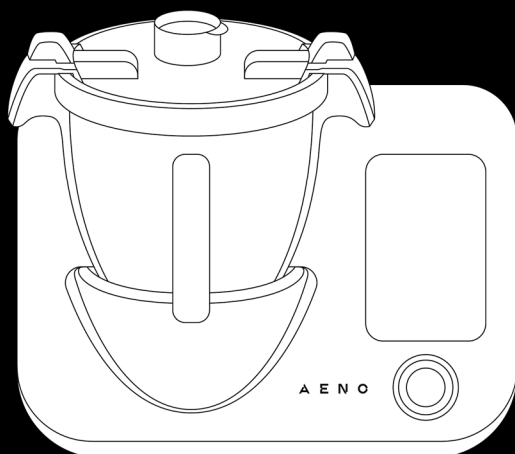


A E N O



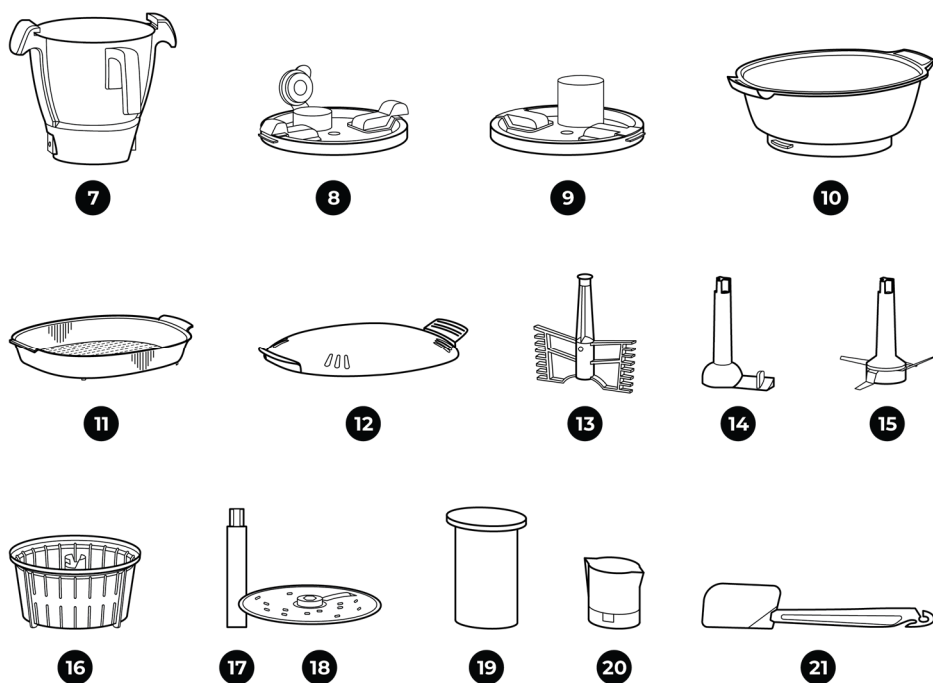
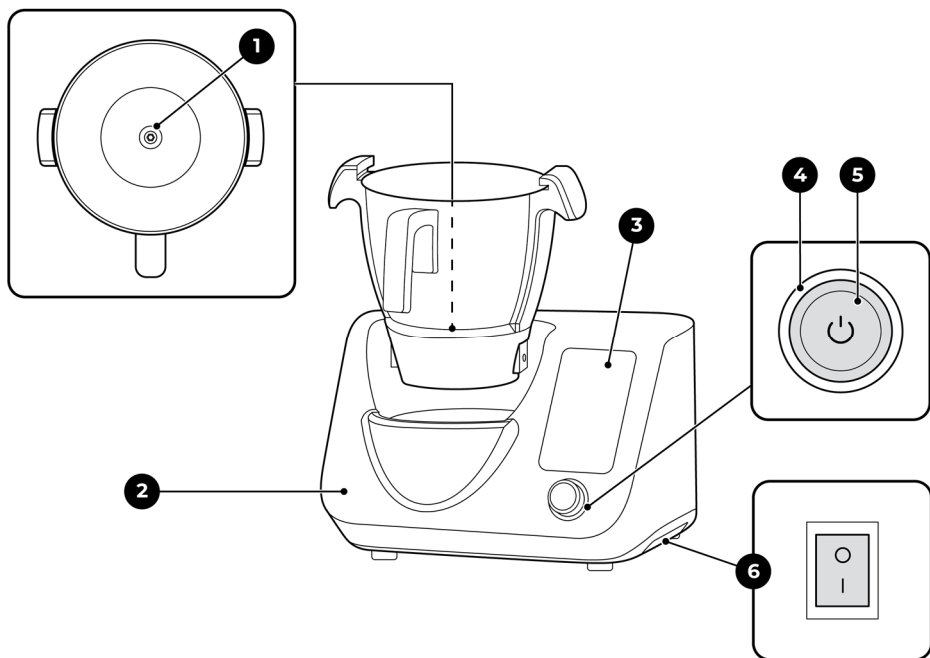
Quick Start Guide

Smart Cooking Robot CR1S

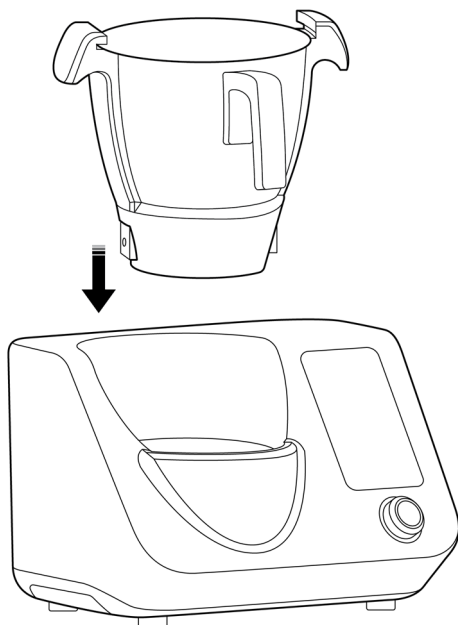
(Model: ACR0001S)

v 2.1.0 | 23.01.2025

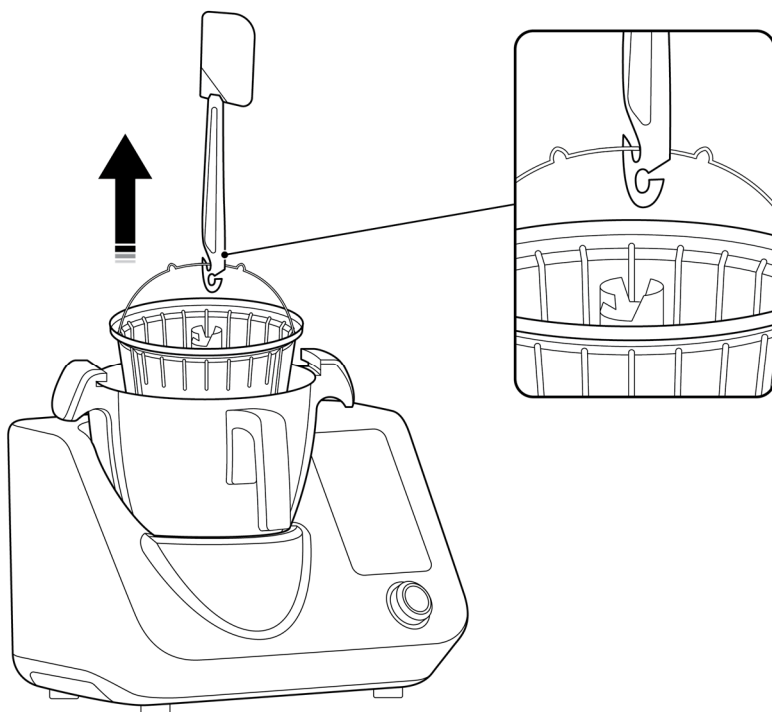
ENG.....	7	KAZ.....	62
ARA.....	11	LAV.....	66
BOS.....	14	LIT.....	70
BUL.....	18	NLD.....	74
CES.....	22	POL.....	78
DEU.....	26	POR.....	82
ELL.....	30	RON.....	86
EST.....	34	RUS.....	90
FRA.....	38	SLK.....	94
HRV.....	42	SLV.....	98
HUN.....	46	SPA.....	102
HYE.....	50	SRP.....	106
ITA.....	54	UKR.....	110
KAT.....	58	UZB.....	114

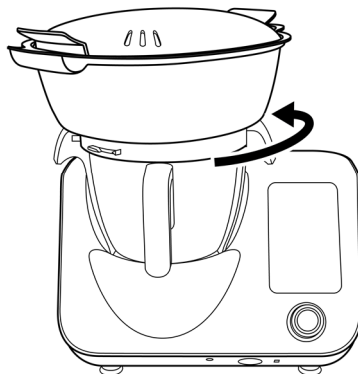
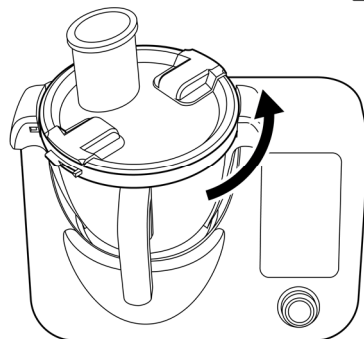
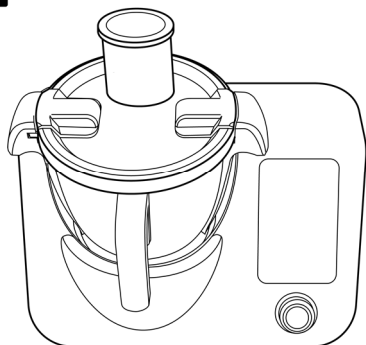
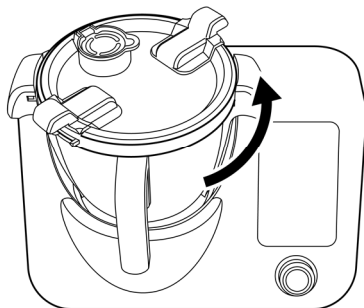
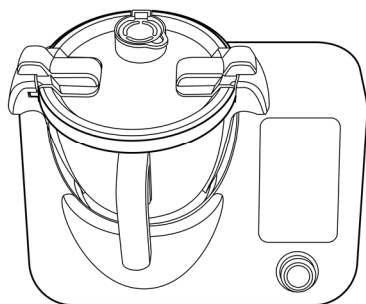


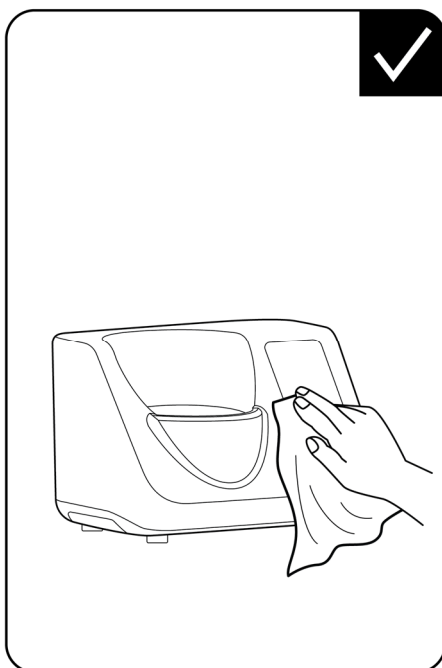
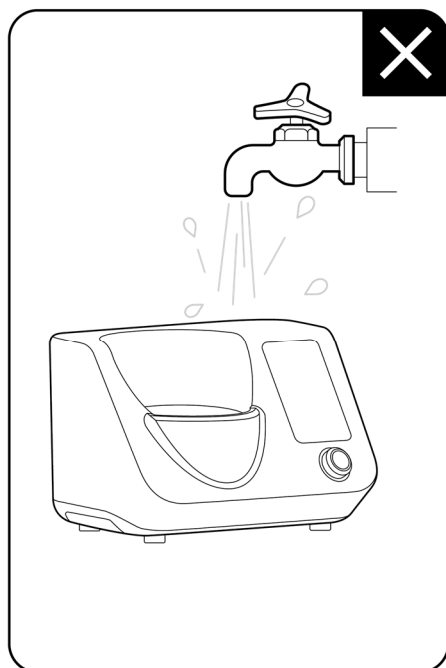
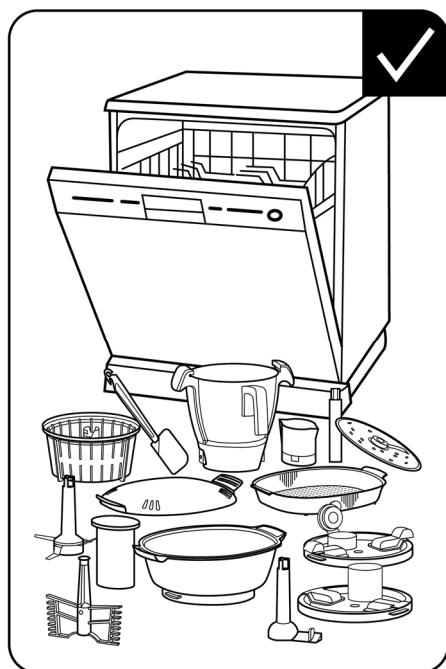
C



D







POL Inteligentny robot kuchenny **ACR0001S** to urządzenie zaprojektowane do wykonywania różnych funkcji: od siekania żywności po gotowanie potraw o różnym stopniu złożoności.

Dane techniczne

Zasilanie (wejście): 220–240 V / 5,65 A (AC), 50–60 Hz, 1300,0 W (maks.). Pobór mocy w trybie czuwania: < 2,0 W. Pojemność miski: 3,5 l (pojemność użytkowa: 2,3 l). Prędkość obrotowa silnika: 125–5000 obr/min. 9 programów (8 automatycznych + tryb ręczny). Wbudowana waga: zakres pomiarowy 0–5 kg, krok ważenia 5 g, funkcja zerowania tary. Wyświetlacz: dotykowy, 5". Wi-Fi: 802.11 b/g/n (2412–2472 MHz). Moc emisji: 17,3 dBm / 53,7 mW. Ochrona przed przegrzaniem. Sterowanie: ręczne. Poziom hałasu (w odległości 1 m): < 90 dB. Długość przewodu zasilającego: 1 m. Materiał: tworzywo ABS, stal nierdzewna. Wymiary (dł.×szer.×wys.): 384×280×330 mm. Waga: 7,8 kg. Kolor: grafitowy. Warunki pracy: temp. 0...+40 °C, wilg. wzg. 40–60 % (bez kondensacji). Warunki przechowywania: temp. –20...+60 °C, wilg. wzg. 20–75 % (bez kondensacji).

Zawartość zestawu (patrz rys. A, B)

Inteligentny robot kuchenny **ACR0001S**, miska, pokrywa miski, pokrywa robota kuchennego, parowar, wkładka do parowaru, pokrywa parowaru, trzepaczka, dysza mieszająca, rozdrabniacz z czterema ostrzami, mały kosz parowy, uchwyt na tarczę do tarcia/szatkowania, dwustronna tarcza do tarcia/szatkowania, popychacz, miarka, szpatułka, skrócona instrukcja obsługi.

Elementy urządzenia i akcesoria (patrz rys. A, B)

1 – sprzęgło, 2 – obudowa, 3 – wyświetlacz, 4 – wskaźnik, 5 – regulator, 6 – włącznik, 7 – miska, 8 – pokrywa miski, 9 – pokrywa robota kuchennego, 10 – parowar, 11 – wkładka do parowaru, 12 – pokrywa parowaru, 13 – trzepaczka, 14 – dysza mieszająca, 15 – rozdrabniacz z czterema ostrzami, 16 – mały kosz parowy, 17 – uchwyt na tarczę do tarcia/szatkowania, 18 – dwustronna tarcza do tarcia/szatkowania, 19 – popychacz, 20 – miarka, 21 – szpatułka.

Ograniczenia i ostrzeżenia

UWAGA! Ostrożnie obchodź się z ostrzami: wyjmij je z miski przed jej opróżnieniem i zachowaj ostrożność podczas czyszczenia. Nie należy dotykać żadnych ruchomych części podczas pracy urządzenia.

UWAGA! Niektóre części urządzenia mogą się nagrzewać i powodować oparzenia! Nie dotykać miski, pokrywek ani parowaru, dopóki całkowicie nie ostygną, lub użyć rękawicy kuchennej, lub grubej ściereczki.

UWAGA! Podczas napełniania miski nie należy przekraczać oznaczenia „MAX” – może to spowodować przepełnienie miski podczas pracy.

UWAGA! Nie wolno dopuścić do przedostania się płynu do zagłębienia na misę – może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

UWAGA! Nie siekaj mięsa z kośćmi i/lub chrząstkami, owoców z kośćmi, orzechów w łupinach. Wcześniej usuń kości, chrząstki, pestki i łupiny, aby uniknąć uszkodzenia ostrza.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 16 roku życia lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub intelektualnych, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem i akcesoriami. Nie upuszczaj i nie rzucaj urządzenia. Nie używaj uszkodzonego urządzenia lub akcesoriów. Należy upewnić się, że napięcie znamionowe i częstotliwość podane w danych technicznych odpowiadają zasilaniu sieciowemu. Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie suchymi rękami. Nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do zasilania bez nadzoru. Odłącz urządzenie po użyciu i przed czyszczeniem. Odłącz urządzenie od zasilania, trzymając za wtyczkę, a nie za przewód zasilający. Nie należy zanurzać urządzenia, wtyczki przewodu zasilającego ani samego przewodu w wodzie lub innych płynach. Upewnij się, że przewód zasilający nie jest skręcony, zagięty, dociśnięty do czegośkolwiek ani nie styka się z gorącymi, ostrymi przedmiotami lub źródłami ciepła. Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.

W przypadku jakichkolwiek pytań lub trudności w korzystaniu z urządzenia AENO™ należy skontaktować się z zespołem pomocy technicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem **support@aeno.com** lub czatu online pod adresem **aeno.com/service-and-warranty**. Specjaliści pomogą Ci i nie będziesz musiał tracić czasu i wysiłku na odwiedzanie sklepu.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać agresywnych chemicznie detergentów, past ściernych, produktów zawierających kwasy i rozpuszczalniki ani metalowych gąbek. Szczegółowy opis urządzenia, jego trybów i funkcji można znaleźć w pełnej instrukcji obsługi dostępnej na stronie internetowej aeno.com/documents.

Przypisywanie akcesoriów

	Mielenie i mieszanie składników do sosów, zup kremów, koktajli, żywności dla niemowląt, koktajli mlecznych; wyrabianie ciasta. Notatka. Dysza może być używana z dowolną prędkością
	Ubijanie białek, śmietany; mieszanie składników do sosów, kremów. UWAGA! Używaj dyszy tylko przy prędkościach 1–4
	Mieszanie składników; przygotowywanie zup przy użyciu funkcji podgrzewania. UWAGA! Używaj dyszy tylko przy prędkościach 1–3
	Gotowanie na parze. Notatka. Aby gotować na parze kilka potraw jednocześnie, należy użyć wkładki do parowaru (11)
	Gotowanie na parze; gotowanie zbóż i innych drobnych składników
	Tarcie/szatkowanie składników. UWAGA! Używaj dyszy tylko przy prędkościach 4–6

Wskazanie urządzenia

Status wskaźnika	Wartość
W trybie czuwania	
Miga na biało i czerwono	Misa jest umieszczana w urządzeniu i przykrywana pokrywą
Miga na czerwono	Misa jest umieszczona w urządzeniu i nie jest przykryta pokrywą

Podczas pracy urządzenia

Miga na biało i czerwono	Działanie w trybie „Waga”
Miga na biało	Działanie w trybie ogrzewania do 60 °C
Miga na czerwono	Działanie w trybie z ogrzewaniem powyżej 60 °C

Funkcje regulatora

Obróć w prawo/lewo	Dostosowywanie parametrów wybranego programu
Naciśnij jeden raz	Uruchomienie/zatrzymanie programu; przełączenie urządzenia w tryb czuwania po zakończeniu programu
Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy	Anulowanie uruchomionego programu
Naciśnij i przytrzymaj (w trybie „Turbo”)	Obrót ostrza

Przygotowanie urządzenia do działania

- Ostrożnie otwórz opakowanie i wyjmij urządzenie wraz z akcesoriami. Usuń z nich wszelkie materiały opakowaniowe.
- Wyczyść urządzenie i akcesoria (patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”).
- Umieść obudowę urządzenia (2) na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.
- Ustaw przełącznik (6) w pozycji **I** i poczekaj, aż włączy się wyświetlacz (3).

Łączenie się z siecią Wi-Fi i tworzenie konta

UWAGA! Aby uzyskać dostęp do przepisów, a także aktualizacji oprogramowania sprzętowego i bazy danych przepisów, należy połączyć się z siecią Wi-Fi (2,4 GHz) i utworzyć konto za pomocą wyświetlacza urządzenia.

- Przygotuj urządzenie do pracy i po włączeniu wyświetlacza dotknij jeden raz w dowolnej części wyświetlacza.

2. W górnej części otwartego menu dotknij  i wybierz żadaną sieć Wi-Fi (tylko 2,4 GHz).
3. Wprowadź hasło sieciowe i dotknij „Potwierdź”. Poczekaj na zakończenie procesu łączenia i dotknij .
4. Dotknij  w górnej części menu.
5. W oknie, które zostanie otwarte, dotknij „Zaloguj/Zarejestruj się”.
6. Dotknij „Zarejestruj się”.
7. W formularzu rejestracyjnym utwórz konto: wprowadź swój adres e-mail i utwórz hasło, a następnie ponownie dotknij „Zarejestruj się”.
8. W otwartym oknie wprowadź dane swojego konta (nazwę użytkownika, płeć i wiek) i dotknij „Zapisz”.

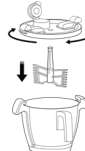
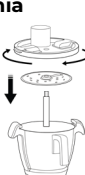
Aktualizacja oprogramowania układowego

Po wykryciu nowej wersji oprogramowania sprzętowego (jeśli urządzenie jest podłączone do sieci Wi-Fi 2,4 GHz), na wyświetlaczu pojawi się odpowiednie powiadomienie. Dotknij przycisk „Aktualizuj” w oknie powiadomień. Wyświetlacz pokaże proces aktualizacji oprogramowania sprzętowego. Poczekaj na komunikat o zakończeniu aktualizacji.

UWAGA! Proszę nie wyłączać urządzenia ani nie odłączać go od zasilania podczas aktualizacji.

Eksplotacja urządzenia

1. Wstaw misę (7) do obudowy do oporu, jak pokazano na rys. **C**. Wskaźnik (4) zacznie migać na czerwono.
2. Na wyświetlaczu wybierz jedną z opcji:
 - „Tryb”: wybierz tryb z listy i dostosuj parametry za pomocą przycisków na wyświetlaczu lub regulatora (5);
 - „Przepisy”: wybierz przepis i zapoznaj się z jego opisem oraz listą wymaganych składników i komponentów.
3. Przygotuj składniki: obierz i/lub umyj produkty, jeśli to konieczne; usuń łupiny orzechów, kości i chrząstki z mięsa; posiekaj duże składniki.
4. Weź wymagane akcesoria i zmontuj urządzenie (patrz tabela poniżej). Jeśli wszystkie elementy urządzenia zostały prawidłowo zainstalowane, wskaźnik będzie migał na biało i czerwono.

Rozdrabniacz Umieścić rozdrabniacz (15) na sprzęgle (1) do oporu. Dodaj składniki do misy i przykryj pokrywą (8) 	Trzepaczka Umieścić trzepaczkę (13) na sprzęgle do oporu. Dodaj składniki do misy i przykryj pokrywą (8) 
Dysza mieszająca Umieścić dyszę mieszającą (14) na sprzęgle do oporu. Dodaj składniki do misy i przykryj pokrywą (8) 	Mały kosz parowy Dodaj wymaganą ilość wody (co najmniej 600 ml) do misy. Umieścić kosz (16) na sprzęgle do oporu. Dodaj składniki do kosza i zamknij pokrywą (8) 
Dwustronna tarcza do tarcia/szatkowania Zamontuj uchwyt (17) na sprzęgle. Umieść tarczę do tarcia/szatkowania (18) na uchwycie drobnym ostrzem (do tarcia) lub szerokim ostrzem (do szatkowania) skierowanym do góry. Zamknij misę pokrywą (9) 	Parowar Dodaj wymaganą ilość wody (co najmniej 600 ml) do misy. Umieść parowar (10) w misie i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować. Dodaj składniki do parowaru i zamknij pokrywą (12) 

5. Na wyświetlaczu dotknij „Rozpocznij”, aby uruchomić wybrany program. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie czasu gotowania.

Notatka. Odliczanie czasu gotowania w trybie „Gotowanie na parze” rozpocznie się, gdy temperatura osiągnie 95 °C.

Notatka. Jeśli urządzenie jest używane z tarczą do tarcia/szatkowania, składniki muszą być wprowadzane do misy przez otwór w pokrywie (9). Użyj popychacza (19), aby podać składniki.

UWAGA! Nie należy dotykać żadnych ruchomych części podczas pracy urządzenia.

6. Po zakończeniu programu dotknij „Potwierdź” na wyświetlaczu, ustaw przełącznik do pozycji **O** i odłącz urządzenie od zasilania.
7. Odblokuj misę, obracając pokrywę (w przypadku montażu parowaru – parowar z pokrywą) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (patrz rys. **E**).
Notatka. Jeśli misa jest zablokowana, nie można jej wyjąć z obudowy, nawet jeśli urządzenie jest odłączone od zasilania.
8. Zdejmij misę z obudowy. Następnie zdejmij pokrywę i dyszę / kosz parowy lub parowar, aby wyjąć zawartość.
UWAGA! Powierzchnia misy i pokrywy może się nagrzewać. Użyj rękawicy kuchennej lub grubej szmatki, aby zdjąć misę z urządzenia i pokrywę z misy.
Notatka. Użyj szpatułki (21), aby wyjąć mały kosz parowy z misy (patrz rys. **D**).
9. Wyczyść urządzenie i jego akcesoria (patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”).

Czyszczenie i pielęgnacja (patrz rys. **F**)

UWAGA! Nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie. Nie myć korpusu urządzenia w zmywarce.

UWAGA! Urządzenie należy czyścić dopiero po odłączeniu go od zasilania i całkowitym ostygnięciu.

1. Umyj wszystkie części urządzenia mające kontakt z żywnością miękką gąbką i detergentem do mycia naczyń. Opłucz je pod bieżącą wodą. Akcesoria można również myć w zmywarce.
2. Przetrzyj obudowę miękką szmatką zwilżoną wodą. Następnie wytrzeć do sucha.

UWAGA! Przed zamontowaniem upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.

Usuwanie ewentualnych usterek

Urządzenie się nie włącza. Możliwa przyczyna: gniazdo jest uszkodzone. Rozwiązanie: sprawdź gniazdo, podłączając do niego inne urządzenie, w razie potrzeby podłącz urządzenie do sprawnego gniazda.

Urządzenie nagle przestało działać. Możliwa przyczyna: zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem. Rozwiązanie: odłącz urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć.

Składniki w misce są starte, a nie poszatkowane (lub odwrotnie). Możliwa przyczyna: dwustronna tarcza (18) nie jest prawidłowo ustawiona. Rozwiązanie: wyłącz urządzenie, odłącz je od zasilania, zainstaluj tarczę (18) odwrotną stroną do góry.

Składniki wylewają się lub wypadają z misy podczas pracy urządzenia. Możliwe przyczyny: misa jest przepełniona; wybrana temperatura gotowania jest zbyt wysoka. Rozwiązanie: usuń nadmiar składników z misy, tak aby nie przekraczały oznaczenia „MAX”; wybierz niższą temperaturę gotowania.

UWAGA! Jeśli żadna z sugerowanych metod nie pomoże rozwiązać problemu, należy skontaktować się z dostawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym. Nie należy demontować ani próbować naprawiać urządzenia samodzielnie.

ASBISC zastrzega sobie prawo do modyfikacji urządzenia oraz wprowadzania zmian i uzupełnień do niniejszego dokumentu bez wcześniejszego powiadomienia użytkowników.

Okres gwarancji i użytkowania – 2 lata od daty sprzedaży urządzenia w sieci detalicznej.

Dane producenta: ASBISC Enterprises PLC, Iapetou, 1, Agios Athanasios, 4101, Limassol, Cyprus (Cypr). Wyprodukowano w Chinach. Wszystkie znaki towarowe i handlowe wymienione w niniejszym dokumencie są własnością ich odpowiednich właścicieli. Data produkcji jest podana na opakowaniu.

Aktualne informacje i szczegółowy opis urządzenia, a także instrukcje podłączenia, certyfikaty, informacje o firmach akceptujących roszczenia jakościowe i gwarancje są dostępne na stronie **aeno.com/documents**. To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi wymogami bezpieczeństwa.

UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI. Niniejszym ASBISC oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/EU. Pełny tekst deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: **aeno.com/userfiles/files/Certificates/CE/CRIS.pdf**.

Dyrektywa RoHS. Urządzenie spełnia wymagania dyrektywy RoHS 2011/65/EU w sprawie ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych, w tym wymagania dyrektywy RoHS 2015/863/EU.