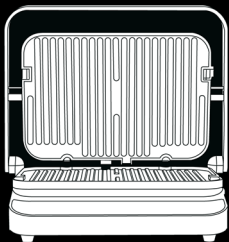


A E N O

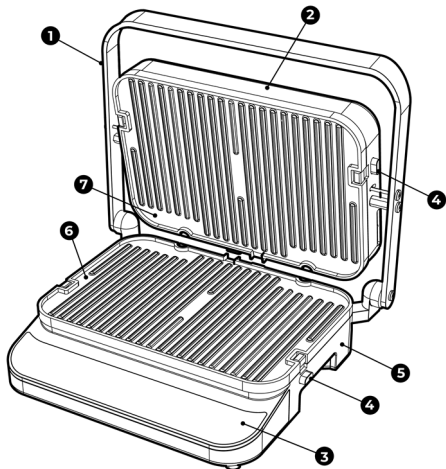


User Manual

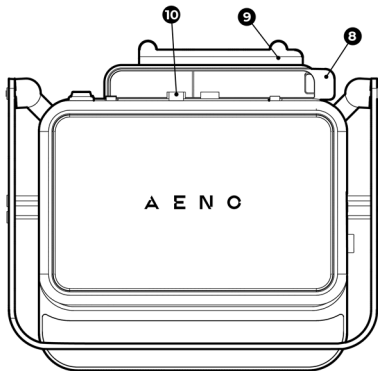
Electric Grill EG1

25.11.2021 | v2.2

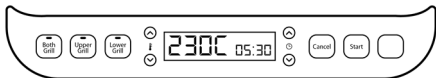
EN.....	6
RU.....	11
BG.....	17
CZ.....	23
EE.....	28
HU.....	33
AM.....	37
GE.....	43
KZ.....	49
LT.....	54
LV.....	59
PL.....	64
RO.....	69
SK.....	74
UA.....	79
UZ.....	85
FR.....	90
DE.....	95
AR.....	100
CN.....	104



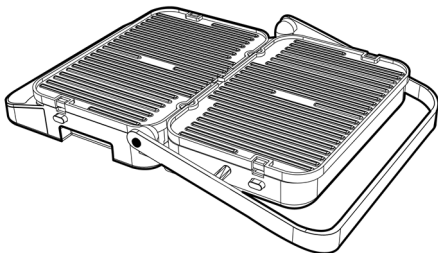
a)



b)



c)



d)

EN **AENO EG1** Electric Grill is designed to cook various meat and fish dishes.

Specifications

Power supply voltage: AC220–240 V; Frequency: 50/60 Hz. Power: 2000.0 W. Cooking surface area (L × W): 320mm × 220mm. Operating temperature of cooking plates: 80°C to 230°C. Opening angle: 40° to 130° (optional opening), 180° (full opening). Cooking time for a 15mm thick steak: 5min. Drip tray: Plastic. Removable plates: Reversible. Weight: 5.08kg.

Package Contents

AENO Electric Grill, removable plates (2 pcs.), plastic drip tray, quick start guide, warranty card.

Limitations and Warnings

Children and people with disabilities may only use the grill under the supervision of adults or people with an adequate level of experience in using the device. Keep the grill out of the reach of children. The grill's surface becomes very hot during operation, and food products may emit steam or splashes of oil. The grill's cover panel ❷ shall only be opened by the handle ❶ (See Figure **a**). The plastic drip tray ❸ (See Figure **b**) is installed inside the grill's body ❹ on a special plate ❺: You should move the grill carefully if there is hot grease in the drip tray. Do not remove the drip tray from the grill's body until the appliance is cooled down. Do not touch the grill's casing with hands; use heat-protective gloves when operating the grill. Do not use the grill outdoors, and keep it away from sources of heat, direct sunlight, open fire or high humidity, as well as never operate it with wet hands. Always unplug the grill when it's not used for cooking. Do not immerse the device in water or other liquids. If the grill falls into water, you must unplug it first, and only then remove it from water with gloved hands. Never use the grill if it's damaged or its power cord is broken. Do not try to repair the device on your own. Always install the

grill on a flat and stable heat-resistant surface in a well-ventilated area. If the grill contains too many food products at once, so it can hardly be closed, never use force to close it as you may damage the device. To avoid fire hazard, never leave the switched-on device unattended. The grill's cover panel **2** must be closed before connecting it to the mains. After cooking, the cooked food shall be removed from the grill using wooden or heat-resistant spatula only. Do not use a sharp fork or knife to remove food products from the grill as this may damage its non-stick coating.

Initial Setup

Unpack the grill and reel out its cable, but do not plug it into the mains socket. Make sure that the drip tray **8** is installed on the plate **9** (See Figure **b**) at the rear of the grill's body **5** (See Figure **a**). Press the upper lock button **4** to remove the upper removable plate **7**, and then press the lower lock button **4** to remove the lower removable plate **6** by simply pulling it. Wash the removable plates in warm soapy water, and then wipe them dry with a soft cloth. These parts can also be washed in the dishwasher. Please note that plates should be washed and dried after each cooking operation. Install both the upper and the lower grill plates back in place before use. Put the grill on a flat and stable heat-resistant surface.

NOTE that removable plates are interchangeable and reversible. One surface of the plate is ribbed, and the other is flat. Food products can be cooked on any of the above surfaces. While installing, make sure that the drip tray drain **10** is facing backwards, because the grease must be drained away into the drip tray **8**. When used for the first time, removable plates shall be oiled with a thin layer of cooking oil using a paper towel. If necessary, oil the surface again to ensure proper operation of the non-stick coating. For the first time, the device

shall be heat up without food products for about ten (10) minutes. A small amount of light smoke or odor is deemed to be normal and harmless.

Operation

Close the grill. Plug it into a mains socket. You will hear an audible signal, and all LEDs will flash and go out on the control panel ③. The "OFF" message will be displayed on the digital display  (See Figure c) in the middle of the control panel. This means that the grill is in a stand-by mode, and that it is not heating up. Then, you should select one of the three heating modes with the buttons, namely: "Both Grill" meaning the use of both cooking plates, "Upper Grill" meaning the use of the upper cooking plate only, or "Lower Grill" meaning the use of the lower cooking plate only. The display will show the default temperature and the heating time, or the latest settings thereof. Such settings may be changed by pressing the respective "Up" ⬆ and "Down" ⬇ buttons on either side of the display next to the temperature 🌡 and time ⌚ indicators.

NOTE that you can change the temperature and the heating time right during the cooking by pressing "Up" and "Down" buttons. While in the stand-by mode, you may change the temperature scale from °C to °F by pressing these temperature adjustment buttons simultaneously.

Preheating. Press the "Start" button. The "PRE" message will be displayed. After preheating is done, an audible signal will sound for 5 times.

NOTE that food products must not be put into the grill during preheating.

Cooking. Open the grill and place food products on the lower removable plate. Close the grill.

NOTE that you may cook pizza or fish on the open grill (See Figure d) so as to keep its shape intact, or you may cook steak or sausage in the closed grill.

Press the "Start" button. The current temperature will be displayed, and the countdown timer will be started.

NOTE that if you do not press the “Start” button, the grill will be switched to the standby mode in 30 minutes, and the “OFF” message will be displayed.

At the end of the countdown, an audible signal will sound for 5 times. The “DONE” message will be displayed.

See below the LED indication of the grill's modes (See Figure c):

LED colour	Grill mode
Blue	Preheating is on
Green	Preheating is finished
Yellow	Cooking is on
Red	Cooking is finished

When you finished with cooking, press the “Cancel” button and unplug the grill. Wait for the grill to cool down, then carefully remove the drip tray **8** and pour its contents down the drain. Don't forget to wash the removable plates and the drip tray with warm soapy water.

Troubleshooting

1. The grill does not turn on. Possible causes and solutions: Make sure that there is no power supply failure in the mains socket (e.g. plug any known good device into it) and that the grill is correctly plugged into the mains socket.
2. The grill is switched on, but removable plates do not heat up. Possible causes and solutions: Make sure that you set both the operating time and the temperature and that the “Start” button was pressed.
3. The control panel does not light up. Possible causes and solutions: Unplug the grill, let it cool down, and plug it in again.

Table of error codes displayed on the display:

Error code	Value
E1	Upper thermostat contact breakage
E2	Upper thermostat short-circuit
E3	Lower thermostat contact breakage
E4	Lower thermostat short-circuit

ATTENTION! If your problem persists, please contact your local supplier or the service center for support. Please do not disassemble the device or try to repair it on your own.

Recycling information



These symbols indicate that you must follow the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and Waste Battery and Battery Regulations when disposing of the device, its batteries and accumulators, and its electrical and electronic accessories. According to the rules, this equipment must be disposed of separately at the end of its service life.

Do not dispose of the device, its batteries and accumulators, or its electrical and electronic accessories together with unsorted municipal waste, as this will harm the environment.

To dispose of this equipment, it must be returned to the point of sale or turned in to a local recycling facility.

You should contact your local household waste disposal service for details.

The warranty period and service life shall be 2 years as from the date of purchase of the device.

Manufacturer: ASBISc Enterprises PLC, 43 Kolonakiou Street, Diamond Court, Ayios Athanasios, 4103 Limassol, Cyprus. Made in China. For current information and details on the device description and specification, as well as connection process, certificates, warranty and quality issues, see relevant Installation and Operation Manuals available for downloading at aeno.com/documents. All trademarks and names herein are the property of their respective owners.

RU Гриль электрический **AENO EG1** предназначен для приготовления различных мясных и рыбных блюд.

Технические характеристики

Напряжение питания: AC220–240 V; частота: 50/60 Гц. Мощность: 2000.0 Вт. Размер рабочей поверхности (Д × Ш): 320 мм × 220 мм. Рабочая температура поверхности съемных панелей: 80–230 °С. Угол раскрытия: 40°–130° (произвольное раскрытие), 180° (полное раскрытие). Время приготовления стейка толщиной 15 мм: 5 мин. Поддон для сбора жира: пластиковый. Съемные панели: двухсторонние. Вес: 5,08 кг.

Комплект поставки

Гриль **AENO**, съемные панели (2 шт.), пластиковый поддон для сбора жира, краткое руководство, гарантийный талон.

Ограничения и предупреждения

Дети и лица с ограниченными возможностями могут использовать гриль только под наблюдением взрослых и опытных людей. Храните гриль в недоступном для детей месте. Во время работы гриля его корпус разогревается до высокой температуры, продукты испускают горячий пар и брызги жира. Поднимайте крышку корпуса гриля **2** только за рукоятку **1** (см. рисунок **a**). Внутри основания корпуса гриля **5** в подставке **9** находится пластиковый поддон для сбора жира **8** (см. рисунок **b**): передвигайте корпус гриля осторожно, если в поддоне собрался горячий жир. Не извлекайте поддон из основания корпуса гриля, пока прибор не остыл. Не касайтесь руками корпуса гриля во время его работы, используйте для работы с устройством теплозащитные рукавицы или перчатки. Не используйте гриль вне помещения, храните его вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, открытого огня или высокой влажности и никогда не работайте с ним мокрыми руками. Всегда

вынимайте вилку из розетки, когда не пользуетесь грилем. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если гриль упал в воду, сначала выключите его из розетки и только потом доставайте устройство из воды, надев перчатки. Никогда не используйте гриль, если он или его шнур питания повреждены. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Всегда устанавливайте гриль на прямой устойчивой поверхности с надежным и жаропрочным основанием и в хорошо проветриваемом помещении. Если в гриле слишком много продуктов и он тяжело закрывается, никогда не прилагайте силу, так как это может повредить устройство. Во избежание возгорания никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Перед подключением к электросети гриль должен быть в закрытом положении: крышка корпуса ❷ опущена. После приготовления выкладывайте готовую еду только деревянной или жаропрочной лопаткой. Не используйте острую вилку или нож для извлечения приготовленных продуктов, так как это может повредить антипригарное покрытие.

Подготовка к работе

Распакуйте гриль и размотайте кабель, но не включайте вилку в розетку. Убедитесь, что поддон для сбора жира ❸ установлен в подставку ❹ (см. рисунок **b**) в задней части основания корпуса гриля ❺ (см. рисунок **a**). Нажмите верхнюю кнопку фиксатора ❹ верхней съемной панели ❷, чтобы снять ее, а затем с помощью нижней кнопки фиксатора ❹ снимите нижнюю съемную панель ❻, просто подняв ее вверх. Вымойте съемные панели гриля в теплой мыльной воде, затем протрите насухо мягкой тряпкой. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине. Мойте и высушивайте панели после каждого приготовления пищи. Перед использованием снова установите верхнюю и нижнюю панели для гриля

на свои места. Поставьте гриль на ровную и устойчивую жаропрочную поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ. Съемные панели взаимозаменяемые и двухсторонние: одна сторона имеет ребристую поверхность, а другая – плоскую. Готовить продукты можно на любой стороне по вашему выбору. Устанавливайте панели так, чтобы желоб для удаления жира **10** был обращен назад: жир должен стекать из него в поддон для сбора жира **8**. При первом использовании съемных панелей гриля смажьте их рабочую поверхность тонким слоем кулинарного масла с помощью бумажной салфетки. При необходимости нанесите слой масла повторно, чтобы обеспечить наилучшую работу антипригарного покрытия. В первый раз устройство надо прогреть без продуктов питания в течение 10 (десяти) минут. Небольшое количество легкого дыма или запаха считается нормальным и безвредным.

Эксплуатация

Закройте гриль. Включите его в розетку. Сразу же после этого прозвучит звуковой сигнал. На контрольной панели **3** засветятся и погаснут все индикаторы. На цифровом табло посередине контрольной панели **230°C 05:30** (см. рисунок **с**) вы увидите надпись «OFF» («Выключено»). Это означает, что гриль находится в режиме ожидания и не нагревается. Выберите кнопками один из трех режимов нагрева: «Both Grill» – обе панели гриля, «Upper Grill» – верхняя панель гриля, «Lower Grill» – нижняя панель гриля. На табло будут отображены температура и время нагрева, установленные по умолчанию или аналогичные последним настройкам. Их значения можно изменить, нажимая на соответствующие кнопки «Вверх»  и «Вниз» , расположенные по обе стороны от табло рядом с указателями температуры  и времени .

ПРИМЕЧАНИЕ. Изменять температуру и время нагрева можно прямо во время приготовления продукта, нажимая на соответствующие кнопки «Вверх» и «Вниз». В режиме ожидания одновременное нажатие этих кнопок для регулировки температуры приведет к смене шкалы измерения температуры с °C на °F.

Предварительный нагрев. Нажмите на кнопку «Start». На табло появится надпись «PRE». По окончании предварительного нагрева 5 раз прозвучит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не помещайте продукты в гриль во время предварительного нагрева.

Приготовление продукта. Откройте гриль и поместите продукты на нижнюю съемную панель. Закройте гриль.

ПРИМЕЧАНИЕ. Готовить продукты можно в открытом гриле (см. рисунок **d**), если это пицца или рыба, чтобы не испортить их форму, или в закрытом, если это стейк или сосиски.

Нажмите на кнопку «Start». На табло появится значение текущей температуры и начнется обратный отсчет времени.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы не нажмете на кнопку «Start», через 30 минут гриль перейдет в режим ожидания: на табло появится надпись «OFF» («Выключено»).

По окончании обратного отсчета времени 5 раз прозвучит звуковой сигнал. На табло появится надпись «DONE» («Готово»).

Таблица цветовой индикации режимов гриля (см. рисунок **c**):

Цвет индикатора	Режим гриля
Голубой	Предварительный нагрев

Зеленый	Предварительный нагрев окончен
Желтый	Приготовление продукта
Красный	Приготовление продукта окончено

Если вы больше не собираетесь использовать гриль, нажмите на кнопку выключения питания «Cancel» и выньте вилку из розетки. Дождитесь, когда гриль остынет, затем осторожно достаньте поддон для сбора жира **8** и вылейте его содержимое в канализацию. Не забудьте вымыть съемные панели и поддон теплой мыльной водой.

Устранение возможных неисправностей

1. Гриль не включается. Возможные причины и решение: убедитесь, что в розетке есть напряжение питания (например, включив в нее другой исправный прибор) и вилка гриля вставлена в розетку правильно.
2. Гриль включается, но съемные панели не нагреваются. Возможные причины и решение: убедитесь, что время работы и температура на табло установлены и кнопка «Start» нажата.
3. Не светится контрольная панель. Возможные причины и решение: выключите гриль из розетки, дайте ему остыть и включите снова.

Таблица кодов ошибок в работе гриля, отображаемых на табло:

Код ошибки	Значение
E1	Обрыв контактов верхнего термостата
E2	Короткое замыкание верхнего термостата
E3	Обрыв контактов нижнего термостата
E4	Короткое замыкание нижнего термостата

ВНИМАНИЕ! Если ни один из возможных путей устранения не помог решить вашу проблему, обратитесь к поставщику либо в сервисный центр. Пожалуйста, не разбирайте устройство и не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно.

Информация об утилизации



Этот символ означает, что при утилизации устройства, его батарей и аккумуляторов, а также его электрических и электронных аксессуаров, необходимо следовать правилам обращения с отходами производства электрического и электронного оборудования (WEEE) и правилам обращения с отходами батарей и аккумуляторов. Согласно правилам, данное оборудование по окончании срока службы подлежит раздельной утилизации.

Не допускается утилизировать устройство, его батареи и аккумуляторы, а также его электрические и электронные аксессуары вместе с неотсортированными городскими отходами, поскольку это нанесет вред окружающей среде.

Для утилизации данного оборудования его необходимо вернуть в пункт продажи или сдать в местный пункт переработки.

Для получения подробных сведений следует обратиться в местную службу ликвидации бытовых отходов.

Гарантийный срок и срок службы – 2 года со дня покупки изделия.

Сведения о производителе: «АСБИСк Энтерпрайзес ПЛК» (ASBISc Enterprises PLC), Агиос Афанасиос, Дамонд Корт, Колонатиу Стрит, 43, 4103 Лимасол, Кипр. Сделано в Китае.

Актуальные сведения и подробное описание устройства, а также инструкция по подключению, сертификаты, сведения о компаниях, принимающих претензии по качеству и гарантии, доступны для скачивания по ссылке aeno.com/documents. Все указанные торговые марки и их названия являются собственностью их соответствующих владельцев.

BG Електрическата скара **AENO EGI** е предназначена за приготвяне на различни месни и рибни ястия.

Технически спецификации

Захранващо напрежение: AC220–240 V; честота: 50/60 Hz. Захранване: 2000.0 W. Размер на работната повърхност (Д × Ш): 320 mm × 220 mm. Работна температура на повърхността на подвижните панели: 80-230 °C. Ъгъл на отваряне: 40°-130° (произволно отваряне), 180° (пълно отваряне). Време за приготвяне на пържола с дебелина 15 mm: 5 min. Тава за оттичане на мазнината: пластмаса. Свалящи се панели: двустранни. Тегло: 5,08 kg.

Съдържание на комплекта

Скара **AENO**, подвижни панели (2 части), кратко ръководство за потребителя, гаранционна карта.

Ограничения и предупреждения

Деца и хора с увреждания може да използват скарата само под наблюдение на възрастни и опитни хора. Скарата да се съхранява на недостъпно за деца място. Когато грилът работи, корпусът на грила се нагрива до висока температура, а храната отделя гореща пара и пръски мазнина. Повдигнете капака на скарата **2** само за дръжката **1** (вж. фигура **a**). В основата на грила **5** в основата **9** има пластмасова тава за капки **8** (вж. фигура **b**): преместете грила внимателно, ако в тавата за капки има гореща мазнина. Не изваждайте тавата за капки от основата на корпуса на грила, докато уредът не изстине. Не докосвайте тялото на грила с ръце, когато той работи, използвайте ръкавици за готвене или термозащитни ръкавици. Не използвайте скарата на открито, съхранявайте я далеч от източници на топлина, преки слънчеви лъчи, открит пламък или висока влажност и никога не я използвайте с мокри ръце. Винаги изключвайте

щепсела от контакта, когато не използвате грила. Не потапяйте устройството във вода или други течности. Ако грилът попадне във вода, първо го изключете от електрическата мрежа и едва след това го извадете от водата, като носите ръкавици. Никога не използвайте скарата, ако тя или хранящият ѝ кабел са повредени. Не се опитвайте сами да поправяте устройството. Винаги поставяйте грила върху права, стабилна повърхност с твърда, топлоустойчива основа и на добре проветриво място. Ако върху скарата са поставени прекалено много продукти и се затваря трудно, никога не използвайте сила, тъй като това може да повреди уреда. За да се избегне пожар, никога не оставяйте уреда без надзор докато работи. Преди да свържете грила към електрическата мрежа, той трябва да бъде в затворено положение: капакът ② е спуснат. След като е готова, отстранете храната като използвате само дървена или топлоустойчива шпатула. За отстраняване на храна не използвайте остра вилица или нож, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.

Подготовка за работа

Разпакувайте скарата и развийте кабела, но не я включвайте в контакт. Уверете се, че тавата за капки мазнина ⑧ е поставена в тавата ⑨ (вж. фигура **b**) в задната част на основата на корпуса на грила ⑤ (вж. фигура **a**). Натиснете горния бутон за освобождаване ④ на горния подвижен панел ⑦, за да го отстраните, и след това използвайте долния бутон за освобождаване ④, за да отстраните долния подвижен панел ⑥, като просто го повдигнете нагоре. Измийте подвижните панели на грила в топла сапунена вода, след което ги избършете до сухо с мека кърпа. Тези части могат да се мият и в съдомиялна машина. Измивайте и подсушавайте панелите след всяко готвене. Поставете горната и долната плоча на грила обратно на мястото им преди употреба. Поставете скарата върху плоска, стабилна и устойчива на топлина повърхност.

ЗАБЕЛЕЖКА. Подвижните панели са сменяеми и могат да се обръщат: едната страна е с оребрена повърхност, а другата е плоска. Храната може да бъде приготвена от всяка страна по ваш избор. Монтирайте панелите така, че коритото за мазнина ⑩ да е обърнато назад: мазнината трябва да се оттича от него в тавата за мазнина ⑧. Когато използвате подвижните панели за грил за първи път, намажете повърхността им за готвене с тънък слой олио с помощта на хартиена кърпа. Ако е необходимо, нанесете отново слой олио, за да осигурите най-добрата работа на незалепващото покритие. За първи път устройството трябва да се нагрява без хранителни продукти за около десет (10) минути. Малко количество лек дим или миризма се счита за нормално и безвредно.

Експлоатация

Затворете грила. Включете го в контакт. Веднага след това ще се чуе звуков сигнал. Всички индикатори на контролния панел ③ ще светнат и ще угаснат. На цифровия дисплей в средата на контролния панел  (вж. фигура **с**) ще видите "OFF". Това означава, че грилът е в режим на готовност и не се нагрява. Използвайте бутоните, за да изберете един от трите режима на отопление: "Both Grill" – двата панела на скара, "Upper Grill" – горният панел на скара, "Lower Grill" – долният панел на скара. На таблото ще бъдат показани температурата и времето за нагряване, зададени по подразбиране или същите като последната настройка. Стойностите им могат да се променят с натискане на съответните бутони "Нагоре" ⤴ и "Надолу" ⤵, разположени от двете страни на дисплея до температурните ℹ и време ⌚ индикатори.

ПРИМЕЧАНИЕ. Възможно е да промените температурата и времето за нагряване директно по време на готвене, като натискате съответните бутони "Нагоре" и "Надолу". В режим на готовност едновременно

натискане на тези бутони за регулиране на температурата ще промени скалата за измерване на температурата от °C на °F.

Предварително загряване. Натиснете бутона "Start". "PRE" се появява на дисплея. Когато загряването приключи, звуковият сигнал се чува 5 пъти.

ЗАБЕЛЕЖКА. Не поставяйте храна в грила по време на предварителното загряване.

Подготовка на продукта. Отворете грила и поставете храната върху долната подвижна плоча. Затворете грила.

ЗАБЕЛЕЖКА. Храната може да се приготвя в отворения грил (вж. фигура d), ако е пица или риба, за да не се развали формата ѝ, или в затворения грил, ако е пържола или наденички.

Натиснете бутона "Start". Показва се текущата температура и започва обратното броене.

ЗАБЕЛЕЖКА. Ако не натиснете бутона "Start", след 30 минути грилът ще премине в режим на готовност: на дисплея ще се появи надпис "OFF".

В края на обратното броене акустичен сигнал ще прозвучи 5 пъти. "DONE" се появява на дисплея.

Таблица за цветовата индикация на режима на скара (вж. фигура c):

Цвет индикатора	Режим скара
Синьо	Извършва се предварително загряване
Зелен	Завършено предварително загряване
Жълт	Подготовката на продукта се извършва
Червено	Приключване на подготовката на продукта

Ако вече не възнамерявате да използвате грила, натиснете бутона за захранване “Cancel” и изключете грила от електрическата мрежа. Изчакайте грилът да изстине, след което внимателно извадете тавата за оттичане на мазнини **8** и изсипете съдържанието ѝ в канализацията. Не забравяйте да измиете подвижните панели и таблата с топла сапунена вода.

Отстраняване на възможни неизправности

1. Скарата не се включва. Възможни причини и решения: Уверете се, че в контакта има захранване (например чрез включване на друг работещ уред) и че щепселът на решетката е правилно поставен в контакта.
2. Грилът се включва, но подвижните панели не се нагряват. Възможни причини и решение: Уверете се, че работното време и температурата на дисплея са зададени и е натиснат бутонът “Старт”.
3. Контролният панел не светва. Възможни причини и решение: Изключете грила от електрическата мрежа, оставете го да изстине и го включете отново.

Таблица на кодовете за грешки при работа, които се показват на дисплея:

Код за грешка	Стойност
E1	Прекъсване на контакта на горния термостат
E2	Късо съединение на горния термостат
E3	Прекъсване на контакта на долния термостата
E4	Долен термостат късо съединение

ВНИМАНИЕ! Ако нито един от посочените възможни начини за разрешаване на проблема не помогне, тогава се свържете с вашия

доставчик или сервизен център. Моля, не разглобявайте устройството и не се опитвайте да го ремонтирате сами.

Информация за рециклиране



Тези символи указват, че при изхвърлянето на уреда, неговите батерии и акумулатори, както и на електрическите и електронните му аксесоари, трябва да спазвате разпоредбите за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE) и за отпадъците от батерии и акумулатори. Съгласно правилата, това оборудване в края на експлоатационния живот подлежи на отделно изхвърляне.

Не изхвърляйте устройството, неговите батерии и акумулатори, както и електрическите и електронните му принадлежности заедно с несортирани битови отпадъци, тъй като това би било вредно за околната среда.

За да изхвърлите това оборудване, то трябва да бъде върнато в точката на продажба или предадено в местен център за рециклиране.

За подробности трябва да се обърнете към местната служба за изхвърляне на битови отпадъци.

Гаранционен срок и срок на обслужване – 2 години от датата на закупуване на продукта.

Данни за производителя: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, улица Kolonakiou 43, 4103 Лимасол, Кипър. Произведено в Китай.

Актуалната информация и подробното описание на устройството, както и инструкцията за свързване, сертификати, данни за компаниите, приемащи искове относно качеството и гаранцията, са достъпни за изтегляне на линк aeno.com/documents. Всички упоменати търговски марки и техните имена се явяват собственост на съответните им притежатели.

CZ Elektrický gril **AENO EGI** je určen pro přípravu různých jídel z masa a ryb.

Technické specifikace

Napájecí napětí: AC220–240V; frekvence: 50/60 Hz. Výkon: 2000.0 W. Velikost pracovní plochy (D × Š): 320 mm × 220 mm. Provozní povrchová teplota odnímatelných panelů: 80-230 °C. Úhel otevření: 40°-130° (náhodné otevření), 180° (plné otevření). Doba přípravy steaku o tloušťce 15 mm: 5 min. Miska na odkapávání tuku: Plastová. Odnímatelné panely: oboustranné. Hmotnost: 5,08 kg.

Obsah balení

Gril **AENO**, odnímatelné panely (2 kusy), plastová odkapávací miska, stručný návod, záruční list.

Omezení a varování

Děti a osoby se zdravotním postižením mohou gril používat pouze pod dohledem dospělých a zkušených lidí. Uchovávejte gril mimo dosah dětí. Při provozu grilu se jeho tělo zahřívá na vysokou teplotu a z pokrmu se uvolňuje horká pára a stříkající tuk. Zvedněte kryt grilu ② pouze za rukojeť ① (viz obrázek **a**). Uvnitř základny grilu ⑤ v základně ⑨ je plastová odkapávací miska ⑧ (viz obrázek **b**): pokud je v odkapávací misce horký tuk, opatrně s grilem pohněte. Nevyjímejte odkapávací misku ze základny grilovacího tělesa, dokud spotřebič nevychladne. Nedotýkejte se rukama těla grilu, když je v provozu, používejte kuchyňské rukavice nebo rukavice chránící před teplem. Gril nepoužívejte venku, skladujte jej mimo dosah tepla, přímého slunečního záření, otevřeného ohně nebo vysoké vlhkosti a nikdy s ním nemanipulujte mokřima rukama. Pokud gril nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Neponořujte zařízení do vody nebo jiných tekutin. Pokud gril spadne do vody, nejprve jej odpojte od sítě a teprve poté jej v rukavicích vyjměte z vody. Nikdy nepoužívejte gril, pokud je on nebo jeho kabel poškozen. Nepokoušejte se

zařízení opravit sami. Gril vždy umístěte na rovný, stabilní povrch s pevnou, žáruvzdornou základnou a na dobře větraném místě. Pokud je v grilu příliš mnoho potravin a zavírá se těžce, nikdy nepřikládejte sílu, protože to může zařízení poškodit. Abyste předešli nebezpečí požáru, nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu. Před připojením grilu k napájení musí být gril v zavřeném poloze: víko ❷ spuštěné. Po přípravě vyjměte hotové jídlo jen dřevěnou nebo grilovací lopatkou. K vyjmutí jídla nepoužívejte ostrou vidličku nebo nůž, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Příprava na práci

Vybalte gril a odviňte kabel, ale nezapojte jej do zásuvky. Ujistěte se, že je odkapávací miska na tuk ❸ umístěna ve vaničce ❹ (viz obrázek **b**) v zadní části základny grilovací skříně ❺ (viz obrázek **a**). Stisknutím horního uvolňovacího tlačítka ❹ horního odnímatelného panelu ❷ jej vyjměte a poté pomocí spodního uvolňovacího tlačítka ❹ vyjměte spodní odnímatelný panel ❻ pouhým nadzvednutím. Odnímatelné grilovací panely omyjte v teplé mýdlové vodě a poté je otřete do sucha měkkým hadříkem. Tyto díly lze mýt i v myčce nádobí. Po každém vaření desky omyjte a osušte. Před použitím vraťte horní a dolní grilovací desky zpět na místo. Postavte gril na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch.

POZNÁMKA. Odnímatelné panely jsou vyměnitelné a oboustranné: jedna strana má žebrovaný povrch a druhá je rovná. Jídlo lze připravovat na libovolné straně podle vlastního výběru. Panely instalujte tak, aby žlábek na tuk ❸ směřoval dozadu: tuk by z něj měl odtékat do odkapávací misky ❸. Při prvním použití odnímatelných grilovacích desek potřete jejich povrch tenkou vrstvou oleje pomocí papírové utěrky. V případě potřeby znovu naneste vrstvu oleje, aby nepřilnavý povrch co nejlépe fungoval. Poprvé se zařízení musí zahřívat bez

potravinářských výrobků asi deset (10) minut. Malé množství lehkého kouře nebo zápachu je považováno za normální a neškodné.

Vykořisťování

Zavřete gril. Zapojte jej do zásuvky. Ihned poté zazní zvukový signál. Všechny indikátory na ovládacím panelu  se rozsvítí a zhasnou. Na digitálním displeji uprostřed ovládacího panelu  (viz obrázek **c**) se zobrazí "OFF". To znamená, že gril je v pohotovostním režimu a nezahřívá se. Pomocí tlačítek vyberte jeden ze tří režimů ohřevu: "Both Grill" – oba grilovací panely, "Upper Grill" – horní grilovací panel, "Lower Grill" – spodní grilovací panel. Na výsledkové tabuli se zobrazí teplota a doba ohřevu nastavené jako výchozí nebo stejné jako poslední nastavení. Jejich hodnoty lze měnit stisknutím příslušných tlačítek "Nahoru"  a "Dolů" , ukazatele teploty jsou umístěny na obou stranách displeje vedle ukazatelů teploty  a čas .

POZNÁMKA. Teplotu a dobu ohřevu je možné měnit přímo během vaření stisknutím příslušných tlačítek "Nahoru" a "Dolů". V pohotovostním režimu se současným stisknutím těchto tlačítek pro nastavení teploty změní stupnice měření teploty z °C na °F.

Předeřhívání. Stiskněte tlačítko "Start". Na displeji se zobrazí "PRE". Po dokončení předeřhívání se ozve 5 krát zvukový signál.

POZNÁMKA. Během předeřhívání nekládejte potraviny do grilu.

Příprava výrobku. Otevřete gril a položte potraviny na spodní vyjímatelnou desku. Закрый гриль.

POZNÁMKA. Jídlo lze připravovat v otevřeném grilu (viz obrázek **d**), pokud se jedná o pizzu nebo ryby, aby se nezkazil jejich tvar, nebo v uzavřeném grilu, pokud se jedná o steaky nebo klobásy.

Stiskněte tlačítko "Start". Zobrazí se aktuální teplota a spustí se odpočítávání.
aeno.com/documents

POZNÁMKA. Pokud nestisknete tlačítko "Start", přejde gril po 30 minutách do pohotovostního režimu: na displeji se zobrazí nápis "OFF".

Na konci odpočítávání zazní pětkrát akustický signál. Na displeji se zobrazí "DONE".

Tabulka barevné indikace režimu grilování (viz obrázek c):

Barva indikátoru	Režim grilování
Modrá	Probíhá předehřev
Zelená	Předehřev dokončen
Žlutá	Příprava výrobku probíhá
Červená	Příprava výrobku dokončena

Pokud gril již nehodláte používat, stiskněte tlačítko "Cancel" a gril odpojte od sítě. Počkejte, až gril vychladne, pak opatrně vyjměte odkapávací misku na tuk  a vylijte její obsah do odtoku. Nezapomeňte odnímatelné panely a podnos umýt teplou mýdlovou vodou.

Odstranění možných poruch

1. Gril se nezapne. Možné příčiny a řešení: Zkontrolujte, zda je v zásuvce proud (např. zapojením jiného funkčního spotřebiče) a zda je zástrčka grilu správně zasunuta do zásuvky.
2. Gril se zapne, ale odnímatelné panely se nezahřívají. Možné příčiny a řešení: Zkontrolujte, zda je na displeji nastaven provozní čas a teplota a zda je stisknuto tlačítko "Start".
3. Ovládací panel se nerozsvítí. Možné příčiny a řešení: Odpojte gril od sítě, nechte jej vychladnout a znovu jej zapojte.

Tabulka chybových kódů provozu grilu zobrazených na displeji:

Kód chyby	Hodnota
E1	Přerušení horního kontaktu termostatu
E2	Zkrat horního termostatu
E3	Nižší přerušení kontaktů termostatu
E4	Dolní zkrat termostatu

POZOR! Pokud žádný z možných řešení problém nevyřeší, obraťte se na svého dodavatele nebo servisní středisko. Zařízení nerozebírejte ani se nepokoušejte opravit sami.

Informace o recyklaci



Tyto symboly označují, že při likvidaci spotřebiče, jeho baterií a akumulátorů a elektrického a elektronického příslušenství musíte dodržovat předpisy o likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE) a o likvidaci baterií a akumulátorů. Podle předpisů musí být toto zařízení po skončení životnosti zlikvidováno odděleně.

Přístroj, baterie a akumulátory ani elektrické a elektronické příslušenství nelikvidujte společně s netříděným komunálním odpadem, protože by to bylo škodlivé pro životní prostředí.

Chcete-li toto zařízení zlikvidovat, musíte jej vrátit na prodejní místo nebo odevzdat v místním recyklačním centru. Podrobnosti vám sdělí místní služba pro likvidaci domovního odpadu.

Záruční doba a životnost jsou 2 roky od data zakoupení produktu.

Podrobnosti o výrobci: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Kolonakiou Street, 4103 Limassol, Kypr. Vyrobeno v Číně. Aktuální informace a podrobný popis zařízení, pokyny k připojení, certifikáty, informace o společnostech, které přijímají nároky na kvalitu a záruku, jsou k dispozici ke stažení na aeno.com/documents. Všechny uvedené ochranné známky a jejich názvy jsou majetkem příslušných vlastníků.

EE Elektrigrill **AENO EGI** on mõeldud erinevate liha- ja kalaroogade küpsetamiseks.

Spetsifikatsioonid

Toitepinge: AC220–240V; sagedus: 50/60 Gz. Võimsus: 2000.0 W. Tööpinna suurus (pikkus × laius): 320 mm × 220 mm. Eemaldatavate paneelide tööpinna temperatuur: 80-230 °C. Avamismurk: 40°-130° (juhuslik avanemine), 180° (täielik avanemine). Küpsetusaeg 15 mm paksuse prae jaoks: 5 min. Rasvatilgake: plastist. Eemaldatavad paneelid: kahepoolsed. Kaal: 5,08 kg.

Tarnekomplekti sisu

Grill **AENO**, eemaldatavad paneelid (2 tk), plastist tilgakate, kiirjuhend, garantiikaart.

Piirangud ja hoiatused

Lapsed ja puuetega inimesed võivad grilli kasutada ainult täiskasvanute ja kogenud inimeste järelevalve all. Hoidke oma grill lastele kättesaamatus kohas. Kui grill töötab, kuumeneb grilli korpus kõrge temperatuurini ning toidule eraldub kuum auru ja rasvapritsmeid. Tõstke grillkate **2** ainult käepidemest **1** (vt joonisa). Grilli põhja **5** aluses inside **9** sees on plastist tilgakate **8** (vt joonis b): liigutage grill ettevaatlikult, kui tilgakaasis on kuuma rasva. Ärge eemaldage tilgakaussi grilli korpuse põhjast enne, kui seade on jahtunud. Ärge puudutage käega grilli korpust, kui see töötab, kasutage ahjukindaid või kuumakaitsekindaid. Ärge kasutage oma grilli õues, hoidke seda eemal kuumusest, otsesest päikesevalgusest, lahtisest leegist või kõrgest niiskusest ning ärge kunagi käsitsege seda märgade kätega. Kui te grilli ei kasuta, eemaldage see alati vooluvõrgust. Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikku. Kui grill satub vette, ühendage see kõigepealt lahti ja võtke see alles seejärel kindad käes veest välja. Ärge kunagi kasutage oma grilli, kui see või selle toitejuhe on kahjustatud. Ärge proovige seadet ise parandada. Asetage

grill alati sirgele, stabiilsele pinnale, millel on kindel ja kuumakindel alus, ning hästi ventileeritavasse kohta. Kui grill sisaldab liiga palju toitu ja seda on raske sulgeda, ärge kunagi kasutage jõudu, kuna see võib seadet kahjustada. Tuleohu vältimiseks ärge kunagi jätke seadet töötamise ajal järelevalveta. Enne grilli vooluvõrku ühendamist peab see olema suletud asendis: korpuse kate ② langetatud. Eemaldage valmistoit ainult puidust või muu kuumakindla pannilabidaga. Toidu eemaldamiseks ärge kasutage teravat kahvlit ega nuga, kuna see võib kahjustada kleepumatut katet.

Tööks ettevalmistamine

Pakkige grill välja ja keerake kaabel lahti, kuid ärge ühendage seda vooluvõrku. Veenduge, et rasvatilgake ⑧ paikneks grillkorpuse aluse ⑤ (vt joonis **b**) tagaküljel asuvas salves ⑨ (vt joonis **a**). Vajutage ülemise eemaldatava paneeli ④ ülemist vabastamisnuppu ⑦ selle eemaldamiseks ja seejärel kasutage alumise eemaldatava paneeli ④ eemaldamiseks alumist vabastamisnuppu ④, tõstes seda lihtsalt üles. Peske eemaldatavad grillplaadid sooja seebivees ja pühkige seejärel pehme lapiga kuivaks. Neid osi võib pesta ka nõudepesumasinas. Peske ja kuivatage paneelid pärast iga toiduvalmistamist. Pange ülemine ja alumine grillplaat enne kasutamist tagasi oma kohale. Asetage grill tasasele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.

MÄRKUS. Eemaldatavad paneelid on vahetatavad ja ümberpööratavad: ühel poolel on soonikpind ja teisel poolel tasane pind. Готовить продукты можно на любой стороне по вашему выбору. Paigaldage paneelid nii, et rasvakaussi ⑩ oleks tagurpidi: rasv peaks voolama sealt rasvakaussi ⑧. Kui kasutate eemaldatavaid grillplaate esimest korda, määrige nende küpsetuspinda paberrätiku abil õhukese kihi toiduõliga. Vajaduse korral kannu uuesti õli, et mittekleepuv kate töötaks kõige paremini. Esmakordselt kuumutatakse

seadet ilma toiduaineteta umbes kümme (10) minutit. Väikest kogust kergelt suitsu või lõhna peetakse normaalseks ja kahjutuks.

Kasutamine

Sulgege grill. Ühendage see pistikupessa. Kohe pärast seda kostub helisignaal. Kõik näidikud juhtpaneelil ③ süttivad ja kustuvad. Juhtpaneeli keskel oleval digitaalsel näidikul 230C 05:30 (vt joonis c) kuvatakse "OFF". See tähendab, et grill on ooterežiimil ja ei kuumene. Kasutage nuppe, et valida üks kolmest kütmisrežiimist: "Both Grill" – mõlemad grillplaadid, "Upper Grill" – ülemine grillplaat, "Lower Grill" – alumine grillplaat. Tulemustabelis kuvatakse temperatuur ja kütteaeg, mis on vaikimisi või sama, mis viimane seadistus. Nende väärtusi saab muuta, vajutades vastavaid nuppe "Üles" ⬆ ja "Alla" ⬇, asuvad mõlemal pool ekraani temperatuurinäidikute kõrval ⬆ ja aeg ⬇.

MÄRKUS. Temperatuuri ja kuumutusaega on võimalik muuta otse toiduvalmistamise ajal, vajutades vastavaid nuppe "Üles" ja "Alla". Ooterežiimis muudab temperatuuri reguleerimiseks nende nuppude üheaegne vajutamine temperatuuri mõõtmise skaala °C-st °F-ks.

Eelsoojendamine. Vajutage nuppu "Start". Ekraanile ilmub "PRE". Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab 5 korda helisignaal.

MÄRKUS. Ärge pange toiduaineid grilli eelsoojendamise ajal.

Toote ettevalmistamine. Avage grill ja asetage toit alumisele eemaldatavale plaadile. Sulge grill.

MÄRKUS. Toiduaineid võib küpsetada avatud grillil (vt joonis d), kui tegemist on pizza või kalaga, et mitte rikkuda nende kuju, või suletud grillil, kui tegemist on prae või vorstidega.

Vajutage nuppu "Start". Kuvatakse praegune temperatuur ja algab tagasiarvestus.

MÄRKUS. Kui te ei vajuta nuppu "Start", läheb grill 30 minuti pärast ooterežiimi: ekraanile ilmub "OFF".

Tagasiarvamise lõpus kõlab 5 korda helisignaal. Ekraanile ilmub "DONE".

Grillirežiimi värvimärgistuse tabel (vt joonis c):

Indikaatori värvus	Grillirežiim
Sinine	Eelsoojendamine toimub
Roheline	Eelsoojendus lõppenud
Kollane	Toote valmistamine toimub
Punane	Toote ettevalmistamine lõpetatud

Kui te ei kavatse grilli enam kasutada, vajutage toitenuppu "Cancel" ja ühendage grill lahti. Oodake, kuni grill jahtub, seejärel eemaldage ettevaatlikult rasvatilgake **8** ja valage selle sisu äravoolu. Ärge unustage pesta eemaldatavaid paneele ja salve sooja seebiveega.

Võimalike talitlushäirete kõrvaldamine

1. Grill ei lülitu sisse. Võimalikud põhjused ja lahendused: veenduge, et pistikupesas on vool (nt ühendades mõne teise toimiva seadme) ja et grilli pistik on õigesti pistikupesas.
2. Grill lülitub sisse, kuid eemaldatavad paneelid ei kuumene. Võimalikud põhjused ja lahendus: Veenduge, et ekraanil on seadistatud tööaeg ja temperatuur ning vajutatud nuppu "Start".
3. Juhtpaneel ei põle. Võimalikud põhjused ja lahendus: Ühendage grill lahti, laske tal jahtuda ja ühendage uuesti.

Ekraanil kuvatavate grillkäitumise veakoodide tabel:

Veakood	Väärtus
E1	Ülemise termostaadi kontakti purunemine
E2	Ülemine termostaat lühendatud
E3	Madalam termostaadi kontakti purunemine
E4	Alumine termostaadi lühis

TÄHELEPANU! Kui ükski võimalikest lahendustest ei lahenda teie probleemi, pöörduge oma tarnija või teeninduskeskuse poole. Ärge võtke seadet lahti ega proovige seda ise parandada.

Teave ringlussevõtu kohta



Need sümbolid näitavad, et seadme, selle patareide ja akude ning elektriliste ja elektrooniliste tarvikute kõrvaldamisel tuleb järgida elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) ning patarei- ja akujäätmeteeeskirju. Vastavalt eeskirjadele tuleb need seadmed nende kasutusaja lõppedes eraldi kõrvaldada. Ärge visake seadet, selle patareisiid ja akusid ega elektrilisi ja elektroonilisi lisaseadmeid koos sorteerimata olmejäätmetega, sest see oleks keskkonnale kahjulik.

Selle seadme kõrvaldamiseks tuleb see tagastada müügikohas või anda kohalikule ringlussevõtukeskusele. Täpsemate üksikasjade saamiseks peaksite võtma ühendust oma kohaliku olmejäätmete kõrvaldamise teenusega.

Garantiaeg ja kasutusiga on 2 aastat alates toote ostukuupäevast.

Tootja andmed: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Colonakiou Street, 4103 Limassol, Küpros. Valmistatud Hiinas.

Ajakohastatud teave ja üksikasjalikud seadmekirjed, samuti ühendamisjuhised, sertifikaadid, kvaliteedinõuded ja garantiitiinfo on allalaadimiseks saadaval aadressil aeno.com/documents. Kõik kaubamärgid ja margined on vastavate omanike omand.

HU Az **AENO EG1** elektromos grill különféle hús- és halételek készítésére szolgál.

Technikai adatok

Tápfeszültség: AC220–240 V; frekvencia: 50/60 Hz. Teljesítmény: 2000.0 W. Munkalap mérete (L × W): 320 mm × 220 mm. A levehető panelek üzemi felületi hőmérséklete: 80-230 °C. Nyitási szög: 40°-130° (véletlenszerű nyitás), 180° (teljes nyitás). Sütési idő egy 15 mm vastag steak esetében: 5 perc. Zsírcsöpögtető tálca: műanyag. Kivehető panelek: kétoldalas. Súly: 5,08 kg.

Egy eszköz - készlet tartalma

AENO grill, levehető panelek (2 db), műanyag csepegtető tálca, gyors útmutató, garanciajegy.

Korlátozások és figyelmeztetések

Gyermekek és fogyatékkal élők csak felnőttek és a grill üzemeltetésében tapasztalt személyek felügyelete mellett használhatják a grillt. Tartsa a grillt gyermekek elől elzárva. Amikor a grill működik, a grill teste magas hőmérsékletre melegszik fel, és az ételekből forró gőz és zsírfroccsenések szabadulnak fel. A grillfedelelet **2** csak a fogantyúnál **1** emelje fel (lásd az **a** ábrát). A grill **5** alján belül az alapan **9** van egy műanyag csepegtető tálca **8** (lásd a **b** ábrát): óvatosan mozgassa a grillt, ha a csepegtető tálcában forró zsír van. Ne vegye ki a csepegtető tálcát a grillház aljából, amíg a készülék le nem hűlt. Működés közben ne érintse meg kézzel a grilltestet, használjon sütökesztyűt vagy hővédő kesztyűt. Ne használja a grillsütőt a szabadban és tárolja hőtől, közvetlen napfénytől, nyílt lángtól vagy magas páratartalomtól védett helyen, és soha ne kezelje nedves kézzel. Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, ha nem használja a grillt. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ha a grill vízbe esik, először húzza ki a készüléket, és csak ezután vegye ki a vízből kesztyűben. Soha ne használja a grillt, ha az sérült vagy a

tápkábele sérült. Ne próbálkozzon saját maga megjavítani a készüléket. A grillt mindig egyenes, stabil, szilárd, hőálló alappal rendelkező, stabil felületre és jól szellőző helyre helyezze. Ha a grill túl sok ételt tartalmaz és nehezen zárható, soha ne alkalmazzon erőt a lezárásra, mert ez károsíthatja a készüléket. A tűzveszély elkerülése érdekében soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni. Mielőtt a grillt a tápegységhez csatlakoztatná, annak zárt helyzetben kell lennie: a házfedél **2** leengedve. A grillezés után az elkészült ételeket csak fa vagy hőálló eszközzel távolítsa el. Ne használjon éles villát vagy kést az étel eltávolításához, mert az károsíthatja a grill tapadásmentesítő bevonatát.

Felkészülés a grillezésre

Csomagolja ki a grillt, és tekerje le a tápkábelt, de ne dugja be a konnektorba. Győződjön meg arról, hogy a zsírcsepegtető tálca **8** a **9** tálcában **9** (lásd a **b** képet) van elhelyezve a grillház aljának **5** (lásd az **a** képet) hátsó részén. Nyomja meg a felső levehető panel **4** felső kioldógombját **4** annak eltávolításához, majd az alsó levehető panel **4** alsó kioldógombjával **4** vegye le az alsó levehető panelt **6**, egyszerűen felemelve azt. Mossa ki a levehető grillpaneleket meleg, szappanos vízben, majd törölje szárazra puha ruhával. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is moshatók. Minden főzési művelet után mossa és szárítsa meg a paneleket. Használat előtt helyezze vissza a felső és alsó grilllapokat a helyükre. Helyezze a grillt egy sima, stabil, hőálló felületre.

MEGJEGYZÉS. A levehető panelek cserélhetőek és megfordíthatóak: az egyik oldal bordázott felületű, a másik pedig sima. Az ételek bármelyik oldalukon elkészíthetők. Szerelje be a paneleket úgy, hogy a zsírtálca **10** hátrafelé nézzen: a zsírnak a zsírtálcába **8** kell kifolynia belőle. Ha először használja a levehető grillpaneleket, kenje be a sütőfelületüket egy vékony réteg sütőolajjal egy papírtörülkö segítségével. Ha szükséges, kenjen rá ismét egy réteg olajat, hogy a tapadásmentes bevonat a legjobban működjön. A készüléket először fel kell

melegíteni élelmiszer nélkül, körülbelül tíz (10) percig. Kis mennyiségű könnyű füst vagy szag normálisnak és ártalmatlannak tekinthető.

Üzemeltetés

Zárja be a grillt. Dugja be egy konnektorba. Közvetlenül ezután egy hangjelzés hallatszik. A vezérlőpanel  összes kijelzője kigyullad és kialszik. A vezérlőpanel közepén lévő digitális kijelzőn  (lásd a **c** ábrát) a "OFF" felirat jelenik meg. Ez azt jelenti, hogy a grill készenléti üzemmódban van, és nem melegszik fel. A gombok segítségével válassza ki a három fűtési mód egyikét: "Both Grill" – mindkét grillpanel, "Upper Grill" – felső grillpanel, "Lower Grill" – alsó grillpanel. Az eredményjelzőn az alapértelmezett vagy a legutóbbi beállítással megegyező hőmérséklet és fűtési idő jelenik meg. Az értékek a megfelelő "Fel"  és a "Le"  gombok megnyomásával módosíthatók, a kijelző mindkét oldalán, a hőmérsékletmérők mellett található  és az idő .

MEGJEGYZÉS. A megfelelő "Fel" és "Le" gombok megnyomásával közvetlenül a főzés közben lehet változtatni a hőmérsékletet és a fűtési időt. Készenléti üzemmódban a hőmérséklet beállításához a gombok egyidejű megnyomásával a hőmérséklet mérési skála °C-ról °F-ra változik.

Előmelegítés. Nyomja meg a "Start" gombot. "PRE" jelenik meg a kijelzőn. Amikor az előmelegítés befejeződött, 5 alkalommal hangjelzés hallható.

MEGJEGYZÉS. Előmelegítés közben ne tegyen ételt a grillbe.

A termék előkészítése. Nyissa ki a grillt, és helyezze az ételt az alsó kivehető tányérra. Zárja be a grillt.

MEGJEGYZÉS. Az ételeket a nyitott grillsütőben (lásd a **d** ábrát) pizza vagy hal esetén megsütheti, hogy ne romoljon meg az alakja, illetve a zárt grillsütőben, ha steakról vagy kolbászról van szó.

Nyomja meg a "Start" gombot. Megjelenik az aktuális hőmérséklet, és elindul a visszaszámlálás.

MEGJEGYZÉS. Ha nem nyomja meg a "Start" gombot, 30 perc elteltével a grill készenléti üzemmódba kerül: a kijelzőn a "OFF" felirat jelenik meg.

A visszaszámlálás végén 5 alkalommal hangjelzés hallható. "DONE" jelenik meg a kijelzőn.

A grill üzemmód színjelző táblázata (lásd a **c** ábrát):

A kijelző színe	Grill üzemmód
Kék	Előmelegítés történik
Zöld	Előmelegítés kész
Sárga	A termék előállítása a következőképpen történik
Red	A termék előkészítése befejeződött

Ha már nem kívánja használni a grillet, nyomja meg a "Cancel" bekapcsológombot, és húzza ki a grillet a hálózathoz. Várja meg, amíg a grill lehűl, majd óvatosan vegye ki a zsíroldó tálcát **8** és öntse tartalmát a lefolyóba. Ne felejtse el kimosni a levehető paneleket és a tálcát meleg szappanos vízzel.

A lehetséges meghibásodások elhárítása

1. A grill nem kapcsol be. Lehetséges okok és megoldások: győződjön meg arról, hogy van-e áram az aljzatban (pl. egy másik működő készülék csatlakoztatásával), és hogy a grilldugó helyesen van-e behelyezve az aljzatba.
2. A grill bekapcsol, de a levehető panelek nem melegszenek fel. Lehetséges okok és megoldás: Győződjön meg arról, hogy a kijelzőn be van-e állítva az üzemidő és a hőmérséklet, és nyomja meg a "Start" gombot.
3. A vezérlőpanel nem világít. Lehetséges okok és megoldás: Húzza ki a grillet a hálózathoz, hagyja kihűlni, majd csatlakoztassa újra.

A kijelzőn megjelenő grillezési hibakódok táblázata:

Hibakód	Érték
E1	Felső termosztát érintkező törés

E2	Felső termosztát rövidzárlat
E3	Alsó termosztát érintkező törés
E4	Alsó termosztát rövidzárlat

FIGYELEM! Ha a lehetséges megoldások egyike sem oldja meg a problémát, lépjen kapcsolatba az eszköz leszállítójával vagy a szervizközponttal. Kérjük, ne szerelje szét az eszközt és ne próbálja megjavítani.

Ártalmatlanítással kapcsolatos információk



Ezek a szimbólumok jelzik, hogy a készülék, annak elemei és akkumulátorai, valamint elektromos és elektronikus tartozékai ártalmatlanításakor be kell tartania az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira (WEEE) és az elem- és akkumulátorhulladékokra vonatkozó előírásokat. Az előírások szerint ez a berendezés élettartama végén külön ártalmatlanítást igényel.

Ártalmatlanításkor ne dobja ki a készüléket, annak elemeit és akkumulátorait, valamint elektromos és elektronikus tartozékait a válogatatlan kommunális hulladékkal együtt, mivel ez káros a környezetre.

Az adott berendezés ártalmatlanításához vissza kell juttatni azt az eladás helyére, vagy le kell adni egy helyi újrahasznosító központban.

A részletekért forduljon a helyi háztartási hulladékkezelő szolgálathoz.

A jótállási idő és az élettartam a termék megvásárlásától számított 2 év.

A gyártó adatai: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Colonakiou Street, 4103 Limassol, Ciprus. Made in China.

Naprakész információk és részletes készülékleírások, valamint csatlakoztatási utasítások, tanúsítványok, minőségi állítások és garanciális információk letölthetők az aeno.com/documents weboldalról. Minden védjegy és márkanev a megfelelő tulajdonosok tulajdonát képezi.

AM Էլեկտրական **AENO EGI** գրիլը նախատեսված է տաքերը մսային և ձկնային ուտեստների պատրաստման համար:

Տեխնիկական բնութագրեր

Մուուցման լարումը՝ AC220-240 Վ, հաճախականությունը՝ 50/60 Հց: Հզորությունը՝ 2000.0 Վտ: Աշխատանքային մակերեսի չափը (Ե × Լ)՝ 320 մմ × 220 մմ: Շարժական վահանակների մակերեսի աշխատանքային ջերմաստիճանը՝ 80-230 °C: Բացման անկյունը՝ 40°-130° (կամայական բացում), 180° (ամբողջական բացում): 15 մմ հաստությամբ սթեյլ պատրաստելու ժամանակը՝ 5 րոպե: Ճարպը հավաքելու ընդկալը՝ պլաստիկից: Շարժական վահանակները՝ երկկողմանի: Քաշը՝ 5,08 կգ:

Առաքման բովանդակությունը

Գրիլ **AENO**, շարժական վահանակներ (2 հատ), յուղ հավաքելու համար պլաստիկ ընդկալ, կարճ ուղեցույց, երաշխիքային քարտ:

Սահմանափակումներ և նախազգուշացումներ

Երեխաները և հաշմանդամություն ունեցող անձինք գրիլը կարող են օգտագործել միայն մեծահասակների և փորձառու անձանց հսկողության տակ: Գրիլը պահեք երեխաների համար անհասանելի վայրում: Գրիլի աշխատելու ընթացքում պատյանը տաքանում է մինչև բարձր ջերմաստիճանի, մթերքները բաց են թողնում տաք գոլորշի և ճարպի ցայտուկներ: Բարձրացրեք գրիլի պատյանի կափարիչը **2** միայն բռնակից բռնելով **1** (տես նկար **a**): Գրիլի պատյանի հիմքի ներսի **5** տակդիրում **9** գտնվում է ճարպ հավաքելու պլաստիկ ընդկալ **8** (տես նկար **b**). գգուշորեն տեղաշարժեք գրիլի պատյանը, եթե տաք ճարպը հավաքվել է ընդկալում: Մի հանեք գրիլի պատյանի հիմքի ընդկալը, մինչև որ սարքը չառչի: Ձեռքերով մի դիպեք գրիլի պատյանին, երբ այն աշխատում է, օգտագործեք սարքի հետ աշխատելու համար ջերմակայուն թաթմաններ կամ ձեռնոցներ: Գրիլը մի օգտագործեք շենքից դուրս, այն պահեք ջերմության աղբյուրներից, արևի ուղիղ ճառագայթներից, բաց կրակից կամ բարձր խոնավությունից հեռու և երբեք մի աշխատեք նրա հետ թաց ձեռքերով: Միշտ անջատեք վարդակից, երբ գրիլից չեք օգտվում: Մի ընկղմեք սարքը ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Եթե գրիլը ընկել է ջրի մեջ, նախ անջատեք այն վարդակից և միայն դրանից հետո սարքը դուրս բերեք ջրից՝ ձեռնոցներ հագնելով: Երբեք մի օգտագործեք գրիլը, եթե նա կամ նրա հոսանքի լարը վնասված են: Մի փորձեք վերանորոգել սարքը ինքնուրույն: Գրիլը միշտ տեղադրեք հուսալի և ջերմադիմացկուն հիմքով ուղիղ կայուն մակերևույթի վրա և լավ օդափոխվող սենյակում: Եթե գրիլի մեջ չափազանց շատ մթերք կա և նա

դժվարությամբ է փակվում, երբեք ուժ մի գործադրեք, քանի որ այդպես կարող է վնասել սարքը: Այրումից խուսափելու համար, աշխատող սարքը երբեք մի թողեք առանց հսկողության: Նախքան էլեկտրական ցանցին գրիլը միացնելը, այն պետք է լինի փակ վիճակում՝ պատյանի կափարիչը իջեցված **2**: Եփելուց հետո պատրաստի կերակուրը դուրս հանեք միայն փայտե կամ ջերմակայուն թիակով: Մի օգտագործեք սուր պատառաքաղ կամ դանակ կերակուրը հանելու համար, քանի որ դա կարող է վնասել հրակայուն ծածկույթը:

Աշխատանքին նախապատրաստումը

Բացել գրիլի փաթեթը և արձակել մալուխը, բայց խրոցը վարդակից չմիացնել: Հաճոքվեք, որ ճարպը հավաքելու ընդկալը **8** տեղադրված է տակդիրի մեջ **9** (տես նկար **h**) գրիլի պատյանի **5** հետևի մասում (տես նկար **a**): Մեղմեք վերին շարժական վահանակի **7** ֆիքսատորի վերին կոճակը **4**, որպեսզի հեռացնեք այն, ապա ֆիքսատորի ներքևի կոճակի **4** օգնությամբ հեռացրեք ներքևի շարժական վահանակը **6**, պարզապես այն բարձրացնելով վեր: Գրիլի շարժական վահանակները լվացեք տաք օճառաջրի մեջ, ապա սրբեք չոր փափուկ լաթով: Այս մասերը կարող եք նաև լվանալ աման լվացող մեքենայում: Վահանակները լվացեք և չորացրեք ամեն կերակուր պատրաստելուց հետո: Նախքան գրիլի օգտագործելը, կրկին տեղադրեք վերին և ստորին վահանակները իրենց տեղերում: Գրիլը տեղադրեք ուղիղ և կայուն ջերմադիմացկուն մակերևույթի վրա:

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Շարժական վահանակները փոխադարձ փոխարինելի և երկկողմանի են՝ մի կողմը ունի շերտավոր, իսկ մյուսը՝ հարթ մակերես: Մթերքը կարելի է պատրաստել ցանկացած կողմի վրա՝ ձեր ընտրությամբ: Տեղադրեք վահանակներ այնպես, որպեսզի ճարպը հեռացնելու համար ակոսը **10** ուղղված լինի դեպի հետ՝ ճարպը նրա միջով պետք է հոսի ճարպ հավաքելու համար ընդկալի մեջ **8**: Առաջին անգամ օգտագործելու ժամանակ, գրիլի շարժական վահանակների աշխատանքային մակերեսը թղթե անձնոցիկի օգնությամբ յուղեք խոհարարական յուղի բարակ շերտով: Հրակայուն ծածկույթի լավագույն աշխատանքը ապահովելու համար քսեք յուղի կրկնակի շերտ: Առաջին անգամ սարքը պետք է տաքանա առանց սննդամթերքի մոտ տասը (10) րոպե: Փոքր քանակությամբ թեթև ծուխը կամ հոտը համարվում են նորմալ և անվնաս:

Շահագործում

Փակեք գրիլը: Միացրեք այն վարդակից: Դրանից անմիջապես հետո կինչի ձայնային ազդանշան: Վերահսկիչ վահանակի 3 վրա կլուսավորվեն և կմարեն բոլոր ինդիկատորները: Վերահսկիչ վահանակի մեջտեղի թվային վահանակի վրա 230C 05:30 (տես նկար c) դուք կտեսնեք «OFF» («Անջատված է») գրությունը: Դա նշանակում է, որ գրիլը գտնվում է սպասման ռեժիմում և չի տաքացվում: Կոճակների միջոցով ընտրեք երեք տաքացման ռեժիմներից մեկը. «Both Grill» - գրիլի երկու վահանակներ, «Upper Grill» - գրիլի վերին վահանակ, «Lower Grill» - գրիլի ստորին վահանակ: Էկրանի վրա կցուցադրվեն ջերմաստիճանը և ջեռուցման ժամանակը, տեղադրված լույսայն կամ նմանատիպ վերջին պարամետրերին: Նրանց արժեքները կարելի է փոխել, սեղմելով համապատասխան կոճակները «Վերև» և «Ներքև», որոնք գտնվում են էկրանի երկու կողմերում՝ ջերմաստիճանի և ժամանակի ցուցիչների կողքին:

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Փոխել ջերմաստիճանը և ջեռուցման ժամանակը կարելի է ուղղակի մթերքի պատրաստման ընթացքում, սեղմելով համապատասխան «Վերև» և «Ներքև» կոճակները: Սպասման ռեժիմում, ջերմաստիճանի ճշգրտման համար այդ կոճակների միաժամանակյա սեղմումը կհանգեցնի ջերմաստիճանի չափման սանդղակի փոփոխությանը °C-ից °F-ին:

Նախնական տաքացում: Սեղմեք «Start» կոճակը: Էկրանի վրա կհայտնվի «PRE» գրությունը: Նախնական տաքացման ավարտից հետո 5 անգամ կինչի ձայնային ազդանշան:

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Մթերքը մի դրեք գրիլի մեջ նախնական տաքացման ընթացքում:

Մթերքի պատրաստումը: Բացեք գրիլը և տեղավորեք մթերքը ներքևի շարժական վահանակին: Փակեք գրիլը:

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Մթերքը կարելի է պատրաստել բաց գրիլում (տես նկար d), եթե դա պիցցա կամ ձուկ է, որպեսզի չփչանա նրանց տեսքը, կամ փակ, եթե դա սթեյք կամ նրբերշիկ է:

Սեղմեք «Start» կոճակը: Էկրանին կհայտնվի ընթացիկ ջերմաստիճանի արժեքը և կսկսվի ժամանակի հետադարձ հաշվարկը:

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Եթե դուք չսեղմեք «Start» կոճակը, 30 րոպե հետո գրիլը կտեղափոխվի սպասման ռեժիմ՝ Էկրանին կհայտնվի «OFF» («Անջատված է») արձանագրությունը:

Ժամանակի հետհաշվարկի ավարտից հետո 5 անգամ կհնչի ձայնային ազդանշան: Էկրանին կհայտնվի «DONE» («Պատրաստ է») գրությունը:

Գրիլի ռեժիմների գունային ինդիկացիայի աղյուսակ (տես նկար c).

Ինդիկատորի գույնը	Գրիլի ռեժիմը
Երկնագույն	Տեղի է ունենում նախնական տաքացում
Կանաչ	Նախնական տաքացումը ավարտված է
Դեղին	Տեղի է ունենում մթերքի պատրաստում
Կարմիր	Մթերքի պատրաստումը ավարտված է

Եթե դուք այլևս չեք պատրաստվում օգտագործել գրիլը, սեղմեք «Cancel» սմուցման անջատման կոճակը և խրոջը հանեք վարդակից: Սպասեք մինչև գրիլը սառչի, ապա գոյշ հանեք ճարպը հավաքելու համար ընդկալը ❸ և թափեք նրա պարունակությունը կոյուղու մեջ: Զմոռանաք շարժական վահանակները և ընդկալը լվանալ տաք օճառաջրով:

Հնարավոր անսարքությունների վերացում

- Գրիլը չի միանում: Հնարավոր պատճառները և լուծումը. համոզվեք, որ վարդակում կա սնուցման լարում (օրինակ, միացնելով մեկ այլ սարքին սարք) և գրիլի խրոջը վարդակից ճիշտ է միացված:
- Գրիլը միանում է, բայց շարժական վահանակները չեն տաքանում: Հնարավոր պատճառները և լուծումը. համոզվեք, որ աշխատանքային ժամանակը և ջերմաստիճանը Էկրանի վրա տեղադրված են և «Start» կոճակը սեղմված է:
- Վերահսկիչ վահանակը չի լուսավորվում: Հնարավոր պատճառները և լուծումը. անջատեք գրիլը վարդակից, թողեղ սառչի և կրկին միացրեք:

Գրիլի աշխատանքի սխալների կոդերի աղյուսակ, ցուցադրված Էկրանին.

Միայի կոդը	Իմաստը
E1	Վերին թերմոստատի կոնտակտների կտրվելը

E2	Վերին թերմոստատի կարճ միացում
E3	Ստորին թերմոստատի կոնտակտների կտրվելը
E4	Ստորին թերմոստատի կարճ միացում

ՈՒՇԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ Եթե հնարավոր միջոցներից ոչ մեկը չի լուծում ձեր խնդիրը, դիմեք ձեր մատակարարին կամ սպասարկման կենտրոնին: Խնդրում ենք մի ապամոնտաժեք սարքը և մի փորձեք վերանորոգել այն ինքնուրույն:

Տեղեկատվություն ուտիլիզացիայի վերաբերյալ



Այս խորհրդանիշները նշանակում են, որ սարքը, նրա մարտկոցներն ու կուտակիչները և էլեկտրական և էլեկտրոնային պարագաները ուտիլիզացնելիս պետք է հետևել էլեկտրական և էլեկտրոնային սարքավորումների արտադրության թափոնների (WEEE) և մարտկոցի և մարտկոցի թափոնների հետ վարվելու կանոնակարգերին: Համաձայն կանոնների, տվյալ սարքավորումը ծառայության ժամկետի ավարտից հետո ենթակա է բաժան ուտիլիզացիայի: Սարքը, մարտկոցները և կուտակիչները, ինչպես նաև էլեկտրական և էլեկտրոնային պարագաները չի կարելի ուտիլիզացնել չտեսակավորված քաղաքային թափոնների հետ, քանի որ դա կվնասի շրջակա միջավայրին: Այս սարքի ուտիլիզացիայի համար, այն պետք է վերադարձվի վաճառքի կետ կամ հանձնվի տեղական վերամշակման կետ: Մանրամասն տեղեկություններ ստանալու համար անհրաժեշտ է դիմել տեղական կենցաղային թափոնների ոչնչացման ծառայություն:

Երաշխիքային ժամկետը և ծառայության ժամկետը ապրանքի գնման օրվանից 2 տարի է:

Տեղեկություններ արտադրողի մասին՝ «ASBIS Enterprises PLC», Ագիոս Աֆանասիոս, Դիամոնդ Կորտ, Կոլոնակիո, 43, 4103, Լիմասոլ, Կիպրոս: Արտադրված է Չինաստանում:

Սարքի արդի տեղեկությունները և մանրամասն նկարագրությունը, ինչպես նաև միացման հրահանգները, հավաստագրերը, որակի և երաշխիքի վերաբերյալ պահանջներ ընդունող ընկերությունների մասին տեղեկությունները հասանելի են ներբեռնման համար aeno.com/documents հղումով: Նշված բոլոր ապրանքանիշերն ու դրանց անվանումները իրենց համապատասխան սեփականատերերի սեփականություն են:

☞ ელექტრო გრილი **AENO EGI** განკუთვნილია სხვადასხვა ხორცისა და თევზის კერძების მოსამზადებლად.

ტექნიკური მახასიათებლები

მიწოდების ძაბვა: AC220–240 ვ; სიხშირე: 50/60 ჰც. სიმძლავრე: 2000.0 ვტ (800 ვტ. სამუშაო ზედაპირის ზომა (სიგრძე × სიგანე): 320 მმ × 220 მმ. მოსახსნელი პანელების სამუშაო ზედაპირის ტემპერატურა: 80–230 °C გახსნის კუთხე: 40°–130° (ნებაყოფლობით გახსნა), 180° (სრული გახსნა). 15 მმ სისქის სტეიკის მომზადების დრო: 5 წთ. ცხიმების შემგროვებელი ქარონი: პლასტიკური. მოსახსნელი პანელები: ორმხრივი. წონა: 5,08 კგ.

მისაწოდებელი ნაკრები

AENO-ს გრილი, მოსახსნელი პანელები (2 ცალი), პლასტმასის შემგროვებელი ქარონი, მოკლე სახელმძღვანელო, საგარანტიო ბარათი.

შეზღუდვები და გაფრთხილებები

ბავშვებსა და შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირებს შეუძლიათ გამოიყენონ გრილი მხოლოდ მოზრდილთა და გამოცდილი ადამიანების ზედამხედველობით. შეინახეთ გრილი ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას. გრილის მუშაობის დროს, მისი კორპუსი მაღალ ტემპერატურაზე თბება, საკვები უშვებს ცხელ ორთქლს და ცხიმის შხეფებს. გრილის კორპუსის სახურავი ❷ მოხსენით მხოლოდ სახელურით ❶ (იხ. სურათი **ა**). ფსკერზე ❸ გრილის კორპუსის ფუძის შიგნით ❹ არის პლასტმასის შემგროვებელი ქარონი ❺ (იხ. სურათი **ბ**): გრილის კორპუსი ფრთხილად გადაიტანეთ, თუ ქარონზე ცხელი ცხიმი დაგროვდა. არ ამოიღოთ შემგროვებელი ქარონი გრილის კორპუსის ძირიდან, სანამ მოწყობილობა არ გაცივდება. მისი მუშაობის დროს ხელით არ შეეხოთ გრილის კორპუსს, გამოიყენეთ სიცხისგან დამცავი ხელთათმანები ან ნაჭრები მოწყობილობასთან მუშაობისთვის. ნუ გამოიყენებთ თქვენს გრილს შენობის გარეთ, შეინახეთ იგი სიცხისგან, მზის პირდაპირი სხივებისგან, ღია ალისგან ან მაღალი ტენიანობისგან შორს და არასოდეს გამოიყენოთ ის სველი ხელებით.

ყოველთვის ამოიღეთ შტეკერი შტეფსელიდან, როდესაც არ იყენებთ გრილს. ნუ ჩადებთ მოწყობილობას წყალში ან სხვა სითხეებში. თუ გრილი წყალში ჩავარდა, ჯერ გათიშეთ ის და შემდეგ ხელთათმანების საშუალებით ამოიღეთ მოწყობილობა წყლიდან. არასდროს გამოიყენოთ გრილი, თუ ის ან მისი კვების კაბელი დაზიანებულია. ნუ შეეცდებით თავად მოწყობილობის შეკეთებას. თქვენი გრილი ყოველთვის განათავსეთ სწორ, სტაბილურ ზედაპირზე, სითბოს მიმართ მდგრადი და მყარი ფუძით და კარგად ვენტილირებად ადგილას. თუ გრილში მოთავსებულია ძალიან ბევრი საკვები და მისი დახურვა რთულია, არასდროს დაატანოთ ძალა, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს აპარატი. ხანძრის საშიშროების თავიდან ასაცილებლად, არასდროს დატოვოთ აპარატი უყურადღებოდ, მუშაობის დროს. გრილი დენტან მიერთებამდე უნდა იყოს დახურულ მდგომარეობაში: კორპუსის თავსახური უნდა იყოს დაკეტილი ②. მომზადების შემდეგ ამოიღეთ მომზადებული საკვები მხოლოდ ხის ან სითბოს მიმართ მდგრადი სპატულის გამოყენებით. არ გამოიყენოთ ბასრი ჩანგალი ან დანა მზა საკვების ამოსაღებად, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს დამცავი საფარი.

ექსპლუატაციამდე მომზადება

გახსენით თქვენი გრილი და გაათავისუფლეთ კაბელი, მაგრამ ნუ შეაერთებთ მას კვების ბლოკში. დარწმუნდით, რომ შემგროვებელი ქარონი ⑧ დამონტაჟებულია თაროზე ⑨ (იხ. სურათი b) გრილის კორპუსის ძირის უკანა ნაწილში ⑤ (იხ. სურათი a). დააჭირეთ ზედა მოსახსნელი ④ პანელის ფიქსატორის ⑦ ზედა ღილაკს, რომ ამოიღოთ იგი, შემდეგ კი ქვედა განყოფილების ქვედა ფიქსატორის პანელის ④ გამოყენებით ქვედა მოსახსნელი პანელი ამოიღეთ ⑥ უბრალოდ მისი ზემოთ აწევით. გარეცხეთ გრილის მოსახსნელი პანელები თბილ საპნთან წყალში, შემდეგ გააშმრალეთ რბილი ქსოვილით. ამ დეტალების გარეცხვა ასევე უსაფრთხოა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში. გარეცხეთ და გააშრეთ პანელები ყოველი მომზადების შემდეგ.

გამოყენებამდე კვლავ მიამაგრეთ ზედა და ქვედა გრილის პანელები თავის ადგილზე. განათავსეთ გრილი ბრტყელ, სტაბილურ, სიციხის მიმართ მდგრად ზედაპირზე.

შენიშვნა მოსახსნელი პანელები ურთიერთშემცვლელია და შენაცვლებადია: ერთ მხარეს აქვს კბილანებიანი, ხოლო მეორე - ბრტყელი ნაწილი. საჭმლის მომზადება შეგიძლიათ თქვენს მიერ არჩეულ ორივე მხარეს. დააინსტალირეთ პანელები ისე, რომ ცხიმის მოშორებული ჩამკეტი ⑩ უკანა მხარეს მიემართოს: ცხიმი უნდა გაედინოს მასში ცხიმის შემგროვებელ ჭარონამდე ⑧. გრილის მოსახსნელი პანელების პირველად გამოყენებისას მსუბუქად გადაუსვით სამუშაო ზედაპირს ზეთი ქაღალდის ხელსახოცის გამოყენებით. ხელახლა წაუსვით ზეთი საჭიროებისამებრ, რათა უზრუნველყოფილ იქნას მიწებებისგან დამცავი საფარის საუკეთესო ეფექტიანობა. პირველად, მოწყობილობა უნდა გაცხელდეს საკვები პროდუქტების გარეშე დაახლოებით ათი (10) წუთის განმავლობაში. მცირეოდენი მსუბუქი კვამლი ან სუნი ნორმალურად და უვნებლად ითვლება.

ექსპლუატაცია

დახურეთ გრილი. შეაერთეთ იგი შტექსელში. ამის შემდეგ დაუყოვნებლივ გაიგებთ სიგნალის ხმას. მართვის პანელზე ყველა ინდიკატორი ③ აინთება და გაითიშება. მართვის პანელის შუა ციფრულ ეკრანზე  (იხ. სურათი c) ნახავთ წარწერა "OFF"-ს ("გამორთულია"). ეს ნიშნავს, რომ გრილი არის ლოდინის რეჟიმში და არ ცხელდება. გამოიყენეთ დილაკები, რომ შეარჩიოთ გათბობის სამი რეჟიმიდან ერთ-ერთი: "ორივე გრილი" - ორივე გრილის პანელი, "ზედა გრილი" - ზედა გრილის პანელი, "ქვედა გრილი" - ქვედა გრილი პანელი. ეკრანზე გამოჩნდება ტემპერატურა და გათბობის დრო, რომლებიც ნაგულისხმევად არის მითითებული ან ბოლო პარამეტრების მსგავსია. მათი მნიშვნელობების შეცვლა შესაძლებელია შესაბამისი დილაკებზე -"მაღლა" Ⓐ და "დაბლა" Ⓑ დაჭერით, რომლებიც მდებარეობს ტემპერატურისა და დროის მაჩვენებლებთან ეკრანის ორივე მხარეს Ⓒ.

შენიშვნა თქვენ შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურა და გათბობის დრო პროდუქტის მომზადების დროს შესაბამისი ღილაკების "მაღლა" და "დაბლა"-ზე დაჭერით. ლოდინის რეჟიმში, ამ ღილაკების ერთდროულად დაჭერით ტემპერატურის შესასწორებლად, შეიცვლება ტემპერატურის გაზომვის ერთეული °C- დან °F- მდე

წინასწარ გახურება. დააჭირეთ ღილაკს "Start". ეკრანზე გამოჩნდება წარწერა "PRE". წინასწარი გახურების დასრულების შემდეგ, 5-ჯერ გაიგებთ სიგნალის ხმას.

შენიშვნა არ განათავსოთ საკვები გრილზე წინასწარ გახურების დროს.

პროდუქტის მომზადება. გახსენით გრილი და განათავსეთ საკვები მოსახსნელ პანელზე. დახურეთ გრილი.

შენიშვნა საკმლის მომზადება შეგიძლიათ ღია გრილზე (იხ. ფიგურა **d**), თუ ამზადებთ პიცას ან თევზს ისე, რომ ფორმა არ გაუფუჭოთ, ან დახურულ გრილში, თუ ამზადებთ სტიკს ან ძეხვს.

დააჭირეთ ღილაკს "Start". ეკრანზე გამოჩნდება მიმდინარე ტემპერატურის მნიშვნელობა და ათვლა იწყება.

შენიშვნა თუ არ დააჭირეთ ღილაკს დაწყება, ცხაური 30 წუთის შემდეგ გადავა ლოდინის რეჟიმში: ეკრანზე გამოჩნდება "OFF" ("გამორთულია").

დროის უკუღმა ათვლის დასრულებასთან ერთად, 5-ჯერ გაიგებთ სიგნალის ხმას. ეკრანზე გამოჩნდება წარწერა "DONE" ("მზადაა").

გრილის რეჟიმის ფერების აღმნიშვნელი ცხრილი (იხ. სურათი **c**):

ინდიკატორის ფერი	გრილის რეჟიმი
ლურჯი	მიმდინარეობს წინასწარ გახურება
მწვანე	წინასწარ გახურება დასრულებულია
ყვითელი	მიმდინარეობს პროდუქტის მომზადება

წითელი	დასრულებულია პროდუქტის მომზადება
--------	----------------------------------

თუ თქვენი გრილის გამოყენებას აღარ აპირებთ, დააჭირეთ ღილაკს "Cancel" და გამორთეთ ის. დაველოდოთ გრილის გაგრილებას, შემდეგ ფრთხილად ამოიღეთ ცხიმის შემგროვებელი ჟარონი ❸ და კანალიზაციაში გადაღვარეთ მისი შიგთავსი. არ დაგავიწყდეთ მოსახსნელი პანელებისა და ცხიმის შემგროვებელი ჟარონის გარეცხვა თბილი საპნიანი წყლით.

შესაძლო გაუმართაობის აღმოფხვრა

1. გრილი არ ირთვება. შესაძლო მიზეზი და გამოსავალი: დარწმუნდით, რომ ელექტროენერგიის მიწოდება არ არის შეფერხებული (მაგალითად, სხვა სამუშაო მოწყობილობის ჩართვით) და გრილის შტეკერი სწორად არის შეერთებული შტეფსელში.
2. გრილი ჩართულია, მაგრამ მოსახსნელი პანელები არ ცხელდება. შესაძლო მიზეზები და გამოსავალი: დარწმუნდით, რომ ეკრანზე დაყენებულია სამუშაო დრო და ტემპერატურა და დააჭირეთ ღილაკს "Start".
3. მართვის პანელი გამორთულია. შესაძლო მიზეზები და გამოსავალი: გამოაერთეთ გრილი შტეფსელიდან, გააციეთ და შემდეგ ისევ ჩართეთ მასში.

ეკრანზე ნაჩვენები გრილის ხარვეზის კოდების ცხრილი:

ხარვეზის კოდი	მნიშვნელობა
E1	ზედა თერმოსტატის კონტაქტების გაწყვეტა
E2	ზედა თერმოსტატის მოკლე ჩართვა
E3	ქვედა თერმოსტატის კონტაქტების გაწყვეტა
E4	ქვედა თერმოსტატის მოკლე ჩართვა

ყურადღება! თუ ვერცერთი საშუალება ვერ გადაჭრის თქვენს პრობლემას, დაუკავშირდით თქვენს მომწოდებელს ან სერვისცენტრს. გთხოვთ, ნუ დაშლით მოწყობილობას და თავად ნუ შეეცდებით მის შეკეთებას.

ნარჩენების თავიდან მოშორების შესახებ ინფორმაცია



ეს სიმბოლოები გულისხმობს, რომ თქვენი მოწყობილობის, მისი ბატარეების და აკუმულატორების და მისი ელექტრო და ელექტრონული აქსესუარების გადაყრისას თქვენ უნდა დაიცვათ ელექტრო და ელექტრონული აღჭურვილობის ნარჩენებისა (WEEE) და ბატარეისა და აკუმულატორის ნარჩენების თავიდან მოშორების რეგულაციები. რეგულაციების თანახმად, ეს მოწყობილობა ექვემდებარება ცალ-ცალკე გადაყრას მისი

სარგებლიანობის ვადის ბოლოს.

არ გადაადგოთ მოწყობილობა, მისი ბატარეები და აკუმულატორები, ასევე მისი ელექტრო და ელექტრონული აქსესუარები არასორტიზებულ მუნიციპალურ ნაგავსაყრელებზე, რადგან ეს ზიანს აყენებს გარემოს. ამ აღჭურვილობის თავიდან მოშორების მიზნით, ის უნდა დაბრუნდეს გაყიდვის ადგილას ან გაიგზავნოს თქვენს ადგილობრივ გადამამუშავების ცენტრში. გთხოვთ, დაუკავშირდეთ თქვენს ადგილობრივ საყოფაცხოვრებო ნარჩენების მართვის სამსახურს დეტალებისთვის.

გარანტია და ექსპლუატაციის ვადა პროდუქტის შემენის დღიდან 2 წელი.

ინფორმაცია მწარმოებლის შესახებ: "ASBISc Enterprises PLC" (საჯარო პასუხისმგებლობის მქონე კომპანია "ASBISc Enterprises"), აგიოს ათანასიოს, დაიამონდ ქორო, კოლონაკიუს ქუჩა, 43, 4103 ლიმასოლი, კვიპროსი. დამზადებულია ჩინეთში.

განახლებული ინფორმაციისთვის და მოწყობილობის დეტალური აღწერისთვის, აგრეთვე დაკავშირების ინსტრუქციისთვის, სერთიფიკატებისთვის, იმ შესახებ ინფორმაციისთვის, რომლებიც მიიღებენ პრეტენზიებს ხარისხისა და გარანტიის შესახებ, შეგიძლიათ ჩამოტვირთოთ aeno.com/documents ყველა ნახსენები საცაქრო ნიშანი და მათი სახელები მათი შესაბამისი მფლობელების საკუთრებაა

 **AENO EGI** электр грилі әртүрлі ет және балық тағамдарын дайындауға арналған.

Техникалық сипаттамалары

Қуат кернеуі: AC220–240В; жиілігі: 50/60 Гц. Қуаты: 2000.0 Вт. Жұмыс бетінің өлшемі (Ұ × Е): 320 мм × 220 мм. Алынбалы панельдер бетінің жұмыс температурасы: 80–230 °С. Ашылу бұрышы: 40°–130° (кез келген ашылуы), 180° (толық ашылуы). Қалыңдығы 15 мм стейктің дайындалу уақыты: 5 мин. Майды жинауға арналған астауша: пластик. Алынбалы панельдер: екіжақты. Салмағы: 5,08 кг.

Жеткізілім жинақтамасы

AENO грилі, алынбалы панельдер (2 дана), майды жинауға арналған пластик астауша, қысқаша нұсқаулық, кепілдік талоны.

Шектеулер мен ескертулер

Балалар мен мүмкіндігі шектеулі тұлғалар грильді тек ересектер мен тәжірибелі адамдардың бақылауымен пайдалана алады. Грильді балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Грильдің жұмыс істеуі кезінде оның корпусы жоғары температураға дейін қызады, өнімдер ыстық бу және май шашырандыларын шығарады. Гриль корпусының қақпағын **2** тек тұтқасынан **1** ұстап көтеріңіз (**a** суретін қараңыз). Гриль корпусының **5** негізінің ішінде түпқоймада **9** майды жинауға арналған пластик астауша **8** бар (**b** суретін қараңыз): егер астаушада ыстық май жиналса, гриль корпусын абайлап қозғаңыз. Аспап суымағанша астаушаны гриль корпусының негізінен алып шықпаңыз. Гриль корпусын жұмыс істеп тұрғанда қолмен ұстамаңыз, құрылғымен жұмыс істеу үшін жылудан қорғағыш биялай немесе қолғап қолданыңыз. Грильді бөлмеден тыс пайдаланбаңыз, оны жылу көздерінен, күн сәулесінен, ашық оттан немесе жоғары ылғалдылықтан сақтаңыз және оны ешқашан дымқыл қолмен ұстамаңыз. Грильді пайдаланбаған кезде әрқашан ашаны розеткадан суырыңыз. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер гриль суға құлап кетсе, алдымен оны розеткадан ажыратыңыз және тек осыдан кейін қолғап киіп, құрылғыны судан алып шығыңыз. Гриль немесе оның қуат сымы зақымдалған болса, грильді

ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Грильді әрқашан сенімді және ыстыққа төзімді негізі бар тегіс орнықты жерге және жақсы желдетілетін бөлмеде орнатыңыз. Егер грильде тағам көп болса және ол әрең жабылатын болса, ешқашан күш қолданбаңыз, бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін. Өрт қаупін болдырмау үшін құралды жұмыс істеп тұрған кезде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Электр желісіне қосар алдында гриль жабық күйде болуы керек: корпусың қақпағы ❷ түсіріледі. Пісіргеннен кейін дайындалған тағамды тек ағаш немесе ыстыққа төзімді қалақшаны қолданып салыңыз. Дайындалған тағамды алу үшін өткір шанышқыны немесе пышақты пайдаланбаңыз, бұл күйге қарсы жабынды зақымдауы мүмкін.

Жұмысқа дайындық

Грильдің орамасын ашып, кабельді тарқатыңыз, бірақ оны розеткаға қоспаңыз. Майды жинауға арналған астауша ❸ гриль корпусы негізінің ❺ артқы жағындағы (a) суретін қараңыз) түпқоймаға ❹ орнатылғанына (b суретін қараңыз) көз жеткізіңіз. Жоғарғы алынбалы панельді ❷ шешіп алу үшін оның бекіткішінің жоғарғы батырмасын ❹ басыңыз, осыдан кейін бекіткіштің төменгі батырмасы ❹ арқылы төменгі алынбалы панельді ❻ жай ғана жоғары көтеріп, шешіп алыңыз. Грильдің алынбалы панельдерін жылы сабынды сумен жуып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Бұл бөлшектерді сондай-ақ ыдыс жуатын машинада жууға болады. Панельдерді әр тағам дайындаған сайын жуып, кептіріңіз. Пайдаланар алдында грильдің жоғарғы және төменгі панельдерін өз орындарына қайта қойыңыз. Грильді тегіс және орнықты ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

ЕСКЕРТПЕ. Алынбалы панельдер өзара ауыстырмалы және екіжақты: бір жағы қырлы, ал екіншісі — жазық бетке ие. Өнімдерді өз таңдауыңыз бойынша кез келген жағында дайындауға болады. Панельдерді майды ағызу науасы ❿ артқа қарайтындай етіп орнатыңыз: май одан майды жинауға арналған астаушаға ❸ ағып кетуі тиіс. Грильдің алынбалы панельдерін бірінші қолданар кезінде олардың жұмыс бетіне қағаз майлықпен аспаздық майдың жұқа қабатын жағыңыз. Қажет болса күйге

қарсы жабынның жақсырақ жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін қайталап тағы бір қабат май жағыңыз. Алғаш рет құрылғы тамақ өнімдерінсіз шамамен он (10) минут бойы қызады. Аз мөлшерде жеңіл түтін немесе иіс қалыпты және зиянсыз болып саналады.

Пайдалану

Грильді жабыңыз. Оны розеткаға қосыңыз. Осыдан кейін бірден дыбыстық сигнал естіледі. Бақылау панелінде **3** барлық индикаторлар жаңып, сенеді. Бақылау панелінің ортасындағы цифрлық таблода **230°C 05:30** (с суретін қараңыз) «OFF» («Сендірулі») жазуын көресіз. Ол гриль күту режимінде екенін және қызбайтынын білдіреді. Батырмалар арқылы қыздырудың үш режимінің бірін таңдаңыз: «Both Grill» – грильдің екі панелі, «Upper Grill» – грильдің жоғарғы панелі, «Lower Grill» – грильдің төменгі панелі. Таблода әдепкі бойынша немесе соңғы баптауларға сәйкес орнатылған қыздыру температурасы мен уақыты көрсетіледі. Олардың мәндерін таблоның екі жағында температура  мен уақыттың  көрсеткіштерінің қасында орналасқан тиісті «Жоғары»  және «Төмен»  батырмаларына басып, өзгертуге болады.

ЕСКЕРТПЕ. Қыздыру температурасы мен уақытын тікелей өнімді дайындау кезінде тиісті «Жоғары» және «Төмен» батырмаларына басып, өзгертуге болады. Температураны реттеу үшін осы батырмаларды күту режимінде бір мезгілде басу температураны өлшеу шкаласының °C-ден °F-ке өтуіне әкеледі.

Алдын ала қыздыру. «Start» батырмасын басыңыз. Таблода «PRE» жазуы пайда болады. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін 5 рет дыбыстық сигнал естіледі.

ЕСКЕРТПЕ. Алдын ала қыздыру кезінде грильге өнімдерді салмаңыз.

Өнімді дайындау. Грильді ашып, өнімдерді төменгі алынбалы бетке қойыңыз. Грильді жабыңыз.

ЕСКЕРТПЕ. Өнімдерді, егер ол пицца немесе балық болса, пішінін бүлдірмеу үшін ашық грильде (**d** суретін қараңыз), ал егер ол стейк немесе шағын шұжық болса жабық грильде дайындауға болады.

«Start» батырмасын басыңыз. Таблода ағымдағы температураның мәні пайда болады және уақыттың кері санағы басталады.

ЕСКЕРТПЕ. Егер сіз «Start» батырмасын баспасаңыз, 30 минуттан кейін гриль күту режиміне өтеді: таблода «OFF» («Сөндірулі») жазуы пайда болады.

Уақыттың кері санағы аяқталған кезде 5 рет дыбыстық сигнал естіледі. Таблода «DONE» («Дайын») жазуы пайда болады.

Гриль режимдерінің түстік индикациясы кестесі (**с** суретін қараңыз):

Индикатордың түсі	Гриль режимі
Көгілдір	Алдын ала қыздыру жүріп жатыр
Жасыл	Алдын ала қыздыру аяқталды
Сары	Өнімді дайындау жүріп жатыр
Қызыл	Өнімді дайындау аяқталды

Егер сіз грильді енді қолданбайтын болсаңыз, «Cancel» қуатты өшіру батырмасына басып, айырды розеткадан суырыңыз. Гриль суығанын күтіп, майды жинауға арналған астаушаны **8** ақырын алып шығыңыз, оның ішіндегісін кәріз жүйесіне төгіңіз. Алынбалы панельдер мен астаушаны жылы сабынды сумен жууды ұмытпаңыз.

Ықтимал ақаулықтарды жою

1. Гриль қосылмайды. Ықтимал себептері мен шешімі: розеткада қуат кернеуі бар екеніне (мысалы, оған басқа жұмыс істеп тұрған аспапты қосып) және гриль айыры розеткаға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
2. Гриль қосылады, бірақ алынбалы панельдер қызбайды. Ықтимал себептері мен шешімі: таблодағы жұмыс уақыты мен температурасы орнатылғанына және «Start» батырмасы басылғанына көз жеткізіңіз.
3. Бақылау панелі жанбайды. Ықтимал себептері мен шешімі: грильді розеткадан сөндіріп, оның суығанын күтіңіз, қайта қосыңыз.

Таблода көрсетілетін гриль жұмысындағы қателер кодтарының кестесі:

Қате коды	Мәні
-----------	------

E1	Жоғарғы термостат түйіспелерінің үзілуі
E2	Жоғарғы термостаттың қысқаша тұйықталуы
E3	Төменгі термостат түйіспелерінің үзілуі
E4	Төменгі термостаттың қысқаша тұйықталуы

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер мүмкін әдістердің ешқайсысы сіздің мәселеңізді шешпесе, жеткізушіңізге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құрылғыны бөлшектемеңіз және оны өз бетіңізше жөндеуге тырыспаңыз.

Көдеге жарату туралы ақпарат



Бұл белгілер құрылғыны, оның аккумуляторлары мен аккумуляторларын, сондай -ақ оның электрлік және электронды керек -жарақтарын қоқысқа тастау кезінде электрлік және электронды қондырғылардың қалдықтарын (WEEE), батарея мен аккумулятор қалдықтарының ережелерін сақтауды білдіреді. Нормативтік құжаттар бұл жабдықты пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін бөлек жинауды талап етеді.

Құрылғыны, оның батареялары мен аккумуляторларын, сондай -ақ оның электрлік және электронды керек -жарақтарын сұрыпталмаған қалалық қалдықтармен бірге тастамаңыз, себебі бұл қоршаған ортаға зиян тигізеді.

Бұл жабдықты тастау үшін оны сату орнына немесе жергілікті қайта өңдеу орталығына қайтару қажет.

Кепілдік және қызмет ету мерзімі өнімді сатып алған күннен бастап 2 жылды құрайды. Өндіруші туралы мәліметтер: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, Колоннакии көшесі, 43, 4103 Лимасол, Кипр. Қытайда жасалған.

Заманауи ақпарат пен құрылғының егжей-тегжейлі сипаттамасын, сондай-ақ қосылу нұсқаулығын, сертификаттарды, сапа мен кепілдікке шағымдарды қабылдайтын компаниялар туралы ақпаратты aeno.com/documents сайтынан жүктеуге болады. Барлық аталған сауда белгілері және олардың атаулары тиісті иелерінің меншігі болып табылады.

LE Elektrinė kepsninė **AENO EGI** skirta gaminti įvairius mėsos ir žuvies patiekalus.

Techninės specifikacijos

Maitinimo įtampa: AC220–240 V; dažnis: 50/60 Hz. Galia: 2000.0 W. Darbo paviršiaus dydis (D × Š): 320 mm × 220 mm. Nuimamų plokščių darbinio paviršiaus temperatūra: 80–230 °C. Atidarymo kampas: 40°–130° (atsitiktinis atidarymas), 180° (visiškas atidarymas). 15 mm storio kepsnio kepimo laikas: 5 min. Riebalų lašėjimo padėklas: plastikinis. Nuimami skydai: dvipusiai. Svoris: 5,08 kg.

Tiekimo komplektas

Kepsninė **AENO**, nuimami skydeliai (2 vnt.), plastikinis lašėjimo padėklas, trumpas vartotojo vadovas, garantinis talonas

Apribojimai ir įspėjimai

Vaikai ir neįgalūs žmonės gali naudotis kepsnine tik prižiūrimi suaugusiųjų ir patyrusių žmonių. Kepsninę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kai kepsninė veikia, kepsninės korpusas įkaista iki aukštos temperatūros, o maistas skleidžia karštus garus ir riebalų purslus. Pakelkite grotelių dangtį **2** tik už rankenos **1** (žr. **a** pav.). Kepsnio korpuso **5** pagrindo viduje yra plastikinis lašėjimo padėklas **8** yra stende **9** (žr. **b** pav.): atsargiai perkelti kepsninės korpusą, jei lašėjimo padėkle kaupiasi karšti riebalai. Neišimkite lašėjimo padėklo iš kepsnio korpuso pagrindo, kol prietaisas neatvės. Kai kepsninė veikia, neliaskite rankomis jos korpuso, naudokite orkaitės pirštines arba pirštines, apsaugančias nuo karščio. Nenaudokite kepsninės lauke, laikykite atokiau nuo karščio šaltinių, tiesioginių saulės spindulių, atviros liepsnos ar didelės drėgmės ir niekada neliaskite jos šlapiomis rankomis. Kai nenaudojate kepsninės, visada ištraukite maitinimo kištuką. Nemerkit prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Jei kepsninė įkrito į vandenį, pirmiausia atjunkite ją nuo

elektros tinklo ir tik tada ištraukite iš vandens mūvėdami pirštines. Niekada nenaudokite kepsninės, jei ji ar jos maitinimo laidas yra pažeisti. Nebandykite patys taisyti prietaiso. Keptuvę visada statykite ant tiesaus, stabilaus paviršiaus su tvirtu, karščiui atspariu pagrindu ir gerai vėdinamoje vietoje. Jei kepsninę yra per daug maisto ir jis sunkiai užsidaro, niekada nenaudokite jėgos, nes tai gali sugadinti prietaisą. Kad išvengtumėte gaisro pavojaus, niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kol jis veikia. Prieš prijungiant grotelės prie maitinimo šaltinio, jos turi būti uždarytos: korpuso dangtis ❷ nuleistas. Iškepusį maistą išimkite tik medine arba karščiui atsparia mentele. Nenaudokite aštrios šakutės ar peilio išimti paruoštam maistui, nes tai gali pažeisti nepridegančią dangą.

Pasirengimas darbui

Išpakuokite kepsninę ir išvyniokite laidą, bet nejunkite jo į maitinimo lizdą. Įsitikinkite, riebalų surinkimo dėklas ❸ yra padėtas dėkle ❹ (žr. b pav.), esančiame kepsninę korpuso pagrindo ❺ (žr. a pav.) gale. Paspauskite viršutinio nuimamo skydelio ❹ viršutinį atlaisvinimo mygtuką ❷, kad ji nuimtumėte, tada apatinį atlaisvinimo mygtuką ❹ nuimkite apatinį nuimamą skydelį ❻, tiesiog pakeldami jį aukštyn. Nuimamas grotelių plokštės plaukite šiltu muiluotu vandeniu ir sausai nušluostykite minkšta šluoste. Šias dalis taip pat galima plauti indaplovėje. Po kiekvieno kepimo veiksmo plokštės nuplaukite ir nusauskinkite. Prieš naudodami uždėkite viršutinę ir apatinę grotelių plokštės atgal į vietą. Padėkite kepsninę ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus.

PASTABA. Nuimami skydai yra keičiami ir dvipusiai: viena jų pusė turi briaunuotą paviršių, kita – plokščią. Maistą galima ruošti bet kurioje pasirinktoje pusėje. Plokštės sumontuokite taip, kad riebalų latakas ❿ būtų atsuktas atgal: riebalai iš jo turėtų nutekėti į riebalų lašėjimo padėklą ❸. Pirmą kartą

naudodami nuimamas kepsninė plokštės popieriniu rankšluosčiu patepkite jų kepimo paviršių plonu kepimo aliejaus sluoksniu. Jei reikia, dar kartą patepkite aliejumi, kad nelimpanti danga veiktų kuo geriau. Pirmą kartą prietaisas turi būti šildomas be maisto produktų apie dešimt (10) minučių. Nedidelis kiekis lengvų dūmų ar kvapo laikomas normaliu ir nekenksmingu.

Naudojimas

Uždarykite kepsninę. Įjunkite ją į elektros lizdą. Iš karto po to pasigirs garsinis signalas. Visi valdymo skydelyje esantys indikatoriai  užsidegs ir užges. Valdymo skydelio viduryje esančiame skaitmeniniame ekrane  (žr. c pav.) matysite "OFF" (išjungta). Tai reiškia, kad kepsninė veikia budėjimo režimu ir nešyla. Mygtukais pasirinkite vieną iš trijų šildymo režimų: "Both Grill" – abu kepsninė skydeliai, "Upper Grill" – viršutinis kepsninė skydelis, "Lower Grill" – apatinis kepsninė skydelis. Rezultatų lentelėje bus rodoma pagal numatytuosius nustatymus nustatyta temperatūra ir šildymo trukmė arba ta pati, kaip ir paskutinis nustatymas. Jų reikšmės galima keisti spaudžiant atitinkamus mygtukus "Aukštn"  ir "Žemyn" , yra abiejose ekrano pusėse šalia temperatūros  matuoklių ir laikas .

PASTABA. Temperatūrą ir kaitinimo trukmę galima keisti tiesiogiai gaminimo metu, paspaudus atitinkamus mygtukus "Aukštn" ir "Žemyn". Budėjimo režimu vienu metu paspaudus šiuos mygtukus temperatūrai reguliuoti, temperatūros matavimo skalė bus pakeista iš °C į °F.

Išankstinis kaitinimas. Paspauskite mygtuką "Start". Ekrane pasirodo "PRE". Baigus kaitinimą, 5 kartus pasigirsta garsinis signalas.

PASTABA. Nedėkite maisto produktų į kepsninę įkaitimo metu.

Produkto paruošimas. Atidarykite kepsninę ir sudėkite maistą ant apatinės išimamos plokštės. Uždarykite kepsninę.

PASTABA. Maistą galite kepti atviroje kepsninėje (žr. **d** pav.), jei tai yra pica arba žuvis, kad nesugadintumėte jos formos, arba uždaroje kepsninėje, jei tai yra kepsnys arba dešrelės.

Paspauskite mygtuką "Start". Rodoma esama temperatūra ir pradedamas atgalinis skaičiavimas.

PASTABA. Jei nepaspausite mygtuko "Start", po 30 minučių kepsninė pereis į budėjimo režimą: ekrane pasirodys užrašas "OFF".

Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, 5 kartus pasigirs garsinis signalas. Ekrane rodomas užrašas "DONE".

Kepsninę režimo spalvų indikacijos lentelė (žr. **c** pav.):

Indikatoriaus spalva	Kepsninę režimas
Mėlyna	Vyksta išankstinis kaitinimas
Žalioji	Išankstinis kaitinimas baigtas
Geltona	Produktas ruošiamas
Raudona	Produkto paruošimas baigtas

Jei kepsninės nebeketinate naudoti, paspauskite maitinimo mygtuką "Cancel" (atšaukti) ir atjunkite kepsninę nuo elektros tinklo. Palaukite, kol kepsninė atvės, tada atsargiai išimkite riebalų lašėjimo padėklą **8** ir išpilkite jo turinį į kanalizaciją. Nepamirškite šiltu muiluotu vandeniu nuplauti nuimamų plokščių ir padėklo.

Galimų gedimų šalinimas

1. Kepsninė neįsijungia. Galimos priežastys ir sprendimo būdai: įsitikinkite, kad rozetėje yra elektros srovė (pvz., prijungę kitą veikiantį prietaisą) ir kad grotelių kištukas teisingai įkištas į rozetę.
2. Kepsninę įsijungia, bet išimami skydeliai neįkaista. Galimos priežastys ir sprendimas: įsitikinkite, kad ekrane nustatytas darbo laikas ir temperatūra, ir paspauskite mygtuką "Start".

3. Valdymo skydelis neužsidega. Galimos priežastys ir sprendimas: Atjunkite kepsninę nuo elektros tinklo, leiskite jai atvėsti ir vėl prijunkite.

Ekrane rodomų kepsninę veikimo klaidų kodų lentelė:

Klaidos kodas	Vertė
E1	Viršutinio termostato kontakto lūžis
E2	Viršutinio termostato trumpasis jungimas
E3	Mažesnis termostato kontaktų nutrūkimas
E4	Apatinis termostato trumpasis jungimas

DĖMESIO! Jei nė viena iš galimų priemonių nepašalina jūsų problemos, susisiekite su tiekėju arba aptarnavimo centru. Prašau neišardyti prietaisas ir nemėginkite patys taisyti.

Informacija apie perdirbimą



Šie simboliai nurodo, kad šalindami prietaisą, jo baterijas ir akumuliatorius bei elektrinius ir elektroninius priedus privalote laikytis Elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE) ir Baterijų ir akumuliatorių atliekų taisyklių. Pagal teisės aktus, pasibaigus šios įrangos naudojimo laikui, ji turi būti utilizuojama atskirai.

Negalima išmesti su prietaisu, jo baterijas ir akumuliatorius, o taip pat jo elektriniai ir elektroniniai priedai kartu su nerūšiuotomis komunalinėmis atliekomis, nes tai būtų kenksminga aplinkai. Norint atsikratyti šios įrangos, ją reikia grąžinti į pardavimo vietą arba atiduoti į vietinį perdirbimo centrą. Norėdami gauti daugiau informacijos, turėtų kreiptis į vietos klientų aptarnavimo atliekų šalinimo.

Garantijos laikotarpis ir aptarnavimo trukmė yra 2 metai nuo gaminio įsigijimo datos.

Gamintojo duomenys: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Colonakiou Street, 4103 Limasolis, Kipras. Pagaminta Kinijoje.

Naujausią informaciją ir išsamius prietaisų aprašymus, taip pat prijungimo instrukcijas, sertifikatus, kokybės pretenzijas ir garantinę informaciją galima atsisiųsti iš svetainės aeno.com/documents.

Visi prekių ženklai ir prekių ženklų pavadinimai yra atitinkamų savininkų nuosavybė.

LV Elektriskais grils **AENO EGI** ir paredzēts dažādu gaļas un zivju ēdienu gatavošanai.

Tehniskā specifikācija

Barošanas spriegums: AC220–240 V; frekvence: 50/60 Hz. Jauda: 2000.0 W. Darba virsmas izmērs (L × W): 320 mm × 220 mm. Noņemamo panelu darba virsmas temperatūra: 80-230 °C. Atvēršanas leņķis: 40°-130° (nejaušs atvērums), 180° (pilnīgs atvērums). 15 mm bieza steika gatavošanas laiks: 5 min. Tauku pilienu paplāte: plastmasas. Noņemamie paneli: divpusēji. Svars: 5,08 kg.

Piegādes komplekts

Grils **AENO**, noņemami paneli (2 gab.), plastmasas pilienu paplāte, īsa rokasgrāmata, garantijas karte.

Ierobežojumi un brīdinājumi

Bērni un cilvēki ar ierobežotām iespējām grilu drīkst izmantot tikai pieaugušu un pieredzējušu cilvēku uzraudzībā. Glabājiet savu grilu bērniem nepieejamā vietā. Grila darbības laikā tā korpuss sakarst līdz augstai temperatūrai, un ēdiens izdala karstus tvaikus un tauku šļakatas. Paceliet grila vāku **2** tikai ar rokturi **1** (skat. **a** attēlu). Grila pamatnes **5** atrodas statīvā **9** iekšpusē ir plastmasas pilienu paplāte **8** (skat. **b** attēlu): uzmanīgi pārvietojiet grilu, ja pilienu paplātē ir karsti tauki. Neizņemiet pilienu paplāti no grila korpusa pamatnes, kamēr ierīce nav atdzisusi. Kad grils darbojas, nepieskarieties ar rokām tā korpusam, izmantojiet cepeškrāsns cimdus vai karstuma aizsargcimdus. Nelietojiet grilu ārpus telpām, uzglabājiet to drošā attālumā no siltuma avotiem, tiešiem saules stariem, atklātas liesmas vai augsta mitruma un nekad nelietojiet to ar slapjām rokām. Ja nelietojat grilu, vienmēr atvienojiet strāvas kontaktdakšu. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Ja grils iekrīt ūdenī, vispirms atvienojiet to no tīkla un tikai pēc tam izņemiet to no ūdens, valkājot cimdus. Nekad nelietojiet grilu, ja tas vai tā strāvas vads ir bojāts.

Nemēģiniet patstāvīgi salabot ierīci. Grillu vienmēr novietojiet uz taisnas, stabilas virsmas ar stingru, karstumizturīgu pamatni un labi vēdināmā vietā. Ja grīlā ir pārāk daudz pārtikas un to ir grūti aizvērt, nekad nelietojiet spēku, jo tas var bojāt ierīci. Lai izvairītos no ugunsbīstamības, nekad neatstājiet darbojošu ierīci bez uzraudzības. Pirms grils tiek pieslēgts strāvas padevei, tam jābūt aizvērtā stāvoklī: vāks ② nolaists. Pēc gatavošanas gatavo ēdianu izņemiet, izmantojot tikai koka vai karstumizturīgu lāpstiņu. Pārtikas noņemšanai nelietojiet asu dakšīnu vai nazi, jo tas var sabojāt pretpiedeguma aizsargslāni.

Sagatavošana darbam

Izvelciet grilu un atitiniet kabeli, bet nepieslēdziet kontaktdakšu kontaktligzdai. Pārliecinieties, ka tauku pilienu paplāte ⑧ ir novietota paplātē ⑨ (skatīt **b** attēlu) grila korpusa pamatnes aizmugurē ⑤ (skatīt **a** attēlu). Nospiediet augšējā noņemamā paneļa ⑦ augšējo atbrīvošanas pogu ④, lai to noņemtu, un pēc tam ar apakšējo atbrīvošanas pogu ④ noņemiet apakšējo noņemamo paneli ⑥, vienkārši paceļot to uz augšu. Mazgājiet noņemamos grila paneļus siltā, ziepjūdens ūdenī, pēc tam noslaukiet tos līdz sausumam ar mīkstu drānu. Šīs detaļas var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc katras gatavošanas operācijas paneļus nomazgājiet un nosusiniet. Pirms lietošanas ievietojiet augšējo un apakšējo grila plāksni atpakaļ vietā. Novietojiet grilu uz līdzenas, stabilas, karstumizturīgas virsmas.

PIEZĪME. Noņemamie paneļi ir nomaināmi un abpusēji: vienai pusei ir rievota virsma, bet otra ir plakana. Ēdianus var gatavot uz jebkuras puses pēc jūsu izvēles. Uzstādiet paneļus tā, lai tauku tekne ⑩ būtu vērsta uz aizmuguri: smērvielām no tās jānoplūst uz tauku pilienu paplāti ⑧. Ja noņemamos grila paneļus izmantojat pirmo reizi, ar papīra dvieli ietaukojiet to gatavošanas virsmu ar plānu cepamās eļļas kārtiņu. Ja nepieciešams, atkārtoti uzklājiet eļļas kārtu, lai nodrošinātu, ka nepielipstošais pārklājums darbojas vislabāk. Pirmo

reizi ierīci karsē bez pārtikas produktiem apmēram desmit (10) minūtes. Neliels daudzums vieglu dūmu vai smakas tiek uzskatīts par normālu un nekaitīgu.

Lietošana

Aizveriet grilu. Ieslēdziet to kontaktligzdā. Tūlīt pēc tam atskanēs skaņas signāls. Visi indikatori uz vadības paneļa  iedegas un nodziest. Vadības paneļa vidū esošajā digitālajā displejā  (skatīt **c** attēlu) redzēsiet "OFF". Tas nozīmē, ka grils atrodas gaidīšanas režīmā un nesilda. Izmantojiet pogas, lai izvēlētos vienu no trim sildīšanas režīmiem: "Both Grill" – abi grila paneļi, "Upper Grill" – augšējais grila panelis, "Lower Grill" – apakšējais grila panelis. Rezultātu tablo tiks parādīta temperatūra un sildīšanas laiks, kas iestatīts pēc noklusējuma vai tāds pats kā pēdējais iestatījums. To vērtības var mainīt, nospiežot attiecīgās pogas "Uz augšu"  un "Uz leju" , atrodas abās displeja pusēs blakus temperatūras  mērinstrumentiem un laiks .

PIEZĪME. Temperatūru un sildīšanas laiku var mainīt tieši gatavošanas laikā, nospiežot attiecīgās pogas "Uz augšu" un "Uz leju". Gaidīšanas režīmā, vienlaicīgi nospiežot šīs pogas, lai regulētu temperatūru, temperatūras mērīšanas skala tiks mainīta no °C uz °F.

Priekšsildīšana. Nospiediet pogu "Start". "PRE" parādās displejā. Kad priekšsildīšana ir pabeigta, 5 reizes atskan skaņas signāls.

PIEZĪME. Grila uzkarsēšanas laikā nenovietojiet grilā ēdienu.

Produkta sagatavošana. Atveriet grilu un novietojiet ēdienu uz apakšējās noņemamās plāksnes. Aizveriet grilu.

PIEZĪME. Ēdienus var gatavot atklātajā grilā (skatīt **d** attēlu), ja tā ir pica vai zivs, lai nesabojātu to formu, vai slēgtajā grilā, ja tas ir steiks vai desas.

Nospiediet pogu "Start". Tiek parādīta pašreizējā temperatūra un sākas atpakaļskaitīšana.

PIEZĪME. Ja netiek nospiesta poga "Start", pēc 30 minūtēm grils pāries gaidīšanas režīmā: displejā parādīsies "OFF".

Beidzoties atpakaļskaitīšanai, 5 reizes atskanēs skaņas signāls. Displejā parādās "DONE".

Grila režīma krāsu indikācijas tabula (skatīt **c** attēlu):

Indikatora krāsa	Grila režīms
Zilais	Notiek priekšsildīšana
Green	Priekšsildīšana pabeigta
Dzeltenais	Produkta sagatavošana notiek
Sarkanais	Produkta sagatavošana pabeigta

Ja vairs neplānojat izmantot grilu, nospiediet ieslēgšanas pogu "Cancel" un atvienojiet grilu no tīkla. Pagaidiet, līdz grils atdziest, pēc tam uzmanīgi izņemiet tauku pilienu paplāti **8** un izlejiet tās saturu notekcaurulē. Neaizmirstiet nomazgāt noņemamos paneļus un paplāti ar siltu ziepjūdeni.

Iespējamās darbības bojājumu novēršanai

1. Grils neieslēdzas. Iespējamie cēloņi un risinājumi: pārliecinieties, ka kontaktligzdā ir strāva (piemēram, pieslēdzot citu funkcionējošu ierīci) un ka restes kontaktdakša ir pareizi ievietota kontaktligzdā.
2. Grils ieslēdzas, bet noņemamie paneļi nesasilst. Iespējamie cēloņi un risinājums: pārliecinieties, ka displejā ir iestatīts darba laiks un temperatūra un ir nospiesta poga "Start".
3. Vadības panelis netiek ieslēgts. Iespējamie iemesli un risinājums: Atvienojiet grilu no tīkla, ļaujiet tam atdzist un atkal pievienojiet to.

Displejā redzamo grila darbības kļūdu kodu tabula:

Klūdas kods	Vērtība
E1	Augšējā termostata kontakta pārrāvums
E2	Augšējā termostata īssavienojums
E3	Zemāks termostata kontaktu bojājums
E4	Apakšējā termostata īssavienojums

UZMANĪBU! Ja neviens no iespējamiem risinājumiem nepalīdzēja neatrisināt jūsu problēmu, sazinieties ar piegādātāju vai servisa centru. Lūdzu, neizjauciet ierīci un nemēģiniet to salabot patstāvīgi.

Informācija apie perdirbimą



Šie simboli norāda, ka šalindami prietaisā, jo baterijas ir akumulatorius bei elektrinius ir elektroninius priedus privalote laikyti Elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE) ir Baterijų ir akumuliatorių atliekųtaisyklių. Pagal teisės aktus, pasibaigus šios įrangos naudojimo laikui, ji turi būti utilizuojama atskirai.

Negalima išmesti su prietaisu, jo baterijas ir akumulatorius, o taip pat jo elektriniai ir elektroniniai priedai kartu su nerūšiuotomis komunalinėmis atliekoms, nes tai būtų kenksminga aplinkai. Norint atsikratyti šios įrangos, ją reikia grąžinti į pardavimo vietą arba atiduoti į vietinį perdirbimo centrą. Norėdami gauti daugiau informacijos, turėtų kreiptis į vietos klientų aptarnavimo atliekų šalinimo.

Garantijas terminš un kalpošanas laiks ir 2 gadi no produkta iegādes datuma.

Ražotāja dati: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Colonakiou Street, 4103 Limassol, Kipra. Ražots Ķīnā.

Jaunākā informācija un detalizēti ierīču apraksti, kā arī pievienošanas instrukcijas, sertifikāti, kvalitātes prasību un garantijas informācija ir pieejama lejupielādei vietnē aeno.com/documents. Visas preču zīmes un zīmolu nosaukumi ir to attiecīgo īpašnieku īpašums.

PL Grill elektryczny **AENO EGI** jest przeznaczony do przygotowywania różnych potraw mięsnych i rybnych.

Dane techniczne

Napięcie zasilania: AC220–240 V; częstotliwość: 50/60 Hz. Moc: 2000.0 W. Wielkość powierzchni roboczej (dł. × szer.): 320 mm × 220 mm. Temperatura powierzchni roboczej zdejmowanych paneli: 80-230 °C. Kąt otwarcia: 40°-130° (otwarcie losowe), 180° (pełne otwarcie). Czas gotowania dla steku o grubości 15 mm: 5 min. Taca ociekowa na tłuszcz: Tworzywo sztuczne. Zdejmowane panele: Dwustronne. Waga: 5,08 kg.

Skład zestawu

Grill **AENO**, zdejmowane panele (2 sztuki), plastikowa taca ociekowa, skrócona instrukcja obsługi, karta gwarancyjna.

Ograniczenia i ostrzeżenia

Dzieci i osoby niepełnosprawne mogą korzystać z grilla tylko pod nadzorem osób dorosłych i doświadczonych. Przechowuj grill w miejscu niedostępnym dla dzieci. Podczas pracy grilla jego korpus nagrzewa się do wysokiej temperatury, a z potraw wydobywa się gorąca para i rozpryski tłuszczu. Podnieść pokrywę grilla ❷ tylko za uchwyt ❶ (patrz rysunek a). Wewnątrz podstawy grilla ❺ na stoisku ❸ znajduje się plastikowa taca ociekowa ❸ (patrz rysunek b): ostrożnie przesuwaj grill ❺, jeśli w tacy ociekowej znajduje się gorący tłuszcz. Nie wyjmuj tacki ociekowej z podstawy obudowy grilla, dopóki urządzenie nie ostygnie. Nie dotykać rękami korpusu grilla podczas pracy, używać rękawic kuchennych lub rękawic chroniących przed wysoką temperaturą. Nie używaj grilla na zewnątrz, przechowuj go z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, otwartego ognia lub wysokiej wilgotności i nigdy nie dotykaj go mokrymi rękami. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazodka, gdy grill nie jest używany. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Jeśli grill wpadnie do wody, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a dopiero potem wyjąć z wody w rękawicach. Nigdy nie używaj grilla, jeśli on lub jego przewód zasilający są uszkodzone. Nie próbuj samodzielnie

naprawiać urządzenia. Zawsze umieszczaj grill na prostej, stabilnej powierzchni z solidną, odporną na wysoką temperaturę podstawą i w dobrze wentylowanym miejscu. Jeśli na grillu umieszczono zbyt dużo żywności i trudno go zamknąć, nigdy nie używaj siły, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Aby uniknąć zagrożenia pożarowego, nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Przed podłączeniem grilla do zasilania musi on być w pozycji zamkniętej: pokrywa obudowy ❷ opuszczona. Po przyrządzeniu wyjmuj gotowe jedzenie tylko drewnianą lub żaroodporną łopatką. Nie używaj ostrego widelca ani noża, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

Przygotowanie do pracy

Rozpakuj grill i rozwiń kabel, ale nie podłączaj go do gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że tacka ociekowa na tłuszcz ❸ jest umieszczona w tacy ❹ (patrz rysunek **b**) z tyłu podstawy obudowy grilla ❺ (patrz rysunek **a**). Naciśnij górny przycisk zwalniający ❹ górnego zdejmowanego panelu ❷, aby go zdjąć, a następnie użyj dolnego przycisku zwalniającego ❹, aby zdjąć dolny zdejmowany panel ❻, po prostu podnosząc go do góry. Umyć zdejmowane panele grilla w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie wytrzeć do sucha miękką szmatką. Części te można również myć w zmywarce do naczyń. Po każdym gotowaniu należy umyć i wysuszyć płyty. Przed użyciem ponownie umieścić górną i dolną płytę grilla na swoim miejscu. Umieścić grill na płaskiej, stabilnej, żaroodpornej powierzchni.

UWAGA. Zdejmowane panele są wymienne i odwracalne: jedna strona ma powierzchnię żebrowaną, a druga jest płaska. Potrawy mogą być przyrządzane na dowolnie wybranej stronie. Zamontować płyty w taki sposób, aby rynienka na tłuszcz ❿ była skierowana do tyłu: tłuszcz powinien spływać z niej do tacki ociekowej na tłuszcz ❸. Przy pierwszym użyciu zdejmowanych płyt grillowych należy posmarować ich powierzchnię do gotowania cienką warstwą oleju spożywczego za pomocą ręcznika papierowego. W razie potrzeby ponownie nałóż warstwę oleju, aby zapewnić optymalne działanie powłoki nieprzywierającej. Po raz pierwszy urządzenie należy nagrzewać bez

produktów spożywczych przez około dziesięć (10) minut. Niewielka ilość lekkiego dymu lub zapachu jest uważana za normalną i nieszkodliwą.

Eksploatacja

Zamknąć grill. Podłącz go do gniazdka. Bezpośrednio po tym wydany zostanie sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki na panelu sterowania ❸ zaświecą się i zgasną. Na wyświetlaczu cyfrowym w środkowej części panelu sterowania **230°C** 05:30 (patrz rys. **c**) pojawi się napis "OFF". Oznacza to, że grill jest w trybie gotowości i nie nagrzewa się. Za pomocą przycisków wybrać jeden z trzech trybów ogrzewania: "Both Grill" – oba panele grilla, "Upper Grill" – górny panel grilla, "Lower Grill" – dolny panel grilla. Na tablicy wyników wyświetlona zostanie temperatura i czas ogrzewania ustawione jako domyślne lub takie same jak ostatnie ustawienie. Ich wartości mogą być zmieniane poprzez naciśnięcie odpowiednich przycisków "W górę"  i "W dół" , umieszczone po obu stronach wyświetlacza obok wskaźników temperatury  i czasu .

UWAGA. Zmiana temperatury i czasu grzania jest możliwa bezpośrednio podczas gotowania poprzez naciśnięcie odpowiednich przycisków "W górę" i "W dół". W trybie gotowości, jednoczesne naciśnięcie tych przycisków w celu regulacji temperatury spowoduje zmianę skali pomiaru temperatury z °C na °F.

Wstępne podgrzewanie. Naciśnąć przycisk "Start". Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "PRE". Po zakończeniu podgrzewania 5 razy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

UWAGA. Nie wkładać jedzenia do grilla podczas podgrzewania.

Przygotowanie produktu. Otwórz grill i umieść jedzenie na dolnej, wyjmowanej płycie. Zamknij grill.

NOTATKI. Można przyrządzać potrawy w otwartym grillu (patrz rysunek **d**), jeśli jest to pizza lub ryba, aby nie zepsuć ich kształtu, lub w zamkniętym grillu, jeśli

jest to stek lub kielbaski. Kliknij przycisk "Start". Wyświetlana jest aktualna temperatura i rozpoczyna się odliczanie.

UWAGI. Jeśli nie naciśniemy przycisku "Start", po 30 minutach grill przejdzie w stan czuwania: na wyświetlaczu pojawi się napis "OFF". Po zakończeniu odliczania 5 razy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawia się napis "DONE".

Tabela wskazań kolorów trybu grillowania (patrz rysunek **c**):

Kolor wskaźnika	Tryb grillowania
Niebieski	Następuje podgrzewanie wstępne
Zielona	Wstępne podgrzewanie zakończone
Żółty	Przygotowanie produktu odbywa się
Czerwony	Przygotowanie produktu zakończone

Jeśli nie zamierzasz już używać grilla, naciśnij przycisk zasilania "Cancel" i odłącz grill od zasilania. Poczekaj, aż grill ostygnie, a następnie ostrożnie wyjmij tackę ociekową na tłuszcz **8** i wylej jej zawartość do odpływu. Nie zapomnij umyć zdejmowanych paneli i tacki ciepłą wodą z mydłem.

Rozwiązywanie problemów

1. Grill się nie włącza. Możliwe przyczyny i rozwiązania: upewnić się, że w gniazdku jest zasilanie (np. przez podłączenie innego działającego urządzenia) i że wtyczka grilla jest prawidłowo włożona do gniazdka.
2. Grill się włącza, ale zdejmowane panele nie nagrzewają się. Możliwe przyczyny i rozwiązanie: upewnić się, że czas pracy i temperatura na wyświetlaczu są ustawione i wcisnąć przycisk "Start".
3. Panel sterowania nie świeci się. Możliwe przyczyny i rozwiązanie: Odłączyć grill od zasilania, pozostawić do ostygnięcia i ponownie podłączyć.

Tabela kodów błędów obsługi grilla wyświetlanych na wyświetlaczu:

Kod błędu	Wartość
-----------	---------

E1	Uszkodzenie styku termostatu górnego
E2	Termostat górny zwarty
E3	Uszkodzenie styków termostatu dolnego
E4	Zwarcie dolnego termostatu

UWAGA! Jeśli żadne z możliwych rozwiązań nie rozwiązuje problemu, skontaktuj się z dostawcą lub centrum serwisowym. Nie demontuj urządzenia ani nie próbuj go naprawiać samodzielnie.

Informacje dotyczące recyklingu



Symbole te oznaczają, że podczas utylizacji urządzenia, jego baterii i akumulatorów oraz akcesoriów elektrycznych i elektronicznych należy przestrzegać przepisów dotyczących zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) oraz baterii i akumulatorów.

Zgodnie z przepisami to urządzenie podlega selektywnej utylizacji po zakończeniu okresu użytkowania.

Nie wolno wyrzucać urządzenia, jego baterii i akumulatorów oraz akcesoriów elektrycznych i elektronicznych razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi, ponieważ może to być szkodliwe dla środowiska.

Aby utylizować urządzenie, należy je zwrócić do punktu sprzedaży lub przekazać do lokalnego centrum recyklingu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji należy skontaktować się z lokalnymi służbami zajmującymi się usuwaniem odpadów z gospodarstw domowych.

Okres gwarancji i użytkowania wynosi 2 lata od daty zakupu produktu.

Dane producenta: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Colonakiou Street, 4103 Limassol, Cyprus. Made in China.

Aktualne informacje i szczegółowe opisy urządzeń, jak również instrukcje podłączenia, certyfikaty, reklamacje jakościowe i informacje gwarancyjne są dostępne do pobrania na stronie aeno.com/documents. Wszystkie znaki towarowe i nazwy marek są własnością ich właścicieli.

RO Grătarul electric **AENO EG1** este conceput pentru a găti diverse feluri de mâncare din carne și pește.

Specificații

Tensiunea de alimentare: AC220–240 V; frecvență: 50/60 Hz. Putere: 2000.0 W. Dimensiunea suprafeței de lucru (L × l): 320 mm × 220 mm. Temperatura suprafeței de funcționare a panourilor detașabile: 80-230 °C. Unghiul de deschidere: 40°-130° (deschidere aleatorie), 180° (deschidere completă). Timp de gătire pentru o friptură de 15 mm grosime: 5 min. Tava de scurgere a grăsimii: plastic. Panouri detașabile: cu două fețe. Greutate: 5,08 kg.

Set de livrare

Grătar **AENO**, panouri detașabile (2 bucăți), tavă de picurare din plastic, ghid rapid, card de garanție.

Limitări și avertismente

Copiii și persoanele cu dizabilități pot folosi grătarul numai sub supravegherea adulților și a persoanelor cu experiență. Nu lăsați grătarul la îndemâna copiilor. Atunci când grătarul este în funcțiune, corpul grătarului se încălzește la o temperatură ridicată, iar mâncarea emite aburi fierbinți și stropi de grăsime. Ridicați capacul grătarului **2** numai de mânerul **1** (vezi figura **a**). În interiorul bazei grătarului **5** se află în suport **9** o tavă de picurare din plastic **8** (vezi figura **b**): mutați grătarul cu grijă dacă în tava de picurare se află grăsime fierbinte. Nu scoateți tava de picurare de la baza carcasei grătarului până când aparatul nu se răcește. Nu atingeți corpul grătarului cu mâinile atunci când acesta este în funcțiune, folosiți mănuși pentru cuptor sau mănuși de protecție termică. Nu utilizați grătarul în aer liber, depozitați-l departe de sursele de căldură, de lumina directă a soarelui, de flăcări sau de umiditate ridicată și nu îl manipulați niciodată cu mâinile umede. Deconectați întotdeauna ștecherul atunci când nu utilizați grătarul. Nu introduceți dispozitivul în apă sau alte lichide. Dacă grătarul cade în apă, scoateți-l mai întâi din priză și abia apoi scoateți-l din apă purtând mănuși. Nu utilizați niciodată grătarul în cazul în care acesta sau cablul său de alimentare sunt deteriorate. Nu încercați să reparați

singur dispozitivul. Așezați întotdeauna grătarul pe o suprafață dreaptă, stabilă, cu o bază solidă, rezistentă la căldură și într-o zonă bine ventilată. Dacă pe grătar sunt prea multe alimente și este dificil de închis, nu folosiți niciodată forța, deoarece aparatul se poate deteriora. Pentru a evita pericolul de incendiu, nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timp ce acesta funcționează. Înainte de a conecta grătarul la sursa de alimentare, acesta trebuie să fie în poziție închisă: capacul ❷ coborât. După gătit, îndepărtați alimentele gătite și nu folosiți decât o spatulă din lemn sau una rezistentă la căldură. Nu folosiți o furculiță sau un cuțit ascuțit pentru a îndepărta alimentele, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent.

Pregătirea înainte de utilizare

Despachetați grătarul și desfășurați cablul, dar nu îl conectați la priză. Asigurați-vă că tava de scurgere a grăsimii ❸ este poziționată în tava ❹ (vezi figura **b**) din partea din spate a bazei carcasei grătarului ❺ (vezi figura **a**). Apăsăți butonul de eliberare superior ❹ al panoului detașabil superior ❷ pentru a-l îndepărta și apoi utilizați butonul de eliberare inferior ❹ pentru a îndepărta panoul detașabil inferior ❻ prin simpla ridicare a acestuia. Spălați panourile detașabile ale grătarului în apă caldă cu săpun, apoi ștergeți-le cu o cârpă moale. Aceste piese pot fi spălate și în mașina de spălat vase. Spălați și uscați panourile după fiecare operațiune de gătit. Puneți la loc plăcile superioare și inferioare ale grătarului înainte de utilizare. Așezați grătarul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.

NOTĂ. Panourile detașabile sunt interschimbabile și reversibile: o parte are o suprafață cu nervuri, iar cealaltă este plată. Alimentele pot fi gătite pe orice parte la alegere. Instalați panourile astfel încât jgheabul pentru grăsime ❿ să fie orientat cu spatele: grăsimea trebuie să se scurgă din el în tava de scurgere a grăsimii ❸. Atunci când utilizați pentru prima dată panourile detașabile ale grătarului, ungeți suprafața de gătit a acestora cu un strat subțire de ulei de gătit folosind un prosop de hârtie. Dacă este necesar, aplicați din nou un strat de ulei pentru a vă asigura că învelișul antiaderent funcționează cât mai bine. Pentru prima dată, dispozitivul trebuie încălzit fără produse alimentare timp

de aproximativ zece (10) minute. O cantitate mică de fum sau miros ușor este considerată normală și inofensivă.

Exploatare

Închideți grătarul. Conectați-l la o priză. Imediat după aceea se va auzi un semnal sonor. Toți indicatorii de pe panoul de control  se vor aprinde și se vor stinge. Pe afișajul digital din mijlocul panoului de comandă  (vezi figura c) veți vedea "OFF". Acest lucru înseamnă că grătarul se află în modul de așteptare și nu se încălzește. Utilizați butoanele pentru a selecta unul dintre cele trei moduri de încălzire: "Both Grill" (Ambele grătare) – ambele panouri ale grătarului, "Upper Grill" (Grătar superior) – panoul superior al grătarului, "Lower Grill" (Grătar inferior) – panoul inferior al grătarului. Pe tabela de marcaj se vor afișa temperatura și durata de încălzire setate în mod implicit sau la fel ca ultima setare. Valorile acestora pot fi modificate prin apăsarea butoanelor corespunzătoare "Sus"  și "Jos" , situat pe ambele părți ale afișajului, lângă indicatoarele de temperatură  și timpul .

NOTĂ. Este posibilă modificarea temperaturii și a timpului de încălzire direct în timpul gătitului prin apăsarea butoanelor corespunzătoare "Sus" și "Jos". În modul de așteptare, apăsarea simultană a acestor butoane pentru a regla temperatura va schimba scara de măsurare a temperaturii de la °C la °F.

Preîncălzire. Apăsați butonul "Start". "PRE" apare pe ecran. Când preîncălzirea este completă, se emite un semnal acustic de 5 ori.

NOTĂ. Nu introduceți alimente în grătar în timpul preîncălzirii.

Pregătirea produsului. Deschideți grătarul și așezați alimentele pe placa inferioară detașabilă. Închideți grătarul.

NOTĂ. Alimentele pot fi gătite în grătarul deschis (vezi figura d), dacă este vorba de pizza sau pește, pentru a nu-i strica forma, sau în grătarul închis, dacă este vorba de friptură sau cârnați. Apăsați butonul "Start". Se afișează temperatura actuală și începe numărătoarea inversă.

NOTĂ. Dacă nu apăsați butonul “Start”, după 30 de minute, grătarul va intra în modul stand-by: pe afișaj va apărea “OFF”. La sfârșitul numărătorii inverse, un semnal acustic va suna de 5 ori. Pe ecran apare “DONE”.

Tabelul de indicare a culorilor pentru modul grill (vezi figura **c**):

Culoarea indicatorului	Modul grătar
Albastru	Are loc preîncălzirea
Verde	Preîncălzire finalizată
Galben	Pregătirea produsului are loc
Roșu	Pregătirea produsului este completă

Dacă nu mai intenționați să folosiți grătarul, apăsați butonul de alimentare “Cancel” (Anulare) și scoateți grătarul din priză. Așteptați ca grătarul să se răcească, apoi scoateți cu grijă tava de scurgere a grăsimii **8** și turnați conținutul acesteia în scurgere. Nu uitați să spălați panourile detașabile și tava cu apă caldă cu săpun.

Depanarea eventualelor defecțiuni

1. Grătarul nu pornește. Cauze și soluții posibile: Asigurați-vă că există curent în priză (de exemplu, prin conectarea unui alt aparat care funcționează) și că ștecherul grătarului este introdus corect în priză.
2. Grătarul pornește, dar panourile detașabile nu se încălzesc. Cauze posibile și soluție: Asigurați-vă că timpul de funcționare și temperatura de pe afișaj sunt setate și că butonul “Start” este apăsat.
3. Panoul de control nu se aprinde. Cauze posibile și soluție: Scoateți grătarul din priză, lăsați-l să se răcească și conectați-l din nou la priză.

Tabel cu codurile de eroare de funcționare a grătarului afișate pe ecran:

Cod de eroare	Valoare
E1	Ruperea contactului termostatlui superior
E2	Termostatul superior scurtcircuitat

E3	Ruperea contactului termostatlui inferior
E4	Scurtcircuit la termostatul inferior

ATENȚIE! Dacă niciuna dintre soluțiile posibile nu vă rezolvă problema, contactați furnizorul sau centrul de service. Vă rugăm să nu dezamblați dispozitiv sau să încercați să îl reparați singur.

Informații privind reciclarea



Aceste simboluri indică faptul că trebuie să respectați Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE) și Regulamentul privind deșeurile de baterii și acumulatori atunci când aruncați aparatul, bateriile și acumulatorii acestuia, precum și accesoriile electrice și electronice ale acestuia. Conform reglementărilor acest echipament trebuie eliminat separat la sfârșitul duratei sale de viață.

Nu aruncați aparatul, bateriile și acumulatorii acestuia sau accesoriile electrice și electronice împreună cu deșeurile municipale nesortate, deoarece acest lucru ar fi dăunător pentru mediu.

Pentru a elimina acest echipament acesta trebuie returnat la punctul de vânzare sau predat la un centru de reciclare local.

Pentru detalii contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere.

Perioada de garanție și durata de viață a serviciului este de 2 ani de la data achiziționării produsului. Detalii despre producător: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Colonakiou Street, 4103 Limassol, Cipru. Fabricat în China.

Informații actualizate și descrieri detaliate ale dispozitivelor, precum și instrucțiuni de conectare, certificate, informații privind revendicările de calitate și garanția, sunt disponibile pentru descărcare la aeno.com/documents. Toate mărcile comerciale și numele de marcă sunt proprietatea proprietarilor respectivi.

SK Elektrický gril **AENO EGI** je určený na prípravu rôznych jedál z mäsa a rýb.

Technické údaje

Napájacie napätie: AC220–240 V; frekvencia: 50/60 Hz. Výkon: 2000.0 W. Veľkosť pracovnej plochy (D × Š): 320 mm × 220 mm. Prevádzková teplota povrchu odnímateľných panelov: 80–230 °C. Uhol otvorenia: 40°–130° (náhodné otvorenie), 180° (úplné otvorenie). Čas prípravy 15 mm hrubého steaku: 5 min. Odkvapkovácia miska na tuk: Plastová. Odnímateľné panely: obojstranné. Hmotnosť: 5,08 kg.

Obsah balenia

Gril **AENO**, odnímateľné panely (2 kusy), plastová odkvapkovácia miska, stručný návod, záručný list.

Obmedzenia a varovania

Deti a osoby so zdravotným postihnutím môžu používať gril iba pod dohľadom dospelých a skúsených osôb. Uchovávajte gril mimo dosahu detí. Keď je gril v prevádzke, teleso grilu sa zahrieva na vysokú teplotu a z pokrmu sa uvoľňuje horúca para a striekajúci tuk. Zdvihnite kryt grilu ❷ len za rukoväť ❶ (pozri obrázok **a**). Vo vnútri základne grilu ❺ v podstavci ❹ sa nachádza plastová odkvapkovácia miska ❸ (pozri obrázok **b**): ak je v odkvapkávacej miske horúci tuk, gril opatrne premiestnite. Odkvapkávaciú misku vyberte zo spodnej časti grilovacieho telesa až po vychladnutie spotrebiča. Nedotýkajte sa tela grilu rukami, keď je v prevádzke, používajte rukavice na pečenie alebo tepelne ochranné rukavice. Gril nepoužívajte vo vonkajších priestoroch, skladujte ho mimo dosahu tepelných zdrojov, priameho slnečného žiarenia, otvoreného ohňa alebo vysokej vlhkosti. Nikdy s ním nemanipulujte mokрыmi rukami. Pokiaľ gril nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Neponárajte prístroj do vody alebo iných tekutín. Ak gril spadne do vody, najprv ho odpojte zo siete a až potom ho vyberte z vody v rukaviciach. Nikdy nepoužívajte gril, ak

je poškodený alebo má poškodený napájací kábel. Nepokúšajte sa prístroj sami opravovať. Gril vždy umiestnite na rovný, stabilný povrch s pevnou, žiaruvzdornou základňou a na dobre vetranom mieste. Ak je v grile príliš veľa jedla a ťažko sa zatvára, nikdy nepoužívajte silu, aby ste nepoškodili spotrebič. Aby nedošlo k požiaru, nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru počas prevádzky. Pred pripojením grilu k napájaniu musí byť v zatvorenej polohe: kryt krytu ❷ spustený. Po ukončení grilovania vyberajte pripravené jedlo iba drevenou alebo žiaruvzdornou obracačkou. Na vyberanie jedla nepoužívajte ostrú vidličku alebo nôž, pretože by to mohlo poškodiť neprílišný povrch.

Príprava ku grilovaniu

Rozbaľte gril a odviňte kábel, ale nezapájajte ho do sieťovej zásuvky. Uistite sa, že odkvapkávacia miska na tuk ❸ je umiestnená v zásobníku ❹ (pozri obrázok b) v zadnej časti základne grilovacej skrinky ❺ (pozri obrázok a). Stlačením horného uvoľňovacieho tlačidla ❹ horného odnímateľného panela ❷ ho odstráňte a potom pomocou spodného uvoľňovacieho tlačidla ❹ odstráňte spodný odnímateľný panel ❻ tak, že ho jednoducho zdvihnete. Odnímateľné panely grilu umyte v teplej mydlovej vode a potom ich osušte mäkkou handričkou. Tieto časti možno umývať aj v umývačke riadu. Po každom varení panely umyte a osušte. Pred použitím vráťte hornú a dolnú grilovaciu dosku na svoje miesto. Gril umiestnite na rovný, stabilný a žiaruvzdorný povrch.

POZNÁMKA. Odnímateľné panely sú vymeniteľné a obojstranné: jedna strana má rebrovaný povrch a druhá je rovná. Jedlo môžete pripravovať na ľubovoľnej strane podľa vlastného výberu. Panely nainštalujte tak, aby žliabok na tuk ❿ smeroval dozadu: tuk by z neho mal odtekať do vaničky na odkvapkávanie tuku ❸. Pri prvom použití odnímateľných grilovacích panelov potrite ich povrch tenkou vrstvou oleja pomocou papierovej utierky. V prípade potreby naneste ďalšiu vrstvu oleja, aby ste zabezpečili čo najlepšie fungovanie neprílišného aeno.com/documents

povrchu. Zariadenie sa prvýkrát zohreje bez potravinárskych výrobkov asi desať (10) minút. Malé množstvo ľahkého dymu alebo zápachu sa považuje za normálne a neškodné.

Použitie

Zatvorte gril. Zapojte ho do zásuvky. Hneď potom zaznie zvukový signál. Všetky indikátory na ovládacom paneli  sa rozsvietia a zhasnú. Na digitálnom displeji v strede ovládacieho panela  (pozri obrázok **c**) sa zobrazí "OFF". To znamená, že gril je v pohotovostnom režime a nezahrieva sa. Pomocou tlačidiel vyberte jeden z troch režimov ohrevu: "Both Grill" – oba grilovacie panely, "Upper Grill" – horný grilovací panel, "Lower Grill" – dolný grilovací panel. Na výsledkovej tabuli sa zobrazí teplota a čas ohrevu nastavené ako predvolené alebo rovnaké ako posledné nastavenie. Ich hodnoty môžete zmeniť stlačením príslušných tlačidiel "Nahor"  a "Dole" , umiestnené na oboch stranách displeja vedľa ukazovateľov teploty  a čas .

POZNÁMKA. Teplotu a čas ohrevu je možné meniť priamo počas varenia stlačením príslušných tlačidiel "Nahor" a "Dole". V pohotovostnom režime sa súčasným stlačením týchto tlačidiel na nastavenie teploty zmení stupnica merania teploty z °C na °F.

Predhrievanie. Stlačte tlačidlo "Štart". Na displeji sa zobrazí "PRE". Po dokončení predhrievania zaznie 5-krát akustický signál.

POZNÁMKA. Počas predhrievania nevkladajte potraviny do grilu.

Príprava výrobku. Otvorte gril a položte potraviny na spodnú odnímateľnú dosku. Zatvorte gril.

POZNÁMKA. Jedlo môžete pripravovať v otvorenom grile (pozri obrázok **d**), ak ide o pizzu alebo ryby, aby sa nepoškodil ich tvar, alebo v uzavretom grile, ak ide o steak alebo klobásy.

Stlačte tlačidlo "Štart". Zobrazí sa aktuálna teplota a spustí sa odpočítavanie.

POZNÁMKA. Ak nestlačíte tlačidlo "Štart", po 30 minútach prejde gril do pohotovostného režimu: na displeji sa zobrazí "OFF".

Na konci odpočítavania zaznie 5-krát akustický signál. Na displeji sa zobrazí "DONE".

Tabuľka farebnej indikácie režimu grilovania (pozri obrázok **c**):

Farba indikátora	Režim grilovania
Modrá	Prebieha predhrievanie
Zelená	Predhrievanie dokončené
Žltá	Príprava výrobku prebieha
Červená	Príprava výrobku dokončená

Ak už gril nemáte v úmysle používať, stlačte tlačidlo napájania "Cancel" a gril odpojte zo zásuvky. Počkajte, kým gril vychladne, potom opatrne vyberte podnos na odkvapkávanie tuku **8** a jeho obsah vylejte do odtoku. Nezabudnite umyť odnímateľné panely a podnos teplou mydlovou vodou.

Odstránenie možných porúch

1. Gril sa nezapne. Možné príčiny a riešenia: Skontrolujte, či je v zásuvke napájanie (napr. zapojením iného funkčného spotrebiča) a či je zástrčka grilu správne zasunutá do zásuvky.
2. Gril sa zapne, ale odnímateľné panely sa nezahrievajú. Možné príčiny a riešenie: Skontrolujte, či je na displeji nastavený prevádzkový čas a teplota a či je stlačené tlačidlo "Štart".
3. Ovládací panel sa nerozsvieti. Možné príčiny a riešenie: Odpojte gril od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť a znova ho zapojte.

Tabuľka chybových kódov prevádzky grilu zobrazených na displeji:

Kód chyby	Hodnota
E1	Zlomenie horného kontaktu termostatu
E2	Horný termostat skratovaný
E3	Nižšia porucha kontaktov termostatu
E4	Dolný skrat termostatu

POZOR! Ak žiadne z možných riešení neodstráni váš problém, kontaktujte dodávateľa alebo servisné stredisko. Nerozoberajte spotrebič a ani sa ho nepokúšajte sami opraviť.

Informácie o recyklácii



Tieto symboly označujú, že pri likvidácii spotrebiča, jeho batérií a akumulátorov a jeho elektrického a elektronického príslušenstva musíte dodržiavať predpisy o odpade z elektrických a elektronických zariadení (WEEE) a o odpade z batérií a akumulátorov. Podľa predpisov sa toto zariadenie musí po skončení životnosti zlikvidovať oddelene.

Prístroj, jeho batérie a akumulátory ani jeho elektrické a elektronické príslušenstvo nevyhadzujte spolu s netriedeným komunálnym odpadom, pretože by to bolo škodlivé pre životné prostredie. Ak chcete toto zariadenie zlikvidovať, musíte ho vrátiť na miesto predaja alebo odovzdať do miestneho recyklačného centra.

Záručná doba a životnosť je 2 roky od dátumu zakúpenia výrobku.

Údaje o výrobcovi: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Colonakiou Street, 4103 Limassol, Cyprus. Vyrobené v Číne.

Aktuálne informácie a podrobné popisy zariadení, ako aj návody na pripojenie, certifikáty, informácie o reklamáciách a zárukách sú k dispozícii na stiahnutie na stránke aeno.com/documents. Všetky ochranné známky a názvy značiek sú majetkom príslušných vlastníkov.

UA Гриль електричний **AENO EG1** призначений для приготування різних м'ясних і рибних страв.

Технічні характеристики

Напруга живлення: AC220–240 В; частота: 50/60 Гц. Потужність 2000.0 Вт. Розмір робочої поверхні (Д × Ш): 320 мм × 220 мм. Робоча температура поверхні знімних панелей: 80-230 °С. Кут розкриття: 40°-130° (довільне розкриття), 180° (повне розкриття). Час приготування стейка товщиною 15 мм: 5 хв. Піддон для збирання жиру: пластиковий. Знімні панелі: двосторонні. Вага: 5,08 кг.

Комплект поставки

Гриль **AENO**, знімні панелі (2 шт.), пластиковий піддон для збирання жиру, інструкція користувача, гарантійний талон.

Обмеження і попередження

Діти і особи з обмеженими можливостями можуть використовувати гриль тільки під наглядом дорослих і досвідчених людей. Зберігайте гриль в недоступному для дітей місці. Під час роботи гриля його корпус розігрівається до високої температури, продукти випускають гарячу пару та бризки жиру. Піднімайте кришку корпусу гриля **2** тільки за ручку **1** (див. малюнок **a**). В середині основи корпусу гриля **5** в підставці **9** знаходиться пластиковий піддон для збирання жиру **8** (див. малюнок **b**): пересувайте корпус гриля обережно, якщо в піддоні зібрався гарячий жир. Не виймайте піддон з основи корпусу гриля, поки прилад не охолонув. Не торкайтеся руками корпусу гриля під час його роботи, використовуйте для роботи з пристроєм теплозахисні рукавиці. Не використовуйте гриль поза приміщенням. Зберігайте подалі від джерел тепла, прямих сонячних променів, відкритого вогню або високої вологості

і ніколи не працюйте з ним мокрими руками. Завжди виймайте вилку з розетки, коли не користуєтеся грилем. Не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо гриль впав у воду, спочатку вимкніть його з розетки і тільки потім діставайте пристрій з води, надівши рукавички. Ніколи не використовуйте гриль, якщо він або його шнур живлення пошкоджено. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Завжди встановлюйте гриль на прямий стійкій поверхні з надійною і жароміцною основою, в добре провітрюваному приміщенні. Якщо в грилі занадто багато продуктів і він важко закривається, ніколи не докладайте надмірних зусиль, оскільки це може призвести до пошкодження пристрою. Щоб уникнути ризику пожежі ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Перед підключенням до електромережі гриль повинен знаходитися в закритому положенні: кришку корпусу ❷ опущено. Після приготування викладайте готову їжу тільки дерев'яною або жароміцної лопаткою. Не використовуйте гостру вилку або ніж для вилучення приготованих продуктів, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

Підготовка до роботи

Розпакуйте гриль і розмотайте кабель, але не включаєте вилку в розетку. Переконайтеся, що піддон для збирання жиру ❸ встановлено в підставку ❹ (див. малюнок **b**) в задній частині основи корпусу гриля ❺ (див. малюнок **a**). Натисніть верхню кнопку фіксатора ❹ верхньої знімної панелі ❷, щоб зняти її, а потім за допомогою нижньої кнопки фіксатора ❹ зніміть нижню знімну панель ❻, просто піднявши її вгору. Вийміть знімні панелі гриля в теплій мильній воді, потім протріть насухо м'якою ганчіркою. Ці деталі також можна мити у посудомийній машині. Мийте і висушуйте панелі після кожного приготування їжі. Перед використанням знову встановіть верхню і нижню панелі для гриля на свої місця. Поставте гриль

на рівню та стійку жаротривку поверхню. В перший раз прилад треба прогріти без харчових продуктів протягом приблизно десяти (10) хвилин. Невелика кількість легкого диму або запаху вважається нормальною і нешкідливою.

ПРИМІТКА. Знімні панелі взаємозамінні і двосторонні: одна сторона має ребристу поверхню, а інша – пласку. Готувати продукти можна на будь-якій стороні за вашим вибором. Встановлюйте панелі так, щоб жолоб для видалення жиру **10** був звернений назад: жир повинен стікати з нього в піддон для збирання жиру **8**. При першому використанні знімних панелей гриля змастіть їх робочу поверхню тонким шаром кулінарного масла за допомогою паперової серветки. При необхідності нанесіть шар масла повторно, щоб забезпечити найкращу роботу антипригарного покриття.

Експлуатація

Закрийте гриль. Увімкніть його в розетку. Відразу ж після цього пролунає звуковий сигнал. На контрольній панелі **3** засвітаються і згаснуть всі індикатори. На цифровому табло посередині контрольної панелі **230°C 05:30** (див. малюнок **с**) ви побачите напис «OFF» («Вимкнено»). Це означає, що гриль знаходиться в режимі очікування і не нагрівається. Виберіть кнопками один з трьох режимів нагріву: «Both Grill» – обидві панелі гриля, «Upper Grill» – верхня панель гриля, «Lower Grill» – нижня панель гриля. На табло буде відображено температуру та час нагрівання, встановлені за замовчуванням або аналогічні останнім налаштувань. Їх значення можна змінити, натискаючи на відповідні кнопки «Вгору»  і «Вниз» , розташовані по обидва боки від табло поряд з покажчиками температури  і часу .

ПРИМІТКА. Змінювати температуру і час нагрівання можна прямо під час приготування продукту, натискаючи на відповідні кнопки «Вгору» і «Вниз». У режимі очікування одночасне натискання цих кнопок для регулювання температури призведе до зміни шкали вимірювання температури з °C на °F.

Попереднє нагрівання. Натисніть на кнопку «Start». На табло з'явиться напис «PRE». Після закінчення попереднього нагрівання 5 разів прозвучить звуковий сигнал.

ПРИМІТКА. Ніколи не кладіть продукти в гриль під час попереднього нагрівання.

Приготування продукту. Відкрийте гриль і помістіть продукти на нижню знімну панель. Закрийте гриль.

ПРИМІТКА. Готувати продукти можна у відкритому грилі (див. малюнок **d**), якщо це піцца або риба, щоб не зіпсувати їх форму, або в закритому, якщо це стейк або сосиски.

Натисніть на кнопку «Start». На табло з'явиться значення поточної температури і почнеться зворотний відлік часу.

ПРИМІТКА. Якщо ви не натиснете на кнопку «Start», через 30 хвилин гриль перейде в режим очікування: на табло з'явиться напис «OFF» («Вимкнено»). Після закінчення зворотного відліку часу 5 разів прозвучить звуковий сигнал. На табло з'явиться напис «DONE» («Готово»).

Таблиця колірної індикації режимів гриля (див. малюнок **c**):

Колір індикатора	Режим гриля
Блакитний	Попереднє нагрівання відбувається

Зелений	Попереднє нагрівання завершено
Жовтий	Приготування продукту відбувається
Червоний	Приготування продукту завершено

Якщо ви більше не збираєтеся використовувати гриль, натисніть на кнопку вимкнення живлення «Cancel» і вийміть вилку з розетки. Дочекайтеся, поки гриль охолоне, потім обережно дістаньте піддон для збирання жиру **8** і вилийте його вміст в каналізацію. Не забудьте вимити знімні панелі і піддон теплою мильною водою.

Усунення можливих несправностей

1. Гриль не включається. Можливі причини та рішення: переконайтеся, що в розетці є напруга живлення (наприклад, ввімкнувши в неї інший справний прилад) і вилку гриля вставлено в розетку правильно.
2. Гриль вмикається, але знімні панелі не нагріваються. Можливі причини та рішення: переконайтеся, що час роботи і температура на табло встановлені і кнопку «Start» натиснуто.
3. Не горить контрольна панель. Можливі причини та рішення: вимкніть гриль з розетки, дайте йому охолонути і ввімкніть знову.

Таблиця кодів помилок в роботі гриля, що відображаються на табло:

Код помилки	Значення
E1	Обрив контактів верхнього термостата
E2	Коротке замикання верхнього термостата
E3	Обрив контактів нижнього термостата
E4	Коротке замикання нижнього термостата

УВАГА! Якщо жоден з можливих шляхів усунення не допоміг вирішити вашу проблему, зверніться до постачальника або в сервісний центр. Будь ласка, не розбирайте пристрій і не намагайтеся відремонтувати його самостійно.

Інформація про утилізацію



Ці символи означають, що при утилізації пристрою, його батарей і акумуляторів, а також його електричних і електронних аксесуарів, необхідно слідувати Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) і Директиві про батарейки та акумулятори та відходи від батарейок та акумуляторів, що містять небезпечні речовини. Згідно з директивами, дане обладнання після закінчення терміну служби підлягає окремій утилізації.

Не допускається утилізацію пристрою, його батареї та акумулятори, а також його електричні і електронні аксесуари разом з несорттованими міськими відходами, оскільки це завдасть шкоди навколишньому середовищу. Для утилізації даного устаткування, його необхідно повернути в пункт продажу або здати в місцевий пункт переробки.

Для отримання детальної інформації слід звернутися в місцеву службу ліквідації побутових відходів.

Гарантійний термін і термін служби – 2 роки з дати придбання виробу.

Відомості про виробника: «АСБІСк Ентерпрайзес ПЛК» (ASBISc Enterprises PLC), Arioc Афанасіос, Діамонд Корт, Колонакі Стріт, 43, 4103 Лімассол, Кіпр. Зроблено в Китаї.

Актуальні відомості і докладний опис пристрою, а також інструкція по підключенню, сертифікати, відомості про компанії, які приймають претензії щодо якості та гарантії, доступні для скачування за посиланням aeno.com/documents. Всі зазначені торговельні марки і їх назви є власністю їх відповідних власників.

UZ AENO EGI elektr grili turli xil go'sht va baliq ovqatlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Texnik xususiyatlari

Quvvat kuchlanishi: AC220-240 V; chastotasi (tebranish vaqti): 50-60 Gst. Quvvati: 2000.0 Vt. Ishlaydigan yuzaning (sirtning) o'lchami (Diametri x Eni): 320 mm x 220 mm. Olinadigan panellarning ishchi harorati: 80-230 °C. Ochilish burchagi: 40°-130° (erkin ochilishi), 180 ° (to'liq ochilishi). 15 mm qalinlikdagi steyni pishirish vaqti: 5 min. Yog'ni yig'ib oladigan poddon (taglik): plastikli. Olinadigan panellar: ikkitomonlama. Og'irligi: 5,08 kg.

Yetkazib berilgan mahsulotning to'plami

AENO grili, olinadigan panellar (2 dona), yog'ni yig'ib olish uchun poddon (taglik), qisqa qo'llanma, kafolat taloni.

Cheklovlar va ogohlantirishlar

Bolalar va imkoniyati cheklangan shaxslar grildan faqat kattalar va tajribali odamlar nazorati ostida foydalanishlari mumkin. Grilni bolalarning qo'llari yetmaydigan joyda saqlang. Grilning ishlash vaqtida uning korpusi yuqori haroratgacha qiziydi, mahsulotlardan issiq bug' chiqadi va yog' sachraydi. Gril korpusining qopqog'ini **2** ko'tarish uchun faqat tutqichni **1** ushlab ko'taring (**a** rasmga qarang). Gril korpusi **5** poydevorining ishidagi taglikda **9** yog'ni yig'ib oladigan plastikli poddon (taglik) **8** bor (**b** rasmga qarang): agar poddonda (taglikda) yog' yig'ilib qolgan bo'lsa, gril korpusini ehtiyotkorlik bilan harakatlantiring. Qurilma sovumagancha gril korpusi pordevoridan poddonni (taglikni) chiqarib olmang. Gril ishlayotgan paytda uning korpusini qo'lingiz bilan ushlamang, uni ushlash uchun qo'lingizga issiqlik o'tkazmaydigan qo'lqop kiyib oling. Grilni ochiq havoda ishlatmang, uni issiqdan, to'g'ridan-to'g'ri quyosh nurlaridan, ochiq olovdan yoki yuqori namlikdan uzoqroq joyda saqlang va hech qachon nam qo'llar bilan ushlamang. Grilni ishlatmaganingizda har doim vilkani rozetkadan chiqarib qo'ying. Moslamani suvga yoki boshqa suyuqliklarga solmang. Agar gril suvga tushib ketgan bo'lsa, avval uni rozetkadan o'chiring va undan keyin grilni qo'lingizga qo'lqop kiyib suvdan oling. Agar gril yoki uning quvvat shnuri shikastlangan bo'lsa, uni aslo ishlatmang. Moslamani o'zingiz ta'mirlashga urinmang. Grilni doimo issiqqa chidamli asosga ega bo'lgan tekis va mustahkam yuzaga va yaxshi shamollanib

turadigan joyga qo'ying. Agar gril ichida haddan ortiq pishiriladigan mahsulot bo'lsa va uni yopish qiyin bo'lsa, uni kuch bilan yopishga harakat qilmang. Bu harakat qurilmaga ziyon yetkazishi mumkin. Yong'in xavfini oldini olish uchun hech qachon moslama ishlayotgan paytda uni qaroqsiz qoldirmang. Grilni elektr tarmog'iga ulashdan oldin u yopiq bo'lishi kerak: korpusning qopqog'i ② pastka tushirilgan. Pishirib bo'lgandan keyin tayyor ovqatni yog'och yoki issiqlikka chidamli kapkir bilan oling. Pishgan ovqatni olib tashlash uchun o'tkir vilka yoki pichoqni ishlatmang, chunki bu yopishmaydigan qoplamaga zarar etkazishi mumkin.

Grilni ishga tushirish uchun tayyorgarlik ko'rish

Grilni o'rovdan ochib oling va kabelni tortib yozing, faqat vilkani rozetkaga ulamang. Yog'ni yig'ib oladigan poddon (taglik) ⑧ gril korpusi poydevorining ⑤ orqa tomonidagi (a) rasmga qarang) taglikka ⑨ o'rnatilganiga ishonch hosil qiling (b) rasmga qarang). Uni yechib olish uchun ustki olinadigan panelidagi ⑦ fiksatorning ④ yuqorigi tugmasini bosing, keyin esa fiksatorning ④ pastki tugmasi yordamida pastki olinadigan panelni ⑥ yuqoriga ko'targan holda yechib oling. Grilning olinadigan panelini iliq sovun suvda yuving, keyin esa yumshoq latta bilan quruq qilib artib qo'ying. Ushbu qismlar idishlarni yuvish mashinasida ham yuvilishi mumkin. Har bir pishirishdan keyin panellarni yuvib va quriq qilib artib qo'ying. Ishlatishdan oldin, grilning yuqori va pastki panellarini qaytib joyiga qo'ying. Grilni tekis, mustahkam va issiqlikka chidamli yuzaga qo'ying.

ESLATA. Olinadigan panellar o'zaro almashtiriladigan panellar va ular ikki tomonli: bir tomoni qovurg'asimon yuzaga ega, ikkinchi tomoni tekis yuzaga ega. Siz tanlagan har ikki tomonda ovqat pishirishingiz mumkin. Panelni shunday o'rnatishingiz, yog'ni ketiradigan tarnov ⑩ orqa tomonga qaragan bo'lsin: yog' u orqali yog'ni yig'ib oladigan poddonga (taglikka) ⑧ oqib tushishi kerak. Grilning olinadigan panellarini birinchi marta ishlatganda yupqa qatlamda ularning ishlatadigan yuzasiga qog'oz yordamida pishiradigan yog'ni surib qo'ying. Yopishmaydigan qoplamaning yaxshi ishlashini ta'minlash uchun yog'ni kerak bo'lganda yana bir bor suring. Birinchi marta, qurilma o'n (10) daqiqa davomida oziq -ovqat mahsulotisiz qizdirilishi kerak. Kam miqdordagi engil tutun yoki hid normal va zararsiz hisoblanadi.

Grilni ishlatish

Grilni yoping. Uni rozetkaga ulang. Darrov bundan keyin ovozli signal jaranglaydi. Boshqaruv panelidagi ❸ barcha ko'rsatkichlar yonadi va o'chadi. Boshqaruv panelining o'rtasida joylashgan raqamli displeyda  (c rasmga qarang), siz "OFF" yozuvini ko'rasiz. Bu grilning kutish va qizish rejimida (tartibida) ekanligini anglatadi. Uchta isitish rejimidan (tartibidan) birini tanlash uchun tugmachalardan foydalaning: "Both Grill" – grilning ikkala paneli, "Upper Grill" – grilning yuqorigi paneli, "Lower Grill" – grilning pastki paneli. Displeyda harorat va isitish vaqti standart bo'yicha (ishlab chiqaruvchi dastlab o'rnatgan ko'rsatkich bo'yicha) o'rnatilgan yoki oxirgi sozlamalarga o'xshash bo'ladi. Ularning qiymatlarini harorat  va vaqt  ko'rsatkichlari yonida displeyning har ikki tomonida joylashgan tegishli "Yuqoriga"  va "Pastga"  tugmachalarini bosish orqali o'zgartirish mumkin.

ESLATMA. Siz mahsulotni tayyorlash paytida haroratni va isitish vaqtini tegishli "Yuqoriga" va "Pastga" tugmachalarini bosib o'zgartirishingiz mumkin. Kutish rejimida (tartibida) haroratni sozlash uchun ushbu tugmachalarni bir vaqtning o'zida bosish haroratni o'lchash shkalasini °C dan °F gacha o'zgartiradi.

Oldindan qizdirish. "Start" tugmasini bosing. Displeyda "PRE" yozuvi paydo bo'ladi. Oldindan qizdirish tugagandan so'ng, ovozli signal 5 marta jaranglaydi.

ESLATMA. Oldindan qizdirish vaqtida gril ichiga pishiriladigan mahsulotni qo'ymang.

Mahsulotni pishirish. Grilni oching va mahsulotni pastki olinadigan panelga joylashtiring. Grilni yoping.

ESLATMA. Agar pitsa yoki baliq pishirsangiz ularning shaklini yo'qotmaslik uchun grilda uning qopqog'ini yopmasdan pishirishingiz mumkin (d rasmga qarang). Agar steyk yoki sosikalarni pishirsangiz, grilning qopqog'ini yopib pishiring.

"Start" tugmasini bosing. Displeyda joriy haroratning qiymati ko'rsatiladi va vaqtni orqaga qaytadan hisoblash boshlanadi.

ESLATMA. Agar siz "Start" tugmachasini bosmasangiz, gril 30 daqiqadan so'ng kutish rejimiga (tartibiga) o'tadi: displeyda "OFF" ("O'chirilgan") ko'rsatiladi.

Vaqtni orqaga qaytadan hisoblash tugagandan so'ng, 5 marta ovoz signali jaranglaydi. Displeyda "DONE" ("Tayyor") yozuvi ko'rsatiladi.

Gril rejimining (tartibining) rang ko'rsatkichlari jadvali (**c** rasmga qarang):

Indikator (ko'rsatkich) rangi	Gril rejimi (tartibi)
Havo rang	Oldin qizdirish amalga oshmayapti
Yashil	Oldindan qizdirish yakunlandi
Sariq	Mahsulotni tayyorlash jarayoni amalga oshiriladi
Qizil	Mahsulot tayyorlash yakunlandi

Agar siz grilni boshqa ishlatmoqchi bo'lmasangiz, "Cancel" (Bekor qilish) tugmasini bosib va uni elektrdan uzing. Gril sovushini kutib, yig'ib oladigan poddonni (taglikni) 8 ehtiyotkorlik bilan yog'ni chiqarib oling va uning ichidagini kanalisatziyaga oqizib yuboring. Olinadigan panellarni va poddonni (taglikni) iliq sovun suvda yuvishni esingizdan chiqarmang.

Mumkin bo'lgan nosozliklarni bartaraf etish

1. Gril yoqilmayapti. Mumkin bo'lgan sabablar va uni hal qilish uchun yechim: rozetkada quvvat kuchlanishi borligiga (masalan unga ishlaydigan moslamani ulab) va grilning vilkasi rozetkaga to'g'ri ulanganligiga ishonch hosil qiling.
2. Gril yoqildi, lekin olinadigan panellar qizimayapti. Mumkin bo'lgan sabablar va uni hal qilish uchun yechim: displeyda ishlash vaqti va harorat o'rnatilganligiga va "Start" tugmachasi bosilganligiga ishonch hosil qiling.
3. Boshqaruv paneli yonmayapti. Mumkin bo'lgan sabablar va uni hal qilish uchun yechim: grilni rozetkadan o'chiring, uni sovutib va qaytadan yoqing.

Displeyda ko'rsatilgan gril ishlayotgan paytda hatolar kodining jadvali:

Hatoning kodi	Ma'nosi
E1	Yuqorigi termostat kontaktlarining uzilishi
E2	Yuqorigi termostatning qisqa tutashuvi

E3	Pastki termostat kontaktlarining uzilishi
E4	Pastki termostatning qisqa tutashuvi

DIQQAT! Agar yuqorida ko'rsatib o'tilgan yechimlarning hech biri muammoingizni hal qilmasa, etkazib beruvchiga yoki xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, qurilmani o'zingiz ochib, qismlarga (bo'laklarga) ajratmang yoki ta'mirlashga urinmang.

Utilizatsiya qilish (foydali narsalar olish) haqida ma'lumotlar



Ushbu belgilar qurilma, uning batareyalari va akkumulyatorlari, shuningdek elektr va elektron aksessuarlarini utilitatsiya qilishda (WEEE) elektr va elektron uskunalarining hamda batareyalar va akkumulyatorlarning chiqindilaridan foydali narsalar olish qoidalariga amal qilish kerak. Qoidalarga ko'ra, ushbu uskunaning ishlash muddati tugagandan so'ng alohida utilitatsiya yotadi.

Qurilmani, uning batareyalari va akkumulyatorlari, shuningdek, uning elektrik va elektron aksessuarlarini shahar chiqindilari bilan bir qatorda utilitatsiya qilishga yo'l qo'yilmaydi, chunki bu atrof-muhitga zarar etkazadi.

Ushbu uskunani utilitatsiya qilish uchun uni sotish yoki mahalliy qayta ishlash nuqtalariga qaytarish kerak.

Batafsil tafsilotlarni olish uchun maishiy chiqindilarni yo'qotish xizmatiga murojaat qilish kerak.

Kafolat muddati va xizmat muddati – mahsulot sotib olingan kundan boshlab 2 yil.

Ishlab chiqaruvchi haqida ma'lumot: ASBISc Enterprises PLC, Agios Afanasios, Diamond Cort, Kolonakiou Street, 43, 4103 Limassol, Kipr. Xitoyda ishlab chiqarilgan.

Qurilmaning dolzarb ma'lumotlari va batafsil tavsifi, shuningdek ulanish bo'yicha ko'rsatmalar, sertifikatlar, sifat va kafolatlar bo'yicha da'volarni qabul qiladigan kompaniyalar haqidagi ma'lumotlarni aeno.com/documents sahifasidan yuklab olishingiz mumkin. Ko'rsatilgan barcha savdo belgilari va ularning nomlari tegishli egalarining mulki bo'lib hisoblanadi.

aeno.com/documents

FR Le gril électrique **AENO EG1** est destiné à la cuisson de divers plats de viande et de poisson.

Données techniques

Tension d'alimentation : AC 220-240 V ; fréquence : 50/ 60 Hz. Puissance : 2000,0 W. Dimensions du plan de travail (L × L) : 320 mm × 220 mm. Température de la surface de fonctionnement des panneaux amovibles : 80–230°C. Angle d'ouverture : 40°–130° (ouverture aléatoire), 180° (ouverture complète). Temps de cuisson pour un steak de 15 mm d'épaisseur : 5 min. Bac récupérateur des graisses : plastique. Panneaux amovibles : double face. Poids : 5,08 kg.

Kit de livraison

Gril **AENO**, panneaux amovibles (2 pcs.), bac récupérateur en plastique, instructions succinctes, carte de garantie.

Restrictions et avertissements

Les enfants et les personnes handicapées ne peuvent utiliser le gril que sous la surveillance d'adultes et de personnes expérimentées. Gardez le gril hors de portée des enfants. Lorsque le gril fonctionne, le corps du gril se réchauffe à une température élevée et les aliments émettent de la vapeur chaude et des projections de graisse. Soulevez le couvercle du gril **2** uniquement par la poignée **1** (voir fig. **a**). À l'intérieur de la base du gril **5** dans le support **9** se trouve un bac récupérateur de graisses en plastique **8** (voir fig. **b**) : déplacez le corps du gril avec précaution si de la graisse chaude s'accumule dans le bac récupérateur. Ne retirez pas le bac récupérateur de la base du corps du gril avant que l'appareil n'ait refroidi. Ne touchez pas le corps du gril avec vos mains lorsqu'il est en fonctionnement, utilisez des gants de cuisine ou des gants de protection contre la chaleur pour manipuler l'appareil. N'utilisez pas le gril à l'extérieur, rangez-le à l'abri des sources de chaleur, des rayons directs du soleil, des flammes nues ou d'une forte humidité et ne le manipulez jamais avec des mains mouillées. Débranchez toujours le gril lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Si le gril tombe dans l'eau, débranchez-le d'abord et ne le sortez de l'eau qu'ensuite en portant des

gants. N'utilisez jamais le gril si celui-ci ou son cordon d'alimentation sont endommagés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Placez toujours le gril sur une surface droite et stable, avec une base solide et résistante à la chaleur, et dans un endroit bien ventilé. S'il y a trop d'aliments dans le gril et qu'il se referme lourdement, ne forcez jamais car cela pourrait endommager l'appareil. Pour éviter tout incendie, ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Avant de se connecter à l'alimentation électrique, le gril doit être en position fermée avec le couvercle ❷ abaissé. Après la cuisson, n'utilisez qu'une spatule en bois ou résistante à la chaleur pour retourner les aliments cuits. N'utilisez pas de fourchette ou de couteau tranchant pour retirer les aliments cuits, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Préparation à l'opération

Déballiez le gril et déroulez le câble, mais ne le branchez pas. Assurez-vous que le bac récupérateur de graisses ❸ est installé dans le support ❹ (voir fig. **b**) à l'arrière de la base du corps du gril ❺ (voir fig. **a**). Appuyez sur le bouton de libération supérieur ❹ du couvercle amovible supérieur ❷ pour le retirer, puis utilisez le bouton de libération inférieur ❹ pour retirer le couvercle amovible inférieur ❻ en le soulevant simplement vers le haut. Lavez les panneaux amovibles de la grille à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les avec un chiffon doux. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle. Lavez et séchez la table de cuisson après chaque séance de cuisson. Remettez les panneaux de la grille supérieure et inférieure en place avant l'utilisation. Posez le gril sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

NOTE. Les panneaux amovibles sont interchangeables et réversibles : un côté présente une surface côtelée et l'autre est plat. Les aliments peuvent être cuits sur le côté de votre choix. Installez les panneaux de manière à ce que la goulotte à graisse ❿ soit orientée vers l'arrière : la graisse doit s'écouler de celle-ci dans le bac récupérateur de graisses ❸. Lors de la première utilisation des panneaux amovibles du gril, graissez la surface de cuisson avec une fine couche d'huile de cuisson à l'aide d'une serviette en papier. Si nécessaire,

réappliquez une couche d'huile pour que le revêtement antiadhésif fonctionne au mieux. Pour la première fois, l'appareil doit être chauffé sans aliments pendant dix (10) minutes. Une petite quantité de fumée ou d'odeur légère est considérée comme normale et inoffensive.

Opération

Fermez le gril. Branchez-le dans une prise de courant. Immédiatement après, un signal acoustique retentit. Tous les indicateurs du panneau de contrôle **3** s'allument et s'éteignent. Sur l'affichage numérique situé au centre du panneau de commande  (voir fig. c), vous verrez « OFF » (Éteint). Cela signifie que le gril est en mode veille et ne chauffe pas. Sélectionnez l'un des trois modes de chauffage à l'aide des boutons : « Both Grill » - les deux panneaux de gril, « Upper Grill » - le panneau de gril supérieur, « Lower Grill » - le panneau de gril inférieur. L'écran affiche la température et la durée de chauffage réglées par défaut ou identiques au dernier réglage. Leurs valeurs peuvent être modifiées en appuyant sur les boutons correspondants « Haut »  et « Bas » , situés de part et d'autre de l'écran, à côté des indicateurs de température et d'heure  et .

NOTE. Vous pouvez modifier la température et le temps de chauffage directement pendant la cuisson en appuyant sur les boutons « Haut » et « Bas » correspondants. En mode veille, si vous appuyez simultanément sur ces boutons pour régler la température, l'échelle de mesure de la température passera de °C à °F.

Préchauffage. Appuyez sur le bouton « Start ». « PRE » apparaît sur l'écran. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit 5 fois.

NOTE. Ne mettez pas d'aliments dans le gril pendant le préchauffage.

Préparation du produit. Ouvrez le gril et placez les aliments sur la plaque inférieure amovible. Fermez le gril.

NOTE. Vous pouvez cuire les aliments dans le gril ouvert (voir fig. **d**) s'il s'agit d'une pizza ou d'un poisson afin de ne pas en altérer la forme, ou dans le gril fermé s'il s'agit d'un steak ou de saucisses.

Appuyez sur le bouton « Start ». La température actuelle s'affiche et le compte à rebours commence.

NOTE. Si vous n'appuyez pas sur la touche « Start », le gril se met en mode veille au bout de 30 minutes : « OFF » (Éteint) apparaît sur l'écran.

A la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit 5 fois. « DONE » (« Terminé ») apparaît sur l'écran.

Tableau des couleurs du mode grill (voir fig. **c**) :

Couleur de l'indicateur	Mode gril
Bleu	Préchauffage
Vert	Préchauffage terminé
Jaune	Préparation du produit
Rouge	Préparation du produit terminée

Si vous n'avez plus l'intention d'utiliser le gril, appuyez sur le bouton d'alimentation « Cancel » (« Annuler ») et débranchez le gril. Attendez que le gril ait refroidi, puis retirez soigneusement le bac récupérateur de graisses **8** et versez son contenu dans l'égout. N'oubliez pas de laver les panneaux amovibles et le plateau à l'eau chaude savonneuse.

Dépannage des dysfonctionnements éventuels

- Le gril ne s'allume pas. Causes possibles et solution : vérifiez que la prise est alimentée en électricité (par exemple en branchant un autre appareil en état de fonctionner) et que la fiche du gril est correctement insérée dans la prise.
- Le gril s'allume, mais les panneaux amovibles ne chauffent pas. Causes possibles et solution : Vérifiez que la durée et la température de fonctionnement sont réglées sur l'écran et que vous appuyez sur le bouton « Start ».
- Le panneau de commande n'est pas allumé. Causes possibles et solution : débranchez le gril, laissez-le refroidir et rebranchez-le.

Tableau des codes d'erreur de fonctionnement du gril affichés à l'écran :

Code d'erreur	Signification
E1	Rupture du contact du thermostat supérieur
E2	Thermostat supérieur court-circuité
E3	Rupture du contact du thermostat inférieur
E4	Thermostat inférieur court-circuité

ATTENTION ! Si aucune des solutions possibles ne résout le problème, contactez votre fournisseur ou votre centre de service. Veuillez ne pas démonter ou tenter de réparer l'appareil vous-même.

Informations sur l'utilisation



Ces symboles indiquent que vous devez respecter la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE) et aux piles et accumulateurs usagés lorsque vous mettez au rebut l'appareil, ses piles et accumulateurs et ses accessoires électriques et électroniques. Conformément à la réglementation, cet équipement doit être éliminé séparément à la fin de sa vie utile.

N'utilisez pas l'appareil, ses piles et accumulateurs ou ses accessoires électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, car cela serait nuisible à l'environnement.

Pour mettre au rebut cet équipement, il faut le retourner au point de vente ou le remettre à un centre de recyclage local.

Vous devez contacter votre service local d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails.

La période de garantie et la durée de vie du produit sont de 2 ans à compter de la date d'achat du produit. Coordonnées du fabricant : « ASBISc Enterprises PLC », Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Colonakiou Street, 4103 Limassol, Cyprus. Fabriqué en Chine.

Des informations actualisées et des descriptions détaillées des appareils, ainsi que des instructions de connexion, des certificats, des informations sur les réclamations de qualité et les garanties, peuvent être téléchargées sur aeno.com/documents. Toutes les marques et tous les noms de marque sont la propriété de leurs détenteurs respectifs.

DE Elektrogrill **AENO** ist für die Zubereitung verschiedener Fleisch- und Fischgerichte bestimmt.

Technische Kennaten

Versorgungsspannung: AC220-240 V; Frequenz: 50/60 Hz. Leistung: 2000.0 W. Größe der Arbeitsplatte (L × B): 320 mm × 220 mm. Temperatur der Betriebsoberfläche der abnehmbaren Platten: 80–230 °C. Öffnungswinkel: 40°–130° (zufällige Öffnung), 180° (volle Öffnung). Garzeit für ein Steak 15 mm dick: 5 Min. Fettauffangschale: Kunststoff. Abnehmbare Platten: Doppelseitig. Gewicht: 5,08 kg.

Lieferumfang

AENO Grill, abnehmbare Platten (2 St.), Kunststoff-Fettauffangschale, Schnellanleitung, Garantieschein.

Beschränkungen und Warnungen

Kinder und Menschen mit Behinderungen dürfen den Grill nur unter Aufsicht von Erwachsenen und erfahrenen Personen benutzen. Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn der Grill in Betrieb ist, erhitzt sich der Körper des Grills auf eine hohe Temperatur und das Grillgut gibt heißen Dampf und Fettspritzer ab. Heben Sie den Grilldeckel **2** nur am Griff **1** an (siehe Abb. **a**). Im Sockel des Grills **5** befindet sich eine Kunststoff-Fettauffangschale **8** (siehe Abb. **b**): Bewegen Sie den Grillkörper vorsichtig, wenn sich heißes Fett in der Auffangschale sammelt. Nehmen Sie die Fettauffangschale erst nach dem Abkühlen des Geräts vom Boden des Grillgehäuses ab. Berühren Sie das Gehäuse des Grills nicht mit den Händen, wenn er in Betrieb ist. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Hitzeschutzhandschuhe, um das Gerät zu bedienen. Benutzen Sie den Grill nicht im Freien, lagern Sie ihn nicht in der Nähe von Wärmequellen, direktem Sonnenlicht, offenen Flammen oder hoher Luftfeuchtigkeit und fassen Sie ihn nie mit nassen Händen an. Ziehen Sie immer den Netzstecker des Grills, wenn er nicht benutzt wird. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn der Grill ins Wasser fällt, ziehen Sie zuerst den Netzstecker und nehmen Sie ihn erst dann mit Handschuhen aus dem Wasser. Benutzen Sie den Grill niemals, wenn er oder das Netzkabel beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Stellen Sie den Grill immer auf eine gerade, stabile Fläche mit einem festen, hitzebeständigen Boden und in einem

gut belüfteten Bereich auf. Wenn sich zu viele Lebensmittel im Grill befinden und dieser sich nur schwer schließen lässt, sollten Sie ihn niemals gewaltsam schließen, da dies das Gerät beschädigen könnte. Um Brände zu vermeiden, lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb. Vor dem Anschluss an das Stromnetz muss der Grill in geschlossener Position mit abgesenktem Deckel ❷ sein. Verwenden Sie nach dem Garen nur einen hölzernen oder hitzebeständigen Spatel, um die gegarten Speisen zu wenden. Verwenden Sie keine scharfen Gabeln oder Messer, um gekochte Speisen zu entfernen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

Vorbereiten der Arbeit

Packen Sie den Grill aus und wickeln Sie das Kabel ab, aber schließen Sie es nicht an. Vergewissern Sie sich, dass die Fettauffangschale ❸ in die Halterung ❾ (siehe Abb. b) an der Rückseite des Grillgehäusebodens ❺ (siehe Abb. a) eingesetzt ist. Drücken Sie die obere Entriegelungstaste ❹ der oberen abnehmbaren Abdeckung ❷, um sie zu entfernen, und verwenden Sie dann die untere Entriegelungstaste ❹, um die untere abnehmbare Abdeckung ❻ zu entfernen, indem Sie sie einfach nach oben anheben. Waschen Sie die abnehmbaren Grillplatten in warmem Seifenwasser und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch trocken. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Waschen und trocknen Sie das Kochfeld nach jedem Kochvorgang. Bringen Sie die obere und untere Grillverkleidung vor der Benutzung wieder an. Stellen Sie den Grill auf eine flache, stabile und hitzebeständige Unterlage.

HINWEIS. Die abnehmbaren Platten sind austauschbar und doppelseitig: eine Seite hat eine gerippte Oberfläche, die andere ist flach. Die Speisen können auf einer Seite Ihrer Wahl gegart werden. Installieren Sie die Platte so, dass die Fettrutsche ❿ nach hinten zeigt: Das Fett sollte von dort in die Fettauffangschale ❸ ablaufen. Wenn Sie die abnehmbare Grillplatte zum ersten Mal verwenden, fetten Sie die Kochfläche mit einem Papiertuch dünn mit Speiseöl ein. Falls erforderlich, tragen Sie erneut eine Schicht Öl auf, damit die Antihafbeschichtung optimal funktioniert. Beim ersten Mal muss das Gerät zehn (10) Minuten lang ohne Lebensmittel erhitzt werden. Eine geringe Menge an leichtem Rauch oder Geruch wird als normal und harmlos angesehen.

Bedienung des Geräts

Schließen Sie den Grill. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Unmittelbar danach ertönt ein akustisches Signal. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld **3** leuchten auf und erlöschen. Auf der Digitalanzeige in der Mitte des Bedienfelds  (siehe Abb. c) wird "OFF" angezeigt. Dies bedeutet, dass sich der Grill im Standby-Modus befindet und nicht aufgeheizt. Wählen Sie mit den Tasten einen der drei Heizmodi: "Both Grill" - beide Grillplatten, "Upper Grill" - obere Grillplatte, "Lower Grill" - untere Grillplatte. Auf dem Display werden die voreingestellte oder die zuletzt eingestellte Temperatur und Heizzeit angezeigt. Ihre Werte können durch Drücken der entsprechenden Tasten "Auf"  und "Ab" , die sich auf beiden Seiten des Displays neben den Temperatur-  und Zeitanzeigen  befinden, geändert werden.

HINWEIS. Sie können die Temperatur und die Heizzeit direkt während des Kochens ändern, indem Sie die entsprechenden Tasten "Auf" und "Ab" drücken. Wenn Sie im Standby-Modus diese Tasten gleichzeitig drücken, um die Temperatur einzustellen, ändert sich die Temperaturskala von °C auf °F.

Vorheizen. Drücken Sie die Taste "Start". Auf dem Display erscheint "PRE". Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt 5 Mal ein akustisches Signal.

HINWEIS. Legen Sie während des Vorheizens keine Lebensmittel in den Grill.

Zubereitung des Produkts. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die untere abnehmbare Platte. Schließen Sie den Grill.

HINWEIS. Wenn es sich um eine Pizza oder einen Fisch handelt, können Sie das Essen auf dem offenen Grill (siehe Abb. d) zubereiten, um die Form nicht zu beeinträchtigen, und wenn es sich um ein Steak oder eine Wurst handelt, auf dem geschlossenen Grill.

Drücken Sie die Taste "Start". Die aktuelle Temperatur wird angezeigt und der Countdown beginnt.

HINWEIS. Wenn Sie die Taste "Start" nicht drücken, schaltet der Grill nach 30 Min. in den Standby-Modus: "OFF" ("Ausgeschaltet") erscheint auf dem Display.

Am Ende des Countdowns ertönt 5 Mal ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint "DONE" ("Fertig").

Farbtabelle der Grillmodis (siehe Abb. c):

Farbe des Indikators	Grillmodus
Blau	Vorwärmen
Grün	Vorwärmen beendet
Gelb	Vorbereitung des Produkts
Rot	Produktvorbereitung abgeschlossen

Wenn Sie den Grill nicht mehr benutzen wollen, drücken Sie die "Cancel"-Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, nehmen Sie dann vorsichtig die Fettauffangschale 8 heraus und schütten Sie den Inhalt in den Abfluss. Waschen Sie die abnehmbaren Platten und die Fettauffangschale mit warmem Seifenwasser.

Beseitigung bei möglichen Fehlfunktionen

7. Der Grill schaltet sich nicht ein. Mögliche Ursachen und Lösung: Vergewissern Sie sich, dass an der Steckdose Strom anliegt (z. B. durch Einstecken eines anderen funktionierenden Geräts) und dass der Stecker des Grills richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
8. Der Grill schaltet sich ein, aber die abnehmbaren Platten werden nicht heiß. Mögliche Ursachen und Lösung: Vergewissern Sie sich, dass die Betriebszeit und die Temperatur auf dem Display eingestellt sind und die Taste "Start" gedrückt wird.
9. Das Bedienfeld leuchtet nicht. Mögliche Ursachen und Lösung: Ziehen Sie den Stecker des Grills, lassen Sie ihn abkühlen und schließen Sie ihn wieder an.

Tabelle der Fehlercodes für den Grillbetrieb, die auf dem Display angezeigt werden:

Fehlercode	Bedeutung
E1	Bruch des oberen Thermostatkontakts
E2	Oberer Thermostat kurzgeschlossen
E3	Bruch des unteren Thermostatkontakts
E4	Unterer Thermostat kurzgeschlossen

WARNUNG! Wenn keine der möglichen Lösungen das Problem behebt, wenden Sie sich an Ihren Lieferanten oder Ihre Kundendienststelle. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.

Informationen über Recycling



Diese Symbole weisen darauf hin, dass Sie bei der Entsorgung des Geräts, seiner Batterien und Akkus sowie seines elektrischen und elektronischen Zubehörs Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) und Entsorgungsvorschriften für Batterien und Akkumulatoren befolgen müssen. Gemäß den Vorschriften müssen diese Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer getrennt entsorgt werden.

Entsorgen Sie das Gerät, seine Batterien und Akkus sowie sein elektrisches und elektronisches Zubehör nie zusammen mit unsortiertem Siedlungsabfall, da dies umweltschädlich ist. Um dieses Gerät zu entsorgen, muss es im Geschäft zurückgegeben oder bei einem örtlichen Recyclingzentrum abgegeben werden. Nähere Informationen zum örtlichen Müllentsorgungssystem erhalten Sie auch direkt beim zuständigen Gemeindeamt.

Die Garantiezeit und Lebensdauer beträgt 2 Jahre ab dem Kaufdatum des Produkts.

Herstellerangaben: ASBISc Enterprises PLC, Agios Athanasios, Diamond Court, 43 Colonakiou Street, 4103 Limassol, Zypern. Hergestellt in China.

Aktuelle Informationen und detaillierte Gerätebeschreibungen sowie Anschlussanleitungen, Zertifikate, Qualitätsansprüche und Garantieinformationen stehen unter aeno.com/documents zum Download bereit. Alle Warenzeichen und Markennamen sind Eigentum der jeweiligen Inhaber.

تم تصميم شواية AENO الكهربائية لطهي أطباق اللحوم والأسماك المختلفة.

المواصفات

جهد المرويد بالطاقة: 240-220 فلت ؛ البردد: 50/60 هرتز. الاستطاعة: 2000.0 واط. حجم سطح العمل (الطول) × العرض: 320 مم × 220 مم. درجة حرارة العمل لسطح الموحثين القابلين للإزالة: 230-80 °C. زاوية الانفتاح: 130°-40° (الانفتاح الاختياري) ، 180° (الانفتاح الكامل). وقت طهي ستيك سمكه 15 مم: 5 دقائق. صينية تجميع الشحم: بلاستيكية. اللوحتان القابلتان للإزالة: ذواتا وجهين. الوزن: 5,08 كغ.

طقم التسليم

شواية AENO ، لوحتان قابلتان للإزالة ، صينية تجميع الشحم البلاستيكية ، دليل البدء السريع ، بطاقة الضمان.

القيد والتحذيرات

لا يمكن لأطفال وأشخاص ذوي إعاقة استخدام الشواية إلا تحت إشراف أشخاص بالغين وذوي خبرة. قم بتخزين الشواية بعيدا عن متناول الأطفال. يسخن جسم الشواية أثناء تشغيلها إلى درجة حرارة عالية ويصدر الطعام بخارا ساخنا ويرش الشحم. ارفع غطاء جسم الشواية ② عن طريق إمساك بها بالمقبض ① فقط (راجع شكل a). داخل أسفل جسم الشواية ⑤. القاعدة ⑨ توجد صينية تجميع الشحم البلاستيكية ⑧ (راجع شكل b). حرك جسم الشواية بحذر إذا تجمعت الشحم الساخن في. صينية تجميع الشحم. لا تقم بإخراج صينية تجميع الشحم من أسفل جسم الشواية حتى يبرد الجهاز. لا تلمس جسم الشواية بيديك أثناء تشغيلها ؛ استخدم قفازين واقعين من الحرارة للتعامل مع الجهاز. لا تستخدم الشواية في. الهواء الطلق وقم بتخزينها بعيدا عن الحرارة أو أشعة الشمس المباشرة أو اللهب المكشوف أو الرطوبة العالية ولا تتعامل معها وبديك مبلتان. أزل القابس من مقبس الكهرباء دائما عند عدم استخدام الشواية. لا تغسل الجهاز في. الماء أو سائل أخرى. إذا سقطت الشواية في. الماء فافصلها عن مقبس الكهرباء أولا ، ثم أخرج الجهاز من الماء باستخدام القفازين. لا تستخدم الشواية مطلقا. حالة تلفها أو تلف سلك طاقتها. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. ضع الشواية دائما على سطح مستقيم وثابت بقاعدة صلبة مقاومة للحرق وفي. منطقة جيدة التهوية. إذا كان. الشواية الكثير من الطعام وتعذر إغلاقها فلا تستخدم القوة مطلقا حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز. لتجنب خطر نشوب حريق ، لا ترك الجهاز أبدا دون رقابة أثناء تشغيله. قبل توصيلها بالشبكة الكهربائية يجب أن تكون الشواية في. وضع الإغلاق: غطاء الجسم ② مبردة. عند انتهاء الطهي ، استخدم ملعقة مسطحة خشبية أو مقاومة للحرارة فقط لإخراج الطعام المطبوخ. لا تستخدم شوكة أو سكين حادين لإخراج الطعام المطبوخ حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف الطلاء المقاوم للتصاق الطعام.

التحضير للعمل

قم بإخراج الشواية من التعبئة وحل الكابل لكن لا تقم بإدخال القابس. مقبس الكهرباء. تأكد من أن صينية تجميع الشحم **8** مدخلق. القاعدة **9** (راجع شكل ٥). الجزء الخلفي من أسفل جسم الشواية **5** (راجع شكل a). اضغط على الزر العلوي لمثبتة **4** اللوحة العلوية القابلة للإزالة **7** ، ثم استخدم الزر السفلي **4** لإزالة اللوحة السفلية القابلة للإزالة **6** بمجرد رفعها للأعلى. اغسل لوحى. الشواية القابلين للإزالة بالماء الدافئ المحتوي على الصابون ، ثم جففها بخرقة ناعمة. هذه القطع آمنة أيضا للغسل في غسالة الصحون. اغسل وجفف اللوحين بعد كل طهى. قبل الاستخدام ، أعد تثبيت لوحى. الشواية العلوية والسفلية. ضع الشواية على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة.

ملاحظة. للوحين القابلين للإزالة وجهان: وجه واحد مضلع والآخر مسطح. يمكنك طهى الطعام على أي وجه حسب اختيارك. قم بتثبيت اللوحين بحيث يكون أبعاد إزالة الشحم **10** مواجهها للخلف: يجب أن يدقوا للشحم منه في. صينية تجميع الشحم **8** . عند استخدام لوحى. الشواية القابلين للإزالة لأول مرة ، امسح سطح عملهما بزيوت الطهى باستخدام منديل ورقي. ليشكل الزيت طبقة دقيقة. إذا لزم الأمر فأعد وضع الزيت لضمان أفضل أداء للطلاء المقاوم لالتصاق الطعام. عند أول استخدام ، يجب تدفئة الجهاز وهو خال من طعام لمدة 10 (عسر) دقائق. تعتبر كمية صغيرة من الدخان أو الرائحة الخفيفة عادية وغير ضارة.

التشغيل

أغلق الشواية. قم بتوصيلها بمقبس الكهرباء فستصدر إشارة صوتية على الفور. ستصى ء فستنتطى جميع المؤشرات الموجودة على لوحة التحكم **3** . سري على الشاشة الرقمية في. منتصف لوحة التحكم **230C 05:30** (راجع شكل c) كلمة "OFF" (يقيد إيقاف التشغيل لهذا يعى. أن الشواية في. وضع الاستعداد ولا يتم تسخينها. استخدم الأزرار لتحديد أحد أوضاع التسخين الثلاثة: "Both Grill" - كلا لوحى. الشواية أو "Upper Grill" - لوحة الشواية العلوية أو "Lower Grill" - لوحة الشواية السفلية. ستعرض الشاشة درجة الحرارة ووقت التسخين المعينين افراضيا أو المشابهين للإعدادات الأخيرة. يمكن تغيير قيمها عن طريق الضغط على زرّي "للأعلى" ⤴ و "للأسفل" ⤵ لخاصيتين الموجودتين على جانبي الشاشة بجوار مؤشرات درجة الحرارة ⏱ والوقت ⌚.

ملاحظة. يمكنك تغيير درجة الحرارة ووقت التسخين مباشرة أثناء طهى المنتج الغذائى. عن طريق الضغط على زرّي "للأعلى" و "للأسفل" الخاصين في. وضع الاستعداد ، سيؤدي الضغط الممران على زرّي ضبط درجة الحرارة هذين إلى تغيير مقياس درجة الحرارة من °C إلى °F.

التسخين التمهيدي. انقر على زر "Start". ستظهر على الشاشة كلمة "PRE". عند انتهاء التسخين التمهيدي ، ستصدر إشارة صوتية 5 مرات.

ملاحظة. لا تضغ المنتجات الغذائية في. الشواية أثناء التسخين التمهيدي.

طهى المنتج للغذائي . افتح الشواية فضع المنتجات الغذائية على اللوحة السفلية القابلة للإزالة. أغلق الشواية.

ملاحظة يمكنك طهى الطعام في شواية مفتوحة (راجع شكل d) إذا كان بيرة أو سمكا ، حتى الألفسد شكلها ، أو في شواية مغلقة إذا كانت ستيكاً أو فنانقا.

اضغط على زر "Start" فستعرض الشاشة قيمة درجة الحرارة الحالية وسيبدأ العد التنازلي.

ملاحظة . إذا لم تضغط على زر "Start" فستدخل الشواية وضع الاستعداد بعد 30 دقيقة: ستظهر على الشاشة كلمة "OFF" ("قيد إيقاف التشغيل").

عند انتهاء العد التنازلي ، ستصدر إشارة صوتية 5 مرات. ستظهر على الشاشة كلمة "DONE" ("تم").

جدول ألوان المؤشر وأوضاع الشوايات. تشير إليها (راجع شكل c):

لون المؤشر	وضع الشواية
أزرق	يتم التسخين التمهيدي
أخضر	انتهى التسخين التمهيدي
أصفر	يتم طهى الطعام
أحمر	انتهى طهى الطعام

إذا كنت لن تعد تستخدم الشواية فاضغط على زر "Cancel" لإيقاف تشغيل الطاقة وأخرج القابس من مقبس الكهرباء. انتظر حتى تبرد الشواية ، ثم أخرج صينية تجميع الشحم بحذر وصب محتوياتها في مجرى الصرف الصحي. لا تنس أن تغسل اللوحين القابلين للإزالة وصينية تجميع الشحم بالماء الدافئ والصابون.

القضاء على الأعطال المحتملة

10. لا يتم بدء تشغيل الشواية. الأسباب والحل المحتملة: تأكد من أن يتم تزويدها بالطاقة بواسطة مقبس الكهرباء (على سبيل المثال عن طريق توصيل جهاز آخر خال من خلل به) ومن أن قابس الشواية موصل بالمقبس بشكل صحيح.

11. يتم بدء تشغيل الشواية لكن اللوحين القابلين للإزالة لا تسخن. الأسباب والحل المحتملة: تأكد من أن وقت العمل ودرجة الحرارة محددان على الشاشة وزر "Start" مضبوط.

12. لا تضيء لوحة التحكم. الأسباب والحل المحتملة: افصل الشواية عن مقبس الكهرباء فاتركها لتبرد ، ثم أعد توصيلها.

جدول رموز الأخطاء. تشغيل الشواية للى. يتم عرضها على الشاشة:

رمز الخطأ	المعنى
E1	مزق ناط التلامس الكهربائي. لمنظم الحرارة العلوي
E2	دورة قصر لمنظم الحرارة العلوي
E3	مزق ناط التلامس الكهربائي. لمنظم الحرارة السفلي
E4	دورة قصر لمنظم الحرارة السفلي

انتباه! إذا لم تنجح أي من الحلول المحتملي. حل مشكلتك فاتصل بالمزود أو بمركز الخدمة. يرجى عدم تفكيك الجهاز أو محاولة إصلاحه بنفسك.

معلومات التخلص



تعني هذه الرموز أنه عند التخلص من الجهاز وبطارياته القابلة و غير القابلة لإعادة الشحن وكذلك من إكسسواراته الكهربائية والإلكترونية ، يجب اتباع قواعد التعامل مع نفايات إنتاج المعدات الكهربائية والإلكترونية وقواعد التعامل مع نفايات البطاريات القابلة و غير القابلة لإعادة الشحن. تخضع هذه المعدات للتخلص منها بشكل منفصل في نهاية فترة خدمتها.

ولا يسمح بالتخلص من الجهاز وبطارياته القابلة و غير القابلة لإعادة الشحن وكذلك من إكسسواراته الكهربائية والإلكترونية مع النفايات الحضرية غير المصنفة حيث سيضر ذلك البيئة.

للتخلص من هذه المعدات ، يجب إعادتها إلى نقطة البيع أو تسليمها إلى نقطة إعادة تدوير محلية. للحصول على المزيد من المعلومات ، يرجى الاتصال بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات المنزلية

تفاصيل المنتج: "آسبيسك أيتيربرايز يس بي أيل كي" (ASBISc Enterprises PLC) ، آغيوس أناسيوس ، دياموند كورت ، شارع كولوناكيو ، 43 ، 4103 ليماسول ، قبرص. صنع في الصين.

يمكن الحصول على المعلومات الحالية ووصف الجهاز التفصيلي، وعلى عملية التوصيل والشهادات والمعلومات عن الشركات التي تقبل شكاوى وضمانات، على موقع ويب aeno.com/documents. جميع العلامات التجارية المشار إليها وأسمائها، كل منها ملك لأصحابه.

CN AENO EG1 电动煎烤机专为烹饪各种肉类和鱼类菜肴而设计。

技术参数

供电电压: AC220 - 240 V; 频率: 50/60 Hz. 功率: 2000.0 W. 工作台尺寸 (长×宽): 320 mm × 220 mm. 可移动烤盘的工作温度: 80 - 230° C. 开启角度: 30° - 130° (任意开启), 180° (完全展开). 15 毫米厚度牛排的烹饪时间: 5 分钟. 接油盘: 塑料质地. 可移动烤盘: 双面. 重量: 5.08 kg.

配套组件

AENO 煎烤机、可移动烤盘 (2 个), 塑料接油盘、快速入门指南、保修卡。

限制和警告

儿童和残疾人只能在成人和有经验的人的监督下使用煎烤机。请将煎烤机放在儿童接触不到的地方。当煎烤机工作时，机身会加热升温，食物将散发出热蒸汽并且会溅出油脂。请用手柄①抬起煎烤机②的盖子（参见图 a）。煎烤机底部⑤托架里⑨有一个塑料接油盘⑧（参见图 b）：如果接油盘里装满了油，请小心移动煎烤机机身。在机器冷却之前，请勿从煎烤机机身底部取出接油盘。在操作过程中，请勿用手触摸煎烤机机身，应使用隔热手套或手套来操作。请勿在室外使用煎烤机，并且要远离热源，避免阳光直射，远离火种或湿度高的地方，任何时候都请不要用湿手操作。煎烤机在使用完毕之后要将电源切断。请勿将机器浸入水中或其他液体中。如果煎烤机掉入水中，请先拔下电源插头，然后用手套将设备从水中取出。如果煎烤机或其电源线已损坏，切勿使用。不要试图自己修理机器。始终将煎烤机放在带有耐热底座的平直、坚硬、稳定，且应通风良好的表面上。如果煎烤机上的食物太多并且难以关闭，请不要用力过大，否则可能会损坏设备。为避免火灾，切勿在无人看管的情况下使用。接通电源前，煎烤机应处于闭合状态：机身盖子②向下。烹调完毕后，应使用木制或耐热的锅铲取出做好的食物。请勿使用尖锐的叉子或刀子取出食物，以免损坏不粘涂层。

准备工作

拆封煎烤机，打开电线，但不要插入插头。请确保将接油盘⑧安装在煎烤机机身后面⑤（参见图 a）的底座上⑨（参见图 b）。点击上部可拆卸烤盘⑦的固定装置④按键，将其放下，然后用固定装置下面的按键④放下下部可拆卸烤盘⑥，将其向上抬起。可用温肥皂水清洗可拆卸烤盘，然后用软布擦干。这些零件也可以用洗碗机清洗。每次烹饪后都要清洗并晾干烤盘。使用前，请重新装上顶部和底部烤盘。请将煎烤机放在平坦、稳定、耐热的表面上。

使用。可拆卸烤盘是双面且可以互换的：一面是有棱角的，另一面是平的。您可以选择在任意一面烹饪。安装烤盘时，排油口⑩面向后；油脂应从这里流到接油盘⑧中。初次使用可拆卸烤盘时，请使用纸巾在工作烤盘上轻轻涂上食用油。根据需要再次涂上油，以确保不粘涂层的最佳性能。第一次，设备应在没有食品的情况下加热约十（10）分钟。少量轻微的烟雾或气味被认为是正常且无害的。

使用

关闭煎烤机。将其接入电源。此后将立即发出哔声。控制面板③上的所有指示灯先闪烁然后熄灭。在控制面板中间的数字显示屏上 （参见图 c），您将看到“OFF”字样（“关闭”）。这意味着煎烤机处于待机模式，并没有加热。使用按键选择三种加热模式之一：“Both Grill” - 两个烤盘，“Upper Grill” - 顶部烤盘，“Lower Grill” - 底部烤盘。显示屏将显示默认设置或与上次设置相同的温度和加热时间。可以通过单击显示屏两侧温度⌚和时间⌚指示器旁边的相应按键“上”⬆、“下”⬆来更改设置。

使用。可以在烹制过程中直接通过按下相应的按键“上”和“下”来更改温度和加热时间。在待机模式下，同时按这些按键以调节温度会将温度测量范围从°C更改为°F。

预热。请按“Start”键。显示屏上将出现“PRE”字样。预热完成后，会响5次。

使用。预热时请勿在烧烤机内放食物。

烹饪食物。打开煎烤机，将食物放在底部烤盘上。关闭煎烤机。

使用。如果是披萨或鱼，则可以敞开煎烤机烹饪食物（参见图 d），以免损坏其形状；如果是牛排或香肠，则可以关闭煎烤机进行烹饪。

请按“Start”键。显示屏将显示当前温度值，然后开始倒计时。

使用。如果您未按“Start”按钮，则煎烤机将在 30 分钟后进入待机模式：显示屏将显示“OFF”（“关闭”）。

倒数计时结束时，会响 5 次。显示屏将显示“DONE”字样（“完成”）。

煎烤机模式的颜色指示表（参见图 c）：

指示灯颜色	煎烤机模式
蓝色	进行预热
绿色	预热完毕
黄色	进行烹调
红色	食物烹调已结束

如果您将不再使用烧烤机，请按“Cancel”按键关闭电源并拔下插座。等待煎烤机冷却后，小心地取下接油盘⑧，然后将里面的东西倒入下水道。切记用温肥皂水清洗可移动烤盘和接油盘。

消除可能的故障

1. 煎烤机无法开启。可能的原因和解决方案：确保电源插座有电（例如，插入另一个正常工作的设备），同时煎烤机插头已插入插座。
2. 煎烤机已打开，但可移动烤盘未加热。可能的原因和解决方案：确保已在显示屏上设置了工作时间和温度，并按下了“Start”按键。
3. 控制面板不亮。可能的原因和解决方案：关闭煎烤机，使其冷却，然后重新打开。

显示屏上显示的煎烤机操作错误代码表：

错误代码	值
E 1	上温控器的接头断路
E 2	上温控器短路
E 3	下温控器的接头断路
E 4	下温控器短路

注意！ 如果没有任何方法可以解决您的问题，请联系供应商或服务中心。请不要拆卸吸尘器或尝试自行维修。

回收信息



这些符号表明，在处理本设备、其电池和蓄电池以及其电气和电子配件时，您必须遵守《废弃电气和电子设备》（WEEE）和《废弃电池回收处理》。在其使用寿命结束时，该设备必须被分类回收。

本设备、其电池和蓄电池以及其电气和电子配件不得与未经分类的城市垃圾一起处理，因为这将对环境造成危害。

处理本设备，必须将其送零售店或送到当地的回收中心。
请联系您当地的生活废弃物管理中心，以了解更多详情。

质保期和使用期限：自产品购买之日起 2 年。

制造商信息：ASBISc Enterprises PLC, 43 Kolonakiou Street, Diamond Court, Ayios Athanasios, 4103 Limassol, Cyprus. 中国制造

有关设备的最新信息和详细描述，以及受理与质量和质保相关索赔的公司的证明、证书、信息可以在下列链接中下载：aeno.com/documents。所有这些商标及其名称均为其各自所有者的财产。

GET
MORE

aeno.com

RoHS
compliant

