

IT

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparechio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccare mai tirandola per il cavo.
13. 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.
14. In caso di utilizzo di potenze elettriche, quest'ultimo deve essere adeguato 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.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. 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.
19. 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.
20. Allorché si decide 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.
21. Gli elementi di imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
23. **ATTENZIONE: Questo apparecchio non deve essere utilizzato con carbone o combustibile similare.**
24. Durante il funzionamento non toccare con le mani la piastra in metallo dove avviene la cottura.
25. Non far funzionare l'apparecchio senza alimenti all'interno.
26. Non trasportare l'apparecchio quando è connesso alla rete elettrica.
27. Non ricoprire le parti interne dell'apparecchio con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento.
28. Non avvertire i cibi con pellicole o sacchetti: ciò danneggerebbe l'apparecchio e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
29. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti o tende.
30.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2009/96/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

RICETTE VELOCI

UOVA

Uova all'occhio "old style": Far cuocere per 1 solo minuto la chiara dell'uovo, creando un piccolo avvallamento al centro. Salare ed aggiungere un fischietto di burro ed il tuorlo nell'incavo creato. Cuocere ancora per 2 minuti.

Uova strapazzate "english breakfast": Sbattere 2 uova con pochissimo sale, una grattata di noce moscata e 2 cucchiaini di panna liquida. Cuocere per 1-2 minuti mescolando continuamente. Servire con pane ai cereali, tostato.

Omelette, frittata & Co.: Sbattere 2 uova con un pizzico di sale, scaldare poco olio, versare le uova e cuocere:

- Per l'omelette: 3 minuti senza girarla, quindi arrotolarla partendo da un lato corto. L'omelette può essere farcita prima di arrotolarla con i vostri ingredienti preferiti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata: 2 minuti da un lato, poi girare e cuocere a 2-3 minuti.

- Per la frittata

