

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore.
- Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore, elementi elettrici o in un forno riscaldato. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.

- Questo apparecchio 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.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

- 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.**

- ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARLE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.**

- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.**

- Non utilizzare detergenti abrasivi, corrosivi o lavastoviglie per la pulizia dell'apparecchio.

- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

- Per staccare la spina, afferrare direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difetto: 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.

- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espresamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Allorché si decide di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante, tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere ininocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenzialmente fonti di pericolo.

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Tasto sbloccaggio piastre
- B Piastre di cottura rigate
- C Maniglia d'apertura
- D Camiera sollevamento piastre superiore (5 livelli) o blocco/ sblocco piastre
- E Tasto sbloccaggio per apertura piastre a 180°
- F Contenitore raccoglierugello
- G Spia accensione
- H Spia pronto cottura
- I Manopola regolazione livello di temperatura
- L Manopola accensione / spegnimento / selezione tempo di cottura (timer)

L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere subito ad uso commerciale o industriale. Questo apparecchio si conforma alle direttive 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sul materiale in contatto con alimenti.

ISTRUZIONI D'USO

- ATTENZIONE: ANCORA QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARLE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.**
- Staccare le piastre, togliere le eventuali etichette presenti sulle stesse, pulire le piastre che sono state di plastica (B) e pulire e senza tracce di polvere.
- Se necessario rimuovere le due piastre (B), premendo gli appositi tasti di sbloccaggio (A) (Fig. 2), e pulire con acqua calda e un detergente neutro.
- Reinserire le piastre (B), allineando le fessure posteriori con i ganci presenti sulla corniera dell'apparecchio, e premendole leggermente fino ad udire lo scatto di avvertimento bloccaggio.

- ATTENZIONE:** Assicurarsi di aver montato correttamente le due piastre prima di procedere con il resto dell'assemblaggio.
- ATTENZIONE:** Verificare che la piastre sia chiusa durante la fase di protascindimento.
- ATTENZIONE:** Al primo utilizzo si potrebbe notare la fumosità di un settile filo di fumo. Ciò è dovuto solo al riscaldamento di alcuni componenti.
- Inserire la spina elettrica nella presa di corrente. Si accenderà la relativa spia rossa di accensione (G).
- Ruotare la manopola (L) ed impostare il tempo di cottura desiderato in base all'alimento da cuocere.

- ATTENZIONE:** Verificare che la piastre sia chiusa durante la fase di protascindimento.

- VARI TIPOLOGIE DI COTTURA**
- A Seconda del tipo di alimento da cuocere, l'apparecchio permette di scegliere diverse posizioni di cottura.

- Posizione di cottura a fornelletto (Fig. 4):**

- Questa posizione è ideale per cucinare carne, panini, toast, spiedini, ecc., quindi cibi a contatto con la piastra.
- Aprire la piastra superiore attraverso la maniglia (C).
- Collocare l'allume da cuocere sulla piastra di cottura inferiore. Posizionare sempre l'allume verso la parte posteriore della piastra di cottura, quindi chiudere la piastra superiore fino a portare a contatto con il cibo. Le piastre sono basculanti per ottimizzare l'aderenza dell'allume a tutta la piastra.

1. A seconda del tipo di alimento da cuocere, non sia necessaria la cottura combinata delle due piastre (inferiore e superiore); è possibile utilizzare l'apparecchio con la piastra superiore in posizione verticale. Per fare questo è necessario ruotare all'indietro la piastra superiore finché non si blocca automaticamente (Fig. 3).

- Assicurarsi che il contenitore raccoglierugello (F) sia correttamente posizionato.

Posizione di cottura a fornelletto (Fig. 4):

- Questa posizione è ideale per ricavare la pizza, bruschette, pane, broches, ecc... La modalità di cottura a fornelletto permette infatti di non entrare in contatto con il cibo, ma solo di riscaldarlo.
- Aprire la piastra superiore attraverso la maniglia (C).
- Collocare l'allume da cuocere sulla piastra di cottura inferiore. Posizionare sempre l'allume verso la parte posteriore della piastra di cottura.

1. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.

2. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN

POSIZIONE A COTTURA CON PIASTRE APerte:

- Questa posizione è ideale per cuocere pesce, spiedini, verdure, ecc... ed offre una superficie molto ampia, adatta per cuocere diversi alimenti contemporaneamente.
- Per aprire l'apparecchio nella posizione con piastre aperte, premere l'apposito tasto di sbloccaggio (E) e contemporaneamente ruotare all'indietro la piastra superiore attraverso la maniglia (C) (Fig. 5).
- Collegare l'allume da cuocere sulle piastre aperte.
- Assicurarsi che il contenitore raccoglierugello (F) sia correttamente posizionato.
- Per la cottura sono necessari circa 5-20 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 mettendo la manopola (I) su "0", staccare la spina dalla presa di corrente e salire la manopola (L) per bloccare la piastra superiore (C). Tolpire l'allume usando un'apposita spatola in plastica.

- ATTENZIONE:** Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di danneggiare il rivestimento antideriva delle piastre di cottura.

PULIZIA

- ATTENZIONE:** Prima di procedere con la pulizia, staccare la spina di alimentazione ed attendere che le parti calde si saranno raffreddate.

- ATTENZIONE:** 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

- Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno asciutto.
- Rimuovere le due piastre, come descritto in precedenza, e pulire utilizzando eventualmente un'apposita spatola, con acqua calda e con un detergente neutro.

- ATTENZIONE:** Non usare oggetti metallici, spugne abrasive o pulori perché potrebbero danneggiare il rivestimento antideriva delle piastre.

- Rimuovere o pulire il contenitore raccoglierugello dopo ogni utilizzo, usando acqua calda e con un detergente neutro.
- Prima di riportare, bloccare la griglia a contatto agendo attraverso la corniera (D) sulla posizione □.

TEMPI DI COTTURA

- | | |
|-------------------|-----------|
| Sandwich | 6-8 min. |
| Salsiccia/Wurstel | 8-10 min. |
| Toast | 3-4 min. |
| Pesce | 8-10 min. |
| Spiedini | 8-10 min. |
| Verde | 8-10 min. |
| Carne | 5-15 min. |

- Il tempo di cottura varierà in base alle dimensioni del cibo.

GRILLING TIME

- | | |
|----------------|-----------|
| Sandwich | 6-8 min. |
| Sausages/wurst | 8-10 min. |
| Toast | 3-4 min. |
| Fish | 8-10 min. |
| Skewers | 8-10 min. |
| Vegetables | 8-10 min. |
| Meat | 5-15 min. |

- Il tempo di cottura varierà in base alle dimensioni del cibo.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Place the appliance on a heat-resistant surface.
- Do not place the appliance on or near to sources of heat, electrical elements or inside a hot oven. Do not place it on top of other appliances.
- Do not use the appliance near to walls or curtains.
- Never leave the appliance exposed to sources of heat (rain, sun, etc....).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

- A Piatto sbloccaggio button
- B Girovolti grill plates
- C Maniglia
- D Top plate for lifting the hinge (5 levels) and locking/unlocking the plate
- E Unlocking button for 180° opening plates
- F Drip tray
- G On light
- H Temperature light
- I Temperature selection dial
- L On / Off / grilling time selection dial (timer)

GRILLING TIME

- | | |
|----------------|-----------|
| Sandwich | 6-8 min. |
| Sausages/wurst | 8-10 min. |
| Toast | 3-4 min. |
| Fish | 8-10 min. |
| Skewers | 8-10 min. |
| Vegetables | 8-10 min. |
| Meat | 5-15 min. |

- Il tempo di cottura varierà in base alle dimensioni del cibo.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

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

- Vérifier que le voltage électrique de l'appareil correspond à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Positionnez le produit sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: EVEN WHEN NOT IN USE, UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE INSERTING OR REMOVING THE SINGLE PARTS OR BEFORE CLEANING.

Before use, remove any labels from plates.

Check the grill plates (B) are clean and free of dust streaks.

If necessary, remove the two plates (B) by pressing the apposite unlocking buttons (A), Fig. 2, and clean them with warm water and mild detergent.

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

Remove and clean the drip tray after each use with warm water and mild detergent.

Before storing, lock the grill by means of the hinge (D) on position □.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: EVEN WHEN NOT IN USE, UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE INSERTING OR REMOVING THE SINGLE PARTS OR BEFORE CLEANING.

Before use, remove any labels from plates.

Check the grill plates (B) are clean and free of dust streaks.

If necessary, remove the two plates (B) by pressing the apposite unlocking buttons (A), Fig. 2, and clean them with warm water and mild detergent.

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

Remove and clean the drip tray after each use with warm water and mild detergent.

Before storing, lock the grill by means of the hinge (D) on position □.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

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

WARNING: 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.

Plug in appliance. Red led light goes on (G).

Turn the dial (I) and set the required grilling time according to the table.

Turn the dial (I) to set the required temperature setting. The green light (H) switches on when the appliance is heating up. As soon as the light goes off, the appliance is ready for use.

Keep the plate closed during pre-heating phase.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

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

WARNING: 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.

Plug in appliance. Red led light goes on (G).

Turn the dial (I) and set the required grilling time according to the table.

Turn the dial (I) to set the required temperature setting. The green light (H) switches on when the appliance is heating up. As soon as the light goes off, the appliance is ready for use.

Keep the plate closed during pre-heating phase.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

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

WARNING: 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.

Plug in appliance. Red led light goes on (G).

Turn the dial (I) and set the required grilling time according to the table.

Turn the dial (I) to set the required temperature setting. The green light (H) switches on when the appliance is heating up. As soon as the light goes off, the appliance is ready for use.

Keep the plate closed during pre-heating phase.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

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

WARNING: 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.

Plug in appliance. Red led light goes on (G).

Turn the dial (I) and set the required grilling time according to the table.

Turn the dial (I) to set the required temperature setting. The green light (H) switches on when the appliance is heating up. As soon as the light goes off, the appliance is ready for use.

Keep the plate closed during pre-heating phase.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

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

WARNING: 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.

Plug in appliance. Red led light goes on (G).

Turn the dial (I) and set the required grilling time according to the table.

Turn the dial (I) to set the required temperature setting. The green light (H) switches on when the appliance is heating up. As soon as the light goes off, the appliance is ready for use.

Keep the plate closed during pre-heating phase.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

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

WARNING: 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.

Plug in appliance. Red led light goes on (G).

Turn the dial (I) and set the required grilling time according to the table.

Turn the dial (I) to set the required temperature setting. The green light (H) switches on when the appliance is heating up. As soon as the light goes off, the appliance is ready for use.

Keep the plate closed during pre-heating phase.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

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

WARNING: 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.

Plug in appliance. Red led light goes on (G).

Turn the dial (I) and set the required grilling time according to the table.

Turn the dial (I) to set the required temperature setting. The green light (H) switches on when the appliance is heating up. As soon as the light goes off, the appliance is ready for use.

Keep the plate closed during pre-heating phase.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

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

WARNING: 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.

Plug in appliance. Red led light goes on (G).

Turn the dial (I) and set the required grilling time according to the table.

Turn the dial (I) to set the required temperature setting. The green light (H) switches on when the appliance is heating up. As soon as the light goes off, the appliance is ready for use.

Keep the plate closed during pre-heating phase.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Before using the appliance, make sure all components are properly assembled.

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Bout de bâton pour déblocage des plaques
 - B Plaques de cuisson ondulées
 - C Poignée d'ouverture
 - D Couvercle de l'appareil plaque supérieure (5 niveaux) et blocage/déblocage plaque
 - E Bouton de récupération pour ouverture plaques à 180°
 - F Recipient de récupération des graisses
 - G Témoin d'allumage
 - H Témoin de température pré
 - I Poignée de réglage des niveaux de température
 - L Poignée d'allumage/exinction/sélection des temps de cuisson (minuterie)
- L'appareil est conçu pour le SEUL USAGE DOMESTIQUE et ne doit pas être utilisé pour un usage commercial ou industriel. Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, ainsi qu'au règlement (EC) No. 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux au contact avec les aliments.

MODE D'EMPLOI

ATTENTION : MÈME QUAND L'APPAREIL NEST PAS EN FONCTION, DEBRANCHER LA PRISE ELECTRIQUE DU SECTEUR AVANT D'INSERER OU D'ENLEVER LES DIFFERENTS ELEMENTS OU D'EFFECTUER UN NETTOYAGE.

- Avant emploi, enlever les éventuelles étiquettes présentes sur les plaques.

Verifier que les plaques de cuisson (B) soient propres et sans traces de poussière.

- Si nécessaire, detacher les deux plaques (B), en appuyant sur les boutons de blocage pivots à cet effet (A) (Fig. 2), et les nettoyer avec de l'eau chaude et un détergent neutre.

Reinsérer les plaques (B) en alignant les fissures postérieures avec les trous présentes sur le corps de l'appareil, et en appuyant légèrement jusqu'à entendre le clic indiquant que le blocage a lieu.

ATTENTION : S'assurer d'avoir correctement monté les deux plaques avant d'utiliser l'appareil.

ATTENTION : Verifier que la plaque soit fermée pendant la phase de préchauffage.

ATTENTION : A la première utilisation, il est possible qu'un mince filet de fumée s'échappe. Cela n'est du qu'au chauffage des certains composants.

Bien se tenir près de courant au secteur. Le témoin rouge d'allumage (G) s'allume.

- Faire tourner le bouton (L) et paramétrer le temps de cuisson désiré en fonction de l'aliment à cuire.

- Faire tourner le bouton (I) et paramétrer le niveau de température désiré : le témoin vert correspondant s'allume (H) pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. dès que le témoin s'éteint l'appareil est prêt à être utilisé.

- Maintenir la plaque ferme pendant la phase de préchauffage.

DIFFERENTES TYPOLOGIES DE CUSSION

Selon le type d'aliment à cuire, l'appareil permet de choisir différentes positions de cuisson.

Position de cuisson en livré :

- Cette position est idéale pour cuire la viande, les paninis, les toasts, les brochettes, etc., c'est-à-dire des aliments entrant en contact avec la plaque.

Ouvrir la plaque et cuire avec la poignée (C).

Placer l'aliment à cuire sur la plaque de cuisson inférieure. Toujours placer l'aliment dans la partie postérieure de la plaque de cuisson, puis fermer la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec les aliments. Les plaques sont basculées pour optimiser l'adhérence des aliments sur toute la surface.

Sur le type d'aliments à cuire, si la cuisson combinée des deux plaques n'est pas nécessaire (inférieure et supérieure), il est possible d'utiliser l'appareil avec la plaque supérieure en position horizontale. Cela, il est nécessaire de faire tourner vers l'arrière la plaque supérieure pour qu'elle ne se bloque pas automatiquement (Fig. 3).

- S'assurer que le récipient de récupération des graisses (F) soit correctement positionné.

Position de cuisson en four (Fig. 4) :

- Cette position est idéale pour chauffer la pizza, le pain, les toasts, la broche...etc. La modalité de cuisson en grille-pain permet d'en faire ne pas entrer en contact avec l'aliment, mais seulement avec le réchauffeur.

Ouvrir la plaque et cuire avec la poignée (C).

Placer l'aliment à cuire sur la plaque de cuisson inférieure. Toujours placer l'aliment vers la partie postérieure de la plaque de cuisson.

- Abaisser la plaque de cuisson supérieure sur la saillante par la poignée (C) et en appuyant sur la charnière mobile (D) (Fig. 4). Il est possible de positionner la partie supérieure du grill (Fig. 4) en 5 niveaux indiqués sur la charnière, de LOW à HIGH, selon la hauteur désirée.

- S'assurer que le récipient de récupération des graisses (F) soit correctement positionné.

Position de cuisson avec plaques ouvertes :

- Cette position est idéale pour cuire le poisson, les brochettes, les légumes, etc. et présente une température très élevée, permettant la cuisson de plusieurs aliments à la fois.

- Pour mettre l'appareil en position ouverte, appuyer sur le bouton de déblocage (E) tout en faisant pivoter la plaque supérieure avec l'aide de la poignée (C) (Fig. 6).

Placer l'aliment à cuire sur les plaques ouvertes.

- S'assurer que le récipient de récupération des graisses (F) soit correctement positionné.

Environ 5-20 minutes sont nécessaires pour la cuisson. Dans tous les cas, les délais dépendent des goûts personnels ainsi que du type et de l'espèce des aliments.

- Une fois la cuisson terminée, éteindre l'appareil en tournant le bouton (L) sur « 0 », débrancher la plaque de cuire et soulever la plaque supérieure avec la poignée (C). Enlever les aliments en utilisant une spatule en plastique.

ATTENTION : Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson.

NETTOYAGE

ATTENTION : Avant de procéder au nettoyage, débrancher la prise de courant et attendre que les parties chaudes se soient refroidies.

ATTENTION : NE JAMAIS IMMERGER LE CORPS DU PRODUIT. LA PRISE ET LE CABLE ELECTRIQUE DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE : UTILISER UN

LINGE HUMIDE POUR LE NETTOYAGE.

- Nettoyer le corps de l'appareil avec un linge sec.
- Detacher les deux plaques, en suivant les instructions fournies ci-dessous, avec de l'eau chaude et un détergent neutre.
- ATTENTION :** Ne pas utiliser d'objets métalliques, d'éponges abrasives ni de poudres, car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif des plaques.
- Oter le nettoyer le récipient de récupération des graisses après chaque utilisation avec de l'eau chaude et un détergent neutre.
- Avant le rangement, bloquer le grill de contact en mettant la charnière (D) en position « □ ».

TEMPS DE CUSSION

| | |
|------------------------|-----------|
| Sandwich | 6-8 min. |
| SaucisseS de Francfort | 8-10 min. |
| Brochettes | 8-10 min. |
| Poisson | 8-10 min. |
| Brochette | 8-10 min. |
| Légumes | 8-10 min. |
| Viande | 5-15 min. |

DE**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 nimmt unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.

3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einer hitzefesten Fläche.

6. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Hitzequellen, elektrischen Teilen auf. Stellen Sie es weder in einen aufgeheizten Ofen noch auf andere Geräte.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder Gardinen.

8. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
9. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.

10. 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.

11. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

12. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINERFAHLICH IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERDENNEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.

13. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE INDIVIDUELLEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.

14. □ Die Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.

15. Verwenden Sie zum Saubern des Geräts keine scheuernden, korrosiven Reinigungsmittel und stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.

16. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder ein-

stellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.

17. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus dem Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
18. 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.
19. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
20. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionsstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteräte unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
21. Die Verpackung sollte nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

22. □ Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beigelegte Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN**BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb. 1)**

- A Eine Entriegelungssäge für Platten
- B Plattenabspalte
- C Öffnungsgriff
- D Obere Abhebeplatte der Grillplatte (5 Stufen) und Plattenöffnungs-/entriegelungsschlüssel für 180°
- E Fettbehälter
- F Betriebsanzeige
- G Kontrollleuchte Temperaturbereitschaft
- H Temperaturreglerknopf
- I Wählhebel für Ein/Ausschaltung/Garzeit (Timer)

Das Gerät ist ausschließlich für den HAUSGEbrauch bestimmt und darf nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/EU und EMC 2014/30/EU sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

GEBAUCHSANLEITUNG

WARNING : AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, BEVOR SIE INDIVIDUELLE TEILE EINSETZEN ODER ENTNEHMEN ODER REINIGEN.

- Entfernen Sie vor der Verwendung alle Elitennähte auf den Platten.

Überprüfen Sie, ob die Grillplatten (B) sauber und staubfrei sind.

- Falls erforderlich, entfernen Sie die beiden Platten (B) durch den Entriegelungsgriff (A) (Abb. 2) und reinigen Sie sie mit haltem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.

- Setzen Sie die Platte (B) wieder ein. Inden Sie die hinteren Schlitze mit den Haken am Gerätekörper ausrichten und leicht drücken, bis sie einrasten.

WARNING : Vergewissern Sie sich, dass die beiden Platten richtig montiert sind, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes fortfahren.

WARNING : Überprüfen Sie, ob die Platte während der Reinigung geschlossen bleibt.

WARNING : Wenn Sie zu einem Mal verunreinigt werden, können Sie leicht Rost bilden, der austischt. Dies ist nur auf die Einwirkung einiger Komponenten zurückzuführen.

- Stecken Sie den Stecker in die Buchse. Die entsprechende Betriebsanzeige (F) leuchtet auf.

- Drehen Sie den Knopf (I) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein: das grüne Licht (H) leuchtet auf und zeigt damit an, dass sich das Gerät erwärmt. Sobald die Lampe erlosch, ist das Gerät betriebsbereit.

- Halten Sie die Platte während der Vorheizphase geschlossen.

VERSCHIEDENE GARANTEN

Je nach Art der zu kochenden Speisen können Sie mit dem Gerät verschiedene Garantionsarten.

- Diese Position ist ideal zum Kochen von Fleisch, Sandwiches, Toasts, Speisen aus Lebensmitteln, die mit der Platte in Berührung kommen.

- Offnen Sie die obere Platte durch den Griff (C).

- Legen Sie die Speisen immer in Richtung der Rückseite der Grillplatte und schließen Sie dann die obere Platte, bis sie mit dem Lebensmittel in Berührung kommt. Die Platten neigen sich, um die Haftung des Lebensmittels auf der gesamten Oberfläche zu optimieren.

- 10. 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

- Achten Sie darauf, dass der Fettbehälter (F) richtig positioniert ist.

Öffnungsposition (Abb. 4):

- Dieser Position ist ideal zum Entfernen von Pizza, Bruschetta, Brotscheiben, etc. Öffnungsrichtung ermöglicht es Ihnen, nicht mit dem Essen in Berührung zu kommen, sondern es nur zu erhitzen / zu garen.
- Offnen Sie die obere Platte durch den Griff (C).
- Legen Sie die geraden Spindeln auf die untere Grillplatte. Positionieren Sie die Speisen immer in Richtung der Rückseite der Grillplatte.
- Senken Sie die obere Platte durch den Griff (C) mit Hilfe des beweglichen Schnäppers (Abb. 4) in 5 in Schritt angegebenen Stufen von LOW bis HIGH entsprechend der gewünschten Höhe zu positionieren.
- Achten Sie darauf, dass der Fettbehälter (F) richtig positioniert ist.

Garposition bei geöffneten Garplatten:

- Diese Position ist ideal für das Garen von Fisch, Spieße, Gemüse, usw. und bietet eine sehr große Fläche, geeignet für das gleichzeitige Garen mehrerer Speisen.
- Legen Sie die geraden Spindeln auf die untere Grillplatte. Positionieren Sie die Speisen immer in Richtung der Rückseite der Grillplatte.
- Senken Sie die obere Platte durch den Griff (C) mit Hilfe des beweglichen Schnäppers (Abb. 4) in 5 in Schritt angegebenen Stufen von LOW bis HIGH entsprechend der gewünschten Höhe zu positionieren.
- Das Gerät benötigt etwa 5-10 Minuten. In jedem Fall hängt die Zeit vom persönlichen Geschmack, der Art und Größe des Gerätes ab.
- Nach Beendigung der Garzeit schließen Sie das Gerät.

WARNUNG : Verwenden Sie niemals Metallwerkzeuge, um die Anthaltsbeschichtung der Grillplatten nicht zu beschädigen.**REINIGUNG**

WARNING : Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und entfernen Sie die Platten ab.

WARNING : TAUCHEN SIE DEN KÖRPER DES PRODUKTS, DEN STECKER UND DAS ELEKTRISCHE KABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN, VERWENDEN SIE EIN FEUCHTES TUCH, UM SIE ZU REINIGEN.

- Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem trockenen Tuch.

- Entfernen Sie die beiden Grillplatten, wie oben beschrieben, und reinigen Sie sie mit einem Spatel, ggf. mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.

WARNING : Vergewissern Sie sich, dass die beiden Platten abgeklemmt sind, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes fortfahren.

WARNING : Überprüfen Sie, ob die Platten während der Reinigung geschlossen bleiben.

WARNING : Wenn Sie zu einem Mal verunreinigt werden, können Sie leicht Rost bilden, der austischt. Dies ist nur auf die Einwirkung einiger Komponenten zurückzuführen.

- Stecken Sie den Stecker in die Buchse. Die entsprechende Betriebsanzeige (F) leuchtet auf.

- Drehen Sie den Knopf (I) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein: das grüne Licht (H) leuchtet auf und zeigt damit an, dass sich das Gerät erwärmt. Sobald die Lampe erlosch, ist das Gerät betriebsbereit.

- Halten Sie die Platte während der Vorheizphase geschlossen.

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. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.

4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.

5. Colocar el producto sobre una superficie resistente al calor.

6. No colocar el aparato encima o cerca de fuentes de calor, elementos eléctricos o en un hornillo caliente. No colocarlo encima de otros aparatos.

7. No utilizar el aparato cerca de paredes y cortinas.

8. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).

9. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.

10. 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

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES**DESCRIPCION DEL APARATO (Fig. 1)**

- A Tapa para desbloquear las planchas

- B Planchas de cocina onduladas

- C Manilla de apertura

- D Bisagra para levantar la plancha superior (5 niveles) y bloqueo/desbloqueo de la plancha

- E Tapa desbloqueo para la apertura de las planchas a 180°

- F Contenedor para recoger la grasa

- G Luz indicadora de encendido

- H Luz indicadora de temperatura lista

- I Pomo de regulación de niveles de temperatura

- L Pomo de encendido / apagado / selección del tiempo de cocción (temporizado)

TIEMPOS DE COCCIÓN

- | Tiempo de cocción | 6-8 min. |
|-----------------------------------|-----------|
| Sandwich | 8-10 min. |
| Longaniza/Salchichas de Frankfurt | 3-6 min. |
| Tostadas | 3-6 min. |
| Agua | 8-10 min. |
| Brochetas | 8-10 min. |
| Verduras | 8-10 min. |
| Carne | 5-15 min. |

El aparato está concebido SOLO PARA USO DOMÉSTICO y no debe dedicar a uso comercial o industrial.

Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y con el reglamento (UE) N° 2014/30/UE del 27/10/2014 sobre materiales en contacto con alimentos.

INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN : INCLUIDO CUANDO EL APARATO NO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO, DESCONECTE EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR O DESMONTAR CADA PARTE O ANTES DE REALIZAR LA LIMPIEZA.

- Antes del uso, quite las etiquetas que pudiera haber en las planchas.

Compruebe que las planchas de cocción (B) estén limpia y sin señales de polvo.

Si es necesario quite las dos planchas (B), presionando las teclas correspondientes de desbloqueo (A) (Fig. 2), y limpíelas con agua caliente y un detergente neutro.

- Vuelva a montar las planchas (B), alineando las ranuras posteriores con los ganchos presentes en el cuerpo del aparato, y presionándolos ligeramente hasta que se oiga el clic de conexión.

ATENCIÓN : Asegúrese de haber montado correctamente las planchas antes de utilizar el aparato.

ATENCIÓN : Compruebe que la plancha esté cerrada durante la fase de precalentamiento.

ATENCIÓN : La primera vez que se utilice, deberá producirse un poco de humo. Esto es debido solo al calentamiento de algunos componentes.

- Conecte el enchufe eléctrico en la toma de corriente. Se encenderá la luz indicadora roja correspondiente