

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.).
- Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
- No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
- Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
- Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
- No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.
- En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.

- 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, sobretudo 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 2009/96/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 1)

- A Cuerpo del aparato
- B Planchas antiadherentes
- C Piloto de cocción lista
- D Piloto de encendido

El aparato está pensado para SÓLO USO DOMÉSTICO y no se debe dedicar a uso comercial o industrial. Este aparato está conforme con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y al reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

PRIMER USO DEL APARATO

El aparato puede emitir un poco de humo la primera vez que se usa: no es un defecto y el humo cesará en pocos minutos.

Con ocasión del primer empleo unte las planchas de cocción del aparato con aceite o mantequilla. No es necesario repetir estas operaciones las veces sucesivas.

INSTRUCCIONES DE USO

- Enchufe el aparato en la toma de corriente.
- Se encenderá el piloto (D) que señala la conexión del enchufe en la toma de corriente y el piloto (C) indica que el aparato se está calentando.
- Cuando el aparato alcance la temperatura (después de aproximadamente 3 minutos) y esté listo para usar, el piloto (C) se apagará.

Nota: El piloto (C) volverá a encenderse cuando la temperatura necesaria para la cocción descienda.

- Abra totalmente el aparato e introduzca el preparado

en las dos cavidades (véanse las recetas específicas). No exceda en la cantidad ya que, de lo contrario, podría rebosar durante la cocción.

- Cierre la plancha superior sobre la inferior (Fig. 2).
- Para retirar el preparado del aparato, si fuese necesario, use exclusivamente una espátula de madera o de plástico.

ATENCIÓN:

No toque las planchas calientes a fin de evitar quemaduras.

Cocine solo con las planchas cerradas.

No use objetos puntiagudos (ej.: cuchillo) para evitar dañar las planchas.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: *Limpie el aparato sólo con un paño húmedo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente y después de que el aparato se haya completamente enfriado.*

- Para la limpieza de las planchas use sólo un paño húmedo.

RECETAS

Omelette rellenas (receta para dos porciones)

Ingredientes:
3 huevos enteros
20 ml de leche entera
una pizca de sal
una cucharada de queso parmesano rallado
dos lonchas de jamón dulce
dos lonchas de queso fontina
Bata los huevos en un cuenco con la leche, la sal y el queso.
Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde de temperatura lista no se haya apagado: ahora, abra la plancha y llene las dos cavidades hasta la mitad con la mezcla de huevos. Coloque encima una loncha de jamón dulce y una de queso y cubra con el resto de la mezcla de huevos. Cierre la plancha y deje cocer por al menos 7 minutos o hasta que estén doradas. Retire las omelettes con una espátula de madera o de plástico y saboréelas calientes.

Tortillas de patatas (receta para dos porciones)
Ingredientes:
2 huevos enteros
20 ml de leche entera
una pizca de sal
una cucharada de queso parmesano rallado
una patata pequeña cortada a cubitos pequeños
1/4 de cebolla cortada a cubitos
Encienda la plancha Party Time, ponga en cada cavidad un chorrito de aceite y espere a que el piloto verde de temperatura se haya apagado: ahora abra la plancha y llene las cavidades con los cubitos de patata y cebolla. Cierre la plancha y deje cocer por al menos 5 minutos, removiendo las verduras de vez en cuando con una espátula. Mientras tanto, bata los huevos en un cuenco con la leche, la sal y el queso. Coloque la mezcla de huevos en cada cavidad, prestando atención en que no rebose. Cierre de nuevo la plancha y deje cocer por al menos 7 minutos o hasta que estén doradas. Retire las tortillas con una espátula de madera o de plástico y saboréelas calientes.

Breakfast Sweet Omelette (receta para dos porciones)
Ingredientes:
3 huevos enteros
20 ml de leche entera (o nata)
una cucharada de miel
dos cucharadas de fruta seca (avellanas, nueces o almendras picadas)
una cucharada de pepitas de chocolate negro
Bata los huevos en un cuenco con los demás ingredientes.
Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde de temperatura lista no se haya apagado: ahora, abra la plancha y llene las dos cavidades con la mezcla de huevos hasta el borde sin que rebose. Cierre la plancha y deje cocer por al menos 7 minutos o hasta que estén doradas. Retire las omelettes con una espátula de madera o de plástico y saboréelas todavía calientes, espolvoreadas con azúcar glas o con cacao en polvo.

Calzone clásico (receta para dos porciones)
Ingredientes:
150 g de masa para pizza
dos cucharadas de pulpa de tomate
dos lonchas de queso mozzarella
una pizca de sal
aceite extra virgen
Extienda la masa para pizza sobre una superficie enharinada hasta obtener una hoja de unos 2 mm de espesor. Recorte círculos de unos 14 cm de diámetro. Rellene la mitad del círculo con la mermelada o con la crema de chocolate y cierre con la otra mitad de la masa, como para formar una empanada. Selle bien los bordes apretando con los dedos y replegando la masa sobre sí misma y, por último, selle presionando con las puntas de un tenedor. Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde de temperatura lista no se haya apagado: ahora, abra la plancha y coloque con atención los dos calzones en las dos cavidades. Cierre la plancha y deje cocer por al menos 14 minutos o hasta que estén dorados, girándolos a mitad cocción. Antes de servir, puede decorar la superficie con azúcar glas o con cacao en polvo.

Calzone dulce al chocolate (receta para dos porciones)
Ingredientes:
150 g de masa para pizza
dos cucharadas de crema de cacao o de avellana
Extienda la masa para pizza sobre una superficie enharinada hasta obtener una hoja de unos 2 mm de espesor. Recorte círculos de unos 14 cm de diámetro. Rellene la mitad del círculo con la mermelada o con la crema de chocolate y cierre con la otra mitad de la masa, como para formar una empanada. Selle bien los bordes apretando con los dedos y replegando la masa sobre sí misma y, por último, selle presionando con las puntas de un tenedor. Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde de temperatura lista no se haya apagado: ahora, abra la plancha y coloque con atención los dos calzones en las dos cavidades. Cierre la plancha y deje cocer por al menos 12 minutos o hasta que estén dorados, girándolos a mitad cocción.

Calzone dulce al chocolate (receta para dos porciones)

Ingredientes:
150 g de masa para pizza
dos cucharadas de crema de cacao o de avellana
Extienda la masa para pizza sobre una superficie enharinada hasta obtener una hoja de unos 2 mm de espesor. Recorte círculos de unos 14 cm de diámetro. Rellene la mitad del círculo con una cucharada de crema de chocolate y cierre con la otra mitad de la masa, como para formar una empanada. Selle bien los bordes apretando con los dedos y replegando la masa sobre sí misma y, por último, selle presionando con las puntas de un tenedor. Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde de temperatura lista no se haya apagado: ahora, abra la plancha y coloque con atención los dos calzones en las dos cavidades. Cierre la plancha y deje cocer por al menos 12 minutos o hasta que estén dorados, girándolos a mitad cocción. Antes de servir, puede decorar la superficie con azúcar glas o con cacao en polvo.

Rústicos (receta para dos porciones)

Ingredientes:
150 g de hojaldre
dos lonchas de jamón dulce
dos lonchas de queso fontina
Extienda el hojaldre sobre una superficie enharinada hasta obtener una hoja de unos 2 mm de espesor. Recorte círculos de unos 14 cm de diámetro. Rellene la mitad del círculo con el jamón dulce y el queso fontina y cierre con la otra mitad de la masa, como para formar una empanada. Selle bien los bordes apretando con los dedos y replegando la masa sobre sí misma y, por último, selle presionando con las puntas de un tenedor. Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde de temperatura lista no se haya apagado: ahora, abra la plancha y coloque con atención los dos calzones en las dos cavidades. Cierre la plancha y deje cocer por al menos 14 minutos o hasta que estén dorados, girándolos a mitad cocción. Puede variar el relleno usando, por ejemplo, espinacas y requesón, o bien, salchicha de frankfurt y queso fontina, o bien verduras salteadas y queso.

Empanadas (receta para 8 porciones)
Ingredientes:
500 g de hojaldre
una cebolla blanca
100 g de carne bovina picada
25 g de olivas verdes deshuesadas cortadas a tiras
una cucharada de pimentón (dulce o picante según prefiera)
un huevo duro
aceite extra virgen de oliva
Empiece preparando el relleno: en una sartén, caliente tres cucharadas de aceite y rehogue la cebolla cortada a cubitos. Cuando esté bien rehogada, incorpore la carne y cuézala a fuego vivo, mezclando de vez en cuando. Añada el pimentón y las olivas, ajuste la sal y cueza por aproximadamente 20 minutos. Deje enfriar.
Extienda el hojaldre sobre una superficie enharinada hasta obtener una hoja de unos 2 mm de espesor. Recorte círculos de unos 14 cm de diámetro. Rellene la mitad del círculo con el relleno de carne, coloque encima una rodaja de huevo duro y cierre con la otra mitad de la masa, para formar una empanada. Selle bien los bordes apretando con los dedos y replegando la masa sobre sí misma y, por último, selle presionando con las puntas de un tenedor. Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde de temperatura lista no se haya apagado: ahora, abra la plancha y coloque con atención los dos calzones en las dos cavidades. Cierre la plancha y deje cocer por al menos 14 minutos o hasta que estén dorados, girándolos a mitad cocción. Puede variar el relleno usando, por ejemplo, espinacas y requesón, o bien, salchicha de frankfurt y queso fontina, o bien verduras salteadas y queso.

Raviolis dulces (receta para dos porciones)
Ingredientes:
150 g de masa quebrada
dos cucharadas de mermelada o de crema de chocolate
Extienda la masa quebrada sobre una superficie enharinada hasta obtener una hoja de unos 2 mm de espesor. Recorte círculos de unos 14 cm de diámetro. Rellena la mitad del círculo con la mermelada o con la crema de chocolate y cierre con la otra mitad de la masa, como para formar una empanada. Selle bien los bordes apretando con los dedos y replegando la masa sobre sí misma y, por último, selle presionando con las puntas de un tenedor. Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde de temperatura lista no se haya apagado: ahora, abra la plancha y coloque con atención los dos calzones en las dos cavidades. Cierre la plancha y deje cocer por al menos 14 minutos o hasta que estén dorados, girándolos a mitad cocción. Antes de servir, puede decorar la superficie con azúcar glas o con cacao en polvo.

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 vigiância 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 eléctrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
- Não deixe o cabo pendurado, poderia

ser fonte de perigo para as crianças.

- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
- Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Durante a utilização, manuseie o aparelho com cuidado e não toque nas placas quentes.

- ATENÇÃO:** Superfície quente.
- Manuseie o aparelho com cuidado, sobretudo durante a abertura ou o fechamento das placas, a fim de evitar danos accidentais envolvendo as mãos ou outros objetos.
- Utilize o aparelho longe de líquidos inflamáveis; não encoste o aparelho em paredes ou partes de plástico não resistentes ao calor.
- Limpe o aparelho apenas com um pano húmido e só depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho já completamente frio.
- Após a utilização, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.
- Para o funcionamento do aparelho não é permitida a utilização de temporizadores externos ou comandos à distância separados.
- Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRICAÇÃO DOS COMPONENTES (Fig. 1)

- A Corpo do aparelho
- B Placas antiaderentes
- C Led de temperatura pronta a cozinhar
- D Led de ligação

Este aparelho foi concebido somente para USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

Este aparelho está em conformidade com as diretivas 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N° 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contato com alimentos.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

O aparelho pode emitir um pouco de fumo na primeira utilização, mas não é um defeito e o fumo desaparecerá em poucos minutos. Por ocasião da primeira utilização, unte as placas com óleo ou manteiga. Para as utilizações seguintes isso já não é preciso.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Insira a ficha na tomada de corrente.
- O led de ligação (D) acender-se-á para indicar que a ficha está inserida na tomada e o led de temperatura (C) aceso indicará que o aparelho está a aquecer.
- Quando o aparelho atingir a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto a ser utilizado, o led (C) apagar-se-á.

Nota: O led (C) volta a acender-se quando a temperatura necessária para a cozedura se abaixa.

- Abra completamente o aparelho e insira nas duas cavidades o preparado (vide receitas). Não exagere na dose para evitar que a massa vaze durante a cozedura.

- Feche a placa superior sobre a inferior (Fig. 2).

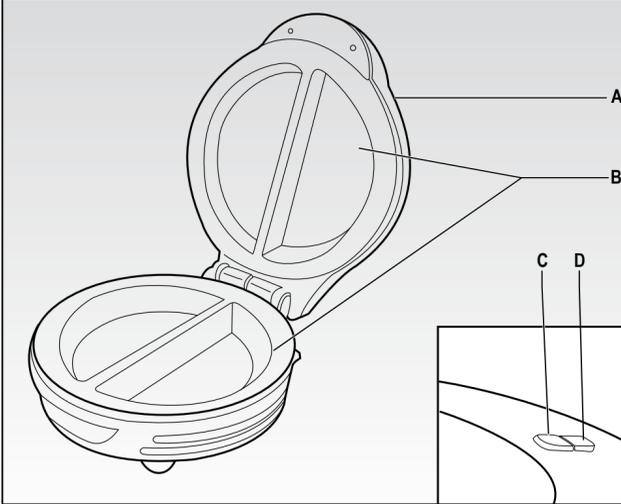


Fig. 1

- Para retirar o preparado do aparelho, se necessário utilize somente uma espátula de madeira ou plástico.

ATENÇÃO:

Não toque nas placas quentes a fim de evitar queimaduras.

Coza somente com as placas fechadas.

Não use objetos pontiagudos (ex.: faca) para evitar danificar as placas.

LIMPEZA
ATENÇÃO: *Limpe o aparelho somente com um pano húmido, depois de ter desligado a ficha da tomada e com o aparelho completamente frio.*
- Para a limpeza das placas passe apenas um pano húmido.

RECEITAS
Omelete recheada (receita para duas porções)
Ingredientes:
3 ovos
20 ml de leite gordo
Uma pitada de sal
Uma colher de queijo ralado
Duas fatias de fiambre
Duas fatias de queijo fontina (para tostas)
Bata os ovos numa taça com o leite, o sal e o queijo. Ligue a placa Party Time e espere até o led verde de pronta temperatura apagar: agora abra a placa e verta o composto de ovos até cobrir metade de cada cavidade. Depois coloque em cima uma fatia de fiambre e uma de queijo e cubra com o resto do ovo batido. Feche a placa e deixe cocer pelo menos por 7 minutos ou até dourarem. Retire a omelete com uma espátula de madeira ou de plástico e sirva ainda quente.

Tortilhas de batata (receita para duas porções)
Ingredientes:
2 ovos
20 ml de leite gordo
Uma pitada de sal
Uma colher de queijo ralado
Uma batata pequena cortada em cubos
1/4 de cebola cortada em cubos
Ligue a placa Party Time, verta em cada cavidade um fio de azeite e espere até o led verde de pronta temperatura apagar: agora abra a placa e encha cada cavidade com os cubos de batata e de cebola misturados. Feche a placa e deixe cocer pelo menos 5 minutos, virando a mistura de vez em quando com a espátula. Entretanto, bata os ovos numa taça com o leite, o sal e o queijo. Verta o composto de ovos em cada cavidade, prestando atenção para que não vaze. Feche novamente a placa e deixe cocer pelo menos 7 minutos ou até dourarem. Retire a omelete com uma espátula de madeira ou de plástico e sirva ainda quente.

Omelete Breakfast Sweet (receita para duas porções)
Ingredientes:
3 ovos
20 ml de leite gordo (ou nata)
Uma colher de mel
Duas colheres de fruta seca (avelãs, nozes ou amêndoas granuladas)
Uma colher de gotas de chocolate preto
Bata os ovos numa taça com todos os outros ingredientes.
Ligue a placa Party Time e espere o led verde de pronta temperatura apagar: agora, abra a placa e verta o composto de ovos até à borda, prestando atenção para que não vaze. Feche a placa e deixe cocer pelo menos 7 minutos ou até dourarem. Retire a omelete com uma espátula de madeira ou de plástico e sirva ainda quente, polvilhando por cima açúcar de pasteleiro ou cacau em pó.

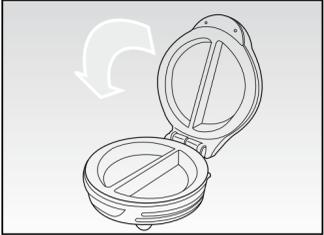


Fig. 2

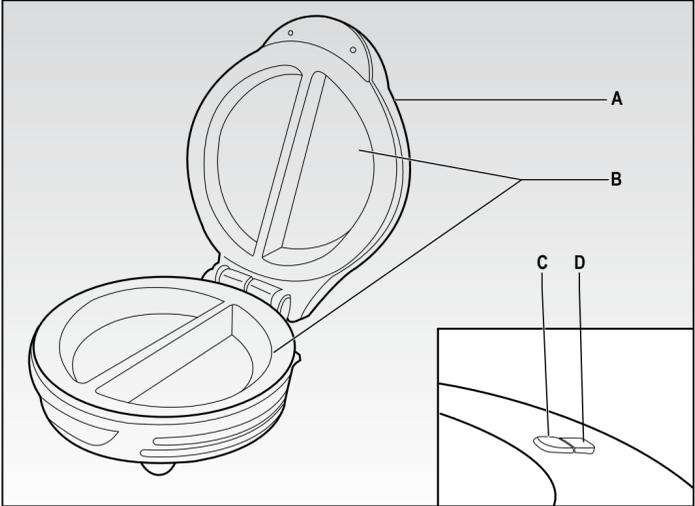
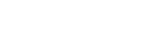
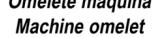


Fig. 1

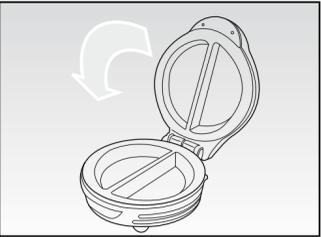


Fig. 2

te drukken. Zet de plaat Party Time en wacht totdat de groene temperatuur verlikker uitgaat: open de plaat en leg de twee calzones voorzichtig in de openingen. Sluit de plaat en laat alles tenminste 12 minuten bakken of totdat alles goudbruin is gebakken. Let op dat de calzones gedraaid moeten worden op de helft van de baktijd.

Zoete Calzone met Chocla (recept voor twee personen)

Ingredienten:

150 g pizzadeeg

twee lepels cacaoocrème of hazelnootcrème

Leg het pizzadeeg op een met meel bestreken oppervlakte en bewerk het deeg totdat een bodem word verkregen die circa 2 mm dik is. Snijdt er ronde stukjes uit van circa 14 cm doorsnede. Garneer de helft van het ronde stuk met chicoladecrème. Sluit de calzone met de andere helft van het deeg, zoals bij het maken van ravioli. Maak de randen goed vast door het deeg met de vingers om te vouwen en er vervolgens met de punt van een vork op te drukken. Zet de plaat Party Time en wacht totdat de groene temperatuur verlikker uitgaat: open de plaat en leg de twee calzones voorzichtig in de openingen. Sluit de plaat en laat alles tenminste 12 minuten bakken of totdat alles goudbruin is gebakken. Let op dat de calzones gedraaid moeten worden op de helft van de baktijd. Voordat ze geserveerd worden kunnen ze betroid worden met poedersuiker of cacao-poeder

Rustici (recept voor twee personen)

Ingredienten:

150 g bladerdeeg

twee plakjes gekookte ham

twee plakjes kaas

Leg het pizzadeeg op een met meel bestreken oppervlakte en bewerk het deeg totdat een bodem word verkregen die circa 2 mm dik is. Snijdt er ronde stukjes uit van circa 14 cm doorsnede. Garneer de helft van het ronde stuk met de ham en de kaas. Maak de randen goed vast door het deeg met de vingers om te vouwen en er vervolgens met de punt van een vork op te drukken. Zet de plaat Party Time en wacht totdat de groene temperatuur verlikker uitgaat: open de plaat en leg de twee calzones voorzichtig in de openingen. Sluit de plaat en laat alles tenminste 14 minuten bakken of totdat alles goudbruin is gebakken. Let op dat ze gedraaid moeten worden op de helft van de baktijd. De vulling kan verandered worden door bijvoorbeeld spinasie en ricotta te gebruiken of knakworstjes en kaas, of gebakken groente en kaas.

Empanadas (recept voor 8 porties)

Ingredienten:

500 g bladerdeeg

één witte uit

100 g gemalen rundvlees

25 g groene olijven zonder pit, over de lengte gesneden

een lepeltje paprika (naar smaak zoet of pikant)

een hardgekookt ei

oijfolie extravergine

Begin met het maken van de vulling: verwarm in een pan 3 lepels olie en bak hierin de in blikjes gesneden ui. Als de ui klaar is voeg het vlees toe en laat het op hogen vlam bakken en meng het af en toe. Voeg vervolgens de paprika en de olijven toe en zout naar smaak en laat alle circa 20 minuten bakken. Laat het vervolgens afkoelen. Leg het bladerdeeg op een met meel bestreken oppervlakte en bewerk het deeg totdat een bodem word verkregen die circa 2 mm dik is. Snijdt er ronde stukjes uit van circa 14 cm doorsnede. Garneer de helft van het ronde stuk met de vleesvulling en leg hier een plakje hardgekookt ei op. Maak de randen goed vast door het deeg met de vingers om te vouwen en er vervolgens met de punt van een vork op te drukken. Zet de plaat Party Time en wacht totdat de groene temperatuur verlikker uitgaat: open de plaat en leg de twee calzones voorzichtig in de openingen. Sluit de plaat en laat alles tenminste 14 minuten bakken of totdat alles goudbruin is gebakken. Let op dat ze gedraaid moeten worden op de helft van de baktijd. De vulling kan verandered worden door bijvoorbeeld spinasie en ricotta te gebruiken of knakworstjes en kaas, of gebakken groente en kaas.

Zoete Ravioli (recept voor twee porties)

Ingredienten:

150 g bladerdeeg

twee lepels jam of chicoladecrème

Leg het bladerdeeg op een met meel bestreken oppervlakte en bewerk het deeg totdat een bodem word verkregen die circa 2 mm dik is. Snijdt er ronde stukjes uit van circa 14 cm doorsnede. Garneer de helft van het ronde stuk met jam of chicoladecrème. , Maak de randen goed vast door het deeg met de vingers om te vouwen en er vervolgens met de punt van een vork op te drukken. Zet de plaat Party Time en wacht totdat de groene temperatuur verlikker uitgaat: open de plaat en leg de twee calzones voorzichtig in de openingen. Sluit de plaat en laat alles tenminste 14 minuten bakken of totdat alles goudbruin is gebakken. Let op dat ze gedraaid moeten worden op de helft van de baktijd. Voordat ze geserveerd worden kunnen ze betroid worden met poedersuiker of cacao-poeder.

Calzones Aanwijzingen

- Steek de stekker in een stopcontact.

- De verlikker (D) gaat branden en geeft aan det de stekker in het stopcontact is gestoken, de verlikker (C) geeft aan dat het apparaat verwarmd wordt.

- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt (na circa 3 minuten) is het klaar voor gebruik, de verlikker (C) gaat uit.

Opmerking: De verlikker (C) gaat weer aan als de temperatuur die nodig is voor het bakken lager wordt.
- Open het apparaat helemaal en vul de twee openingen met de voorbereide ingredienten (zie de speciale recepten). Niet teveel etenswaren invoeren omdat ze ander overlopen.
- Sluit de bovenste plaat op de onderste (Fig. 2).
- Per Verwijder het voedsel uit het apparaat en indien noodzakelijk gebruik alleen een houten of een plastic spatel.

LET OP:

De warme platen niet aanraken om brandwonden te voorkomen.

Bak alleen met gesloten platen.

Geen scherpe voorwerpen gebruiken (bv. messen) om de platen niet te beschadigen

REINIGEN

LET OP: Reinig het apparaat alleen met een vochtige doek nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat helemaal is afgekoeld.

- Pevoor het reinigen van het apparaat gebruik alleen een vochtige doek.

RECEPTEN

Gevulde omelet (recept voor twee porties)

Ingredienten:

3 hele eieren

20 ml volle melk

een mespuntje zout

een lepel geraspte parmesaanse kaas

twee plakjes gekookte ham

twee plakjes kaas

Mix de eieren in een kom met melk, het zout en de kaas.

Zet de plaat Party Time en wacht totdat de groene temperatuur verlikker uitgaat; open de plaat en vul iedere opening voor de helft met het verkregen eierenmengsel. Leg vervolgens de plakjes ham en kaas erop en bedek ze met de rest van het mengsel. Sluit de plaat en laat alles tenminste 7 minuten bakken of totdat alles goudbruin is gebakken. Verwijder de omelets met een houten of plastic spatel en eet ze nog lekker warm.

Aardappeltortillas (recept voor twee porties)

Ingredienten:

2 hele eieren

20 ml volle melk

een mespuntje zout

een lepel geraspte parmesaanse kaas

een kleine aardappel in kleine blokjes gesneden

1/4 ui in blokjes gesneden

Zet de plaat Party Time en giet in iedere opening een scheutje olie en totdat de groene temperatuur verlikker uitgaat: open de plaat en vul iedere opening met de aardappel en uienblokjes. Sluit de plaat en laat alles 5 minuten bakken en draai de groente af en toe door met een spatel. Klop ondertussen de eieren in een kom met de melk, zout en kaas. Giet vervolgens het eierenmengsel in de openingen. Let op dat er niets overloopt. Sluit de plaat opnieuw en laat alles tenminste 7 minuten bakken of totdat alles goudbruin is gebakken. Verwijder de omelets met een houten of plastic spatel en eet ze nog lekker warm.

Breakfast Sweet Omelet (recept voor twee porties)

Ingredienten:

3 hele eieren

20 ml volle melk (of room)

een lepeltje honing

twee lepeltjes gedroogd fruit (fijngehakte noten hazel-noten, amandelen)

één lepeltje chocoladestukjes

Klop de eierenmet de andere ingredienten in een kom.

Zet de plaat Party Time en wacht totdat de groene temperatuur verlikker uitgaat: open de plaat en vul de openingen met het eierenmengsel tot aan de rand. Let op dat er niets overloopt. Sluit de plaat en laat alles tenminste 7 minuten bakken of totdat alles goudbruin is gebakken. Verwijder de omelets met een houten of plastic spatel en eet ze nog lekker warm, strooi er poedersuiker of cacao-poeder over.

Klasieke Calzone (recept voor twee porties)

Ingredienten:

150 g pizzadeeg

twee lepels gepelde tomatenpuree

twee plakjes mozzarella

een mespuntje zout

oijfolie extravergine

Leg het pizzadeeg op een met meel bestreken oppervlakte en bewerk het deeg toldat een bodem word verkregen die circa 2 mm dik is. Snijdt er ronde stukjes uit van circa 14 cm doorsnede. Garneer de helft van het ronde stuk met een lepel tomaten. een plakje mozzarella, zout en olie. Sluit de calzone met de andere helft van het deeg, zoals bij het maken van ravioli. Maak de randen goed vast door het deeg met de vingers om te vouwen en er vervolgens met de punt van een vork op

te worden met het vermogen van het apparaat om gevaaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.

15. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.

16. Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.

17. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.

18. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.

19. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarenbron kunnen zijn.

20. Het apparaat voorzichtig gebruikt worden zonder de warme platen aan te raken.

21. **⚠** LET OP: warm oppervlakte.

22. Het apparaat voorzichtig gebruiken, vooral tijdens het openen en sluiten van de platen, om schade en ongelukken aan de handen of aan andere voorwerpen te voorkomen.

23. Gebruik het apparaat uit de buurt van ontvlambare vloeistoffen; zet het niet tegen wanden of plastic voorwerpen aan die niet tegen warmte bestendig zijn.

24. Reinig het apparaat alleen met een vochtige doeg nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald en nadat het apparaat helemaal is afgekoeld.

25. Na het gebruik berg het apparaat pas op nadat het helemaal is afgekoeld.

26. Voor de werking van het apparaat is het niet toegestaan om een externe timer te gebruiken of afzonderlijke afstandbedieningen.

27. **⚠** Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2009/96/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (Fig. 1)

A Basis apparaat

B Anti-aankabplaten

C Verlikker temperatuur klaar

D Startverlikker

Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag niet voor commerciele of industriële doeleinden worden gebruikt.

Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EC en EMC 2004/108/EC, en de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor apparaten die in contact komen met etenswaren.

HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKEN

Er kan iets rook uit het apparaat komen als het voor de eerste keer wordt gebruikt: die is geen defect en na enkele minuten verdwijnt de rook.

Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt vet de platen in met iets olie of boter. In de toekomst is dit niet meer noodzakelijk.

calzones nas duas cavidades. Feche a placa e deixe cozer pelo menos 14 minutos ou até dourarem, virando-os a meio tempo de cozedura. Antes de servir, polvilhe, se quiser, com açúcar de pasteleiro ou cacau em pó.

Calzone clássico (receita para duas porções)

Ingredientes:

150 g de massa de pizza

Duas colheres de polpa de tomate

Duas fatias de mozzarella

Uma pitada de sal

Azeite extra virgem

Estenda a massa de pizza sobre um plano enfarinhado até obter uma folha de cerca de 2 mm de espessura. Corte em círculos de cerca de 14 cm de diâmetro. Receheie metade do círculo com uma colher de tomate, uma fatia de mozzarella, sal e azeite. Feche com a outra metade da massa, formando uma meia-lua. Grude bem as bordas amassando-as com os dedos, dobre a massa nas bordas e pise com a ponta de um garfo. Ligue a placa Party Time e espere até o led verde de pronta temperatura apagar: agora, abra a placa e transfira delicadamente os dois calzones nas duas cavidades. Feche a placa e deixe cozer pelo menos 12 minutos ou até dourarem, virando-os a meio tempo de cozedura.

Calzone doce de chocolate (receita para duas porções)

Ingredientes:

150 g de massa de pizza

Duas colheres de creme de cacau ou de avelã

Estenda a massa de pizza sobre um plano enfarinhado até obter uma folha de cerca de 2 mm de espessura. Corte em círculos de cerca de 14 cm de diâmetro. Receheie metade do círculo com uma colher de creme de cacau ou de avelã e feche com a outra metade da massa, formando uma meia-lua. Grude bem as bordas amassando-as com os dedos, dobre a massa nas bordas e pise com a ponta de um garfo. Ligue a placa Party Time e espere até o led verde de pronta temperatura apagar: agora, abra a placa e transfira delicadamente os dois calzones nas duas cavidades. Feche a placa e deixe cozer pelo menos 12 minutos ou até dourarem, virando-os a meio tempo de cozedura. Antes de servir, polvilhe com açúcar de pasteleiro ou cacau em pó.

Rústicos (receita para duas porções)

Ingredientes:

150 g de massa folhada

Duas fatias de fiambre

Duas fatias de queijo (para tosta)

Estenda a massa folhada em um plano enfarinhado até obter uma massa de cerca de 2 mm de espessura. Corte em círculos de cerca de 14 cm de diâmetro. Receheie metade do círculo com o fiambre e o queijo e feche com a outra metade da massa, formando uma meia-lua. Grude bem as bordas amassando-as com os dedos, dobre a massa nas bordas e pise com a ponta de um garfo. Ligue a placa Party Time e espere até o led verde de pronta temperatura apagar: agora, abra a placa e transfira delicadamente os dois calzones nas duas cavidades. Feche a placa e deixe cozer pelo menos 14 minutos ou até dourarem, virando-os a meio tempo de cozedura. Poderá variar o receheio usando, por exemplo, espinafre e ricota, salsicha e queijo, ou legumes refogados e queijo.

Empanadas (receita para 8 porções)

Ingredientes:

500 g de massa folhada

Uma cebola branca

100 g de carne de vaca picada

25 g de azeitonas verdes descarapadas e cortadas em tiras

Uma colherzinha de paprika (doce ou picante, a gosto)

Um ovo cozido

Azeite extra virgem

Comece preparando o receheio: num tacho aqueça três colheres de azeite e refogue a cebola cortada em cubos. Quando começar a dourar, junte a carne e deixe cozer em lume alto, misturando de vez em quando. Adicione a paprika e as azeitonas, sal e coza 20 minutos. Deixe arrefecer.

Estenda a massa folhada sobre um plano enfarinhado até obter uma folha de cerca de 2 mm de espessura. Corte em círculos de cerca de 14 cm de diâmetro. Receheio metade do círculo com a carne, cubra com uma fatia de ovo cozido e feche com a outra metade da massa, formando uma meia-lua. Grude bem as bordas amassando-as com os dedos, dobre a massa nas bordas e pise com um garfo. Ligue a placa Party Time e espere até o led verde de pronta temperatura apagar: agora, abra a placa e transfira delicadamente os dois calzones nas duas cavidades. Feche a placa e deixe cozer pelo menos 14 minutos ou até dourarem, virando-os a meio tempo de cozedura. Poderá variar o receheio usando, por exemplo, espinafre e ricota, salsicha e queijo, ou legumes refogados e queijo.

Ravioli doces (receita para duas porções)

Ingredientes:

150 g de massa quebrada

Duas colheres de marmelada de fruta ou de creme de chocolate

Estenda a massa quebrada sobre um plano enfarinhado até obter uma folha de cerca de 2 mm de espessura. Corte em círculos de cerca de 14 cm de diâmetro. Receheie metade do círculo com a marmelada ou o creme de chocolate e feche com a outra metade da massa, formando uma meia-lua. Grude bem as bordas amassando-as com os dedos, dobre a massa nas bordas e pise com um garfo. Ligue a placa Party Time e espere até o led verde de pronta temperatura apagar: agora, abra a placa e transfira delicadamente os dois