

A E N C



Quick Start Guide

# **Electric Grill**

## **EG5**

(Model: AEG0005)

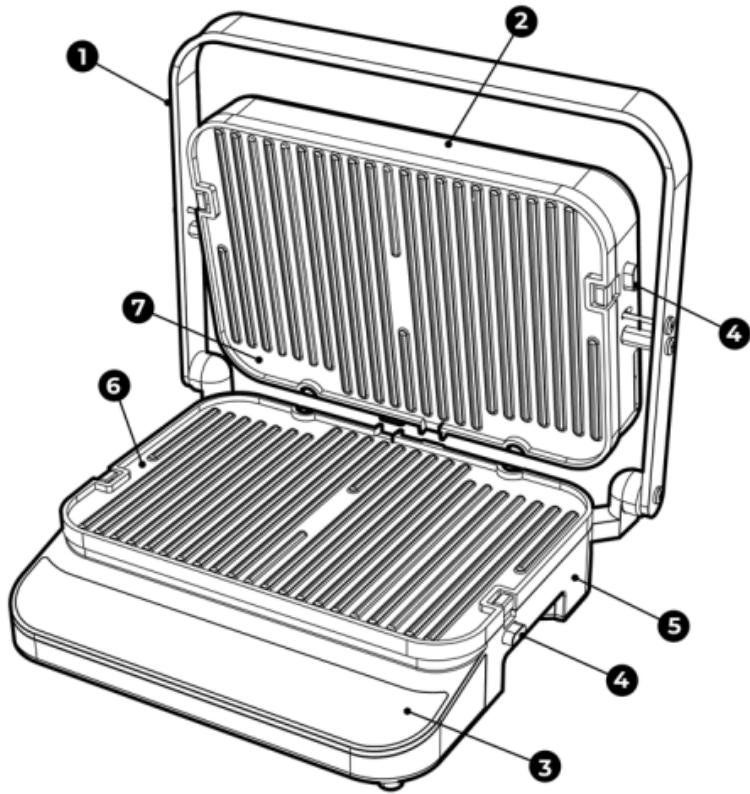
v 1.4.5 | 22.05.2024

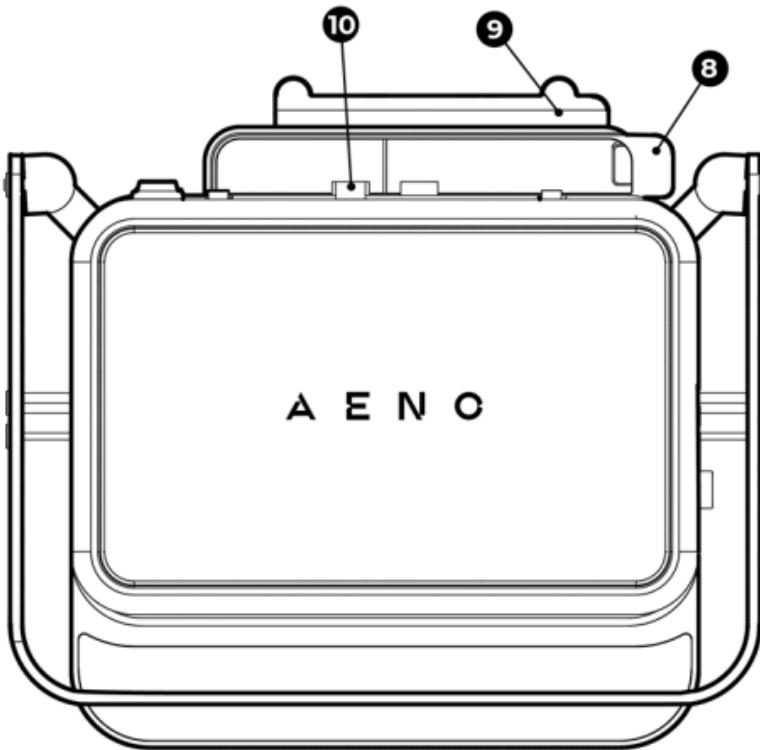
ENG	Recipes here
ARA	هنا وصفات
BOS	Recepti ovdje
BUL	Рецепти тук
CES	Recepty zde
DEU	Rezepte hier
ELL	Συνταγές εδώ
EST	Retseptid siin
FRA	Recettes ici
HRV	Recepti ovdje
HUN	Receptek itt
HYE	Բաղադրատոմսեր այսնել
ITA	Ricette qui
KAT	მეცნიერებელი აქ არის
KAZ	Мұнда рецепттер
LAV	Receptes šeit
LIT	Receptai 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.....	13
BOS.....	17
BUL.....	23
CES.....	30
DEU.....	36
ELL.....	43
EST.....	50
FRA.....	56
HRV.....	63
HUN.....	69
HYE.....	75
ITA.....	81
KAT.....	87
KAZ.....	94
LAV.....	100
LIT.....	106
NLD.....	112
POL.....	118
POR.....	124
RON.....	130
RUS.....	136
SLK.....	143
SLV.....	149
SPA.....	155
SRP.....	161
UKR.....	167
UZB.....	173

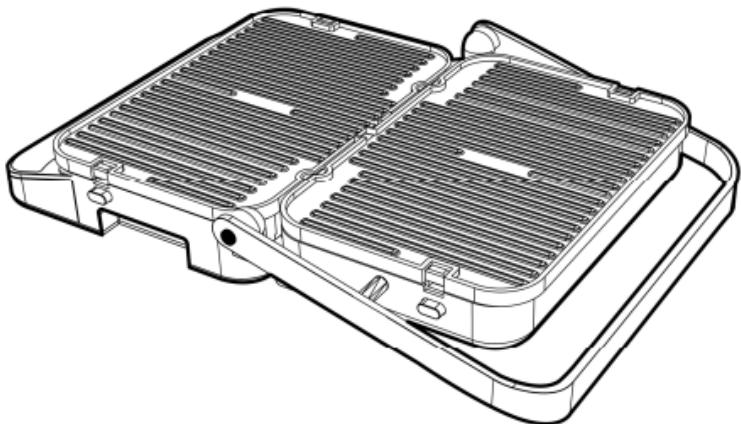
A







C



D

**ENG** AENO™ AEG0005 Electric Grill is designed for cooking various meat and fish dishes.

## **Technical specifications**

Power supply voltage: 220–240 V (AC); Frequency: 50–60 Hz. Power: 2000.0 W. Operating temperature: 80–230 °C. Opening angle: up to 180°. Grease drip tray: plastic. Removable plates: double-sided. Number of cooking modes: 9. Power supply cable: 1 m. Colour: black. Working surface size (L×W): 320×220 mm. Weight: 5.08 kg. Operating conditions: temperature 0...+40 °C, relative humidity < 95 % (without condensation). Storage conditions: temperature 0...+60 °C, relative humidity < 60 % (without condensation).

## **Package Contents**

**AENO™ AEG0005** electric grill, removable plates (6) and (7), plastic grease tray (8), quick start guide.

## **Limitations and Warnings**

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

Children and persons with physical and mental disabilities may only use the device under the supervision of adults responsible for their safety. The unit should only be operated in a domestic environment and in accordance with the instructions in this document or in the full user manual, available at **aeno.com/documents**. Before connecting the appliance to the mains, check that the rated voltage indicated in the technical documentation corresponds to that of the electrical socket. Connect and disconnect the appliance only with dry hands. Do not immerse the device in water or other liquids. Place the device on a horizontal surface in such a way as to eliminate the possibility of

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.

overturning. The body of the appliance gets very hot during operation. Do not touch the unit until it has cooled down completely or use protective gloves. Hold the handle (1) when opening the device. Carry the unit by holding it by the base only. Large quantities of food placed in the device make it difficult to close the lid. Do not press the lid too hard as this could damage the device. Only remove cooked food from the plates with a heat-resistant spatula. Do not use forks, knives, or other sharp kitchen appliances to avoid damaging the non-stick coating of the removable plates. Do not leave the appliance in operation unattended. Always unplug the appliance after use or before cleaning it. To prevent burns, do not remove the drip tray (8) with the contents until the appliance has cooled down completely. Do not repair the appliance yourself, contact an authorized service center. Do not make any modifications to the appliance or its components.

### **Initial setup**

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

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

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

### **Exploitation**

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

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

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

**Preheating the device.** Do not put food into the grill during the preheating stage. Use the keys to select one of the three modes: «Defrost», «Lower Grill», «DIY». Alternatively, press the «Menu» button to select the automatic modes «Beef», «Fish», «Chicken», «Sausage», «Hamburger», «Bacon». The button indicator or the name of the selected mode flashes on the control panel display. Press the «Start/Cancel» button. The LED illuminates blue, the selected mode is illuminated. The temperature and heating time are displayed.

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

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

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

**Table – Cooking modes**

Mode	Temperature (5 °C/ step)	Heating time (30 sec/ step)	Default parameters
«Defrost»	80–120 °C	1 min. – 60 min.	80 °C, 15 min.

<b>Mode</b>	<b>Temperature (5 °C/ step)</b>	<b>Heating time (30 sec/ step)</b>	<b>Default parameters</b>
«Lower Grill»	80–220 °C	30 sec. – 60 min.	200 °C, 10 min.
«DIY»	80–230 °C	30 sec. – 60 min.	230 °C, 5 min.
«Beef»	200–230°C	3 min. – 8 min.	230 °C, 5 min.
«Fish»	200–230 °C	3 min. – 8 min.	210 °C, 5 min.
«Chicken»	160–200 °C	3 min. – 12 min.	180 °C, 5 min.
«Sausage»	160–200 °C	3 min. – 10 min.	160 °C, 5 min.
«Hamburger»	150–200 °C	5 min. – 15 min.	150 °C, 8 min.
«Bacon»	160–200 °C	3 min. – 10 min.	180 °C, 5 min.

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

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

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

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

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

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

### **Color indication of the grill modes**

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

### **Care and cleaning**

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

### **Troubleshooting possible problems**

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

### **Device error codes displayed on the display**

- E1 – contact breakage of the upper thermostat;

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

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



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 Athanasiou, 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](http://aeno.com/documents).

تم تصميم الشواية الكهربائية **AENO™ AEG0005** لطهي أطباق اللحوم والأسماك المختلفة.

جهد التزويد بالطاقة: 220V فقط (التيار المتردد) ؛ التردد: 50-60 هرتز. الاستطاعة: 2000,0 واط. درجة حرارة العمل: 0°C-230°C. زاوية الانفصال: حتى 180°. صينية جمع الشحم: بلاستيكية. الوحوشن القابليان للإزالة: ذوات وجبين. عدد أوضاع الطهي: 9. سلك الطاقة: 1 م. اللون: أسود. أبعاد سطح العمل (الطول × العرض): 320 مم × 220 مم. الوزن: 5,08 كغ. شروط الاستخدام: درجة الحرارة 0...+40 درجة منوية، الرطوبة النسبية > 95% (دون تكافث). شروط التخزين: درجة الحرارة 0...+60 درجة منوية، الرطوبة النسبية > 60% (دون تكافث).

طقم التسلیم الشواية **AENO™ AEG0005** ، الوحوشن القابليان للإزالة (6) و (7) ، صينية جمع الشحم البلاستيكية (8) ، دليل البدء السريع. القبود والتحذيرات

انتبه! قد يؤدي عدم اتباع قواعد التشغيل إلى إلحاق الضرر بصحبة المستخدم أو ممتلكاته.

لا يجوز للأطفال وأشخاص ذوي إعاقة جسدية وعقلية استخدام الجهاز إلا تحت إشراف الأشخاص البالغين المسؤولين عن سلامتهم. يجب استخدام الجهاز في البيئة المنزلية ووفقاً للتعليمات الواردة في هذا المستند أو في دليل المستخدم الكامل المتاح على موقع **aeno.com/documents** فقط. قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية ، تأكد من أن الجهد الاسمي المشار إليه في الوثائق الفنية يتوافق مع باراترات مقبس الكهرباء. يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية وفصله عنها باليدين الجاقيفين فقط لا تعطس الجهاز في الماء أو سائل آخر. ضع الجهاز على سطح أدقق بطريقة تستبعد احتمال القلاطه تماماً. يسكن جسم الجهاز بشدة أثناء تشغيله. لا تمس الجهاز حتى يبرد تماماً ، أو استخدم فقايرين وأفقيين. عند فتح غطاء الجهاز ، أمسك بالمقصض (1). أحمل الجهاز وانت تمسك بقاعدته فقط. وضع كمية كبيرة من الطعام في الجهاز يجعل إغلاقه صعباً. لا تضغط على الغطاء بقوة حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الجهاز. أزل الطعام المطبوخ عن اللوحة باستخدام ملعقة مسطحة مقاومة للحرارة فقط. لا تستخدم شوكات وسكاكين وأنواع المطبخ الحادة الأخرى لتجنب إتلاف الطلاء المقاوم للتصاص الطعام الوحوشن القابليان للإزالة. لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء تشغيله. أخرج القابس من مقبس الكهرباء دانياً بعد التشغيل وقبل تنظيف الجهاز. لتجنب حروق ، لا تخرج الصينية (8) بمحتواها حتى يبرد الجهاز تماماً. يحظر إصلاح الجهاز بنفسك ، احصل بمرکز الخدمة المصرح له. يحظر إدخال أي تغيرات في تصميم الجهاز ومكوناته.

التحضير للعمل أخرج الجهاز من العبوة فازل صينية جمع الشحم (8). أزل الوحوشن (6) و (7) بالضغط على الزرين المناسبين (العلوي أو السفلي) للمثبتين (4).

اغسل الوحوشن والصينية باستخدام مزيج أوساخ محايد فامسحها حتى تجف ، ثم ضعها في مكانها. قم بتنشيط الوحوشن بحيث يواجه أخدود الشم (10) الخلف: يجب أن يدفع الشحم منه في الصينية. ضع الجهاز على القاعدة المقاومة للحرارة في غرفة جيدة

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

التهوية على بعد 30 سم من الأشياء الأخرى على الأقل.

ملاحظة. يمكن تبديل الوحتان القابلتان للإزالة بعضهما ببعض ؛ لهما وجهان: وجه واحد مضلع والأخر مسطح. يمكنك طهي الطعام على أي من الوجهين. عند استخدام الجهاز لأول مرة ، امسح سطح العمل الخارجي للوحتين القابلتين للإزالة بزيت الطهي ليشكل طبقة دقيقة. إذا كنت ستطيغ على الوجه الآخر من الوحتين فيما بعد فلن ينفع طبقة من الزيت عليه عند استخدامه لأول مرة أيضا. سيضمن ذلك أفضل أداء للطلاء المقاوم للاتساق الطعام.

#### التشغيل

أغلق الشواية وقم بتوصيلها بمقبس الكهرباء فستتصدر فور ذلك إشارة صوتية ، وستختفي جميع المؤشرات الموجودة على لوحة التحكم (3) وستستلمك (راجع شكل ④). سترى على الشاشة الرقمية الورقة رسالة "OFF" ("قيد/إيقاف التشغيل"). هذا يعني أن الجهاز في وضع الاستعداد ولا يتم تشغيله. ملاحظة. عند بدء تشغيل الجهاز لأول مرة ، يجب تدفنته وهو خال من الطعام ، لمدة 10 دقائق. يتعذر وجود كمية صغيرة من الدخان أو الرائحة الحفظين عادياً وغير ضار.

التسخين التمهيدي للجهاز. لا تضع المأكولات في الشواية أثناء التسخين التمهيدي. استخدم الأزرار لتحديد أحد الأوضاع الثلاثة: "Defrost" ("فك التجميد") أو "Lower Grill" ("الشواية السفلية") أو "DIY" ("الوضع اليدوي"). أو بدلاً من ذلك ، اضغط على زر "Menu" ("القائمة") لتحديد الأوضاع التقليدية: "Beef" ("لحم البقر") و "Fish" ("السمك") و "Chicken" ("الدجاج") و "Sausage" ("اللحم المقلي") و "Hamburger" ("الهامبرغر") و "Bacon" ("اللحم المقدد"). سيوضع مؤشر الزر أو اسم الوضع المحدد على شاشة لوحة التحكم. اضغط على زر "Start/Cancel" ("بدء/إيقاف التشغيل") فيبيضو المؤشر الضوئي باللون الأزرق وسيتم إضافة الوضع المحدد ، وستعرض الشاشة درجة الحرارة ووقت التسخين.

ملاحظة. انتهاء تشغيل الجهاز في أي من الأوضاع ، يمكنك تغيير رقم الوقت ودرجة الحرارة بالضغط على زر (الأسفل) ⑤ (العلوي) و (العلوي) ⑥ (الأسفل) (راجع شكل ④).

ملاحظة. إذا لم يتم الضغط على زر "Start/Cancel" ("بدء/إيقاف التشغيل") بعد تحديد وضع الطهي فيدخل الجهاز وضع الاستعداد بعد 15 ثانية ، وتعرض الشاشة رسالة "OFF" ("قيد/إيقاف التشغيل"). لمتابعة عملية الطهي ، حدد الوضع مرة أخرى وأضغط على زر "Start/Cancel" ("بدء/إيقاف التشغيل").

يستمر التسخين التمهيدي حتى تصل لوحتنا الشواية إلى درجة الحرارة للوضع المحدد مسبقاً (راجع الجدول). عند انتهاء التسخين التمهيدي ، ستتصدر إشارة صوتية 5 مرات وسيتحول لون المؤشر الضوئي إلى اللون الأخضر وسيوضع وقت طهي الطعام على الشاشة. سيدخل الجهاز وضع الاستعداد مع الحفاظ على درجة حرارة الوحتين التي تم الوصول إليها. بعد ذلك ، ابدأ الطهي.

#### الجدول - أوضاع الطهي

الوضع	درجة الحرارة (°C) لحظة	وقت التسخين (30 ثانية) لحظة	البراميرات الافتراضية
"Defrost" ("فك التجميد")	80-120 °C	1 دقيقة - 60 دقيقة	15 °C ، 80 °C

الوضع	درجة الحرارة (°C) لخطوة	وقت التسخين (30 ثانية لخطوة)	البرامترات الافتراضية
"Lower Grill" ("السوائل")	80–220 °C	30 ثانية – 60 دقيقة	200 °C ، 10 دقائق
"DIY" ("الوضع اليدوي")	80–230 °C	30 ثانية – 60 دقيقة	230 °C ، 5 دقائق
"Beef" ("اللحوم")	200–230 °C	3 دقائق – 8 دقائق	230 °C ، 5 دقائق
"Fish" ("السمك")	200–230 °C	3 دقائق – 8 دقائق	210 °C ، 5 دقائق
"Chicken" ("الدجاج")	160–200 °C	3 دقائق – 12 دقيقة	180 °C ، 5 دقائق
"Sausage" ("اللحم")	160–200 °C	3 دقائق – 10 دقائق	160 °C ، 5 دقائق
"Hamburger" ("الهamburger")	150–200 °C	5 دقائق – 15 دقيقة	150 °C ، 8 دقائق
"Bacon" ("اللحم المقدد")	160–200 °C	3 دقائق – 10 دقائق	180 درجة مئوية ، 5 دقائق

طهي الطعام. يجب بدء طهي الطعام في غضون 30 ثانية بعد اكتمال التسخين التمهيدي وإلا فلن يحافظ الجهاز على درجة حرارة اللوحتين التي تم الوصول إليها ويدخل في وضع الاستعداد. افتح الشواية وضع الماكولات على اللوحة السفلية. يمكن طهي الطعام في شواية مفتوحة (راجع شكل d) إذا كان يترازاً أو سماكاً، حتى لا تفسد شكلها، أو في شواية مغلقة إذا كان ستيك أو نقانقاً.

اضغط على زر "Start/Cancel" ("بدء/إيقاف التشغيل") فسيبدأ العد التنازلي على الشاشة. عند انتهاء العد التنازلي، ستتصدر إشارة صوتية 5 مرات، وستعرض الشاشة رسالة "DONE" ("تم")، وسيتحول لون المؤشر الصوتي إلى اللون الأحمر. انتهي طهي الطعام فسيتوقف الجهاز عن السخونة.

فك تجميد الطعام. اضغط على زر "Defrost" ("فك التجميد") و"Start/Cancel" ("بدء/إيقاف التشغيل") بالسلسل. بعد اكتمال التسخين التمهيدي، افتح الشواية وضع الماكولات على اللوحة السفلية. اضغط على زر "Start/Cancel" ("بدء/إيقاف التشغيل") مرة أخرى. عند انتهاء العد التنازلي، ستتصدر إشارة صوتية 5 مرات، وستعرض الشاشة رسالة "DONE" ("تم"). بعد ذلك، تابع الطهي بتتحديد الوضع المطلوب (راجع الجدول).

الوضع اليدوي. اضغط على زر "DIY" ("الوضع اليدوي") فحدد درجة الحرارة ووقت الطهي المطلوبين، ثم اضغط على "Start/Cancel" ("بدء/إيقاف التشغيل"). بعد اكتمال التسخين التمهيدي، افتح الشواية وضع الماكولات على اللوحة السفلية. اضغط على زر "Start/Cancel" ("بدء/إيقاف التشغيل") مرة أخرى. عند انتهاء العد التنازلي، ستتصدر إشارة صوتية 5 مرات، وستعرض الشاشة رسالة "DONE" ("تم"). إذا كنت لن تعد تنوبي استخدام الشواية فاضغط على زر "Start/Cancel" ("بدء/إيقاف التشغيل") لإيقاف تشغيله وأخرج القابس من مقبس الكهرباء.

## ألوان المؤشر وأوضاع الشوایة التي تشير إليها

- اللون الأزرق: يعمل الجهاز في وضع "التسخين التمهيدي" ؛
- اللون الأحمر: اكتمل العمل في وضع "التسخين التمهيدي" ؛
- اللون الأصفر: يعمل الجهاز في وضع "طهي الطعام" ؛
- اللون الأحمر: اكتمل العمل في وضع "طهي الطعام".

## الصيغة والتقطيف

انتظر حتى يبرد الجهاز ، ثم أخرج صينية جم النشام (8) بحذر وأفرغ محتوياتها. أخرج اللوحتين القابليتين للإزالة. اغسل الصينية واللوحتين باستخدام مزيل أوساخ محابد ، وقفها جيدا قبل إعادة تثبيتها. كرر العملية بعد كل طبخ. يمكن غسل الصينية واللوحتين في غسالة الصحون. لا تستخدم فرش معندي أو منظفات كاشطة. قم بتقطيف جسم الجهاز بمنديل مبلل بكمية صغيرة من المنظف ، ثم امسح السطح بمنديل جاف.

## إزالة الأعطل المحتملة

1. لا يتم بدء تشغيل الشواية. الأسباب المحتملة: مقبس الكهرباء معطل أو لم يتم إدخال قابس الجهاز في المقبس بالحكم. الحل: تأكد من وجود الجهد الكهربائي للمقبس (على سبيل المثال ، عن طريق توصيل جهاز آخر به) ومن أن قابس الشواية مدخل في مقبس الكهرباء بالإحكام.

2. يتم بدء تشغيل الشواية لكن اللوحتين القابليتين للإزالة لا تسخن. الأسباب المحتملة: لم يتم تعين وضع تشغيل الجهاز. الحل: تأكد من أن وقت التشغيل ودرجة الحرارة معينان ويتم عرضهما على الشاشة ، ومن أن قد تم الضغط على زر "ابدأ/إيقاف التشغيل" ("Start/Cancel").

رموز الخطأ في تشغيل الجهاز التي يتم عرضها على الشاشة

- E1 - تقطع نقاط التلاسن الكهربائي لمنظم الحرارة الطوي ؛
- E2 - دورة قصر لمنظم الحرارة الطوي ؛
- E3 - تقطع نقاط التلاسن الكهربائي لمنظم الحرارة السفل ؛
- E4 - دورة قصر لمنظم الحرارة السفل.

انتهاء! إذا لم تتح أي من الطول المحتملة في حل مشكلتك فاتصل بالمزود أو مركز الخدمة. يرجى عدم تفكيك الجهاز أو محاولة إصلاحه بنفسك.

يعني هذا المرمز أنه عند التخلص من الجهاز وبطارياته القابلة وغير القابلة لإعادة الشحن وكذلك من اكسسواراته الكهربائية والإلكترونية ، يجب اتباع قواعد التعامل مع ثقافات إنتاج المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE). تضمن هذه المعدات التخلص منها بشكل منفصل في نهاية فترة خدمتها. ولا يسمح بالتخالص من الجهاز وبطارياته القابلة لإعادة الشحن. تضمن هذه المعدات الكهربائية والإلكترونية مع الثقافات المضمنة غير المصونة حيث يضرر ذلك بالبيئة. للتخلص من هذه المعدات ، يجب إعادتها إلى نقطة البيع أو تقديمها إلى نقطة إعادة تدوير محلية للحصول على المزيد من المعلومات ، يرجى الاتصال بالخدمة المحلية للتخلص من الثقافات المضمنة.



تحتفظ شركة ASBISC بالحق في تعديل الجهاز وإجراء تغييرات على هذا المستند دون إشعار مسبق للمستخدمين. انظر تاريخ الإنتاج على العبوة. فترة الضمان وال عمر التشغيلي - 2 سنة من تاريخ بيع المنتج في شبكة البيع بالتجزئة. معلومات الشركة المصنعة: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, Limassol, Cyprus 4101, Agios Athanasio. صنع في الصين. جميع العلامات التجارية وأسمائها المشار إليها هي ملك لأصحابها. المعروض على العبوة معلومات محدثة ووصف فضلى للجهاز، بالإضافة إلى تعليمات التوصيل والشهادات ومعلومات حول الشركات التي تقبل مطالبات الجودة والضمان، منصة للتغزيل على [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents)

**BOS** Električni roštilj **AENO™ AEG0005** je dizajniran za spremanje raznih jela od mesa i ribe.

### **Specifikacije**

Napajanje: 220–240 V (AC); frekvencija: 50–60 Hz. Snaga: 2000.0 W. Radna temperatura: 80–230 °C. Ugao otvaranja: do 180°. Posuda za sakupljanje masti: od plastike. Odvojivi paneli: dvostrani. Režimi pečenja: 9. Kabl za napajanje: 1 m. Boja: crna. Veličina radne površine (D×Š): 320×220 mm. 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™ AEG0005**, odvojivi paneli (6) i (7), plastična posuda za sakupljanje masti (8).

### **Ograničenja i upozorenja**

**PAŽNJA!** Nepoštovanje uputa za uporabu može uzrokovati štetu po zdravlje ili imovinu korisnika.

Djeca i osobe s fizičkim ili mentalnim invaliditetom smiju koristiti uređaj samo pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Koristite uređaj samo kod kuće i u skladu sa uputstvima sadržanim u ovom dokumentu ili kompletnom korisničkom priručniku dostupnom na [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Prije priključivanja uređaja na električnu mrežu, provjerite da li nazivni napon naveden u tehničkoj dokumentaciji odgovara parametrima električne utičnice. Priključujte i odspajajte uređaj na mrežu samo kada su vam ruke suve. Ne

Ako imate bilo kakvih pitanja ili problema prilikom korištenja AENO uređaja, kontaktirajte tim za podršku putem e-pošte. [support@aeno.com](mailto:support@aeno.com) ili preko onlajn chata na [aeno.com/service-and-warranty](http://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.

uranjajte uređaj u vodu ili druge tečnosti. Postavite uređaj na horizontalnu površinu tako da potpuno isključite mogućnost prevrtanja. Tokom rada kućište uređaja postaje vrlo vruće. Ne dirajte uređaj dok se potpuno ne ohladi ili koristite zaštitne rukavice. Kada otvarate poklopac uređaja, uhvatite ga za ručku (1). Nosite uređaj držeći ga samo za bazu. Višak namirnica stavljenih u uređaj otežava zatvaranje poklopca. Nemojte snažno pritiskati poklopac jer to može oštetiti uređaj. Pečene namirnice vadite sa panela samo lopaticom otpornom na toplotu. Nemojte koristiti viljuške, noževe ili druge oštре kuhinjske pribore kako biste izbjegli oštećenje neljepljivog premaza na odvojivim panelima. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi. Uvijek izvucite utikač iz utičnice nakon upotrebe ili prije čišćenja uređaja. Da biste izbjegli opeketinu, nemojte vaditi posudu (8) sa sakupljenom masti dok se uređaj potpuno ne ohladi. Zabranjeno je samostalno popravljati uređaj, obratite se ovlaštenom servisu. Zabranjeno je vršiti bilo kakve promjene u dizajnu uređaja i dodataka.

### **Priprema za korištenje**

Raspakujte uređaj, izvucite posudu za sakupljanje masti (8). Skinite panele (6) i (7) pritiskom na odgovarajuće (gornje ili donje) dugme za otpuštanje (4).

Operite panele i posudu neutralnim deterdžentom, obrišite i opet ugradite u uređaj. Postavite panele tako da žlijeb za mast (10) bude okrenut unazad: mast treba da teče niz njega u posudu. Postavite uređaj na podlogu otpornu na toplotu i u dobro provjetravanom prostoru, na udaljenosti najmanje 30 cm od drugih predmeta.

**NAPOMENA.** Odvojivi paneli su zamjenjivi i dvostrani: jedna strana ima rebrastu površinu, a druga je ravna. Možete peći hranu na jednoj i drugoj površini. Kada koristite prvi put, premažite vanjsku radnu površinu odvojivih panela tankim slojem ulja za kuvanje. Ako kasnije pečete hranu na drugoj strani panela, takođe nanesite sloj ulja na nju ako je prvi put koristite. To će osigurati da neljepljivi premaz najbolje funkcioniše.

## Korištenje

Zatvorite roštilj i priključite ga na utičnicu. Odmah nakon toga će se oglasiti zvučni signal. Svi indikatori na kontrolnoj tabli (3) će se upaliti i ugasiti (v. sliku c). Na digitalnom displeju panela prikaže se natpis: "OFF" ("Isključeno"). To znači da je uređaj u stanju mirovanja i da se ne zagrijava.

**NAPOMENA.** Kada prvi put uključite uređaj, treba ga zagrijati bez namirnica 10 min. Male količina laganog dima ili mirisa smatra se normalnom i bezopasnom.

**Predgrijavanje uređaja.** Nemojte stavljati namirnice u roštilj tokom predgrijavanja. Pomoću dugmadi odaberite jedan od tri režima: "Defrost" ("Odmrzavanje"), "Lower Grill" ("Donji panel"), "DIY" ("Ručni režim"). Takođe možete pritisnuti dugme "Menu" ("Meni") da odaberete automatske režime "Beef" ("Govedina"), "Fish" ("Riba"), "Chicken" ("Piletina"), "Sausage" ("Kobasice"), "Hamburger", "Bacon" ("Slanina"). Indikator dugmeta ili naziv izabranog režima će treptati na displeju kontrolne table.

Pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Stop"). LED indikator zasvijetli plavo, a odabrani režim će biti osvijetljen. Displej prikaže temperaturu i vrijeme grijanja.

**NAPOMENA.** Dok uređaj radi u bilo kojem od režima, možete promijeniti vrijednosti vremena i temperature pritiskom na odgovarajuće dugme ☉ ("Gore") i ☊ ("Dolje") (v. sliku c).

**NAPOMENA.** Ako po izboru režima pečenja ne pritisnete dugme "Start/Cancel" ("Start/Stop"), uređaj će za 15 sek prijeći u stanje mirovanja. Displej prikaže: "OFF" ("Isključeno"). Za nastavak procesa kuhanja, ponovo odaberite režim rada i pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Stop").

Predgrijavanje se nastavlja sve dok paneli roštilja ne dostignu temperaturu prethodno odabranog režima rada (v. tabelu). Na kraju predgrijavanja 5 puta se oglaši zvučni signal. LED indikator će promijeniti boju u zelenu. Vrijeme spremanja namirnica će treptati na displeju. Uređaj će preći u stanje pripravnosti, održavajući postignutu temperaturu panela. Zatim možete krenuti sa spremanjem.

**Tabela** – Režimi pečenja

Režim	Temperatura (5 °C/korak)	Vrijeme grijanja (30 sek/korak)	Zadane postavke
"Defrost" ("Odmrzavanje")	80–120 °C	1 min – 60 min	80 °C, 15 min
"Lower Grill" ("Donji panel")	80–220 °C	30 sek – 60 min	200 °C, 10 min
"DIY" ("Ručni režim")	80–230 °C	30 sek – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Govedina")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Riba")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Piletina")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C, 5 min
"Sausage" ("Kobasice")	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger"	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
"Bacon" ("Slanina")	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

**Spremanje hrane.** Nakon što se predgrijavanje završi u trajanju od 30 min, treba početi pečenje namirnica, u suprotnome uređaj više neće održavati dostignutu temperaturu panela i prebací se u režim mirovanja. Otvorite roštilj i stavite namirnice na donji panel. Možete peći na otvorenom roštilju (v. sliku d) ako se radi o pici ili ribi, da im ne pokvari oblik, ili u zatvorenom ako je u pitanju biftek ili kobasice. Pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Na displeju se prikaže odbrojavanje vremena.

Na kraju odbrojavanja, 5 puta se oglasi zvučni signal. Na displeju se prikaže poruka "DONE" ("GOTOVO"). LED indikator će promijeniti boju u crvenu. Kada je pečenje završeno, uređaj se više ne zagrijava.

**Odmrzavanje namirnica.** Pritisnite dugmad "Defrost" ("Odmrzavanje") pa onda "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Kada se predgrevanje završi, otvorite roštilj i

stavite hranu na donji panel. Ponovo pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Na kraju odbrojavanja, zvučni signal će se oglasiti 5 puta. Na displeju se prikaže poruka "DONE" ("GOTOVO"). Zatim nastavite spremanje hrane odabriom željenog režima rada (v. tabelu).

**Ručni režim rada.** Pritisnите dugme "DIY" ("Ručni režim"), izaberite željenu temperaturu i vrijeme spremanja, a zatim pritisnite "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Kada se predgrevanje završi, otvorite roštilj i stavite hranu na donji panel. Ponovo pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Na kraju odbrojavanja, zvučni signal će se oglasiti 5 puta. Na displeju se prikaže poruka "DONE" ("GOTOVO").

Ako više nećete koristiti uređaj, isključite ga pomoću dugmeta "Start/Cancel" ("Start/Stop") i izvucite utikač iz utičnice.

### **Indikacija u boji za režime roštilja**

plavo – uređaj radi u režimu "Predgrijavanje";

zeleno – rad u režimu "Predgrijavanje" je završen;

žuto – uređaj radi u režimu "Spremanje namirnica";

crveno – rad u režimu "Spremanje namirnica" je završen.

### **Održavanje i čišćenje**

Sačekajte da se uređaj ohladi, a zatim oprezno izvucite posudu za sakupljanje masti (8) i ispraznите 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: utičnica je neispravna, utikač uređaja nije do kraja utaknut u utičnicu. Rješenje: uvjerite se da je utičnica napajana

(na primjer, uključivanjem drugog uređaja koji radi) i da je utikač roštilja u potpunosti utaknut.

2. Roštilj se uključuje, ali se odvojivi paneli ne zagrijavaju. Mogući uzroci: uređaj nije podešen na radni režim. Rešenje: uverite se da su vrijeme rada i temperatura na displeju podešeni i da je dugme "Start/Cancel" ("Start/Stop") pritisnuto.

### **Kodovi grešaka u radu uređaja koji se prikazuju na displeju**

E1 – pokvareni kontakti gornjeg termostata;

E2 – kratki spoj gornjeg termostata;

E3 – pokvareni kontakti 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 odlaze 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 našteti 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 upotrebni rok su 3 godine od datuma prodaje proizvoda preko maloprodaje. Podaci o proizvođaču: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipar). Proizvedeno u Kini. Svi zaštitni znakovi i robne marke koji se ovde spominju vlasništvo su njihovih vlasnika. Aktuelle informacije i detaljan opis uređaja, kao i uputstva za povezivanje, sertifikati, informacije o društima koja primaju reklamacije u vezi kvaliteta i pružaju garancije, dostupne su za preuzimanje na [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents).

**BUL** Електрическият грил **AENO™ AEG0005** е подходящ за приготвяне на различни месни и рибни ястия.

### **Технически данни**

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

Грил **AENO™ AEG0005**, подвижни панели (6) и (7), пластмасова тавичка за мазнина (8), ръководство за бърз старт.

### **Ограничения и предупреждения**

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

Деца и лица с физически или умствени увреждания могат да използват устройството само под надзора на възрастни, които отговарят за тяхната безопасност. Устройството трябва да се експлоатира само в домашна среда и в съответствие с инструкциите в този документ или в пълното ръководство за потребителя, достъпно на адрес [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Преди да включите уреда към електрическата мрежа, проверете дали номиналното напрежение, посочено в техническата документация,

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](mailto:support@aeno.com) или онлайн чат на адрес [aeno.com/service-and-warranty](http://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.

съответства на това в електрическия контакт. За свързване и изключване на устройството трябва да се използват само сухи ръце. Не потапяйте устройството във вода или други течности. Поставете уреда върху хоризонтална повърхност, така че да няма опасност от преобръщане. Корпусът на уреда се нагрява силно по време на работа. Не докосвайте уреда, докато не изстине напълно, или използвайте защитни ръкавици. При отваряне на капака на устройството хванете дръжката (1). Пренасяйте устройството, като го държите само за основата. Голямото количество храна, което се поставя в уреда, затруднява затварянето на капака. Не натискайте капака със сила, тъй като това може да повреди устройството. Свалийте готовата храна от котлона само с термоустойчива шпатула. Не използвайте вилици, ножове или други остри прибори, за да не повредите незалепващото покритие на подвижните панели. Не оставяйте работещото устройство без надзор. Винаги изключвайте щепсела от електрическата мрежа след употреба или преди почистване на уреда. За да предотвратите изгаряния, не изваждайте тавата за мазнина (8) със съдържанието, докато уредът не изстине напълно. Не ремонтирайте уреда сами, а се обърнете към оторизиран сервиз. Не извършвайте никакви промени по уреда или неговите компоненти.

### **Подготовка за работа**

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

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

**ЗАБЕЛЕЖКА.** Подвижните панели са сменяеми и могат да се обръщат:

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

## **Експлоатация**

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

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

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

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

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

бутони (Нагоре) и (Надолу) (вж. фигура **с**).

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

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

**Таблица – Режими на готвене**

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

Режим	Температура (5 °C/ст)	Време за нагряване (30 сек/ст)	Настройки по подразбиране
«Hamburger» (`Хамбургер`)	150–200 °C	5 мин.–15 мин.	150 °C, 8 мин.
«Bacon» («Бекон»)	160–200 °C	3 мин.–10 мин.	180 °C, 5 мин.

**Приготвяне на продукта.** След като е приключило предварителното загряване в продължение на 30 минути, трябва да се започне готовенето, в противен случай уредът няма да поддържа температурата, достигната на панелите, и ще премине в режим на заспиване. Отворете грила и поставете храната на долната скра. Можете да гответе на открита скра (вж. фигура d), ако става въпрос за пица или риба, за да не се развали формата им, или на затворена скра, ако става въпрос за пържола или наденица. Натиснете бутона «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»). На таблото ще започне обратно броене.

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

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

**Ръчен режим на работа.** Натиснете бутона «DIY» («Ръчен режим»), изберете желаната температура и време за готовене, след което натиснете «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»). След приключване на загряването

отворете грила и поставете храната на долната скара. Натиснете отново бутона «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»). В края на обратното броене звуковият сигнал ще прозвучи 5 пъти. На дисплея ще изпише: «DONE» («Готово»).

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

### **Цветна индикация на режимите на грила**

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

### **Грижа и почистване**

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

### **Отстраняване на възможни неизправности**

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

зададени и дали е натиснат бутоңът «Start/Cancel» («Старт/Отмяна»).

### **Кодове за грешки на устройството, показвани на дисплея**

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

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



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.

Акутальная информация и подробное описание на устройство, како и инструкции за съхранение, сертификати, информация за фирмите, които приемат реклами за качество и гаранции, са достъпни за изтегляне на адрес [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents).

**CES** Elektrický gril **AENO™ AEG0005** je vhodný pro přípravu různých masových a rybích pokrmů.

### Specifikace

Napájecí napětí: 220–240 V (AC); frekvence: 50–60 Hz; Napájení: 2000,0 w. Provozní teplota: 80–230 °C. Úhel otevření: až 180°. Vanička na odkapávání tuku: plastová. Odnímatelné panely: oboustranné. Počet režimů vaření: 9. Napájecí kabel: 1 m. Barva: černá. Velikost pracovní plochy (D × Š): 320×220 mm. 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™ AEG0005**, odnímatelné panely (6) a (7), plastová vanička na odkapávání tuku (8), stručný návod k použití.

### Omezení a varování

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

Děti a osoby s tělesným nebo mentálním postižením mohou zařízení používat pouze pod dohledem dospělých osob, které odpovídají za jejich bezpečnost. Provozu zařízení je třeba provádět pouze v domácím prostředí a v souladu s pokyny uvedenými v tomto dokumentu nebo úplné uživatelské příručky, dostupné na adrese [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Před připojením zařízení k elektrické síti se ujistěte, že jmenovité napětí uvedené v technické dokumentaci odpovídá parametrům elektrické zásuvky. Připojujte a odpojujte zařízení pouze suchýma rukama. Neponořujte zařízení do vody nebo jiných kapalin. Umístěte zařízení na vodorovnou plochu tak, aby byla zcela vyloučena

Máte-li jakékoli dotazy nebo potíže s používáním zařízení AENO, obraťte se na tém podpory e-mailem na adrese [support@aeno.com](mailto:support@aeno.com) nebo prostřednictvím online chatu na adrese [aeno.com/service-and-warranty](http://aeno.com/service-and-warranty). Specialisté vám pomohou na to přijít a nebudeste muset trávit čas a úsilí návštěvou obchodu.

možnost převrácení. Během provozu se pouzdro zařízení silně zahřívá. Nedotýkejte se zařízení, dokud zcela nevychladne, nebo použijte ochranné rukavice nebo palčáky. Při otevírání krytu zařízení držte rukojet (1). Zařízení přenásejte tak, že jej držíte pouze za základnu. Velké množství potravin umístěných v zařízení vytváří potíže při zavírání víka. Netlačte na kryt silou, mohlo by dojít k poškození zařízení. Vyměte vařené jídlo z panelu pouze žáruvzdornou lopatkou. Nepoužívejte vidličky, nože ani jiné ostré náčiní, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu vyjmíatelných panelů. Nenechávejte běžící zařízení bez dozoru. Po použití nebo před čištěním zařízení vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Aby nedošlo k popálení, neodstraňujte vaničku (8) s obsahem, dokud se zařízení zcela nevychladne. Zařízení neopravujte sami, obratě se na autorizované servisní středisko. Je zakázáno provádět jakékoli změny konstrukce zařízení a příslušenství.

## Příprava k provozu

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

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

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

## Provoz

Zavřete gril a zapněte jej do zásuvky. Ihned poté se ozve akustický signál. Na ovládacím panelu (3) se rozsvítí a zhasnou všechny indikatory (viz obrázek c). Na číselném displeji panelu se zobrazí "OFF" ("Vypnuto"). To znamená, že aeno.com/documents

zařízení je v režimu spánku a nezahřívá se.

**POZNÁMKA.** Při prvním zapnutí zařízení je nutné jej zahřívat bez potravin po dobu 10 minut. Přítomnost malého množství lehkého kouře nebo zápachu se považuje za normální a neškodnou.

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

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

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

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

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

#### Tabulka – Režimy vaření

Režim	Teplota (5 °C/krok)	Doba ohřevu (30 s/krok)	Výchozí parametry
"Defrost" ("Rozmrazování")	80–120 °C	1 min – 60 min.	80 °C, 15 min

<b>Režim</b>	<b>Teplota (5 °C/krok)</b>	<b>Doba ohřevu (30 s/krok)</b>	<b>Výchozí parametry</b>
"Lower Grill" ("Spodní gril")	80–220 °C	30 s – 60 min	200 °C, 10 min
"DIY" ("Ruční režim")	80–230 °C	30 s – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Hovězí")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Ryb")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Kuře")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C 5 min
"Sausage" ("Klobása")	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger" ("Hamburger")	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
"Becon" ("Slanina")	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

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

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

**Rozmrazování výrobku.** Stiskněte postupně tlačítka "Defrost" ("Rozmrazování") a "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Po dokončení předehřívání otevřete gril a položte potraviny na spodní polici. Znovu stiskněte tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Na konci odpočítávání zazní pětkrát akustický

signál. Na displeji se zobrazí: "DONE" ("Hotovo"). Pokračujte ve vaření výběrem požadovaného režimu vaření (viz tabulka).

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

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

### Barevné označení režimů grilu

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

### Ošetřování a čištění

Počkejte, až zařízení vychladne, a poté opatrně vyjměte vaničku na odkapávání tuku (8) a vyjměte její obsah. Odstraňte odnímatelné panely. Umyjte odkapávací vaničku a odnímatelné panely pomocí neutrálního čisticího 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 čisticí prostředky. Pouzdro zařízení čistěte vlhkým hadříkem s trohou čisticího prostředku. Poté povrch otřete suchým hadříkem.

### Odstraňování možných poruch

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

nebylo nastaveno do provozního režimu. Řešení: Zkontrolujte, zda je na displeji nastaven provozní čas a teplota a zda je stisknuto tlačítko "Start/Cancel" ("Start/Stop").

### **Chybové kódy zařízení zobrazené na displeji**

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

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



Tento symbol označuje, že při likvidaci spotřebiče, jeho baterii 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 recyklacním 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 (Kypr). 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](http://aeno.com/documents).

**DEU** Der Elektrogrill **AENO™ AEG0005** ist für die Zubereitung verschiedener Fleisch- und Fischgerichte geeignet.

## Technische Kenndaten

Versorgungsspannung: 220–240 V (AC); Frequenz: 50–60 Hz; Leistung: 2000,0 W. Betriebstemperatur: 80–230 °C. Öffnungswinkel: bis zu 180°. Fettauffangschale: Kunststoff. Abnehmbare Platten: doppelseitig. Anzahl der Kochmodi: 9. Stromversorgungskabel: 1 m. Farbe: schwarz. Größe der Arbeitsfläche (L × B): 320×220 mm. 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™ AEG0005** Grill, abnehmbare Platten (6) und (7), Kunststoff-Fettauffangschale (8), Schnellanleitung.

## Beschränkungen und Warnungen

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

Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen dürfen das Gerät nur unter der Aufsicht von Erwachsenen benutzen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind. Das Gerät sollte nur in einer häuslichen Umgebung und in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Dokument oder im vollständigen Benutzerhandbuch, das unter **aeno.com/documents** verfügbar ist, betrieben werden. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die in den technischen Unterlagen angegebene Nennspannung mit der Spannung der Steckdose

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.

übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen an und ziehen Sie es ab. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale Fläche, damit es nicht umkippen kann. Der Körper des Geräts wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist, oder verwenden Sie Schutzhandschuhe. Halten Sie den Griff (1) fest, wenn Sie den Deckel des Geräts öffnen. Tragen Sie das Gerät, indem Sie es nur an der Basis halten. Die große Menge an Lebensmitteln, die in das Gerät gegeben werden muss, macht es schwierig, den Deckel zu schließen. Drücken Sie nicht mit Gewalt auf die Abdeckung, da dies das Gerät beschädigen könnte. Nehmen Sie gekochte Speisen nur mit einem hitzebeständigen Spatel von der Kochstelle. Verwenden Sie keine Gabeln, Messer oder andere scharfe Utensilien, um die Antihafbeschichtung der abnehmbaren Platten nicht zu beschädigen. Lassen Sie das laufende Gerät nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung des Geräts immer den Netzstecker. Um Verbrennungen zu vermeiden, nehmen Sie die Fettauffangschale (8) mit dem Inhalt erst heraus, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät oder seinen Komponenten vor.

### **Vorbereitungen für die Arbeit**

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

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

Gegenständen entfernt ist.

**HINWEIS.** Die abnehmbaren Platten sind austauschbar und doppelseitig: eine Seite hat eine gerippte Oberfläche, die andere ist flach. Sie können auf beiden Seiten kochen. Fetten Sie bei der ersten Benutzung die äußere Arbeitsfläche der herausnehmbaren Platten mit einer dünnen Schicht Speiseöl ein. Wenn Sie später auf der anderen Seite der Verkleidung kochen wollen, sollten Sie diese bei der ersten Benutzung ebenfalls mit Öl bestreichen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Antihaftbeschichtung optimal funktioniert.

### **Verwendung**

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

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

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

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

**HINWEIS.** Während sich das Gerät in einem der Modi befindet, können die

Zeit- und Temperaturwerte durch Drücken der entsprechenden Tasten ⏴ („Auf“) und ⏵ („Ab“) geändert werden (siehe Abb. c).

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

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

**Tabelle – Kochmodi**

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

<b>Modus</b>	<b>Temperatur (5 °C / Schritt)</b>	<b>Heizzeit (30 sec / Schritt)</b>	<b>Standardeinste- llungen</b>
„Bacon“ („Speck“)	160–200 °C	3 min–10 min	180 °C, 5 min

**Zubereitung des Produkts.** Nach dem 30-minütigen Vorheizen muss mit dem Kochen begonnen werden, da das Gerät sonst die auf den Platten erreichte Temperatur nicht mehr hält und in den Schlafmodus übergeht. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Grillgut auf die untere Platte. Wenn es sich um Pizza oder Fisch handelt, können Sie ihn auf dem offenen Grill (siehe Abb. d) zubereiten, um seine Form nicht zu beeinträchtigen, und wenn es sich um Steak oder Wurst handelt, auf dem geschlossenen Grill. Drücken Sie die Taste „Start/Cancel“ („Start/Stop“). Auf der Anzeigetafel wird ein Countdown gestartet.

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

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

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

Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen, schalten Sie es mit der Taste

„Start/Cancel“ („Start/Stop“) aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### **Farbige Anzeige der Grillmodi**

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

### **Pflege und Reinigung**

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

### **Störungsbeseitigung**

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

## Auf dem Display angezeigte Gerätefehlercodes

- E1 – Kontaktunterbrechung des oberen Thermostats;
- E2 – Kurzschluss des oberen Thermostats;
- E3 – Bruch des unteren Thermostatkontakte;
- E4 – Kurzschluss des unteren Thermostats.

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



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, lapetou, 1, Agios Athanasio, 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 Abnahmegerüsten und Garantien stehen unter [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents) zum Download bereit.

**ΕΛ** Η ηλεκτρική γκριλιέρα **AENO™ AEG0005** έχει σχεδιαστεί για το μαγείρεμα διαφόρων πιάτων κρέατος και ψαριού.

## Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση τροφοδοσίας: 220–240 V (AC), συχνότητα: 50–60 Hz. Ισχύς: 2000,0 W. Θερμοκρασία λειτουργίας: 80–230 °C. Γωνία ανοίγματος: έως 180°. Δίσκος συλλογής λίπους: πλαστικός. Αφαιρούμενες πλάκες: διπλής όψης. Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος: 9. Καλώδιο τροφοδοσίας: 1 m. Χρώμα: μαύρο. Επιφάνεια ψησίματος (Μ×Π): 320×220 mm. 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).

## Περιεχόμενα συσκευασίας

Γκριλιέρα **AENO™ AEG0005**, αφαιρούμενες πλάκες (6) και (7), πλαστικός δίσκος συλλογής λίπους (8).

## Περιορισμοί και προειδοποιήσεις

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η μη τίρηση των οδηγιών λειτουργίας μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην υγεία ή την περιουσία του χρήστη.

Τα παιδιά και τα άτομα με σωματικές και διανοητικές αναπτηρίες μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων που είναι υπεύθυνοι για την ασφάλειά τους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε οικιακό περιβάλλον και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγγράφου ή του πλήρους εγχειριδίου χρήσης που διατίθεται στη διεύθυνση **aeno.com/documents**. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση που αναφέρεται στην τεχνική τεκμηρίωση αντιστοιχεί στις παραμέτρους της πρίζας. Η σύνδεση και αποσύνδεση της συσκευής πρέπει να γίνεται

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

μόνο με στεγνά χέρια. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια, ώστε να αποκλειστεί εντελώς η ανατροπή. Κατά τη λειτουργία, το περίβλημα της συσκευής θερμαίνεται πολύ. Μην αγγίζετε τη συσκευή μέχρι να κρυώσει τελείως ή χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια ή γάντια φούρνου. Κρατήστε τη λαβή (1) όταν ανοίγετε το καπάκι της συσκευής. Μεταφέρετε τη συσκευή κρατώντας την μόνο από τη βάση. Η μεγάλη ποσότητα φαγητού που τοποθετείται στη συσκευή δυσκολεύει το κλείσιμο του καπακιού. Μην πιέζετε το καπάκι πολύ δυνατά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Αφαιρέτε τα μαγειρέμενα φαγητά από τις πλάκες μόνο με μια σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα. Μην χρησιμοποιείτε πιρούνια, μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά εργαλεία κουζίνας για να αποφύγετε την καταστροφή της αντικολλητικής επιφάνεια των αφαιρούμενων πλακών. Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Πάντα να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα μετά τη χρήση ή πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Για να αποφύγετε εγκαύματα, μην αφαιρέτε το δίσκο (8) με το περιεχόμενό του μέχρι να κρυώσει εντελώς η συσκευή. Απαγορεύεται να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Απαγορεύεται να κάνετε οποιεσδήποτε τροποποιήσεις στη συσκευή και τα εξαρτήματα.

### **Προετοιμασία για λειτουργία**

Αποσυσκευάστε τη συσκευή, αφαιρέστε το δίσκο συλλογής λίπους (8). Αφαιρέστε τις πλάκες (6) και (7) πατώντας τα αντίστοιχα (άνω ή κάτω) κουμπιά συγκρατητήρων (4). Πλύνετε τις πλάκες και το δίσκο με ουδέτερο απορρυπαντικό, σκουπίστε τα και επανατοποθετήστε τα. Εγκαταστήστε τις πλάκες έτσι ώστε η έξοδος απορροής λίπους (10) να είναι στραμμένη προς τα πίσω: το λίπος πρέπει να απορρέει από την έξοδο στο δίσκο. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια ανθεκτική στη θερμότητα βάση και σε καλά αεριζόμενο χώρο, τουλάχιστον 30 cm μακριά από άλλα αντικείμενα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ.** Οι αφαιρούμενες πλάκες είναι ανταλλάξιμες και διπλής όψης: η μία πλευρά έχει ραβδωτή επιφάνεια και η άλλη επίπεδη επιφάνεια. Μπορείτε να μαγειρέψετε και από τις δύο πλευρές. Κατά την πρώτη χρήση, απλώστε ένα λεπτό στρώμα μαγειρικού λαδιού στην εξωτερική επιφάνεια ψησίματος των αφαιρούμενων πλακών. Εάν στη συνέχεια

μαγειρεύετε στην άλλη πλευρά των πλακών, απλώστε επίσης ένα στρώμα λαδιού όταν το χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά. Αυτό θα διασφαλίσει την καλύτερη λειτουργία της αντικολλητικής επιφάνειας.

## Χρήση

Κλείστε την γκριλιέρα και συνδέστε την στην πρίζα. Αμέσως μετά, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Στον πίνακα ελέγχου (3) θα ανάψουν και θα σβήσουν όλες οι ενδεικτικές λυχνίες (βλ. εικόνα **C**). Στην ψηφιακή οθόνη του πίνακα θα εμφανιστεί η ένδειξη "OFF" ("Απενεργοποιημένο"). Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας και δε θερμαίνεται.

**ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ.** Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να προθερμανθεί χωρίς φαγητό κατά τη διάρκεια 10 λεπτών. Η παρουσία μικρής ποσότητας ελαφρού καπνού ή οσμής θεωρείται φυσιολογική και ακίνδυνη.

**Προθέρμανση της συσκευής.** Μην τοποθετείτε τρόφιμα στην γκριλιέρα κατά τη διάρκεια του σταδίου προθέρμανσης. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά για να επιλέξετε μία από τις τρεις λειτουργίες: "Defrost" ("Απόψυξη"), "Lower Grill" ("Κάτω πλάκα"), "DIY" ("Χειροκίνητη λειτουργία"). Η πατήστε το κουμπί "Menu" ("Μενού") για να επιλέξετε τις αυτόματες λειτουργίες "Beef" ("Μοσχάρι"), "Fish" ("Ψάρι"), "Chicken" ("Κοτόπουλο"), "Sausage" ("Λουκάνικο"), "Hamburger" ("Χάμπουργκερ"), "Bacon" ("Μπέικον"). Η ενδεικτική λυχνία του κουμπιού ή το όνομα της επιλεγμένης λειτουργίας θα αναβοσβήνει στην οθόνη του πίνακα ελέγχου.

Πατήστε το κουμπί "Start/Cancel" ("Εναρξη/Ακύρωση"). Η ενδεικτική λυχνία LED θα ανάψει με μπλε χρώμα, η επιλεγμένη λειτουργία θα λάμψει. Στην οθόνη θα εμφανιστούν η θερμοκρασία και ο χρόνος θέρμανσης.

**ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ.** Ενώ η συσκευή λειτουργεί σε οποιαδήποτε από τις λειτουργίες, μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές της ώρας και της θερμοκρασίας πατώντας τα αντίστοιχα κουμπιά ("Πάνω") και ("Κάτω") (βλ. εικόνα **C**).

**ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ.** Εάν δεν πατήσετε το κουμπί "Εναρξη/Ακύρωση" μετά την επιλογή μιας λειτουργίας μαγειρέματος, η συσκευή μεταβαίνει σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας μετά από 15 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη "OFF" ("Απενεργοποιημένο"). Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, επιλέξτε ξανά τη λειτουργία μαγειρέματος και πατήστε το κουμπί "Start/Cancel" ("Εναρξη/Ακύρωση"). Η προθέρμανση διαρκεί έως ότου οι πλάκες γκριλέρας φτάσουν στη θερμοκρασία της προηγουμένως επιλεγμένης λειτουργίας (βλ. τον πίνακα). Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα για 5 φορές. Η ενδεικτική λυχνία LED θα αλλάξει χρώμα σε πράσινο. Ο χρόνος μαγειρέματος του προϊόντος θα αναβοσθήνει στην οθόνη. Η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής λειτουργίας, διατηρώντας την επιτευχθείσα θερμοκρασία των πινάκων. Στη συνέχεια, προχωρήστε στο μαγείρεμα.

#### Πίνακας – Λειτουργίες μαγειρέματος

Λειτουργία	Θερμοκρασία (5 °C/βήμα)	Χρόνος θέρμανσης (30 δευτ/βήμα)	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις
"Defrost" ("Απόψυξη")	80–120 °C	1 λεπτ. – 60 λεπτ.	80 °C, 15 λεπ.
"Lower Grill" ("Κάτω πλάκα")	80–220 °C	30 δευτ. – 60 λεπτ.	200 °C, 10 λεπ.
"DIY" ("Χειροκίνητη λειτουργία")	80–230 °C	30 δευτ. – 60 λεπτ.	230 °C, 5 λεπ.
"Beef" ("Μοσχάρι")	200–230 °C	3 λεπτ. – 8 λεπτ.	230 °C, 5 λεπ.
"Fish" ("Ψάρι")	200–230 °C	3 λεπτ. – 8 λεπτ.	210 °C, 5 λεπ.
"Chicken" ("Κοτόπουλο")	160–200 °C	3 λεπτ. – 12 λεπτ.	180 °C, 5 λεπ.
"Sausage" ("Λουκάνικο")	160–200 °C	3 λεπτ. – 10 λεπτ.	160 °C, 5 λεπ.

Λειτουργία	Θερμοκρασία (5 °C/βήμα)	Χρόνος θέρμανσης (30 δευτ/βήμα)	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις
"Hamburger" ("Χάμπουργκερ")	150–200 °C	5 λεπτ. – 15 λεπτ.	150 °C, 8 λεπτ.
"Bacon" ("Μπέικον")	160–200 °C	3 λεπτ. – 10 λεπτ.	180 °C, 5 λεπτ.

**Μαγείρεμα του προϊόντος.** Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση για 30 λεπτά, πρέπει να ξεκινήσετε το μαγείρεμα του προϊόντος, διαφορετικά η συσκευή δε θα διατηρήσει πλέον τη θερμοκρασία πλακών που έχει επιτευχθεί και θα μεταβεί σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας. Ανοίξτε την γκριλιέρα και τοποθετήστε τα προϊόντα στην κάτω πλάκα. Μπορείτε να μαγειρέψετε σε ανοιχτή γκριλιέρα (βλ. εικόνα d) αν πρόκειται για πίτσα ή ψάρι, ώστε να μη χαλάσει το σχήμα τους, ή σε κλειστή γκριλιέρα αν πρόκειται για μπριζόλα ή λουκάνικα. Πατήστε το κουμπί "Start/Cancel" ("Εναρξη/Ακύρωση"). Θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη.

Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα για 5 φορές. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "DONE" ("Ετοιμο"). Η ενδεικτική λυχνία LED θα αλλάξει χρώμα σε κόκκινο. Το μαγείρεμα του προϊόντος έχει τελειώσει και η συσκευή θα σταματήσει να θερμαίνεται.

**Απόψυξη του προϊόντος.** Πατήστε διαδοχικά τα κουμπιά "Defrost" ("Απόψυξη") και "Start/Cancel" ("Εναρξη/Ακύρωση"). Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ανοίξτε την γκριλιέρα και τοποθετήστε τα προϊόντα στην κάτω πλάκα. Πατήστε ξανά το κουμπί "Start/Cancel" ("Εναρξη/Ακύρωση"). Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα για 5 φορές. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "DONE" ("Ετοιμο"). Επειτα συνεχίστε το μαγείρεμα επιλέγοντας την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος (βλ. τον πίνακα).

**Χειροκίνητη λειτουργία.** Πατήστε το κουμπί "DIY" ("Χειροκίνητη λειτουργία"), επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί "Start/Cancel" ("Εναρξη/Ακύρωση"). Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ανοίξτε

την γκριλέρα και τοποθετήστε τα προϊόντα στην κάτω πλάκα. Πατήστε ξανά το κουμπί "Start/Cancel" ("Εναρξη/Ακύρωση"). Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα για 5 φορές. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "DONE" ("Έτοιμο"). Εάν δε σκοπεύετε πλέον να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την με το κουμπί "Start/Cancel" ("Εναρξη/Ακύρωση") και αποσυνδέστε την από την πρίζα.

### Έγχρωμη ένδειξη των λειτουργιών γκριλ

μπλε – η συσκευή λειτουργεί στη λειτουργία "Προθέρμανση",

πράσινο – η λειτουργία "Προθέρμανση" έχει ολοκληρωθεί,

κίτρινο – η συσκευή λειτουργεί στη λειτουργία "Μαγείρεμα προϊόντος",

κόκκινο – η λειτουργία "Μαγείρεμα προϊόντος" έχει ολοκληρωθεί.

### 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 γκριλέρα δεν ενεργοποιείται. Πιθανές αιτίες: η πρίζα είναι ελαττωματική, το φις δεν έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. Λύση: βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ρεύμα στην πρίζα (π.χ. συνδέοντας μια άλλη συσκευή που είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας) και ότι το φις της γκριλέρας είναι πλήρως τοποθετημένο στην πρίζα.
2. Η γκριλέρα ενεργοποιείται, αλλά οι αφαιρούμενες πλάκες δε θερμαίνονται. Πιθανές αιτίες: δεν έχει οριστεί η λειτουργία στη συσκευή. Λύση: βεβαιωθείτε ότι έχετε ρυθμίσει

στην οθόνη τον χρόνο λειτουργίας και τη θερμοκρασία και έχετε πατήσει το κουμπί "Start/Cancel" ("Εναρξη/Ακύρωση").

## Καδικοί σφαλμάτων λειτουργίας συσκευής που εμφανίζονται στην οθόνη

E1 – βλάβη επαφών του άνω θερμοστάτη,

E2 – βραχυκύλωμα του άνω θερμοστάτη,

E3 – βλάβη επαφών του κάτω θερμοστάτη,

E4 – βραχυκύλωμα του κάτω θερμοστάτη.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εάν καμία από τις πιθανές λύσεις δε σας βοήθησε να επιλύσετε το πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή το κέντρο εξυπηρέτησης. Μην αποσυναρμολογείτε ή επιχειρείτε να επισκευάσετε τη συσκευή 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 εξαρτήματα 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 εξαρτήματα 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, Iapetou 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](http://aeno.com/documents).

**EST AENO™ AEG0005** elektrigrill sobib erinevate liha- ja kalaroogade valmistamiseks.

## Tehnilised andmed

Toitepinge: 220–240 V (AC); sagedus: 50–60 Hz; võimsus: 2000,0 W. Töötasemperatuur: 80–230 °C. Avamisnurk: kuni 180°. Rasvatilgake: plastist. Eemaldataavad paneelid: pööratavad. Keetmisrežiimide arv: 9. Toitekaabel: 1 m. Värv: must. Tööpinna suurus ( $p \times l$ ): 320×220 mm. Kaal: 5,08 kg. Kasutustingimused: temperatuur 0...+40 °C, suhteline õhuniiskus < 95 % (mittekondenseeruv). Ladustustingimused: temperatuur 0...+60 °C, suhteline õhuniiskus < 60 % (mittekondenseeruv).

## Tarnepakett

**AENO™ AEG0005** grill, eemaldataavad paneelid (6) ja (7), plastikust tilgakate (8), kiirjuhend.

## Piirangud ja hoiatused

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

Lapsed ja füüsiline või vaimse puudega isikud võivad seadet kasutada ainult nende ohutuse eest vastutavate täiskasvanute järelevalve all. Seadet tohib kasutada ainult koduses keskkonnas ja vastavalt käesolevas dokumendis või täielikus kasutusjuhendis (saadaval aadressil [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents)) toodud juhistele. Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, et tehnilises dokumentatsioonis määratud nimipinge vastab pistikupesa pingele. Seadme ühendamiseks ja lahtiühendamiseks tuleb kasutada ainult kuivi käsi. Ärge kastke seadet vette või muudesse vedelikesse. Asetage seade horisontaalsele pinnale, et vältida selle ümbermineku ohtu. Seadme korpus muutub töö ajal

Kui teil on küsimusi või raskusi oma AENO seadme kasutamisel, võtke palun ühendust tugimeeskonnaga e-posti aadressil [support@aeno.com](mailto:support@aeno.com) või veebilehel aadressil [aeno.com/service-and-warranty](http://aeno.com/service-and-warranty). Spetsialistid aitavad teil asju lahendada, nii et te ei pea raiksama aega ja vaeva poes käimiseks.

väga kuumaks. Ärge puudutage seadet enne, kui see on täielikult jahtunud, või kasutage kaitsekindaid või -kindaid. Hoidke seadme kaane avamisel käepidemest (I) kinni. Kandke seadet ainult alusest kinni hoides. Seadmesse paigutatava suure toidukoguse töttu on kaane sulgemine keeruline. Ärge vajutage kaanele jöuliselt, sest see võib seadet kahjustada. Võtke keedetud toit pliidilt välja ainult kuumakindla spaatliga. Ärge kasutage kahvleid, nuge ega muid teravaid söögiriisti, et vältida eemaldatavate paneelide mittekleepuva katte kahjustamist. Ärge jätké töötavat seadet järelevalveta. Pärast kasutamist või enne seadme puhastamist tömmake alati pistikupesa välja. Pöletuste välimiseks ärge eemaldage tilgakaussi (8) koos sisuga enne, kui seade on täielikult jahtunud. Ärge parandage seadet ise, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole. Ärge tehke seadme või selle komponentide juures mingeid muudatusi.

### **Tööks valmistumine**

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

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

**MÄRKUS.** Eemaldatavad paneelid on vahetatavad ja ümberpööratavad: ühel poolel on soonikpind ja teine pool on sile. Võite küpsetada mölemal pool. Esmakordsel kasutamisel määrite eemaldatavate paneelide välamine tööpind öhukese kihiga toiduöliga. Kui hakkate hiljem küpsetama paneeli teisel pool, määrite seda esimesel kasutuskorral samuti öliga. See tagab, et mittekleepuv kate töötab köige paremini.

### **Operatsioon**

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

puhkeolekus ja ei kuumene.

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

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

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

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

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

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

**Tabel – Keetmisrežiimid**

Režiim	Temperatuur (5 °C/etap)	Soojendusaeg (30 sek/samm)	Vaikimisi seaded
«Defrost»	80–120 °C	1 min – 60 min.	80 °C, 15 min.

<b>Režiim</b>	<b>Temperatuur (5 °C/etap)</b>	<b>Soojendusaeg (30 sek/samm)</b>	<b>Vaikimisi seaded</b>
«Sulatamine»			
«Lower Grill» (``Alumine grill``)	80–220 °C	30 sek.– 60 min.	200 °C, 10 min.
«DIY» (``Manuaalne režiim``)	80–230 °C	30 sek.– 60 min.	230 °C, 5 min.
«Beef» (``Veiseliha``)	200–230 °C	3 min.– 8 min.	230 °C, 5 min.
«Fish» (``Kala``)	200–230 °C	3 min.– 8 min.	210 °C, 5 min.
«Chicken» (``Kana``)	160–200 °C	3 min.– 12 min.	180 °C, 5 min.
«Sausage» (``Vorsti``)	160–200 °C	3 min.– 10 min.	160 °C, 5 min.
«Hamburger» (``Hamburger``)	150–200 °C	5 min.– 15 min.	150 °C, 8 min.
«Bacon» (``Bacon``)	160–200 °C	3 min.– 10 min.	180 °C, 5 min.

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

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

**Toote sulatamine.** Vajutage järjestikku nuppe «Defrost» («Sulatamine») ja «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). Pärast eelsoojendamise lõppu avage grill ja asetage toit alumisele riiulile. Vajutage uuesti nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). Tagasiarvamise lõpus kölab 5 korda helisignaal. Ekraanil

kuvatakse: «DONE» («Valmis»). Jätkake küpsetamist, valides soovitud küpsetusrežiimi (vt tabelit).

**Kätsitsi töörežiim.** Vajutage nuppu «DIY» («Manuaalne režiim»), valige soovitud küpsetamistemperatuur ja –aeg ning vajutage seejärel nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). Pärast eelsoojendamise lõppu avage grill ja asetage toit alumisele riilile. Vajutage uuesti nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista»). Tagasiarvamise lõpus kõlab 5 korda helisignaal. Ekraanil kuvatakse: «DONE» («Valmis»).

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

### **Grillirežiimide värvimärgistus**

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

### **Hooldus ja puhastamine**

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

### **Võimalike rikete kõrvaldamine**

1. Grill ei lülitu sisse. Võimalikud põhjused: pistikupesa on defektne või pistik ei ole täielikult pistikupessa sisestatud. Abinõu: Veenduge, et vool on olemas (nt ühendades mõne teise toimiva seadme) ja et grilli pistik on täielikult pistikupessa sisestatud.

2. Grill lülitub sisse, kuid eemaldatavad paneelid ei kuumene. Võimalikud põhjused: seade ei ole seadistatud töörežiimi. Lahendus: kontrollige, et ekraanil on seadistatud tööaeg ja temperatuur ning et nuppu «Start/Cancel» («Alusta/Tühista») on vajutatud.

### **Seadme veakoodid, mis kuvatakse ekraanil**

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

**HOIATUS!** Kui ükski võimalikest lahendustest ei lahenda probleemi, võtke ühendust oma tarnija või teeninduskeskusega. Ärge võtke seadet lahti ega üritage seda ise parandada.



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 akujäätmete eeskirju. Vastavalt eeskirjadale tuleb need seadmed nende kasutusaja lõppedes eraldi kõrvaldada. Ärge visake seadet, selle patareisi ja akusid ega elektrilisi ja elektroonilisi lisaseadmeid koos sorteerimata olmejäätmatega, 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 jaemügi kuupäevast. Tootja andmed: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Küpros). Valmistatud Hiinas. Köik siin kaubamärgid ja mainitud kaubamärgid on nende vastavate omanike omand. Ajakohastatud teave ja seadme üksikasjalik kirjeldus, samuti ühendamisjuhised, sertifikaadid, teave kvaliteedinõudeid ja garantisiid aktsepteerivate ettevõtete kohta on allalaaditav aadressil [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents)

**FRA** Le gril électrique **AENO™ AEG0005** convient à la cuisson de divers plats de viande et de poisson.

## Données techniques

Tension d'alimentation : 220–240 V (AC) ; fréquence : 50–60 Hz ; Puissance : 2000.0 W. Température de fonctionnement : 80–230°C. Angle d'ouverture : jusqu'à 180°. Bac récupérateur des graisses : plastique. Panneaux amovibles : réversibles. Nombre de modes de cuisson : 9. Câble d'alimentation : 1 m. Couleur : noire. Taille du plan de travail (longueur × largeur) : 320×220 mm. 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™ AEG0005**, panneaux amovibles (6) et (7), bac récupérateur des graisses en plastique (8), guide de démarrage rapide.

## Restrictions et avertissements

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

Les enfants et les personnes souffrant de handicaps physiques ou mentaux ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'adultes responsables de leur sécurité. L'appareil ne doit être utilisé que dans un environnement domestique et conformément aux instructions contenues dans ce document ou dans le manuel d'utilisation complet, disponible sur **aeno.com/documents**. Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension nominale

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.

indiquée dans la documentation technique correspond à celle de la prise électrique. Seules des mains sèches doivent être utilisées pour connecter et déconnecter l'appareil. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Placez l'appareil sur une surface horizontale afin qu'il ne risque pas de se renverser. Le corps de l'appareil devient très chaud pendant le fonctionnement. Ne touchez pas l'appareil avant qu'il ait complètement refroidi ou utilisez des gants de protection. Tenez la poignée (1) lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil. Transportez l'appareil en le tenant uniquement par la base. La grande quantité d'aliments à placer dans l'appareil rend difficile la fermeture du couvercle. N'appuyez pas sur le couvercle avec force car cela pourrait endommager l'appareil. Ne retirez les aliments cuits de la table de cuisson qu'avec une spatule résistant à la chaleur. N'utilisez pas de fourchettes, couteaux ou autres ustensiles tranchants pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif des panneaux amovibles. Ne laissez pas l'unité en marche sans surveillance. Débranchez toujours la fiche d'alimentation après utilisation ou avant de nettoyer l'appareil. Pour éviter les brûlures, ne retirez pas le bac de récupération (8) avec son contenu avant que l'appareil n'ait complètement refroidi. Ne réparez pas l'appareil vous-même, contactez un centre de service agréé. N'apportez aucune modification à l'appareil ou à ses composants.

### **Préparation au travail**

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

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

endroit bien ventilé, à au moins 30 cm de tout autre objet.

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

### **Opération**

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

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

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

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

**NOTE.** Lorsque l'appareil est dans l'un des modes, les valeurs de l'heure et de la

température peuvent être modifiées en appuyant sur les boutons correspondants ⬆ (« Haut ») et ⬇ (« Bas ») (voir fig. c).

**NOTE.** Si vous n'appuyez pas sur la touche « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt ») après avoir sélectionné un mode de cuisson, l'appareil passe en mode veille au bout de 15 s. « OFF » (« Eteint ») apparaît sur l'écran. Pour poursuivre le processus de cuisson, sélectionnez à nouveau le mode et appuyez sur la touche « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »).

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

**Tableau** – Modes de cuisson

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

Mode	Température (5°C/ pas étape)	Temps de chauffage (30 s/ étape)	Paramètres par défaut
«Sausage» («Saucisse»)	160–200 °C	3 min – 10 min	160°C, 5 min
«Hamburger»	150–200°C	5 min – 15 min	150°C, 8 min
“Bacon	160–200°C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

**Préparation du produit.** Une fois le préchauffage terminé pendant 30 min, la cuisson doit être lancée, sinon l'appareil ne maintient plus la température atteinte sur les panneaux et se met en mode veille. Ouvrez le gril et placez les aliments sur le panneau inférieur. Vous pouvez cuire dans le gril ouvert (voir fig. d) s'il s'agit d'une pizza ou d'un poisson afin de ne pas en altérer la forme, ou dans le gril fermé s'il s'agit d'un steak ou d'une saucisse. Appuyez sur le bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »). Un compte à rebours commencera sur le tableau d'affichage.

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

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

**Mode de fonctionnement manuel.** Appuyez sur la touche « DIY » (« Mode manuel »), sélectionnez la température et le temps de cuisson souhaités, puis

appuyez sur « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »). Une fois le préchauffage terminé, ouvrez le gril et placez les aliments sur le panneau inférieur. Appuyez à nouveau sur le bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »). A la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit 5 fois. L'écran affiche : « DONE » (« Terminé »). Si vous n'avez plus l'intention d'utiliser l'appareil, éteignez-le à l'aide du bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt ») et débranchez-le de la prise de courant.

### **Indication par couleur des modes de gril**

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

### **Entretien et nettoyage**

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

### **Dépannage**

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

régliées sur l'écran et que vous avez appuyé sur le bouton « Start/Cancel » (« Départ/Arrêt »).

### **Codes d'erreur du dispositif affichés sur l'écran**

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

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



Ces symboles indiquent que vous devez respecter la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE) et aux piles et accumulateurs usagés lorsque vous mettez au rebut l'appareil, ses piles et accumulateurs et ses accessoires électriques et électroniques. Conformément à la réglementation, cet équipement doit être éliminé séparément à la fin de sa vie utile. N'utilisez pas l'appareil, ses piles et accumulateurs ou ses accessoires électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, car cela serait nuisible à l'environnement. Pour mettre au rebut cet équipement, il faut le retourner au point de vente ou le remettre à un centre de recyclage local. Vous devez contacter votre service local d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails.

ASBISC se réserve le droit de modifier l'appareil et d'apporter des changements et des 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, lapetou, 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](http://aeno.com/documents).

**HRV** Električni roštilj **AENO™ AEG0005** namijenjen je za spremanje raznih jela od mesa i ribe.

## Specifikacije

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

**AENO™ AEG0005** roštilj, odvojive ploče (6) i (7), plastična posuda za sakupljanje masti (8), kratki korisnički vodič.

## Ograničenja i upozorenja

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

Djeca i osobe s fizičkim i mentalnim invaliditetom smiju koristiti uređaj samo pod nadzorom odrasle osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Uredaj se smije koristiti samo u domaćinstvu sukladno uputama iz ovog dokumenta ili kompletног korisničkog priručnikom koji je dostupan na [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite odgovara li nazivni napon naveden u tehničkoj dokumentaciji parametrima električne utičnice. Spajanje i odspajanje uređaja na struju smije se činiti samo suhim rukama. Ne uranjajte uređaj u vodu ili bilo koje tekućine. Uredaj stavite na ravnu površinu na način da se ne bi prevrnuo. Tijekom rada kućište uređaja se jako zagrijeva. Ne dirajte uređaj dok se potpuno ne ohladi ili koristite zaštitne rukavice. Poklopac uređaja podižite samo držeći za ručku (1). Premještavajte

Ako imate pitanja ili poteškoća tijekom korištenja AENO uređaja, обратите се timu za podršku putem e-pošte, e-poшtom [support@aeno.com](mailto:support@aeno.com) ili online chatom na [aeno.com/service-and-warranty](http://aeno.com/service-and-warranty). Stručnjaci će vam pomoći da riješite vaše probleme i da ne gubite vrijeme i trud da idete u prodavnicu.

uređaj držeći ga samo za bazu. Ako stavite u uređaj previše namitnica to može otežati zatvaranje poklopca. Nemojte grijevati poklopac jer to može oštetiti uređaj. Gotovu hranu vadite s ploče samo posebnom lopaticom otpornom na toplinu. Nemojte koristiti vilice, noževe ili druge oštretne pribore dase izbjegne oštećenje neljepljivog premaza na uklonjivim pločama. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi. Uvijek izvucite utikač iz utičnice nakon uporabe ili prije čišćenja uređaja. Kako biste izbjegli opekljine, nemojte vaditi posudu za mast (8) sa svim što se nakupilo dok se uređaj potpuno ne ohladi. Zabranjuje se samostalno popravljanje uređaja, obratite se ovlaštenom servisu. Zabranjuje se izvođenje bilo kakvih promjena u dizajnu uređaja i pribora.

### **Priprema za korištenje**

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

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

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

### **Korištenje**

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

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

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

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

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

**NAPOMENA.** Ako se gumb "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani") ne pritisne nakon odabira načina pečenja, uređaj će prijeći u režim mirovanja nakon 15 sekundi. Zaslon prikazuje: "OFF" ("Isključeno"). Za nastavak procesa pečenja ponovno odaberite način rada i pritisnite "Start/Cancel" ("Pokreni/Odustani"). Predgrijavanje se nastavlja sve dok ploče roštilja ne dostignu temperaturu prethodno odabranog načina rada (v. tablicu). Na kraju predgrijavanja 5 puta se oglasi zvučni signal. LED indikator će promijeniti boju u zelenu. Vrijeme pečenja će treptati na zaslonu. Uredaj će prijeći u stanje pripravnosti, održavajući dostignutu temperaturu ploča. Nakon toga možete početi s pečenjem.

**Tablica** – Načini pečenja

Način rada	Temperatura (5 °C/korak)	Vrijeme zagrijavanja (30 sek/korak)	Zadane opcije
"Defrost" ("Odmrzavanje")	80–120 °C	1 min – 60 min	80 °C, 15 min

Način rada	Temperatura (5 °C/korak)	Vrijeme zagrijavanja (30 sek/korak)	Zadane opcije
"Lower Grill" ("Donja ploča")	80–220 °C	30 sek – 60 min	200 °C, 10 min
"DIY" ("Ručni način rada")	80–230 °C	30 sek – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Govedina")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Riba")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Piletina")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C, 5 min
"Sausage" ("Kobasicice")	160–200 °C	3 min. – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger"	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
"Bacon" ("Slanina")	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

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

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

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

nastavite s pečenjem odabirom željenog načina rada (v. tablicu).

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

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

### **Indikacija načina rada roštilja**

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

### **Održavanje i čišćenje**

Pričekajte dok se uređaj ne ohladi, a zatim oprezno izvucite posudu za nast (8) i ispraznите 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: utičnica je neispravna, utikač uređaja nije do kraja umetnut u utičnicu. Rješenje: provjerite je li utičnica napajana (na primjer, spajanjem drugog uređaja koji radi) i da je utikač uredno umetnut u utičnicu.
2. Roštilj se uključuje, ali se odvojive ploče ne zagrijavaju. Mogući uzroci: nije zadan radni način na uređaju. Rješenje: provjerite jesu li vrijeme rada i temperatura na zaslonu postavljeni, da li je pritisnuta tipka "Start/ Cancel"

("Pokreni/Odustani").

### Kodovi grešaka u radu uređaja koji se prikazuju na zaslonu

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

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



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. Uredaj, 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 modifcira 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, lapetou, 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 društvinga koja primaju reklamacije glede kvaliteta i pružaju jamstvo, dostupni su za preuzimanje na [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents).

**HUN** Az **AENO™ AEG0005** elektromos grill alkalmas különböző hús- és halételek sütésére.

### **Műszaki adatok**

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

### **Ellátási csomag**

**AENO™ AEG0005** grill, kivehető panelek (6) és (7), műanyag zsírtálca (8), gyors üzembe helyezési útmutató.

### **Korlátozások és figyelmeztetések**

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

Gyermekek és testi vagy szellemi fogyatékkal élő személyek csak olyan felnőttek felügyelete mellett használhatják a készüléket, akik felelősek a biztonságukért. A készüléket kizárálag háztartási környezetben és az ebben a dokumentumban vagy az **aeno.com/documents** oldalon elérhető teljes felhasználói kézikönyvben található utasításoknak megfelelően szabad üzemeltetni. Mielőtt a készüléket a hálózatra csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a műszaki dokumentációban megadott névleges feszültség megfelel-e a konnektorban lévő feszültségnak. A készüléket csak száraz kézzel szabad csatlakoztatni és leválasztani. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Helyezze a készüléket vízszintes felületre, hogy ne álljon fenn a

Ha bármilyen kérdése vagy nehézsége merül fel az AENO készülék használatával kapcsolatban, kérjük, lépjön 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.

felborulás veszélye. A készülék teste működés közben nagyon felforrósodik. Ne nyúljon a készülékhez, amíg az teljesen ki nem hült, vagy használjon edényfogó kesztyűt. A készülék fedelének kinyitásakor tartsa a fogantyút (!). A készüléket csak a talpánál fogva hordozza. A készülékbe helyezendő nagy mennyiségű étel megnehezíti a fedél lezárását. Ne nyomja erősen a fedelelt, mert ez károsíthatja a készüléket. A főtt ételt csak hőálló spatulával vegye le a főzőlapról. Ne használjon villát, kést vagy más éles eszközt, hogy elkerülje a kivehető panelek tapadásmentes bevonatának sérülését. Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket. Használat után vagy a készülék tisztítása előtt minden húzza ki a hálózati csatlakozót. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne vegye ki a zsírtálcát (8) a tartalommal együtt, amíg a készülék teljesen ki nem hült. Ne javítsa meg a készüléket saját maga, forduljon hivatalos szervizközponthoz. Ne végezzen semmilyen módosítást a készüléken vagy annak alkatrészein.

### **Felkészülés a munkára**

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

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

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

### **Művelet**

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

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

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

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

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

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

Az előmelegítés addig tart, amíg a grillpanelek el nem érik az előzőleg kiválasztott üzemmód hőmérsékletét (lásd a táblázatot). Amikor az előmelegítés befejeződik, 5-ször hangjelzés hallható. A LED-kijelző színe zöldre változik. A főzési idő villogni fog a kijelzőn. A készülék készenléti üzemmódba lép, fenntartva az elérte paneltérfogati hőmérsékletet. Ezután folytassa a főzést.

#### Táblázat – Főzési módok

Mód	Hőmérséklet (5 °C/lépés)	Fűtési idő (30 mp/lépés)	Alapbeállítások
„Defrost”	80–120 °C	1 perc – 60 perc.	80 °C, 15 perc

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

**A termék elkészítése.** Miután az előmelegítés 30 percig tartott, a főzést el kell kezdeni, különben a készülék nem tartja tovább a paneleken elért hőmérsékletet, és alvó üzemmódba kapcsol. Nyissa ki a grillt, és helyezze az ételt az alsó panelre. Ha pizzáról vagy halról van szó, nyitott grillen (lásd a d ábrát) sütheti, hogy ne rontsa el a formáját, vagy zárt grillben, ha steakről vagy kolbászról van szó. Nyomja meg a „Start/Cancel” („Indítás/Mégse”) gombot. Az eredményjelzőn elindul a visszaszámlálás.

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

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

(lásd a táblázatot).

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

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

### A grill üzemmódok színjelzése

- kék – a készülék "Előmelegítés" üzemmódban van;
- zöld – az "Előmelegítés" üzemmódban a művelet befejeződött;
- sárga – a készülék „Főzés” üzemmódban van;
- piros – a „Főzés” üzemmódban a művelet befejeződött.

### Ápolás és tisztítás

Várja meg, amíg a készülék lehűl, majd óvatosan vegye ki a zsírtálcát (8), és távolítsa el a tartalmát. Távolítsa el a kivehető paneleket. Semleges tisztítószerrel mosza 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 tálca és a kivehető panelek mosogatógépben moshatók. Ne használjon fémkefét vagy szúrolószeres tisztítószereket. Tisztítsa meg a készülék testét nedves ruhával és egy kevés mosószerrel. Ezután törölje át a felületet száraz ruhával.

### Hibaelhárítás

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

## A kijelzőn megjelenő készülékhíbakódok

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

**FIGYELEM!** Ha a lehetséges megoldások egyike sem oldja meg a problémát, forduljon a beszállítójához vagy a szervizközponthoz. Kérjük, ne szedje szét a készüléket, és ne próbálja meg saját maga megjavítani.



Ez a szimbólum jelzik, hogy a készülék, annak elemei és akkumulátorai, valamint elektromos és elektronikus tartozékaival ártalmatlanításakor be kell tartania az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) és az elem- és akkumulátorhulladékokra vonatkozó előírásokat. Az előírások szerint ez a berendezés élettartama végén külön ártalmatlanítást igényel. Ártalmatlanításkor ne dobja ki a készüléket, annak elemeit és akkumulátorait, valamint elektromos és elektronikus tartozékaival a válogatatlan kommunális hulladékkel együtt, mivel ez káros a környezetre.

Az adott berendezés ártalmatlanításához vissza kell juttatni azt az eladás helyére, vagy le kell adni egy helyi újrahasznosító központban. A részletekért forduljon a helyi háztartási hulladékkezelő szolgálathoz.

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, lapetou, 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™ AEG0005** գրիլ նախատեսված է տարրեր մսային և ձկնային ուտեստների պատրաստման համար:

### Տեխնիկական բնութագրեր

Սնուցման լարումը՝ 220–240 Վ. (Փոփոխական հոսանք), հաճախականությունը՝ 50–60 Հց, Հղորությունը՝ 2000,0 Վտ: Աշխատանքային ջերմաստիճանը՝ 80–230 °C: Բացման անկյունը՝ մինչև 180°: Ճարափի հավաքման տակդիրը՝ պլաստիկ: Ծարժական վահանակները՝ երկողմանի: Պատրաստման ռեժիմների քանակը՝ 9: Հոսանքի մարտիքը՝ 1 մ: Գույնը՝ սև: Աշխատանքային մակերեսի չափը ( $\text{Ե} \times \text{Լ}$ ) 320×220 մմ: Քաշը՝ 5,08 կգ: Շահագործման պայմանները. ջերմաստիճանը 0...+40 °C, հարաբերական խոնավությունը < 95 % (առանց խոտացման): Պահման պայմանները՝ ջերմաստիճանը 0...+60 °C, հարաբերական խոնավությունը < 60 % (առանց խոտացման):

### Առարման բովանդակությունը

**AENO™ AEG0005** գրիլ, շարժական վահանակներ (6) և (7), ճարափի հավաքման համար պլաստիկ տակդիր (8), օգտագործողի կարճ ուղեցույց:

### Սահմանափակումներ և նախազգուշացումներ

**Ուշագրություն** Շահագործման կանոնները չպահպանելը կարող է վնաս հասցնել օգտագործողի առողջությանը կամ գոյրին:

Երեխանները և սահմանափակ ֆիզիկական և մուտքոր կարողություններ ունեցող անձինք կարող են սարքը օգտագործել միայն իրենց անվտանգության համար պատասխանատու մեծահասակների հսկողության ներքո: Սարքի շահագործումը պետք է իրականացվի միայն կենցաղային պայմաններում և տվյալ փաստաթղթի հրահանգներին համապատասխան կամ օգտագործողի ամբողջական ուղեցույցին համապատասխան, որը հասանելի է **aeno.com/documents** հղումով: Սարքը ցանցին միացնելուց առաջ համոզվեք, որ տեխնիկական փաստաթղթերում նշված գնահատված լարումը համապատասխանում է էլեկտրական վարդակի պարամետրերին: Սարքի միացումն ու անջառումը պետք է

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

իրականացվի միայն չոր ձեռքերով: Սարքը մի ընկղմեք ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ: Հորիզոնական մակերևսի վրա սարքը այնպես տեղադրեք, որ ամբողջովին բացառվի շրջվերու հավանականությունը: Աշխատանքի ընթացքում սարքի պատյանը շատ է տարանում: Մի դիմքեք սարքին մինչև այն ամբողջովին չառչի, կամ օգտագործեք պաշտպանի թարմաններ կամ ձեռնոցներ: Սարքի կափարիչը բացելիս բռնեք բռնակից (1): Տեղափոխեք սարքը, բռնելով միայն իմբրից: Սարքի մեջ տեղափոխած միերըների մեծ քանակությունը դժվարացնում է կափարիչի փակումը: Կափարիչը ուժով մի սեղմեք, քանի որ դա կարող է վնասել ձեր սարքին: Եփած սնունդը վահանակից հանեք միայն ջերմակայուն թափի միջոցով: Մի օգտագործեք պատառաքաղներ, դանակներ կամ այլ սուր խոհանոցային պարագաներ՝ շարժական վահանակների չկայող ծածկույթը չվնասելու համար: Աշխատող սարքը մի թողեք առանց հսկողության: Սարքը օգտագործելուց հետո կամ նախքան մաքրելու, միշտ խորոց հանեք վարդակից: Այրվածքներից խուսափելու համար պարունակությամբ լի տակդիրը (8) մի հանեք, քանի դեռ սարքն ամբողջությամբ չի սաշել: Արգելվում է սարքը ինքնուրույն վերամորոցել, դիմեք լիազորված սպասարկման կենարոն: Արգելվում է կտարել որևէ փոփոխություն սարքի կառուցվածքի և բաղադրիչների մեջ:

### **Աշխատանքին նախապատրաստումը**

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

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

**ԾԱՌՈՅՇՈՒԹՅՈՒՆ:** Շարժական վահանակները փոխադարձ փոխարինելի և երկկողմանի են. մի կողմը շերտավոր է, մյուսը՝ հարթ: Եփի կարելի է ցանկացած կողմի վրա: Առաջին անգամ օգտագործելիս շարժական վահանակների արտաքին աշխատանքային մակերեսին թեթև բանք խոհարարական յուղ: Եթե դուք հետազոտում պատրաստեք վահանակների մյուս կողմի վրա, ապա առաջին օգտագործման ժամանակ նույնպես բանք յուղի շերտ: Սա կապահովի չկայող ծածկույթի լավագույն աշխատանք:

### **Շահագործում**

Փակեք գրիլը և միացրեք վարդակից: Դրանից անմիջապես հետո կինչի ձայնային ազդանշան:

**Կառավարման վահանակի (3) բոլոր ինդիկատորները կվառվեն և կանչատվեն (տես նկար **c**): Վահանակի թվային էկրանին կտևնեք «OFF» («Անջատված է») մակագրությունը: Դա նշանակում է, որ սարքը գտնվում է թնի ռեժիմում և չի տարածում:**

**ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ:** Առաջին անգամ սարքը միացնելիս, պետք է 10 րոպե տարացնել առանց սննդի: Փորք բանակությամբ թերև ծիփ կամ հոտի առկայությունը համարվում է նորմայ և անվաս:

**Սարքի նախնական տարացումը:** Նախապես տարացման փուլում սնունդը մի դրեք գրիփ մնաց: Կոճակների միջոցով ընտրեք երեք ռեժիմ ռեժիմներից մենքը: «Defrost» («Հալեցում»), «Lower Grill» («Ստորին վահանակ»), «DIY» («Ձեռքի ռեժիմ»): Կամ սեղմեք «Menu» («Մենյու») կոճակը «Beef» («Տավարի միավ»), «Fish» («Ձոլիք»), «Chicken» («Հավ»), «Sausage» («Նրբերջիկ»), «Hamburger» («Համբուրգ»), «Bacon» («Բնկոն») ավտոմատ ռեժիմների ընտրության համար: Կոճակի ինդիկատորը կամ ընտրված ռեժիմի անունը կրաքարի կառավարման վահանակի էկրանին:

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

**ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ:** Սարքի ցանկացած ռեժիմնու աշխատելու ընթացքում կարող եք փոխել ժամանակի և ջերմաստիճանի արժեքները՝ սեղմենով համապատասխան կոճակները («Վերև») և («Ներքև») (տես նկար **c**):

**ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ:** Եթե ուտեսս պատրաստելու ռեժիմ ընտրելուց հետո «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկել») կոճակը չսեղմեք, սարքը 15 վայրկան անց անցնում է թնի ռեժիմի: Էկրանին հայտնվում է «OFF» («ԱՆՑԱՏՎԱԾ») մակագրությունը: Պատրաստման գործնաբացը շարունակելու համար կրկին ընտրեք ռեժիմը և սեղմեք «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկել») կոճակը:

Նախնական տարացումը տևում է այնքան, մինչև գրիփի վահանակները հասնեն նախկինում ընտրված պարամետրի ջերմաստիճանին (տես այլուսակը): Նախատարացումն ավարտվելուց հետո 5 անգամ կինչի ձայնային ազդանշանը: Լուսադիոդային ինդիկատորի գույնը կդառնա կանա: Սննդի պատրաստման ժամանակը կրաքարի էկրանին: Սարքը կանցնի սպասման ռեժիմի՝ պահպանելով վահանակների ջերմաստիճանը: Այնուհետև սկսեք պատրաստել:

## Աղյուսակ – Պատրաստման ռեժիմները

Ռեժիմ	Ջերմաստիճ անը (5 °C/րայ)	Տարացման ժամանակը (30 վրկ/րայ)	Լուսայն պարամետրեր
«Defrost» ( <i>«Հալեցում»</i> )	80–120 °C	1 րոպե – 60 րոպե:	80 °C, 15 րոպե
«Lower Grill» ( <i>«Ստորին վահանակ»</i> )	80–220 °C	30 վրկ – 60 վրկ	200 °C, 10 րոպե
«DIY» ( <i>«Չեղոք ռեժիմ»</i> )	80–230 °C	30 վրկ – 60 վրկ	230 °C, 5 րոպե
«Beef» ( <i>«Տավարի միս»</i> )	200–230 °C	3 րոպե – 8 րոպե	230 °C, 5 րոպե
«Fish» ( <i>«Ձոլկ»</i> )	200–230 °C	3 րոպե – 8 րոպե	210 °C, 5 րոպե
«Chicken» ( <i>«Հալբ»</i> )	160–200 °C	3 րոպե – 12 րոպե	180 °C, 5 րոպե
«Sausage» ( <i>«Նրբերշկի»</i> )	160–200 °C	3 րոպե – 10 րոպե	160 °C, 5 րոպե
«Hamburger» ( <i>«Համբուրգեր»</i> )	150–200 °C	5 րոպե – 15 րոպե	150 °C, 8 րոպե
«Bacon» ( <i>«Բեկոն»</i> )	160–200 °C	3 րոպե – 10 րոպե	180 °C, 5 րոպե

**Մթերքի պատրաստումը:** 30 րոպեի ընթացքում նախապես տարացման ավարտից հետո անհրաժեշտ է սկսել մթերքի պատրաստումը, հակառակ հետարում սարքն այլևս չի պահպանի վահանակի ձեռք բերված ջերմաստիճանը և կմտնի թիվ ռեժիմ: Բացեք զրիխ և մթերքը դրեք ներքին վահանակի վրա: Կարելի է պատրաստել բաց զրիխ վրա (տես նկար **d**), եթե դա պիցցա է կամ ձուկ, որպեսզի չփշանա դրանց ձևը, կամ փակ զրիխ մեջ, եթե դա սթեյք է կամ նրբերշիկ: Սեղմեք «Start/Cancel» (*«Ստարտ/Չեղարկեք»*) կոնտրլեր: Էլեկտրանի վրա կվայի ժամանակի հետհաջվարկը:

**Հաշվարկից հետո 5 անգամ կինչի ձայնային ազդանշան:** Էլեկտրանի վրա կհայտնի «DONE» (*«Պատրաստ է»*) զրությունը: Լուսադիլոդային ինդիկատորի զույնը կդադար կարմիր: Մթերքի պատրաստումը ավարտված է և սարքը կդադարի տարացնել:

**Մթերքի հալեցումը:** Հաջորդաբար սեղմեք «Defrost» (*«Հալեցում»*) և «Start/Cancel» (*«Ստարտ/Չեղարկեք»*) կոնտրալերը: Նախապես տարացման ավարտից հետո բացեք զրիխը

և մթերքը դրեք ներքնի վահանակի վրա: Կրկին սեղմեք «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկել») կոճակը: Հետհաշվարկից հետո 5 անգամ կինչի ճայնային ազդանշան: Էկրանի վրա կհայտնվի «DONE» («Պատրաստ է») գրությունը: Այնուհետև շարունակեք պատրաստել, ընտրելով անհրաժեշտ ռեժիմը (տես այդուսակը):

**Աշխատանքի ծերքի ռեժիմ:** Սեղմեք «DIY» («Զեռքի ռեժիմ») կոճակը, ընտրեք ցանկայի ջերմաստիճանը և պատրաստման ժամանակը, այնուհետև սեղմեք «Start/Cancel» («Ակտիվ/Չեղարկել»): Նախապես տաքացման ավարտից հետո բացեք գրիլը և մթերքը դրեք ներքնի վահանակի վրա: Կրկին սեղմեք «Start/Cancel» («Ստարտ/Չեղարկել») կոճակը: Հետհաշվարկից հետո 5 անգամ կինչի ճայնային ազդանշան: Էկրանի վրա կհայտնվի «DONE» («Պատրաստ է») գրությունը:

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

**Գրիլի ռեժիմների գումարին ինդիկցիա**

- Կապույտ – սարքը աշխատում է «Նախատաքացում» ռեժիմում;
- Կանաչ – «Նախատաքացման» ռեժիմում աշխատանքը ավարտված է;
- դեղին – սարքը աշխատում է «Մշերքի պատրաստում» ռեժիմում;
- Կարմիր – «Մշերքի պատրաստում» ռեժիմում աշխատանքն ավարտված է:

## **Խենամք և մաքրում**

Սպասեք, մինչև սարքը սառչի, այնուհետև գցուշորեն հանեք ճարպի հավաքման համար տակդիրը (8) և թափեք դրա պարունակությունը: Հեռացրեք շարժական վահանակները: Տակդիրը և շարժական վահանակները լվացեք չեղոր լվացող միջոցով և մանրակերպիտ չորացրեք նախրան հետ տողադրենք: Կրկնեք ընթացակարգը յուրաքանչյուր կերակուր եփելուց հետո: Տակդիրը և շարժական վահանակները կարենի է լվանալ աման լվացող մեքենայի մեջ: Մի օգտագործեք մետաղական խոզանակներ կամ հղկող մաքրող միջոցներ: Սարքի պայուսան մաքրեք խոնավ շորով և քիչ բանակությամբ լվացող միջոցով: Այնուհետև մակերեսը սրբեք չոր շորով:

## **Հեարավոր անսարքությունների վերացում**

1. Գրիլը չի միանում: Հնարավոր պատճառները. վարդակը անսարքին է, սարքի խրոցը ամբողջույթամբ վարդակի մեջ մնցված չէ: Լուծում. համոզվեք, որ վարդակում հոսանք կա (օրինակ՝ միացնելով մեկ այլ աշխատող սարք) և որ գրիլի խրոցը ամբողջությամբ

մտած է վարդակի մեջ:

2. Գրիլը միանում է, բայց շարժական վահանակները չեն տարանում: Հնարավոր պատճառները՝ սարքին աշխատանքային ռեժիմ տրված չէ: Լուծում. համոզվեք, որ ժամանակը և ջերմաստիճանը էլեկտրանի վրա սահմանված են, «Start/Cancel» («Սկսել/Չեղարկել») կոճակը սեղմված է:

### Ցուցատախոսակի վրա ցուցադրված սարքի աշխատանքի սխալների կողերը

- E1 – վերին թերմոստատի կոնտակտների կտրվածք;
- E2 – վերին թերմոստատի կարճ միացում;
- E3 – ստորին թերմոստատի կոնտակտների կտրվածք;
- E4 – ստորին թերմոստատի կարճ միացում:

**Ուշադրություն** Եթե հնարավոր ուղղություններից ոչ մեկը չի օգնել լուծել Ձեր խնդիրը, դիմեք մատակարարին կամ սպասարկման կենտրոն: Խնդրում ենք մի ապամոնտաժեր սարքը և մի փորձեք վերանորոգել այն ինքնուրույն:



Այս խորհրդանշները նշանակում են, որ սարքը, նրա մարտկոցներն ու կրտսելիքները և էլեկտրական և էլեկտրոնային պարագաները ուժիքանակների արարագության թափանքների (WEEE) և մարտկոցի և մարտկոցի թափանքների հետ վարդապես կանոնակազդելին: Համաձայն կանոնների, տվյալ սարքավորումը ծառայության ժամկետի ավարտից հետո ներթափակա է բաժան ուտիչիքացիայի: Սարքը, մարտկոցները և կրտսելիքները, ինչպես նաև էլեկտրական և էլեկտրոնային պարագաները չեն կարիք ուտիչիքացնելի չփառակալուրով քաղաքացիների հետ, քանի որ դա կանոնի շրջակա միջավայրին Այս սարքը ուտիչիքացիայի հանանք, այն պետք է վերաբարձի փանարքի կես կամ կեսնանի տեղադրման վերաբարձման կետ: Մանրամաս տեղեկություններ ստանալու համար անհրաժեշտ է դիմել տեղական կենցաղային թափուների ուսկանան ծառայություն:

**ASBISC** ընկերություն ներկայացնում է վերապահում վերափոխի սարքը և առանց օգտատերերին նախապես տերեւկանելու ուղղումներ և փոփոխություններ մտցնել տվյալ փաստաթուրում: Արտադրության ամսաթիվը տես փաթեթավորման վրա:

Երաշխիքային ժամկետը և ծառայության ժամկետը – 2 տարի մանրամասից ցանցում ապրանքի վաճառքի օրվանից: Տեղական կանոնադրությունը մասն ԱՍԲԻՍ Ընկերությունը: Արտադրությունը է Չինաստանում: Բոլոր արդարային նշանները և սպառանամիջները իրենց համապատասխան սեփականական տվյալներուն են: Այդի տեղեկատվությունը և սարքի մանրամասն նկարագրությունը, ինչպես նաև միացման հրահանգները, վերայցերը, որակի պահանջները և երաշխիքները ընդունուելուների մասին տեղեկությունները ներբեռնման համար համանալ են

**aeno.com/documents** հղումով: Սարքի արդի տեղեկությունները և մանրամասն նկարագրությունը, ինչպես նաև միացման հրահանգները, համապատագրերը, որակի և երաշխիքի վերաբերյալ պահանջները ընդունուելուների մասին տեղեկությունները հասանելի են ներբեռնման համար **aeno.com/documents** հղումով:

**ITA** La griglia elettrica **AENO™ AEG0005** è adatta per cucinare vari piatti di carne e pesce.

### Dati tecnici

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

### Fornitura

Griglia **AENO™ AEG0005**, pannelli rimovibili (6) e (7), vassoio di plastica (8), guida rapida.

### Restrizioni e avvertenze

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

I bambini e le persone con disabilità fisiche o mentali possono utilizzare il dispositivo solo sotto la supervisione di adulti che sono responsabili della loro sicurezza. L'apparecchio deve essere utilizzato solo in un ambiente domestico e in conformità con le istruzioni contenute in questo documento o nel manuale di installazione e funzionamento, disponibile su **aeno.com/documents**. Prima di collegare l'apparecchio alla rete, verificare che la tensione nominale indicata nella documentazione tecnica corrisponda a quella della presa elettrica. Per collegare e scollegare il dispositivo si devono usare solo mani asciutte. Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi. Posizionare l'apparecchio su

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.

una superficie orizzontale in modo che non ci sia il rischio che si ribaldi. Il corpo dell'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare l'apparecchio prima che si sia raffreddato completamente o usare guanti protettivi. Tenere la maniglia (1) quando si apre il coperchio del dispositivo. Trasportare il dispositivo tenendolo solo per la base. La grande quantità di cibo da mettere nel dispositivo rende difficile la chiusura del coperchio. Non premere il coperchio con forza, perché questo potrebbe danneggiare il dispositivo. Rimuovere il cibo cotto dal piano di cottura solo con una spatola resistente al calore. Non usare forchette, coltelli o altri utensili affilati per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente dei pannelli rimovibili. Non lasciare il dispositivo in funzione incustodita. Staccare sempre la spina dopo l'uso o prima di pulire il dispositivo. Per evitare ustioni, non rimuovere la vaschetta (8) con il contenuto finché il dispositivo non si sia completamente raffreddato. Non riparare il dispositivo da soli, contattare un centro di assistenza autorizzato. Non apportare alcuna modifica al dispositivo o ai suoi componenti.

### **Preparazione al lavoro**

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

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

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

## **Uso**

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

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

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

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

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

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

Il preriscaldamento dura fino a quando i pannelli del grill hanno raggiunto la temperatura della modalità precedentemente selezionata (vedi la tabella). Quando il preriscaldamento finisce, un segnale acustico suona 5 volte. L'indicatore LED cambierà colore in verde. Il tempo di cottura lampeggia sul

display. Il dispositivo andrà in modo stand-by mantenendo la temperatura del pannello raggiunta. Poi, procedete con la cottura.

**Tavella** – Modo di cottura

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

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

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

**Sbrinamento del prodotto.** Premere consecutivamente i pulsanti "Defrost"

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

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

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

### **Indicazione a colori delle modalità del grill**

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

### **Cura e pulizia**

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

### **Soluzione dei problemi**

1. La griglia non si accende. Possibile causa: la presa è difettosa o la spina non è completamente inserita nella presa. Soluzione: assicurarsi che ci sia

corrente (per esempio collegando un altro dispositivo funzionante) e che la spina della griglia sia completamente inserita nella presa.

2. La griglia si accende ma i pannelli rimovibili non si riscaldano. Possibile causa: il dispositivo non è stato impostato nel modo operativo. Soluzione: controllare che il tempo di funzionamento e la temperatura sul display siano impostati e che il pulsante "Start/Cancel" ("Avvio/Arresto") sia premuto.

### Codici di errore del dispositivo visualizzati sul display

- E1 – rottura del contatto del termostato superiore;
- E2 – corto circuito del termostato superiore;
- E3 – rottura del contatto del termostato inferiore;
- E4 – corto circuito del termostato inferiore.

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



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 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 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](http://aeno.com/documents).

**KAT** ელექტრო გრილი **AENO™ AEG0005** განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის ხარისხისა და თევზის კერძების მოსამზადებლად.

## ექნიკური მახასიათებლები

მიწოდების ძაბვა: 220–240 ვოლტი (AC); სიხშირე: 50–60 ჰერცი; სიმძლავრე: 2000.0 ვატი. სამუშაო ტემპერატურა: 80–230 °C გახსნის კუთხი: 180 °-მდე. ცხიმის შემცირებელი ქარონი: პლასტიკური. მოსახსნელი პანელები: ორმხრივი. მომზადების რეჟიმების რაოდენობა: 9. დენის კაბელი: 1 მეტრი. ფერი: შავი. სამუშაო ზედაპირის ზომა (სიგრძე × სიგანგ): 320×220 მმ. 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 კომპლექტი

გრილი **AENO™ AEG0005**, მოსახსნელი პანელები (6) და (7), პლასტიკური შემცირებელი ქარონი (8), მოკლე სახელმძღვანელო.

## ეზუდვები და გაფრთხილებები

**ურადვება!** ექსპლუატაციის წესების დაუცველობამ შეიძლება ზიანი მიაყენოს მომზარებლის ჯანმრთელობას ან ქონებას.

ბავშვებს და შეზღუდული ფიზიკური და გონიერივი შესაძლებლობების მქონე ადამიანებს შეუძლიათ გამოიყენონ მოწყობილობა მხოლოდ ზრდასრულის მეთვალყურეების ქვეშ, რომელიც პასუხისმგებელია მათ უსაფრთხოებაზე. მოწყობილობა უნდა იქნას გამოყენებული მხოლოდ საყოფაცხოვრებო გარემოში და ამ დოკუმენტის ინსტრუქციის ან მომზარებლის სრული სახელმძღვანელოს შესაბამისად, რომელიც ხელმისაწვდომია [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents)-ზე.

| 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](http://aeno.com/service-and-warranty). სპეციალისტები დაგეხმარებიან საქმის ვითარების გარკვევაში და არ | დაჭირდებათ დროის და ძალისხმევის დახარჯვა მაღაზიაში მისასვლელად.

მოწყობილობის ქსელთან დაკავშირებამდე დარწმუნდით, რომ ტექნიკურ დოკუმენტაციაში მითითებული ნომინალური ძაბვა შეესაბამება კლებტრული როზეტის პარამეტრებს. ჩართეთ და გამორთეთ მოწყობილობა მხოლოდ შრალი ხელებით. არ ჩადოთ მოწყობილობა წყალში ან სხვა სითხეში. მოათავსეთ მოწყობილობა ჰირიზონტალურ ზედაპირზე ისე, რომ მთლიანად გამორიცხოთ გადახრის შესაძლებლობა. მოწყობილობის კორპუსი ექსპლუატაციის დროს ძალიან ცხელდება. არ შეეხოთ მოწყობილობას, სანამ ის მთლიანად არ გაგრილდება, ან გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები ან სახელობი. მოწყობილობის სახურავის გახსნისას, ხელი მოვიდეთ სახელურს (1). ატარეთ მოწყობილობა მხოლოდ ძირით დაჭრით. მოწყობილობაში მოთავსებული საკვების დიდი რაოდენობა ართულებს სახურავის დახურვას. არ დაკიროთ სახურავს ძალით, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს მოწყობილობა. მოხარშული საკვები ამოიღეთ პანელიდან მხოლოდ სითბოს მიმართ მდგრადი საკუთრებულით. არ გამოიყენოთ ჩანგლები, დანები ან სხვა ბასრი ჭურჭელი, რათა თავიდან აიცილოთ მოსახსნელი პანელების დაწვისსაწინააღმდეგო ზედაპირის გაფუჭება. არ დატოვოთ ჩართული მოწყობილობა უყურადებოდ. ყოველთვის ამოიღეთ შტრეკერი როზეტიდან გამოყენების შემდეგ ან მოწყობილობის გაქმნადამდე. დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, არ ამოიღოთ ჟარონი (8) შიგთავსით, სანამ მოწყობილობა მთლიანად არ გაგრილდება. აკრძალულია მოწყობილობის შეკეთება დამოუკიდებლად, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცინტრს. აკრძალულია მოწყობილობის და აქსესუარების დიზაინში რაიმე ცვლილების შეტანა.

### **მოწყობილობის მომზადება მუშაობისთვის**

ამოალაგეთ მოწყობილობა, ამოიღეთ ცხიმის შემგროვებელი ქარონი (8). ამოიღეთ პანელები (6) და (7) შესაბამისი (ზედა ან ქვედა) ამოსაღები ღილაკების (4) დაჭრით. გარეცხეთ პანელები და ცხიმის შემგროვებელი ქარონი ნეიტრალური სარეცხი საშუალებით, გააშრეთ და ხელახლა დააინსტალირეთ. დააინსტალირეთ პანელები ისე, რომ ცხიმის შემგროვებელი ქარონი (10) უკანა მხარეს იყოს მიმართული: ცხიმი უნდა ჩაედინოს წვეთოვან უჯრაში. მოათავსეთ მოწყობილობა სითბოს მიმართ მდგრად

ბაზაზე და კარგად ვენტილირებად ადგილას, სხვა ობიექტებისგან სულ მცირე 30 სმ დაშორებით.

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

### მუშაობა

დახურეთ გრილი და შეაერთეთ როზეტში. ამის შემდეგ დაუყოვნებლივ გაიგებთ სიგნალის ხმას. მართვის პანელზე (3) ყველა ინდიკატორი აინტება და ჩაქრება (იხ. სურათი **C**). პანელის ციფრულ ეკრანზე ნახვათ წარჩერას: "OFF" ("გამორთულია"). ეს ნიშანას, რომ მოწყობილობა ძილის რეჟიმშია და არ ცხელდება.

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

**მოწყობილობის წინასწარ გაცხელება.** არ მოათავსოთ საკვები გრილზე წინასწარ გახურების დროს. გამოიყენეთ ღილავები სამი რეჟიმიდან ერთ-ერთის ასარჩევად: "Defrost" ("გალლობა"), "Lower Grill" ("ქვედა გრილი"), "DIY" ("ხელის რეჟიმი"). ან, დააჭირეთ ღილავს "Menu" ("მენიუ") ავტომატური რეჟიმების ასარჩევად "Beef" ("საქონლის ხორცი"), "Fish" ("თევზი"), "Chicken" ("ქათამი"), "Sausage" ("სისისი"), "Hamburger" ("ჰამბურგერი"), "Bacon" ("ბეკონი"). ღილავის ინდიკატორი ან არჩეული რეჟიმის სახელი აციმუნდება მართვის პანელის ეკრანზე.

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

**შენიშვნა.** სანამ მოწყობილობა მუშაობს ნებისმიერ რეჟიმში, შეგიძლიათ შეცვალოთ

დოროისა და ტემპერატურის მნიშვნელობები შესაბამისი ღილაკების ("ზემოთ") და ("ქვემოთ") დაჭრით (იხ. სურათი **c**).

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

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

**ცხრილი – მომზადების რეჟიმები**

რეჟიმი	ტემპერატურა (5°C/ეტაპი)	გაცხელების დრო (30 წამი/ეტაპი)	ნაგულისხმევა პარამეტრები
"Defrost" ("გალოობა")	80–120 °C	1 წუთი – 60 წუთი.	80 °C, 15 წუთი
"Lower Grill" ("ქვედა პანელი")	80–220 °C	30 წამი – 60 წუთი	200 °C, 10 წუთი
"DIY" ("ხელის რეჟიმი")	80–230 °C	30 წამი – 60 წუთი	230 °C, 5 წუთი
"Beef" ("საქონლის ხორცი")	200–230 °C	3 წუთი – 8 წუთი	230 °C, 5 წუთი
"Fish" ("თუვზი")	200–230 °C	3 წუთი – 8 წუთი	210 °C, 5 წუთი
"Chicken" ("ქათამი")	160–200 °C	3 წუთი – 12 წუთი	180 °C, 5 წუთი
"Sausage" ("ხოსისი")	160–200 °C	3 წუთი – 10 წუთი	160 °C, 5 წუთი

რეჟიმი	ტემპერატურა (5 °C/ეტაპი)	გაცხელების დრო (30 წამი/ეტაპი)	ნაგულისხმევი პარამეტრები
"Hamburger" ("ჰამბერგერი")	150–200 °C	5 წუთი – 15 წუთი	150 °C, 8 წუთი
"Bacon" ("ბაკონი")	160–200 °C	3 წუთი – 10 წუთი	180 °C, 5 წუთი

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

ათვლის ბოლოს 5-ჯერ გაიგონებთ სიგნალს. ეკრაზზე გამოჩნდება შეტყობინება: "DONE" ("შესრულებულია"). LED ინდიკატორი შეიცვლის ფერს წითლად. პროდუქტის მომზადება დასრულდა და მოწყობილობა წყვეტს გათბობას.

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

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

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

## გრილის რეჟიმების ფერის ინდიკატორი

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

## მოვლა და წმენდა

დაელოდეთ მოწყობილობის გაგრილებას, შემდეგ ფრთხილად ამოიღეთ ცხიმის შემგროვებელი ქარონი (8) და გადაყარეთ მისი შიგთავსი. ამოიღეთ მოსახსნელი პანელები. გარეცხეთ ცხიმის შემგროვებელი ქარონი და მოხსნადი პანელები ნეიტრალური სარეცხი საშუალებით და კარგად გამშრეთ ხელახლა დაყენებამდე. გაიმეორეთ პრივედურა ყოველი მოშადების შემდეგ ცხიმის შემგროვებელი ქარონი და მოსახსნელი პანელები უსაფრთხოა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში გასარეცხად. არ გამოიყენოთ ლითონის ჯაგრისტები ან აბრაზიული საწმენდი საშუალებები. გაწმინდეთ მოწყობილობის კორპუსი ნამანი ქსოვილით და ცოტაოდენი სარეცხი საშუალებით. შემდეგ გაწმინდეთ ზედაპირი შემრალი ქსოვილით.

## შესაძლო გაუქროთაობის აღმოფხვრა

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

## დაფაზზე ნაჩვენებია მოწყობილობის მუშაობის ხარჯზის კოდეხი

- E1 – ზედა თერმოსტატის ღია კონტაქტი;

- E2 – Ήχει αποτέλεσμα ότι ο περιβάλλοντας ακούει την εργασία;
- E3 – Η εργασία συντάσσεται στην περιβάλλοντα διάστημα ή περιοχή;
- E4 – Η εργασία συντάσσεται στην περιβάλλοντα με την εργασία των άλλων.

**Σύριγγος!** Την γερμανική λέξη «*waschbecken*» μεταφράζουμε σε «*σύριγγος*». Τον περιπτώσεις που η εργασία μετατρέπεται σε σύριγγο, πρέπει να πάρεται πρόσθια μέτρα για την προστασία της φύσης.



Για παραδείγματα σύριγγος θεωρούμε την οπώρα και την ζύμη. Η οπώρα είναι αποτέλεσμα της εργασίας παραγωγής καρπών από την οποία παρασκευάζονται διάφορα προϊόντα. Η ζύμη είναι αποτέλεσμα της εργασίας παραγωγής καρπών από την οποία παρασκευάζονται διάφορα προϊόντα. Αυτά δεν είναι σύριγγοι αλλά σύριγγες. Η οπώρα και η ζύμη είναι παραγόμενα από την ίδια έργα που δημιουργείται από την ίδια εργασία, αλλά δεν είναι σύριγγοι.

Ο περιβαλλοντικός σύνδεσμος ASBISC ανηγγειώνει ότι οι σύριγγοι που παρασκευάζονται από την οπώρα ή την ζύμη δεν αποτελούν σύριγγες αλλά απλές οπώρες. Το συνολικό ποσό σύριγγων που παρασκευάζονται από την οπώρα ή την ζύμη δεν φτάνει τις 1% της παραγωγής από την οπώρα ή την ζύμη. Τα σύριγγα που παρασκευάζονται από την οπώρα ή την ζύμη δεν είναι σύριγγες αλλά απλές οπώρες.

**KAZ AENO™ AEG0005** электрлік гриль әртүрлі ет және балық тағамдарын пісіруге арналған.

### **Техникалық сипаттама**

Көректендіру кернеуі: 220–240 В (AC); жиілігі: 50–60 Гц; Куат: 2000,0 Вт. Жұмыс температурасы: 80–230 °C. Ашылу бұрышы: 180° дейін. Май жинау науасы: пластик. Алынбалы панельдер: екі жақты. Пісіру режимдерінің саны: 9. Куат кабелі: 1 м. Қара: тұс. Жұмыс бетінің өлшемі (ұзындығы × ені): 320×220 мм. Салмағы: 5,08 кг. Пайдалану шарттары: температура 0...+40 °C, салыстырмалы ылғалдылық < 95 % (конденсация жок). Сақтау шарттары: температура 0...+60 °C, салыстырмалы ылғалдылық < 60 % (конденсация жок).

### **Жеткізу мазмұны**

Гриль **AENO™ AEG0005**, алынбалы панельдер (6) және (7), пластик тамшы науасы (8), жылдам іске қосу нұсқаулығы.

### **Шектеулер мен ескертүлөр**

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

Балалар мен физикалық және акыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдар құрылғыны тек олардың қауіпсіздігіне жауапты ересек адамның бақылауымен пайдалана алады. Құрылғыны тек үй жағдайында және осы құжаттағы нұсқауларға немесе **aeno.com/documents** сайтында қол жетімді толық пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес пайдалану керек. Құрылғыны желіге қоспас бұрын, техникалық құжаттамада көрсетілген номиналды кернеу электр розеткасының параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны тек құрғақ қолмен қосыңыз және ажыратыңыз. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырманыз.

**AENO** құрылғысын пайдалану кезінде қандай да бір сұрақтарыңыз немесе қызындықтарыңыз 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.

Құрылғыны көлденең бетке аударылып кету мүмкіндігін толығымен болдырмайтындағы етіп қойыңыз. Жұмыс кезінде құрылғының корпусы катты қыздады. Құрылғы толығымен сұығанша оны ұстамаңыз немесе қорғаныс қолғаптарын немесе қолғаптарды пайдаланбаңыз. Құрылғының қақлағын ашқан кезде тұтқасынан (1) ұсташыз. Құрылғыны тек негізін ұстап алып жүріңіз. Құрылғыға салынған тәғамның көп мөлшері қақлақты жабуды қынданатады. Қақлақты күштеп баспаңыз, себебі бұл құрылғыны закымдауы мүмкін. Пісірілген тәғамды панельден тек ыстыққа төзімді шпательмен алып тастаңыз. Алынбалы панельдердің жабыспайтын жабынына закым келтірмеу үшін шанышқыларды, пышақтарды немесе басқа өткір ыдыстарды пайдаланбаңыз. Жұмыс істейтін құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Пайдаланғаннан кейін немесе құрылғыны тазалау алдында әрқашан ашаны розеттадан сұрының. Қуйіп қалмас үшін науаны (8) ішіндегісі бар құрылғы толығымен сұығанша шығармаңыз. Құрылғыны өз бетінде және деуге тыйым салынады, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құрылғы мен аксессуарлардың дизайннына қандай да бір өзгерістер енгізуге тыйым салынады.

### **Жұмысқа дайындық**

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

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

**ЕСКЕРТУ.** Алынбалы панельдер бір–бірін ауыстырады және қайтымды: бір жағы қырлы, екіншісі тегіс. Екі жағынан пісіруге болады. Алғаш рет пайдаланған кезде алынбалы панельдердің сыртқы жұмыс бетін пісіру майымен аздап жабыңыз. Егер сіз кейінірек панельдердің екінші жағында пісіретін болсаңыз, бірінші қолданғанда да май қабатын жабыңыз. Бұл жабыспайтын жабынның ең жақсы өнімділігін қамтамасыз етеді.

## Қанау

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

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

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

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

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

**ЕСКЕРТУ.** Егер пісіру режимін таңдағаннан кейін «Start/Cancel» («Бастау/Болдырма») түймесі басылмаса, құрылғы 15 секундтан кейін үйқы режиміне өтеді. Бейнебетте: «OFF» («Өшірулі») көрсетіледі. Пісіру процесін жалғастыру үшін режимді қайтадан таңдап, «Start/Cancel» («Бастау/Болдырма») түймесін басыңыз.

Алдын ала қыздыру гриль панельдері бұрын таңдалған параметрдің температурасына жеткенше созылады (kestені қараңыз). Алдын ала қыздыру аяқталған кезде дыбыстық сигнал 5 рет естіледі. Жарық диодты индикатор жасыл болып жанады. Дисплейде өнімнің пісіру уақыты

жыптылықтайды. Құрылғы панельдерді бірдей температурада ұстап, күтүрежиміне өтеді. Эрі қарай, пісіруді бастаңыз.

### Кесте – Пісіру режимдері

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

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

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

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

Құрылғыны енді пайдаланбайтын болсаңыз, оны «Start/Cancel» («Бастау/Болдырмау») түймесі арқылы өшіріп, желіден ажыратыңыз.

### **Гриль режимдерінің тұс көрсеткіші**

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

### **Күтім және тазалау**

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

## **Мүмкін болатын ақауларды жою**

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

## **Құрылғының жұмысындағы қате кодтары таблода көрсетіледі**

- E1 – жоғарғы термостаттың ашық контакті;
- E2 – жоғарғы термостаттың қысқа түйікталуы;
- E3 – төменгі термостаттың контактілерінің ашық тізбегі;
- E4 – төменгі термостаттың қысқа түйікталуы.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Мүмкін болатын әдістердің ешқайсысы мәселені шешпесе, жеткізушиге немесе қызмет көрсете орталығына хабарласыңыз.

Құрылғыны бөлшектеменіz немесе оны өзініz жөндеуге тырыспаңыз.



Бул таңба құрылғыны, оның аккумуляторлары мен аккумуляторларын, сондай -ақ оның электрлік және электронды керек -жарақтарын қоқысқа тастау кезінде электрлік және электронды кондырылардың қалдықтарын (WEEE), батарея мен аккумулятор қалдықтарының ережелерін сактауды білдіреді. Нормативтік күжаттар бұл жабдықты пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін болек жинауды талап етеді. Құрылғыны, оның батареялары мен аккумуляторларын, сондай -ақ оның электрлік және электронды керек -жарақтарын сұрыпталмаған қалалық қалдықтармен бірге тастамаңыз, себебі бұл коршаған ортага зиян тигізеді. Бұл жабдықты тастау үшін оны сату орнына немесе жөргілікті қайта өндөу орталығына қайтару қажет.

ASBISC пайдаланушыларға алдын ала ескертүсіз құрылғыны өзгерту және осы құжатқа өзгерістер мен толықтырулар енгізу құқығын өзіне қалдырады. Өндірілген күн үшін кантаманы қар.

Кепілдік мерзімі және қызмет ету мерзімі өнім бөлшек сауда желісінде сатылған күннен бастап 2 жыл. Өндіруші туралы акпарат ASBISC Enterprises PLC, Iapetou 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипр). Қайтада жасалған. Мұнда атапған барлық сауда белгілері мен сауда атапуары олардың тиісті иелерінің мемшігі болып табылады.

Ағымдағы акпарат пен құрылғының толық сипаттамасы, сондай-ақ, қосылу нұскаулары, сертификаттар, сапа және кепілдік талаптарын қабылдайтын компаниялар туралы акпаратты **aeno.com/documents** сайтынан жүктел алуға болады.

**LAV AENO™ AEG0005** elektriskais grils ir piemērots dažādu gaļas un zivju ēdienu agatavošanai.

## Tehniskie dati

Barošanas spriegums: 220-240 V (AC); frekvence: 50–60 Hz; Jauda: 2000,0 Wt. Darba temperatūra: 80–230 °C. Atvēršanas leņķis: līdz 180°. Tauku pilienu paplate: plastmasas. Nonemami paneli: atgriezeniski. Gatavošanas režīmu skaits: 9. Strāvas padeves kabelis: 1 m. Krāsa: melnā. Darba virsmas izmērs (garxpl): 320×220 mm. Svars: 5,08 kg. Ekspluatācijas apstākļi: temperatūra 0...+40 °C, relatīvais mitrums < 95 % (bez kondensācijas). Uzglabāšanas apstākļi: temperatūra 0...+60 °C, relatīvais mitrums < 60 % (bez kondensācijas).

## Piegādes pakete

**AENO™ AEG0005** grils, nonemami paneli (6) un (7), plastmasas pilienu teknes paliktnis (8), lietošanas pamācība.

## Ierobežojumi un brīdinājumi

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

Bērni un personas ar fiziskiem vai garīgiem traucējumiem drīkst lietot ierīci tikai pieaugušo uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību. Ierīci drīkst lietot tikai mājas apstāklos un saskaņā ar šajā dokumentā vai pilnajā lietotāja rokasgrāmatā, kas pieejama vietnē [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents), sniegtajiem norādījumiem. Pirms ierices pieslēgšanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tehniskajā dokumentācijā norādītais nominālais spriegums atbilst kontaktligzdas nominālajam spriegumam. Ierīces savienošanai un atvienošanai drīkst izmantot tikai sausas rokas. Neiegremdējiet ierīci ūdeni vai citos šķidrumos. Novietojiet ierīci uz horizontālas virsmas, lai neradītu risku, ka

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

tā apgāzīsies. Ierīces korpušs darbības laikā kļūst ļoti karsts. Nepieskarieties ierīcei, kamēr tā nav pilnībā atdzisusi, vai izmantojet aizsargcimdu vai cimdu. Atverot ierīces vāku, turiet rokturi (!). Pārnēsājiet ierīci, turot to tikai par pamatni. Lielais pārtikas daudzums, kas jāievieto ierīcē, apgrūtina vāka aizvēšanu. Nes piediet vāku ar spēku, jo tas var sabojāt ierīci. Gatavos ēdienus no plīts noņemiet tikai ar karstumizturīgu lāpstiņu. Nelietojet dakšīgas, nažus vai citus asus piederumus, lai nesabojātu noņemamo paneļu prepielipšanas pārkājumu. Neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības. Pēc ierīces lietošanas vai pirms tās tīrišanas vienmēr atvienojet strāvas kontaktdakšu. Lai izvairītos no apdegumiem, neizņemiet pilienu paplāti (8) ar saturu, līdz ierīce nav pilnībā atdzisusi. Neremontējiet ierīci paši, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Neveiciet nekādas izmaiņas ierīcē vai tās sastāvdalās.

### **Gatavošanās darbam**

Izsainojet ierīci, izņemiet tauku pilienu paplāti (8). Noņemiet paneļus (6) un (7), nospiežot attiecīgo (augšējo vai apakšējo) atbrīvošanas pogu (4).

Nomazgājiet paneļus un paplāti ar neitrālu mazgāšanas līdzekli, noslaukiet līdz sausumam un uzlieciet atpakaļ. Uzstādiet paneļustā, lai tauku teknes (10) būtu vērstas uz aizmuguri: smērvielām jāaplūst pilienu teknē. Novietojet ierīci uz karstumizturīga pamata un labi vēdināmā vietā vismaz 30 cm attālumā no citiem priekšmetiem.

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

### **Operācija**

Aizveriet grilu un pievienojet to. Tūlit pēc tam atskan akustisks signāls. Visi indikatori uz vadibas paneļa (3) iedegas un nodziest (skatīt **c** attēlu). Paneļa ciparu displejā parādīsies «OFF» («Izslēgts»). Tas nozīmē, ka ierīce atrodas aeno.com/documents

miega režīmā un nesasilst.

**PIEZĪME.** Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, tā 10 minūtes jāuzsilda bez ēdienas. Neliels daudzums vieglu dūmu vai smakas tiek uzskatīts par normālu un nekaitīgu parādišanos.

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

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

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

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

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

**Tabula** - Gatavošanas režīmi

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

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

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

**Produkta atkausēšana.** Nospiediet pēc kārtas pogas «Defrost»

(«Atkausēšana») un «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās»). Pēc uzkarsēšanas beigām atveriet grilu un novietojiet ēdienu uz apakšējā plaukta. Vēlreiz nospiediet «Start/Cancel» («Sākums/Apstāšanās») pogu. Pēc atpakaļskaitīšanas beigām 5 reizes atskan skanas signāls. Displejā parādīsies: «DONE» («Paveikts»). Turpiniet gatavošanu, izvēloties vajadzīgo gatavošanas režīmu (skatīt tabulu).

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

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

### **Grila režīmu krāsu indikācija**

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

### **Kopšana un tīrīšana**

Pagaidiet, līdz ierīce atdziest, pēc tam uzmanīgi izņemiet tauku pilienu paplāti (8) un izņemiet tās saturu. Nonemiet noņemamos paneļus. Izmazgājiet pannu un nonemamos 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 līdzeklus. Notīriet ierīces korpusu ar mitru drānu un nedaudz mazgāšanas līdzekļa. Pēc tam noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

### **Iespējamu darbības traucējumu novēršana**

1. Grils netiek ieslēgts. Iespējamie iemesli: kontaktligzda ir bojāta vai kontaktdakša nav pilnībā ievietota kontaktligzdā. Risinājums: Pārliecinieties, ka ir strāva (piemēram, pieslēdzot citu funkcionējošu ierīci) un ka restes kontaktdakša ir pilnībā ievietota kontaktligzdā.

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

### **Displejā redzamie ierīces kļūdu kodi**

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

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



Šis simbols norāda, ka, atbrivojoties no ierīces, tās baterijām un akumulatoriem, kā arī tās elektriskajiem un elektroniskajiem piederoņiem, jāievēro elektisko 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 piederoņus kopā ar nešķirotiem sadzīvēm atkritumiem, jo tas kaitētu videi. Lai atbrīvotos no šo iekārtu, tā ir jānodod atpakaļ tā tirdzniecības vai nodot vietējo uz pārstrādi. Lai saņemtu sikāku 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 datums 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 Kīnā. 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**.

**LIT AENO™ AEG0005** elektrinis grilis tinkia įvairiems mėsos ir žuvies patiekalamams ruošti.

## **Techniniai duomenys**

Maitinimo įtampa: 220–240 V (AC); dažnis: 50–60 Hz; Maitinimas: 2000,0 W. Darbinė temperatūra: 80–230 °C. Atidarymo kampus: iki 180°. Riebalų lašėjimo padėklas: plastikinis. Nuimami skydai: dvipusiai. Kepimo režimų skaičius: 9. Maitinimo kabelis: 1 metras. Spalva: juoda. Darbo paviršiaus dydis (il × pl): 320×220 mm. Svoris: 5,08 kg. Eksplloatavimo sąlygos: 0...+40 °C temperatūra, santykinė drėgmė < 95 % (be kondensacijos). Laikymo sąlygos: 0...60 °C temperatūra, santykinė drėgmė < 60 % (be kondensacijos).

## **Tiekimo paketas**

**AENO™ AEG0005** grotelės, nuimami skydeliai (6) ir (7), plastikinis lašėjimo padėklas (8), greito naudojimo vadovas.

## **Apribojimai ir įspėjimai**

**ISPĖJIMAS!** Nesilaikant naudojimo instrukciją, gali būti padaryta žala naudotojo sveikatai ar turtui.

Vaikai ir asmenys su fizine ar psichine negalia gali naudotis prietaisu tik prižiūrimi suaugusiuju, kurie yra atsakingi už jų saugumą. Įrenginys turi būti naudojamas tik namų sąlygomis ir laikantis šiame dokumente arba išsamiai naudotojo vadove, kurį galima rasti adresu [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents), pateiktų nurodymų. Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo patikrinkite, ar techniniuose dokumentuose nurodyta vardinė įtampa atitinka elektros lizdo vardinę įtampą. Įrenginį jungti ir atjungti galima tik sausomis rankomis. Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Pastatykite prietaisą ant horizontalaus paviršiaus, kad nekiltų pavojuj jam apvirsti. Eksplloatuojant

Jei turite klausimų ar sunkumų naudodamiesi AENO prietaisu, prašome kreiptis į palaikymo tarnyba el. paštu [support@aeno.com](mailto:support@aeno.com) arba internetiniu pokalbiu adresu [aeno.com/service-and-warranty](http://aeno.com/service-and-warranty). Specialistai padės Jums išspręsti problemą, ir Jums nereikės gaišti laiko ir pastangų parduotuvės apsilankymui.

prietaiso korpusas labai įkaista. Nelieskite prietaiso, kol jis visiškai neatvėso, arba naudokite apsaugines pirštines ar pirštines. Atidarydami įrenginio dangtį, laikykite rankeną (I). Neškite įrenginį laikydami tik už pagrindo. Dėl didelio maisto kiekio, kurį reikia sudėti į prietaisą, sunku uždaryti dangtį. Nespauskite dangtelio stipriai, nestai gali sugadinti įrenginį. Paruoštą maistą nuo kaitlentės išimkite tik karščiu atsparia mentele. Nenaudokite šakučių, peilių ar kitų aštrijų įrankių, kad nepažeistumėte nelimpančios nuimamų plokščių dangos. Nepalikite veikiančio įrenginio be priežiūros. Po naudojimo arba prieš valydamai prietaisą visada ištraukite kištuką iš elektros tinklo. Kad išvengtumėte nudegimų, neišimkite lašėjimo padéklo (8) su turiniu, kol prietaisas visiškai neatvėso. Neremontuokite prietaiso patys, kreipkités į įgaliotajį techninės priežiūros centrą. Nedarykite jokių prietaiso ar jo sudedamuų dalių pakeitimų.

### **Pasiruošimas darbu**

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

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

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

### **Operacija**

Uždarykite groteles ir prijunkite jas prie elektros tinklo. Iš karto po to pasigirsta garsinis signalas. Visi valdymo skydelio (3) indikatoriai užsidega ir užgėsta (žr. c pav.). Skydelio skaitmeniniame ekrane matysite «OFF» («Išjungta»). Tai [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents) 107

reiškia, kad įrenginys veikia miego režimu ir nešyla.

**PASTABA.** Pirmą kartą įjungus prietaisą, jis turi būti šildomas be maisto 10 min. Nedidelis lengvų dūmų ar kvapo kiekis laikomas normaliu ir nekenksmingu.

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

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

**PASTABA.** Kai prietaisas veikia bet kuriuo iš režimų, laiko ir temperatūros reikšmes galima keisti spaudžiant atitinkamus mygtukus ☰ («Aukštyn») ir ☷ («Žemyn») (žr. c pav.).

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

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

#### Lentelė – Maisto gaminimo režimai

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

<b>Režimas</b>	<b>Temperatūra (5 °C/pak)</b>	<b>Šildymo trukmė (30 sek. / žing)</b>	<b>Numatytiuosius nustatymus</b>
«Lower Grill» (``Apatinis grilis``)	80–220 °C	30 sek.– 60 min.	200 °C, 10 min.
«DIY» (``Rankinis režimas``)	80–230 °C	30 sek.– 60 min.	230 °C, 5 min.
«Beef» (``Jautiena``)	200–230 °C	3 min.– 8 min.	230 °C, 5 min
«Fish» (``Žuvys``)	200–230 °C	3 min.– 8 min.	210 °C, 5 min.
«Chicken» (``Vištiena``)	160–200 °C	3 min.– 12 min.	180 °C 5 min.
«Sausage» (``Dešra``)	160–200 °C	3 min.– 10 min.	160 °C, 5 min
«Hamburger» (``Hamburgeris``)	150–200 °C	5 min.– 15 min.	150 °C, 8 min.
«Bacon» (``Bacon``)	160–200 °C	3 min.– 10 min.	180 °C, 5 min.

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

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

**Produkto atitirpinimas.** Paspauskite iš eilės mygtukus «Defrost» («Atšildymas») ir «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdymas»). Baigę įkaitinti, atidarykite kepsninę ir sudékite maistą ant apatinės lentynos. Dar kartą paspauskite «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdymas») mygtuką. Pasibaigus

atgaliniam skaičiavimui, 5 kartus pasigirsta garsinis signalas. Ekrane pasirodys užrašas: «DONE» («Atlikta»). Tęskite kepimą pasirinkdami reikiama kepimo režimą (žr. lentelę).

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

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

### **Spalvinis grilio režimų žymėjimas**

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

### **Priežiūra ir valymas**

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

### **Galimų gedimų šalinimas**

1. Grilis neįsijungia. Galimos priežastys: lizdas sugedės arba kištukas ne iki galos įkištas į lizdą. Priemonė: įsitikinkite, kad yra maitinimas (pvz., įjungę kitą veikiantį prietaisą) ir kad grotelių kištukas iki galos įkištas į kištukinį lizdą.
2. Grilis įsijungia, bet išimami skydeliai neįkaista. Galimos priežastys: įrenginys

nenustatytais į darbo režimą. Sprendimas: patikrinkite, ar ekrane nustatytais darbo laikas ir temperatūra ir ar paspaustas mygtukas «Start/Cancel» («Paleidimas/Sustabdymas»).

### **Ekrane rodomi įrenginio klaidų kodai**

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

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



Šis simbolis nurodo, kad šalinami prietaisai, jo baterijas ir akumulatorius bei elektrinius ir elektroninius priedus privalo teikyti Elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE) ir Baterijų ir akumulatorių atliekųtaisykių. Pagal teisés aktus, pasibaigus šios įrangos naudojimo laikui, ji turi būti utilizuojama atskirai. Negalima išmesti su prietaisu, jo baterijas ir akumulatorius, o taip pat jo elektriniai ir elektroniniai priedai kartu su nerūšiuotomis komunalinėmis atliekomis, nes tai būtų kenksminga aplinkai. Norint atsikratyti šios įrangos, ją reikia grąžinti į pardavimo vietą arba atiduoti į vietinį perdirbimo centrą. Norédami gauti daugiau informacijos, turėtų kreiptis į vietos klientų aptarnavimo atliekų šalinimo.

ASBISC pasilięs teisę modifikuoti įrenginį ir daryti šio dokumento įrenginys bei pakeitimus iš anksto nepranešusi naudotojams. Pagaminimo datą žr. ant pakuotės.

Garantijos laikotarpis ir eksploatavimo trukmė yra 2 metai nuo gaminio mažmeninio pardavimo datos. Gamintojo informacija: ASBISC Enterprises PLC, lapetou 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](http://aeno.com/documents).

**NLD** De **AENO™ AEG0005** contactgrill is geschikt voor het bereiden van diverse vlees- en visgerechten.

### **Technische specificaties**

Voedingsspanning: 220–240 V (AC); frequentie: 50–60 Hz. Vermogen: 2000,0 W. Bedrijfstemperatuur: 80–230 °C. Openingshoek: tot 180°. Vetopvangbak: plastic. Uitneembare platen: tweezijdig. Aantal kookmodi: 9. Netsnoer: 1 m. Kleur: zwart. Afmetingen van het werk oppervlak (LxB): 320×220 mm. Gewicht: 5,08 kg. Bedrijfsomstandigheden: temperatuur 0...+40 °C, relatieve vochtigheid < 95 % (zonder condensatie). Opslagcondities: temperatuur 0...+60 °C, relatieve vochtigheid < 60 % (zonder condensatie).

### **Verpakkinginhoud**

De **AENO™ AEG0005** contactgrill, uitneembare platen (6) en (7), plastic vetopvangbak (8), korte gebruikershandleiding.

### **Beperkingen en waarschuwingen**

**WAARSCHUWING!** Het niet naleven van de gebruiksregels kan schade toebrengen aan de gezondheid of eigendommen van de gebruiker.

Kinderen en personen met een lichamelijke of geestelijke handicap mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Het apparaat mag alleen worden gebruikt in een huishoudelijke omstandigheden worden gebruikt en in overeenstemming met de instructies in dit document of in de volledige gebruikershandleiding, beschikbaar op **aeno.com/documents**. Voordat u het apparaat op het lichtnet aansluit, moet u controleren of de in de technische documentatie vermelde nominale spanning overeenkomt met die van het stopcontact. Gebruik alleen droge handen om het apparaat aan en af te sluiten. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Plaats het

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.

apparaat op een horizontale oppervlak op een zodanige manier dat de mogelijkheid om te kanten volledig wordt uitgesloten. De behuizing van het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Raak het apparaat niet aan voordat het volledig is afgekoeld of gebruik beschermende vuisthandschoen of handschoenen. Houd de handgreep (1) vast bij het openen van het deksel van het apparaat. Draag het apparaat door het alleen aan de basis vast te houden. De grote hoeveelheid voedsel die in het apparaat moet worden geplaatst maakt het moeilijk om het deksel te sluiten. Druk niet te hard op het deksel, want dat kan het apparaat beschadigen. Verwijder gekookt voedsel alleen van de plaat met een hittebestendige spatel. Gebruik geen vorken, messen of ander scherpe keukenaccessoires om de antiaanbaklaag van de uitneembare platen niet te beschadigen. Laat het draaiende apparaat niet onbeheerd achter. Haal de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik of voordat u het apparaat reinigt. Verwijder de vetopvangbak (8) met de inhoud pas nadat het apparaat volledig is afgekoeld, om brandwonden te voorkomen. Het is verboden om het apparaat zelf te repareren, neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum. Het is verboden om wijzigingen aan te brengen in het ontwerp van het apparaat en de componenten.

### **Voorbereiding op het werk**

Pak het apparaat uit, verwijder de vetopvangbak (8). Verwijder de platen (6) en (7) door op de respectievelijke (bovenste of onderste) ontgrendelingsknoppen (4) te drukken.

Was de platen en de vetopvangbak met een neutraal reinigingsmiddel, veeg ze droog en monteer ze opnieuw. Installeer de platen zo dat de vetgoot (10) naar achteren is gericht: het vet moet in de vetopvangbak stromen. Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond en in een goed geventileerde ruimte op ten minste 30 cm afstand van andere voorwerpen.

**OPMERKING.** De uitneembare platen zijn verwisselbaar en tweezijdig: de ene zijde heeft een geribbeld oppervlak en de andere is vlak. Je kunt aan beide kanten koken. Smeer bij het eerste gebruik het buitenste werkblad van de uitneembare platen in met een dun laagje bakolie. Als u later aan de andere kant van de platen gaat koken, breng dan bij het eerste gebruik ook een laagje

olie aan. Dit zorgt ervoor dat de antiaanbaklaag het beste werkt.

## **Exploitatie**

Sluit de grill en sluit het aan. Onmiddellijk daarna klinkt een geluidssignaal. Alle indicatoren op het bedieningspaneel (3) lichten op en gaan uit (zie afbeelding c). U ziet 'OFF' ('Uit') op de digitale display van het paneel. Dit betekent dat het apparaat in de slaapstand staat en niet opwarmt.

**OPMERKING.** De eerste keer dat het apparaat wordt aangezet, moet het gedurende 10 minuten zonder voedsel worden verwarmd. De aanwezigheid van een kleine hoeveelheid lichte rook of geur wordt als normaal en ongevaarlijk beschouwd.

**Voorverwarmen van het apparaat.** Leg geen voedsel in de grill tijdens het voorverwarmen. Kies met de knoppen een van de drie modi: 'Defrost' ('Ontdooien'), 'Lower Grill' ('Bodemplaat'), 'DIY' ('Handmatige modus'). U kunt ook op de knop 'Menu' drukken om de automatische modi 'Beef' ('Rundvlees'), 'Fish' ('Vis'), 'Chicken' ('Kip'), 'Knakworst' ('Worst'), 'Hamburger', 'Bacon' ('Spek') te kiezen. De knopindicator of de naam van de geselecteerde modus knippert op het scherm van het bedieningspaneel.

Druk op de knop 'Start/Cancel' ('Start/Stop'). De LED-indicator brandt blauw en de geselecteerde modus licht op. Het display toont de temperatuur en de verwarmingstijd.

**OPMERKING.** Tijdens het gebruik van het apparaat in een van de modi kunt u de waarden van tijd en temperatuur wijzigen door op de bijbehorende knoppen ('Omhoog') en ('Omlaag') te drukken (zie afbeelding c).

**OPMERKING.** Als de knop 'Start/Cancel' ('Start/Stop') niet wordt ingedrukt nadat een kookstand is gekozen, schakelt het apparaat na 15 seconden over op de slaapstand. 'OFF' ('Uit') verschijnt op het display. Om het kookproces voort te zetten, kiest u de modus opnieuw en tikt u op de knop 'Start/Cancel' ('Start/Stop').

Het voorverwarmen gaat door totdat de grillplaten de temperatuur van de eerder gekozen stand hebben bereikt (zie tabel). Als het voorverwarmen klaar is, klinkt er 5 keer een geluidssignaal. De LED-indicator verandert van kleur naar groen. De kooktijd knippert op het display. Het apparaat gaat in stand-by

modus en handhaalt de bereikte temperatuur van platen. Ga dan verder met het koken.

**Tabel – Kookstanden**

Modus	Temperatuur (5 °C/stap)	Opwarmtijd (30 s/stap)	Standaardinstellingen
'Defrost' ('Ontdooien')	80–120 °C	1 min – 60 min	80 °C, 15 min
'Lower Grill' ('Bodemplaat')	80–220 °C	30 s – 60 min	200 °C, 10 min
'DIY' ('Handmatige modus')	80–230 °C	30 s – 60 min	230 °C, 5 min
'Beef' ('Rundvlees')	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
'Fish' ('Vis')	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
'Chicken' ('Kip')	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C, 5 min
'Sausage' ('Knakworst')	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
'Hamburger'	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
'Bacon' ('Spek')	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

**Bereiding van het voedsel.** Zodra het voorverwarmen 30 minuten heeft geduurde, moet het koken worden gestart, anders houdt het apparaat de op de platen bereikte temperatuur niet meer aan en gaat het in de slaapstand. Open de grill en plaats het voedsel op de bodemplaat. U kunt in de open grill (zie afbeelding **d**) koken als het pizza of vis is, om de vorm niet te bederven, of in de gesloten grill als het biefstuk of knakworsten is. Druk op de knop 'Start/Cancel' ('Start/Stop'). Het aftellen begint op het scorebord.

Wanneer het aftellen is voltooid, klinkt er 5 keer een geluidssignaal. 'DONE' ('Klaar') verschijnt op het display. De LED-indicator verandert in rood. Het koken is klaar en het apparaat stopt met verwarmen.

**Het product ontgooien.** Druk achtereenvolgens op de knoppen 'Defrost' ('Ontdooien') en 'Start/Cancel' ('Start/Stop'). Open na het voorverwarmen de

grill en plaats het voedsel op de bodemplaat. Druk nogmaals op de knop 'Start/Cancel' ('Start/Stop'). Aan het einde van het aftellen klinkt 5 keer een geluidssignaal. 'DONE' ('Klaar') verschijnt op het display. Ga door met koken door de gewenste kookstand te kiezen (zie tabel).

**Handmatige modus.** Druk op de knop 'DIY' ('Handmatige modus'), kies de gewenste kooktemperatuur en tijd en druk vervolgens op 'Start/Cancel' ('Start/Stop'). Open na het voorverwarmen de grill en plaats het voedsel op de bodemplaat. Druk nogmaals op de knop 'Start/Cancel' ('Start/Stop'). Aan het einde van het aftellen klinkt 5 keer een geluidssignaal. 'DONE' ('Klaar') verschijnt op het display.

Als u het apparaat niet meer wilt gebruiken, schakelt u het uit met de knop 'Start/Cancel' ('Start/Stop') en trekt u de stekker uit het stopcontact.

### **Kleuraanduiding van grillmodi**

- blauw – het apparaat werkt in de modus 'Voorverwarmen';
- groen – het werk in de modus 'Voorverwarmen' is voltooid;
- geel – het apparaat werkt in de modus 'Productvoorbereiding';
- rood – het werk in de modus 'Productvoorbereiding' is voltooid.

### **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: het stopcontact is defect of de stekker is niet volledig in het stopcontact gestoken. Oplossing: controleer of er stroom op het stopcontact staat (bijv. door een ander functionerend apparaat aan te sluiten) en of de stekker van de grill volledig in het

- stopcontact past.
2. De grill gaat aan, maar de uitneembare platen worden niet warm. Mogelijke redenen: het apparaat is niet ingesteld op de bedrijfsmodus. Oplossing: controleer of de bedrijfstijd en de temperatuur in het display zijn ingesteld en of de knop 'Start/Cancel' ('Start/Stop') is ingedrukt.

### Foutcodes van het apparaat op het display

- E1 – bovenste thermostaat contactbreuk;
- E2 – bovenste thermostaat kortsleuteling;
- E3 – onderste thermostaat contactbreuk;
- E4 – onderste thermostaat kortsleuteling.

**WAARSCHUWING!** Als geen van de mogelijke oplossingen het probleem oplöst, 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 apparaat 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, lapetou, 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](http://aeno.com/documents)

**POL** Grill elektryczny **AENO™ AEG0005** jest przeznaczony do przyrządzania różnych potraw mięsnych i rybnych.

### Dane techniczne

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

### Komplektność

Grill **AENO™ AEG0005**, zdejmowane płyty (6) i (7), plastikowa taca ociekowa na tłuszcz (8), krótka instrukcja obsługi.

### Ograniczenia i ostrzeżenia

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

Dzieci i osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych, które są odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo. Urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w warunkach domowych i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie lub w pełnej instrukcji obsługi, dostępnej na stronie **aeno.com/documents**. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe podane w dokumentacji technicznej odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Podłączanie i odłączanie urządzenia należy wykonywać wyłącznie suchymi rękami. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Ustaw urządzenie na

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**. Specjalisci pomogą Ci i nie będziesz musiał tracić czasu i wysiłku na odwiedzanie sklepu.

poziomej powierzchni tak, aby nie było ryzyka jego przewrócenia. Podczas pracy korpus urządzenia bardzo się nagrzewa. Nie dotykaj urządzenia, dopóki całkowicie nie ostygnie lub użyj rękawic ochronnych. Podczas otwierania pokryw urządzenia należy trzymać za uchwyt (I). Przenosić urządzenie trzymając je tylko za podstawę. Duża liczba produktów w grillu utrudnia zamykanie pokrywy. Nie należy naciskać pokrywy mocno, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Ugotowane potrawy należy zdejmować z płyty grzewczej wyłącznie za pomocą żaroodpornej łopatki. Nie należy używać widelców, noży ani innych ostrych przyborów, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki zdejmowanych płyt. Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Zawsze odłączaj wtyczkę zasilania po użyciu lub przed czyszczeniem urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom, nie wyjmuj tacki ociekowej (8) z zawartością, dopóki urządzenie nie ostygnie całkowicie. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia ani jego komponentów.

### **Przygotowanie do pracy**

Rozpakuj urządzenie, wyjmij tacę na tłuszcz (8). Zdejmij płyty (6) i (7), naciskając odpowiednie (górnego lub dolnego) przyciski zwalniające (4).

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

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

### **Eksplotacja**

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

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

**Wstępne nagzewanie urządzenia.** Nie wkładać potraw do grilla podczas fazy wstępnej nagzewania. Za pomocą przycisków wybierz jeden z trzech trybów: „Defrost” („Odszranianie”), „Lower Grill” („Dolna płyta”), „DIY” („Tryb ręczny”). Alternatywnie, naciśnacj przycisk „Menu”, aby wybrać tryby automatyczne „Beef” („Wołowina”), „Fish” („Ryba”), „Chicken” („Kurczak”), „Sausage” („Kiełbasa”), „Hamburger”, „Bacon” („Bekon”). Wskaźnik przycisku lub nazwa wybranego trybu będzie migać na wyświetlaczu panelu sterowania. Naciśnij przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”). Dioda LED świeci na niebiesko i podświetlony jest wybrany tryb. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura i czas ogrzewania.

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

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

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

Następnie przystąpić do gotowania.

**Tabela** – Tryby gotowania

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

**Przygotowanie potraw.** Po 30 minutach podgrzewania należy rozpocząć gotowanie, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie utrzymywać temperatury osiągniętej na płytach i przejdzie w tryb uśpienia. Otwórz grill i umieść potrawy na dolnej półce. Można gotować w otwartym grillu (patrz rysunek d), jeśli jest to pizza lub ryba, aby nie zepsuć ich kształtu, lub w zamkniętym grillu, jeśli jest to stek lub kiełbasa. Naciśnij przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”). Na wyświetlaczu rozpoczęcie się odliczanie czasu.

Po zakończeniu odliczania 5 razy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się napis „DONE” („Gotowe”). Wskaźnik LED zmieni kolor na czerwony. Gotowanie jest zakończone i urządzenie przestaje grzać.

**Rozmrażanie produktów.** Naciśnij kolejno przyciski „Defrost” („Rozmrażanie”) i „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”). Po zakończeniu podgrzewania, otwórz grill i umieść potrawę na dolnej półce. Ponownie naciśnij przycisk „Start/Cancel”

(„Zacząć/Kończyć”). Po zakończeniu odliczania 5 razy rozlega się sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawi się napis: „DONE” („Gotowe”). Kontynuować gotowanie, wybierając żądaną tryb gotowania (patrz tabela).

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

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

### **Kolorowe oznaczenia trybów pracy grillu**

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

### **Czyszczenie**

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

### **Rozwiązywanie problemów**

1. Grill nie włącza się. Możliwe przyczyny: gniazdo jest uszkodzone lub wtyczka nie jest całkowicie włożona do gniazda. Rozwiążanie: Upewnić się, że jest zasilanie (np. przez podłączenie innego działającego urządzenia) i że wtyczka grillu jest całkowicie włożona do gniazdka.
2. Grill się włącza, ale zdejmowane płyty nie nagrzewają się. Możliwe przyczyny: urządzenie nie zostało ustawione w trybie pracy. Rozwiążanie: sprawdzić, czy

czas pracy i temperatura na wyświetlaczu są ustawione i czy przycisk „Start/Cancel” („Zacząć/Kończyć”) jest wciśnięty.

### Kody błędów urządzenia wyświetlane na wyświetlaczu

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

**OSTRZEŻENIE!** Jeśli żadne z możliwych rozwiązań nie rozwiązuje problemu, należy skontaktować się z dostawcą lub centrum serwisowym. Proszę nie demontać ani nie próbować naprawiać urządzenia 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 producentie: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (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](http://aeno.com/documents)

**POR** Grelhador elétrico **AENO™ AEG0005** é projetado para cozinhar vários pratos de carne e peixe.

### Dados técnicos

Tensão de alimentação: 220–240 V (CA); frequência: 50–60 Hz. Potência: 2000,0 W. Temperatura de funcionamento: 80–230 °C. Ângulo de abertura: até 180°. Bandeja de gotejamento de gordura: plástico. Painéis amovíveis: bilaterais. Número de modos de cozedura: 9. Cabo de alimentação elétrica: 1 m. Cor: preto. Dimensões de superfície útil (C × L): 320×220 mm. 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™ AEG0005**, painéis amovíveis (6) e (7), bandeja plástica de gotejamento de gordura (8), guia de início rápido.

### Restrições e avisos

**ADVERTÊNCIA!** O não cumprimento das instruções de funcionamento pode causar danos à saúde ou à propriedade do utilizador.

As crianças e pessoas com deficiências físicas ou mentais só podem utilizar o dispositivo sob a supervisão de adultos que sejam responsáveis pela sua segurança. O dispositivo só deve funcionar num ambiente doméstico e de acordo com as instruções contidas neste documento ou no manual completo do utilizador, disponível em [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Antes de ligar o dispositivo à rede, verificar se a tensão nominal especificada na documentação técnica corresponde à da tomada elétrica. Só devem ser utilizadas mãos secas para ligar e desligar o dispositivo. Não imerja o dispositivo em água ou outros líquidos. Coloque o dispositivo sobre uma superfície horizontal para que não

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

haja o risco de tombar. O corpo do dispositivo fica muito quente durante o funcionamento. Não toque no dispositivo até que tenha arrefecido completamente ou use luvas de proteção. Segure a pega (1) ao abrir a tampa do dispositivo. Transporte o dispositivo segurando-a apenas pela base. A grande quantidade de comida a ser colocada no dispositivo torna difícil fechar a tampa. Não pressione a tampa com força, pois isso poderia danificar o dispositivo. Retire apenas alimentos cozinhados da placa de cozedura com uma espátula resistente ao calor. Não utilize garfos, facas ou outros utensílios afiados para evitar danificar o revestimento antiaderente dos painéis amovíveis. Não deixe o dispositivo em funcionamento sem vigilância. Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização, ou antes de limpar o dispositivo. Para evitar queimaduras, não remova a bandeja de gotejamento (8) com o conteúdo até que o dispositivo tenha arrefecido completamente. Não repare o dispositivo por conta própria, contacte um centro de serviço autorizado. Não faça quaisquer modificações ao dispositivo ou aos seus componentes.

### **Preparação para operação**

Desembale o dispositivo, retire a bandeja de gotejamento de gordura (8). Retire os painéis (6) e (7) premindo os respetivos botões (superior ou inferior) de fixação (4).

Lave os painéis e a bandeja com detergente neutro, seque e reequipe. Instale os painéis de modo que a calha para gordura (10) fique virada para trás: a gordura deve fluir para a bandeja de gotejamento. Coloque o dispositivo sobre uma base resistente ao calor e numa área bem ventilada a pelo menos 30 cm de distância de outros objetos.

**NOTA.** Os painéis removíveis são permutáveis e reversíveis: um lado tem uma superfície nervurada e o outro é plano. Pode cozinhar de ambos os lados. Ao utilizar pela primeira vez, lubrifique a bancada exterior dos painéis removíveis com uma fina camada de óleo de cozinha. Se cozer no outro lado do revestimento numa data posterior, aplique-lhe também uma camada de óleo quando o utilize pela primeira vez. Isto garantirá que o revestimento antiaderente funcione melhor.

## Operação

Fche o grelhador e ligue-o. Imediatamente a seguir, soa um sinal acústico. Todos os indicadores no painel de controlo (3) acendem e apagam-se (ver figura c). Verá "OFF" ("Apagado") no mostrador digital do painel. Isto significa que o dispositivo está em modo de sono e não está a aquecer.

**NOTA.** A primeira vez que o dispositivo é ligado, deve ser aquecido sem comida durante 10 minutos. A presença de uma pequena quantidade de fumo leve ou odor é considerada normal e inofensiva.

**Pré-aquecimento do dispositivo.** Não coloque comida no grelhador durante a fase de pré-aquecimento. Use os botões para selecionar um dos três modos: "Defrost" ("Descongelamento"), "Lower Grill" ("Painel inferior"), "DIY" ("Modo manual"). Em alternativa, prima o botão "Menu" para selecionar os modos automáticos "Beef" ("Carne bovina"), "Fish" ("Peixe"), "Chicken" ("Frango"), "Sausage" ("Salsicha"), "Hamburger" ("Hambúrguer"), "Bacon". O indicador do botão ou o nome do modo selecionado irá piscar no visor do painel de controlo. Prima o botão "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). O LED acende a azul e o modo selecionado acende. O visor mostra a temperatura e o tempo de aquecimento.

**NOTA.** Enquanto o dispositivo estiver em qualquer um dos modos, o tempo e a temperatura podem ser alterados pressionando os botões correspondentes ("Para cima") e ("Para baixo") (ver figura c).

**NOTA.** Se o botão "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar") não for premido após selecionar um modo de cozedura, o dispositivo muda para o modo de repouso após 15 segundos. "OFF" ("Apagado") aparece no visor. Para continuar o processo de cozedura, selecione novamente o modo e premir o botão "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar").

O pré-aquecimento dura até os painéis do grelhador terem atingido a temperatura do modo previamente selecionado (ver tabela). Quando o pré-aquecimento termina, um sinal acústico soa 5 vezes. O indicador LED mudará de cor para verde. O tempo de cozedura irá piscar no visor. O dispositivo entrará em modo stand-by, mantendo a temperatura alcançada no painel. A seguir, prossiga com a cozedura.

**Tabela** – Modos de cozedura

<b>Modo</b>	<b>Temperatura (5 °C/etapa)</b>	<b>Tempo de aquecimento (30 seg/etapa)</b>	<b>Configurações predefinidas</b>
"Defrost" ("Descongelamento")	80–120 °C	1 min – 60 min	80 °C, 15 min.
"Lower Grill" ("Painel inferior")	80–220 °C	30 seg – 60 min.	200 °C, 10 min.
"DIY" ("Modo manual")	80–230 °C	30 seg – 60 min.	230 °C, 5 min.
"Beef" ("Carne bovina")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Peixe")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Frango")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C, 5 min
"Sausage" ("Salsicha")	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger" ("Hambúrguer")	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 MIN.
"Bacon"	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

**Preparação do produto.** Uma vez concluído o pré-aquecimento durante 30 minutos, a cozedura deve ser iniciada, caso contrário, o dispositivo deixará de manter a temperatura atingida nos painéis e entrará em modo de sono. Abra o grelhador e coloque os alimentos no painel inferior. Pode cozinhar no grelhador aberto (ver figura d) se for pizza ou peixe para não estragar a sua forma, ou no grelhador fechado se for bife ou salsicha. Prima o botão "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). Uma contagem decrescente começará no painel de pontuação.

Quando a contagem decrescente está completa, um sinal acústico soa 5 vezes. "DONE" ("Feito") aparece no visor. O indicador LED mudará para vermelho. A cozedura está terminada e o dispositivo deixa de aquecer.

**Descongelar o produto.** Pressione os botões "Defrost" ("Descongelamento") e "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar") um após o outro. Após o pré-aquecimento estar completo, abra o grelhador e coloque os alimentos no painel inferior. Carregar novamente no botão "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). No final da contagem decrescente, um sinal acústico soa 5 vezes. "DONE" ("Feito") aparece no visor. Continue a cozinhar selecionando o modo de cozedura necessário (ver tabela).

**Modo de funcionamento manual.** Prima o botão "DIY" ("Modo manual"), selecione a temperatura e o tempo de cozedura desejados, depois prima "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). Após o pré-aquecimento estar completo, abra o grelhador e coloque os alimentos no painel inferior. Carregar novamente no botão "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar"). No final da contagem decrescente, um sinal acústico soa 5 vezes. "DONE" ("Feito") aparece no visor.

Se já não pretender utilizar o dispositivo, desligue-o com o botão "Iniciar/Cancelar" e desligue-o da tomada elétrica.

#### **Indicação de cores dos modos de grelhador**

- azul – o dispositivo está em modo "Pré-aquecimento";
- verde – a operação em modo "Pré-aquecimento" está completa;
- amarelo – o dispositivo está em modo de cozedura;
- vermelho – o funcionamento em modo de cozedura está completo.

#### **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: a tomada está defeituosa ou a ficha não está totalmente inserida na tomada. Solução: certifique-se de que

há energia na tomada (por exemplo, ligando outro aparelho em funcionamento) e que a ficha do grelhador encaixa completamente na tomada.

2. O grelhador liga-se, mas os painéis amovíveis não aquecem. Razões possíveis: o dispositivo não foi definido no modo de funcionamento. Solução: verifique se o tempo de funcionamento e a temperatura no visor estão definidos e se o botão "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar") está premido.

### **Códigos de erro do dispositivo apresentados no visor**

- E1 – quebra de contacto do termóstato superior;
- E2 – curto-circuito do termóstato superior;
- E3 – quebra de contacto por termóstato inferior;
- E4 – curto-circuito do termóstato inferior.

**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 Eletrônicos (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 eletrônicos. 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 eletrônicos 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](http://aeno.com/documents).

**RON** Grătarul electric **AENO™ AEG0005** este potrivit pentru a găti diverse preparate din carne și pește.

### **Date tehnice**

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

### **Pachet de aprovizionare**

Grătar **AENO™ AEG0005**, panouri detașabile (6) și (7), tavă de scurgere a grăsimii din plastic (8), ghid de pornire rapidă.

### **Restricții și avertismente**

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

Copiii și persoanele cu dizabilități fizice sau mentale pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea adulților care sunt responsabili pentru siguranța lor. Unitatea trebuie să fie utilizată numai într-un mediu casnic și în conformitate cu instrucțiunile din acest document sau din manualul complet de utilizare, disponibil la [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Înainte de a conecta aparatul la rețea electrică, verificați dacă tensiunea nominală specificată în documentația tehnică corespunde cu cea a prizei electrice. Pentru conectarea și deconectarea unității trebuie folosite numai mâini uscate. Nu scufundați dispozitivul în apă sau în alte lichide. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală,

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

astfel încât să nu existe riscul ca acesta să se răstoarne. Corpul aparatului se încălzește foarte tare în timpul funcționării. Nu atingeți aparatul până când nu s-a răcit complet sau folosiți mănuși de protecție sau mănuși. Țineți mânerul (1) atunci când deschideți capacul aparatului. Transportați aparatul ținându-l numai de bază. Cantitatea mare de alimente care trebuie introdusă în aparat face dificilă închiderea capacului. Nu apăsați cu forță capacul, deoarece acest lucru ar putea deteriora unitatea. Scoateți alimentele gătite de pe plită numai cu o spatulă rezistentă la căldură. Nu folosiți furculițe, cuțite sau alte ustensile ascuțite pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent al panourilor detașabile. Nu lăsați unitatea în funcțiune nesupravegheată. Deconectați întotdeauna fișa de alimentare după utilizare sau înainte de a curăța aparatul. Pentru a preveni arsurile, nu scoateți tava (8) cu conținutul până când aparatul nu se răcește complet. Nu reparați singur aparatul, adresați-vă unui centru de service autorizat. Nu efectuați nicio modificare a aparatului sau a componentelor sale.

### **Pregătirea pentru muncă**

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

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

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

## **Operațiunea**

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

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

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

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

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

**NOTĂ.** Dacă butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop") nu este apăsat după selectarea unui mod de gătit, aparatul trece în modul de repaus după 15 secunde. "OFF" ("Oprit") apare pe ecran. Pentru a continua procesul de gătire, selectați din nou modul și apăsați butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop"). Preîncălzirea durează până când panourile grătarului au atins temperatura din modul selectat anterior (a se vedea tabelul). Când se termină preîncălzirea, se emite un semnal acustic de 5 ori. Indicatorul LED își va schimba culoarea în verde. Timpul de gătire va clipea pe afișaj. Unitatea va intra în modul stand-by, menținând temperatura obținută a panoului. În continuare, treceti la gătit.

**Tabelul** – Moduri de gătit

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

**Pregătirea produsului.** După ce preîncălzirea a fost finalizată timp de 30 min, trebuie începută gătitul, altfel aparatul nu va mai menține temperatura atinsă pe panouri și intră în modul sleep. Deschideți grătarul și așezați alimentele pe raftul inferior. Puteți găti în grătarul deschis (a se vedea figura **d**) dacă este vorba de pizza sau peste, pentru a nu-i strica forma, sau în grătarul închis dacă este vorba de friptură sau cârnatii. Apăsați butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop"). O numărătoare inversă va începe pe tabela de marcat.

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

**Dezghetarea produsului.** Apăsați consecutiv butoanele "Defrost" ("Dezghetarea") și "Start/Cancel" ("Start/Stop"). După ce preîncălzirea este completă, deschideți grătarul și așezați alimentele pe raftul inferior. Apăsați din

nou butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop"). La sfârșitul numărătorii inverse, un semnal acustic sună de 5 ori. Pe ecran apare "DONE" ("Gata"). Continuați gătitul selectând modul de gătire dorit (a se vedea tabelul).

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

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

### **Indicarea în culori a modurilor de grătar**

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

### **Îngrijire și curățare**

Așteptați ca aparatul să se răcească, apoi scoateți cu grijă tava de scurgere a grăsimii (8) și îndepărtați conținutul acestaia. 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 detergenti abrazivi. Curătați corpul aparatului cu o cârpă umedă și puțin detergent. Apoi ștergeți suprafața cu o cârpă uscată.

### **Depanarea posibilelor defectiuni**

1. Grătarul nu pornește. Cauze posibile: priza este defectă sau fișa nu este introdusă complet în priză. Remediul: Asigurați-vă că există curent (de exemplu, prin conectarea unui alt aparat care funcționează) și că fișa grătarului este introdusă complet în priză.
2. Grătarul pornește, dar panourile detașabile nu se încălzesc. Motive posibile: unitatea nu a fost setată în modul de funcționare. Solutie: verificați dacă

timpul de funcționare și temperatura de pe afișaj sunt setate și dacă butonul "Start/Cancel" ("Start/Stop") este apăsat.

### Codurile de eroare ale dispozitivului afisate pe ecran

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

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



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 elmina 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](http://aeno.com/documents).

**RUS** Гриль электрический **AENO™ AEG0005** предназначен для приготовления различных мясных и рыбных блюд.

### **Технические характеристики**

Напряжение питания: 220–240 В (AC); частота: 50–60 Гц. Мощность: 2000,0 Вт. Рабочая температура: 80–230 °C. Угол раскрытия: до 180°. Поддон для сбора жира: пластиковый. Съемные панели: двусторонние. Количество режимов приготовления: 9. Кабель электропитания: 1 м. Цвет: черный. Размер рабочей поверхности (Д × Ш): 320×220 мм. Вес: 5,08 кг. Условия эксплуатации: температура 0...+40 °C, относительная влажность < 95 % (без образования конденсата). Условия хранения: температура 0...+60 °C, относительная влажность < 60 % (без образования конденсата).

### **Комплект поставки**

Гриль **AENO™ AEG0005**, съемные панели (6) и (7), пластиковый поддон для сбора жира (8), краткое руководство пользователя.

### **Ограничения и предупреждения**

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

Дети и лица с ограниченными физическими и умственными возможностями могут использовать устройство только под наблюдением взрослых, отвечающих за их безопасность. Эксплуатацию устройства следует осуществлять только в бытовых условиях и в соответствии с инструкциями данного документа или полного руководства пользователя, доступного по ссылке [aeno.com/documents](#). Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что номинальное напряжение, указанное в технической документации, соответствует параметрам

Если у вас возникли какие-либо вопросы или трудности при использовании устройства AENO, пожалуйста, свяжитесь со службой поддержки по эл. почте [support@aeno.com](mailto: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.

электрической розетки. Подключение и отключение устройства должно осуществляться только сухими руками. Не погружайте устройство в воду или другие жидкости. Размещайте устройство на горизонтальной поверхности таким образом, чтобы полностью исключить вероятность опрокидывания. Во время работы корпус устройства сильно нагревается. Не прикасайтесь к устройству до полного остывания либо используйте защитные рукавицы или перчатки. При открывании крышки устройства держитесь за рукоятку (1). Переносите устройство, удерживая его только за основание. Большое количество помещаемых в устройство продуктов создает сложности при закрывании крышки. Не давите на крышку с силой, так как это может повредить устройство. Снимайте подготовленную еду с панели только жаропрочной лопаткой. Не используйте вилки, ножи и другие острые кухонные приборы, чтобы не повредить антипригарное покрытие съемных панелей. Не оставляйте работающее устройство без присмотра. Всегда вынимайте вилку из розетки после использования или перед началом очистки устройства. Во избежание ожогов не извлекайте поддон (8) с содержимым до полного остывания устройства. Запрещено осуществлять ремонт устройства самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Запрещено вносить какие-либо изменения в конструкцию устройства и комплектующих.

### **Подготовка к работе**

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

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

других предметов.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Съемные панели взаимозаменяемые и двусторонние: одна сторона имеет ребристую поверхность, а другая – плоскую. Готовить можно на любой из сторон. При первом использовании смажьте внешнюю рабочую поверхность съемных панелей тонким слоем кулинарного масла. Если впоследствии вы будете готовить на другой стороне панелей, при первом использовании также нанесите на нее слой масла. Это обеспечит наилучшую работу антипригарного покрытия.

### **Эксплуатация**

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

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

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

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

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

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если после выбора режима приготовления кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп») не нажимать, через 15 секунд устройство переходит в спящий режим. На дисплее появляется надпись: «OFF» («Выключено»). Чтобы продолжить процесс приготовления, следует заново выбрать режим и нажать на кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). Предварительный нагрев длится до тех пор, пока панели гриля не достигнут температуры выбранного ранее режима (см. таблицу). По окончании предварительного нагрева 5 раз прозвучит звуковой сигнал. LED-индикатор изменит цвет на зеленый. На табло будет мигать время приготовления продукта. Устройство перейдет в режим ожидания, поддерживая достигнутую температуру панелей. Далее приступайте к приготовлению.

**Таблица – Режимы приготовления**

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

Режим	Температура (5 °C/шаг)	Время нагрева (30 сек/шаг)	Параметры по умолчанию
«Sausage» (``Сосиски``)	160–200 °C	3 мин.–10 мин.	160 °C, 5 мин.
«Hamburger» (``Гамбургер``)	150–200 °C	5 мин.–15 мин.	150 °C, 8 мин.
«Bacon» («Бекон»)	160–200 °C	3 мин.–10 мин.	180 °C, 5 мин.

**Приготовление продукта.** После завершения предварительного нагрева в течение 30 минут необходимо начать приготовление продукта, иначе устройство перестает поддерживать достигнутую температуру панелей и переходит в спящий режим. Откройте гриль и поместите продукты на нижнюю панель. Готовить можно в открытом гриле (см. рисунок **d**), если это пицца или рыба, чтобы не испортить их форму, или в закрытом, если это стейк или сосиски. Нажмите на кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). На табло начнется обратный отсчет времени.

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

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

**Ручной режим работы.** Нажмите кнопку «DIY» («Ручной режим»), выберите желаемые температуру и время приготовления, далее нажмите

«Start/Cancel» («Старт/Стоп»). После завершения предварительного нагрева откройте гриль и поместите продукты на нижнюю панель. Снова нажмите кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). По окончании обратного отсчета времени 5 раз прозвучит звуковой сигнал. На табло появится надпись: «DONE» («Готово»).

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

### **Цветовая индикация режимов гриля**

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

### **Уход и чистка**

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

### **Устранение возможных неисправностей**

1. Гриль не включается. Возможные причины: розетка неисправна, вилка устройства не до конца вставлена в розетку. Решение: убедитесь, что в розетке есть напряжение питания (например, включив в нее другой исправный прибор) и вилка гриля полностью входит в розетку.
2. Гриль включается, но съемные панели не нагреваются. Возможные причины: устройству не задан режим работы. Решение: убедитесь, что

время работы и температура на табло установлены, кнопка «Start/Cancel» («Старт/Стоп») нажата.

## **Коды ошибок в работе устройства, отображаемые на табло**

- E1 – обрыв контактов верхнего термостата;
- E2 – короткое замыкание верхнего термостата;
- E3 – обрыв контактов нижнего термостата;
- E4 – короткое замыкание нижнего термостата.

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



Этот символ означает, что при утилизации устройства, его батареи и аккумуляторов, а также его электрических и электронных аксессуаров необходимо следовать правилам обращения с отходами производства электрического и электронного оборудования (WEEE) и правилам обращения с отходами батарей и аккумуляторов. Согласно правилам, данное оборудование по окончании срока службы подлежит раздельной утилизации. Не допускается утилизировать устройство, его батареи и аккумуляторы, а также его электрические и электронные аксессуары вместе с неотсортированными городскими отходами, поскольку это нанесет вред окружающей среде. Для утилизации данного оборудования его необходимо вернуть в пункт продажи или сдать в местный пункт переработки. Для получения подробных сведений следует обратиться в местную службу ликвидации бытовых отходов.

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). Создано 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](http://aeno.com/documents).

**SLK** Elektrický gril **AENO™ AEG0005** je vhodný na prípravu rôznych mäsových a rybacích pokrmov.

### **Technické údaje**

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

### **Zahrnuté**

Gril **AENO™ AEG0005**, odnímateľné panely (6) a (7), plastová odkvapkávacia miska (8), stručný návod na použitie.

### **Obmedzenia a upozornenia**

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

Deti a osoby s telesným alebo mentálnym postihnutím môžu zariadenie používať len pod dohľadom dospelých, ktorí sú zodpovední za ich bezpečnosť. Prístroj by sa mal prevádzkovať len v domácom prostredí a v súlade s pokynmi uvedenými v tomto dokumente alebo v úplnej používateľskej príručke, ktorá je k dispozícii na stránke [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti skontrolujte, či menovité napätie uvedené v technickej dokumentácii zodpovedá menovitému napätiu elektrickej zásuvky. Pri pripájaní a odpájaní jednotky používajte len suché ruky. Zariadenie neponárajte do vody ani iných kvapalín. Spotrebič umiestnite na vodorovný povrch tak, aby nehrozilo jeho prevrátenie. Telo spotrebiča sa počas prevádzky

Ak máte akékoľvek otázky alebo ľažkosti s používaním zariadenia AENO, obráťte sa na tím podpory e-mailom na stranke [support@aeno.com](mailto:support@aeno.com) alebo prostredníctvom online chatu na [aeno.com/service-and-warranty](http://aeno.com/service-and-warranty). Odborníci vám pomôžu vyriešiť problémy, aby ste nemuseli strácať čas a námahu návštěvou obchodu.

veľmi zahrieva. Nedotýkajte sa spotrebiča, kým úplne nevychladne, alebo použite ochranné rukavice alebo rukavice. Pri otváraní krytu jednotky držte rukoväť (1). Zariadenie prenášajte tak, že ho budete držať len za základňu. Veľké množstvo potravín, ktoré sa majú vložiť do spotrebiča, sťažuje zatváranie veka. Kryt nestláčajte silou, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Uvarené jedlo z varnej dosky odstraňujte len pomocou žiaruvzdornej špachtle. Nepoužívajte vidličky, nože ani iné ostré náčinie, aby ste nepoškodili nepriľnavý povrch odnímateľných panelov. Nenechávajte spustenú jednotku bez dozoru. Po použití alebo pred čistením spotrebiča vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Aby ste zabránili popáleninám, nevyberajte odkvapkávaciu misku (8) s obsahom, kym spotrebič úplne nevychladne. Spotrebič neopravujte sami, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Nevykonávajte žiadne úpravy spotrebiča ani jeho komponentov.

### **Príprava na prácu**

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

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

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

### **Operácia**

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

v režime spánku a nezahrieva sa.

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

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

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

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

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

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

**Tabuľka** - Režimy varenia

Režim	Teplota (5 °C/stupeň)	Čas ohrevu (30 sek./krok)	Predvolené nastavenia
«Defrost»	80–120 °C	1 min – 60 min.	80 °C, 15 min.

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

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

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

**Rozmrazovanie výrobku.** Stlačte postupne tlačidlá «Defrost» («Rozmrazovanie») a «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»). Po dokončení predhrievania otvorte gril a položte potraviny na spodnú poličku. Opäťovne stlačte tlačidlo «Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»). Na konci odpočítávania zaznie 5-

krát akustický signál. Na displeji sa zobrazí: «DONE» («Hotovo»). Pokračujte vo varení výberom požadovaného režimu varenia (pozri tabuľku).

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

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

### **Farebné označenie režimov grilovania**

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

### **Starostlivosť a čistenie**

Počkajte, kým spotrebič vychladne, potom opatrné vyberte odkvapkávaciu misku na tuk (8) a vyberte jej obsah. Odstráňte odnímateľné panely. Panvicu a odnímateľné panely umyte neutrálnym čistiacim prostriedkom a pred opäťovnou 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 vycistite vlhkou handričkou s trochou čistiaceho prostriedku. Potom povrch utrite suchou handričkou.

### **Odstraňovanie možných porúch**

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

«Start/Cancel» («Štart/Zrušiť»).

## Kódy chýb zariadenia zobrazené na displeji

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

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



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 oddelené. Prístroj, jeho batérie a akumulátory ani jeho elektrické a elektronické príslušenstvo nevyhodzujte 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 odovzdáť 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 výrobcom: ASBISC Enterprises PLC, lapetou, 1, Agios Athanasio, 4101, Limassol, Cyprus. Vyrobene 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](http://aeno.com/documents).

**SLV** Električni žar **AENO™ AEG0005** je namenjen pripravi različnih mesnih in ribjih jedi.

### Specifikacije

Napajalna napetost: 220–240 V (AC); frekvenca: 50–60 Hz. Moč: 2000.0 W. Delovna temperatura: +80...+230 °C. Kot odpiranja: do 180°. Pladenj za kapljanje maščobe: plastika. Odstranljive plošče: dvostranske. Število načinov kuhanja: 9. Napajalni kabel: 1 m. Barva: črna. Velikost delovne površine (D×Š): 320×220 mm. 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™ AEG0005**, odstranljivi plošči (6) in (7), plastični pladenj za kapljanje (8), hitri uporabniški priročnik.

### Omejitve in opozorila

**POZOR!** Neupoštevanje navodil za uporabo lahko povzroči škodo na zdravju ali premoženju uporabnika.

Otroci ter osebe s telesnimi in duševnimi motnjami lahko napravo uporabljajo le pod nadzorom odraslih oseb, ki so odgovorni za njihovo varnost. Napravo lahko uporabljate le v domačem okolju in v skladu z navodili iz tega dokumenta ali celotnega uporabniškega priročnika, ki je na voljo na [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Pred priključitvijo naprave na električno omrežje se prepričajte, da nazivna napetost, navedena v tehnični dokumentaciji, ustreza parametrom električne vtičnice. Napravo lahko priključite in odklopite le s suhimi rokami. Naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Napravo postavite na vodoravno površino, da se ne more prevrniti. Med delovanjem se ohišje naprave močno segreje. Naprave se ne dotikajte, dokler se popolnoma ne ohladi, ali pa uporabite

Če imate pri uporabi naprave AENO kakršna koli vprašanja ali težave, se obrnite na ekipo za podporo po e-pošti na naslov [support@aeno.com](mailto:support@aeno.com) ali prek spletnega klepeta na spletni strani [aeno.com/service-and-warranty](http://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.

zaščitne rokavice. Pri odpiranju pokrova naprave držite ročaj (1). Napravo prenašajte tako, da jo držite samo za podstavek. Če v napravo postavite preveč živil, bo pokrov težko zapreti. Ne pritisnjajte na pokrov na silo, saj lahko poškodujete napravo. Pripravljeno hrano s kuhalne plošče odstranite le z lopatko, ki je odporna na vročino. Ne uporabljajte vilic, nožev ali drugih ostrih kuhinjskih pripomočkov, da ne poškodujete prevleke proti prijemanju na odstranjivih ploščah. Deluječe naprave ne puščajte brez nadzora. Po uporabi ali pred čiščenjem naprave jo vedno izključite iz električne vtičnice. Da bi se izognili opeklinam, ne odstranjujte pladnja za kapljice (8) z vsebinom, dokler se naprava popolnoma ne ohladi. Napravo je prepovedano popravljati sami, zato se obrnite na pooblaščeni servisni center. Na napravi in dodatkih je prepovedano izvajati kakršne koli spremembe.

### **Priprava na uporabo**

Razpakirajte napravo in odstranite pladenj za kapljice (8). Odstranite plošči (6) in (7) tako, da pritisnete ustrezna (zgornja ali spodnja) gumba za sprostitev (4). Plošče in pladenj operite z nevtralnim čistilnim sredstvom, obrišite do suhega in ponovno namestite. Plošče namestite tako, da je korito za maščobo (10) obrnjeno nazaj: maščoba mora teči po koritu v pladerj za kapljice. Napravo postavite na toplotno odporno podlago in na dobro prezračevano mesto, vsaj 30 cm stran od drugih predmetov.

**OPOMBA.** Odstranljive plošče so zamenljive in obojestranske: na eni strani imajo rebrasto, na drugi pa ravno površino. Kuhate lahko na obeh straneh. Ob prvi uporabi namažite zunanjо delovno površino odstranljivih plošč s tanko plastjo olja za kuhanje. Če kasneje kuhate na drugi strani plošče, jo ob prvi uporabi namažite s plastjo olja. S tem boste zagotovili, da bo prevleka proti prijemanju najbolje delovala.

### **Uporaba**

Zaprite žar in ga priključite na električno omrežje. Tako zatem se oglesi zvočni signal. Vsi indikatorji na nadzorni plošči (3) se prižgejo in ugasnejo (glejte sliko c). Na digitalnem zaslonu plošče se prikaže "OFF" ("Izklopjeno"). To pomeni, da je naprava v načinu mirovanja in se ne segreva.

**OPOMBA.** Ob prvem vklopu naprave jo je treba 10 min segrevati brez nameščenih živil. Prisotnost majhne količine lahkega dima ali vonja se šteje za normalno in neškodljivo.

**Predgrevanje naprave.** Med predgrevanjem v žar ne postavljajte živil. Z gumbi izberite enega od treh načinov: "Defrost" ("Odmrzovanje"), "Lower Grill" ("Spodnji žar"), "DIY" ("Ročni način"). Lahko pa pritisnete gumb "Menu" ("Meni") in izberete samodejne načine "Beef" ("Govedina"), "Fish" ("Riba"), "Chicken" ("Piščanec"), "Sausage" ("Klobasa"), "Hamburger", "Bacon" ("Slanina"). Indikator gumba ali ime izbranega načina bo utripalo na zaslonu nadzorne plošče. Pritisnite gumb "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči"). Indikator LED bo zasvetil modro, izbrani način bo osvetljen. Na zaslonu se prikažeta temperatura in čas segrevanja.

**OPOMBA.** Medtem ko naprava deluje v katerem koli od načinov, lahko spremenjate vrednosti časa in temperature s pritiskom na ustreznega gumba  ("Gor") in  ("Dol") (glejte sliko c).

**OPOMBA.** Če po izbiri načina kuhanja ne pritisnete gumba "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči"), naprava po 15 s preide v način mirovanja. Na zaslonu se prikaže "OFF" ("Izklopjeno"). Če želite nadaljevati postopek kuhanja, ponovno izberite način kuhanja in pritisnite gumb "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči").

Predgrevanje traja, dokler plošče žara ne dosežejo temperature predhodno izbranega načina (glejte tabelo). Po končanem segrevanju se petkrat ogledi zvočni signal. Indikator LED bo spremenil barvo v zeleno. Na zaslonu bo utripal čas kuhanja živil. Naprava preide v način pripravljenosti in vzdržuje doseženo temperaturo plošč. Nato nadaljujte s kuhanjem.

**Tabela – Načini kuhanja**

Način	Temperatura (5 °C/korak)	Čas segrevanja (30 s/korak)	Privzete nastavitev
"Defrost" ("Odmrzovanje")	80–120 °C	1 min – 60 min	80 °C, 15 min

Način	Temperatura (5 °C/korak)	Čas segrevanja (30 s/korak)	Privzete nastavitev
"Lower Grill" ("Spodnji žar")	80–220 °C	30 s – 60 min	200 °C, 10 min
"DIY" ("Ročni način")	80–230 °C	30 s – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Govedina")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Riba")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Piščanec")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C, 5 min
"Sausage" ("Klobasa")	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger"	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
"Bacon" ("Slanina")	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

**Kuhanje živil.** Po 30 min predgrevanja morate začeti kuhati živila, sicer naprava ne bo več vzdrževala dosežene temperature plošče in bo prešla v način mirovanja. Odprite žar in živila položite na spodnjo ploščo. Če gre za pico ali ribo, jo lahko pripravite v odprttem žaru (glejte sliko d), da se ne pokvari njena oblika, če gre za zrezek ali klobase, pa v zaprtem žaru. Pritisnite gumb "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči"). Na zaslolu se začne odštevanje času.

Ko se odštevanje konča, se zvočni signal oglasi petkrat. Na zaslolu se prikaže "DONE" ("Končano"). Indikator LED bo spremenil barvo v rdečo. Kuhanje je končano in naprava se preneha segrevati.

**Odmrzovanje živil.** Zaporedoma pritisnite gumba "Defrost" ("Odmrzovanje") in "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči"). Ko je segrevanje končano, odprite žar in živila položite na spodnjo ploščo. Ponovno pritisnite gumb "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči"). Ob koncu odštevanja času se zvočni signal oglasi petkrat. Na zaslolu se prikaže "DONE" ("Končano"). Nato nadaljujte s kuhanjem tako, da izberete želeni način kuhanja (glejte tabelo).

**Ročni način delovanja.** Pritisnite gumb "DIY" ("Ročni režim"), izberite želeno temperaturo in čas kuhanja, nato pritisnite "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči"). Ko je segrevanje končano, odprite žar in živila položite na spodnjo ploščo. Ponovno pritisnite gumb "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči"). Ob koncu odštevanja času se zvočni signal oglasi petkrat. Na zaslolu se prikaže "DONE" ("Končano"). Če naprave ne nameravate več uporabljati, jo izklopite z gumbom "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči") in jo odklopite iz vtičnice.

### **Barvna označba načinov žara**

modro – naprava deluje v načinu "Predgrevanje";

zeleno – delovanje v načinu "Predgrevanje" je končano;

rumeno – naprava deluje v načinu "Kuhanje živil";

rdeče – delovanje v načinu "Kuhanje živil" je končano.

### **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 nevtralnim detergentom in temeljito posušite. Postopek ponovite po vsakem kuhanju. Pladenj in odstranljive plošče je mogoče pomivati v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte kovinskih ščetek ali abrazivnih čistil. Ohišje naprave očistite z vlažno krpo in majhno količino detergenta. Nato površino obrišite s suho krpo.

### **Odpredljanje morebitnih napak ob delovanju**

1. Žar se ne vklopi. Možni vzroki: vtičnica je okvarjena, vtič ni popolnoma vstavljen v vtičnico. Rešitev: poskrbite, da ima vtičnica napajanje (npr. tako, da priključite drugo dobro delujočo napravo) in prepričajte se, da je vtič žara popolnoma vstavljen v vtičnico.
2. Žar se vklopi, vendar se odstranljive plošče ne segrejejo. Možni vzroki: naprava ni bila nastavljena na način delovanja. Rešitev: prepričajte se, da sta čas delovanja in temperatura na zaslolu nastavljena, in pritisnite gumb "Start/Cancel" ("Začni/Prekliči").

### **Kode napak pri delovanju naprave, ki se prikažejo na zaslolu**

E1 – okvara kontakta zgornjega termostata;

E2 – kratek stik zgornjega termostata;

E3 – okvara kontakta 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 nesorтирanimi 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 spremenjanja naprave ter sprememb in dopolnitve 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](http://aeno.com/documents).

**SPA** La parrilla eléctrica **AENO™ AEG0005** es adecuado para cocinar diversos platos de carne y pescado.

### Datos técnicos

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

### Alcance de suministro

Parrilla **AENO™ AEG0005**, paneles desmontables (6) y (7), bandeja recolectora de grasa (8) de plástico, guía de inicio rápido.

### Restricciones y advertencias

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

Los niños y las personas con discapacidades físicas o mentales sólo pueden utilizar el dispositivo bajo la supervisión de adultos que sean responsables de su seguridad. El dispositivo sólo debe utilizarse en un entorno doméstico y de acuerdo con las instrucciones de este documento o del manual de usuario completo, disponible en **aeno.com/documents**. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que la tensión nominal especificada en la documentación técnica se corresponde con la de la toma de corriente. Para conectar y desconectar el dispositivo sólo deben utilizarse manos secas. No sumerja el dispositivo en agua u otros líquidos. Coloque el dispositivo en una superficie horizontal para que no haya riesgo de que se vuelque. El cuerpo del

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.

dispositivo se calienta mucho durante el funcionamiento. No toque el aparato hasta que se haya enfriado completamente o utilice guantes de protección. Sujete el asa (1) al abrir la tapa del dispositivo. Transporta el dispositivo sujetándola sólo por la base. La gran cantidad de alimentos que se colocan en el dispositivo dificulta el cierre de la tapa. No presione la tapa con fuerza, ya que podría dañar el dispositivo. Retire los alimentos cocinados de la placa sólo con una espátula resistente al calor. No utilice tenedores, cuchillos u otros utensilios afilados para no dañar el revestimiento antiadherente de los paneles desmontables. No deje el dispositivo en funcionamiento sin vigilancia. Desenchufe siempre la clavija de alimentación después del uso o antes de limpiar el aparato. Para evitar quemaduras, no retire la bandeja (8) con el contenido hasta que el dispositivo se haya enfriado completamente. No repare el dispositivo usted mismo, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado. No realice ninguna modificación en el dispositivo ni en sus componentes.

### **Preparación para el uso**

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

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

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

## Funcionamiento

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

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

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

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

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

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

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

pasará al modo de espera, manteniendo la temperatura del panel alcanzada. A continuación, proceda a la cocción.

**Tabla – Modos de cocción**

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

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

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

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

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

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

#### **Indicación por colores de los modos de parrilla**

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

#### **Cuidado y limpieza**

Espere a que el dispositivo se enfrie 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, límpie la superficie con un paño seco.

#### **Solución de posibles problemas de funcionamiento**

1. La parrilla no se enciende. Posibles causas: la toma de corriente está defectuosa o el enchufe no está completamente insertado en la toma de

corriente. Solución: asegúrese de que hay corriente (por ejemplo, enchufando otro aparato que funcione) y de que el enchufe de la parrilla está completamente insertada en la toma de corriente.

2. La parrilla se enciende, pero los paneles desmontables no se calientan. Posibles causas: el dispositivo no ha sido ajustado en el modo de funcionamiento. Solución: compruebe que el tiempo de funcionamiento y la temperatura en la pantalla están ajustados y que el botón "Start/Cancel" ("Iniciar/Cancelar") está pulsado.

### Códigos de error del dispositivo que aparecen en la pantalla

- E1 – rotura del contacto del termostato superior;
- E2 – cortocircuito del termostato superior;
- E3 – rotura del contacto del termostato inferior;
- E4 – cortocircuito del termostato inferior.

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



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, lapetou, 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](http://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™ AEG0005** je namenjen za pečenje raznih jela od mesa i ribe.

## Specifikacije

Napon: 220–240 V (AC); frekvencija: 50–60 V. Snaga: 2000.0 W. Radna temperatura: 80–230 °C. Ugao otvaranja: do 180°. Posuda za sakupljanje masti: plastična. Odvojive ploče: dvostrane. Režimi pečenja: 9. Kabl za napajanje: 1 m. Boja: crna. Veličina radne površine (D×Š): 320×220 mm. 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

AENO™ AEG0005 roštilj, odvojive ploče (6) i (7), plastična posuda za mast (8), kratki korinskički vodič.

## Ograničenja i upozorenja

**PAŽNJA!** Nepoštovanje uputstva za upotrebu može prouzrokovati štetu po zdravlje ili imovinu korisnika.

Deca i osobe sa fizičkim i mentalnim invaliditetom smeju da koriste uređaj samo pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost. Uredaj može da se koristi samo u domaćinstvu, u skladu sa uputstvima iz ovog dokumenta odnosno iz kompletног korisničkog priručnika koji je dostupan na [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Pre nego što spojite uređaj na struju, uverite se da nazivni napon naveden u specifikaciji odgovara parametrima električne utičnice. Pazite da su vam ruke suve prilikom povezivanja i isključivanja uređaja. Ne uranajte uređaj u vodu ili druge tečnosti. Stavite uređaj na ravnu površinu tako da se sigurno ne prevrnie niti da padne. Tokom rada kućište uređaja se jako zagreva. Ne dodirujte uređaj dok se potpuno ne ohladi, ili koristite zaštitne rukavice. Uhvatite se drške (1) kada otvarate poklopac uređaja.

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

Ako prenosite uređaj držite ga samo za bazu. Ako stavite u uređaj previše namirnica to može smetati zatvaranju poklopca. Nemojte snažno pritisikati poklopac jer to može oštetiti uređaj. Gotovu hranu vadite sa ploče za pečenje samo posebnom lopaticom otpornom na toplotu. Nemojte koristiti viljuške, noževe ili druge oštре pribore kako biste izbegli oštećenje nelepljivog premaza na pločama. Ne ostavljajte uređaj koji radi bez nadzora. Uvek izvucite utikač iz utičnice nakon upotrebe ili pre čišćenja uređaja. Da biste izbegli opekotine, nemojte da vadite posudu (8) sa masti dok se uređaj potpuno ne ohladi. Samostalno popravljanje uređaja je zabranjeno, obratite se ovlašćenom servisu. Zabranjuje se vršiti bilo kakve promene u dizajnu uređaja i pribora.

### **Priprema za upotrebu**

Raspakujte uređaj, izvadite posudu za sakupljanje masti (8). Skinite ploče (6) i (7) pritiskom na odgovarajuće (gornje ili donje) dugme za otpuštanje (4).

Operite ploče i posudu za sakupljanje masti neutralnim deterdžentom, obrišite i ponovo stavite. Postavite ploče tako da otvor za mast (10) bude okrenut unazad: mast mora da teče niz njega u posudu. Postavite uređaj na postolje otporno na toplotu, u dobro provetrenom mestu, na udaljenosti od najmanje 30 sm od drugih predmeta.

**NAPOMENA.** Odvojive ploče su zamenljivi i dvostrani: jedna strana ima rebrastu površinu, a druga je ravna. Možete peći na bilo kojoj od površina. Pre prvog korišćenja premažite spoljnu radnu površinu odvojive ploče tankim slojem ulja za kuvanje. Ako kasnije pečete na drugoj strani ploče, nanesite sloj ulja na nju pre prvog korišćenja. To će obezbediti najbolju efikasnost nelepljivog premaza.

### **Korišćenje**

Zatvorite roštilj i spojite ga na struju. Odmah nakon toga će se oglasiti zvučni signal. Svi indikatori na upravljačkoj ploči (3) će se upaliti i ugasiti (v. sliku s). Na digitalnom displeju videćete natpis: "OFF" ("Isključeno"). To znači da je uređaj u režimu mirovanja i da se ne zagreva.

**APOMENA.** Kada prvi put uključite uređaj, treba da se zagrejete prazan 10 min. Mala količina laganog dima ili mirisa smatra se normalnim i bezopasnim.

**Prethodno zagrevanje uređaja.** Ne stavljamte namirnice u roštilj tokom prethodnog zagrevanja. Tasterima izaberite jedan od tri režima: "Defrost" ("Odmrzavanje"), "Lower Grill" ("Donja ploča"), "DIY" ("Ručni režim"). Takođe možete pritisnuti dugme "Menu" ("Meni") da izaberete automatske režime "Beef" ("Govedina")("Govedina"), "Fish" ("Riba"), "Chicken" ("Piletina"), "Sausage" ("Kobasice"), "Hamburger" ("Hamburger"), "Bacon" ("Slanina"). Indikator dugmeta ili naziv izabranog režima će treptati na displeju kontrolne ploče. Pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Otkazi"). LED dioda će zasvetliti plavo, izabrani režim će svetleti. Na displeju će biti prikazana temperatura i vreme zagrevanja.

**NAPOMENA.** Dok uređaj radi u bilo kom od režima, možete promeniti vrednosti vremena i temperature pritiskom na odgovarajuće dugme ☀ ("Gore") i ☁ ("Dole") (v. sliku s).

**NAPOMENA.** Ako se dugme "Start/Cancel" ("Start/Otkazi") ne pritisne nakon odabira režima pečenja, uređaj će preći u režim mirovanja nakon 15 sekundi. Na displeju se prikazuje: "OFF"("Isključeno"). Da nastavite s pečenjem ponovo izaberite režim i pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Otkazi").

Predgrevanje se nastavlja sve dok ploče roštilja ne zagreju do zadane temperature prethodno izabranog režima (v. tabelu). Na kraju predgrevanja 5 puta se oglasi zvučni signal. LED indikator promeni boju u zelenu. Na displeju će treptati vreme spremanja namirnica. Uređaj će preći u režim pripravnosti, održavajući dostignutu temperaturu ploča. Zatim možete da počnete pečenje

**Tabela** – Režimi pečenja

Režim	Temperatura (5 °C/korak)	Vreme zagrevanja (30 sek/korak)	Podrazumevan e opcije
"Defrost" "Odmrzavanje"	80–120 °C	1 min – 60 min	80 °C, 15 min

Režim	Temperatura (5 °C/korak)	Vreme zagrevanja (30 sek/korak)	Podrazumevana opcija
("Lower Grill") "Donji roštilj"	80–220 °C	30 sek – 60 min	200 °C, 10 min
"DIY" ("Ručni režim")	80–230 °C	30 sek – 60 min	230 °C, 5 min
"Beef" ("Govedina")	200–230 °C	3 min – 8 min	230 °C, 5 min
"Fish" ("Riba")	200–230 °C	3 min – 8 min	210 °C, 5 min
"Chicken" ("Piletina")	160–200 °C	3 min – 12 min	180 °C, 5 min
"Sausage" ("Kobasice")	160–200 °C	3 min – 10 min	160 °C, 5 min
"Hamburger" ("Hamburger")	150–200 °C	5 min – 15 min	150 °C, 8 min
"Bacon" ("Slanina")	160–200 °C	3 min – 10 min	180 °C, 5 min

**Pečenje namirnica.** Nakon što je prethodno zagrevanje u trajanju od 30 min završeno, treba odmah početi s pečenjem jer uređaj više neće održavati dostignutu temperaturu pa pređe u režim mirovanja. Otvorite roštilj i stavite namirnice na donju ploču. Možete da pečete na otvorenom roštilju (v. sliku d) ako je u pitanju pica ili riba da im se ne pokvari izgled, ili u zatvorenom ako je u pitanju šnicla ili kobasice. Pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Otkazi"). Na displeju se prikaze odbrojavanje vremena.

Na kraju odbrojavanja 5 puta se oglasi zvučni signal. Na displeju će se pojavit natpis: "DONE" ("Gotovo"). LED dioda će se promeniti u crveno. Pečenje je završeno pa se uređaj neće više zagrevati.

**Odmrzavanje namirnica.** Pritisnite redom "Defrost" ("Odmrzavanje") pa "Start/Cancel" ("Start/Otkazi"). Nakon što je prethodno zagrevanje završeno, otvorite roštilj i stavite namirnice na donju ploču. Ponovo pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Otkazi"). Na kraju odbrojavanja 5 puta se oglasi zvučni signal. Na displeju će se pojavit natpis: "DONE" ("Gotovo"). Zatim nastavite sa

spremanjem odabirom željenog režima (v. tabelu).

**Ručno upravljanje.** Pritisnite dugme "DIY" («Ručni režim»), izaberite željenu temperaturu i vreme spremanja, a zatim pritisnite "Start/Cancel" ("Start/Otkazi"). Nakon što je prethodno zagrevanje završeno, otvorite roštilj i stavite namirnice na donju ploču. Ponovo pritisnite dugme "Start/Cancel" ("Start/Otkazi"). Na kraju odbrojavanja 5 puta se oglasi zvučni signal. Na displeju će se pojaviti natpis: "DONE" ("Gotovo").

Ako više nećete da koristite uređaj, isključite ga pomoću dugmeta "Start/Cancel" ("Start/Otkazi") i izvucite utikač iz utičnice.

### **Boja indikacije režima roštilja**

- plava: uređaj radi u režimu "Prethodno zagrevanje";
- zelena: završen rad u režimu "Pregrejanje";
- žuta: uređaj radi u režimu "Spremanje namirnica";
- crvena: rad u režimu "Spremanje namirnica" je završen.

### **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: utičnica je neispravna, utikač uređaja nije do kraja umetnut u utičnicu. Rešenje: uverite se da je utičnica napajana (na primer, uključivanjem drugog uređaja koji radi) i da je utikač na uredan način umetnut u utičnicu.
2. Roštilj se uključuje ali se odvojive ploče ne zagrevaju. Mogući uzroci: uređaj nije podešen na radni režim. Rešenje: proverite da li su vreme rada i temperatura na displeju podešeni, i da je pritisnuto dugme "Start/Cancel" ("Start/Otkazi").

## Šifre grešaka u radu uređaja se prikazuju na displeju

- E1 – kvar priključaka na gornjem termostatu;
- E2 – kratki spoj gornjeg termostata;
- E3 – kvar priključaka na donjem termostatu;
- 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 akumulatore, 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 odlaze na kraju njenog upotrebnog veka. Uredaj, 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 prethodnijajave za korisnike. Datum proizvodnje v. na pakovanju.

Garantni rok i upotrebni 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 trgovacka imena pomenuta ovde vlasništvo su njihovih vlasnika.

Aktuelle informacije i detaljan opis uređaja, kao i uputstva za povezivanje, sertifikati, informacije o društвima koja primaju reklamacije u vezi kvaliteta i pružaju garancije, dostupne su za preuzimanje na [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents).

**UKR** Гриль електричний **AENO™ AEG0005** призначений для приготування різноманітних м'ясних та рибних страв.

### **Технічні характеристики**

Напруга живлення: 220–240 В (AC); частота: 50–60 Гц; Потужність: 2000,0 Вт. Робоча температура 80–230 °C. Кут розкриття: до 180°. Піддон для збирання жиру: пластиковий. Знімні панелі: двосторонні. Кількість режимів приготування: 9. Кабель електроживлення: 1м. Колір: чорний. Розмір робочої поверхні (довжина × ширина): 320×220 мм. Вага: 5,08 кг. Умови експлуатації: температура 0...+40 °C, відносна вологість < 95 % (без утворення конденсату). Умови зберігання: температура 0...+60 °C, відносна вологість < 60 % (без утворення конденсату).

### **Комплект поставки**

Гриль **AENO™ AEG0005**, знімні панелі (6) та (7), пластиковий піддон для збору жиру (8), короткий посібник користувача.

### **Обмеження та попередження**

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

Діти та особи з обмеженими фізичними та розумовими можливостями можуть використовувати пристрій лише під наглядом дорослих, які відповідають за їхню безпеку. Експлуатацію пристрою слід здійснювати лише у побутових умовах та відповідно до інструкції цього документа або повного посібника користувача, доступного за посиланням [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents). Перед підключенням пристроя до електромережі переконайтесь, що номінальна напруга, зазначена в технічній документації, відповідає параметрам електричної розетки. Підключення та вимкнення пристроя повинно здійснюватися лише сухими руками. Не

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

занурюйте пристрій у воду або інші рідини. Розташуйте пристрій на горизонтальній поверхні таким чином, щоб повністю виключити ймовірність перекидання. Під час роботи корпус пристрою сильно нагрівається. Не торкайтесь пристрою до повного охолодження або використовуйте захисні рукавиці або рукавички. При відкритті кришки пристрою тримайте рукоятку (1). Переносяте пристрій, тримаючи його тільки за основу. Велика кількість продуктів, що поміщаються в пристрій, створює складності при закриванні кришки. Не тисніть на кришку, оскільки це може пошкодити пристрій. Знімайте приготовлену їжу з панелі лише жароміцною лопаткою. Не використовуйте вилки, ножі та інші гострі кухонні прилади, щоб не пошкодити антипригарне покриття знімних панелей. Не залишайте працюючий пристрій без нагляду. Завжди виймайте вилку з розетки після використання або перед початком очищення пристрою. Щоб уникнути опіків, не виймайте піддон (8) із вмістом до повного остигання пристрою. Заборонено здійснювати ремонт пристрою самостійно, звертайтесь до авторизованого сервісного центру. Заборонено вносити будь-які зміни до конструкції пристрою та комплектуючих.

### **Підготовка до роботи**

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

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

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

шар масла. Це забезпечить найкращу роботу антипригарного покриття.

## **Експлуатація**

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

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

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

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

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

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

Попереднє нагрівання триває доти, доки панелі гриля не досягнуть температури обраного раніше режиму (див. таблицю). Після закінчення попереднього нагрівання 5 разів пролунає звуковий сигнал. LED-

індикатор змінить колір на зелений. На табло блимматиме час приготування продукту. Пристрій перейде в режим очікування, підтримуючи досягнуту температуру панелей. Далі почніть приготування.

**Таблиця – Режими приготування**

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

**Приготування продукту.** Після завершення попереднього нагрівання протягом 30 хвилин необхідно розпочати приготування продукту, інакше пристрій перестає підтримувати досягнуту температуру панелей і переходить у режим сну. Відкрийте гриль та помістіть продукти на нижню панель. Готувати можна у відкритому грилі (див. малюнок **d**), якщо це піца або риба, щоб не зіпсувати їх форму, або у закритому, якщо це стейк чи сосиски. Натисніть кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»). На табло розпочнеться зворотний відлік часу.

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

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

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

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

### **Колірна індикація режимів грилю**

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

### **Догляд та чищення**

Дочекайтесь, 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 вологогою серветкою з невеликою кількістю миючого засобу. Потім витріть поверхню сухою серветкою.

### **Усуення можливих несправностей**

1. Гриль не вмикається. Можливі причини: розетка несправна, вилка aeno.com/documents

пристрою не до кінця вставлена в розетку. Рішення: переконайтесь, що в розетці є напруга живлення (наприклад, ввімкнувши інший справний прилад) і вилка гриля повністю входить у розетку.

2. Гриль вмикається, але знімні панелі не нагріваються. Можливі причини: не встановлюється режим роботи. Вирішення: переконайтесь, що час роботи і температура на табло встановлені, натиснуто кнопку «Start/Cancel» («Старт/Стоп»).

### **Коди помилок у роботі пристрою, які відображаються на табло**

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

**УВАГА!** Якщо жоден із можливих шляхів усунення не допоміг вирішити вашу проблему, зверніться до постачальника або до сервісного центру. Будь ласка, не розбирайте пристрій та не намагайтесь відремонтувати його самостійно.



Цей символ означає, що при утилізації пристрою, його батареї 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 утилізація пристрою, його батареї та акумулятори, а також його електричні і електронні аксесуари разом з несортированими міськими відходами, оскільки це завдасть шкоди навколошньому 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 (Кіпр). Вироблено в Китаї. Всі торгові марки та торгові марки, згадані тут, є власністю іх відповідних власників. Актуальні відомості та докладний опис пристрію, а також інструкція з підключення, сертифікати, відомості про компанії, які приймають претензії щодо якості та гарантії, доступні для завантаження на [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents).

**UZB AENOT™ AEG0005** Elektr grili turli go'sht va baliq ovqatlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan.

### **Texnik xususiyatlari**

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

**AENOT™ AEG0005** Grili, yechib olinadigan panellar (6) va (7), yog'ni yig'ib oluvchi plastik taglik (8), foydalanish uchun tezkor qo'llanma.

### **Cheklovlar va ogohlantirishlar**

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

Bolalar va jismoniy va aqliy imkoniyatlari cheklangan odamlar qurilmadan faqat ularning xavfsizligi uchun mas'ul bo'lgan kattalar nazorati ostida foydalanishlari mumkin. Qurilma faqat uy sharoitida va ushbu hujjatdagi ko'sratmalarga yoki **aeno.com/documents** saytidagi mavjud bo'lgan foydalanuvchiga mo'ljallangan to'liq qo'llanmaga muvofiq ishlatilishi kerak. Qurilmani tarmoqqa ulashdan oldin, texnik hujjatlarda ko'sratilgan nominal kuchlanish elektr rozetkasining parametrlariga mos kelishiga ishonch hosil qiling. Qurilmani faqat quruq qo'llar bilan ulang va uzing. Qurilmani suvg'a yoki boshqa suyuqliklarga botirmang. Qurilmani gorizontal yuzaga, ag'darish

AENO qurilmasidan foydalanishda savollaringiz yoki qiyingchiliklaringiz 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.

ehtimolini butunlay yo'q qiladigan tarzda joylashtiring. Qurilmaning tanasi ishlayotganida juda qizib ketadi. Qurilma to'liq sovib ketguncha unga tegmang yoki himoya qo'lqop yoki qo'lqopdan foydalaning. Qurilma qopqog'i ni ochayotganda tutqichni (!) ushlang. Qurilmani faqat tagidan ushlab olib yuring. Qurilmaga solingen katta miqdordagi oziq-ovqat, qopqoqni yopishni qiyinlashtiradi. Qopqoqni kuch bilan bosmang, chunki bu qurilmaga zarar etkazishi mumkin. Paneldan faqat issiqqa chidamli kurakcha bilan pishgan ovqatni oling. Yechib olinadigan panellarning yopishmaydigan qoplamasiga zarar yetkazmaslik uchun vilkalar, pichoqlar yoki boshqa o'tkir oshxona idishlaridan foydalanmang. Ishlayotgan qurilmani qarovsiz qoldirmang. Ishlatib bo'lqandan keyin yoki qurilmani tozalashdan oldin har doim uning vilkasini rozetkadan chiqarib oling. Kuyishning oldini olish uchun qurilma to'liq sovumaganicha taglikni (8) ichidagi bilan chiqarib olmang. Qurilmani o'zingiz ta'mirlash taqiqlanadi, vakolatli xizmat ko'sratish markaziga murojaat qiling. Qurilma va aksessuarlar dizayniga biron bir o'zgartirish kiritish taqiqlanadi.

### **Qurilmani ishlatishga tayyorlash**

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

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

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

qoplamaning juda yaxshi ishlashini ta'minlaydi.

### Ishlatish

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

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

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

"Start/Cancel" ("Boshlash / Bekor qilish") tugmasini bosing. LED indikatori ko'k rangda yonadi, tanlangan rejim yonadi. Displayda harorat va isitish vaqtini ko'rsatiladi.

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

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

Oldindan qizdirish gril panelлari oldindan tanlangan rejim haroratiga yetguncha davom etadi (jadvalga qarang). Oldindan qizdirish tugagach, ovozli

signal 5 marta eshitiladi. LED indikatori yashil rangga aylanadi. Displayda mahsulotning pishirish vaqtini miltillab yonib turadi. Qurilma kutish rejimiga o'tadi va panellarni bir xil haroratda ushlab turadi. Keyin pishirishni boshlang.

### Jadval – Pishirish rejimlari

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

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

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

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

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

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

### **Gril rejimlarining rang ko'rsatkichi**

- ko'k – qurilma "Oldindan qizitish" rejimida ishlaydi;
- yashil – "Oldindan qizitish" rejimida ish yakunlandi;
- sariq – qurilma "Mahsulotni pishirish" rejimida ishlaydi;
- qizil – "Mahsulotni pishirish" rejimida ish yakunlandi.

### **Parvarishlash va tozalash**

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

## Mumkin bo'lgan nosozliklarni bartaraf etish

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

## Qurilmaning ishlashidagi xato kodlari tabloda ko'rsatiladi

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

**DIQQAT!** Muammoni hal qilish uchun mumkin bo'lgan yo'llarning hech biri yordam bermasa, ta'minotchiga yoki xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, qurilmani qismlarga ajratmang va uni o'zingiz ta'mirlashga urinmang.



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

ASBISC foydalanuvchilarni oldindan ogohlantirmsadan qurilmaga va ushbu hujiatga 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: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Kipr). Xitoya ishlab chiqarilgan. Bu yerda tilga olingan barcha savdo begilari va savdo nomlari tegishli egalarining mulki hisoblanadi. Joriy ma'lumotlar va qurilmaning batafsil tavsifi, shuningdek ularish boyicha ko'rsatmalar, sertifikatlar, sifat va kafolat shikoyatlarini qabul qiluvchi kompaniyalar haqidagi ma'lumotlarni [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents) veb-saytidan yuklab olish mumkin.

# RAENCO

**Device name:** \_\_\_\_\_

ARA اسم الجهاز **BOS** Pečat prodatca **BUL** Име на устройството **CES** Název zařízení **DEU** Gerätename **ELL** Όνομα συσκευής **EST** Seadme nimi **FRA** Dénomination d'un appareil **HRV** Naziv uređaja **HUN** Eszköz neve **HYE** Սարքի մոդելը **ITA** Nome del dispositivo **KAT** Өмүржатылғының дағындыруы **KAZ** Құрылғыны атапы **LAV** lerices 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** Սարքային համար **ITA** Matricola **KAT** Եղթափոխ ნოմեր **KAZ** Сериялық номір **LAV** Sérījas numurs **LIT** Serijinis numeris **NLD** Serienummer **POL** Numer serijnyj **POR** Número de série **RON** Numar serial **RUS** Серийный номер **SLK** Sériové číslo **SLV** Serijska številka **SPA** Número de serie **SRP** Serijski broj **UKR** Серийний 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** Müügikuuipäev **FRA** Date de vente **HRV** Datum prodaje **HUN** Az eladás dátuma **HYE** Գննան անարինը **ITA** Data di vendita **KAT** Өткөңбөл мәртебе **KAZ** Сатылған күні **LAV** Pārdošanas datums **LIT** Pardavimo data **NLD** Datum van aankoop **POL** Data sprzedaży **POR** Data de compra **RON** Data cumpărării **RUS** Дата покупки **SLV** Dátum predaja **SLV** Datum nakupa **SPA** Fecha de venta **SRP** Datum kupovine **UKR** Дата купівлі **UZB** Sotib olish sanasi



## Seller stamp:

**ARA** رقم البائع **BOS** Naziv uredaja  
**BUL** Печат на продавача  
**CES** Podpis a razítko prodejce  
**DEU** Unterschrift und Stempel des Verkäufers **ELL** Σφραγίδα του πωλητή  
**EST** Müüja allkiri ja pitsel **FRA** Signature et cachet du vendeur  
**HRV** Potpis i pečat prodavača **HUN** Az eladó aláírása és belyegzöje **HYE** Վաճառողի կնիք **ITA** Firma e sigillo del venditore **KAT** გამოცვლის ბეჭდი **KAZ** Сапуышының ірілік мәні 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 stampila 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 **BOS** Preuzmite kompletne garantijne liste na aeno.com **BUL** Изтеглете пълната гаранционна карта от aeno.com **CES** Úplný záruční list ke stažení na aeno.com **DEU** Die vollständige Garantiekarte steht unter dem Link aeno.com zum Download bereit **ELL** Kategóriastate tην πλήρη κάρτα εγγύησης στο aeno.com **EST** Laadige täielik garantikaart alla aadressil aeno.com **FRA** Télécharger la carte de garantie complète sur aeno.com **HRV** Preuzmite potpuni jamstveni list sa aeno.com **HUN** A teljes jótállási jegy az aeno.com weboldalon letölthető **HYE** Ներքոնմն ամրուցական կրտսիրային բարը aeno.com -իմ **ITA** Scaricare il certificato di garanzia completo su aeno.com **KAT** სრული საგარნტო ტალონის ჩამოტკრთვა aeno.com-ზე **KAZ** Толық кепілдік талонын сайттан aeno.com жүктен аны **LAV** Lejupielādēt pilnu garantijas karti vietne aeno.com **LIT** Atsisūlyskite visą garantijos kortelię 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** Úplný záručný 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 garantijni list sa aeno.com **UKR** Завантажити повний гарантійний талон на aeno.com **UZB** To'liq kafolat talonini aeno.com saytidan yuklab olish





Points de collecte sur  
[www.quefaideredesdechets.fr](http://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](http://aeno.com/service-and-warranty)

**UKR** Отримати підтримку **BOS** Dobijte podršku **BUL** Получаване на поддръжка **CES** Získajte podporu **DEU** Support erhalten **ELL** Λήψη υποστήριξης **EST** Saama toetuse **FRA** Obtenir de l'aide **HRV** Tražite pomoč 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** Získať podporu **SLV** Pridobite podporu **SPA** Obtener apoyo **SRP** Tražite pomoč na **UZB** Qol'lab quvvatlash xizmatidan foydalanish **ARA** الحصول على الدعم