RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Поместить продукт на теплоустойчивую поверхность.
6. Не ставить прибор на или вблизи источников тепла, электрических элементов или в нагретую печь. Не ставить на прибор другие аппараты.
7. Не эксплуатировать прибор вблизи стен и штор.
8. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
9. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
10. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
11. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
12. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
13. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
14. Жарочные поверхности могут сильно нагреваться при работе устройства.
15. Не пользуйтесь для чистки абразивными или коррозионными чистящими средствами или посудомоечной машиной.
16. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
17. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

18. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
21. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Кнопка отпускания пластины
B Полосатые варочные пластины
C Рукоятка
D Шарнир подъема верхней пластины (5 уровней) и блокировка/разборкировка пластины
E Кнопка разблокировки для открывания пластин на 180°
F Лоток для сбора жира
G Индикатор включения
H Индикатор готовности температуры
I Ручка регулировки уровней температуры
L Ручка выбора времени включения/выключения/приготовления (таймер)

Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.

Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EC и ЭМС 2014/30/EC и Регламенту (EC) №. 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ И ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ ПЕРЕД МОНТИРОВКОЙ ИЛИ ИЗВЛЕЧЕНИЕМ КОМПЛЕКТУЮЩИХ ДЛЯ ЧИСТКИ.

- Перед использованием удалите с пластин все наклейки. Убедитесь, что варочные пластины (B) чистые и не запыленные.
- При необходимости снимите две пластины (B), нажав соответствующие кнопки разблокировки (A) (рис. 2), и очистите их теплой водой и нейтральным моющим средством.
- Установите на место пластины (B), совмещая задние слоты с крюками на корпусе прибора и затем слегка нажимая до щелчка.

ВНИМАНИЕ: Перед использованием прибора убедитесь, что пластины установлены правильно.

ВНИМАНИЕ: Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.

ВНИМАНИЕ: При первом использовании может появиться тонкая струйка дыма. Это связано только с нагревом определенных компонентов.

- Вставьте электрическую вилку в розетку. Загорится соответствующий индикатор включения (G).
- Поверните ручку (L) и установите необходимое время приготовления в соответствии с приготовляемой пищей.
- Поверните ручку (I) и установите желаемый уровень температуры; загорится соответствующий зеленый индикатор (H), указывая на то, что прибор нагревается. Как только индикатор погаснет, устройство готово к использованию.
- Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.

РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от типа продуктов прибор позволяет выбирать разные позиции для приготовления пищи.

Положение варки «книжка»:

- Такое положение идеально подходит для приготовления мяса, сэндвичей, тостов, шашлыка и т.д., поэтому продукты находятся в контакте с пластиной.
- Откройте верхнюю пластину с помощью ручки (C).
- Поместите приготовляемую пищу на нижнюю пластину. Всегда размещайте пищу по направлению к задней части пластины, затем опустите верхнюю пластину до контакта с пищевым продуктом. Пластины откидываются, чтобы оптимизировать прилипание пищи ко всей поверхности.
- В зависимости от типа продукта, если не требуется задействование обеих пластин сразу (нижней и верхней), верхняя пластина может оставаться в вертикальном положении. Для этого необходимо откинуть верхнюю пластину назад, пока она не разблокируется автоматически (рис. 3).

- Убедитесь, что лоток для сбора жира (F) установлен правильно.

Положение варки «плитка» (рис. 4):

- Это положение идеально подходит для подогрева пиццы, брускетт, хлеба, булочек и т.д. Режим работы печи позволяет не контактировать с пищей, а только нагревать/варить ее.
- Откройте верхнюю пластину с помощью ручки (C).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину.
  Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
- Опустите верхнюю плиту для приготовления пищи за ручку (C) и используя специальный мобильный шарнир (D) (рис. 5), МОЖНО установить верхнюю пластину (рис. 4) на 5 уровней, указанных в шарнире, от LOW до HIGH, в зависимости от желаемой высоты.
- Убедитесь, что лоток для сбора жира (F) установлен правильно.

Положение варки с открытыми пластинами:

- Эта позиция идеально подходит для приготовления рыбы, шашлыков, овощей, и т.д. благодаря большой площади, пригодной для одновременного приготовления различных блюд.
- Чтобы открыть прибор в положении «пластины открыты», нажмите кнопку разблокировки (B), одновременно поворачивая назад верхнюю пластину с помощью ручки (A) (рис. 6-7).
- Поместите продукт на открытые пластины.
- Убедитесь, что лоток для сбора жира (F) установлен правильно.
- Приготовление занимает около 5-20 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.
- По окончании варки выключите прибор, повернув ручку (L) в положение «0», выньте вилку из розетки и поднимите верхнюю пластину с помощью ручки (C). Пластиковым шпателем извлеките готовый продукт.

ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте металлические принадлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие пластин.

УХОД

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступить к очистке, отключите кабель питания и подождите, пока горячие части остынут.

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС ПРИБОРА И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

- Чистите корпус прибора сухой тряпкой.
- Снимите две пластины, как описано выше, и очистите их специальным шпателем, если необходимо, теплой водой и нейтральным моющим средством.

ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические предметы, абразивные губки или порошки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

- После каждого использования удалите и очистите консистентную смазку, используя теплую воду и нейтральное моющее средство.
- Перед установкой на место блокируйте контактную решетку с помощью шарнира (D) в положении « ».

ВРЕМЯ ВАРКИ:

Сэндвич	6-8 мин.
Колбаски / Сосиски	8-10 мин.
Тосты	3-6 мин.
Рыба	8-10 мин.
Шашлык	8-10 мин.
Овощи	8-10 мин.
Мясо	5-7 мин.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
уг – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 2000Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.
Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

UK

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

1. Переконатися в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
3. Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
5. Продукт слід встановлювати на стійку до високих температур поверхню.
6. Забороняється встановлювати пристрій зверху на джерела тепла або поблизу від них, а також біля інших електричних пристроїв або нагрітої варильної поверхні. Не встановлювати на пристрій інші пристрої.
7. Забороняється користуватися пристроєм поблизу від стін та фіранок.
8. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
9. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
10. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років і лише під наглядом дорослих.
11. Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недосяжних для дітей віком до 8 років.
12. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРИСТРОЮ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, А ТАКОЖ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРИСТРОЄМ.
13. ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВСТАНОВИТИ АБО ЗНЯТИ ЯКІСЬ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ З ПРИСТРОЮ З МЕТОЮ ДОГЯДУ ЗА НИМ, СЛІД СПОЧАТКУ ВИЙНЯТИ ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ.
14. Під час роботи пристрою його поверхні можуть бути дуже гарячими.
15. Забороняється використовувати абразивні, корозійні мийні засоби або посудомийні машини для миття пристрою.
16. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи проводу живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.
17. Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється виймати штепсельну вилку, потягнувши за провід живлення.

18. Забороняється користуватися пристроєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Ariete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.
19. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.
20. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
21. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
22. Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/CE зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ (Мал. 1)

A Кнопка для розблокування робочих пластин
B Ребристі пластини робочих поверхонь
C Ручка для відкривання
D Шарнір для підняття верхньої робочої пластини (5 рівнів) та блокування/розблокування пластини
E Кнопка розблокування для відкриття робочих пластин на 180°
F Контейнер для збору жиру
G Світлоіндикатор вмикання
H Світлоіндикатор досягнення робочої температури
I Рукоятка для регулювання рівнів температури
L Ручка вмикання/вимикання/вибору тривалості приготування (таймер)

Цей пристрій розроблений та виготовлений ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.

Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/EC та ЕМС 2014/30/EC, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

УВАГА: ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВСТАНОВИТИ АБО ЗНЯТИ ЯКІСЬ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ З ПРИСТРОЮ З МЕТОЮ ДОГЯДУ ЗА НИМ, СЛІД СПОЧАТКУ ВИЙНЯТИ ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ.

- Перед користуванням зняти етикетки та наклейки, якщо вони маються на робочих пластинах.
  Перевірити, щоб пластини робочих поверхонь (B) були чисті, без слідів пилу.
- Якщо треба, зняти обидві робочі пластини (B), натиснувши відповідні кнопки розблокування (A) (Мал. 2), потім помити теплою водою з доданням нейтрального миючого засобу.
- Встановити на місце робочі поверхні (B), для цього вирівняти задні щілини по гачкам на корпусі і легенько натиснути до характерного клацання, що свідчить про блокування.

УВАГА: Перед використанням пристрою переконатися, що робочі пластини встановлено правильно.

УВАГА: Перевірити, щоб на фазі попереднього нагрівання пристрій був у закритому положенні.

УВАГА: Під час першого використання можливий вихід незначної кількості диму. Це викликано нагріванням деяких складових частин пристрою.

- Вставити вилку електричного струму в розетку. Увімкнеться відповідний червоний світлоіндикатор вмикання (G).
- Повернути ручку (L) і встановити бажану тривалість приготування в залежності від типу їжі.
- Повернути рукоятку (I), щоб встановити бажаний рівень температури; увімкнеться відповідний зелений світлоіндикатор (H), який вказує на те, що пристрій нагрівається. Як тільки світлоіндикатор вимкнеться, пристрій готовий до використання.
- На фазі попереднього нагрівання пристрій повинен бути в закритому положенні.

РІЗНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Пристрій передбачає різні способи приготування їжі в залежності від продуктів.

Закритий спосіб приготування:

- Це положення найкращим чином відповідає для приготування м'яса, бутербродів, тостів, шашлику і т.п., тобто їжа торкається пластини.
- За допомогою ручки (C) відкрити верхню частину.
- Покласти продукт для приготування на нижню робочу поверхню пристрою. Завжди класти продукти на нижню робочу поверхню.Накрити верхньою робочою пластиною, щоб вона торкалася їжі. Робочі пластини відкидаються, щоб забезпечити найкраще прилягання продукту по всій поверхні.

- В залежності від типу продукту, що готується, якщо треба скористуватися обома робочими поверхнями (нижньою та верхньою), можна використовувати пристрій так, що верхня робоча поверхня знаходиться у вертикальному положенні. Для цього слід повернути назад верхню робочу поверхню, поки вона автоматично не заблокується (Мал. 3).
- Перевірити, щоб контейнер для збору жиру (F) було встановлено правильно.

Пічний спосіб приготування (Мал. 4):

- Це положення є ідеальним для розігрівання піцци, хліба, пирогів, булок і т.п. Цей спосіб приготування не передбачає безпосереднього контакту з продуктами, а лише його розігрівання/готування.
- За допомогою ручки (C) відкрити верхню частину.
- Покласти призначені для приготування продукти на нижню робочу пластину.
  Намагайтеся завжди покласти продукти якомога ближче до задньої частини робочої поверхні.
- Опустити верхню робочу поверхню, тримаючи її за ручку (C), за допомогою відповідного шарніра (D) опустити її (Мал. 5). МОЖНА відрегулювати висоту верхньої робочої пластини (Мал.4) на 5 рівнів, зазначених на шарнірі, від НИЗЬКО/LOW до ВИСОКО/HIGH, в залежності від бажання.
- Перевірити, щоб контейнер для збору жиру (F) було встановлено правильно.

Відкритий спосіб приготування:

- Цей спосіб ідеально підходить для смаження риби, барбекю, овочів і т.п., а також дає можливість використовувати більшу частину робочої поверхні, смажити різні продукти одночасно.
- Щоб встановити пристрій для відкритого способу приготування натиснути відповідну кнопку розблокування (E) і одночасно з цим повернути назад верхню робочу поверхню за допомогою ручки (C) (Мал. 6-7).
- Покласти призначені для приготування продукти на відкриті робочі пластини.
- Перевірити, щоб контейнер для збору жиру (F) було встановлено правильно.
- Для приготування потрібно приблизно 5-20 хвилин. В будь-якому випадку час приготування залежить від особистих смаків, від типу та товщини продуктів.
- Після завершення приготування вимкнути пристрій, повернувши рукоятку (L) у положення "0", вийняти вилку з розетки живлення та підняти верхню робочу поверхню за допомогою відповідної ручки (C). За допомогою пластмасової лопатки зняти приготовлену їжу з грилю.

УВАГА: Забороняється користуватися металічними інструментами, оскільки вони можуть пошкодити протипригарне покриття пластин робочих поверхонь.

ДОГЛЯД

УВАГА: Перед тим, як мити пристрій, вийняти вилку з розетки живлення і зачекати, щоб всі його гарячі частини вихолонули.

УВАГА: ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРИСТРОЮ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, А ТАКОЖ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРИСТРОЄМ.

- Протерти корпус пристрою сухою серветкою.
- Зняти обидві робочі пластини, як зазначено вище, ппочистити їх спеціальною лопаткою, потім помити гарячою водою з нейтральним миючим засобом.

УВАГА: Забороняється використовувати металічні предмети, абразивні щітки та порошки, які можуть пошкодити протипригарне покриття робочих пластин.

- Після кожного використання зняти і вимити контейнер для збору жиру гарячою водою з доданням нейтрального миючого засобу.
- Перед тим, як знову встановити його на місце, заблокувати гриль за допомогою шарніру (D) у положенні " ".

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Сандвіч	6-8 хв.
Сосиски/шпикачки	8-10 хв.
Тости	3-6 хв.
Риба	8-10 хв.
Шашлик	8-10 хв.
Овочі	8-10 хв.
М'ясо	5-15 хв.

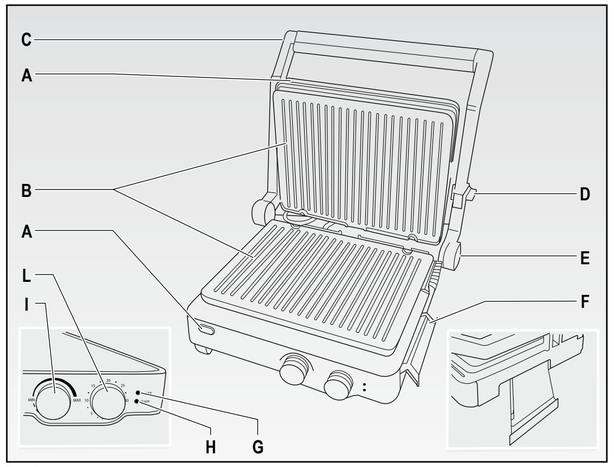


Fig. 1

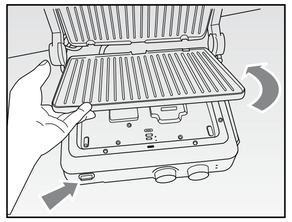


Fig. 2

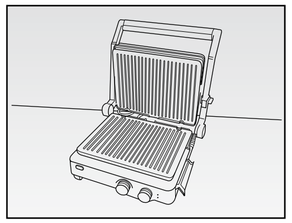


Fig. 3

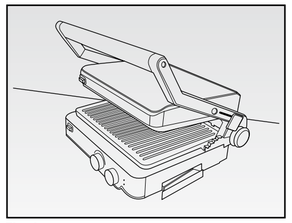


Fig. 4

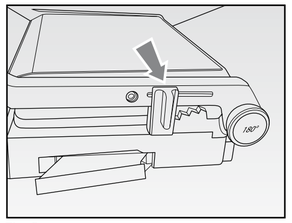


Fig. 5

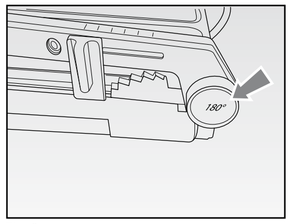


Fig. 6

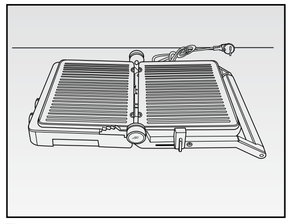


Fig. 7

PL

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.

Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

1. Upewnić się, czy napięcie elektryczne w przyrządzie odpowiada temu w waszej sieci elektrycznej.
2. Nie pozostawiać przyrządu bez opieki wtedy, gdy podłączony jest do sieci elektrycznej; odłączyć go po każdym użytkowaniu.
3. Nie pozostawiać przyrządu ponad lub blisko źródeł ciepła.
4. Podczas użytkowania ustawiać przyrząd w płaszczyźnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.
5. Ustawić urządzenie na powierzchni odpornej na działanie ciepła.
6. Nie umieszczać urządzenia ponad oraz w pobliżu źródeł ciepła, elementów elektrycznych lub na rozgrzanej powierzchni kuchenki. Nie ustawiać go ponad innymi przyrządami.
7. Nie używać urządzenia w pobliżu ścian i zasłon.
8. Nie pozostawiać przyrządu wystawionego na działanie czynników atmosferyczych (deszcz, słońce, itp...).
9. Uważać, czy przewód elektryczny nie dotyka gorących powierzchni.
10. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku większa lub równa 8 lat. Ten przyrząd nie jest przystosowany do użytkowania przez osoby upośledzone fizycznie, czuciowo lub umysłowo (wliczając w to dzieci). Użytkownicy, bez doświadczenia i nie znający przyrządu lub którzy nie otrzymali odpowiednich zaleceń dotyczących użytkowania przyrządu będą musiały być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
11. Urządzenie i jego przewód z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
12. NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.
13. TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.
14. Kiedy urządzenie pracuje temperatura powierzchni zewnętrznych może być wysoka.
15. Do czyszczenia urządzenia nie używać detergentów ściernych, korodujących albo zmywarek.
16. Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujace się na przyrządzie.
17. Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.
18. Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub, jeśli sprzęt jest uszkodzony, wszystkie naprawy, w tym wymiany przewodu zasilającego powinny być wykonywane wyłącznie przez Autoryzowane Centrum Obsługi Ariete lub przez autoryzowanych pracowników firmy Ariete tak, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
19. Ewentualne zmiany tego produktu, nieuzgodnione wyraźnie z producentem, mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkowania z winy użytkownika.
20. W momencie podjęcia decyzji o zniszczeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.
21. Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.
22. Dla prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU Proszę przeczytać specjalną ulotkę dołączoną do produktu.

PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.

OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1

A Przycisk odblokowania płyt
B Karbowane płyty do pieczenia
C Rączka otwierająca
D Zawias podnoszący górną płytę (5 poziomów) i blokowania/ odblokowywania płyt
E Przycisk odblokowywania dla otwierania płyt przy 180°
F Pojemnik zbierający tłuszcz
G Lampka kontrolna włączenia
H Lampka kontrolna regulacji temperatury
I Pokrętło regulacji poziomów temperatury
L Pokrętło włączania / wyłączania / wybierania czasu pieczenia (timer)

Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/WE oraz EMC 2014/30/WE oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów stykających się z żywnością.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

UWAGA: ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI.
- Przed użyciem należy zdjąć ewentualne etykietki znajdujące się na płytach. Sprawdzić czy płyty do pieczenia (B) są czyste i bez śladów kurzu.
- Jeżeli to konieczne wyjąć dwie płyty (B), naciskając odpowiednie przyciski odblokowania (A) (Rys. 2), i wyczyścić je używając ciepłej wody i neutralnego detergentu.
- Wstawić ponownie płyty (B), ustawiając liniowo wycięcia tylne z zaczepami znajdującymi się na korpusie urządzenia, i lekko naciskając na nie, aż do momentu usłyszenia lekkiego trzasku przy zablokowaniu.

UWAGA: Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, upewnić się czy zamontowaliśmy prawidłowo obydwie płyty.
UWAGA: Sprawdzić czy w fazie wstępnego podgrzewania płyta będzie zamknięta.
UWAGA: Podczas pierwszego użytkowania może wystąpić wydostawanie się niewielkiego pasemka dymu. Jest to spowodowane rozgrzaniem niektórych elementów.
- Włączyć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazdka prądu. Zaświeci się odpowiednia czerwona lampka kontrolna (G).
- Obrócić pokrętło (L) i zaprogramować wymagany czas pieczenia na podstawie potrawy do pieczenia.
- Obrócić pokrętło (I) i ustawić wymagany poziom temperatury; zapali się zielona lampka kontrolna (H), informująca, że trwa rozgrzewanie się urządzenia. Gdy lampa wyłączy się, urządzenie będzie gotowe do użytku.
- Trzymać płytę zamkniętą podczas fazy wstępnego podgrzewania.

RÓŻNE RODZAJE PIECZENIA

W zależności od rodzaju potrawy do pieczenia, urządzenie pozwala na wybranie różnych ustawień pieczenia.

Ustawienie pozycji pieczenia w pozycji otwartej książki:
- Ta pozycja jest idealna do pieczenia mięsa, bułek, tostów, szaszłyków, itp., a więc produktów stykających się z płytą.
- Otworzyć górną płytę przy pomocy rączki (C).
- Układać zawsze produkt na płycie pieczenia dolnego. Układać zawsze produkt w kierunku tylnej części płyty do pieczenia, następnie zamknąć górną płytę, aż do uzyskania kontaktu z produktem do pieczenia. Płyty sa podwieszane dla optymalizacji przylegania produktu do całej powierzchni.
- W zależności od rodzaju potrawy do pieczenia, jeżeli nie będzie konieczne kombinowanie pieczenia za pomocą dwóch płyt (dolnej i górnej) można używać urządzenia z płytą górną ustawioną w pozycji pionowej. Dla zrobienia tego należy obrócić płytę górną do tyłu, aż do momentu, w którym zablokuje się automatycznie. 3).
- Upewnić się czy pojemnik zbierający tłuszcz (F) jest prawidłowo umieszczony.

Ustawienie pozycji pieczenia w pozycji otwartej książki (Rys. 4):
- Ta pozycja jest idealna dla podgrzewania pizzy, bruschette, chleba, brioszek, itp... Sposób pieczenia pozwala na brak kontaktu produktu, ale wyłącznie na podgrzewanie/pieczenie.
- Otworzyć górną płytę przy pomocy rączki (C).
- Umieścić produkt do pieczenia na dolnej płycie do gotowania. Układać zawsze produkt w kierunku tylnej części płyty do pieczenia.
- Obniżyć górną płytę do pieczenia, trzymając za rączkę (C) i działając na ruchomy zawias (D) (Rys. 5). jest możliwe ustawienie górnej części rusztu (Rys.4) w 5 trybach wskazanych na zawiasie, od LOW do HIGH, w zależności od wymaganej wysokości.
- Upewnić się czy pojemnik zbierający tłuszcz (F) jest prawidłowo umieszczony.

Ustawienie do pieczenia z płytami otwartymi:
- To ustawienie jest idealna dla pieczenia ryb, szaszłyków, warzyw, itp... i oferuje obszerną powierzchnię, odpowiednią dla pieczenia jednocześnie różnych potraw.
- Dla otworzenia urządzenia w pozycji z płytami otwartymi, należy nacisnąć na dźwignię obracania (E) i obrócić równocześnie do tyłu płytę górną (C) (Rys.4). 6-7).
- Umieścić produkt do pieczenia na otwartych płytach.
- Upewnić się czy pojemnik zbierający tłuszcz (F) jest prawidłowo umieszczony.
- Do pieczenia potrzebny jest czas około 5-20 minut. W każdym razie, czas pieczenia zależy od upodobań osobistych, rodzaju i grubości potrawy.
- Po zakończeniu pieczenia, należy wyłączyć urządzenie obracając pokrętło (L) na „0", wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu i podnieść płytę górną przy pomocy odpowiedniej rączki (B). Wyjąć potrawę używając odpowiedniej plastykowej łopatki.

UWAGA: Nie używać nigdy przyrządów metalowych, aby uniknąć uszkodzenia powłoki chroniącej przed przyleganiem do płyt do pieczenia.

CZYSZCZENIE

UWAGA: Przed przystąpieniem do czyszczenia, wysunąć wtyczkę i odczekać na schłodzenie rozgrzanych elementów.
UWAGA: NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.
- Oczyścić korpus urządzenia za pomocą suchej szmatki.
- Wyjąć dwie płyty do pieczenia zgodnie z opisem podanym wcześniej i oczyścić je, korzystając z łopatki za pomocą ciepłej wody i neutralnego detergentu.

UWAGA: Nie używać przyrządów metalowych, gąbek ściernych lub pyłów, aby uniknąć uszkodzenia powłoki chroniącej przed przyleganiem do płyt do pieczenia.
- Wyjąć i wyczyścić pojemnik zbierający tłuszcz po każdym zastosowaniu, używając ciepłej wody i neutralnego detergentu.
- Przed odłożeniem, zablokować ruszt za pomocą zawiasu (D) w pozycji "🔒".

CZAS PIECZENIA

Sandwich	6-8 min.
Parówki	8-10 min.
Tosty	3-6 min.
Ryby	8-10 min.
Szaszłyki	8-10 min.
Warzywa	8-10 min.
Mięso	5-15 min.

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. ضع المنتج على سطح مقاوم للحرارة.
٦. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة أو مكونات كهربائية أو في فرن ساخن. ولا تضعه أيضًا فوق أية أجهزة أخرى.
٧. لا تستخدم الجهاز بالقرب من الحوائط والستائر.
٨. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
٩. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
١٠. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو جسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
١١. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
١٢. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى.

استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٣. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١٤. قد ترتفع درجة حرارة أسطح الجهاز أثناء عمله.
١٥. لا تستخدم منظفات حادة أو كاشطة أو غسالات الأطباق لتنظيف الجهاز.
١٦. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
١٧. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٨. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
١٩. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٠. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٢١. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٢. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية EU/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A زر فتح الألواح
B ألواح طهي مضلعة
C مقبض الفتح
D مفصل رفع اللوح العلوي (٥ مستويات) وفتح \ إغلاق اللوح
E زر لفتح اللوح ١٨٠ درجة
F حاوية تجميع الشحوم
G مؤشر التشغيل
H مؤشر استعداد درجة الحرارة
I مقبض ضبط مستويات درجة الحرارة
L مقبض تشغيل \ إيقاف \ اختيار وقت الطهي (المؤقت)

إن الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب استخدامه في الاغراض التجارية أو الصناعية.
يتوافق هذا الجهاز مع المعايير الأوروبية EU/٣٥/٢٠١٤ ومعايير التوافق الكهرومغناطيسي EMC EU/٣٠/٢٠١٤ ولائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ بتاريخ ٢٧ أكتوبر/ تشرين الأول ٢٠٠٤ بخصوص المواد الملامسة للأطعمة.

إرشادات الاستخدام

تنبيه: افصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي قبل إدخال أو فك الأجزاء المنفردة أو قبل إجراء التنظيف أيضًا عندما لا يتم استخدام الجهاز.
- أزل أي علامات أو ملصقات موجودة على ألواح الطهي قبل الاستخدام.
تأكد أن ألواح الطهي (B) نظيفة وخالية من الغبار.
- إذا كان من الضروري إزالة اللوحين ((Bفينبغي الضغط على أزرار الفتح (A) (الشكل ٢) ثم غسلهما بالماء الفاتر ومنظف محايد.
- قم بإعادة وضع الألواح ((B، مع محاذاة الفتحات الخلفية مع المسامير الخطافية المتواجدة على جسم الجهاز، ثم اضغط عليها برفق حتى تسمع صوت نقرة الإغلاق.

تنبيه: تأكد من تركيب اللوحين بطريقة صحيحة قبل البدء في استخدام الجهاز.
تنبيه: تأكد أن لوح الطهي مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.
تنبيه: عند الاستخدام لأول مرة يُمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان؛ يرجع ذلك إلى تسخين بعض مكونات الجهاز.
- ادخل القابس في مأخذ التيار الكهربي. سيومض مؤشر التشغيل الأحمر المعني (G).
- قم بتدوير المقبض (L) واضبط وقت الطهي المطلوب وفقًا للطعام المراد طهوه.
- أدر المقبض (I) واضبط مستوى درجة الحرارة المطلوبة؛ سيومض مؤشر الضوء الأخضر المعني (H) للإشارة أن الجهاز في مرحلة التسخين. بمجرد أن ينطفأ ضوء المؤشر سيصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام.
- تأكد أن اللوح مغلق أثناء مرحلة التسخين الأولي.

أنواع مختلفة من الطهي

يسمح الجهاز وفقًا لنوع الطعام المراد طهوه باختيار أوضاع مختلفة للطهي.

وضع الطهي مع غلق الألواح على شكل كتاب:
- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي اللحوم والشطائر و شرائح الخبز بالثوم وأسياخ المأكولات وغيرهم، وبالتالي تتلامس الأطعمة مع اللوح.
- افتح لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (C).
- ضع الأطعمة المراد طهوها على لوح الطهي السفلي. يجب وضع الأطعمة دائمًا ناحية الجزء الخلفي للوح الطهي، ثم اغلق اللوح العلوي حتى يتلامس مع الطعام. تتوازن الألواح لتحسين ثبات الطعام على السطح بالكامل.
- وفقًا لنوع الطعام المراد طهوه، وإذا لم يكن ضروريًا استخدام اللوحين (السفلي والعلوي) معًا للطهي، فيمكن استخدام الجهاز مع ضبط اللوح العلوي على الوضع العمودي. لتنفيذ ذلك ينبغي تدوير اللوح العلوي ناحية الخلف حتى لا ينغلق تلقائيًا (الشكل ٣).
- تأكد أن حاوية تجميع الشحوم (F) في وضعها الصحيح.

وضع الطهي مثل الفرن (الشكل ٤):
- يُعد هذا الوضع مثاليًا لتسخين البيتزا وشرائح الخبز المحمص والخبز والبريوش وغيرهم. في الواقع، يسمح وضع الطهي كالفرن بعدم التلامس مع الأطعمة ولكن فقط تسخينها \ طهوها.
- افتح لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (C).
- ضع الأطعمة المراد طهوها على لوح الطهي السفلي.
ضع الأطعمة دائمًا نحو الجزء الخلفي من لوح الطهي.
- اخفض لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (C)، مع العمل على المفصل المتحرك الخاص (D) (الشكل ٥). يمكن وضع الجزء العلوي من الشواية (الشكل ٤) على ٥ مستويات مشار إليهم في المفصل من الأدنى (LOW) إلى الأعلى (HIGH) وفقًا للارتفاع المطلوب.
- تأكد أن حاوية تجميع الشحوم(F) في وضعها الصحيح.

وضع الطهي مع الألواح المفتوحة:
- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي الأسماك والكباب والخضروات وغيرها ويوفر سطح أكثر اتساعًا، كما أنه مناسب لطهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت.
- لفتح الجهاز على وضع الألواح المفتوحة، اضغط على زر الفتح (E) وفي الوقت ذاته قم بتدوير لوح الطهي العلوي إلى الوراء باستخدام المقبض (C) الشكل)٦-٧.(
- ضع الأطعمة المراد طهوها على ألواح الطهي المفتوحة.
- تأكد أن حاوية تجميع الشحوم (F) في وضعها الصحيح.
- تستغرق عملية الطهي ٥ - ٢٠ دقيقة تقريبًا. على أي حال، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي ونوع الأطعمة وسماكتها.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، اغلق الجهاز من خلال تدوير المقبض (L) على الوضع "٠"، اسحب القابس من مأخذ التيار الكهربائي ثم ارفع لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (C). انقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

تنبيه: لا تستخدم مطلقًا الأواني المعدنية لتجنب إتلاف طلاء منع الالتصاق الخاص بألواح الطهي.

التنظيف

تنبيه: قبل بدء عملية التنظيف، أزل قابس التغذية الكهربائية وانتظر حتى تبرد الأجزاء الساخنة.
تنبيه: لا تغمر مطلقًا جسم المنتج والقابس والسلك الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى، واستخدم قطعة قماش رطبة لتنظيفهم.
- نظف جسم الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بإزالة لوحي الطهي كما هو موضح مسبقًا ونظفهما باستخدام ملعقة بلاستيكية مع الماء الدافئ ومنظف معتدل.

تنبيه: لا تستخدم الأشياء المعدنية أو الإسفنج الكاشط أو المساحيق لأنها قد تؤدي إلى تلف طلاء منع الالتصاق الخاص بألواح الطهي.
- أزل حاوية جمع الشحوم ونظفها بعد كل استخدام بالماء الدافئ ومنظف معتدل.
- يجب قبل تخزين الجهاز إغلاق شواية الطهي المباشر من خلال ضبط المفصل(D) على الوضع "🔒".

وقت الطهي

الشطائر	٦-٨ دقائق
النقانق/ الفطائر الصغيرة	٨-١٠ دقائق
الخبز المحمص	٣-٦ دقائق
الأسماك	٨ -١٠ دقائق
أسياخ المأكولات	٨-١٠ دقائق
الخضروات	٨-١٠ دقائق
اللحوم	٥-١٥ دقيقة

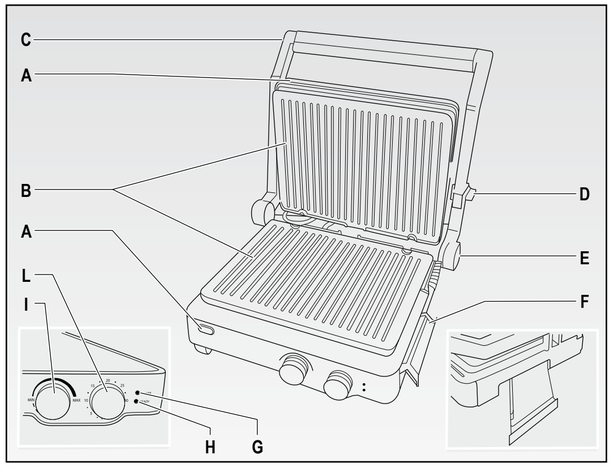


Fig. 1

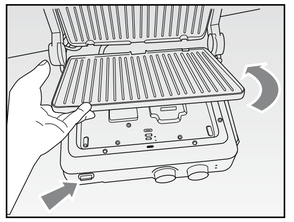


Fig. 2

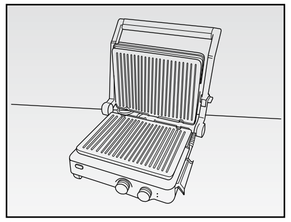


Fig. 3

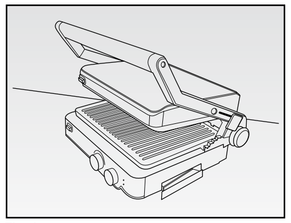


Fig. 4

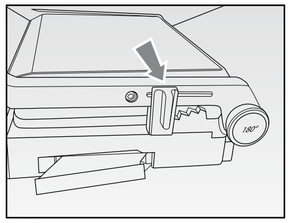


Fig. 5

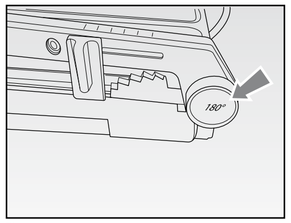


Fig. 6

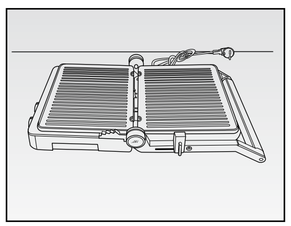


Fig. 7

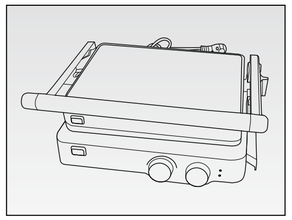
637111

Ariete
NUMERO UNICO
199 202 250

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio Fi - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

Cod. 6235108320 Rev. 0 del 03/12/2018

Ariete



Электрогриль
Електричний гриль
Grill elektryczny
شواية كهربائية

CE EAC Mod. 1918