

# A E N O



## Installations- und Betriebsanleitung für den elektrischen Multifunktionsmixer AENO TB2

Modell ATB0002



## Einführung

Die vorliegende Installations- und Bedienungsanleitung enthält eine ausführliche Beschreibung des Multifunktionsmixers AENO TB2, sowie Anweisungen zu dessen Vorbereitung, Betrieb und Wartung.

## Urheberrecht

Urheberrecht © ASBISc Enterprises PLC. Alle Rechte vorbehalten.

Die Marke AENO™ ist Eigentum der ASBIS GROUP OF COMPANIES (im Folgenden ASBISc genannt).

Alle hier erwähnten Marken und Handelsnamen sowie Logos und andere Symbole sind Eigentum der jeweiligen Inhaber.

Das unter dem Namen AENO™ präsentierte und in diesem Handbuch enthaltene Material ist durch internationale und lokale Gesetze, einschließlich des Urheberrechts und der verwandten Schutzrechte, geschützt.

Alle Verweise auf Namen anderer Unternehmen, Marken und Geräte in diesem Dokument dienen der Erläuterung und Beschreibung der Geräte und verletzen keine Rechte an geistigem Eigentum.

Jegliche Reproduktion, Vervielfältigung, Veröffentlichung, Weiterverbreitung oder öffentliche Zurschaustellung des hier dargestellten Materials (ganz oder teilweise) ist nur nach Einholung einer entsprechenden schriftlichen Genehmigung des Urheberrechtsinhabers gestattet.

Jegliche unerlaubte Verwendung der in diesem Handbuch enthaltenen Materialien kann zivilrechtliche Haftung und strafrechtliche Verfolgung des Zuwiderhandelnden nach geltendem Recht nach sich ziehen.

## Verantwortung und technische Unterstützung

Dieses Dokument wurde gemäß allen erforderlichen Anforderungen erstellt und enthält detaillierte Informationen über den Betrieb des Geräts bis zum Datum der Ausgabe.

Dieses Handbuch sowie die Kurzanleitung sind ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und müssen dem Benutzer stets als Referenzdokumentation zur Verfügung stehen.

ASBISc behält sich das Recht vor, das Gerät zu modifizieren und Änderungen an diesem Dokument vorzunehmen, ohne die Benutzer vorher darüber zu informieren. ASBISc haftet nicht für mögliche negative Folgen, die sich aus der Verwendung einer veralteten Version des Dokuments ergeben, oder für mögliche technische oder typografische Fehler oder Auslassungen sowie für zufällige Schäden oder Folgeschäden, die sich aus der Übertragung dieses Dokuments oder der Verwendung der Geräte ergeben können.

Bei Unstimmigkeiten zwischen den Sprachversionen des Dokuments ist die russische Fassung des Handbuchs maßgebend.

ASBISc übernimmt keine Garantie in Bezug auf das hierin enthaltene Material, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Marktgängigkeit und Eignung des Geräts für eine bestimmte Anwendung.

Wenn Sie technische Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren ASBISc-Vertreter vor Ort oder an die Abteilung für technische Unterstützung unter [aeno.com](http://aeno.com). Die am häufigsten auftretenden Probleme sind in Abschnitt 7 „Störungsbeseitigung“ dieses Dokuments beschrieben.

Die neueste Version dieses Handbuchs kann unter [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents) heruntergeladen werden.

Nutzerinformationen, einschließlich personenbezogener Daten, werden gemäß den Anforderungen der DSGVO (Datenschutz-Grundverordnung) vor unbefugtem Zugriff und Offenlegung geschützt. Sie können die Datenschutzrichtlinie unter [aeno.com/privacy-policy](http://aeno.com/privacy-policy) lesen.

## Einhaltung von Normen



Das Gerät ist CE-zertifiziert und entspricht den folgenden Richtlinien der Europäischen Union:

- Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit;
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU;
- Richtlinie 2009/125/EU über Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produktion;
- Verordnung 1935/2004/EU über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
- Verordnung 1275/2008/EU über den Stromverbrauch im Bereitschafts- und im Nichtbetriebszustand;
- Verordnung 801/2013/EU über die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

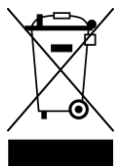


Das Gerät erfüllt die UKCA-Kennzeichnungsanforderungen für den Verkauf des Geräts im Vereinigten Königreich.

Das Gerät hat alle in den technischen Vorschriften der Zollunion vorgeschriebenen Bewertungsverfahren durchlaufen und entspricht den Normen der Länder der Zollunion.

**RoHS**

Das Gerät entspricht der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung gefährlicher Stoffe.



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern wird zur Kennzeichnung von Elektro- und Elektronikgeräten verwendet und weist auf die getrennte Sammlung hin.

Das Symbol wird in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)\* vergeben und weist darauf hin, dass dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt gesammelt werden muss und vom unsortierten Siedlungsabfall getrennt entsorgt werden muss.

Um die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, entsorgen Sie gebrauchte elektrische und elektronische Geräte gemäß den anerkannten Richtlinien für die sichere Entsorgung.

	AM	AR	BG	CZ	DE	EE	EN	ES
	FR	GE	HR	HU	IT	KZ	LT	LV
	PL	RO	RU	SK	SR	UA	UZ	CN

\* Siehe Abschnitt 8 "Glossar" für eine Erklärung.

## Beschränkungen und Warnungen

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Abschnitt des Dokuments sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.

### WARNUNG!

Die Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Dokument enthalten möglicherweise nicht alle möglichen Gefahren. Bei der Verwendung des Geräts sollte der gesunde Menschenverstand walten.

## Warnsymbole und Symbole



Schutzklasse II zum Schutz gegen elektrischen Schlag. Der Schutz gegen Stromschlag wird durch die Verwendung einer doppelten oder verstärkten Isolierung gewährleistet.



Die Verpackung des Geräts ist recycelbar und besteht teilweise oder vollständig aus recyceltem Material.



Die Verpackung des Geräts kann mit dem Hausmüll entsorgt werden.

## Sicherheitsanweisungen

### WARNUNG!

Betreiben Sie das Gerät nur in einer häuslichen Umgebung und in der in vorliegender Bedienungsanleitung beschriebenen Weise. Die Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen in dieser Anleitung kann zu Gesundheits- und Sachschäden führen.

### WARNUNG!

Der Gerätekörper, der Griff des Behälters sowie der Behälterboden mit elektrischen Kontakten und die Kupplungswelle **dürfen nicht** unter fließendem Wasser gewaschen oder in Wasser getaucht werden.

1. Das Gerät ist für den Einsatz in Haushalten, Büros und ähnlichen Umgebungen konzipiert. Es darf nicht in einer industriellen Umgebung angewendet werden.
2. Das Gerät ist konzipiert für:
  - Erwachsene;

- für Kinder unter der Aufsicht von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen;
  - Personen mit eingeschränkter Mobilität, die körperlich in der Lage sind, das Gerät in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung zu bedienen und zu warten.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und saubere waagerechte Fläche, um ein Umkippen vollständig auszuschließen. Kippen Sie das Gerät niemals während es in Betrieb ist.
  4. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, heißen Oberflächen oder Heizgeräten auf.
  5. Berühren Sie während des Betriebs nicht den Behälter des Geräts, da sich die Oberfläche erhitzen kann.
  6. Öffnen Sie den großen Deckel des Behälters nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
  7. Beachten Sie die auf dem Gerät angegebene minimale und maximale Beladungshöhe des Behälters.
  8. Verwenden Sie das Gerät niemals zum Hacken von Zuckerwürfeln oder zähen, faserigen pflanzlichen Lebensmitteln (z. B. Spargel, Bohnen, Petersilie). Wenn sich Fasern verfangen und um die Welle des Messermechanismus wickeln, kann dies zu einer Überhitzung des Motors und zu schweren Schäden am Gerät führen. Die faserigen Stängel der Pflanzen vor dem Kochen zerkleinern.
  9. Halten Sie bei der Verwendung des Geräts einen Mindestabstand zu anderen Gegenständen ein (mindestens 15 cm).
  10. Bewahren Sie den Behälter nicht im Kühlschrank auf, da Kondenswasser die elektrischen Kontakte kurzschließen kann.
  11. Berühren Sie die Messer des Geräts nicht mit den Händen, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie die mitgelieferte Bürste, um die Messer zu reinigen.
  12. Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen mit extremen Temperaturschwankungen, in einer feuchten Atmosphäre oder an Orten, an denen die elektrischen Kontakte des Mixers mit Wasser, Tropfwasser oder Kondenswasser in Berührung kommen können, um einen Brand und/oder Stromschlag zu vermeiden.
  13. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die in den technischen Unterlagen angegebene Nennspannung mit der elektrischen Spannung der Steckdose übereinstimmt.
  14. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Behälter richtig positioniert ist und die Deckel geschlossen sind.
  15. Stecken Sie das Netzkabel nur mit trockenen Händen in die Steckdose und ziehen Sie es heraus.

16. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass Sie nicht darauf treten oder es versehentlich einklemmen können.
17. Legen Sie das Netzkabel nicht auf scharfkantige Gegenstände und stellen Sie keine Gegenstände auf das Kabel.
18. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über Möbelkanten hängt oder Oberflächen berührt, die seine Isolierung beschädigen könnten.
19. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gehäuse des Geräts.
20. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und dann schalten Sie das Gerät aus. Das Netzkabel sollte nur von einer Werkstatt ausgetauscht werden.
21. Ziehen Sie den Netzstecker immer nach dem Gebrauch oder zum Reinigen des Geräts aus der Steckdose.
22. Verwenden Sie nur Aufsätze, Zubehör, Materialien oder Ersatzteile, die ASBISc für dieses Modell empfiehlt oder liefert.
23. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Bauteile des Geräts (Griff und Boden des Behälters, Motoreinheit) nicht mit Wasser in Berührung kommen. Wasser kann zu Kurzschlüssen an den Kontakten, zur Beschädigung des Geräts und zu elektrischen Schlägen führen.
24. Wenn Flüssigkeiten auf den Griff oder Boden des Behälters gelangen, trocknen Sie den Behälter mindestens 24 Stunden lang auf dem Kopf stehend, bevor Sie ihn wieder verwenden. Lassen Sie das Gerät von einem autorisierten Servicezentrum überprüfen.
25. Beim Fallen des Gerätes ins Wasser berühren Sie es nicht und ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
26. Verwenden Sie niemals ein Gerät, das im Wasser gelegen hat. Lassen Sie es von einem autorisierten Servicezentrum überprüfen.
27. Wenn Sie eine Fehlfunktion feststellen, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und wenden Sie sich an das Servicecenter.
28. Reparaturen am Gerät und seinen Teilen dürfen nur von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
29. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät oder seinen Komponenten vor.
30. Reinigen Sie das Gerät erst, nachdem es ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt wurde.
31. Verwenden Sie zur Reinigung keine starken Chemikalien oder Scheuermittel.
32. Legen Sie das Gerät zur Aufbewahrung in die Originalverpackung.



## Inhalt

Einführung .....	3
Die vorliegende Installations- und Bedienungsanleitung enthält eine ausführliche Beschreibung des Multifunktionsmixers AENO TB2, sowie Anweisungen zu dessen Vorbereitung, Betrieb und Wartung.....	3
Urheberrecht .....	3
Verantwortung und technische Unterstützung .....	4
Einhaltung von Normen.....	5
Beschränkungen und Warnungen .....	6
Inhalt.....	9
1 Allgemeine Beschreibung und Merkmale.....	11
1.1 Verwendungszweck des Geräts.....	11
1.2 Technische Kenndaten.....	14
1.3 Lieferumfang.....	16
1.4 Verpackung und Kennzeichnung.....	17
1.5 Gerätebedienfeld .....	18
1.5.1 Tasten des Bedienfelds.....	18
1.5.2 Stromüberwachungsmodus.....	20
1.5.3 Standby-Modus .....	20
1.5.4 Betriebsart des Geräts.....	20
1.5.5 Selbstreinigungsmodus .....	21
1.5.6 Startverzögerungsmodus.....	21
2 Installation und Betrieb .....	23
2.1 Auspacken und Betriebsvorbereitung.....	23
2.2 Beschreibung der Funktionsweise der Programme .....	24
2.3 Bedienung des Geräts.....	25
2.4 Überlast- und Überhitzungsschutz.....	32
3 Wartung .....	33
3.1 Reinigung des Gerätegehäuses.....	33
3.2 Reinigung des Behälters und Zubehörs.....	34
4 Gewährleistungsverpflichtungen .....	37
4.1 AENO-Dienstleistungszentren .....	38
4.2 Verfahren für die Gewährleistung.....	38
4.3 Haftungsausschluss.....	38
5 Lagerung, Transport und Entsorgung .....	40
6 Sonstige Angaben .....	41

---

---

7 Fehlerbehebung .....	42
8 Glossar .....	44

Abbildungen und Tabellen

Abbildung 1 – Außenansicht des Geräts .....	11
Abbildung 2 – Elemente des Geräts .....	13
Abbildung 3 – Lieferumfang * .....	16
Abbildung 4 –Gerätebedienfeld .....	18
Abbildung 5 – Installation und Betriebsvorbereitung .....	23
Abbildung 6 – Vorbereitung der Zutaten .....	26
Abbildung 7 – Markieren des Mixerbehälters .....	27
Abbildung 8 – Schema zum Schließen des kleinen Deckels .....	28
Abbildung 9 – Schema zum Schließen des großen Deckels .....	28
Abbildung 10 – Befestigung des Behälters am Mixersockel .....	29
Abbildung 11 – Motorwellenanschluss .....	30
Abbildung 12 – Programmkontrollleuchten .....	30
Abbildung 13 – Herausnehmen des fertigen Gerichts .....	32
Abbildung 14 – Reinigung des Gerätegehäuses .....	33
Abbildung 15 – Reinigung des Behälters .....	34
Abbildung 16 – Elektrische Kontakte im Behältergriff .....	35
Abbildung 17 – Reinigung der Deckel des Geräts .....	36
Abbildung 18 – Verbot des Kontakts mit Wasser .....	36
Tabelle 1 – Technische Grunddaten .....	14
Tabelle 2 – Lieferumfang .....	16
Tabelle 3 – Gerätebedienfeld .....	19
Tabelle 4 – Kochprogramme .....	21
Tabelle 5 – Volumenbegrenzung der Zutaten im Behälter .....	26
Tabelle 6 – Typische Probleme und Lösungen .....	42

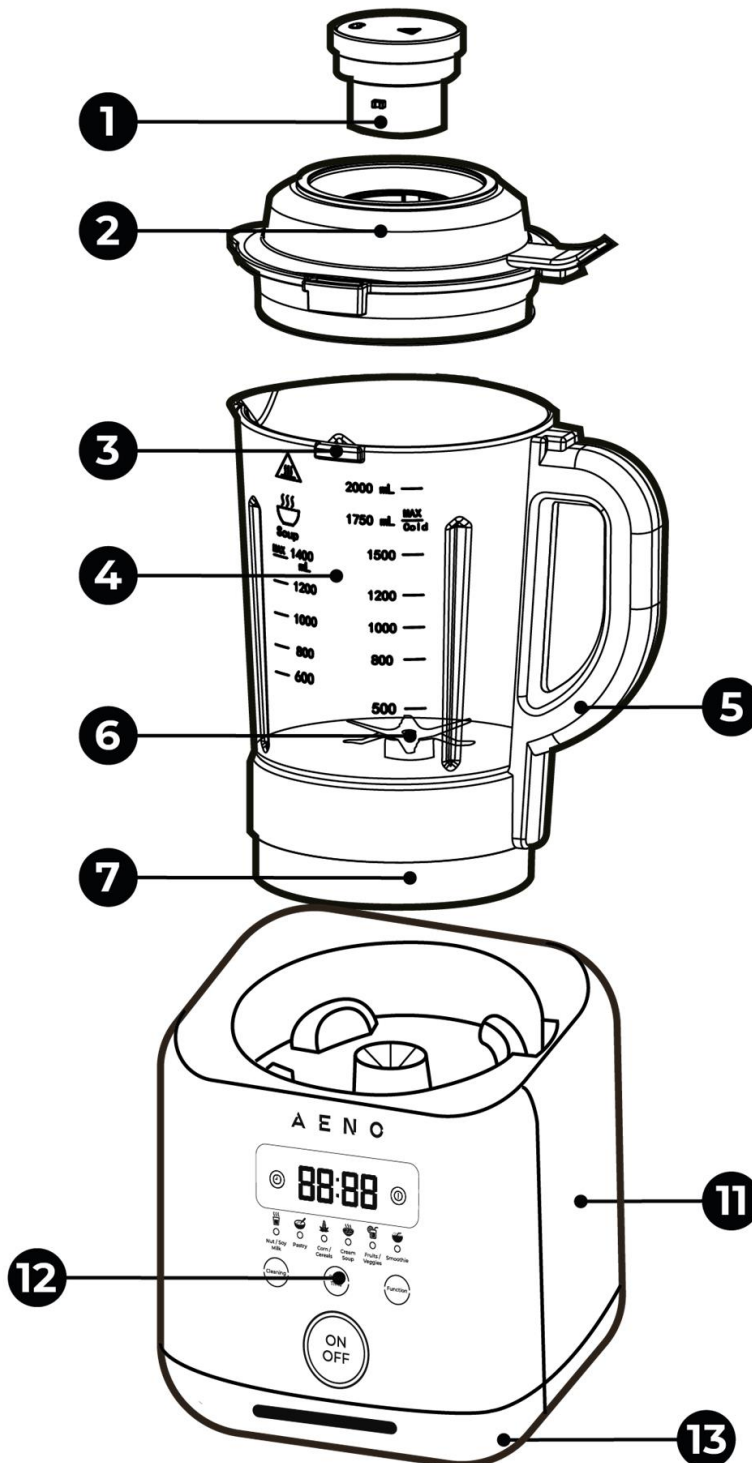
## 1 Allgemeine Beschreibung und Merkmale

### 1.1 Verwendungszweck des Geräts

Der elektrische Multifunktionsmischer mit Kochfunktion von AENO ist für die Zubereitung verschiedener Gerichte und Getränke konzipiert, die das Zerkleinern und Mixen von Zutaten erfordern.



Abbildung 1 – Außenansicht des Geräts



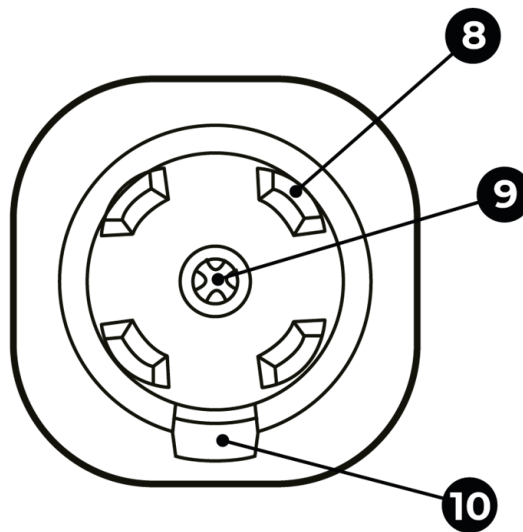


Abbildung 2 – Elemente des Geräts

Elemente der Geräts (siehe Abbildung 2):

- 1 – Kleiner Deckel, wird für die Zugabe der Zutaten in den Behälter während des Betriebs verwendet
- 2 – großer Deckel mit Loch für kleinen Deckel
- 3 – die Halterung des großen Deckels
- 4 – Behälter
- 5 – Griff des Behälters
- 6 – Sechs-Messer-Mechanismus
- 7 – Behälterboden
- 8 – Kompensatoren zur Reduzierung von Behälternvibrationen während des Betriebs
- 9 – Motorwellenstecker
- 10 – Führungsrille für den Einbau des Behälters
- 11 – Motorblock
- 12 – Touchscreen-Bedienfeld
- 13 – Mixersockel mit Luftein- und -auslassöffnungen

## 1. Technische Kenndaten

Tabelle 1 – Wichtigste technische Kenndaten

Parameter	Wert
Artikel-Nummer	TB2
Modell	ATB0002
Steuerung	Touchpad
Nominale Geräteparameter	Eingangsspannung: 220–240 V (AC) Eingangsfrequenz: 50/60 Hz Eingangsleistung: 800,0 W
Stromverbrauch	Standby-Modus: weniger als 0,5 W
Sicherungen	Sicherung: Spannung: 250 V (AC) Stromstärke: 10 A Schmelzsicherung: Temperatur: 230 °C
Messermechanismus	Anzahl der Messer: 6 Rotationsgeschwindigkeit: 28000 U/min $\pm 15\%$ (ohne Belastung), 14000~16000 U/min (unter Belastung)
Geräuschpegel während des Betriebs	Bis zu 92 dB (in 1 m Entfernung)
Arbeitsprogramme	«Nut/Soy Milk» ("Nuss-/Sojamilch") «Pastry» ("Süßwaren") «Corn/Cereals» ("Mais/Getreide") «Cream Soup» ("Rahmsuppe") «Fruits/Veggies» ("Obst/Gemüse") «Smoothie» ("Smoothie")
Timer für Startverzögerung	Bis zu 24 Stunden
Selbstreinigung	Ja
Kontrollleuchten	Programmkontrollleuchten: 6 Kontrollanzeigetasten: 4

Parameter	Wert
Betriebsbedingungen:	Temperatur: -10...+35 °C Relative Luftfeuchtigkeit: bis zu 80 % (keine Kondensation)
Lagerungsbedingungen	Temperatur: -10...+40 °C Relative Luftfeuchtigkeit: bis zu 80 % (keine Kondensation)
Aufstellung	Auf einer ebenen, horizontalen Fläche
Materialien	Gehäuse: PP-Kunststoff, ABS-Kunststoff * Behälter: Borosilikatglas * Heizelement: Rostfreier Stahl Messermechanismus: rostfreier Stahl S.S304 *
Farbe	Weiß, grau
Größe (L×B×H)	230×200×420 mm
Umfang:	1,75 l
Gewicht:	Netto: 4,6 kg Brutto: 5,85 kg
Schutzklasse gegen elektrischen Schlag	Klasse II *
Netzkabel	Länge: 1 m

\* Siehe Abschnitt 8 "Glossar" für eine Erläuterung

### 1.3 Lieferumfang

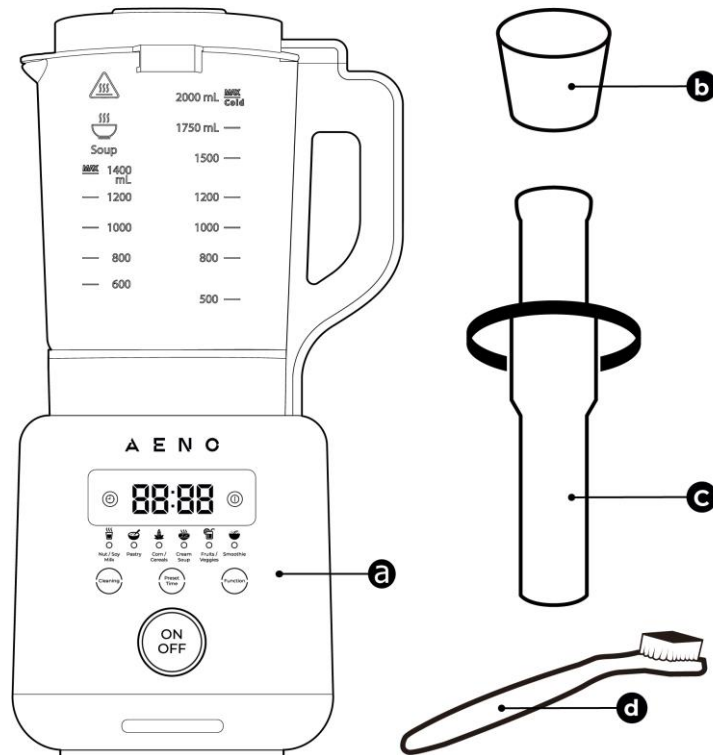


Abbildung 3 – Lieferumfang \*

Die folgenden Elemente sind im Lieferumfang des elektrischen Multifunktionsmixers AENO enthalten (siehe Tabelle).

Tabelle 2 – Lieferumfang

Abbildung	Name	Menge
3-a	Mixer TB2	1 Stück
3-b	Messbecher, 80 ml	1 Stück
3-c	Stößel	1 Stück
3-d	Bürste	1 Stück
	Schnellstartanleitung	1 Stück
	Garantieschein	1 Stück

\* Die Abbildungen der Komponenten dienen nur zu Informationszwecken.



## 1.4 Verpackung und Kennzeichnung

Der AENO™ Multifunktionsmischer wird in einer 395×255×300 mm großen Einzelverpackung aus Karton geliefert, die den vollständigen Namen, die Kennzeichnung und die wichtigsten technischen Daten sowie das Herstellungsdatum und die Herstellerangaben enthält.

## 1.5 Gerätebedienfeld

### 1.5.1 Tasten des Bedienfelds



Abbildung 4 –Gerätebedienfeld

Das Bedienfeld des elektrischen Multifunktionsmixers AENO TB2 verfügt über 4 (vier) Anzeigetasten für die Bedienung des Geräts und 6 Kontrollleuchten der Betriebsmodi.

Tabelle 3 –Bedienfeld des Geräts

Symbol	Name:	Beschreibung
		Display zur Betriebszeit- und Heiztemperaturanzeige
	"ON/OFF"	Anzeigetaste zum Ein- und Ausschalten des Geräts
	"Nut/Soy Milk"	Kontrollleuchte für das "Nuss-/Sojamilchprogramm"
	"Pastry"	Kontrollleuchte des "Süßwarenprogramms"
	"Corn/Cereals"	Kontrollleuchte für "Mais-/Getreideprogramm"
	"Cream Soup"	Kontrollleuchte für das "Rahmsuppe-Programm"
	"Fruits/Veggies"	Kontrollleuchte für das "Obst-/Gemüseprogramm"
	"Smoothie"	Kontrollleuchte des "Smoothie-Programms"
	"Cleaning"	Anzeigetaste "Reinigung" für Selbstreinigungsmodus
	"Preset Time"	Anzeigetaste "Zeiteinstellung" für Startverzögerung
	"Function"	Anzeigetaste "Funktion" zur Betriebsartenauswahl

## HINWEIS.

Drücken Sie die Tasten nicht mit Gewalt, da dies das Bedienfeld des Geräts beschädigen könnte.

## 1.5.2 Stromüberwachungsmodus

Um das Gerät im Stromüberwachungsmodus einzuschalten, setzen Sie den Behälter auf die Motoreinheit und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Das Gerät wechselt in den Stromüberwachungsmodus. Auf dem Display des Bedienfelds wird "-- --" angezeigt.

Die Anzeigetaste "ON/OFF" ("EIN/AUS") beginnt zu blinken.

## 1.5.3 Standby-Modus

Um das Gerät im Standby-Modus einzuschalten, stellen Sie den Behälter auf den Mixersockel und befolgen Sie die Schritte:

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- Drücken Sie die Taste "ON/OFF" ("EIN/AUS").

Das Gerät geht in den Standby-Modus. Auf dem Display des Bedienfelds wird "00:00" angezeigt. Alle Kontrollleuchten leuchten blau.

Wenn danach keine Taste gedrückt wird, schaltet der Mixer nach einer (1) Minute in den Stromüberwachungsmodus.

## 1.5.4 Betriebsart des Geräts

Um das Gerät in den Betriebsmodus zu schalten, setzen Sie den Behälter auf den Mixersockel und befolgen Sie die Schritte:

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- Drücken Sie die Taste "ON/OFF" ("EIN/AUS").
- Wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie die Taste "Function" ("Funktion") drücken. Wenn danach keine Taste gedrückt wird, schaltet der Mixer nach 30 (dreißig) Sekunden in den Standby-Modus um.
- Drücken Sie die Taste "ON/OFF" ("EIN/AUS").

Das Gerät beginnt mit der Ausführung des gewählten Programms. Die Kontrollleuchte für das gewählte Programm leuchtet blau. Das Display auf dem Bedienfeld zeigt die Temperatur der Behälterinhalt an.

Nach dem Aufkochen zeigt das Display die Betriebszeit des gewählten Programms an. Bei Programmen ohne Heizung wird die Betriebszeit angezeigt, sobald das Mischen beginnt.

Tabelle 4 – Kochprogramme

Taste am Bedienfeld	Programm	Betriebsdauer (nach dem Aufkochen)	Maximale Heiztemperatur
Nut/Soy Milk	Erdnuss-/Sojamilch	23 min.	100 °C
Pastry	Süßwaren	15 min.	100 °C
Corn/Cereals	Mais/Getreide	18 min.	100 °C
Cream Soup	Rahmsuppe	30 min.	100 °C
Fruits/Veggies	Obst/Gemüse	2 min.	ohne Kochen
Smoothie	Smoothie	1 min.	ohne Kochen

## 1.5.5 Selbstreinigungsmodus

Im Selbstreinigungsmodus entfernt das Gerät Essensreste von den Behälterwänden und dem Messermechanismus des Geräts.

Um die Selbstreinigungsfunktion zu aktivieren, gießen Sie, nachdem Sie das fertige Gericht aus dem Behälter genommen haben, 500 ml warmes Wasser mit Zugabe von einigen Tropfen des neutralen\* Geschirrspülmittels in den Behälter. Schließen Sie beide Deckel und drücken Sie die Taste "CLEANING" ("Reinigung").

Die Messereinheit des Mixers dreht sich so lange, wie Sie die Taste "CLEANING" ("Reinigung") gedrückt halten. Wenn Sie mit der Reinigung fertig sind, spülen Sie die Innenseite des Behälters mit sauberem, warmem Wasser aus und wischen Sie sie mit einem Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Messer des Mixers verletzen.

## 1.5.6 Startverzögerungsmodus

Um das Gerät im Startverzögerungsmodus zu aktivieren, setzen Sie den Behälter auf den Mixersockel und befolgen Sie die Schritte:

- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- Drücken Sie die Taste "ON/OFF" ("EIN/AUS").

\* Nach öffentlich zugänglichen Informationen sind Geschirrspülmittel mit einem pH-Wert von 5 bis 8 neutral.

- Drücken Sie die Taste "Preset Time" ("Zeiteinstellung") einmal oder mehrmals. Mit jedem Druck auf diese Taste verlängert sich die Zeit bis zum Start des Mixers um 30 Minuten. Die maximal zulässige Startverzögerung – 24 Stunden.
- Drücken Sie einmal oder mehrmals die Taste "Function" ("Funktion"), um das gewünschte Programm für das Gerät zu wählen.
- Drücken Sie die Taste "ON/OFF" ("EIN/AUS").

Der Mixer schaltet sich zur eingestellten Zeit ein, durchläuft das gewählte Programm und geht dann in den Standby-Modus.

## 2 Installation und Betrieb

### WARNUNG!

Beachten Sie beim Anschließen, Bedienen und Aufbewahren des elektrischen Mixers AENO die Regeln für den sicheren Gebrauch des Geräts (siehe "Einschränkungen und Warnhinweise").

### 2.1 Auspacken und Betriebsvorbereitung

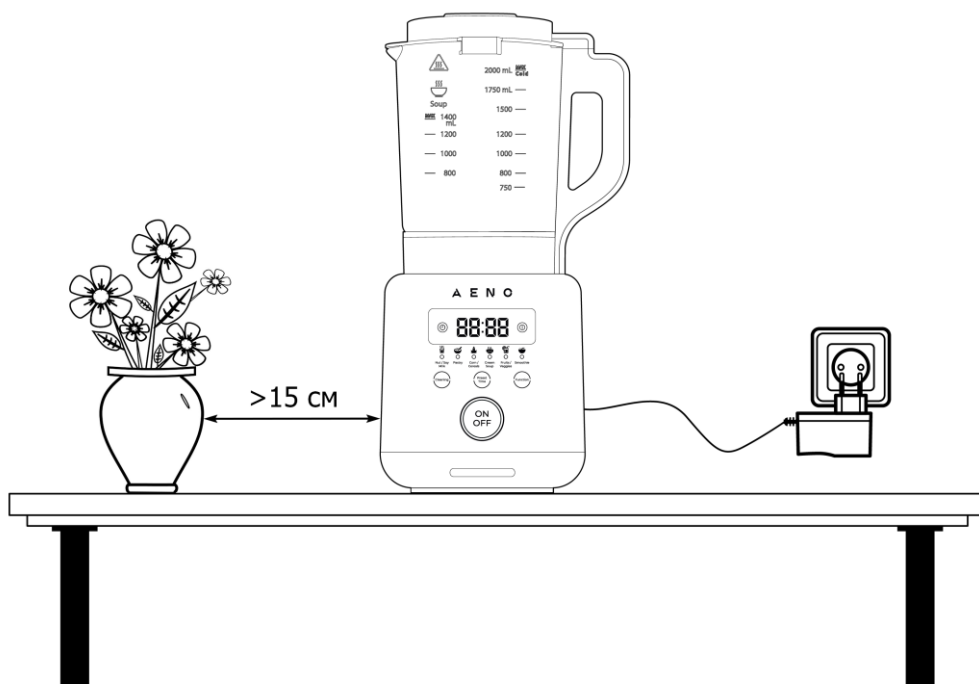


Abbildung 5 – Installation und Betriebsvorbereitung

1. Öffnen Sie vorsichtig die Verpackung und nehmen Sie das Gerät und das Zubehör heraus.
2. Waschen und trocknen Sie die Teile des Geräts, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Behälter, großer und kleiner Deckel, Messbecher, Stößel), gründlich ab und befolgen Sie dabei die Reinigungsanweisungen im Kapitel 3 "Wartung".
3. Stellen Sie das Gerät an dem von Ihnen gewählten Standort auf eine ebene, stabile, horizontale Fläche (siehe Abbildung oben) mindestens 15 cm von anderen Gegenständen entfernt.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

#### **HINWEIS**

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die in den technischen Unterlagen angegebene Nennspannung mit derjenigen der Steckdose übereinstimmt.

Nach dem Anschluss an eine Steckdose geht das Gerät in den Stromüberwachungsmodus über (siehe Punkt 1.5.2). Sie können es nun über das Touchscreen-Bedienfeld bedienen.

## 2.2 Beschreibung der Funktionsweise der Programme

Mit dem elektrischen Multifunktionsmixer AENO TB2 können Sie:

- Die Zutaten zu einem Püree zerkleinern;
- das Getränk schaumig schlagen;
- zu einem flüssigen Teig kneten;
- die Schokolade für die Glasur schmelzen;
- Brei zum Frühstück kochen;
- eine Rahmsuppe zubereiten;
- Eis oder Nüsse zerkleinern.

#### **WARNUNG!**

Das Zerkleinern des Eises sollte mit der Funktion "CLEANING" ("Reinigung") durch 2–5 Sekunden langes Impulsdrücken erfolgen.

#### **"Nut/Soy Milk" ("Nuss-/Sojamilch")**

Das Gerät bringt die Zutaten im Behälter zum Kochen. Nach dem Aufkochen schaltet sich der Messermechanismus alle 30 Sekunden ein und die Zutaten werden 1 Sekunde lang zerkleinert. Die Programmdauer beträgt 23 Min. (nach dem Aufkochen). Dabei wird eine Temperatur von 99 °C eingehalten.

#### **"Pastry" ("Süßwaren")**

Das Gerät bringt die Zutaten im Behälter zum Kochen. Nach dem Aufkochen schaltet sich der Messermechanismus alle 30 Sekunden ein und die Zutaten werden 1 Sekunde lang zerkleinert. Die Programmdauer beträgt 15 Min. (nach dem Aufkochen). Dabei wird eine Temperatur von 99 °C eingehalten.

#### **"Corn/Cereals" ("Mais/Getreide")**

Das Gerät bringt die Zutaten im Behälter zum Kochen. Nach dem Kochen schaltet sich das Messerwerk jede Minute ein und die Zutaten werden 3 Sekunden lang



zerkleinert. Die Programmdauer beträgt 18 Min. (nach dem Aufkochen). Dabei wird eine Temperatur von 99–100 °C eingehalten.

#### "Cream Soup" ("Rahmsuppe")

Das Gerät bringt die Zutaten im Behälter zum Kochen. Nach dem Aufkochen schaltet sich der Messermechanismus alle 30 Sekunden ein und die Zutaten werden 1 Sekunde lang zerkleinert. Die Programmdauer beträgt 30 Min. (nach dem Aufkochen). Dabei wird eine Temperatur von 99 °C eingehalten.

#### "Fruits/Veggies" ("Obst/Gemüse")

Ohne Heizung. Zerkleinern und Einmischen der Zutaten dauert 15 Sekunden lang mit variabel erhöhter und verringerter Messergeschwindigkeit.

#### "Smoothie" ("Smoothie")

Ohne Heizung. Zerkleinern und Einmischen und Schlagen der Zutaten dauert 1 Minute lang bei konstanter Geschwindigkeit.

Kochrezepte mit Hilfe des elektrischen Multifunktionsmixers AENO TB2 finden Sie unter [aeno.com/recipes](http://aeno.com/recipes).

## 2.3 Bedienung des Geräts

Bereiten Sie die Zutaten vor. Wir empfehlen, die Zutaten in Stücke zu schneiden, die nicht größer als 50×50×50 mm sind.

### **HINWEIS**

Die zähen, faserigen Pflanzen (Dill, Petersilie, Spargel usw.) sollten immer gehackt werden. Das Wickeln der Fasern um die Achse des Messermechanismus kann zu einer Überhitzung des Motors und zu schweren Schäden am Gerät führen. Wenn die Stiele immer noch um den Messerständer gewickelt sind, schalten Sie den Mixer aus und reinigen Sie die Messereinheit. Erst dann darf der Mixer weiterlaufen.

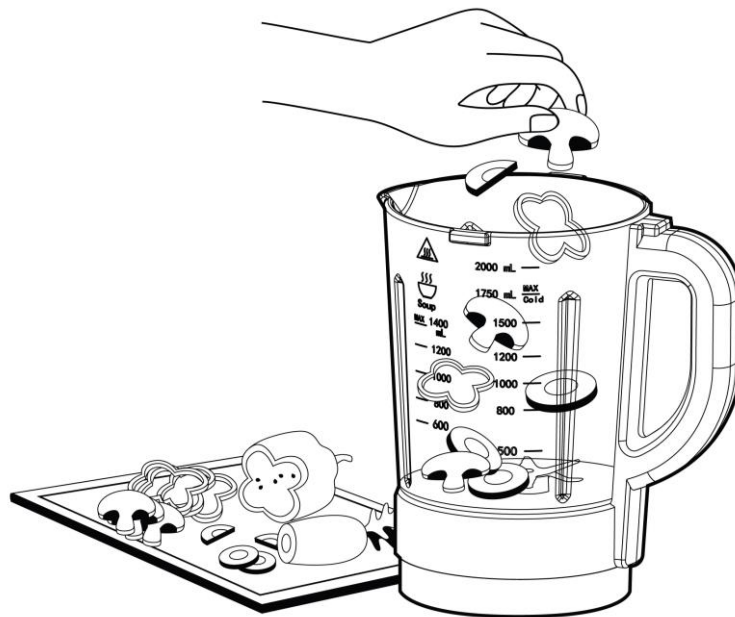


Abbildung 6 – Vorbereitung der Zutaten

Legen Sie die Zutaten in den Mixerbehälter. Die Flüssigkeit hinzufügen. Auf dem Behälter befinden sich zwei vertikale Skalen: für kalte – "Cold" ("Kalt") und heiße – "Soup" ("Suppe") Flüssigkeiten.

Tabelle 5 – Volumenbegrenzungen der Zutaten im Behälter

Flüssigkeitsstand	Für Programme ohne Heizung	Für Programme mit Heizung
Minimum	750 ml	800 ml
Maximum	1750 ml	1400 ml

Überschreiten Sie nicht den maximalen Flüssigkeitsstand, da sonst der Inhalt während des Programms aus dem Behälter überlaufen könnte. Beachten Sie auch die Mindestanforderungen an den Flüssigkeitsstand.

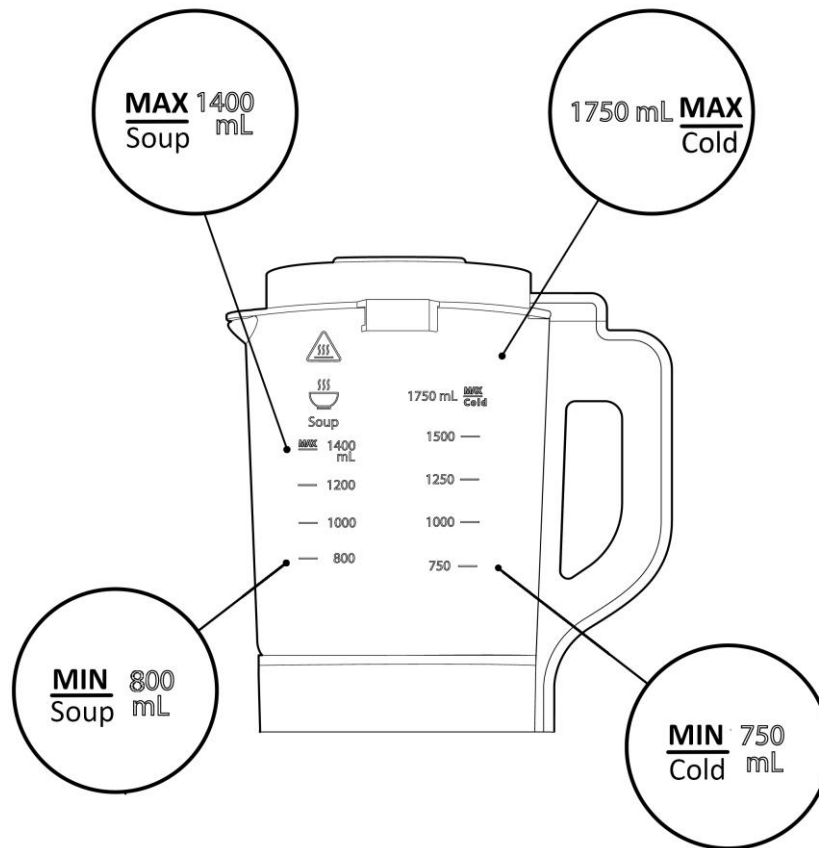


Abbildung 7 – Markieren des Mixerbehälters

Schließen Sie den großen und den kleinen Deckel des Geräts, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen.

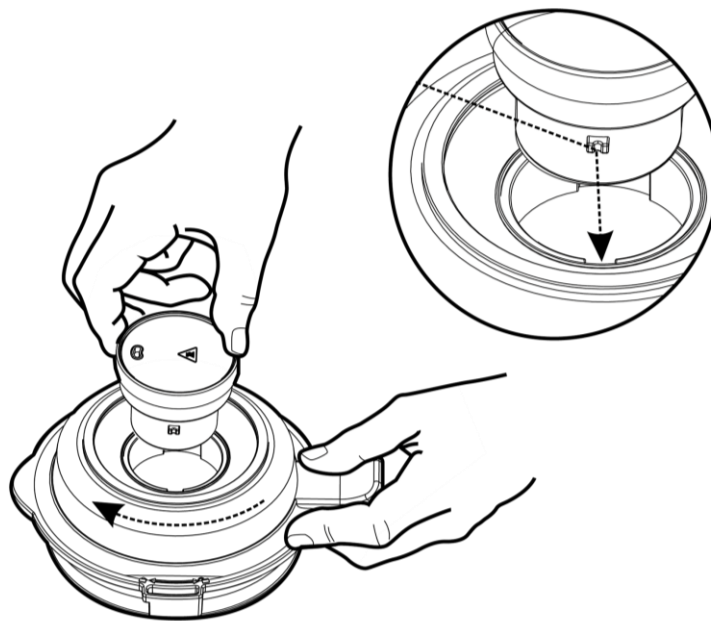


Abbildung 8 – Schema zum Schließen des kleinen Deckels

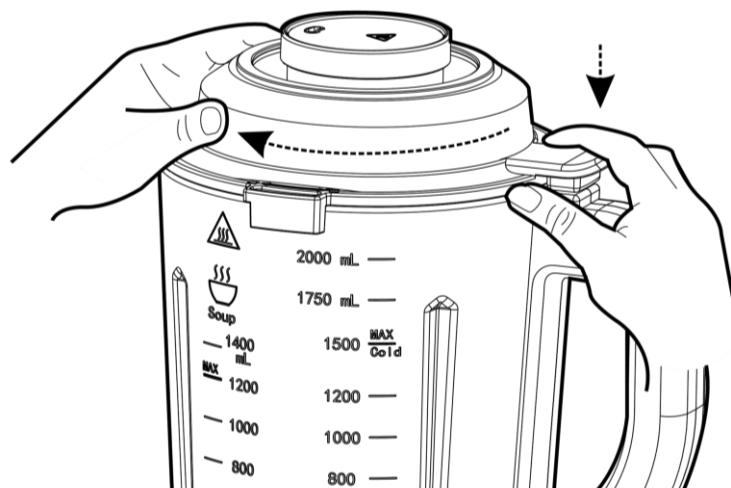


Abbildung 9 – Schema zum Schließen des großen Deckels

### HINWEIS

Wenn Sie den großen Deckel während des Betriebs öffnen, stoppt der Mixer sofort. Wenn Sie kleine Mengen von Lebensmitteln oder Gewürzen hinzufügen möchten, während der Mixer läuft, können Sie den kleinen Deckel öffnen. Verwenden Sie den im Lieferumfang enthaltenen Messbecher, um Gewürze und andere Produkte genau zu dosieren.

Setzen Sie den Behälter so auf den Mixersockel, dass der Behälteranschluss (a) in die Nut im Mixersockel (b) passt.

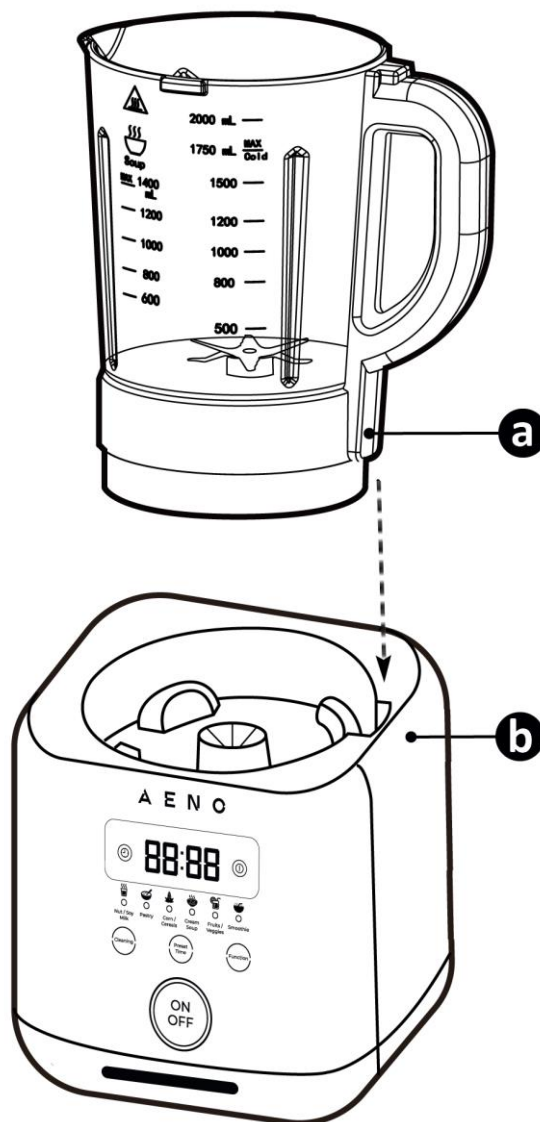


Abbildung 10 – Befestigung des Behälters am Mixersockel

Wenn der Behälter nicht in den Mixersockel passt, nehmen Sie den Behälter ab und drehen Sie den Motorwellenanschluss (c) im Mixersockel von Hand eine halbe Umdrehung nach rechts oder links.

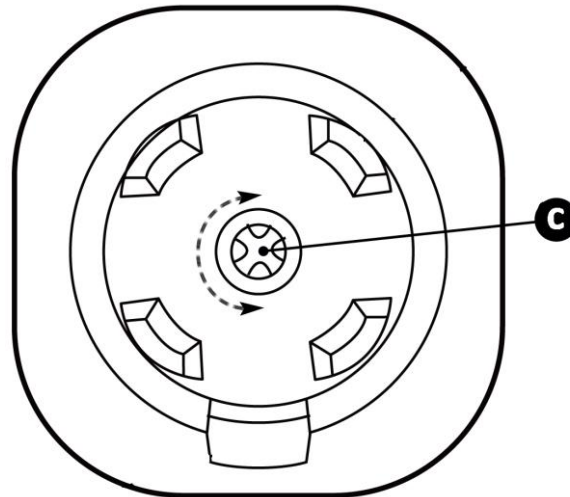


Abbildung 11 – Motorwellenanschluss

Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Nachdem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, schaltet sich das Display des Bedienfelds ein und die Taste "ON/OFF" ("Ein-/Ausschaltung") leuchtet blau. Das Gerät wechselt in den Stromüberwachungsmodus.

Danach aktivieren Sie den Standby-Modus. Drücken Sie dazu die Taste "ON/OFF" ("Ein-/Ausschaltung") auf dem Bedienfeld. Durch erneutes Drücken dieser Taste wird das Gerät angehalten und kehrt in den Stromüberwachungsmodus zurück.

Nachdem der Standby-Modus aktiviert wird, wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der Taste "Function" ("Funktion"). Während der Auswahl leuchten die Programmkontrollleuchten nacheinander blau auf.

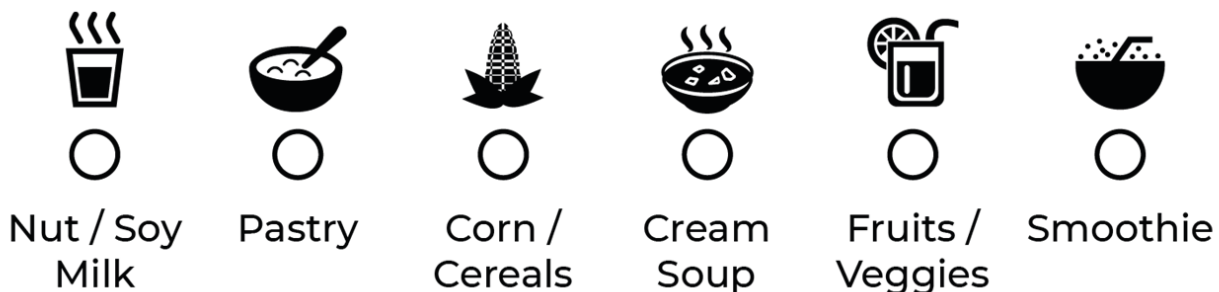


Abbildung 12 – Programmkontrollleuchten

Nachdem ein Programm ausgewählt wird, drücken Sie die Taste "ON/OFF" ("Ein-/Ausschaltung"), um das Programm zu starten.

Verwenden Sie den Stößel, um harte Lebensmittel (z. B. Nüsse) schneller zu zerkleinern.

## **WARNUNG!**

Verwenden Sie den Stößel nur beim geschlossenen großen Deckel des Geräts.

Die Beschreibung der Funktionsweise jeder einzelnen Programme siehe im Punkt 1.5.4 "Betriebsart des Geräts". Jedes Programm stellt automatisch die Programmzeit, die Messergeschwindigkeit und die Heiztemperatur ein. Modell TB2 verfügt nicht über die Möglichkeit, selbständig Temperatur, Kochzeit und Geschwindigkeit des Messermechanismus einzustellen. Jedes Programm kann jedoch durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste "ON/OFF" ("Ein-/Ausschaltung") vorzeitig beendet werden.

## **HINWEIS**

Der elektrische Multifunktionsmixer AENO TB3 ermöglicht es Ihnen, die Geschwindigkeit des Messermechanismus einzustellen. Weitere Informationen zum TB3 finden Sie unter [aeno.com](http://aeno.com).

Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie es mit der Taste "ON/OFF" ("Ein-/Ausschaltung") aus und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass sich die Messereinheit nicht dreht, und nehmen Sie den Mixerbehälter vom Gerätesockel ab. Öffnen Sie den großen Deckel des Behälters und nehmen Sie das gekochte Essen heraus.

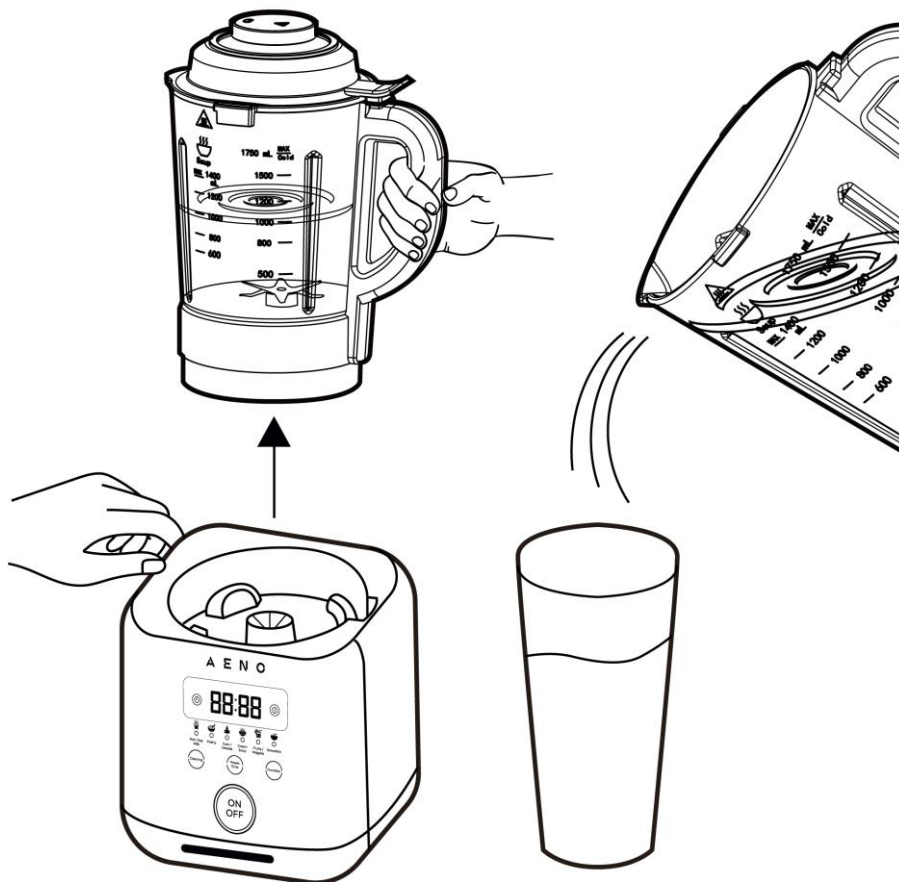


Abbildung 13 – Herausnehmen des fertigen Gerichts

Starten Sie dann den Selbstreinigungsmodus des Geräts, wie in Punkt 1.5.5 "Selbstreinigungsmodus" beschrieben. Wir empfehlen, das Gerät sofort nach dem Gebrauch zu reinigen, um zu verhindern, dass Speisereste an den Wänden des Geräts und dem Messermechanismus antrocknen.

## 2.4 Überlast- und Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überlast- und Überhitzungsschutz ausgestattet.

Wenn sich das Gerät während des Betriebs automatisch ausschaltet, ziehen Sie das Netzkabel ab und entfernen Sie den Behälter. Vergewissern Sie sich, dass der Messermechanismus nicht durch das Essen im Behälter blockiert wird und sich frei drehen kann.

Machen Sie eine 15-minütige Pause im Gerätebetrieb. Nach dieser Zeit kann das Gerät wieder benutzt werden.



## 3 Wartung

### WARNUNG!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

Um den optimalen Zustand und den stabilen Betrieb des Geräts zu erhalten, wird empfohlen, die folgenden Maßnahmen durchzuführen:

- das Gehäuse des Geräts zu reinigen, wenn es verschmutzt ist;
- den Behälter nach jedem Gebrauch des Geräts zu reinigen.

### WARNUNG!

Verwenden Sie keine scharfen Chemikalien, Scheuerpasten, säure- oder lösungsmittelhaltige Polier- und Reinigungsmittel sowie keine Metallschwämme, die die Beschichtung des Geräts beschädigen könnten.

### 3.1 Reinigung des Gerätegehäuses

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch, um Schmutz und Staub zu entfernen. Bei starker Verschmutzung ein neutrales Reinigungsmittel auf das Tuch geben, den Schmutz reinigen (siehe Abbildung 14). Wischen Sie dann das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie es trocken.

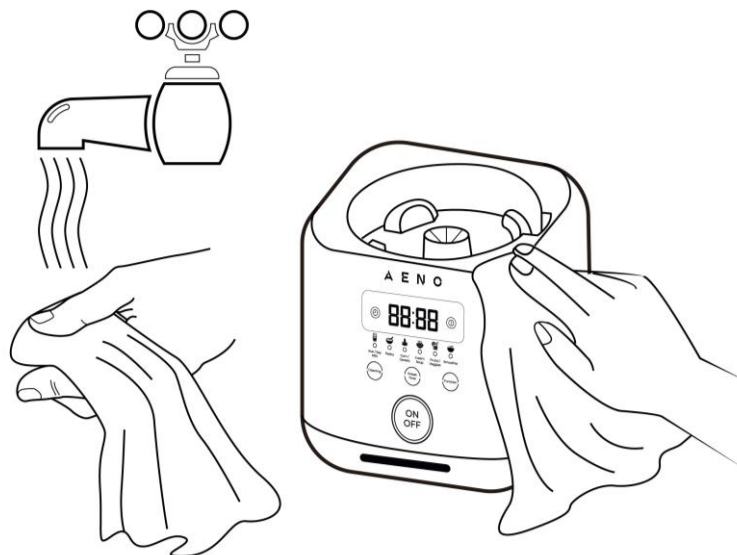


Abbildung 14 – Reinigung des Gerätegehäuses

## 3.2 Reinigung des Behälters und Zubehörs

Zur Reinigung der Innenseite des Behälters verwenden Sie den Selbstreinigungsmodus, der in Abschnitt 1.5.5 "Selbstreinigungsmodus" beschrieben wird. Um den Behälter von außen zu reinigen, wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch mit Zugabe von einem neutralen Reinigungsmittel ab. Anschließend mit einem trockenen Tuch abwischen.

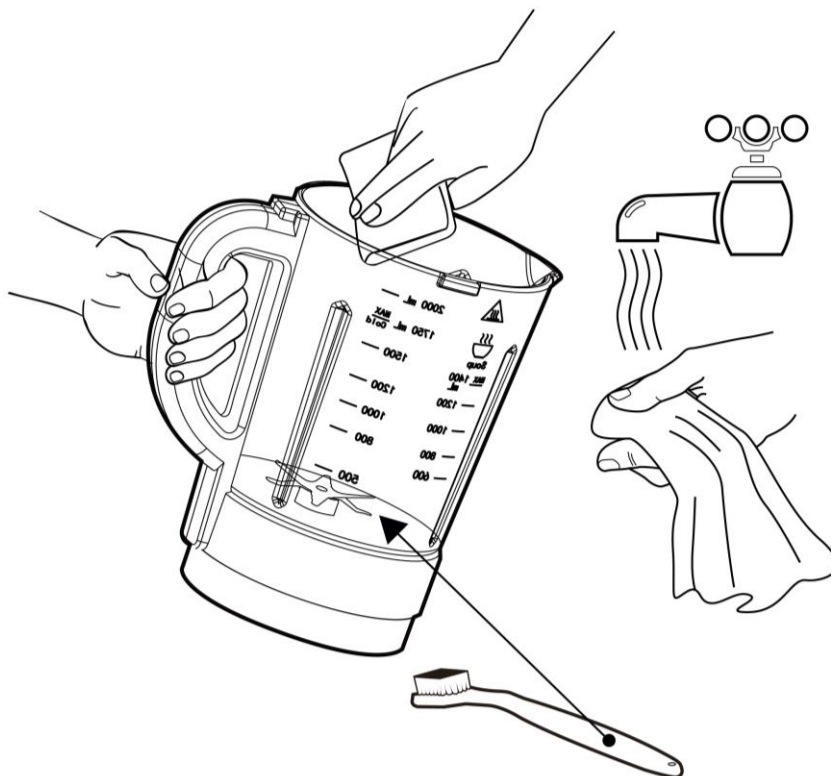


Abbildung 15 – Reinigung des Behälters

Verwenden Sie die mitgelieferte Bürste, um den Messermechanismus im Behälter zu reinigen.

### **WARNUNG!**

Im Behältergriff befinden sich die elektrischen Kontakte für den Verschluss des großen Deckels, die nicht mit Wasser in Berührung kommen dürfen (siehe Abbildung unten). Wenn Flüssigkeit auf den Behältergriff gelangt, trocknen Sie den Behälter mindestens 24 Stunden lang vor dem nächsten Gebrauch auf dem Kopf stehend.

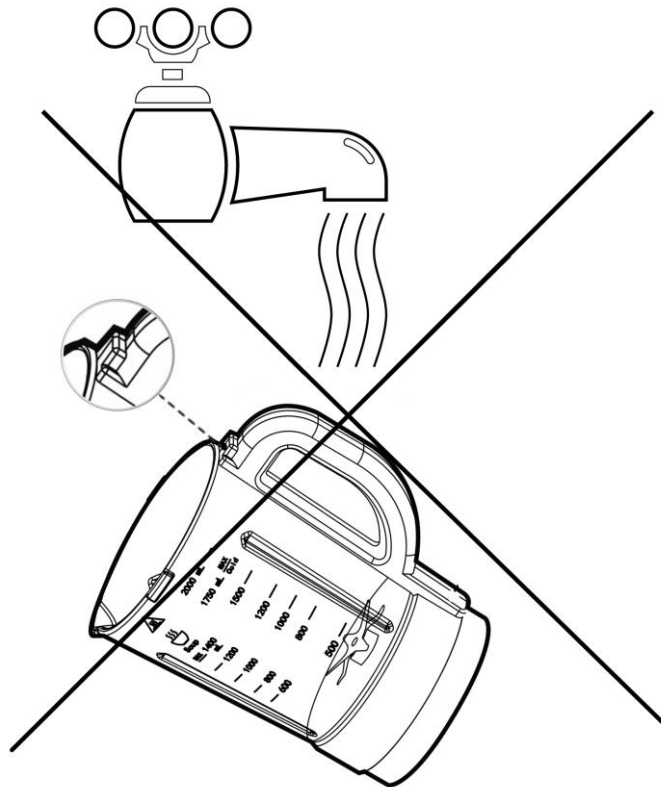


Abbildung 16 - Elektrische Kontakte im Behältergriff

Zum Reinigen der großen und kleinen Behälterdeckel und des Zubehörs, das beim Kochen verwendet wurde, halten Sie diese unter fließendes Wasser (siehe Abbildung unten). Anschließend gründlich trocknen. Die Verwendung von neutralen Reinigungsmitteln ist zulässig.

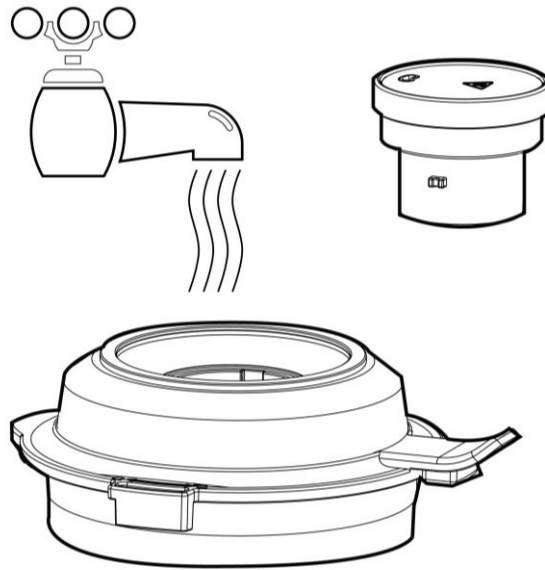


Abbildung 17 – Reinigung der Deckel des Geräts

**WARNUNG!**

Das Gehäuse des Gerätes, der Behältergriff und der Sockel mit den elektrischen Kontakten und der Kupplungswelle **dürfen nicht** unter fließendem Wasser gewaschen oder in Wasser getaucht werden.

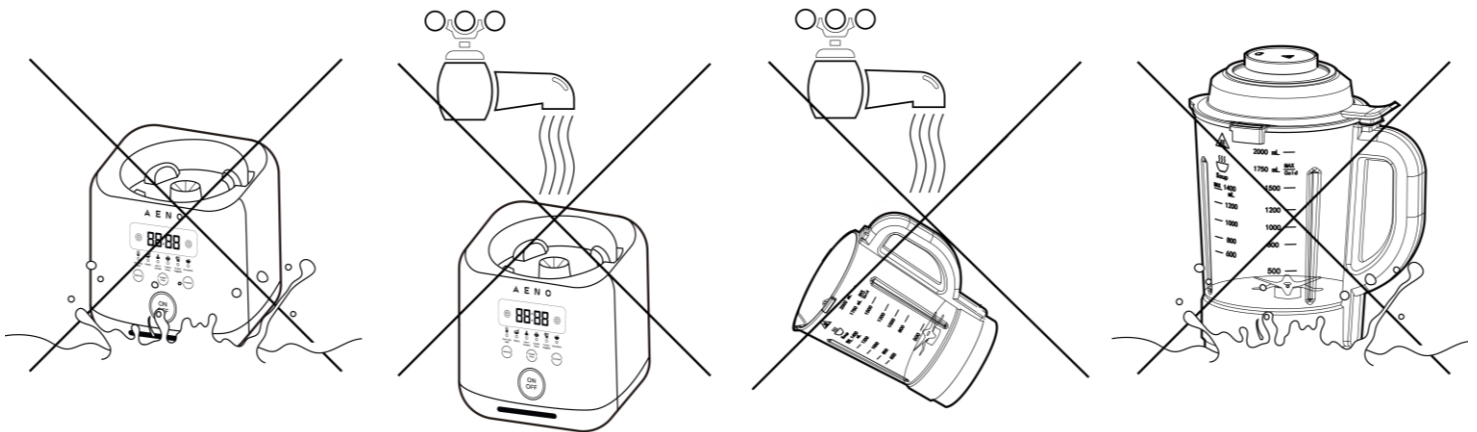


Abbildung 18 – Verbot des Kontakts mit Wasser

## 4 Gewährleistungsverpflichtungen

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt zwei (2) Jahre. Die Herstellergarantie für das Gerät beträgt zwei (2) Jahre ab dem Datum des Verkaufs. Die Herstellergarantie für Zubehör beträgt zwei (2) Jahre ab dem Datum des Verkaufs im Einzelhandel.

Möglicherweise haben Sie nach den Gesetzen Ihres Landes über den Verkauf von Verbrauchsgütern weitere Rechte. Die vorliegende eingeschränkte Garantie beeinträchtigt diese Rechte nicht.

Der Hersteller garantiert die einwandfreie Funktion aller Materialien, Komponenten und des Zusammenbaus der AENO-Produkte™ unter der Voraussetzung, dass die in dem „Benutzerhandbuch“ des Geräts angegebenen Gebrauchsregeln während der Garantiezeit eingehalten werden.

Für den Garantiewechsel muss das Gerät zusammen mit dem Kaufbeleg an den Händler zurückgegeben werden.

### **Die Nachteile des Produkts sind nicht:**

- der Geruch nach neuem Kunststoff oder Gummi, den das Produkt in den ersten Tagen seiner Verwendung verströmt;
- Veränderung des Farbtons, des Glanzes von Teilen des Geräts während des Gebrauchs;
- Geräusche (die die hygienischen Normen nicht überschreiten), die mit den Funktionsprinzipien der einzelnen Komponenten, aus denen die Waren bestehen, zusammenhängen, d. h.:
  - Fans;
  - Wasserventile;
  - elektrische Relais;
  - Elektromotoren;
  - Gürtel;
  - Kompressoren;
- Geräusche, die durch natürliche Abnutzung (Alterung) von Materialien entstehen, nämlich
  - Knistern beim Erhitzen/Abkühlen;
  - Knarren;
  - leichtes Klopfen der beweglichen Mechanismen;
- die Notwendigkeit, Verbrauchsmaterialien und Verschleißteile zu ersetzen, die durch normale Abnutzung verfallen sind.

## 4.1 AENO-Dienstleistungszentren

Eine Liste der Städte, in denen der Service des Herstellers verfügbar ist, finden Sie unter [aeno.com](http://aeno.com).

## 4.2 Verfahren für die Gewährleistung

Wenn das Gerät defekt oder fehlerhaft ist, sollten Sie sich vor Ablauf der Garantiezeit an eine autorisierte Kundendienststelle wenden und die folgenden Informationen angeben:

1. Das Gerät mit einem angeblichen Defekt oder Mangel.
2. Der Original-Kaufbeleg.

Wenn keine autorisierte Kundendienststelle vorhanden ist, sollte sich der Kunde an den Händler wenden, bei dem er das Gerät gekauft hat.

### Die Gewährleistung gilt nicht für:

- Einstellungen, Justierungen, Reinigung und andere Wartungsarbeiten am Produkt, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben;
- Austausch von Verbrauchsmaterialien (Batterien, Filter, Glühbirnen, Staubsaugerbeutel usw.) gemäß den Angaben in dieser Betriebsanleitung.

## 4.3 Haftungsausschluss

Für Produkte mit Fabrikationsfehlern gilt während der Garantiezeit ein Garantieservice. Die Garantiezeit verlängert sich um die Dauer der Reparatur.

AENO-Produkte™ **haben keinen Anspruch** auf kostenlose Garantieleistungen, wenn die folgenden Schäden oder Mängel festgestellt werden:

- Schäden, die durch höhere Gewalt, Unfälle, Fahrlässigkeit, vorsätzliche oder fahrlässige Handlungen oder Unterlassungen des Käufers oder Dritter verursacht werden;
- Schäden, die durch die Einwirkung anderer Gegenstände verursacht werden, insbesondere durch Einwirkung von Feuchtigkeit, Nässe, extremen Temperaturen oder Umgebungsbedingungen (oder wenn sich diese drastisch ändern), Korrosion, Oxidation, Einnahme von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten und Einwirkung von Chemikalien, Tieren, Insekten und deren Produkten;
- wenn das Gerät (Zubehör, Komponenten) von einer anderen als einer autorisierten Kundendienststelle geöffnet (Manipulation der Plomben),

verändert oder repariert wurde oder wenn nicht autorisierte Ersatzteile verwendet wurden;

- Defekte oder Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, unsachgemäßen Gebrauch, einschließlich des Gebrauchs entgegen der Bedienungsanleitung, verursacht wurden;
- Mängel, die auf normale Abnutzung der Waren zurückzuführen sind, einschließlich Taschen, Koffern, Akkus oder Bedienungsanleitungen;
- wenn die Seriennummer (Fabrikaufkleber), das Produktionsdatum oder die Modellbezeichnung auf dem Gehäuse des Geräts entfernt, gelöscht, beschädigt, verändert oder in irgendeiner Weise unleserlich geworden ist;
- bei Nichteinhaltung der in der Betriebsanleitung beschriebenen Betriebs- und Aufstellbedingungen;
- Risse und Kratzer sowie andere Mängel, die durch Transport, Gebrauch oder Unachtsamkeit des Käufers entstanden sind;
- mechanische Schäden, die nach der Übergabe des Geräts an den Benutzer entstehen, einschließlich Schäden durch scharfe Gegenstände, Verbiegen, Quetschen, Fallenlassen usw.;
- Schäden, die durch die Nichteinhaltung von Normen in den Bereichen Versorgung, Telekommunikation, Verkabelung und ähnliche externe Faktoren verursacht werden.

Diese eingeschränkte Garantie ist die einzige und ausschließliche Garantie und tritt an die Stelle aller anderen ausdrücklichen und stillschweigende Garantien. Der Hersteller übernimmt keine Garantie, weder ausdrücklich noch stillschweigend, die über die hierin enthaltene Beschreibung hinausgeht, einschließlich einer stillschweigenden Garantie der Marktgängigkeit und der Eignung für einen bestimmten Zweck. Die Verwendung von defekten, fehlerhaften oder unzulässigen Geräten liegt im Ermessen des Käufers. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an anderem Eigentum aufgrund von Mängeln am Gerät, Nutzungsausfall, Zeitverlust oder für besondere, zufällige, indirekte oder Folgeschäden, Strafschadensersatz und Verluste, einschließlich, aber nicht beschränkt auf kommerzielle Verluste, Gewinnverluste, Verlust vertraulicher oder anderer Informationen, Geschäftsverluste oder Geschäftsunterbrechungen aufgrund der Tatsache, dass das Gerät als defekt, fehlerhaft oder mangelhaft angesehen wird.

**HINWEIS** Der Hersteller stellt keine Geräte für den Bereich „lebenswichtige Aufgaben“ her. Produkte für „lebenswichtige Aufgaben“ beziehen sich auf lebenserhaltende Systeme, medizinische Geräte, medizinische Geräte zur Implantation, kommerzielle Transportmittel, nukleare Geräte oder Systeme und alle anderen Anwendungen, bei denen ein Ausfall der Geräte die menschliche Gesundheit oder den Tod gefährden oder zu Sachschäden führen könnte.

---

---

## 5 Lagerung, Transport und Entsorgung

Das Produkt kann über jede beliebige Entfernung mit jedem Transportmittel transportiert werden, das die Sicherheit des Geräts gewährleistet, und zwar in Übereinstimmung mit den für das jeweilige Transportmittel geltenden Vorschriften. Setzen Sie die Verpackung und/oder das Produkt nicht dem Wasser aus.

Bevor Sie das Gerät einlagern, sollten Sie es reinigen und vollständig trocknen lassen. Lagern Sie das Gerät in einem trockenen, geschlossenen Raum, außerhalb der Reichweite von Kindern und entfernt von Heizgeräten, vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit.

Gemäß den Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) müssen alle elektrischen und elektronischen Produkte am Ende ihrer Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden und dürfen nicht zusammen mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden.

Die Teile der unbrauchbaren Geräte müssen getrennt und nach Materialart sortiert werden. Die ordnungsgemäße Sammlung, das Recycling und die Entsorgung dieser Geräte tragen dazu bei, mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden durch die in ihnen enthaltenen Schadstoffe zu vermeiden.

Das Gerät muss zur Entsorgung zu einem örtlichen Recyclinghof gebracht werden. Entsorgen Sie sie in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen und Vorschriften des betreffenden Landes.

Wenden Sie sich an Ihren Hausmüllentsorger, um Informationen zum Recycling dieses Geräts zu erhalten.

Kann der Nutzer das Gerät nicht bei einer spezialisierten Sammel- und Verwertungsstelle zur Entsorgung abgeben, so kann es auch bei einer Bausparkasse, der örtlichen Zweigstelle des Ministeriums für Notsituationen oder einer ähnlichen Einrichtung abgegeben werden. Entsorgen Sie das Gerät nicht zusammen mit unsortiertem Siedlungsabfall, da dies umweltschädlich wäre.

Um das Gerät zu entsorgen, geben Sie es bei Ihrem örtlichen Recyclinghof ab.

Wenden Sie sich an Ihren Hausmüllentsorger, um Informationen zum Recycling dieses Geräts zu erhalten.



## 6 Sonstige Angaben

### Informationen über den Hersteller

Titel	ASBISc Enterprises PLC
Adresse	Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипр)
Kontaktangaben	Tel.: +357-25857000, asbis.com

### Informationen über das einführende Unternehmen

Titel	ASBISc Enterprises PLC
Adresse	Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Кипр)
Kontaktangaben	Tel.: +357-25857000, asbis.com

### Informationen über erhaltene Zertifikate und Konformitätserklärungen

Richtlinien und Verordnungen	Konformitätserklärung zu den Richtlinien 2014/30/EG, 2014/35/EG, 2009/125/EG, Verordnung 1907/2006/EG vom 5. November 2021 Konformitätserklärung zu RoHS 2011/65/EC vom 1. November 2021 DSTU EN 50564:2016, 55014-1:2016, 55014-2:2015, 61000-3-3:2014, 61000-3-2:2016 vom 9. November 2021 DSTU EN IEC 63000:2020 vom 9. November 2021
------------------------------	---

Die Adressen der Service-Center finden Sie auf [aeno.com](http://aeno.com) unter „Service and warranty“ („Service und Garantie“).

## 7 Fehlerbehebung

Tabelle 6 zeigt typische Probleme, die beim Anschließen und Einstellung des Geräts auftreten, und mögliche Lösungen

Tabelle 6 – Typische Probleme und Lösungen

Nº	Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
1	Es riecht nach verbranntem Plastik oder Gummi.	Der Motor des Geräts befindet sich im Inneren des Sockels unter verschleißfesten Gummimaterialien, um Geräusche und Vibrationen zu reduzieren.	Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf. Bei den ersten Starts erhitzen sich die Geräteteile und geben einen unangenehmen Geruch ab. Danach wird der Geruch verschwinden
2	Die Lebensmittel werden schlecht zerkleinert	Reduzierte Netzspannung	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit einer Versorgungsspannung von mindestens 220 V an, verwenden Sie einen Spannungsregler
		Zu viel oder zu wenig Lebensmittel im Behälter	Überschüssige Lebensmittel aus dem Behälter entfernen bzw. bei Mangel nachfüllen
		Zu wenig Wasser in dem Behälter	Füllen Sie den Behälter mit Wasser
3	Die Flüssigkeit läuft über den Rand des Mixerbehälters	Zu viel Flüssigkeit	Vergewissern Sie sich, dass die Flüssigkeitsmenge in Übereinstimmung mit Tabelle 4 "Volumenbegrenzung der Zutaten in dem Behälter" angegebene Höchstmenge nicht überschreitet
4	Fehler E1 und E2.	Der große Mixerdeckel und/oder der Mixerbehälter sind falsch	Nehmen Sie den großen Deckel und/oder den Mixerbehälter heraus und

Nº	Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
		positioniert, schief	setzen Sie diese wieder ein
5	Fehler E3	Keine Flüssigkeit und/oder Lebensmittel im Behälter, Temperatursensoren schalten das Gerät wegen Überhitzung ab	Flüssigkeit oder Lebensmittel in den Behälter geben
6	Der Mixer erhitzt sich, die Messer drehen sich nicht	Kurzschluss im Stromkreis	Kontakt zu einem Servicezentrum
7	Das Gerät ist während des Betriebs ausgeschaltet	Die Überlast- oder Überhitzungssicherung hat ausgelöst	Beachten Sie die Anweisungen im Punkt 2.4 "Überlast- und Überhitzungsschutz"

## WARNUNG!

Wenn keine der möglichen Lösungen das Problem löst, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Ihr Servicezentrum. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.

## 8 Glossar

Klasse II	Elektrische Sicherheitsklasse, bei der der Schutz gegen elektrischen Schlag durch die Verwendung einer doppelten oder verstärkten Isolierung gewährleistet ist. Eine Erdung des Gehäuses ist nicht erforderlich. Der Stecker hat keinen Erdungskontakt.
S.S304	Austenitischer Stahl der Güteklasse AISI 304 (The American Iron and Steel Institute) mit niedrigem Kohlenstoffgehalt. Edelstahl AISI 304 ist säurebeständig und kann kurzzeitig erhöhten Temperaturen von bis zu 900 Grad Celsius standhalten.
ABS-Kunststoff	Ein schlagfester technischer Kunststoff, der häufig bei der Herstellung von Haushaltsprodukten verwendet wird.
PP-Kunststoff	Lebensmittelgeeigneter Kunststoff aus Polypropylen. Es ist äußerst langlebig und hitzebeständig, sicher im Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln.
Borosilikatglas	Silikatglas, bei dem die alkalischen Bestandteile des Rohmaterials durch Boroxid ersetzt wurden. Es unterscheidet sich von herkömmlichem Glas dadurch, dass es hitzebeständiger und widerstandsfähiger gegen mechanische Beschädigungen ist.
WEEE	Elektro- und Elektronik-Altgeräte: gebrauchte Elektro- oder Elektronikgeräte, einschließlich aller Bauteile, Baugruppen und Verbrauchsmaterialien, die zum Zeitpunkt der Außerbetriebnahme Teil des Geräts sind (einschließlich mitgelieferter Batterien/Akkus (falls vorhanden), quecksilberhaltiger Bauteile usw.)