

A E N O



User Manual

Electric Grill

EG5

(Model: AEG0005)

29.11.2022 | v1.4.4

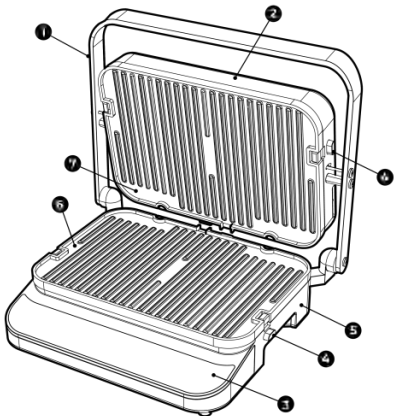
TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин

EN Recipes here
RU Рецепты здесь
AR وصفات هنا
BG Рецепти тук
CS Recepty zde
DE Rezepte hier
ET Retseptid siin
FR Recettes ici
HR Recepti ovdje
HU Receptek itt
HY
Բաղադրատոմսեր
այստեղ
IT Ricette qui
KA რეცეპტები აქ
აშობ
KK Мұнда
рецепттер
LT Receptai čia
LV Receptes šeit
PL Przepisy tutaj
RO Rețete aici
SK Recepty tu
SR Реceptи овде
UK Реceptи тут
UZ Bu erda retseptlar
ZH 这里的食谱



EN.....	7
RU.....	13
AR.....	20
BG.....	25
CS.....	32
DE.....	38
ES.....	45
ET.....	52
FR.....	58
HR.....	65
HU.....	71
HY.....	78
IT.....	84
KA.....	91
KK.....	98
LT.....	105
LV.....	111
PL.....	117
RO.....	124
SK.....	131
SR.....	138
UK.....	145
UZ.....	152
ZH.....	159



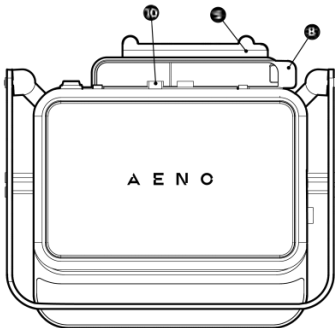
a)

4

aeno.com/documents

TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин



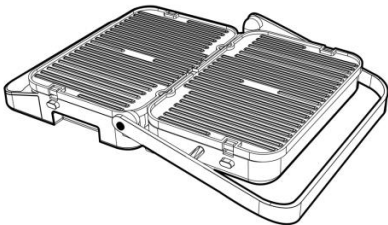
b)

aeno.com/documents

5

TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин



d)

6

aeno.com/documents

TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин

EN AENO EGS Electric Grill is designed for cooking various meat and fish dishes.

Technical specifications

Power supply voltage: 220–240 V (AC); Frequency: 50–60 Hz. Power: 2000.0 W. Operating temperature: 80–230 °C. Opening angle: up to 180°. Grease drip tray: plastic. Removable plates: double-sided. Number of cooking modes: 9. Power supply cable: 1 m. Working surface size (L×W): 320 mm × 220 mm. Weight: 5.08 kg.

Package Contents

AENO EGS electric grill, removable plates (6) and (7), plastic grease tray (8), quick start guide, warranty card.

Limitations and Warnings

ATTENTION! Failure to follow the operating rules may cause damage to the user's health or property.

Children and persons with physical and mental disabilities may only use the device under the supervision of adults responsible for their safety. The unit should only be operated in a domestic environment and in accordance with the instructions in this document or in the full user manual, available at aeno.com/documents.

Before connecting the appliance to the mains, check that the rated voltage indicated in the technical documentation corresponds to that of the electrical socket. Connect and disconnect the appliance only with dry hands. Do not immerse the device in water or other liquids. Place the device on a horizontal surface in such a way as to eliminate the possibility of overturning.

The body of the appliance gets very hot during operation. Do not touch the unit until it has cooled down completely or use protective gloves. Hold the handle (1) when opening the device.

aeno.com/documents

7

Carry the unit by holding it by the base only. Large quantities of food placed in the device make it difficult to close the lid. Do not press the lid too hard as this could damage the device. Only remove cooked food from the plates with a heat-resistant spatula. Do not use forks, knives, or other sharp kitchen appliances to avoid damaging the non-stick coating of the removable plates.

Do not leave the appliance in operation unattended. Always unplug the appliance after use or before cleaning it. To prevent burns, do not remove the drip tray (8) with the contents until the appliance has cooled down completely. Do not repair the appliance yourself, contact an authorized service center. Do not make any modifications to the appliance or its components.

Initial setup

Unpack the appliance, remove the grease drip tray (8). Remove the plates (6) and (7) by pressing the respective (upper or lower) release buttons (4).

Wash the plates and the drip tray with neutral detergent, wipe them dry and refit them. Install the plates so that the grease chute (10) faces backwards: the grease should flow into the drip tray. Place the appliance on a heat-resistant base and in a well-ventilated area at least 30 cm away from other objects.

NOTE. The removable plates are interchangeable and reversible: one side has a ribbed surface and the other is flat. Cooking can be done on either side. When using them for the first time, grease the outer cooking surface of the removable plates with a thin layer of cooking oil. If you subsequently cook on the other side of the plates, apply a layer of cooking oil to the other side as well when using it for the first time. This will ensure that the non-stick coating works best.

Exploitation

Close the grill and plug it in. Immediately afterwards, an acoustic signal sound. All the indicators on the control panel (3) light up and go out (see figure c). You

will see «OFF» on the panel's numeric display. This means that the appliance is in sleep mode and is not heating up.

NOTE. The first time the appliance is switched on, it must be heated without food for 10 minutes. The presence of a small amount of light smoke or odour is considered normal and harmless.

Preheating the device. Do not put food into the grill during the preheating stage. Use the keys to select one of the three modes: «Defrost», «Lower Grill», «DIY». Alternatively, press the «Menu» button to select the automatic modes «Beef», «Fish», «Chicken», «Sausage», «Hamburger», «Bacon». The button indicator or the name of the selected mode flashes on the control panel display.

Press the «Start/Cancel» button. The LED illuminates blue, the selected mode is illuminated. The temperature and heating time are displayed.

NOTE. While the appliance is in any of the modes, the time and temperature can be changed by pressing the relevant buttons ⤴ (Up) and ⤵ (Down) (see figure c).

NOTE. If the «Start/Cancel» button is not pressed after selecting a cooking mode, the appliance switches to sleep mode after 15 seconds. «OFF» appears on the display. To continue the cooking process, select the mode again and press the «Start/Cancel» button.

Preheating lasts until the grill plates have reached the temperature of the previously selected mode (see table). At the end of preheating an acoustic signal sounds 5 times. The LED indicator light will change color to green. The cooking time will flash on the display. The appliance will go into standby mode, maintaining the reached temperature of the plates. Then proceed to cooking.

Table – Cooking modes

Mode	Temperature (5 °C/ step)	Heating time (30 sec/ step)	Default parameters
------	-----------------------------	--------------------------------	-----------------------

«Defrost»	80–120 °C	1 min. – 60 min.	80 °C, 15 min.
«Lower Grill»	80–220 °C	30 sec. – 60 min.	200 °C, 10 min.
«DIY»	80–230 °C	30 sec. – 60 min.	230 °C, 5 min.
«Beef»	200–230°C	3 min. – 8 min.	230 °C, 5 min.
«Fish»	200–230 °C	3 min. – 8 min.	210 °C, 5 min.
«Chicken»	160–200 °C	3 min. – 12 min.	180 °C, 5 min.
«Sausage»	160–200 °C	3 min. – 10 min.	160 °C, 5 min.
«Hamburger»	150–200 °C	5 min. – 15 min.	150 °C, 8 min.
«Bacon»	160–200 °C	3 min. – 10 min.	180 °C, 5 min.

Product preparation. When the preheating is complete for 30 minutes it is necessary to start cooking the product, otherwise the device stops maintaining the reached temperature of the plates and goes into sleep mode. Open the grill and place the food on the lower plate. You can cook in the open grill (see figure d) if it is a pizza or fish so as not to spoil its shape, or in the closed grill if it is a steak or sausage. Press the «Start/Cancel» button. A countdown starts on the display.

At the end of the countdown an acoustic signal sounds 5 times. «DONE» appears on the display. The LED indicator light changes to red. Cooking are finished and the appliance stops heating.

Defrost the product. Press the «Defrost» and «Start/Cancel» buttons one after the other. When preheating is complete, open the grill and place the food on the lower plate. Press the «Start/Cancel» button again. An acoustic signal sounds 5 times as soon as the countdown is complete. «DONE» appears on the display. Continue cooking by selecting the required mode (see table).

Manual mode of operation. Press the «DIY» and «Start/Cancel» buttons in sequence. After preheating is complete, open the grill and place the food on the lower plate. Press the «Start/Cancel» button again. If necessary, adjust the

10

aeno.com/documents

cooking time and temperature. At the end of the countdown, an acoustic signal sounds 5 times. The display will show: «DONE».

If you do not intend to use the appliance again, switch it off with the «Start/Cancel» button and unplug it from the power socket.

Color indication of the grill modes

- blue – device is running in «Preheat» mode;
- green – the appliance is operating in the «Preheat» mode;
- yellow – device is working in «Food preparation» mode;
- red – operation in «Food preparation» mode has been completed.

Care and cleaning

Wait for the appliance to cool down, then carefully remove the grease drip tray (8) and remove its contents. Remove the removable plates. Wash the drip tray and the removable plates with a neutral detergent and dry them thoroughly before putting them back in. Repeat the procedure after each cooking operation. The tray and removable plates can be washed in a dishwasher. Do not use metal brushes or abrasive cleaning products. Clean the body of the appliance with a damp cloth and a little detergent. Then wipe the surface with a dry cloth.

Troubleshooting possible problems

1. The grill does not switch on. Possible causes: The power socket is defective, or the plug is not fully inserted into the socket. Remedy: Make sure there is power in the socket (e.g., by plugging in another functioning appliance) and that the grill plug is fully inserted into the socket.
2. The grill is switched on, but the removable plates are not heated. Possible reason: The appliance has not been set in the operating mode. Remedy: Make sure that the operating time and temperature are set on the display and that the «Start/Cancel» button is pressed.

aeno.com/documents

11

Device error codes displayed on the display

- E1 – contact breakage of the upper thermostat;
- E2 – short circuit of the upper thermostat;
- E3 – contact breakage of the lower thermostat;
- E4 – short circuit of the lower thermostat.

ATTENTION! If none of the possible solutions solves the problem, contact your supplier or service center. Please do not disassemble or attempt to repair the unit yourself.

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.

ASBISc reserves the right to modify the device and to make edits and changes to this document without prior notice to users.

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

Manufacturer: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 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 EG5** предназначен для приготовления различных мясных и рыбных блюд.

Технические характеристики

Напряжение питания: 220–240 В (AC); частота: 50–60 Гц. Мощность: 2000,0 Вт. Рабочая температура: 80–230 °С. Угол раскрытия: до 180°. Поддон для сбора жира: пластиковый. Съемные панели: двусторонние. Количество режимов приготовления: 9. Кабель электропитания: 1 м. Размер рабочей поверхности (Д × Ш): 320 мм × 220 мм. Вес: 5,08 кг.

Комплект поставки

Гриль **AENO EG5**, съемные панели (6) и (7), пластиковый поддон для сбора жира (8), краткое руководство пользователя, гарантийный талон.

Ограничения и предупреждения

ВНИМАНИЕ! Несоблюдение правил эксплуатации может причинить вред здоровью или имуществу пользователя.

Дети и лица с ограниченными физическими и умственными возможностями могут использовать устройство только под наблюдением взрослых, отвечающих за их безопасность. Эксплуатацию устройства следует осуществлять только в бытовых условиях и в соответствии с инструкциями данного документа или полного руководства пользователя, доступного по ссылке aeno.com/documents.

Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что номинальное напряжение, указанное в технической документации, соответствует параметрам электрической розетки. Подключение и отключение устройства должно осуществляться только сухими руками. Не погружайте устройство в воду или другие жидкости. Размещайте устройство на горизонтальной поверхности таким образом, чтобы полностью исключить вероятность опрокидывания.

Во время работы корпус устройства сильно нагревается. Не прикасайтесь

aeno.com/documents

13

к устройству до полного остывания либо используйте защитные рукавицы или перчатки. При открывании крышки устройства держитесь за рукоятку (1). Переносите устройство, удерживая его только за основание. Большое количество помещаемых в устройство продуктов создает сложности при закрывании крышки. Не давите на крышку с силой, так как это может повредить устройство. Снимайте приготовленную еду с панели только жаропрочной лопаткой. Не используйте вилки, ножи и другие острые кухонные приборы, чтобы не повредить антипригарное покрытие съемных панелей.

Не оставляйте работающее устройство без присмотра. Всегда вынимайте вилку из розетки после использования или перед началом очистки устройства. Во избежание ожогов не извлекайте поддон (8) с содержимым до полного остывания устройства. Запрещено осуществлять ремонт устройства самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Запрещено вносить какие-либо изменения в конструкцию устройства и комплектующих.

Подготовка к работе

Распакуйте устройство, извлеките поддон для сбора жира (8). Снимите панели (6) и (7), нажав соответствующие (верхнюю или нижнюю) кнопки фиксаторов (4).

Вывойте панели и поддон с использованием нейтрального моющего средства, вытрите насухо и установите на место. Устанавливайте панели так, чтобы желоб для жира (10) был обращен назад: жир должен стекать по нему в поддон. Разместите устройство на жаропрочном основании и в хорошо проветриваемом помещении на расстоянии не менее 30 см от других предметов.

ПРИМЕЧАНИЕ. Съемные панели взаимозаменяемые и двусторонние: одна сторона имеет ребристую поверхность, а другая – плоскую. Готовить можно на любой из сторон. При первом использовании смажьте внешнюю рабочую поверхность съемных панелей тонким слоем

ливарного масла. Если впоследствии вы будете готовить на другой стороне панелей, при первом использовании также нанесите на нее слой масла. Это обеспечит наилучшую работу антипригарного покрытия.



Эксплуатация

Закройте гриль и включите его в розетку. Сразу же после этого прозвучит звуковой сигнал. На панели управления (3) засветятся и погаснут все индикаторы (см. рисунок **с**). На цифровом табло панели вы увидите надпись: «OFF» («Выключено»). Это означает, что устройство находится в спящем режиме и не нагревается.

ПРИМЕЧАНИЕ. При первом включении устройство надо прогреть без продуктов в течение 10 минут. Присутствие при этом небольшого количества легкого дыма или запаха считается нормальным и безвредным.

Предварительный нагрев устройства. Не помещайте продукты в гриль на этапе предварительного нагрева. Выберите кнопками один из трех режимов: «Defrost» («Разморозка»), «Lower Grill» («Нижняя панель»), «DIY» («Ручной режим»). Или же нажимайте кнопку «Menu» («Меню») для выбора автоматических режимов «Beef» («Говядина»), «Fish» («Рыба»), «Chicken» («Курица»), «Sausage» («Сосиски»), «Hamburger» («Гамбургер»), «Vacon» («Бекон»). Индикатор кнопки или название выбранного режима будет мигать на табло панели управления.

Нажмите на кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). LED-индикатор загорится голубым цветом, выбранный режим будет светиться. На табло отобразится температура и время нагрева.

ПРИМЕЧАНИЕ. Во время работы устройства в любом из режимов можно менять значения времени и температуры, нажимая на соответствующие кнопки  («Вверх») и  («Вниз») (см. рисунок **с**).

ПРИМЕЧАНИЕ. Если после выбора режима приготовления кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп») не нажимать, через 15 секунд устройство переходит в спящий режим. На дисплее появляется надпись: «OFF»

aeno.com/documents

15

(«Выключено»). Чтобы продолжить процесс приготовления, следует заново выбрать режим и нажать на кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»).

Предварительный нагрев длится до тех пор, пока панели гриля не достигнут температуры выбранного ранее режима (см.таблицу). По окончании предварительного нагрева 5 раз прозвучит звуковой сигнал. LED-индикатор изменит цвет на зеленый. На табло будет мигать время приготовления продукта. Устройство перейдет в режим ожидания, поддерживая достигнутую температуру панелей. Далее приступайте к приготовлению.

Таблица – Режимы приготовления

Режим	Температура (5 °C/шаг)	Время нагрева (30 сек/шаг)	Параметры по умолчанию
«Defrost» («Разморозка»)	80–120 °C	1 мин. – 60 мин.	80 °C, 15 мин.
«Lower Grill» («Нижняя панель»)	80–220 °C	30 сек. – 60 мин.	200 °C, 10 мин.
«DIY» («Ручной режим»)	80–230 °C	30 сек. – 60 мин.	230 °C, 5 мин.
«Beef» («Говядина»)	200–230 °C	3 мин. – 8 мин.	230 °C, 5 мин.
«Fish» («Рыба»)	200–230 °C	3 мин. – 8 мин.	210 °C, 5 мин.
«Chicken» («Курица»)	160–200 °C	3 мин. – 12 мин.	180 °C, 5 мин.
«Sausage» («Сосиски»)	160–200 °C	3 мин. – 10 мин.	160 °C, 5 мин.
«Hamburger» («Гамбургер»)	150–200 °C	5 мин. – 15 мин.	150 °C, 8 мин.
«Bacon» («Бекон»)	160–200 °C	3 мин. – 10 мин.	180 °C, 5 мин.

Приготовление продукта. После завершения предварительного нагрева в течение 30 минут необходимо начать приготовление продукта, иначе устройство перестает поддерживать достигнутую температуру панелей и переходит в спящий режим. Откройте гриль и поместите продукты на нижнюю панель. Готовить 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/Cancel» («Старт/Стоп»). На табло начнется обратный отсчет времени.

По завершении отсчета 5 раз прозвучит звуковой сигнал. На табло появится надпись: «DONE» («Готово»). LED-индикатор изменит цвет на красный. Приготовление продукта окончено и устройство прекратит нагрев.

Разморозка продукта. Последовательно нажмите кнопки «Defrost» («Разморозка») и «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). После завершения предварительного нагрева откройте гриль и поместите продукты на нижнюю панель. Снова нажмите кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). По окончании обратного отсчета времени 5 раз прозвучит звуковой сигнал. На табло появится надпись: «DONE» («Готово»). Далее продолжайте приготовление, выбрав необходимый режим (см. таблицу).

Ручной режим работы. Нажмите кнопку «DIY» («Ручной режим»), выберите желаемые температуру и время приготовления, далее нажмите «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). После завершения предварительного нагрева откройте гриль и поместите продукты на нижнюю панель. Снова нажмите кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). По окончании обратного отсчета времени 5 раз прозвучит звуковой сигнал. На табло появится надпись: «DONE» («Готово»).

Если вы больше не собираетесь использовать устройство, выключите его кнопкой «Start/Cancel» («Старт/Стоп») и выньте вилку из розетки.

Цветовая индикация режимов гриля

- голубой – устройство работает в режиме «Предварительный нагрев»;
- зеленый – завершена работа в режиме «Предварительный нагрев»;
- желтый – устройство работает в режиме «Приготовление продукта»;
- красный – завершена работа в режиме «Приготовление продукта».

Уход и чистка

Дождитесь, когда устройство остынет, затем осторожно достаньте поддон для сбора жира (8) и удалите его содержимое. Извлеките съемные панели. Вымойте поддон и съемные панели, используя нейтральное моющее средство, и тщательно просушите перед обратной установкой. Повторяйте процедуру после каждого приготовления пищи. Поддон и съемные панели можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте металлические щетки или абразивные чистящие средства. Корпус устройства очистите влажной салфеткой с небольшим количеством моющего средства. Затем вытрите поверхность сухой салфеткой.

Устранение возможных неисправностей

1. Гриль не включается. Возможные причины: розетка неисправна, вилка устройства не до конца вставлена в розетку. Решение: убедитесь, что в розетке есть напряжение питания (например, включив в нее другой исправный прибор) и вилка гриля полностью входит в розетку.
2. Гриль включается, но съемные панели не нагреваются. Возможные причины: устройству не задан режим работы. Решение: убедитесь, что время работы и температура на табло установлены, кнопка «Start/Cancel» («Старт/Стоп») нажата.

Коды ошибок в работе устройства, отображаемые на табло

- 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 отдельной 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.

Компания ASBISc оставляет за собой право модифицировать устройство и вносить правки и изменения в данный документ без предварительного уведомления пользователей.

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

Сведения о производителе: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus. (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.

aeno.com/documents

19

تتميز برقعة تسخين قفصية مع عناصر التسخين الكهربائي لدرجة الحرارة للوضع المحدد. مقياس (إخراج) لاجنول. جرد قفصية تسخين قفصية مع مصدر غير ضروري 5 درجات ويحتوي للون لا يؤثر لضعيفي إلى اللون الأخضر. ويبدو بعض وقت طهي للمطعمام غني للقرش. في إدخال لاجنول مع الحفاظ على درجة حرارة للويجني لتتيم للوصول إلى ما بعد ذلك. بلدا لطهي.

لجداول - أوضاع لطهي

لوضع	درجة لحرارة (لخطوة)	وقت لتسخين (لخطوة)	لملاحظات التفسيرية
"Defrost" (للك تجميد)	80-120 °C	1 قفصية - 60 قفصية	15 + 80 °C قفصية
"Lower Grill" (للويجني)	80-220 °C	30 قفصية - 60 قفصية	10 + 200 °C قفصية
"DIY" (للوضع للويجني)	80-230 °C	30 قفصية - 60 قفصية	5 + 230 °C قفصية
"Beef" (لحم بقرة)	200-230 °C	3 قفصية - 8 قفصية	5 + 230 °C قفصية
"Fish" (للسمك)	200-230 °C	3 قفصية - 8 قفصية	5 + 210 °C قفصية
"Chicken" (الدجاج)	160-200 °C	3 قفصية - 12 قفصية	5 + 180 °C قفصية
"Sausage" (للشوريز)	160-200 °C	3 قفصية - 10 قفصية	5 + 160 °C قفصية
"Hamburger" (الهامبرغر)	150-200 °C	5 قفصية - 15 قفصية	8 + 150 °C قفصية
"Bacon" (لحم لقرند)	160-200 °C	3 قفصية - 10 قفصية	180 درجة مئوية ، 5 لاقفصية

طهي للمطعمام حسب بدء طهي للمطعمام في غضون 30 قفصية بعد التسخين لضعيفي والالتصين للمطعمام. هاز على درجة حرارة للويجني لتتيم للوصول إلى ما يدخل في وضع التسخين للويجني. وضع للمكولات على اللوحة لليفي في حين طهي للمطعمام في شوريز. فتسوح (إخراج) ل d (إذا كان يتزا أوسمك ، على الأنفوسدش لكا ، أوس شوريز. حقة إذا كان سويك أوقدقا. فنس غط على زر "Start/Cancel" ، بدء لوقتش ل "سويك لاجنول" الذي على القرش. جرد قفصية لاجنول الذي مع مصدر غير ضروري 5 درجات ، ويتعرض للقرش. رسالة "DONE" (تم) ، ويحتوي للون لا يؤثر لضعيفي إلى اللون الأحمر. قفصية طهي للمطعمام يتوقف لاجنول عن التسخين.

BG Електрическият грил **AENO EG5** е подходящ за приготвяне на различни месни и рибни ястия.

Технически данни

Захранващо напрежение: 220–240 V (AC); честота: 50–60 Hz; мощност: 2000,0 W. Работна температура: 80–230 °C. Ъгъл на отваряне: до 180°. Тава за оттичане на мазнината: пластмасова. Свалящи се панели: Брой. Режими на готвене: 9. Захранващ кабел: 1 м. Размер на работната повърхност (Д×Ш): 320×220 мм, обратими. Тегло: 5,08 кг.

Съдържание на комплекта

Грил **AENO EG5**, подвижни панели (6) и (7), пластмасова тавичка за мазнина (8), ръководство за бърз старт, гаранционна карта.

Ограничения и предупреждения

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Неспазването на инструкциите за работа може да доведе до увреждане на здравето или имуществото на потребителя.

Деца и лица с физически или умствени увреждания могат да използват устройството само под надзора на възрастни, които отговарят за тяхната безопасност. Устройството трябва да се експлоатира само в домашна среда и в съответствие с инструкциите в този документ или в пълното ръководство за потребителя, достъпно на адрес aeno.com/documents.

Преди да включите уреда към електрическата мрежа, проверете дали номиналното напрежение, посочено в техническата документация, съответства на това в електрическия контакт. За свързване и изключване на устройството трябва да се използват само сухи ръце. Не потапяйте устройството във вода или други течности. Поставете уреда върху хоризонтална повърхност, така че да няма опасност от преобръщане.

Корпусът на уреда се нагрява силно по време на работа. Не докосвайте уреда, докато не изстине напълно, или използвайте защитни ръкавици. При отваряне на капака на устройството хванете дръжката (1). Пренасяйте

aeno.com/documents

25

устройството, като го държите само за основата. Голямото количество храна, което се поставя в уреда, затруднява затварянето на капака. Не натискайте капака със сила, тъй като това може да повреди устройството. Сваляйте готовата храна от котлона само с термоустойчива шпатула. Не използвайте вилицы, ножове или други остри прибори, за да не повредите незалепващото покритие на подвижните панели.

Не оставяйте работещото устройство без надзор. Винаги изключвайте щепсела от електрическата мрежа след употреба или преди почистване на уреда. За да предотвратите изгаряния, не изваждайте тавата за мазнина (8) със съдържанието, докато уредът не изстине напълно. Не ремонтирайте уреда сами, а се обърнете към оторизиран сервиз. Не извършвайте никакви промени по уреда или неговите компоненти.

Подготовка за работа

Разопаковайте уреда, извадете тавата за мазнина (8). Свалете панелите (6) и (7), като натиснете съответните (горен или долен) бутони за освобождаване (4).

Измийте панелите и таблата с неутрален препарат, избършете ги и ги монтирайте отново. Монтирайте панелите така, че улеят за мазнина (10) да е обърнат назад: мазнината трябва да се стича в тавата за мазнина. Поставете уреда върху топлоустойчива основа и на добре проветриво място, на разстояние най-малко 30 см от други предмети.

ЗАБЕЛЕЖКА. Подвижните панели са сменяеми и могат да се обръщат: едната страна е с оребрена повърхност, а другата е плоска. Можете да готвите и от двете страни. Когато използвате за първи път, намажете външния работен плот на подвижните панели с тънък слой олио за готвене. Ако по-късно ще готвите от другата страна на облицовката, намажете и нея с масло при първото ѝ използване. Това ще гарантира, че незалепващото покритие работи най-добре.

Експлоатация

Затворете решетката и я включете. Веднага след това се чува звуков сигнал. Всички индикатори на контролния панел (3) светват и изгасват (вж. фигура с). На цифровия дисплей на панела ще видите «OFF» («Деактивиран»). Това означава, че устройството е в режим на заспиване и не се нагрява.

ЗАБЕЛЕЖКА. При първото включване на уреда той трябва да се нагрява без храна в продължение на 10 минути. Наличието на малко количество лек дим или миризма се счита за нормално и безвредно.

Предварително загряване на уреда. Не поставяйте храна в грила по време на етапа на загряване. Използвайте бутоните, за да изберете един от трите режима: Defrost («Размразяване»), «Lower Gril» («Долна скара»), «DIY» («Ръчен режим»). Или натиснете бутона «Menu» («Меню»), за да изберете автоматичните режими «Beef» («Говеждо»), «Fish» («Риба»), «Chicken» («Пиле»), «Sausage» («Колбас»), «Hamburger» («Хамбургер»), «Bacon» («Бекон»). Индикаторът на бутона или името на избрания режим ще мигат на дисплея на контролния панел.

Натиснете бутона «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»). Светодиодът светва в синьо и избраният режим светва. На дисплея ще се покажат температурата и времето за нагряване.

ЗАБЕЛЕЖКА. Докато уредът работи в някой от режимите, стойностите на времето и температурата могат да се променят с натискане на съответните

бутони ☺ (Нагоре) и ☹ (Надолу) (вж. фигура с).

ЗАБЕЛЕЖКА. Ако бутонът «Start/Cancel» («Старт/Отмяна») не бъде натиснат след избора на режим на готвене, уредът преминава в режим на заспиване след 15 секунди. «OFF» («Деактивиран») се появява на дисплея. За да продължите процеса на готвене, изберете отново режима и aeno.com/documents

27

натиснете бутона «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»).

Предварителното загряване продължава, докато панелите на грила достигнат температурата на предварително избрания режим (вж. таблицата). След приключване на предварителното загряване се чува звук от сигнал 5 пъти. Светодиодният индикатор ще промени цвета си на зелен. Времето за готвене ще мига на дисплея. Устройството ще премине в режим на готовност, поддържайки постигнатата температура на панела. След това продължете с готвенето.

Таблица – Режими на готвене

Режим	Температура (5 °C/ст)	Време за нагряване (30 сек/ст)	Настройки по подразбиране
«Defrost» («Размразяване»)	80–120 °C	1 мин. – 60 мин.	80 °C, 15 мин.
«Lower Grill» («Долна скара»)	80–220 °C	30 сек. – 60 мин.	– 200 °C, 10 мин.
«DIY» («Ръчен режим»)	80–230 °C	30 сек. – 60 мин.	– 230 °C, 5 мин.
«Beef» («Говеждо»)	200–230 °C	3 мин. – 8 мин.	230 °C, 5 мин.
«Fish» («Риба»)	200–230 °C	3 мин. – 8 мин.	210 °C, 5 мин.
«Chicken» («Пиле»)	160–200 °C	3 мин. – 12 мин.	180 °C 5 мин.
«Sausage» («Колбаси»)	160–200 °C	3 мин. – 10 мин.	160 °C, 5 мин.
«Hamburger» («Хамбургер»)	150–200 °C	5 мин. – 15 мин.	150 °C, 8 мин.
«Bacon» («Бекон»)	160–200 °C	3 мин. – 10 мин.	180 °C, 5 мин.

Приготвяне на продукта. След като е приключило предварителното загряване в продължение на 30 минути, трябва да се започне готвенето, в

противен случай уредът няма да поддържа температурата, достигната на панелите, и ще премине в режим на заспиване. Отворете грила и поставете храната на долната скара. Можете да готвите на открита скара (вж. фигура **d**), ако става въпрос за пица или риба, за да не се развали формата им, или на затворена скара, ако става въпрос за пържола или наденица. Натиснете бутона «Start/Cancel» («Старт/Отмяна») На таблото ще започне обратно броене.

Когато обратното броене приключи, звуковият сигнал ще прозвучи 5 пъти. На дисплея ще се появи «DONE» («Готово»). Светодиодният индикатор ще си смени цвета на червен. Готвенето е приключило и уредът спира да се нагрява.

Размразяване на продукта. Натиснете последователно бутоните «Defrost» («Размразяване») и «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»). След приключване на загряването отворете грила и поставете храната на долната скара. Натиснете отново бутона «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»). В края на обратното броене звуковият сигнал се чува 5 пъти. На дисплея ще изпише: «DONE» («Готово»). Продължете готвенето, като изберете желания режим на готвене (вж. таблицата).

Ръчен режим на работа. Натиснете бутона «DIY» («Ръчен режим»), изберете желаната температура и време за готвене, след което натиснете «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»). След приключване на загряването отворете грила и поставете храната на долната скара. Натиснете отново бутона «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»). В края на обратното броене звуковият сигнал ще прозвучи 5 пъти. На дисплея ще изпише: «DONE» («Готово»).

Ако не възнамерявате повече да използвате уреда, изключете го с бутона «Start/Cancel» («Старт/Отмяна») и го извадете от контакта.

Цветна индикация на режимите на грила

- син – устройството работи в режим "Предварително загряване";
- зелен – завършена работа в режим "Предварително загряване";
- жълт – устройството работи в режим "Подготовка на продукта";
- червен – работата в режим „Подготовка на продукта“ е завършена.

Грижа и почистване

Изчакайте уреда да изстине, след което внимателно извадете тавата за събиране на мазнина (8) и извадете съдържанието ѝ. Свалете подвижните панели. Измийте тавата и подвижните панели с неутрален препарат и ги подсушете добре, преди да ги монтирате отново. Повтаряйте процедурата след всяко готвене. Тавата и подвижните панели могат да се мият в съдомиялна машина. Не използвайте метални четки или абразивни почистващи препарати. Почистете корпуса на уреда с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След това избършете повърхността със суха кърпа.

Отстраняване на възможни неизправности

1. Грилът не се включва. Възможни причини: контактът е повреден или щепселът не е напълно поставен в контакта. Начин на отстраняване: уверете се, че има захранване (напр. чрез включване на друг работещ уред) и че щепселът на скарата е напълно поставен в контакта.
2. Грилът се включва, но подвижните панели не се нагряват. Възможни причини: устройството не е настроено в работен режим. Решение: проверете дали работното време и температурата на дисплея са зададени и дали е натиснат бутонът «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»).

Кодове за грешки на устройството, показвани на дисплей

- E1 – прекъсване на контакта на горния термостат;
- E2 – късо съединение на горния термостат;
- E3 – повреда на долния контакт на термостата;
- E4 – късо съединение на долния термостат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако нито едно от възможните решения не решава проблема, свържете се с вашия доставчик или сервизен център. Моля, не разглобявайте и не се опитвайте да ремонтирате устройството 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.


ASBISc си запазва правото да модифицира устройството и да прави промени и допълнения в този документ без предварително уведомяване на потребителите.

Данни за производителя: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus. (Кипър). Произведено в Китай.

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

aeno.com/documents

31

 Elektrický gril **AENO EGS** je vhodný pro přípravu různých masových a rybích pokrmů.

Specifikace

Napájecí napětí: 220–240 V (AC); frekvence: 50–60 Hz; Napájení: 2000,0 w. Provozní teplota: 80–230 °C. Úhel otevření: až 180°. Vanička na odkapávání tuku: plastová. Odnímatelné panely: oboustranné. Počet režimů vaření: 9. Napájecí kabel: 1 m. Velikost pracovní plochy (D × Š): 320 mm × 220 mm. Hmotnost: 5,08 kg.

Obsah balení

Gril **AENO EGS**, odnímatelné panely (6) a (7), plastová vanička na odkapávání tuku (8), stručný návod k použití, záruční list.

Omezení a varování

POZOR! Nedodržení návodu k obsluze může způsobit škody na zdraví nebo majetku uživatele.

Děti a osoby s tělesným nebo mentálním postižením mohou zařízení používat pouze pod dohledem dospělých osob, které odpovídají za jejich bezpečnost. Provozu zařízení je třeba provádět pouze v domácím prostředí a v souladu s pokyny uvedenými v tomto dokumentu nebo úplné uživatelské příručce, dostupné na adrese aeno.com/documents.

Před připojením zařízení k elektrické síti se ujistěte, že jmenovité napětí uvedené v technické dokumentaci odpovídá parametřům elektrické zásuvky. Připojujte a odpojíte zařízení pouze suchýma rukama. Neponořujte zařízení do vody nebo jiných kapalin. Umístěte zařízení na vodorovnou plochu tak, aby byla zcela vyloučena možnost převrácení.

Během provozu se pouzdro zařízení silně zahřívá. Nedotýkejte se zařízení, dokud zcela nevychladne, nebo použijte ochranné rukavice nebo palčáky. Při otvírání krytu zařízení držte rukojeť (1). Zařízení přenášejte tak, že jej držíte pouze za základnu. Velké množství potravin umístěných v zařízení vytváří potíže při zavírání víka. Netlačte na kryt silou, mohlo by dojít k poškození

zařízení. Vyjměte vařené jídlo z panelu pouze žáruvzdornou lopatkou. Nepoužívejte vidličky, nože ani jiné ostré náčiní, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu vyjímatelných panelů.

Nenechávejte běžící zařízení bez dozoru. Po použití nebo před čištěním zařízení vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Aby nedošlo k popálení, neodstraňujte vaničku (8) s obsahem, dokud se zařízení zcela nevychladne. Zařízení neopravujte sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Je zakázáno provádět jakékoli změny konstrukce zařízení a příslušenství.

Příprava k provozu

Vybalte zařízení, vyjměte vaničku na odkapávání tuku (8). Odstraňte panely (6) a (7) stisknutím příslušných (horní nebo dolní) tlačítek západek (4).

Umyjte panely a vaničku neutrálním čisticím prostředkem, osušte a nastavte na místo. Nainstalujte panely tak, aby žlab na tuk (10) směřoval dozadu: tuk by měl stékat do odkapávací vaničky. Umístěte zařízení na žáruvzdornou základnu a v dobře větraném prostoru, alespoň 30 cm od ostatních předmětů.

POZNÁMKA. Odnímatelné panely jsou vyměnitelné a oboustranné: jedna strana má žebrovaný povrch a druhá je plochá. Můžete vařit na obou stranách. Při prvním použití namažte vnější pracovní plochu vyjímatelných panelů tenkou vrstvou oleje na vaření. Pokud budete později vařit na druhé straně panelů, naneste na něj při prvním použití také vrstvu oleje. Tím zajistíte, že nepřilnavý povrch bude fungovat co nejlépe.

Provoz


Zavřete gril a zapněte jej do zásuvky. Ihned poté se ozve akustický signál. Na ovládacím panelu (3) se rozsvítí a zhasnou všechny indikatory (viz obrázek c). Na číselném displeji panelu se zobrazí "OFF" ("Vypnuto"). To znamená, že zařízení je v režimu spánku a nezahřívá se.

POZNÁMKA. Při prvním zapnutí zařízení je nutné jej zahřívát bez potravin po dobu 10 minut. Přítomnost malého množství lehkého kouře nebo zápachu se

považuje za normální a neškodnou.

Předeřhřívání zařízení. Během fáze předeřhřívání nevkládejte do grilu žádné potraviny. Pomocí tlačítek vyberte jeden ze tří režimů: "Defrost" ("Rozmrazování"), "Lower Grill" ("Spodní gril"), "DIY" ("Ruční režim"). Případně stiskněte tlačítko "Menu" ("Nabídka") a zvolte automatické režimy "Beef" ("Hovězí"), "Fish" ("Ryby"), "Chicken" ("Kuře"), "Sausage" ("Klobása"), "Hamburger" ("Hamburger"), "Becon" ("Slanina"). Indikátor tlačítka nebo název vybraného režimu bude blikat na tabuli ovládacího panelu.

Stiskněte tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Indikátor LED se rozsvítí modře a zvolený režim se rozsvítí. Na displeji se zobrazuje teplota a doba ohřevu.

POZNÁMKA. Když je zařízení v některém z režimů, lze hodnoty času a teploty měnit stisknutím příslušných tlačítek  ("Nahoru") a  ("Dolů") (viz obrázek c).

POZNÁMKA. Pokud po zvolení režimu vaření nestisknete tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop"), zařízení se po 15 sekundách přepne do režimu spánku. Na displeji se zobrazí "OFF" ("Vypnuto"). Chcete-li pokračovat v procesu vaření, znovu zvolte režim a stiskněte tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop").

Předeřhřívání trvá, dokud grilovací panely nedosáhnou teploty zvoleného režimu (viz tabulku). Po ukončení předeřhřívání se ozve 5 krát zvukový signál. Indikátor LED změní barvu na zelenou. Na displeji bliká doba vaření. Zařízení přejde do pohotovostního režimu a udržuje dosaženou teplotu panelu. Poté pokračujte ve vaření.

Tabulka – Režimy vaření

Režim	Teplota (5 °C/krok)	Doba ohřevu (30 s/krok)	Výchozí parametry
"Defrost" ("Rozmrazování")	80–120 °C	1 min – 60 min.	80 °C, 15 min
"Lower Grill" ("Spodní gril")	80–220 °C	30 s – 60 min	200 °C, 10 min

"DIY" ("Ruční režim")	80–230 °C	30 s – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Hovězí")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Ryby")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Kůře")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C 5 min
"Sausage" ("Klobása")	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger" ("Hamburger")	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
"Becon" ("Slanina")	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

Příprava produktu. Po uplynutí 30 minut přehřívání je třeba zahájit vaření, jinak zařízení již nebude udržovat teplotu dosaženou na panelech a přejde do režimu spánku. Otevřete gril a položte potraviny na spodní panel. Pokud se jedná o pizzu nebo rybu, můžete ji připravovat v otevřeném grilu (viz obrázek **d**), aby se nezkažil její tvar, nebo v uzavřeném grilu, pokud se jedná o steak nebo klobásu. Stiskněte tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Na výsledkové tabuli se spustí odpočítávání.

Po skončení odpočítávání zazní pětkrát akustický signál. Na displeji se zobrazí "DONE" ("Hotovo"). Indikátor LED se změní na červený. Vaření je ukončeno a zařízení přestane ohřívat.

Rozmrazování výrobku. Stiskněte postupně tlačítka "Defrost" ("Razmrazování") a "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Po dokončení přehřívání otevřete gril a položte potraviny na spodní polici. Znovu stiskněte tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Na konci odpočítávání zazní pětkrát akustický signál. Na displeji se zobrazí: "DONE" ("Hotovo"). Pokračujte ve vaření výběrem požadovaného režimu vaření (viz tabulka).

Ruční režim provozu. Stiskněte tlačítko "DIY" ("Ruční režim"), zvolte požadovanou teplotu a čas vaření a poté stiskněte tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Po dokončení přehřívání otevřete gril a položte potraviny na spodní panel. Znovu stiskněte tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Na konci odpočítávání zazní 5 krát akustický signál. Na displeji se zobrazí: "DONE" ("Hotovo").

Pokud zařízení již nehodláte používat, vypněte jej tlačítkem "Start/Cancel" ("Start/Stop"). a odpojte jej ze zásuvky.

Barevné označení režimů grilu

- modrá – zařízení je v režimu "Přehřívání";
- zelená – provoz v režimu "Přehřívání" je dokončen;
- žlutá – zařízení je v režimu "Vaření";
- červená – provoz v režimu "Vaření" je dokončen.

Ošetřování a čištění

Počkejte, až zařízení vychladne, a poté opatrně vyjměte vaničku na odkapávání tuku (8) a vyjměte její obsah. Odstraňte odnímatelné panely. Umyjte odkapávací vaničku a odnímatelné panely pomocí neutrálního čistícího prostředku a před opětovnou instalací důkladně osušte. Postup opakujte po každém vaření. Vaničku a odnímatelné panely lze mýt v myčce nádobí. Nepoužívejte kovové kartáče ani abrazivní čistící prostředky. Pouzdro zařízení čistěte vlhkým hadříkem s trochou čistícího prostředku. Poté povrch otřete suchým hadříkem.

Odstraňování možných poruch

1. Gril se nezapne. Možné příčiny: zásuvka je vadná nebo zástrčka není zcela zasunuta do zásuvky. Řešení: ujistěte se, že v zásuvce je napájecí napětí (například tím, že do ní zapnete jiný opravný spotřebič) A zástrčka grilu je zcela v zásuvce.
2. Gril se zapne, ale odnímatelné panely se nezahřívají. Možné příčiny: zařízení nebylo nastaveno do provozního režimu. Řešení: Zkontrolujte, zda je na

displeji nastavení provzní čas a teplota a zda je stisknuto tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop").

Chybové kódy zařízení zobrazené na displeji

- E1 – přerušení kontaktu horního termostatu;
- E2 – zkrat horního termostatu;
- E3 – přerušení kontaktu spodního termostatu;
- E4 – zkrat spodního termostatu.

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

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.

Společnost ASBISc si vyhrazuje právo upravovat zařízení a provádět změny a úpravy tohoto dokumentu bez předchozího upozornění uživatelů. Záruční doba a životnost jsou 2 roky od data zakoupení produktu.

Podrobnosti o výrobci: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Kypř). 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.

aeno.com/documents

37

DE Der Elektrogrill **AENO EGS** ist für die Zubereitung verschiedener Fleisch- und Fischgerichte geeignet.

Technische Kenndaten

Versorgungsspannung: 220–240 V (AC); Frequenz: 50–60 Hz; Leistung: 2000,0 W. Betriebstemperatur: 80–230 °C. Öffnungswinkel: bis zu 180°. Fettauffangschale: Kunststoff. Abnehmbare Platten: doppelseitig. Anzahl der Kochmodi: 9. Stromversorgungskabel: 1 m. Größe der Arbeitsfläche (L × B): 320 mm × 220 mm. Gewicht: 5,08 kg.

Lieferumfang

AENO EGS Grill, abnehmbare Platten (6) und (7), Kunststoff-Fettauffangschale (8), Schnellanleitung, Garantieschein.

Beschränkungen und Warnungen

WARNUNG! Die Nichtbeachtung der Betriebsanleitung kann zu Gesundheits- und Sachschäden beim Benutzer führen.

Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen dürfen das Gerät nur unter der Aufsicht von Erwachsenen benutzen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind. Das Gerät sollte nur in einer häuslichen Umgebung und in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Dokument oder im vollständigen Benutzerhandbuch, das unter **aeno.com/documents** verfügbar ist, betrieben werden.

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die in den technischen Unterlagen angegebene Nennspannung mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen an und ziehen Sie es ab. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale Fläche, damit es nicht umkippen kann.

Der Körper des Geräts wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist, oder verwenden Sie

Schutzschuhe. Halten Sie den Griff (1) fest, wenn Sie den Deckel des Geräts öffnen. Tragen Sie das Gerät, indem Sie es nur an der Basis halten. Die große Menge an Lebensmitteln, die in das Gerät gegeben werden muss, macht es schwierig, den Deckel zu schließen. Drücken Sie nicht mit Gewalt auf die Abdeckung, da dies das Gerät beschädigen könnte. Nehmen Sie gekochte Speisen nur mit einem hitzebeständigen Spatel von der Kochstelle. Verwenden Sie keine Gabeln, Messer oder andere scharfe Utensilien, um die Antihafbeschichtung der abnehmbaren Platten nicht zu beschädigen.

Lassen Sie das laufende Gerät nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung des Geräts immer den Netzstecker. Um Verbrennungen zu vermeiden, nehmen Sie die Fettauffangschale (8) mit dem Inhalt erst heraus, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät oder seinen Komponenten vor.

Vorbereitungen für die Arbeit

Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie die Fettauffangschale (8). Entfernen Sie die Platten (6) und (7) durch Drücken der jeweiligen (oberen oder unteren) Entriegelungstasten (4).

Waschen Sie die Platten und das Tablett mit einem neutralen Reinigungsmittel, wischen Sie sie trocken und bauen Sie sie wieder ein. Bauen Sie die Platten so ein, dass die Fettrutsche (10) nach hinten zeigt: Das Fett muss in die Auffangschale fließen. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage und an einen gut belüfteten Ort, der mindestens 30 cm von anderen Gegenständen entfernt ist.

HINWEIS. Die abnehmbaren Platten sind austauschbar und doppelseitig: eine Seite hat eine gerippte Oberfläche, die andere ist flach. Sie können auf beiden Seiten kochen. Fetten Sie bei der ersten Benutzung die äußere Arbeitsfläche der herausnehmbaren Platten mit einer dünnen Schicht Speiseöl ein. Wenn

Sie später auf der anderen Seite der Verkleidung kochen wollen, sollten Sie diese bei der ersten Benutzung ebenfalls mit Öl bestreichen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Antihafbeschichtung optimal funktioniert.



Verwendung

Schließen Sie den Grill und schließen Sie ihn an. Unmittelbar danach ertönt ein akustisches Signal. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld (3) leuchten auf und erlöschen (siehe Abb. c). Auf der numerischen Anzeige des Bedienfelds wird „OFF“ („Aus“) angezeigt. Das bedeutet, dass sich das Gerät im Ruhezustand befindet und nicht aufheizt.

HINWEIS. Beim ersten Einschalten des Geräts muss es 10 min lang ohne Lebensmittel aufgeheizt werden. Das Vorhandensein einer geringen Menge an leichtem Rauch oder Geruch wird als normal und harmlos angesehen.

Vorheizen des Geräts. Legen Sie während der Vorheizphase keine Lebensmittel in den Grill. Wählen Sie mit den Tasten einen der drei Modi: „Defros“ („Auftauen“), „Lower Grill“ („Unterer Grill“), „DIY“ („Manueller Modus“). Alternativ können Sie die Taste „Menu“ („Menü“) drücken, um die automatischen Modi „Beef“ („Rind“), „Fish“ („Fisch“), „Chicken“ („Huhn“), „Sausage“ („Wurst“), „Hamburger“ („Hamburger“) und „Bacon“ („Speck“) auszuwählen. Die Tastenanzeige oder der Name des gewählten Modus blinkt auf dem Display des Bedienfelds.

Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“ („Start/Stop“). Die LED-Anzeige leuchtet blau und der gewählte Modus leuchtet. Das Display zeigt die Temperatur und die Heizzeit an.

HINWEIS. Während sich das Gerät in einem der Modi befindet, können die Zeit- und Temperaturwerte durch Drücken der entsprechenden Tasten  („Auf“) und  („Ab“) geändert werden (siehe Abb. c).

HINWEIS. Wenn die Taste „Start/Cancel“ („Start/Stop“) nach der Auswahl eines Garvorgangs nicht gedrückt wird, schaltet das Gerät nach 15 Sekunden in den Schlafmodus. Auf dem Display erscheint „OFF“ („Aus“). Um den Garvorgang

fortzusetzen, wählen Sie den Modus erneut und drücken Sie die Taste „Start/Cancel“ („Start/Stop“).

Das Vorheizen dauert so lange, bis die Grillplatten die Temperatur des zuvor gewählten Modus erreicht haben (siehe Tabelle). Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt 5 Mal ein akustisches Signal. Die LED-Anzeige wechselt die Farbe zu grün. Die Garzeit blinkt auf dem Display. Das Gerät schaltet in den Stand-by-Modus und hält die erreichte Schalfeldtemperatur. Fahren Sie dann mit dem Kochen fort.

Tabelle – Kochmodi

Modus	Temperatur (5 °C / Schritt)	Heizzeit (30 sec / Schritt)	Standardeinste- llungen
„Defrost“ („Abtauen“)	80–120 °C	1 mi – 60 min.	80 °C, 15 min
„Lower Gril“ („Unterer Grill“)	80–220 °C	30 sek – 60 min	200 °C, 10 min
„DIY“ („Manueller Modus“)	80–230 °C	30 sek – 60 min	230 °C, 5 min
„BeeF“ („Rindfleisch“)	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
„Fish“ („Fisch“)	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
„Chicken“ („Huhn“)	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C 5 min
„Sausage“ („Wurst“)	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
„Hamburger“ („Hamburger“)	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
„Bacon“ („Speck“)	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

Zubereitung des Produkts. Nach dem 30-minütigen Vorheizen muss mit dem
aeno.com/documents

41

Kochen begonnen werden, da das Gerät sonst die auf den Platten erreichte Temperatur nicht mehr hält und in den Schlafmodus übergeht. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die untere Platte. Wenn es sich um Pizza oder Fisch handelt, können Sie ihn auf dem offenen Grill (siehe Abb. d) zubereiten, um seine Form nicht zu beeinträchtigen, und wenn es sich um Steak oder Wurst handelt, auf dem geschlossenen Grill. Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“ („Start/Stop“). Auf der Anzeigetafel wird ein Countdown gestartet.

Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt 5 Mal ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint „DONE“ („Fertig“). Die LED-Anzeige wechselt auf rot. Der Garvorgang ist beendet und das Gerät heizt nicht mehr.

Auftauen des Produkts. Drücken Sie nacheinander die Tasten „Defrost“ („Abtauen“) und „Start/Cancel“ („Start/Stop“). Nach dem Vorheizen öffnen Sie den Grill und legen das Grillgut auf die untere Platte. Drücken Sie erneut die Taste „Start/Cancel“ („Start/Stop“). Am Ende des Countdowns ertönt 5 Mal ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint: „DONE“ („Fertig“). Fahren Sie mit dem Garen fort, indem Sie die gewünschte Betriebsart wählen (siehe Tabelle).

Manuelle Betriebsart. Drücken Sie die Taste „DIY“ („Manueller Modus“), wählen Sie die gewünschte Gartemperatur und -zeit und drücken Sie dann „Start/Cancel“ („Start/Stop“). Nach dem Vorheizen öffnen Sie den Grill und legen das Grillgut auf die untere Ablage. Drücken Sie erneut die Taste „Start/Cancel“ („Start/Stop“). Am Ende des Countdowns ertönt 5 Mal ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint: „DONE“ („Fertig“).

Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen, schalten Sie es mit der Taste „Start/Cancel“ („Start/Stop“) aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Farbige Anzeige der Grillmodi

- blau – das Gerät befindet sich im Modus „Vorheizen“;
- grün – der Betrieb im Modus „Vorheizen“ ist abgeschlossen;
- gelb – das Gerät befindet sich im Modus „Kochen“;
- rot – der Betrieb im im Modus „Kochen“ ist abgeschlossen.

Pflege und Reinigung

Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, nehmen Sie dann die Fettauffangschale (8) vorsichtig heraus und entfernen Sie ihren Inhalt. Entfernen Sie die abnehmbaren Platten. Waschen Sie die Fettauffangschale und die abnehmbaren Platten mit einem neutralen Reinigungsmittel und trocknen Sie sie vor dem Wiedereinbau gründlich ab. Wiederholen Sie den Vorgang nach jedem Kochvorgang. Die Fettauffangschale und die abnehmbaren Platten können in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie keine Metallbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Körper des Geräts mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Störungsbeseitigung

1. Der Grill lässt sich nicht einschalten. Mögliche Ursachen: Die Steckdose ist defekt oder der Stecker ist nicht vollständig in die Steckdose eingesteckt. Lösung: Vergewissern Sie sich, dass Strom vorhanden ist (z. B. durch Einstecken eines anderen funktionierenden Geräts) und dass der Stecker des Grills vollständig in die Steckdose eingesteckt ist.
2. Der Grill schaltet sich ein, aber die abnehmbaren Platten werden nicht heiß. Mögliche Ursachen: Das Gerät ist nicht in den Betriebsmodus versetzt worden. Lösung: Überprüfen Sie, ob die Betriebszeit und die Temperatur auf dem Display eingestellt sind und ob die Taste „Start/Cancel“ („Start/Stop“) gedrückt ist.

Auf dem Display angezeigte Gerätefehlercodes

- E1 – Kontaktunterbrechung des oberen Thermostats;
- E2 – Kurzschluss des oberen Thermostats;

- E3 – Bruch des unteren Thermostatkontakts;
- E4 – Kurzschluss des unteren Thermostats.

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.

ASBISc behält sich das Recht vor, das Gerät zu modifizieren und Änderungen an diesem Dokument ohne vorherige Ankündigung. Die Garantiezeit und Lebensdauer beträgt 2 Jahre ab dem Kaufdatum des Produkts.

Herstellerangaben: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 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.

ES La parrilla eléctrica **AENO EGS** es adecuado para cocinar diversos platos de carne y pescado.

Datos técnicos

Tensión de alimentación: 220-240 V (AC); frecuencia: 50-60 Hz; Potencia: 2000,0 W. Temperatura de funcionamiento: 80-230 °C. Ángulo de apertura: hasta 180°. Bandeja recolectora de grasa: plástico. Paneles desmontables: de doble cara. Número de modos de cocción: 9. Cable de alimentación: 1 m. Tamaño de la superficie de trabajo (longitud x anchura): 320 mm x 220 mm. Peso: 5,08 kg.

Alcance de suministro

Parrilla **AENO EGS**, paneles desmontables (6) y (7), bandeja recolectora de grasa (8) de plástico, guía de inicio rápido, tarjeta de garantía.

Restricciones y advertencias

¡ATENCIÓN! La inobservancia de las instrucciones de uso puede causar daños a la salud o a la propiedad del usuario.

Los niños y las personas con discapacidades físicas o mentales sólo pueden utilizar el dispositivo bajo la supervisión de adultos que sean responsables de su seguridad. El dispositivo sólo debe utilizarse en un entorno doméstico y de acuerdo con las instrucciones de este documento o del manual de usuario completo, disponible en aeno.com/documents.

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que la tensión nominal especificada en la documentación técnica se corresponde con la de la toma de corriente. Para conectar y desconectar el dispositivo sólo deben utilizarse manos secas. No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos. Coloque el dispositivo en una superficie horizontal para que no haya riesgo de que se vuelque.

El cuerpo del dispositivo se calienta mucho durante el funcionamiento. No toque el aparato hasta que se haya enfriado completamente o utilice guantes

aeno.com/documents

45

de protección. Sujete el asa (1) al abrir la tapa del dispositivo. Transporta el dispositivo sujetándola sólo por la base. La gran cantidad de alimentos que se colocan en el dispositivo dificulta el cierre de la tapa. No presione la tapa con fuerza, ya que podría dañar el dispositivo. Retire los alimentos cocinados de la placa sólo con una espátula resistente al calor. No utilice tenedores, cuchillos u otros utensilios afilados para no dañar el revestimiento antiadherente de los paneles desmontables.

No deje el dispositivo en funcionamiento sin vigilancia. Desenchufe siempre la clavija de alimentación después del uso o antes de limpiar el aparato. Para evitar quemaduras, no retire la bandeja (8) con el contenido hasta que el dispositivo se haya enfriado completamente. No repare el dispositivo usted mismo, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado. No realice ninguna modificación en el dispositivo ni en sus componentes.

Preparación para el uso

Desembale el dispositivo, retire la bandeja recolectora de grasa (8). Retire los paneles (6) y (7) pulsando los respectivos (superior o inferior) botones de fijadores (4).

Lave los paneles y la bandeja con detergente neutro, séque y vuelva a colocar. Instale los paneles de manera que el conducto de grasa (10) esté orientado hacia atrás: la grasa debe fluir hacia la bandeja. Coloque el dispositivo sobre una base resistente al calor y en un lugar bien ventilado, a una distancia mínima de 30 cm de otros objetos.

NOTA. Los paneles desmontables son intercambiables y de doble cara: un lado tiene una superficie acanalada y el otro es plano. Se puede cocinar por ambos lados. Cuando se utilice por primera vez, engrase el exterior de los paneles desmontables con una fina capa de aceite de cocina. Si más adelante va a cocinar en el otro lado del paneles, aplique también una capa de aceite cuando lo utilice por primera vez. Esto garantizará que el revestimiento antiadherente

funcione mejor.

Funcionamiento

Cierra la parrilla y enchúfala. Inmediatamente después, suena una señal acústica. Todos los indicadores del panel de control (3) se encienden y se apagan (ver figura c). Verá "OFF" ("Apagado") en la pantalla numérica del panel. Esto significa que la unidad está en modo de reposo y no se está calentando.

NOTA. La primera vez que se enciende el dispositivo, debe calentarse sin alimentos durante 10 minutos. La presencia de una pequeña cantidad de humo u olor ligero se considera normal e inofensiva.

Pre calentamiento del dispositivo. No introduzca alimentos en la parrilla durante la fase de pre calentamiento. Utilice los botones para seleccionar uno de los tres modos: "Defrost" ("Descongelar"), "Lower Grill" ("Parrilla inferior"), "DIY" ("Modo manual"). Alternativamente, pulse el botón "Menu" ("Menú") para seleccionar los modos automáticos "Beef" ("Carne"), "Fish" ("Pescado"), "Chicken" ("Pollo"), "Sausage" ("Salchicha"), "Hamburger" ("Hamburguesa"), "Bacon" ("Tocino"). El indicador del botón o el nombre del modo seleccionado parpadeará en la pantalla del panel de control.

Pulse el botón "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). El LED se ilumina en azul y el modo seleccionado se ilumina. La pantalla muestra la temperatura y el tiempo de calentamiento.

NOTA. Mientras el dispositivo se encuentra en cualquiera de los modos, los valores de la hora y la temperatura pueden modificarse pulsando los botones correspondientes ⤴ ("Arriba") y ⤵ ("Abajo") (ver figura c).

NOTA. Si no se pulsa el botón "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar") después de seleccionar un modo de cocción, el aparato pasa al modo de reposo después de 15 segundos. En la pantalla aparece "OFF" ("Apagado"). Para continuar el proceso de cocción, seleccione de nuevo el modo y pulse el botón

aeno.com/documents

47

"Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar").

El precalentamiento dura hasta que los paneles de la parrilla alcanzan la temperatura del modo previamente seleccionado (ver tabla). Al finalizar el precalentamiento, suena una señal acústica 5 veces. El indicador LED cambiará de color a verde. El tiempo de cocción parpadeará en la pantalla. La unidad pasará al modo de espera, manteniendo la temperatura del panel alcanzada. A continuación, proceda a la cocción.

Tabla – Modos de cocción

Modo	Temperatura (5 °C/paso)	Tiempo de calentamiento (30 s/paso)	Ajustes por defecto
"Defrost" ("Descongelar")	80–120 °C	1 min – 60 min	80 °C, 15 min.
"Lower Grill" ("Parrilla inferior")	80–220 °C	30 s – 60 min	200 °C, 10 min
"DIY" ("Modo manual")	80–230 °C	30 s – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Carne")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Pescado")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Pollo")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C, 5 min
"Sausage" ("Salchicha")	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger" ("Hamburguesa")	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
"Bacon" ("Tocino")	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

Preparación del producto. Una vez que se ha completado el precalentamiento durante 30 minutos se debe iniciar la cocción, de lo contrario el dispositivo no mantendrá la temperatura alcanzada en los paneles y pasará al modo de reposo. Abra la parrilla y coloque los alimentos en el panel inferior. Se puede cocinar en la parrilla abierta (ver figura **d**) si se trata de pizza o pescado para no estropear su forma, o en la parrilla cerrada si se trata de bistec o salchicha. Pulse el botón "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). Se iniciará una cuenta atrás en la pantalla.

Cuando la cuenta atrás ha terminado, suena una señal acústica 5 veces. En la pantalla aparece "DONE" ("Terminado"). El indicador LED cambiará a rojo. La cocción ha terminado y el dispositivo deja de calentar.

Descongelar el producto. Pulse consecutivamente los botones "Defrost" ("Descongelar") y "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). Una vez finalizado el precalentamiento, abra la parrilla y coloque los alimentos en el panel inferior. Pulse de nuevo el botón "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). Al final de la cuenta atrás, suena una señal acústica 5 veces. La pantalla mostrará: "DONE" ("Terminado"). Continúe la cocción seleccionando el modo deseado (véase la tabla).

Modo de funcionamiento manual. Pulse el botón "DIY" ("Modo manual"), seleccione la temperatura y el tiempo de cocción deseados y, a continuación, pulse "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). Una vez finalizado el precalentamiento, abra la parrilla y coloque los alimentos en el panel inferior. Pulse de nuevo el botón "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). Al final de la cuenta atrás, suena una señal acústica 5 veces. La pantalla mostrará: "DONE" ("Terminado").

Si ya no va a utilizar el dispositivo, apáguelo con el botón "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar") y desenchúfelo de la toma de corriente.

Indicación por colores de los modos de parrilla

- azul – el dispositivo está en modo "Pre calentamiento";
- verde – el funcionamiento en modo "Pre calentamiento" ha finalizado;
- amarillo – el dispositivo está en modo "Cocción";
- rojo – el funcionamiento en modo "Cocción" ha terminado.

Cuidado y limpieza

Espera a que el dispositivo se enfríe y, a continuación, retire con cuidado la bandeja recolectora de grasa (8) y saque su contenido. Retire los paneles desmontables. Lave la bandeja y los paneles desmontables con un detergente neutro y séquelos bien antes de volver a colocarlos. Repita el procedimiento después de cada sesión de cocción. La bandeja y los paneles desmontables pueden lavarse en el lavavajillas. No utilice cepillos metálicos ni limpiadores abrasivos. Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño húmedo y un poco de detergente. A continuación, limpie la superficie con un paño seco.

Solución de posibles problemas de funcionamiento

1. La parrilla no se enciende. Posibles causas: la toma de corriente está defectuosa o el enchufe no está completamente insertado en la toma de corriente. Solución: asegúrese de que hay corriente (por ejemplo, enchufando otro aparato que funcione) y de que el enchufe de la parrilla está completamente insertada en la toma de corriente.
2. La parrilla se enciende, pero los paneles desmontables no se calientan. Posibles causas: el dispositivo no ha sido ajustado en el modo de funcionamiento. Solución: compruebe que el tiempo de funcionamiento y la temperatura en la pantalla están ajustados y que el botón "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar") está pulsado.

Códigos de error del dispositivo que aparecen en la pantalla

- E1 – rotura del contacto del termostato superior;

- E2 – cortocircuito del termostato superior;
- E3 – rotura del contacto del termostato inferior;
- E4 – cortocircuito del termostato inferior.

¡ATENCIÓN! Si ninguna de las posibles soluciones resuelve el problema, póngase en contacto con su proveedor o centro de servicio. No desmonte ni intente reparar el dispositivo usted mismo.

Información sobre el reciclaje



Este símbolo significa que debe seguir la Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) y sobre residuos de pilas y baterías al eliminar el aparato, sus pilas y acumuladores y sus accesorios eléctricos y electrónicos. Según la directiva, estos equipos deben eliminarse por separado al final de su vida de

servicio.

No elimine el aparato, sus baterías y acumuladores, ni sus accesorios eléctricos y electrónicos junto con los residuos urbanos no clasificados, ya que esto sería perjudicial para el medio ambiente.

Para la eliminación de este equipo, hay que devolverlo al punto de venta o entregarlo en un centro de reciclaje local.

Debe ponerse en contacto con el servicio local de eliminación de residuos domésticos para obtener más información.

ASBISc se reserva el derecho de modificar el dispositivo y modificar este documento sin previo aviso a los usuarios.

El periodo de garantía y la vida de servicio – 2 años a partir de la fecha de compra del producto.

Datos del fabricante: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Chipre. Fabricado en China.

La información actualizada y la descripción detallada del dispositivo, así como las instrucciones de conexión, certificados, información sobre las empresas que aceptan reclamos de calidad y garantía, están disponibles para descargar desde el enlace aeno.com/documents. Todas las marcas y nombres comerciales mencionados son propiedad de sus respectivos dueños.

aeno.com/documents

51

ET AENO EG5 elektrigrill sobib erinevate liha- ja kalarogade valmistamiseks.

Tehnilised andmed

Toitepinge: 220–240 V (AC); sagedus: 50–60 Hz; võimsus: 2000,0 W.
Töötemperatuur: 80–230 °C. Avamismurk: kuni 180°. Rasvatilgake: plastist.
Eemaldatavad paneelid: pööratavad. Keetmisrežiimide arv: 9. Toitekaabel: 1 m.
Tööpinna suurus (p × l): 320 mm × 220 mm. Kaal: 5,08 kg.

Tarnepakett

AENO EG5 grill, eemaldatavad paneelid (6) ja (7), plastikust tilgakate (8), kiirjuhend, garantiikaart.

Piirangud ja hoiatused

HOIATUS! Kasutusjuhiste eiramine võib põhjustada kahju kasutaja tervisele või varale.

Lapsed ja füüsilise või vaimse puudega isikud võivad seadet kasutada ainult nende ohutuse eest vastutavate täiskasvanute järelevalve all. Seadet tohib kasutada ainult kodus keskkonnas ja vastavalt käesolevas dokumendis või täielikus kasutusjuhendis (saadaval aadressil **aeno.com/documents**) toodud juhistele.

Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, et tehnilises dokumentatsioonis määratud nimipinge vastab pistikupesa pingele. Seadme ühendamiseks ja lahtiühendamiseks tuleb kasutada ainult kuivi käsi. Ärge kastke seadet vette või muudesse vedelikesse. Asetage seade horisontaalsele pinnale, et vältida selle ümbermineku ohtu.

Seadme korpus muutub töö ajal väga kuumaks. Ärge puudutage seadet enne, kui see on täielikult jahtunud, või kasutage kaitsekindaid või -kindaid. Hoidke seadme kaane avamisel käepidemest (!) kinni. Kandke seadet ainult alusest kinni hoides. Seadmesse paigutatava suure toidukoguse tõttu on kaane sulgemine keeruline. Ärge vajutage kaanele jõuliselt, sest see võib seadet kahjustada. Võtke keedetud toit pliidilt välja ainult kuumakindla spaatliga.

Ärge kasutage kahvleid, nuge ega muid teravaid söögiriistu, et vältida eemaldatavate paneelide mittekleepuva katte kahjustamist.

Ärge jätkke töötavat seadet järelevalveta. Pärast kasutamist või enne seadme puhastamist tõmmake alati pistikupesa välja. Põletuste vältimiseks ärge eemaldage tilgakaussi (8) koos sisuga enne, kui seade on täielikult jahtunud. Ärge parandage seadet ise, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole. Ärge tehke seadme või selle komponentide juures mingeid muudatusi.

Tööks valmistumine

Võtke seade lahti, eemaldage rasvatilk (8). Eemaldage paneelid (6) ja (7), vajutades vastavaid (ülemisi või alumisi) vabastamisnuppe (4).

Peske paneelid ja salv neutraalse pesuvahendiga, pühkige kuivaks ja paigaldage uuesti. Paigaldage paneelid nii, et rasvakanal (10) on tagurpidi: rasv peaks voolama tilgakaussi. Asetage seade kuumakindlale alusele ja hästi ventileeritavasse kohta vähemalt 30 cm kaugusele teistest esemetest.

MÄRKUS. Eemaldatavad paneelid on vahetatavad ja ümberpööratavad: ühel poolel on soonikpind ja teine pool on sile. Võite küpsetada mõlemal pool. Esmakordsel kasutamisel määrige eemaldatavate paneelide välimine tööpind õhukese kihi toiduõliga. Kui hakkate hiljem küpsetama paneeli teisel poolel, määrige seda esimesel kasutuskorral samuti õliga. See tagab, et mittekleepuv kate töötab kõige paremini.

Operatsioon

Sulgege grill ja ühendage see vooluvõrku. Kohe pärast seda kõlab helisignaal. Kõik näidikud juhtpaneelil (3) süttivad ja kustuvad (vt joonis c). Paneeli numbrilisel ekraanil kuvatakse «OFF» («Väljaspool»). See tähendab, et seade on puhkeolekus ja ei kuumene.

MÄRKUS. Kui seade esimest korda sisse lülitatakse, tuleb seda ilma toiduta 10 minutit kuumutada. Väike kogus kerget suitsu või lõhna peetakse normaalseks ja ohutuks.

Seadme eelsoojendamise. Ärge pange toiduaineid grilli eelsoojendamise ajal. Kasutage nuppe, et valida üks kolmest režiimist: «Defrost» («Sulatamine»), «Lower Grill» («Alumine grill»), «DIY» («Manuaalne režiim»). Teise võimalusena vajutate nuppu «Menu» («Menüü»), et valida automaatsed režiimid «Beef» («Veiseliha»), «Fish» («Kala»), «Chicken» («Kana»), «Sausage» («Vorst»), «Hamburger» («Hamburger»), «Bacon» («Peekon»). Juhtpaneeli ekraanil vilgub nupu indikaator või valitud režiimi nimi.

Vajutage nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). LED süttib siniselt ja valitud režiim süttib. Ekraanil kuvatakse temperatuur ja kuumutusaeg.

MÄRKUS. Kui seade on ükskõik millises režiimis, saab aja ja temperatuuri väärtusi muuta, vajutades vastavaid nuppe  («Ules») ja  («Alla») (vt joonis c).

MÄRKUS. Kui pärast toiduvalmistamisrežiimi valimist ei vajutata nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»), lülitub seade 15 sekundi pärast puhkeolekusse. Ekraanile ilmub «OFF» («Väljaspool»). Küpsetamise jätkamiseks valige uuesti režiim ja vajutage nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»).

Eelsoojendus kestab seni, kuni grilliplaadid on saavutanud eelnevalt valitud režiimi temperatuuri (vt tabelit). Kui eelsoojendus lõpeb, kõlab 5 korda helisignaali. LED-indikaator muutub roheliseks. Küpsetusaeg vilgub ekraanil. Seade läheb ooterežiimile, säilitades saavutatud paneeli temperatuuri. Seejärel jätkake toiduvalmistamist.

Tabel – Keetmisrežiimid

Režiim	Temperatuur (5 °C/etap)	Soojendusaeg (30 sek/samm)	Vaikimisi seaded
«Defrost» («Sulatamine»)	80–120 °C	1 min – 60 min.	80 °C, 15 min.
«Lower Grill» («Alumine grill»)	80–220 °C	30 sek. – 60 min.	200 °C, 10 min.

«DIY» («Manuaalne režiim»)	80–230 °C	30 sek.– 60 min.	230 °C, 5 min.
«Beef» («Veiseliha»)	200–230 °C	3 min. – 8 min.	230 °C, 5 min.
«Fish» («Kala»)	200–230 °C	3 min. – 8 min.	210 °C, 5 min.
«Chicken» («Kana»)	160–200 °C	3 min. – 12 min.	180 °C, 5 min.
«Sausage» («Vorst»)	160–200 °C	3 min. – 10 min.	160 °C, 5 min.
«Hamburger» («Hamburger»)	150–200 °C	5 min. – 15 min.	150 °C, 8 min.
«Bacon» («Bacon»)	160–200 °C	3 min. – 10 min.	180 °C, 5 min.

Toote valmistamine. Kui eelsoojendus on 30 minutit kestnud, tuleb alustada toiduvalmistamist, vastasel juhul ei hoia seade enam paneelidel saavutatud temperatuuri ja läheb puhkeolekusse. Avage grill ja asetage toit alumisele riilile. Kui tegemist on pizza või kalaga, võite küpsetada seda avatud grillil (vt joonis **d**), et mitte rikkuda selle kuju, või suletud grillil, kui tegemist on prae või vorstiga. Vajutage nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). Tulemustabelis algab tagasiarvestus.

Kui loendus on lõppenud, kõlab 5 korda helisignaal. Ekraanile ilmub «DONE» («Valmis»). LED-indikaator muutub punaseks. Küpsetamine on lõppenud ja seade lõpetab kütmise.

Toote sulatamine. Vajutage järjestikku nuppe «Defrost» («Sulatamine») ja «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). Pärast eelsoojendamise lõppu avage grill ja asetage toit alumisele riilile. Vajutage uuesti nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). Tagasiarvamise lõpus kõlab 5 korda helisignaal. Ekraanil kuvatakse: «DONE» («Valmis»). Jätkake küpsetamist, valides soovitud küpsetusrežiimi (vt tabelit).

Käsitsi töörežiim. Vajutage nuppu «DIY» («Manuaalne režiim»), valige soovitud küpsetamistemperatuur ja –aeg ning vajutage seejärel nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). Pärast eelsoojendamise lõppu avage grill ja asetage toit

alumisele riivile. Vajutage uuesti nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). Tagasiarvamise lõpus kõlab 5 korda helisignaal. Ekraanil kuvatakse: «DONE» («Valmis»).

Kui te ei kavatse seadet enam kasutada, lülitage see nupu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista») abil välja ja tõmmake see pistikupesast välja.

Grillirežiimide värvimärgistus

- sinine – seade on eelsoojendusrežiimis;
- roheline – töörežiim «Elkuumutamise» on lõpetatud;
- kollane – seade on toiduvalmistamise režiimis;
- punane – toiduvalmistamise režiim on lõpetatud.

Hooldus ja puhastamine

Oodake, kuni seade on jahtunud, seejärel eemaldage ettevaatlikult rasvatilgakate (8) ja võtke selle sisu välja. Eemaldage eemaldatavad paneelid. Peske pann ja eemaldatavad paneelid neutraalse pesuvahendiga ja kuivatage need enne uuesti paigaldamist põhjalikult. Korrake protseduuri pärast iga toiduvalmistamist. Salve ja eemaldatavaid paneele saab pesta nõudepesumasinas. Ärge kasutage metallharju ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Puhastage seadme korpus niiske lapiga ja väheses pesuvahendiga. Seejärel pühkige pind kuiva lapiga.

Võimalike rikete kõrvaldamine

1. Grill ei lülitu sisse. Võimalikud põhjused: pistikupesa on defektne või pistik ei ole täielikult pistikupessa sisestatud. Abinõu: Veenduge, et vool on olemas (nt ühendades mõne teise toimiva seadme) ja et grilli pistik on täielikult pistikupessa sisestatud.
2. Grill lülitub sisse, kuid eemaldatavad paneelid ei kuumene. Võimalikud põhjused: seade ei ole seadistatud töörežiimi. Lahendus: kontrollige, et ekraanil on seadistatud tööaeg ja temperatuur ning et nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista») on vajutatud.

Seadme veakoodid, mis kuvatakse ekraanil

- E1 – ülemise termostaadi kontakti purunemine;
- E2 – ülemise termostaadi lühis;
- E3 – alumine termostaadi kontakti purunemine;
- E4 – alumine termostaadi lühis.

HOIATUS! Kui ükski võimalikest lahendustest ei lahenda probleemi, võtke ühendust oma tarnija või teeninduskeskusega. Ärge võtke seadet lahti ega üritage 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 akujäätmeteeskirju. Vastavalt eeskirjadele tuleb need seadmed nende kasutusaja lõppedes eraldi kõrvaldada. Ärge visake seadet, selle patareisid 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.

ASBISc jätab endale õiguse muuta seadet ning teha muudatusi parandusi käesolevas dokumendis ilma kasutajate eelneva teavitamiseta.

Garantiaaeg ja kasutusiga on 2 aastat alates toote ostukuupäevast.

Tootja andmed: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Küpros). Valmistatud Hiinas.

Ajakohastatud teave ja üksikasjalikud seadmekirjeldused, samuti ühendamisjuhised, sertifikaadid, kvaliteedinõuded ja garantiinfo on allalaadimiseks saadaval aadressil aeno.com/documents. Kõik kaubamärgid ja marginimed on vastavate omanike omand.

aeno.com/documents

57

FR Le gril électrique **AENO EGS** convient à la cuisson de divers plats de viande et de poisson.

Données techniques

Tension d'alimentation : 220-240 V (AC) ; fréquence : 50-60 Hz ; Puissance : 2000.0 W. Température de fonctionnement : 80-230°C. Angle d'ouverture : jusqu'à 180°. Bac récupérateur des graisses : plastique. Panneaux amovibles : réversibles. Nombre de modes de cuisson : 9. Câble d'alimentation : 1 m. Taille du plan de travail (longueur x largeur) : 320 mm x 220 mm. Poids : 5,08 kg.

Kit de livraison

Gril **AENO EGS**, panneaux amovibles (6) et (7), bac récupérateur des graisses en plastique (8), guide de démarrage rapide, carte de garantie.

Restrictions et avertissements

ATTENTION ! Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des dommages pour la santé ou les biens de l'utilisateur.

Les enfants et les personnes souffrant de handicaps physiques ou mentaux ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'adultes responsables de leur sécurité. L'appareil ne doit être utilisé que dans un environnement domestique et conformément aux instructions contenues dans ce document ou dans le manuel d'utilisation complet, disponible sur aeno.com/documents. Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension nominale indiquée dans la documentation technique correspond à celle de la prise électrique. Seules des mains sèches doivent être utilisées pour connecter et déconnecter l'appareil. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Placez l'appareil sur une surface horizontale afin qu'il ne risque pas de se renverser.

Le corps de l'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement. Ne touchez pas l'appareil avant qu'il ait complètement refroidi ou utilisez des

gants de protection. Tenez la poignée (1) lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil. Transportez l'appareil en le tenant uniquement par la base. La grande quantité d'aliments à placer dans l'appareil rend difficile la fermeture du couvercle. N'appuyez pas sur le couvercle avec force car cela pourrait endommager l'appareil. Ne retirez les aliments cuits de la table de cuisson qu'avec une spatule résistant à la chaleur. N'utilisez pas de fourchettes, couteaux ou autres ustensiles tranchants pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif des panneaux amovibles.

Ne laissez pas l'unité en marche sans surveillance. Débranchez toujours la fiche d'alimentation après utilisation ou avant de nettoyer l'appareil. Pour éviter les brûlures, ne retirez pas le bac de récupération (8) avec son contenu avant que l'appareil n'ait complètement refroidi. Ne réparez pas l'appareil vous-même, contactez un centre de service agréé. N'apportez aucune modification à l'appareil ou à ses composants.

Préparation au travail

Déballez l'appareil, retirez le bac récupérateur des graisses (8). Retirez les panneaux (6) et (7) en appuyant sur les boutons de déverrouillage respectifs (4) (supérieur ou inférieur).

Lavez les panneaux et le plateau avec un détergent neutre, essuyez-les et remontez-les. Installez les panneaux de manière à ce que la goulotte de graissage (10) soit orientée vers l'arrière : la graisse doit s'écouler dans le bac récupérateur. Placez l'appareil sur un support résistant à la chaleur et dans un endroit bien ventilé, à au moins 30 cm de tout autre objet.

NOTE. Les panneaux amovibles sont interchangeables et réversibles : un côté présente une surface nervurée et l'autre est plat. Vous pouvez cuire des deux côtés. Lors de la première utilisation, graissez le plan de travail extérieur des panneaux amovibles avec une fine couche d'huile de cuisson. Si vous avez l'intention de cuisiner sur l'autre face du lambris par la suite, appliquez

aeno.com/documents

59

également une couche d'huile lors de la première utilisation. Cela permettra au revêtement antiadhésif de fonctionner au mieux.

Opération

Fermez le gril et branchez-le. Immédiatement après, un signal acoustique retentit. Tous les indicateurs du panneau de commande (3) s'allument et s'éteignent (voir fig. c). Vous verrez « OFF » (« Eteint ») sur l'affichage numérique du panneau. Cela signifie que l'appareil est en mode veille et ne chauffe pas.

NOTE. La première fois que l'appareil est mis en marche, il doit être chauffé sans aliments pendant 10 min. La présence d'une petite quantité de fumée ou d'odeur légère est considérée comme normale et inoffensive.

Préchauffage de l'appareil. Ne mettez pas d'aliments dans le gril pendant la phase de préchauffage. Utilisez les boutons pour sélectionner l'un des trois modes : « Defrost » (« Décongélation »), « Lower Grill » (« Le panneau inférieur »), « DIY » (« Mode manuel »). Vous pouvez également appuyer sur la touche « Menu » pour sélectionner les modes automatiques « Beef » (« Bœuf »), « Fish » (« Poisson »), « Chicken » (« Poulet »), « Sausage » (« Saucisse »), « Hamburger », « Bacon ». L'indicateur du bouton ou le nom du mode sélectionné clignote sur l'écran du panneau de commande.

Appuyez sur le bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »). La LED s'allume en bleu et le mode sélectionné s'allume. L'écran affiche la température et le temps de chauffage.

NOTE. Lorsque l'appareil est dans l'un des modes, les valeurs de l'heure et de la température peuvent être modifiées en appuyant sur les boutons correspondants ☺ (« Haut ») et ☹ (« Bas ») (voir fig. c).

NOTE. Si vous n'appuyez pas sur la touche « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt ») après avoir sélectionné un mode de cuisson, l'appareil passe en mode veille au

bout de 15 s. « OFF » (« Eteint ») apparaît sur l'écran. Pour poursuivre le processus de cuisson, sélectionnez à nouveau le mode et appuyez sur la touche « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »).

Le préchauffage dure jusqu'à ce que les panneaux du gril aient atteint la température du mode précédemment sélectionné (voir tableau). Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit 5 fois. L'indicateur LED passe au vert. Le temps de cuisson clignote à l'écran. L'unité se met en mode veille, maintenant la température du panneau atteinte. Ensuite, procédez à la cuisson.

Tableau – Modes de cuisson

Mode	Température (5°C/ pas étape)	Temps de chauffage (30 s/ étape)	Paramètres par défaut
«Defrost» (« Décongélation »)	80–120°C	1 min – 60 min.	80°C, 15 min
« Lower Grill » (« Le panneau inférieur »)	80–220°C	30 s – 60 min	200°C, 10 min
«DIY» (« Mode manuel »)	80–230°C	30 s – 60 min	230°C, 5 min
« Beef » («Bœuf»),	200–230°C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
«Fish» (« Poisson »)	200-230 °C	3 min – 8 min	210°C, 5 min
« Chicken » (« Poulet »)	160–200°C	3 min – 12 min	180°C 5 min
«Sausage» («Saucisse»)	160–200 °C	3 min – 10 min	160°C, 5 min

«Hamburger»	150–200°C	5 min – 15 min	150°C, 8 min
«Bacon	160–200°C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

Préparation du produit. Une fois le préchauffage terminé pendant 30 min, la cuisson doit être lancée, sinon l'appareil ne maintient plus la température atteinte sur les panneaux et se met en mode veille. Ouvrez le gril et placez les aliments sur le panneau inférieur. Vous pouvez cuire 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 d'une saucisse. Appuyez sur le bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »). Un compte à rebours commencera sur le tableau d'affichage.

Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit 5 fois. « DONE » (« Terminé ») apparaît sur l'écran. L'indicateur LED passe au rouge. La cuisson est terminée et l'appareil cesse de chauffer.

Décongélation du produit. Appuyez successivement sur les touches « Defrost » (« Décongélation ») et « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »). Une fois le préchauffage terminé, ouvrez le gril et placez les aliments sur le panneau inférieur. Appuyez à nouveau sur le bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »). A la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit 5 fois. L'écran affiche : « DONE » (« Terminé »). Poursuivez la cuisson en sélectionnant le mode de cuisson souhaité (voir le tableau).

Mode de fonctionnement manuel. Appuyez sur la touche « DIY » (« Mode manuel »), sélectionnez la température et le temps de cuisson souhaités, puis appuyez sur « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »). Une fois le préchauffage terminé, ouvrez le gril et placez les aliments sur le panneau inférieur. Appuyez à nouveau sur le bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »). A la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit 5 fois. L'écran affiche : « DONE » (« Terminé »).

Si vous n'avez plus l'intention d'utiliser l'appareil, éteignez-le à l'aide du bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt ») et débranchez-le de la prise de courant.

Indication par couleur des modes de gril

- bleu – l'appareil est en mode « Préchauffage » ;
- vert – le fonctionnement en mode « Préchauffage » est terminé ;
- jaune – l'appareil est en mode « Préparation du produit » ;
- rouge – le fonctionnement en mode « Préparation du produit » est terminé.

Entretien et nettoyage

Attendez que l'appareil refroidisse, puis retirez avec précaution le bac récupérateur des graisses (8) et retirez son contenu. Retirez les panneaux amovibles. Lavez le bac et les panneaux amovibles avec un détergent neutre et séchez-les soigneusement avant de les remonter. Répétez la procédure après chaque session de cuisson. Le bac et les panneaux amovibles peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'utilisez pas de brosses métalliques ou de nettoyeurs abrasifs. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de détergent. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

Dépannage

1. Le gril ne s'allume pas. Cause possible : la prise est défectueuse ou la fiche n'est pas complètement insérée dans la prise. Solution : vérifiez qu'il y a du courant (par exemple en branchant un autre appareil en état de marche) et que la fiche du gril est bien insérée dans la prise.
2. Le gril s'allume, mais les panneaux amovibles ne chauffent pas. Cause possible : l'appareil n'a pas été réglé sur le mode de fonctionnement. Solution : vérifiez que l'heure et la température de fonctionnement sont réglées sur l'écran et que vous avez appuyé sur le bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »).

Codes d'erreur du dispositif affichés sur l'écran

- E1 – rupture de contact du thermostat supérieur ;
- E2 – court-circuit du thermostat supérieur ;
- E3 – rupture du contact du thermostat inférieur ;
- E4 – court-circuit du thermostat inférieur.

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.

ASBISc se réserve le droit de modifier l'appareil et d'apporter des changements et des altérations à ce document sans préavis aux utilisateurs.

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 », Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 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.

HR Električni roštilj **AENO EGS** namijenjen je za spremanje raznih jela od mesa i ribe.

Specifikacije

Napon: 220–240 V (AC); frekvencija: 50–60 Hz. Snaga: 2000.0 W. Radna temperatura: 80–230 °C. Kut otvaranja: do 180°. Posuda za sakupljanje masti: plastična. Odvojive ploče: obostrane. Režimi pečenja: 9. Kabel za napajanje: 1 m. Radna površina (D×Š): 320×220 mm. Težina: 5,08 kg.

Opseg isporuke

AENO EGS roštilj, odvojive ploče (6) i (7), plastična posuda za sakupljanje masti (8), kratki korisnički vodič, jamstveni list.

Ograničenja i upozorenja

POZOR! Nepoštivanje uputa za uporabu može uzrokovati štetu po zdravlje ili imovinu korisnika.

Djeca i osobe s fizičkim i mentalnim invaliditetom smiju koristiti uređaj samo pod nadzorom odrasle osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Uređaj se smije koristiti samo u domaćinstvu sukladno uputama iz ovog dokumenta ili kompletnog korisničkog priručnikom koji je dostupan na **aeno.com/documents**.

Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite odgovara li nazivni napon naveden u tehničkoj dokumentaciji parametrima električne utičnice. Spajanje i odspajanje uređaja na struju smije se činiti samo suhim rukama. Ne uranjajte uređaj u vodu ili bilo koje tekućine. Uređaj stavite na ravnu površinu na način da se ne bi prevrnuo.

Tijekom rada kućiste uređaja se jako zagrijeva. Ne dirajte uređaj dok se potpuno ne ohladi ili koristite zaštitne rukavice. Poklopac uređaja podižite samo držeći za ručku (1). Premještavajte uređaj držeći ga samo za bazu. Ako stavite u uređaj previše namirnica to može otežati zatvaranje poklopca. Nemojte gnječiti poklopac jer to može oštetiti uređaj. Gotovu hranu vadite s ploče samo posebnom lopaticom otpornom na toplinu. Nemojte koristiti vilice,

aeno.com/documents

65

vođe ili druge oštire prirore dase izbjegne oštećenje neljepljivog premaza na uklonjivim pločama.

Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi. Uvijek izvucite utikač iz utičnice nakon uporabe ili prije čišćenja uređaja. Kako biste izbjegli opekline, nemojte vaditi posudu za mast (8) sa svim što se nakupilo dok se uređaj potpuno ne ohladi. Zabranjuje se samostalno popravljavanje uređaja, obratite se ovlaštenom servisu. Zabranjuje se izvođenje bilo kakvih promjena u dizajnu uređaja i pribora.

Priprema za korištenje

Raspakirajte uređaj, izvucite posudu za sakupljanje masti (8). Skinite ploče (6) i (7) pritiskom na odgovarajuće (gornje ili donje) tipke za otpuštanje (4).

Operite ploče i posudu za mast neutralnim deterdžentom, osušite i ponovno stavite u uređaj. Postavite ploče tako da odvodni žlijeb za mast (10) bude usmjeren unazadi: mast treba teći niz njega u posudu za mast. Stavite uređaj na postolje otporno na toplinu, u dobro prozračenom prostoru, najmanje 30 cm udaljeno od drugih predmeta.

NAPOMENA. Uklonjive ploče su zamjenjive i dvostrane: jedna strana ima rebrastu površinu, a druga je ravna. Možete peći vaše namirnice na bilo kojoj od strana ploča. Prije prvog korištenja premažite vanjsku radnu površinu odvojivih ploča tankim slojem ulja za kuhanje. Ako naknadno kuhate s druge strane ploča, nanesite sloj ulja na nju prvi put čim je koristite. To će osigurati najbolju učinkovitost neljepljivog premaza.



Korištenje

Zatvorite roštilj i uključite ga. Odmah nakon toga začut će se zvučni signal. Svi indikatori na upravljačkoj ploči (3) će se upaliti pa ugaziti (v. sliku **c**). Na digitalnom zaslonu ploče vidjet ćete natpis: "OFF" ("Isključeno"). To znači da je uređaj u stanju mirovanja i da se ne zagrijava.

NAPOMENA. Kad prvi put uključite uređaj treba ga zagrijati bez hrane 10 min. Mala količina laganog dima ili mirisa smatra se normalnim i bezopasnim.

Predgrijavanje uređaja. Nemajte stavljati namirnice u roštilj tijekom prethodnog zagrijavanja. Pomoću gumba odaberite jedan od tri načina: "Defrost" ("Odmrzavanje"), "Lower Grill" ("Donja ploča"), "DIY" ("Ručni način rada"). Alternativno, pritisnite gumb "Menu" ("Izbornik") za odabir automatskih načina "Beef" ("Govedina"), "Fish" ("Riba"), "Chicken" ("Piletina"), "Sausage" ("Kobasice"), "Hamburger" ("Hamburger"), "Becon" ("Slanina"). Indikator gumba ili naziv odabranog načina rada će treptati na zaslonu upravljačke ploče.

Pritisnite gumb "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani"). LED indikator će postati plav, odabrani način rada će svijetliti. Zaslon će pokazati temperaturu i vrijeme grijanja.

NAPOMENA. Dok uređaj radi u bilo kojem od načina rada, možete promijeniti vrijednosti vremena i temperature pritiskom na odgovarajuće tipke  ("Gore") i  ("Dolje") (v. sliku c).

NAPOMENA. Ako se gumb "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani") ne pritisne nakon odabira načina pečenja, uređaj će prijeći u režim mirovanja nakon 15 sekundi. Zaslon prikazuje: "OFF" ("Isključeno"). Za nastavak procesa pečenja ponovno odaberite način rada i pritisnite "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani").

Predgrijavanje se nastavlja sve dok ploče roštilja ne dostignu temperaturu prethodno odabranog načina rada (v. tablicu). Na kraju predgrijavanja 5 puta se oglasi zvučni signal. LED indikator će promijeniti boju u zelenu. Vrijeme pečenja će treptati na zaslonu. Uređaj će prijeći u stanje pripravnosti, održavajući dostignutu temperaturu ploča. Nakon toga možete početi s pečenjem.

Tablica – Načini pečenja

Način rada	Temperatura (5 °C/korak)	Vrijeme zagrijavanja (30 sek/korak)	Zadane opcije
------------	-----------------------------	---	---------------

"Defrost" ("Odmrzavanje")	80–120 °C	1 min – 60 min	80 °C, 15 min
"Lower Grill" ("Donja ploča")	80–220 °C	30 sek – 60 min	200 °C, 10 min
"DIY" ("Ručni način rada")	80–230 °C	30 sek – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Govedina")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Riba")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Piletina")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C, 5 min
"Sausage" ("Kobasice")	160–200 °C	3 min. – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger"	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
"Bacon" ("Slanina")	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

Spremanje jela. Nakon što se predgrijavanje završi, tijekom 30 min treba započeti s pečenjem namirnica, inače uređaj više neće održavati dostignutu temperaturu ploča i prijeći u način mirovanja. Otvorite roštilj i stavite hranu na donju ploču. Možete peći kako u otvorenom roštilju (v. sliku **d**) ako se radi o pizzi ili ribi da im ne pokvari oblik, tako i u zatvorenom ako se radi o odrezku ili kobasicama. Pritisnite gumb "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani"). Na displeju će početi odbrojavanje vremena.

Na kraju odbrojavanja 5 puta se oglasi zvučni signal. Na zaslonu će se pojaviti natpis: "DONE" ("Gotovo"). LED indikator će se promijeniti u crveno. Pečenje namirnica je završeno, uređaj prestaje grijati.

Odmrzavanje proizvoda. Pritisnite redom tipke "Defrost" ("Odmrzavanje") i "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani"). Nakon što je prethodno zagrijavanje završeno, otvorite roštilj i stavite hranu na donju ploču. Ponovno pritisnite tipku "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani"). Na kraju odbrojavanja 5 puta se oglasi zvučni signal. Na zaslonu će se pojaviti natpis: "DONE" ("Gotovo"). Zatim

na stavite s pečenjem odabirom željenog načina rada (v. tablicu).

Ručni način rada. Pritisnite tipku "DIY" ("Ručni način rada"), odaberite željenu temperaturu i vrijeme spremanja, zatim pritisnite "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani"). Nakon što je prethodno zagrijavanje završeno, otvorite roštilj i stavite hranu na donju ploču. Ponovno pritisnite tipku "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani"). Na kraju odbrojavanja 5 puta se oglasi zvučni signal. Na zaslonu će se pojaviti natpis: "DONE" ("Gotovo").

Ako više nećete koristiti uređaj, isključite ga tipkom "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani") i izvucite utikač iz utičnice.

Indikacija načina rada roštilja

- plavo: uređaj radi u načinu "Pregrijavanje";
- zeleno: završen rad u načinu "Pregrijavanje";
- žuto: uređaj radi u načinu "Spremanje namirnica";
- crveno: rad u načinu "Spremanje namirnica" je završen.

Održavanje i čišćenje

Pričekajte dok se uređaj ne ohladi, a zatim oprezno izvucite posudu za nast (8) i ispraznite je. Skinite odvojive ploče. Operite posudu za mast i odvojive ploče neutralnim deterdžentom i temeljito osušite prije nego što ih stavite u uređaj. Ponavljajte ovaj postupak nakon svakog korištenja. Posuda i ploče mogu se prati u perilici posuđa. Nemojte koristiti metalne četke ili abrazivna sredstva za čišćenje. Očistite kucište uređaja vlažnom krpom s malo deterdženta. Zatim obrišite površinu suhom krpom.

Rješavanje problema

3. Roštilj se ne uključuje. Mogući uzroci: utičnica je neispravna, utikač uređaja nije do kraja umetnut u utičnicu. Rješenje: provjerite je li utičnica napajana (na primjer, spajanjem drugog uređaja koji radi) i da je utikač uredno umetnut u utičnicu.
4. Roštilj se uključuje, ali se odvojive ploče ne zagrijavaju. Mogući uzroci: nije zadan radni način na uređaju. Rješenje: provjerite jesu li vrijeme rada i

aeno.com/documents

69

temperatura na zaslonu postavljene, da li je pritisnuta tipka "Start/ Cancel" ("Pokreni/Odustani").

Kodovi grešaka u radu uređaja koji se prikazuju na zaslonu

- E1: prekid veze priključaka na gornjem termostatu;
- E2: kratki spoj gornjeg termostata;
- E3: prekid veze priključaka na donjem termostatu;
- E4: kratki spoj donjeg termostata.

POZOR! Ako ništa od navedenoga ne riješi vaš problem, obratite se svom dobavljaču ili servisnom centru. Nemojte rastavljati uređaj i ne pokušavajte ga sami popraviti.

Informacije o odlaganju



Ovaj simbol znači da prilikom odlaganja uređaja, njegovih baterija i akumulatora te njegovog električnog i elektroničkog pribora morate slijediti propise o zbrinjavanju otpada električne i elektroničke opreme (WEEE) te o zbrinjavanju otpadnih baterija i akumulatora. U skladu s propisima ova oprema prikuplja se odvojeno na kraju uporabnog roka.

Uređaj, njegove baterije i akumulatori te njegov električni i elektronički pribor ne smiju se odlagati skupa s nerazvrstanim komunalnim otpadom jer to šteti okolišu. U svrhu urednog odlaganja ovakve opreme, morate je vratiti u prodajno mjesto ili u vaš lokalni centar za reciklažu. Za detaljne informacije obratite se lokalnoj službi za zbrinjavanje komunalnog otpada.

ASBISc zadržava pravo da modificira uređaj i da unosi izmjena i dopune u ovaj dokument bez prethodne najave za korisnike.

Podaci o proizvođaču: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Cipar). Proizvedeno u Kini.

Ažurirane informacije i detaljan opis uređaja te upute za spajanje, certifikati, podaci o tvrtkama koje primaju reklamacije glede kvalitete i jamstva dostupne su za preuzimanje na poveznici aeno.com/documents. Svi navedeni zaštitni znakovi i njihova imena su vlasništvo njihovih vlasnika.

HU Az **AENO EG5** elektromos grill alkalmas különböző hús- és halételek sütésére.

Műszaki adatok

Tápfeszültség: 220–240 V (AC); frekvencia: 50–60 Hz; Teljesítmény: 2000,0 W.
Üzemi hőmérséklet: 80–230 °C. Nyitási szög: 180°-ig. Zsirtálca: műanyag.
Kivehető panelek: kétoldalú. Főzési módok száma: 9. Tápkábel: 1 m.
Munkafelület mérete (h × sz): 320 mm × 220 mm. Súly: 5,08 kg.

Ellátási csomag

AENO EG5 grill, kivehető panelek (6) és (7), műanyag zsirtálca (8), gyors üzembe helyezési útmutató, jótállási jegy.

Korlátozások és figyelmeztetések

FIGYELEM! A használati utasítás be nem tartása a felhasználó egészségét vagy tulajdonát károsíthatja.

Gyermekek és testi vagy szellemi fogyatékkal élő személyek csak olyan felnőttek felügyelete mellett használhatják a készüléket, akik felelősek a biztonságukért. A készüléket kizárólag háztartási környezetben és az ebben a dokumentumban vagy az **aeno.com/documents** oldalon elérhető teljes felhasználói kézikönyvben található utasításoknak megfelelően szabad üzemeltetni.

Mielőtt a készüléket a hálózatra csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a műszaki dokumentációban megadott névleges feszültség megfelel-e a konnektorban lévő feszültségnek. A készüléket csak száraz kézzel szabad csatlakoztatni és leválasztani. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Helyezze a készüléket vízszintes felületre, hogy ne álljon fenn a felborulás veszélye.

A készülék teste működés közben nagyon felforrósodik. Ne nyúljon a készülékhez, amíg az teljesen ki nem hűlt, vagy használjon edényfogyó kesztyűt.

aeno.com/documents

71

A készülék fedelének kinyitásakor tartsa a fogantyút (1). A készüléket csak a talpánál fogva hordozza. A készülékbe helyezendő nagy mennyiségű étel megnehezíti a fedél lezárását. Ne nyomja erősen a fedelet, mert ez károsíthatja a készüléket. A főtt ételt csak hőálló spatulával vegye le a főzőlapról. Ne használjon villát, kést vagy más éles eszközt, hogy elkerülje a kivehető panelek tapadásmentes bevonatának sérülését.

Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket. Használat után vagy a készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne vegye ki a zsírtálcát (8) a tartalommal együtt, amíg a készülék teljesen ki nem hűlt. Ne javítsa meg a készüléket saját maga, forduljon hivatalos szervizközponthoz. Ne végezzen semmilyen módosítást a készüléken vagy annak alkatrészein.

Felkészülés a munkára

Csomagolja ki a készüléket, vegye ki a zsírtálcát (8). Vegye le a paneleket (6) és (7) a megfelelő (felső vagy alsó) kioldógombok (4) megnyomásával.

A paneleket és a tálcát semleges tisztítószerrel mossa le, törölje szárazra és szerelje vissza. Szerelje be a paneleket úgy, hogy a zsírcsatorna (10) hátrafelé nézzen: a zsírnak a csepegtető tálcába kell folynia. Helyezze a készüléket hőálló alapra és jól szellőző helyre, más tárgyaktól legalább 30 cm távolságra.

MEGJEGYZÉS. A kivehető panelek cserélhetők és megfordíthatók: az egyik oldal bordázott felületű, a másik pedig sima. Bármelyik oldalát megsűtheti. Az első használat során kenje be a kivehető panelek külső munkalapját vékony réteg étolajjal. Ha a későbbiekben a burkolat másik oldalán is fog főzni, az első használat során azt is kenje be olajjal. Ez biztosítja, hogy a tapadásmentes bevonat a legjobban működjön.

Művelet



Zárja be a grillt, és csatlakoztassa be. Közvetlenül ezután hangjelzés hangzik el.

A kezelőpanelen (3) lévő összes kijelző kigyullad és kialszik (lásd a **c** ábrát). A panel számkijelzőjén a „OFF” („KI”) felirat jelenik meg. Ez azt jelenti, hogy a készülék alvó üzemmódban van, és nem melegszik fel.

MEGJEGYZÉS. A készülék első bekapcsolásakor 10 percig étel nélkül kell melegíteni. A kis mennyiségű könnyű füst vagy szag jelenléte normálisnak és ártalmatlannak tekinthető.

A készülék előmelegítése. Az előmelegítési fázisban ne tegyen ételt a grillbe. A gombok segítségével válassza ki a három üzemmód egyikét: „Defrost” („Kiolvasztás”), „Lower Grill” („Alsó grill”), „DIY” („Kézi mód”). Alternatívaként nyomja meg a „Menu” („Menü”) gombot az automatikus üzemmódok kiválasztásához: „Beef” („Marhahús”), „Fish” („Hal”), „Chicken” („Csirke”), „Sausage” („Kolbász”), „Hamburger”, („Hamburger”), „Bacon” („Szalonna”). A gomb jelzése vagy a kiválasztott üzemmód neve villogni fog a kezelőpanel kijelzőjén.

Nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombot. A LED kék színnel világít, és a kiválasztott üzemmód világít. A kijelzőn megjelenik a hőmérséklet és a fűtési idő.

MEGJEGYZÉS. Miközben a készülék bármelyik üzemmódban van, az idő- és hőmérsékletértékek a megfelelő gombok  („Fel”) és  („Le”) megnyomásával módosíthatók (lásd a **c** ábrát).

MEGJEGYZÉS. Ha a főzési mód kiválasztása után nem nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombot, a készülék 15 másodperc múlva alvó üzemmódba kapcsol. „OFF” („KI”) jelenik meg a kijelzőn. A főzési folyamat folytatásához válassza ki ismét az üzemmódot, és nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombot.

Az előmelegítés addig tart, amíg a grillpanelek el nem érik az előzőleg aeno.com/documents

73

kiválasztott üzemmódot hőmérsékletét (lásd a táblázatot). Amikor az előmelegítés befejeződik, 5-ször hangjelzés hallható. A LED-kijelző színe zöldre változik. A főzési idő villogni fog a kijelzőn. A készülék készenléti üzemmódba lép, fenntartva az elért panelértfogati hőmérsékletet. Ezután folytassa a főzést.

Táblázat – Főzési módok

Mód	Hőmérséklet (5 °C/lépés)	Fűtési idő (30 mp/lépés)	Alapbeállítások
„Defrost” („Kiolvasztás”)	80–120 °C	1 perc – 60 perc.	80 °C, 15 perc
„Lower Grill” („Alsó grill”)	80–220 °C	30 másodperc – 60 perc	200 °C, 10 perc
„DIY” („Kézi mód”).	80–230 °C	30 másodperc – 60 perc	230 °C, 5 perc
„Beef” („Marhahús”)	200–230 °C	3 perc – 8 perc	230 °C, 5 perc
„Fish” („Hal”)	200–230 °C	3 perc – 8 perc	210 °C, 5 perc
„Chicken” („Csirke”)	160–200 °C	3 perc – 12 perc	180 °C 5 perc
„Sausage” („Kolbász”)	160–200 °C	3 perc – 10 perc	160 °C, 5 perc
„Hamburger”	150–200 °C	5 perc – 15 perc	150 °C, 8 perc
„Bacon” („Szalonna”)	160–200 °C	3 perc – 10 perc	180 °C, 5 perc

A termék elkészítése. Miután az előmelegítés 30 percig tartott, a főzést el kell kezdeni, különben a készülék nem tartja tovább a paneleken elért hőmérsékletet, és alvó üzemmódba kapcsol. Nyissa ki a grillt, és helyezze az

ételt az alsó panelre. Ha pizzáról vagy halról van szó, nyitott grillen (lásd a **d** ábrát) sütheti, hogy ne rontsa el a formáját, vagy zárt grillben, ha steakról vagy kolbászról van szó. Nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombot. Az eredményjelzőn elindul a visszaszámlálás.

Amikor a visszaszámlálás befejeződik, 5-ször hangjelzés hangzik el. „DONE” („Kész”) jelenik meg a kijelzőn. A LED-kijelző pirosra vált. A főzés befejeződött, és a készülék leállítja a fűtést.

A termék kiolvasztása. Nyomja meg egymás után a „Defrost” („Kiolvasztás”) és a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombokat. Az előmelegítés befejezése után nyissa ki a grillt, és helyezze az ételt az alsó panelre. Nyomja meg újra a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombot. A visszaszámlálás végén 5-ször hangjelzés hangzik el. A kijelzőn a következő szöveg jelenik meg: „DONE” („Kész”). Folytassa a főzést a kívánt főzési mód kiválasztásával (lásd a táblázatot).

Kézi mód. Nyomja meg a „DIY” („Kézi mód”) gombot, válassza ki a kívánt főzési hőmérsékletet és időt, majd nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombot. Az előmelegítés befejezése után nyissa ki a grillt, és helyezze az ételt az alsó panelre. Nyomja meg újra a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombot. A visszaszámlálás végén 5-ször hangjelzés hangzik el. A kijelzőn a következő szöveg jelenik meg: „DONE” („Kész”).

Ha a készüléket már nem kívánja használni, kapcsolja ki a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombbal, és húzza ki a konnektorból.

A grill üzemmódok színjelzése

- kék – a készülék "Előmelegítés" üzemmódban van;
- zöld – az "Előmelegítés" üzemmódban a művelet befejeződött;

- sárga – a készülék „Főzés” üzemmódban van;
- piros – a „Főzés” üzemmódban a művelet befejeződött.

Ápolás és tisztítás

Várja meg, amíg a készülék lehűl, majd óvatosan vegye ki a zsirtálcát (8), és távolítsa el a tartalmát. Távolítsa el a kivehető paneleket. Semleges tisztítószerrel mossa ki a zsirtálcát és a kivehető paneleket, és alaposan szárítsa meg őket, mielőtt visszahelyezi őket. Ismételje meg az eljárást minden egyes főzési művelet után. A tálcá és a kivehető panelek mosogatógépben moshatók. Ne használjon fémkéfért vagy súrolószeres tisztítószeret. Tisztítsa meg a készülék testét nedves ruhával és egy kevés mosószerrel. Ezután törölje át a felületet száraz ruhával.

Hibaelhárítás

1. A grill nem kapcsol be. Lehetséges okok: a konnektor hibás, vagy a dugó nincs teljesen behelyezve a konnektorba. Megoldás: Győződjön meg arról, hogy van-e áram (pl. egy másik működő készülék csatlakoztatásával), és hogy a grill dugó teljesen be van-e dugva a konnektorba.
2. A grill bekapcsol, de a kivehető panelek nem melegszenek fel. Lehetséges okok: A készüléket nem állították be a működési módba. Megoldás: Ellenőrizze, hogy a kijelzőn az üzemi idő és a hőmérséklet be van-e állítva, és hogy a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombot megnyomta-e.

A kijelzőn megjelenő készülékhibakódok

- E1 – a felső termosztát érintkezőjének törése;
- E2 – a felső termosztát rövidzárlata;
- E3 – az alsó termosztát érintkezőjének törése;
- E4 – az alsó termosztát rövidzárlat.

FIGYELEM! Ha a lehetséges megoldások egyike sem oldja meg a problémát,

forduljon a beszállítójához vagy a szervizközpontához. Kérjük, ne szedje szét a készüléket, és ne próbálja meg saját maga 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 szolgáltatóhoz.

Az ASBISc fenntartja a jogota készülék módosítására, valamint a jelen dokumentum módosítására és megváltoztatására a felhasználók előzetes értesítése nélkül.

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

A gyártó adatai: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Ciprus). Made in China.

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

aeno.com/documents

77

IIY Էլեկտրական AENO EG5 գրիլը նախատեսված է տարբեր մայայի և ձկնային ուտեստների պատրաստման համար:

Տեխնիկական բնութագրեր

Մուգման լարումը՝ 220–240 Վ (Փովոլիական հոսանք), հաճախականությունը՝ 50–60 Հց, Հզորությունը՝ 2000,0 Վտ: Աշխատանքային ջերմաստիճանը՝ 80–230 °C: Բացման անկյունը՝ մինչև 180°: Ճարպի հավաքման տակդրիլը՝ պլաստիկ: Ծարժական վահանակները՝ երկկողմանի: Պատրաստման ռեժիմների քանակը՝ 9: Հոսանքի մալուխը՝ 1 մ: Աշխատանքային մակերեսի չափը (Ե × Լ)՝ 320 մմ × 220 մմ: Քաշը՝ 5,08 կգ:

Առաքման բովանդակությունը

AENO EG5 գրիլ, շարժական վահանակներ (6) և (7), ճարպի հավաքման համար պլաստիկ տակդիր (8), օգտագործողի կարճ ուղեցույց, երաշխիքային քարտ:

Սահմանափակումներ և նախագուշացումներ

Ուշադրություն՝ Ծահագործման կանոնները չպահպանելը կարող է վնաս հասցնել օգտագործողի առողջությանը կամ գույքին:

Երեխաները և սահմանափակ ֆիզիկական և մտավոր կարողություններ ունեցող անձինք կարող են սարքը օգտագործել միայն իրենց անվտանգության համար պատասխանատու մեծահասակների հսկողության ներքո: Սարքի շահագործումը պետք է իրականացվի միայն կենցաղային պայմաններում և տվյալ փաստաթղթի հրահանգներին համապատասխան կամ օգտագործողի ամբողջական ուղեցույցին համապատասխան, որը հասանելի է aeno.com/documents հղումով:

Սարքը ցանցին միացնելուց առաջ համոզվեք, որ տեխնիկական փաստաթղթերում նշված գնահատված լարումը համապատասխանում է էլեկտրական վարդակի պարամետրերին: Սարքի միացումն ու անջատումը պետք է իրականացվի միայն չոր ձեռներով: Սարքը մի ընկղմեք ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Հորիզոնական մակերեսի վրա սարքը այնպես տեղադրեք, որ ամբողջովին բացառվի շրջվելու հավանականությունը:

Աշխատանքի ընթացքում սարքի պատյանը շատ է տաքանում: Մի դիպեք սարքին մինչև այն ամբողջովին չառաչի, կամ օգտագործեք պաշտպանիչ թաթմաններ կամ ձեռնոցներ: Սարքի կափարիչը բացելիս բռնեք բռնակից (1): Տեղափոխեք սարքը, բռնելով միայն հիմքից: Սարքի մեջ տեղավորած մթերքների մեծ քանակությունը դժվարացնում է կափարիչի փակումը: Կափարիչը ուժով մի սեղմեք, քանի որ դա կարող է վնասել ձեր սարքին: Եփած

անուղղը վահանակից հանք միայն ջերմակայուն թիակի միջոցով: Մի օգտագործեք պատասաքաղներ, դանակներ կամ այլ սուր խոհանոցային պարագաներ՝ շարժական վահանակների չկաշող ծածկույթը զվաստելու համար:

Աշխատող սարքը մի թողեք առանց հսկողության: Սարքը օգտագործելուց հետո կամ նախքան մարքելը, միշտ խրոցը հանեք վարդակից: Այրվածքներից խուսափելու համար պարունակությամբ լի տակդիրը (8) մի հանեք, քանի դեռ սարքն ամբողջությամբ չի սառչել: Արգելվում է սարքը ինքնուրույն վերանորոգել, դիմեք լիազորված սպասարկման կենտրոն: Արգելվում է կատարել որևէ փոփոխություն սարքի կառուցվածքի և բաղադրիչների մեջ:

Աշխատանքին նախապատրաստումը

Ապափաթեթավորեք սարքը, հանեք ճարպի հավաքման համար տակդիրը (8): Հեռացրեք վահանակները (6) և (7), սեղմելով համապատասխան (վերին կամ ստորին) ֆիքսատորների կոճակները (4):

Վկացեք վահանակները և տակդիրը չեզոք լվացող միջոցով, չորացրեք և նորից դրեք տեղը: Տեղադրեք վահանակները այնպես, որ ակոսիկը (10) ուղղված լինի դեպի ետ՝ ճարպը դրա միջով պետք է թափվի տակդիրի մեջ: Տեղադրեք սարքը ջերմակայուն հիմքի վրա և լավ օդափոխվող սենյակում, այլ առարկաներից առնվազն 30 սմ հեռավորության վրա:

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Ծարժական վահանակները փոխադարձ փոխարինելի և երկկողմանի են. մի կողմը շերտավոր է, մյուսը՝ հարթ: Եփել կարելի է ցանկացած կողմի վրա: Առաջին անգամ օգտագործելիս շարժական վահանակների արտաքին աշխատանքային մակերեսին թեթև քսեք խոհարարական յուղ: Եթե դուք հետագայում պատրաստեք վահանակների մյուս կողմի վրա, ապա առաջին օգտագործման ժամանակ նույնպես քսեք յուղի շերտ: Սա կապահովի չկաշող ծածկույթի լավագույն աշխատանք:

Ծահագործում

Փակեք գրիլը և միացրեք վարդակից: Դրանից անմիջապես հետո կհնչի ձայնային ազդանշան: Կառավարման վահանակի (3) բոլոր ինդիկատորները կվառվեն և կանջատվեն (տես նկար e): Վահանակի թվային էլյրանին կտեսնեք «OFF» («Անջատված է») մակագրությունը: Դա նշանակում է, որ սարքը գտնվում է քնի ռեժիմում և չի տաքանում:

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Առաջին անգամ սարքը միացնելիս, պետք է 10 րոպե տաքացնել առանց սննդի: Փոքր քանակությամբ թեթև ծխի կամ հոտի առկայությունը համարվում է նորմալ և անվնաս:

Սառքի նախնական տարացումը: Նախապես տարացման փուլում սնունդը մի դրեք գրիլի մեջ: Կոճակների միջոցով ընտրեք երեք ռեժիմներից մեկը. «Defrost» («Հալեցում»), «Lower Grill» («Ստորին վահանակ»), «DIY» («Ջեոֆի ռեժիմ»): Կամ սեղմեք «Menu» («Մենյու») կոճակը («Beef» («Տալարի միս»), «Fish» («Ջուլ»), «Chicken» («Հավ»), «Sausage» («Նրբերշիկ»), «Hamburger» («Համբուրգեր»), «Bacon» («Բեյկոն») ավտոմատ ռեժիմների ընտրության համար: Կոճակի ինդիկատորը կամ ընտրված ռեժիմի անունը կթաթի կառավարման վահանակի էկրանին:

Սեղմեք «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկեք») կոճակը: Լուսադիոդային ինդիկատորը կվառվի կապույտ գույնով, ընտրված ռեժիմը կլուսավորվի: Էկրանին կցուցադրվի ջերմաստիճանը և տարացման ժամանակը:

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Սառքի ցանկացած ռեժիմով աշխատելու ընթացքում կարող եք փոխել ժամանակի և ջերմաստիճանի արժեքները՝ սեղմելով համապատասխան կոճակները (☺ («Վերև») և ☹ («Ներքև»)) (տես նկար e):

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ: Եթե ուսեստ պատրաստելու ռեժիմ ընտրելուց հետո «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկեք») կոճակը չսեղմեք, սաքը 15 վայրկյան անց անցնում է քիչ ռեժիմի: Էկրանին հայտնվում է «OFF» («ԱՆՉԱՏՎԱԾ») մակագրությունը: Պատրաստման գործընթացը շարունակելու համար կրկին ընտրեք ռեժիմը և սեղմեք «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկեք») կոճակը:

Նախնական տարացումը տևում է այնքան, մինչև գրիլի վահանակները հասնեն նախկինում ընտրված պարամետրի ջերմաստիճանին (տես աղյուսակը): Նախատարացումն ավարտվելուց հետո 5 անգամ կհնչի ձայնային ազդանշանը: Լուսադիոդային ինդիկատորի գույնը կդառնա կանաչ: Մենդի պատրաստման ժամանակը կթաթի էկրանին: Սաքը կանցնի սպասման ռեժիմի՝ պահպանելով վահանակների ջերմաստիճանը: Այնուհետև սկսեք պատրաստել:

Աղյուսակ – Պատրաստման ռեժիմները

Ռեժիմ	Ջերմաստիճանը (5 °C/քայլ)	Տարացման ժամանակը (30 վրկ/քայլ)	Լույսայն պարամետրեր
«Defrost» («Հալեցում»)	80–120 °C	1 րոպե – 60 րոպե:	80 °C, 15 րոպե

«Lower Grill» («Ստորին վահանակ»)»	80–220 °C	30 վրկ – 60 վրկ	200 °C, 10 րոպե
«DIY» («Ձեռքի ռեժիմ»)»	80–230 °C	30 վրկ – 60 վրկ	230 °C, 5 րոպե
«Beef» («Տավարի միս»)»	200–230 °C	3 րոպե – 8 րոպե	230 °C, 5 րոպե
«Fish» («Զուկ»)»	200–230 °C	3 րոպե – 8 րոպե	210 °C, 5 րոպե
«Chicken» («Հավ»)»	160–200 °C	3 րոպե – 12 րոպե	180 °C, 5 րոպե
«Sausage» («Նրբերշիկ»)»	160–200 °C	3 րոպե – 10 րոպե	160 °C, 5 րոպե
«Hamburger» («Համբուրգեր»)»	150–200 °C	5 րոպե – 15 րոպե	150 °C, 8 րոպե
«Bacon» («Բեկոն»)»	160–200 °C	3 րոպե – 10 րոպե	180 °C, 5 րոպե

Մթերքի պատրաստումը: 30 րոպեի ընթացքում նախապես տաքացման ավարտից հետո անհրաժեշտ է սկսել մթերքի պատրաստումը, հակառակ դեպքում սարքն այլևս չի պահպանի վահանակի ձեռք բերված ջերմաստիճանը և կմտնի քնի ռեժիմ: Բացեք գրիլը և մթերքը դրեք ներքևի վահանակի վրա: Կարելի է պատրաստել բաց գրիլի վրա (տես նկար **ժ**), եթե դա պիցցա է կամ ձուկ, որպեսզի չփչանա դրանց ձևը, կամ փակ գրիլի մեջ, եթե դա սթեյք է կամ նրբերշիկ: Սեղմեք «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկել») կոճակը: Էկրանի վրա կսկսվի ժամանակի հետհաշվարկը:

Հաշվարկից հետո 5 անգամ կինչի ձայնային ազդանշան: Էկրանի վրա կհայտնվի «DONE» («Պատրաստ է») գրույթյունը: Լուսադիոդային ինդիկատորի գույնը կդառնա կարմիր: Մթերքի պատրաստումը ավարտված է և սարքը կդադարի տաքացնել:

Մթերքի հալեցումը: Հաջորդաբար սեղմեք «Defrost» («Հալեցում») և «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկել») կոճակները: Նախապես տաքացման ավարտից հետո բացեք գրիլը և մթերքը դրեք ներքևի վահանակի վրա: Կրկին սեղմեք «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկել») կոճակը: Հետհաշվարկից հետո 5 անգամ կինչի ձայնային ազդանշան: Էկրանի վրա կհայտնվի «DONE» («Պատրաստ է») գրույթյունը: Այնուհետև շարունակեք պատրաստել, ընտրելով անհրաժեշտ ռեժիմը (տես այդուսակը):

Աշխատանքի ձեռքի ռեժիմ: Սեղմեք «DIY» («Ձեռքի ռեժիմ») կոճակը, ընտրեք ցանկայի aeno.com/documents

ջերմաստիճանը և պատրաստման ժամանակը, այնուհետև սեղմեք «Start/Cancel» («Սկսել/Չեղարկել»): Նախապես տարացման ավարտից հետո բացեք գրիլը և մթերքը դրեք ներքևի վահանակի վրա: Կրկին սեղմեք «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկել») կոճակը: Հետիաշվարկից հետո 5 անգամ կհնչի ձայնային ազդանշան: Էլքրանի վրա կհայտնվի «DONE» («Պատրաստ է») գրությունը:

Եթե դուք այլևս չեք պատրաստվում օգտագործել սարքը, ապա անջատեք այն «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկել») կոճակով և խրոջը հանեք վարդակից:

Գրիլի ռեժիմների գունային ինդիկցիա

- կապույտ – սարքը աշխատում է «Նախատարացում» ռեժիմում;
- կանաչ – «Նախատարացման» ռեժիմում աշխատանքը ավարտված է;
- դեղին – սարքը աշխատում է «Մթերքի պատրաստում» ռեժիմում;
- կարմիր – «Մթերքի պատրաստում» ռեժիմում աշխատանքն ավարտված է:

Խնամք և մաքրում

Սպասեք, մինչև սարքը սառչի, այնուհետև զգուշորեն հանեք ճարպի հավաքման համար տակդիրը (8) և թափեք դրա պարունակությունը: Հետագրեք շարժական վահանակները: Տակդիրը և շարժական վահանակները լվացեք չեզոք լվացող միջոցով և մանրակրկիտ չորացրեք նախքան հետ տեղադրելը: Կրկնեք ընթացակարգը յուրաքանչյուր կերակուր եփելուց հետո: Տակդիրը և շարժական վահանակները կարելի է լվանալ աման լվացող մեքենայի մեջ: Մի օգտագործեք մետաղական խոզանակներ կամ հղկող մաքրող միջոցներ: Սարքի պատյանը մաքրեք խոնավ շորով և քիչ քանակությամբ լվացող միջոցով: Այնուհետև մակերեսը սրբեք չոր շորով:

Հնարավոր անսարքությունների վերացում

1. Գրիլը չի միանում: Հնարավոր պատճառները. վարդակը անսարքին է, սարքի խրոջը ամբողջությամբ վարդակի մեջ մտցված չէ: Լուծում. համոզվեք, որ վարդակում չկանք կա (օրինակ՝ միացնելով մեկ այլ աշխատող սարք) և որ գրիլի խրոջը ամբողջությամբ մտած է վարդակի մեջ:
2. Գրիլը միանում է, բայց շարժական վահանակները չեն տարանում: Հնարավոր պատճառները. սարքին աշխատանքային ռեժիմ տրված չէ: Լուծում. համոզվեք, որ ժամանակը և ջերմաստիճանը էլքրանի վրա սահմանված են, «Start/Cancel» («Սկսել/Չեղարկել») կոճակը սեղմված է:

Քաղաքացիական և քաղաքացիական գույքագրված սարքի աշխատանքի սխալների կոդերը

- E1 – վերին թերմոստատի կոնտակտների կտրվածք;
- E2 – վերին թերմոստատի կարճ միացում;
- E1 – ստորին թերմոստատի կոնտակտների կտրվածք;
- E4 – ստորին թերմոստատի կարճ միացում:

Ուշադրություն՝ Եթե հնարավոր ուղղություններից ոչ մեկը չի օգնել լուծել Ձեր խնդիրը, դիմեք մատակարարին կամ սպասարկման կենտրոն: 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 բանաձև ուտիլիզացիայի: Սարքը, մարտկոցները և կուտակիչները, ինչպես նաև էլեկտրական և էլեկտրոնային պարագաները չի կարելի ուտիլիզացնել չտեսակվորված 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:

ASBIS-ն իրեն իրավունք է վերապահում փոփոխել սարքը և փոփոխություններ ու փոփոխություններ կատարել այս փաստաթուղթում առանց նախնական ծանուցման,

Երաշխիքային ժամկետը և ծառայության ժամկետը ապրանքի գնման օրվանից 2 տարի է: Տեղեկություններ արտադրողի մասին՝ «ASBIS Enterprises PLC», Tapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Կիպրոս): Արտադրված է Չինաստանում: Սարքի արդի տեղեկությունները և մանրամասն նկարագրությունը, ինչպես նաև միացման հրահանգները, հավատարգությունը, որակի և երաշխիքի վերաբերյալ պահանջներ ընդունող ընկերությունների մասին տեղեկությունները հասանելի են ներքեռեման համար aeno.com/documents հղումով: Նշված բոլոր ապրանքանիշերն ու դրանց անվանումները իրենց համապատասխան սեփականատերերի սեփականությունն են.

aeno.com/documents

83

TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин

T La griglia elettrica **AENO EGS** è adatta per cucinare vari piatti di carne e pesce.

Dati tecnici

Tensione di alimentazione: 220–240 V (AC); frequenza: 50–60 Hz; Potenza: 2000,0 W. Temperatura di funzionamento: 80–230 °C. Angolo di apertura: fino a 180°. Vaschetta di raccolta dei grassi: plastica. Pannelli rimovibili: reversibili. Numero di modalità di cottura: 9. Cavo di alimentazione: 1 m. Dimensioni della superficie di lavoro (lunghezza × larghezza): 320 mm × 220 mm. Peso: 5,08 kg.

Fornitura

Griglia **AENO EGS**, pannelli rimovibili (6) e (7), vassoio di plastica (8), guida rapida, scheda di garanzia.

Restrizioni e avvertenze

ATTENZIONE! L'inosservanza delle istruzioni per l'uso può causare danni alla salute o alla proprietà dell'utente.

I bambini e le persone con disabilità fisiche o mentali possono utilizzare il dispositivo solo sotto la supervisione di adulti che sono responsabili della loro sicurezza. L'apparecchio deve essere utilizzato solo in un ambiente domestico e in conformità con le istruzioni contenute in questo documento o nel manuale di installazione e funzionamento, disponibile su aeno.com/documents.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete, verificare che la tensione nominale indicata nella documentazione tecnica corrisponda a quella della presa elettrica. Per collegare e scollegare il dispositivo si devono usare solo mani asciutte. Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale in modo che non ci sia il rischio che si ribalti.

Il corpo dell'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare l'apparecchio prima che si sia raffreddato completamente o usare

guanti protettivi. Tenere la maniglia (1) quando si apre il coperchio del dispositivo. Trasportare il dispositivo tenendolo solo per la base. La grande quantità di cibo da mettere nel dispositivo rende difficile la chiusura del coperchio. Non premere il coperchio con forza, perché questo potrebbe danneggiare il dispositivo. Rimuovere il cibo cotto dal piano di cottura solo con una spatola resistente al calore. Non usare forchette, coltelli o altri utensili affilati per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente dei pannelli rimovibili.

Non lasciare il dispositivo in funzione incustodito. Staccare sempre la spina dopo l'uso o prima di pulire il dispositivo. Per evitare ustioni, non rimuovere la vaschetta (8) con il contenuto finché il dispositivo non si sia completamente raffreddato. Non riparare il dispositivo da soli, contattare un centro di assistenza autorizzato. Non apportare alcuna modifica al dispositivo o ai suoi componenti.

Preparazione al lavoro

Disimballare il dispositivo, togliere la vaschetta di raccolta dei grassi (8). Rimuovere i pannelli (6) e (7) premendo i rispettivi pulsanti di rilascio (4) (superiore o inferiore).

Lavare i pannelli e il vassoio con un detergente neutro, asciugare e rimontare. Installare i pannelli in modo che la grondaia del grasso (10) sia rivolto all'indietro: il grasso deve fluire nella vaschetta di raccolta. Posizionare il dispositivo su una base resistente al calore e in una zona ben ventilata ad almeno 30 cm di distanza da altri oggetti.

NOTA. I pannelli rimovibili sono intercambiabili e reversibili: un lato ha una superficie a coste e l'altro è piatto. Si può cucinare su entrambi i lati. Quando si usa per la prima volta, ungere il piano di lavoro esterno dei pannelli rimovibili con un sottile strato di olio da cucina. Se in seguito cucinerete sull'altro lato del rivestimento, applicate uno strato d'olio anche su di esso quando lo usate per

la prima volta. Questo farà sì che il rivestimento antieroderente funzioni al meglio.

Uso

Chiudere la griglia e collegarla. Subito dopo suona un segnale acustico. Tutti gli indicatori sul pannello di controllo (3) si accendono e si spengono (vedi fig. c). Si vedrà "OFF" ("Spento") sul display numerico del pannello. Questo significa che il dispositivo è in modo sleep e non si sta riscaldando.

NOTA. La prima volta che il dispositivo viene acceso, deve essere riscaldato senza cibo per 10 min. La presenza di una piccola quantità di fumo leggero o di odore è considerata normale e innocua.

Preriscaldamento del dispositivo. Non mettere il cibo nella griglia durante la fase di preriscaldamento. Usare i pulsanti per selezionare una delle tre modalità: "Defrost" ("Sbrinamento"), "Lower Grill" ("Griglia inferiore"), "DIY" ("Modo manuale"). In alternativa, premere il pulsante "Menu" per selezionare le modalità automatiche "Beef" ("Vacca"), "Fish" ("Pesce"), "Chicken" ("Pollo"), "Sausage" ("Salsiccia"), "Hamburger", "Bacon" ("Pancetta"). L'indicatore del pulsante o il nome del modo selezionato lampeggia sul display del pannello di controllo.

Premere il pulsante "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto"). L'indicatore LED si illumina di blu e la modalità selezionata si illumina. Il display mostra la temperatura e il tempo di riscaldamento.

NOTA. Mentre l'apparecchio è in una qualsiasi delle modalità, i valori dell'ora e della temperatura possono essere modificati premendo i pulsanti corrispondenti ☺ ("Su") e ☹ ("Giù") (vedi fig. c).

NOTA. Se il pulsante "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto") non viene premuto dopo aver selezionato un modo di cottura, il dispositivo passa alla modalità sleep dopo 15 s. "OFF" ("Spento") appare sul display. Per continuare il processo di

cottura, selezionare nuovamente il modo e premere il pulsante "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto").

Il preriscaldamento dura fino a quando i pannelli del grill hanno raggiunto la temperatura della modalità precedentemente selezionata (vedi la tabella). Quando il preriscaldamento finisce, un segnale acustico suona 5 volte. L'indicatore LED cambierà colore in verde. Il tempo di cottura lampeggia sul display. Il dispositivo andrà in modo stand-by mantenendo la temperatura del pannello raggiunta. Poi, procedete con la cottura.

Tabella – Modo di cottura

Modo	Temperatura (5 °C/passò)	Tempo di riscaldamento (30 s/passò)	Parametri predefinite
"Defrost" ("Sbrinamento")	80–120 °C	1 min – 60 min.	80 °C, 15 min
"Lower Grill" ("Griglia inferiore")	80–220 °C	30 s – 60 min	200 °C, 10 min
"DIY" ("Modo manuale")	80–230 °C	30 s – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Vacca")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Pesce")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Pollo")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C, 5 min
"Sausage" ("Salsiccia")	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger"	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min

"Bacon" ("Pancetta").	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min
--------------------------	------------	----------------	---------------

Cottura del prodotto. Una volta che il preriscaldamento è stato completato per 30 min, la cottura deve essere avviata altrimenti il dispositivo non manterrà più la temperatura raggiunta sui pannelli e andrà in modalità sleep. Aprire la griglia e mettere il cibo sulla griglia inferiore. Si può cuocere nella griglia aperta (vedi fig. **d**) se si tratta di pizza o pesce per non rovinarne la forma, o nella griglia chiusa se si tratta di bistecca o salsiccia. Premere il pulsante "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto"). Un conto alla rovescia inizierà sul tabellone.

Quando il conto alla rovescia è finito, un segnale acustico suona 5 volte. "DONE" ("Fatto") appare sul display. L'indicatore LED diventerà rosso. La cottura è terminata e il dispositivo smette di riscaldare.

Sbrinamento del prodotto. Premere consecutivamente i pulsanti "Defrost" ("Sbrinamento") e "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto"). Una volta completato il preriscaldamento, aprire la griglia e mettere il cibo sulla griglia inferiore. Premere nuovamente il pulsante "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto"). Alla fine del conto alla rovescia un segnale acustico suona 5 volte. "DONE" ("Fatto") appare sul display. Continuare la cottura selezionando il modo di cottura desiderato (vedi tabella).

Modo di funzionamento manuale. Premere il pulsante "DIY" ("Modo manuale"), selezionare la temperatura e il tempo di cottura desiderati, quindi premere "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto"). Una volta completato il preriscaldamento, aprire la griglia e mettere il cibo sulla griglia inferiore. Premere nuovamente il pulsante "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto"). Alla fine del conto alla rovescia un segnale acustico suona 5 volte. "DONE" ("Fatto") appare sul display.

Se non intendete più utilizzare il dispositivo, spingetelo con il pulsante "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto") e staccatelo dalla presa di corrente.

Indicazione a colori delle modalità del grill

- blu – il dispositivo è in modo "Preriscaldamento";
- verde – il funzionamento in modo "Preriscaldamento" è completo;
- giallo – il dispositivo è in modo di "Cottura del prodotto";
- rosso – il funzionamento in modo di "Cottura del prodotto" è completo.

Cura e pulizia

Aspettare che il dispositivo si raffreddi, poi togliere con attenzione la vaschetta di raccolta dei grassi (8) e rimuovere il suo contenuto. Rimuovere i pannelli rimovibili. Lavare la pentola e i pannelli rimovibili con un detergente neutro e asciugarli bene prima di rimontarli. Ripetere la procedura dopo ogni sessione di cottura. La vaschetta e i pannelli rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie. Non usare spazzole metalliche o detersivi abrasivi. Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido e un po' di detergente. Poi pulire la superficie con un panno asciutto.

Soluzione dei problemi

1. La griglia non si accende. Possibile causa: la presa è difettosa o la spina non è completamente inserita nella presa. Soluzione: assicurarsi che ci sia corrente (per esempio collegando un altro dispositivo funzionante) e che la spina della griglia sia completamente inserita nella presa.
2. La griglia si accende ma i pannelli rimovibili non si riscaldano. Possibile causa: il dispositivo non è stato impostato nel modo operativo. Soluzione: controllare che il tempo di funzionamento e la temperatura sul display siano impostati e che il pulsante "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto") sia premuto.

Codici di errore del dispositivo visualizzati sul display

- E1 – rottura del contatto del termostato superiore;

aeno.com/documents

89

- E2 – corto circuito del termostato superiore;
- E3 – rottura del contatto del termostato inferiore;
- E4 – corto circuito del termostato inferiore.

ATTENZIONE! Se nessuna delle possibili soluzioni risolve il problema, contattate il vostro fornitore o centro di assistenza. Si prega di non smontare o tentare di riparare il dispositivo da soli.

Informazioni sul riciclaggio



Questo simbolo significa che è necessario seguire i regolamenti per la gestione dei rifiuti derivanti dalla produzione di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) per lo smaltimento del dispositivo, delle sue batterie e accumulatori e dei suoi accessori elettrici ed elettronici. Secondo le norme questo materiale deve essere smaltito separatamente alla fine della sua vita utile.

Non smaltire il dispositivo, le sue batterie e accumulatori o i suoi accessori elettrici ed elettronici insieme ai rifiuti urbani non differenziati, poiché ciò sarebbe dannoso per l'ambiente.

Per smaltire questo dispositivo deve essere restituito al punto vendita o consegnato a un centro di riciclaggio locale.

Dovresti contattare il tuo servizio locale di smaltimento dei rifiuti domestici per i dettagli.

ASBISc si riserva il diritto di modificare il dispositivo e di apportare cambiamenti e alterazioni a questo documento senza preavviso agli utenti.

Il periodo di garanzia e la durata del servizio è di 2 anni dalla data di acquisto del prodotto.

Dati del produttore: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Cipro). Prodotto in Cina.

Informazioni aggiornate e una descrizione dettagliata del dispositivo, così come le istruzioni di collegamento, i certificati, le informazioni sulle aziende che accettano i reclami di qualità e le garanzie, sono disponibili per il download su aeno.com/documents. Tutti i marchi e le marche menzionati sono di proprietà dei loro rispettivi proprietari.

KA ელექტრო გრილი **AENO EG5** განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის ხორცისა და თევზის კერძების მოსამზადებლად.

ექნიკური მახასიათებლები

მიწოდების ძაბვა: 220–240 ვოლტი (AC); სიხშირე: 50–60 ჰერცი; სიმძლავრე: 2000.0 ვატი. სამუშაო ტემპერატურა: 80–230 °C გახსნის კუთხე: 180 °-მდე. ცხიმის შემგროვებელი ქარონი: პლასტიკური. მოსახსნელი პანელები: ორმხრივი. მომზადების რეჟიმების რაოდენობა: 9. დენის კაბელი: 1 მეტრი სამუშაო ზედაპირის ზომა (სიგრძე × სიგანე): 320 მმ × 220 მმ. წონა: 5,08 კგ.

მისაწოდებელი კომპლექტი

გრილი **AENO EG5**, მოსახსნელი პანელები (6) და (7), პლასტიკური შემგროვებელი ქარონი (8), მოკლე სახელმძღვანელო, საგარანტიო ბარათი.

ეზღუდვები და გაფრთხილებები

ურადღება! ექსპლუატაციის წესების დაუცველობამ შეიძლება ზიანი მიაყენოს მომხმარებლის ჯანმრთელობას ან ქონებას.

ბავშვებს და შეზღუდული ფიზიკური და გონებრივი შესაძლებლობების მქონე ადამიანებს შეუძლიათ გამოიყენონ მოწყობილობა მხოლოდ ზრდასრულის მეთვალყურეობის ქვეშ, რომელიც პასუხისმგებელია მათ უსაფრთხოებაზე. მოწყობილობა უნდა იქნას გამოყენებული მხოლოდ საყოფაცხოვრებო გარემოში და ამ დოკუმენტის ინსტრუქციის ან მომხმარებლის სრული სახელმძღვანელოს შესაბამისად, რომელიც ხელმისაწვდომია aeno.com/documents-ზე.

მოწყობილობის ქსელთან დაკავშირებამდე დარწმუნდით, რომ ტექნიკურ დოკუმენტაციაში მითითებული ნომინალური ძაბვა შეესაბამება ელექტრული როზეტის პარამეტრებს. ჩართეთ და გამორთეთ მოწყობილობა მხოლოდ მშრალი ხელებით. არ ჩადეთ მოწყობილობა წყალში ან სხვა სითხეში. მოათავსეთ მოწყობილობა ჰორიზონტალურ ზედაპირზე ისე, რომ მთლიანად გამორიცხოთ გადახრის შესაძლებლობა.

მოწყობილობის კორპუსი ექსპლუატაციის დროს ძალიან ცხელდება. არ შეეხოთ

aeno.com/documents

91

მოწყობილობას, სანამ ის მთლიანად არ გაგრილდება, ან გამოიყენებთ დამგავი ხელთათმანეები ან სახელოები. მოწყობილობის სახურავის გახსნისას, ხელი მოკიდეთ სახელოებს (1). ატარეთ მოწყობილობა მხოლოდ ძირით დაჭერით. მოწყობილობაში მოთავსებული საკვების დიდი რაოდენობა ართულებს სახურავის დახურვას. არ დაჭიროთ სახურავს ძალით, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს მოწყობილობა. მონარშული საკვები ამოიღეთ პანელიდან მხოლოდ სითბოს მიმართ მდგრადი სპატულით. არ გამოიყენოთ ჩანკლები, დანები ან სხვა მასრი ჭურჭელი, რათა თავიდან აიცილოთ მოსახსნელი პანელების დაწვის/საწინააღმდეგო ზედაპირის გაფუჭება.

არ დატოვოთ ჩართული მოწყობილობა უყურადღებოდ. ყოველთვის ამოიღეთ შტეკერი როზეტიდან გამოყენების შემდეგ ან მოწყობილობის გაწმენდამდე. დაწვერობის თავიდან ასაცილებლად, არ ამოიღოთ ყარონი (8) შიგთავსით, სანამ მოწყობილობა მთლიანად არ გაგრილდება. აკრძალულია მოწყობილობის შეკეთება დამოუკიდებლად, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. აკრძალულია მოწყობილობის და აქსესუარების დიზაინში რაიმე ცვლილების შეტანა.

მოწყობილობის მომზადება მუშაობისთვის

ამოალაგეთ მოწყობილობა, ამოიღეთ ცხიმის შემგროვებელი ყარონი (8). ამოიღეთ პანელები (6) და (7) შესაბამისი (ზედა ან ქვედა) ამოსაღები ღილაკების (4) დაჭერით. გარეცხეთ პანელები და ცხიმის შემგროვებელი ყარონი ნეიტრალური სარეცხი საშუალებით, გააშრეთ და ხელახლა დააინსტალირეთ. დააინსტალირეთ პანელები ისე, რომ ცხიმის შემგროვებელი ყარონი (10) უკანა მხარეს იყოს მიმართული: ცხიმი უნდა ჩაედინოს წვეთოვან უჯრავში. მოათავსეთ მოწყობილობა სითბოს მიმართ მდგრად ბაზაზე და კარგად ვენტილირებად ადგილას, სხვა ობიექტებისგან სულ მცირე 30 სმ დაშორებით.

შენიშვნა. მოსახსნელი პანელები ურთიერთშემცვლელი და ორმხრივია: ერთი მხარე არის ნეკნებისგერი და მეორე ბრტყელი. შეგიძლიათ მოამზადოთ მასზე ორივე მხრიდან. პირველად გამოყენებისას მოსახსნელი პანელების გარე სამუშაო ზედაპირი მსუბუქად დაასველეთ საკვები ზეთით. თუ მოგვიანებით მოამზადებთ პანელების მეორე მხარეზე, პირველი გამოყენებისასაც წაუსვით ზეთის ფენა. ეს უზრუნველყოფს

დაწესის საწინააღმდეგო საფარის საუკეთესო მუშაობას.



მუშაობა

დახურეთ გრილი და შეაერთეთ როზეტში. ამის შემდეგ დაუყოვნებლივ გაიგებთ სიგნალის ხმას. მართვის პანელზე (3) ყველა ინდიკატორი აინთება და ჩაქრება (იხ. სურათი **ც**). პანელის ციფრულ ეკრანზე ნახავთ წარწერას: "OFF" ("გამორთულია"). ეს ნიშნავს, რომ მოწყობილობა ძილის რეჟიმშია და არ ცხელდება.

შენიშვნა. როდესაც მოწყობილობას პირველად ჩართავთ, ის უნდა გააცხელოთ საკვების გარეშე 10 წუთის განმავლობაში. მცირე რაოდენობით მსუბუქი კვამლის ან სუნის არსებობა ნორმაა და უვნებელად ითვლება.

მოწყობილობის წინასწარ გაცხელება. არ მოათავსოთ საკვები გრილზე წინასწარ გახურების დროს. გამოიყენეთ ღილაკები სამი რეჟიმიდან ერთ-ერთის ასარჩევად: "Defrost" ("გალღობა"), "Lower Grill" ("ქვედა გრილი"), "DIY" ("ზელის რეჟიმი"). ან, დააჭირეთ ღილაკს "Menu" ("მენიუ") ავტომატური რეჟიმების ასარჩევად "Beef" ("საქონლის ხორცი"), "Fish" ("თევზი"), "Chicken" ("ქათამი"), "Sausage" ("სოსისი"), "Hamburger" ("ჰამბურგერი"), "Bacon" ("ბეკონი"). ღილაკის ინდიკატორი ან არჩეული რეჟიმის სახელი აციმციმდება მართვის პანელის ეკრანზე.

დააჭირეთ ღილაკს "Start/Cancel" ("დაწყება/გამორთვა"). LED ინდიკატორი აინთება ლურჯად, არჩეული რეჟიმი იციმციმებს. ეკრანზე გამოჩნდება ტემპერატურა და გათბობის დრო.

შენიშვნა. სანამ მოწყობილობა მუშაობს ნებისმიერ რეჟიმში, შეგიძლიათ შეცვალოთ დროისა და ტემპერატურის მნიშვნელობები შესაბამისი ღილაკების  ("ზემოთ") და  ("ქვემოთ") დაჭერით (იხ. სურათი **ც**).

შენიშვნა. თუ მომზადების რეჟიმის არჩევის შემდეგ ღილაკზე "Start/Cancel" („დაწყება/გამორთვა“) არ არის დაჭერილი, მოწყობილობა 15 წამის შემდეგ გადადის ძილის რეჟიმში. ეკრანზე ჩანს ნაწერი: "OFF" ("გამორთულია"). მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, კვლავ აირჩიეთ რეჟიმი და დააჭირეთ ღილაკს "Start/Cancel"

("დაწყება/გამორთვა").

წინასწარ გაცხელების რეჟიმში გრძელდება მანამ, სანამ გრილის პანელები არ მიადწევენ წინასწარ შერჩეულ პარამეტრს (იხ. ცხრილი). როდესაც წინასწარ გაცხელება დასრულდება, ხმოვან სიგნალს გაიგებთ 5-ჯერ. LED ინდიკატორი გამწვანდება. პროდუქტის მომზადების დრო გამოჩნდება ეკრანზე. მოწყობილობა გადავა ლოდინის რეჟიმში, შეინარჩუნებს პანელებს მიღწეულ ტემპერატურაზე. შემდეგი, დაიწყეთ მომზადება.

ცხრილი – მომზადების რეჟიმები

რეჟიმი	ტემპერატურა (5°C/ეტაპი)	გაცხელების დრო (30 წამი/ეტაპი)	ნაგულისხმევი პარამეტრები
"Defrost" ("გალღობა")	80–120 °C	1 წუთი – 60 წუთი.	80 °C, 15 წუთი
"Lower Grill" ("ქვედა პანელი")	80–220 °C	30 წამი – 60 წუთი	200 °C, 10 წუთი
"DIY" ("ხელის რეჟიმი")	80–230 °C	30 წამი – 60 წუთი	230 °C, 5 წუთი
"Beef" ("საქონლის ხორცი")	200–230 °C	3 წუთი – 8 წუთი	230 °C, 5 წუთი
"Fish" ("თევზი")	200–230 °C	3 წუთი – 8 წუთი	210 °C, 5 წუთი
"Chicken" ("ქათამი")	160–200 °C	3 წუთი – 12 წუთი	180 °C, 5 წუთი
"Sausage" ("სოსისი")	160–200 °C	3 წუთი – 10 წუთი	160 °C, 5 წუთი
"Hamburger" ("ჰამბურგერი")	150–200 °C	5 წუთი – 15 წუთი	150 °C, 8 წუთი
"Bacon" ("ბეკონი")	160–200 °C	3 წუთი – 10 წუთი	180 °C, 5 წუთი

პროდუქტის მოშადება. მას შემდეგ, რაც წინასწარ გაცხელება დასრულდება 30 წუთის განმავლობაში, აუცილებელია პროდუქტის მოშადების დაწყება, წინააღმდეგ შემთხვევაში მოწყობილობა აღარ შეინარჩუნებს პანელის მიღწეულ ტემპერატურას და გადავა ძილის რეჟიმში. გახსენით გრილი და მოათავსეთ საკვები ქვედა პანელზე. შეგიძლიათ ღია გრილზე მოაშადოთ (იხ. ნახაზი **d**), თუ ამზადებთ პიცას ან თევზს, რათა არ გააფუჭოთ მათი ფორმა, ან დახურულ გრილზე, თუ ამზადებთ სტეიკს ან სოსისს. დააჭირეთ ღილაკს "Start/Cancel". დროის ათვლა დაიწყება ტაბლოზე.

ათვლის ბოლოს 5-ჯერ გაიგონებთ სიგნალს. ეკრანზე გამოჩნდება შეტყობინება: "DONE" („შესრულებულია“). LED ინდიკატორი შეივცლის ფერს წითლად. პროდუქტის მოშადება დასრულდა და მოწყობილობა წყვეტს გათბობას.

პროდუქტის გაღობა. თანმიმდევრობით დააჭირეთ ღილაკებს "Defrost" ("გაღობა") და "Start/Cancel" ("დაწყება/გამორთვა"). წინასწარ გაცხელების დასრულების შემდეგ გახსენით გრილი და მოათავსეთ საკვები ქვედა პანელზე. ხელახლა დააჭირეთ ღილაკს "Start/Cancel" ("დაწყება/გამორთვა"). უკუსვლით ათვლის ბოლოს 5-ჯერ გაიგებთ სიგნალს. ტაბლოზე გამოჩნდება წარწერა: "DONE" („შესრულებულია“). შემდეგ განაგრძეთ მოშადება საჭირო რეჟიმის არჩევით (იხ. ცხრილი).

მექანიკური მუშაობის რეჟიმი. დააჭირეთ ღილაკს "DIY" ("ხელის რეჟიმი"), აირჩიეთ სასურველი ტემპერატურა და მოშადების დრო, შემდეგ დააჭირეთ "Start/Cancel". წინასწარ გაცხელების დასრულების შემდეგ გახსენით გრილი და მოათავსეთ საკვები ქვედა პანელზე. ხელახლა დააჭირეთ ღილაკს "Start/Cancel" ("დაწყება/გამორთვა"). უკუსვლით ათვლის ბოლოს 5-ჯერ გაიგებთ სიგნალს. ტაბლოზე გამოჩნდება წარწერა: "DONE" („შესრულებულია“).

თუ აღარ აპირებთ მოწყობილობის გამოყენებას, გამორთეთ ის "Start/Cancel" ("დაწყება/გამორთვა") ღილაკზე დაჭერით და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.

გრისის რეიშების ფერის ინდიკატორი

- ლურჯი – მოწყობილობა მუშაობს "წინასწარ გაცხელების" რეჟიმში;
- მწვანე – "წინასწარი გაცხელების" რეჟიმში მუშაობა დასრულებულია;
- ყვითელი – მოწყობილობა მუშაობს "პროდუქტის მომზადების" რეჟიმში;
- წითელი – "პროდუქტის მომზადების" რეჟიმში მუშაობა დასრულდა.

მოვლა და წმენდა

დაელოდეთ მოწყობილობის გაგრილებას, შემდეგ ფრთხილად ამოიღეთ ცხიმის შემგროვებელი ყარონი (B) და გადაყარეთ მისი შიგთავსი. ამოიღეთ მოსახსნელი პანელები. გარეცხეთ ცხიმის შემგროვებელი ყარონი და მოხსნადი პანელები ნეიტრალური სარეცხი საშუალებით და კარგად გააშრეთ ხელახლა დაყენებამდე. გაიმეორეთ პროცედურა ყოველი მომზადების შემდეგ. ცხიმის შემგროვებელი ყარონი და მოსახსნელი პანელები უსაფრთხოა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გასარეცხად. არ გამოიყენოთ ლითონის ჯაგრისები ან აბრაზიული საწმენდი საშუალებები. გაწმინდეთ მოწყობილობის კორპუსი ნამიანი ქსოვილით და ცოცაოდენი სარეცხი საშუალებით. შემდეგ გაწმინდეთ ზედაპირი მშრალი ქსოვილით.

შესაძლო გაუმართაობის აღმოფხვრა

1. გრილი არ ირთვება. შესაძლო მიზეზები: როზეტი დეფექტურია, მოწყობილობის შტკვერი ბოლომდე არ არის ჩასმული როზეტში. გამოსავალი: დარწმუნდით, რომ როზეტში არის დენის მომარაგება (მაგალითად, სხვა მუშა მოწყობილობის მიერთებით) და რომ გრილის შტკვერი სრულად არის ჩასმული როზეტში.
2. გრილი ირთვება, მაგრამ მოსახსნელი პანელები არ ცხელდება. შესაძლო მიზეზები: მოწყობილობას არ აქვს მინიჭებული მუშაობის რეჟიმი. გამოსავალი: დარწმუნდით, რომ ეკრანზე მუშაობის დრო და ტემპერატურა დაყენებულია, დააჭირეთ ღილაკს "Start/Cancel" ("დაწყება/გამორთვა").

დაფაზე წაწვეთვა მოწყობილობის მუშაობის ხარვეზის კოდები

- E1 – ზედა თერმოსტატის ღია კონტაქტი;
- E2 – ზედა თერმოსტატის მოკლე ჩართვა;

- E3 – ქვედა თერმოსტატის კონტაქტების ღია წრე;
- E4 – ქვედა თერმოსტატის მოკლე ჩართვა.

ურადღება! თუ ვერცერთი საშუალება ვერ გადაჭრის თქვენს პრობლემას, დაუკავშირდით თქვენს მომწოდებელს ან სერვის ცენტრს. გთხოვთ, არ დაიშალოთ მოწყობილობა ან სცადოთ მისი შეკეთება თავად.

ნარჩენების თავიდან მოშორების შესახებ ინფორმაცია



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

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

ASBIS იტოვებს უფლებას შეცვალოს აღჭურვილობა და შეიტანოს ნებისმიერი ცვლილება დოკუმენტაციაში. გარანტია და ექსპლუატაციის ვადა პროდუქტის შეტყნის დღიდან 2 წელი.

ინფორმაცია მწარმოებლის შესახებ: ASBIS Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (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 სავაჭრო ნიშანი და მათი სახელები მათი შესაბამისი მფლობელების საკუთრებაა

aeno.com/documents

97

КК АЕНО ЕGS электрлік гриль әртүрлі ет және балық тағамдарын пісіруге арналған.

Техникалық сипаттама

Қоректендіру кернеуі: 220–240 В (АС); жиілігі: 50–60 Гц; Қуат: 2000,0 Вт. Жұмыс температурасы: 80–230 °С. Ашылу бұрышы: 180° дейін. Май жинау науасы: пластик. Алынбалы панельдер: екі жақты. Пісіру режимдерінің саны: 9. Қуат кабелі: 1 м. Жұмыс бетінің өлшемі (ұзындығы × ені): 320 мм × 220 мм. Салмағы: 5,08 кг.

Жеткізу мазмұны

Гриль **АЕНО ЕGS**, алынбалы панельдер (6) және (7), пластик тамшы науасы (8), жылдам іске қосу нұсқаулығы, кепілдік картасы.

Шектеулер мен ескертулер

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пайдалану ережелерін сақтамау пайдаланушының денсаулығына немесе мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.

Балалар мен физикалық және ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдар құрылғыны тек олардың қауіпсіздігіне жауапты ересек адамның бақылауымен пайдалана алады. Құрылғыны тек үй жағдайында және осы құжаттағы нұсқауларға немесе **aeno.com/documents** сайтында қол жетімді толық пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес пайдалану керек.

Құрылғыны желіге қоспас бұрын, техникалық құжаттамада көрсетілген номиналды кернеу электр розеткасының параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны тек құрғақ қолмен қосыңыз және ажыратыңыз. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Құрылғыны көлденең бетке аударылып кету мүмкіндігін толығымен болдырмайтындай етіп қойыңыз.

Жұмыс кезінде құрылғының корпусы қатты қызады. Құрылғы толығымен суығанша оны ұстамаңыз немесе қорғаныс қолғаптарын немесе

қолғаптарды пайдаланбаңыз. Құрылғының қақпағын ашқан кезде тұтқасынан (1) ұстаңыз. Құрылғыны тек негізін ұстап алып жүріңіз. Құрылғыға салынған тағамның көп мөлшері қақпақты жабуды қиындатады. Қақпақты күштеп баспаңыз, себебі бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін. Пісірілген тағамды панельден тек ыстыққа төзімді шпательмен алып тастаңыз. Алынбалы панельдердің жабыспайтын жабынына зақым келтірмеу үшін шанышқыларды, пышақтарды немесе басқа өткір ыдыстарды пайдаланбаңыз.

Жұмыс істейтін құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Пайдаланғаннан кейін немесе құрылғыны тазалау алдында әрқашан ашаны розеткадан суырыңыз. Күйіп қалмас үшін науаны (8) ішіндегісі бар құрылғы толығымен суығанша шығармаңыз. Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге тыйым салынады, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құрылғы мен аксессуарлардың дизайнына қандай да бір өзгерістер енгізуге тыйым салынады.

Жұмысқа дайындық

Құрылғыны орауыштан шығарыңыз, тамшы науасын алыңыз (8). Сәйкес (жоғарғы немесе төменгі) босату түймелерін (4) басу арқылы панельдерді (6) және (7) алыңыз.

Панельдерді және тамшы науасын бейтарап жуғыш затпен жуыңыз, құрғатып сүртіңіз және қайта орнатыңыз. Панельдерді май құбыры (10) артқы жағына қарайтындай етіп орнатыңыз: май ол арқылы тамшы науасына ағып кетуі керек. Құрылғыны ыстыққа төзімді негізге және жақсы желдетілетін жерге басқа заттардан кемінде 30 см қашықтықта қойыңыз.

ЕСКЕРТУ. Алынбалы панельдер бір-бірін ауыстырады және қайтымды: бір жағы қырлы, екіншісі тегіс. Екі жағынан пісіруге болады. Алғаш рет пайдаланған кезде алынбалы панельдердің сыртқы жұмыс бетін пісіру майымен аздап жабыңыз. Егер сіз кейінірек панельдердің екінші жағында

aeno.com/documents

99

пісиретін болсаңыз, бірінші қолданғанда да май қабатын жағыңыз. Бұл жабыспайтын жабынның ең жақсы өнімділігін қамтамасыз етеді.

Қанау

Грильді жауып, розеткаға қосыңыз. Осыдан кейін бірден дыбыстық сигнал естіледі. Басқару панеліндегі (3) барлық индикаторлар жанады және сөнеді (с суретін қараңыз). Панельдің сандық дисплейінде сіз «OFF» («Өшірулі») деген жазуды көресіз. Бұл құрылғының ұйқы режимінде екенін және қызып кетпейтінін білдіреді.

ЕСКЕРТУ. Құрылғыны бірінші рет қосқанда, оны тамақсыз 10 минут қыздыру керек. Аздаған жеңіл түтіннің немесе иістің болуы қалыпты және зиянсыз деп саналады.

Құрылғыны алдын ала қыздыру. Алдын ала қыздыру кезеңінде тағамды грильге қоймаңыз. Түймелерді пайдаланып үш режимнің бірін таңдаңыз: «Defrost» («Жібіту»), «Lower Grill» («Төменгі гриль»), «DIY» («Қолмен режим»). Немесе «Beef» («Сиыр еті»), «Fish» («Балық»), «Chicken» («Тауық еті»), «Sausage» («Шұжық»), «Hamburger» («Гамбургер»), «Wagon» («Бекон») автоматты режимдерін таңдау үшін «Menu» («Мәзір») түймесін басыңыз. Басқару тақтасының дисплейінде түйменің индикаторы немесе таңдалған режимнің атауы жыпылықтайды.

«Start/Cancel» («Бастау/Болдырмау») батырмасын басыңыз. LED индикаторы көк түспен жанады, таңдалған режим жарқырайды. Тақтада температура мен қыздыру уақыты көрсетіледі.

ЕСКЕРТУ. Құрылғы кез келген режимде жұмыс істеп тұрғанда, сәйкес түймелерді басу арқылы уақыт пен температура мәндерін өзгертуге болады. ☺ («Жоғары») және ☹ («Төмен») (с суретін қараңыз).

ЕСКЕРТУ. Ереп пісіру режимін таңдағаннан кейін «Start/Cancel» («Бастау/Болдырмау») түймесі басылмаса, құрылғы 15 секундтан кейін ұйқы

100

aeno.com/documents

режиміне өтеді. Бейнебетте: «OFF» («Өшірулі») көрсетіледі. Пісіру процесін жалғастыру үшін режимді қайтадан таңдап, «Start/Cancel» («Бастау/Болдырмау») түймесін басыңыз.

Алдын ала қыздыру гриль панельдері бұрын таңдалған параметрдің температурасына жеткенше созылады (кестені қараңыз). Алдын ала қыздыру аяқталған кезде дыбыстық сигнал 5 рет естіледі. Жарық диодты индикатор жасыл болып жанады. Дисплейде өнімнің пісіру уақыты жыпылықтайды. Құрылғы панельдерді бірдей температурада ұстап, күту режиміне өтеді. Әрі қарай, пісіруді бастаңыз.

Кесте – Пісіру режимдері

Режим	Температура (5 ° C/қад.)	Қыздыру уақыты (30 сек/қад.)	Әдепкі параметрлер
«Defrost» («Жібіту»)	80–120 °C	1 мин. – 60 мин.	80 °C, 15 мин.
«Lower Grill» («Төменгі гриль»)	80–220 °C	30 сек. – 60 мин.	200 °C, 10 мин.
«DIY» («Қолмен режим»)	80–230 °C	30 сек. – 60 мин.	230 °C, 5 мин.
«Beef» («Сиыр еті»)	200–230 °C	3 мин. – 8 мин.	230 °C, 5 мин.
«Fish» («Балық»)	200–230 °C	3 мин. – 8 мин.	210 °C, 5 мин.
«Chicken» («Тауық»)	160–200 °C	3 мин. – 12 мин.	180 °C, 5 мин.
«Sausage» («Шұжық»)	160–200 °C	3 мин. – 10 мин.	160 °C, 5 мин.
«Hamburger» («Гамбургер»)	150–200 °C	5 мин. – 15 мин.	150 °C, 8 мин.
«Vasop» («Бекон»)	160–200 °C	3 мин. – 10 мин.	180 °C, 5 мин.

Өнімді дайындау. Алдын ала қыздыру 30 минут ішінде аяқталғаннан кейін өнімді пісіруді бастау керек, әйтпесе құрылғы бұдан былай қол жеткізілген панель температурасын сақтай алмайды және ұйқы режиміне өтеді. Грильді ашып, тағамды төменгі табаққа салыңыз. Пицца немесе балық болса, пішінін бұзбау үшін ашық грильде (**d** суретін қараңыз), ал стейк немесе шұжық болса, жабық грильде пісіруге болады. «Start/Cancel». («Бастау / Болдырмау») түймесін басыңыз. Кері санақ табада басталады. Кері санақ аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал 5 рет естіледі. Дисплейде келесі хабарлама пайда болады: «DONE» («Дайын»). Жарық диодты индикатор түсін қызылға өзгертеді. Пісіру аяқталды және құрылғы қыздыруды тоқтатады.

Өнімді жібіту. «Defrost» («Жібіту») және «Start/Cancel» («Бастау/Болдырмау») түймелерін кезекпен басыңыз. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін грильді ашып, тағамды төменгі табаққа салыңыз. «Start/Cancel» («Бастау/Болдырмау») түймесін қайта басыңыз. Кері санақ аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал 5 рет естіледі. Дисплейде келесі хабар пайда болады: «DONE» («Дайын»). Содан кейін қажетті режимді таңдау арқылы пісіруді жалғастырыңыз (кестені қараңыз).

Қолмен жұмыс режимі. «DIY» («Қолмен режим») түймесін басыңыз, қажетті температура мен пісіру уақытын таңдаңыз, содан кейін «Start/Cancel» («Бастау/Болдырмау») түймесін басыңыз. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін грильді ашып, тағамды төменгі табаққа салыңыз. «Start/Cancel» («Бастау/Болдырмау») түймесін қайта басыңыз. Кері санақ аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал 5 рет естіледі. Дисплейде келесі хабар пайда болады: «DONE» («Дайын»).

Құрылғыны енді пайдаланбайтын болсаңыз, оны «Start/Cancel»

(«Бастау/Болдырмау») түймесі арқылы өшіріп, желіден ажыратыңыз.

Гриль режимдерінің түс көрсеткіші

- көк – құрылғы «Алдын ала қыздыру» режимінде жұмыс істейді;
- жасыл – «Алдын ала қыздыру» режиміндегі жұмыс аяқталды;
- сары – құрылғы «Өнім дайындау» режимінде жұмыс істейді;
- қызыл – «Өнім дайындау» режиміндегі жұмыс аяқталды.

Күтім және тазалау

Құрылғының суығанын күтіңіз, содан кейін тамшы науасын (8) абайлап алыңыз және оның ішіндегісін босатыңыз. Алынбалы панельдерді алыңыз. Тамшы науасын және кіру панелдерін бейтарап жуғыш затты пайдаланып жуыңыз және қайта орнатпас бұрын жақсылап құрғатыңыз. Әр пісіргеннен кейін процедураны қайталаңыз. Тамшылау науасы мен алынбалы панельдер ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады. Металл щеткаларды немесе абразивті тазалағыштарды қолданбаңыз. Құрылғының корпусын дымқыл шүберекпен және аздап жуғыш затпен тазалаңыз. Содан кейін бетін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Мүмкін болатын ақауларды жою

1. Гриль қосылмайды. Ықтимал себептер: розетка ақаулы, құрылғының ашасы розеткаға толық қосылмаған. Шешім: Розеткада қуат (мысалы, басқа жұмыс істейтін құрылғыны қосу) және гриль ашасының розеткаға толығымен салынғанын тексеріңіз.
2. Гриль іске қосылады, бірақ алынбалы панельдер қызбайды. Ықтимал себептер: құрылғыға жұмыс режимі тағайындалмаған. Шешім: дисплейде жұмыс уақыты мен температура орнатылғанын, «Start/Cancel» («Бастау/Болдырмау») түймесі басылғанын тексеріңіз.

Құрылғының жұмысындағы қате кодтары таблада көрсетіледі

- E1 – жоғарғы термостаттың ашық контактісі;

aeno.com/documents

103

- E2 – жоғарғы термостаттың қысқа тұйықталуы;
- E3 – төменгі термостаттың контактілерінің ашық тізбегі;
- E4 – төменгі термостаттың қысқа тұйықталуы.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Мүмкін болатын әдістердің ешқайсысы мәселені шешпесе, жеткізушіге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құрылғыны бөлшектемеңіз немесе оны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Кәдеге 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.

ASBISc пайдаланушыларға алдын ала ескертусіз құрылғыны өзгертуге және осы құжатқа өзгертулер мен өзгертулер енгізуге құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдік және қызмет ету мерзімі өнімді сатып алған күннен бастап 2 жылды құрайды.

Өндіруші туралы мәліметтер: ASBISc Enterprises PLC, Iapetoу 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus. (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.

TM AENO EGS elektrinis grilis tinka įvairiems mėsos ir žuvies patiekalams ruošti.

Techniniai duomenys

Maitinimo įtampa: 220–240 V (AC); dažnis: 50–60 Hz; Maitinimas: 2000,0 W.
Darbinė temperatūra: 80–230 °C. Atidarymo kampas: iki 180°. Riebalų lašėjimo padėklas: plastikinis. Nuimami skydai: dvipusiai. Kepimo režimų skaičius: 9.
Maitinimo kabelis: 1 metras. Darbo paviršiaus dydis (il × pl): 320 mm × 220 mm.
Svoris: 5,08 kg.

Tiekimo paketas

AENO EGS grotelės, nuimami skydeliai (6) ir (7), plastikinis lašėjimo padėklas (8), greito naudojimo vadovas, garantijos kortelė.

Apribojimai ir įspėjimai

ĮSPĖJIMAS! Nesilaikant naudojimo instrukcijų, gali būti padaryta žala naudotojo sveikatai ar turtui.

Vaikai ir asmenys su fizine ar psichine negalia gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi suaugusiųjų, kurie yra atsakingi už jų saugumą. Įrenginys turi būti naudojamas tik namų sąlygomis ir laikantis šiame dokumente arba išsamiaime naudotojo vadove, kurį galima rasti adresu aeno.com/documents, pateiktų nurodymų.

Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo patikrinkite, ar techniniuose dokumentuose nurodyta vardinė įtampa atitinka elektros lizdo vardinę įtampą. Įrenginį jungti ir atjungti galima tik sausomis rankomis. Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Pastatykite prietaisą ant horizontalaus paviršiaus, kad nekiltų pavojus jam apvirsti.

Eksploatuojant prietaiso korpusas labai įkaista. Nelieskite prietaiso, kol jis visiškai neatvėso, arba naudokite apsaugines pirštines ar pirštines. Atidarydami įrenginio dangtį, laikykite rankeną (1). Neškite įrenginį laikydami tik už pagrindo. Dėl didelio maisto kiekio, kurį reikia sudėti į prietaisą, sunku uždaryti dangtį. Nespauskite dangtelio stipriai, nes tai gali sugadinti įrenginį. Paruoštą

aeno.com/documents

105

maistą nuo kaitlentės išimkite tik karščiui atsparia mentele. Nenaudokite šakučių, peilių ar kitų aštrių įrankių, kad nepažeistumėte nelimpančios nuimamų plokščių dangos.

Nepalikite veikiančio įrenginio be priežiūros. Po naudojimo arba prieš valydami prietaisą visada ištraukite kištuką iš elektros tinklo. Kad išvengtumėte nudegimų, neišimkite lašėjimo padėklo (8) su turiniu, kol prietaisas visiškai neatvėso. Neremontuokite prietaiso patys, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Nedarykite jokių prietaiso ar jo sudedamųjų dalių pakeitimų.

Pasiruošimas darbui

Išpakuokite prietaisą, išimkite riebalų lašėjimo padėklą (8). Nuimkite skydelius (6) ir (7) paspausdami atitinkamus (viršutinį arba apatinį) atleidimo mygtukus (4).

Nuplaukite plokštes ir dėklą neutraliu plovikliu, sausai nušluostykite ir vėl uždėkite. Sumontuokite plokštes taip, kad riebalų latakas (10) būtų nukreiptas atgal: riebalai turi tekėti į lašelinę. Pastatykite prietaisą ant karščiui atsparaus pagrindo ir gerai vėdinamoje vietoje, bent 30 cm atstumu nuo kitų daiktų.

PASTABA. Nuimami skydai yra keičiami ir dvipusiai: vienoje pusėje yra briaunuotas paviršius, o kitoje – lygus. Galite kepti iš abiejų pusių. Naudodami pirmą kartą, išorinį išimamų plokščių stalviršį patepkite plonu kepimo aliejaus sluoksniu. Jei vėliau gaminsite maistą kitoje plokštės pusėje, pirmą kartą naudodami ją taip pat patepkite aliejumi. Taip užtikrinsite, kad neprideganti danga veiktų geriausiai.

Operacija

Uždarykite grotelės ir prijunkite jas prie elektros tinklo. Iš karto po to pasigirsta garsinis signalas. Visi valdymo skydelio (3) indikatoriai užsidega ir užgęsta (žr. c pav.). Skydelio skaitmeniniame ekrane matysite «OFF» («Išjungta»). Tai reiškia, kad įrenginys veikia miego režimu ir nešyla.

PASTABA. Pirmą kartą įjungus prietaisą, jis turi būti šildomas be maisto 10 min.

Nedidelis lengvų dūmų ar kvapo kiekis laikomas normaliu ir nekenksmingu.

Išankstinis įrenginio pašildymas. Nedėkite maisto produktų į kepsninę įkaitimo metu. Mygtukais pasirinkite vieną iš trijų režimų: «Defrost» («Atšildymas»), «Lower Grill» («Apatinis grilis»), «DIY» («Rankinis režimas»). Arba paspauskite mygtuką «Menu» («Meniu») ir pasirinkite automatinį režimą «Beef» («Jautiena»), «Fish» («Žuvis»), «Chicken» («Vištiena»), «Sausage» («Dešra»), «Hamburger» («Hamburgeris»), «Bacon» («Šoninė»). Valdiklio ekrane mirksi mygtuko indikatorius arba pasirinkto režimo pavadinimas.

Paspauskite mygtuką «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdyimas»). Šviesos diodas šviečia mėlynai, o pasirinktas režimas šviečia. Ekrane rodoma temperatūra ir kaitinimo trukmė.

PASTABA. Kai prietaisas veikia bet kuriuo iš režimų, laiko ir temperatūros reikšmės galima keisti spaudžiant atitinkamus mygtukus ☺ («Aukštn») ir ☹ («Žemyn») (žr. c pav.).

PASTABA. Jei pasirinkus gaminimo režimą nepaspaudžiamas mygtukas «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdyimas»), po 15 sekundžių prietaisas persijungia į miego režimą. Ekrane rodomas užrašas «OFF» («Išjungta»). Norėdami tęsti gaminimo procesą, dar kartą pasirinkite režimą ir paspauskite mygtuką «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdyimas»).

Išankstinis kaitinimas trunka tol, kol grilio plokštės pasiekia anksčiau pasirinkto režimo temperatūrą (žr. lentelę). Baigus kaitinimą, 5 kartus pasigirsta garsinis signalas. LED indikatorius pakeis spalvą į žalią. Ekrane mirksės gaminimo laikas. Įrenginys persijungs į budėjimo režimą ir palaikys pasiektą skydelio temperatūrą. Tada pradėkite gaminti maistą.

Lentelė – Maisto gaminimo režimai

Režimas	Temperatūra (5 °C/pak)	Šildymo trukmė (30 sek. / žing)	Numatytuosius nustatymus
«Defrost» («Atšildymas»)	80–120 °C	nuo 1 – 60 min.	80 °C, 15 min.

aeno.com/documents

107

«Lower Grill» («Apatinis grilis»)	80–220 °C	30 sek. – 60 min.	200 °C, 10 min.
«DIY» («Rankinis režimas»)	80–230 °C	30 sek. – 60 min.	230 °C, 5 min.
«Beef» («Jautiena»)	200–230 °C	3 min.– 8 min.	230 °C, 5 min.
«Fish» («Žuvis»)	200–230 °C	3 min.– 8 min.	210 °C, 5 min.
«Chicken» («Vištiena»)	160–200 °C	3 min.– 12 min.	180 °C 5 min.
«Sausage» («Dešra»)	160–200 °C	3 min– 10 min.	160 °C, 5 min.
«Hamburger» («Hamburgeris»)	150–200 °C	5 min.– 15 min.	150 °C, 8 min.
«Bacon» («Bacon»)	160–200 °C	3 min– 10 min.	180 °C, 5 min.

Produkto paruošimas. Po 30 minučių įkaitinimo reikia pradėti gaminti maistą, kitaip prietaisas nebepalaikys skydeliuose pasiektos temperatūros ir pereis į miego režimą. Atidarykite kepsninę ir sudėkite maistą ant apatinės lentynos. Picą ar žuvį galite kepti atviroje kepsninėje (žr. **d** pav.), kad nesugadintumėte jos formos, o kepsnį ar dešrą – uždaroje kepsninėje. Paspauskite mygtuką «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdymas»). Rezultatų švieslentėje prasidės atgalinis skaičiavimas.

Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, 5 kartus pasigirsta garsinis signalas. Ekrane rodomas užrašas «DONE» («Atlikta»). LED indikatorius pasikeis į raudoną. Kepimas baigtas ir prietaisas nustoja šildyti.

Produkto atitirpinimas. Paspauskite iš eilės mygtukus «Defrost» («Atšildymas») ir «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdymas»). Baigę įkaitinti, atidarykite kepsninę ir sudėkite maistą ant apatinės lentynos. Dar kartą paspauskite «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdymas») mygtuką. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, 5 kartus pasigirsta garsinis signalas. Ekrane pasirodys užrašas: «DONE» («Atlikta»). Tęskite kepimą pasirinkdami reikiamą kepimo

režimą (žr. lentelę).

Rankinis veikimo režimas. Paspauskite mygtuką «DIY» («Rankinis režimas»), pasirinkite norimą gaminimo temperatūrą ir laiką, tada paspauskite «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdyimas»). Baigę įkaitinti, atidarykite kepsninę ir sudėkite maistą ant apatinės lentynos. Dar kartą paspauskite «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdyimas») mygtuką. Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui, 5 kartus pasigirsta garsinis signalas. Ekrane pasirodys užrašas: «DONE» («Atlikta»).

Jei prietaiso nebeketinate naudoti, išjunkite jį mygtuku «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdyimas») ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

Spalvinis grilio režimų žymėjimas

- mėlyna spalva – prietaisas veikia įkaitinimo režimu;
- žalia – baigtas darbas «įkaitinimo» režimu;
- geltona – prietaisas veikia gaminimo režimu;
- raudona – gaminimo režimas baigtas.

Priežiūra ir valymas

Palaukite, kol prietaisas atvės, tada atsargiai išimkite riebalų lašėjimo padėklą (8) ir išimkite jo turinį. Nuimkite nuimamas plokštes. Prieš montuodami keptuvę ir nuimamus skydelius nuplaukite juos neutraliu plovikliu ir kruopščiai išdžiovinkite. Procedūrą pakartokite po kiekvieno kepimo seanso. Padėkliuką ir nuimamus skydelius galima plauti indaplovėje. Nenaudokite metalinių šepetčių ar abrazyvinių valiklių. Prietaiso korpusą valykite drėgnu skudurėliu su trupučiu ploviklio. Tada nuvalykite paviršių sausa šluoste.

Galimų gedimų šalinimas

1. Grilis neįsijungia. Galimos priežastys: lizdas sugedęs arba kištukas ne iki galo įkištas į lizdą. Priemonė: įsitikinkite, kad yra maitinimas (pvz., įjungę kitą veikiantį prietaisą) ir kad grotelių kištukas iki galo įkištas į kištukinį lizdą.
2. Grilis įsijungia, bet išimami skydeliai neįkaista. Galimos priežastys: įrenginys nenustatytas į darbo režimą. Sprendimas: patikrinkite, ar ekrane nustatytas

aeno.com/documents

109

darbo laikais temperatūra ir ar paspaustas mygtukas «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdymas»).

Ekране rodomi įrenginio klaidų kodai

- E1 – viršutinio termostato kontakto gedimas;
- E2 – viršutinis termostato trumpasis jungimas;
- E3 – apatinio termostato kontakto gedimas;
- E4 – apatinio termostato trumpasis jungimas.

ĮSPĖJIMAS! Jei nė vienas iš galimų sprendimų problemos neišsprendžia, kreipkitės į tiekėją arba techninės priežiūros centrą. Neardykite ir nebandykite patys taisyti įrenginio.

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.

ASBISc pasilieka teisę modifikuoti įrenginį, redaguoti ir keisti šį dokumentą be išankstinio naudotojų įspėjimo.

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

Gamintojo duomenys: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limasolis, Cyprus (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 AENO EG5 elektriskais grils ir piemērots dažādu gaļas un zivju ēdienu agatavošanai.

Tehniskie dati

Barošanas spriegums: 220-240 V (AC); frekvence: 50-60 Hz; Jauda: 2000,0 Wt. Darba temperatūra: 80-230 °C. Atvēršanas leņķis: līdz 180°. Tauku pilienu paplate: plastmasas. Noņemami paneļi: atgriezeniski. Gatavošanas režīmu skaits: 9. Strāvas padeves kabelis: 1 m. Darba virsmas izmērs (gar*pl): 320 mm x 220 mm. Svars: 5,08 kg.

Piegādes pakete

AENO EG5 grils, noņemami paneļi (6) un (7), plastmasas pilienu teknes paliktnis (8), lietošanas pamācība, garantijas karte.

Ierobežojumi un brīdinājumi

BRĪDINĀJUMS! Lietošanas instrukciju neievērošana var radīt kaitējumu lietotāja veselībai vai īpašumam.

Bērni un personas ar fiziskiem vai garīgiem traucējumiem drīkst lietot ierīci tikai pieaugušo uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību. Ierīci drīkst lietot tikai mājas apstākļos un saskaņā ar šajā dokumentā vai pilnajā lietotāja rokasgrāmatā, kas pieejama vietnē **aeno.com/documents**, sniegtajiem norādījumiem.

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tehniskajā dokumentācijā norādītais nominālais spriegums atbilst kontaktligzdas nominālajam spriegumam. Ierīces savienošanai un atvienošanai drīkst izmantot tikai sausas rokas. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķīdumos. Novietojiet ierīci uz horizontālas virsmas, lai neradītu risku, ka tā apgāzīsies.

Ierīces korpuss darbības laikā kļūst ļoti karsts. Nepieskarieties ierīcei, kamēr tā nav pilnībā atdzisusi, vai izmantojiet aizsargcimdus vai cimdus. Atverot ierīces vāku, turiet rokturi (1). Pārnēsājiet ierīci, turot to tikai par pamatni. Lielais pārtikas daudzums, kas jāievieto ierīcē, apgrūtina vāka aizvēršanu. Nespiediet

aeno.com/documents

111

vāku ar spēku, jo tas var sabojāt ierīci. Gatavos ēdienus nēņemiet tikai ar karstumizturīgu lāpstiņu. Nelietojiet dakšīņas, nažus vai citus asus piederumus, lai nesabojātu noņemamo paneļu pretpielipšanas pārklājumu. Neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības. Pēc ierīces lietošanas vai pirms tās tīrīšanas vienmēr atvienojiet strāvas kontaktdakšu. Lai izvairītos no apdegumiem, neizņemiet pilienu paplāti (8) ar saturu, līdz ierīce nav pilnībā atdzisusi. Neremontējiet ierīci paši, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Neveiciet nekādas izmaiņas ierīcē vai tās sastāvdaļās.

Gatavošanās darbam

Izsaiņojiet ierīci, izņemiet tauku pilienu paplāti (8). Noņemiet paneļus (6) un (7), nospiežot attiecīgo (augšējo vai apakšējo) atbrīvošanas pogu (4). Nomazgājiet paneļus un paplāti ar neitrālu mazgāšanas līdzekli, noslaukiet līdz sausumam un uzlieciet atpakaļ. Uztādiet paneļus tā, lai tauku teknes (10) būtu vērstas uz aizmuguri: smērvielām jāplūst pilienu teknē. Novietojiet ierīci uz karstumizturīga pamata un labi vēdināmā vietā vismaz 30 cm attālumā no citiem priekšmetiem.

PIEZĪME. Noņemamie paneļi ir nomaināmi un abpusēji: vienai pusei ir rievota virsma, bet otra ir plakana. Varat gatavot uz abām pusēm. Pirmo reizi lietojot noņemamo paneļu ārējo darba virsmu plānā kārtā ieeļļojiet ar cepamo eļļu. Ja vēlāk ēdianu gatavosiet uz otras paneļa puses, pirmo reizi to uzklājiet arī uz tās, izmantojot paneli pirmo reizi, ar eļļu. Tas nodrošinās vislabāko nepielipīgā pārklājuma darbību.

Operācija



Aizveriet grīlu un pievienojiet to. Tūlīt pēc tam atskan akustisks signāls. Visi indikatori uz vadības paneļa (3) iedegas un nodziest (skatīt **c** attēlu). Paneļa ciparu displejā parādīsies «OFF» («Izslēgts»). Tas nozīmē, ka ierīce atrodas miega režīmā un nesasilst.

PIEZĪME. Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, tā 10 minūtes jāuzsilda bez ēdiena. Neliels

daudzums vieglu dūmu vai smakas tiek uzskatīts par normālu un nekaitīgu parādīšanos.

Ierīces priekšsildīšana. Grila uzkarsēšanas laikā neielieciet grilā ēdienu. Izmantojiet pogas, lai izvēlētos vienu no trim režīmiem: «Defrost» («Atkausēšana»), «Lower Grill» («Apakšgrils»), «DIY» («Manuālais režīms»). Var arī nospiegt pogu «Menu» («Izvēlne»), lai izvēlētos automātiskos režīmus «Beef» («Liellopu gaļa»), «Fish» («Zivis»), «Chicken» («Vistas»), «Sausage» («Desa»), «Hamburger» («Hamburgeri»), «Bacon» («Bekons»). Vadības paneļa displejā mirgo pogas indikators vai izvēlētā režīma nosaukums.

Nospiediet pogu «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās»). LED iedegas zilā krāsā un iedegas izvēlētais režīms. Displejā tiek rādīta temperatūra un sildīšanas laiks.

PIEZĪME. Kamēr ierīce atrodas jebkurā no režīmiem, laika un temperatūras vērtības var mainīt, nospiežot attiecīgās pogas  («Uz augšu») un  («Uz leju») (skatīt **c** attēlu).

PIEZĪME. Ja pēc gatavošanas režīma izvēles netiek nospiesta poga «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās»), ierīce pēc 15 sekundēm pārslēdzas miega režīmā. Displejā parādās «OFF» («Izslēgts»). Lai turpinātu gatavošanas procesu, vēlreiz izvēlieties režīmu un nospiediet pogu «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās»).

Priekšsildīšana ilgst, līdz grila paneļi ir sasnieguši iepriekš izvēlētā režīma temperatūru (skatīt tabulu). Kad priekšsildīšana ir pabeigta, 5 reizes atskan skaņas signāls. LED indikators mainīs krāsu uz zaļu. Uz displeja mirgo gatavošanas laiks. Ierīce pārslēgsies gaidīšanas režīmā, uzturot sasniegto paneļa temperatūru. Pēc tam sāciet gatavošanas procesu.

Tabula - Gatavošanas režīmi

Režīms	Temperatūra (5 °C/pak.)	Sildīšanas laiks (30 sek./pak.)	Noklusējuma iestatījumi
«Defrost» («Atkausēšana»)	80–120 °C	1 min. – 60 min.	80 °C, 15 min.
«Lower Grill» («Apakšējais grilis»)	80–220 °C	30 sek. – 60 min.	200 °C, 10 min.
«DIY» («Manuālais režīms»)	80–230 °C	30 sek. – 60 min.	230 °C, 5 min.
«Beef» («Liellopu gaļa»)	200–230 °C	3 min. – 8 min.	230 °C, 5 min.
«Fish» («Zivis»)	200–230 °C	3 min. – 8 min.	210 °C, 5 min.
«Chicken» («Vistas»)	160–200 °C	3 min. – 12 min.	180 °C, 5 min.
«Sausage» («Desa»)	160–200 °C	3 min. – 10 min.	160 °C, 5 min.
«Hamburger» («Hamburgeru»)	150–200 °C	5 min. – 15 min.	150 °C, 8 min.
«Bacon» («Bacon»)	160–200 °C	3 min. – 10 min.	180 °C, 5 min.

Produkta sagatavošana. Pēc 30 minūšu priekšsildīšanas ir jāsāk gatavot ēdienu, pretējā gadījumā ierīce vairs neuzturēs uz paneliem sasniegto temperatūru un pāries miega režīmā. Atveriet grilu un novietojiet ēdienu uz apakšējā plaukta. Ja tā ir pica vai zivs, lai nesabojātu tās formu, to var gatavot atvērtā grilā (sk. **d** attēlu), ja tas ir steiks vai desa, vai slēgtā grilā, ja tas ir steiks vai desa. Nospiediet pogu «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās»). Uz tablo sāksies atpakaļskaitīšana.

Kad atpakaļskaitīšana ir beigusies, 5 reizes atskan skaņas signāls. Displejā parādās «DONE» («Paveikts»). LED indikators kļūst sarkans. Gatavošana ir pabeigta, un ierīce pārtrauc sildīšanu.

Produkta atkausēšana. Nospiediet pēc kārtas pogas «Defrost» («Atkausēšana») un «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās»). Pēc uzkaršēšanas beigām atveriet grilu un novietojiet ēdienu uz apakšējā plaukta. Vēlreiz nospiediet «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās») pogu. Pēc atpakaļskaitīšanas beigām 5 reizes atskan skaņas signāls. Displejā parādīsies: «DONE» («Paveikts»). Turpiniet gatavošanu, izvēloties vajadzīgo gatavošanas režīmu (skatīt tabulu).

Manuālais darbības režīms. Nospiediet pogu «DIY» («Manuālais režīms»), izvēlieties vēlamo gatavošanas temperatūru un laiku, pēc tam nospiediet «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās»). Pēc uzkaršēšanas beigām atveriet grilu un novietojiet ēdienu uz apakšējā plaukta. Vēlreiz nospiediet «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās») pogu. Pēc atpakaļskaitīšanas beigām 5 reizes atskan skaņas signāls. Displejā parādīsies: «DONE» («Paveikts»).

Ja ierīci vairs neplānojat lietot, izslēdziet to ar pogu «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās») un atvienojiet to no elektrības kontaktligzdas.

Grīla režīmu krāsu indikācija

- zils - ierīce ir režīmā «Priekšsildīšana»;
- zaļš - darbība režīmā «Priekšsildīšana» ir pabeigta;
- dzeltena - ierīce ir gatavošanas režīmā;
- sarkans - gatavošanas režīmā darbība ir pabeigta.

Kopšana un tīrīšana

Pagaidiet, līdz ierīce atdziest, pēc tam uzmanīgi izņemiet tauku pilienu paplāti (8) un izņemiet tās saturu. Noņemiet noņemamos paneļus. Izmazgājiet pannu un noņemamos paneļus, izmantojot neitrālu mazgāšanas līdzekli, un pirms atkārtotas uzstādīšanas tos rūpīgi nosusiniet. Atkārtotji procedūru pēc katras gatavošanas sesijas. Paplāti un noņemamos paneļus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Nelietojiet metāla birstes vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Notīriet ierīces korpusu ar mitru drānu un nedaudz mazgāšanas līdzekļa. Pēc tam noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

Iespējamu darbības traucējumu novēršana

1. Grīls netiek ieslēgts. Iespējamie iemesli: kontaktligzda ir bojāta vai kontaktdakša nav pilnībā ievietota kontaktligzdā. Risinājums: Pārlicinieties,

aeno.com/documents

115

ka ir strāva (piemēram, pieslēdzot citu funkcijušo ierīci) un ka restes kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā.

2. Grīls ieslēdzas, bet noņemamie paneli nesasilst. Iespējamie iemesli: ierīce nav iestatīta darba režīmā. Risinājums: pārbaudiet, vai displejā ir iestatīts darba laiks un temperatūra un vai ir nospiesta poga «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās»).

Displejā redzami ierīces kļūdu kodi

- E1 - augšējā termostata kontakta bojājums;
- E2 - augšējā termostata īssavienojums;
- E3 - apakšējā termostata kontakta pārrāvums;
- E4 - apakšējais termostata īssavienojums.

BRĪDINĀJUMS! Ja neviens no iespējamajiem risinājumiem problēmu neatrisina, sazinieties ar piegādātāju vai servisa centru. Lūdzu, neizjauciet un nemēģiniet labot ierīci paši.

Informācija par pārstrādi



Šie simboli norāda, ka, atbrīvojoties no ierīces, tās baterijām un akumulatoriem, kā arī tās elektriskajiem un elektroniskajiem piederumiem, jāievēro elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (WEEE) un bateriju un akumulatoru atkritumu noteikumi. Noteikumi paredz, ka šīs iekārtas, beidzoties to kalpošanas laikam, ir jālikvidē atsevišķi. Neizmetiet ierīci, tās baterijas un akumulatorus,

kā arī elektriskos un elektroniskos piederumus kopā ar nešķīrotiem sadzīves atkritumiem, jo tas kaitētu videi. Lai atbrīvotos no šo iekārtu, tā ir jānodod atpakaļ tā tirdzniecības vai nodot vietējo uz pārstrādi. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo sadzīves atkritumu apglabāšanas dienestu.

ASBISc patur tiesības modificēt ierīci un veikt izmaiņas un labojumus šajā dokumentā bez iepriekšēja brīdinājuma lietotājiem.

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

Ražotāja dati: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (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 EGS** jest przeznaczony do przyrządzania różnych potraw mięsnych i rybnych.

Dane techniczne

Napięcie zasilania: 220–240 V (AC); częstotliwość: 50–60 Hz; Moc: 2000,0 W. Temperatura pracy: 80–230 °C. Kąt otwarcia: do 180°. Taca ociekowa na tłuszcz: plastik. Zdejmowane płyty: dwustronne. Liczba trybów gotowania: 9. Przewod zasilający: 1 m. Rozmiar powierzchni roboczej (dł × sz): 320 mm × 220 mm. Waga: 5,08 kg.

Komplektność

Grill **AENO EGS**, zdejmowane płyty (6) i (7), plastikowa taca ociekowa na tłuszcz (8), krótka instrukcja obsługi, karta gwarancyjna.

Ograniczenia i ostrzeżenia

OSTRZEŻENIE! Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować szkody dla zdrowia lub mienia użytkownika.

Dzieci i osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych, które są odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w warunkach domowych i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie lub w pełnej instrukcji obsługi, dostępnej na stronie **aeno.com/documents**.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe podane w dokumentacji technicznej odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Podłączanie i odłączanie urządzenia należy wykonywać wyłącznie suchymi rękami. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Ustaw urządzenie na poziomej powierzchni tak, aby nie było ryzyka jego przewrócenia.

Podczas pracy korpus urządzenia bardzo się nagrzewa. Nie dotykaj urządzenia, dopóki całkowicie nie ostygnie lub użyj rękawic ochronnych. Podczas aeno.com/documents

117

otwierania pokryw urządzenia należy trzymać za uchwyt (1). Przenosić urządzenie trzymając je tylko za podstawę. Duża liczba produktów w grillu utrudnia zamykanie pokrywy. Nie należy naciskać pokrywy mocno, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Ugotowane potrawy należy zdejmować z płyty grzewczej wyłącznie za pomocą żaroodpornej łopatkki. Nie należy używać widelców, noży ani innych ostrych przyborów, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki zdejmowanych płyt.

Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Zawsze odłączaj wtyczkę zasilania po użyciu lub przed czyszczeniem urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom, nie wyjmuj tacki ociekowej (8) z zawartością, dopóki urządzenie nie ostygnie całkowicie. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia ani jego komponentów.

Przygotowanie do pracy

Rozpakuj urządzenie, wyjmij tacę na tłuszcz (8). Zdejmij płyty (6) i (7), naciskając odpowiednie (górne lub dolne) przyciski zwalnijące (4).

Umyj płyty i tacę neutralnym detergentem, wytrzyj do sucha i ponownie zamontuj. Zamontuj płyty tak, aby rynienka tłuszczowa (10) była skierowana do tyłu: tłuszcz powinien spłynąć na nią do tacy. Umieść urządzenie na żaroodpornej podstawie i w dobrze wentylowanym miejscu, w odległości co najmniej 30 cm od innych przedmiotów.

UWAGA. Zdejmowane płyty są wymienne i dwustronne: jedna strona ma powierzchnię żebrowaną, a druga jest płaska. Można gotować na obu stronach. Przy pierwszym użyciu należy posmarować zewnętrzny blat wyjmowanych płyt cienką warstwą oleju spożywczego. Jeśli później będziesz gotować na drugiej stronie płyt, przy pierwszym użyciu posmaruj ją również olejem. Dzięki temu powłoka nieprzywierająca będzie działać najlepiej.



Eksplatacja

Zamknij grill i podłącz go do gniazdka. Natychmiast po tym rozlega się sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki na panelu sterowania (3) zaświeci się i gasną (patrz rysunek **c**). Na wyświetlaczu numerycznym centrali pojawi się komunikat „OFF” („Wyłączone”). Oznacza to, że urządzenie znajduje się w trybie uśpienia i nie nagrzewa się.

UWAGA. Przy pierwszym włączeniu urządzenie musi być podgrzewane bez potraw przez 10 minut. Obecność niewielkiej ilości lekkiego dymu lub zapachu jest uważana za normalną i nieszkodliwą.

Wstępne nagrzewanie urządzenia. Nie wkładać potraw do grilla podczas fazy wstępnego nagrzewania. Za pomocą przycisków wybierz jeden z trzech trybów: „Defrost” („Odszranianie”), „Lower Grill” („Dolna płyta”), „DIY” („Tryb ręczny”). Alternatywnie, nacisnąć przycisk „Menu”, aby wybrać tryby automatyczne „Beef” („Wołowina”), „Fish” („Ryba”), „Chicken” („Kurczak”), „Sausage” („Kiełbasa”), „Hamburger», „Bacon” („Bekon”). Wskaźnik przycisku lub nazwa wybranego trybu będzie migać na wyświetlaczu panelu sterowania.

Naciśnij przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”). Dioda LED świeci na niebiesko i podświetlony jest wybrany tryb. Na wyświetlaczu pojawia się temperatura i czas ogrzewania.

UWAGA. Gdy urządzenie znajduje się w dowolnym trybie, wartości czasu i temperatury można zmieniać naciskając odpowiednie przyciski  („W górę”) i  („W dół”) (patrz rysunek **c**).

UWAGA. Jeśli po wybraniu trybu gotowania nie zostanie naciśnięty przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”), urządzenie po 15 sekundach przejdzie w tryb uśpienia. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF” („Wyłączone”). Aby kontynuować proces przygotowania, należy ponownie wybrać tryb i nacisnąć przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”).

Wstępne nagrzewanie trwa do momentu, gdy płyty osiągną temperaturę odpowiadającą poprzednio wybranemu trybowi (patrz tabela). Po zakończeniu podgrzewania 5 razy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wskaźnik LED zmieni kolor na zielony. Czas gotowania będzie migał na wyświetlaczu. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania, utrzymując osiągniętą temperaturę panelu. Następnie przystąpi do gotowania.

Tabela – Tryby gotowania

Tryb	Temperatura (5 °C/krok.)	Czas nagrzewania (30 s./krok.)	Ustawienia domyślne
„Defrost” („Rozmrażanie”)	80–120 °C	1 min. – 60 min.	80 °C, 15 min.
„Lower Grill” („Dolna płyta”)	80–220 °C	30 s. – 60 min.	200 °C, 10 min.
„DIY” („Tryb ręczny”)	80–230 °C	30 sek. - 60 min.	230 °C, 5 min.
„Beef” („Wołowina”)	200–230 °C	3 min. – 8 min.	230 °C, 5 min.
«Fish» („Ryba”)	200–230 °C	3 min. – 8 min.	210 °C, 5 min.
„Chicken” („Kurczak”)	160–200 °C	3 min. – 12 min.	180 °C 5 min.
„Sausage” („Kiełbasa”)	160–200 °C	3 min. – 10 min.	160 °C, 5 min.
„Hamburger”	150–200 °C	5 min. – 15 min.	150 °C, 8 min.
„Bacon” („Bekon”)	160–200 °C	3 min. – 10 min.	180 °C, 5 min.

Przygotowanie potraw. Po 30 minutach podgrzewania należy rozpocząć gotowanie, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie utrzymywać

temperaturę osiągniętej na płytach i przejście w trybie otwórz grill i umieść potrawy na dolnej półce. Można gotować 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 kielbasa. Naciśnij przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”). Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu. Po zakończeniu odliczania 5 razy rozlega się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawia się napis „DONE” („Gotowe”). Wskaźnik LED zmieni kolor na czerwony. Gotowanie jest zakończone i urządzenie przestaje grać.

Rozmrażanie produktów. Naciśnij kolejno przyciski „Defrost” („Rozmrażanie”) i „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”). Po zakończeniu podgrzewania, otwórz grill i umieść potrawę na dolnej półce. Ponownie naciśnij przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”). Po zakończeniu odliczania 5 razy rozlega się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawi się napis: „DONE” („Gotowe”). Kontynuować gotowanie, wybierając żądany tryb gotowania (patrz tabela).

Tryb pracy ręcznej. Nacisnąć przycisk „DIY” („Tryb ręczny”), wybrać żądaną temperaturę i czas gotowania, a następnie nacisnąć przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”). Po zakończeniu podgrzewania, otwórz grill i umieść jedzenie na dolnej półce. Ponownie naciśnij przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”). Po zakończeniu odliczania 5 razy rozlega się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawi się napis: „DONE” („Gotowe”).

Jeśli nie zamierzasz już używać urządzenia, wyłącz je przyciskiem „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”) i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Kolorowe oznaczenia trybów pracy grilla

- niebieski – urządzenie jest w trybie „Podgrzewanie”;
- zielony – zakończona praca w trybie „Podgrzewanie”;
- żółty – urządzenie jest w trybie „Przygotowanie”;
- czerwony – zakończona praca w trybie „Przygotowanie”.

Czyszczenie

Poczekaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie ostrożnie wyjmij tacę ociekową na tłuszcz (8) i usuń jej zawartość. Usuń zdejmowane płyty. Umyj tacę i zdejmowane płyty przy użyciu neutralnego detergentu i dokładnie wysuszyć przed ponownym zamontowaniem. Powtarzać procedurę po każdym gotowaniu. Tacę i zdejmowane płyty można myć w zmywarce. Nie należy używać metalowych szczotek ani ściernych środków czyszczących. Wyczyść korpus urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki i niewielkiej ilości detergentu. Następnie wytrzyj powierzchnię suchą szmatką.

Rozwiązywanie problemów

1. Grill nie włącza się. Możliwe przyczyny: gniazdo jest uszkodzone lub wtyczka nie jest całkowicie włożona do gniazda. Rozwiązanie: Upewnić się, że jest zasilanie (np. przez podłączenie innego działającego urządzenia) i że wtyczka grilla jest całkowicie włożona do gniazdka.
2. Grill się włącza, ale zdejmowane płyty nie nagrzewają się. Możliwe przyczyny: urządzenie nie zostało ustawione w trybie pracy. Rozwiązanie: sprawdzić, czy czas pracy i temperatura na wyświetlaczu są ustawione i czy przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”) jest wciśnięty.

Kody błędów urządzenia wyświetlane na wyświetlaczu

- E1 – uszkodzenie styku górnego termostatu;
- E2 – zwarcie górnego termostatu;
- E3 – uszkodzenie styku dolnego termostatu;
- E4 – zwarcie dolnego termostatu.

OSTRZEŻENIE! Jeśli żadne z możliwych rozwiązań nie rozwiązuje problemu, należy skontaktować się z dostawcą lub centrum serwisowym. Proszę nie demontować ani nie próbować naprawiać urządzenia 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.

Firma ASBISc zastrzega sobie prawo do modyfikowania urządzeń oraz wprowadzania zmian i modyfikacji w niniejszym dokumencie bez wcześniejszego informowania użytkowników.

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

Dane producenta: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Ciprus) . Wyprodukowano w 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 EGS** este potrivit pentru a găti diverse preparate din carne și pește.

aeno.com/documents

123

Date tehnice

Tensiunea de alimentare: 220–240 V (AC); frecvență: 50–60 Hz; Putere: 2000,0 W. Temperatura de funcționare: 80–230 °C. Unghi de deschidere: până la 180°. Tava de scurgere a grăsimii: plastic. Panouri detașabile: reversibile. Număr de moduri de gătit: 9. Cablu de alimentare: 1 m. Dimensiunea suprafeței de lucru (lungime × lățime): 320 mm × 220 mm. Greutatea: 5,08 kg.

Pachet de aprovizionare

Grătar **AENO EG5**, panouri detașabile (6) și (7), tavă de scurgere a grăsimii din plastic (8), ghid de pornire rapidă, card de garanție.

Restricții și avertismente

ATENȚIE! Nerespectarea instrucțiunilor de utilizare poate provoca daune pentru sănătatea sau bunurile utilizatorului.

Copiii și persoanele cu dizabilități fizice sau mentale pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea adulților care sunt responsabili pentru siguranța lor. Unitatea trebuie să fie utilizată numai într-un mediu casnic și în conformitate cu instrucțiunile din acest document sau din manualul complet de utilizare, disponibil la aeno.com/documents.

Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea nominală specificată în documentația tehnică corespunde cu cea a prizei electrice. Pentru conectarea și deconectarea unității trebuie folosite numai mâini uscate. Nu scufundați dispozitivul în apă sau în alte lichide. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, astfel încât să nu existe riscul ca acesta să se răstoarne.

Corpul aparatului se încălzește foarte tare în timpul funcționării. Nu atingeți aparatul până când nu s-a răcit complet sau folosiți mănuși de protecție sau mănuși. Țineți mânerul (1) atunci când deschideți capacul aparatului.

Transportați aparatul ținându-l numai de bază. Cantitatea mare de alimente care trebuie introdusă în aparat face dificilă închiderea capacului. Nu apăsați cu forță capacul, deoarece acest lucru ar putea deteriora unitatea. Scoateți alimentele gătite de pe plită numai cu o spatulă rezistentă la căldură. Nu folosiți furculițe, cuțite sau alte ustensile ascuțite pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent al panourilor detașabile.

Nu lăsați unitatea în funcțiune nesupravegheată. Deconectați întotdeauna fișa de alimentare după utilizare sau înainte de a curăța aparatul. Pentru a preveni arsurile, nu scoateți tava (8) cu conținutul până când aparatul nu se răcește complet. Nu reparați singur aparatul, adresați-vă unui centru de service autorizat. Nu efectuați nicio modificare a aparatului sau a componentelor sale.

Pregătirea pentru muncă

Despachetați aparatul, scoateți tava de scurgere a grăsimii (8). Îndepărtați panourile (6) și (7) prin apăsarea butoanelor de eliberare (4) respective (superior sau inferior).

Spălați panourile și tava cu detergent neutru, ștergeți-le și montați-le din nou. Instalați panourile astfel încât jgheabul de grăsime (10) să fie orientat invers: grăsimea trebuie să curgă în tava de scurgere. Așezați aparatul pe o bază rezistentă la căldură și într-o zonă bine ventilată, la cel puțin 30 cm distanță de alte obiecte.

NOTĂ. Panourile detașabile sunt interschimbabile și reversibile: o parte are o suprafață cu nervuri, iar cealaltă este plată. Se poate găti pe ambele părți. La prima utilizare, ungeți blatul exterior al panourilor detașabile cu un strat subțire de ulei de gătit. Dacă mai târziu veți găti pe cealaltă parte a panourilor, aplicați un strat de ulei și pe aceasta atunci când o folosiți pentru prima dată. Acest lucru va garanta că acoperirea antiaderentă funcționează cel mai bine.

Operațiunea

Închideți grătarul și conectați-l la priză. Imediat după aceea, se emite un semnal acustic. Toate indicatoarele de pe panoul de comandă (3) se aprind și se sting (ved. fig. c). Veți vedea "OFF" ("Oprit") pe afișajul numeric al panoului. Aceasta înseamnă că unitatea este în modul de repaus și nu se încălzește.

NOTĂ. Prima dată când aparatul este pornit, acesta trebuie încălzit fără alimente timp de 10 min. Prezența unei cantități mici de fum sau miros ușor este considerată normală și inofensivă.

Preîncălzirea unității. Nu introduceți alimente în grătar în timpul etapei de preîncălzire. Folosiți butoanele pentru a selecta unul dintre cele trei moduri: "Defrost" ("Dezghețare"), "Lower Grill" ("Grătar inferior"), "DIY" ("Mod manual"). Alternativ, apăsați butonul "Menu" ("Meniu") pentru a selecta modurile automate "Beef" ("Carne de vită"), "Fish" ("Pește"), "Chicken" ("Pui"), "Sausage" ("Cârnaț"), "Hamburger", "Bacon" ("Șuncă"). Indicatorul butonului sau numele modului selectat va clipi pe afișajul panoului de control.

Apăsați butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop"). LED-ul se aprinde în albastru și se aprinde modul selectat. Afișajul indică temperatura și timpul de încălzire.

NOTĂ. În timp ce aparatul se află în oricare dintre aceste moduri, valorile timpului și ale temperaturii pot fi modificate prin apăsarea butoanelor corespunzătoare ☺ ("Sus") și ☹ ("Jos") (a se vedea figura c).

NOTĂ. Dacă butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop") nu este apăsat după selectarea unui mod de gătit, aparatul trece în modul de repaus după 15 secunde. "OFF" ("Oprit") apare pe ecran. Pentru a continua procesul de gătit, selectați din nou modul și apăsați butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop").

Preîncălzirea durează până când panourile grătarului au atins temperatura din modul selectat anterior (a se vedea tabelul). Când se termină preîncălzirea, se

emite un semnal acustic de 5 ori. Indicatorul LED își va schimba culoarea în verde. Timpul de gătire va clipi pe afișaj. Unitatea va intra în modul stand-by, menținând temperatura obținută a panoului. În continuare, treceți la gătit.

Tabelul – Moduri de gătit

Mod	Temperatura (5 °C/pas)	Timp de încălzire (30 sec/pas)	Setări implicite
"Defrost" ("Dezghetarea")	80–120 °C	1 min – 60 min.	80 °C, 15 min
"Lower Grill" ("Grătar inferior")	80–220 °C	30 sec – 60 min	200 °C, 10 min
"DIY" ("Mod manual")	80–230 °C	30 sec – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Carne de vită")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Pește")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Pui")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C 5 min
"Sausage" ("Cârnați")	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger"	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
"Bacon" ("Șuncă")	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

Pregătirea produsului. După ce preîncălzirea a fost finalizată timp de 30 min, trebuie începută gătitul, altfel aparatul nu va mai menține temperatura atinsă pe panouri și intră în modul sleep. Deschideți grătarul și așezați alimentele pe

raftul inferior. Puteți găti în grătarul deschis (a se vedea 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 cărnați. Apăsăți butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop"). O numărătoare inversă va începe pe tabela de marcaj.

Când numărătoarea inversă este finalizată, se emite un semnal acustic de 5 ori. Pe ecran apare "DONE" ("Gata"). Indicatorul LED se va schimba în roșu. Gătitul este terminat și aparatul se oprește din încălzire.

Dezghetarea produsului. Apăsăți consecutiv butoanele "Defrost" ("Dezghetarea") și "Start/Cancel" ("Start/Stop"). După ce preîncălzirea este completă, deschideți grătarul și așezați alimentele pe raftul inferior. Apăsăți din nou butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop"). La sfârșitul numărătorii inverse, un semnal acustic sună de 5 ori. Pe ecran apare "DONE" ("Gata"). Continuați gătitul selectând modul de gătire dorit (a se vedea tabelul).

Mod de funcționare manual. Apăsăți butonul "DIY" ("Mod manual"), selectați temperatura și timpul de gătire dorit, apoi apăsați "Start/Cancel" ("Start/Stop"). După ce preîncălzirea este completă, deschideți grătarul și așezați alimentele pe raftul inferior. Apăsăți din nou butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop"). La sfârșitul numărătorii inverse, un semnal acustic sună de 5 ori. Pe ecran apare "DONE" ("Gata").

Dacă nu mai intenționați să utilizați aparatul, opriți-l cu butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop") și scoateți-l din priză.

Indicarea în culori a modurilor de grătar

- albastru – aparatul se află în modul "Preîncălzire";
- verde – operațiunea în modul "Preîncălzire" este finalizată;
- galben – aparatul se află în modul de gătit;
- roșu – operațiunea în modul de gătit este finalizată.

Îngrijire și curățare

Așteptați ca aparatul să se răcească, apoi scoateți cu grijă tava de scurgere a grăsimii (8) și îndepărtați conținutul acesteia. Îndepărtați panourile detașabile. Spălați tigaia și panourile detașabile folosind un detergent neutru și uscați-le bine înainte de a le monta din nou. Repetați procedura după fiecare sesiune de gătit. Tava și panourile detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu folosiți perii metalice sau detergenți abrazivi. Curățați corpul aparatului cu o cârpă umedă și puțin detergent. Apoi ștergeți suprafața cu o cârpă uscată.

Depanarea posibilelor defecțiuni

1. Grătarul nu pornește. Cauze posibile: priza este defectă sau fișa nu este introdusă complet în priză. Remediu: Asigurați-vă că există curent (de exemplu, prin conectarea unui alt aparat care funcționează) și că fișa grătarului este introdusă complet în priză.
2. Grătarul pornește, dar panourile detașabile nu se încălzesc. Motive posibile: unitatea nu a fost setată în modul de funcționare. Soluție: verificați dacă timpul de funcționare și temperatura de pe afișaj sunt setate și dacă butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop") este apăsat.

Codurile de eroare ale dispozitivului afișate pe ecran

- E1 – rupere de contact a termostatului superior;
- E2 – scurtcircuit al termostatului superior;
- E3 – ruperea contactului termostatului inferior;
- E4 – scurtcircuit la termostatul inferior.

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

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.

ASBISc își rezervă dreptul de a modifica dispozitivul și de a aduce schimbări și modificări la acest document fără a anunța în prealabil utilizatorii.

Perioada de garanție și durata de viață a serviciului este de 2 ani de la data achiziționării produsului. Detalii despre producător: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Cipru). Fabricat în China.

Informații actualizate și descrieri detaliate ale dispozitivelor, precum și instrucțiunile 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 EGS** je vhodný na prípravu rôznych mäsových a rybacích pokrmov.

Technické údaje

Napájacie napätie: 220-240 V (AC); frekvencia: 50-60 Hz; napájanie: 2000,0 W. Prevádzková teplota: 80-230 °C. Uhol otvorenia: až 180°. Odkvapkávacia miska na tuk: plastová. Odnímateľné panely: obojstranné. Počet režimov varenia: 9. Napájací kábel: 1 m. Veľkosť pracovnej plochy (dĺ × š): 320 mm × 220 mm. Hmotnosť: 5,08 kg.

Zahrnuté

Gril **AENO EGS**, odnímateľné panely (6) a (7), plastová odkvapkávacia miska (8), stručný návod na použitie, záručný list.

Obmedzenia a upozornenia

POZOR! Nedodržanie návodu na obsluhu môže spôsobiť poškodenie zdravia alebo majetku používateľa.

Deti a osoby s telesným alebo mentálnym postihnutím môžu zariadenie používať len pod dohľadom dospelých, ktorí sú zodpovední za ich bezpečnosť. Prístroj by sa mal prevádzkovať len v domácom prostredí a v súlade s pokynmi uvedenými v tomto dokumente alebo v úplnej používateľskej príručke, ktorá je k dispozícii na stránke aeno.com/documents.

Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti skontrolujte, či menovité napätie uvedené v technickej dokumentácii zodpovedá menovitému napätiu elektrickej zásuvky. Pri pripájaní a odpájaní jednotky používajte len suché ruky. Zariadenie neponárajte do vody ani iných kvapalín. Spotrebič umiestnite na vodorovný povrch tak, aby nehrozilo jeho prevrátenie.

Telo spotrebiča sa počas prevádzky veľmi zahrieva. Nedotýkajte sa spotrebiča, kým úplne nevychladne, alebo použite ochranné rukavice alebo rukavice. Pri

aeno.com/documents

131

otváraní krytu jednotky držte rukovät (1). Zariadenie prenášajte tak, že ho budete držať len za základňu. Veľké množstvo potravín, ktoré sa majú vložiť do spotrebiča, sťažuje zatváranie veka. Kryt nestláčajte silou, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Uvarené jedlo z varnej dosky odstraňujte len pomocou žiaruvzdornej špachtle. Nepoužívajte vidličky, nože ani iné ostré náčinie, aby ste nepoškodili neprílný povrch odnímateľných panelov.

Nenechávajte spustenú jednotku bez dozoru. Po použití alebo pred čistením spotrebiča vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Aby ste zabránili popáleninám, nevyberajte odkvapkávaciu misku (8) s obsahom, kým spotrebič úplne nevychladne. Spotrebič neopravujte sami, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Nevykonávajte žiadne úpravy spotrebiča ani jeho komponentov.

Príprava na prácu

Vybaľte spotrebič, vyberte podnos na odkvapkávanie tuku (8). Stlačením príslušných (horných alebo dolných) uvoľňovacích tlačidiel (4) odstráňte panely (6) a (7).

Umyte panely a zásobník neutrálnym čistiacim prostriedkom, utrite do sucha a znovu namontujte. Panely nainštalujte tak, aby žľab na tuk (10) smeroval dozadu: tuk by mal stekať do odkvapkávacej misky. Spotrebič umiestnite na žiaruvzdorný podstavec a na dobre vetrané miesto vo vzdialenosti najmenej 30 cm od iných predmetov.

POZNÁMKA. Odnímateľné panely sú vymeniteľné a obojstranné: jedna strana má rebrovaný povrch a druhá je rovná. Môžete variť na oboch stranách. Pri prvom použití namažte vonkajšiu pracovnú plochu vyberateľných panelov tenkou vrstvou oleja na pečenie. Ak budete neskôr variť na druhej strane obkladu, pri prvom použití ho tiež potrite olejom. Tým sa zabezpečí, že neprílný povlak bude fungovať čo najlepšie.

Operácia

Zatvorte mriežku a zapojte ju. Hneď potom sa ozve akustický signál. Všetky indikátory na ovládacom paneli (3) sa rozsvietia a zhasnú (pozri obrázok c). Na číselnom displeji panela sa zobrazí «OFF» («Mimo»). To znamená, že jednotka je v režime spánku a nezahrieva sa.

POZNÁMKA. Pri prvom zapnutí spotrebiča sa musí 10 minút ohrievať bez potravín. Prítomnosť malého množstva ľahkého dymu alebo zápachu sa považuje za normálnu a neškodnú.

Predhrievanie jednotky. Počas fázy predhrievania nekladajte potraviny do grilu. Pomocou tlačidiel vyberte jeden z troch režimov: «Defrost» («Rozmrazovanie»), «Lower Grill» («Dolný gril»), «DIY» («Manuálny režim»). Prípadne stlačte tlačidlo «Menu» a vyberte automatické režimy «Beef» («Hovädzie mäso»), «Fish» («Ryby»), «Chicken» («Kuracie mäso»), «Sausage» («Klobása»), «Hamburger» («Hamburger»), «Bacon» («Slanina»). Na displeji ovládacieho panela bude blikať indikátor tlačidla alebo názov zvoleného režimu.

Stlačte tlačidlo «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»). LED dióda sa rozsvieti na modro a zvolený režim sa rozsvieti. Na displeji sa zobrazuje teplota a čas ohrevu.

POZNÁMKA. Keď je spotrebič v ktoromkoľvek z režimov, hodnoty času a teploty môžete meniť stlačením príslušných tlačidiel ☺ («Hore») a ☹ («Dole») (pozri obrázok c).

POZNÁMKA. Ak po výbere režimu varenia nestlačíte tlačidlo «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»), spotrebič sa po 15 sekundách prepne do režimu spánku. Na displeji sa zobrazí «OFF» («Mimo»). Ak chcete pokračovať v procese varenia, opäť vyberte režim a stlačte tlačidlo «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»).

Predhrievanie trvá, kým grilovacie panely nedosiahnu teplotu predchádzajúceho zvoleného režimu (pozri tabuľku). Po skončení predhrievania zaznie 5-krát akustický signál. Indikátor LED zmení farbu na zelenú. Na displeji bude blikať čas varenia. Jednotka prejde do pohotovostného režimu, v ktorom sa udržiava dosiahnutá teplota panela. Potom pokračujte vo varení.

Tabuľka - Režimy varenia

Režim	Teplota (5 °C/stupeň)	Čas ohrevu (30 sek./krok)	Predvolené nastavenia
«Defrost» («Rozmrazovanie»)	80–120 °C	1 min – 60 min.	80 °C, 15 min.
«Lower Grill» («Dolný gril»)	80–220 °C	30 sek. – 60 min.	200 °C, 10 min.
«DIY» («Manuálny režim»)	80–230 °C	30 sek.– 60 min.	230 °C, 5 min.
«Beef» («Hovädzie mäso»)	200–230 °C	3 min. – 8 min.	230 °C, 5 min.
«Fish» («Ryby»)	200–230 °C	3 min. – 8 min.	210 °C, 5 min.
«Chicken» («Kuracie mäso»)	160–200 °C	3 min. – 12 min.	180 °C, 5 min.
«Sausage» («Klobása»)	160–200 °C	3 min. – 10 min.	160 °C, 5 min.
«Hamburger» («Hamburger»)	150–200 °C	5 min. – 15 min.	150 °C, 8 min.
«Bacon» («Slanina»)	160–200 °C	3 min. – 10 min.	180 °C, 5 min.

Príprava výrobku. Po 30 minútach predhrievania sa musí začať varenie, inak spotrebič už nebude udržiavať teplotu dosiahnutú na paneloch a prejde do režimu spánku. Otvorte gril a položte potraviny na spodnú policičku. Ak ide o pizzu alebo rybu, môžete ju pripravovať v otvorenom grile (pozri obrázok **d**), aby sa nepoškodil jej tvar, alebo v uzavretom grile, ak ide o steak alebo klobásu. Stlačte tlačidlo «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»). Na výsledkovej tabuli sa spustí odpočítavanie.

Po skončení odpočítavania zaznie 5-krát akustický signál. Na displeji sa zobrazí «DONE» («Hotovo»). Indikátor LED sa zmení na červený. Varenie je ukončené a spotrebič prestane ohrievať.

Rozmrazovanie výrobku. Stlačte postupne tlačidlá «Defrost» («Rozmrazovanie») a «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»). Po dokončení predhrievania otvorte gril a položte potraviny na spodnú policičku. Opätovne stlačte tlačidlo «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»). Na konci odpočítavania zaznie 5-krát akustický signál. Na displeji sa zobrazí: «DONE» («Hotovo»). Pokračujte vo varení výberom požadovaného režimu varenia (pozri tabuľku).

Manuálny režim prevádzky. Stlačte tlačidlo «DIY» («Manuálny režim»), vyberte požadovanú teplotu a čas varenia a potom stlačte tlačidlo «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»). Po dokončení predhrievania otvorte gril a položte potraviny na spodnú policičku. Opätovne stlačte tlačidlo «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»). Na konci odpočítavania zaznie 5-krát akustický signál. Na displeji sa zobrazí: «DONE» («Hotovo»).

Ak spotrebič už nemáte v úmysle používať, vypnite ho tlačidlom «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť») a odpojte ho zo zásuvky.

Farebné označenie režimov grilovania

- modrá - spotrebič je v režime «Predhrievanie»;

- zelená - prevádzka v režime «Predhrievanie» je ukončená;
- žltá - spotrebič je v režime varenia;
- červená - prevádzka v režime varenia je ukončená.

Starostlivosť a čistenie

Počkajte, kým spotrebič vychladne, potom opatrne vyberte odkvapkávaciu misku na tuk (8) a vyberte jej obsah. Odstráňte odnímateľné panely. Panvicu a odnímateľné panely umyte neutrálnym čistiacim prostriedkom a pred opätovnou montážou ich dôkladne vysušte. Postup opakujte po každom varení. Zásobník a odnímateľné panely možno umývať v umývačke riadu. Nepoužívajte kovové kefy ani abrazívne čistiace prostriedky. Telo spotrebiča vyčistite vlhkou handričkou s trochu čistiaceho prostriedku. Potom povrch utrite suchou handričkou.

Odstraňovanie možných porúch

1. Gril sa nezapína. Možné príčiny: zásuvka je poškodená alebo zástrčka nie je úplne zasunutá do zásuvky. Náprava: Uistite sa, že je k dispozícii napájanie (napr. pripojením iného funkčného spotrebiča) a že je zástrčka grilu úplne zasunutá do zásuvky.
2. Gril sa zapne, ale odnímateľné panely sa nezahrievajú. Možné príčiny: jednotka nebola nastavená v prevádzkovom režime. Riešenie: Skontrolujte, či je na displeji nastavený prevádzkový čas a teplota a či je stlačené tlačidlo «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»).

Kódy chýb zariadenia zobrazené na displeji

- E1 - poškodenie kontaktu horného termostatu;
- E2 - skrat horného termostatu;
- E3 - poškodenie spodného kontaktu termostatu;
- E4 - skrat spodného termostatu.

POZOR! Ak žiadne z možných riešení problém nevyrieši, obráťte sa na svojho dodávateľa alebo servisné stredisko. Prístroj nerozoberajte ani sa ho nepokúšajte opraviť sami.

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.

Spoločnosť ASBISc si vyhradzuje právo upravovať zariadenia a vykonávať zmeny a úpravy tohto dokumentu bez predchádzajúceho upozornenia používateľov.

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

Údaje o výrobcovi: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 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.

aeno.com/documents

137

SR Електрични роштиљ **AENO EG5** је намењен за печење разних јела од меса и рибе.

Спецификације

Напон: 220–240 V (AC); фреквенција: 50–60 V. Снага: 2000.0 W. Радна температура: 80–230 °C. Угао отварања: до 180°. Посуда за сакупљање масти: пластична. Одвојиве плоче: двостране. Режији печеања: 9. Кабл за напајање: 1 м. Величина радне површине (Д×Ш): 320×220 мм. Тежина: 5,08 кг.

Обим испоруке

AENO EG5 роштиљ, одвојиве плоче (6) и (7), пластична посуда за маст (8), кратки коринсички водич, гарантни лист.

Ограничења и упозорења

ПАЖЊА! Непоштовање упутства за употребу може проузроковати штету по здравље или имовину корисника.

Деца и особе са физичким и менталним инвалидитетом смеју да користе уређај само под надзором одрасле особе која је одговорна за њихову безбедност. Уређај може да се користи само у домаћинству, у складу са упутствима из овог документа односно из комплетног корисничког приручника који је доступан на aeno.com/documents.

Пре него што спојите уређај на струју, уверите се да називни напон наведен у спецификацији одговара параметрима електричне утичнице. Пазите да су вам руке суве приликом повезивања и искључивања уређаја. Не урањајте уређај у воду или друге течности. Ставите уређај на равну површину тако да се сигурно не преврне нити да падне.

Током рада кућиште уређаја се јако загрева. Не додирујте уређај док се потпуно не охлади, или користите заштитне рукавице. Ухватите се дршке (1) када отварате поклопац уређаја. Ако преносите уређај држите га само за базу. Ако ставите у уређај превише намирница то може сметати

затварања поклопаца. Немојте снажно притиснути поклопац јер то може оштетити уређај. Готову храну вадите са плоче за печење само посебном лопатицом отпорном на топлоту. Немојте користити виљушке, ножеве или друге оштре приборе како бисте избегли оштећење нелепљивог премаза на плочама.

Не остављајте уређај који ради без надзора. Увек извуците утикач из утичнице након употребе или пре чишћења уређаја. Да бисте избегли опекотине, немојте да вадите посуду (8) са масти док се уређај потпуно не охлади. Самостално поправљање уређаја је забрањено, обратите се овлашћеном сервису. Забрањује се вршити било какве промене у дизајну уређаја и прибора.

Припрема за употребу

Распакујте уређај, извадите посуду за сакупљање масти (8). Скините плоче (6) и (7) притиском на одговарајуће (горње или доње) дугме за отпуштање (4).

Оперите плоче и посуду за сакупљање масти неутралним детерџентом, обришите и поново ставите. Поставите плоче тако да отвор за маст (10) буде окренут уназад: маст мора да тече низ њега у посуду. Поставите уређај на постоље отпорно на топлоту, у добро проветреном месту, на удаљености од најмање 30 см од других предмета.

НАПОМЕНА. Одвојиве плоче су заменљиви и двострани: једна страна има ребрасту површину, а друга је равна. Можете пећи на било којој од површина. Пре првог коришћења намажите спољну радну површину одвојиве плоче танким слојем уља за кување. Ако касније печете на другој страни плоче, нанесите слој уља на њу пре првог коришћења. То ће обезбедити најбољу ефикасност нелепљивог премаза.

Коришћење

Затворите роштиљ и спојите га на струју. Одмах након тога ће се огласити

звучни сигнал. Сви индикатори на управљачкој плочи (3) ће се упалити и угасити (в. слику **с**). На дигиталном дисплеју видећете напис: "OFF" ("Искључено"). То значи да је уређај у режиму мировања и да се не загрева.

НАПОМЕНА. Када први пут укључите уређај, треба да се загрејете празан 10 мин. Мала количина лаганог дима или мириса сматра се нормалним и безопасним.

Претходно загревање уређаја. Не стављајте намирнице у роштиљ током претходног загревања. Тастерима изаберите један од три режима: "Defrost" ("Одмрзавање"), "Lower Grill" ("Доња плоча"), "DIY" ("Ручни режим"). Такође можете притиснути дугме "Menu" ("Мени") да изаберете аутоматске режиме "Beef" ("Говедина"), "Chicken" ("Пилетина"), "Sausage" ("Кобасице"), "Hamburger" ("Хамбургер"), "Bacon" ("Сланина"). Индикатор дугмета или назив изабраног режима ће трептати на дисплеју контролне плоче.

Притисните дугме "Start/Cancel" ("Старт/Откажи"). LED диода ће засветлити плаво, изабрани режим ће светлети. На дисплеју ће бити приказана температура и време загревања.

НАПОМЕНА. Док уређај ради у било ком од режима, можете променити вредности времена и температуре притиском на одговарајуће дугме ☹ ("Горе") и ☺ ("Доле") (в. слику **с**).

НАПОМЕНА. Ако се дугме "Start/Cancel" ("Старт/Откажи") не притисне након одабира режима печења, уређај ће прећи у режим мировања након 15 секунди. На дисплеју се приказује: "OFF" ("Искључено"). Да наставите с печењем поново изаберите режим и притисните дугме "Start/Cancel" ("Старт/Откажи").

Предгревање се наставља све док плоче роштиља не загреју до задане температуре претходно изабраног режима (в. табелу). На крају

предгревања 5 пута се огласи звучни сигнал. LED индикатор промени боју у зелену. На дисплеју ће трептати време спремаања намирница. Уређај ће прећи у режим приправности, одржавајући достигнуту температуру плоча. Затим можете да почнете печење

Табела – Режи ми печења

Режим	Температура (5 °C/корак)	Време загревања (30 сек/корак)	Подразумеване опције
"Defrost" "Одмрзавање"	80–120 °C	1 мин – 60 мин	80 °C, 15 мин.
("Lower Grill") "Доњи роштиљ"	80–220 °C	30 сек – 60 мин	200 °C, 10 мин.
"DIY" ("Ручни режим")	80–230 °C	30 сек – 60 мин	230 °C, 5 мин
"Beef" ("Говедина")	200–230 °C	3 мин – 8 мин	230 °C, 5 мин.
"Fish" ("Риба")	200–230 °C	3 мин – 8 мин	210 °C, 5 мин
"Chicken" ("Пилетина")	160–200 °C	3 мин – 12 мин	180 °C, 5 мин
"Sausage" ("Кобасице")	160–200 °C	3 мин – 10 мин	160 °C, 5 мин
"Hamburger" ("Хамбургер")	150–200 °C	5 мин – 15 мин	150 °C, 8 мин
"Bacon" ("Сланина")	160–200 °C	3 мин – 10 мин	180 °C, 5 мин

Печење намирница. Након што је претходно загревање у трајању од 30 мин завршено, треба одмах почети с печењем јер уређај више неће одржавати достигнуту температуру па пређе у режим мировања. Отворите роштиљ и ставите намирнице на доњу плочу. Можете да печете aeno.com/documents

на отвореном роштиљу (в. слику **d**) ако је у питању пица или риба да им се не поквари изглед, или у затвореном ако је у питању шницла или кобасице. Притисните дугме "Start/Cancel" ("Старт/Откажи"). На дисплеју се прикаже одбројавање времена.

На крају одбројавања 5 пута се огласи звучни сигнал. На дисплеју ће се појавити натпис: "DONE" ("Готово"). LED диода ће се променити у црвено. Печење је завршено па се уређај неће више загревати.

Одмрзавање намирница. Притисните редом "Defrost" ("Одмрзавање") па "Start/Cancel" ("Старт/Откажи"). Након што је претходно загревање завршено, отворите роштиљ и ставите намирнице на доњу плочу. Поново притисните дугме "Start/Cancel" ("Старт/Откажи"). На крају одбројавања 5 пута се огласи звучни сигнал. На дисплеју ће се појавити натпис: "DONE" ("Готово"). Затим наставите са спремањем одабиром жељеног режима (в. табелу).

Ручно управљање. Притисните дугме "DIY" («Ручни режим»), изаберите жељену температуру и време спремања, а затим притисните "Start/Cancel" ("Старт/Откажи"). Након што је претходно загревање завршено, отворите роштиљ и ставите намирнице на доњу плочу. Поново притисните дугме "Start/Cancel" ("Старт/Откажи"). На крају одбројавања 5 пута се огласи звучни сигнал. На дисплеју ће се појавити натпис: "DONE" ("Готово").

Ако више нећете да користите уређај, искључите га помоћу дугмета "Start/Cancel" ("Старт/Откажи") и извучите утикач из утичнице.

Боја индикације режима роштиља

- плава: уређај ради у режиму "Претходно загревање";
- зелена: завршен рад у режиму "Прегрејање";
- жута: уређај ради у режиму "Спремање намирница";
- црвена: рад у режиму "Спремање намирница" је завршен.

Одржавање и чишћење

Сачекајте да се уређај охлади, а затим опрезно посуду за маст (8) и испразните све што се накупило. Скините одвојиве плоче. Оперите посуду и одвојиве плоче неутралним детергентом и добро их осушите пре него што их вратите на место. Поновите овај поступак након сваког коришћења. Посуда и одвојиве плоче могу се прати у машини за прање судова. Немојте користити металне четке или абразивна средства за чишћење. Очистите кућиште уређаја влажном крпом са мало детергента. Затим обришите површину сувом крпом.

Решавање проблема

5. Роштиљ се не укључује. Могући узроци: утичница је неисправна, утикач уређаја није до краја уметнут у утичницу. Решење: уверите се да је утичница напајана (на пример, укључивањем другог уређаја који ради) и да је утикач на уредан начин уметнут у утичницу.
6. Роштиљ се укључује али се одвојиве плоче не загревају. Могући узроци: уређај није подешен на радни режим. Решење: проверите да ли су време рада и температура на дисплеју подешени, и да је притиснуто дугме "Start/Cancel" ("Старт/Откажи").

Шифре грешака у раду уређаја се приказују на дисплеју

- E1 - квар прикључака на горњем термостату;
- E2 - кратки спој горњег термостата;
- E3 - квар прикључака на доњем термостату;
- E4 - кратки спој доњег термостата.

ПАЖЊА! Ако ништа од наведеног није помогло да се проблем реши, контактирајте свог добављача или сервисни центар. Немојте растављати уређај или покушавати да га сами поправите.

Информације о одлагању



Овај симбол значи да када одлажете уређај, његове батерије и акумулаторе, као и његову електричну и електронску додатну опрему, морате да поштујете прописе о управљању отпадом електричне и електронске опреме (WEEE) и отпадом батерија и акумулатора. Прописи захтевају да се ова опрема селективно одлаже на крају њеног употребног века.

Уређај, његове батерије и акумулатори, као и његов електрични и електронски прибор не смеју се одлагати заједно са неразврстаним комуналним отпадом јер ће то нанети штету животној средини. За уредно одлагање ове опреме, требате је вратити у продајно место или предати локалном центру за рециклажу.

За детаље обратите се локалној служби за одлагање кућног отпада.

ASBISc задржава право да модификује уређај и врши измене и допуне овог документа без претходног обавештења корисника.

Подаци о произвођачу: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Кипар). Произведено у Кини.

Ажурне информације и детаљан опис уређаја, као и упутства за повезивање, сертификати, информације о друштвима који примају рекламације за квалитет и гаранције, доступне су за преузимање на линку aeno.com/documents. Сви наведени заштитни знакови и њихови називи су својина њихових власника.

UA Гриль електричний **AENO EG5** призначений для приготування різноманітних м'ясних та рибних страв.

Технічні характеристики

Напруга живлення: 220–240 В (AC); частота: 50–60 Гц; Потужність: 2000,0 Вт. Робоча температура 80–230 °С. Кут розкриття: до 180 °. Піддон для збирання жиру: пластиковий. Знімні панелі: двосторонні. Кількість режимів приготування: 9. Кабель електроживлення: 1 м. Розмір робочої поверхні (довжина × ширина): 320 мм × 220 мм. Вага: 5,08 кг.

Комплект поставки

Гриль **AENO EG5**, знімні панелі (6) та (7), пластиковий піддон для збору жиру (8), короткий посібник користувача, гарантійний талон.

Обмеження та попередження

УВАГА! Недотримання правил експлуатації може завдати шкоди здоров'ю чи майну користувача.

Діти та особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями можуть використовувати пристрій лише під наглядом дорослих, які відповідають за їхню безпеку. Експлуатацію пристрою слід здійснювати лише у побутових умовах та відповідно до інструкцій цього документа або повного посібника користувача, доступного за посиланням aeno.com/documents.

Перед підключенням пристрою до електромережі переконайтеся, що номінальна напруга, зазначена в технічній документації, відповідає параметрам електричної розетки. Підключення та вимкнення пристрою повинно здійснюватися лише сухими руками. Не занурюйте пристрій у воду або інші рідини. Розташуйте пристрій на горизонтальній поверхні таким чином, щоб повністю виключити ймовірність перекидання.

Під час роботи корпус пристрою сильно нагрівається. Не торкайтеся пристрою до повного охолодження або використовуйте захисні рукавиці

aeno.com/documents

145

або рукавички. При відкритті кришки пристрою тримайте рукоятку (1). Переносьте пристрій, тримаючи його тільки за основу. Велика кількість продуктів, що поміщаються в пристрій, створює складності при закриванні кришки. Не тисніть на кришку, оскільки це може пошкодити пристрій. Знімайте приготовлену їжу з панелі лише жароміцною лопаткою. Не використовуйте вилки, ножі та інші гострі кухонні прилади, щоб не пошкодити антипригарне покриття знімних панелей.

Не залишайте працюючий пристрій без нагляду. Завжди виймайте вилку з розетки після використання або перед початком очищення пристрою. Щоб уникнути опіків, не виймайте піддон (8) із вмістом до повного остигання пристрою. Заборонено здійснювати ремонт пристрою самостійно, звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Заборонено вносити будь-які зміни до конструкції пристрою та комплектуючих.

Підготовка до роботи

Розпакуйте пристрій, вийміть піддон для збирання жиру (8). Зніміть панелі (6) та (7), натиснувши відповідні (верхню або нижню) кнопки фіксаторів (4).

Вийміть панелі та піддон з використанням нейтрального м'якого засобу, витріть насухо та встановіть на місце. Встановлюйте панелі так, щоб жолоб для жиру (10) був звернений назад: жир повинен стікати по ньому в піддон. Розташуйте пристрій на жароміцній основі та в добре провітрюваному приміщенні на відстані не менше 30 см від інших предметів.

ПРИМІТКА. Знімні панелі взаємозамінні та двосторонні: одна сторона має ребристу поверхню, а інша – плоску. Готувати можна на будь-якій стороні. При першому використанні змастіть зовнішню робочу поверхню знімних панелей тонким шаром кулінарної олії. Якщо згодом ви готуватимете на іншій стороні панелей, при першому використанні також нанесіть на неї шар масла. Це забезпечить найкращу роботу антипригарного покриття.

Експлуатація

Закрийте гриль та увімкніть його в розетку. Відразу після цього пролунає звуковий сигнал. На панелі керування (3) засвітяться та погаснуть усі індикатори (див. малюнок **с**). На цифровому табло панелі ви побачите напис: «OFF» («Вимкнено»). Це означає, що пристрій знаходиться в режимі сну і не нагрівається.

ПРИМІТКА. При першому увімкненні пристрій слід прогріти без продуктів протягом 10 хв. Присутність при цьому невеликої кількості легкого диму чи запаху вважається нормальним і нешкідливим.

Попереднє нагрівання пристрою. Не поміщайте продукти в гриль на етапі попереднього нагрівання. Виберіть один із трьох режимів: «Defrost» («Розморожування»), «Lower Grill» («Нижня панель»), «DIY» («Ручний режим»). Або ж натискайте кнопку «Menu» («Меню») для вибору автоматичних режимів «Beef» («Яловичина»), «Fish» («Риба»), «Chicken» («Куриця»), «Sausage» («Сосиски»), «Hamburger» («Гамбургер»), «Bacon» («Бекон»). Індикатор кнопки або назва вибраного режиму блиматиме на табло панелі керування.

Натисніть кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). LED-індикатор загориться блакитним кольором, вибраний режим світиться. На табло відобразиться температура та час нагрівання.

ПРИМІТКА. Під час роботи пристрою в будь-якому режимі можливо змінювати значення часу і температури, натискаючи на відповідні кнопки ☺ («Вгору») та ☹ («Вниз») (див. малюнок **с**).

ПРИМІТКА. Якщо після вибору режиму приготування кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп») не натискати, через 15 секунд пристрій переходить у режим сну. На дисплеї з'являється напис: «OFF» («Вимкнено»). Щоб продовжити процес приготування, слід знову вибрати режим і натиснути кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»).

Попереднє нагрівання триває доти, доки панель гріла не досягнуть температури обраного раніше режиму (див. таблицю). Після закінчення попереднього нагрівання 5 разів пролунає звуковий сигнал. LED-індикатор змінить колір на зелений. На табло блиматиме час приготування продукту. Пристрій перейде в режим очікування, підтримуючи досягнуту температуру панелей. Далі почніть приготування.

Таблиця – Режими приготування

Режим	Температура (5 °C/крок)	Час нагріву (30 с/крок)	Параметри за промовчанням
«Defrost» («Розморожування»)	80–120 °C	1 хв. – 60 хв.	80 °C, 15 хв.
«Lower Grill» («Нижня панель»)	80–220 °C	30 сек. – 60 хв.	200 °C, 10 хв.
«DIY» («Ручний режим»)	80–230 °C	30 сек. – 60 хв.	230 °C, 5 хв.
«Beef» («Яловичина»)	200–230 °C	3 хв. – 8 хв.	230 °C, 5 хв.
«Fish» («Риба»)	200–230 °C	3 хв. – 8 хв.	210 °C, 5 хв.
«Chicken» («Куриця»)	160–200 °C	3 хв. – 12 хв.	180 °C, 5 хв.
«Sausage» («Сосиски»)	160–200 °C	3 хв. – 10 хв.	160 °C, 5 хв.
«Hamburger» («Гамбургер»)	150–200 °C	5 хв. – 15 хв.	150 °C, 8 хв.
«Bacon» («Бекон»)	160–200 °C	3 хв. – 10 хв.	180 °C, 5 хв.

Приготування продукту. Після завершення попереднього нагрівання протягом 30 хвилин необхідно розпочати приготування продукту, інакше пристрій перестане підтримувати досягнуту температуру панелей і

переходить у режим сну. Відкрите гриль та помістіть продукти на нижню панель. Готувати можна у відкритому грилі (див. малюнок **d**), якщо це піца або риба, щоб не зіпсувати їх форму, або у закритому, якщо це стейк чи сосиски. Натисніть кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). На табло розпочнеться зворотний відлік часу.

Після завершення відліку 5 разів пролунає звуковий сигнал. На табло з'явиться напис: «DONE» («Готово»). LED-індикатор змінить колір на червоний. Приготування продукту закінчено і пристрій припинить нагрівання.

Розморожування продукту. Послідовно натисніть кнопки «Defrost» («Розморожування») та «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). Після завершення попереднього нагрівання відкрийте гриль та помістіть продукти на нижню панель. Натисніть кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). Після закінчення зворотного відліку часу 5 разів пролунає звуковий сигнал. На табло з'явиться напис: «DONE» («Готово»). Далі продовжуйте приготування, вибравши потрібний режим (див. таблицю).

Ручний режим роботи. Натисніть кнопку «DIY» («Ручний режим»), виберіть бажану температуру та час приготування, далі натисніть «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). Після завершення попереднього нагрівання відкрийте гриль та помістіть продукти на нижню панель. Натисніть кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). Після закінчення зворотного відліку часу 5 разів пролунає звуковий сигнал. На табло з'явиться напис: «DONE» («Готово»).

Якщо ви більше не будете використовувати пристрій, вимкніть його кнопкою «Start/Cancel» («Старт/Стоп») і вийміть вилку з розетки.

Колірна індикація режимів грилю

- блакитний – пристрій працює у режимі «Попередній нагрів»;
- зелений – завершено роботу в режимі «Попередній нагрів»;

- жовтий – пристрій працює у режимі «Приготування»;
- червоний – завершено роботу в режимі «Приготування продукту».

Догляд та чищення

Дочекайтеся, коли пристрій охолоне, потім обережно дістаньте піддон для збирання жиру (8) та видаліть його вміст. Вийміть знімні панелі. Вимийте піддон та знімні панелі, використовуючи нейтральний миючий засіб, та ретельно просушіть перед зворотним встановленням. Повторюйте процедуру після кожного приготування. Піддон та знімні панелі можна мити в посудомийній машині. Не використовуйте металеві щітки або абразивні засоби для чищення. Корпус пристрою очистіть вологою серветкою з невеликою кількістю миючого засобу. Потім витріть поверхню сухою серветкою.

Усунення можливих несправностей

1. Гриль не вмикається. Можливі причини: розетка несправна, вилка пристрою не до кінця вставлена в розетку. Рішення: переконайтеся, що в розетці є напруга живлення (наприклад, ввімкнувши інший справний прилад) і вилка гриля повністю входить у розетку.
2. Гриль вмикається, але знімні панелі не нагріваються. Можливі причини: не встановлюється режим роботи. Вирішення: переконайтеся, що час роботи і температура на табло встановлені, натиснуто кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»).

Коди помилок у роботі пристрою, які відображаються на табло

- E1 – обрив контактів верхнього термостата;
- E2 – коротке замикання верхнього термостата;
- E3 – обрив контактів нижнього термостата;
- E4 – коротке замикання нижнього термостата.

УВАГА! Якщо жоден із можливих шляхів усунення не допоміг вирішити вашу проблему, зверніться до постачальника або до сервісного центру.

Будь ласка, не розбирайте пристрій та не намагайтеся відремонтувати його самостійно.

Інформація про утилізацію



Ці символи означають, що при утилізації пристрою, його батареї та акумуляторів, а також його електричних і електронних аксесуарів, необхідно слідувати Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) і Директиві про батареї 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.

Компанія ASBISc залишає за собою право модифікувати пристрій та вносити правки та зміни до цього документа без попереднього повідомлення користувачів.

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

Відомості про виробника: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Суррус. (Кіпр). Зроблено в Китаї.

Актуальні відомості і докладний опис пристрою, а також інструкція по підключенню, сертифікати, відомості про компанію, 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.

aeno.com/documents

151

UZ AENO EG5 Elektr grili turli go'sht va baliq ovqatlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Texnik xususiyatlari

Ta'minot kuchlanishi: 220-240 V (O'zgaruvchan tok); chastotasi: 50-60 Gs; Quvvati: 2000,0 Wt. Ishlash harorati: 80-230 °S. Ochilish burchagi: 180° gacha. Yog'ni yig'ib oluvchi taglik: plastik. Yechib olinadigan panellar: ikki tomonlama. Pishirish rejimlari soni: 9. Quvvat kabeli: 1 m Ishchi sirtning o'lchami (uzunligi x kengligi): 320 mm x 220 mm. Og'irligi: 5,08 kg.

Yetkazib berilgan mahsulotning to'plami

AENO EG5 Grili, yechib olinadigan panellar (6) va (7), yog'ni yig'ib oluvchi plastik taglik (8), foydalanish uchun tezkor qo'llanma, kafolat taloni.

Cheklovlar va ogohlantirishlar

DIQQAT! Foydalanish qoidalariga rioya qilmaslik foydalanuvchining sog'lig'iga yoki mulkiga zarar etkazishi mumkin.

Bolalar va jismoniy va aqliy imkoniyatlari cheklangan odamlar qurilmadan faqat ularning xavfsizligi uchun mas'ul bo'lgan kattalar nazorati ostida foydalanishlari mumkin. Qurilma faqat uy sharoitida va ushbu hujjatdagi ko'rsatmalarga yoki aeno.com/documents saytida mavjud bo'lgan foydalanuvchiga mo'ljallangan to'liq qo'llanmaga muvofiq ishlatilishi kerak.

Qurilmani tarmoqqa ulashdan oldin, texnik hujjatlarda ko'rsatilgan nominal kuchlanish elektr rozetkasining parametrlariga mos kelishiga ishonch hosil qiling. Qurilmani faqat quruq qo'llar bilan ulang va uzing. Qurilmani suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang. Qurilmani gorizontaal yuzaga, ag'darish ehtimolini butunlay yo'q qiladigan tarzda joylashtiring.

Qurilmaning tanasi ishlayotganida juda qizib ketadi. Qurilma to'liq sovib ketguncha unga tegmang yoki himoya qo'lqop yoki qo'lqopdan foydalaning. Qurilma qopqog'ini ochayotganda tutqichni (1) ushlang. Qurilmani faqat tagidan ushlab olib yuring. Qurilmaga solingan katta miqdordagi oziq-ovqat,

qopqoqni yopishni qiyinlashtiradi. Qopqoqni kuch bilan bosmang, chunki bu qurilmaga zarar etkazishi mumkin. Paneldan faqat issiqqa chidamli kurakcha bilan pishgan ovqatni oling. Yechib olinadigan panellarning yopishmaydigan qoplamasiga zarar yetkazmaslik uchun vilkalar, pichoqlar yoki boshqa o'tkir oshxona idishlaridan foydalanmang.

Ishlayotgan qurilmani qarovsiz qoldirmang. Ishlatib bo'lgandan keyin yoki qurilmani tozalashdan oldin har doim uning vilkasini rozetkadan chiqarib oling. Kuyishning oldini olish uchun qurilma to'liq sovumaganicha taglikni (8) ichidagi bilan chiqarib olmag. Qurilmani o'zingiz ta'mirlash taqiqlanadi, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Qurilma va aksessuarlar dizayniga biron bir o'zgartirish kiritish taqiqlanadi.

Qurilmani ishlatishga tayyorlash

Qurilmani o'ramdan chiqaring, yog'ni yig'ib oluvchi taglikni (8) olib tashlang. Tegishli (yuqori yoki pastki) fiksatorlar tugmachalarini (4) bosib panellarni (6) va (7) yechib oling.

Panellarni va yog'ni yig'ib oluvchi taglikni neytral yuvish vositasi bilan yuving, quritib oling va qayta o'rnatng. Yog' uchun tarnov (10) orqa tomonga qaratilishi uchun panellarni o'rnatng: yog' tarnov orqali taglikka oqib tushishi kerak. Qurilmani issiqqa chidamli taglikka va yaxshi shamollatib turadigan joyga, hamda boshqa predmetlardan kamida 30 sm kam bo'lmagan masofada joylashtiring.

ESLATMA. Yechib olinadigan panellar bir-birining o'rnini bosadi va ular ikki tomonlama: bir tomoni qovurg'ali, ikkinchisi esa tekis. Siz ikkala tomonida pishirishingiz mumkin. Birinchi marta foydalanayotganda yechib olinadigan panellarning tashqi ish yuzasini pishirish yog'ini ozgina surting. Agar siz keyinroq panellarning boshqa tomonida pishiradigan bo'lsangiz, birinchi marta foydalanayotganda ham ozgina yog' surting. Bu yopishqoq bo'lmagan qoplamaning juda yaxshi ishlashini ta'minlaydi.

Ishlatish

Grilni yoping va rozetkaga ulang. Shundan so'ng darhol signal eshitaladi. Boshqaruv panelidagi (3) barcha ko'rsatkichlar yonadi va o'chadi (c rasmga qarang). Panelning raqamli displeyida siz "OFF" ("O'chirilgan") yozuvini ko'rasiz. Bu shuni anglatadiki, qurilma uyqu rejimida va qizimayapti.

ESLATMA. Qurilmani birinchi marta yoqqaningizda, uni 10 daqiqa davomida ovqatsiz isitish kerak. Kichik miqdordagi engil tutun yoki hidning mavjudligi normal va zararsiz hisoblanadi.

Qurilmani oldindan qizdirish. Oldindan qizdirish bosqichida ovqatni panjara ustiga qo'ymang. Uch rejimdan birini tanlash uchun tugmalardan foydalaning: "Defrost" ("Muzdan tushirish"), «Lower Grill» ("Pastki panjara"), "DIY" (Qo'l bilan boshqarish rejimi). Shu bilan bir qatorda, avtomatik rejimlarni tanlash uchun "Menyu" ("Menyu") tugmasini bosib "Beef" ("Sigir"), "Fish" ("Baliq"), "Chicken" ("Tovuq"), "Sausage" ("Kolbasa"), "Hamburger" ("Gamburger"), "Bacon" ("Bekon"). Boshqarish paneli displeyida tugma indikator yoki tanlangan rejim nomi yonib-o'chib turadi.

"Start/Cancel" ("Boshlash / Bekor qilish") tugmasini bosib. LED indikator ko'k rangda yonadi, tanlangan rejim yonadi. Displeyda harorat va isitish vaqti ko'rsatiladi.

ESLATMA. Qurilma har qanday rejimda ishlayotganda, siz vaqt va harorat qiymatlarini tegishli tugmalarni ⤴ ("Yuqoriga") va ⤵ ("Pastga") bosish orqali o'zgartirishingiz mumkin (c rasmga qarang).

ESLATMA. Agar pishirish rejimini tanlagandan so'ng, "Start/Cancel" ("Boshlash / Bekor qilish") tugmasi bosilmasa, qurilma 15 soniyadan keyin uyqu rejimiga o'tadi. Displeyda: "OFF" ("O'chirilgan") ko'rsatiladi. Pishirish jarayonini davom ettirish uchun yana rejimni tanlang va "Start/Cancel" ("Boshlash / Bekor qilish") tugmasini bosib.

Oldindan qizdirish gril panellari oldindan tanlangan rejim haroratiga yetguncha davom etadi (jadvalga qarang). Oldindan qizdirish tugagach, ovozli signal 5 marta eshitiladi. LED indikator yashil rangga aylanadi. Displayda mahsulotning pishirish vaqti miltillab yonib turadi. Qurilma kutish rejimiga o'tadi va panellarni bir xil haroratda ushlab turadi. Keyin pishirishni boshlang.

Jadval – Pishirish rejimlari

Rejim	Harorat (5 °S / qadam)	Isitish vaqti (30 daq / qadam)	Standart parametrlari
"Defrost" ("Muzdan tushirish")	80–120 °S	1 daqiqa – 60 daqiqa.	80 °S, 15 daqiqa
"Lower Grill" ("Pastki panjara")	80–220 °S	30 soniya – 60 daqiqa	200 °S, 10 daqiqa
"DIY" ("Qo'lda ishlash")	80–230 °S	30 soniya – 60 daqiqa	230 °S, 5 daqiqa
"Beef" ("Mol go'shti")	200–230 °S	3 daqiqa – 8 daqiqa	230 °S, 5 daqiqa
"Fish" ("Baliq")	200–230 °S	3 daqiqa – 8 daqiqa	210 °S, 5 daqiqa
"Chicken" ("Tovuq")	160–200 °S	3 daqiqa – 12 daqiqa	180 °S, 5 daqiqa
"Sausage" ("Kolbasa")	160–200 °S	3 daqiqa – 10 daqiqa	160 °S, 5 daqiqa
"Hamburger" ("Gamburger")	150–200 °S	5 daqiqa – 15 daqiqa	150 °S, 8 daqiqa
"Bacon" ("Bekon")	160–200 °S	3 daqiqa – 10 daqiqa	180 °S, 5 daqiqa

Mahsulotni pishirish. Oldindan isitish 30 daqiqa ichida tugallanganidan so'ng, mahsulotni pishirishni boshlash kerak, aks holda qurilma erishilgan panel haroratini ushlab turmaydi va uyqu rejimiga o'tadi. Grilni oching va ovqatni pastki plastinkaga qo'ying. Agar pitsa yoki baliq bo'lsa, ularning shaklini buzmaslik uchun grilda uning qopqog'i ohiq holda (**d** rasmga qarang) yoki agar steyk yoki sosiska bo'lsa grilning qopqog'i yopiq holda pishirishingiz mumkin. "Start/Cancel" ("Boshlash / Bekor qilish") tugmasini bosning. Ortga hisoblash tabloda boshlanadi.

Ortga hisoblash tugagandan so'ng oxirida 5 marta signal eshitaladi. Displayda "DONE" ("Tayyor") xabari paydo bo'ladi. LED indikator rangi qizil rangga o'zgaradi. Pishirish tugadi va qurilma qizdirishni to'xtatadi.

Mahsulotni muzdan tushirish. "Defrost" ("Muzdan tushirish") va "Start/Cancel" ("Boshlash / Bekor qilish") tugmalarini ketma-ket bosning. Oldindan isitish tugagandan so'ng, panjarani oching va ovqatni pastki plastinka ustiga qo'ying. Boshlash / Bekor qilish tugmasini yana bosning. Ortga hisoblash oxirida 5 marta signal eshitaladi. Displayda xabar paydo bo'ladi: "DONE" ("Tayyor"). Keyin kerakli rejimni tanlab pishirishni davom eting (jadvalga qarang).

Qo'lda ishlash tartibi. "DIY" ("Qo'lda ishlash") tugmasini bosning, kerakli harorat va pishirish vaqtini tanlang, so'ng "Start/Cancel" ("Boshlash / Bekor qilish") tugmasini bosning. Oldindan isitish tugagandan so'ng, panjarani oching va ovqatni pastki plastinka ustiga qo'ying. Boshlash / Bekor qilish tugmasini yana bosning. Ortga hisoblash oxirida 5 marta signal eshitaladi. Displayda xabar paydo bo'ladi: "DONE" ("Tayyor").

Agar siz boshqa qurilmadan foydalanmoqchi bo'lmasangiz, uni "Start/Cancel" ("Boshlash / Bekor qilish") tugmasi bilan o'chiring va elektr tarmog'idan uzing.

Gril rejimlarining rang ko'rsatkichi

- ko'k – qurilma "Oldindan qizitish" rejimida ishlaydi;
- yashil – "Oldindan qizitish" rejimida ish yakunlandi;

- sariq – qurilma "Mahsulotni pishirish" rejimida ishlaydi;
- qizil – "Mahsulotni pishirish" rejimida ish yakunlandi.

Parvarishlash va tozalash

Qurilmaning sovishini kuting, so'ngra yog'ni yig'ib oluvchi taglikni (8) ehtiyotkorlik bilan chiqarib oling va ichidagini bo'shating. Yechib olinadigan panellarni chiqarib oling. Neytral yuvish vositasi yordamida ig'ib oluvchi taglikni va yechib olinadigan panellarini yuving va qayta o'rnatishdan oldin yaxshilab quriting. Har mahsulotni pishirishdan keyin yuqorida aytilgan prosedurani takrorlang. Yig'ib oluvchi taglikni va yechib olinadigan panellarni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Metall cho'tkalar yoki abraziv tozalash vositalaridan foydalanmang. Qurilmaning korpusini nam latta va ozgina yuvish vositasi bilan tozalang. Keyin sirtni quruq mato bilan artib oling.

Mumkin bo'lgan nosozliklarni bartaraf etish

1. Gril yoqilmaydi. Mumkin bo'lgan sabablar: rozetka buzilgan, qurilmaning vilkasi rozetkaga to'liq kiritilmagan. Yechimi: Rozetkada quvvat borligiga ishonch hosil qiling (masalan, boshqa ishlaydigan asbobni rozetkaga ulash) va gril vilkasi rozetkaga to'liq ulanganligiga ishonch hosil qiling.
2. Gril ishga tushadi, lekin yechib olinadigan panellar qizib ketmaydi. Mumkin bo'lgan sabablar: qurilmaga ish rejimi tayinlanmagan. Yechimi: displayda ish vaqti va harorat o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling, "Start/Cancel" ("Boshlash / Bekor qilish") tugmasi bosilgan.

Qurilmaning ishlashidagi xato kodlari tabloda ko'rsatiladi

- E1 – yuqori termostat kontaktlarining uzilishi;
- E2 – yuqori termostatning qisqa tutashuvi;
- E3 – pastki termostat kontaktlarining uzilishi;
- E4 – pastki termostatning qisqa tutashuvi.

DIQQAT! Muammoni hal qilish uchun mumkin bo'lgan yo'llarning hech biri

aeno.com/documents

157

yordam bermasa, ta'minotchiga yoki xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, qurilmani qismlarga ajratmang va uni o'zingiz ta'mirlashga urinmang.

Utilizatsiya qilish (foydali narsalar olish) haqida ma'lumotlar



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

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

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

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

ASBISc foydalanuvchilarni oldindan ogohlantirmasdan qurilmani o'zgartirish va ushbu hujjatga o'zgartirish va o'zgartirishlar kiritish.

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

Ishlab chiqaruvchi haqida ma'lumot: ASBISc Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (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 egalaringning mulki bo'lib hisoblanadi.

 **AENO** 煎烧烤机 **BG5** 适用于烹饪各种肉类和鱼类菜肴。

技术数据

额定电压：220~240V（AC）；频率：50-60Hz；额定功率：2000W 操作温度：80~230° C. 盘开口角度：最高可达 180°。可拆排油盘：塑料。可拆的面板：双面板。操作模式：9. 电源线：1M. 烤盘尺寸（长×宽）：320MM × 220MM. 重量：5.08 公斤。

装箱单

AENO 煎烧烤机 **BG5**，可拆的面板（6）和（7），可拆排油盘（8），快速入门指南，保修卡。

限制以及注意事项

警告! 如果不按照说明进行操作，导致造成严重人身伤害，并导致财产损失。

儿童和身心障碍者只能在负责其安全的成年人的监督下使用该设备。该设备只能在家庭按照说明书或完整的用户手册中的说明进行操作，完整用户册可在 aeno.com/documents 上查阅。

在将设备连接到电源之前，确认您家中的主电压符合产品底部标签上所示的额定电压。设备的连接和断开只能用于手进行。禁止将产品浸入水或者任何液体中。请将本产品放置于平稳的台面上使用，则会有翻倒的危险。

设备的主体在运行过程中出现发热的情况。在设备完全冷却之前，不要接触设备，或使用防护手套。打开盖时，请握住手柄（1）。如果需要移动设备，请用双手握住底座。大量放置在设备中的食物在关盖时会造成困难。请注意开盖时不能用力过大，以免损坏设备。只使用耐硅胶锅铲从面板上取下熟食。不要使用叉子、刀子或其他锋利的刀具，以免损坏可拆卸面板的不粘涂层。

不要让运行中的设备无人看管。使用后或清洁设备前，一定要拔掉电源插头。为防止烫伤，在设备完全冷却之前，不要将烤盘（8）取出来。不要自己修理设备，请联系授权的维修中心。请不要对设备或其部件进行任何修改。

首次使用前

拆开设备的包装，取出排油盘（8）。按下对应的（上部或下部）固定装置按钮（4），取

aeno.com/documents

159

出面板 (6) 和 (7)。

用中性洗涤剂清洗面板和烤盘，擦干后重新安装。安装面板，使油脂槽 (10) 朝向后方；油脂应流入排油盘。将设备放在耐热的表面上，放在通风良好的地方，与其他物体至少保持 30cm 的距离。

注意！ 互换，双面可拆卸的面板：波浪面板，平面板。在任何一面可以进行烹饪。第一次使用时，在面板上要涂抹一层薄薄的食用油。如果你以后要在另一面烹饪，第一次使用时也要在上面涂一层油。这将确保不粘涂层的最佳效果。



操作设备

把烤架关上，并插上电源。紧接着，一个声音信号就会响起。控制面板 (3) 上的所有指示灯亮起，然后熄灭 (见图 c)。接下来在面板的显示器面板可以看到“OFF” (“关闭”)。这意味着设备处于睡眠模式，没有升温。

注意！ 设备第一次开机时，必须在没有食物的情况下加热 10 分钟。设备产生少量的轻度烟雾或出气味为正常状态。

对设备进行预热。 在预热阶段不要将食物放在煎烧烤机上。使用按钮选择三种模式之一：“Defrost” (“解冻”)、“Lower Grill” (“下层烤盘”)、“DIY” (“手动模式”)。或者，按下“Menu” (“菜单”) 按钮选择自动模式“Beef” (“牛肉)”，“Fish” (“鱼”)，“Chicken” (“鸡肉”)，“Sausage” (“香肠”)，“Hamburger” (“汉堡”)，“Bacon” (“培根”)。按钮指示灯或所选模式的名称将在控制面板上闪烁。

按“Start/Cancel” (“开始/取消”) 按钮。LED 灯亮起蓝色，所选模式亮起。显示屏显示温度和加热时间。

注意！ 当设备处于任何一种模式时，可以通过按下相应的按钮  (“向上”) 和  (“向下”) 来改变时间和温度值 (见图 c)。

注意！ 如果在选择烹饪模式后未按下“Start/Cancel” (“开始/取消”) 按钮，设备将在 15 秒后切换到睡眠模式。显示屏上会出现“OFF” (“关闭”)。要继续烹饪过程，再次选择模式并按“Start/Cancel” 按钮。

160

aeno.com/documents

预热持续到烧烤机面板达到以前选择的温度（见表）。当预热结束时，会发出 5 次声响信号。LED 指示灯将变成绿色。烹饪时间将在显示屏上闪烁。设备将进入待机模式，保持已达到的面板温度。接下来，继续进行烹饪。

表格 - 烹饪模式

模式	温度 (5° C/步)	加热时间(30 秒/步)	默认设置
“Defrost” （“解冻”）	80~120° C	1 分钟~60 分钟。	80°C, 15 分钟
“Lower Grill” （“下面烤盘”）	80~220° C	30 秒~60 分钟	200° C, 10 分钟
«DIY» （“手动模式”）	80~230° C	30 秒~60 分钟	230 ° C, 5 分钟
“Beef”（“牛肉”）	200~230° C	3 分钟~8 分钟	230°C, 5 分钟
“Fish”（“鱼»”）	200~230° C	3 分钟~8 分钟	210° C, 5 分钟
“Chicken” （“鸡肉”）	160~200° C	3 分钟~12 分钟	180° C 5 分钟
“Sausage” （“香肠”）	160~200° C	3 分钟~10 分钟	160°C, 5 分钟
“Hamburger” （“汉堡”）	150~200° C	5 分钟~15 分钟	150° C, 8 分钟
“Bacon”（“培根”）	160~200° C	3 分钟~10 分钟	180° C, 5 分钟

产品的烹饪 预热完成之后 30 分钟内必须开始使用本产品，否则烧烤机不再保持面板上的温度，并进入睡眠模式。打开烧烤机，将食物放在下面的烤盘上。如果烹饪披萨或鱼肉，

aeno.com/documents

161

可以在开盖状态的烧烤机烹饪（见图 d），这样可以避免食物形状的破坏。如果烹饪牛排或香肠，可以在封盖状态的烤架上烹饪。按“Start/Cancel”（“开始/取消”）按钮。面板上开始倒计时。

当倒计时结束时，声音信号响起 5 次。显示屏上出现“DONE”（“完成”）。LED 指示灯将变为红色。烹饪结束，设备停止加热。

解冻产品 连续按“Defrost”（“解冻”）和“Start/Cancel”（“开始/取消”）按钮。预热完成后，开烧烤机，将食物放在下面的烤盘。再次按下“Start/Cancel”（“开始/取消”）按钮。在倒计时结束时，一个声音信号响起 5 次。显示屏上出现“DONE”（“完成”）。通过选择所需的烹饪模式继续烹饪（见表）。

手动操作模式 按«DIY»（“手动模式”）按钮，选择需要的烹饪温度和时间，然后按“Start/Cancel”（“开始/取消”）。预热完成后，打开烧烤机，将食物放在下面的烤盘。再次按下开始/取消按钮。在倒计时结束时，一个声音信号响起 5 次。显示屏上出现“DONE”（“完成”）。

如果您不打算使用该设备，请用“Start/Cancel”（“启动/取消”）按钮将其关闭，并从电源插座上拔下插头。

烧烤模式的颜色指示

- 蓝色为设备处于“预热”模式；
- 绿色为“预热”模式已完成；
- 黄色为设备处于烹饪模式；
- 红色为烹饪模式已完成。

护理和清洁

等待设备冷却，然后小心地取下排油盘（8），取出里面的东西。取出来可拆卸的面板。使用中性洗涤剂清洗烤盘和可拆的面板，并在重新安装前让其晾干。每次烹饪后都要重复这个程序。烤盘和可拆卸的面板可以在洗碗机中清洗。不要使用金属刷子或研磨性清洁剂。用湿布蘸少量洗涤剂清洁擦拭设备的主体。然后用于布擦拭表面。

排除可能发生的故障

1. 烧烤机不开机。可能的原因：插座不工作或插头没有完全插入插座。解决方案：确保有电源（例如插上另一个正常运行的电器），并且烧烤机插头完全插入插座。
2. 烤架打开了，但可拆卸的面板没有加热。可能的原因：设备没有设置在工作模式下。解决方法：检查显示屏上的工作时间和温度是否设置好了，以及是否按了«Start/Cancel»（“启动/取消”）按钮。

显示屏上显示的设备错误代码

- E1 - 上部恒温器触点断开；
- E2 - 上部恒温器短路；
- E3 - 下部恒温器触点断开；
- E4 - 下部恒温器短路。

警告! 如果所有可能的解决方案都不能解决问题，请联系供应商或服务中心。请不要自行拆卸或试图修理该设备。

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。

ASBISc 公司保留修改设备和对本文件进行修改和变更的权利，而无需事先通知用户。

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, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (塞浦路斯)。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。

aeno.com/documents

163

TM.by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин

aeno.com



TM!by
ONLINE STORE

<https://tm.by>
Интернет-магазин