

## 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.

- Allorchè 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 2009/96/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

**DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (Fig. 1)**

- A Corpo apparecchio
- B Piastre antideridenti
- C Spia pronto cottura

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 ungre 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 (C) ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura (dopo circa 3 minuti) ed è pronto per l'uso, la spia (C) si spengerà.
- Nota:** La spia (C) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.
- Aprire completamente l'apparecchio e inserire nelle due cavità il preparato (si vedano le ricette specifiche). Non eccedere nella quantità altrimenti potrebbe fuoriuscire durante la cottura.
- Chiudere la piastra superiore su quella inferiore (Fig. 2).
- Per togliere il preparato 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 soltanto con le piastre chiuse.*

*Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare la piastra.*

#### 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.

#### RICETTE

**Omelette ripiene (ricetta per due porzioni)**

Ingredienti:
3 uova intere
20 ml di latte intero
un pizzico di sale
un cucchiaino di parmigiano grattugiato
due fette di prosciutto cotto
due fette di fontina

Sbattete le uova in una ciotola con il latte, il sale ed il formaggio. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprite la piastra e riempite con il composto di uova fino a metà di ciascuna cavità. Disponete quindi sopra una fetta di prosciutto cotto ed una di formaggio e ricoprite con il restante composto di uova. Chiudete la piastra e lasciate cuocere per almeno 7 minuti o fino a che saranno dorate. Rimuovete le omelette con una paletta di legno o plastica e gustatele ancora calde.

**Tortillas di patate (ricetta per due porzioni)**

Ingredienti:
2 uova intere
20 ml di latte intero
un pizzico di sale
un cucchiaino di parmigiano grattugiato
una patata di piccole dimensioni tagliata a piccoli cubetti
1/4 di cipolla tagliata a cubetti
Accendete la piastra Party Time, mettele all'interno di ciascuna cavità un filo di olio ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprite la piastra e riempite ciascuna cavità con la dadolata di patate e cipolle. Richiudete la piastra e lasciate cuocere per almeno 5 minuti, girando le verdure di tanto in tanto con una spatola. Nel frattempo, sbattete le uova in una ciotola con il latte, il sale ed il formaggio. Disponete quindi il composto di uova in ciascuna cavità, facendo attenzione che non fuoriesca. Chiudete nuovamente la piastra e lasciate cuocere per almeno 7 minuti o fino a che saranno dorate. Rimuovete le omelette con una paletta di legno o plastica e gustatele ancora calde.

**Breakfast Sweet Omelette (ricetta per due porzioni)**

Ingredienti:
3 uova intere
20 ml di latte intero (o panna)
un cucchiaino di miele
due cucchiaini di frutta secca (nocciole, noci o mandorle in grella)
un cucchiaino di gocce di cioccolato fondente
Sbattete le uova in una ciotola con tutti gli altri ingredienti. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprite la piastra e riempite con il composto di uova fino al bordo facendo attenzione che non fuoriesca. Chiudete la piastra e lasciate cuocere per almeno 7 minuti o fino a che saranno dorate. Rimuovete le omelette con una paletta di legno o plastica e gustatele ancora calde, spolverizzate con zucchero a velo oppure cacao in polvere.

**Calzone classico (ricetta per due porzioni)**

Ingredienti:
150 g di pasta da pizza
due cucchiaini di polpa di pomodoro
due fette di mozzarella
un pizzico di sale
olio extravergine
Stendete la pasta da pizza su un piano infarinato fino ad ottenere una sfoglia di circa 2 mm di spessore. Ritagliate dei cerchi rotondi di circa 14 cm. di diametro. Farcite metà del cerchio con un cucchiaino di pomodoro, una fetta di mozzarella, sale ed olio. Chiudete con l'altra metà della pasta, come per formare un raviolo. Sigillate bene i bordi premendo con la dita e ripiegando la pasta su se stessa ed infine premendo con la punta di una forchetta. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprite la piastra e trasferite delicatamente i due calzoncini nelle due cavità. Chiudete la piastra e lasciate cuocere per almeno 12 minuti, o fino a che saranno dorati, avendo cura di girarli a metà cottura.

**Calzone dolce al cioccolato (ricetta per due porzioni)**

Ingredienti:
150 g di pasta da pizza
due cucchiaini di crema di cacao o di nocciola
Stendete la pasta da pizza su un piano infarinato fino ad ottenere una sfoglia di circa 2 mm di spessore. Ritagliate dei cerchi rotondi di circa 14 cm. di diametro. Farcite metà del cerchio con un cucchiaino di crema al cioccolato e chiudetele con l'altra metà della pasta, come per formare un raviolo. Sigillate bene i bordi premendo con la dita e ripiegando la pasta su se stessa ed infine premendo con la punta di una forchetta. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprite la piastra e trasferite delicatamente i due calzoncini nelle due cavità. Chiudete la piastra e lasciate cuocere per almeno 12 minuti, o fino a che saranno dorati, avendo cura di girarli a metà cottura. Prima di servire, potete guarnire la superficie con zucchero a velo o cacao in polvere.

**Rustici (ricetta per due porzioni)**

Ingredienti:
150 g di pasta sfoglia
due fette di prosciutto cotto
due fette di fontina
Stendete la pasta sfoglia su un piano infarinato fino ad ottenere una sfoglia di circa 2 mm di spessore. Ritagliate dei cerchi rotondi di circa 14 cm. di diametro. Farcite metà del cerchio con il prosciutto cotto e la fontina e chiudete con l'altra metà della pasta, come per formare un raviolo. Sigillate bene i bordi premendo con la dita e ripiegando la pasta su se stessa ed infine premendo con la punta di una forchetta. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprite la piastra e trasferite delicatamente i due calzoncini nelle due cavità. Chiudete la piastra e lasciate cuocere per almeno 14 minuti, o fino a che saranno dorati, avendo cura di girarli a metà cottura. Potete variare il ripieno usando, ad esempio, una farcia di spinaci e ricotta, oppure wurstel e fontina, oppure verdure saltate e formaggio.

**Empanadas (ricetta per 8 porzioni)**

Ingredienti:
500 g di pasta sfoglia
una cipolla bianca
100 g di carne macinata di bovino
25 g olive verdi denocciolate tagliate a listarelle
Un cucchiaino di paprika (dolce o piccante in base al vostro gusto)
un uovo sodo
olio extra vergine di oliva
Iniziate preparando il ripieno: un una padella fate scaldare tre cucchi di olio, quindi mettele a rosolare la cipolla tagliata a dadini. Quando sarà ben appassita, aggiungete la carne e fate cuocere a fiamma viva, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete quindi la paprika e le olive, regolate di sale e cuocete per circa 20 minuti. Fate raffreddare.
Stendete la pasta sfoglia su un piano infarinato fino ad ottenere una sfoglia di circa 2 mm di spessore. Ritagliate dei cerchi rotondi di circa 14 cm. di diametro. Farcite metà del cerchio con il ripieno di carne, ponete sopra questo una fetta di uovo sodo e richiudete con l'altra metà della pasta, come per formare un raviolo. Sigillate bene i bordi premendo con la dita e ripiegando la pasta su se stessa ed infine premendo con la punta di una forchetta. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprite la piastra e trasferite delicatamente i due calzoncini nelle due cavità. Chiudete la piastra e lasciate cuocere per almeno 14 minuti, o fino a che saranno dorati, avendo cura di girarli a metà cottura. Potete variare il ripieno usando, ad esempio, una farcia di spinaci e ricotta, oppure wurstel e fontina, oppure verdure saltate e formaggio.

**Ravioli dolci (ricetta per due porzioni)**

Ingredienti:
150 g di pasta frolla
due cucchiaini di marmellata o di crema al cioccolato
Stendete la pasta frolla su un piano infarinato fino ad ottenere una sfoglia di circa 2 mm di spessore. Ritagliate dei cerchi rotondi di circa 14 cm. di diametro. Farcite metà del cerchio con la marmellata o la crema di cioccolato e chiudete con l'altra metà della pasta, come per formare un raviolo. Sigillate bene i bordi premendo con le dita e ripiegando la pasta su se stessa ed infine premendo con la punta di una forchetta. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprite la piastra e trasferite delicatamente i due calzoncini nelle due cavità. Chiudete la piastra e lasciate cuocere per almeno 14 minuti, o fino a che saranno dorati, avendo cura di girarli a metà cottura. . Prima di servire, potete guarnire la superficie con zucchero a velo o cacao in polvere.

### 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 2009/96/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

## DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

**DESCRIPTION OF THE PARTS (Fig. 1)**

- A Appliance body
- B Non-stick plates
- C Ready light

This appliance is for HOME USE ONLY and must be used for commercial or industrial purposes. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives, and to regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning materials in contact with foods.

#### FIRST TIME USE

The appliance may give off a small amount of smoke the first time it is used; this is not a defect and the smoke will cease within a few minutes.

When using for the first time, grease the appliance hotplate with oil or butter. This operation will not need to be repeated in the future.

#### INSTRUCTIONS FOR USE

- Plug in appliance.
- The light (C) signalling heating phase goes on.
- The light (C) turns off when the appliance reaches the temperature (after about 3 minutes) and is ready for use.
- Note:** The light (C) goes on again when the required temperature decreases.
- Open the appliance completely and pour the mix into the two cavities (see specific recipes). Do not overfill as the mix may come out during cooking.
- Close the top plate on the bottom one (Fig. 2).
- To remove the mix from the appliance, use only a wooden or plastic spatula, if necessary.

**IMPORTANT:**

*Do not touch the hot plates to prevent burn hazard.*

*Only cook with closed plates.*

*Do not use sharp objects (e.g. knife) to prevent plates from damaging.*

#### CLEANING

**IMPORTANT:** 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.

- Plates must only be wiped clean with a damp cloth.

#### RECIPES

**Stuffed omelettes (for two servings)**

Ingredients:
3 whole eggs
20 ml whole milk
1 pinch salt
1 tsp grated parmesan cheese
2 slices roasted ham
2 slices fontina cheese
Beat the eggs with milk, salt and cheese in a bowl. Switch the Party Time hot plate on and wait until the green ready

light turns off; open then the hot plate and pour the egg mix up to the half of each cavity. Put a slice of roasted ham and one of cheese on the mix and cover with the remaining egg mix. Close the hot plate and cook for at least 7 minutes or until it is brown. Remove the omelette using a wooden or plastic spatula and enjoy it hot.

**Potato omelette (for two servings)**

Ingredients:
2 whole eggs
20 ml whole milk
1 pinch salt
1 tsp grated parmesan cheese
1 small potato cut into small cubes
1/4 onion cut into cubes
Switch the Party Time hot plate on, pour a drizzle of olive oil in each cavity and wait until the green ready light turns off; open then the hot plate and fill each cavity with the potato and onion cubes. Close the hot plate and cook for at least 5 minutes, by turning with a spatula from time to time. In the meantime, beat the eggs with milk, salt and cheese in a bowl. Pour the egg mix in each cavity, taking care it does not come out. Close the hot plate again and cook for at least 7 minutes or until it is brown. Remove the omelette using a wooden or plastic spatula and enjoy it hot.

**Breakfast Sweet Omelette (for two servings)**

Ingredients:
3 whole eggs
20 ml whole milk (or cream)
1 tsp honey
2 tsp dried fruit (hazelnuts, walnuts or almond grains)
1 tsp dark chocolate drops
Beat the eggs with all the other ingredients in a bowl. Switch the Party Time hot plate on and wait until the green ready light turns off; open then the hot plate and pour the green ready light turns off; open then the hot plate and pour the egg mix up to the edge, taking care it does not come out. Close the hot plate and cook for at least 7 minutes or until it is brown. Remove the omelette using a wooden or plastic spatula and enjoy it hot, by sprinkling with icing sugar or cocoa powder.

**Classic Calzone (for two servings)**

Ingredients:
150 g pizza dough
2 tsp tomato pulp
2 slices mozzarella
1 pinch salt
extra virgin oil
Roll out the pizza dough on a floured top to obtain a thickness of 2 mm. Cut round circles of of approxly 14 cm. diameter. Stuff half circle with 1 tsp tomato pulp, 1 slice mozzarella, salt and oil. Fold the other dough half, as a sort of "ravioli". Properly close the edges by pressing with fingers, folding the dough on itself and then pressing using a fork. Switch the Party Time hot plate on and wait until the green ready light turns off; open then the hot plate and carefully put the two calzone into the two cavities. Close the hot plate and cook for at least 12 minutes or until they are brown, by turning them halfway through cooking.

**Sweet chocolate Calzone (for two servings)**

Ingredients:
150 g pizza dough
2 tsp chocolate or hazelnut cream
Roll out the pizza dough on a floured top to obtain a thickness of 2 mm. Cut round circles of of approxly 14 cm. diameter. Fold half circle with a tsp chocolate cream and close with the other half, as a sort of "ravioli". Properly close the edges by pressing with fingers, folding the dough on itself and then pressing using a fork. Switch the Party Time hot plate on and wait until the green ready light turns off; open then the hot plate and carefully put the two calzone into the two cavities. Close the hot plate and cook for at least 12 minutes or until they are brown, by turning them halfway through cooking. Before serving, you may sprinkle with icing sugar or cocoa powder.

**Rustici (for two servings)**

Ingredients:
150 g puff pastry
2 slices roasted ham
2 slices fontina cheese
Roll out the puff pastry on a floured top to obtain a thickness of 2 mm. Cut round circles of of approxly 14 cm. diameter. Fold half circle with the ham and the fontina cheese and close with the other half, as a sort of "ravioli". Properly close the edges by pressing with fingers, folding the dough on itself and then pressing using a fork. Switch the Party Time hot plate on and wait until the green ready light turns off; open then the hot plate and carefully put the two calzone into the two cavities. Close the hot plate and cook for at least 14 minutes or until they are brown, by turning them halfway through cooking. You may vary stuffing by using, for instance, a mix of spinach and ricotta, Vienna sausage and fontina cheese, or sautéed vegetables and cheese.

**Empanadas (for 8 servings)**

Ingredients:
500 g puff pastry
1 white onion
100 g di minced beef meat
25 g pitted green olives cut into strips
1 tsp paprika (sweet or spicy according to one's taste)
1 hard boiled egg
extra virgin oil
Start preparing the stuffing: heat 3 tsp oil in a pan, and then brown the onion cut in cubes. When suitably seared, add meat and cook by mixing from time to time. Add paprika and olives, adjust the salt and cook for approxly 20 minutes. Allow to cool.
Roll out the puff pastry on a floured top to obtain a thickness of 2 mm. Cut round circles of of approxly 14 cm. diameter. Fold half circle with the meat stuffing, put a slice of hard boiled egg and close with the other half of dough, as a sort of "ravioli". Properly close the edges by pressing with fingers, folding the dough on itself and then pressing using a fork. Switch the Party Time hot plate on and wait until the green ready light turns off; open then the hot plate and carefully put the two calzones into the two cavities. Close the hot plate and cook for at least 14 minutes or until they are brown, by turning them halfway through cooking. You may vary stuffing by using, for instance, a mix of spinach and ricotta, Vienna sausage and fontina cheese, or sautéed vegetables and cheese.

**Sweet ravioli (for two servings)**

Ingredients:
150 g puff pastry
2 tsp jam or chocolate cream
Roll out the puff pastry on a floured top to obtain a thickness of 2 mm. Cut round circles of of approxly 14 cm. diameter. Fold half circle with jam a tsp chocolate cream and close with the other half, as a sort of "ravioli". Properly close the edges by pressing with fingers, folding the dough on itself and then pressing using a fork. Switch the Party Time hot plate on and wait until the green ready light turns off; open then the hot plate and carefully put the two calzone into the two cavities. Close the hot plate and cook for at least 14 minutes or until they are brown, by turning them halfway through cooking. Before serving, you may sprinkle with icing sugar or cocoa powder.

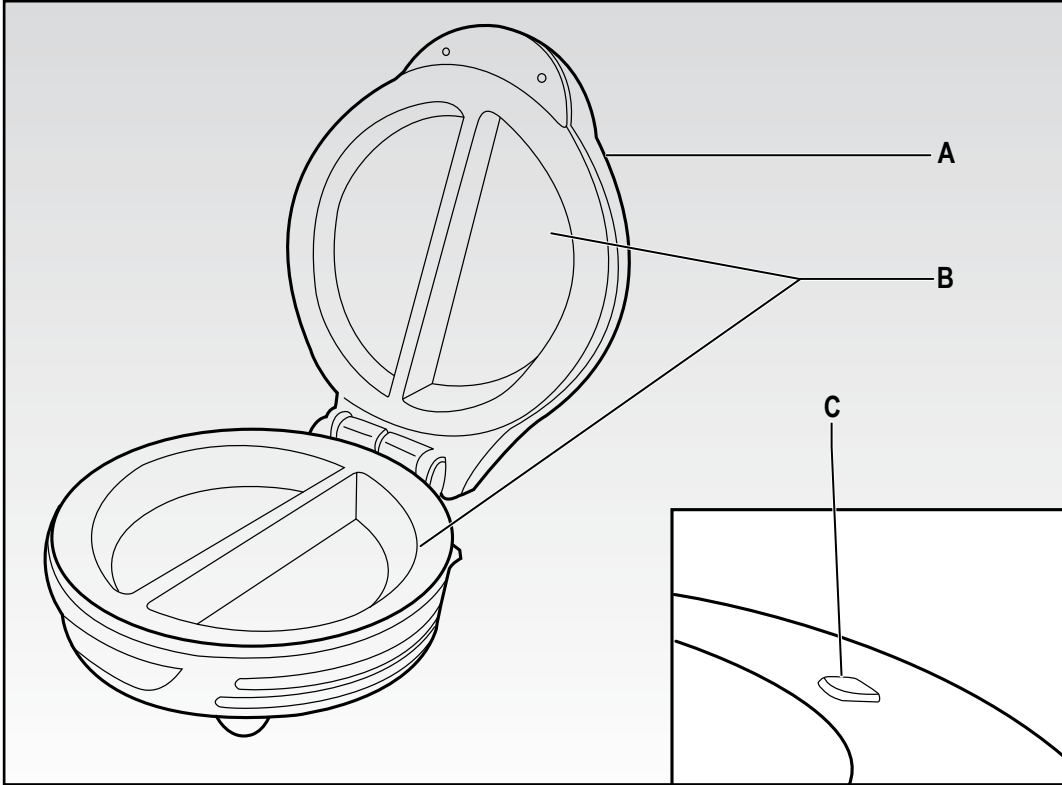


Fig. 1

### FR

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

### LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants ages ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur securite ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute securite de cet appareil et sur les risques lies a son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants ages de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants ages de moins de 8 ans.
- Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
- Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de défaire les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler

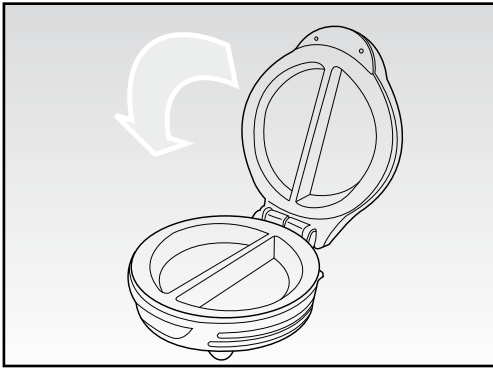


Fig. 2

les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.

- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir tout risque de danger.
- En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
- Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.

Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.

- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles consti-



Internet: www.ariete.net

E-Mail: info@ariete.net

50013 Campi Bisenzio - FI - Italy Via San Quirico, 300 Divisone Commerciale Ariete

De Longhi Appliances Srl

Ariete

NUMERO UNICO

199 202 250

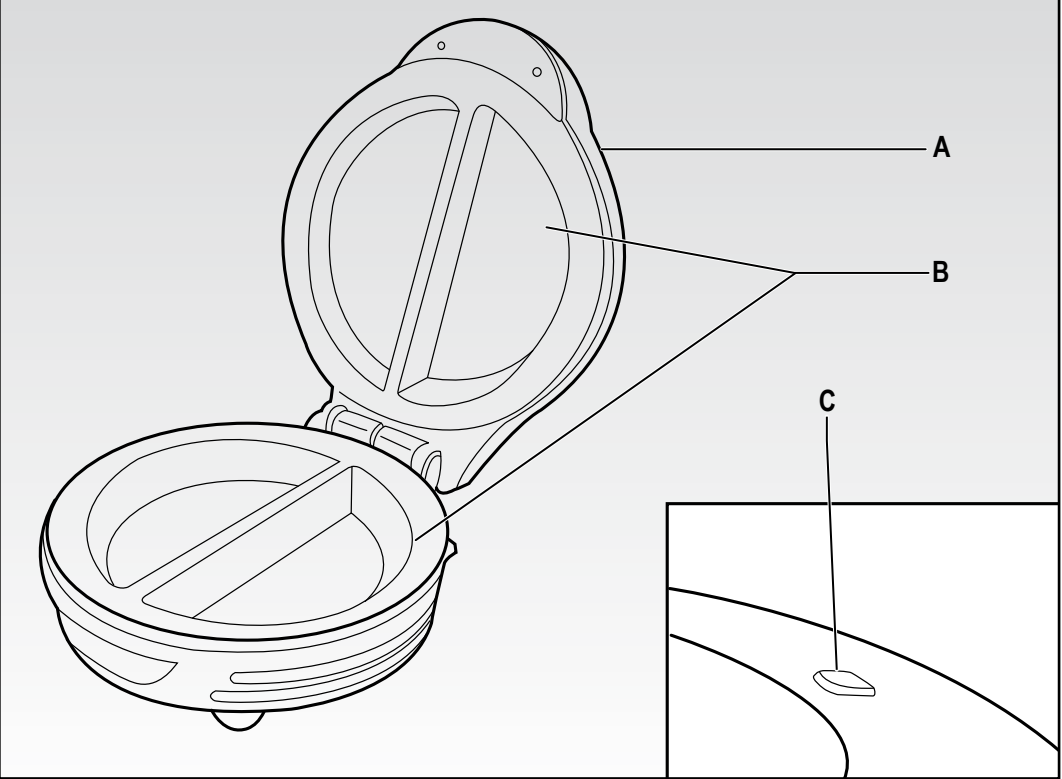


Fig. 1

3 EL Olivenöl erhitzen und die in Würfeln geschnittene Zwiebel glasig anbraten. Nachdem die Zwiebel gut gedünstet sind, das Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten, dabei immer wieder rühren. Paprika und Oliven hinzufügen, mit Salz abschmecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche bis zu einer Teigstärke von ca. 2 mm kreisrund ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 14 cm formen. Auf den Hälften der kreisrunden Teige die Fleischungfing verteilen, diese mit einer Scheibe gekochtem Ei belegen, die freie Teighälfte über die Füllung klappen und schließen, so wie es mit einen Raviolo gemacht wird. Die Ränder mit den Fingern andrücken und gut verschliessen, den Teig umstulpen und mit der Spitze einer Gabel andrücken. Die Party-Time-Platte einschalten und abwarten bis die grüne Kontrolllampe die Betriebsbereitschaft meldet: Nun die Platte aufklappen und die zwei Calzoni vorsichtig in die zwei Vertiefungen legen. Die Platte schließen und mindestens 14 Minuten backen oder bis sie goldgelb sind. Nach Ablauf der halben Backzeit die Calzoni wenden. Sie können die Füllung z. B. mit Ricotta und Spinat oder mit Würstel und Fontina-Käse, oder mit sautierter Gemüse und Käse variieren.

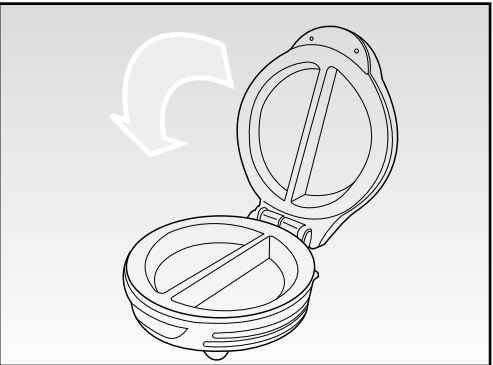
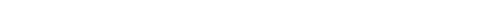
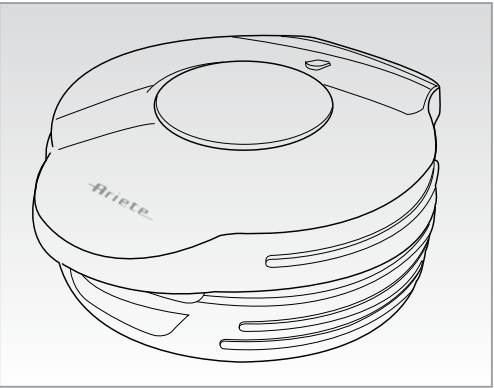


Fig. 2

**Süße Ravioli (Rezept für zwei Portionen)**

Zutaten:
150 g Mürbteig
2 EL Konfitüre oder Schokocreme
Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche bis zu einer Teigstärke von ca. 2 mm kreisrund ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 14 cm formen. Auf den Hälften der kreisrunden Teige die Konfitüre oder die Schokocreme verteilen, die freie Teighälfte über die Füllung klappen und schließen, so wie es mit einen Raviolo gemacht wird. Die Ränder mit den Fingern andrücken und gut verschliessen, den Teig umstulpen und mit der Spitze einer Gabel andrücken. Die Party-Time-Platte einschalten und abwarten bis die grüne Kontrolllampe die Betriebsbereitschaft meldet: Nun die Platte aufklappen und die zwei Calzoni vorsichtig in die zwei Vertiefungen legen. Die Platte schließen und mindestens 14 Minuten backen oder bis sie goldgelb sind. Nach Ablauf der halben Backzeit die Calzoni wenden. Vor dem Servieren mit Puderzucker oder Kakaopulver bestäuben.



le, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.

17. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.

18. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.

19. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

20. Während des Betriebs muss mit dem Gerät vorsichtig umgegangen werden, ohne die heißen Platten zu berühren.

21. **ACHTUNG:** Oberfläche wird heiß

22. Mit dem Gerät vorsichtig umgehen, besonders beim Öffnen und Schließen der Platten, um Verletzungen der Hände oder sonstige Schäden zu vermeiden

23. Das Gerät fern von entzündlichen Flüssigkeiten verwenden. Nicht in der Nähe von Wänden oder Kunststoffteilen aufstellen, die nicht hitzebeständig sind.

24. Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Zuvor muss der Stecker aus der Dose gezogen und abgewartet werden, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

25. Das Gerät nach dem Gebrauch erst wegräumen, wenn es vollständig erkaltet ist.

26. Für den Betrieb des Geräts ist die Verwendung externer Timer oder separater Fernsteuerungen nicht zulässig.

27. **ACHTUNG:** Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2009/96/EG bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

## ANLEITUNG AUFBEWAHREN

<b>BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE (Abb. 1)</b>
A Geräterkörper
B Anthaftbeschichtete Platten
C Kontrolllampe Betriebsbereitschaft

Dieses Gerät ist ausschließlich für den HAUSGEBRAUCH bestimmt und darf nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich mit Lebensmitteln in Berührung komender Materialien.

**ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS**

Bei der ersten Verwendung ist es möglich, dass das Gerät etwas Rauch bildet: das ist nicht als Störung zu betrachten und der Rauch verschwindet innerhalb weniger Minuten.

Bei der ersten Verwendung die Backplatten des Geräts mit Öl oder Butter fetten. Bei späteren Verwendungen ist dies nicht mehr notwendig.

**GEBRAUCHANLEITUNG**

- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Das Aufleuchten der Kontrolllampe (C) zeigt an, dass das Gerät zu heizen begonnen hat.
- Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat (nach ca. 3 Minuten) und betriebsbereit ist, erlischt die Kontrolllampe (C) wieder.

**Hinweis:** Die Kontrolllampe (C) leuchtet immer wieder auf, wenn die Temperatur des Geräts absinkt.

- Das Gerät ganz aufklappen und die zwei Vertiefungen mit Teig füllen (siehe entsprechende Rezepte), ohne dabei jedoch zu viel Teig einzufüllen, da dieser sonst beim Backen austreten könnte.

- Die obere Platte auf die Untere klappen und verriegeln (Abb. 2).
- Zum Herausnehmen der Omelette aus dem Gerät, bei Bedarf, ausschließlich einen Spatel aus Holz oder Kunststoff verwenden.

**ACHTUNG:** *Die heißen Platten nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.*

*Nur bei geschlossenen Platten backen.*

*Keine spitzen Gegenstände verwenden (z.B. Messer), da diese die Platten beschädigen könnten.*

*Nur bei geschlossenen Platten backen.*

tuent eine source potentielle de danger.

20. Pendant son utilisation, l'appareil doit toujours être manipulé avec soin sans toucher ses plaques chaudes.

21. **ATTENTION:** Surface chaude.
22. Manipuler l'appareil avec précaution, surtout en phase d'ouverture ou de fermeture des plaques, afin d'éviter de se blesser les mains ou d'endommager d'autres objets.

23. Utilisez l'appareil loin des liquides inflammables; ne le posez jamais contre les parois ou contre des parties en plastique non résistantes à la chaleur.

24. Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.

25. Après son utilisation, rangez l'appareil seulement après qu'il se soit entièrement refroidi.

26. Pour le fonctionnement de l'appareil, il n'est pas permis d'utiliser des temporisateurs externes ou des commandes à distance.

27. **ACHTUNG:** Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2009/96/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

## CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

### DESCRIPTION DES COMPOSANTS (Fig. 1)

A Corps de l'appareil
B Plaques anti-adhérentes
C Témoin prêt pour la cuisson

L'appareil est conçu UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE et il ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et à la réglementation (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux en contact avec les aliments.

### PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil peut émettre une légère fumée la première fois qu'il est utilisé: cela ne doit pas être considéré comme un défaut et la fumée cessera après quelques minutes.

Lors de la première utilisation de l'appareil, huiler les plaques de cuisson avec de l'huile ou du beurre. Il n'est pas nécessaire de répéter cette opération par la suite.

### MODE D'EMPLOI

- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Le témoin (C) s'allume pour indiquer que l'appareil est en phase de réchauffement.
- Lorsque l'appareil atteint la température (au bout de 3 minutes environ) et est prêt pour la cuisson, le témoin (C) s'éteint.

**Note:** Le témoin (C) s'allume de nouveau lorsque la température requise pour la cuisson diminue.

- Ouvrez entièrement l'appareil et introduisez la préparation (voir les recettes spécifiques) dans les deux cavités. N'exagérez pas dans la quantité, autrement la préparation pourrait déborder durant la cuisson.
- Fermez la plaque supérieure sur celle inférieure (Fig. 2).
- Pour retirer la préparation de l'appareil, si cela est nécessaire, utilisez une spatule en bois ou en plastique.

#### ATTENTION:

*Ne touchez pas les plaques chaudes pour éviter de vous brûler.*

*Cuisez toujours avec les plaques fermées.*

*N'utilisez pas d'objets pointus (ex. les couteaux) pour éviter d'endommager les plaques.*

### NETTOYAGE

**ATTENTION:** *Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.*

- Pour le nettoyage des plaques, utiliser uniquement un chiffon humide.

### RECETTES

**Omelettes farcies (recette pour deux portions)**

Ingrédients:
3 œufs entiers
20 ml de lait entier
Une pincée de sel
Une cuillère de parmesan râpé
2 tranches de jambon cuit
2 tranches de fromage fonduant

Battre les œufs dans une tasse avec le lait, le sel et le fromage.

Allumer la plaque Party Time et attendre que le témoin vert de température s'éteigne: ouvrir alors la plaque et verser la préparation d'œufs jusqu'à la moitié de chaque cavité. Disposer ensuite une tranche de jambon cuit et une tranche de fromage fonduant et recouvrir avec le reste de préparation d'œufs. Fermer la plaque et faire cuire pendant au moins 7 minutes jusqu'à ce que les omelettes soient dorées. Retirer les omelettes à l'aide d'une spatule plate en bois ou en plastique et savourer-les chaudes.

**Tortillas de pommes de terre (recette pour deux portions)**
Ingrédients:
2 œufs entiers
20 ml de lait entier
Une pincée de sel
Une cuillère de parmesan râpé
1 pomme de terre de petites dimensions coupée en petits dés

1/4 d'œuf coupé en petits dés

Allumer la plaque Party Time, huiler chaque cavité et attendre que le témoin vert de température s'éteigne: ouvrir alors la plaque et verser la pomme de terre et l'oignon coupés en dés dans chaque cavité. Refermer la plaque et faire cuire pendant au moins 5 minutes, en tournant les légumes de temps en temps avec une spatule en bois ou en plastique. Entre temps, battre les œufs dans une tasse avec le lait, le sel et le fromage. Disposer alors la préparation dans chaque cavité, en faisant attention à ce qu'elle ne déborde pas. Refermer la plaque et faire cuire pendant au moins 7 minutes ou jusqu'à ce que l'omelette soit dorée. Retirer les omelettes à l'aide d'une spatule plate en bois ou en plastique et les manger chaudes.

**Omelettes Breakfast Sweet (recette pour deux portions)**

Ingrédients:
3 œufs entiers
20 ml de lait entier (ou crème fraîche)
Une cuillère de miel
2 cuillères de fruits secs (noisettes, noix ou amandes en grains)
Une cuillère de gouttes de chocolat noir

Battre les œufs dans une tasse avec tous les autres ingrédients. Allumer la plaque Party Time et attendre que le témoin vert de température s'éteigne: ouvrir alors la plaque et remplir chaque cavité avec la préparation jusqu'au bord en faisant attention à ne pas déborder. Refermer la plaque et faire cuire pendant au moins 7 minutes ou jusqu'à ce que les omelettes soient dorées. Pour servir les omelettes, utiliser une spatule en bois ou en plastique. Manger les omelettes chaudes en les pulvérisant avec du sucre voile ou du cacao en poudre.

**Calzone classique (recette pour deux portions)**

Ingrédients:
150 g de pâte à pizza
2 cuillères de pulpe de tomate
2 tranches de mozzarella
Une pincée de sel
Huile d'olives extra vierge
Etendre la pâte à pizza sur une surface enfarinée pour obtenir une épaisseur de 2 mm environ. Couper des cercles d'un diamètre d'environ 14 cm. Farcir une moitié du cercle avec une cuillère de tomate, une tranche de mozzarella, sel et huile. Rabattre l'autre moitié du cercle comme pour former un gros ravioli. Bien fermer les bords en appuyant avec les doigts et en repliant la pâte sur elle-même, puis en appuyant avec la pointe d'une fourchette. Allumer la plaque Party Time et attendre que le témoin vert de température s'éteigne: ouvrir alors la plaque et positionner délicatement les deux raviolis dans les deux cavités. Refermer la plaque et faire cuire pendant au moins 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils apparaissent dorés, en ayant soin de les tourner à mi-cuisson.

**Calzone sucré au chocolat (recette pour deux portions)**

Ingrédients:
150 g de pâte à pizza
2 cuillères de crème au chocolat ou aux noisettes
Etendre la pâte à pizza sur une surface enfarinée pour obtenir une épaisseur de 2 mm environ. Couper des cercles d'un diamètre d'environ 14 cm. Farcir une moitié du cercle avec une cuillère de crème au chocolat/noisette et rabattre l'autre moitié du cercle comme pour former un gros ravioli. Bien fermer les bords en appuyant avec les doigts et en repliant la pâte sur elle-même, puis en appuyant avec la pointe d'une fourchette. Allumer la plaque Party Time et attendre que le témoin vert de température s'éteigne: ouvrir alors la plaque et positionner délicatement les deux raviolis dans les deux cavités. Refermer la plaque et faire cuire pendant au moins 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils apparaissent dorés, en ayant soin de les tourner à mi-cuisson. Avant de servir, on peut garnir la surface avec du sucre voile ou du cacao en poudre.

**Rustique (recette pour deux portions)**

Ingrédients:
150 g de pâte feuilletée
2 tranches de jambon cuit
2 tranches de fromage fonduant
Etendre la pâte à pizza sur une surface enfarinée pour obtenir une épaisseur de 2 mm environ. Couper des cercles d'un diamètre d'environ 14 cm. Farcir une moitié du cercle avec le jambon cuit et le fromage fonduant et rabattre l'autre moitié du cercle comme pour former un gros ravioli. Bien fermer les bords en appuyant avec les doigts et en repliant la pâte sur elle-même, puis en appuyant avec la pointe d'une fourchette. Allumer la plaque Party Time et attendre que le témoin vert de température s'éteigne: ouvrir alors la plaque et positionner délicatement les deux raviolis dans les deux cavités. Refermer la plaque et faire cuire pendant au moins 14 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils apparaissent dorés, en ayant soin de les tourner à mi-cuisson. On peut varier la farce en utilisant, par exemple, une farce aux épinards et ricotta, ou des würstel et du fromage fonduant ou des légumes sautés à la poêle avec du fromage.

**Empanadas (recette pour 8 portions)**

Ingrédients:
500 g de pâte feuilletée
Un oignon blanc
100 g de viande de bœuf hachée
25 g d'olives vertes dénoyautées coupes en petites lamelles
Une cuillère de paprika (doux ou piquant selon vos goûts)
Un œuf dur
Huile d'olives extra vierge
Préparer avant tout la farce : chauffer dans une poêle 3 cuillères d'huile d'olives, puis y faire revenir l'oignon coupé en petits dés. Lorsque l'oignon est bien doré, ajouter la viande et faire cuire à feu vif, en mélangeant de temps en temps. Ajouter le paprika et les olives, saler et faire cuire pendant environ 20 minutes. Faire refroidir.

Etendre la pâte à pizza sur une surface enfarinée pour obtenir une épaisseur de 2 mm environ. Couper des cercles d'un diamètre d'environ 14 cm. Farcir une moitié du cercle avec la farce de viande, placer dessus une tranche d'œuf dur et rabattre l'autre moitié du cercle comme pour former un gros ravioli. Bien fermer les bords en appuyant avec les doigts et en repliant la pâte sur elle-même, puis en appuyant avec la pointe d'une fourchette. Allumer la plaque Party Time et attendre que le témoin vert de température s'éteigne: ouvrir alors la plaque et positionner délicatement les deux raviolis dans les deux cavités. Refermer la plaque et faire cuire pendant au moins 14 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils apparaissent dorés, en ayant soin de les tourner à mi-cuisson. On peut varier la farce en utilisant, par exemple, une farce aux épinards et ricotta, ou des würstel et du fromage fonduant ou des légumes sautés à la poêle avec du fromage.

**Ravioli sucrés (recette pour deux portions)**

Ingrédients:
150 g de pâte brisée

2 cuillères de confiture ou de crème au chocolat
Etendre la pâte brisée sur une surface enfarinée pour obtenir une épaisseur de 2 mm environ. Couper des cercles d'un diamètre d'environ 14 cm. Farcir la moitié de chaque cercle avec la confiture ou la crème au chocolat et rabattre l'autre moitié du cercle comme pour former un gros ravioli. Bien fermer les bords en appuyant avec les doigts et en repliant la pâte sur elle-même, puis en appuyant avec la pointe d'une fourchette. Allumer la plaque Party Time et attendre que le témoin vert de température s'éteigne: ouvrir alors la plaque et positionner délicatement les deux raviolis dans les deux cavités. Refermer la plaque et faire cuire pendant au moins 14 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils apparaissent dorés, en ayant soin de les tourner à mi-cuisson. Avant de servir, on peut garnir la surface des raviolis avec du sucre voile ou du cacao en poudre.