

AENO



Instrukcja montażu i obsługi elektrycznego blendera wielofunkcyjnego AENO™

Model ATB0003

Wersja 1.0.2 | 14.04.2023

Wprowadzenie

Niniejsza instrukcja zawiera szczegółowy opis elektrycznego blendera wielofunkcyjnego AENO ATB0003 oraz instrukcje dotyczące jego przygotowania, obsługi i konserwacji.

Copyright

Copyright © ASBISc Enterprises PLC. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Marka AENO™ należy do ASBIS GROUP OF COMPANIES.

Wszystkie znaki towarowe i nazwy handlowe, jak również loga 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, także prawami autorskimi 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 opracowany zgodnie ze wszystkimi niezbędnymi wymogami i zawiera szczegółowe informacje na temat eksploatacji urządzenia, które są aktualne w dniu wydania dokumentu.

Niniejsza instrukcja instalacji i obsługi oraz skrócona instrukcja obsługi 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 skutki wynikające z korzystania z nieaktualnej wersji dokumentu ani za ewentualne błędy techniczne lub typograficzne, pominięcia, a także za przypadkowe lub wtórne szkody, 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, w tym między innymi przydatności handlowej 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. Najczęściej spotykane problemy zostały opisane w rozdziale 7 „Rozwiązywanie problemów” niniejszego dokumentu.

Najnowszą wersję tego dokumentu można pobrać na stronie **aeno.com/pl/documents**.

Informacje o użytkownikach, w tym dane osobowe, są chronione przed nieuprawnionym dostępem i ujawnieniem zgodnie z wymogami GDPR. Zapoznaj się z Polityką prywatności na stronie **aeno.com/pl/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 granic napięcia sprzętu elektrycznego;
- 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 elektrycznych i elektronicznych urządzeń.



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.



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.

| | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | AE | AM | BG | CN | CZ | DE | EE | ES | FR |
| | GB | GE | GR | HR | HU | IE | IT | KZ | LT |
| | LV | NL | PL | PT | RO | RS | SK | UA | UZ |

* 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.

Symbole 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 obudowę 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. Przestrzegać minimalnego i maksymalnego poziomu załadunku pojemnika na urządzeniu.
 8. Nie wkładaj do pojemnika cukru, nasion roślin strączkowych lub twardych włóknistych roślin (np. łodyg kopru, pietruszki, surowych szparagów), ponieważ może to spowodować zakleszczenie ostrza i zepsucie się urządzenia.
 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 obudowy 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. Do przechowywania urządzenia należy umieścić je w oryginalnym opakowaniu.
33. W trakcie użytkowania należy przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych (ryzyko zranienia lub uduszenia).

Spis treści

| | |
|--|----|
| Wprowadzenie | 3 |
| Copyright..... | 3 |
| Odpowiedzialność i wsparcie techniczne..... | 3 |
| Zgodność z normami..... | 5 |
| Ograniczenia i ostrzeżenia..... | 6 |
| Spis treści..... | 9 |
| 1 Opis ogólny i dane techniczne..... | 11 |
| 1.1 Przeznaczenie urządzenia..... | 11 |
| 1.2 Specyfikacja | 14 |
| 1.3 Zawartość zestawu | 16 |
| 1.4 Opakowanie i etykietowanie..... | 17 |
| 1.5 Panel sterowania urządzeniem..... | 18 |
| 1.5.1 Przyciski panelu sterowania..... | 18 |
| 1.5.2 Tryb monitorowania zasilania | 20 |
| 1.5.3 Tryb czuwania | 20 |
| 1.5.4 Tryb działania urządzenia..... | 21 |
| 1.5.5 Ustawienie prędkości obrotowej ostrza..... | 22 |
| 1.5.6 Tryb samoczyszczenia..... | 22 |
| 1.5.7 Tryb opóźnionego startu..... | 22 |
| 2 Instalacja i obsługa | 24 |
| 2.1 Rozpakowanie i przygotowanie do użycia | 24 |
| 2.2 Opis działania programów..... | 25 |
| 2.3 Obsługa urządzenia | 27 |
| 2.4 Zabezpieczenie przed przeciążeniem i przegrzaniem..... | 33 |
| 3 Konserwacja | 34 |
| 3.1 Czyszczenie obudowy urządzenia | 34 |
| 3.2 Czyszczenie pojemnika i akcesoriów..... | 35 |
| 4 Zobowiązania gwarancyjne..... | 38 |
| 4.1 Centra serwisowe AENO | 39 |
| 4.2 Procedura serwisu gwarancyjnego | 39 |
| 4.3 Ograniczenie odpowiedzialności..... | 39 |
| 5 Przechowywanie, transport i usuwanie odpadów | 41 |
| 6 Inne informacje..... | 42 |
| 7 Rozwiązywanie problemów..... | 43 |
| 8 Słowniczek..... | 45 |

Rysunki i tabele

| | |
|--|----|
| Rysunek 1 – Wygląd urządzenia | 11 |
| Rysunek 2 – Elementy urządzenia..... | 13 |
| Rysunek 3 – W zestawie *..... | 16 |
| Rysunek 4 – Panel sterowania urządzeniem..... | 18 |
| Rysunek 5 – Instalacja i przygotowanie do pracy..... | 24 |
| Rysunek 6 – Przygotowanie składników..... | 27 |
| Rysunek 7 – Oznaczenie pojemnika blendera | 28 |
| Rysunek 8 – Schemat zamykania małego wieka | 29 |
| Rysunek 9 – Schemat zamykania dużego wieka..... | 29 |
| Rysunek 10 – Umieszczenie pojemnika na jednostce silnikowej..... | 30 |
| Rysunek 11 – Złącze wału silnika | 31 |
| Rysunek 12 – Wskaźniki programu | 32 |
| Rysunek 13 – Wyciąganie gotowego produktu..... | 33 |
| Rysunek 14 – Czyszczenie obudowy urządzenia | 34 |
| Rysunek 15 – Czyszczenie pojemnika..... | 35 |
| Rysunek 16 – Styki elektryczne w rękojeści pojemnika..... | 36 |
| Rysunek 17 – Czyszczenie wiek urządzenia..... | 37 |
| Rysunek 18 – Zakaz kontaktu z wodą..... | 37 |
| | |
| Tabela 1 – Podstawowe dane techniczne..... | 14 |
| Tabela 2 – W zestawie..... | 16 |
| Tabela 3 – Panel sterowania urządzeniem..... | 19 |
| Tabela 4 – Programy gotowania..... | 21 |
| Tabela 5 – Ograniczenia objętości składników w pojemniku..... | 28 |
| Tabela 6 – Typowe problemy i rozwiązania..... | 43 |

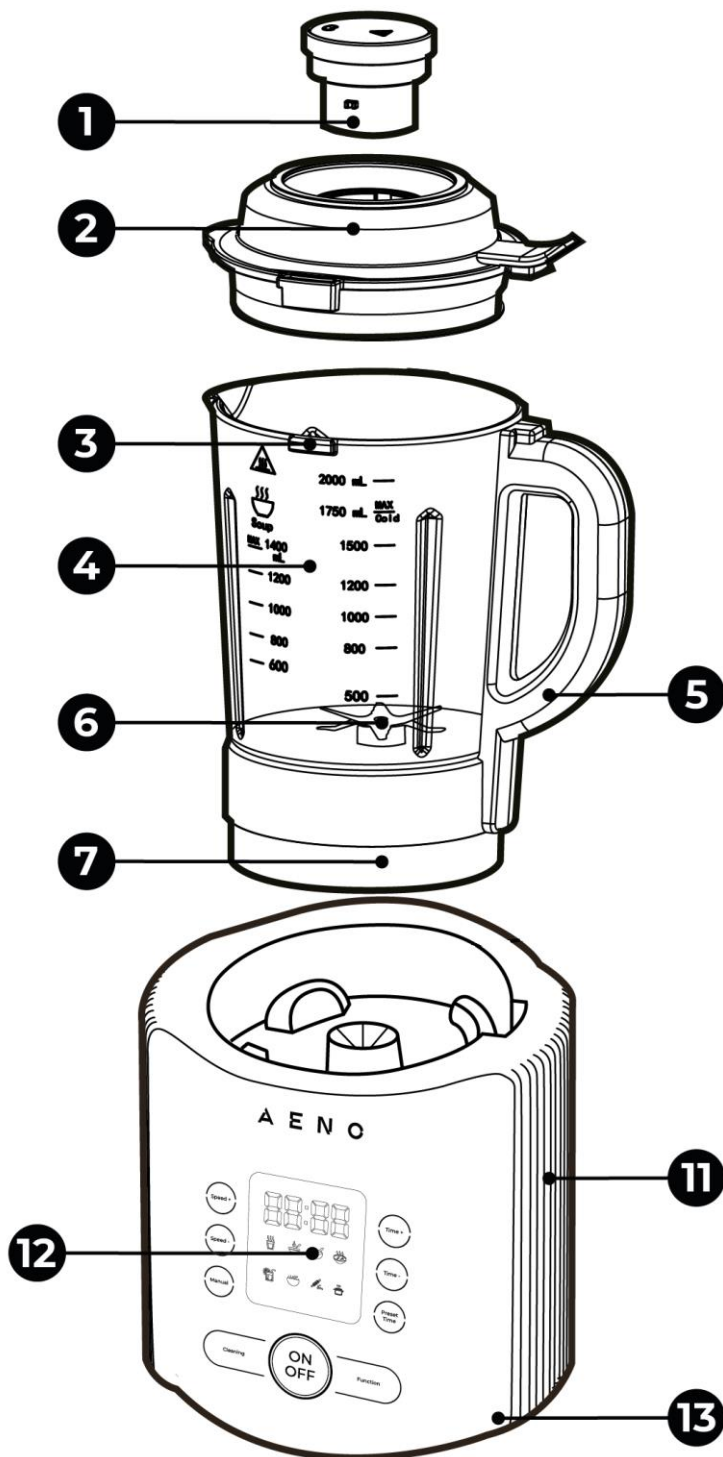
1 Opis ogólny i dane techniczne

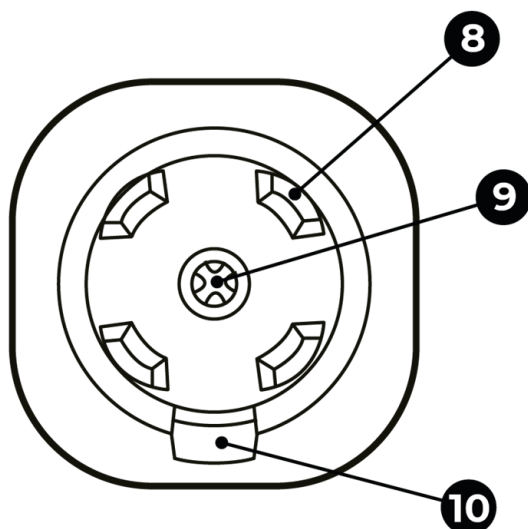
1.1 Przeznaczenie urządzenia

Wielofunkcyjny blender elektryczny AENO™ z funkcją gotowania przeznaczony jest do przygotowywania różnych potraw i napojów wymagających siekania i mieszania komponentów.



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

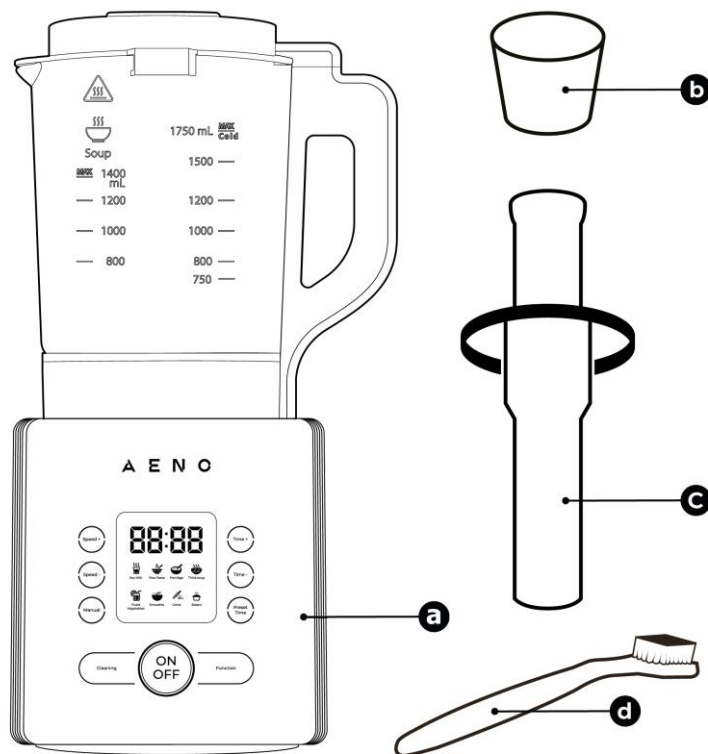
Tabela 1 – Podstawowe dane techniczne

| Parametr | Wartość |
|--------------------------------|--|
| Model | ATB0003 |
| 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) natężenie: 10,0 A Bezpiecznik termiczny: temperatura: 230 °C |
| Jednostka nożowa | Liczba ostrzy: 6 Prędkość obrotowa: 28000 obr/min \pm 15 % (bez obciążenia), 14000~16000 obr/min (pod obciążeniem) |
| Poziom hałasu podczas pracy | Do 92 dB (w odległości 1 m) |
| Programy pracy | „Soy Milk” („Mleko sojowe”) „Rice Paste” („Pasta ryżowa”) „Porridge” („Kasza”) „Thick Soup” („Gęsta zupa”) „Fruits/Vegetables” („Owoce/Warzywa”) „Smoothie” („Smoothie”) „Grind” („Rozdrabnianie”) „Steam” („Para”) |
| Timer opóźnionego startu | Do 24 godzin |
| Ustawianie prędkości ostrza | Tak |
| Samoczyszczenie | Tak |
| Wskaźniki | Wskaźniki programów: 8 |

| Parametr | Wartość |
|--|--|
| | Przyciski-wskaźniki sterowania: 9 |
| 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: tworzywo PP, tworzywo ABS * Pojemnik: szkło borokrzemianowe * Element grzewczy: stal nierdzewna Mechanizm noża: stal nierdzewna S.S304 * |
| Kolor | Biały, szary |
| Rozmiar (Dł×Szer×Wys) | 230×200×420 mm |
| Objętość | 1,75 l |
| Waga | Netto: 4,7 kg Brutto: 5,95 kg |
| Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym | Klasa II * |
| Kabel sieciowy | Długość: 1 m |

* Wyjaśnienie znajduje się w rozdziale 8 „Słowniczek”.

1.3 Zawartość zestawu



Rysunek 3 – W zestawie *

Do wielofunkcyjnego blendera elektrycznego AENO™ dołączone są następujące elementy (patrz Tabela 2).

Tabela 2 – W zestawie

| Rysunek | Nazwa | Ilość |
|---------|-----------------------------|--------|
| 3-a | Blender TB3 | 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 Opakowanie i etykietowanie

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

1.5 Panel sterowania urządzeniem











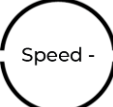
1.5.1 Przyciski panelu sterowania


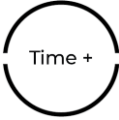
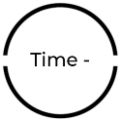


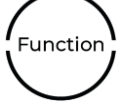


Rysunek 4 – Panel sterowania urządzeniem

Panel sterowania elektrycznego blendera wielofunkcyjnego AENO™ posiada dziewięć (9) przycisków sterujących oraz osiem wskaźników programów.

Tabela 3 – Panel sterowania urządzeniem

| Symbol | Nazwa | Opis |
|---|-----------------|--|
|  | | Wyświetlacz czasu pracy i temperatury ogrzewania |
|  | „ON/OFF“ | Przycisk-wskaźnik do włączania i wyłączenia urządzenia |
|  | „Mleko sojowe“ | Wskaźnik programu „Mleko sojowe“ |
|  | „Pasta ryżowa“ | Wskaźnik dla programu „Pasta ryżowa“ |
|  | „Kasza“ | Wskaźnik dla programu „Kasza“ |
|  | „Gęsta zupa“ | Wskaźnik dla programu „Gęsta zupa“ |
|  | „Owoce/Warzywa“ | Wskaźnik dla programu „Owoce/Warzywa“ |
|  | „Smoothie“ | Wskaźnik programu „Smoothie“ |
|  | „Rozdrabnianie“ | Wskaźnik programu „Rozdrabnianie“ |
|  | „Para“ | Wskaźnik programu „Para“ |
|  | „Speed+“ | Przycisk wskaźnika „Prędkość+“ zwiększający prędkość mechanizmu nożowego |
|  | „Speed-“ | Przycisk wskaźnika „Prędkość-“ do zmniejszania prędkości mechanizmu nożowego |

| | | |
|--|---------------|---|
|  | «Manual» | "Regulacja ręczna" przycisk do ręcznej regulacji prędkości obrotowej ostrza |
|  | „Time+” | Przycisk wskaźnika „Czas+”, aby wydłużyć czas gotowania |
|  | „Time-” | Przycisk wskaźnika „Czas-”, aby skrócić czas gotowania |
|  | „Preset Time” | Przycisk wskaźnika „Ustawienie czasu” w trybie opóźnionego startu |
|  | „Cleaning” | Przycisk wskaźnika „Czyszczenie” w trybie samoczyszczenia |
|  | „Function” | Przycisk wskaźnikowy „Funkcja” do wyboru programów operacyjnych |

UWAGA!

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

1.5.2 Tryb monitorowania zasilania

Aby włączyć urządzenie w trybie monitorowania zasilania, należy umieścić pojemnik na jednostce silnikowej i podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego.

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

Przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”) miga.

1.5.3 Tryb czuwania

Aby włączyć urządzenie w trybie czuwania, umieść pojemnik na podstawie blendera i wykonaj poniższe kroki:

- 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 zostaną naciśnięte żadne przyciski, po upływie jednej (1) minuty blender przechodzi w tryb monitorowania zasilania.

1.5.4 Tryb działania urządzenia

Aby włączyć tryb pracy, umieść pojemnik ze składnikami na obudowie blendera i wykonaj poniższe kroki:

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- Naciśnij przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).
- Wybierz żądany program pracy urządzenia, naciskając przycisk „Function” („Funkcja”) i naciśnij przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).
- Jeśli po wybraniu programu nie zostanie wciśnięty przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”), blender po 30 (trzydziestu) sekundach przejdzie w tryb czuwania.

Urządzenie rozpoczyna realizację wybranego programu. Wskaźnik wybranego programu zaświeci się na niebiesko. Wyświetlacz na panelu sterowania pokazuje temperaturę składników w pojemniku.

W przypadku programów z podgrzewaniem na wyświetlaczu pojawia się czas pracy wybranego programu po zagotowaniu. W przypadku programów bez podgrzewania czas pracy jest wyświetlany zaraz po rozpoczęciu mieszania.

Tabela 4 – Programy gotowania

| Przycisk panelu sterowania | Program | Czas pracy (po zagotowaniu) | Maksymalna temperatura ogrzewania |
|----------------------------|---------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| „Soy Milk” | Mleko sojowe | 23 min | 100 °C |
| „Rice Paste” | Pasta ryżowa | 15 min | 100 °C |
| „Porridge” | Kasza | 17 min | 100 °C |
| „Thick Soup” | Gęsta zupa | 20 min | 100 °C |
| „Fruits/Vegetables” | Owoce/Warzywa | 2 min | nieogrzewany |
| „Smoothie” | Smoothie | 1 min | nieogrzewany |
| „Fruits/Vegetables” | Rozdrabnianie | 1 min | nieogrzewany |
| „Steam” | Para | 20 min | 100 °C |

1.5.5 Ustawienie prędkości obrotowej ostrza

Ręczna regulacja prędkości rozdrabniania pozwala na uzyskanie pożądanej konsystencji gotowej mieszanki.

Aby aktywować urządzenie z indywidualnymi ustawieniami prędkości ostrzy, umieść pojemnik ze składnikami na jednostce silnikowej i wykonaj poniższe kroki:

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- Nacisnąć przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).
- Naciśnij przycisk „Manual” i użyj przycisków „Speed+” („Prędkość+”) i „Speed-” („Prędkość-”), aby dostosować prędkość ostrza (1 do 9) i naciśnij przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).
- Jeśli po wyregulowaniu prędkości nie zostanie wciśnięty przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”), blender po 30 (trzydziestu) sekundach przejdzie w tryb czuwania.

Urządzenie będzie pracować z wybraną prędkością.

1.5.6 Tryb samoczyszczenia

W trybie samoczyszczenia urządzenie usuwa resztki jedzenia ze ścianek pojemnika i mechanizmu nożowego urządzenia.

Aby aktywować funkcję samoczyszczenia, po wyjęciu gotowego produktu z pojemnika blendera, wlej 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 obracała tak długo, jak długo będzie wciśnięty przycisk „CLEANING” („Czyszczenie”). Po zakończeniu czyszczenia należy spłukać wnętrze pojemnika czystą, ciepłą wodą i wytrzeć do sucha ściereczką. Należy uważać, aby nie zostać zranionym przez ostre ostrza blendera.

1.5.7 Tryb opóźnionego startu

Aby włączyć urządzenie w trybie opóźnionego startu, umieść pojemnik ze składnikami na jednostce silnikowej i wykonaj poniższe kroki:

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

* Według ogólnie dostępnych informacji, środki do mycia naczyń o wartości pH od 5 do 8 są neutralne.

- Nacisnąć przycisk „Preset Time” („Ustawienie czasu”). Następnie za pomocą przycisków „Time+” („Czas+”) i „Time-” („Czas-”) ustawić żądany czas, po którym urządzenie ma się uruchomić. Maksymalny dopuszczalny czas opóźnionego startu wynosi 24 godziny.
- Nacisnąć lub wielokrotnie nacisnąć przycisk „Function” („Funkcja”), aby wybrać wymagany program dla urządzenia.
- Naciśnij przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).

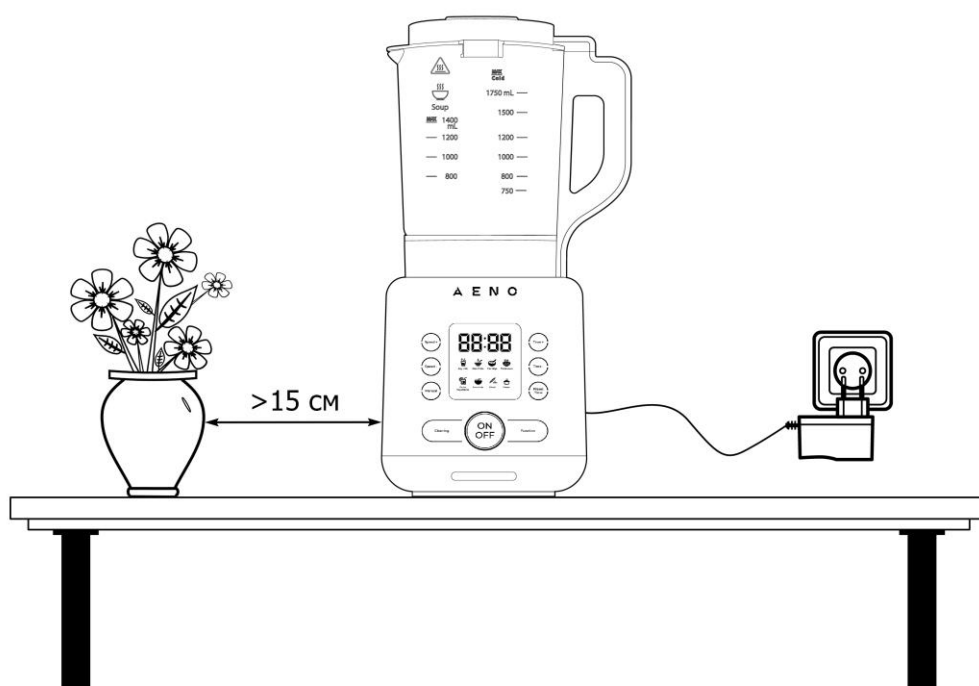
Blender uruchamia się o ustawionej godzinie, wykonuje wybrany program, a następnie przechodzi w tryb gotowości.

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 osusz elementy urządzenia, które będą miały kontakt z żywnością (pojemnik, duże i małe wieko, 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 do gniazdka elektrycznego.

UWAGA

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

Po podłączeniu do gniazdka elektrycznego urządzenie przechodzi w tryb monitorowania zasilania (patrz punkt 1.5.2). Teraz możesz nim sterować za pomocą dotykowego panelu sterowania.

2.2 Opis działania programów

Z wielofunkcyjnym blenderem elektrycznym AENO™ możesz:

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

OSTRZEŻENIE!

Kruszenie lodu odbywa się w trybie „CLEANING” („Czyszczenie”), poprzez naciskanie impulsów przez 2–5 sekund każdy.

„Soy Milk” („Mleko sojowe”)

Po uruchomieniu programu składniki są mieszane przez 1 sekundę. Następnie urządzenie doprowadza do wrzenia składniki znajdujące się w pojemniku.

Czas trwania programu wynosi 23 minuty (po zagotowaniu). W procesie utrzymywana jest temperatura 99 °C

„Rice Paste” („Pasta ryżowa”)

Po uruchomieniu programu składniki są mieszane przez 2 sekundy. Następnie urządzenie doprowadza składniki w pojemniku do wrzenia.

Czas trwania programu wynosi 15 minut (po zagotowaniu). W procesie utrzymywana jest temperatura 99 °C.

„Porridge” („Kasza”)

Po uruchomieniu programu składniki są mieszane przez 2 sekundy. Następnie urządzenie doprowadza składniki w pojemniku do wrzenia. Czas trwania programu wynosi 17 minut (po zagotowaniu). W procesie utrzymywana jest temperatura 99–100 °C.

„Thick Soup” („Gęsta zupa”)

Po uruchomieniu programu składniki są mieszane przez 2 sekundy. Następnie urządzenie doprowadza składniki w pojemniku do wrzenia.

Czas trwania programu wynosi 20 minut (po zagotowaniu). W procesie utrzymywana jest temperatura 99 °C.

„Fruits/Vegetables” („Owoce/Warzywa”)

W tym programie nie ma podgrzewania potraw.

Rozdrabnianie i mieszanie składników ze zmiennym zwiększaniem i zmniejszaniem prędkości noża.

Czas trwania programu wynosi 2 minuty.

„Smoothie” („Smoothie”)

W tym programie nie ma podgrzewania potraw.

Rozdrabnianie, mieszanie i ubijanie składników ze zmiennym zwiększaniem i zmniejszaniem prędkości noża.

Czas trwania programu wynosi 1 minutę.

„Grind” („Rozdrabnianie”)

W tym programie nie ma podgrzewania potraw.

Rozdrabnianie i mieszanie składników przy stałej prędkości obrotowej noży.

Czas trwania programu wynosi 2 minuty i 16 sekund.

„Steam” („Para”)

Urządzenie doprowadza składniki w pojemniku do wrzenia i gotuje przez 20 minut.

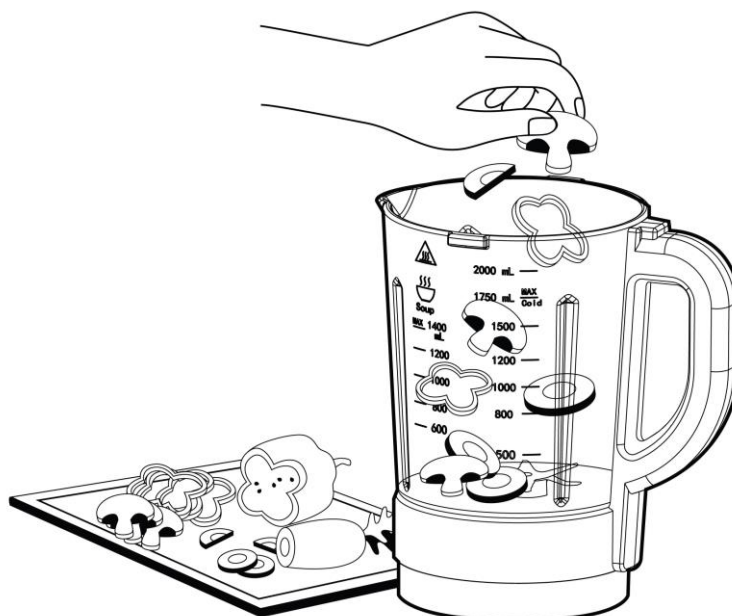
UWAGA

Gotowanie na parze nie jest dostępne dla tego modelu.

Przepisy kulinarne z użyciem wielofunkcyjnego blendera elektrycznego AENO™ znajdziesz na stronie aeno.com/pl/recipes.

2.3 Obsługa urządzenia

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



Rysunek 6 – Przygotowanie składników

Składniki umieść w pojemniku blendera. Dodaj płyn. Na pojemniku znajdują się dwie pionowe skale – dla płynów zimnych „Cold” („Zimna”) i gorących „Soup” („Zupowa”).

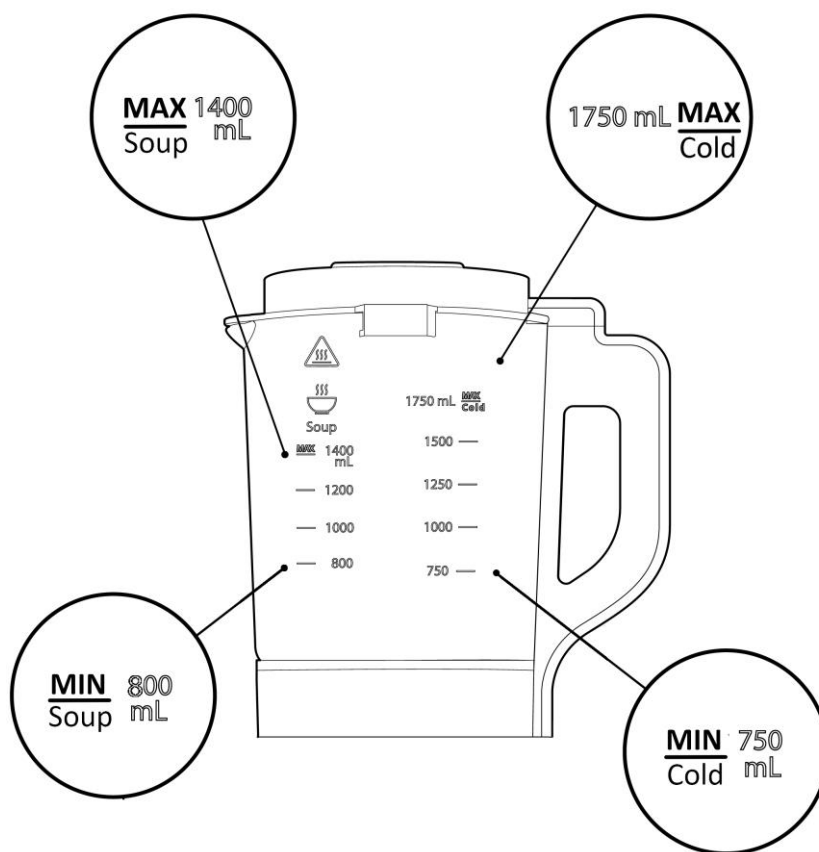
UWAGA

Twarde, włókniste rośliny (koper, pietruszka, szparagi itp.) należy zdecydowanie pokroić. Nawijanie włókien wokół osi jednostki nożowej może doprowadzić do przegrzania silnika i poważnego uszkodzenia urządzenia. Jeśli łądygi rzeczywiście nawiną się na osi jednostki nożowej, wyłącz blender i wyczyść ostrze. Dopiero wtedy można ponownie uruchomić blender.

Tabela 5 – Ograniczenia objętości składników w pojemniku

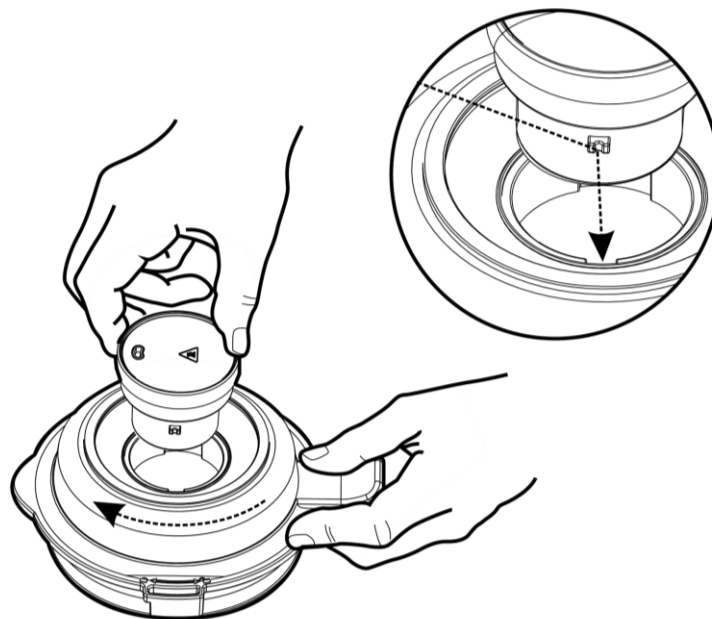
| Poziom cieczy | Dla programów bez ogrzewania | Dla programów z ogrzewaniem |
|---------------|------------------------------|-----------------------------|
| Minimum | 750 ml | 800 ml |
| Maksymalnie | 1750 ml | 1400 ml |

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



Rysunek 7 – Oznaczenie pojemnika blendera

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



Rysunek 8 – Schemat zamykania małego wieka

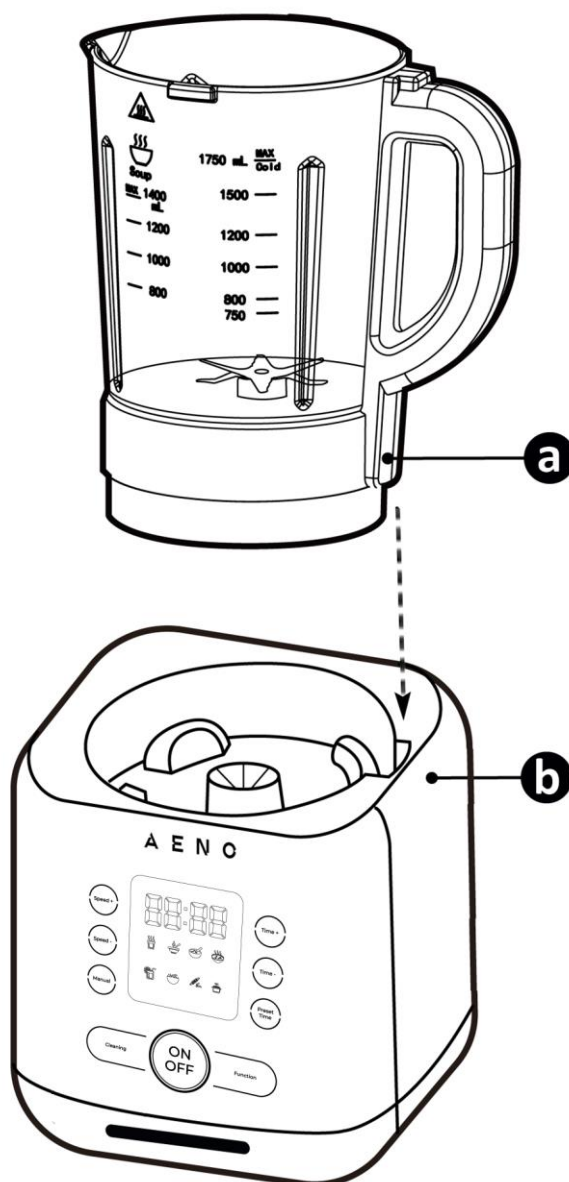


Rysunek 9 – Schemat zamykania dużego wieka

UWAGA!

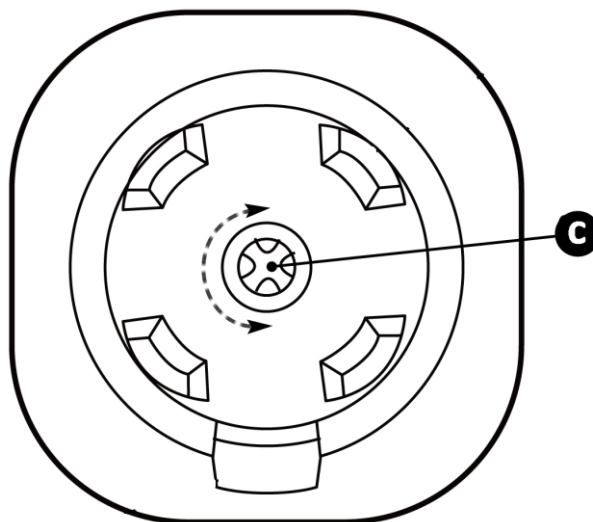
Jeśli podczas pracy otworzysz dużą wieko, blender natychmiast się zatrzyma. Jeśli podczas pracy blendera trzeba dodać niewielką ilość jedzenia lub przypraw, można w tym celu otworzyć małe wieczko. Do dokładnego dozowania przypraw i innych produktów należy używać miarki dołączonej do zawartości opakowania.

Umieść pojemnik na jednostce silnikowej tak, aby łącznik pojemnika (a) pasował do rowka w korpusie jednostki (b).



Rysunek 10 – Umieszczenie pojemnika na jednostce silnikowej

Jeśli pojemnik nie pasuje do jednostki silnikowej, zdejmij go i obróć ręcznie złącze wału silnika (c) o pół obrotu w każdą stronę.

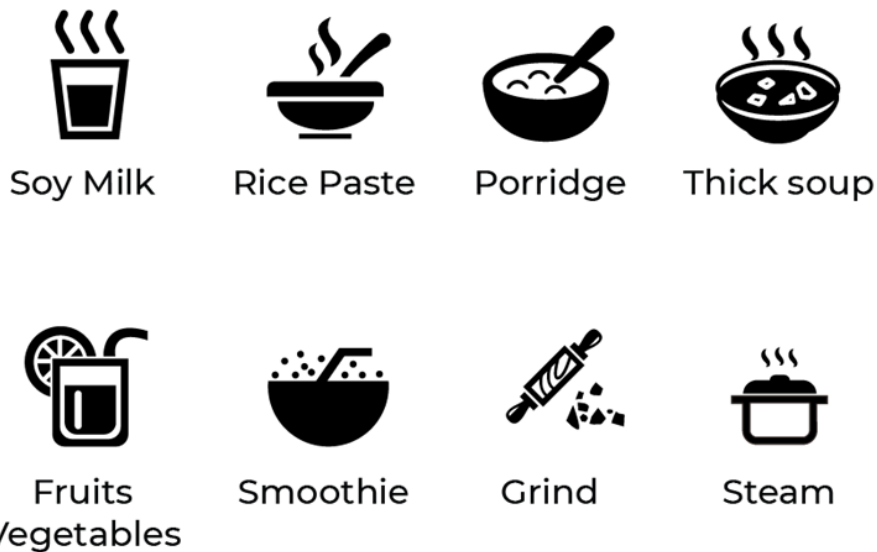


Rysunek 11 – Złącze wału silnika

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 monitorowania zasilania.

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

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



Rysunek 12 – Wskaźniki programu

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

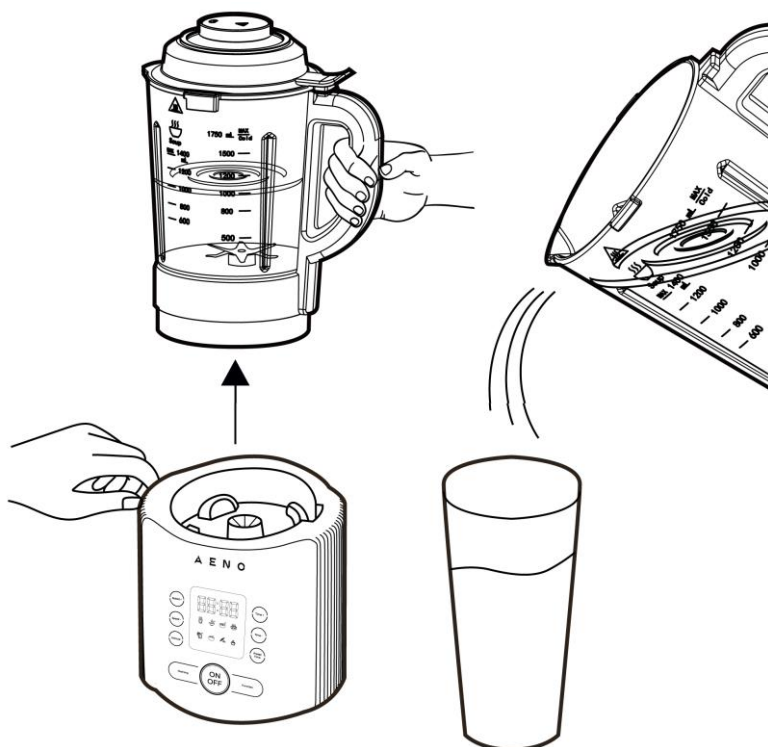
Użyj ubijaka, aby szybciej zmiksować twarde produkty (np. orzechy).

OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie używaj 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 programu, prędkość noża i temperaturę grzania. Każdy program można zakończyć przedwcześnie, przytrzymując przez 3 sekundy wciśnięty przycisk „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”).

Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy je wyłączyć przyciskiem „ON/OFF” („Włączanie/Wyłączanie”) i wyjąć przewód sieciowy z gniazdka. Upewnij się, że jednostka nożowa nie obraca się i wyjmij pojemnik blendera z podstawy urządzenia. Otwórz duże wieko pojemnika, wyjmij ugotowany produkt.



Rysunek 13 – Wyciąganie gotowego produktu

Następnie uruchom tryb samoczyszczenia urządzenia zgodnie z opisem w punkcie 1.5.6 „Tryb samoczyszczenia”. Zaleca się czyszczenie urządzenia bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec zasychnaniu resztek jedzenia na ściankach urządzenia i jednostce nożowej.

2.4 Zabezpieczenie przed przeciążeniem i przegrzaniem

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed przeciążeniem i przegrzaniem.

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

Zrób przerwę na 15 minut. Po tym czasie 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:

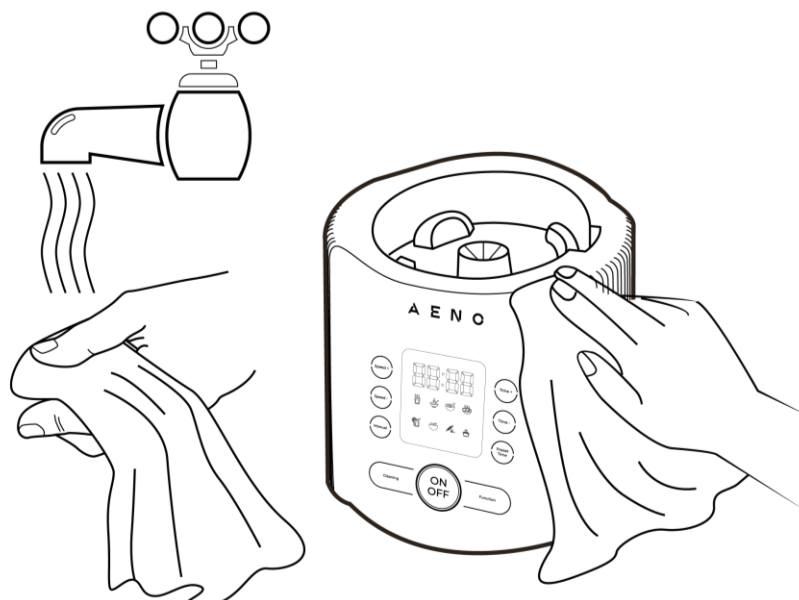
- czyszczenie korpusu urządzenia, jeśli jest zabrudzony;
- czyszczenie pojemnika po każdym użyciu urządzenia.

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

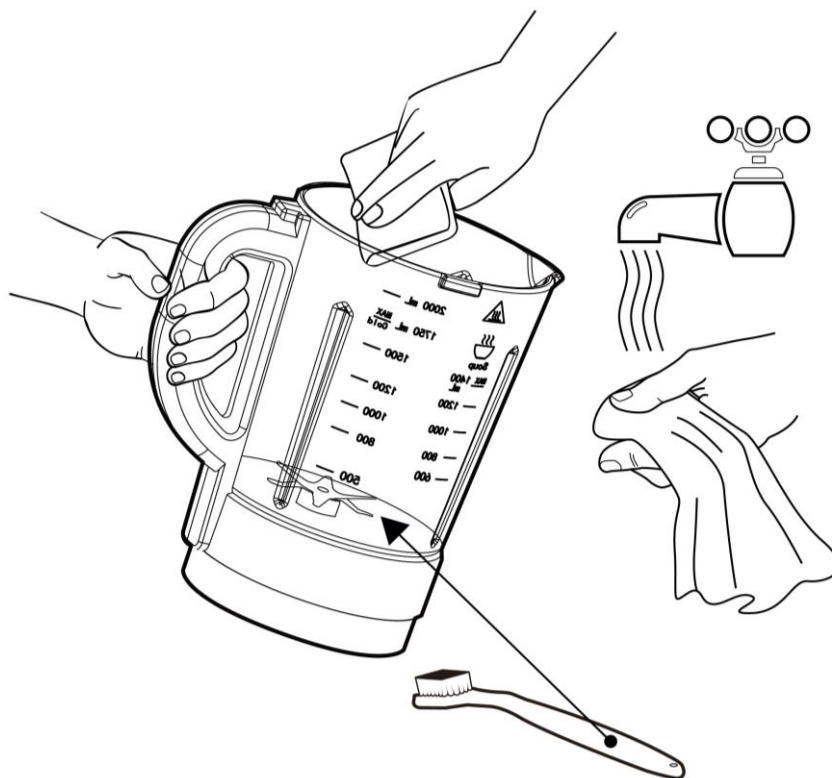
Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną szmatką, aby usunąć brud i kurz. W przypadku silnych zabrudzeń nanieść na ściereczkę neutralny detergent i wyczyścić zabrudzenie (patrz ilustracja). Następnie przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha.



Rysunek 14 – Czyszczenie obudowy urządzenia

3.2 Czyszczenie pojemnika i akcesoriów

Aby wyczyścić wnętrze patelni, należy użyć trybu samoczyszczenia opisanego w rozdziale 1.5.6 „Tryb samoczyszczenia”. Aby wyczyścić zewnętrzną część pojemnika, przetrzyj ją wilgotną szmatką, dodając neutralny detergent. Następnie wytrzyj ją do sucha szmatką.

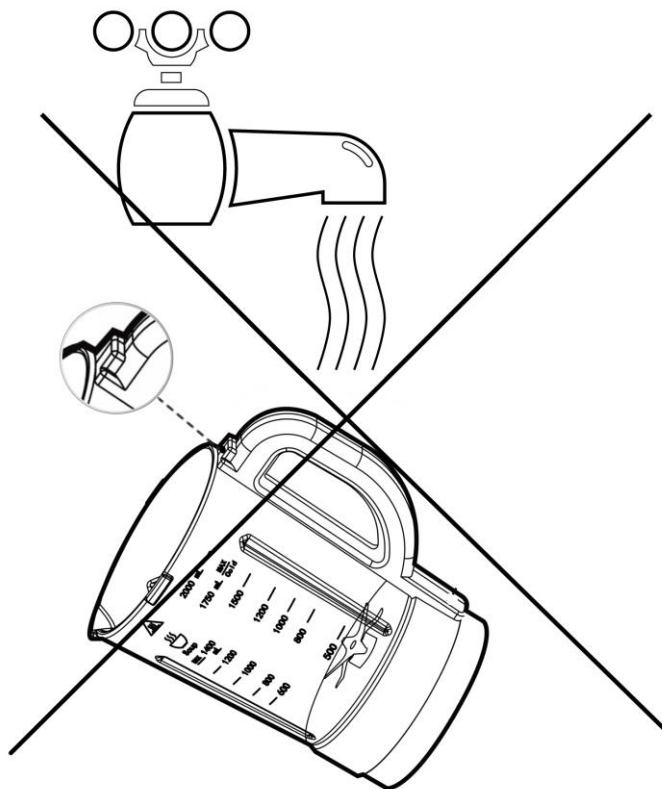


Rysunek 15 – Czyszczenie pojemnika

Za pomocą dołączonej szczotki wyczyść jednostkę nożową pojemnika.

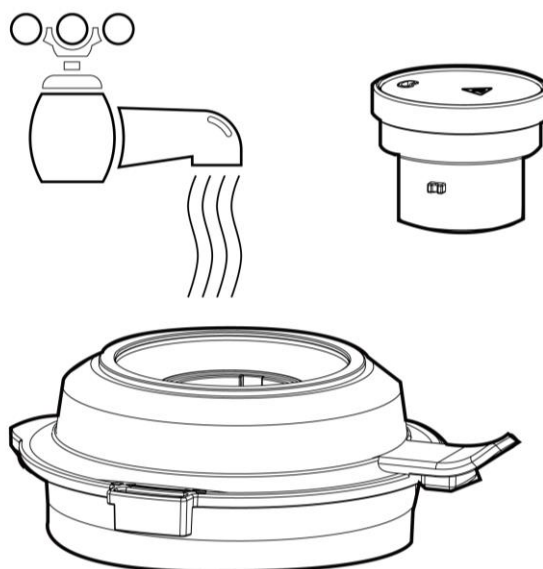
OSTRZEŻENIE!

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 wysusz pojemnik do góry nogami na co najmniej 24 godziny.



Rysunek 16 – Styki elektryczne w rękojeści pojemnika

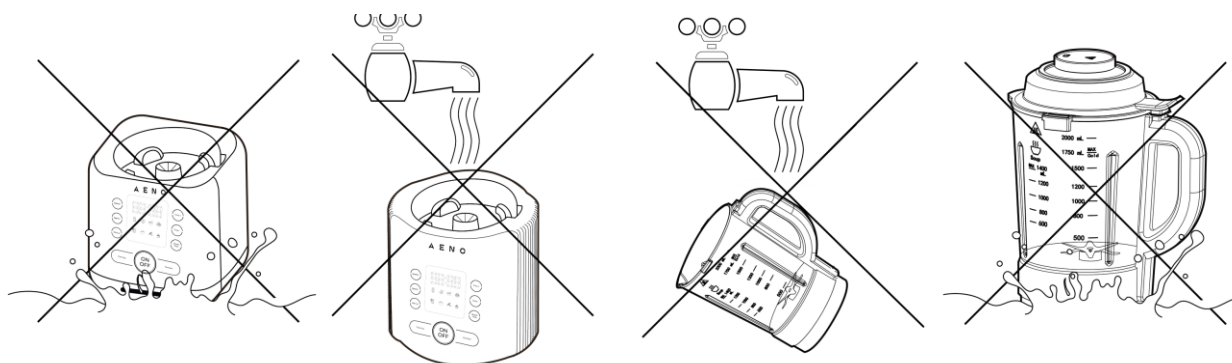
Aby wyczyścić duże i małe wieka pojemnika oraz akcesoria używane podczas gotowania, należy je opłukać pod bieżącą wodą (patrz rysunek poniżej), a następnie dokładnie wysuszyć. Dopuszcza się stosowanie neutralnych detergentów.



Rysunek 17 – Czyszczenie wiek urządzenia

OSTRZEŻENIE!

Aby wyczyścić obudowę urządzenia, rękojeść pojemnika oraz spód pojemnika ze stykami elektrycznymi i wałkiem sprzęgła **nie wolno** myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.



Rysunek 18 – Zakaz kontaktu z wodą

4 Zobowiązania gwarancyjne

Okres eksploatacji urządzenia wynosi dwa (2) lata. Gwarancja producenta na urządzenie wynosi dwa (2) lata od daty sprzedaży detalicznej. Gwarancja producenta na akcesoria wynosi dwa (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 w okresie gwarancji prawidłowe działanie wszystkich materiałów, elementów i montażu produktów AENO™, pod warunkiem przestrzegania zasad eksploatacji określonych 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 wydzielany przez m w pierwszych dniach 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:
 - o wentylatory;
 - o zawory wodne;
 - o przełączniki elektryczne;
 - o silniki elektryczne;
 - o paski;
 - o kompresory;
- hałasy spowodowany naturalnym zużyciem (starzeniem się) materiałów, a mianowicie:
 - o trzaski podczas podgrzewania/chłodzenia;
 - o skrzypy;
 - o drobne stukanie ruchomych mechanizmów;
- konieczność wymiany materiałów eksploatacyjnych i części zużywających się, które uległy uszkodzeniu w wyniku normalnego zużycia.

4.1 Centra serwisowe AENO

Listę miast, w których dostępny jest serwis producenta, można znaleźć na stronie **aeno.com**.

4. 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 wadą lub usterką.
2. Oryginalny dowód zakupu.

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

Serwis gwarancyjny nie jest objęty gwarancją:

- prace związane z regulacją, ustawienia, czyszczenie i inne prace konserwacyjne na produkcie, zgodnie z niniejszą instrukcją użytkownika;
- wymiana materiałów eksploatacyjnych (baterii, filtrów, żarówek, worków na kurz itp.) zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszym dokumencie.

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 są objęte bezpłatnym serwisem gwarancyjnym w przypadku wykrycia 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, włącznie z użyciem, które jest niezgodne z instrukcją obsługi;
- wady spowodowanych normalnym zużyciem towarów, w tym toreb, korpusów, zestawów baterii lub instrukcji obsługi;
- jeśli numer seryjny (naklejki fabryczne), data produkcji lub nazwa modelu na korpusie 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, z uszkodzeniami, które spowodowano ostrymi przedmiotami, zginanie, sprężenie, upuszczanie 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 sfery „zadań 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 usuwanie 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 produkt na działanie wody.

Przed odłożeniem urządzenia na przechowywanie 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 uszkodzonych urządzeń 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 tego urządzenia, należy skontaktować się z biurem usuwania odpadów komunalnych.

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 centrum recyklingu.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat recyklingu tego urządzenia, należy skontaktować się z biurem usuwania odpadów komunalnych.

6 Inne informacje

Informacje o producencie

| | |
|-----------------|--|
| Nazwa | ASBISc Enterprises PLC |
| Adres | Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cypr |
| Dane kontaktowe | Tel: +357-25857000, asbis.com |

Informacje o firmie importującej

Polska

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

Informacja o uzyskanych certyfikatach i deklaracjach zgodności

| | |
|----------------------------|--|
| Dyrektywy i rozporządzenia | Deklaracja zgodności z dyrektywami 2014/30/UE, 2014/35/UE, 2009/125/UE z dnia 5 listopada 2021 roku Deklaracja zgodności z rozporządzeniem 1907/2006/UE z dnia 5 listopada 2021 roku Deklaracja zgodności RoHS 2011/65/UE z dnia 1 listopada 2021 roku PSU EN 50564:2016, 55014-1:2016, 55014-2:2015, 61000-3-3:2014, 61000-3-2:2016 z dnia 9 listopada 2021 roku PSU EN IEC 63000:2020 z dnia 9 listopada 2021 roku |
|----------------------------|--|

Adresy centrów serwisowych można znaleźć na stronie **aeno.com** w zakładce „Serwis i gwarancja”.

7 Rozwiązywanie problemów

Tabela 6 przedstawia typowe problemy występujące podczas podłączania i konfigurowania urządzenia oraz możliwe rozwiązania

Tabela 6 – Typowe problemy i rozwiązania

| Nº | 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 pojemniku | Wyjmij nadmiar jedzenia z pojemnika lub dodaj je |
| | | Zbyt mała ilość wody w pojemniku | Dodaj wodę do pojemnika |
| 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 pojemniku” |
| 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 | Dodaj płyn lub produkty spożywcze do pojemnika |

| Nº | Problem | Możliwe przyczyny | Rozwiązanie |
|----|---|---|---|
| | | temperatury wyłączają 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 °C. |
| 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 odporne 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.) |

A E N O

C R E A T I N G T H E F U T U R E