

# AENO



## Instrukcja instalacji i obsługi elektrycznego blendera wielofunkcyjnego AENO TB2

Модель АТВ0002



## Wprowadzenie

Niniejsza instrukcja zawiera szczegółowy opis blendera wielofunkcyjnego AENO TB2, a także instrukcje przygotowania go do pracy, obsługi i konserwacji.

## Prawa autorskie

Copyright © ASBISc Enterprises PLC. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Znak towarowy AENO™ należy do grupy ASBIS GROUP OF COMPANIES (dalej – ASBISc).

Wszystkie znaki towarowe i nazwy handlowe, jak również logo i inne symbole wymienione w niniejszym dokumencie są własnością ich właścicieli.

Materiały prezentowane pod nazwą AENO™ i zawarte w niniejszej instrukcji są chronione na mocy międzynarodowych i lokalnych przepisów prawa, w tym prawa autorskiego i praw pokrewnych.

Wszelkie odniesienia do nazw innych firm, marek i urzędzeń w niniejszym dokumencie służą wyjaśnieniu i opisaniu urzędzeń i nie naruszają żadnych praw własności intelektualnej.

Wszelkie powielanie, kopiowanie, publikowanie, dalsze rozpowszechnianie lub publiczne prezentowanie materiałów przedstawionych w niniejszym dokumencie (w całości lub w części) jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu odpowiedniej pisemnej zgody od właściciela praw autorskich.

Każde nieuprawnione wykorzystanie materiałów zawartych w niniejszej instrukcji może skutkować odpowiedzialnością cywilną i pociągnięciem sprawcy do odpowiedzialności karnej zgodnie z obowiązującym prawem.

---

---

## Odpowiedzialność i wsparcie techniczne

Niniejszy dokument został przygotowany zgodnie ze wszystkimi niezbędnymi wymogami i zawiera szczegółowe informacje na temat eksploatacji urządzenia, które są aktualne na dzień wydania.

Niniejsza instrukcja oraz krótka instrukcja użytkownika stanowią integralną część urządzenia i muszą być zawsze dostępne dla użytkownika jako dokumentacja referencyjna.

Firma ASBISc zastrzega sobie prawo do modyfikowania urządzeń oraz wprowadzania zmian i modyfikacji w niniejszym dokumencie bez uprzedniego informowania użytkowników i nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne negatywne konsekwencje wynikające z korzystania z nieaktualnej wersji dokumentu ani za ewentualne błędy techniczne lub typograficzne, pominięcia, a także za szkody przypadkowe lub wynikowe, które mogą powstać w wyniku przekazania niniejszego dokumentu lub korzystania z urządzeń.

W przypadku rozbieżności między wersjami językowymi dokumentu pierwszeństwo ma wersja rosyjska niniejszej instrukcji.

Firma ASBISc nie udziela żadnych gwarancji w odniesieniu do materiałów zawartych w niniejszym dokumencie, włączając w tym między innymi stan towarowy i przydatności urządzenia do konkretnego zastosowania.

W razie jakichkolwiek pytań technicznych prosimy o kontakt z lokalnym przedstawicielem ASBISc lub działem pomocy technicznej pod adresem [aeno.com](http://aeno.com). Najczęściej spotykane problemy zostały opisane w rozdziale 7 „Rozwiązywanie problemów” niniejszego dokumentu.

Najnowszą wersję tego podręcznika można pobrać z witryny [aeno.com/documents](http://aeno.com/documents).

Informacje o użytkownikach, w tym dane osobowe, są chronione przed nieuprawnionym dostępem i ujawnieniem zgodnie z wymogami GDPR. Możesz zapoznać się z Polityką prywatności na stronie [aeno.com/privacy-policy](http://aeno.com/privacy-policy).

## Zgodność z normami



Urządzenie posiada certyfikat CE i jest zgodne z następującymi dyrektywami Unii Europejskiej:

- Dyrektywa 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej;
- Dyrektywa 2014/35/UE w sprawie urządzeń niskonapięciowych;
- Dyrektywa 2009/125/UE w sprawie wymogów dotyczących projektowania ekologicznego produktów wykorzystujących energię.
- Rozporządzenie 1935/2004/UE w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- Rozporządzenie 1275/2008/UE w sprawie zużycia energii elektrycznej w trybie gotowości i poza trybem pracy;
- Rozporządzenie 801/2013/UE w sprawie ekoprojektu dla produktów wykorzystujących energię.



Urządzenie spełnia wymagania UKCA dotyczące oznakowania urządzenia, które ma być sprzedawane w Wielkiej Brytanii.



Urządzenie przeszło wszystkie procedury oceny przewidziane w przepisach technicznych Unii Celnej i jest zgodne z normami obowiązującymi w krajach Unii Celnej.

**RoHS**

Urządzenie jest zgodne z dyrektywą RoHS 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych.



Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci służy do oznaczania sprzętu elektrycznego i elektronicznego i oznacza selektywną zbiórkę.

Symbol ten jest podany zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)\* i oznacza, że to urządzenie wymaga oddzielnej zbiórki po zakończeniu okresu użytkowania i musi być usuwane oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych.

Aby chronić środowisko naturalne i zdrowie ludzi, zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy utylizować zgodnie z zatwierdzonymi wytycznymi dotyczącymi bezpiecznego usuwania odpadów.

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

\* Objaśnienia znajdują się w rozdziale 8 "Słowniczek".

## Ograniczenia i ostrzeżenia

Przed przystąpieniem do instalacji i obsługi urządzenia należy dokładnie zapoznać się z informacjami zawartymi w tej części dokumentu.

### OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenia, środki ostrożności i instrukcje zawarte w tym dokumencie mogą nie obejmować wszystkich możliwych zagrożeń. Podczas korzystania z urządzenia należy kierować się zdrowym rozsądkiem.

## Symbolne i ikony ostrzegawcze



Klasa ochrony II – ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym. Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona dzięki zastosowaniu podwójnej lub wzmocnionej izolacji.



Opakowanie urządzenia nadaje się do recyklingu i jest częściowo lub w całości wykonane z materiałów pochodzących z recyklingu.



Opakowanie urządzenia można wyrzucić razem z odpadami domowymi.

## Zasady bezpiecznego użytkowania

### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie należy użytkować wyłącznie w warunkach domowych i w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Nieprzestrzeganie zasad eksploatacji zawartych w niniejszej instrukcji może spowodować szkody dla zdrowia lub mienia.

### OSTRZEŻENIE!

**Nie należy** myć korpusu urządzenia, rękojeść ani spód pojemnika ze stykami elektrycznymi i wałkiem sprzęgłowym pod bieżącą wodą ani zanurzać ich w wodzie.

1. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, w biurach i podobnych środowiskach. Nie należy go stosować w środowisku przemysłowym.
2. Urządzenie jest przeznaczone:
  - dla dorosłych;

- dla dzieci, pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo;
  - dla osób o ograniczonej sprawności ruchowej, które są fizycznie zdolne do eksploatacji i konserwacji urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
3. Umieść urządzenie na suchej i czystej, poziomej powierzchni, upewniając się, że nie ma możliwości jego przewrócenia. Nigdy nie przechylaj urządzenia podczas jego pracy.
  4. Nie należy instalować urządzenia w pobliżu otwartego ognia, gorących powierzchni lub urządzeń grzewczych.
  5. Nie dotykaj pojemnika urządzenia podczas pracy, ponieważ jego powierzchnia może się nagrzać.
  6. Nie należy otwierać wielkie wieko pojemnika podczas pracy urządzenia.
  7. Należy przestrzegać minimalnego i maksymalnego poziomu załadunku pojemnika urządzenia.
  8. Nigdy nie używaj urządzenia do siekania kostek cukru lub twardych, włóknistych produktów roślinnych (np. szparagów, fasoli, pietruszki). Jeśli włókna zostaną złapane i owinięte wokół wałka jednostki nożowej, może to spowodować przegrzanie silnika i poważne uszkodzenie urządzenia. Przed gotowaniem należy posiekać włókniste łodygi roślin.
  9. Podczas korzystania z urządzenia należy zachować minimalną odległość od innych obiektów (co najmniej 15 cm).
  10. Nie należy przechowywać pojemnika w lodówce, ponieważ kondensacja może spowodować zwarcie styków elektrycznych.
  11. Nie należy dotykać ostrzy urządzenia rękami, aby uniknąć skaleczeń. Do czyszczenia ostrzy należy używać dołączonej szczotki.
  12. Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o wahaniami temperatury, wilgotnej atmosferze lub w miejscach, w których na styki elektryczne spodu blendera mogą dostać się rozpryski wody, krople lub kondensacja, aby uniknąć pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.
  13. Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe podane w dokumentacji technicznej odpowiada napięciu elektrycznemu w gniazdku.
  14. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że pojemnik jest prawidłowo ustawiony, a wieka zamknięte.
  15. Podłącz kabel zasilający do gniazdka i odłącz go tylko suchymi rękami.
  16. Kabel zasilający należy umieścić w taki sposób, aby nie można było na niego przypadkowo nadepnąć ani się o niego zaczepić.
  17. Nie należy kłaść kabla zasilającego na przedmiotach z ostrymi krawędziami ani umieszczać niczego na kablu.

18. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa nad krawędziami mebli ani nie dotyka powierzchni, które mogłyby uszkodzić izolację.
19. Nie należy owijać kabla zasilającego wokół korpusu urządzenia.
20. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy najpierw odłączyć zasilanie od gniazda sieciowego, a następnie odłączyć urządzenie. Kabel sieciowy powinien być wymieniany tylko w Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
21. Zawsze odłączaj wtyczkę zasilania po zakończeniu pracy lub w celu wyczyszczenia urządzenia.
22. Do tego modelu należy stosować wyłącznie osprzęt, akcesoria, materiały lub części zamienne zalecane lub dostarczone przez firmę ASBISc.
23. Nie wolno dopuścić do kontaktu elementów elektrycznych urządzenia (rękojeść i spód pojemnika, blok silnika) z wodą. Woda może spowodować zwarcie styków, uszkodzenie urządzenia i porażenie prądem elektrycznym.
24. Jeśli płyny dostaną się na rękojeść lub spód pojemnika blendera, przed ponownym użyciem należy wysuszyć pojemnik do góry nogami przez co najmniej 24 godziny. Należy sprawdzić stan urządzenia w Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
25. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nigdy go nie dotykaj i natychmiast odłącz je od zasilania.
26. Nigdy nie używaj urządzenia, które było w wodzie. Należy sprawdzić stan urządzenia w Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
27. W przypadku zauważenia usterki należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia i skontaktować się z centrum serwisowym.
28. Naprawy urządzenia i jego części powinny być wykonywane wyłącznie przez Autoryzowany Centrum Serwisowy. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.
29. Nie należy dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia ani jego elementów.
30. Czyszczenie odbywa się dopiero po wyłączeniu urządzenia i odłączeniu go od sieci.
31. Do czyszczenia nie należy używać silnych środków chemicznych ani materiałów ściernych.
32. Na czas przechowywania urządzenie należy umieścić w oryginalnym opakowaniu.



## Spis treści

Wprowadzenie .....	3
Prawa autorskie .....	3
Odpowiedzialność i wsparcie techniczne.....	4
Zgodność z normami.....	5
Ograniczenia i ostrzeżenia.....	6
Spis treści.....	9
1 Ogólny opis i charakterystyka .....	11
1.1 Przeznaczenie urządzenia.....	11
1.2 Specyfikacja .....	14
1.3 Zawartość zestawu .....	16
1.4 Pakowanie i etykietowanie.....	17
1.5 Panel sterowania urządzeniem.....	18
1.5.1 Przyciski panelu sterowania .....	18
1.5.2 Tryb sterowania zasilaniem.....	20
1.5.3 Tryb gotowości.....	20
1.5.4 Tryb pracy urządzenia.....	20
1.5.6 Tryb samooczyszczania.....	21
1.5.7 Tryb opóźnionego startu.....	21
2 Instalacja i obsługa .....	23
2.1 Rozpakowanie i przygotowanie do użycia .....	23
2.2 Opis działania programów .....	24
2.3 Obsługa urządzenia .....	25
2.4 Zabezpieczenie przed przeciążeniem i przegrzaniem.....	32
3 Konserwacja .....	33
3.1 Czyszczenie obudowy urządzenia .....	33
3.2 Czyszczenie pojemnika i akcesoriów.....	34
4 Zobowiązania gwarancyjne.....	37
4.1 Centra serwisowe AENO .....	38
4.2 Procedura serwisu gwarancyjnego.....	38
4.3 Ograniczenie odpowiedzialności.....	38
5 Przechowywanie, transport i utylizacja odpadów .....	41
6 Inne informacje.....	42
7 Rozwiązywanie problemów .....	44
8 Słowniczek.....	46

Rysunki i tabele

Rysunek 1 – Wygląd urządzenia .....	11
Rysunek 2 – Elementy urządzenia .....	13
Rysunek 3 – W zestawie * .....	16
Rysunek 4 – Panel sterowania urządzenia .....	18
Rysunek 5 – Instalacja i przygotowanie do pracy .....	23
Rysunek 6 – Przygotowywanie składników .....	26
Rysunek 7 – Oznakowanie pojemnika blendera .....	27
Rysunek 8 – Schemat zamykania małego wieczka .....	28
Rysunek 9 – Schemat zamykania dużego wieka .....	28
Rysunek 10 – Mocowanie pojemnika na obudowie .....	29
Rysunek 11 – Złącze wału silnika .....	30
Rysunek 12 – Wskaźniki programu .....	30
Rysunek 13 – Wyciąganie gotowego produktu .....	32
Rysunek 14 – Czyszczenie obudowy urządzenia .....	33
Rysunek 15 – Czyszczenie pojemnika .....	34
Rysunek 16 – Styki elektryczne w rękojeści pojemnika .....	35
Rysunek 17 – Czyszczenie wiek urządzenia .....	36
Rysunek 18 – Zakaz kontaktu z wodą .....	36
Tabela 1 – Podstawowe dane techniczne .....	14
Tabela 2 – Zestaw .....	16
Tabela 3 – Panel sterowania urządzenia .....	19
Tabela 4 – Programy gotowania .....	21
Tabela 5 – Ograniczenia dotyczące objętości składników w pojemniku .....	26
Tabela 6 – Typowe problemy i rozwiązania .....	44

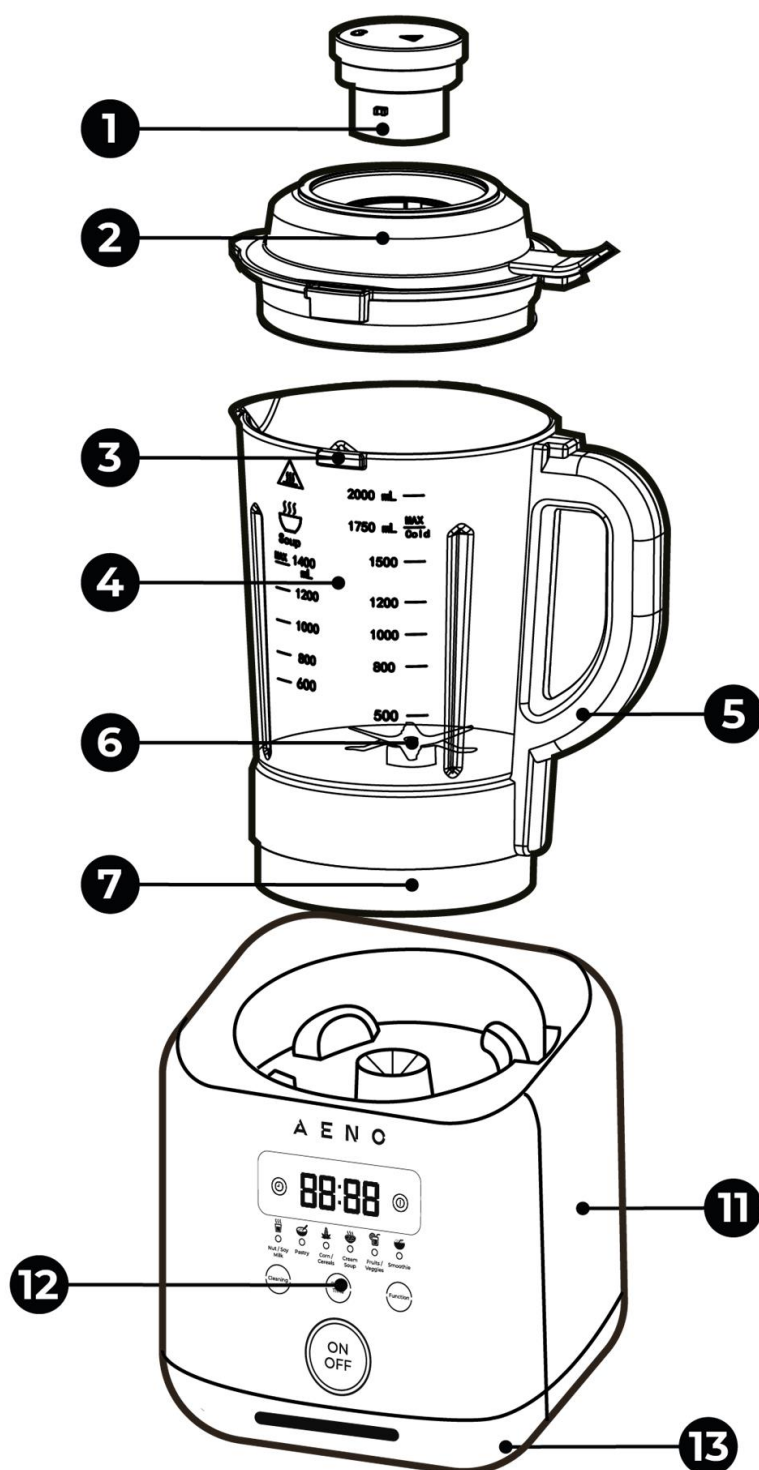
## 1 Ogólny opis i charakterystyka

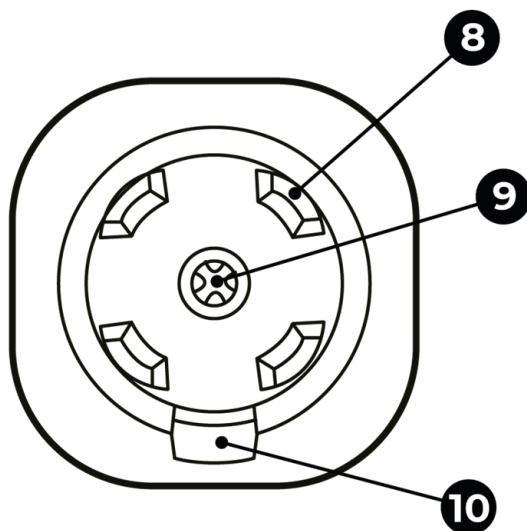
### 1.1 Przeznaczenie urządzenia

Wielofunkcyjny blender elektryczny AENO z funkcją gotowania jest przeznaczony do przygotowywania różnych potraw i napojów, które wymagają rozdrabniania i mieszania składników.



Rysunek 1 – Wygląd urządzenia





Rysunek 2 – Elementy urządzenia

Elementy urządzenia (patrz rys. 2):

- 1 – małe wieczko, używane do dodawania składników do pojemnika blendera podczas pracy
- 2 – duże wieko z otworem na małe wieczko
- 3 – uchwyt wieka
- 4 – pojemnik blendera
- 5 – rączka pojemnika blendera
- 6 – jednostka nożowa z sześcioma ostrzami
- 7 – spód pojemnika blendera
- 8 – kompensatory redukujące drgania pojemnika podczas pracy
- 9 – złącze wału silnika
- 10 – rowek prowadzący do montażu pojemnika
- 11 – jednostka silnikowa
- 12 – panel sterowania z ekranem dotykowym
- 13 – podstawa blendera z otworami wlotu i wylotu powietrza

## 1.2 Specyfikacja

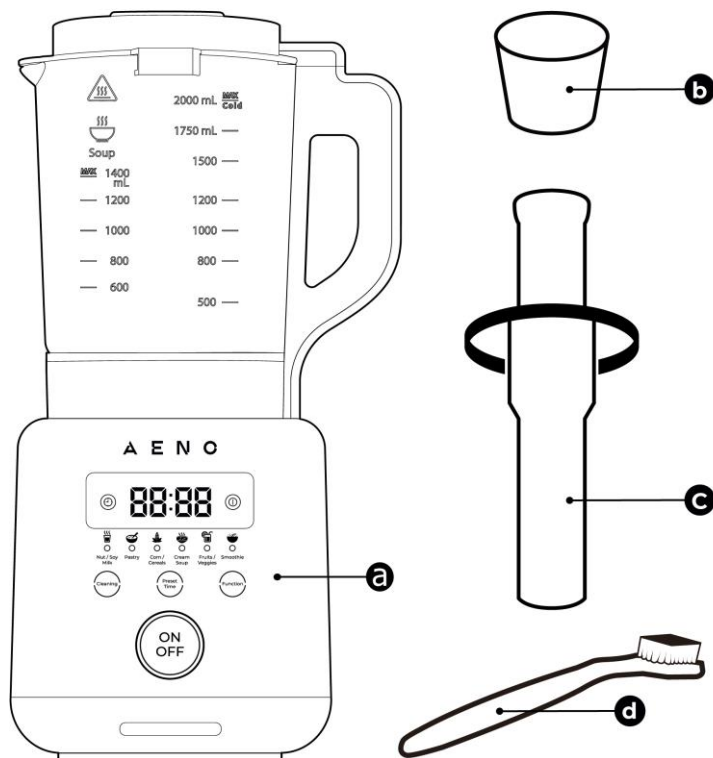
Tabela 1 – Główne dane techniczne

Parametr	Wartość
Artykuł	TB2
Model	ATB0002
Sterowanie	Panel dotykowy
Nominalne parametry urządzenia	Napięcie wejściowe: 220-240 V (AC) Częstotliwość wejściowa: 50/60 Hz Moc wejściowa: 800,0 W
Moc	Tryb czuwania: mniej niż 0,5 W
Bezpieczniki	Bezpiecznik: napięcie: 250 V (AC) Prąd: 10 A Bezpiecznik topikowy: temperatura: 230 °C
Jednostka nożowa	Liczba ostrzy: 6 Prędkość obrotowa: 28000 obr/min ±15% (bez obciążenia), 14000~16000 obr/min (pod obciążeniem)
Poziom hałasu podczas pracy	Do 92 dB (w odległości 1 m)
Programy pracy	«Nut/Soy Milk» („Mleko orzechowe/sojowe”) «Pastry» („Wyroby cukiernicze”) «Corn/Cereals» („Kukurydza/Zboża”) «Cream Soup» („Zupa krem”) «Fruits/Veggies» („Owoce/Warzywa”) „Smoothie”
Timer z opóźnionym startem	Do 24 godzin
Samoczyszczenie	Tak
Wskaźniki	Wskaźniki programów: 6 Przyciski-wskaźniki sterujące: 4

Parametr	Wartość
Warunki pracy:	Temperatura: -10...+35 °C Wilgotność względna: do 80% (bez kondensacji)
Warunki przechowywania	Temperatura: -10...+40 °C Wilgotność względna: do 80% (bez kondensacji)
Instalacja	Na płaskiej, poziomej powierzchni
Materiały	Obudowa: plastik PP, plastik ABS * Pojemnik: szkło borokrzemianowe * Element grzejny: stal nierdzewna Jednostka nożowa: stal nierdzewna S.S304 *
Kolor	Biały, szary
Rozmiar (dł.×szer.×wys.)	230×200×420 mm
Objętość:	1,75 l
Waga	Netto: 4,6 kg Brutto: 5,85 kg
Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym	Klasa II *
Kabel sieciowy	Długość: 1 m

\* Objasnienia znajdują sie w paragrafie 8 „Słowniczek”

### 1.3 Zawartość zestawu



Rysunek 3 – W zestawie \*

Do wielofunkcyjnego blendera elektrycznego AENO dołączone są następujące elementy (patrz tabela).

Tabela 2 – Zestaw

Rysunek	Nazwa	Ilość
3-a	Blender TB2	1 szt.
3-b	Miarka, 80 ml	1 szt.
3-c	Ubijak	1 szt.
3-d	Szczotka	1 szt.
	Skrócona instrukcja obsługi	1 szt.
	Karta gwarancyjna	1 szt.

\* Obrazy elementów służą wyłącznie celom informacyjnym.



## 1.4 Pakowanie i etykietowanie

Blender wielofunkcyjny AENO™ jest dostarczany w indywidualnym opakowaniu kartonowym o wymiarach 395×255×300 mm, zawierającym pełną nazwę, oznakowanie i główne dane techniczne, a także datę produkcji i dane producenta.

## 1.5 Panel sterowania urządzeniem

### 1.5.1 Przyciski panelu sterowania



Rysunek 4 – Panel sterowania urządzenia

Na panelu sterowania elektrycznego blendera wielofunkcyjnego AENO TB2 znajdują się cztery (4) przyciski wskaźnikowe sterowania urządzeniem, oraz 6 wskaźników trybu pracy.

Tabela 3 – Panel sterowania urządzenia

Symbol	Nazwa	Opis
		Wyświetlacz czasu pracy i temperatury ogrzewania
	„ON/OFF”	Przycisk wskaźnikowy do włączania i wyłączania urządzenia
	„Nut/Soy Milk”	Wskaźnik dla programu „Mleko orzechowe/sojowe”
	«Pastry»	Wskaźnik programu „Wyroby cukiernicze”
	„Corn/Cereals”	Wskaźnik programu „Kukurydza/Zboża”
	„Zupa krem”	Wskaźnik programu „Zupa krem”
	„Owoce/Warzywa”	Wskaźnik dla programu „Owoce/Warzywa”
	„Smoothie”	Wskaźnik programu „Smoothie”
	«Cleaning»	Przycisk wskaźnika trybu samooczyszczania „Czyszczenie”
	„Preset Time”	Przycisk-wskaźnik trybu opóźnionego startu „Zaprogramowany czas”
	«Function»	Przycisk wskaźnika „Funkcja” do wyboru trybu pracy

#### UWAGA.

Nie należy naciskać przycisków na siłę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie panelu sterowania urządzenia.

## 1.5.2 Tryb sterowania zasilaniem

Aby włączyć urządzenie w trybie sterowania zasilaniem, należy umieścić pojemnik na obudowie silnika i podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego.

Urządzenie przejdzie w tryb sterowania zasilaniem. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „-- --”.

Przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”) zacznie migać.

## 1.5.3 Tryb gotowości.

Aby włączyć urządzenie w trybie gotowości, umieść pojemnik na obudowie silnika i wykonaj następujące czynności:

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- Naciśnij przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).

Urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „00:00”. Wszystkie wskaźniki zaświecą się na niebiesko.

Jeśli po tym czasie nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, po upływie jednej (1) minuty blender przejdzie w tryb sterowania zasilaniem.

## 1.5.4 Tryb pracy urządzenia

Aby przełączyć urządzenie w tryb pracy, umieść pojemnik ze składnikami na podstawie blendera i wykonaj następujące czynności:

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- Naciśnij przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).
- Wybierz żądany program, naciskając przycisk «Function» („Funkcja”). Jeśli po tym czasie nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, po 30 (trzydziestu) sekundach blender przełączy się w tryb gotowości.
- Naciśnij przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).

Urządzenie rozpoczyna realizację wybranego programu. Lampka kontrolna wybranego programu świeci na niebiesko. Wyświetlacz na panelu sterowania pokazuje temperaturę składników w pojemniku.

Po zagotowaniu na wyświetlaczu pojawi się czas działania wybranego programu gotowania. W przypadku programów bez podgrzewania czas pracy jest wyświetlany natychmiast po rozpoczęciu mieszania.

Tabela 4 – Programy gotowania

Przycisk panelu sterowania	Program	Czas pracy (po zagotowaniu)	Maksymalna temperatura ogrzewania
Nut/Soy Milk	Mleko orzechowe/Sojowe	23 min.	100 °C
Pastry	Wyroby cukiernicze	15 min.	100 °C
Corn/Cereals	Kukurydza/Zboża	18 min.	100 °C
Cream Soup	Zupa krem	30 min.	100 °C
Fruits/Veggies	Owoce/Warzywa	2 min.	nieogrzewany
Smoothie	Smoothie	1 min.	nieogrzewany

## 1.5.6 Tryb samooczyszczania

W trybie samooczyszczania urządzenie usuwa resztki jedzenia ze ścianek pojemnika i jednostki nożowej urządzenia.

Aby włączyć funkcję samooczyszczania, po wyjęciu gotowego produktu z pojemnika blendera należy wlać do niego 500 ml ciepłej wody z kilkoma kroplami neutralnego\* płynu do mycia naczyń. Zamknij oba wieka i naciśnij przycisk «CLEANING» („Czyszczenie”).

Jednostka nożowa blendera będzie się obracać tak długo, jak długo będzie wciśnięty przycisk «CLEANING» („Czyszczenie”). Po zakończeniu czyszczenia należy spłukać wewnątrz pojemnika czystą, ciepłą wodą i wytrzeć do sucha ściereczką. Należy uważać, aby nie zranić się ostrymi ostrzami blendera. \*\*\*\*\* Zgodnie z ogólnie dostępnymi informacjami, detergenty do zmywania naczyń o wartości pH od 5 do 8 są neutralne.

## 1.5.7 Tryb opóźnionego startu

Aby włączyć urządzenie w trybie opóźnionego startu, umieść pojemnik ze składnikami na podstawie blendera i wykonaj następujące czynności:

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- Naciśnij przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).
- Naciśnij przycisk «Preset Time» („Zaprogramowany czas”) raz lub kilka razy. Każde naciśnięcie tego przycisku powoduje wydłużenie czasu do rozpoczęcia

pracy blendera o 30 minut. Maksymalny dopuszczalny czas opóźnienia rozpoczęcia pracy wynosi 24 godziny.

- Naciśnij lub kilkakrotnie naciśnij przycisk «Function» („Funkcja”), aby wybrać program wymagany dla urządzenia.
- Naciśnij przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).

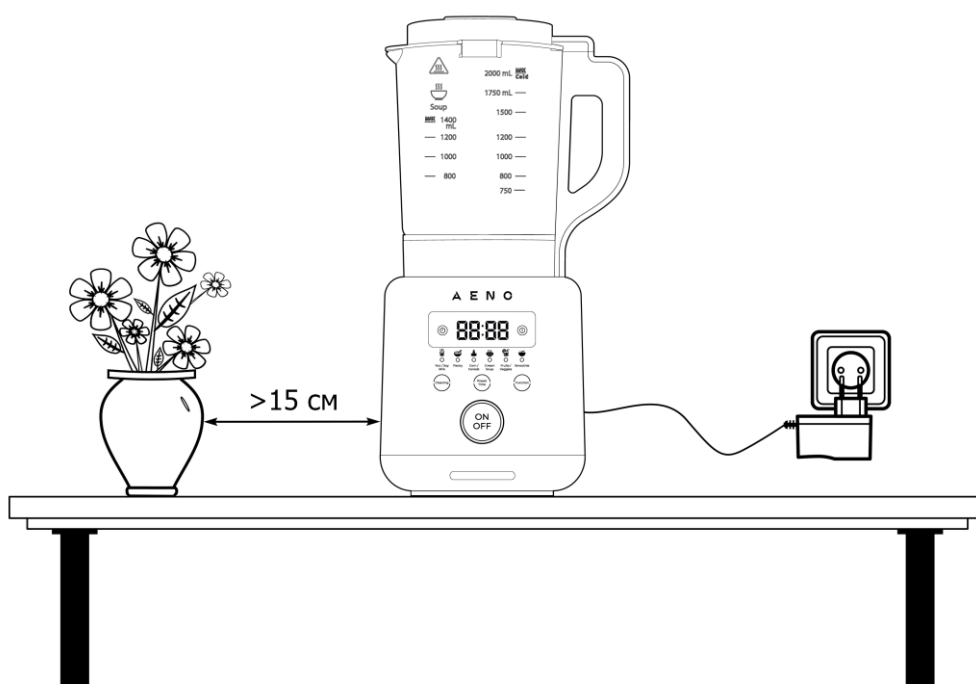
Blender uruchamia się o ustawionej godzinie, wykonuje wybrany program, a następnie przechodzi w tryb gotowości.

## 2 Instalacja i obsługa

### OSTRZEŻENIE!

Podczas podłączania, obsługi i przechowywania blendera elektrycznego AENO należy przestrzegać zasad bezpiecznego użytkowania urządzenia (patrz „Ograniczenia i ostrzeżenia”).

### 2.1 Rozpakowanie i przygotowanie do użycia



Rysunek 5 – Instalacja i przygotowanie do pracy

1. Ostrożnie otwórz opakowanie i wyjmij urządzenie oraz akcesoria.
2. Dokładnie umyj i wysusz elementy urządzenia, które będą miały kontakt z żywnością (pojemnik, duże i małe wieka, miarka, ubijak), postępując zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia podanymi w rozdziale 3 „Konserwacja”.
3. Umieść urządzenie w wybranym miejscu na płaskiej, stabilnej, poziomej powierzchni (patrz ilustracja powyżej) w odległości co najmniej 15 cm od innych obiektów.
4. Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka elektrycznego.

### UWAGA

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe podane w dokumentacji technicznej odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym.

Po podłączeniu do gniazdka sieciowego urządzenie przechodzi w tryb sterowania zasilaniem (patrz punkt 1.5.2). Teraz można go obsługiwać za pomocą panelu sterowania z ekranem dotykowym.

## 2.2 Opis działania programów

Dzięki wielofunkcyjnemu blenderowi elektrycznemu AENO TB2 możesz:

- zmielić składniki na purée;
- ubić napój do uzyskania piany;
- zagnieść płynne ciasto;
- roztopić czekoladę na polewę;
- zrobić owsiankę na śniadanie;
- zrobić zupę krem;
- zrobić kruszony lód, zmielić orzechy.

### OSTRZEŻENIE!

Rozdrobnić lód za pomocą funkcji «CLEANING» („Czyszczenie”), naciskając pulsacyjnie przez 2-5 sekund.

#### «Nut/Soy Milk» („Mleko orzechowe/sojowe”)

Urządzenie doprowadza do wrzenia składniki znajdujące się w pojemniku. Po zagotowaniu co 30 sekund włącza się jednostka nożowa i w ciągu 1 sekundy następuje mielenie składników. Czas trwania programu wynosi 23 minuty(po zagotowaniu). W trakcie procesu utrzymywana jest temperatura 99 °C.

#### «Pastry» („Wyroby cukiernicze”)

Urządzenie doprowadza do wrzenia składniki znajdujące się w pojemniku. Po zagotowaniu co 30 sekund włącza się jednostka nożowa i w ciągu 1 sekundy następuje mielenie składników. Czas trwania programu wynosi 15 minut(po zagotowaniu). W trakcie procesu utrzymywana jest temperatura 99 °C.

#### «Corn/Cereals» („Kukurydza/Zboża”)

Urządzenie doprowadza do wrzenia składniki znajdujące się w pojemniku. Po zagotowaniu co minutę włącza się jednostka nożowa i w ciągu 3 sekund następuje



mielenie składników. Czas trwania programu wynosi 18 minut(po zagotowaniu). W trakcie procesu utrzymywana jest temperatura 99–100 °C.

#### «Cream Soup» („Zupa krem”)

Urządzenie doprowadza do wrzenia składniki znajdujące się w pojemniku. Po zagotowaniu co 30 sekund włącza się jednostka nożowa i w ciągu 1 sekundy następuje mielenie składników. Czas trwania programu wynosi 30 minut(po zagotowaniu). W trakcie procesu utrzymywana jest temperatura 99 °C.

#### «Fruits/Veggies» („Owoce/Warzywa”)

Bez ogrzewania. Mielenie i mieszanie składników ze zmiennym wzrostem i spadkiem prędkości obrotowej jednostki nożowej przez 15 sekund.

#### „Smoothie”

Bez ogrzewania. Mielenie, mieszanie i ubijanie składników ze stałą prędkością przez 1 minutę.

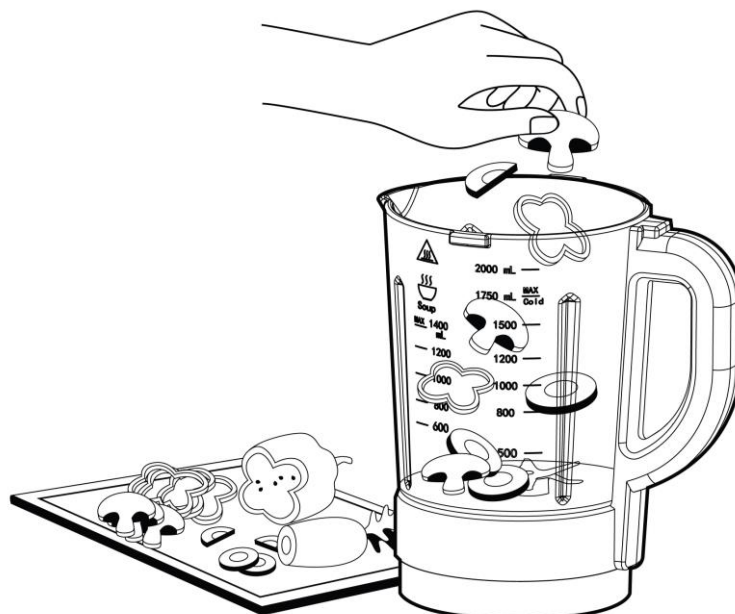
Przepisy na potrawy z wykorzystaniem wielofunkcyjnego blendera elektrycznego AENO TB2 można znaleźć na **stronie [aeno.com/recipes](http://aeno.com/recipes)**.

## 2.3 Obsługa urządzenia

Przygotować składniki. Zalecamy krojenie składników na kawałki nie większe niż 50×50×50 mm.

### **UWAGA**

Twarde, włókniste rośliny (koperek, pietruszka, szparagi itp.) powinny być zawsze posiekane. Owijanie włókien wokół osi jednostki nożowej może doprowadzić do przegrzania silnika i poważnego uszkodzenia urządzenia. Jeśli łodygi owiną się wokół jednostki nożowej, należy wyłączyć blender i ją oczyścić. Tylko wtedy można kontynuować pracę miksera.



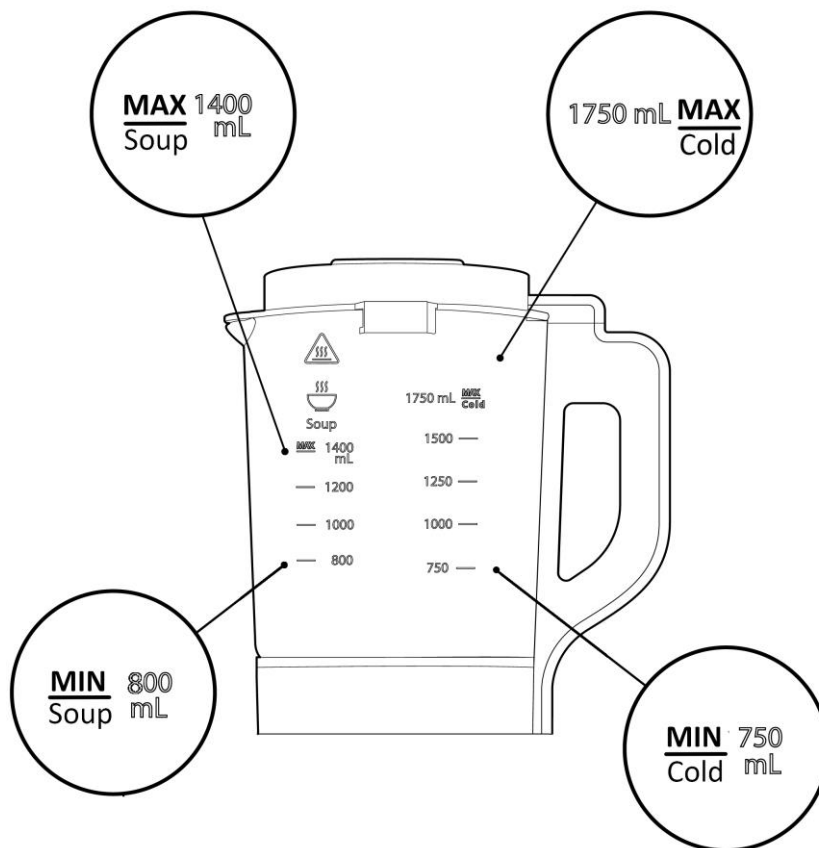
Rysunek 6 – Przygotowywanie składników

Umieść składniki w pojemnik blendera. Dodać płyn. Na pojemniku znajdują się dwie pionowe skale: dla płynów zimnych – "Cold" i gorących – "Soup".

Tabela 5 – Ograniczenia dotyczące objętości składników w pojemniku

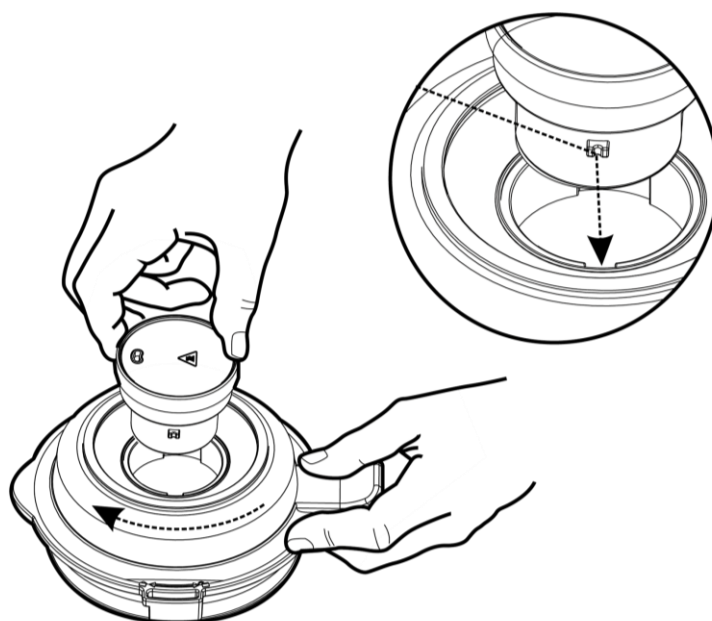
Poziom cieczy	Dla programów bez ogrzewania	Dla programów z ogrzewaniem
Minimum	750 мл	800 мл
Maksymalnie	1750 мл	1400 мл

Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu płynu, ponieważ może to spowodować wylanie się zawartości poza pojemnik podczas trwania programu. Należy również przestrzegać wymagań dotyczących minimalnego poziomu cieczy.



Rysunek 7 – Oznakowanie pojemnika blendera

Zamknij duże i małe wieka urządzenia, przekręcając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



Rysunek 8 – Schemat zamykania małego wieczka

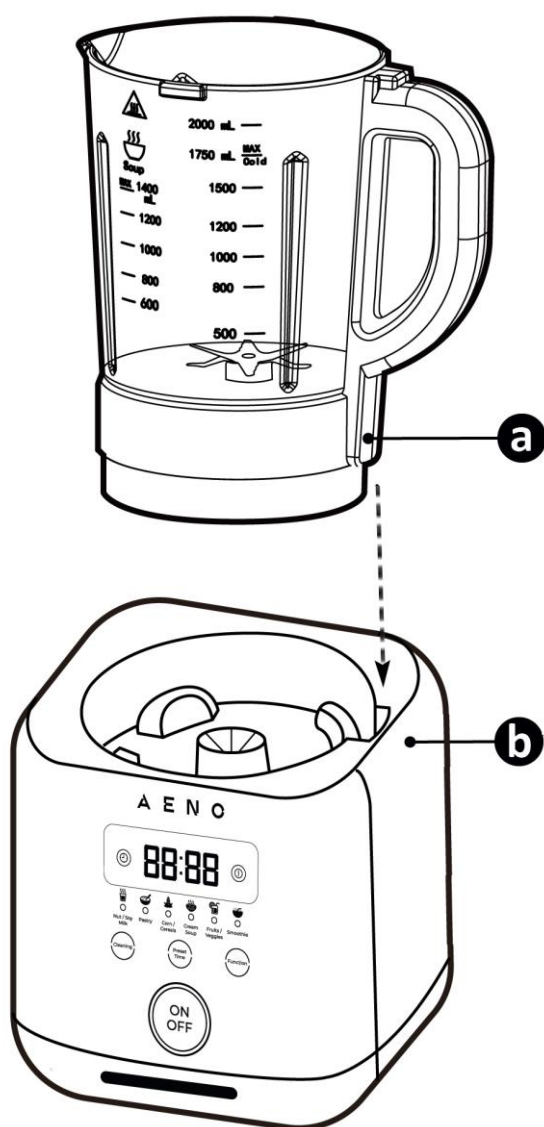


Rysunek 9 – Schemat zamykania dużego wieka

## UWAGA

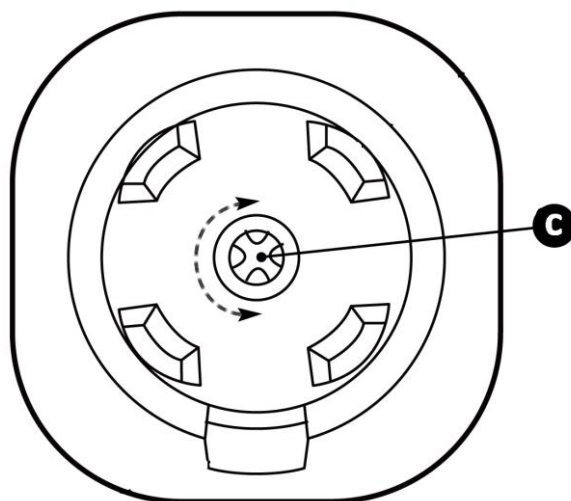
Jeśli podczas pracy urządzenia zostanie otwarte duże wieko, blender natychmiast się zatrzyma. Jeśli podczas pracy blendera trzeba dodać niewielką ilość jedzenia lub przypraw, można w tym celu otworzyć małe wieczko. Do dokładnego dozowania przypraw i innych produktów należy używać miarki dołączonej do zawartości opakowania.

Umieść pojemnik na obudowie blendera w taki sposób, aby złącze miski (a) pasowało do rowka w korpusie blendera (b).



Rysunek 10 – Mocowanie pojemnika na obudowie

Jeśli pojemnik nie się ustala na obudowie, wyjmij go i ręcznie obróć złącze wałka silnika (c) w obudowie blendera o pół obrotu w każdą stronę.

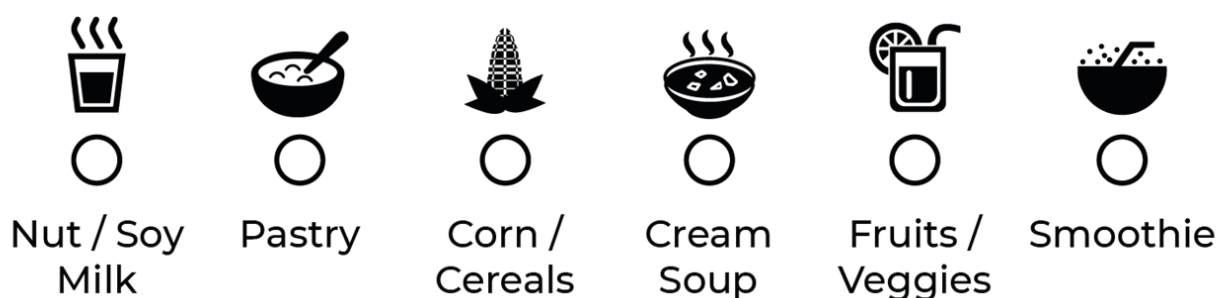


Rysunek 11 – Złącze wału silnika

Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka elektrycznego. Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej wyświetlacz panelu sterowania włącza się, a przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”) świeci na niebiesko. Urządzenie przechodzi w tryb sterowania zasilaniem.

Następnie włącz tryb czuwania. W tym celu należy nacisnąć przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”) na panelu sterowania. Ponowne naciśnięcie tego przycisku spowoduje zatrzymanie urządzenia i powrót do trybu sterowania zasilaniem.

Po włączeniu trybu czuwania należy wybrać żądany program, naciskając przycisk «Function» („Funkcja”). Podczas wybierania programu wskaźniki programów zapalają się kolejno na niebiesko.



Rysunek 12 – Wskaźniki programu

Po wybraniu programu gotowania należy nacisnąć przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”), aby rozpocząć program.

Użyj ubijaka, aby szybciej zmiksować twarde produkty (np. orzechy).

### OSTRZEŻENIE!

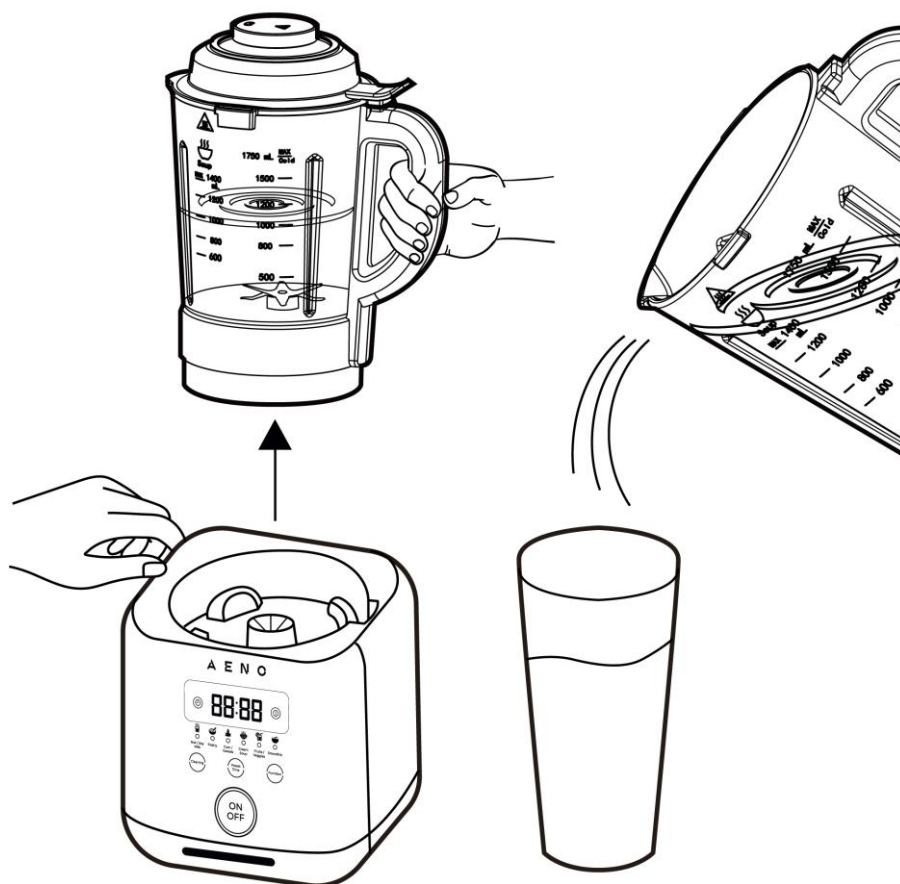
Nigdy nie używać ubijaka, jeśli duże wieko urządzenia nie jest zamknięte.

Opis działania każdego programu znajduje się w rozdziale 1.5.4 "Tryb pracy urządzenia". Każdy program automatycznie dostosowuje czas trwania programu, prędkość pracy jednostki nożowej i temperaturę grzania. W modelu TB2 nie można niezależnie ustawić temperatury, czasu pieczenia i prędkości jednostki nożowej. Każdy program można jednak zakończyć przedwcześnie, naciskając przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”) przez 3 sekundy.

### UWAGA

Wielofunkcyjny blender elektryczny AENO TB3 umożliwia regulację prędkości pracy mechanizmu jednostki nożowej. Więcej informacji na temat TB3 można znaleźć na stronie aeno.com.

Po zakończeniu korzystania należy wyłączyć urządzenie przyciskiem „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Upewnij się, że jednostka nożowa nie obraca się i wyjmij pojemnik blendera z podstawy urządzenia. Otwórz duże wieko pojemnika, wyjmij ugotowane potrawy.



### Rysunek 13 – Wyciąganie gotowego produktu

Następnie należy uruchomić tryb samooczyszczania urządzenia, jak opisano w punkcie 1.5.6 "Tryb samooczyszczania". Zalecamy czyszczenie urządzenia bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec zasychaniu resztek jedzenia na ściankach urządzenia i nożach.

## 2.4 Zabezpieczenie przed przeciążeniem i przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przeciążeniem i przegrzaniem.

Jeśli urządzenie wyłączy się automatycznie podczas pracy, należy odłączyć przewód zasilający i zdjąć pojemnik. Upewnij się, że jednostka nożowa pojemnika nie jest zablokowana przez potrawy w pojemniku i może się swobodnie obracać.

Zrób 15-minutową przerwę w pracy z urządzeniem. Po upływie tego czasu urządzenie może być ponownie używane.



## 3 Konserwacja

### OSTRZEŻENIE!

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od źródła zasilania.

W celu utrzymania optymalnego stanu i stabilnej pracy urządzenia zaleca się wykonanie następujących czynności

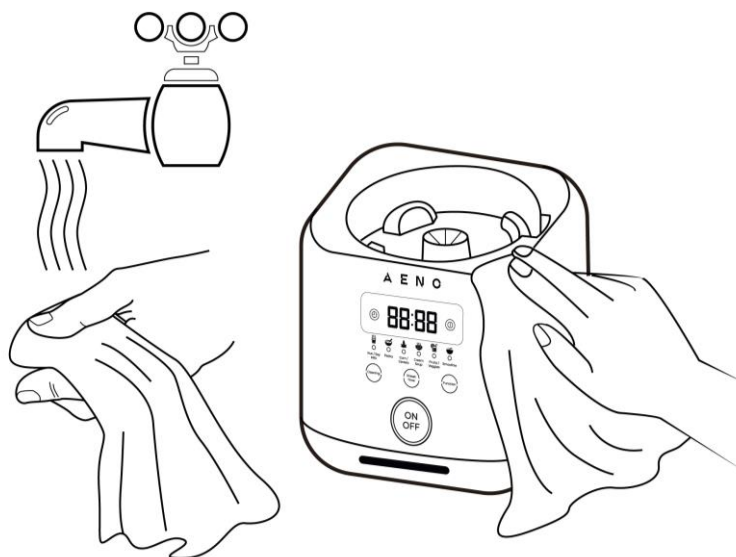
- czyszczenie korpusu urządzenia, jeśli jest zabrudzony;
- czyszczenie pojemnika po każdym użyciu urządzenia.

### OSTRZEŻENIE!

Nie należy używać ostrych środków chemicznych, past ściernych, past polerskich ani detergentów zawierających kwasy lub rozpuszczalniki, a także metalowych gąbek, które mogłyby uszkodzić powłokę urządzenia.

### 3.1 Czyszczenie obudowy urządzenia

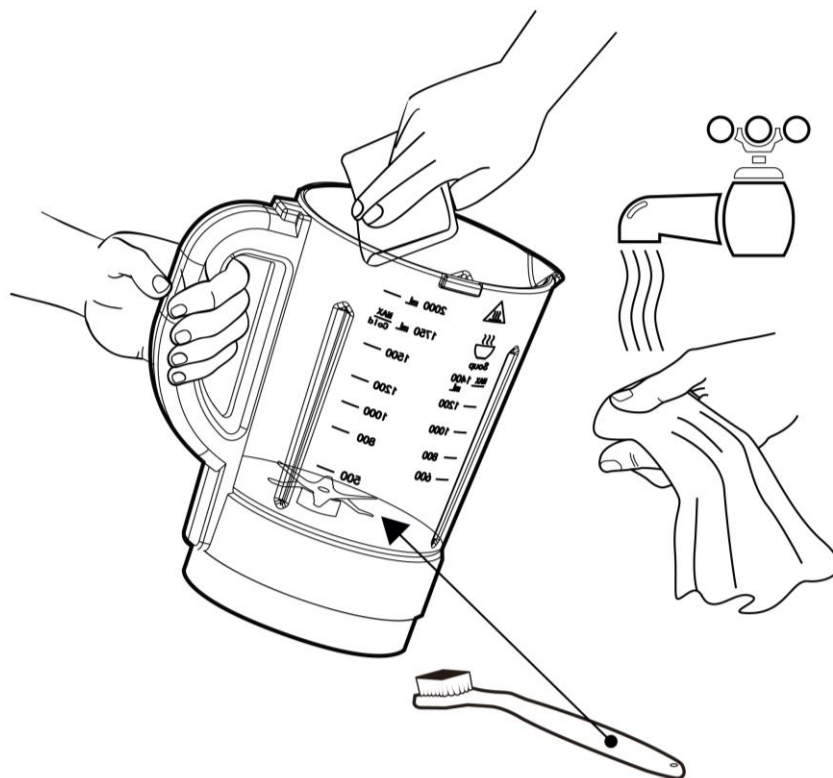
Wyczyść obudowę wilgotną szmatką, aby usunąć brud i kurz. W przypadku silnych zabrudzeń należy nanieść na ściereczkę neutralny detergent i wyczyścić zabrudzenia (patrz rys. 14). Następnie przetrzyj korpus urządzenia wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha.



Rysunek 14 – Czyszczenie obudowy urządzenia

## 3.2 Czyszczenie pojemnika i akcesoriów

Aby wyczyścić wnętrze pojemnika, należy użyć trybu samooczyszczania opisanego w sekcji 1.5.6 "Tryb samooczyszczania". Aby wyczyścić zewnętrzną część pojemnika, należy przetrzeć ją wilgotną ściereczką z dodatkiem neutralnego detergentu. Następnie wytrzyj do sucha za pomocą suchej szmatki.

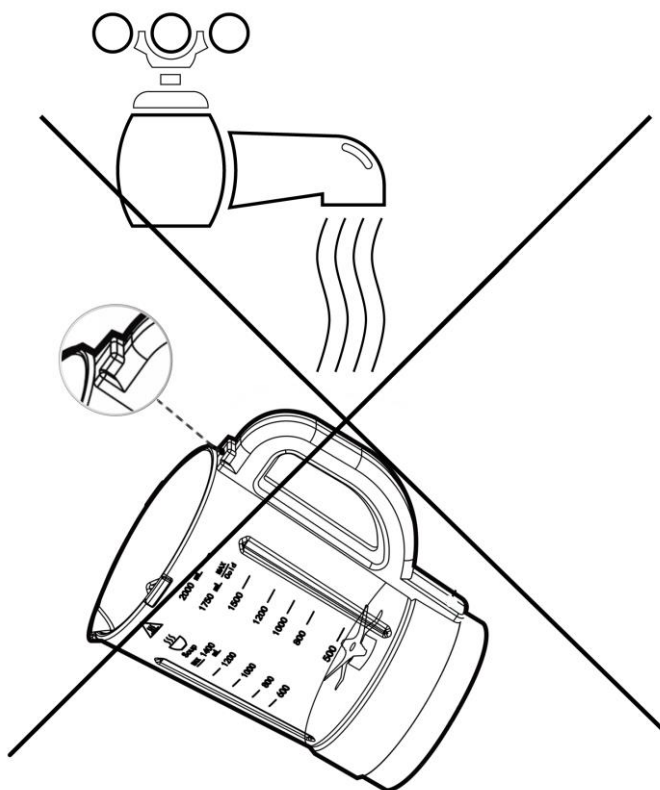


Rysunek 15 – Czyszczenie pojemnika

Do czyszczenia jednostki nożowej misy użyj dołączonej szczoteczki.

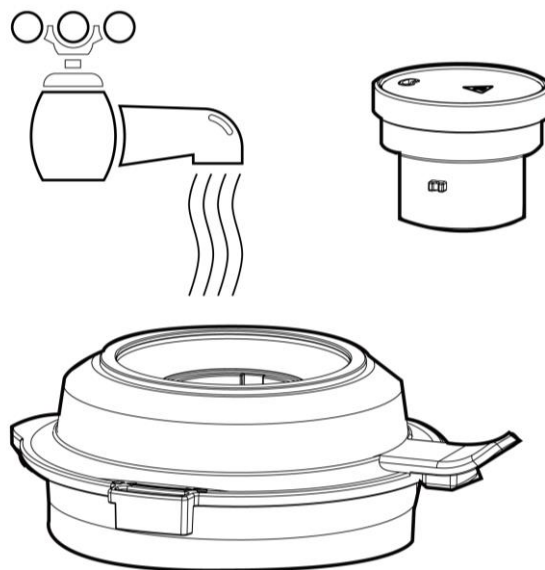
### **OSTRZEŻENIE!**

W rękojeści pojemnika urządzenia znajdują się styki elektryczne mocowania dużego wieka, które nie mogą mieć kontaktu z wodą (patrz ilustracja poniżej). Jeśli płyn dostanie się na rękojeść pojemnika, przed ponownym użyciem należy ją wysuszyć do góry nogami przez co najmniej 24 godziny.



Rysunek 16 – Styki elektryczne w rękojeści pojemnika

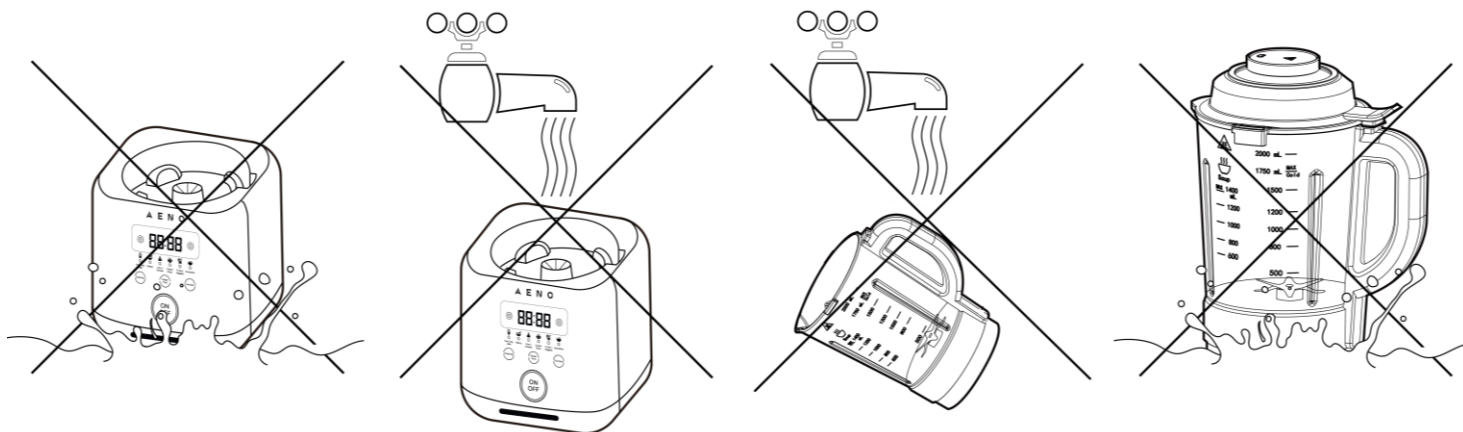
Aby wyczyścić duże i małe wieka pojemnika, oraz akcesoria używane podczas gotowania, należy umieścić je pod bieżącą wodą (patrz rysunek poniżej). Następnie dokładnie wysusz. Dopuszcza się stosowanie neutralnych detergentów.



Rysunek 17 – Czyszczenie wiek urządzenia

**OSTRZEŻENIE!**

Nie należy myć korpusu urządzenia, rękojeść ani spód pojemnika ze stykami elektrycznymi i wałkiem sprzęgłowym pod bieżącą wodą ani zanurzać ich w wodzie.



Rysunek 18 – Zakaz kontaktu z wodą

## 4 Zobowiązania gwarancyjne

Okres eksploatacji urządzenia wynosi 2 lata. Gwarancja producenta na urządzenie wynosi 2 lata od daty sprzedaży detalicznej. Gwarancja producenta na akcesoria wynosi 2 lata od daty sprzedaży detalicznej.

Użytkownik może mieć inne prawa wynikające z przepisów prawa obowiązujących w jego kraju w zakresie sprzedaży towarów konsumpcyjnych. Niniejsza ograniczona gwarancja nie ma wpływu na te prawa.

Producent gwarantuje prawidłowe działanie wszystkich materiałów, komponentów i montażu produktów AENO™ pod warunkiem, że w okresie gwarancji przestrzegane są zasady użytkowania określone w "Instrukcji obsługi" urządzenia.

W celu wymiany gwarancyjnej urządzenie musi być zwrócone do sprzedawcy wraz z paragonem potwierdzającym zakup.

### Wadami produktu nie są:

- zapach nowego plastiku lub gumy wydzielający się z produktu w pierwszych dniach jego użytkowania;
- zmiana odcienia koloru, połysku części wyposażenia w trakcie użytkowania;
- hałasy (nie przekraczające norm sanitarnych) związane z zasadą działania poszczególnych elementów składających się na towar, tj:
  - wentylatory;
  - zawory wodne;
  - przełączniki elektryczne;
  - silniki elektryczne;
  - paski;
  - kompresory;
- hałasy spowodowany naturalnym zużyciem (starzeniem się) materiałów, a mianowicie
  - trzaski podczas podgrzewania/chłodzenia;
  - piszczy;
  - drobne stukanie ruchomych mechanizmów;
- konieczność wymiany materiałów eksploatacyjnych i części zużywających się, które uległy uszkodzeniu w wyniku normalnego zużycia.

## 4.1 Centra serwisowe AENO

Lista miast, w których świadczona jest usługa producenta znajduje się na stronie internetowej firmy [aeno.com](http://aeno.com).

## 4.2 Procedura serwisu gwarancyjnego

W przypadku wykrycia podejrzenia wady lub wady urządzenia, kupujący musi skontaktować się z autoryzowanym serwisem przed upływem okresu gwarancyjnego i dostarczyć:

1. Urządzenie z domniemaną brakiem lub wadą.
2. Oryginalny dowód zakupu.

W przypadku braku autoryzowanego centrum serwisowego, kupujący powinien skontaktować się ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

### Serwis gwarancyjny nie dotyczy:

- prace związane z regulacją, ustawienia, czyszczenie i inne prace konserwacyjne na produkcie, zgodnie z niniejszą instrukcją użytkownika;
- prace związane z wymianą materiałów eksploatacyjnych (baterii, filtrów, żarówek, worków na kurz itp.) zgodnie z niniejszą Instrukcją obsługi.

## 4.3 Ograniczenie odpowiedzialności

Produkty posiadające wady produkcyjne podlegają serwisowi gwarancyjnemu w okresie gwarancji. W takim przypadku okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas trwania naprawy.

Produkty AENO™ **nie kwalifikują się** do bezpłatnego serwisu gwarancyjnego w przypadku stwierdzenia następujących uszkodzeń lub wad

- szkody spowodowane siłą wyższą, wypadkami, zaniedbaniami, umyślnymi lub niedbałymi działaniami (bezczynością) kupującego lub osób trzecich;
- uszkodzeń spowodowanych działaniem innych przedmiotów, w tym między innymi narażeniem na wilgoć, wilgotność, ekstremalne temperatury lub warunki otoczenia (lub jeśli ulegają drastycznym zmianom), korozję, utlenianie, spożycie żywności lub cieczy oraz narażenie na działanie substancji chemicznych, zwierząt, owadów i ich produktów;
- jeżeli urządzenie (akcesoria, komponenty) było otwierane (naruszanie plomb), zmieniane lub naprawiane przez osoby inne niż autoryzowany serwis lub jeżeli użyto nieautoryzowanych części zamiennych;

- wady lub uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia, użytkowaniem niezgodnie z jego przeznaczeniem, w tym użytkowaniem niezgodnym z instrukcją obsługi;
- wady spowodowanych normalnym zużyciem towarów, w tym toreb, futerałów, zestawów baterii lub instrukcji obsługi;
- jeśli numer seryjny (naklejki fabryczne), data produkcji lub nazwa modelu na obudowie urządzenia zostały usunięte, wymazane, uszkodzone, zmienione lub nieczytelne w jakikolwiek sposób;
- w przypadku naruszenia zasad i warunków eksploatacji, a także instalacji urządzenia, określonych w instrukcji obsługi;
- pęknięcia i zadrapania, a także inne wady wynikające z transportu, eksploatacji przez kupującego lub niedbałego obchodzenia się z jego strony;
- uszkodzenia mechaniczne powstałe po przekazaniu urządzenia użytkownikowi, w tym uszkodzenia spowodowane przez ostre przedmioty, zginanie, zgniatanie, upuszczenie itp.;
- szkody spowodowane nieprzestrzeganiem norm dotyczących dostaw, telekomunikacji, okablowania i podobnych czynników zewnętrznych.

Niniejsza ograniczona gwarancja jest wyłączną i jedyną udzieloną gwarancją i zastępuje wszelkie inne wyraźne i dorozumiane gwarancje. Producent nie zapewnia żadnych gwarancji, czy to jawne, czy pośrednie, które wykraczają poza zawartość tego dokumentu, w tym także pośrednie zabezpieczenie przydatności handlowej i dostosowania się do określonego celu. Użycie wadliwych, niesprawnych lub niedopuszczonych do użytku urządzeń pozostaje w gestii kupującego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody w innym mieniu spowodowane wadami urządzenia, utratą możliwości korzystania z urządzenia, utratą czasu, ani za żadne specjalne, przypadkowe, pośrednie lub wtórne szkody, odszkodowania karne i straty, w tym między innymi za straty handlowe, utratę zysków, utratę poufnych lub innych informacji, utratę możliwości prowadzenia działalności gospodarczej lub przerwę w działalności gospodarczej spowodowaną uznaniem urządzenia za wadliwe, defekty i niepoprawny do użytku.

**Uwaga:** Producent nie produkuje urządzeń dla obszaru " zadań ważnych życiowych". Urządzenia do " zadań ważnych życiowych " są systemy podtrzymywania życia, sprzętu medycznego, wyrobów medycznych związanych z implantacją, transportu komercyjnego, sprzętu lub systemów nuklearnych oraz wszelkich innych sfer wykorzystania, w których awaria sprzętu mogłaby spowodować uszczerbek na zdrowiu lub śmierć człowieka, albo zniszczenie mienia.





## 5 Przechowywanie, transport i utylizacja odpadów

Produkt może być przewożony na dowolną odległość dowolnym środkiem transportu, który zapewnia bezpieczeństwo urządzenia, zgodnie z przepisami transportowymi obowiązującymi dla danego środka transportu. Nie należy narażać opakowania i/lub produktu na działanie wody.

Przed przechowywaniem urządzenia na miejsce należy je wyczyścić i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Urządzenie należy przechowywać w suchym, zamkniętym pomieszczeniu, w miejscu niedostępnym dla dzieci, z dala od urządzeń grzewczych, unikając bezpośredniego nasłonecznienia i wilgoci.

Zgodnie z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), wszystkie produkty elektryczne i elektroniczne muszą być zbierane oddzielnie po zakończeniu okresu użytkowania i nie mogą być wyrzucane razem z niesegregowanymi odpadami komunalnymi.

Części urządzeń nienadających się do użytku należy oddzielić i posortować według rodzaju materiału. Właściwa zbiórka, recykling i utylizacja tych urządzeń pomoże uniknąć potencjalnego wpływu na środowisko i zdrowie, jaki mogą mieć zawarte w nich substancje szkodliwe.

Urządzenie należy przekazać do lokalnego centrum recyklingu w celu utylizacji. Utylizować zgodnie z obowiązującym prawem i przepisami danego kraju.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat recyklingu urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym zakładem utylizacji odpadów.

Jeżeli użytkownik nie może dostarczyć urządzenia do specjalistycznego centrum zbiórki i recyklingu w celu jego utylizacji, może je również dostarczyć do sklepu budowlanego, lokalnego oddziału Ministerstwa ds. Sytuacji Nadzwyczajnych lub podobnej placówki. Nie należy wyrzucać urządzenia razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi, ponieważ może to być szkodliwe dla środowiska.

Aby pozbyć się urządzenia, należy przekazać je do lokalnego punktu recyklingu.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat recyklingu urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym zakładem utylizacji odpadów.

## 6 Inne informacje

### Informacje o producencie

Tytuł	ASBISc Enterprises PLC
Adres	Lapetou 1, Agios Athanasios, 4101 Limassol, Cyprus (Cypr).
Dane kontaktowe	Tel.: +357-25857000, asbis.com.

### Informacje o firmie importującej

Polska

Tytuł	ASBIS POLAND Sp. z o.o.
Adres	Ul. M. Słowikowskiego 81c, Ideal Idea City Park - Budynek H4 05-090, Raszyn
Dane kontaktowe	asbis.pl

### Informacje o podmiocie świadczącym usługi gwarancyjne i organizacji zajmującej się obsługą reklamacji jakościowych

Polska

Tytuł	FIXIT SA
Adres	Krosno, 38-400, Kazimierza Pużaka 37
Dane kontaktowe	Tel.: +48-13-49-261-05, www.fixit-service.com

### Informacje o uzyskanych certyfikatach i deklaracjach zgodności

Dyrektywy	Dyrektywa 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej; Dyrektywa 2014/35/UE w sprawie urządzeń niskonapięciowych; Dyrektywa 2009/125/UE w sprawie wymogów dotyczących projektowania ekologicznego produktów wykorzystujących energię
-----------	---

Adresy centrów serwisowych można znaleźć na stronie [aeno.com](http://aeno.com) w zakładce „Serwis i gwarancja”.

## 7 Rozwiązywanie problemów

W tabeli 6 przedstawiono typowe problemy występujące podczas podłączania i konfigurowania urządzenia oraz możliwe rozwiązania

Tabela 6 – Typowe problemy i rozwiązania

N <sup>o</sup>	Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
1	Można wyczuć zapach palonego plastiku lub gumy.	Silnik urządzenia jest umieszczony wewnątrz obudowy pod trwałym materiałem gumowym odpornym na ścieranie, co zmniejsza hałas i wibracje.	Urządzenie należy instalować w miejscu o dobrej wentylacji. Przez kilka pierwszych uruchomień części urządzenia będą się nagrzewać i wydzielać nieprzyjemny zapach. Po tym czasie zapach zniknie
2	Karma jest słabo rozdrobniona	Obniżone napięcie sieciowe	Podłącz urządzenie do gniazdka o napięciu zasilania co najmniej 220 V, użyj regulatora napięcia
		Zbyt dużo lub zbyt mało pokarmu w misce	Usuń nadmiar pokarmu z miski lub dodaj więcej
		Zbyt mała ilość wody w misce	Napełnij miskę wodą
3	Płyn przelewa się przez krawędź dzbanka blendera	Za dużo płynu	Upewnij się, że ilość płynu nie przekracza maksymalnego poziomu podanego w tabeli 4 "Ograniczenia objętości składników w misie"
4	Błędy E1 i E2.	Duże wieko i/lub pojemnik blendera są nieprawidłowo ustawione, przekrzywione	Wyjmij duże wieko i/lub pojemnik blendera i ponownie je ustaw
5	Błąd E3	Brak płynu i/lub żywności na patelni, czujniki temperatury wyłączają	Dodaj płyn lub pokarm do miski

Nº	Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
		urządzenie z powodu przegrzania	
6	Blender nagrzewa się, a ostrze nie obraca się	Zwarcie w obwodzie elektrycznym	Skontaktuj się z centrum serwisowym
7	Urządzenie jest wyłączone podczas pracy	Zadziałał bezpiecznik przegrzania lub przeciążenia	Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie 2.4 "Zabezpieczenie przed przeciążeniem i przegrzaniem"

## OSTRZEŻENIE!

Jeśli żadne z możliwych rozwiązań nie rozwiąże problemu, należy skontaktować się z dostawcą lub centrum serwisowym. Proszę nie demontować ani nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie.

## 8 Słowniczek

Klasa II	Klasa bezpieczeństwa elektrycznego, w której ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona dzięki zastosowaniu podwójnej lub wzmocnionej izolacji. Nie jest wymagane uziemienie obudowy. Wtyczka nie ma styku uziemiającego.
S.S304	Stal austenityczna klasy AISI 304 (The American Iron and Steel Institute) o niskiej zawartości węgla. Stal nierdzewna AISI 304 jest kwasoodporna i może wytrzymać krótkotrwałe działanie podwyższonej temperatury do 900 stopni Celsjusza.
Tworzywo ABS	Techniczne tworzywo sztuczne odporne na uderzenia, szeroko stosowane w produkcji artykułów gospodarstwa domowego.
Tworzywo sztuczne PP	Tworzywo polipropylenowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. Jest niezwykle trwałe i odporny na wysoką temperaturę oraz bezpieczny w kontakcie z wszystkimi rodzajami żywności.
Szkło borokrzemianowe	Szkło krzemianowe, w którym składniki alkaliczne surowca zostały zastąpione tlenkiem boru. Różni się ono od zwykłego szkła tym, że jest bardziej odporne na ciepło i uszkodzenia mechaniczne.
WEEE	Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny oznacza zużyty sprzęt elektryczny lub elektroniczny, w tym wszystkie części składowe, zespoły, materiały eksploatacyjne, które stanowią część sprzętu w momencie wycofywania go z eksploatacji (w tym dostarczone baterie/akumulatory (jeżeli występują), elementy zawierające rtęć itp.)