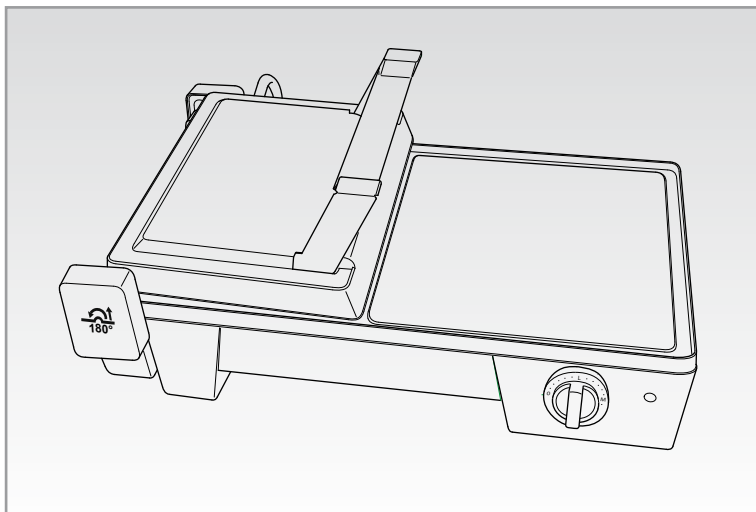


Ariete



Griglia elettrica 3 in 1

3 in 1 grill

Grille 3 en 1

Grill 3 in 1

Parrilla 3 en 1

Grelhador 3 em 1

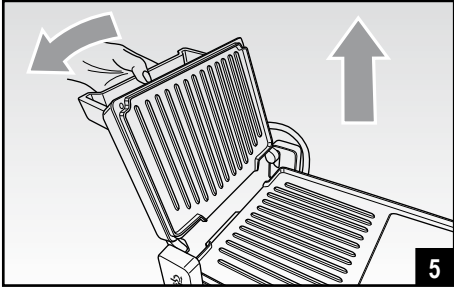
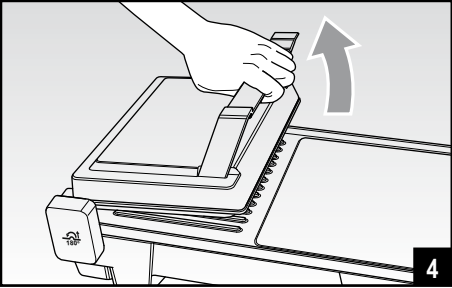
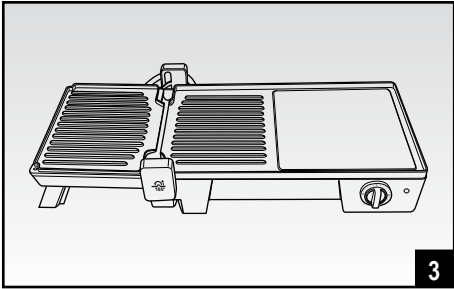
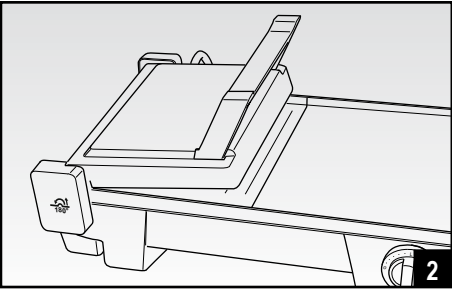
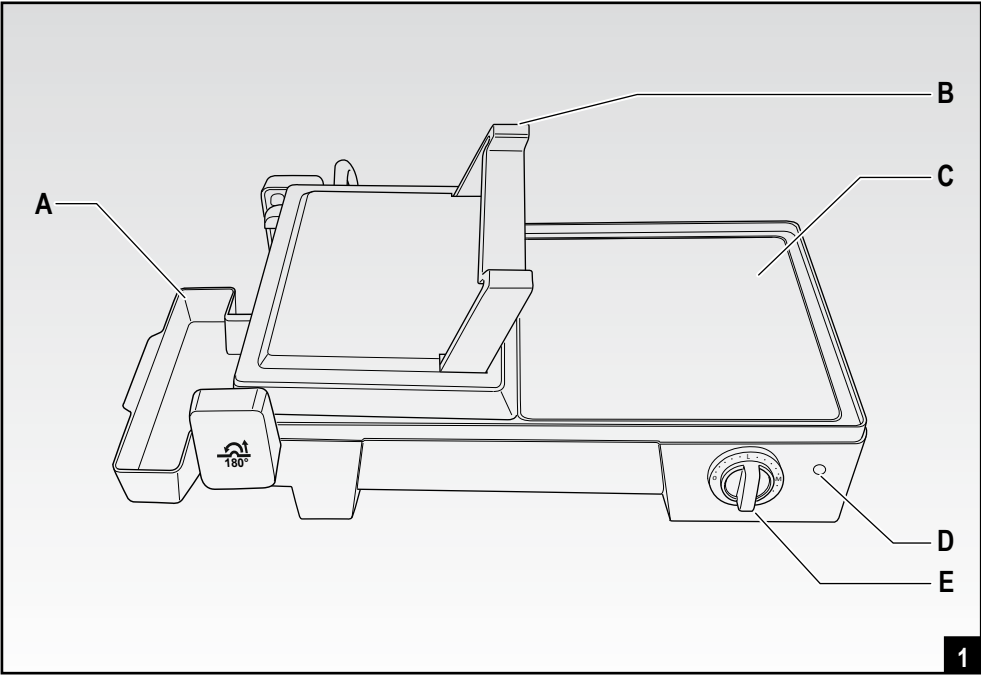
Gril 3 in 1

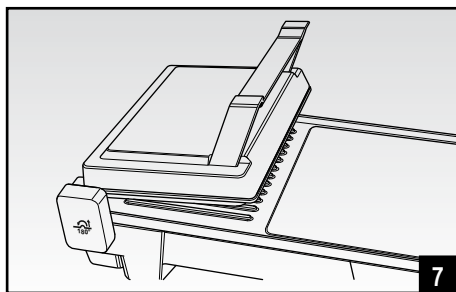
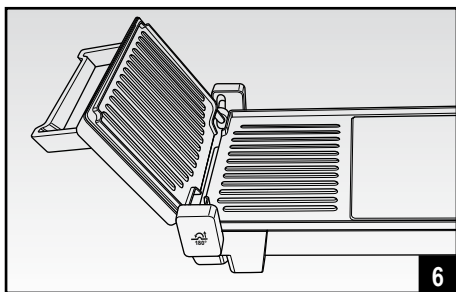
Σχάρα 3 σε 1

Электрический гриль 3 в 1

Електричний гриль 3 в 1

شواية ٣ استخدامات في جهاز ١





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. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
4. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
5. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
6. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
7. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
8. 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.
9. 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.

10.  La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
11. Non usare questo apparecchio all'esterno.
12. Si consiglia l'uso di una ventola di aspirazione o un'adeguata aerazione del locale durante l'uso.
13. Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore, elementi elettrici o in un forno riscaldato. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
14. Sorvegliare attentamente l'apparecchio quando viene utilizzato in presenza di bambini.
15. 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.
16. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
17. 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.
18. 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.
19. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
20. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
21. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
22. 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.
23. 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.
24. 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.

25. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



26. ■ Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Cassetto raccogli grassi
- B Maniglia di apertura
- C Piastre di cottura antiaderenti
- D Spia pronto temperatura
- E Manopola di regolazione livelli di temperatura

ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE:

In occasione del primo utilizzo del prodotto, provvedere a lavare le piastre di cottura con acqua calda e detersivo delicato e ad ungerle con una piccola quantità di olio vegetale.

Al primo utilizzo, si potrebbe notare la fuoriuscita di un sottile filo di fumo. Ciò è dovuto solo al riscaldamento di alcuni componenti.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.

Verificare che la piastra sia chiusa durante la fase di preriscaldamento.

- Inserire la spina elettrica in una presa di corrente. Si accenderà la spia di pronto temperatura (D), ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
- Ruotare la manopola (E) ed impostare il livello di temperatura desiderata.
- Tenere la piastra chiusa durante la fase di preriscaldamento.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura (dopo circa 3 minuti) ed è pronto per l'uso, la spia (D) si spegnerà.

Nota: La spia (D) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.

- La griglia è dotata di due tipi di piastre: quella liscia è più adatta per la cottura di uova fritte, pomodori, funghi, mentre quella rigata è idonea per la cottura di carni, come hamburger di manzo, costole e bistecche, pesce, ecc...

VARIE TIPOLOGIE DI COTTURA:

Posizione di cottura a libro (Fig. 2)

- Questa posizione è ideale per cucinare carni, toast, ecc...
- Quando si è spenta la spia (D), aprire la piastra superiore attraverso la maniglia (B).
- Collocare l'alimento da cuocere sulla piastra di cottura inferiore. Posizionare sempre l'alimento verso la parte posteriore della piastra di cottura.
- Abbassare la piastra di cottura superiore, attraverso la maniglia (B), appoggiandola sull'alimento in maniera uniforme.
- Per la cottura sono necessari circa 5-8 minuti. In ogni caso, il tempo dipende dai gusti personali, dal tipo e dallo spessore del cibo.
- Una volta terminata la cottura, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola (E) sulla posizione "0", staccare la spina dalla presa di corrente e sollevare la piastra come descritto in precedenza. Togliere l'alimento usando una spatola di plastica.

Posizione di cottura con piastre aperte (Fig. 3)

- Questa posizione è ideale per cucinare pesce, spiedini, verdure, ecc... ed offre una superficie molto ampia, adatta per cuocere diversi alimenti contemporaneamente.
- Quando si è spenta la spia (D), impugnando la maniglia (B), sollevare la piastra superiore fino a farle raggiungere la posizione verticale (Fig. 4), tirarla verso l'alto fino al termine della guida laterale, spostarla leggermente in avanti per poi abbassarla completamente ottenendo così la massima superficie di cottura (Fig. 5).
- È possibile lasciare la piastra superiore anche in posizione semi-aperta evitando di abbassarla completamente (Fig. 6).
- Collocare l'alimento da cuocere sulle piastre aperte.
- Una volta terminata la cottura, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola (E) sulla posizione "0", staccare la spina dalla presa di corrente e togliere l'alimento usando una spatola di plastica.

Posizione di cottura a libro e con piastra liscia contemporaneamente (Fig. 7)

- Questa posizione è ideale per cuocere vari tipi di alimenti utilizzando la piastra a contatto ed il barbecue con piastra liscia contemporaneamente.
- Quando si è spenta la spia (D), impugnare la maniglia (B), sollevando la parte superiore fino a raggiungere la posizione verticale, quindi spostare leggermente in avanti la bistecchiera fino al termine della guida, poi riabbassarla sopra l'alimento da scaldare, ottenendo così la posizione con la piastra superiore sollevata e parallela a quella inferiore.

ATTENZIONE:

Non toccare l'involucro dell'apparecchio e le piastre calde al fine di evitare ustioni.

Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderenza delle piastre di cottura.

TEMPI DI COTTURA

Sadwich	6-8 min.
Salsicce/Wurstel	8-10 min.
Pesce	8-10 min.
Toast	3-6 min.
Carne	5-7 min.
Spiedini	8-10 min.
Verdure	8-10 min.

PULIZIA**ATTENZIONE:**

Prima di procedere con la pulizia, scollegare la bistecchiera dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non lavarlo mai sotto acqua corrente.

Non usare oggetti metallici, spugne abrasive o polveri, perchè potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

- Lavare accuratamente le piastre (C) con acqua calda ed un normale detersivo per stoviglie non abrasivo.

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. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
4. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
5. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
7. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
8. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
9. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
10.  The temperature of the accessible surfaces may be high during operation of the appliance.
11. Do not use this appliance outdoor.
12. It is advisable to use a suction blower or an adequate room aeration during use.
13. Never place the appliance on or near heat sources, electric units or into a heated oven. Do not position it on other appliances.
14. Supervise the appliance with care when it is used in the presence of children.
15. 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.

16. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
17. 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.
18. 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.
19. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
20. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
21. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
26.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

- A Drip tray
- B Opening handle
- C Non-stick grill plates
- D Temperature light
- E Temperature adjusting dial

INSTRUCTIONS FOR USE

ATTENTION:

When using the appliance for the first time, wash the two grill plates with warm water and mild detergent, and then oil them with a small amount of vegetable oil.

While using for the first time, a very small amount of smoke may come out; this is just caused by the warming up of some components.

Place the appliance on a flat surface.

Make sure the plate is closed during pre-heating phase.

- Plug appliance in. The temperature light (D) goes on, signalling the appliance heating phase.
- Turn the dial (E) to select the required temperature setting.
- Keep the plate closed during pre-heating phase.
- The light (D) turns off when the appliance reaches the temperature (after about 3 minutes) and is ready for use.

Note: The light (D) will go on again when the required temperature decreases.

- La grill is equipped with two kinds of plates: the smooth one is suitable for preparing fried eggs , tomatoes, mushrooms, while the ribbed one is suitable for meat, as beef hamburgers, ribs, steaks, fish, etc.).

VARIOUS TYPES OF GRILLING:

Grilling with wide open plates (Fig. 2)

- This position is ideal for grilling meat, toasts, etc.
- When the light (D) goes off, open the upper plate by means of the handle (B).
- Place food to be cooked on the bottom plate. Always place food towards the back of the plate.
- Lower the upper plate by means of the handle (B) and lean it on food in an uniform manner.
- For grilling, 5-8 minutes are required. Anyhow, time depends on personal tastes, as well as type and thickness of food.
- After cooking, turn the appliance off by rotating the dial (E) to the "0" position, unplug the appliance and raise the plate as described above. Remove food by means of a plastic spatula.

Grilling position with open plates (Fig. 3)

- This position is suitable to grill fish, skewers, vegetable, etc. and offers a very wide surface, ideal to cook various kinds of food at the same time.
- When the light (D) goes off, lift the top part holding the handle (B) until it is in vertical position (Fig.

- 4), pull it upwards up to the side guide end, move it slowly forwards and then lower it completely thus obtaining the widest grilling surface (Fig. 5).
- THE top surface can be left also in semi-open position, avoiding to lower it completely (Fig. 6).
 - Place food to be cooked on the open plates.
 - After grilling, turn the appliance off by rotating the dial (E) to the "0" position, unplug the appliance and remove food using a plastic spatula.

Grilling with wide open plates and smooth surface at the same time (Fig. 7)

- This position is suitable for grilling various types of food using the contact plate and the barbeque with smooth plate at the same time.
- When the light (D) goes off, lift the top part through the handle (b) until it is in vertical position, slightly move the grill forwards up to the guide end, and then lower it completely on the food to be warmed up, obtaining the position with the top plate raised and parallel to the bottom one.

ATTENTION:

Do not touch appliance housing and hot plates to prevent burn hazard.

Never use metal kitchenware to prevent the non-stick coating of grill plates from being damaged.

GRILLING TIME

Sandwich	6-8 min.
Sausages/wurst	8-10 min.
Fish	8-10 min.
Toast	3-6 min.
Meat	5-7 min.
Skewers	8-10 min.
Vegetables	8-10 min.

CLEANING

ATTENTION:

Before performing any cleaning or maintenance operation, unplug the grill and allow it to cool down.

Never put the appliance into water or other liquids and never wash it under running water.

Never use metal objects, abrasive sponges or powders to prevent the plate non-stick coating from being damaged.

- Thoroughly wash the plates (C) with warm water and a normal, non-abrasive mild dish detergent.

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. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
4. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
5. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
7. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
8. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
9. Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de démonter les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
10.  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
11. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
12. Nous conseillons l'usage d'un ventilateur d'aspiration ou la présence d'une bonne aération du local pendant l'usage de l'appareil.

13. Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur, d'éléments électriques ou dans un four réchauffé et ne le posez pas sur d'autres appareils.
14. Surveillez attentivement l'appareil lorsque vous l'utilisez en présence d'enfants.
15. 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.
16. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
17. 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 être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir tout risque de danger.
18. 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.
19. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
20. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
21. 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.
22. 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.
23. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
24. 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.
25. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.



26.  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Tiroir de récupération du gras
- B Poignée d'ouverture
- C Plaques de cuisson anti-adhérentes
- D Voyant lumineux de température
- E Poignée de réglage des niveaux de température

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

ATTENTION:

Lors de la première utilisation du produit, lavez les plaques de cuisson avec de l'eau chaude et un produit nettoyant délicat et graissez-les avec une petite quantité d'huile végétale.

Lors de sa première utilisation, l'appareil peut produire un peu de fumée. Cela est dû au réchauffement de certains de ses composants.

Positionnez l'appareil sur une surface plate.

Vérifiez que la plaque soit fermée durant la phase de préchauffage.

- Branchez la fiche électrique dans une prise de courant. Le voyant lumineux de température (D) s'allume pour indiquer que l'appareil est en phase de réchauffement.
- Tournez la poignée (E) et programmez le niveau de température désiré.
- La plaque doit rester fermée pendant la phase de réchauffement.
- Lorsque l'appareil a atteint la température (au bout de 3 minutes environ) et est prêt pour l'emploi, le voyant (D) s'éteint.

Note: Le voyant lumineux (D) se rallume quand la température de cuisson baisse.

- La grille est munie de deux types de plaques : une plaque lisse qui est indiquée pour la cuisson des œufs, des tomates, des champignons et une plaque rayée indiquée pour la cuisson de la viande (hamburger, côtelettes, côtes de bœuf, etc.) et du poisson.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE CUISSON:

Position de cuisson avec plaques fermées (Fig. 2)

- Cette position est idéale pour cuire la viande, les toasts, etc.
- Quand le voyant (D) s'éteint, ouvrez la plaque supérieure à l'aide de la poignée (B).
- Placez les aliments à cuire sur la plaque inférieure. Positionnez toujours les aliments vers l'arrière de la plaque de cuisson.
- Refermez la plaque supérieure à l'aide de la poignée (B), en la posant de façon uniforme sur les aliments à cuire.
- Pour la cuisson, il faut compter environ 5-8 minutes. Dans tous les cas, le temps dépend des goûts personnels, ainsi que du type et de l'épaisseur des aliments à cuire.
- A la fin de la cuisson, éteignez l'appareil en tournant la poignée (E) sur "0", débranchez la fiche de

la prise de courant et soulevez la plaque comme décrit précédemment. Manipulez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique.

Position de cuisson avec plaques ouvertes (Fig. 3)

- Cette position est idéale pour cuisiner le poisson, les brochettes, les légumes, etc. et elle offre une surface plus vaste pour cuire plusieurs aliments en même temps.
- Quand le voyant (D) s'éteint, soulevez la plaque supérieure à l'aide de la poignée (B) jusqu'à sa position verticale (Fig. 4), tirez-la vers la haut jusqu'à l'extrémité de ses guides latéraux, déplacez-la légèrement en avant puis baissez-la pour obtenir ainsi la surface de cuisson maximum (Fig. 5).
- Il est possible aussi de laisser la plaque supérieure en position semi-ouverte sans la baisser entièrement (Fig. 6).
- Placez les aliments à cuire sur les plaques ouvertes.
- A la fin de la cuisson, éteignez l'appareil en tournant la poignée (E) sur "0", débranchez la fiche de la prise de courant et manipulez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique.

Position de cuisson avec plaques fermées et usage de la partie lisse de la plaque (Fig. 7)

- Cette position est idéale pour cuire différents types d'aliments en utilisant en même temps aussi bien les deux plaques fermées que la surface lisse de la plaque.
- Quand le voyant (D) s'éteint, soulevez la plaque supérieure à l'aide de la poignée (B) jusqu'à sa position verticale, déplacez-la légèrement en avant jusqu'à l'extrémité de ses guides latéraux, puis baissez-la sur les aliments à cuire, en obtenant ainsi la position avec la plaque supérieure soulevée et parallèle à la plaque inférieure.

ATTENTION:

Ne touchez pas l'enveloppe externe de l'appareil, ni les plaques chaudes pour éviter de vous brûler.

N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhérent des plaques de cuisson.

TEMPS DE CUISSON

Sandwich	6-8 min.
Saucisses/Würstel	8-10 min.
Poisson	8-10 min.
Toast	3-6 min.
Viande	5-7 min.
Brochettes	8-10 min.
Légumes	8-10 min.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL**ATTENTION:**

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et attendez qu'il ait refroidi.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne le lavez jamais sous l'eau du robinet.

N'utilisez pas d'objets métalliques, d'éponges abrasives ou de poudres nettoyantes car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhérent des plaques.

- Lavez soigneusement les plaques (C) avec de l'eau chaude et un produit vaisselle ordinaire non abrasif.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
4. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
5. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
6. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
7. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
8. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
9. 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.
10.  Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
11. Das Gerät nicht im Freien betreiben
12. Es empfiehlt sich, während des Gebrauchs einen Absauglüfter zu verwenden oder für ausreichende Lüftung des Raums zu sorgen.
13. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Hitzequellen, elektrischen Elementen oder in einem heißen Ofen aufstellen. Nicht auf andere Geräte stellen.
14. Das Gerät bei Verwendung im Beisein von Kindern sorgsam überwachen.
15. 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.

16. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
17. 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.
18. 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.
19. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
20. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
21. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
22. 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.
23. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
24. 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.
25. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.



26.  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Fettafanne
- B Griff
- C Antihafbeschichtete Grillplatten
- D Kontrolllampe Temperaturbereitschaft
- E Temperaturregler

GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG:

Vor der ersten Verwendung des Geräts die Grillplatten mit heißem Wasser und mildem Spülmittel reinigen und dann leicht mit Pflanzenöl fetten.

Beim ersten Gebrauch bildet sich möglicherweise etwas Rauch. Das ist durch das Erhitzen einiger Komponenten bedingt.

Das Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen

Kontrollieren, dass die Grillplatten beim Aufheizen geschlossen sind.

- Den Stecker in die Steckdose stecken. Die Temperatur-Kontrolllampe (D) leuchtet auf, was bedeutet, dass das Gerät heizt.
- Anhand des Temperaturwählers (E) die gewünschte Temperaturstufe einstellen
- Die Platten während des Vorheizens geschlossen lassen.
- Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat (nach ca. 3 Minuten), erlischt die Kontrolllampe (D).

Hinweis: Die Kontrolllampe (D) leuchtet immer wieder auf, wenn während des Grillens die Temperatur absinkt.

- Der Grill ist mit zwei Arten von Grillplatten ausgestattet: einer glatten, die besonders für das Backen von Eiern, Tomaten, Pilzen usw. geeignet ist, während sich die gerillte Platte für das Garen von Fleisch wie beispielsweise Hamburger, Koteletts, Steaks, Fisch usw. eignet.

VERSCHIEDENE GRILLMETHODEN:

Bei geschlossenen Grillplatten (Abb. 2)

- Diese Methode ist ideal für das Grillen von Fleisch, Toast usw.
- Wenn die Kontrolllampe (D) erloschen ist, die obere Platte anhand des Griffs (B) nach oben ziehen.
- Das Grillgut auf die untere Platte legen. Es sollte immer im hinteren Bereich der Grillplatte positioniert werden.
- Die obere Grillplatte anhand des Griffs (B) nach unten ziehen, bis sie gleichmäßig auf dem Grillgut aufliegt.
- Das Grillen erfordert ca. 5-8 Minuten. Dies ist jedoch vom persönlichen Geschmack, sowie von der Art und der Dicke des Grillguts abhängig.
- Wenn das Grillen beendet ist, das Gerät abschalten, indem der Wähler (E) auf "0" gestellt wird. Den Stecker aus der Steckdose ziehen und die obere Platte nach oben ziehen, wie vorstehend beschrieben. Das Grillgut mit einem Kunststoffspatel von der Grillplatte nehmen.

Bei offenen Grillplatten (Abb. 3)

- Diese Methode ist ideal für das Grillen von Fisch, Spießchen, Gemüse usw. und bietet eine sehr große Grillfläche, so dass verschiedene Speisen gleichzeitig gegart werden können.
- Wenn die Kontrolllampe (D) erloschen ist, die obere Platte anhand des Griffs (B) nach oben ziehen, bis sie vertikal steht (Abb. 4), dann bis zum Ende der Führungsschiene hochziehen, leicht nach vorn schieben und dann ganz nach unten drücken, so dass die größtmögliche Grillfläche erzielt wird (Abb. 5).
- Die obere Platte kann auch in halb offener Stellung belassen werden, anstatt sie ganz nach unten zu drücken (Abb. 6).
- Das Grillgut auf die offenen Platten legen.
- Wenn das Grillen beendet ist, das Gerät abschalten, indem der Wähler (E) auf "0" gestellt wird. Den Stecker aus der Steckdose ziehen und die obere Platte nach oben ziehen, wie vorstehend beschrieben. Das Grillgut mit einem Kunststoffspatel von der Grillplatte nehmen.

Bei geschlossenen Grillplatten mit glatter Grillplatte (Abb. 7)

- Diese Methode ist ideal für das Garen von verschiedenen Nahrungsmitteln dank der Verwendung der Kontaktplatte und des glatten Grillplatte gleichzeitig.
- Wenn die Kontrolllampe (D) erloschen ist, die obere Platte anhand des Griffs (B) nach oben ziehen, bis sie vertikal steht, dann leicht bis zum Ende der Führungsschiene nach vorn schieben und über dem Grillgut nach unten drücken. Auf diese Weise liegt die obere Platte nicht am Nahrungsmittel an, sondern ist leicht abgehoben und parallel zur unteren Platte.

ACHTUNG:

Des Gehäuse des Geräts und die heißen Grillplatten nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.

Keinesfalls metallische Küchengeräte verwenden, da andernfalls die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigt wird.

GARZEITEN

Sandwich	6-8 Min.
Bratwurst/Würstchen	8-10 Min.
Fisch	8-10 Min.
Toast	3-6 Min.
Fleisch	5-7 Min.
Spießchen	8-10 Min.
Gemüse	8-10 Min.

REINIGUNG

ACHTUNG:

Bevor das Gerät gereinigt wird muss der Stecker aus der Steckdose gezogen und abgewartet werden, bis der Grill abgekühlt ist.

Das Gerät keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser waschen.

Keine Metallgegenstände, Scheuerschwämme oder Scheuerpulver verwenden, da diese die Antihafbeschichtung der Platten schädigen.

- Die Platten (C) sorgfältig mit heißem Wasser und normalem Spülmittel reinigen.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
4. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
5. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
6. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
7. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
8. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
9. 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.
10.  La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en marcha.
11. No utilizar este aparato en el exterior.
12. Se aconseja el uso de un sistema de aspiración o de una adecuada ventilación del local durante su uso.
13. No colocar el aparato encima o en proximidad de fuentes de calor, elementos eléctricos o de un horno calentado. No colocarlo encima de otros aparatos.
14. Vigilar atentamente el aparato cuando se utiliza en presencia de niños.

15. 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.
 16. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
 17. 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.
 18. 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.
 19. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
 20. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
 21. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
 22. Este aparato cumple con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
 23. 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.
 24. 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.
 25. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
-  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Cajón recogida grasas
- B Asa de apertura
- C Placas de cocción antiadherentes
- D Testigo temperatura lista
- E Mando de regulación de los niveles de temperatura

INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN:

Antes de usar por primera vez, limpiar las placas de cocción con agua caliente y detergente delicado y untarlas con un poco de aceite vegetal.

Al usar por primera vez, se podría notar la salida de un poco de humo. Ello es debido solo al calentamiento de algunos componentes.

Colocar el aparato sobre una superficie plana.

Controlar que la placa esté cerrada durante la fase de precalentamiento.

- Conectar el enchufe a una toma de corriente. Se encenderá el testigo de temperatura lista (D) para indicar que el aparato se está calentando.
- Girar el mando (E) y configurar el nivel de temperatura deseada.
- Mantener la placa cerrada durante la fase de precalentamiento.
- Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura (tras unos 3 minutos) y esté listo para usar, el testigo (D) se apagará.

Nota: El testigo (D) volverá a encenderse cuando la temperatura necesaria para la cocción disminuya.

- La parrilla está provista de dos tipos de placas: la lisa es más adecuada para la cocción de huevos fritos, tomates, setas, mientras que la acanalada es adecuada para la cocción de carnes, como hamburguesas de ternera, chuletas y bistecs, pescado, etc...

VARIOS TIPOS DE COCCIÓN:

Posición cerrada de cocción (Fig. 2)

- Esta posición es ideal para cocinar carnes, bikinis, etc...
- Cuando se apague el testigo (D), abrir la placa superior utilizando el asa (B).
- Colocar el alimento que se desea cocer sobre la placa de cocción inferior. Colocar siempre el alimento hacia la parte trasera de la placa de cocción.
- Bajar la placa de cocción superior, mediante el asa (B), apoyándola sobre el alimento de manera homogénea.
- Para la cocción se necesitan aproximadamente 5-8 minutos. De todas formas, el tiempo depende de los gustos personales, del tipo y del espesor del alimento.
- Una vez terminada la cocción, apagar el aparato girando el mando (E) en la posición "0", desconectar el enchufe de la toma de corriente y levantar la placa tal como indicado anteriormente. Retirar el alimento usando una espátula de plástico.

Posición para cocción con placas abiertas (Fig. 3)

- Esta posición es ideal para cocinar pescado, pinchos, verduras, etc...y ofrece una superficie muy amplia, adecuada para cocer varios alimentos a la vez.
- Cuando se apague el testigo (D), agarrar por el asa (B) y levantar la placa superior hasta que alcance la posición vertical (Fig. 4), tirarla hacia arriba hasta el tope de la guía lateral, desplazarla ligeramente hacia adelante y luego bajarla totalmente para obtener así la máxima superficie de cocción (Fig. 5).
- Es posible dejar la placa superior también en posición semi-abierta, no bajándola completamente (Fig. 6).
- Colocar el alimento que se desea cocer sobre las placas abiertas.
- Una vez terminada la cocción, apagar el aparato girando el mando (E) en la posición "0", desconectar el enchufe de la toma de corriente y retirar el alimento utilizando una espátula de plástico.

Posición cerrada de cocción y con placa lisa contemporáneamente (Fig. 7)

- Esta posición es ideal para cocinar distintos tipos de alimentos utilizando la placa de contacto y la barbacoa con placa lisa contemporáneamente.
- Cuando se haya apagado el testigo (D), agarrar por el asa (B) y levantar la parte superior hasta que alcance la posición vertical, después, desplazar la parrilla ligeramente hacia adelante hasta el tope de la guía y luego bajarla encima del alimento que se desea calentar obteniendo de tal forma la posición con la placa superior levantada y paralela a la inferior.

ATENCIÓN:

No tocar el revestimiento del aparato ni las placas calientes a fin de evitar quemaduras.

No utilizar nunca utensilios metálicos para evitar dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Sándwich	6-8 min.
Salchichas/Frankfurt	8-10 min.
Pescado	8-10 min.
Bikini	3-6 min.
Carne	5-7 min.
Pinchos	8-10 min.
Verduras	8-10 min.

LIMPIEZA**ATENCIÓN:**

Antes de emprender la limpieza, desconectar la parrilla de la toma de corriente y esperar a que el aparato se haya enfriado.

No sumergir nunca el aparato en agua o en otros líquidos y no limpiarlo nunca debajo de un chorro de agua corriente.

No usar objetos metálicos, esponjas abrasivas o polvos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

- Lavar meticulosamente las placas (C) con agua caliente y un detergente normal para vajillas no abrasivo.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
4. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
5. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
6. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efectuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
7. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
8. Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
9. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
10.  A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
11. Não utilize este aparelho em ambientes externos.
12. Aconselha-se utilizar um exaustor ou um adequado arejamento do local durante a utilização.
13. Não coloque o aparelho sobre ou nas proximidades de fontes de calor, elemen-

tos elétricos ou em um forno aquecido, nem sobre outros aparelhos.

14. Vigie atentamente o aparelho quando utilizado na presença de crianças.
15. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
16. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
17. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
18. No caso de utilizar uma extensão elétrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
19. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
20. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
21. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
22. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.
23. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
24. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
25. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.



26. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Gaveta de recolha da gordura
- B Puxador de abertura
- C Placas de cozedura antiaderentes
- D Led de temperatura atingida
- E Manipulo de regulação do nível de temperatura

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO:

Na primeira utilização do aparelho, lave as placas do grelhador com água quente e detergente neutro e unte-as com uma pequena quantidade de óleo vegetal.

Na primeira utilização, pode-se notar uma ligeira formação de fumo devida ao aquecimento de alguns componentes.

Apoie o aparelho sobre uma superfície plana.

Verifique se a placa está fechada durante a fase de pré-aquecimento.

- Insira a ficha elétrica em uma tomada de corrente. O led de temperatura atingida (D) acender-se-á para indicar que o aparelho está a aquecer.
- Rode o manípulo (E) e programe o nível de temperatura desejada.
- Mantenha a placa fechada durante a fase de pré-aquecimento.
- Quando o aparelho tiver atingido a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto para ser utilizado, o led (D) apagar-se-á.

Nota: O led (D) voltará a acender-se quando a temperatura necessária para a cozedura baixar.

- O grelhador tem dois tipos de placa: a lisa é mais indicada para ovos fritos, grelhar tomate, cogumelo, etc.; a placa canelada é mais indicada para grelhar carnes, como hambúrguer, costeletas e bistecas, peixes, etc....

TIPOS DE POSIÇÃO DAS PLACAS:

Posição com as placas sobrepostas em forma de livro (Fig. 2)

- Esta posição é indicada para grelhar carnes, pão, etc...
- Quando o led (D) se apagar, abra a placa superior segurando no puxador (B).
- Apoie o alimento na placa inferior, empurrando-o mais para perto da parte traseira da placa.
- Abaixe a placa superior, sempre segurando no puxador (B), de modo que fique apoiada no alimento de maneira uniforme.
- Para grelhar nesta posição são necessários cerca de 5-8 minutos. Em todo caso, o tempo depende do gosto pessoal, do tipo e da espessura do alimento.
- No fim da cozedura, desligue o aparelho rodando o manípulo (E) para a posição "0", retire a ficha da tomada de corrente e abra a placa como descrito anteriormente. Retire o alimento com a ajuda de uma espátula de plástico.

Posição com as placas abertas (Fig. 3)

- Esta posição é indicada para grelhar peixes, espetinhos, legumes, etc..., e oferece uma superfície muito ampla, adequada para grelhar vários tipos de alimento ao mesmo tempo.
- Quando o led (D) se pagar, segurando no puxador (B), abra a placa superior até ficar na posição vertical (Fig. 4), puxe-a para cima até ao fim da guia lateral, empurre-a ligeiramente para frente e depois abaixe-a completamente de modo a obter a máxima superfície de cozedura (Fig. 5).
- É possível deixar a placa superior na posição semiaberta, sem abaixá-la completamente (Fig. 6).
- Coloque o alimento sobre as placas abertas.
- Terminada a cozedura, desligue o aparelho rodando o manípulo (E) para a posição "0", retire a ficha da tomada e remova o alimento com a ajuda de uma espátula de plástico.

Posição com as placas sobrepostas em forma de livro e com a placa lisa simultaneamente (Fig. 7)

- Esta posição é indicada para grelhar vários tipos de alimento utilizando as placas de contacto e a placa lisa ao mesmo tempo.
- Quando o led (D) se apagar, segure no manípulo (B) e abra a placa superior até à posição vertical; empurre-a ligeiramente para frente até ao fim da guia, abaixe-a sobre o alimento, de modo a deixar as duas placas, superior e inferior, paralelas.

ATENÇÃO:

Não toque no revestimento do aparelho e nas placas quentes, perigo de queimaduras!

Não utilize utensílios metálicos porque podem danificar o revestimento antiaderente das placas.

TEMPOS DE COZEDURA

Pão/sandes	6-8 min.
Salsichas/Wurstel	8-10 min.
Peixes	8-10 min.
Tostas	3-6 min.
Carnes	5-7 min.
Espetinhos	8-10 min.
Legumes	8-10 min.

LIMPEZA**ATENÇÃO:**

Antes de iniciar a limpeza, desligue o grelhador da tomada e aguarde até que fique frio.

Não deixe o aparelho de molho em água ou em outros líquidos e não o lave sob água corrente.

Não utilize objetos metálicos, esponjas e pós abrasivos porque poderiam danificar o revestimento antiaderente das placas.

- Lave as placas (C) com água quente e detergente de loiça comum não abrasivo.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
4. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
5. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
6. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder geval alleen onder toezicht van volwassenen.
7. Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
8. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteits snoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
9. Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
10.  De temperatuur van de toegankelijke oppervlaktes kan hoog worden als het apparaat in werking staat.
11. Dit apparaat niet buiten gebruiken.
12. Het wordt aangeraden om een afzuigkap te gebruiken of in een ruimte die over een geschikte luchtdoorstroming beschikt tijdens het gebruik.
13. Zet het apparaat niet boven of in de buurt van warmtebronnen, elektrische elementen of een verwarmde oven. Zet het niet bovenop andere apparaten.

14. Houdt het apparaat nauwlettend onder toezicht, vooral als het gebruikt wordt in aanwezigheid van kinderen.
15. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
16. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
17. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
18. Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
19. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
20. Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
21. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
22. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
23. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
24. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
25. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
26.  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A vetopvanglade
- B handvat voor het openen
- C anti-aanbak platen
- D temperatuurverklikker
- E regelingsknop voor temperatuurniveau's

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

LET OP:

Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt reinig de bakplaten met warm water en delicaat reinigingsmiddel en vet ze in met een klein beetje plantaardige olie.

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt kan er een kleine rookpluim uitkomen. Deze wordt veroorzaakt door de verwarming van enkele onderdelen.

Plaats het apparaat op een egaal vlak.

Controleer dat de plaat is gesloten tijdens de voorverwarmingsfase.

- Steek de stekker in een stopcontact. De temperatuurverklikker (D) gaat branden om aan te geven dat het apparaat wordt voorverwarmd.
- Draai aan de knop (E) en stel het gewenste temperatuurniveau in.
- Houdt de platen gesloten tijdens de voorverwarmingsfase.
- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt (na circa 3 minuten) is het klaar voor gebruik, de verklikker (D) zal uitgaan.

Opmerking: de verklikker (D) gaat weer aan als de temperatuur daalt onder de baktemperatuur.

- De grill beschikt over twee soorten platen: de gladde plaat is geschikt voor het bakken van eieren, tomaten, champignons, terwijl de geribbelde plaat geschikt is voor het bakken van vlees, zoals hamburgers van rundvlees, karbonades, biefstukken, vlees enz...

VERSCHILLENDE BAKTYPES:

Bakpositie als boek (Fig. 2)

- Deze positie is ideaal voor het bakken van vlees, toast enz...
- Als de verklikker (D) is uitgegaan, open de bovenste plaat met het handvat (B).
- Leg de etenswaren die gebakken moeten worden op de onderste bakplaat. Leg de etenswaren altijd tegen de achterkant van de bakplaat aan .
- Zet de bovenste bakplaat omlaag, met het handvat (B), leg de bakplaat evenredig op de etenswaren.
- de etenswaren zijn klaar in 5-8 minuten. In ieder geval hangt de baktijd af van de eigen smaak en het soort en de dikte van de etenswaren.
- Klaar met bakken, zet het apparaat uit door de knop (E) op de positie "0" te draaien, trek de stekker uit het stopcontact en zet de plaat omhoog zoals hierboven wordt beschreven. Verwijder de etenswaren met een plastic spatel .

Bakpositie met open platen (Fig. 3)

- Deze positie is ideaal voor het bakken van vis, spiezen, groente, enz en geeft een heel groot bakoppervlakte waarmee verschillende etenswaren gelijktijdig gebakken kunnen worden.
- Als de verklipper (D) is uitgegaan, pak het handvat (B) vast en hef de bovenste plaat op totdat de verticale positie wordt bereikt (Fig. 4), trek de plaat omhoog tot aan het einde van de laterale aanslag en verplaats hem een beetje naar voren om hem vervolgens helemaal naar beneden te laten zakken waardoor het maximale bakoppervlakte wordt verkregen (Fig. 5).
- Het is ook mogelijk om de bovenste plaat in half open positie te laten staan door hem niet helemaal te laten zakken (Fig. 6).
- Leg de etenswaren die gebakken moeten worden op de open platen.
- Klaar met bakken, zet het apparaat uit door de knop (E) op de positie "0" te draaien, trek de stekker uit het stopcontact en zet de plaat omhoog zoals hierboven wordt beschreven. Verwijder de etenswaren met een plastic spatel.

Bakpositie als boek en gelijktijdig met gladde plaat (Fig. 7)

- Deze positie is ideaal voor het bakken van verschillende etenswaren waarbij de contactplaat en de barbecue met de gladde plaat gelijktijdig worden gebruikt .
- Als de verklipper (D) is uitgegaan, pak het handvat (B) vast en hef de bovenste plaat op totdat de verticale positie wordt bereikt (Fig. 4), trek de grill omhoog tot aan het einde van de laterale aanslag en verplaats hem een beetje naar voren om hem vervolgens naar beneden te laten zakken boven de etenswaren die gebakken moeten worden waardoor de positie wordt bereikt met opgeheven bovenste plaat en parallel aan de onderste plaat.

LET OP:

ter voorkoming van verbrandingen het omhulsel van het apparaat en de warme platen niet aanraken.

Om te voorkomen dat de anti-aanbakbekleding van de bakplaten wordt beschadigd, gebruik geen metalen keukengereedschappen .

BAKTIJDEN

Sandwich	6-8 min.
Worstjes/Wurstel	8-10 min.
Vis	8-10 min.
Toast	3-6 min.
Vlees	5-7 min.
Spiezen	8-10 min.
groente	8-10 min.

REINGEN

LET OP:

Voordat wordt begonnen met reinigen, treke de stekker van de grill uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

Het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen zetten en niet reinigen onder stromend water .

Geen metalen voorwerpen, schuursponsjes of schuurmiddelen gebruiken voor het reinigen omdat hierdoor de anti-aanbakbekleding van de platen beschadigd kan worden .

- Reinig de platen (C) grondig met warm water en neutraal, niet schurend afwasmiddel.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
4. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
5. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
6. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας ίσης ή μεγαλύτερης των 8 ετών. Άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριές ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, ή θα πρέπει πρώτα να ενημερωθούν κατάλληλα πώς να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή σε συνθήκες ασφαλείας και με επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Απαγορεύεται στα μικρά παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν μπορούν να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν έχουν ηλικία μεγαλύτερη των 8 ετών και, σε κάθε περίπτωση, υπό την επιβλεψη ενός ενήλικα.
7. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από την πρόσβαση παιδιών ηλικίας μικρότερης των 8 ετών.
8. Μη βυθίζετε ποτέ το σώμα του προϊόντος, το ρευματοληπτή και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά, χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για τον καθαρισμό τους.
9. Ακόμα και αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε λειτουργία, αποσυνδέστε το ρευματοληπτή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα διαφορά μερ ή πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της.
10.  Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
11. Μη χρησιμοποιείτε την παρούσα συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
12. Συνιστάται η χρησιμοποίηση ενός απορροφητήρα ή ένας κατάλληλος αερισμός

του χώρου χρήσης.

13. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας, ηλεκτρικά στοιχεία ή θερμαινόμενο φούρνο. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
14. Επιβλέπετε προσεκτικά τη συσκευή όταν τη χρησιμοποιείτε με παρουσία παιδιών.
15. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
16. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
17. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημία, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να γίνονται μόνον σε ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό κέντρο Ariete ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς Ariete, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
18. Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.
19. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
20. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
21. Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προοριστεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
22. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2006/95/EK και 2004/108/EK σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
23. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
24. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που

είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.

25. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.



26. — Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Συρτάρι περισυλλογής λιπών
- B Χειρολαβή ανοίγματος
- C Αντικολλητικές πλάκες ψήσιματος
- D Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας
- E Κουμπί ρύθμισης επιπέδων θερμοκρασιών

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Με τη ευκαιρία της πρώτης χρησιμοποίησης της συσκευής, φροντίστε να πλύνετε τις πλάκες ψήσιματος με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό και αλείψτε τις με μια μικρή ποσότητα φυτικού ελαίου.

Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παρατηρηθεί η εκπομπή μιας μικρής ποσότητας καπνού. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά στη θέρμανση μερικών μερών.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια.

Ελέγξτε ότι η πλάκα είναι κλειστή κατά τη φάση της προθέρμανσης.

- Συνδέστε το ρευματολήπτη σε μια πρίζα ρεύματος. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας (D), προς ένδειξη ότι η συσκευή θερμαίνεται.
- Στρέψτε το κουμπί (E) και επιλέξτε την επιθυμητή στάθμη θερμοκρασίας.
- Κρατήστε την πλάκα κλειστή κατά τη φάση της προθέρμανσης.
- Όταν η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία (περίπου μετά από 3 λεπτά) και είναι έτοιμη για χρήση, η ενδεικτική λυχνία (D) θα σβήσει.

Σημείωση: Η λυχνία (D) θα ανάψει και πάλι όταν η αναγκαία για το ψήσιμο θερμοκρασία θα πέσει.

- Η σχάρα είναι εφοδιασμένη με δύο είδη πλακών: η επίπεδη είναι καταλληλότερη για το ψήσιμο τηγανητών αυγών, ντοματών, μανιταριών, ενώ η ριγέ είναι καταλληλότερη για το ψήσιμο κρεάτων, όπως βοδινών χαμπούργκερ, παϊδάκια και μπριζόλες, ψάρι, κλπ...

ΔΙΑΦΟΡΟΙ ΤΥΠΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Θέση ψησίματος σε “βιβλίο” (Εικ. 2)

- Αυτή η θέση είναι ιδανική για να ψήσετε κρέας, τوست, κλπ...
- Όταν σβήσει η λυχνία (D), ανοίξετε την επάνω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (B).
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε στην κάτω πλάκα ψησίματος. Τοποθετείτε τα τρόφιμα πάντα προς το πίσω μέρος της πλάκας ψησίματος.
- Κατεβάστε την επάνω πλάκα ψησίματος, με τη βοήθεια της χειρολαβής (B), ακουμπώντας την στα τρόφιμα με ομοιόμορφο τρόπο.
- Για το ψήσιμο, είναι αναγκαία περίπου 5-8 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προσωπικές προτιμήσεις, από το είδος και το πάχος του τροφίμου.
- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή στρέφοντας το κουμπί (E) στη θέση “0”, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και ανασηκώστε την πλάκα όπως αναφέρθηκε προηγουμένως. Αφαιρέστε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

Θέση ψησίματος με ανοιχτές πλάκες (Εικ. 3)

- Αυτή η θέση είναι ιδανική για να ψήσετε ψάρια, σουβλάκια, λαχανικά, κλπ... και σας προσφέρει μια πολύ ευρεία επιφάνεια, κατάλληλη για το ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα.
- Όταν σβήσει η λυχνία (D), πιάνοντας τη χειρολαβή (B), σηκώστε την επάνω πλάκα μέχρι να έρθει στην κάθετη θέση (Εικ. 4), τραβήξτε την προς τα επάνω μέχρι το τέλος του πλαϊνού οδηγού, μετατοπίστε την ελαφρά προς τα εμπρός και στη συνέχεια κατεβάστε την εντελώς λαμβάνοντας έτσι τη μέγιστη επιφάνεια ψησίματος (Εικ. 5).
- Μπορείτε να αφήσετε την επάνω πλάκα και στη μισάνοιχτη θέση αποφεύγοντας να την κατεβάσετε εντελώς (Εικ. 6).
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε στις ανοιχτές πλάκες.
- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή στρέφοντας το κουμπί (E) στη θέση “0”, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και βγάλτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

Θέση ψησίματος σε “βιβλίο” και με επίπεδη πλάκα ταυτόχρονα (Εικ. 7)

- Αυτή η θέση είναι ιδανική για να ψήσετε διάφορα είδη τροφίμων χρησιμοποιώντας την πλάκα επαφής και το μπάρμικιου με την επίπεδη πλάκα ταυτόχρονα.
- Όταν σβήσει η λυχνία (D), πιάστε τη χειρολαβή (B), ανασηκώνοντας το επάνω μέρος μέχρι να έρθει στην κάθετη θέση, στη συνέχεια μετατοπίστε ελαφρά προς τα εμπρός την ψηστήρα μέχρι το τέλος του οδηγού, μετά κατεβάστε το επάνω στα τρόφιμα που θα ζεστανετε, λαμβάνοντας έτσι τη θέση με την επάνω πλάκα ανασηκωμένη και παράλληλη προς την κάτω πλάκα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην αγγίζετε το περίβλημα της συσκευής και τις θερμές πλάκες προς αποφυγήν εγκαυμάτων.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά εργαλεία για να αποφύγετε ζημιές στην αντικολλητική επένδυση των πλακών ψησίματος.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Σάντουιτς	6-8 min.
Λουκάνικα/Λουκάνικα Φρανκφούρτης	8-10 min.
Ψάρι	8-10 min.
Τοστ	3-6 min.
Κρέας	5-7 min.
Σουβλάκια	8-10 min.
Λαχανικά	8-10 min.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν προχωρήσετε με τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη ψηστήρα από την πρίζα του ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.

Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά και μην την πλένετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, αποξεστικά σφουγγάρια ή σκόνες, γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επένδυση των πλακών.

- Πλένετε επιμελώς τις πλάκες (C) με ζεστό νερό και κοινό ήπιο μη αποξεστικό απορρυπαντικό για πιάτα.

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. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
4. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
5. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
6. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
7. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
8. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
9. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
10.  Поверхности касания работающего прибора могут сильно нагреваться.
11. Не используйте прибор на открытом воздухе.
12. Рекомендуется использовать вентилятор или помещение с достаточной вентиляцией при использовании в закрытых помещениях.

13. Не ставьте прибор на источники тепла или рядом с ними, а также рядом с электрическими элементами или в нагретую духовку. Не ставьте его на другие приборы.
14. Внимательно следите за прибором, если при его использовании рядом находятся дети.
15. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
16. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
17. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
18. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.
19. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
20. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
21. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
22. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
23. Вносимые изменения в прибор, если они четко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
24. 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.
25. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.



26. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Лоток для сбора жира
- B Ручка открытия
- C Пластины с антипригарным покрытием
- D Индикатор готовности температуры
- E Ручка регулировки уровней температуры

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ:

По случаю первого использования продукта промойте плитки теплой водой и мягким моющим средством, затем смажьте их небольшим количеством растительного масла.

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

Установите прибор на плоскую поверхность.

Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.

- Вставьте вилку в розетку. Загорится индикатор готовности температуры (D), указывая, что прибор нагревается.
- Поверните ручку (E) и установите нужный уровень температуры.
- Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.
- Когда прибор достиг нужной температуры (приблизительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (D) погаснет.

Примечание: Световой индикатор (D) снова загорается при понижении температуры, необходимой для приготовления пищи.

- Электрожаровня оснащена двумя типами пластин: гладкая больше подходит для приготовления яичницы, помидор, грибов, в то время как рифлёная подходит для приготовления мяса (говяжки гамбургеры, стейки и отбивные), рыбы и т.д.

РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ВАРКИ

Положение варки “книжка” (рис. 2)

- Это положение идеально подходит для приготовления мяса, тостов и т.д.
- Когда световой индикатор (D) погаснет, поднимите верхнюю пластину за ручку (B).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину. Всегда класть про-

дукт в направлении задней части варочной пластины.

- Равномерно опустите верхнюю пластину с помощью ручки (В) на пищевой продукт.
- Приготовление занимает около 5-8 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.
- По окончании варки выключите прибор, повернув ручку (Е) в положение "0", выньте вилку из розетки и поднимите пластину, как описано выше. Выньте продукт пластиковым шпателем.

Положение варки с открытыми пластинами (рис. 3)

- Эта позиция идеально подходит для приготовления рыбы, шашлыков, овощей и т.д., благодаря большой площади, пригодной для одновременного приготовления различных блюд.
- Когда световой индикатор (D) погаснет, поднимите верхнюю пластину за ручку (В) до вертикального положения (рис. 4), потяните её вверх до упора, слегка смещая вперёд, а затем полностью опустите, получая, таким образом, максимальную варочную поверхность (рис. 5).
- Вы можете оставить верхнюю пластину в полуоткрытом положении, не опуская её полностью (рис. 6).
- Поместите продукт на открытые пластины.
- По окончании варки выключите прибор, повернув ручку (Е) в положение "0", выньте вилку из розетки и удалите продукт пластмассовым шпателем, как описано выше.

Положение варки "книжка" на гладкой пластине (рис. 7)

- Это положение идеально подходит для приготовления различных видов продуктов на контактной пластине и гриле с гладкой пластиной одновременно.
- Когда индикатор (D) выключается, с помощью ручки (В) поднимите верхнюю пластину в вертикальное положение, слегка сместите вперед электрожаровню до достижения конца боковой направляющей и опустите ее на продукт, таким образом, верхняя пластина поднимется параллельно нижней.

ВНИМАНИЕ:

Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

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

ВРЕМЯ ВАРКИ:

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

уход

ВНИМАНИЕ:

Прежде чем приступить к чистке, отсоедините гриль от электросети и подождите, пока прибор остынет.

Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, никогда не мыть под проточной водой.

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

- Тщательно промойте пластины (С) горячей водой и обычным неабразивным средством для мытья посуды.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,

где wk – неделя производства

yr – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

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

220-240В~ - 50-60Гц - 2000-2400Вт - Класс I – IPX0

Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,

Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2

Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

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

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

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

1. Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
3. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
4. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
5. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
6. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років лише під наглядом дорослих.
7. Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недосяжних для дітей віком до 8 років.
8. Забороняється занурювати у воду та інші рідини корпус пристрою, вилку або провід електричного живлення, а також користуватися вологою тканиною для догляду за ними.
9. Перед тим, як встановити або зняти якісь складові частини з пристрою з метою догляду за ним, слід спочатку виїняти вилку з розетки електричного живлення, навіть якщо пристрій не працює.
10.  Під час роботи пристрою його поверхні можуть бути дуже гарячими.
11. Забороняється використовувати пристрій поза приміщенням.
12. Під час використання пристрою рекомендується використовувати витяжку

або забезпечити належне провітрювання приміщення.

13. Забороняється встановлювати пристрій зверху на джерела тепла або поблизу від них, а також біля інших електричних пристроїв або нагрітої варильної поверхні. Не встановлювати на пристрій інші пристрої.
14. Пристрій потребує особливого нагляду, якщо використовується у присутності дітей.
15. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи проводу живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.
16. Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється виймати штепсельну вилку, потягнувши за провід живлення.
17. Забороняється користуватися пристроєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Ariete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-яким ризикам.
18. У випадку використання електричних подовжувачів, щоб гарантувати безпеку користувачів та середовища використання, ці подовжувачі повинні відповідати потужності пристрою. Невідповідні подовжувачі можуть спричинити неполадки в роботі пристрою.
19. Забороняється залишати провід у підвішеному стані у місцях, де за нього може потягнути дитина.
20. Щоб забезпечити безпеку пристрою, слід завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та аксесуари, схвалені виробником пристрою.
21. Цей пристрій розроблений та виготовлений **ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
22. Цей пристрій відповідає вимогам директив 2006/95/EC та EMC 2004/108/EC, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.
23. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть спричинити загрозу безпеці пристрою та призвести до анулювання гарантії.
24. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небез-

печними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.

25. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.



26.  Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/CE зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ (Мал. 1)

- A Контейнер для збору жиру
- B Ручка для відкривання
- C Пластини робочих поверхонь з протипригарним покриттям
- D Світлоіндикатор досягнення робочої температури
- E Рукоятка для регулювання рівнів температури

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

УВАГА:

Перед першим використанням пристрою вимити пластини робочих поверхонь гарячою водою з м'яким миючим засобом, потім змастити незначною кількістю олії.

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

Встановити пристрій на рівну поверхню.

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

- Вставити вилку електричного струму в розетку. Після цього увімкнеться світлоіндикатор досягнення робочої температури (D), що вказує на розігрівання пристрою.
- Повернути рукоятку (E) у потрібне положення відповідного рівня, щоб нагріти пристрій до бажаної температури.
- На фазі попереднього нагрівання пристрій повинен бути в закритому положенні.
- Після того, як пристрій нагріється до бажаної температури (приблизно через 3 хвилини), він готовий до роботи, а світлоіндикатор (D) вимикається.

Примітка: Світлоіндикатор (D) знову увімкнеться у разі зниження робочої температури, необхідної для приготування.

- Гриль оснащений двома типами пластин робочих поверхонь: гладку пластину краще використовувати для приготування яєчні, смажених помідорів, грибів, а ребристу пластину - для приготування м'яса, гамбургерів з яловичини, біфштексів, риби і т.п.

СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ:

Закритий спосіб приготування (Мал. 2)

- Цей спосіб ідеально підходить для приготування м'яса, тостів і т.п.
- Після вимикання світлоіндикатора (D) відкрити верхню частину за допомогою ручки (B).
- Покласти призначені для приготування продукти на нижню робочу пластину. Намагайтеся завжди покласти продукти якомога далі від країв робочої поверхні.
- За допомогою ручки (B) опустити верхню робочу поверхню таким чином, щоб вона одно- рідно придавлювала продукти по всій їх площі.
- Для приготування потрібно приблизно 5-8 хвилин. В будь-якому випадку час приготування залежить від особистих смаків, від типу та товщини продуктів.
- Після завершення смаження вимкнути пристрій, повернувши рукоятку (E) у положення "0", вийняти вилку з розетки живлення та підняти верхню робочу поверхню, як було вказано раніше. За допомогою пластмасової лопатки зняти приготовлену їжу з грилю.

Відкритий спосіб приготування (Мал. 3)

- Цей спосіб ідеально підходить для смаження риби, барбекю, овочів і т.п., а також дає можли- вість використовувати більшу частину робочої поверхні, смажити різні продукти одночасно.
- Після вимикання світлоіндикатора (D) відкрити верхню частину за допомогою ручки (B) та підняти її у вертикальне положення (Мал. 4), потягнути уверх до упору бокової направляю- чої, легенько перемістити уперед, щоб потім повністю опустити донизу (Мал. 5).
- МОЖНА також залишити верхню робочу поверхню у напіввідкритому положенні і не опуска- ти її донизу (Мал. 6).
- Покласти призначені для приготування продукти на відкриті робочі пластини.
- Після завершення смаження вимкнути пристрій, повернувши рукоятку (E) у положення "0", вийняти вилку з розетки живлення та за допомогою пластмасової лопатки зняти приготов- лену їжу з грилю.

Одночасне приготування їжі в напівзакритому положенні ребристих пластин та на відкритій гладкій пластині (Мал. 7)

- Цей спосіб ідеально підходить для приготування різних типів продуктів, при цьому одночас- но використовуються ребристі та гладка пластини.
- Після вимикання світлоіндикатора (D) відкрити верхню частину за допомогою ручки (B) та підняти її у вертикальне положення, потягнути уверх до упору бокової направляючої, легень- ко перемістити уперед, щоб потім повністю опустити донизу над продуктом; таким чином отримаємо підняте положення верхньої пластини, паралельно нижній робочих поверхні, на деякій відстані від неї.

УВАГА:

Щоб запобігти опікам, не торкатися корпусу пристрою та гарячих пластин робочих поверхонь.

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

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Сандвіч	6-8 хв.
Сосиски/шпикачки	8-10 хв.
Риба	8-10 хв.
Тости	3-6 хв.
М'ясо	5-7 хв.
Шашлик	8-10 хв.
Овочі	8-10 хв.

ДОГЛЯД

УВАГА:

Перед доглядом вийняти вилку пристрою з розетки електричного живлення та зачекати, щоб він охолонув.

Забороняється занурювати пристрій у воду та іншу рідину, забороняється мити його під проточною водою.

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

- Ретельно вимити робочі пластини (С) гарячою водою зі звичайним, не абразивним засобом для миття посуду.

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء 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. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الاستعمال.
٤. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،)،.
٥. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٦. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحذور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٧. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
٨. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
٩. ينبغي مراقبة الجهاز عن كثب عند استخدامه في تواجد الأطفال.
١٠.  حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. يُمكن أن ترتفع درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها أثناء تشغيل الجهاز.
١٢. يجب عدم استخدام هذا الجهاز في الهواء الطلق.
١٣. من المستحسن استخدام مروحة شفت أو تهوية مناسبة بالمكان أثناء الاستخدام.
١٤. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة أو العناصر الكهربائية أو فرن ساخن. لا تضع الجهاز فوق أجهزة أخرى.
١٥. تأكد من تخفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٦. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم أبداً سحبها من عن بعد.
١٧. 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 المعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.

١٨. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع اي خطر.

١٩. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.

٢٠. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.

٢١. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي أو تجاري.

٢٢. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٩٥/٢٠٠٦ و EMC EC/١٠٨/٢٠٠٤، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

٢٣. أي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

٢٤. 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.

٢٥. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.



٢٦. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية EU/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

- A درج لتجميع الدهون
- B مقبض للفتح
- C ألواح طهي مضادة للالتصاق
- D مؤشر استعداد درجة الحرارة
- E مفتاح ضبط مستويات درجة الحرارة

إرشادات الاستخدام

تنبيه:

في حالة استخدام المنتج لأول مرة، قم بغسل ألواح الطهي بالماء الدافئ ومنظف معتدل وأدهنهم بكمية قليلة من الزيت النباتي.

عند الاستخدام لأول مرة يُمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان؛ يرجع ذلك إلى تسخين بعض مكونات الجهاز.

ضع الجهاز على سطح مستو.

تأكد أن لوح الطهي مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.

- أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي. سيضيئ مؤشر استعداد درجة الحرارة (D) للإشارة إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين.
- قم بتدوير المفتاح (E) وأضبط مستوى درجة الحرارة المطلوبة.
- تأكد أن اللوح مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة (بعد مرور ٣ دقائق تقريباً) ويصبح جاهزاً للاستخدام سيضيئ المؤشر (D).

ملحوظة: سيعاود المؤشر (D) الإضاءة عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.

- إن الشواية مزودة بنوعين من الألواح: لوحة لمساة أكثر ملائمة لطهي البيض المقلي والطماطم والفطر، وأخرى مُضلعة مناسبة لطهي اللحوم مثل البرجر البقري والضلوع وشرائح اللحم، والأسماك وغيرهم

أنواع مختلفة من الطهي:

وضع الطهي مع غلق الألواح على شكل كتاب (الشكل ٢)

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي اللحوم والخبز المحمص وغيرهم.
- عند توقف المؤشر (D)، أفتح اللوح العلوي باستخدام المقبض (B).
- ضع الأطعمة المراد طهيها على لوح الطهي السفلي. ضع الأطعمة دائماً نحو الجزء الخلفي من لوح الطهي.
- أخفض لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (B)، مع وضعه وجعله يرتكز على الطعام بطريقة موحدة.
- تستغرق عملية الطهي ٥ - ٨ دقائق تقريباً. على أي حال ، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي ونوع الأطعمة وسماكتها.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال تدوير المفتاح (E) على الوضع "٠"، أسحب القابس من مأخذ التيار الكهربائي ثم أرفع لوح الطهي كما هو موضح سابقاً. أنقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

وضع الطهي مع فتح الألواح (الشكل ٣)

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي الأسماك وأسباخ الأطعمة والخضروات وغيرها ويوفر سطح أكثر اتساعًا، كما أنه مناسب لطهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت.
- عندما توقف المؤشر (D)، أمسك المقبض (B) وأرفع اللوح العلوي حتى يصل إلى الوضع الرأسي (الشكل ٤) ثم أسحب ناحية الأعلى حتى نهاية الجزء المتحرك الجانبي، حركه إلى الأمام قليلاً ثم أخفضه تمامًا للحصول على أقصى سطح للطهي (الشكل ٥).
- من الممكن أيضًا ترك اللوح العلوي على وضع شبه مفتوح مع تجنب خفضه تمامًا (الشكل ٦).
- ضع الأطعمة المراد طهيها على ألواح الطهي المفتوحة.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال تدوير المفتاح (E) على الوضع "٠"، أسحب القابض من مأخذ التيار الكهربائي ثم أنقل الطعام باستخدام ملعقة بلاستيكية .

وضع الطهي مع غلق الألواح على شكل كتاب وباستخدام لوح أجلس في الوقت ذاته (الشكل ٧)

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي مختلف أنواع الأطعمة باستخدام اللوح مباشرة على الطعام و الشواء المفتوح مع استخدام لوح أجلس في الوقت ذاته.
- عندما يتوقف المؤشر (D)، أمسك المقبض (B) وأرفع الجزء العلوي حتى يصل إلى الوضع الرأسي، ثم أسحب الشواية إلى الأمام قليلاً حتى نهاية الجزء المتحرك الجانبي، ثم أخفضها فوق الطعام المراد تسخينه، وهكذا تحصل على لوح طهي علوي مرفوع ومتوازي مع اللوح السفلي.

تنبيه:

لا تلمس غطاء الجهاز و الألواح الساخنة لتجنب الحروق.

لا تستخدم مطلقاً الأواني المعدنية لتجنب إتلاف طلاء منع الالتصاق الخاص بالألواح الطهي.

وقت الطهي

الشطائر	٦-٨ دقائق
النقانق/ الفطائر الصغيرة	٨-١٠ دقائق
الأسماك	٨-١٠ دقائق
الخبز المحمص	٣-٦ دقائق
اللحوم	٥-٧ دقائق
أسياخ الأطعمة	٨-١٠ دقائق
الخضروات	٨-١٠ دقائق

التنظيف

تنبيه:

قبل البدء في التنظيف، أفصل الشواية عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.

لا تغمر الجهاز مطلقاً في الماء أو أية سوائل أخرى ولا تغسله أبداً تحت المياه الجارية.

لا تستخدم الأشياء المعدنية أو الإسفنج الكاشط أو المساحيق لأنها قد تؤدي إلى تلف الطلاء المضاد للالتصاق الخاص بالواح الطهي.

- أغسل الألواح (C) بعناية باستخدام المياه الدافئة ومنظف أواني عادي غير كاشط.



Ariete

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



IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

DE - VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaasvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) noodzaak van productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbependingen met voedsel kunnen beschrijven.

ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

PT - UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspeccione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.



EL - ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φρισκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλευέστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

RU - НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Әнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгү, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтеся інструкції з експлуатації виробу щодо

належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális elváltozás.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálu přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riadte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riadte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z



żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.

Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących w kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.

W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/productami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/productami spożywczymi.

NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnligte inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.

Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.

For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klabbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.

Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförsämring.

För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhets- och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtighed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer. Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.

For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikkeikäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtaaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.

Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikkepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.

Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

HR- ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozirnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.

Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.

Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živilo. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.

Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živilo, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.

Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živilo vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živilo.

BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храна. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.

Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храна, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.

За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, bășicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte



deformāri structurāle šī de tekstūrā. Konsultāti īntodēauna īnstrūkcijunīle de ūtīlīzāre āle produsulī pēntrū curātārē ā īntreīnēre cōrespunzātōare ā mātēriēlēlē cārē īntrā īn cōntāct cō ālīmēntēlē, pēntrū ā pēvēnī sāu īncētnī dētērīōrēārē mātēriālulī. Pēntrū ūtīlīzārē sīgurā ā cōrespunzātōare ā produsulī īn cōntāct cō ālīmēntēlē, cōnsultāti īntodēauna īnstrūkcijunīle de sīgurāntā ā/sāu de ūtīlīzārē āle produsulī, cārē pōt īncldē ā ēvēntuālē līmītārī pērvīnd ūtīlīzārē cō ālīmēntē.

SR- ODGOVARAJUČA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

МК- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на проѕирност, корозија или какви било други структурни и текстулни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

ET- TOIDUGA KOKKUPUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, muldide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit – nii vältide või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūsišu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

عربي - الاستخدام المناسب للملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثاً عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتتشقق الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تنوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائماً إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائماً إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.