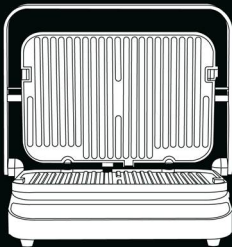


A E N O



Quick Start Guide

Electric Grill

EG1

(Models: AEG0001,
AEG0001-UK)

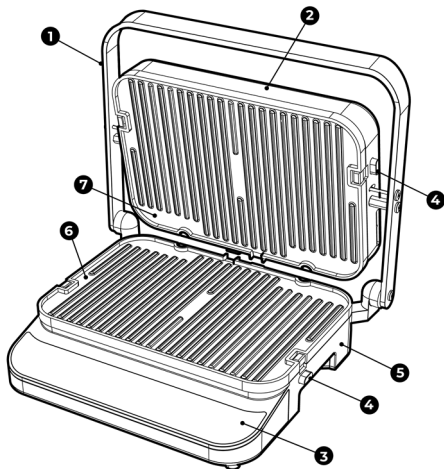
v 2.7.5 | 22.05.2024

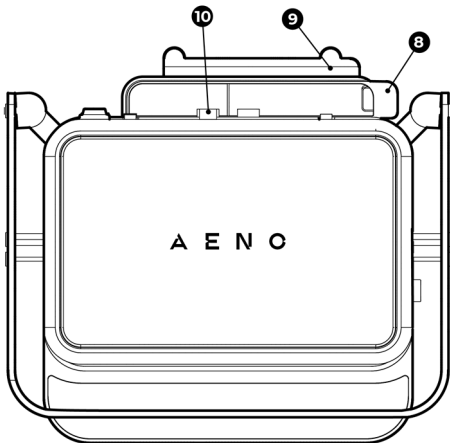
ENG	Recipes here
ARA	هنا وصفات
BOS	Recepti ovdje
BUL	Рецепти тук
CES	Recepty zde
DEU	Rezepte hier
ELL	Συνταγές εδώ
EST	Retseptid siin
FRA	Recettes ici
HRV	Recepti ovdje
HUN	Receptek itt
HYE	Բաղադրատոմսեր այստեղ
ITA	Ricette qui
KAT	რეცეპტები აქ არის
KAZ	Мұнда рецепттер
LAV	Receptes šeit
LIT	Receptai čia
NLD	Recepten hier
POL	Przepisy tutaj
POR	Receitas aqui
RON	Rețete aici
RUS	Рецепты здесь
SLK	Recepty tu
SLV	Recepti tukaj
SPA	Recetas aquí
SRP	Рецепти овде
UKR	Рецепти тут
UZB	Bu erda retseptlar



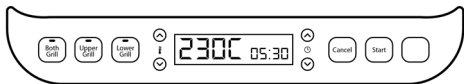
ENG.....	7
ARA.....	12
BOS.....	16
BUL.....	21
CES.....	26
DEU.....	31
ELL.....	37
EST.....	42
FRA.....	47
HRV.....	52
HUN.....	57
HYE.....	62
ITA.....	67
KAT.....	72
KAZ.....	78
LAV.....	83
LIT.....	88
NLD.....	93
POL.....	98
POR.....	103
RON.....	108
RUS.....	113
SLK.....	119
SLV.....	124
SPA.....	129
SRP.....	134
UKR.....	139
UZB.....	144

A

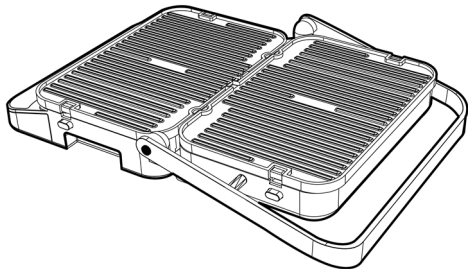




C



D



ENG The **AENO™** Electric Grill is designed to cook various meat and fish dishes.

Technical Specifications

Power supply voltage: 220–240 V (AC); frequency: 50/60 Hz. Power: 2,000.0 W. Cooking surface area (L×W): 320×220mm. Operating temperature of cooking plates: 80–230°C. Opening angle: 40°–130° (optional opening), 180° (full opening). Cooking time for a 15 mm thick steak: 5 min. Drip tray: plastic. Removable plates: reversible. Colour: black. Weight: 5.08 kg. Operating conditions: temperature 0...+40 °C, relative humidity < 95 % (non-condensing). Storage conditions: temperature 0...+60 °C, relative humidity < 60 % (non-condensing).

Scope of Supply

AENO™ Electric Grill, removable plates (2 pcs.), plastic drip tray, Quick Start Guide.

Limitations and Warnings

Children and people with disabilities may only use the grill under the supervision of adults or people with an adequate level of experience in using the device. Keep the grill out of the reach of children. The grill's surface becomes very hot during operation, and food products may emit steam or splashes of oil. The grill's cover panel ② shall only be opened by the handle ① (see Figure a). The plastic drip tray ⑧ (see Figure b) is installed inside the grill's body ⑤ on a special plate ⑨. You should move the grill carefully if there is hot grease in the drip tray. Do not remove the drip tray from the grill's body until the device is cooled down. Do not touch the grill's casing with hands; use heat-protective gloves when operating the grill. Do not use the grill outdoors, and keep it away from sources of heat, direct sunlight, open fire or high humidity, as well as never operate it with wet hands. Always unplug the grill when it's not used for cooking. Do not immerse the device in water or other liquids. If the

If you have any questions or difficulties with using your AENO device, please contact support by e-mail at **support@aeno.com** or online chat at **aeno.com/service-and-warranty**. The specialists will help you solve the problem, and you will not have to waste time and effort visiting the store.

grill falls into water, you must unplug it first, and only then remove it from water with gloved hands. Never use the grill if it's damaged or its power cord is broken. Do not try to repair the device on your own. Always install the grill on a flat and stable heat-resistant surface in a well-ventilated area. If the grill contains too many food products at once, so it can hardly be closed, never use force to close it as you may damage the device. To avoid fire hazard, never leave the switched-on device unattended. The grill's cover panel ② must be closed before connecting it to the mains. After cooking, the cooked food shall be removed from the grill using wooden or heat-resistant spatula only. Do not use a sharp fork or knife to remove food products from the grill as this may damage its non-stick coating.

Initial Setup

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

Note. Removable plates are interchangeable and reversible. One surface of the plate is ribbed, and the other is flat. Food products can be cooked on any of the above surfaces. While installing, make sure that the drip tray drain ⑩ is facing backwards, because the grease must be drained away into the drip tray ⑧. When used for the first time, removable plates shall be oiled with a thin layer of cooking oil using a paper towel. If necessary, oil the surface again to ensure proper operation of the non-stick coating. For the first time, the device shall be heat up without food products for about ten (10) minutes. A small amount of light smoke or odor is deemed to be normal and harmless.

Operation of the Device

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

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

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

Note. Food products must not be put into the grill during preheating.

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

Note. You may cook pizza or fish on the open grill (see Figure d) so as to keep its shape intact, or you may cook steak or sausage in the closed grill. Press the “Start” button. The current temperature will be displayed, and the countdown timer will be started.

Note. Do not press the “Start” button, the grill will be switched to the standby mode in 30 minutes, and the “OFF” message will be displayed. At the end of the countdown, an audible signal will sound for 5 times. The “DONE” message will be displayed.

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

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

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

Cleaning and Maintenance

Wait for the device 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

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

Table of error codes displayed on the display

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

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



This symbol indicates 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 changes and additions to this document without prior notice to users. The date of manufacture is indicated on the package. The warranty period and service life is 2 years from the date of retail sale of the product. Manufacturer: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus. Made in China. All trademarks and brands mentioned herein are the property of their respective owners.

Up-to-date information and a detailed description of the device, as well as connection instructions, certificates, information on companies accepting quality claims and warranties, are available for download at aeno.com/documents.

aeno.com/documents

ARA تم تصميم شواية AENO™ الكهربائية لطهي أطباق اللحم والأسماك المختلفة.

المواصفات

جهد الرويد بالطاقة: 220-240 فلت :التردد: 50/60 هرتز. الاستطاعة: 2000.0 واط. حجم سطح العمل (الطول) × العرض: 320 مم × 220مم. درجة حرارة العمل لسطح اللوحين القابلتين للإزالة: 230-80 °C زاوية الانفتاح: 40°-130° (الانفتاح الاختياري) ، 180° (الانفتاح الكامل). وقت طهي ستيك سمكه 15 مم: 5 دقائق. صينية تجميع الشحم: بلاستيكية. اللوحان القابلتان للإزالة: ذواتا وجهين. اللون: أسود. الوزن: 5,08 كغ. سروط الاستخدام: درجة الحرارة 40+...0 درجة مئوية، الرطوبة النسبية > 95 % (دون تكاثف). سروط التخزين: درجة الحرارة 60+...0 درجة مئوية، الرطوبة النسبية > 60 % (دون تكاثف).

طقم التسليم

شواية AENO™، لوحان قابلتان للإزالة ، صينية تجميع الشحم البلاستيكية ، دليل البدء السريع.

القيد والتحذيرات

لا يمكن للأطفال وأشخاص ذوي إعاقة استخدام الشواية إلا تحت إشراف أشخاص بالغين وذوي خبرة. قم بتخزين الشواية بعيدا عن متناول الأطفال. يسخن جسم الشواية أثناء تشغيلها إلى درجة حرارة عالية ويصدر الطعام بخارا ساخنا ويرش الشحم. ارفع غطاء جسم الشواية ② عن طريق إمساك بها بالمقبض ① فقط (راجع شكل a). داخل أسفل جسم الشواية ⑤. القاعدة ④ توجد صينية تجميع الشحم البلاستيكية ⑧ (راجع شكل b): حرك جسم الشواية بحذر إذا تجمعت الشحم السارخى. صينية تجميع الشحم. لا تقم بإخراج صينية تجميع الشحم من أسفل جسم الشواية حتى يبرد الجهاز. لا تلمس جسم الشواية بيك أثناء تشغيلها ؛ استخدم قفازين واقيتين من الحرارة للتعامل مع الجهاز. لا تستخدم الشواية في. الهواء الطلق وقم بتخزينها بعيدا عن الحرارة أو أشعة الشمس المباشرة أو اللهب المكشوف أو الرطوبة العالية ولا تتعامل معها وبديك مبتلتان. ألز القابس من مقبس الكهرباء دائما عند عدم استخدام الشواية. لا تغطس الجهاز في. الماء أو سوائل أخرى. إذا سقطت الشواية في. الماء فافصلها عن مقبس الكهرباء أولا ، ثم أخرج الجهاز من الماء باستخدام القفازين. لا تستخدم الشواية مطلقا. حالة تلفها أو تلف سلك طاقتها. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. ضع الشواية دائما على سطح مستقيم وثابت اعققة صلبة مقاومة للحرارة وفي. منطقة جيدة التهوية. إذا كان في. الشواية الكثير من الطعام وتعذر إغلاقها فلا تستخدم القوة مطلقا حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز. لتجنب خطر نشوب حريق ، لا ترك الجهاز أبدا دون رقابة أثناء تشغيله. قبل توصيلها بالشبكة الكهربائية ، يجب أن تكون الشواية في. وضع الإغلاق: غطاء الجسم ② مبردة. عند انتهاء الطهي ، استخدم ملعقة مسطحة خشبية أو مقاومة للحرارة فقط لإخراج الطعام المطبوخ. لا تستخدم شوكة أو سكين حادين لإخراج الطعام المطبوخ حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف الغطاء المقاوم للتصاق الطعام.

إذا كانت لديك أي أسئلة أو صعوبات أثناء استخدام جهاز AENO ، يرجى الاتصال بخدمة الدعم عبر البريد الإلكتروني support@aeno.com أو الردشة عبر الإنترنت على aeno.com/service-and-warranty . سيساعدك المتخصصون في اكتشاف المشكلة، ولن تحتاج إلى إضاعة الوقت والجهد في زيارة المتجر.

التحضير للعمل

قم بإخراج شلوانية من التعبئة وحل الكابل لكن لا تقم بإدخال القابس في. مقبس الكهرباء. تأكد من أن صينية تجميع الشحم **8** لدخلة في. القاعدة **9** (راجع شكل **ط**). الجزء الخلفي. من أسفل جسم الشواية **5** (راجع شكل **ا**). اضغط على الزر العلوي لمثبتة **4** اللوحة العلوية القابلة للإزالة **7** ، ثم استخدم الزر السفلي **4** لإزالة اللوحة السفلية القابلة للإزالة **6** بمجرد رفعها للأعلى. اغسل لوحى. الشواية القابلتس للإزالة بالماء الدافئ المحتوي على الصابون ، ثم جففها بخرقة ناعمة. هذه القطع آمنة **للغسل** في. غسالة الصحون. اغسل وجفف اللوحتين بعد كل طهي. قبل الاستخدام ، أعد تثبيت لوحى. الشواية العلوية والسفلية. ضع الشواية على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة. **ملاحظة.** للوحتين القابلتين للإزالة وجهان: وجه واحد مضلع والآخر مسطح. يمكنك طهي الطعام على أي وجه حسب اختيارك. قم بتثبيت اللوحى بحيث يكون أخدود إزالة الشحم **10** مواجهًا للخلف: يجب أن تدفق الشحم منه في. صينية تجميع الشحم **8** عند استخدام لوحى. الشواية القابلتس للإزالة لأول مرة ، امسح سطح عملهما بزيت الطهي باستخدام منديل ورقي. ليشكل الزيت طبقة دقيقة. إذا لزم الأمر فأعد وضع الزيت لضمان أفضل أداء للطلاء المقاوم لالتصاق الطعام. عند أول استخدام ، يجب تدفئة الجهاز وهو خال من طعام لمدة 10 (عسر) دقائق. تعتبر كمية صغيرة من الدخان أو الرائحة الخفيفة عادية وغير ضارة.

التشغيل

أغلق الشواية. قم بتوصيلها بمقبس الكهرباء فستصدر إشارة صوتية على الفور. ستصى. ء فستنطعي جميع المؤشرات الموجودة على لوحة التحكم **3** سري على الشاشة الرقمية في. منتصف لوحة التحكم **230C 05:30** (راجع شكل **ج**) كلمة "OFF" ("قيد إيقاف التشغيل") هذا يعنى. ألتشواية في. وضع الاستعداد ولا يتم تسخينها. استخدم الأزرار لتحديد أحد أوضاع التسخين الثلاثة: "Both Grill" - كلا لوحى. الشواية أو "Upper Grill" - لوحة الشواية العلوية أو "Lower Grill" - لوحة الشواية السفلية. ستعرض الشاشة درجة الحرارة ووقت التسخين المعينين افترضيا أو المشابهين للإعدادات الأخيرة. يمكن تغيير قيمها عن طريق الضغط على زر "للاعلى" **⬆** و "للاسفل" **⬇** لخاصي الموجودين على جانبي الشاشة بجوار مؤشرات درجة الحرارة **⌚** والوقت **⌚**. **ملاحظة.** يمكنك تغيير درجة الحرارة ووقت التسخين مباشرة أثناء طهي المنتج الغذائى. عن طريق الضغط على زر "للاعلى" و "للاسفل" الخاصين في. وضع الاستعداد ، سيؤدي الضغط المبرمان على زر ضبط درجة الحرارة هذين إلى تغيير مقياس درجة الحرارة من °C إلى °F.

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

ملاحظة: تضع المنتجات الغذائية في. الشواية أثناء التسخين التمهيدي.

طهي المنتج الغذائى. افتح الشواية فضع المنتجات الغذائية على اللوحة السفلية القابلة للإزالة. أغلق الشواية.

ملاحظة: يمكنك طهي الطعام في شواية مفتوحة (راجع شكل 4) إذا كان بييرا أو سمكا ، حتى ألا تفسد شكلها ، أو في شواية مغلقة إذا كانت ستيكاً أو نقانقا.

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

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

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

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

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

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

الصيانة والتنظيف

انتظري حتى يبرد الجهاز ، ثم أخرج صينية جمع الشحم (8) بحذر وأفرغ محتوياتها. أخرج اللوحين القابلين للإزالة. اغسل الصينية واللوحين باستخدام مزيل أوساخ محاد ، وجففها جيدا قبل إعادة تثبيتها. كرر العملية بعد كل طبخ. يمكن غسل الصينية واللوحين في غسالة الصحون. لا تستخدم فرش معدنية أو منظفات كاشطة. قم بتنظيف جسم الجهاز بمنديل مبلل بكمية صغيرة من المنظف ، ثم امسح السطح بمنديل جاف.

القضاء على الأعطال المحتملة

- لا يتم بدء تشغيل الشواية. الأسباب والحل المحتملة: تأكد من أن يتم تزويدها بالطاقة بواسطة مقبس الكهرباء (على سبيل المثال عن طريق توصيل جهاز آخر خال من خلل به) ومن أن قابس الشواية موصل بالمقبس بشكل صحيح.
- يتم بدء تشغيل الشواية لكن اللوحين القابلين للإزالة لا تسخن. الأسباب والحل المحتملة: تأكد من أن وقت العمل ودرجة الحرارة محددان على الشاشة وزر "Start" مضبوط.
- لا تضيء لوحة التحكم. الأسباب والحل المحتملة: افصل الشواية عن مقبس الكهرباء فاتركها لتبرد ، ثم أعد توصيلها.

جدول الأخطاء في تشغيل الشوايلى. يتم عرضها على الشاشة

رمز الخطأ	المعنى
E1	زق نقاط التلامس الكهربائي. لمنظم الحرارة العلوي

رمز الخطأ	المعنى
E2	دورة قصر لمنظم الحرارة العلوي
E3	زق نقاط التلامس الكهربائي. لمنظم الحرارة السفلي
E4	دورة قصر لمنظم الحرارة السفلي

انتباه! اظلم تنجح أي من الحلول المحتملة في حل مشكلتك فاتصل بالمزود أو بمركز الخدمة. يرجى عدم تفكيك الجهاز أو محاولة إصلاحه بنفسك.

يعني هذا الرمز أنه عند التخلص من الجهاز وبطارياته القابلة و غير القابلة لإعادة الشحن وكذلك من إكسسواراته الكهربائية والإلكترونية ، يجب اتباع قواعد التعامل مع نفايات إنتاج المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) وقواعد التعامل مع نفايات البطاريات القابلة وغير القابلة لإعادة الشحن. تخضع هذه المعدات للتخلص منها بشكل منفصل في نهاية فترة خدمتها. ولا يسمح بالتخلص من الجهاز وبطارياته القابلة وغير القابلة لإعادة الشحن وكذلك من إكسسواراته الكهربائية والإلكترونية مع النفايات الحضرية غير المصنفة حيث سيضر ذلك البيئة. للتخلص من هذه المعدات ، يجب إعادتها إلى نقطة البيع أو تسليمها إلى نقطة إعادة تدوير محلية. للحصول على المزيد من المعلومات ، يرجى الاتصال بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات المنزلية.



تحتفظ شركة ASBISC بالحق في تعديل الجهاز وإجراء تغييرات على هذا المستند دون إشعار مسبق للمستخدمين. انظر تاريخ الإنتاج على العبوة. فترة الضمان والعمر التشغيلي – 2 سنة من تاريخ بيع المنتج في شبكة البيع بالجزئة. معلومات الشركة المصنعة: ASBISC Enterprises PLC • Iapetou • Limassol • Cyprus • 4101 Agios Athanasios (قبرص). صنع في الصين. جميع العلامات التجارية وأسمائها المشار إليها هي ملك لأصحابها المعنويين.

معلومات محدثة ووصف مفصل للجهاز، بالإضافة إلى تعليمات التوصيل والشهادات ومعلومات حول الشركات التي تقبل مطالبات الجودة والضمان، متاحة للتنزيل على aeno.com/documents

BOS Električni roštilj **AENO™** je namijenjen za spremanje raznih jela od mesa i ribe.

Specifikacije

Napon: 220-240 V (AC); frekvencija: 50/60 Hz. Snaga: 2000.0 W. Veličina radne površine (D×Š): 320×220 mm. Radna temperatura površine odvojivih panela: 80–230 °C. Ugao otvaranja: 40°–130° (slobodno otvaranje), 180° (potpuno otvaranje). Vrijeme pečenja za šnicle debljine 15 mm: 5 min. Posuda za sakupljanje masti: od plastike. Odvojivi paneli: dvostrani. Boja: crna. Težina: 5,08 kg. Uslovi korištenja: temperatura 0...+40 °C, relativna vlažnost < 95 % (bez kondenzacije). Uslovi skladištenja: temperatura 0...+60 °C, relativna vlažnost < 60 % (bez kondenzacije).

Paket isporuke

Roštilj **AENO™**, odvojivi paneli (2 kom.), plastična posuda za sakupljanje masti, kratki korisnici vodič.

Ograničenja i upozorenja

Djeca i osobe s invaliditetom smiju koristiti roštilj samo pod nadzorom odraslih i iskusnim osoba. Držite roštilj van domašaja djece. Dok roštilj radi, njegovo kućište se zagrijava do visoke temperature, hrana ispušta vruću paru i prskanje masti. Podignite poklopac kućišta roštilja ② samo za ručku ① (v. sliku a). Unutar osnove kućišta roštilja ⑤, u postolju ⑨, nalazi se plastična posuda za sakupljanje masti ⑧ (v. sliku b): pomjeravajte kućište roštilja vrlo oprezno ako se u posudi nakupila vruća masnoća. Nemojte vući posudu za kapanje iz kućišta roštilja dok se uređaj ne ohladi. Ne dodirujte kućište roštilja rukama dok radi; koristite posebne rukavice za zaštitu od topline kada rukujete uređajem. Ne koristite roštilj na otvorenom, držite ga podalje od vrućine, direktne sunčeve svjetlosti, otvorenog plamena ili visoke vlažnosti i nikada ga ne dirajte mokrim

Ako imate bilo kakvih pitanja ili poteškoća prilikom korištenja AENO uređaja, kontaktirajte tim za podršku putem e-pošte. email **support@aeno.com** ili online chat na **aeno.com/service-and-warranty**. Stručnjaci će vam pomoći u otklanjanju problema tako da ne biste gubili vrijeme i trud radi opetovanog odlaska u trgovinu.

rukama. Uvijek isključite roštilj kada ga ne koristite. Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tečnosti. Ako roštilj padne u vodu, prvo ga isključite iz struje pa tek onda izvadite roštilj iz vode, prethodno obavezno navucite rukavice. Nikada nemojte koristiti roštilj ako je on ili njegov kabl za napajanje oštećeni. Ne pokušavajte sami da popravite uređaj. Roštilj uvijek stavite na ravnu, stabilnu površinu sa sigurnim postoljem otpornim na toplinu i u dobro provjetravanom prostoru. Ako u roštilju ima previše namirnica i teško se zatvara, nikada nemojte primjenjivati silu jer to može oštetiti uređaj. Kako biste izbjegli opasnost od požara, nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi. Prije priključivanja na napajanje, roštilj treba biti u zatvorenom položaju: poklopac kućišta 2 spušten. Nakon pečenja gotovu hranu vadite samo drvenom lopaticom ili lopaticom otpornom na toplinu. Nemojte koristiti oštru viljušku ili nož da izvadite pečene namirnice jer to može oštetiti neljepljivi premaz.

Priprema za korištenje

Raspakujte roštilj i odmotajte kabl, ali nemojte odmah utakati utikač u utičnicu. Uvjerite se da je posuda za kapanje masti 8 imetnut u postolje 9 (v. sliku b) na stražnjoj strani osnove kućišta roštilja 5 (v. sliku a). Pritisnite gornje dugme za otpuštanje 4 gornjeg odvojivog panela 7 da ga skinete, a zatim koristite donje dugme za otpuštanje 4 da skinete donji odvojivi panel 6 jednostavnim podizanjem nagore. Operite odvojive panele roštilja u toploj vodi sa sapunom, a zatim osušite mekom krpom. Ovi dijelovi se takođe mogu prati u mašini za sudove. Operite i osušite panele nakon svakog pečenja. Ponovo stavite gornji i donji panel roštilja na svoja mjesta prije upotrebe. Stavite roštilj na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplinu.

NAPOMENA. Odvojivi paneli su zamjenjivi i dvostrani: jedna strana ima rebrastu površinu, a druga je ravna. Možete peći namirnice na bilo kojoj strani po vašem izboru. Postavite ploče tako da otvor za mast 10 bude okrenut unazad: mast iz njega treba da teče u posudu za sakupljanje masti 8. Kada prvi put koristite odvojive panele, premažite površinu za pečenje tankim slojem ulja za kuvanje pomoću papirnog ubrusa. Po potrebi ponovo nanesite sloj ulja

kako biste osigurali najbolji učinak protiv lijepljenja. Prvi put uređaj treba da se zagrija bez namirnica deset (10) min. Mala količina laganog dima ili mirisa smatra se normalnom i bezopasnom.

Korištenje

Zatvorite roštilj. Uključite ga. Odmah nakon toga će se oglasiti zvučni signal. Svi indikatori na kontrolnoj tabli ❸ će se upaliti i ugasiti. Na digitalnom displeju u sredini kontrolne table ❷ (v. sliku c) prikaže se natpis "OFF" ("Isključeno"). To znači da je roštilj u stanju pripravnosti i da se ne zagrijava. Pomoću dugmadi odaberite jedan od tri načina grijanja: "Both Grill" ("Obadva panela") – za obadva panela roštilja, "Upper Grill" ("Gornji panel") – za gornji panel roštilja, "Lower Grill" ("Donji panel") – za donji panel roštilja. Displej će prikazati podrazumijevanu temperaturu i vrijeme grijanja ili istovjetne zadnjim podešavanjima. Njihove vrijednosti se mogu mijenjati pritiskom na odgovarajuće dugme "Gore" ⬆ i "Dolje" ⬇, koja se nalaze sa obje strane displeja pored indikatora temperature i vremena ⌚.

NAPOMENA. Temperaturu i vrijeme zagrijavanja možete promijeniti direktno tokom pripreme namirnica pritiskom na odgovarajuće dugme "Gore" i "Dolje". U režimu pripravnosti istovremeno pritiskanje ovih dugmadi za podešavanje temperature promeniće temperaturnu skalu sa °C u °F.

Predgrijavanje. Pritisnite dugme "Start". Na displeju će se prikazati "PRE". Na kraju predgrijavanja 5 puta se oglasi zvučni signal.

NAPOMENA. Ne stavljajte namirnice u roštilj tokom predgrijavanja.

Spremanje hrane. Otvorite roštilj i stavite namirnice na donji odvojivi panel. Zatvorite roštilj.

NAPOMENA. Namirnice možete da pečete na otvorenom roštilju (v. sliku d) ako je u pitanju pizza ili riba, da im se ne pokvari oblik, ili na zatvorenom roštilju ako je riječ o odrezaku ili kobasicama.

Pritisnite dugme "Start". Trenutna vrijednost temperature će se pojaviti na displeju i odbrojavanje će pokrenuti.

NAPOMENA. Ako ne pritisnete dugme "Start", nakon 30 min roštilj će preći u režim pripravnosti i na displeju će biti prikazano "OFF" ("Isključeno"). Na kraju odbrojavanja, zvučni signal će se oglasiti 5 puta. Na displeju će se prikazati "DONE" ("Gotovo").

Tabela indikatora boja za režime roštilja (v. sliku c)

Boja indikatora	Režim roštilja
Plava	Predgrijavanje
Zelena	Predgrijavanje je završeno
Žuta	Pečenje namirnica
Crveno	Pečenje namirnica je završeno

Ako više nećete koristiti roštilj, pritisnite dugme za isključivanje napajanja "Cancel" ("Otkazi") i izvucite utikač iz utičnice. Sačekajte da se roštilj ohladi, a zatim oprezno uklonite posudu za sakupljanje masti  i ispraznite je u odvod. Obavezno operite odvojive panele i posudu toplom vodom sa sapunom.

Održavanje i čišćenje

Sačekajte da se uređaj ohladi, a zatim oprezno izvucite posudu za sakupljanje masti (8) i ispraznite je. Uklonite odvojive panele. Operite posudu i odvojive panele neutralnim deterdžentom i dobro osušite prije ponovnog postavljanja. Ponovite postupak nakon svake upotrebe uređaja. Posuda i odvojivi paneli mogu se prati u mašini za sudove. Nemojte koristiti žičane četke ili abrazivna sredstva za čišćenje. Očistite kućište uređaja vlažnom krpom i malom količinom deterdženta. Zatim obrišite površinu suvom krpom.

Otklanjanje eventualnih grešaka

1. Roštilj se ne uključuje. Mogući uzroci i rješenje: provjerite je li utičnica napajana (na primjer, uključivanjem drugog uređaja koji radi) i da je utikač za roštilj pravilno umetnut u utičnicu.
2. Roštilj se uključuje, ali se odvojivi paneli ne zagrijavaju. Mogući uzroci i rješenje: provjerite da li su vrijeme rada i temperatura na displeju podešeni i da je pritisnuto dugme "Start".

3. Kontrolna tabla ne svijetli. Mogući uzroci i rješenje: isključite roštilj, ostavite da se ohladi i ponovo ga uključite.

Tabela kodova grešaka u radu roštilja prikazanih na displeju

Kôd greške	Značenje
E1	Prekid kontakata gornjeg termostata
E2	Kratki spoj gornjeg termostata
E3	Prekid kontakata donjeg termostata
E4	Kratki spoj donjeg termostata

PAŽNJA! Ako nijedna od navedenih opcija ne riješi vaš problem, obratite se svom prodavaču ili servisnom centru. Nemojte rastavljati uređaj niti ne pokušavajte da ga sami popravite.



Ovaj simbol znači da prilikom odlaganja uređaja, njegovih baterija i akumulatora, te njegovih električnih i elektroničkih dodataka, morate slijediti propise o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE) te o otpadu baterija i akumulatora. Propisi zahtijevaju da se ova oprema odvojeno odlaže na kraju njenog upotrebnog roka. Nemojte odlagati uređaj, njegove baterije i akumulatore, te njegov električni i elektronički pribor s nerazvrstanim komunalnim otpadom, jer će to naštetiti okolišu. Za uredno odlaganje ove opreme treba je vratiti na prodajno mjesto ili predati lokalnom centru za reciklažu. Za detalje obratite se lokalnoj službi za zbrinjavanje komunalnog otpada.

ASBISC zadržava pravo da modifikuje uređaj i da unosi izmjene i dopune u ovaj dokument bez prethodne najave za korisnike. Datum proizvodnje v. na pakovanju. Garantni i upotrební rok su 3 godine od datuma prodaje proizvoda preko maloprodaje. Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipar). Proizvedeno u Kini. Svi zaštitni znakovi i robne marke koji se ovdje spominju vlasništvo su njihovih vlasnika. Aktuelne informacije i detaljan opis uređaja, kao i uputstva za povezivanje, sertifikati, informacije o društvima koja primaju reklamacije u vezi kvaliteta i pružaju garancije, dostupne su za preuzimanje na aeno.com/documents.

BUL Електрическата скара **AENO™** е предназначена за приготвяне на различни месни и рибни ястия.

Технически спецификации

Захранващо напрежение: AC220–240 V; честота: 50/60 Hz. Захранване: 2000.0 W. Размер на работната повърхност (Д×Ш): 320×220 mm. Работна температура на повърхността на подвижните панели: 80–230 °C. Ъгъл на отваряне: 40°–130° (произволно отваряне), 180° (пълно отваряне). Време за приготвяне на пържола с дебелина 15 mm: 5 min. Тава за оттичане на мазнината: пластмаса. Свалящи се панели: двустранни. Цвят: черен. Тегло: 5,08 kg. Условия на експлоатация: температура 0...+40 °C, относителна влажност < 95 % (без кондензация). Условия на съхранение: температура 0...+60 °C, относителна влажност < 60 % (без кондензация).

Съдържание на комплекта

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

Ограничения и предупреждения

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

! Ако имате някакви въпроси или затруднения при използването на
! вашето устройство AENO, моля, свържете се с екипа за поддръжка чрез
! имейл на адрес **support@aeno.com** или онлайн чат на адрес
! **aeno.com/service-and-warranty**. Специалистите могат да ви помогнат да
! се справите с проблемите, така че да не губите време и усилия за
! посещение на магазин.

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

Подготовка за работа

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

ЗАБЕЛЕЖКА. Подвижните панели са сменяеми и могат да се обръщат: едната страна е с оребрена повърхност, а другата е плоска. Храната може

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

Експлоатация

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

ПРИМЕЧАНИЕ. Възможно е да промените температурата и времето за нагряване директно по време на готвене, като натискате съответните бутони "Нагоре" и "Надолу". В режим на готовност едновременно натискане на тези бутони за регулиране на температурата ще промени скалата за измерване на температурата от °C на °F.

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

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

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

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

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

ЗАБЕЛЕЖКА. Ако не натиснете бутона "Start", след 30 минути грилът ще премине в режим на готовност: на дисплея ще се появи надпис "OFF". В края на обратното броене акустичен сигнал ще прозвучи 5 пъти. "DONE" се появява на дисплея.

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

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

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

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. Скарата не се включва. Възможни причини и решения: Уверете се, че в контакта има захранване (например чрез включване на друг работещ уред) и че щепселът на решетката е правилно поставен в контакта.

- Грилет се включва, но подвижните панели не се нагряват. Възможни причини и решение: Уверете се, че работното време и температурата на дисплея са зададени и е натиснат бутонът "Старт".
- Контролният панел не светва. Възможни причини и решение: Изключете грила от електрическата мрежа, оставете го да изстине и го включете отново.

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

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

ВНИМАНИЕ! Ако нито един от посочените възможни начини за разрешаване на проблема не помогне, тогава се свържете с вашия доставчик или сервизен център. Моля, не разглобявайте устройството и не се опитвайте да го ремонтирате сами.



Този символ 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.

Компанията ASBISC си запазва правото да модифицира устройството и да прави промени и допълнения в този документ без предварително уведомяване на потребителите. Датата на производство вж. на опаковката. Гаранционният срок и експлоатационният живот – 2 години от датата на продажба на дребно на продукта. Информация за производителя: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипър). Произведено в Китай. Всички търговски и фирмени марки, споменати тук, са собственост на съответните им собственици. Актуална информация и подробно описание на устройството, както и инструкции за свързване, сертификати, информация за фирмите, които приемат рекламации за качество и гаранции, са достъпни за изтегляне на адрес aeno.com/documents.

CEC Elektrický gril **AENO™** je určen pro přípravu různých jídel z masa a ryb.

Technické specifikace

Napájecí napětí: AC220–240V; frekvence: 50/60 Hz. Výkon: 2000.0 W. Velikost pracovní plochy (D×Š): 320×220 mm. Provozní povrchová teplota odnímatelných panelů: 80–230 °C. Úhel otevření: 40°–130° (náhodné otevření), 180° (plné otevření). Doba přípravy steaku o tloušťce 15 mm: 5 min. Miska na odkapávání tuku: Plastová. Odnímatelné panely: oboustranné. Barva: černá. Hmotnost: 5,08 kg. Provozní podmínky: teplota 0...+40 °C, relativní vlhkost < 95 % (bez kondenzace). Skladovací podmínky: teplota 0...+60 °C, relativní vlhkost < 60 % (bez kondenzace).

Obsah balení

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

Omezení a varování

Děti a osoby se zdravotním postižením mohou gril používat pouze pod dohledem dospělých a zkušených lidí. Uchovávejte gril mimo dosah dětí. Při provozu grilu se jeho tělo zahřívá na vysokou teplotu a z pokrmu se uvolňuje horká pára a stříkající tuk. Zvedněte kryt grilu ② pouze za rukojeť ① (viz obrázek a). Uvnitř základny grilu ⑤ v základně ④ je plastová odkapávací miska ⑧ (viz obrázek b): pokud je v odkapávací misce horký tuk, opatrně s grilem pohněte. Nevýjímajte odkapávací misku ze základny grilovacího tělesa, dokud spotřebič nevychladne. Nedotýkejte se rukama těla grilu, když je v provozu, používejte kuchyňské rukavice nebo rukavice chránící před teplem. Gril nepoužívejte venku, skladujte jej mimo dosah tepla, přímého slunečního záření, otevřeného ohně nebo vysoké vlhkosti a nikdy s ním nemanipulujte mokřýma rukama. Pokud gril nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Máte-li jakékoli dotazy nebo potíže s používáním zařízení AENO, obraťte se na tým podpory e-mailem na adrese support@aeno.com nebo prostřednictvím online chatu na adrese aeno.com/service-and-warranty. Specialisté vám pomohou na to přijít a nebudete muset trávit čas a úsilí návštěvou obchodu.

Neponořujte zařízení do vody nebo jiných tekutin. Pokud gril spadne do vody, nejprve jej odpojte od sítě a teprve poté jej v rukavicích vyjměte z vody. Nikdy nepoužívejte gril, pokud je on nebo jeho kabel poškozen. Nepokoušejte se zařízení opravit sami. Gril vždy umísťte na rovný, stabilní povrch s pevnou, žáruvzdornou základnou a na dobře větraném místě. Pokud je v grilu příliš mnoho potravin a zavírá se těžce, nikdy nepřikládejte sílu, protože to může zařízení poškodit. Abyste předešli nebezpečí požáru, nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu. Před připojením grilu k napájení musí být gril v zavřené poloze: víko ❷ spuštěné. Po přípravě vyjměte hotové jídlo jen dřevěnou nebo grilovací lopatkou. K vyjmutí jídla nepoužívejte ostrou vidličku nebo nůž, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Příprava na práci

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

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

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

Vykořisťování

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

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

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

POZNÁMKA. Během předeřhívání nekládejte potraviny do grilu.

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

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

Stiskněte tlačítko "Start". Zobrazí se aktuální teplota a spustí se odpočítávání.

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

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

Tabulka barevné indikace režimu grilování (viz obrázek c)

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

Pokud gril již nehodláte používat, stiskněte tlačítko "Cancel" a gril odpojte od sítě. Počkejte, až gril vychladne, pak opatrně vyjměte odkapávací misku na tuk **8** a vylijte její obsah do odtoku. Nezapomeňte odnímatelné panely a podnos umýt teplou mýdlovou vodou.

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. Vanillčku 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.

Odstranění možných poruch

1. Gril se nezapne. Možné příčiny a řešení: Zkontrolujte, zda je v zásuvce proud (např. zapojením jiného funkčního spotřebiče) a zda je zástrčka grilu správně zasunuta do zásuvky.
2. Gril se zapne, ale odnímatelné panely se nezahřívají. Možné příčiny a řešení: Zkontrolujte, zda je na displeji nastaven provozní čas a teplota a zda je stisknuto tlačítko "Start".

3. Ovládací panel se nerozsvítí. Možné příčiny a řešení: Odpojte gril od sítě, nechte jej vychladnout a znovu jej zapojte.

Tabulka chybových kódů provozu grilu zobrazených na displeji

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

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



Tento symbol 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 doplňky tohoto dokumentu bez předchozího upozornění uživatelů. Datum výroby viz na obalu.

Záruční doba a životnost je 2 roky od data prodeje výrobku v maloobchodní síti. Informace o výrobci: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kýpr). Vyrobeno v Číně. Všechny zde uvedené ochranné známky a obchodní značky jsou majetkem příslušných vlastníků. Aktuální informace a podrobný popis zařízení, stejně jako návod k připojení, certifikáty, informace o společnostech přijímajících reklamace kvality a záruky jsou k dispozici ke stažení na adrese aeno.com/documents.

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

Technische Kennaten

Versorgungsspannung: AC220–240 V; Frequenz: 50/60 Hz. Leistung: 2000.0 W. Größe der Arbeitsplatte (L×B): 320×220 mm. Temperatur der Betriebsoberfläche der abnehmbaren Platten: 80–230 °C. Öffnungswinkel: 40°–130° (zufällige Öffnung), 180° (volle Öffnung). Garzeit für ein Steak 15 mm dick: 5 Min. Fettauffangschale: Kunststoff. Abnehmbare Platten: Doppelseitig. Farbe: schwarz. Gewicht: 5,08 kg. Betriebsbedingungen: Temperatur 0...+40 °C, relative Luftfeuchtigkeit < 95 % (nicht kondensierend). Lagerbedingungen: Temperatur 0...+60 °C, relative Luftfeuchtigkeit < 60 % (nicht kondensierend).

Lieferumfang

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

Beschränkungen und Warnungen

Kinder und Menschen mit Behinderungen dürfen den Grill nur unter Aufsicht von Erwachsenen und erfahrenen Personen benutzen. Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Wenn der Grill in Betrieb ist, erhitzt sich der Körper des Grills auf eine hohe Temperatur und das Grillgut gibt heißen Dampf und Fettspritzer ab. Heben Sie den Grilldeckel **2** nur am Griff **1** an (siehe Abb. **a**). Im Sockel des Grills **5** befindet sich eine Kunststoff-Fettauffangschale **8** (siehe Abb. **b**): Bewegen Sie den Grillkörper vorsichtig, wenn sich heißes Fett in der Auffangschale sammelt. Nehmen Sie die Fettauffangschale erst nach dem Abkühlen des Geräts vom Boden des Grillgehäuses ab. Berühren Sie das Gehäuse des Grills nicht mit den Händen,

Wenn Sie Fragen oder Schwierigkeiten bei der Verwendung Ihres AENO-Geräts haben, wenden Sie sich bitte per E-Mail an **support@aeno.com** oder per Online-Chat unter **aeno.com/service-and-warranty** an unser Support-Team. Spezialisten helfen Ihnen, das Problem zu lösen, und Sie müssen keine Zeit und Mühe aufwenden, um den Laden zu besuchen.

wenn er in Betrieb ist. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Hitzeschutzhandschuhe, um das Gerät zu bedienen. Benutzen Sie den Grill nicht im Freien, lagern Sie ihn nicht in der Nähe von Wärmequellen, direktem Sonnenlicht, offenen Flammen oder hoher Luftfeuchtigkeit und fassen Sie ihn nie mit nassen Händen an. Ziehen Sie immer den Netzstecker des Grills, wenn er nicht benutzt wird. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn der Grill ins Wasser fällt, ziehen Sie zuerst den Netzstecker und nehmen Sie ihn erst dann mit Handschuhen aus dem Wasser. Benutzen Sie den Grill niemals, wenn er oder das Netzkabel beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Stellen Sie den Grill immer auf eine gerade, stabile Fläche mit einem festen, hitzebeständigen Boden und in einem gut belüfteten Bereich auf. Wenn sich zu viele Lebensmittel im Grill befinden und dieser sich nur schwer schließen lässt, sollten Sie ihn niemals gewaltsam schließen, da dies das Gerät beschädigen könnte. Um Brände zu vermeiden, lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb. Vor dem Anschluss an das Stromnetz muss der Grill in geschlossener Position mit abgesenktem Deckel ❷ sein. Verwenden Sie nach dem Garen nur einen hölzernen oder hitzebeständigen Spatel, um die gegarten Speisen zu wenden. Verwenden Sie keine scharfen Gabeln oder Messer, um gekochte Speisen zu entfernen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.

Vorbereiten der Arbeit

Packen Sie den Grill aus und wickeln Sie das Kabel ab, aber schließen Sie es nicht an. Vergewissern Sie sich, dass die Fettauffangschale ❸ in die Halterung ❹ (siehe Abb. b) an der Rückseite des Grillgehäusebodens ❺ (siehe Abb. a) eingesetzt ist. Drücken Sie die obere Entriegelungstaste ❹ der oberen abnehmbaren Abdeckung ❷, um sie zu entfernen, und verwenden Sie dann die untere Entriegelungstaste ❹, um die untere abnehmbare Abdeckung ❻ zu entfernen, indem Sie sie einfach nach oben anheben. Waschen Sie die abnehmbaren Grillplatten in warmem Seifenwasser und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch trocken. Diese Teile können auch in der

Spülmaschine gereinigt werden. Waschen und trocknen Sie das Kochfeld nach jedem Kochvorgang. Bringen Sie die obere und untere Grillverkleidung vor der Benutzung wieder an. Stellen Sie den Grill auf eine flache, stabile und hitzebeständige Unterlage.

HINWEIS. Die abnehmbaren Platten sind austauschbar und doppelseitig: eine Seite hat eine gerippte Oberfläche, die andere ist flach. Die Speisen können auf einer Seite Ihrer Wahl gegart werden. Installieren Sie die Platte so, dass die Fettrutsche ⑩ nach hinten zeigt: Das Fett sollte von dort in die Fettauffangschale ⑧ ablaufen. Wenn Sie die abnehmbare Grillplatte zum ersten Mal verwenden, fetten Sie die Kochfläche mit einem Papiertuch dünn mit Speiseöl ein. Falls erforderlich, tragen Sie erneut eine Schicht Öl auf, damit die Antihaftbeschichtung optimal funktioniert. Beim ersten Mal muss das Gerät zehn (10) Minuten lang ohne Lebensmittel erhitzt werden. Eine geringe Menge an leichtem Rauch oder Geruch wird als normal und harmlos angesehen.

Bedienung des Geräts

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

HINWEIS. Sie können die Temperatur und die Heizzeit direkt während des Kochens ändern, indem Sie die entsprechenden Tasten "Auf" und "Ab"

drücken. Wenn Sie im Standby-Modus diese Tasten gleichzeitig drücken, um die Temperatur einzustellen, ändert sich die Temperaturskala von °C auf °F.

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

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

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

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

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

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

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

Farbtabelle der Grillmodis (siehe Abb. c)

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

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

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.

Beseitigung bei möglichen Fehlfunktionen

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

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

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

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



Dieses Symbol weist darauf hin, dass Sie bei der Entsorgung des Geräts, seiner Batterien und Akkus sowie seines elektrischen und elektronischen Zubehörs Elektro- und Elektronikgeräteabfall (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 und Ergänzungen an diesem Dokument vorzunehmen, ohne die Benutzer vorher zu informieren. Das Produktionsdatum finden Sie auf der Verpackung.

Die Garantiezeit und Nutzungsdauer beträgt 2 Jahre ab dem Verkaufsdatum des Produkts im Einzelhandel. Angaben zum Hersteller: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Zypern). Hergestellt in China. Alle hier erwähnten Warenzeichen und Handelsmarken sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

Aktuelle Informationen und eine ausführliche Beschreibung des Geräts sowie Anschlusshinweise, Zertifikate, Informationen zu Abnahmegeellschaften und Garantien stehen unter aeno.com/documents zum Download bereit.

ELL Ηλεκτρική ψησταριά **AENO™** είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα διαφόρων πιάτων κρέατος και ψαριού.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση: AC 220–240 V, συχνότητα: 50/60 Hz. Ισχύς εξόδου: 2000.0W. Μέγεθος επιφάνειας εργασίας (Μ×Π): 320×220 mm. Θερμοκρασία λειτουργίας: 80–230 °C. Γωνία ανοίγματος: 40°–130° (τυχαίο άνοιγμα), 180° (πλήρες άνοιγμα). Χρόνος μαγειρέματος για μπριζόλα πάχους 15 mm: 5 λεπτά. Αφαιρούμενος δίσκος για το λίπος: πλαστικό. Αφαιρούμενο πάνελ: αναστρέψιμο. Χρώμα: μαύρο. Βάρος: 5,08 kg. Συνθήκες λειτουργίας: θερμοκρασία 0...+40 °C, σχετική υγρασία < 95 % (χωρίς συμπύκνωση). Συνθήκες αποθήκευσης: θερμοκρασία 0...+60 °C, σχετική υγρασία < 60 % (χωρίς συμπύκνωση).

Πακέτο παραλαβής

Ψησταριά **AENO™**, αφαιρούμενα πάνελ (2 τεμάχια), πλαστική δίσκος για σταγόνες, οδηγός γρήγορης εκκίνησης.

Περιορισμοί και προειδοποιήσεις

Τα παιδιά και τα άτομα με αναπηρία μπορούν να χρησιμοποιούν τη ψησταριά μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων και έμπειρων ατόμων. Κρατήστε τη ψησταριά μακριά από παιδιά. Όταν η σχάρα βρίσκεται σε λειτουργία, το σώμα της σχάρας θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία και τα τρόφιμα εκπέμπουν καυτό ατμό και πιτσιλιές λίπους. Ανασηκώστε το κάλυμμα της σχάρας **2** μόνο από τη λαβή **1** (βλ. εικόνα **a**). Στο εσωτερικό της βάσης της σχάρας **5** στη βάση **9** υπάρχει ένας πλαστικός δίσκος στάγδην **8** (βλ. εικόνα **b**): μετακινήστε προσεκτικά το σώμα της σχάρας, εάν υπάρχει καυτό λίπος που συγκεντρώνεται στο δίσκος στάγδην. Μην αφαιρείτε το δίσκος σταγόνων από τη βάση του περιβλήματος της σχάρας μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Μην αγγίζετε το σώμα της σχάρας με τα χέρια σας όταν βρίσκεται σε λειτουργία, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή γάντια προστασίας από τη θερμότητα για να χειριστείτε τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε τη

Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις ή δυσκολίες κατά τη χρήση της συσκευής AENO, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου support@aeno.com ή μέσω διαδικτυακής συνομιλίας στη διεύθυνση aeno.com/service-and-warranty. Οι ειδικοί θα σας βοηθήσουν να ξεκαθαρίσετε τα πράγματα, ώστε να μην χρειάζεται να ξοδέψετε χρόνο και ενέργεια για να επισκεφτείτε ένα κατάστημα.

ψησταριά σε εξωτερικούς χώρους, αποθηκεύστε την μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο ηλιακό φως, ανοιχτές φλόγες ή υψηλή υγρασία και μην τη χειρίζεστε ποτέ με βρεγμένα χέρια. Βγάzte πάντα το φως από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν η ψησταριά πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την πρώτα από την πρίζα και μόνο στη συνέχεια βγάλτε την από το νερό φορώντας γάντια. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη ψησταριά εάν αυτή ή το καλώδιο τροφοδοσίας της έχει υποστεί ζημιά. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Τοποθετείτε πάντα τη ψησταριά σε μια ευθεία, σταθερή επιφάνεια με στερεή, ανθεκτική στη θερμότητα βάση και σε καλά αεριζόμενο χώρο. Εάν υπάρχει πολύ φαγητό στη σχάρα και αυτή κλείνει με δυσκολία, μην την πιέζετε ποτέ, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Για την αποφυγή πυρκαγιάς, μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη. Πριν από τη σύνδεση με την παροχή ρεύματος, η ψησταριά πρέπει να βρίσκεται σε κλειστή θέση με το καπάκι ❷ κατεβασμένο. Μετά το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε μόνο μια ξύλινη ή ανθεκτική στη θερμότητα σπάτουλα για να γυρίσετε το μαγειρεμένο φαγητό. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρό πιρούνι ή μαχαίρι για να αφαιρέσετε το μαγειρεμένο φαγητό, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την αντικολητική επιστρώση.

Προετοιμασία για εργασία

Αποσυνεκείστε τη ψησταριά και ξετυλίξτε το καλώδιο, αλλά μην την συνδέσετε στην πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος για τη σταγόνα λίπους ❸ είναι τοποθετημένος στο στήριγμα ❹ (βλ. εικόνα **b**) στο πίσω μέρος της βάσης του περιβλήματος της σχάρας ❺ (βλ. εικόνα **a**). Πιέστε το επάνω κουμπί απελευθέρωσης ❹ του επάνω αφαιρούμενου πάνελ ❷ για να το αφαιρέσετε και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κάτω κουμπί απελευθέρωσης ❹ για να αφαιρέσετε το κάτω αφαιρούμενο πάνελ ❻ ανασπώνοντάς το απλά προς τα πάνω. Πλύνετε τα αφαιρούμενα πάνελ σχάρας σε ζεστό σαπουνόνερο και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα με ένα μαλακό πανί. Αυτά τα μέρη μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Πλύνετε και στεγνώστε τα πάνελ μετά από κάθε μαγείρεμα. Τοποθετήστε το άνω και κάτω πάνελ της σχάρας στη θέση του πριν από τη χρήση. Τοποθετήστε τη ψησταριά σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Τα αφαιρούμενα πάνελ είναι εναλλάξιμα και αναστρέψιμα: η μία πλευρά έχει ραβδωτή επιφάνεια και η άλλη επίπεδη. Το φαγητό μπορεί να μαγειρευτεί σε οποιαδήποτε πλευρά της επιλογής σας. Τοποθετήστε τα πάνελ έτσι ώστε ο αγωγός λίπους ❿ να είναι στραμμένος προς τα πίσω: το λίπος θα πρέπει να στραγγίζει από αυτόν στο

δίσκος στάγδην λίπους **8**. Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά το αφαιρούμενο πάνελ σχάρας, αλείψτε την επιφάνεια ψησίματος με μια λεπτή στρώση μαγειρικού λαδιού χρησιμοποιώντας μια χαρτοπετσέτα. Εάν είναι απαραίτητο, απλώς ξανά μια στρώση λαδιού για να διασφαλίσετε ότι η αντικολητική επίστρωση λειτουργεί καλύτερα. Για την πρώτη φορά, η μονάδα πρέπει να θερμανθεί χωρίς φαγητό για δέκα (10) λεπτά. Μια μικρή ποσότητα ελαφρού καπνού ή οσμής θεωρείται φυσιολογική και ακίνδυνη.

Χρήση

Κλείστε τη ψησταριά. Συνδέστε το σε μια πρίζα. Αμέσως μετά, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Όλες οι ενδείξεις στον πίνακα ελέγχου **3** ανάβουν και σβήνουν. Στην ψηφιακή οθόνη στο κέντρο του πίνακα ελέγχου **[230C 05:30]** (βλ. εικόνα **c**) θα δείτε την ένδειξη "OFF" ("Από"). Αυτό σημαίνει ότι η ψησταριά βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής και δεν θερμαίνεται. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά για να επιλέξετε μία από τις τρεις λειτουργίες θέρμανσης: "Both Grill" – και οι δύο πάνελ σχάρας, "Upper Grill" – επάνω πάνελ σχάρας, "Lower Grill" – κάτω πάνελ σχάρας. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία και ο χρόνος θέρμανσης που έχουν ρυθμιστεί ως προεπιλογή ή ως η ίδια με την τελευταία ρύθμιση. Οι τιμές τους μπορούν να αλλάξουν πατώντας τα αντίστοιχα κουμπιά "Up" ("Πάνω")  και "Down" ("Κάτω") , που βρίσκονται εκατέρωθεν της οθόνης δίπλα στις ενδείξεις θερμοκρασίας  και χρόνου .

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο θέρμανσης απευθείας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατώντας τα αντίστοιχα κουμπιά "Up" ("Πάνω") και "Down" ("Κάτω"). Στη λειτουργία αναμονής, πατώντας αυτά τα κουμπιά ταυτόχρονα για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, η κλίμακα μέτρησης της θερμοκρασίας θα αλλάξει από °C σε °F.

Προθέρμανση. Πατήστε το κουμπί "Start" ("Εναρξη"). Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "PRE". Όταν τελειώσει η προθέρμανση, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα 5 φορές.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Μην τοποθετείτε τρόφιμα στη ψησταριά κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.

Προετοιμασία του προϊόντος. Ανοίξτε τη ψησταριά και τοποθετήστε το φαγητό στην κάτω αφαιρούμενη πάνελ. Κλείστε τη ψησταριά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Μπορείτε να μαγειρέψετε το φαγητό στην ανοιχτή σχάρα (βλ. εικόνα **d**) αν πρόκειται για πίτσα ή ψάρι, ώστε να μην αλλοιωθεί το σχήμα του, ή στην κλειστή σχάρα αν πρόκειται για μπριζόλα ή λουκάνικα.

Πατήστε το κουμπί "Start" ("Έναρξη"). Εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Εάν δεν πατήσετε το κουμπί "Start" ("Έναρξη"), η ψησταριά μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής μετά από 30 λεπτά: στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "OFF" ("Από").

Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα 5 φορές. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "DONE" ("ΕΤΟΙΜΟΣ").

Χρωματικός πίνακας λειτουργίας γκριλ (βλ. εικόνα c)

Χρώμα δεικτών	Λειτουργία γκριλ
Μπλε	Προθέρμανση
Πράσινο	Προθέρμανση τελειωμένη
Κίτρινο	Προετοιμασία προϊόντος
Κόκκινο	Ολοκλήρωση της προετοιμασίας του προϊόντος

Εάν δεν σκοπεύετε πλέον να χρησιμοποιήσετε τη ψησταριά, πατήστε το κουμπί λειτουργίας "Cancel" ("Ακύρωση") και αποσυνδέστε τη ψησταριά από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η ψησταριά και, στη συνέχεια, αφαιρέστε προσεκτικά το δίσκο για το λίπος **8** και αδειάστε το περιεχόμενο. Θυμηθείτε να πλένετε τα αφαιρούμενα πάνελ και το δίσκο με ζεστό σαπουνόνερο.

Φροντίδα και καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή και, στη συνέχεια, αφαιρέστε προσεκτικά το δίσκο συλλογής λίπους (8) και απορρίψτε το περιεχόμενό του. Αφαιρέστε τις αφαιρούμενες πλάκες. Πλύνετε το δίσκο και τις αφαιρούμενες πλάκες με ουδέτερο απορρυπαντικό και στεγνώστε τα καλά πριν τα επανατοποθετήσετε. Επαναλάβετε τη διαδικασία μετά από κάθε μαγείρεμα του φαγητού. Ο δίσκος και οι αφαιρούμενες πλάκες είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές βούρτσες ή λειαντικά καθαριστικά. Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί και μικρή ποσότητα απορρυπαντικού. Στη συνέχεια, σκουπίστε την επιφάνεια με ένα στεγνό πανί.

Αντιμετώπιση πιθανών δυσλειτουργιών

1. Η ψησταριά δεν ανάβει. Πιθανές αιτίες και λύση: Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ρεύμα στην πρίζα (π.χ. συνδέοντας μια άλλη συσκευή που λειτουργεί) και ότι το φως της σχάρας είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.

2. Η ψησταριά ενεργοποιείται, αλλά τα αφαιρούμενα πάνελ δεν θερμαίνονται. Πιθανές αιτίες και λύση: Βεβαιωθείτε ότι ο χρόνος λειτουργίας και η θερμοκρασία στην οθόνη έχουν ρυθμιστεί και ότι είναι πατημένο το κουμπί "Start" ("Έναρξη").
3. Ο πίνακας ελέγχου δεν είναι αναμμένος. Πιθανές αιτίες και λύση: Αποσυνδέστε τη ψησταριά από την πρίζα, αφήστε την να κρυώσει και συνδέστε την ξανά στην πρίζα.

Πίνακας με τους κωδικούς σφαλμάτων λειτουργίας της σχάρας που εμφανίζονται στην οθόνη

Κωδικός σφάλματος	Τιμή
E1	Θραύση επαφής άνω θερμοστάτη
E2	Βραχυκύκλωμα του άνω θερμοστάτη
E3	Χαμηλότερη θραύση επαφής θερμοστάτη
E4	Βραχυκύκλωμα του κάτω θερμοστάτη

ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν καμία από τις πιθανές λύσεις δεν επιλύσει το πρόβλημα σας, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή ή το κέντρο σέρβις. Μην αποσυναρμολογείτε ή επιχειρείτε να επισκευάσετε τη μονάδα μόνοι σας.



Τα σύμβολα αυτά υποδεικνύουν ότι πρέπει να ακολουθήσετε τους κανονισμούς για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE) και τα απόβλητα μπαταριών και συσσωρευτών όταν απορρίπτετε τη συσκευή, τις μπαταρίες και τους συσσωρευτές της και τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματά της. Σύμφωνα με τους κανονισμούς, ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να απορρίπτεται χωριστά στο τέλος της διάρκειας ζωής του. Μην πετάτε τη συσκευή, τις μπαταρίες και τους συσσωρευτές της ή τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματά της μαζί με τα αδιαχώριστα αστικά απορρίμματα, καθώς αυτό θα ήταν επιβλαβές για το περιβάλλον. Για να απορρίψετε αυτόν τον εξοπλισμό, πρέπει να τον επιστρέψετε σε ένα σημείο πώλησης ή να τον παραδώσετε σε ένα τοπικό κέντρο ανακύκλωσης. Επικοινωνήστε με την τοπική υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων για λεπτομέρειες.

Η εταιρεία ASBISC διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει τη συσκευή και να κάνει αλλαγές και προσθήκες σε αυτό το έγγραφο χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση των χρηστών. Δείτε τη συσκευασία για την ημερομηνία κατασκευής. Η περίοδος εγγύησης και η διάρκεια ζωής είναι 2 έτη από την ημερομηνία λιανικής πώλησης του προϊόντος. Πληροφορίες κατασκευαστή: ASBISC Enterprises PLC, Ιapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Κύπρος). Κατασκευασμένο στην Κίνα. Όλα τα εμπορικά σήματα και οι εμπορικές ονομασίες που αναφέρονται στο παρόν αποτελούν ιδιοκτησία των αντίστοιχων κατόχων τους.

Οι τρέχουσες πληροφορίες και μια λεπτομερής περιγραφή της συσκευής, καθώς και οδηγίες σύνδεσης, πιστοποιητικά, πληροφορίες σχετικά με εταιρείες που δέχονται αξιώσεις ποιότητας και εγγύησης, είναι διαθέσιμες για λήψη στη διεύθυνση aeno.com/documents.

EST Elektrigrill **AENO™** on mõeldud erinevate liha- ja kalaroogade küpsetamiseks.

Spetsifikatsioonid

Toitepinge: AC220–240V; sagedus: 50/60 Gz. Võimsus: 2000.0 W. Tööpinna suurus (pikkus×laius): 320×220 mm. Eemaldatavate paneelide tööpinna temperatuur: 80–230 °C. Avamisnurk: 40°-130° (juhuslik avanemine), 180° (täielik avanemine). Küpsetusaeg 15 mm paksuse prae jaoks: 5 min. Rasvatilgake: plastist. Eemaldatavad paneelid: kahepoolsed. Värv: must. Kaal: 5,08 kg. Kasutustingimused: temperatuur 0...+40 °C, suhteline õhuniiskus < 95 % (mittekondenseeruv). Ladustamistingimused: temperatuur 0...+60 °C, suhteline õhuniiskus < 60 % (mittekondenseeruv).

Tarnekomplekti sisu

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

Piirangud ja hoiatused

Lapsed ja puuetega inimesed võivad grilli kasutada ainult täiskasvanute ja kogenud inimeste järelevalve all. Hoidke oma grill lastele kättesaamatus kohas. Kui grill töötab, kuumeneb grilli korpus kõrge temperatuurini ning toidule eraldub kuum auru ja rasvapritsmeid. Tõstke grillkate ② ainult käepidemest ① (vt joonis a). Grilli põhja ⑤ aluses inside ⑨ sees on plastist tilgakate ⑧ (vt joonis b): liigutage grill ettevaatlikult, kui tilgakausis on kuuma rasva. Ärge eemaldage tilgakausi grilli korpuse põhjast enne, kui seade on jahtunud. Ärge puudutage käega grilli korpust, kui see töötab, kasutage ahjukindaid või kuumakaitsekindaid. Ärge kasutage oma grilli õues, hoidke seda eemal kuumusest, otsesest päikesevalgusest, lahtisest leegist või kõrgeist niiskusest ning ärge kunagi käsitsege seda märgade kättega. Kui te grilli ei kasuta, eemaldage see alati vooluvõrgust. Ärge kastke seadet vette ega muudesse

Kui teil on küsimusi või raskusi oma AENO seadme kasutamisel, võtke palun ühendust tugimeeskonnaga e-posti aadressil **support@aeno.com** või veebivestluses aadressil **aeno.com/service-and-warranty**. Spetsialistid aitavad teil asju lahendada, nii et te ei pea raiskama aega ja vaeva poes käimiseks.

vedelikku. Kui grill satub vette, ühendage see kõigepealt lahti ja võtke see alles seejärel kindad käes veest välja. Ärge kunagi kasutage oma grilli, kui see või selle toitejuhe on kahjustatud. Ärge proovige seadet ise parandada. Asetage grill alati sirgele, stabiilsele pinnale, millel on kindel ja kuumakindel alus, ning hästi ventileeritavasse kohta. Kui grill sisaldab liiga palju toitu ja seda on raske sulgeda, ärge kunagi kasutage jõudu, kuna see võib seadet kahjustada. Tuleohu vältimiseks ärge kunagi jätke seadet töötamise ajal järelevalveta. Enne grilli vooluvõrku ühendamist peab see olema suletud asendis: korpuse kate ② langetatud. Eemaldage valmistoit ainult puidust või muu kuumakindla pannilabidaga. Toidu eemaldamiseks ärge kasutage teravat kahvlit ega nuga, kuna see võib kahjustada kleepumatut katet.

Tööks ettevalmistamine

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

MÄRKUS. Eemaldatavad paneelid on vahetatavad ja ümberpööratavad: ühel poolel on soonikpind ja teisel poolel tasane pind. Готовить продукты можно на любой стороне по вашему выбору. Paigaldage paneelid nii, et rasvakaussi ⑩ oleks tagurpidi: rasv peaks voolama sealt rasvakaussi ⑧. Kui kasutate eemaldatavaid grillplaate esimest korda, määrige nende küpsetuspinda paberrätiku abil õhukese kihi toiduõliga. Vajaduse korral kannu uuesti õli, et mittekleepuv kate töötaks kõige paremini. Esmakordselt kuumutatakse seadet ilma toiduaineteta umbes kümme (10) minutit. Väikest kogust kerget suitsu või lõhna peetakse normaalseks ja kahjutuks.

Kasutamine

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

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

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

MÄRKUS. Ärge pange toiduaineid grilli eelsoojendamise ajal.

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

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

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

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

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

Grillirežiimi värvimärgistuse tabel (vt joonis c)

Indikaatori värvus	Grillirežiim
Sinine	Eelsoojendamine toimub

Indikaatori värvus	Grillrežiim
Roheline	Eelsoojendus lõppenud
Kollane	Toote valmistamine toimub
Punane	Toote ettevalmistamine lõpetatud

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

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. Korra ke protseduuri pärast iga toiduvalmistamist. Salve ja eemaldatavaid paneele saab pesta nõudepesumasinas. Ärge kasutage metallharju ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Puhastage seadme korpus niiske lapiga ja vähese pesuvahendiga. Seejärel pühkige pind kuiva lapiga.

Võimalike talitlushäirete kõrvaldamine

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

Ekraanil kuvatavate grillikäitumise veakoodide tabel

Veakood	Väärtus
E1	Ülemise termostaadi kontakti purunemine
E2	Ülemine termostaat lühendatud

Veakood	Väärtus
E3	Madalam termostaadi kontakti purunemine
E4	Alumine termostaadi lühis

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



See sümbol 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 patareid 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 ja täiendusi käesolevasse dokumenti ilma kasutajate eelneva teavitamiseta. Tootmiskuupäeva vt pakendilt. Garantiaeg ja kasutusiga on 2 aastat alates toote jaemüügi kuupäevast. Tootja andmed: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Küpros). Valmistatud Hiinas. Kõik siin kaubamärgid ja mainitud kaubamärgid on nende vastavate omanike omand. Ajakohastatud teave ja seadme üksikasjalik kirjeldus, samuti ühendamisjuhised, sertifikaadid, teave kvaliteedinõudeid ja garantiisid aktsepteerivate ettevõtete kohta on allalaaditav aadressil **aeno.com/documents**.

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

Données techniques

Tension d'alimentation: AC 220-240 V; fréquence: 50/60 Hz. Puissance: 2000,0 W. Dimensions du plan de travail (L×L): 320×220 mm. Température de la surface de fonctionnement des panneaux amovibles: 80-230°C. Angle d'ouverture: 40°-130° (ouverture aléatoire), 180° (ouverture complète). Temps de cuisson pour un steak de 15 mm d'épaisseur: 5 min. Bac récupérateur des graisses: plastique. Panneaux amovibles: double face. Couleur: noire. Poids: 5,08 kg. Conditions de fonctionnement: température 0...+40 °C, humidité relative < 95 % (sans condensation). Conditions de stockage: température 0...+60 °C, humidité relative < 60 % (sans condensation).

Kit de livraison

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

Restrictions et avertissements

Les enfants et les personnes handicapées ne peuvent utiliser le gril que sous la surveillance d'adultes et de personnes expérimentées. Gardez le gril hors de portée des enfants. Lorsque le gril fonctionne, le corps du gril se réchauffe à une température élevée et les aliments émettent de la vapeur chaude et des projections de graisse. Soulevez le couvercle du gril ❷ uniquement par la poignée ❶ (voir fig. a). À l'intérieur de la base du gril ❺ dans le support ❹ se trouve un bac récupérateur de graisses en plastique ❸ (voir fig. b): déplacez le corps du gril avec précaution si de la graisse chaude s'accumule dans le bac récupérateur. Ne retirez pas le bac récupérateur de la base du corps du gril avant que l'appareil n'ait refroidi. Ne touchez pas le corps du gril avec vos mains lorsqu'il est en fonctionnement, utilisez des gants de cuisine ou des gants de

Si vous avez des questions ou des difficultés lors de l'utilisation de votre appareil AENO, veuillez contacter l'assistance par e-mail support@aeno.com ou par chat en ligne à l'adresse aeno.com/service-and-warranty. Les spécialistes vous aideront à résoudre le problème et vous ne perdrez pas de temps ni d'efforts à visiter le magasin.

protection contre la chaleur pour manipuler l'appareil. N'utilisez pas le gril à l'extérieur, rangez-le à l'abri des sources de chaleur, des rayons directs du soleil, des flammes nues ou d'une forte humidité et ne le manipulez jamais avec des mains mouillées. Débranchez toujours le gril lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Si le gril tombe dans l'eau, débranchez-le d'abord et ne le sortez de l'eau qu'ensuite en portant des gants. N'utilisez jamais le gril si celui-ci ou son cordon d'alimentation sont endommagés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Placez toujours le gril sur une surface droite et stable, avec une base solide et résistante à la chaleur, et dans un endroit bien ventilé. S'il y a trop d'aliments dans le gril et qu'il se referme lourdement, ne forcez jamais car cela pourrait endommager l'appareil. Pour éviter tout incendie, ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Avant de se connecter à l'alimentation électrique, le gril doit être en position fermée avec le couvercle ❷ abaissé. Après la cuisson, n'utilisez qu'une spatule en bois ou résistante à la chaleur pour retourner les aliments cuits. N'utilisez pas de fourchette ou de couteau tranchant pour retirer les aliments cuits, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Préparation a l'opération

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

NOTE. Les panneaux amovibles sont interchangeables et réversibles : un côté présente une surface côtelée et l'autre est plat. Les aliments peuvent être cuits

sur le côté de votre choix. Installez les panneaux de manière à ce que la goulotte à graisse 10 soit orientée vers l'arrière : la graisse doit s'écouler de celle-ci dans le bac récupérateur de graisses 8. Lors de la première utilisation des panneaux amovibles du gril, graissez la surface de cuisson avec une fine couche d'huile de cuisson à l'aide d'une serviette en papier. Si nécessaire, réappliquez une couche d'huile pour que le revêtement antiadhésif fonctionne au mieux. Pour la première fois, l'appareil doit être chauffé sans aliments pendant dix (10) minutes. Une petite quantité de fumée ou d'odeur légère est considérée comme normale et inoffensive.

Opération

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tableau des couleurs du mode gril (voir fig. c)

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

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

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 des dysfonctionnements éventuels

1. Le gril ne s'allume pas. Causes possibles et solution : vérifiez que la prise est alimentée en électricité (par exemple en branchant un autre appareil en état de fonctionner) et que la fiche du gril est correctement insérée dans la prise.

2. Le gril s'allume, mais les panneaux amovibles ne chauffent pas. Causes possibles et solution : Vérifiez que la durée et la température de fonctionnement sont réglées sur l'écran et que vous appuyez sur le bouton « Start ».
3. Le panneau de commande n'est pas allumé. Causes possibles et solution : débranchez le gril, laissez-le refroidir et rebranchez-le.

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

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

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



Ce symbole indique 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 ajouts à ce document sans notification préalable aux utilisateurs. La date de fabrication est indiquée sur l'emballage. La période de garantie et la durée de vie du produit sont de 2 ans à compter de la date de vente au détail du produit. Informations sur le fabricant : ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Chypre). Fabriqué en Chine. Toutes les marques déposées et marques commerciales mentionnées dans le présent document sont la propriété de leurs détenteurs respectifs. Des informations actualisées et une description détaillée de l'appareil, ainsi que des instructions de connexion, des certificats, des informations sur les entreprises acceptant les revendications de qualité et les garanties, peuvent être téléchargées à l'adresse aeno.com/documents.

HRV Električni roštilj **AENO™** je namijenjen za spremanje raznih jela od mesa i ribe.

Specifikacije

Napon: 220–240 V (AC); frekvencija: 50/60 Hz. Snaga: 2000.0 W. Veličina radne površine (D×Š): 320×220 mm. Radna temperatura površine uklonjivih ploča: 80–230 °C. Kut otvaranja: 40°–130° (slobodno otvaranje), 180° (potpuno otvaranje). Vrijeme pečenja odrezaka debljine 15 mm: 5 min. Posuda za sakupljanje masti: plastična. Odvojive ploče: obostrane. Boja: crna. Težina: 5,08 kg. Uvjeti korištenja: temperatura 0...+40 °C, relativna vlažnost < 95 % (bez kondenzacije). Uvjeti skladištenja: temperatura 0...+60 °C, relativna vlažnost < 60 % (bez kondenzacije).

Opseg isporuke

Roštilj **AENO™**, odvojive ploče (2 kom.), plastična posuda za sakupljanje masti, kratki korisnički vodič.

Ograničenja i upozorenja

Djeca i osobe s invaliditetom smiju koristiti roštilj samo pod nadzorom odraslih i iskusnih osoba. Držite roštilj izvan dohvata djece. Tijekom rada roštilja kućište se zagrijava na visoku temperaturu, namirnice ispuštaju vruću paru i prskanje masti. Podignite poklopac roštilja **2** samo za ručku **1** (v. sliku **a**). Unutar temelja kućišta roštilja **5** u postolju **9** se nalazi plastični pladanj za sakupljanje masti **8** (v. sliku **b**): oprezno pomičite kućište roštilja ako se u posudi nakupila vruća mast. Nemojte skidati posudu za sakupljanje masti iz kućišta roštilja dok se uređaj ne ohladi. Tijekom rada ne dirajte rukama kućište roštilja, prilikom rada s uređajem koristite zaštitne rukavice. Roštilj nemojte koristiti na otvorenom, čuvajte ga podalje od izvora topline, izravne sunčeve svjetlosti, otvorenog plamena ili visoke vlažnosti i nikad ga ne rukuje mokrim rukama. Uvijek izvucite utikač iz utičnice kad ne koristite roštilj. Ne uranjajte uređaj u

Ako imate pitanja ili poteškoća tijekom korištenja AENO uređaja, obratite se timu za podršku putem e-pošte, e-poštom support@aeno.com ili online chatom na aeno.com/service-and-warranty. Stručnjaci će vam pomoći da riješite vaše probleme i da ne gubite vrijeme i trud da idete u prodavnicu.

vodu ili druge tekućine. Ako je roštilj pao u vodu, prvo ga isključite iz utičnice i tek onda izvadite uređaj iz vode u rukavicama. Nikad nemojte koristiti roštilj ako su on ili njegov kabel za napajanje oštećeni. Ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Uvijek stavite roštilj na ravnu, stabilnu površinu s čvrstim postoljem otpornim na toplinu i u dobro prozračenom prostoru. Ako je u roštilju previše namirnica i teško se zatvara, nikad nemojte koristiti silu jer to može oštetiti uređaj. Da se izbjegne požar, nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi. Roštilj mora biti u zatvorenom položaju prije spajanja na električnu mrežu: poklopac kućišta 2 spušten. Nakon spremanja gotovu hranu vadite samo drvenom lopaticom ili posebnom lopaticom za roštilj. Nemojte koristiti oštru vilicu ili nož za vađenje hrane jer to može oštetiti neljepljivi premaz.

Priprema za korištenje

Raspakirajte roštilj i odmotajte kabel, ali nemojte spajati na struju. Provjerite je li posuda za sakupljanje masti 8 montirana u postolje 9 (v. sliku b) na stražnjoj strani temelja roštilja 5 (v. sliku a). Pritisnite gornji gumb držača 4 gornje uklonjive ploče 7 da je skinite, a zatim pomoću donjeg gumba držača 4 podignite donju odvojivu ploču 6 da je skinite. Operite ploče za roštilj toplom vodom sa sapunom, a zatim osušite mekom krpom. Ovi dijelovi se također mogu prati u perilici posuđa. Operite i osušite ploče nakon svakog pečenja. Prije uporabe ponovno stavite gornju i donju ploču za roštilj. Stavite roštilj na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplinu.

NAPOMENA. Odvojive ploče su zamjenjive i dvostrane: jedna strana ima rebrastu površinu, a druga je ravna. Namirnice možete peći na bilo kojoj strani po vašem izboru. Stavite ploče tako da bi žlijeb za mast 10 bio okrenut unatrag: mast se iz njega mora cijediti u posudu za sakupljanje 8. Kad prvi put koristite odvojive ploče za roštilj, papirnatim maramicom premažite njihovu radnu površinu tankim slojem ulja za kuhanje. Po potrebi ponovno nanesite sloj ulja kako biste osigurali najbolji učinak neljepljivog premaza. Prvi put uređaj se mora zagrijavati prazan 10 (deset) min. Mala količina laganog dima ili mirisa smatra se normalnom i bezopasnom.

Korištenje

Zatvorite roštilj. Spojite ga na struju. Odmah nakon toga začut će se zvučni signal. Na upravljačkoj ploči **3** svi indikatori će se uključiti i isključiti. Na digitalnom zaslonu u sredini upravljačke ploče **230°C 05:30** (v. sliku **c**) vidjet ćete natpis "OFF" ("Isključeno"). To znači da je roštilj u stanju pripravnosti i da se ne zagrijava. Pomoću gumba odaberite jedan od tri načina grijanja: "Both Grill" – obje ploče za roštilj, "Upper Grill" – gornja ploča za roštilj, "Lower Grill" – donja ploča za roštilj. Zaslon će prikazati temperaturu i vrijeme grijanja, postavljene prema zadanim postavkama ili slično zadnjim postavkama. Njihove vrijednosti možete mijenjati pritiskom na odgovarajuće gumbе "Gore"  i "Dolje"  koji se nalaze s obje strane zaslona pored mjerača temperature  i vremena .

NAPOMENA. Temperaturu i vrijeme zagrijavanja možete promijeniti izravno tijekom pripreme proizvoda pritiskom na odgovarajuće gumbе "Gore" i "Dolje". U stanju pripravnosti, istovremenim pritiskom na ove gumbе za postavljanje temperature promijenit će se temperaturna ljestvica s °C u °F.

Predgrijavanje. Pritisnite gumb "Start". Zaslon će pokazati "PRE". Na kraju predgrijavanja, zvučni signal će se oglasiti 5 puta.

NAPOMENA. Ne stavljajte hranu na roštilj tijekom prethodnog zagrijavanja.

Priprema namiirnica. Otvorite roštilj i stavite namirnice na donju ploču. Zatvorite roštilj.

NAPOMENA. Namirnice se mogu peći na otvorenom roštilju (v. sliku **d** ako je to pizza ili riba, da im se ne pokvari oblik, ili zatvorena ako se radi o odrezaku ili kobasicama).

Pritisnite gumb "Start". Trenutna vrijednost temperature pojavit će se na zaslonu i odbrojanje će započeti.

NAPOMENA. Ako ne pritisnete gumb "Start", nakon 30 minuta roštilj će prijeći u stanje pripravnosti: zaslon će pokazati "OFF".

Na kraju odbrojanja oglasit će se zvučni signal 5 puta. Zaslon će pokazati "DONE" ("GOTOVO").

Tablica indikacija načina rada roštilja (v. sliku c)

Boja indikatora	Način rada roštilja
Plava	Predgrijavanje
Zelena	Predgrijavanje je završeno
Žuta	Pečenje
Crvena	Pečenje je završeno

Ako više nećete koristiti roštilj, pritisnite prekidač za uključivanje "Cancel" ("Odustani") i izvucite utikač iz utičnice. Pričekajte da se roštilj ohladi, a zatim oprezno izvucite posudu za sakupljanje masti **8** i ispraznite sve u odvod. Ne zaboravite oprati odvojive ploče i posudu za sakupljanje masti toplom vodom sa sapunom.

Održavanje i čišćenje

Pričekajte dok se uređaj ne ohladi, a zatim oprezno izvucite posudu za mast (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 kućište uređaja vlažnom krpom s malo deterdženta. Zatim obrišite površinu suhom krpom.

Rješavanje problema

1. Roštilj se ne uključuje. Mogući uzroci i rješenje: provjerite ima li struje u utičnici (npr. uključivanjem drugog uređaja koji radi) i da je roštilj ispravno uključen u utičnicu.
2. Roštilj se uključuje, ali se ploče ne zagrijevaju. Mogući uzroci i rješenja: provjerite jesu li vrijeme rada i temperatura na zaslonu postavljeni i pritisnut gumb "Start".
3. Upravljačka ploča ne svijetli. Mogući uzroci i rješenje: isključite roštilj iz utičnice, pustite da se ohladi i ponovno ga uključite.

Tablica kodova grešaka u radu roštilja, prikazana na zaslonu

Kod greške	Značenje
E1	Prekid kontakata gornjeg termostata
E2	Kratki spoj gornjeg termostata
E3	Prekid kontakata donjeg termostata
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 da ga sami popravite.



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. Prema propisima, ova oprema podliježe posebnom prikupljanju na kraju radnog vijeka. Uređaj, njegove baterije i akumulatori te njegov električni i elektronički pribor ne smiju se odlagati skupa s nerazvrstanim komunalnim otpadom jer to nanosi štetu okolišu. U svrhu urednog odlaganja ovakve opreme, morate je vratiti na 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 izmjene i dopune u ovaj dokument bez prethodne najave za korisnike. Datum proizvodnje v. na ambalaži. Jamstveni i uporabni rok su 2 godine od datuma prodaje proizvoda preko maloprodaje. Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cipar). Proizvedeno u Kini. Svi zaštitni znakovi i trgovački nazivi koji se ovdje spominju vlasništvo su njihovih vlasnika. Aktualne informacije i detaljan opis uređaja, kao i upute za povezivanje, certifikate, informacije o društvima koja primaju reklamacije glede kvaliteta i pružaju jamstvo, dostupni su za preuzimanje na aeno.com/documents.

HUN Az **AENO™** elektromos grill különféle hús- és halételek készítésére szolgál.

Technikai adatok

Tápfeszültség: AC220–240 V; frekvencia: 50/60 Hz. Teljesítmény: 2000.0 W. Munkalap mérete (L×W): 320×220 mm. A levehető panelek üzemi felületi hőmérséklete: 80–230 °C. Nyitási szög: 40°–130° (véletlenszerű nyitás), 180° (teljes nyitás). Sütési idő egy 15 mm vastag steak esetében: 5 perc. Zsírcsöpögtető tálca: műanyag. Kivehető panelek: kétoldalas. Szín: fekete. Súly: 5,08 kg. Működési feltételek: hőmérséklet 0...+40 °C, relatív páratartalom < 95 % (kondenzáció nélkül). Tárolási feltételek: hőmérséklet 0...+60 °C, relatív páratartalom < 60 % (kondenzáció nélkül).

Egy eszköz - készlet tartalma

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

Korlátozások és figyelmeztetések

Gyermekek és fogyatékkal élők csak felnőttek és a grill üzemeltetésében tapasztalt személyek felügyelete mellett használhatják a grillt. Tartsa a grillt gyermekek elől elzárva. Amikor a grill működik, a grill teste magas hőmérsékletre melegszik fel, és az ételekből forró gőz és zsírfroccsenések szabadulnak fel. A grillfedelelet **2** csak a fogantyúnál **1** emelje fel (lásd az **a** ábrát). A grill **5** alján belül az alapban **9** van egy műanyag csepegtető tálca **8** (lásd a **b** ábrát): óvatosan mozgassa a grillt, ha a csepegtető tálcában forró zsír van. Ne vegye ki a csepegtető tálcát a grillház aljából, amíg a készülék le nem hűlt. Működés közben ne érintse meg kézzel a grilltestet, használjon sütőkesztyűt vagy hővédő kesztyűt. Ne használja a grillsütőt a szabadban és tárolja hőtől, közvetlen napfénytől, nyílt lángtól vagy magas páratartalomtól

Ha bármilyen kérdése vagy nehézsége merül fel az AENO készülék használatával kapcsolatban, kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal a **support@aeno.com** e-mail címen vagy az **aeno.com/service-and-warranty** online chaten. A szakemberek segíthetnek a dolgok rendezésében, így nem kell időt és energiát pazarolnia a boltok felkeresésére.

védett helyen, és soha ne kezelje nedves kézzel. Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, ha nem használja a grillt. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ha a grill vízbe esik, először húzza ki a készüléket, és csak ezután vegye ki a vízből kesztyűben. Soha ne használja a grillt, ha az sérült vagy a tápkábele sérült. Ne próbálkozzon saját maga megjavítani a készüléket. A grillt mindig egyenes, stabil, szilárd, hőálló alappal rendelkező, stabil felületre és jól szellőző helyre helyezze. Ha a grill túl sok ételt tartalmaz és nehezen zárható, soha ne alkalmazzon erőt a lezárásra, mert ez károsíthatja a készüléket. A tűzveszély elkerülése érdekében soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működni. Mielőtt a grillt a tápegységhez csatlakoztatná, annak zárt helyzetben kell lennie: a házfedél **2** leengedve. A grillezés után az elkészült ételeket csak fa vagy hőálló eszközzel távolítsa el. Ne használjon éles villát vagy kést az étel eltávolításához, mert az károsíthatja a grill tapadásmentesítő bevonatát.

Felkészülés a grillezésre

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

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

tapadásmentes bevonat a legjobban működjön. A készüléket először fel kell melegíteni élelmiszer nélkül, körülbelül tíz (10) percig. Kis mennyiségű könnyű füst vagy szag normálisnak és ártalmatlannak tekinthető.

Üzemeltetés

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

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

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

MEGJEGYZÉS. Előmelegítés közben ne tegyen ételt a grillbe.

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

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

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

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

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

A grill üzemmód színjelző táblázata (lásd a c ábrát)

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

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

Ápolás és tisztítás

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

A lehetséges meghibásodások elhárítása

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

3. A vezérlőpanel nem világít. Lehetséges okok és megoldás: Húzza ki a grillt a hálózathoz, hagyja kihűlni, majd csatlakoztassa újra.

A kijelzőn megjelenő grillezési hibakódok táblázata

Hibakód	Érték
E1	Felső termosztát érintkező törés
E2	Felső termosztát rövidzárlat
E3	Alsó termosztát érintkező törés
E4	Alsó termosztát rövidzárlat

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



Ez a szimbólum 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. Ártalmatlanításakor 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 szolgáltathoz.

Az ASBISC fenntartja a jogot a készülék módosítására, valamint a jelen dokumentum módosítására és kiegészítésére a felhasználók előzetes értesítése nélkül. A gyártási dátumot lásd a csomagoláson. A garanciaidő és az élettartam a termék kiskereskedelmi értékesítésétől számított 2 év. A gyártó adatai: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Ciprus). Kinában készült Minden itt említett védjegy és védjegy a megfelelő tulajdonosok tulajdonát képezi. Naprakész információk és a készülék részletes leírása, valamint a csatlakoztatási utasítások, tanúsítványok, a minőségi kifogásokat és garanciákat elfogadó vállalatokra vonatkozó információk letölthetők az aeno.com/documents weboldalról.

HYE Էլեկտրական **AENO™** գրիլը նախատեսված է տարբեր մսային և ձկնային ուտեստների պատրաստման համար:

Տեխնիկական բնութագրեր

Մուցման լարումը՝ AC220-240 Վ, հաճախականությունը՝ 50/60 Հց: Հզորությունը՝ 2000.0 Վտ: Աշխատանքային մակերեսի չափը (Ե×Լ)՝ 320×220 մմ: Շարժական վահանակների մակերեսի աշխատանքային ջերմաստիճանը՝ 80–230 °C: Բացման անկյունը՝ 40°–130° (կամայական բացում), 180° (ամբողջական բացում): 15 մմ հաստությամբ սթեյլ պատրաստելու ժամանակը՝ 5 րոպե: Ճարպը հավաքելու ընդկալը՝ պլաստիկից: Շարժական վահանակները՝ երկկողմանի: Գույնը՝ սև: Քաշը՝ 5,08 կգ: Շահագործման պայմանները. ջերմաստիճանը 0...+40 °C, հարաբերական խոնավությունը < 95 % (առանց խտացման): Պահման պայմանները՝ ջերմաստիճանը 0...+60 °C, հարաբերական խոնավությունը < 60 % (առանց խտացման):

Առաքման բովանդակությունը

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

Մահմանափակումներ և նախազգուշացումներ

Երեխաները և հաշմանդամություն ունեցող անձինք գրիլը կարող են օգտագործել միայն մեծահասակների և փորձառու անձանց հսկողության տակ: Գրիլը պահեք երեխաների համար անհասանելի վայրում: Գրիլի աշխատելու ընթացքում պատյանը տաքանում է մինչև բարձր ջերմաստիճանի, մթերքները բաց են թողնում տաք գոլորշի և ճարպի ցայտուկներ: Բարձրացրեք գրիլի պատյանի կափառիչը **2** միայն բռնակից բռնելով **1** (տես նկար **ա**): Գրիլի պատյանի հիմքի ներսի **5** տակդիրում **9** գտնվում է ճարպ հավաքելու պլաստիկ ընդկալ **8** (տես նկար **բ**). զգուշորեն տեղաշարժեք գրիլի պատյանը, եթե տաք ճարպը հավաքվել է ընդկալում: Մի հանեք գրիլի պատյանի հիմքի ընդկալը, մինչև որ սարքը չառաչի: Ձեռքերով մի դիպչեք գրիլի պատյանին, երբ այն աշխատում է, օգտագործեք սարքի հետ աշխատելու համար ջերմակայուն թաթմաններ կամ ձեռնոցներ: Գրիլը մի օգտագործեք շենքից դուրս, այն պահեք ջերմության աղբյուրներից, արևի ուղիղ ճառագայթներից, բաց կրակից կամ բարձր խոնավությունից հեռու և երբեք մի աշխատեք նրա հետ թաց ձեռքերով:

Եթե AENO սարքն օգտագործելիս որևէ հարց կամ դժվարություն է առաջացել, խնդրում ենք կապվել **support@aeno.com** էլ. փոստով կամ **aeno.com/service-and-warranty** կայքի առցանց չաթում: Մասնագետները կօգնեն Ձեզ պարզել դա, և Ձեզ հարկավոր չի լինի ժամանակ և քանք ծախսել խառնույթ այցելելու վրա:

Միշտ անջատեք վարդակից, երբ գրիլից չեք օգտվում: Մի ընկղմեք սարքը ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Եթե գրիլը ընկել է ջրի մեջ, նախ անջատեք այն վարդակից և միայն դրանից հետո սարքը դուրս բերեք ջրից՝ ձեռնոցներ հագնելով: Երբեք մի օգտագործեք գրիլը, եթե նա կամ նրա հոսանքի լարը վնասված են: Մի փորձեք վերանորոգել սարքը ինքնուրույն: Գրիլը միշտ տեղադրեք հուսալի և ջերմադիմացկուն հիմքով ուղիղ կայուն մակերևույթի վրա և լավ օդափոխվող սենյակում: Եթե գրիլի մեջ չափազանց շատ մթերք կա և նա դժվարությամբ է փակվում, երբեք ուժ մի գործադրեք, քանի որ այդպես կարող է վնասել սարքը: Այրումից խուսափելու համար, աշխատող սարքը երբեք մի թողեք առանց հսկողության: Նախքան էլեկտրական ցանցին գրիլը միացնելը, այն պետք է լինի փակ վիճակում՝ պատյանի կափարիչը իջացված **2**: Եփելուց հետո պատրաստի կերակուրը դուրս հանեք միայն փայտե կամ ջերմակայուն թիակով: Մի օգտագործեք սուր պատտաբաղ կամ դանակ կերակուրը հանելու համար, քանի որ դա կարող է վնասել հրակայուն ծածկույթը:

Աշխատանքին նախապատրաստումը

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

ՇԱՆՈՒՄ-ԹՅՈՒՆ: Շարժական վահանակները փոխադարձ փոխարինելի և երկկողմանի են՝ մի կողմը ունի շերտավոր, իսկ մյուսը՝ հարթ մակերես: Մթերքը կարելի է պատրաստել ցանկացած կողմի վրա՝ ձեր ընտրությամբ: Տեղադրեք վահանակներ այնպես, որպեսզի ճարպը հեռացնելու համար ակոսը **10** ուղղված լինի դեպի հետ՝ ճարպը նրա միջով պետք է հոսի ճարպ հավաքելու համար ընդկալի մեջ **8**: Առաջին անգամ օգտագործելու ժամանակ, գրիլի շարժական վահանակների աշխատանքային մակերեսը թողեք անձնոցիկի օգնությամբ յուղեք խոհարարական յուղի բարակ շերտով: Հրակայուն ծածկույթի լավագույն աշխատանքը ապահովելու համար քսեք յուղի կրկնակի շերտ: Առաջին անգամ

սարքը պետք է տաքանա առանց սննդամթերքի մոտ տասը (10) րոպե: Փոքր քանակությամբ թեթև ծուխը կամ հոտը համարվում են նորմալ և անվնաս:

Ճահագործում

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

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

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

ՃՆՆՈՌՈՒԹՅՈՒՆ: Մթերքը մի դրեք գրիլի մեջ նախնական տաքացման ընթացքում:

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

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

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

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

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

Գրիլի ռեժիմների գունային ինդիկացիայի աղյուսակ (տես նկար Ը)

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

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

Խնամք և մաքրում

Սպասեք, մինչև սարքը սառչի, այնուհետև զգուշորեն հանեք ճարպի հավաքման համար տակդիրը (8) և թափեք դրա պարունակությունը: Հեռացրեք 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 և լուծումը. համոզվեք, որ վարդակում կա սնուցման լարում (օրինակ, միացնելով մեկ այլ սարքին սարք) և գրիլի խրոջը վարդակից ճիշտ է միացված:
2. Գրիլը միանում է, բայց շարժական վահանակները չեն տաքանում: Հնարավոր պատճառները և լուծումը. համոզվեք, որ աշխատանքային ժամանակը և ջերմաստիճանը Էկրանի վրա տեղադրված են և «Start» կոճակը սեղմված է:

3. Վերահսկիչ վահանակը չի լուսավորվում: Հնարավոր պատճառները և լուծումը.
անջատեք գրիլը վարդակից, թողեղ սառչի և կրկին միացրեք:

Գրիլի աշխատանքի սխալների կոդերի աղյուսակ, ցուցադրված էկրանին

Միայի կոդը	Դիմատը
E1	Վերին թերմոստատի կոնտակտների կտրվելը
E2	Վերին թերմոստատի կարճ միացում
E3	Ստորին թերմոստատի կոնտակտների կտրվելը
E4	Ստորին թերմոստատի կարճ միացում

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



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

ASBISC ընկերությունն իրեն իրավունք է վերապահում վերափոխել սարքը և առանց օգտատերերին նախապես տեղեկացնելու ուղղումներ և փոփոխություններ մտցնել տվյալ փաստաթղթում: Արտադրության ամսաթիվը տես փաթեթավորման վրա:

Երաշխիքային ժամկետը և ծառայության ժամկետը – 2 տարի մանրամասն ցանցում ապրանքի վաճառքի օրվաից: Տեղեկություններ արտադրողի մասին. ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Կիպրոս): Արտադրված է Չինաստանում: Բոլոր ապրանքային նշանները և ապրանքանիշերը իրենց համապատասխան սեփականատերերի սեփականությունն են: Արդի տեղեկատվությունը և սարքի մանրամասն նկարագրությունը, ինչպես նաև միացման հրահանգները, վկայագրերը, որակի պահանջները և երաշխիքները ընդունող ընկերությունների մասին տեղեկությունները ներբեռնման համար հասանելի են aeno.com/documents հղու մով: Սարքի արդի տեղեկությունները և մանրամասն նկարագրությունը, ինչպես նաև միացման հրահանգները, հավաստագրերը, որակի և երաշխիքի վերաբերյալ պահանջներ ընդունող ընկերությունների մասին տեղեկությունները հասանելի են ներբեռնման համար aeno.com/documents հղու մով:

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

Specifiche tecniche

Tensione di alimentazione: 220–240 V AC; frequenza: 50/60 Hz. Potenza di uscita: 2000,0 W. Dimensioni del piano di lavoro (L×L): 320×220 mm. Temperatura della superficie dei pannelli rimovibili: 80–230 °C. Angolo di apertura: 40–130° (apertura casuale), 180° (apertura totale). Tempo di cottura per una bistecca di 15 mm di spessore: 5 min. Vaschetta di raccolta dei grassi: plastica. Pannelli rimovibili: bilaterali. Colore: nero. Peso: 5,08 kg. Condizioni operative: temperatura 0...+40 °C, umidità relativa < 95 % (senza condensa). Condizioni di stoccaggio: temperatura 0...+60 °C, umidità relativa < 60 % (senza condensa).

Set di consegna

Griglia **AENO™**, pannelli rimovibili (2 pz.), vassoio di raccolta in plastica, guida rapida.

Restrizioni e avvertenze

I bambini e le persone con disabilità possono utilizzare la griglia solo sotto la supervisione di adulti e persone esperte. Tenere la griglia fuori dalla portata dei bambini. Quando la griglia è in funzione, il corpo della griglia si riscalda ad alta temperatura e il cibo emette vapore caldo e schizzi di grasso. Sollevare il coperchio della griglia **2** solo dalla maniglia **1** (ved. figura **a**). All'interno della base della griglia **5** nel supporto **9** è presente una vaschetta di raccolta in plastica **8** (ved. figura **b**): spostare con cautela il corpo del grill in caso di raccolta di grasso caldo nella vaschetta. Non rimuovere la vaschetta di raccolta dalla base della griglia finché il dispositivo non si è raffreddato. Non toccare il corpo della griglia con le mani quando è in funzione, utilizzare guanti da forno o guanti termici per maneggiare il dispositivo. Non utilizzare la griglia all'aperto,

In caso di domande o difficoltà nell'utilizzo del dispositivo AENO, contattare il team di assistenza via e-mail all'indirizzo **support@aeno.com** o tramite chat online all'indirizzo **aeno.com/service-and-warranty**. Gli specialisti possono aiutarvi a risolvere i problemi, evitandovi di perdere tempo e fatica per visitare un negozio.

conservarlo lontano da fonti di calore, luce solare diretta, fiamme libere o umidità elevata e non maneggiarlo mai con le mani bagnate. Scollegare sempre la spina della griglia quando non è in uso. Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Se la griglia cade in acqua, staccare prima la spina e solo dopo estrarlo dall'acqua indossando dei guanti. Non utilizzare mai la griglia se è danneggiato o il suo cavo di alimentazione. Non cercare di riparare il dispositivo da soli. Collocare sempre la griglia su una superficie dritta e stabile con una base solida e resistente al calore e in un'area ben ventilata. Se c'è troppo cibo nella griglia e questa si chiude pesantemente, non forzarla mai per non danneggiare il dispositivo. Per evitare incendi, non lasciare mai il dispositivo in funzione senza sorveglianza. Prima di collegare l'alimentazione, la griglia deve essere in posizione chiusa: il coperchio del corpo ❷ è abbassato. Dopo la cottura, utilizzare solo una spatola di legno o resistente al calore per sformare gli alimenti cotti. Non utilizzare forchette o coltelli affilati per rimuovere i cibi cotti, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

Preparazione al lavoro

Disimballare la griglia e srotolare il cavo, ma non collegarla. Assicurarsi che la vaschetta di raccolta del grasso ❸ sia inserita nel supporto ❹ (ved. figura **b**) sul retro della base della griglia ❺ (ved. figura **a**). Premere il pulsante di rilascio superiore ❹ del pannello rimovibile superiore ❷ per rimuoverlo, quindi utilizzare il pulsante di rilascio inferiore ❹ per rimuovere il pannello rimovibile inferiore ❻ sollevandolo semplicemente verso l'alto. Lavare i pannelli rimovibili della griglia con acqua calda e sapone, quindi asciugarli con un panno morbido. Queste parti possono essere lavate anche in lavastoviglie. Lavare e asciugare i pannelli dopo ogni cottura. Prima dell'uso, rimettere a posto i pannelli della griglia superiore e inferiore. Mettere la griglia su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

NOTA. I pannelli rimovibili sono intercambiabili e reversibili: uno ha una superficie a coste e l'altro è piatto. I cibi possono essere cucinati su qualsiasi lato a scelta. Installare i pannelli in modo che lo scivolo del grasso ❿ sia rivolto all'indietro: il grasso deve defluire da esso nella vaschetta di raccolta del grasso

8. Quando si utilizza la griglia rimovibile per la prima volta, ungere la superficie di cottura con un sottile strato di olio da cucina utilizzando un panno di carta. Se necessario, riapplicare uno strato di olio per garantire che il rivestimento antiaderente funzioni al meglio. Per la prima volta, il dispositivo deve essere riscaldato senza cibo per 10 (dieci) minuti. Una piccola quantità di fumo o odore leggero è considerata normale e innocua.

Uso

Chiudere la griglia. Collegarlo a una presa di corrente. Subito dopo suona un segnale acustico. Tutti gli indicatori sul pannello di controllo **3** si accendono e si spengono. Sul display digitale al centro del pannello di controllo **230°C 05:30** (vedi figura **c**) appare la scritta "OFF" ("Spento"). Ciò significa che la griglia è in modalità standby e non si sta riscaldando. Selezionare una delle tre modalità di riscaldamento con i pulsanti: "Both Grill" – entrambi i pannelli della griglia, "Upper Grill" – pannello superiore della griglia, "Lower Grill" – pannello inferiore della griglia. Il display visualizza la temperatura e la durata del riscaldamento impostate come predefinite o uguali all'ultima impostazione. I loro valori possono essere modificati premendo i corrispondenti pulsanti "Su"  e "Giù" , situati su entrambi i lati del display accanto agli indicatori di temperatura  e tempo .

NOTA. È possibile modificare la temperatura e il tempo di riscaldamento direttamente durante la cottura, premendo i pulsanti "Su" e "Giù" corrispondenti. In modalità stand-by, premendo contemporaneamente questi pulsanti per regolare la temperatura, la scala di misurazione della temperatura passa da °C a °F.

Preriscaldamento. Premere il pulsante "Start". Sul display appare "PRE". Quando il preriscaldamento finisce, un segnale acustico suona 5 volte.

NOTA. Non inserire il cibo nella griglia durante il preriscaldamento.

Cottura del cibo. Aprire la griglia e posizionare il cibo sul pannello rimovibile inferiore. Chiudere la griglia.

NOTA. È possibile cuocere i cibi nella griglia aperta (vedi figura **d**) se si tratta di pizza o pesce per non rovinarne la forma, oppure nella griglia chiusa se si tratta di bistecche o salsicce.

Premere il pulsante "Start". Viene visualizzata la temperatura attuale e inizia il conto alla rovescia.

NOTA. Se non si preme il pulsante "Start", la griglia passa in modalità standby dopo 30 minuti: sul display appare "OFF".

Alla fine del conto alla rovescia un segnale acustico suona 5 volte. "DONE" ("Fatto") appare sul display.

Tabella dei colori della modalità di griglia (vedere figura c)

Colore dell'indicatore	Modalità di griglia
Blu	Preriscaldamento
Verde	Preriscaldamento finito
Giallo	Cottura del cibo
Rosso	Preparazione del cibo completata

Se non si intende più utilizzare la griglia, premere il pulsante di accensione "Cancel" e scollegare il grill. Attendere che la griglia si sia raffreddata, quindi rimuovere con cautela la vaschetta di raccolta del grasso **8** e versarne il contenuto nello scarico. Ricordarsi di lavare i pannelli rimovibili e il vassoio con acqua calda e sapone.

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 detergenti abrasivi. Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido e un po' di detergente. Poi pulire la superficie con un panno asciutto.

Risoluzione dei problemi

1. La griglia non si accende. Possibili cause e soluzione: verificare che la presa sia alimentata (ad esempio collegando un altro dispositivo funzionante) e che la spina della griglia sia inserita correttamente nella presa.

2. La griglia si accende ma i pannelli rimovibili non si riscaldano. Possibili cause e soluzione: assicurarsi che l'ora di funzionamento e la temperatura sul display siano impostate e che il pulsante "Start" sia premuto.
3. Il pannello di controllo non è acceso. Possibili cause e soluzione: scollegare la griglia, lasciarlo raffreddare e ricollegarlo.

Tabella dei codici di errore di funzionamento della griglia visualizzati sul display

Codice di errore	Valore
E1	Rottura dei contatti del termostato superiore
E2	Cortocircuito del termostato superiore
E3	Rottura dei contatti del termostato inferiore
E4	Cortocircuito del termostato inferiore

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



Questo simbolo significa che è necessario seguire i regolamenti sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) e sui rifiuti di pile e batterie quando si smaltisce il dispositivo, le sue batterie e accumulatori e i suoi accessori elettrici ed elettronici. Secondo le norme questo dispositivo 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 modifiche e integrazioni al presente documento senza preavviso agli utenti. Vedi la confezione per la data di produzione.

Il periodo di garanzia e di assistenza – 2 anni dalla data di vendita al dettaglio del prodotto. Informazioni sul produttore: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cipro). Prodotto in Cina. Tutti i marchi di fabbrica e commerciali citati nel presente documento sono di proprietà dei rispettivi titolari.

Informazioni aggiornate e una descrizione dettagliata del dispositivo, oltre a istruzioni per il collegamento, certificati, informazioni sulle aziende che accettano richieste di qualità e garanzie, sono disponibili per il download all'indirizzo **aeno.com/documents**.

KAT ელექტრო გრილი **AENO™** განკუთვნილია სხვადასხვა ზორცისა და თევზის კერძების მოსამზადებლად.

ტექნიკური მახასიათებლები

მიწოდების ძაბვა: AC220–240 ვ; სიხშირე: 50/60 ჰც. სიმძლავრე: 2000.0 ვტ (800 ვტ. სამუშაო ზედაპირის ზომა (სიგრძე×სიგანე): 320×220 მმ. მოსახსნელი პანელების სამუშაო ზედაპირის ტემპერატურა: 80–230 °C გახსნის კუთხე: 40°–130° (ნებაყოფლობით გახსნა), 180° (სრული გახსნა). 15 მმ სისქის სტეიკის მომზადების დრო: 5 წთ. ცხიმების შემგროვებელი ჟარონი: პლასტიკური. მოსახსნელი პანელები: ორმხრივი. ფერი: შავი. წონა: 5,08 კგ. ექსპლუატაციის პირობები: ტემპერატურა 0...+40 °C, ფარდობითი ტენიანობა < 95 % (კონდენსატის წარმოქმნის გარეშე). შენახვის პირობები: ტემპერატურა 0...+60 °C, ფარდობითი ტენიანობა < 60 % (კონდენსატის წარმოქმნის გარეშე).

მისაწოდებელი ნაკრები

AENO™-ს გრილი, მოსახსნელი პანელები (2 ცალი), პლასტმასის შემგროვებელი ჟარონი, მოკლე სახელმძღვანელო.

შეზღუდვები და გაფრთხილებები

ბავშვებსა და შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირებს შეუძლიათ გამოიყენონ გრილი მხოლოდ მოზრდილთა და გამოცდილი ადამიანების ზედამხედველობით. შეინახეთ გრილი ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას. გრილის მუშაობის დროს, მისი კორპუსი მაღალ ტემპერატურაზე თბება, საკვები უშვებს ცხელ ორთქლს და ცხიმის შეფხვებს. გრილის კორპუსის სახურავი ❷ მოხსენით მხოლოდ სახელურით ❶ (იხ. სურათი ა). ფსკერზე ❸ გრილის კორპუსის ფუძის შიგნით ❹ არის პლასტმასის შემგროვებელი ჟარონი ❸ (იხ. სურათი ბ): გრილის კორპუსი ფრთხილად

თუ გაგიჩნდათ რაიმე შეკითხვები ან სირთულეები AENO მოწყობილობის გამოყენებისას, დაუკავშირდით მხარდაჭერის სამსახურს ელექტრონულ ფოსტით support@aeno.com ან ონლაინ-ჩათით საიტზე aeno.com/service-and-warranty. სპეციალისტები დაგეხმარებიან საქმის ვითარების გარკვევაში და არ დაგჭირდებათ დროისა და ძალისხმევის დახარჯვა მაღაზიაში მისასვლელად.

გადიტიანეთ, თუ ქარონზე ცხელი ცხიმი დაგროვდა. არ ამოიღოთ შემგროვებელი ქარონი გრილის კორპუსის ძირიდან, სანამ მოწყობილობა არ გაცივდება. მისი მუშაობის დროს ხელით არ შეეხოთ გრილის კორპუსს, გამოიყენეთ სიცხისგან დამცავი ხელთათმანები ან ნაჭრები მოწყობილობასთან მუშაობისთვის. ნუ გამოიყენებთ თქვენს გრილს შენობის გარეთ, შეინახეთ იგი სიცხისგან, მზის პირდაპირი სხივებისგან, ღია ალისგან ან მაღალი ტენიანობისგან შორს და არასოდეს გამოიყენოთ ის სველი ხელებით. ყოველთვის ამოიღეთ შტეკერი შტეფსელიდან, როდესაც არ იყენებთ გრილს. ნუ ჩადებთ მოწყობილობას წყალში ან სხვა სითხეებში. თუ გრილი წყალში ჩავარდა, ჯერ გათიშეთ ის და შემდეგ ხელთათმანების საშუალებით ამოიღეთ მოწყობილობა წყლიდან. არასდროს გამოიყენოთ გრილი, თუ ის ან მისი კვების კაბელი დაზიანებულია. ნუ შეეცდებით თავად მოწყობილობის შეკეთებას. თქვენი გრილი ყოველთვის განათავსეთ სწორ, სტაბილურ ზედაპირზე, სითბოს მიმართ მდგრადი და მყარი ფუძით და კარგად ვენტილირებად ადგილას. თუ გრილში მოთავსებულია ძალიან ბევრი საკვები და მისი დახურვა რთულია, არასდროს დაატანოთ ძალა, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს აპარატი. ხანძრის საშიშროების თავიდან ასაცილებლად, არასდროს დატოვოთ აპარატი უყურადღებოდ, მუშაობის დროს. გრილი დენთან მიერთებამდე უნდა იყოს დახურულ მდგომარეობაში: კორპუსის თავსახური უნდა იყოს დაკეტილი 2. მომზადების შემდეგ ამოიღეთ მომზადებული საკვები მხოლოდ ხის ან სითბოს მიმართ მდგრადი სპატულის გამოყენებით. არ გამოიყენოთ ბასრი ჩანგალი ან დანა მზა საკვების ამოსაღებად, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს დამცავი საფარი.

ექსპლუატაციამდე მომზადება

გახსენით თქვენი გრილი და გაათავისუფლეთ კაბელი, მაგრამ ნუ შეაერთებთ მას კვების ბლოკში. დარწმუნდით, რომ შემგროვებელი ქარონი 8 დამონტაჟებულია თაროზე 9 (იხ. სურათი b) გრილის კორპუსის ძირის უკანა ნაწილში 5 (იხ. სურათი a). დააჭირეთ ზედა მოსახსნელი 4 პანელის ფიქსატორის 7 ზედა ღილაკს, რომ ამოიღოთ იგი, შემდეგ კი ქვედა განყოფილების ქვედა ფიქსატორის პანელის 4 გამოიყენებით ქვედა მოსახსნელი პანელი ამოიღეთ 6 უზრალოდ მისი ზემოთ აწევით.

გარეცხეთ გრილის მოსახსნელი პანელები თბილ საპნთან წყალში, შემდეგ გააშრალეთ რბილი ქსოვილით. ამ დეტალების გარეცხვა ასევე უსაფრთხოა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში. გარეცხეთ და გააშრეთ პანელები ყოველი მომზადების შემდეგ. გამოყენებამდე კვლავ მიამაგრეთ ზედა და ქვედა გრილის პანელები თავის ადგილზე. განათავსეთ გრილი ბრტყელ, სტაბილურ, სიციხის მიმართ მდგრად ზედაპირზე.

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

ექსპლუატაცია

დახურეთ გრილი. შეაერთეთ იგი შტეფსელში. ამის შემდეგ დაუყოვნებლივ გაიგებთ სიგნალის ხმას. მართვის პანელზე ყველა ინდიკატორი ③ აინთება და გაითიშება. მართვის პანელის შუა ციფრულ ეკრანზე 230C 05:30 (იხ. სურათი c) ნახავთ წარწერა "OFF"-ს ("გამორთულია"). ეს ნიშნავს, რომ გრილი არის ლოდინის რეჟიმში და არ ცხელდება. გამოიყენეთ ღილაკები, რომ შეარჩიოთ გათბობის სამი რეჟიმიდან ერთ-ერთი: "ორივე გრილი" - ორივე გრილის პანელი, "ზედა გრილი" - ზედა გრილის პანელი, "ქვედა გრილი" - ქვედა გრილი პანელი. ეკრანზე გამოჩნდება ტემპერატურა და გათბობის დრო, რომლებიც ნაგულისხმევად არის მითითებული ან ბოლო პარამეტრების მსგავსია. მათი მნიშვნელობების შეცვლა შესაძლებელია შესაბამისი ღილაკებზე - "მალა" ☺ და "დაბლა" ☹ დაჭერით, რომლებიც მდებარეობს ტემპერატურისა და დროის მაჩვენებლებთან ეკრანის ორივე მხარეს ①.

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

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

შენიშვნა არ განათავსოთ საკვები გრილზე წინასწარ გახურების დროს.

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

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

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

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

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

გრილის რეჟიმის ფერების აღმნიშვნელი ცხრილი (იხ. სურათი c)

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

თუ თქვენი გრილის გამოყენებას აღარ აპირებთ, დააჭირეთ ღილაკს "Cancel" და გამორთეთ ის. დაველოდით გრილის გაგრილებას, შემდეგ ფრთხილად ამოიღეთ ცხიმის შემგროვებელი ჟარონი **8** და კანალიზაციაში გადაღვარეთ მისი შიგთავსი. არ

დაგავიწყდეთ მოსახსნელი პანელებისა და ცხიმის შემგროვებელი ჟარონის გარეცხვა თბილი საპნიანი წყლით.

მოვლა და წმენდა

დაელოდეთ მოწყობილობის გაგრილებას, შემდეგ ფრთხილად ამოიღეთ ცხიმის შემგროვებელი ჟარონი (8) და გადაყარეთ მისი შიგთავსი. ამოიღეთ მოსახსნელი პანელები. გარეცხეთ ცხიმის შემგროვებელი ჟარონი და მოხსნადი პანელები ნეიტრალური სარეცხი საშუალებით და კარგად გააშრეთ ხელახლა დაყენებამდე. გაიმეორეთ პროცედურა ყოველი მომზადების შემდეგ. ცხიმის შემგროვებელი ჟარონი და მოსახსნელი პანელები უსაფრთხოა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გასარეცხად. არ გამოიყენოთ ლითონის ჯაგრისები ან აბრაზიული საწმენდი საშუალებები. გაწმინდეთ მოწყობილობის კორპუსი ნამიანი ქსოვილით და ცოტაოდენი სარეცხი საშუალებით. შემდეგ გაწმინდეთ ზედაპირი მშრალი ქსოვილით.

შესაძლო გაუმართაობის აღმოფხვრა

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

ეკრანზე ნაჩვენები გრილის ხარვეზის კოდების ცხრილი

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

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



ეს სიმბოლოები გულისხმობს, რომ თქვენი მოწყობილობის, მისი ბატარების და აკუმულატორების და მისი ელექტრო და ელექტრონული აქსესუარების გადაყრისას თქვენ უნდა დაცვათ ელექტრო და ელექტრონული აღჭურვილობის ნარჩენებისა (WEEE) და ბატარეისა და აკუმულატორის ნარჩენების თავიდან მოშორების რეგულაციები. რეგულაციების თანახმად, ეს მოწყობილობა ექვემდებარება ცალ-ცალკე გადაყრას მისი სარგებლიანობის ვადის ბოლოს. არ გადაადგით მოწყობილობა, მისი ბატარეები და აკუმულატორები, ასევე მისი ელექტრო და ელექტრონული აქსესუარები არასორტირებულ მუნიციპალურ ნაგავსაყრელებზე, რადგან ეს ზიანს აყენებს გარემოს. ამ აღჭურვილობის თავიდან მოშორების მიზნით, ის უნდა დაბრუნდეს გაყიდვის ადგილას ან გაიგზავნოს თქვენს ადგილობრივ გადამამუშავების ცენტრში. გთხოვთ, დაუკავშირდეთ თქვენს ადგილობრივ საყოფაცხოვრებო ნარჩენების მართვის სამსახურს დეტალებისთვის.

კომპანია ASBISC იტოვებს მოწყობილობის მოდიფიკირების და წინამდებარე დოკუმენტში ცვლილებებისა და დამატებების შეტანის უფლებას მომხმარებელთა წინასწარი გაფრთხილების გარეშე. წარმოების თარიღი იხ. შეფუთვაზე. საგარანტიო ვადა და მუშაობის ხანგრძლივობა – 2 წელი საცალო ქსელიდან მოწყობილობის გაყიდვის თარიღიდან. ინფორმაცია მწარმოებლის შესახებ: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (კვიპროსი). დამზადებულია ჩინეთში აქ მოხსენიებული ყველა სავაჭრონიშანი და სავაჭრო მარკა მათი შესაბამისი მფლობელების საკუთრებაა. აქტუალური მონაცემები და მოწყობილობის დაწვრილებითი აღწერა, აგრეთვე მისი მიერთების ინსტრუქცია, სერტიფიკატები, ინფორმაცია ხარისხის და გარანტიების თაობაზე პრეტენზიების მიმღები კომპანიების შესახებ ხელმისაწვდომია ბმულზე aeno.com/documents.

aeno.com/documents

KAZ AENO™ электр грилі әртүрлі ет және балық тағамдарын дайындауға арналған.

Техникалық сипаттамалары

Қуат кернеуі: AC220–240В; жиілігі: 50/60 Гц. Қуаты: 2000.0 Вт. Жұмыс бетінің өлшемі (Ұ×Е): 320 220 мм. Алынбалы панельдер бетінің жұмыс температурасы: 80–230 °С. Ашылу бұрышы: 40°–130° (кез келген ашылуы), 180° (толық ашылуы). Қалыңдығы 15 мм стейктің дайындалу уақыты: 5 мин. Майды жинауға арналған астауша: пластик. Алынбалы панельдер: екіжақты. Қара: түс. Салмағы: 5,08 кг. Пайдалану шарттары: температура 0...+40 °С, салыстырмалы ылғалдылық < 95 % (конденсация жоқ). Сақтау шарттары: температура 0...+60 °С, салыстырмалы ылғалдылық < 60 % (конденсация жоқ).

Жеткізілім жинақтамасы

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

Шектеулер мен ескертулер

Балалар мен мүмкіндігі шектеулі тұлғалар грильді тек ересектер мен тәжірибелі адамдардың бақылауымен пайдалана алады. Грильді балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Грильдің жұмыс істеуі кезінде оның корпусы жоғары температураға дейін қызады, өнімдер ыстық бу және май шашырандыларын шығарады. Гриль корпусының қақпағын **2** тек тұтқасынан **1** ұстап көтеріңіз (**a** суретін қараңыз). Гриль корпусының **5** негізінің ішінде түпқоймада **9** майды жинауға арналған пластик астауша **8** бар (**b** суретін қараңыз): егер астаушада ыстық май жиналса, гриль корпусын абайлап қозғаңыз. Аспап суымағанша астаушаны гриль корпусының негізінен алып шықпаңыз. Гриль корпусын жұмыс істеп тұрғанда қолмен ұстамаңыз, құрылғымен жұмыс істеу үшін

AENO құрылғысын пайдалану кезінде қандай да бір сұрақтарыңыз немесе қиындықтарыңыз болса, қолдау көрсету тобына электрондық пошта арқылы хабарласыңыз. **support@aeno.com** электрондық поштасына немесе **aeno.com/service-and-warranty** сайтындағы онлайн чатқа хабарласыңыз. Мамандар сізге оны анықтауға көмектеседі және дүкенге бару үшін уақыт пен күш жұмсаудың қажеті жоқ.

жылудан қорғағыш биялай немесе қолғап қолданыңыз. Грильді бөлмеден тыс пайдаланбаңыз, оны жылу көздерінен, күн сәулесінен, ашық оттан немесе жоғары ылғалдылықтан сақтаңыз және оны ешқашан дымқыл қолмен ұстамаңыз. Грильді пайдаланбаған кезде әрқашан ашаны розеткадан суырыңыз. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер гриль суға құлап кетсе, алдымен оны розеткадан ажыратыңыз және тек осыдан кейін қолғап киіп, құрылғыны судан алып шығыңыз. Гриль немесе оның қуат сымы зақымдалған болса, грильді ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Грильді әрқашан сенімді және ыстыққа төзімді негізі бар тегіс орнықты жерге және жақсы желдетілетін бөлмеде орнатыңыз. Егер грильде тағам көп болса және ол әрең жабылатын болса, ешқашан күш қолданбаңыз, бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін. Өрт қаупін болдырмау үшін құралды жұмыс істеп тұрған кезде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Электр желісіне қосар алдында гриль жабық күйде болуы керек: корпусың қақпағы 2 түсіріледі. Пісіргеннен кейін дайындалған тағамды тек ағаш немесе ыстыққа төзімді қалақшаны қолданып салыңыз. Дайындалған тағамды алу үшін өткір шанышқыны немесе пышақты пайдаланбаңыз, бұл күйге қарсы жабынды зақымдауы мүмкін.

Жұмысқа дайындық

Грильдің орамасын ашып, кабельді тарқатыңыз, бірақ оны розеткаға қоспаңыз. Майды жинауға арналған астауша 8 гриль корпусы негізінің 5 артқы жағындағы (a суретін қараңыз) түпқоймаға 9 орнатылғанына (b суретін қараңыз) көз жеткізіңіз. Жоғарғы алынбалы панельді 7 шешіп алу үшін оның бекіткішінің жоғарғы батырмасын 4 басыңыз, осыдан кейін бекіткіштің төменгі батырмасы 4 арқылы төменгі алынбалы панельді 6 жай ғана жоғары көтеріп, шешіп алыңыз. Грильдің алынбалы панельдерін жылы сабынды судан жуып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Бұл бөлшектерді сондай-ақ ыдыс жуатын машинада жууға болады. Панельдерді әр тағам дайындаған сайын жуып, кептіріңіз. Пайдаланар алдында грильдің жоғарғы және төменгі панельдерін өз орындарына қайта қойыңыз. Грильді тегіс және орнықты ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

ЕСКЕРТПЕ. Алынбалы панельдер өзара ауыстырмалы және екіжақты: бір жағы қырлы, ал екіншісі — жазық бетке ие. Өнімдерді өз таңдауыңыз бойынша кез келген жағында дайындауға болады. Панельдерді майды ағызу науасы **10** артқа қарайтындай етіп орнатыңыз: май одан майды жинауға арналған астаушаға **8** ағып кетуі тиіс. Грильдің алынбалы панельдерін бірінші қолданар кезінде олардың жұмыс бетіне қағаз майлықпен аспздық майдың жұқа қабатын жағыңыз. Қажет болса кююге қарсы жабынның жақсырақ жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін қайталап тағы бір қабат май жағыңыз. Алғаш рет құрылғы тамақ өнімдерінсіз шамамен он (10) минут бойы қызады. Аз мөлшерде жеңіл түтін немесе иіс қалыпты және зиянсыз болып саналады.

Пайдалану

Грильді жабыңыз. Оны розеткаға қосыңыз. Осыдан кейін бірден дыбыстық сигнал естіледі. Бақылау панелінде **3** барлық индикаторлар жаңып, сөнеді. Бақылау панелінің ортасындағы цифрлық таблода **230°C 05.30** (с суретін қараңыз) «OFF» («Сөндірулі») жазуын көресіз. Ол гриль күту режимінде екенін және қызбайтынын білдіреді. Батырмалар арқылы қыздырудың үш режимінің бірін таңдаңыз: «Both Grill» – грильдің екі панелі, «Upper Grill» – грильдің жоғарғы панелі, «Lower Grill» – грильдің төменгі панелі. Таблода әдепкі бойынша немесе соңғы баптауларға сәйкес орнатылған қыздыру температурасы мен уақыты көрсетіледі. Олардың мәндерін таблоның екі жағында температура **1** мен уақыттың **2** көрсеткіштерінің қасында орналасқан тиісті «Жоғары» **3** және «Төмен» **4** батырмаларына басып, өзгертуге болады.

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

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

ЕСКЕРТПЕ. Алдын ала қыздыру кезінде грильге өнімдерді салмаңыз.

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

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

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

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

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

Гриль режимдерінің түстік индикациясы кестесі (с суретін қараңыз)

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

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

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 шеткаларды немесе абразивті тазалағыштарды қолданбаңыз. Құрылғының корпусын дымқыл шүберекпен және аздап жуғыш затпен тазалаңыз. Содан кейін бетін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Ықтимал ақаулықтарды жою

1. Гриль қосылмайды. Ықтимал себептері мен шешімі: розеткада қуат кернеуі бар екеніне (мысалы, оған басқа жұмыс істеп тұрған аспапты қосып) және гриль айыры розеткаға дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

2. Гриль қосылады, бірақ алынбалы панельдер қызбайды. Ықтимал себептері мен шешімі: таблодағы жұмыс уақыты мен температурасы орнатылғанына және «Start» батырмасы басылғанына көз жеткізіңіз.
3. Бақылау панелі жанбайды. Ықтимал себептері мен шешімі: грильді розеткадан сөндіріп, оның суығанын күтіңіз, қайта қосыңыз.

Таблода көрсетілетін гриль жұмысындағы қателер кодтарының кестесі

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

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



Бұл таңба 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 жалалық 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 өзгерту және осы құжатқа өзгерістер мен толықтырулар енгізу құқығын өзіне қалдырады. Өндірілген күні үшін қаптаманы қар. Кепілдік мерзімі және қызмет ету мерзімі өнім бөлшек сауда желісінде сатылған күннен бастап 2 жыл. Өндіруші туралы ақпарат: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипр). Қытайда жасалған. Мұнда аталған барлық сауда белгілері мен сауда атаулары олардың тиісті иелерінің меншігі болып табылады. Ағымдағы ақпарат пен құрылғының толық сипаттамасы, сондай-ақ қосылу нұсқаулары, сертификаттар, сапа және кепілдік талаптарын қабылдайтын компаниялар туралы ақпаратты aeno.com/documents сайтынан жүктеп алуға болады.

LAV Elektriskais grils **AENO™** ir paredzēts dažādu gaļas un zivju ēdienu gatavošanai.

Tehniskā specifikācija

Barošanas spriegums: AC220–240 V; frekvence: 50/60 Hz. Jauda: 2000.0 W. Darba virsmas izmērs (L×W): 320×220 mm. Noņemamo paneļu darba virsmas temperatūra: 80–230 °C. Atvēšanas leņķis: 40°–130° (nejaušs atvērums), 180° (pilnīgs atvērums). 15 mm bieza steika gatavošanas laiks: 5 min. Tauku pilienu paplate: plastmasas. Noņemamie paneļi: divpusēji. Krāsa: melnā. Svars: 5,08 kg. Eksploataācijas apstākļi: temperatūra 0...+40 °C, relatīvais mitrums < 95 % (bez kondensācijas). Uzglabāšanas apstākļi: temperatūra 0...+60 °C, relatīvais mitrums < 60 % (bez kondensācijas).

Piegādes komplekts

Grils **AENO™**, noņemami paneļi (2 gab.), plastmasas pilienu paplāte, īsa rokasgrāmata.

Ierobežojumi un brīdinājumi

Bērnī un cilvēki ar ierobežotām iespējām grilu drīkst izmantot tikai pieaugušu un pieredzējušu cilvēku uzraudzībā. Glabājiet savu grilu bērniem nepieejamā vietā. Grila darbības laikā tā korpuss sakarst līdz augstai temperatūrai, un ēdiens izdala karstus tvaikus un tauku šļakatas. Paceliet grila vāku **2** tikai ar rokturi **1** (skat. **a** attēlu). Grila pamatnes **5** atrodas statīvā **9** iekšpusē ir plastmasas pilienu paplate **8** (skat. **b** attēlu): uzmanīgi pārvietojiet grilu, ja pilienu paplātē ir karsti tauki. Neizņemiet pilienu paplāti no grila korpusa pamatnes, kamēr ierīce nav atdzisusi. Kad grils darbojas, nepieskarieties ar rokām tā korpusam, izmantojiet cepeškrāsns cimdus vai karstuma aizsargcimdus. Nelietojiet grilu ārpus telpām, uzglabājiet to drošā attālumā no

Ja jums ir kādi jautājumi vai grūtības ar AENO ierīces lietošanu, lūdzu, sazinieties ar atbalsta komandu pa e-pastu **support@aeno.com** vai tiešsaistes tērēšanas vietnē **aeno.com/service-and-warranty**. Speciālisti var palīdzēt jums visu sakārtot, lai jums nebūtu jātērē laiks un pūles, apmeklējot veikalu.

siltuma avotiem, tiešiem saules stariem, atklātas liesmas vai augsta mitruma un nekad nelietojiet to ar slapjām rokām. Ja nelietojat grilu, vienmēr atvienojiet strāvas kontaktdakšu. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Ja grils iekrīt ūdenī, vispirms atvienojiet to no tīkla un tikai pēc tam izņemiet to no ūdens, valkājot cimdus. Nekad nelietojiet grilu, ja tas vai tā strāvas vads ir bojāts. Nemēģiniet patstāvīgi salabot ierīci. Grillu vienmēr novietojiet uz taisnas, stabilas virsmas ar stingru, karstumizturīgu pamatni un labi vēdināmā vietā. Ja grilā ir pārāk daudz pārtikas un to ir grūti aizvērt, nekad nelietojiet spēku, jo tas var bojāt ierīci. Lai izvairītos no ugunsbīstamības, nekad neatstājiet darbojošu ierīci bez uzraudzības. Pirms grils tiek pieslēgts strāvas padevei, tam jābūt aizvērtā stāvoklī: vāks 2 nolaists. Pēc gatavošanas gatavo ēdienu izņemiet, izmantojot tikai koka vai karstumizturīgu lāpstiņu. Pārtikas noņemšanai nelietojiet asu dakšiņu vai nazi, jo tas var sabojāt pretpiedeguma aizsargslāni.

Sagatavošana darbam

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

PIEZĪME. Noņemamie paneļi ir nomaināmi un abpusēji: vienai pusei ir rievota virsma, bet otra ir plakana. Ēdienus var gatavot uz jebkuras puses pēc jūsu izvēles. Uztādiệt paneļus tā, lai tauku tekne 10 būtu vērstā uz aizmuguri: smērvielām no tās jānoplūst uz tauku pilienu paplāti 8. Ja noņemamos grila paneļus izmantojat pirmo reizi, ar papīra diviēli ietaukojiet to gatavošanas

virsmu ar plānu cepamās eļļas kārtiņu. Ja nepieciešams, atkārtoti uzklājiet eļļas kārtu, lai nodrošinātu, ka nepielipstošais pārklājums darbojas vislabāk. Pirmo reizi ierīci karsē bez pārtikas produktiem apmēram desmit (10) minūtes. Neliels daudzums vieglu dūmu vai smakas tiek uzskatīts par normālu un nekaitīgu.

Lietošana

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

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

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

PIEZĪME. Grila uzkaršēšanas laikā nenovietojiet grilā ēdienu.

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

PIEZĪME. Ēdienus var gatavot atklātajā grilā (skatīt **d** attēlu), ja tā ir pica vai zivs, lai nesabojātu to formu, vai slēgtajā grilā, ja tas ir steiks vai desas. Nospiediet pogu "Start". Tiek parādīta pašreizējā temperatūra un sākas atpakaļskaitīšana.

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

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

Grila režīma krāsu indikācijas tabula (skatīt c attēlu)

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

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

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. Atkārtojiet 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.

Iespējamās darbības bojājumu novēršanai

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

Displejā redzamo grila darbības kļūdu kodu tabula

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

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



Šis simbols 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 nešķirotiem 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 mainīt ierīci un veikt izmaiņas un papildinājumus šajā dokumentā bez iepriekšēja brīdinājuma lietotājiem. Ražošanas datumu sk. uz iepakojuma.

Garantijas laiks un kalpošanas laiks ir 2 gadi no produkta mazumtirdzniecības datuma. Ražotāja informācija: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipra). Ražots Ķīnā. Visas šeit minētās preču zīmes un tirdzniecības nosaukumi ir to attiecīgo īpašnieku īpašums. Jaunākā informācija un detalizēts ierīces apraksts, kā arī pievienošanas instrukcijas, sertifikāti, informācija par uzņēmumiem, kas pieņem kvalitātes un garantijas prasības, ir pieejama lejupielādei vietnē **aeno.com/documents**.

LT Elektrinė kepsninė **AENO™** skirta gaminti įvairius mėsos ir žuvies patiekalus.

Techninės specifikacijos

Maitinimo įtampa: AC220–240 V; dažnis: 50/60 Hz. Galia: 2000.0 W. Darbo paviršiaus dydis (D×Š): 320×220 mm. Nuimamų plokščių darbinio paviršiaus temperatūra: 80–230 °C. Atidarymo kampas: 40°–130° (atsitiktinis atidarymas), 180° (visiškas atidarymas). 15 mm storio kepsnio kepimo laikas: 5 min. Riebalų lašėjimo padėklas: plastikinis. Nuimami skydai: dvipusiai. Spalva: juoda. Svoris: 5,08 kg. Eksploatavimo sąlygos: 0...+40 °C temperatūra, santykinė drėgmė < 95 % (be kondensacijos). Laikymo sąlygos: 0...60 °C temperatūra, santykinė drėgmė < 60 % (be kondensacijos).

Tiekimo komplektas

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

Apribojimai ir įspėjimai

Vaikai ir neįgalūs žmonės gali naudotis kepsnine tik prižiūrimi suaugusiųjų ir patyrusių žmonių. Kepsninę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Kai kepsninė veikia, kepsninės korpusas įkaista iki aukštos temperatūros, o maistas skleidžia karštus garus ir riebalų purslus. Pakelkite grotelių dangtį ❷ tik už rankenos ❶ (žr. a pav.). Kepsnio korpuso ❸ pagrindo viduje yra plastikinis lašėjimo padėklas ❹ yra stende ❺ (žr. b pav.): atsargiai perkeltite kepsninės korpusą, jei lašėjimo padėkle kaupiasi karšti riebalai. Neišimkite lašėjimo padėklo iš kepsnio korpuso pagrindo, kol prietaisas neatvės. Kai kepsninė veikia, neliaskite rankomis jos korpuso, naudokite orkaitės pirštines arba pirštines, apsaugančias nuo karščio. Nenaudokite kepsninės lauke, laikykite atokiau nuo karščio šaltinių, tiesioginių saulės spindulių, atviros liepsnos ar didelės drėgmės ir niekada neliaskite jos šlapiomis rankomis. Kai nenaudojate

❖ Jei turite klausimų ar sunkumų naudodamiesi AENO prietaisu, prašome
❖ kreiptis į palaikymo tarnybą el. paštu **support@aeno.com** arba internetiniu
❖ pokalbiu adresu **aeno.com/service-and-warranty**. Specialistai padės Jums
❖ išspręsti problemą, ir Jums nereikės gaišti laiko ir pastangų parduotuvės
❖ apsilankymui.

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

Pasirengimas darbui

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

PASTABA. Nuimami skydai yra keičiami ir dvipusiai: viena jų pusė turi briaunuotą paviršių, kita – plokščią. Maistą galima ruošti bet kurioje pasirinktoje pusėje. Plokštės sumontuokite taip, kad riebalų latakas ❿ būtų atsuktas atgal: riebalai iš jo turėtų nutekėti į riebalų lašėjimo padėklą ❸. Pirmą kartą naudodami nuimamas kepsninę plokštes popieriniu rankšluosčiu patepkite jų kepimo paviršių plonu kepimo aliejaus sluoksniu. Jei reikia, dar kartą patepkite aliejumi, kad nelimpanti danga veiktų kuo geriau. Pirmą kartą prietaisas turi

būti šildomas be maisto produktų apie dešimt (10) minučių. Nedidelis kiekis lengvų dūmų ar kvapo laikomas normaliu ir nekenksmingu.

Naudojimas

Uždarykite kepsninę. Įjunkite jį į elektros lizdą. Iš karto po to pasigirs garsinis signalas. Visi valdymo skydelyje esantys indikatoriai ❸ užsidegs ir užges.

Valdymo skydelio viduryje esančiame skaitmeniniame ekrane  (žr. **c** pav.) matysite "OFF" (išjungta). Tai reiškia, kad kepsninė veikia budėjimo režimu ir nešyla. Mygtukais pasirinkite vieną iš trijų šildymo režimų: "Both Grill" – abu kepsninės skydeliai, "Upper Grill" – viršutinis kepsninės skydelis, "Lower Grill" – apatinis kepsninės skydelis. Rezultatų lentelėje bus rodoma pagal numatytuosius nustatymus nustatyta temperatūra ir šildymo trukmė arba ta pati, kaip ir paskutinis nustatymas. Jų reikšmės galima keisti spaudžiant atitinkamus mygtukus "Aukštyn"  ir "Žemyn" , yra abiejose ekrano pusėse šalia temperatūros  ir laiko .

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

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

PASTABA. Nedėkite maisto produktų į kepsninę įkaitimo metu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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 šepečių ar abrazyvinių valiklių. Prietaiso korpusą valykite drėgnu skudurėliu su trupučiu ploviklio. Tada nuvalykite paviršių sausa šluoste.

Galimų gedimų šalinimas

1. Kepsninė neįsijungia. Galimos priežastys ir sprendimo būdai: įsitikinkite, kad rozetėje yra elektros srovė (pvz., prijungę kitą veikiantį prietaisą) ir kad grotelį kištukas teisingai įkištas į rozetę.
2. Kepsninę įsijungia, bet išimami skydeliai neįkaista. Galimos priežastys ir sprendimas: įsitikinkite, kad ekrane nustatytas darbo laikas ir temperatūra, ir paspauskite mygtuką "Start".
3. Valdymo skydelis neužsidega. Galimos priežastys ir sprendimas: Atjunkite kepsninę nuo elektros tinklo, leiskite jai atvėsti ir vėl prijunkite.

Ekране rodomų kepsninę veikimo klaidų kodų lentelė

Klaidos kodas	Vertė
E1	Viršutinio termostato kontakto lūžis

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

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



Šis simbolis nurodo, kad šalinami prietaisai, jo baterijas ir akumuliatorius bei elektrinius ir elektroninius priedus privalote laikyti 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 aptarnavimo centrą. Norėdami gauti daugiau informacijos, turėtų kreiptis į vietos klientų aptarnavimo atliekų šalinimo.

ASBISC pasilieka teisę modifikuoti įrenginį ir daryti šio dokumento įrenginys bei pakeitimus iš anksto nepranešusi naudotojams. Pagaminimo datą žr. ant pakuotės. Garantijos laikotarpis ir eksploataavimo trukmė yra 2 metai nuo gaminio mažmeninio pardavimo datos. Gamintojo informacija: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipras). Pagaminta Kinijoje. Visi čia paminėti prekių ženklai ir prekių ženklai yra atitinkamų savininkų nuosavybė.

Aktualią informaciją ir išsamius įrenginio aprašymą, o taip pat prijungimo instrukciją, sertifikatus, informaciją apie bendroves, kurios priima pretenzijas dėl kokybės ir garantijos, galima atsisiųsti adresu aeno.com/documents.

NLD De **AENO™** contactgrill is geschikt voor het bereiden van diverse vlees- en visgerechten.

Technische specificaties

Voltage: AC 220–240 V; frequentie: 50/60 Hz. Vermogen: 2000,0 W. Afmeting van de werkoppervlak (LxB): 320×220 mm. Bedrijfstemperatuur van de uitneembare platen: 80–230 °C. Openingshoek: 40–130° (willekeurige opening), 180° (volledige opening). Kooktijd van een 15 mm dikke biefstuk: 5 min. Vetopvangbak: plastic. Uitneembare platen: tweezijdig. Kleur: zwart. Gewicht: 5,08 kg. Bedrijfsomstandigheden: temperatuur 0...+40 °C, relatieve vochtigheid < 95 % (zonder condensatie). Opslagcondities: temperatuur 0...+60 °C, relatieve vochtigheid < 60 % (zonder condensatie).

Verpakkingsinhoud

AENO™ contactgrill, uitneembare platen (2 stuks), plastic vetopvangbak, korte gebruikershandleiding.

Beperkingen en waarschuwingen

Kinderen en personen met een handicap mogen de grill alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen en ervaren personen. Houd de grill buiten het bereik van kinderen. Tijdens de werking van de grill verwarmt de behuizing tot een hoge temperatuur, de voedsel stoten hete stoom en spatten vet uit. Til het deksel van de grillbehuizing ② alleen op aan de handgreep ① (zie afbeelding a). Binnen de bodem van de grillbehuizing ⑤ in de basis ⑨ bevindt zich een plastic vetopvangbak ⑧ (zie afbeelding b): verplaats de behuizing voorzichtig als zich in de vetopvangbak heet vet verzamelt. Verwijder de vetopvangbak niet uit de bodem van de grillbehuizing voordat het apparaat is afgekoeld. Raak de grillbehuizing niet aan met uw handen wanneer deze in werking is, gebruik ovenwanten of hittebeschermende handschoenen om het apparaat te hanteren. Gebruik de grill niet buitenshuis, bewaar hem uit de buurt van

Als u vragen hebt of problemen ondervindt bij het gebruik van uw AENO-apparaat, neem dan contact op met het ondersteuningsteam via e-mail op **support@aeno.com** of online chat op **aeno.com/service-and-warranty**. Specialisten kunnen u helpen bij het uitzoeken, zodat u geen tijd en moeite hoeft te verspillen aan een bezoek aan een winkel.

warmtebronnen, direct zonlicht, open vuur of hoge vochtigheid en hanteer hem nooit met natte handen. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u de grill niet gebruikt. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als de grill in het water valt, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact en pas daarna met handschoenen aan uit het water. Gebruik de grill nooit als deze of het netsnoer beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Plaats de grill altijd op een recht, stabiel oppervlak met een stevige, hittebestendige bodem en in een goed geventileerde kamer. Als er te veel voedsel in de grill zitten en hij sluit moeilijk af, gebruik dan nooit geweld, want dat kan het apparaat beschadigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht in werking om brand te voorkomen. Vóór de aansluiting op het elektriciteitsnet moet de grill in de gesloten stand staan: deksel van de behuizing ② neergelaten. Gebruik na het koken alleen een houten of hittebestendige spatel om het gekookte voedsel uit te draaien. Gebruik geen scherpe vork of mes om gekookt voedsel te verwijderen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

Vorbereitung op het werk

Pak de grill uit en rol de kabel uit, maar steek de stekker niet in het stopcontact. Zorg ervoor dat de vetvangbak ⑧ in de basis ⑨ (zie afbeelding b) aan de achterkant van de bodem van de grillbehuizing ⑤ (zie afbeelding a) is geplaatst. Druk op de bovenste ontgrendelingsknop ④ van de bovenste uitneembare platen ⑦ om het te verwijderen en gebruik vervolgens de onderste ontgrendelingsknop ④ om het onderste uitneembare platen ⑥ te verwijderen door het eenvoudig omhoog te tillen. Was de uitneembare platen in een warm sopje en veeg ze daarna droog met een zachte doek. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser. Was en droog panelen na elke kookbeurt. Plaats de bovenste en onderste grillpanelen terug voor gebruik. Plaats de contactgrill op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak.

OPMERKING. De uitneembare platen zijn verwisselbaar en tweezijdig: de ene zijde heeft een geribbeld oppervlak en de andere is vlak. Het voedsel kan aan een kant naar keuze worden bereid. Installeer de platen zo dat goot voor het verwijderen van vet ⑩ naar achteren is gericht: het vet moet daaruit in de

vetopvangbak ⑧ lopen. Als u de uitneembare platen voor het eerst gebruikt, smeert u het kookoppervlak dan met een papieren handdoek in met een dun laagje bakolie. Breng indien nodig opnieuw een laag olie aan om de beste werking van de antiaanbaklaag te garanderen. De eerste keer moet het apparaat gedurende 10 (tien) minuten zonder voedsel worden opgewarmd. Een kleine hoeveelheid lichte rook of geur wordt als normaal en ongevaarlijk beschouwd.

Exploitatie

Sluit de grill. Steek het in een stopcontact. Onmiddellijk daarna klinkt een geluidssignaal. Alle indicatoren op het bedieningspaneel ③ lichten op en gaan uit. Op het digitale display in het midden van het bedieningspaneel  (zie afbeelding c) ziet u 'OFF' ('Uit'). Dit betekent dat de grill in stand-by modus en niet opwarmt. Kies een van de drie verwarmingsmodi met de knoppen: 'Both Grill' ('Beide Grill') – beide grillplaten, 'Upper Grill' ('Bovenste Grill') – bovenste grillplaten, 'Lower Grill' ('Onderste Grill') – onderste grillplaten. Het display toont de standaard ingestelde temperatuur en verwarmingstijd of dezelfde als de laatste instelling. Hun waarden kunnen worden gewijzigd door te drukken op de overeenkomstige knoppen 'Omhoog' en 'Omlaag'  en , die zich aan weerszijden van het display bevinden naast de temperatuur- en tijdindicatoren  en .

OPMERKING. U kunt de temperatuur en de verwarmingstijd direct tijdens het koken wijzigen door op de corresponderende 'Omhoog' en 'Omlaag' knoppen te drukken. Als u in de stand-by modus tegelijkertijd op deze knoppen drukt om de temperatuur in te stellen, verandert de temperatuurschaal van °C naar °F.

Voorverwarmen. Druk op de 'Start' knop. 'PRE' verschijnt op het display. Als het voorverwarmen klaar is, klinkt er 5 keer een geluidssignaal.

OPMERKING. Leg geen voedsel in de grill tijdens het voorverwarmen.

Bereiding van het voedsel. Open de grill en leg voedsel op de onderste uitneembare plaat. Sluit de grill.

OPMERKING. U kunt het voedsel in de open grill (zie afbeelding d) bereiden als het een pizza of vis is, zodat de vorm ervan niet bederft, of in de gesloten grill als het een steak of worst is.

Druk op de 'Start' knop. De huidige temperatuur op display wordt weergegeven en het aftellen begint.

OPMERKING. Als u niet op de knop 'Start' drukt, gaat de grill na 30 minuten in stand-by: 'OFF' ('Uit') verschijnt op het display.

Aan het einde van het aftellen klinkt 5 keer een geluidssignaal. 'DONE' ('Klaar') verschijnt op het display.

Uitleg tabel over de indicatoren kleuren (zie afbeelding c)

Kleur van de indicator	Grillmodus
Blauw	Voorverwarmen
Groen	Voorverwarmen voltooid
Geel	Bereiding van het voedsel
Rood	Bereiding van het voedsel is voltooid

Als u de grill niet langer wilt gebruiken, drukt u op de uit-knop 'Cancel' ('Annuleren') en trekt u de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de grill is afgekoeld, verwijder dan voorzichtig de vetopvangbak  en giet de inhoud ervan in de afvoer. Vergeet niet de uitneembare platen en het dienblad met warm zeepwater te wassen.

Onderhoud en reiniging

Wacht tot het apparaat is afgekoeld, verwijder dan voorzichtig de vetopvangbak (8) en verwijder de inhoud ervan. Verwijder de uitneembare platen. Was de vetopvangbak en de verwijderbare platen met een neutraal reinigingsmiddel en droog ze grondig af voordat u ze weer aanbrengt. Herhaal de procedure na elke kookbeurt. De vetopvangbak en de uitneembare platen kunnen in de afwasmachine worden gewassen. Gebruik geen metalen borstels of schuurmiddelen. Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Veeg het oppervlak vervolgens af met een droge doek.

Oplossen van mogelijke storingen

1. De grill gaat niet aan. Mogelijke oorzaken en oplossing: controleer of er stroom op het stopcontact staat (bijv. door een ander werkend apparaat aan te sluiten) en of de stekker van de grill correct in het stopcontact zit.

2. De grill gaat aan, maar de uitneembare platen worden niet warm. Mogelijke oorzaken en oplossing: controleer of de bedrijfstijd en de temperatuur op het display zijn ingesteld en druk op de knop 'Start'.
3. Het bedieningspaneel brandt niet. Mogelijke oorzaken en oplossing: haal de stekker uit het stopcontact, laat hem afkoelen en sluit hem weer aan.

Tabel met bedieningsfoutcodes van de grill die op het display worden weergegeven

Foutcode	Waarde
E1	Contactbreuk van de bovenste thermostaat
E2	Kortsluiting van de bovenste thermostaat
E3	Contactbreuk van de onderste thermostaat
E4	Kortsluiting van de onderste thermostaat

WAARSCHUWING! Als geen van de mogelijke oplossingen het probleem oplost, neemt dan contact op met uw leverancier of servicecentrum. Haal het apparaat niet uit elkaar en probeer het niet zelf te repareren.



Dit symbool geven aan dat u zich bij het gebruik van het apparaat, de batterijen en accu's en de elektrische en elektronische accessoires ervan moet houden aan de regels betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) en afgedankte batterijen en accu's. Volgens de regels is deze apparatuur aan het einde van de levensduur apart te verwijderen. Het is niet toegestaan om het apparaat, de batterijen en accu's ervan, evenals de elektrische en elektronische accessoires samen met ongesorteerd huishoudelijk afval te verwijderen, omdat dit schadelijk is voor het milieu. Om deze apparatuur af te voeren, moet deze worden ingeleverd bij een verkooppunt of worden afgeleverd bij een plaatselijk recyclingcentrum. Neem contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie.

ASBISC behoudt zich het recht voor het apparaat te wijzigen en wijzigingen en aanvullingen in dit document aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving aan de gebruikers. Zie verpakking voor productiedatum.

De garantieperiode en levensduur bedraagt 2 jaar vanaf de datum van aankoop van het product. Fabrikant: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus. Gemaakt in China. Alle vermelde handelsmerken en merknamen zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

Actuele informatie en een gedetailleerde beschrijving van het apparaat, evenals verbindingsinstructies, certificaten, informatie over bedrijven die kwaliteitsclaims accepteren en garanties, kunnen worden gedownload op aeno.com/documents.

aeno.com/documents

POL Grill elektryczny **AENO™** jest przeznaczony do przygotowywania różnych potraw mięsnych i rybnych.

Dane techniczne

Napięcie zasilania: AC220–240 V; częstotliwość: 50/60 Hz. Moc: 2000.0 W. Wielkość powierzchni roboczej (dł.×szer.): 320×220 mm. Temperatura powierzchni roboczej zdejmowanych paneli: 80–230 °C. Kąt otwarcia: 40°–130° (otwarcie losowe), 180° (pełne otwarcie). Czas gotowania dla steku o grubości 15 mm: 5 min. Taca ociekowa na tłuszcz: Tworzywo sztuczne. Zdejmowane panele: Dwustronne. Kolor: czarny. Waga: 5,08 kg. Warunki pracy: temperatura 0...+40 °C, wilgotność względna < 95 % (bez kondensacji). Warunki przechowywania: temperatura 0...+60 °C, wilgotność względna < 60 % (bez kondensacji).

Skład zestawu

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

Ograniczenia i ostrzeżenia

Dzieci i osoby niepełnosprawne mogą korzystać z grilla tylko pod nadzorem osób dorosłych i doświadczonych. Przechowuj grill w miejscu niedostępnym dla dzieci. Podczas pracy grilla jego korpus nagrzewa się do wysokiej temperatury, a z potraw wydobywa się gorąca para i rozpryski tłuszczu. Podnieść pokrywę grilla ❷ tylko za uchwyt ❶ (patrz rysunek a). Wewnątrz podstawy grilla ❸ na stoisku ❹ znajduje się plastikowa taca ociekowa ❸ (patrz rysunek b): ostrożnie przesuwaj grill ❸, jeśli w tacy ociekowej znajduje się gorący tłuszcz. Nie wyjmuj tacki ociekowej z podstawy obudowy grilla, dopóki urządzenie nie ostygnie. Nie dotykać rękami korpusu grilla podczas pracy, używać rękawic kuchennych lub rękawic chroniących przed wysoką temperaturą. Nie używaj grilla na zewnątrz, przechowuj go z dala od źródeł

W przypadku jakichkolwiek pytań lub trudności w korzystaniu z urządzenia AENO należy skontaktować się z zespołem pomocy technicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem **support@aeno.com**, lub czatu online pod adresem **aeno.com/service-and-warranty**. Specjaliści pomogą Ci i nie będziesz musiał tracić czasu i wysiłku na odwiedzanie sklepu.

ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, otwartego ognia lub wysokiej wilgotności i nigdy nie dotykaj go mokrymi rękami. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy grill nie jest używany. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Jeśli grill wpadnie do wody, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a dopiero potem wyjąć z wody w rękawicach. Nigdy nie używaj grilla, jeśli on lub jego przewód zasilający są uszkodzone. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. Zawsze umieszczaj grill na prostej, stabilnej powierzchni z solidną, odporną na wysoką temperaturę podstawą i w dobrze wentylowanym miejscu. Jeśli na grillu umieszczono zbyt dużo żywności i trudno go zamknąć, nigdy nie używaj siły, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Aby uniknąć zagrożenia pożarowego, nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Przed podłączeniem grilla do zasilania musi on być w pozycji zamkniętej: pokrywa obudowy ❷ opuszczona. Po przyrządzeniu wyjmuj gotowe jedzenie tylko drewnianą lub żaroodporną łopatką. Nie używaj ostrego widelca ani noża, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

Przygotowanie do pracy

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

UWAGA. Zdejmowane panele są wymienne i odwracalne: jedna strona ma powierzchnię żebrowaną, a druga jest płaska. Potrawy mogą być przyrządzane na dowolnie wybranej stronie. Zamontować płyty w taki sposób, aby rynienka na tłuszcz ❿ była skierowana do tyłu: tłuszcz powinien spływać z niej do tacki

ociekowej na tłuszcz ❸. Przy pierwszym użyciu zdejmowanych płyt grillowych należy posmarować ich powierzchnię do gotowania cienką warstwą oleju spożywczego za pomocą ręcznika papierowego. W razie potrzeby ponownie nałóż warstwę oleju, aby zapewnić optymalne działanie powłoki nieprzywierającej. Po raz pierwszy urządzenie należy nagrzewać bez produktów spożywczych przez około dziesięć (10) minut. Niewielka ilość lekkiego dymu lub zapachu jest uważana za normalną i nieszkodliwą.

Eksplotacja

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

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

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

UWAGA. Nie wkładać jedzenia do grilla podczas podgrzewania.

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

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

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

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

Tabela wskazań kolorów trybu grillowania (patrz rysunek c)

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

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

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 wysuszysz 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 się nie włącza. Możliwe przyczyny i rozwiązania: upewnić się, że w gniazdku jest zasilanie (np. przez podłączenie innego działającego urządzenia) i że wtyczka grilla jest prawidłowo włożona do gniazdka.

- Grill się włącza, ale zdejmowane panele nie nagrzewają się. Możliwe przyczyny i rozwiązanie: upewnić się, że czas pracy i temperatura na wyświetlaczu są ustawione i wcisnąć przycisk "Start".
- Panel sterowania nie świeci się. Możliwe przyczyny i rozwiązanie: Odłączyć grill od zasilania, pozostawić do ostygnięcia i ponownie podłączyć.

Tabela kodów błędów obsługi grilla wyświetlanych na wyświetlaczu

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

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



Ten symbol 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. ASBISC zastrzega sobie prawo do modyfikacji urządzenia oraz wprowadzania zmian i uzupełnień w niniejszym dokumencie bez wcześniejszego powiadomienia użytkowników. Data produkcji znajduje się na opakowaniu.

Okres gwarancji i okres serwisowania wynosi 2 lata od daty sprzedaży detalicznej produktu. Informacje o producencie: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cypr (Cypr). Wyprodukowano w Chinach. Wszystkie znaki towarowe i handlowe wymienione w niniejszym dokumencie są własnością ich odpowiednich właścicieli.

Aktualne informacje i szczegółowy opis urządzenia, a także instrukcje podłączenia, certyfikaty, informacje o firmach akceptujących roszczenia jakościowe i gwarancje są dostępne do pobrania na stronie aeno.com/documents.

POR Grelhador elétrico **AENO™** é projetado para cozinhar vários pratos de carne e peixe.

Dados técnicos

Tensão de alimentação: AC220–240 V; frequência: 50/60 Hz. Potência: 2000,0 W. Dimensões do tampo de trabalho (C×L): 320×220 mm. Temperatura de funcionamento da superfície dos painéis amovíveis: 80–230 °C. Ângulo de abertura: 40°–130° (abertura aleatória), 180° (abertura total). Tempo de cozedura para um bife de 15 mm de espessura: 5 min. Bandeja de gotejamento de gordura: plástico. Painéis amovíveis: bilaterais. Cor: preto. Peso: 5,08 kg. Condições de funcionamento: temperatura 0...+40 °C, humidade relativa < 95 % (sem condensação). Condições de armazenamento: temperatura 0...+60 °C, humidade relativa < 60 % (sem condensação).

Conteúdo de embalagem

Grelhador **AENO™**, painéis amovíveis (2 pç.), tabuleiro de plástico, instruções breves.

Restrições e avisos

As crianças e as pessoas com deficiência só podem utilizar o grelhador sob a supervisão de adultos e pessoas experientes. Mantenha o grelhador fora do alcance das crianças. Quando o grelhador está em funcionamento, o corpo do grelhador aquece a uma temperatura elevada e os alimentos emitem vapor quente e salpicos de gordura. Levante a tampa do grelhador **2** apenas pela pega **1** (ver figura **a**). Dentro da base do grelhador **5** na base **9** existe um bandeja plástica de gotejamento de gordura **8** (ver figura **b**): mova o corpo do grelhador com cuidado se houver acumulação de gordura quente na bandeja. Não retire o tabuleiro de recolha de pingos da base do grelhador até que o dispositivo tenha arrefecido. Não toque no corpo do grelhador com as mãos

Se tiver dúvidas ou dificuldades na utilização do seu dispositivo AENO, contacte a equipa de apoio por e-mail em **support@aeno.com** ou através do chat online em **aeno.com/service-and-warranty**. Os especialistas ajudarão a resolver o problema, para não ter de perder tempo e esforço a visitar uma loja.

quando este estiver em funcionamento, utilizar luvas de forno ou luvas de proteção térmica para manusear o dispositivo. Não utilize o grelhador ao ar livre, guardá-la longe de fontes de calor, luz solar direta, chamas abertas ou humidade elevada e nunca a manusear com as mãos molhadas. Desligue sempre o grelhador quando não está a ser utilizado. Não imerja o dispositivo em água ou outros líquidos. Se o grelhador cair na água, desligue-o primeiro e só depois o retire da água usando luvas. Nunca utilize o grelhador se este ou o seu cabo de alimentação estiver danificado. Não tente reparar o dispositivo sozinho. Coloque sempre o grelhador numa superfície direita e estável com uma base sólida e resistente ao calor e numa área bem ventilada. Se houver demasiados alimentos no grelhador e este se fechar fortemente, nunca faça força, pois pode danificar o dispositivo. Para prevenir incêndios, nunca deixe o dispositivo em funcionamento sem vigilância. Antes de ligar à fonte de alimentação, o grelhador deve estar na posição fechada com a tampa ❷ baixada. Após a cozedura, utilize apenas uma espátula de madeira ou resistente ao calor para retirar os alimentos cozinhados. Não utilize um garfo ou uma faca afiada para retirar os alimentos cozinhados, pois pode danificar o revestimento antiaderente.

Preparação para operação

Desembale o grelhador e desenrolar o cabo, mas não o ligar à tomada. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento de gordura ❸ está encaixada no suporte ❹ (ver figura **b**) na parte de trás da base da caixa do grelhador ❺ (ver figura **a**). Prima o botão de desbloqueio superior ❹ da tampa amovível superior ❷ para a retirar e, em seguida, utilize o botão de desbloqueio inferior ❹ para retirar a tampa amovível inferior ❻, levantando-a simplesmente para cima. Lave os painéis amovíveis do grelhador com água morna e sabão e, em seguida, seque com um pano macio. Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Lave e seque os painéis após cada sessão de cozedura. Volte a colocar o revestimento superior e inferior do grelhador no lugar antes de o utilizar. Coloque o grelhador numa superfície plana, estável e resistente ao calor.

NOTA. Os painéis amovíveis são intercambiáveis e reversíveis: um lado tem uma superfície estriada e o outro é plano. Os alimentos podem ser cozinhados

em qualquer lado à sua escolha. Instale os painéis de modo a que a calha de gordura 10 fique virada para trás: a gordura deve escorrer da mesma para a bandeja de gotejamento de gordura 8. Quando utilize os painéis amovíveis do grelhador pela primeira vez, unte a superfície de cozedura com uma fina camada de óleo alimentar utilizando uma toalha de papel. Se necessário, volte a aplicar uma camada de óleo para garantir que o revestimento antiaderente funciona melhor. Pela primeira vez, o dispositivo deve ser aquecido sem alimentos durante dez (10) minutos. Uma pequena quantidade de fumo ou odor ligeiro é considerada normal e inofensiva.

Operação

Feche o grelhador. Ligue-o a uma tomada elétrica. Imediatamente a seguir, soa um sinal acústico. Todos os indicadores no painel de controlo 3 acendem e apagam. No visor digital no centro do painel de controlo  (ver figura c) verá "OFF" ("Desligado"). Isto significa que o grelhador está em modo de espera e não está a aquecer. Utilize os botões para selecionar um dos três modos de aquecimento: "Both Grill" – ambos os painéis do grelhador, "Upper Grill" – painel do grelhador superior, "Lower Grill" – painel do grelhador inferior. O visor apresenta a temperatura e o tempo de aquecimento definidos por defeito ou iguais aos da última definição. Os seus valores podem ser alterados premindo os botões "Para cima" e "Para baixo" correspondentes  e , localizados em ambos os lados do visor, junto aos indicadores de temperatura  e hora .

NOTA. Pode alterar a temperatura e o tempo de aquecimento diretamente durante a cozedura, premindo os botões "Para cima" e "Para baixo" correspondentes. No modo de espera, se premir estes botões simultaneamente para ajustar a temperatura, a escala de medição da temperatura muda de °C para °F.

Pré-aquecimento. Prima o botão "Iniciar". "PRE" aparece no ecrã. Quando o pré-aquecimento termina, um sinal acústico soa 5 vezes.

NOTA. Não coloque alimentos no grelhador durante o pré-aquecimento.

Preparação do produto. Abra o grelhador e coloque os alimentos na placa amovível inferior. Feche o grelhador.

NOTA. Os alimentos podem ser cozinhados no grelhador aberto (ver figura **d**) se forem pizzas ou peixe, para não estragar a sua forma, ou no grelhador fechado se forem bifes ou salsichas.

Prima o botão "Iniciar". É apresentada a temperatura atual e inicia-se a contagem decrescente.

NOTA. Se não premir o botão "Start", o grelhador passa para o modo de espera após 30 minutos: no visor aparece "OFF" ("Desligado").

No final da contagem decrescente, é emitido um sinal acústico 5 vezes. A mensagem "DONE" ("Feito") aparece no ecrã.

Tabela de cores do modo de grelhador (ver figura c)

Cor do indicador	Modo de grelhar
Azul	Pré-aquecimento
Verde	Pré-aquecimento terminado
Amarelo	Preparação do produto
Vermelho	Preparação do produto concluída

Se já não pretender utilizar o grelhador, prima o botão de desligamento de alimentação "Cancel" e desligue o grelhador da tomada. Espere até que o grelhador arrefeça e, em seguida, retire cuidadosamente o tabuleiro de recolha de gordura **(8)** e deite o seu conteúdo pelo ralo. Não se esqueça de lavar os painéis amovíveis e a bandeja com água morna e sabão.

Cuidados e limpeza

Aguarde que o dispositivo arrefeça, depois remova cuidadosamente a bandeja de gotejamento de gordura **(8)** e retire o seu conteúdo. Retire os painéis amovíveis. Lave a bandeja e os painéis removíveis com um detergente neutro e secá-los bem antes de os voltar a montar. Repita o procedimento após cada sessão de cozedura. A bandeja e os painéis removíveis podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não utilizar escovas metálicas ou produtos de limpeza abrasivos. Limpar o corpo do dispositivo com um pano húmido e um pouco de detergente. Depois limpe a superfície com um pano seco.

Resolução de possíveis faltas

1. O grelhador não se liga. Causas possíveis e solução: certifique-se de que há corrente na tomada (por exemplo, ligando outro dispositivo em

funcionamento) e que a ficha do grelhador está corretamente inserida na tomada.

2. O grelhador liga-se, mas os painéis amovíveis não aquecem. Causas possíveis e solução: verifique se o tempo de funcionamento e a temperatura no visor estão regulados e se o botão "Start" está premida.
3. O painel de controlo não está aceso. Causas possíveis e solução: desligue o grelhador da tomada, deixe-o arrefecer e volte a ligá-lo à tomada.

Tabela dos códigos de erro de funcionamento do grelhador apresentados no ecrã

Código de erro	Valor
E1	Rutura do contacto do termóstato superior
E2	Termostato superior em curto-circuito
E3	Quebra de contacto do termóstato inferior
E4	Termostato inferior em curto-circuito

ADVERTÊNCIA! Se nenhuma das soluções possíveis resolver o problema, contacte o seu fornecedor ou centro de serviços. Por favor, não desmonte ou tente reparar o dispositivo por conta própria.



Este símbolo significa que deve seguir o Regulamento de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE) e o Regulamento de Resíduos de Pilhas e Baterias ao eliminar o dispositivo, as suas baterias e acumuladores, e os seus acessórios elétricos e eletrónicos. Os regulamentos exigem que este equipamento seja descartado separadamente no final da sua vida útil. O dispositivo, as suas baterias, acumuladores e os seus acessórios elétricos e eletrónicos não devem ser descartados como lixo municipal indiferenciado, pois isso prejudicará o meio ambiente. Para descartar este equipamento, ele deve ser devolvido ao ponto de venda ou entregue a um centro de reciclagem local. Para obter detalhes, entre em contacto com o serviço local de descarte de lixo doméstico.

A ASBISC reserva-se o direito de modificar o dispositivo e de efetuar alterações e aditamentos ao presente documento sem aviso prévio aos utilizadores. Veja a data de produção na embalagem.

O período de garantia e vida útil é de 2 anos a partir da data da venda a retalho do produto. Informações sobre o fabricante: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Chipre). Fabricado na China. Todas as marcas comerciais e marcas registadas aqui mencionadas são propriedade dos seus respetivos proprietários.

Informações actualizadas e uma descrição detalhada do dispositivo, bem como instruções de ligação, certificados, informações sobre empresas que aceitam reclamações de qualidade e garantias, estão disponíveis para transferência em aeno.com/documents.

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

Specificații

Tensiunea de alimentare: AC220–240 V; frecvență: 50/60 Hz. Putere: 2000.0 W. Dimensiunea suprafeței de lucru (L×I): 320×220 mm. Temperatura suprafeței de funcționare a panourilor detașabile: 80–230 °C. Unghiul de deschidere: 40°–130° (deschidere aleatorie), 180° (deschidere completă). Timp de gătire pentru o friptură de 15 mm grosime: 5 min. Tava de scurgere a grăsimii: plastic. Panouri detașabile: cu două fețe. Culoare: negru. Greutate: 5,08 kg. Condiții de exploatare: temperatură 0...+40 °C, umiditate relativă < 95 % (fără condens). Condiții de depozitare: temperatură 0...+60 °C, umiditate relativă < 60 % (fără condens).

Set de livrare

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

Limitări și avertismente

Copiii și persoanele cu dizabilități pot folosi grătarul numai sub supravegherea adulților și a persoanelor cu experiență. Nu lăsați grătarul la îndemâna copiilor. Atunci când grătarul este în funcțiune, corpul grătarului se încălzește la o temperatură ridicată, iar mâncarea emite aburi fierbinți și stropi de grăsime. Ridicați capacul grătarului ② numai de mânerul ① (vezi figura a). În interiorul bazei grătarului ⑤ se află în suport ⑨ o tavă de picurare din plastic ⑧ (vezi figura b): mutați grătarul cu grijă dacă în tava de picurare se află grăsime fierbinte. Nu scoateți tava de picurare de la baza carcasei grătarului până când aparatul nu se răcește. Nu atingeți corpul grătarului cu mâinile atunci când acesta este în funcțiune, folosiți mănuși pentru cuptor sau mănuși de protecție

Dacă aveți întrebări sau dificultăți în utilizarea dispozitivului AENO, vă rugăm să contactați echipa de asistență prin e-mail la support@aeno.com sau prin chat online la aeno.com/service-and-warranty. Specialiștii vă pot ajuta să vă descurcați, astfel încât să nu mai pierdeți timp și efort vizitând un magazin.

termică. Nu utilizați grătarul în aer liber, depozitați-l departe de sursele de căldură, de lumina directă a soarelui, de flăcări sau de umiditate ridicată și nu îl manipulați niciodată cu mâinile umede. Deconectați întotdeauna ștecherul atunci când nu utilizați grătarul. Nu introduceți dispozitivul în apă sau alte lichide. Dacă grătarul cade în apă, scoateți-l mai întâi din priză și abia apoi scoateți-l din apă purtând mănuși. Nu utilizați niciodată grătarul în cazul în care acesta sau cablul său de alimentare sunt deteriorate. Nu încercați să reparați singur dispozitivul. Așezați întotdeauna grătarul pe o suprafață dreaptă, stabilă, cu o bază solidă, rezistentă la căldură și într-o zonă bine ventilată. Dacă pe grătar sunt prea multe alimente și este dificil de închis, nu folosiți niciodată forța, deoarece aparatul se poate deteriora. Pentru a evita pericolul de incendiu, nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timp ce acesta funcționează. Înainte de a conecta grătarul la sursa de alimentare, acesta trebuie să fie în poziție închisă: capacul ❷ coborât. După gătit, îndepărtați alimentele gătite și nu folosiți decât o spatulă din lemn sau una rezistentă la căldură. Nu folosiți o furculiță sau un cuțit ascuțit pentru a îndepărta alimentele, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent.

Pregătirea înainte de utilizare

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

NOTĂ. Panourile detașabile sunt interschimbabile și reversibile: o parte are o suprafață cu nervuri, iar cealaltă este plată. Alimentele pot fi gătite pe orice parte la alegere. Instalați panourile astfel încât jgheabul pentru grăsime ❿ să

aeno.com/documents

fie orientat cu spatele: grăsimea trebuie să se scurgă din el în tava de scurgere a grăsimii **8**. Atunci când utilizați pentru prima dată panourile detașabile ale grătarului, ungeți suprafața de gătit a acestora cu un strat subțire de ulei de gătit folosind un prosop de hârtie. Dacă este necesar, aplicați din nou un strat de ulei pentru a vă asigura că învelișul antiaderent funcționează cât mai bine. Pentru prima dată, dispozitivul trebuie încălzit fără produse alimentare timp de aproximativ zece (10) minute. O cantitate mică de fum sau miros ușor este considerată normală și inofensivă.

Exploatare

Închideți grătarul. Conectați-l la o priză. Imediat după aceea se va auzi un semnal sonor. Toți indicatorii de pe panoul de control **3** se vor aprinde și se vor stinge. Pe afișajul digital din mijlocul panoului de comandă  (vezi figura **c**) veți vedea "OFF". Acest lucru înseamnă că grătarul se află în modul de așteptare și nu se încălzește. Utilizați butoanele pentru a selecta unul dintre cele trei moduri de încălzire: "Both Grill" (Ambele grătare) – ambele panouri ale grătarului, "Upper Grill" (Grătar superior) – panoul superior al grătarului, "Lower Grill" (Grătar inferior) – panoul inferior al grătarului. Pe tabela de marcaj se vor afișa temperatura și durata de încălzire setate în mod implicit sau la fel ca ultima setare. Valorile acestora pot fi modificate prin apăsarea butoanelor corespunzătoare "Sus"  și "Jos" , situat pe ambele părți ale afișajului, lângă indicatoarele de temperatură  și timpul .

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

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

NOTĂ. Nu introduceți alimente în grătar în timpul preîncălzirii.

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

NOTĂ. Alimentele pot fi gătite în grătarul deschis (vezi figura **d**), dacă este vorba de pizza sau pește, pentru a nu-i strica forma, sau în grătarul închis, dacă

este vorba de friptură sau cârnați. Apăsăți butonul “Start”. Se afișează temperatura actuală și începe numărătoarea inversă.

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

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

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

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

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 eventualelor defecțiuni

1. Grătarul nu pornește. Cauze și soluții posibile: Asigurați-vă că există curent în priză (de exemplu, prin conectarea unui alt aparat care funcționează) și că ștecherul grătarului este introdus corect în priză.
2. Grătarul pornește, dar panourile detașabile nu se încălzesc. Cauze posibile și soluție: Asigurați-vă că timpul de funcționare și temperatura de pe afișaj sunt setate și că butonul “Start” este apăsat.

3. Panoul de control nu se aprinde. Cauze posibile și soluție: Scoateți grătarul din priză, lăsați-l să se răcească și conectați-l din nou la priză.

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

Cod de eroare	Valoare
E1	Ruperea contactului termostatalui superior
E2	Termostatul superior scurtcircuitat
E3	Ruperea contactului termostatalui inferior
E4	Scurtcircuit la termostatul inferior

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



Acest simbol 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.

Compania ASBISC își rezervă dreptul de a modifica dispozitivul și de a aduce modificări și adăugiri la acest document fără a anunța în prealabil utilizatorii. Vezi ambalajul pentru data de fabricație.

Perioada de garanție și durata de viață a serviciului – 2 ani de la data vânzării cu amănuntul a produsului. Informații despre producător: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cipru). Fabricate în China. Toate mărcile comerciale și mărcile comerciale menționate în prezentul document sunt proprietatea proprietarilor respectivi.

Informații actualizate și o descriere detaliată a dispozitivului, precum și instrucțiuni de conectare, certificate, informații despre companiile care acceptă revendicări de calitate și garanții, sunt disponibile pentru descărcare la aeno.com/documents.

RUS Гриль электрический **AENO™** предназначен для приготовления различных мясных и рыбных блюд.

Технические характеристики

Напряжение питания: 220–240 В (AC); частота: 50/60 Гц. Мощность: 2000,0 Вт. Размер рабочей поверхности (Д×Ш): 320×220 мм. Рабочая температура поверхности съемных панелей: 80–230 °С. Угол раскрытия: 40°–130° (произвольное раскрытие), 180° (полное раскрытие). Время приготовления стейка толщиной 15 мм: 5 мин. Поддон для сбора жира: пластиковый. Съемные панели: двухсторонние. Цвет: черный. Вес: 5,08 кг. Условия эксплуатации: температура 0...+40 °С, относительная влажность < 95 % (без образования конденсата). Условия хранения: температура 0...+60 °С, относительная влажность < 60 % (без образования конденсата).

Комплект поставки

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

Ограничения и предупреждения

Дети и лица с ограниченными возможностями могут использовать гриль только под наблюдением взрослых и опытных людей. Храните гриль в недоступном для детей месте. Во время работы гриля его корпус разогревается до высокой температуры, продукты испускают горячий пар и брызги жира. Поднимайте крышку корпуса гриля **2** только за рукоятку **1** (см. рисунок **а**). Внутри основания корпуса гриля **5** в подставке **9** находится пластиковый поддон для сбора жира **8** (см. рисунок **б**): передвигайте корпус гриля осторожно, если в поддоне собрался горячий жир. Не извлекайте поддон из основания корпуса гриля, пока прибор не

Если у вас возникли какие-либо вопросы или трудности при использовании устройства AENO, пожалуйста, свяжитесь со службой поддержки по эл. почте **support@aeno.com** или в онлайн-чате на сайте **aeno.com/service-and-warranty**. Специалисты помогут вам разобраться, и вам не нужно будет тратить время и усилия на посещение магазина.

остыл. Не касайтесь руками корпуса гриля во время его работы, используйте для работы с устройством теплозащитные рукавицы или перчатки. Не используйте гриль вне помещения, храните его вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, открытого огня или высокой влажности и никогда не работайте с ним мокрыми руками. Всегда вынимайте вилку из розетки, когда не пользуетесь грилем. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если гриль упал в воду, сначала выключите его из розетки и только потом доставайте устройство из воды, надев перчатки. Никогда не используйте гриль, если он или его шнур питания повреждены. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Всегда устанавливайте гриль на прямой устойчивой поверхности с надежным и жаропрочным основанием и в хорошо проветриваемом помещении. Если в гриле слишком много продуктов и он тяжело закрывается, никогда не прилагайте силу, так как это может повредить устройство. Во избежание возгорания никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Перед подключением к электросети гриль должен быть в закрытом положении: крышка корпуса ❷ опущена. После приготовления выкладывайте готовую еду только деревянной или жаропрочной лопаткой. Не используйте острую вилку или нож для извлечения приготовленных продуктов, так как это может повредить антипригарное покрытие.

Подготовка к работе

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

использованием снова установите верхнюю и нижнюю панели для гриля на свои места. Поставьте гриль на ровную и устойчивую жаропрочную поверхность.

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

Эксплуатация

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблица цветовой индикации режимов гриля (см. рисунок c)

Цвет индикатора	Режим гриля
Голубой	Предварительный нагрев
Зеленый	Предварительный нагрев окончен
Желтый	Приготовление продукта
Красный	Приготовление продукта окончено

Если вы больше не собираетесь использовать гриль, нажмите на кнопку выключения питания «Cancel» и выньте вилку из розетки. Дождитесь,

когда гриль остынет, затем осторожно достаньте поддон для сбора жира **8** и вылейте его содержимое в канализацию. Не забудьте вымыть съемные панели и поддон теплой мыльной водой.

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

Таблица кодов ошибок в работе гриля, отображаемых на табло

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

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



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 изменения и дополнения в данный документ без предварительного уведомления пользователей. Дату производства см. на упаковке. Гарантийный срок и срок службы – 2 года с даты продажи изделия в розничной сети. Сведения о производителе: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипр). Сделано в Китае. Все товарные знаки и торговые марки, упомянутые здесь, являются собственностью их соответствующих владельцев. 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.

SLK Elektrický gril **AENO™** je určený na prípravu rôznych jedál z mäsa a rýb.

Technické údaje

Napájacie napätie: AC 220–240 V; frekvencia: 50/60 Hz. Výkon: 2000.0 W. Veľkosť pracovnej plochy (D×Š): 320×220 mm. Prevádzková teplota povrchu odnímateľných panelov: 80–230 °C. Uhol otvorenia: 40°–130° (náhodné otvorenie), 180° (úplné otvorenie). Čas prípravy 15 mm hrubého steaku: 5 min. Odkvapkávacia miska na tuk: Plastová. Odnímateľné panely: obojstranné. Farba: čierna. Hmotnosť: 5,08 kg. Prevádzkové podmienky: teplota 0...+40 °C, relatívna vlhkosť < 95 % (bez kondenzácie). Podmienky skladovania: teplota 0...+60 °C, relatívna vlhkosť < 60 % (bez kondenzácie).

Obsah balenia

Gril **AENO™**, odnímateľné panely (2 kusy), plastová odkvapkávacia miska, stručný návod.

Obmedzenia a varovania

Deti a osoby so zdravotným postihnutím môžu používať gril iba pod dohľadom dospelých a skúsených osôb. Uchovávajte gril mimo dosahu detí. Keď je gril v prevádzke, teleso grilu sa zahrieva na vysokú teplotu a z pokrmu sa uvoľňuje horúca para a striekajúci tuk. Zdvihnite kryt grilu ② len za rukoväť ① (pozri obrázok a). Vo vnútri základne grilu ⑤ v podstavci ⑨ sa nachádza plastová odkvapkávacia miska ⑧ (pozri obrázok b): ak je v odkvapkávacej miske horúci tuk, gril opatrne premiestnite. Odkvapkávaciu misku vyberte zo spodnej časti grilovacieho telesa až po vychladnutie spotrebiča. Nedotýkajte sa tela grilu rukami, keď je v prevádzke, používajte rukavice na pečenie alebo tepelne ochranné rukavice. Gril nepoužívajte vo vonkajších priestoroch, skladujte ho mimo dosahu tepelných zdrojov, priameho slnečného žiarenia, otvoreného

Ak máte akékoľvek otázky alebo ťažkosti s používaním zariadenia AENO, obráťte sa na tím podpory e-mailom na stránke **support@aeno.com** alebo prostredníctvom online chatu na **aeno.com/service-and-warranty**. Odborníci vám pomôžu vyriešiť problémy, aby ste nemuseli strácať čas a námahu nájsť novou obchodu.

ohňa alebo vysokej vlhkosti. Nikdy s ním nemanipulujte mokrými rukami. Pokiaľ gril nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Neponárajte prístroj do vody alebo iných tekutín. Ak gril spadne do vody, najprv ho odpojte zo siete a až potom ho vyberte z vody v rukaviciach. Nikdy nepoužívajte gril, ak je poškodený alebo má poškodený napájací kábel. Nepokúšajte sa prístroj sami opravovať. Gril vždy umiestnite na rovný, stabilný povrch s pevnou, žiaruvzdornou základňou a na dobre vetranom mieste. Ak je v grile príliš veľa jedla a ťažko sa zatvára, nikdy nepoužívajte silu, aby ste nepoškodili spotrebič. Aby nedošlo k požiaru, nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru počas prevádzky. Pred pripojením grilu k napájaniu musí byť v zatvorenej polohe: kryt krytu ② spustený. Po ukončení grilovania vyberajte pripravené jedlo iba drevenou alebo žiaruvzdornou obracačkou. Na vyberanie jedla nepoužívajte ostrú vidličku alebo nôž, pretože by to mohlo poškodiť neprílišný povrch.

Príprava ku grilovaniu

Rozbalte gril a odviňte kábel, ale nezapájajte ho do sieťovej zásuvky. Uistite sa, že odkvapkávacía miska na tuk ⑧ je umiestnená v zásobníku ⑨ (pozri obrázok b) v zadnej časti základne grilovacej skrinky ⑤ (pozri obrázok a). Stlačením horného uvoľňovacieho tlačidla ④ horného odnímateľného panela ⑦ ho odstráňte a potom pomocou spodného uvoľňovacieho tlačidla ④ odstráňte spodný odnímateľný panel ⑥ tak, že ho jednoducho zdvihnete. Odnímateľné panely grilu umyte v teplej mydlovej vode a potom ich osušte mäkkou handričkou. Tieto časti možno umývať aj v umývačke riadu. Po každom varení panely umyte a osušte. Pred použitím vráťte hornú a dolnú grilovaciu dosku na svoje miesto. Gril umiestnite na rovný, stabilný a žiaruvzdorný povrch.

POZNÁMKA. Odnímateľné panely sú vymeniteľné a obojstranné: jedna strana má rebrovaný povrch a druhá je rovná. Jedlo môžete pripravovať na ľubovoľnej strane podľa vlastného výberu. Panely nainštalujte tak, aby žliabok na tuk ⑩ smeroval dozadu: tuk by z neho mal odtekať do vaničky na odkvapkávanie tuku ⑧. Pri prvom použití odnímateľných grilovacích panelov potrite ich povrch tenkou vrstvou oleja pomocou papierovej utierky. V prípade potreby naneste ďalšiu vrstvu oleja, aby ste zabezpečili čo najlepšie fungovanie neprílišného

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

Použitie

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

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

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

POZNÁMKA. Počas predhrievania nevkladajte potraviny do grilu.

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

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

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

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

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

Tabuľka farebnej indikácie režimu grilovania (pozri obrázok c)

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

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

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 trochou čistiaceho prostriedku. Potom povrch utrite suchou handričkou.

Odstránenie možných porúch

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

Tabuľka chybových kódov prevádzky grilu zobrazených na displeji

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

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



Tento symbol 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 zariadenie a vykonávať revízie a zmeny tohto dokumentu bez predchádzajúceho upozornenia používateľov. Dátum výroby nájdete na obale.

Záručná doba a životnosť je 2 roky od dátumu predaja výrobku v maloobchodnej sieti. Informácie o výrobcovi: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus. Vyrobené v Číne. Všetky uvedené ochranné známky a názvy sú majetkom príslušných vlastníkov.

Aktuálne informácie a podrobný opis zariadenia, ako aj návod na pripojenie, certifikáty, informácie o spoločnostiach, ktoré prijímajú reklamácie kvality a záruky, sú k dispozícii na stiahnutie na stránke aeno.com/documents.

aeno.com/documents

SLV Električni žar **AENO™** je namenjen pripravi različnih mesnih in ribjih jedi.

Specifikacije

Napajalna napetost: 220–240 V (AC); frekvenca: 50/60 Hz. Moč: 2000.0 W. Velikost delovne površine (D×Š): 320×220 mm. Delovna temperatura površine odstranljivih plošč: 80–230 °C. Kot odpiranja: 40°–130° (prosto odpiranje), 180° (polno odpiranje). Čas kuhanja 15 mm debelega zrezka: 5 min. Pladenj za kapljanje maščobe: plastika. Odstranljive plošče: dvostranske. Barva: črna. Teža: 5,08 kg. Delovni pogoji: temperatura 0...+40 °C, relativna vlažnost < 95 % (brez kondenzacije). Pogoji shranjevanja: temperatura 0...+60 °C, relativna vlažnost < 60 % (brez kondenzacije).

Vsebina dobave

Žar **AENO™**, odstranljive plošče (2 ks), plastični pladenj za kapljanje maščobe, hitri uporabniški vodnik.

Omejitve in opozorila

Otroci in osebe s posebnimi potrebami lahko uporabljajo žar le pod nadzorom odrasle in izkušene osebe. Žar hranite zunaj dosega otrok. Med delovanjem žara se njegovo ohišje segreje na visoko temperaturo, hrana oddaja vročo paro, maščoba pa brizgne. Pokrov ohišja žara ❷ dvignite le za ročaj ❶ (glejte sliko a). V spodnjem delu ohišja žara ❺ v podstavku ❹ je plastični pladenj za kapljanje maščobe ❸ (glejte sliko b): previdno premaknite ohišje žara, če se je v pladnju za kapljanje nabrala vroča maščoba. Pladnja ne odstranjujte s spodnjega dela ohišja žara, dokler se naprava ne ohladi. Med delovanjem se ne dotikajte ohišja žara, pri rokovanju z napravo pa uporabljajte rokavice za zaščito pred toploto. Žara ne uporabljajte na prostem, hranite ga stran od virov toplote, neposredne sončne svetlobe, odprtega ognja ali visoke vlažnosti in ga nikoli ne uporabljajte z mokrimi rokami. Ko žara ne uporabljate, vedno izvilcete vtič iz

Če imate kakršna koli vprašanja ali težave pri uporabi naprave AENO, se obrnite na ekipo za podporo po e-pošti support@aeno.com ali v spletnem klepetu aeno.com/service-and-warranty. Strokovnjaki vam bodo pomagali ugotoviti, kaj je treba storiti, da vam ne bo treba izgubljati časa in truda z obiskom trgovine.

električnega omrežja. Naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Če žar pade v vodo, ga najprej izključite iz električnega omrežja in šele nato z rokavicami izvlecite iz vode. Žara nikoli ne uporabljajte, če je sam ali njegov napajalni kabel poškodovan. Naprave ne poskušajte popraviti sami. Žar vedno postavite na ravno, stabilno površino s trdno, toplotno odporno podlago in na dobro prezračevano mesto. Če je v žaru preveč hrane in ga je težko zapreti, ga nikoli ne zapirajte s silo, saj lahko poškodujete napravo. Da bi preprečili požar, naprave nikoli ne puščajte delovati brez nadzora. Pred priključitvijo na električno omrežje mora biti žar v zaprtem položaju: pokrov **2** je spuščen. Po kuhanju kuhano hrano odstranite le z leseno ali toplotno odporno lopatico. Za odstranjevanje kuhane hrane ne uporabljajte ostrih vilic ali noža, saj lahko poškodujete prevleko proti prijemanju.

Priprava na uporabo

Razpakirajte žar in odvijte kabel, vendar vtiča ne vtaknite v vtičnico. Prepričajte se, da je pladenj za kapljanje maščobe **8** vstavljen v podstavek **9** (glejte sliko **b**) na zadnji strani osnove ohišja žara **5** (glejte sliko **a**). Pritisnite zgornji gumb za sprostitve **4** zgornje odstranljive plošče **7**, da jo odstranite, nato pa s spodnjim gumbom za sprostitve **4** odstranite spodnjo odstranljivo ploščo **6**, tako da jo preprosto dvignete navzgor. Odstranljive plošče žara operite v topli milnici in jih nato osušite z mehko krpo. Te dele lahko operete tudi v pomivalnem stroju. Po vsakem kuhanju plošče operite in posušite. Pred uporabo ponovno namestite zgornjo in spodnjo ploščo žara. Žar postavite na ravno in stabilno površino, odporno na toploto.

OPOMBA. Odstranljive plošče so zamenljive in dvostranske: na eni strani imajo rebrasto, na drugi pa ravno površino. Živila lahko pripravite na poljubni strani po vaši izbiri. Plošče namestite tako, da je žleb za kapljanje maščobe **10** obrnjen nazaj: maščoba mora teči iz njega v pladenj za kapljanje maščobe **8**. Če odstranljive plošče za žar uporabljate prvič, površino za peko s papirnato brisačo namažite s tanko plastjo olja za peko. Po potrebi ponovno nanesite plast olja, da bo prevleka proti prijemanju čim boljše delovala. Prvič je treba

napravo brez živil segrevati 10 (deset) min. Majhna količina rahlega dima ali vonja je normalna in neškodljiva.

Uporaba

Zaprte žar. Vključite ga v vtičnico. Takoj zatem se oglasi zvočni signal. Vsi indikatorji na nadzorni plošči  se prižgejo in ugasnejo. Na digitalnem zaslonu na sredini nadzorne plošče  (glejte sliko **c**) se prikaže "OFF" ("Izklopljeno"). To pomeni, da je žar v stanju pripravljenosti in se ne segreva. Z gumbi izberite enega od treh načinov ogrevanja: "Both Grill" – obe plošči za žar, "Upper Grill" – zgornja plošča za žar, "Lower Grill" – spodnja plošča za žar. Na zaslonu se prikažeta privzeta temperatura in čas ogrevanja ali podobno kot pri zadnjih nastavitvah. Njune vrednosti lahko spreminjate s pritiskom na ustrezna gumba "Navzgor"  in "Navzdol" , ki se nahajata na obeh straneh zaslona poleg kazalnikov temperature  in časa .

OPOMBA. Temperaturo in čas segrevanja lahko spreminjate neposredno med pečenjem, tako da pritisnete ustrezna gumba "Navzgor" in "Navzdol". Če v načinu pripravljenosti hkrati pritisnete ta gumba za nastavev temperature, se temperaturna lestvica spremeni iz °C v °F.

Predgrevanje. Kliknite gumb "Start" ("Začni"). Na zaslonu se prikaže "PRE" ("Predgrevanje"). Po končanem predgrevanju se petkrat oglasi zvočni signal.

OPOMBA. Med predgrevanjem ne vstavljajte živil v žar.

Kuhanje živil. Odprite žar in živila položite na spodnjo odstranljivo ploščo. Zaprite žar.

OPOMBA. Če gre za pico ali ribo, jo lahko pripravite na odprtem žaru (glejte sliko **d**), da se ne pokvari njena oblika, če gre za zrezek ali klobase, pa na zaprtem žaru.

Kliknite gumb "Start" ("Začni"). Na zaslonu se prikaže trenutna temperatura in začne se odštevanje.

OPOMBA. Če ne pritisnete gumba "Start" ("Začni"), bo žar po 30 min prešel v stanje pripravljenosti: na zaslonu se bo prikazal napis "OFF" ("Izklopljeno").

Ob koncu odštevanja času se zvočni signal oglasi petkrat. Na zaslonu se prikaže "DONE" ("Končano").

Tabela barvnih oznak načina žara (glejte sliko c)

Barva indikatorja	Način žara
Modra	Predgrevanje
Zelena	Predgrevanje je končano
Rumena	Priprava živil
Rdeča	Priprava živil je končana

Če žara ne boste več uporabljali, pritisnite gumb za vklop "Cancel" ("Prekliči") in izvlecite vtič iz vtičnice. Počakajte, da se žar ohladi, nato previdno odstranite pladenj za kapljanje maščobe **8** in njeno vsebino izlijte v odtok. Odstranljive plošče in pladenj ne pozabite oprati s toplo milnico.

Nega in čiščenje

Počakajte, da se naprava ohladi, nato previdno izvlecite pladenj za maščobo (8) in odstranite njegovo vsebino. Izvlecite odstranljive plošče. Pred ponovno namestitvijo pladenj in odstranljive plošče operite z nevtralnimi detergentom in temeljito posušite. Postopek ponovite po vsakem kuhanju. Pladenj in odstranljive plošče je mogoče pomivati v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte kovinskih ščetk ali abrazivnih čistil. Ohišje naprave očistite z vlažno krpo in majhno količino detergenta. Nato površino obrišite s suho krpo.

Odpravljanje morebitnih napak ob delovanju

1. Žar se ne vklopi. Možni vzroki in rešitev: prepričajte se, da je v vtičnici napajalna napetost (na primer tako, da priključite drugo uporabno napravo) in da je vtič žara pravilno vstavljen v vtičnico.
2. Žar se vklopi, vendar se odstranljive plošče ne segrejejo. Možni vzroki in rešitev: prepričajte se, da sta čas delovanja in temperatura na zaslonu nastavljena in da je pritisnjen gumb "Start" ("Začni").
3. Nadzorna plošča ni osvetljena. Možni vzroki in rešitev: izključite žar iz električnega omrežja, počakajte, da se ohladi, in ga ponovno priključite.

Tabela kod napak žara, ki se prikažejo na zaslonu

Koda napake	Razloga
E1	Odpoved stika zgornjega termostata
E2	Kratek stik zgornjega termostata
E3	Odpoved stika spodnjega termostata
E4	Kratek stik spodnjega termostata

POZOR! Če nobena od možnih rešitev ne odpravi težave, se obrnite na dobavitelja ali servisni center. Naprave ne razstavljajte in je ne poskušajte popraviti sami.



Ta simbol pomeni, da je treba pri odstranjevanju naprave, njenih baterij in akumulatorjev ter električne in elektronske opreme upoštevati pravila ravnanja z odpadki električne in elektronske opreme (WEEE) ter pravila ravnanja z odpadki baterij in akumulatorjev. Predpisi zahtevajo, da se ta oprema ob koncu njene življenjske dobe odstrani ločeno. Naprave, baterij in akumulatorjev ter električnega in elektronskega pribora ne odlagajte skupaj z nesortiranimi komunalnimi odpadki, saj bi to škodovalo okolju. Če želite to opremo odstraniti, jo morate vrniti na prodajno mesto ali oddati v lokalnem centru za recikliranje. Za podrobnosti se obrnite na lokalno službo za odstranjevanje gospodinjskih odpadkov.

ASBISC si pridržuje pravico do spreminjanja naprave ter sprememb in dopolnitev tega dokumenta brez predhodnega obvestila uporabnikom. Datum izdelave je naveden na embalaži. Garancijski rok in življenjska doba so 2 leti od datuma prodaje izdelka v maloprodajni mreži. Podatki o proizvajalcu: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Ciper). Izdelano na Kitajskem. Vse blagovne znamke, omenjene v tem dokumentu, so last njihovih lastnikov. Najnovejše informacije in podroben opis naprave ter navodila za povezavo, certifikati, informacije o podjetjih, ki sprejemajo kakovostne in garancijske zahtevke, so na voljo za prenos na spletni strani aeno.com/documents.

SPA La parrilla eléctrica **AENO™** está diseñada para cocinar diversos platos de carne y pescado.

Especificaciones técnicas

Tensión de alimentación: 220–240 V (CA); frecuencia: 50/60 Hz. Potencia: 2000,0 W. Tamaño de la superficie de trabajo (L×A): 320×220 mm. Temperatura de funcionamiento de la superficie de los paneles extraíbles: 80–230 °C. Ángulo de apertura: 40–130° (apertura libre), 180° (apertura total). Tiempo de cocción para un filete de 15 mm de espesor: 5 min. Bandeja recolectora de grasa: de plástico. Paneles extraíbles: de doble cara. Color: negro. Peso: 5,08 kg. Condiciones de funcionamiento: temperatura 0...+40 °C, humedad relativa < 95 % (sin condensación). Condiciones de almacenamiento: temperatura 0...+60 °C, humedad relativa < 60% (sin condensación).

Lista de equipo

Parrilla **AENO™**, paneles extraíbles (2 pzas), bandeja recolectora de grasa de plástico, guía de inicio rápido.

Restricciones y advertencias

Los niños y las personas con diversidad funcional sólo pueden utilizar la parrilla bajo la supervisión de una persona adulta y con experiencia. Mantenga la parrilla fuera del alcance de los niños. Cuando la parrilla está en funcionamiento, su carcasa se calienta a alta temperatura, los alimentos emiten vapor caliente y las salpicaduras de grasa. Levante la tapa de la carcasa de la parrilla ❷ sólo por el asa ❶ (véase la fig. a). Dentro de la base de la carcasa de la parrilla ❺ en el soporte ❹ hay una bandeja recolectora de grasa de plástico ❸ (véase la fig. b): mueva la carcasa de la parrilla con cuidado si se ha acumulado grasa caliente en la bandeja. No retire la bandeja de la base de la carcasa de la parrilla hasta que el dispositivo se haya enfriado. No toque la carcasa de la parrilla mientras esté en funcionamiento, y utilice guantes de

Si tiene alguna duda o dificultad para utilizar su dispositivo AENO, póngase en contacto con el servicio de asistencia por correo el. **support@aeno.com** o por chat en línea en **aeno.com/service-and-warranty**. Los especialistas a resolverlo y no tendrá que gastar tiempo y esfuerzo en ir a la tienda.

protección térmica o guantes para manipular el dispositivo. No utilice la parrilla al aire libre, guárdela lejos de fuentes de calor, luz solar directa, llamas abiertas o alta humedad y nunca la manipule con las manos mojadas. Desenchufe siempre la parrilla cuando no la utilice. No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos. Si la parrilla se cae al agua, desenchúfela primero y sólo después sáquela del agua con los guantes puestos. No utilice nunca la parrilla si ella o su cable de alimentación están dañados. No intente reparar el dispositivo usted mismo. Coloque siempre la parrilla sobre una superficie recta y estable, con una base sólida y resistente al calor, y en un lugar bien ventilado. Si hay demasiados alimentos en la parrilla y resulta pesado cerrarla, no aplique nunca fuerza, ya que podría dañar el dispositivo. Para evitar incendios, no deje nunca el dispositivo en funcionamiento sin vigilancia. Antes de conectar a la red eléctrica, la parrilla debe estar en posición cerrada: la tapa de la carcasa ❷ bajada. Después de la cocción, retire los alimentos cocinados sólo con una espátula de madera o resistente al calor. No utilice un tenedor o cuchillo afilado para retirar los alimentos cocinados, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

Preparación para el uso

Desembale la parrilla y desenrolle el cable, pero no lo enchufe. Asegúrese de que la bandeja recolectora de grasa ❸ esté insertada en el soporte ❹ (véase la fig. b) en la parte trasera de la base de la carcasa de la parrilla ❺ (véase la fig. a). Pulse el botón de desbloqueo superior ❹ del panel superior extraíble ❷ para extraerlo y, a continuación, utilice el botón de desbloqueo inferior ❹ para extraer el panel inferior extraíble ❻ simplemente levantándolo hacia arriba. Lave los paneles extraíbles de la parrilla con agua jabonosa tibia y séquelos con un paño suave. Estas piezas también pueden lavarse en el lavavajillas. Lave y seque los paneles después de cada sesión de cocción. Vuelva a colocar los paneles superior e inferior de la parrilla antes de su uso. Coloque la parrilla sobre una superficie plana y estable resistente al calor.

NOTA. Los paneles extraíbles son intercambiables y de doble cara: un lado tiene una superficie estriada y el otro una superficie plana. Puede cocinar los alimentos del lado que elija. Instale los paneles de modo que la bandeja

recolectora de grasa 10 quede orientada hacia atrás: la grasa debe salir de ella hacia la bandeja recolectora de grasa 8. Cuando utilice los paneles extraíbles por primera vez, aplique una fina capa de aceite de cocina a la superficie de cocción utilizando una servilleta de papel. Vuelva a aplicar una capa de aceite si es necesario para que el revestimiento antiadherente funcione mejor. La primera vez, el dispositivo debe calentarse sin alimentos durante 10 (diez) minutos. Una pequeña cantidad de humo ligero u olor se considera normal e inofensivo.

Funcionamiento

Cierre la parrilla. Conéctelo a un enchufe. Inmediatamente después, suena una señal acústica. Todos los indicadores del panel de control 3 se encenderán y se apagarán. En la pantalla digital situada en el centro del panel de control  (véase la fig. c) verá "OFF" ("Apagado"). Esto significa que la parrilla está en modo de espera y no se está calentando. Utilice los botones para seleccionar uno de los tres modos de calentamiento: "Both Grill" – ambos paneles de la parrilla, "Upper Grill" – un panel superior de la parrilla, "Lower Grill" – un panel inferior de la parrilla. La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo de calentamiento predeterminados o similares a los últimos ajustes. Sus valores pueden modificarse pulsando los botones correspondientes "Arriba" ^ y "Abajo" v, situados a ambos lados de la pantalla junto a la temperatura f y la hora c.

NOTA. Puede modificar la temperatura y el tiempo de calentamiento directamente durante la cocción pulsando los botones "Arriba" y "Abajo" correspondientes. En modo de espera, si pulsa estos botones simultáneamente para ajustar la temperatura, la escala de temperatura cambiará de °C a °F.

Precalentamiento. Pulse el botón "Start" ("Inicio"). La pantalla mostrará "PRE". Una vez finalizado el precalentamiento, sonará una señal acústica 5 veces.

NOTA. No coloque alimentos en la parrilla durante el precalentamiento.

Cocción de alimentos. Abra la parrilla y coloque los alimentos en el panel inferior extraíble. Cierre la parrilla.

NOTA. Los alimentos pueden cocinarse en una parrilla abierta (véase la fig. d) si se trata de pizza o pescado, para no estropear su forma, o en una parrilla cerrada si son filetes o salchichas.

Pulse el botón "Start" ("Inicio"). La pantalla mostrará la temperatura actual y comenzará la cuenta atrás.

NOTA. Si no pulse el botón "Start" ("Inicio"), transcurridos 30 minutos, la parrilla pasará al modo de espera: la pantalla mostrará "OFF" ("Apagado").

Al final de la cuenta atrás, sonará una señal acústica 5 veces. La pantalla mostrará "DONE" ("Hecho").

Tabla de indicación de colores de los modos de parrilla (véase la fig. c)

Color del indicador	Modo de parrilla
Azul	Precalentamiento
Verde	El precalentamiento ha terminado
Amarillo	Cocción de alimentos
Rojo	La preparación de alimentos está completa.

Si ya no va a utilizar la pantalla, pulse el botón de encendido "Cancel" ("Cancelar") y desenchufe la clavija de la toma de corriente. Espere hasta que la parrilla esté fría para poder retirar con cuidado la bandeja recolectora de grasa **8** y vierta el contenido por el desagüe. Recuerde lavar los paneles extraíbles y la bandeja con agua jabonosa tibia.

Cuidado y limpieza

Espere 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 y solución: asegúrese de que hay corriente en la toma (por ejemplo, enchufando otro aparato que funcione

correctamente) y de que la clavija de la parrilla está correctamente insertada en la toma.

2. La parrilla se enciende, pero los paneles extraíbles no se calientan. Posibles causas y solución: asegúrese de que el tiempo de funcionamiento y la temperatura en la pantalla están ajustados y de que el botón "Start" ("Inicio") esté presionado.
3. El panel de control no está encendido. Posibles causas y solución: desenchufe la parrilla, deje que se enfríe y vuelva a enchufarla.

Tabla de códigos de error de la parrilla que aparecen en la pantalla

Código de error	Valor
E1	Fallo de contacto del termostato superior
E2	Cortocircuito del termostato superior
E3	Fallo de 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.



Este símbolo indican que debe seguir la normativa sobre 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 normativa, estos equipos deben eliminarse por separado al final de su vida útil. 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 a 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 a modificar el dispositivo y a realizar cambios y adiciones a este documento sin previo aviso a los usuarios. Consulte la fecha de fabricación en el embalaje.

El periodo de garantía y vida útil es de 3 años a partir de la fecha de venta del producto en la red minorista. Información del fabricante: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Chipre). Hecho en China. Todas las marcas comerciales y marcas mencionadas en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.

En aeno.com/documents puede descargarse información actualizada y una descripción detallada del dispositivo, así como instrucciones de conexión, certificados, información sobre empresas que aceptan reclamaciones de calidad y garantías.

SRP Električni roštilj **AENO™** dizajniran za spremanje raznih jela od mesa i ribe.

Specifikacije

Napon napajanja: 220–240 V (AS); frekvencija: 50/60 Hz. Snaga: 2000.0 W. Veličina radne površine (D×Š): 320×220 mm. Radna temperatura uklonjivih panela: 80–230 °C. Ugao otvaranja: 40°–130° (slobodno otvaranje), 180° (potpuno otvaranje). Vreme pečenja bifteka debljine 15 mm: 5 min. Posuda za sakupljanje masti: plastična. Uklonjive ploče: dvostrane. Boja: crna. Težina: 5,08 kg. Uslovi korišćenja: temperatura 0...+40 °C, relativna vlažnost < 95 % (bez kondenzacije). Uslovi skladištenja: temperatura 0...+60 °C, relativna vlažnost < 60 % (bez kondenzacije).

Obim isporuke

Roštilj **AENO™**, uklonjive ploče (2 kom.), plastična posuda za kapanje masti, kratki korisnički vodič.

Ograničenja i upozorenja

Deca i osobe sa invaliditetom smeju koristiti roštilj samo pod nadzorom odraslih i iskusnih osoba. Držite roštilj van domašaja dece. Tokom rada roštilja, njegovo kućište se zagreva do visoke temperature, namirnice emituju vruću paru i prskanje masti. Podignite poklopac roštilja ❷ samo za dršku ❶ (v. sliku a). Unutar osnove kućišta roštilja ❺ u postolju ❹ se nalazi plastična posuda za sakupljanje masti ❸ (v. sliku b): oprezno pomerite kućište roštilja ako se u posudi nakupila vrela mast. Ne skidajte posudu za mast sa osnove kućišta roštilja dok se uređaj ne ohladi. Ne dodirujte rukama kućište roštilja tokom njegovog rada, prilikom rada sa uređajem koristite zaštitne rukavice. Ne koristite roštilj na otvorenom, čuvajte ga dalje od izvora toplote, direktne sunčeve svetlosti, otvorenog plamena ili visoke vlažnosti i nikada ne rukujte njime mokrim rukama. Uvek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite roštilj. Ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tečnosti. Ako je roštilj pao u vodu, prvo ga

Ako imate bilo kakvih pitanja ili poteškoća tokom korišćenja AENO uređaja, kontaktirajte tim za podršku putem e-pošte **support@aeno.com** ili onlajn časkanje na **aeno.com/service-and-warranty**. Stručnjaci će vam pomoći da rešite vaš problem tako da nećete gubiti vreme da se vraćate u prodavnicu.

isključite iz utičnice i tek onda izvadite uređaj iz vode dok nosite rukavice. Nikada ne koristite roštilj ako su on ili njegov kabl za napajanje oštećeni. Ne pokušavajte sami da popravite uređaj. Uvek postavljajte roštilj na ravnu, stabilnu površinu sa čvrstim postoljem otpornim na toplotu i u dobro provetrenom prostoru. Ako u roštilju ima previše namirnica i zbog toga se teško zatvara, nikada nemojte primenjivati silu jer to može oštetiti uređaj. Da se izbegne požar, nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi. Pre spajanja na električnu mrežu, roštilj mora da bude u zatvorenom položaju: poklopac kućišta ❷ je spušten. Nakon pečenja gotovu hranu vadite samo drvenom lopaticom ili posebnom lopaticom za roštilj. Nemojte koristiti oštru viljušku ili nož da izvadite hranu jer to može oštetiti nelepljivi premaz.

Priprema za korišćenje

Raspakujte roštilj i odmotajte kabl, ali nemojte odmah spajati na struju. Uverite se da je posuda za sakupljanje masti ❸ stavljena u postolje ❹ (v. sliku b) na zadnjoj strani osnove roštilja ❺ (v. sliku a). Pritisnite gornje dugme fiksatora ❹ gornje uklonjive ploče ❷ da je skinete, a zatim pomoću donjeg dugmeta fiksatora ❹ podignite donju uklonjivu ploču ❻ da je skinete. Operite uklonjive ploče za roštilj u toploj vodi sa sapunom, a zatim obrišite mekom krpom. Ovi delovi se takođe mogu prati u mašini za pranje sudova. Operite i osušite ploče nakon svakog korišćenja. Ponovo postavite gornju i donju ploču za roštilj pre upotrebe. Postavite roštilj na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplotu.

NAPOMENA. Uklonjive ploče su zamenljive i dvostrane: jedna strana ima rebrastu površinu, a druga je ravna. Namirnice se mogu peći na bilo kojoj strani po vašem izboru. Montirajte ploče tako da bi žleb za mast ❿ bio okrenut unazad: mast mora da iscuri iz nje u posudu za mast ❸. Kada prvi put koristite uklonjive ploče za roštilj, pomažite njihovu radnu površinu tankim slojem jestivog ulja pomoću papirnog ubrusa. Ako je potrebno ponovo nanesite sloj ulja da biste obezbedili najbolju efikasnost nelepljivog premaza. Prvi put uređaj mora da se zagreva bez hrane 10 (deset) minuta. Mala količina laganog dima ili mirisa smatra se normalnom i bezopasnom.

Korišćenje

Zatvorite roštilj. Uključite ga u utičnicu. Odmah nakon toga će se oglasiti zvučni signal. Na kontrolnoj ploči  svi indikatori će se upaliti pa ugasiti. Na digitalnom displeju u sredini kontrolne ploče  (v. sliku **c**) videćete natpis "OFF" ("Isključeno"). To znači da je roštilj u stanju pripravnosti i da se ne zagreva. Koristite dugmad da izaberete jedan od tri režima: "Both Grill" – obe ploče za roštilj, "Upper Grill" – gornja ploča za roštilj, "Lower Grill" – donja ploča za roštilj. Na displeju će biti prikazana temperatura i vreme grejanja, podrazumevano podešeni ili slični poslednjim podešavanjima. Njihove vrednosti možete da promenite pritiskom odgovarajućeg dugmeta "Gore".  i "Dole"  koji se nalaze na obe strane displeja pored merača temperature  i vremena .

NAPOMENA. Temperaturu i vreme zagrevanja možete da promenite direktno tokom pečenja ako pritisnete odgovarajuće dugme "Gore" odnosno "Dole". U režimu pripravnosti, istovremeno pritisnite ova dva dugmeta da podesite promenu temperaturne skale sa °C na °F.

Prethodno zagrevanje. Pritisnite dugme "Start". Na displeju će se prikazati "PRE". Na kraju prethodnog zagrevanja, zvučni signal će se oglasiti 5 puta.

NAPOMENA. Ne stavljajte namirnice na roštilj tokom prethodnog zagrevanja.

Pečenje namirnica. Otvorite roštilj i stavite namirnice na donju ploču. Zatvorite roštilj.

NAPOMENA. Namirnice mogu da se peku na otvorenom roštilju (v. sliku **d**) ako je to pica ili riba da im se ne pokvari oblik, ili u zatvorenom, ako je šnicla ili kobasice.

Pritisnite dugme "Start". Trenutna vrednost temperature će se pojaviti na displeju i odbrojavanje će početi.

NAPOMENA. Ako ne pritisnete dugme "Start", nakon 30 minuta roštilj će preći u režim pripravnosti: na displeju će biti prikazano "OFF" ("Isključeno").

Na kraju odbrojavanja oglašiće se zvučni signal 5 puta. Na displeju će se prikazati "DONE" ("Gotovo").

Tabela indikacija režima roštilja (v. sliku c)

Boja indikatora	Režim roštilja
Plavi	Prethodno zagrevanje
Zelena	Prethodno zagrevanje je završeno
Žuta	Pečenje
Crvena	Pečenje je završeno

Ako više nećete da koristite roštilj, pritisnite prekidač za napajanje "Cancel" ("Otkaži") i izvucite utikač iz utičnice. Sačekajte da se roštilj ohladi, a zatim oprezno izvucite posudu za mast **8** i ispraznite sadržaj u odvod. Ne zaboravite da operete ploče i posudu za mast toplom vodom sa sapunom.

Održavanje i čišćenje

Sačekajte da se uređaj ohladi, a zatim oprezno izvucite posudu za mast (8) i ispraznite sve što se nakupilo. Skinite odvojive ploče. Operite posudu i odvojive ploče neutralnim deterdžentom i dobro ih osušite pre nego što ih vratite na mesto. Ponovite ovaj postupak nakon svakog korišćenja. Posuda i odvojive ploče mogu se prati u mašini za pranje sudova. Nemojte koristiti metalne četke ili abrazivna sredstva za čišćenje. Očistite kućište uređaja vlažnom krpom sa malo deterdženta. Zatim obrišite površinu suvom krpom.

Rešavanje problema

1. Roštilj se ne uključuje. Mogući uzroci i rešenja: proverite da li ima struje u utičnici (na primer, uključivanjem drugog uređaja koji radi) i da je roštilj uredno priključen u utičnicu.
2. Roštilj se uključuje, ali se uklonjive ploče ne zagrevaju. Mogući uzroci i rešenja: proverite da li su vreme rada i temperatura na displeju podešeni i da je pritisnuto dugme "Start".
3. Kontrolna ploča ne svetli. Mogući uzroci i rešenje: isključite roštilj iz utičnice, ostavite da se ohladi i ponovo ga uključite.

Tabela kodova grešaka u radu roštilja, prikazana na displeju

Kod greške	Značenje
E1	Prekid kontakata gornjeg termostata

Kod greške	Značenje
E2	Kratki spoj gornjeg termostata
E3	Prekid kontakata donjeg termostata
E4	Kratki spoj donjeg termostata

PAŽNJA! Ako ništa od navedenog nije pomoglo da se problem reši, kontaktirajte svog dobavljača ili servisni centar. Nemojte rastavljati uređaj ili pokušavati da ga sami popravite.



Ovaj simbol znači da kada odlažete uređaj, njegove baterije i akumulatori, kao i njegovu električnu i elektronsku dodatnu opremu, morate da poštujete propise o upravljanju otpadom električne i elektronske opreme (WEEE) i otpadom baterija i akumulatora. Propisi zahtevaju da se ova oprema selektivno odlaže na kraju njenog upotrebnog veka. Uređaj, njegove baterije i akumulatori, kao i njegov električni i elektronski pribor ne smeju se odlagati zajedno sa nerazvrstanim komunalnim otpadom jer će to naneti štetu životnoj sredini. Za uredno odlaganje ove opreme, trebate je vratiti u prodajno mesto ili predati lokalnom centru za reciklažu. Za detalje obratite se lokalnoj službi za odlaganje kućnog otpada.

ASBISC zadržava pravo da modifikuje uređaj i da unosi izmene i dopune u ovaj dokument bez prethodnnajave za korisnike. Datum proizvodnje v. na pakovanju.

Garantni rok i upotrební rok je 2 godine od datuma prodaje proizvoda u maloprodaji. Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipar). Proizvedeno u Kini. Sve robne marke i trgovačka imena pomenuta ovde vlasništvo su njihovih vlasnika.

Aktuelne informacije i detaljan opis uređaja, kao i uputstva za povezivanje, sertifikati, informacije o društvima koja primaju reklamacije u vezi kvaliteta i pružaju garancije, dostupne su za preuzimanje na aeno.com/documents.

UKR Гриль електричний **AENO™** призначений для приготування різних м'ясних і рибних страв.

Технічні характеристики

Напруга живлення: AC220–240 В; частота: 50/60 Гц. Потужність 2000.0 Вт. Розмір робочої поверхні (Д×Ш): 320×220 мм. Робоча температура поверхні знімних панелей: 80–230 °С. Кут розкриття: 40°–130° (довільне розкриття), 180° (повне розкриття). Час приготування стейка товщиною 15 мм: 5 хв. Піддон для збирання жиру: пластиковий. Знімні панелі: двосторонні. Колір: чорний. Вага: 5,08 кг. Умови експлуатації: температура 0...+40 °С, відносна вологість < 95 % (без утворення конденсату). Умови зберігання: температура 0...+60 °С, відносна вологість < 60 % (без утворення конденсату).

Комплект поставки

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

Обмеження і попередження

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

Якщо у вас виникли питання або труднощі під час використання пристрою AENO, будь ласка, зв'яжіться зі службою підтримки ел. поштою **support@aeno.com** або в онлайн-чаті на сайті **aeno.com/service-and-warranty**. Фахівці допоможуть вам розібратися, і вам не потрібно витрачати час та зусилля на відвідування магазину.

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

Підготовка до роботи

Розпакуйте гриль і розмотайте кабель, але не включайте вилку в розетку. Переконайтеся, що піддон для збирання жиру ❸ встановлено в підставку ❹ (див. малюнок б) в задній частині основи корпусу гриля ❺ (див. малюнок а). Натисніть верхню кнопку фіксатора ❹ верхньої знімної панелі ❷, щоб зняти її, а потім за допомогою нижньої кнопки фіксатора ❹ зніміть нижню знімну панель ❻, просто піднявши її вгору. Вимийте знімні панелі гриля в теплій мильній воді, потім протріть насухо м'якою ганчіркою. Ці деталі також можна мити у посудомийній машині. Мийте і висушуйте панелі після кожного приготування їжі. Перед використанням знову встановіть верхню і нижню панелі для гриля на свої місця. Поставте гриль на рівну та стійку жаротривку поверхню. В перший раз прилад треба прогріти без харчових продуктів протягом приблизно десяти (10) хвилин.

Невелика кількість легкого диму або запаху вважається нормальною і нешкідливою.

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

Експлуатація

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

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

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

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

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

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

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

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

Таблиця колірної індикації режимів гриля (див. малюнок c)

Колір індикатора	Режим гриля
Блакитний	Попереднє нагрівання відбувається
Зелений	Попереднє нагрівання завершено
Жовтий	Приготування продукту відбувається
Червоний	Приготування продукту завершено

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

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

Таблиця кодів помилок в роботі гриля, що відображаються на табло

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

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



Цей символ означає, що при утилізації пристрою, його батарей і акумуляторів, а також його електричних і електронних аксесуарів, необхідно слідувати Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) і Директиві про батарейки та акумулятори та відходи від батарейок та акумуляторів, що містять небезпечні речовини. Згідно з директивами, дане обладнання після закінчення терміну служби підлягає окремій утилізації. Не допускається утилізацію пристрою, його батарей 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 зміни та доповнення до цього документу без попереднього повідомлення користувачів. Дату виробництва див. на упаковці. Гарантійний термін та термін служби – 2 роки з дати продажу виробу в роздрібній мережі. Відомості про виробника: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kinp). Вироблено в Китаї. Всі торгові марки та торгові марки, зазначені тут, є власністю їх відповідних власників. Актуальні відомості та докладний опис пристрою, а також інструкція з підключення, сертифікати, відомості про компанію, які приймають претензії щодо якості та гарантії, доступні для завантаження на aeno.com/documents.

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

Texnik xususiyatlari

Quvvat kuchlanishi: AC220-240 V; chastotasi (tebranish vaqti): 50-60 Gst. Quvvati: 2000.0 Wt. Ishlaydigan yuzaning (sirtning) o'lchami (Diametri×Eni): 320×220 mm. Olinadigan panellarning ishchi harorati: 80-230 °C. Ochiq burchagi: 40°-130° (erkin ochilishi), 180 ° (to'liq ochilishi). 15 mm qalinlikdagi steyni pishirish vaqti: 5 min. Yog'ni yig'ib oladigan poddon (taglik): plastikli. Olinadigan panellar: ikkitomonlama. Qora rang. Og'irligi: 5,08 kg. Ishlatish shartlari: harorat 0...+40 °C, nisbiy namlik < 95 % (kondensat hosil qilmagan holda). Saqlash shartlari: harorat 0...+60 °C, nisbiy namlik 60 % (kondensat hosil qilmagan holda).

Yetkazib berilgan mahsulotning to'plami

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

Cheklovlar va ogohlantirishlar

Bolalar va imkoniyati cheklangan shaxslar grildan faqat kattalar va tajribali odamlar nazorati ostida foydalanishlari mumkin. Grilni bolalarning qo'llari yetmaydigan joyda saqlang. Grilning ishlash vaqtida uning korpusi yuqori haroratgacha qiziydi, mahsulotlardan issiq bug' chiqadi va yog' sachraydi. Gril korpusining qopqog'ini ② ko'tarish uchun faqat tutqichni ① ushlab ko'taring (a rasmga qarang). Gril korpusi ⑤ poydevorining ishidagi taglikda ⑨ yog'ni yig'ib oladigan plastikli poddon (taglik) ⑧ bor (b rasmga qarang): agar poddonda (taglikda) yog' yig'ilib qolgan bo'lsa, gril korpusini ehtiyotkorlik bilan harakatlantiring. Qurilma sovumagancha gril korpusi pordevoridan poddonni (taglikni) chiqarib olmag. Gril ishlayotgan paytda uning korpusini qo'lingiz bilan ushlamang, uni ushlash uchun qo'lingizga issiqlik o'tkazmaydigan

! AENO qurilmasidan foydalanishda savollaringiz yoki qiyinchiliklaringiz bo'lsa, !
! elektron pochta **support@aeno.com** yoki **aeno.com/service-and-warranty** !
! saytidagi onlayn chat orqali qo'llab-quvvatlash xizmati bilan bog'laning. !
! Mutaxassislar muammoni hal qilishga yordam beradi va siz do'konga !
! borishga vaqt va kuch sarflashingiz shart emas. !

qo'lqop kiyib oling. Grilni ochiq havoda ishlatmang, uni issiqdan, to'g'ridan-to'g'ri quyosh nurlaridan, ochiq olovdan yoki yuqori namlikdan uzoqroq joyda saqlang va hech qachon nam qo'llar bilan ushlamang. Grilni ishlatmaganingizda har doim vilkani rozetkadan chiqarib qo'ying. Moslamani suvga yoki boshqa suyuqliklarga solmang. Agar gril suvga tushib ketgan bo'lsa, avval uni rozetkadan o'chiring va undan keyin grilni qo'lingizga qo'lqop kiyib suvdan oling. Agar gril yoki uning quvvat shnuri shikastlangan bo'lsa, uni aslo ishlatmang. Moslamani o'zingiz ta'mirlashga urinmang. Grilni doimo issiqqa chidamli asosga ega bo'lgan tekis va mustahkam yuzaga va yaxshi shamollanib turadigan joyga qo'ying. Agar gril ichida haddan ortiq pishiriladigan mahsulot bo'lsa va uni yopish qiyin bo'lsa, uni kuch bilan yopishga harakat qilmang. Bu harakat qurilmaga ziyon yetkazishi mumkin. Yong'in xavfini oldini olish uchun hech qachon moslama ishlayotgan paytda uni qarovsiz qoldirmang. Grilni elektr tarmog'iga ulashdan oldin u yopiq bo'lishi kerak: korpusning qopqog'i 2 pastka tushirilgan. Pishirib bo'lgandan keyin tayyor ovqatni yog'och yoki issiqlikka chidamli kapkir bilan oling. Pishgan ovqatni olib tashlash uchun o'tkir vilka yoki pichoqni ishlatmang, chunki bu yopishmaydigan qoplamaga zarar etkazishi mumkin.

Grilni ishga tushirish uchun tayyorgarlik ko'rish

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

ESLATMA. Olinadigan panellar o'zaro almashtiriladigan panellar va ular ikki tomonli: bir tomoni qovurg'asimon yuzaga ega, ikkinchi tomoni tekis yuzaga ega. aeno.com/documents

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

Grilni Ishlatish

Grilni yoping. Uni rozetkaga ulang. Darrov bundan keyin ovozli signal jaranglaydi. Boshqaruv panelidagi 3 barcha ko'rsatkichlar yonadi va o'chadi. Boshqaruv panelining o'rtasida joylashgan raqamli displeyda 230C 05:30 (c rasmga qarang), siz "OFF" yozuvini ko'rasiz. Bu grilning kutish va qizish rejimida (tartibida) ekanligini anglatadi. Uchta isitish rejimidan (tartibidan) birini tanlash uchun tugmachalardan foydalaning: "Both Grill" – grilning ikkala paneli, "Upper Grill" – grilning yuqorigi paneli, "Lower Grill" – grilning pastki paneli. Displeyda harorat va isitish vaqti standart bo'yicha (ishlab chiqaruvchi dastlab o'rnatgan ko'rsatkich bo'yicha) o'rnatilgan yoki oxirgi sozlamalarga o'xshash bo'ladi. Ularning qiymatlarini harorat f va vaqt t ko'rsatkichlari yonida displeyning har ikki tomonida joylashgan tegishli "Yuqoriga" ^ va "Pastga" v tugmachalarini bosish orqali o'zgartirish mumkin.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 sirtini quruq mato bilan artib oling.

Mumkin bo'lgan nosozliklarni bartaraf etish

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

Displeyda ko'rsatilgan gril ishlayotgan paytda hatolar kodining jadvali

Hatoning kodi	Ma'nosi
E1	Yuqorigi termostat kontaktlarining uzilishi
E2	Yuqorigi termostatning qisqa tutashuvi
E3	Pastki termostat kontaktlarining uzilishi
E4	Pastki termostatning qisqa tutashuvi

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



Bu belgi qurilma, uning batareyalari va akkumulyatorlari, shuningdek elektr va elektron aksessuarlarini utilitatsiya qilishda (WEEE) elektr va elektron uskunalarning hamda batareyalar va akkumulyatorlarning chiqindilaridan foydali narsalar olish qoidalariga amal qilish kerak. Qoidalarga ko'ra, ushbu uskunaning ishlash muddati tugagandan so'ng alohida utilitatsiyaga yotadi. Qurilmani, uning batareyalari va akkumulyatorlari, shuningdek, uning elektrik va elektron aksessuarlarini shahar chiqindilari bilan bir qatorda utilitatsiya qilishga yo'l qo'yilmaydi, chunki bu atrof-muhitga zarar etkazadi. Ushbu uskunani utilitatsiya qilish uchun uni sotish yoki mahalliy qayta ishlash nuqtalariga qaytarish kerak. Batafsil tafsilotlarni olish uchun maishiy chiqindilarni yo'qotish xizmatiga murojaat qilish kerak.

ASBIS foydalanuvchilarni oldindan ogohlantimasdan qurilmaga va ushbu hujjatga o'zgartirish va qo'shimchalar kiritish huquqini o'zida saqlab qoladi. Ishlab chiqarish sanasini qadoqdan qarang. Kafolat muddati va xizmat muddati – mahsulot chakana savdo tarmog'ida sotilgan kundan boshlab 2 yil. Ishlab chiqaruvchi haqida ma'lumot: ASBIS Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipr). Xitoyda ishlab chiqarilgan. Bu yerda tilga olingan barcha savdo belgilari va savdo nomlari tegishli egalariining mulki hisoblanadi. Joriy ma'lumotlar va qurilmanyat batafsil tavsifi, shuningdek ulanish bo'yicha ko'rsatmalar, sertifikatlar, sifat va kafolat shikoyatlarini qabul qiluvchi kompaniyalar haqidagi ma'lumotlarni aeno.com/documents veb-saytidan yuklab olish mumkin.

R A E N C

Device name: _____

ARA اسم الجهاز **BOS** Pečat prodavca **BUL** Име на устройството **CES** Název zařízení
DEU Geräte name **ELL** Όνομα συσκευής **EST** Seadme nimi **FRA** Dénomination d'un appareil
HRV Naziv uređaja **HUN** Eszköz neve **HYE** Սարքի անունը **ITA** Nome del dispositivo
KAT მოწყობილობის დასახელება **KAZ** Құрылғыны атауы **LAV** Ierīces nosaukums
LIT Įrenginio pavadinimas **NLD** Apparaatnaam **POL** Nazwa urządzenia **POR** Nome do dispositivo
RON Descrierea dispozitivului **RUS** Наименование устройства
SLK Označenie zariadenia **SLV** Ime naprave **SPA** Denominación del dispositivo **SRP** Ime uređaja **UKR** Назва пристрою **UZB** Qurilma nomi

Serial number: _____

ARA الرقم التسلسلي **BOS** Serijski broj **BUL** Сериен номер **CES** Sériové číslo **DEU** Seriennummer
ELL Σειριακός αριθμός **EST** Seerianumber **FRA** Numéro de série **HRV** Serijski broj
HUN Sorozatszám **HYE** Տնդհախան համար **ITA** Matricola **KAT** სერიული ნომერი
KAZ Сериялық нөмірі **LAV** Sērijas numurs **LIT** Serijinis numeris **NLD** Seriennummer
POL Numer seryjny **POR** Número de série **RON** Numar serial **RUS** Серийный номер
SLK Sériové číslo **SLV** Serijska številka **SPA** Número de serie **SRP** Serijski broj **UKR** Серійний номер
UZB Seriya raqami

Purchase date: _____

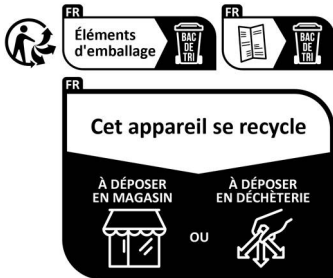
ARA تاريخ الشراء **BOS** Datum kupovine **BUL** Дата на закупуване **CES** Datum prodeje
DEU Kaufdatum **ELL** Ημερομηνία αγοράς **EST** Müügikuupäev **FRA** Date de vente
HRV Datum prodaje **HUN** Az eladás dátuma **HYE** Գնման ամսաթիվը **ITA** Data di vendita
KAT ზედენის თარიღი **KAZ** Сатылған күні **LAV** Pārdošanas datums **LIT** Pardavimo data
NLD Datum van aankoop **POL** Data sprzedaży **POR** Data de compra **RON** Data cumparării
RUS Дата покупки **SLK** Dátum predaja **SLV** Datum nakupa **SPA** Fecha de venta
SRP Datum kupovine **UKR** Дата кyниани **UZB** Sotib olish sanasi

Seller stamp:

ARA حتم البائع **BOS** Naziv uredaja
BUL Печат на продавача
CES Podpis a razitko prodejece
DEU Unterschrift und Stempel des Verkäufers **ELL** Σφραγίδα του Πωλητή
EST Müüja allkiri ja pitser **FRA** Signature et cachet du vendeur
HRV Potpis i pečat prodavača **HUN** Az eladó aláírása és bélyegzője **HYE** Վաճառողի կնիքը **ITA** Firma e sigillo del venditore **KAT** გამყიდველის ზეგელი
KAZ Сатушының қолы мен мөрі
LAV Pārdevēja paraksts un zīmogs
LIT Pardavėjo parašas ir antspaudas
NLD Zegel van de verkoper
POL Podpis i pieczęć sprzedawcy
POR Selo do vendedor **RON** Semnatura și ștampila cumpărătorului **RUS** Печать продавца **SLK** Podpis a pečiatka predávajúceho **SLV** Pečat prodajalca
SPA Firma y sello del vendedor
SRP Pečat prodavca **UKR** Печатка продавця **UZB** Sotuvchining muhri

ENG Download the full warranty card on aeno.com **ARA** aeno.com من بطاقة الضمان الكاملة **BOS** Preuzmite kompletni garantni list na aeno.com **BUL** Изтернете пълната гаранционна карта от aeno.com **CES** Uplný záruční list ke stažení na aeno.com **DEU** Die vollständige Garantiekarte steht unter dem Link aeno.com zum Download bereit **ELL** Κατεβάστε την πλήρη κάρτα εγγύησης στο aeno.com **EST** Laadige täielik garantiikaart alla aadressil aeno.com **FRA** Téléchargez la carte de garantie complète sur aeno.com **HRV** Preuzmite potpuni jamstveni list s aeno.com **HUN** A teljes jótállási jegy az aeno.com weboldalon letölthető **HYE** Ներքևիցնե՛ք ամբողջական երաշխիքային քարտը aeno.com -ում **ITA** Scaricare il certificato di garanzia completo su aeno.com **KAT** სრული საგარანტოო ტალონის ჩამოტვირთვა aeno.com-ზე **KAZ** Толық кепілдік талонын сайттан aeno.com жүктеңіз **LAV** Lejupielādēt pilnu garantijas karti vietnē aeno.com **LIT** Atsisisiųskite visą garantijos kortelę iš aeno.com **NLD** Download de volledige garantiekaart op aeno.com **POL** Pobierz pełną kartę gwarancyjną na stronie aeno.com **POR** Descarregar cartão de garantia completo em aeno.com **RON** Descărcați cardul de garanție complet la aeno.com **RUS** Скачать полный гарантийный талон на aeno.com **SLK** Uplný záruční list na stiahnutie na aeno.com **SLV** Prenesite celoten garancijski list: aeno.com **SPA** Descargue la tarjeta de garantía completa en aeno.com **SRP** Preuzmite kompletan garantni list sa aeno.com **UKR** Завантажити повний гарантійний талон на aeno.com **UZB** To'liq kafolat talonini aeno.com saytdan yuklab olish





Points de collecte sur
www.quefairedemesdechets.fr



Please contact our online support team if you have any questions or issues with your AENO device.

This is a better option than visiting the store
and will save you time and effort



Get support



aeno.com/service-and-warranty

UKR Отримати підтримку **BOS** Dobijte podršku **BUL** Получаване на поддръжка **CES** Ziskajte podporu **DEU** Support erhalten **ELL** Λήψη υποστήριξης **EST** Saama toetuse **FRA** Obtenir de l'aide **HRV** Tražite pomoć na **HUN** Támogatás megszerzése **HYE** Աջակցություն ստանալ **ITA** Ottieni supporto **KAT** მხარდაჭერის მიღება **KAZ** Қолдау алу **LAV** Saņemt atbalstu **LIT** Gauti palaikymą **NLD** Ondersteuning krijgen **POL** Uzyskaj pomoc **POR** Obter apoio **RON** Obțineți asistență **RUS** Получить поддержку **SLK** Získat podporu **SLV** Pridobite podporo **SPA** Obtener apoyo **SRP** Tražite pomoć na **UZB** Qo'llab quvvatlash xizmatidan foydalanish **ARA** الحصول على الدعم