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'apparecchio 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 gruppo scaldante, 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 staccarla 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 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.
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. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Evitare di toccare le parti calde dell'apparecchio. Usare le apposite maniglie.
23. Non usare il piano di cottura in ceramica in caso di rotture o crepe: altrimenti i detergenti o le fuoriuscite di liquido dal cibo potrebbero penetrare nella piastra rotta generando il rischio di scosse elettriche.
24. NON SOLLEVARE O SPOSTARE L'APPARECCHIO QUANDO QUESTO È IN FUNZIONE.
25. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
26. Si consiglia l'uso di una ventola di aspirazione o un'adeguata aerazione del locale in caso di utilizzo in ambienti chiusi.
27. Per evitare di macchiare o surriscaldare le superfici circostanti, durante l'uso tenere sempre l'apparecchio distante da pareti o mobili.

28. Non appoggiare mai l'apparecchio in funzione su piani di materiale plastico o comunque non resistenti al calore.
29. ATTENZIONE: Questo apparecchio non deve essere utilizzato con carbone o combustibile similare.
30. 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 attacchino. 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 detergente 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:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. 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.
8. Make sure that children cannot play with the appliance.
9. Never stand the heating unit, plug or power cord in water or other liquids; wipe them clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. 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.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. 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.
14. 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.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Never touch the hot parts of the appliance. Always use the handles.
23. 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.
24. DO NOT LIFT OR MOVE THE APPLIANCE WHILE IT IS OPERATING.
25. Do not power the appliance via external timers or by separate, remote controlled systems.
26. We recommend using an extraction fan or suitable ventilation when cooking with the appliance in indoors.
27. To prevent staining or overheating on surrounding surfaces during use, always keep the appliance away from walls or furniture.
28. Never stand the appliance on plastic surfaces or in any case on surfaces that are not heat resistant while it is operating.
29. IMPORTANT: This appliance must not be used with coal or similar fuels.
30. 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:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités 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.
8. Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec l'appareil.
9. 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.
10. Meme lorsque l'appareil n'est pas en marche, debrancher la fiche de la prise de courant electrique avant d'installer ou de defaire les simples parties ou avant de proceder au nettoyage.
11. 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.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon electrique ou la fiche sont endommages ou si l'appareil est defectueux; toutes les reparations, 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.
14. 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.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. 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.
18. 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.
19. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
20. 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.
21. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
22. Eviter de toucher les parties chaudes de l'appareil. Utiliser les poignées.
23. 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.
24. NE PAS SOULEVER NI DEPLACER L'APPAREIL PENDANT SON FONCTIONNEMENT.
25. Le produit ne doit pas être alimenté à travers des temporisateurs externes ou avec des installations séparées commandées à distance.
26. 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.
27. Pour éviter de tacher ou de surchauffer les surfaces environnantes, garder toujours l'appareil loin des murs et des meubles pendant son fonctionnement.
28. 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.
29. ATTENTION: Cet appareil ne doit pas être utilisé avec du charbon ou des combustibles similaires.
30. 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

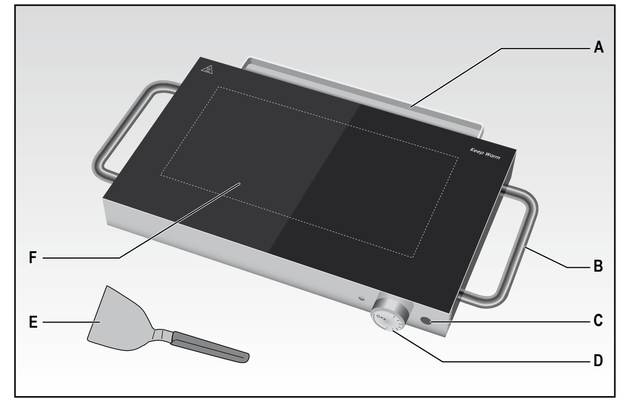

Fig. 1

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Plateau de récupération des liquides
B Poignées
C Témoin 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.

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. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ..).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. لا يجب أن يتم استخدام الجهاز من قِبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات محدودة جسديًا أو حسيًا أو عقليًا، أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة ومعرفة كافية، إلا إذا قام بمراقبتهم وإرشادهم شخص مسئول عن سلامتهم.
٨. راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
٩. لا تغمر أبدًا مجموعة التسخين، والقابس والكابل الكهربائي في الماء أو أية سوائل أخرى، استخدم قطعة من القماش المبلل لتنظيفها.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدًا سحبها من عن بعد.
١٣. 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.
١٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٧. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
١٨. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية ٢٠٠٦/٩٥/EC و EMC ٢٠٠٤/١٠٨/EC.، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
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. تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة من الجهاز. استخدم المقابض الخاصة بذلك.
٢٣. لا تستخدم سطح الطهي السيراميك في حالة الكسر أو التشقق: فمكن الممكن أن تتخلل المنظفات والسوائل المتسربة من الطعام داخل الصفيحة المكسورة مما يؤدي إلى خطر التعرض لصدمة الكهربائية.
٢٤. لا ترفع أو تنقل الجهاز أثناء التشغيل.
٢٥. لا يجب تغذية المنتج بموّقت خارجي أو أي أجهزة منفصلة للتحكم عن بعد.
٢٦. يُنصح باستخدام مروحة الشفط أو توفير تهوية ملائمة بالمكان عند استخدام المنتج في أماكن مغلقة.
٢٧. يجب وضع الجهاز بعيدًا عن الجدران والأثاث أثناء الاستخدام، لتجنب تلطيخ أو ارتفاع درجة حرارة الأسطح المحيطة.
٢٨. لا تضع الجهاز أبدًا أثناء التشغيل على أسطح بلاستيكية أو غير مقاومة للحرارة بأي حال.
٢٩. تنبيه: هذا الجهاز لا يجب استخدامه مع الفحم أو أي وقود مماثل.
٣٠. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية CE/٩٦/٢٠٠٩، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A صينية تجميع السوائل
B مقابض
C مؤشر التشغيل
D ترموستات
E ملعقة مسطحة للتنظيف
F صفيحة طهي من السيراميك الزجاجي (داخل الخط الأبيض)

تعتبر الشواية الكهربائية المصنوعة من السيراميك الزجاجي البديل الصحي والآمن عن الشوايات التقليدية دون الحاجة لاستخدام مواد كيميائية، أو سوائل للإشعال أو أدخنة سامة ضارة بالبيئة. تتميز هذه الشواية بصفيحة من السيراميك الزجاجي تعمل على توزيع الحرارة بطريقة متساوية من أجل طهي متجانس.
تم تصميم هذه الشواية لطهي مجموعة كبيرة ومتنوعة من الأطعمة مباشرةً على صفيحة السيراميك المقاومة؛ حيث تسمح بطهي وشوي الأطعمة باستخدام كمية قليلة من الدهون المضافة.
تسمح كسوة السيراميك غير المسامية لسطح الطهي بالاحتفاظ بالعناصر الغذائية والزيت بالأطعمة، مما يجعل الطعام المشوي لذيذ وطري، مع الاحتفاظ بقيمته الغذائية، أو أنها تسمح للدهون الزائدة بالتدفق على الصفيحة.

الاستخدام الأول

تنبيه:

عند التسخين الأولي، قد يتصاعد دخانًا قليلًا. هذا الدخان لا يدعو إلى القلق فهو طبيعي ولا يمثل خطرًا.

- قم بتوصيل القابس بمأخذ التيار الكهربائي.
- اضبط الترموستات (D) على أقصى وضع. لا تضع الطعام على شبكة الشواء.
- بعد ٤-٥ دقائق، أوقف تشغيل الشواية واتركها تبرد. هذا تصبح الشواية جاهزة الاستخدام.

تعليمات الاستخدام

تنبيه:

يُنصح قبل استخدام الجهاز بتنظيف صفيحة الطهي جيدًا بواسطة منظف معتدل ومخفف. يجب التجفيف جيدًا.

- ضع وعاء الزيت (A) في الجزء الخلفي من الشواية، وتركيبه بشكل صحيح في مجراه.
- صل القابس بمأخذ التيار الكهربائي.
- لف الترموستات (D) تجاه عقارب الساعة من الوضع "OFF" إلى الوضع المطلوب. سوف يضاء مؤشر التشغيل (C).
- قم بتسخين الشواية الكهربائية مسبقًا لمدة ٣ دقائق تقريبًا، ثم ضع الغذاء المراد طهيه على الصفيحة (F) داخل المربع المميز بخط أبيض.
- عند الانتهاء من الطهي، أوقف تشغيل الشواية عن طريق لف الترموستات (D) على الوضع "OFF" وافصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي.

تنبيه:

لا تلمس الصفيحة الساخنة أثناء الاستخدام لتجنب الحروق.

لا تستخدم أدوات بلاستيكية. ولا تضع أواني من البلاستيك على الشواية.

ضبط الترموستات

تنبيه:

درجة الحرارة الموضحة إرشادية: اضبط درجة الحرارة وفقًا لنوع الطعام، والكمية ومستوى الطهي المفضل.

الغذاء	ضبط الترموستات
الفطائر	الوضع ٦
لحم مقدد	الوضع ٤-٥
بيض مخفوق "اومليت"	الوضع ٤-٥
شرائح الخبز	الوضع ٦
هوت دوج	الوضع ٥-٦
بطاطس	الوضع ٦
خضروات	الوضع ٤-٥
سمك	ابدأ الطهي على أقصى وضع لمدة ١-٢ دقيقة؛ ثم اخفضها على الوضع ٤-٥.
شرائح اللحم	ابدأ الطهي على أقصى وضع لمدة ١-٢ دقيقة على كلا الجانبين للاحتفاظ بالنكهة؛ ثم اخفضها على الوضع٥ أو٦ حسب درجة الطهي المفضلة.

للاقتراحات والأفكار، قم بزيارة الموقع www.ariete.net في القسم المخصص للمنتج.

بعض الاقتراحات أثناء الطهي

- للحصول على طهي سريع ومتجانس قم بتقطيع الطعام إلى قطع صغيرة ذات أحجام متساوية.
- قبل وضع الطعام على الشواية وللحصول على نتائج أفضل ولتفادي الالتصاق، وزع على صفيحة الشواء قليل من زيت الطعام.
- تتطلب الخضروات، والبيض، والفطائر، والسمك، والروبيان وغيرهم كمية قليلة من الزيت. بينما تحتاج اللحوم، واللحم المقدد وغيرها كميات أقل من الزيت لأنها تحتوي على دهون.
- لا تستخدم التوابل الحمضية أو السكر أثناء الطهي. إذا كان ذلك ضروريًا، ضع الطعام على ورقة من الألومونيوم.
- استخدم رقائق الألومونيوم للأطباق التي تتطلب الطهي على البخار أو الاحتفاظ بعصارة (ونكهة) الطعام.
- يمكن استخدام الملح والتوابل أثناء الطهي لتعزيز النكهات.

التنظيف والصيانة

تنبيه:

بعد الاستخدام، اترك الشواية تبرد قبل البدء في التنظيف.

- بعد كل استخدام، استخدم الملعقة المسطحة (E) المرفقة للتخلص على الفور من بقايا الطعام على السيراميك وصينية الزيت لتفادي التصاقها. اكشط أسطح السيراميك وهي لا تزال ساخنة للتخلص من أي بقايا للطعام.
- في حالة البقع العنيدة، بلل قطعة من الإسفنج أو اسكب مياه على سطح السيراميك، سخن الشواية على أقصى قدرة لبضع دقائق (سينبعث بخار ويسخن الماء بشدة) لتليين الطعام الملتصق، ثم استخدم الملعقة المسطحة (E) لإزالة بقايا الطعام.
- قم بتنظيف سطح الطهي (F) وصينية الزيت (A) بواسطة منظف معتدل وقطعة من القماش المبللة قليلًا.

تنبيه:

جفف جيدًا قبل الاستخدام مرة أخرى.

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. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подробного инструктажа этого человека.
8. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
9. Никогда не опускайте нагревательный блок и сетевой шнур в воду или другие жидкости; для чистки использовать влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. 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 уполномоченнымм техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/EC и ЭМС 2004/108/EC и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
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. Не прикасайтесь к горячим частям. Использовать ручки.
23. Не использовать варочной панель в случае поломки или трещин: в противном случае моющее средство или остатки пищи могут попасть в трещины, создавая риск поражения электрическим током.
24. НЕ ПОДНИМАЙТЕ И НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ РАБОТАЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО
25. Не использовать прибор со внешними таймерами или автономными установками с дистанционным управлением.
26. Рекомендуется использовать вентилятор или помещение с достаточной вентиляцией в случае использования в закрытых помещениях.

27. Чтобы избежать загрязнения или перегрева окружающих поверхностей при использовании всегда держать устройство вдали от стен или мебели.
28. Никогда не ставьте работающий прибор на пластиковые или не термостойкие поверхности.
29. ВНИМАНИЕ: Это устройство не должно использоваться с углем или аналогичным топливом.
30. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/EC прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Поддон для сбора жидкости
B Ручки
C Индикатор включения
D Термостат
E Шпатель
F Варочная плита из керамического стекла (внутри белого периметра)

Электрический гриль - здоровая и безопасная альтернатива традиционным грилям без использования химических веществ, жидкостей для розжига или токсичных паров, вредных для окружающей среды. Этот гриль имеет стеклокерамическую варочную панель, которая распределяет тепло равномерно для более равномерного приготовления пищи.
Гриль предназначен для жарки разнообразных продуктов непосредственно на устойчивой керамической панели; позволяет готовить и жарить с добавлением небольшого количества жира.
Керамическое не пористое покрытие варочной панели позволяет сохранить в пище питательные вещества и мало, делая ее сочной и вкусной и сохраняя питательные жиры, либо давая стечь лишнему жиру на плиту.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ:

При первом нагревании гриля может образоваться немного дыма. Не беспокойтесь: это нормально и не опасно.

- Вставить вилку в розетку.
- Установить термостат (D) на максимальную отметку. Не кладите пищу на гриль.
- Через 4-5 минут выключить гриль и дать ему остыть. Теперь гриль готов к использованию.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием прибора рекомендуется хорошо прочистить плиту разбавленным моющим средством. Насухо вытереть.

- Поместить поддон для масла (A) в заднюю часть гриля.
- Вставить вилку в розетку.
- Повернуть термостат (D) по часовой стрелке из положения "ВЫКЛ" до желаемой позиции. Загорится индикатор питания (C).
- Разогреть гриль в течение 3 минут, затем положить продукты на плиту (F) в очерченный белой линией контур.
- После приготовления поверните ручку термостата (D) в положение "ВЫКЛ" и выньте вилку из розетки.

ВНИМАНИЕ:

Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячей плите во время ее использования.

Не используйте пластиковую посуду. Не ставьте пластиковые емкости на гриль.

Регулировка термостата

ВНИМАНИЕ:

Вышеупомянутая система контроля температуры носит приблизительный характер: установить температуру в зависимости от типа пищи, количества и уровня приготовления пищи.

Продукт	Регулировка термостата
Блины/креп	Позиция 6
Бэкон/панчетта	Позиция 4-5
Яичница/омлет	Позиция 4-5
Бутерброды/ тосты	Позиция 6
Колбаски/хот-доги	Позиция 5-6
Картофель	Позиция 6
Овощи	Позиция 4-5
Рыба	Первоначально в максимальном положении в течение 1-2 минуты; затем уменьшить до позиции 4-5.

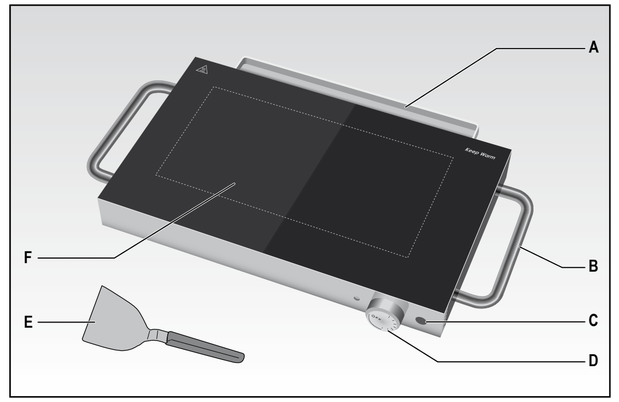

Fig. 1

Продукт	Регулировка термостата
Бифштексы	Первоначально в максимальном положении в течение 1-2 минут с обеих сторон, чтобы сохранить аромат. Уменьшить до позиции 5 или 6 в зависимости от желаемой степени поджарки.

В отношении дополнительных советов и идей см. наш сайт www.ariete.net, раздел продукции.

Некоторые советы для приготовления пищи

- Для быстрого и однородного приготовления разрезать продукт на небольшие кусочки одинакового размера.
- Перед размещением пищи на гриле, для достижения лучших результатов и для предотвращения прилипания, смазать поверхность небольшим количеством растительного масла. Для овощей, яиц, блинов, рыбы, креветок и т.д. ... использовать небольшое количество масла. Мясо, свинина, бекон и т.д. требуют меньше масла, потому что уже содержат жир.
- Не использовать кислые приправы или сахар во время приготовления. Если это необходимо, поместите продукты на фольгу.
- Использовать алюминиевую фольгу для блюд, которые готовятся на пару или для сохранения соков (и вкуса) пищевых продуктов.
- ДЛЯ улучшения вкуса можно использовать соль, специи.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ:

После использования перед чисткой гриля остудить прибор.

- После каждого использования шпателем (E) незамедлительно удалить остатки пищи с керамики и поддона для масла, чтобы предотвратить их прилипание. Очищать керамическую поверхность от остатков пищи, пока она еще горячая .
- Если загрязнения трудно удалить, смочить их губкой или налить воды на поверхность керамики, нагреть гриль на полную мощность в течение нескольких минут (он будет производить пар и горячую воду) для размягчения, затем с помощью шпателя (E) удалить остатки пищи.
- Очистить варочную панель (F) и лоток для масла (A) мягким моющим средством и мягкой слегка влажной тканью.

ВНИМАНИЕ:

Высушить перед повторным использованием.

637111

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

NUMERO UNICO
199 202 250

Cod. 6135105900 Rev. 0 del 03/06/2015

Ariete

YAKI GRILL

CE Mod. 798