

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando 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.).
- Controlrar 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.

- 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/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 1-2)

- A Asa placas superiores
- B Tapa placa para panecillos
- C Testigo de encendido / temperatura lista
- D Cuerpo aparato
- E Placa antiadherente para panecillos
- F Botón para apertura de la tapa de la placa para panecillos
- G Recipiente recogedor de grasa
- H 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 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y al Reglamento (EC) N.º 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 (C) 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 (C) se apagará para indicar que el aparato ha alcanzado la temperatura y está listo para usar.

Calentamiento panecillos

- Maniobrando el pertinente botón (F), abrir completamente la tapa superior (B) utilizando el asa correspondiente (A).
- Colocar los panecillos sobre la placa (E), cerrar la tapa (B)

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 (H) (Fig. 3).
- Abrir el aparato levantando las placas superiores mediante el asa (A).
- Colocar las hamburguesas que se desean cocer sobre la placa inferior (H).
- 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:

No tocar las placas calientes a fin de evitar quemaduras.

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 sólo 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 parrilla

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: poner en una rebanada de pan de molde la mayonesa, verduras a la parrilla, 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 sus salsa preferidas.

PT

ADVERTÊNCIAS 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.
- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. 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 elétrica, 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 acidentais 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.

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES (Fig. 1-2)

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

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

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

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 (C) 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 (C) apagar-se-á para indicar que o aparelho atingiu a temperatura e está pronto para ser utilizado.

Aquecimento das sandes

- Agindo no botão (F), abra completamente a tampa superior (B) utilizando a pega (A).
- Posicione as sandes na chapa (E), feche a tampa (B) e aguarde que estejam quentes; é possível proceder ao mesmo tempo com a cozedura dos hambúrgueres.

Para grelhar o hambúrguer

- Encaixe a gaveta de gordura (G) no vão debaixo da chapa inferior (H) (Fig. 3).
- Abra o aparelho, elevando as chapas superiores mediante a pega (A).
- Apoie os hambúrgueres a grelhar na chapa inferior (H).
- 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 códeas 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.

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

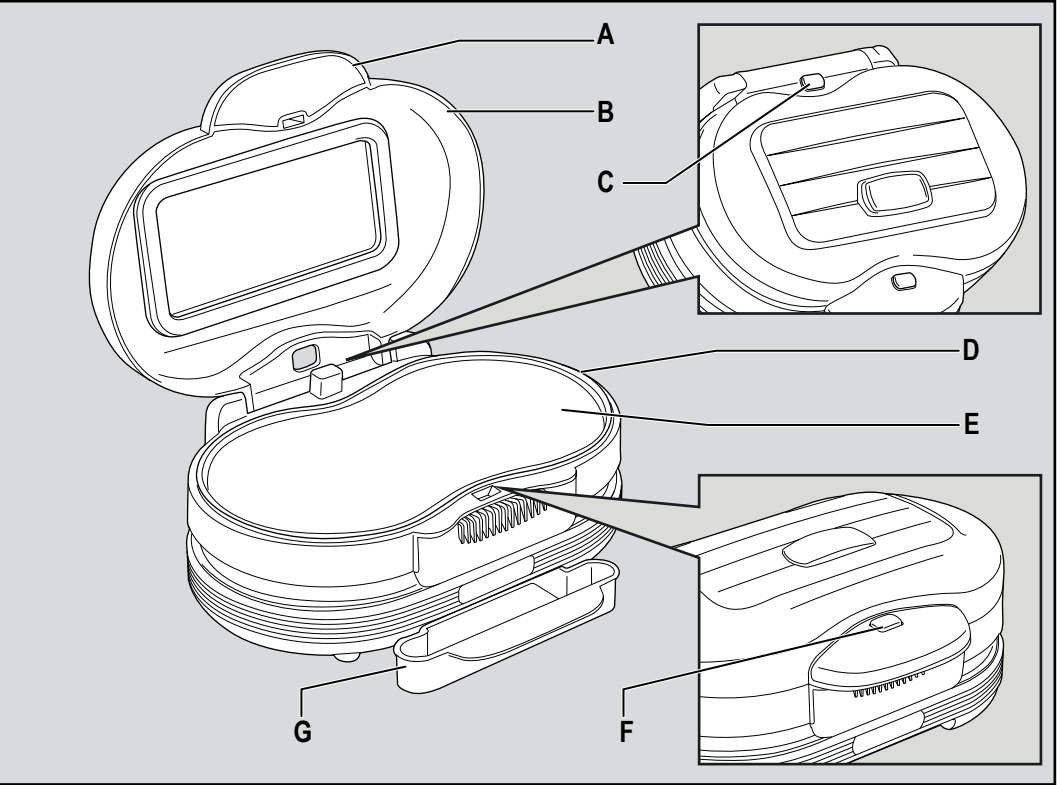


Fig. 1

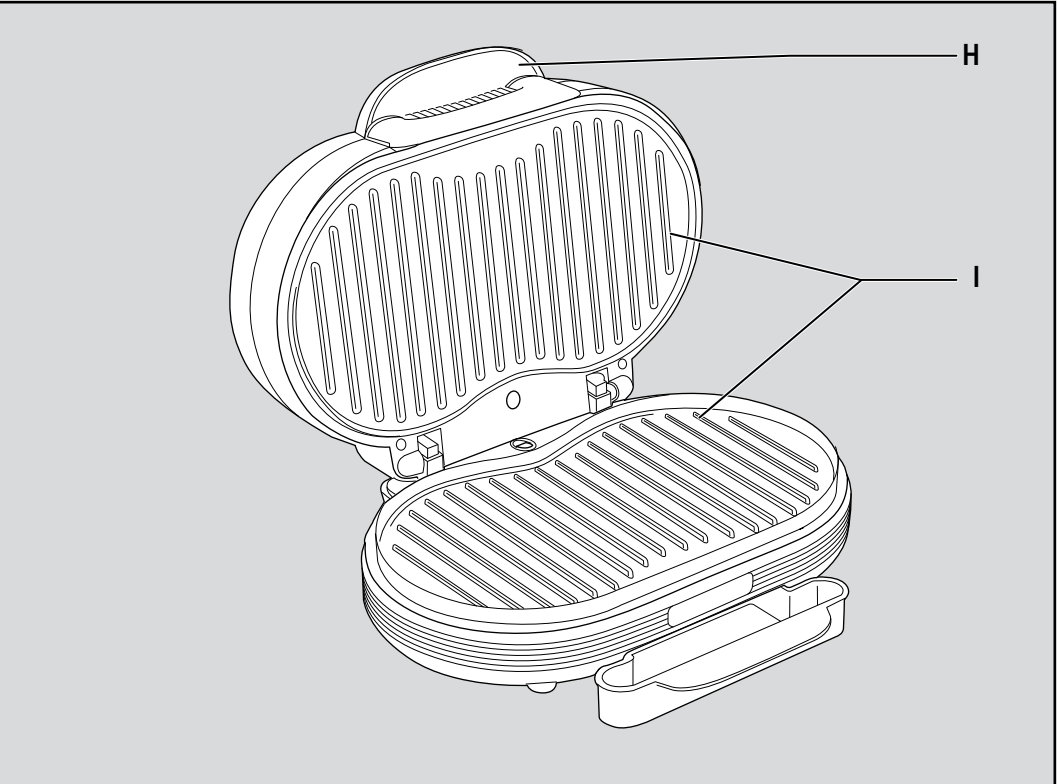


Fig. 2

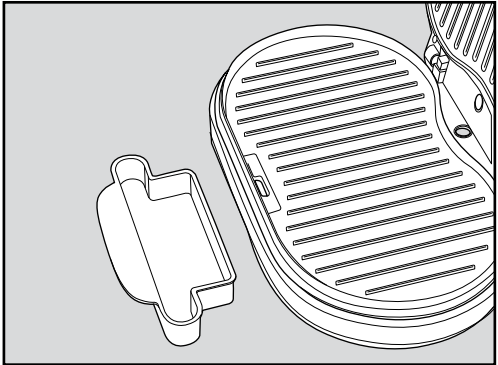


Fig. 3

