soltanto con le piastre chiuse.

Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare le piastre.

PULIZIA

ATTENZIONE: Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinserito la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

- Per la pulizia delle piastre usare solo un panno umido.
- Dopo ogni utilizzo, svuotare e lavare il cassetto raccogli grasso (G).

RICETTE

Bacon cheeseburger

Ingredienti per 2 hamburger:

- 2 hamburger
2 panini per hamburger
bacon
2 fette di formaggio
1 pomodoro
2 foglie di lattuga
sale q.b.

Scaldare la piastra Party Time e, quando la luce rossa si sarà spenta, aprire la piastra inferiore ed adagiarvi i due hamburger già salati ed il bacon. Richiudere la piastra ed aprire lo scomparto superiore dove andremo a riscaldare i due panini, quindi richiudere il coperchio trasparente. Attendere circa 3-4 minuti in base al livello di cottura desiderato (3,5 al sangue, 4 ben cotto). Aprire la piastra inferiore e mettere una fetta di formaggio sopra ai 2 hamburger e lasciare cuocere un altro minuto con il coperchio aperto prima di rimuovere gli hamburger. Togliere gli hamburger, il bacon ed i panini dalla piastra Party Time e farcire i panini con hamburger, pomodoro, bacon, salse a piacere e lattuga.

Hamburger vegetale con salsa allo yogurt

Ingredienti per 2 hamburger

- 2 panini per hamburger
2 burger vegetali (seitan, tofu, verdure, legumi o cereali)
salsa allo yogurt
1 pomodoro
olio, sale q.b.

Scaldare la piastra Party Time e, quando la luce rossa si sarà spenta, aprire la piastra inferiore ed adagiarvi i due hamburger già salati. Richiudere la piastra ed aprire lo scomparto superiore dove andremo a riscaldare i due panini, quindi chiudere il coperchio trasparente. Attendere circa 3-4 minuti in base al livello di cottura desiderato. A cottura ultimata togliere gli hamburger ed i panini dalla piastra Party Time e farcirli con l'hamburger, il pomodoro e la salsa allo yogurt.

Club sandwich con pollo

- Ingredienti per 2 club sandwich
6 fette di pancarré (3 per ogni sandwich)
3 fette di petto di pollo
4 foglie di lattuga
1 pomodoro a fettine
salsa rosa
olio e sale q.b., spezie a piacere

Eliminare i bordi del pancarré. Scaldare la piastra Party Time e, quando la luce rossa si sarà spenta, aprire la piastra inferiore per adagiarvi le due fette di petto di pollo già salate e speziate a piacere. Richiudere la piastra ed aprire lo scomparto superiore dove andremo a riscaldare il pancarré già tostato (è possibile tostare il pane utilizzando la piastra inferiore, precedentemente alla cottura della carne. Tempo di tostatura: 2-3 min), quindi chiudere il coperchio trasparente. Attendere circa 3-4 minuti, avendo cura di controllare l'avanzamento della cottura della carne. A cottura ultimata togliere il petto di pollo e il pancarré e comporre il club sandwich: farcire una fetta di pancarré con salsa rosa, insalata, una fetta di pollo tagliato a piccoli pezzetti e pomodoro; coprire con una fetta di pare e ripetere di nuovo terminando con un'altra fetta di pancarré. Infilzare il club sandwich con uno stecchino abbastanza lungo da trapassarlo. Ripetere tutti i passaggi anche per l'altro club sandwich.

Club sandwich con prosciutto cotto e verdure grigliate

- Ingredienti per 2 club sandwich
6 fette di pancarré
4 fette di prosciutto cotto
4 fette di formaggio tipo edamer o cheddar
1 zucchina tagliata a fette trasversali
1/2 melanzana tagliata a fette
maionese
olio e sale q.b.
- Eliminare i bordi del pancarré. Scaldare la piastra Party Time e, quando la luce rossa si sarà spenta, aprire la piastra inferiore per adagiarvi le verdure già tagliate. Richiudere la piastra ed aprire lo scomparto superiore dove andremo a riscaldare il pancarré già tostato (è possibile tostare il pane utilizzando la piastra inferiore, precedentemente alla cottura della verdura. Tempo di tostatura: 2-3 min), quindi chiudere il coperchio trasparente. Attendere circa 8 minuti, avendo cura di controllare l'avanzamento di cottura della verdura. A cottura ultimata togliere le il pancarré e le verdure (condirle con olio e sale) e comporre il club sandwich: farcire una fetta di pancarré con maionese, verdure grigliate, formaggio e prosciutto cotto; coprire con una fetta di pare e ripetere di nuovo terminando con un'altra fetta di pancarré. Infilzare il club sandwich con uno stecchino abbastanza lungo da trapassarlo. Ripetere tutti i passaggi anche per l'altro club sandwich.

Panino con salsiccia e cipolle

- Ingredienti per 2 panini
2 panini tipo hot dog o pagnottelle
2 salsicce
1 cipolla
salse a piacere: maionese, ketchup, senape, salsa rosa, etc...
Scaldare la piastra Party Time e, quando la luce rossa si sarà spenta, aprire la piastra inferiore ed adagiarvi le due salsicce aperte a metà e le cipolle tagliate finemente a rondelle. Richiudere la piastra ed aprire lo scomparto superiore dove

andremo a cuocere i due panini, quindi chiudere il coperchio trasparente. Attendere circa 3-4 minuti in base al livello di cottura desiderato. A cottura ultimata togliere le salsicce ed il pane dalla piastra Party Time e farcirli con la salsiccia, le cipolle e le tue salse preferite.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- 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.
- Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
- Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
- Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
- 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.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- 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.
- 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.
- Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
- Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.

- 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.
- 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.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- During use, the appliance must be handled with care and without touching its hot surfaces.
-  **WARNING:** Hot surface.
- 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.
- 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.
- 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.
- After use, wait for the appliance to cool completely before storing it.
- External timers or separate remote controls to operate the appliance are not permitted.
-  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

COMPONENT DESCRIPTION (Fig. 1-2)

- A Transparent lid handle
B Bread plate lid
C Appliance body
D Bread non-stick plate
E Lid opening lever
F Power indicator and temperature light
G Drip tray
H Top plate handle
I 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 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC 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 (F), 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 (F) will turn off.

Heating of bread roll

- By means of the apposite lever (E) and handle (A), fully open the upper transparent lid (B).
- Position bread on the plate (D) and allow it to heat up; at the same, also hamburgers can be grilled.

Hamburger grilling

- Insert the drip tray (G) into the apposite cavity underneath the bottom plate (I) (Fig. 3).
- Fully open the appliance by lifting the top plate (I) using the apposite handle (H).
- Place the hamburger to grill on the bottom plate (I).
- 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
sauces 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.

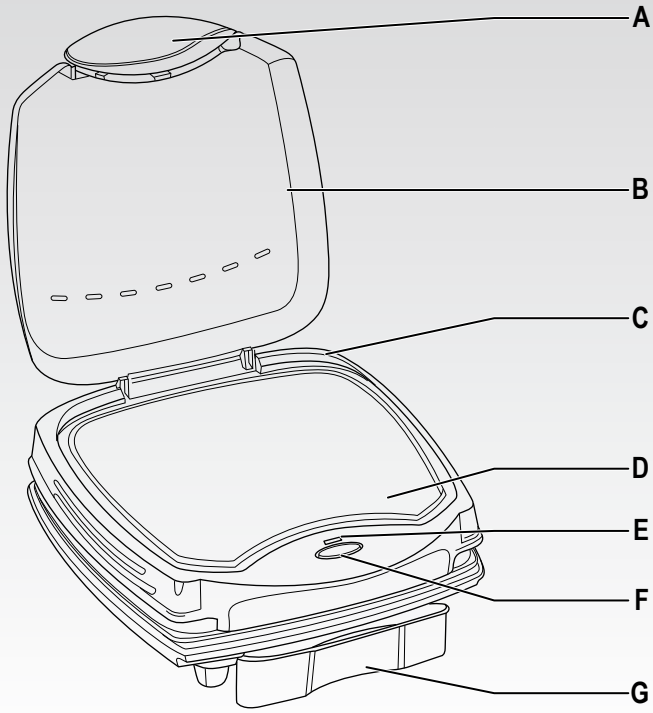


Fig. 1

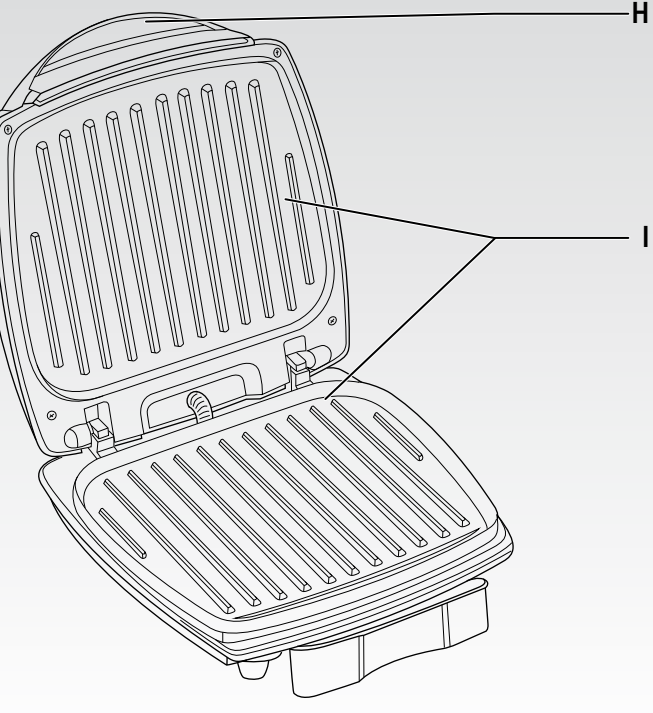


Fig. 2

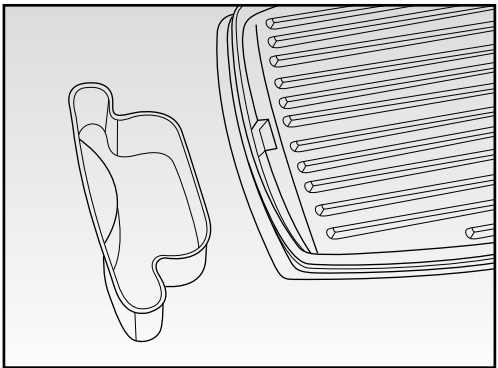


Fig. 3

