

LV Elektriskais grils **AENO EG2** ir paredzēts dažādu gaļas un zivju ēdienu gatavošanai.

Tehniskā specifikācija

Barošanas spriegums: AC220–240 V, 50/60 Hz, jauda: 2000,0 W. Darba virsmas izmēri: 290 mm × 233 mm. Atvērsnās leņķis: 105° un 180°. Nerūsējošā tērauda korpuss. Kabeļa garums: 0,8 m.

Piegādes komplekts

Grils **AENO**, paplaite tauku savākšanai, īsa lietošanas pamācība, garantijas talons.

Ierobežojumi un brīdinājumi

Bērni un cilvēki ar ierobežotam iespējām grilu drīkst izmantot tikai pieaugušu un pieredzējušu cilvēku uzraudzībā. Glabājiēt savu grilu bērniem nepieejamā vietā. Grila darbības laikā tā stipri sakarst, pārtika var izdalīt tvaiku, tauku šļakatas, kas var izraisīt apdegumus. Nepieskarieties grila ārpusei ar rokām; strādājot ar grilu, aizsardzībai pret apdegumiem lietojiēt aizsargcimdus vai pirkstainus cimdus. Nelietojiēt grilu ārpus telpām, uzglabājiēt to drošā attālumā no siltuma avotiem, tiešiem saules stariem, atklātas liesmas vai augsta mitruma un nekad nelietojiēt to ar slapjām rokām. Ja nelietoja grilu, vienmēr atvienojiēt strāvas kontaktdakšu. Neiegremdējiēt ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad nelietojiēt grilu, ja tas vai tā strāvas vads ir bojāts. Nemēgiiniet patstāviģi salabot ierīci. Vienmēr novietojiēt grilu uz taisnas, cietas, stabilas virsmas ar karstumizturīģu pamatni un labi vēdināmā (vēdināmā) vietā. Ja grilā ir pārāk daudz pārtikas un to ir grūti aizvērt, nekad nelietojiēt spēku, jo tas var bojāt ierīci. Lai izvairītos no ugunsbīstamības, nekad neatstājiēt darbojoģu ierīci bez uzraudzības. Pirms pievienoģanas elektrotīklam, restēm jāģbūt aizvērtā stāvoklī. Pēc gatavoģanas gatavo ēdienu izģņemiet, izmantoģot tikai koka vai karstumizturīģu lāģpstiģu. Pārtikas noģņemģanai nelietojiēt asu

dakšīņu vai nazi, jo tas var sabojāt pretpiedeguma aizsargslāni. Pirms grilēšanas saldēti ēdieni ir pilnībā jāatkausē.

Sagatavošana darbam

Izvelciet grilu un atitiniet kabeli, bet nepieslēdziet kontaktdakšu kontaktligzdai. Pārlicinieties, ka sildvirsmas ④ (skat. **b** attēlu) ir tīras un bez putekļiem. Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ar mitru drānu. Pārbaudiet vai režģa aizmugurē ir uzstādīta plastmasas paplāte tauku savākšanai ⑥ (skat. **c** attēlu). Novietojiet grilu uz līdzenas, stabilas virsmas ar izturīgu pamatni. Pievienojiet kontaktdakšu kontaktligzdai, un jūs redzēsiet, kā ieslēdzas balta spuldze ② “Strāva” (skat. **a** attēlu). Pēc tam pagriežiet temperatūras regulācijas rokturi ① no “0” uz “MAX”, lai iepriekš sasildītu darba virsmu, tajā pašā laikā iedegas zila lampiņa ③ “Automātiskā temperatūras kontrole”. Tiklīdz darba virsma sasilst līdz iestatītajai temperatūrai (parasti tas aizņem apmēram 3–5 minūtes), zila lampiņa ③ nodzīsies. Tas nozīmē, ka grils ir gatavs darbam. Pirmo reizi lietojot, ļaujiet ierīcei uzkarst bez ēdiena apmēram desmit minūšu laikā. Neliels viegls dūmu vai smakas daudzums ir normāls un nekaitīgs.

Lietošana

Atveriet grilu un novietojiet ēdienu uz apakšējās virsmas. Aizveriet grilu, iedegsies zila lampiņa ③. Izmantošanas laikā, balta strāvas lampiņa ② degs visu laiku, un zila lampiņa ③ ieslēgsies un izslēgsies norādot, ka grils ieslēdzas papildus sildīšanai, ja sildvirsmas temperatūra samazinās, un grils izslēdzas, kad sildvirsma sakarst līdz temperatūras regulētāja iestatītajai temperatūrai ①. Gatavošanas laiks ir apmēram 5–8 minūtes, atkarībā no ēdiena veida, tā biezuma vai gatavības pakāpes. Pārmērīgs tauku notecēs caur izplūdatveri ⑤ tauku savākšanas paplātē ⑥.

Ja jūs domājat, ka ēdiens ir gatavs, atveriet grilu tikai pēc zilās lampas nodzišanas: šajā brīdī grils būs izslēdzies.

Pēc darba pabeigšanas pagriežiet temperatūras regulatoru ① pozīcijā “0”,

atvienojiet grilu no tikla un atveriet grila augšējo vāku, lai to atdzesētu.

Iespējamās darbības bojājumu novēršanai

1. Grils neieslēdzas. Iespējamie cēloņi un risinājumi: pārbaudiet, vai kontaktligzdā ir strāvas padeve (piemēram, pievienojot citu darbspējīgu ierīci) un vai grila kontaktdakša ir pareizi ievietota kontaktligzdā.
2. Grils ieslēdzas, bet nesasilst. Iespējamie cēloņi un risinājums: pārbaudiet, vai temperatūras regulēšana ❶ ir iestatīta uz atzīmi "0".
3. Zila lampiņa ❸ nedeg. Iespējamie cēloņi un risinājumi: atvienojiet grilu no tikla, ļaujiet tam atdzist un atkal ieslēdziet to; tad iestatiet temperatūras kontroli ❶ pret citu atzīmi.

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

Informācija par pārstrādi



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

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

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

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

Ražotāja dati: ASBISc Enterprises PLC, Lapetou, 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Kipra). Ražots Ķīnā. Jaunākā informācija un detalizēti ierīču apraksti, kā arī pievienošanas instrukcijas, sertifikāti, kvalitātes prasību un garantijas informācija ir pieejama lejupielādei vietnē **aeno.com/documents**. Visas preču zīmes un zīmolu nosaukumi ir to attiecīgo īpašnieku īpašums.