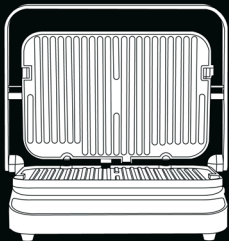


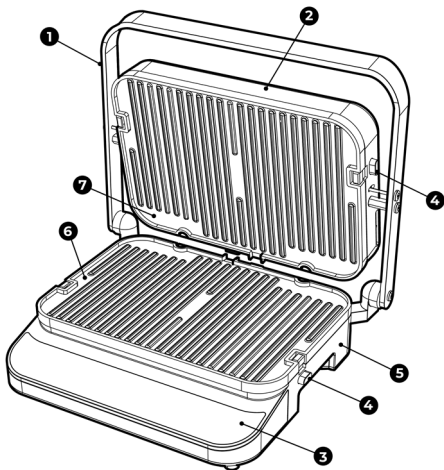
A E N O



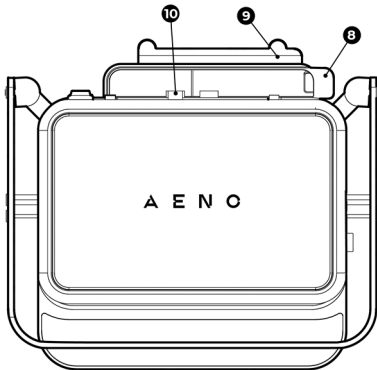
Quick Start Guide

Electric Grill AEG0001

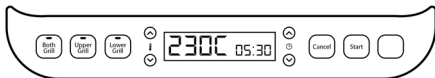
21.05.2021 | v.12



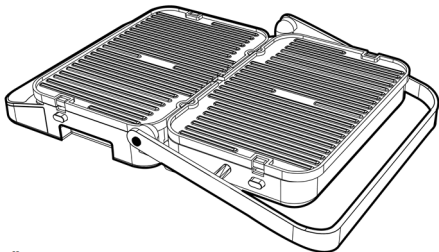
a)



b)



c)



d)

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

Specifications

Power supply voltage: 220V to 240V; Frequency: 50/60 Hz. Power: 1,600W (800W + 800W). Cooking surface area (L × W): 320mm × 220mm. Operating temperature of cooking panels: 80°C to 230°C. Opening angle: 30° to 130° (optional opening), 180° (full opening). Cooking time for a 15mm thick steak: 5min. Drip tray: Plastic. Removable panels: Reversible. Weight: 5.08kg.

Package Contents

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

Limitations and Warnings

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

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

Initial Setup

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

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

Operation

Close the grill. Plug it into a mains socket. You will hear an audible signal, and all LEDs will flash and go out on the control panel **3**. The "OFF" message will be

displayed on the digital display (See Figure **c**) in the middle of the control panel. This means that the grill is in a stand-by mode, and that it is not heating up. Then, you should select one of the three heating modes with the buttons, namely: "Both Grill" meaning the use of both cooking panels, "Upper Grill" meaning the use of the upper cooking panel only, or "Lower Grill" meaning the use of the lower cooking panel only. The display  will show the default temperature and the heating time, or the latest settings thereof. Such settings may be changed by pressing the respective "Up"  and "Down"  buttons on either side of the display next to the temperature  and time  indicators.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting

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

Table of error codes displayed on the display:

Error code	Value
------------	-------

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

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

The warranty period and service life shall be 2 years as from the date of purchase of the device.
 Manufacturer: ASBISc Enterprises PLC, 43 Kolonakiou Street, Diamond Court, Ayios Athanasios, 4103 Limassol, Cyprus. Made in China.
 For current information and details on the device description and specification, as well as connection process, certificates, warranty and quality issues, see relevant Installation and Operation Manuals available for downloading at aeno.com/documents. All trademarks and names herein are the property of their respective owners.

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

Технические характеристики

Напряжение питания: 220–240 В; частота: 50/60 Гц. Мощность: 1600 Вт (800 Вт + 800 Вт). Размер рабочей поверхности (Д × Ш): 320 мм × 220 мм. Рабочая температура поверхности съемных панелей: 80–230 °С. Угол раскрытия: 30°–130° (произвольное раскрытие), 180° (полное раскрытие). Время приготовления стейка толщиной 15 мм: 5 мин. Поддон для сбора жира: пластиковый. Съемные панели: двухсторонние. Вес: 5,08 кг.

Комплект поставки

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

Ограничения и предупреждения

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

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

Подготовка к работе

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

ПРИМЕЧАНИЕ. Съемные панели взаимозаменяемые и двухсторонние: одна сторона имеет ребристую поверхность, а другая – плоскую. Готовить

GET
MORE

aeno.com

RoHS
compliant



продукты можно на любой стороне по вашему выбору. Устанавливайте панели так, чтобы желоб для удаления жира **10** был обращен назад: жир должен стекать из него в поддон для сбора жира **8**. При первом использовании съемных панелей гриля смажьте их рабочую поверхность тонким слоем кулинарного масла с помощью бумажной салфетки. При необходимости нанесите слой масла повторно, чтобы обеспечить наилучшую работу антипригарного покрытия.

Эксплуатация

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Устранение возможных неисправностей

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

Таблица кодов ошибок в работе гриля, отображаемых на табло:

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

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

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

Сведения о производителе: «АСБИСК Энтерпрайзес ПЛК» (ASBISc Enterprises PLC), Агиос Афанасиос, Диамонд Корт, Колонакиу Стрит, 43, 4103 Лимассол, Кипр. Сделано в Китае.

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

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

Технічні характеристики

Напруга живлення: 220-240 В; частота: 50/60 Гц. Потужність 1600 Вт (800 Вт + 800 Вт). Розмір робочої поверхні (Д × Ш): 320 мм × 220 мм. Робоча температура поверхні знімних панелей: 80-230 °С. Кут розкриття: 30°-130° (довільне розкриття), 180° (повне розкриття). Час приготування стейка товщиною 15 мм: 5 хв. Піддон для збирання жиру: пластиковий. Знімні панелі: двосторонні. Вага: 5,08 кг.

Комплект поставки

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

Обмеження і попередження

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

грилем. Не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо гриль впав у воду, спочатку вимкніть його з розетки і тільки потім діставайте пристрій з води, надівши рукавички. Ніколи не використовуйте гриль, якщо він або його шнур живлення пошкоджено. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Завжди встановлюйте гриль на прямий стійкій поверхні з надійною і жароміцною основою, в добре провітрюваному приміщенні. Якщо в грилі занадто багато продуктів і він важко закривається, ніколи не докладайте надмірних зусиль, оскільки це може призвести до пошкодження пристрою. Щоб уникнути ризику пожежі ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Перед підключенням до електромережі гриль повинен знаходитися в закритому положенні: кришку корпусу **2** опущено. Після приготування викладайте готову їжу тільки дерев'яною або жароміцної лопаткою. Не використовуйте гостру вилку або ніж для вилучення приготованих продуктів, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

Підготовка до роботи

Розпакуйте гриль і розмотайте кабель, але не включайте вилку в розетку. Переконайтеся, що піддон для збирання жиру **8** встановлено в підставку **9** (див. малюнок **b**) в задній частині основи корпусу гриля **5** (див. малюнок **a**). Натисніть верхню кнопку фіксатора **4** верхньої знімної панелі **7**, щоб зняти її, а потім за допомогою нижньої кнопки фіксатора **4** зніміть нижню знімну панель **6**, просто піднявши її вгору. Вимийте знімні панелі гриля в теплій мильній воді, потім протріть насухо м'якою ганчіркою. Ці деталі також можна мити у посудомийній машині. Мийте і висушуйте панелі після кожного приготування їжі. Перед використанням знову встановіть верхню і нижню панелі для гриля на свої місця. Поставте гриль на рівну та стійку жароміцну поверхню.

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

Експлуатація

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

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

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

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

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

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

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

ПРИМІТКА. Якщо ви не натиснете на кнопку «Start», через 30 хвилин гриль перейде в режим очікування: на табло з'явиться напис «OFF» («Вимкнено»).

Після закінчення зворотного відліку часу 5 разів прозвучить звуковий сигнал. На табло з'явиться напис «DONE» («Готово»).

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

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

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

Усунення можливих несправностей

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

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

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

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

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

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

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