

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio 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.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non immergere mai il gruppo scaldante, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
- In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
- 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.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
-  Evitare di toccare le parti calde dell'apparecchio. Usare le apposite maniglie.
- Non usare il piano di cottura in ceramica in caso di rotture o crepe: altrimenti i detersivi o le fuoriuscite di liquido dal cibo potrebbero penetrare nella piastra rotta generando il rischio di scosse elettriche.
- NON SOLLEVARE O SPOSTARE L'APPARECCHIO QUANDO QUESTO È IN FUNZIONE.
- Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Si consiglia l'uso di una ventola di aspirazione o un'adeguata aerazione del locale in caso di utilizzo in ambienti chiusi.
- Per evitare di macchiare o surriscaldare le superfici circostanti, durante l'uso tenere sempre l'apparecchio distante da pareti o mobili.

- Non appoggiare mai l'apparecchio in funzione su piani di materiale plastico o comunque non resistenti al calore.
- ATTENZIONE: Questo apparecchio non deve essere utilizzato con carbone o combustibile simile.
-  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2009/96/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Vassoio raccolta liquidi
- B Maniglie
- C Spia di accensione
- D Termostato
- E Spatola per la pulizia
- F Piastra cottura in vetro ceramica (all'interno della linea bianca)

La griglia elettrica in vetro ceramica rappresenta un'alternativa sana e sicura alle grigliate tradizionali senza l'uso di sostanze chimiche, liquidi per l'accensione o fumi tossici nocivi per l'ambiente. Questa griglia è caratterizzata da una piastra in vetro ceramica che distribuisce il calore in modo omogeneo per una cottura più uniforme. La griglia è ideata per la cottura di un'ampia varietà di cibi direttamente sulla resistente piastra in ceramica; permette di cuocere e grigliare usando una ridotta quantità di grassi aggiuntivi. Il rivestimento di ceramica non porosa del piano cottura permette di trattenere nel cibo i nutrienti e l'olio, rendendo succoso e delizioso il cibo grigliato, che mantiene i propri nutrienti, o lasciandone fluire i grassi in eccesso sulla piastra.

PRIMO UTILIZZO

ATTENZIONE:

Al primo riscaldamento della griglia, potrebbe generarsi un po' di fumo. Tale fumo non deve destare preoccupazioni in quanto è normale e non pericoloso.

- Collegare la spina elettrica ad una presa di corrente.
- Regolare il termostato (D) sulla posizione massima. Non mettere il cibo sulla griglia.
- Dopo circa 4-5 minuti, spegnere la griglia e farla raffreddare. A questo punto la griglia è pronta per l'utilizzo.

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE:

Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di pulire la piastra cottura a fondo con un detergente delicato e diluito. Asciugare bene.

- Porre il vassoio dell'olio (A) nella parte posteriore della griglia, inserendolo adeguatamente sulle apposite guide.
- Collegare la spina elettrica ad una presa di corrente.
- Ruotare il termostato (D) in senso orario dalla posizione di "OFF" alla posizione desiderata. La spia di accensione (C) si accenderà.
- Preriscaldare la griglia per 3 minuti circa, quindi porre il cibo da cuocere sulla piastra (F) all'interno del riquadro contrassegnato con una linea bianca.
- A cottura ultimata, spegnere la griglia ruotando il termostato (D) sulla posizione "OFF" e staccare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:

Non toccare la piastra calda durante l'uso al fine di evitare ustioni.

Non impiegare utensili di plastica. Non mettere contenitori di plastica sulla griglia.

Regolazioni termostato

ATTENZIONE:

La suddetta regolazione della temperatura è puramente indicativa: impostare la temperatura a seconda della tipologia del cibo, della quantità e del livello di cottura preferito.

Alimento	Regolazione termostato
Pancake/crepe	Posizione 6
Bacon/pancetta	Posizione 4-5
Uova sbattute/ Omelette	Posizione 4-5
Panini/toast	Posizione 6
Salsicce/hot dog	Posizione 5-6
Patate	Posizione 6
Verdure	Posizione 4-5
Pesce	Inizialmente alla posizione massima per 1-2 minuti; quindi ridurre alla posizione 4-5.

Alimento	Regolazione termostato
Bistecche	Inizialmente alla posizione massima per 1-2 minuti in entrambi i lati per trattenere il sapore. Ridurre alla posizione 5 o 6 in base alla cottura preferita.

Per suggerimenti e idee, consultare il sito www.ariete.net nella sezione dedicata al prodotto.

Alcuni suggerimenti durante la cottura

- Per una cottura veloce ed omogenea tagliate i cibi in piccoli pezzi di uguale dimensione.
- Prima di posizionare il cibo sulla griglia, per ottenere risultati migliori e per evitare che si attacchi, ungere la piastra con poco olio da cucina. Le verdure, le uova, le frittelle, il pesce, i gamberetti, etc... richiedono una piccola quantità di olio. La carne, il maiale, il bacon, etc., necessitano meno olio in quanto contengono dei grassi.
- Non impiegare condimenti acidi o zucchero durante la cottura. Qualora ciò fosse necessario, posizionare il cibo su un foglio di alluminio.
- Usare fogli di alluminio per pietanze che richiedono la cottura a vapore o per trattenere i succhi (ed il sapore) del cibo.
- È possibile usare sale, spezie durante la cottura per esaltare i sapori.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

Dopo l'utilizzo, lasciar raffreddare la griglia prima di procedere con la pulizia.

- Dopo ogni utilizzo, usare la spatola (E) in dotazione per rimuovere tempestivamente i resti di cibo sulla ceramica e sul vassoio dell'olio per evitare che si attacchi. Raschiare la superficie in ceramica ancora calda per rimuovere qualsiasi residuo di cibo.
- In caso di residui difficili da rimuovere, bagnarli con una spugna oppure versare acqua sulla superficie in ceramica, riscaldare la griglia alla massima potenza per qualche minuto (si produrrà vapore e acqua molto calda) per ammorbidire il cibo, quindi usare la spatola (E) per rimuovere i residui di cibo.
- Pulire il piano cottura (F) ed il vassoio dell'olio (A) con un detersigente neutro ed un panno lievemente bagnato.

ATTENZIONE:

Asciugare bene prima di un nuovo utilizzo.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc...).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance must not be used by people (including children) with reduced physical or mental capabilities or by people without the relevant experience or knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or properly trained in its use by a person responsible for their safety.
- Make sure that children cannot play with the appliance.
- Never stand the heating unit, plug or power cord in water or other liquids; wipe them clean with a damp cloth.
- Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
- Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
- In case of using extension leads, these must

be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.

- Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
- Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
- This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
- Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

-  Never touch the hot parts of the appliance. Always use the handles.
- Never use the ceramic cooking surface if broken or cracked, otherwise detergents or cooking fluids could enter the breaks, leading to a risk of electric shock.
- DO NOT LIFT OR MOVE THE APPLIANCE WHILE IT IS OPERATING.
- Do not power the appliance via external timers or by separate, remote controlled systems.
- We recommend using an extraction fan or suitable ventilation when cooking with the appliance in indoors.
- To prevent staining or overheating on surrounding surfaces during use, always keep the appliance away from walls or furniture.
- Never stand the appliance on plastic surfaces or in any case on surfaces that are not heat resistant while it is operating.
- IMPORTANT: This appliance must not be used with coal or similar fuels.
-  To dispose of product correctly according to European Directive 2009/96/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Drip tray
- B Handles
- C On/Off light
- D Thermostat
- E Cleaning spatula
- F Ceramic glass grill plate (inside the white line)

The ceramic glass electric grill is a safe and healthy alternative to traditional grilling, without using chemicals to light it or producing fumes that can be harmful to the environment. This grill has a ceramic glass plate to distribute heat evenly for better cooking results. The grill has been designed to cook a wide variety of foods directly on the sturdy ceramic plate with a reduced amount of added fat. The non-porous ceramic coating on the grill plate serves to keep nutrients and oil inside the food, for juicier, more delicious results with all of their nutritional qualities, or to leave excess fats to flow onto the plate.

USING FOR THE FIRST TIME

IMPORTANT:

It is possible for there to be some smoke when the grill is heated for the first time. This is nothing to worry about, since it is normal and not dangerous.

- Plug the appliance into the mains power.
- Set the thermostat (D) to maximum. Do not place any food on the grill.
- After about 4-5 minutes, switch off the grill and leave it to cool. At this point, the grill is ready to use.

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT:

Before using the appliance, clean the grill plate thoroughly with a mild, diluted detergent and dry thoroughly.

- Place the drip tray (A) in the back part of the grill, inserting it on the special guides.
- Plug the appliance into the mains power.
- Turn the thermostat (D) clockwise from "OFF" to the required setting. The on/off light (C) will switch on.

Pre-heat the grill for about 3 minutes and then place the food on the grill plate (F), inside the square bordered by the white line.

- When the food is cooked, switch off the grill by turning the thermostat (D) to "OFF" and unplug the appliance.

IMPORTANT

Never touch the hot grill plate during use; danger of burning or scalds.

Never use plastic utensils. Never place plastic containers on the grill.

Thermostat settings

IMPORTANT:

The temperature settings are indicative: set the temperature to suit the type of food, the amount and the preferred level of cooking.

Food	Thermostat setting
Pancakes/ crepes	Setting 6
Bacon	Setting 4-5
Scrambled eggs/Omelette	Setting 4-5
Toasted sandwiches	Setting 6
Sausages/hot dogs	Setting 5-6
Potatoes	Setting 6
Vegetables	Setting 4-5
Fish	Initially on maximum setting for 1-2 minutes, then reduce to setting 4-5.
Steak	Initially on maximum setting for 1-2 minutes on each side to trap the flavour. Reduce to setting 5 or 6 according to the required cooking level.

For more suggestions and ideas, visit the dedicated section for this product at www.ariete.net.

Cooking hints

- For faster, more even cooking, cut the food into small pieces the same size.
- Before placing the food on the grill plate, grease it with a little cooking oil for better results and to stop foods from sticking. Vegetables, eggs, doughnuts, fish, prawns, etc., need only a small amount of oil. Meat, poke, bacon, etc. need less oil, as they are already quite fatty.
- Do not use acidic condiments or sugar during cooking. If necessary, place the food on a sheet of aluminium foil.
- Use aluminium foil for foods needing steam cooking or to trap cooking juices (and flavours).
- It is possible to use salt and spices to enhance flavours during cooking.

CLEANING AND MAINTENANCE

IMPORTANT:

After use, leave the grill to cool before cleaning.

- After each use, remove any foods from the ceramic plate or drip tray using the spatula provided (E), to prevent them from sticking. Scrape the still warm surfaces in ceramic to remove all food residues.

- For stubborn food residues, wet them with a sponge or pour a little water onto the surface, heat the grill to maximum power for a few minutes (there will be steam and very hot water) to soften the food and then use the spatula (E) to remove all residues.
- Clean the grill plate (F) and drip tray (A) with a mild detergent and a damp cloth.

IMPORTANT:

Dry well before using again.

FR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capa-

cités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissance d'appareil, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et correctement instruites sur l'usage de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

- Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais mettre sous l'eau ou dans d'autres liquides le groupe chauffant, la fiche et le cordon électrique ; utiliser un chiffon humide pour les nettoyer.
- Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de défaire les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent etre effectuees exclusivement par le centre de service apres-vente Ariete ou par des techniciens agrees Ariete, de façon a prevenir tout risque de danger.
- En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
- Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
- L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

-  Éviter de toucher les parties chaudes de l'appareil. Utiliser les poignées.
- N'utilisez pas le plan de cuisson en céramique en cas de ruptures ou de fissures car les produits de nettoyage ou les fuites de liquides alimentaires pourraient pénétrer dans la plaque cassée et engendrer le risque de secousses électriques.
- NE PAS SOULEVER NI DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT SON FONCTIONNEMENT.
- Le produit ne doit pas être alimenté à travers des temporisateurs externes ou avec des installations séparées commandées à distance.
- Il est conseillé d'utiliser un ventilateur d'aspiration ou une aération adéquate dans la pièce si l'appareil est utilisé dans un lieu clos.
- Pour éviter de tacher ou de surchauffer les surfaces environnantes, garder toujours l'appareil loin des murs et des meubles pendant son fonctionnement.
- Ne jamais poser l'appareil en marche sur des surfaces en matière plastique ou, dans tous les cas, qui ne résistent pas à la chaleur.
- ATTENTION: Cet appareil ne doit pas être utilisé avec du charbon ou des combustibles similaires.
-  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2009/96/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

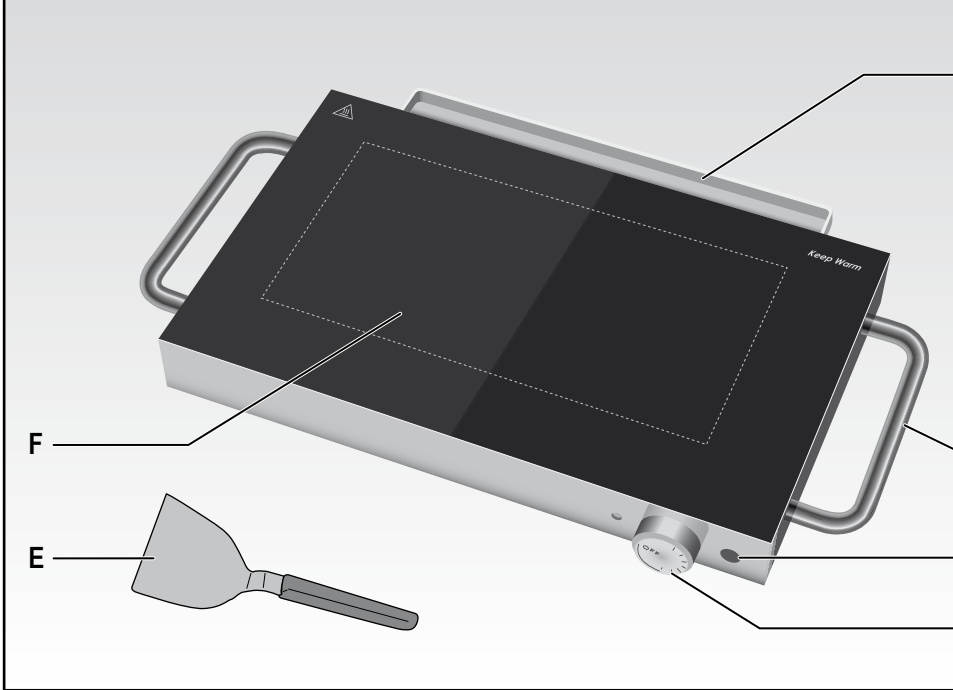


Fig. 1

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Plateau de récupération des liquides
- B Poignées
- C Témoïn de fonctionnement
- D Thermostat
- E Spatule de nettoyage
- F Plaque de cuisson en vitrocéramique (à l'intérieur de la ligne blanche)

Le grill électrique en vitrocéramique représente une alternative saine et sûre aux grillages traditionnels sans l'emploi de substances chimiques ou de liquides d'allumage et sans formation de fumées toxiques nuisibles pour l'environnement. Ce grill est caractérisé par une plaque en vitrocéramique qui distribue la chaleur de façon homogène pour une cuisson plus uniforme.

Le grill est conçu pour cuire une grande variété d'aliments directement sur la plaque résistante en céramique; il permet de cuire et de griller en utilisant une quantité réduite de graisses ajoutées.

Le revêtement en céramique non poreuse du plan de cuisson permet de conserver les substances nutritives et l'huile contenues dans les aliments grillés qui maintiennent ainsi leur saveur ou de faire couler le gras en excès sur la plaque.

PREMIERE UTILISATION

ATTENTION:

Lors du premier réchauffement du grill, il est possible de vérifier la formation de fumée. Cette fumée ne doit pas vous préoccuper car elle est normale et ne constitue aucun danger.

- Brancher la fiche électrique dans une prise de courant.
- Régler le thermostat (D) sur la position maximum, sans placer encore les aliments sur le grill.
- Au bout de 4-5 minutes environ, éteindre le grill et le laisser refroidir. Le grill est alors prêt pour son utilisation.

MODE D'EMPLOI

ATTENTION:

Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de nettoyer la plaque de cuisson à fond avec un produit détergent délicat et dilué. Essuyer correctement.

- Placer le plateau de l'huile (A) sur la partie arrière du grill, en l'introduisant dans les glissières.
- Brancher la fiche électrique dans une prise de courant.
- Tourner le thermostat (D) vers la droite, de la position "OFF" à la position désirée. Le témoin de fonctionnement (C) s'allume.
- Préchauffer le grill pendant 3 minutes environ, puis déposer les aliments à cuire sur la plaque (F) à l'intérieur du carré délimité par la ligne blanche.
- A la fin de la cuisson, éteindre le grill en positionnant le thermostat (D) sur "OFF" et débrancher la fiche de la prise de courant.

ATTENTION:

Ne pas toucher la plaque chaude pendant son utilisation pour éviter de se brûler.

Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique. Ne pas mettre de récipients en plastique sur le grill.

Réglages du thermostat

ATTENTION:

Le réglage de la température est purement indicatif: programmer la température selon les aliments à cuire, la quantité et le niveau de cuisson désiré.

Aliments	Réglage thermostat
Pancake/ crêpes	Position 6
Bacon/lard fumé	Position 4-5

Aliments	Réglage thermostat
Œufs battus/ Omelette	Position 4-5
Sandwichs/ toast	Position 6
Saucisses/hot dog	Position 5-6
Patates	Position 6
Légumes	Position 4-5
Poisson	D'abord sur la position maximum pendant 1-2 minutes; puis réduire sur la position 4-5.
Bifteck	D'abord sur la position maximum pendant 1-2 minutes sur chaque face du bifteck pour conserver la saveur de la viande. Réduire ensuite sur la position 5 ou 6 selon la cuisson désirée.

Pour recevoir des conseils et des idées de recettes, consulter notre site www.ariete.net dans la section consacrée au produit.

Quelques conseils pour la cuisson

- Pour une cuisson rapide et homogène, coupez les aliments en petits morceaux de même grandeur.
- Avant de positionner les aliments sur le grill, pour obtenir des résultats meilleurs et pour éviter qu'ils attachent, huiler la plaque avec un peu d'huile de cuisine. Les légumes, les œufs, les omelettes, le poisson, les crevettes, etc., requièrent une petite quantité d'huile. La viande, le porc, le lard fumé, etc. nécessitent moins d'huile car ils contiennent déjà des graisses.
- Ne pas utiliser de condiments acides ou de sucre durant la cuisson. Si cela est nécessaire, positionner les aliments sur une feuille d'aluminium.
- Utiliser des feuilles d'aluminium pour les aliments qui requièrent une cuisson à la vapeur ou pour conserver leur jus (et leur saveur).
- Il est possible d'utiliser du sel et des épices durant la cuisson pour exalter le goût.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION:

Après l'utilisation, laisser refroidir le grill avant de le nettoyer.

- Après chaque utilisation, éliminer rapidement les restes d'aliments sur la céramique et sur le plateau de l'huile à l'aide de la spatule (E) pour éviter que ces derniers attachent. Racler la surface en céramique encore chaude pour éliminer tout résidu d'aliments.
- En cas de résidus difficiles à enlever, il est conseillé de les mouiller avec une éponge ou de verser de l'eau sur la surface en céramique, puis de réchauffer le grill à la puissance maximum pendant quelques minutes (ce qui produira de la vapeur et de l'eau très chaude) pour ramollir les aliments, puis racler les résidus à l'aide de la spatule (E).
- Nettoyer le plan de cuisson (F) et le plateau de l'huile (A) avec un détergent neutre et un chiffon légèrement mouillé.

ATTENTION:

Bien essuyer avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind, sowie von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntniss des Geräts mangelt, sofern sie nicht aufmerksam überwacht oder vorher zum Gebrauch des Geräts von einer Person angelemt werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Heizschlange, den Stecke und das Kabel keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeit tauchen. Zur Reinigung ein feuchtes Tuch verwenden.

- Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete- Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.
- Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.
- Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
-  Die heißen Teile des Geräts nicht berühren, Die zugehörigen Griffe benutzen.
- Die Grillfläche aus Glaskeramik nicht benutzen, falls sie Bruchstellen oder Risse aufweist. Andernfalls könnte aus den Nahrungsmitteln austretender Saft in die Gasplatte eindringen und zu Stromschlägen führen.
- DAS GERÄT NICHT HEBEN ODER VERLAGERN, WÄHREND ES IN BETRIEB IST
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen bedient werden.
- Bei Verwendung in geschlossenen Räumen empfiehlt es sich, eine Abzugshaube zu verwenden oder für ausreichende Lüftung des Raums zu sorgen.
- Um die Entstehung von Flecken oder die Überhitzung nahe gelegener Oberflächen zu vermeiden, das Gerät während des Betriebs stets von Wänden und Möbeln fernhalten
- Das laufende Gerät nicht auf Kunststoff- oder sonstige nicht hitzebeständige Flächen stellen
- ACHTUNG: Dieses Gerät darf nicht mit Kohle oder ähnlichen Brennstoffen betrieben werden.

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

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- Fettschale
- Griffe
- Einschalt- Kontrolllampe
- Thermostat
- Spatel zur Reinigung
- Grillplatte aus Glaskeramik (innerhalb der weißen Linie)

Der elektrische Grill aus Glaskeramik ist eine gesunde und sichere Alternative zum herkömmlichen Grill, die keine Verwendung von chemischen Substanzen oder Zündflüssigkeiten erfordert und keinen schädlichen Rauch bildet. Dieser Grill besteht aus einer Glaskeramik-Platte, die die Hitze verteilt und somit für gleichmäßiges Grillen sorgt. Dieser Grill ist ideal zum Braten einer Vielzahl von Nahrungsmitteln direkt auf der widerstandsfähigen Keramikplatte und gestattet die Verwendung einer mäßigen Menge zusätzlichen Fetts. Die nicht poröse Keramik-Beschichtung der Grillplatte sorgt dafür, dass Nährstoffe und Öl in den Speisen zurück gehalten werden, so dass sie saftig bleiben und köstlich schmecken, während überschüssiges Fett auf der Platte zurückbleibt.

ERSTMALIGE VERWENDUNG

ACHTUNG:

Es ist möglich, dass sich beim ersten Aufheizen des Grills etwas Rauch bildet. Das ist kein Grund zur Sorge, sondern ganz normal und ungefährlich.

- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Den Thermostaten (D) auf höchste Stufe einstellen. Noch keine Speisen auf den Grill legen
- Nach 4-5 Minuten den Grill abschalten und erkalten lassen. Nun ist der Grill gebrauchsbereit.

BETRIEBSANLEITUNG

ACHTUNG:

Es empfiehlt sich, vor der ersten Benutzung die Grillplatte gründlich mit einem milden, verdünnten Reinigungsmittel zu säubern und gründlich zu trocknen.

- Die Fettschale (A) an der Rückseite des Grills in die entsprechenden Führungen einschieben.
- Den Stecker in die Steckdose stecken
- Den Thermostaten (D) im Uhrzeigersinn von „OFF“ in die gewünschte Stellung drehen. Die Einschalt-Kontrolllampe (C) leuchtet auf.
- Den Grill etwa 3 Minuten vorheizen, dann das Grillgut innerhalb der weißen Linien auf die Platte (F) legen.
- Nach dem Grillen das Gerät abschalten, indem der Thermostat (D) auf "OFF" gedreht und dann der Stecker aus der Steckdose gezogen wird

ACHTUNG:

Die heiße Platte während des Betriebs nicht berühren, um sich keine Verbrennungen zuzu-ziehen.

Keine Küchengeräte aus Kunststoff benutzen. Keine Kunststoffbehälter auf die Grillplatte stellen.

Einstellung des Thermostaten

ACHTUNG:

Die nachstehenden Angaben zur Regelung der Temperatur sind reine Richtangaben. Die Temperatur muss je nach Art der Speisen, der Menge und der gewünschten Garungsstufe eingestellt werden.

Speisen	Einstellung Thermostat
Pfannkuchen/ Crepes	Stufe 6
Bacon/ Bauchspeck	Stufe 4-5
Rührei/Omelette	Stufe 4-5
Brötchen/Toast	Stufe 6
Bratwurst/ Würstchen	Stufe 5-6
Kartoffeln	Stufe 6
Gemüse	Stufe 4-5
Fisch	Anfangs 1-2 Minuten auf höchster Stufe grillen, dann auf Stufe 4-5 herunter-schalten.
Steaks	Anfangs 1-2 Minuten auf höchsten Seiten auf höchster Stufe grillen, um den Saft einzuschließen, dann auf Stufe 5 oder 6 herunter-schalten, je nach gewünschter Garungsstufe.

Weitere Vorschläge und Ideen finden Sie auf der Website www.ariete.net in der diesem Produkt gewidmeten Sektion.

Ratschläge für das Grillen

- Um ein rasches und gleichmäßiges Garen zu erzielen, die Speisen in kleine, möglichst gleichgroße Stücke schneiden.
- Bevor die Speisen auf den Grill gelegt werden, die Grillplatte mit etwas Speiseöl fetten, um bessere Ergebnisse zu erzielen und das Anbacken der Speisen zu verhindern. Gemüse, Eier, Pfannkuchen, Fisch, Garnelen usw. benötigen eine geringe Menge Öl. Schweinefleisch, Bauchspeck usw. benötigen weniger Öl, weil sie selbst Fett enthalten.
- Während des Grillens keine säurehaltigen Zutaten oder Zucker begeben. Sollte dies notwendig sein, die Speisen auf einem Stück Aluminiumfolie grillen.
- Zum Dämpfen von Speisen bzw. zum Auffangen des Safts (und Verbesserung des Geschmacks) Aluminiumfolie verwenden.
- Während des Grillens können zum Würzen der Speisen Salz und sonstige Gewürze beigefügt werden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

ACHTUNG:

Den Grill nach dem Gebrauch erkalten lassen, bevor er gereinigt wird.

- Nach jedem Gebrauch mithilfe des mitgelieferten Spatels (E) sofort eventuelle Speisereste von der Keramikplatte und aus der Fettschale entfernen,

um das Anbacken zu vermeiden. Die Keramikfläche noch warm säubern, um alle Speisereste zu beseitigen.

- Bei zäher Verschmutzung, die Keramikfläche mit einem nassen Schwamm betupfen oder Wasser darauf gießen und dann den Grill etwa eine Minute lang auf höchster Stufe erhitzen (dadurch entstehen Dampf und sehr heißes Wasser), um die Speisereste aufzuweichen. Dann mithilfe des Spatels (E) die Rückstände entfernen.
- Die Grillfläche (F) und die Fettschale (A) mit neutralem Reinigungsmittel und einem mäßig nassen Tuch reinigen.

ACHTUNG:

Vor weiterem Gebrauch gründlich trocknen.

ES

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 no lo deben usar personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas; por personas que no conozcan bien elaparato, a no ser que estén atentamente vigiladas o bien instruidas respecto al uso del mismo aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
- No sumergir nunca el grupo calefactor, 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.
- El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
- Este aparato cumple con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
- 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.



Evitar tocar las partes calientes del aparato. Usar las manillas.

- No usar la superficie de cocción de cerámica si hubiera roturas o grietas: por el contrario los detergentes o las salidas de líquido de los alimentos podrían penetrar en la plancha rota generando el riesgo de descargas eléctricas.
- NO LEVANTAR O MOVER EL APARATO CUANDO ÉSTE ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.
- El producto no se alimenta a través de temporizadores externos o con instalaciones separadas comandadas a distancia.
- Se aconseja el uso de un ventilador de aspiración o una adecuada aireación del local en caso de uso en ambientes cerrados.
- Para evitar manchar o sobrecalentar las superficies circundantes, durante el uso mantener siempre el aparato separado de las paredes o muebles.
- No apoyar nunca el aparato en marcha sobre superficies de material plástico o de todas formas no resistentes al calor.
- ATENCIÓN: Este aparato no se tiene que usar con carbón o combustible similar.
-  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 DEL APARATO (Fig. 1)

- Bandeja de recogida de líquidos
- Manillas
- Piloto de encendido
- Thermostato
- Espátula para la limpieza
- Plancha de cocción en vitrocerámica (dentro de la línea blanca)

La plancha eléctrica en vitrocerámica representa una alternativa sana y segura a las parrilladas tradicionales sin el uso de sustancias químicas, líquidos para encender o humos tóxicos nocivos para el ambiente. Esta plancha está caracterizada por una plancha de vitrocerámica que distribuye el calor de manera homogénea para una cocción más uniforme. La plancha está pensada para la cocción de una amplia variedad de alimentos directamente sobre la resistente plancha en cerámica; permite cocinar y asar usando una reducida cantidad de grasas añadidas. El revestimiento de cerámica no porosa de la superficie de cocción permite retener en los alimentos los nutrientes y el aceite, haciendo más jugoso y delicioso el alimento asado, que mantiene los propios nutrientes, o dejando fluir las grasas en exceso sobre la plancha.

PRIMER USO

ATENCIÓN:

La primera vez que se calienta la plancha de asar, podría producirse un poco de humo. Dicho humo no tiene que ser una preocupación porque es normal y no es peligroso.

- Conectar el enchufe eléctrico a una toma de corriente.
- Regular el termostato (D) a la posición máxima. No poner los alimentos encima de la plancha.
- Transcurridos 4-5 minutos, apagar la plancha y dejarla enfriar. Entonces la plancha está lista para usar.

INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN:

Antes de usar el aparato se aconseja limpiar la plancha de asar a fondo con un detergente delicado y diluido. Secar bien.

- Poner la bandeja del aceite (A) en la parte trasera de la plancha, introduciendo de manera adecuada en las correspondientes guías.
- Conectar el enchufe a una toma de corriente.
- Girar el termostato (D) en sentido de las agujas del reloj desde la posición de "OFF" a la posición deseada. El piloto de encendido (C) se iluminará.
- Precalentar la plancha durante 3 minutos aproximadamente, poner los alimentos por cocinar sobre la plancha (F) dentro del recuadro señalado con una línea blanca.
- Cuando acabe la cocción, apagar la plancha girando el termostato (D) a la posición "OFF" y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

ATENCIÓN:

No tocar la plancha caliente durante el uso para evitar quemaduras.

No emplear utensilios de plástico. No poner recipientes de plástico sobre la plancha.

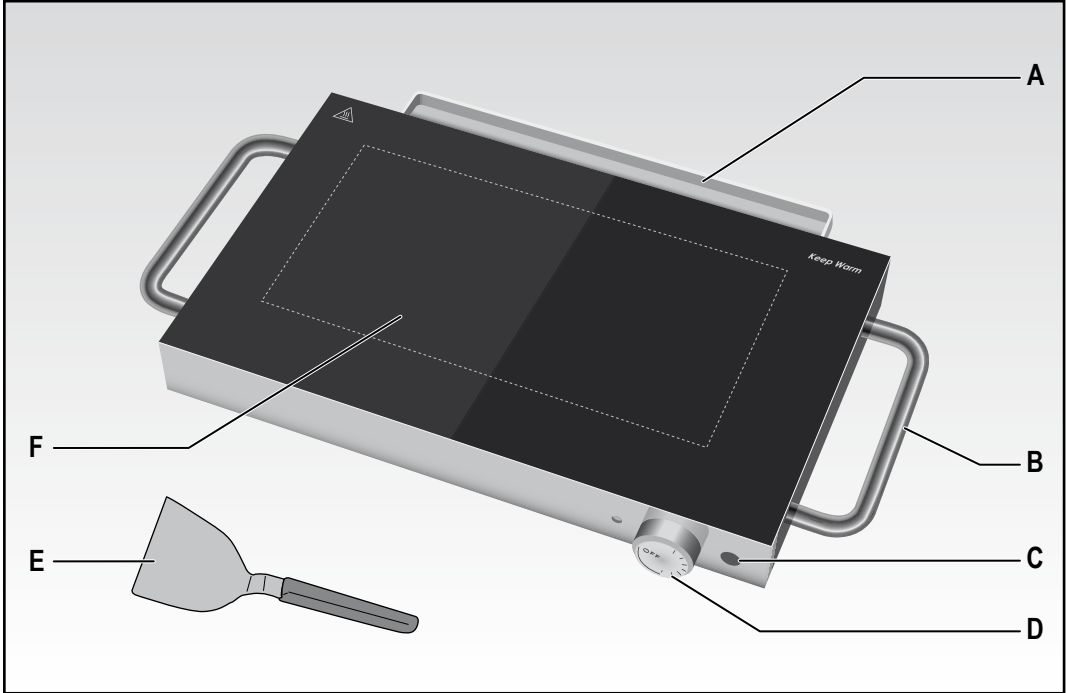


Fig. 1

Regulaciones termostato

ATENCIÓN:

Dicha regulación de la temperatura es puramente indicativa: ajustar la temperatura según el tipo de alimento, de la cantidad y del nivel de cocción preferido.

Alimento	Regulación termostato
Pan cake/crepe	Posición 6
Bacon/panceta	Posición 4-5
Huevos batidos/ Tornilla	Posición 4-5
Bocadillos/ sándwiches	Posición 6
Longanizas/ perrito caliente	Posición 5-6
Patatas	Posición 6
Verduras	Posición 4-5
Pescado	Inicialmente en la posición máxima durante 1-2 minutos; después reducir a la posición 4-5.
Chuletas	Inicialmente en la posición máxima durante 1-2 minutos por ambos lados para retener el sabor. Reducir a la posición 5 ó 6 según la cocción preferida.

Para sugerencias e ideas, consultar el sitio internet www.ariete.net en la sección dedicada al producto.

Algunas sugerencias durante la cocción

- Para una cocción rápida y homogénea cortar los alimentos en pequeños trozos de igual dimensión.
- Antes de colocar el alimento en la plancha, para obtener resultados mejores y para evitar que se pegue, untar la plancha con poco aceite de cocina. Las verduras, los huevos, los panqueques, el pescado, las gambas, etc. necesitan una pequeña cantidad de aceite. La carne, el cerdo, el bacón, etc., necesitan menos aceite ya que contienen grasa.
- No emplear condimentos ácidos o azúcar durante la cocción. Si fuera necesario, colocar el alimento sobre una hoja de aluminio.
- Usar hojas de aluminio para platos que necesiten la cocción a vapor o para retener los jugos (y el sabor) del alimento.
- Se puede usar sal, especias durante la cocción para exaltar los sabores.

LIMPIEZA Y MATENIMIENTO

ATENCIÓN:

Después del uso, dejar enfriar la plancha antes de limpiarla.

- Después de cada empleo, usar la espátula (E) suministrada para eliminar los restos de alimentos en la cerámica y en la bandeja del aceite para evitar que se peguen. Rascar la superficie en cerámica todavía caliente para eliminar cualquier resto de alimento.
- En caso de restos difíciles por eliminar, mojarlos con una esponja o bien echar agua sobre la superficie en cerámica, calentar la plancha a la máxima potencia algunos minutos (se producirá vapor y agua muy caliente) para ablandar el alimento, entonces usar la espátula (E) para eliminar los restos.
- Limpiar la superficie de cocción (F) y la bandeja del aceite (A) con un detergente neutro y un paño ligeramente mojado.

ATENCIÓN:

Secar bien antes de usarla de nuevo.



Cod. 6136105200 Rev. 0 del 19/12/2012

Ariete

