

robot *coupe*®

New
Register
your product
on line



Kitchen Blender BL 3



Kitchen Blender BL 5

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

Fr Enregistrez votre produit en ligne

Eng Register your product online

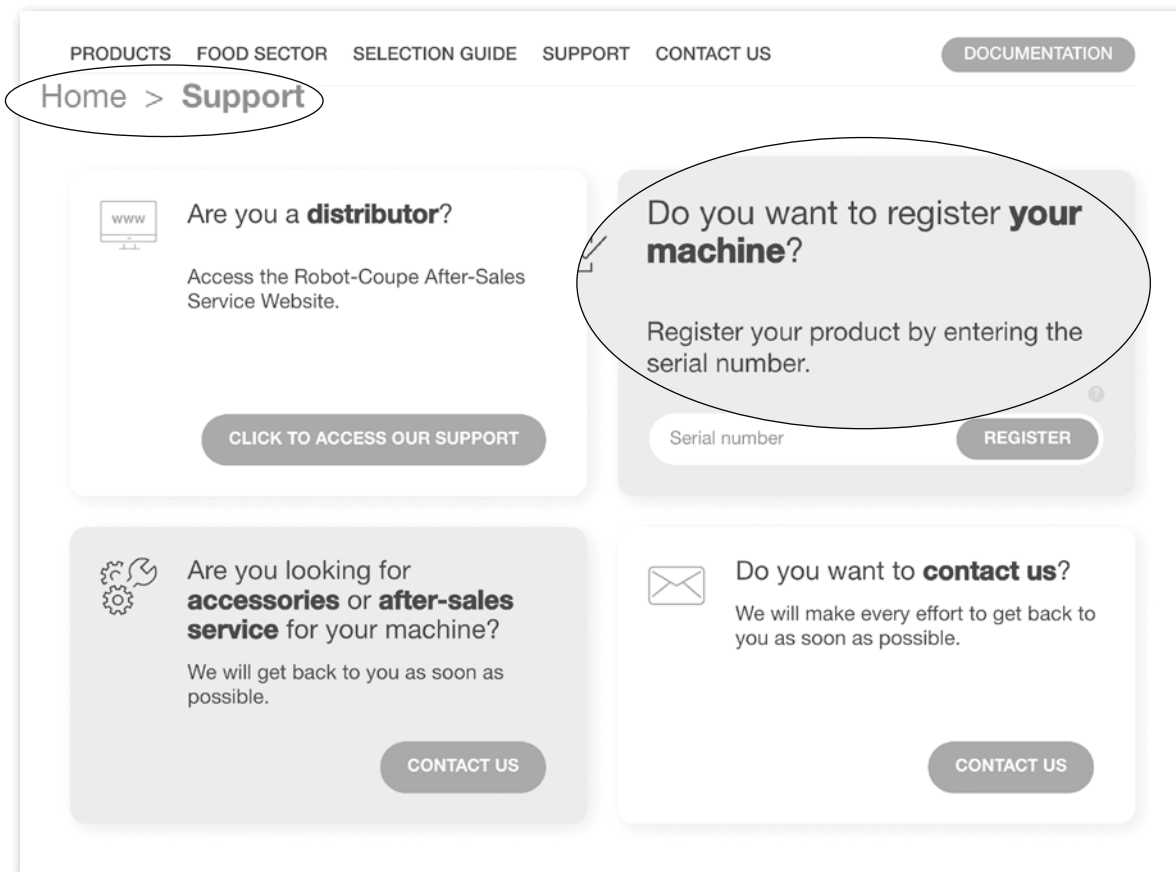
D Registrieren Sie Ihr Produkt online

It Registra il prodotto online

Po Registe o seu produto online.

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujте svůj výrobek online



robot @ coupe®



Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.

None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.

© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

ROBOT-COUPÉ si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi.

Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento.

© Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany, w każdej chwili i bez ostrzeżenia, parametrów technicznych proponowanego urządzenia.

Informacje podane w niniejszym dokumencie nie są zobowiązujące i mogą być zmienione w każdym momencie.

© Wszystkie prawa zastrzeżone we wszystkich krajach świata przez Robot-Coupe Sp.J

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje.

© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - Robot-Coupe s.n.c.

CE Page 02

F Notice d'utilisation Page 05

Eng Operating instructions Page 15

NL Gebruiksaanwijzing Bladzijde 25

I Istruzioni d'uso Pagina 35

PL Instrukcja obsługi Strona 45

CZ Návod k použití Strana 55

AB Uygunluk Beyanı

Robot-Coupe® SNC yukarıda çeşitlerine göre gösterilen makinelerinin, aksesuarlarının ve ambalajlarının:

- Avrupa Birliği Direktifleri'nin ana gerekleri ve Ulusal Mevzuatın Temel Gereksinimleri :
 - "Makineler" Direktifi **2006/42/AT**,
 - "Düşük Gerilim" Direktifi **2014/35/AB**,
 - "Elektromanyetik Uyum" Direktifi **2014/30/AB**,
 - Elektrik ve elektronik eşyalardaki (EEE) belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanmasına ilişkin **2011/65/AB** sayılı Direktif'e,
 - Atık Elektrikli ve Elektronik Teçhizatları İlişkin (DEEE) **2012/19/AB** sayılı Direktif'e,
- 1907/2006** sayılı (birleştirilmiş son hali) "Kimyasal Madde Kaydı, Değerlendirilmesi ve İzni ve Bu Maddelere Uygulanacak Kısıtlamalar (REACH)" a ilişkin AB Tüzüğüne uygun olduğunu beyan eder ve bu sebeple Robot-Coupe® SNC tarafından satılan hiçbir ürün, aksesuar veya ambalaj, Avrupa Kimyasallar Ajansı (ECHA) listesinde yasaklı olarak belirtilen ve yüksek önem arz eden madde olarak kabul edilen hiçbir maddeyi barındırmaz,
- "Gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin (AT) **1935/2004** sayılı avrupa parlamentosu ve konsey tüzüğü",
- "Gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin işi üretim uygulamaları hakkında (AT) **2023/2006 (AT)** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- "Gıda ile temas eden plastik maddelere ve malzemelere ilişkin (AB) **10/2011** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- Aşağıda sıralanan uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :
 - **EN ISO 12100** Makine Güvenliği – Tasarım için genel prensipler,
 - **EN 60204-1** Makine Güvenliği – Makinelerin elektrik ekipmanı,
 - kılıflar aracılığıyla koruma derecelerine ilişkin **EN 60529** (IP Yasası) :
 - EN 60204-1 standardına göre gereklilikler. Kumanda sistemi kılıfları için minimum IP34,
- ve cihaz kategorisine göre güvenlik ve hijyene ilişkin yükümlülükleri belirleyen uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :
 - **EN 454** Dövücüler-Karıştırıcılar,
 - **EN 1678** Sebze doğrama aletleri (ve meyve sıkacakları),
 - **EN 12852** Gıda Hazırlayıcılar ve karıştırıcılar,
 - **EN 12853** Dövücüler ve portatif çırpıcılar (Dalmalı karıştırıcılar),
 - **EN 13208** Sebze soyucular,
 - **EN 13621** Salata karıştırıcı,
 - **EN 14655** Ekmek dilimleme aletleri,
- Yukarıdaki tüm direktif, yönetmelik ve normların yanı sıra sıralanan değiştiren, düzelter ve/veya doğru hale getiren geçerli tüm düzenlemeler (AB) hakkında beyan.

EU Megfelelőségi Nyilatkozat

A **Robot-Coupe® SNC** igazolja, hogy a fentebb említett gépek, illetve tartozékaik és csomagolásuk megfelelnek:

- A következő európai irányelvek alapkövetelményeinek és az azokból átültetett nemzetközi jogszabályoknak:
 - A gépekre vonatkozó **2006/42/EU** irányelv,
 - az alacsony feszültségű berendezésekre vonatkozó **2014/35/EU** irányelv,
 - az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó **2014/30/EK** irányelv,
 - az elektromos készülékek károsanyag-kibocsátásának csökkentéséről szóló (RoHS) **2011/65/EU** irányelvnek,
 - az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó (DEEE) **2012/19/EU** irányelvnek,
- Az **1907/2006 sz. (EK)** (legutolsó elfogadott változat), vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról szóló (REACH) rendellekezésnek, és hogy e rendelkezés alapján a Robot-Coupe® SNC semmilyen termék, illetve azok semmilyen tartozéka vagy csomagolása nem tartalmaz az Európai Vegyianyag Ügynökség (ECHA) különös aggodalomra okot adó anyagok listáján szereplő anyagokat,
- 1935/2004/EK** rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak”,
- 2023/2006/EK** rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak,
- 10/2011/EU** rendelet "Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyakról",
- A következő harmonizált európai szabványok előírásainak:
 - **EN ISO 12100** Gépek biztonságá - Tervezési alapelvek,
 - **EN 60204-1** Gépek biztonságá - A gépek elektromos alkatrészei,
 - **EN 60529** A burkolatok védelmi szintje (IP kód):
 - Az EN 60204-1 szabvány szerinti követelmények. A vezérlőrendszerek burkolatai legalább IP34-es védettségűek,
- illetve a készülék kategóriájától függően valamennyi egyéb, a biztonsági és higiéniai követelményeket meghatározó harmonizált európai szabványnak:
 - **EN 454** Keverőgépek,
 - **EN 1678** Zöldszéjszeletelő (és facsaró) készülékek,
 - **EN 12852** Konyhai gépek és turmixgépek,
 - **EN 12853** Hordozható keverők és habverők (botmixerek),
 - **EN 13208** Zöldszéghmozó gépek,
 - **EN 13621** Salátacentrifuga,
 - **EN 14655** Kenyérszeletelő gépek,
- Nyilatkozat a fenti irányelvekre, rendeletekre és szabványokra, valamint az ezeket módosító, kiegészítő és/vagy helyettesítő (EU) rendeletre.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, le 25 Novembre 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles



Robot-Coupe® SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex - France

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN KITCHEN BLENDER BL 3 OU BL 5

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Démarrage
- Tableau de commande

PHASE DE MONTAGE DE LA CUVE SUR LE BLOC MOTEUR

UTILISATIONS & FABRICATIONS

DÉMONTAGE DE LA CUVE DU BLOC MOTEUR

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Cuve
- Ensemble couteau
- Couvercle, joint et bouchon

ENTRETIEN

- Entretien programmé
- Couteau
- Joint de couvercle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit
- Caractéristiques électriques

SÉCURITÉ

DIAGNOSTIC

- Liste des codes affichés

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE (page 65)

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUPÉ S.N.C. est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.

Si vous avez acheté votre machine robot-coupe à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUPÉ S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - Les dégâts dus au transport. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

Gardez tous les cartons et emballages originaux qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPÉ S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- ATTENTION aux outils coupants : lames.

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler l'ensemble couteau avec précaution, ce sont des outils tranchants.

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 9) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.

- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniacale).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN KITCHEN BLENDER BL 3 OU BL 5

Votre Kitchen Blender est équipé suivant le modèle :

- **BL 3** : cuve d'une capacité de 3 L / volume utile 2,5 L.
- **BL 5** : cuve d'une capacité de 5 L / volume utile 3,5 L.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL



ATTENTION

CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT RELIÉ
À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Ce modèle est adapté à la tension :
220-240V / 50-60Hz / 1

La prise d'alimentation normalisée doit être calibrée à 16 ampères.

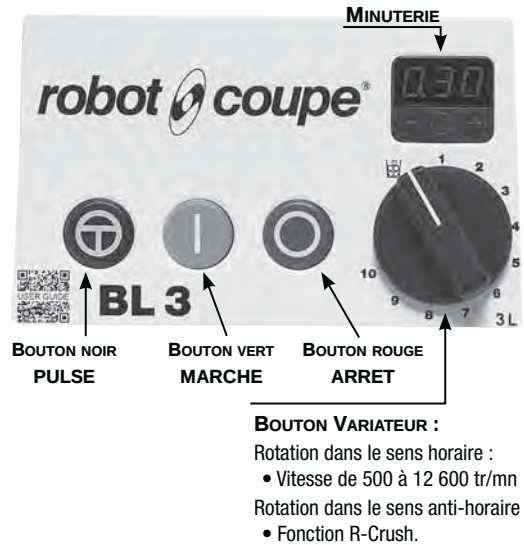
• DÉMARRAGE

Quand la machine est branchée un code de démarrage C40 à C47 apparaît brièvement.

• TABLEAU DE COMMANDE

IMPORTANT : NE JAMAIS ESSAYER DE SHUTTER LES SÉCURITÉS DE L'APPAREIL.

Les boutons Pulse, Marche et Arrêt sont présents pour faire exécuter les ordres à la machine. On les retrouve donc comme dans tous les appareils ROBOT-COUPÉ.



1. Fonctions Vitesses :

• Variation de vitesses :

Vitesse variable de : 500 à 12 600 tr/mn

Pour changer de vitesse, il suffit de tourner le bouton variateur dans le sens horaire.

• Fonction R-Crush : glace pilée/ concassage

Volume maxi de glaçons :

BL 3 : 2 L de glaçons - BL 5 : 2,5 L de glaçons

Tourner le bouton variateur dans le sens anti-horaire. Le couteau tourne dans le sens inverse en vitesse intermittente pour piler les glaçons ou concasser. Il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil pour passer au mode R-Crush et inversement au mode mixage. Le moteur s'arrêtera momentanément au passage du 1 et redémarrera en vitesse 1.

• Fonction Pulse :

Meilleur contrôle des préparations grâce au Pulse Haute précision. Vous déterminez la vitesse de Pulse souhaitée à l'aide du bouton rotatif.

La fonction Pulse peut être utilisé lorsque la machine est à l'arrêt ou en fonctionnement.

2. Minuterie:

• Fonctionnement de la minuterie

La minuterie comprend 3 afficheurs à LED 7 segments,

deux boutons de réglage de la durée et un buzzer.

a) Compteur

À la mise sous tension la minuterie affiche 0.00 dans le cas général et l'utilisateur peut démarrer directement. C'est le mode Compteur. La minuterie incrémente de seconde en seconde si le moteur est en marche. L'incrémentation stoppe si le moteur est arrêté puis reprend si le moteur redémarre. L'incrémentation se poursuit jusqu'à 9:59 puis la minuterie bip quand l'affichage arrive à zéro et l'incrémentation se relance. Sans intervention sur le tableau de commande le moteur s'arrêtera automatiquement au bout de 9 mn.

b) Minuteur

Avant de démarrer, l'utilisateur peut régler la durée de fonctionnement entre 0.05 et 9.59 en appuyant sur les boutons + et -. Une fois le moteur en marche, la minuterie décrémente de seconde en seconde. C'est le mode Minuteur. Le décompte s'arrête si le moteur est arrêté et reprend si le moteur est redémarré. Si le décompte atteint 0.00 la machine s'arrête puis émet un bip. La minuterie réaffiche alors la durée initialement programmée.

c) Démarrage par le bouton Pulse:

Si le démarrage est réalisé par le bouton Pulse, la minuterie se met en mode compteur tant que le bouton pulse est enfoncé et revient à l'affichage minuterie précédent quand on relâche le pulse.

d) Remise à zéro

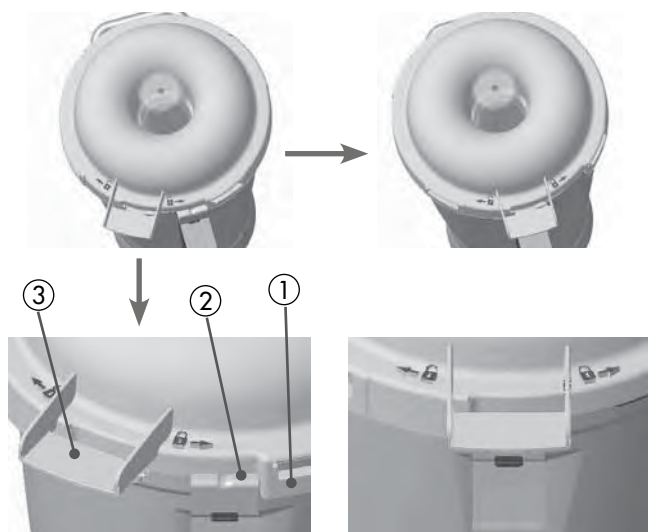
Quand le moteur est à l'arrêt, si la minuterie affiche autre chose que 0.00, l'utilisateur peut remettre à zéro l'affichage soit par un appui simultané sur les boutons + et -, soit par un appui prolongé de 2 secondes sur le bouton arrêt de la machine.

e) Extinction de la minuterie :

Si vous ne souhaitez pas utiliser la minuterie ou compteur, vous pouvez désactiver cette fonction par un appui long simultanée sur les boutons marche et arrêt. Répéter l'opération pour réactiver la fonction.

PHASE DE MONTAGE DE LA CUVE SUR LE BLOC MOTEUR

- 1) Avant de poser la cuve sur le bloc moteur, s'assurer que le couteau est bien en place avec son joint et son écrou bloqué en butée. Toutefois si l'écrou n'est pas en butée, son serrage sera garanti, lors du verrouillage de la cuve sur le bloc moteur.
- 2) Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve sur le bloc moteur, poignée de la cuve légèrement décalée sur la gauche.
- 3) Tourner la cuve à l'aide de la poignée dans le sens anti-horaire jusqu'à venir en butée. La poignée se retrouve face à vous. Un petit point dur se fait sentir.
- 4) Prendre le couvercle, assurez-vous que le joint de couvercle est en place dans son logement ainsi que le bouchon verrouillé.
- 5) Positionner le couvercle sur la cuve en prenant soin d'aligner la forme repère 1 avec la patte de la cuve repère 2.



- 6) Tout en maintenant la cuve par sa poignée, à l'aide de son levier repère 3 tourner le couvercle suivant le sens de la flèche (anti-horaire) jusqu'à venir en butée (poignée couvercle et poignée cuve alignées).

UTILISATIONS & FABRICATIONS

- Le Kitchen Blender est équipé de sécurités, présence cuve et présence couvercle, interdisant sa mise en fonctionnement si l'un des deux composants n'est pas mis en place ou mal positionné.
- Remplir la cuve avec les ingrédients à travailler, ne pas dépasser le **niveau Maxi** indiqué à l'intérieur de la cuve.



Cette opération peut se faire cuve placée ou non sur le socle du Kitchen Blender. De préférence mettre les liquides avant les ingrédients.

- Positionner le couvercle sur la cuve.
- **Pour les quantités mini, les lames du couteau doivent être immergées totalement.**
- Une fois la cuve avec son couvercle positionnés correctement sur le bloc moteur, mettre en marche le Kitchen Blender. Le Kitchen Blender étant équipé d'un variateur de vitesse, de préférence toujours démarrer avec une vitesse basse et terminer avec une vitesse maxi adaptée à la préparation.
- Pour l'ajout d'ingrédients en cours de mixage, utiliser l'orifice prévu à cet effet en retirant le bouchon du couvercle.

Préparations liquides chaud



ATTENTION

Utiliser les poignées prévues pour manipuler la cuve. Verrouiller le bouchon.

- Pour la mise en marche appliquer la même procédure que pour les préparations froides.
- Le couvercle étant équipé d'un système anti surpression à l'ouverture, pour éviter toutes éclaboussures vers l'utilisateur, il se peut, à l'ouverture qu'il soit nécessaire d'appuyer légèrement sur l'arrière du couvercle pour passer ce cran de sécurité repère 4.



DÉMONTAGE DE LA CUVE DU BLOC MOTEUR

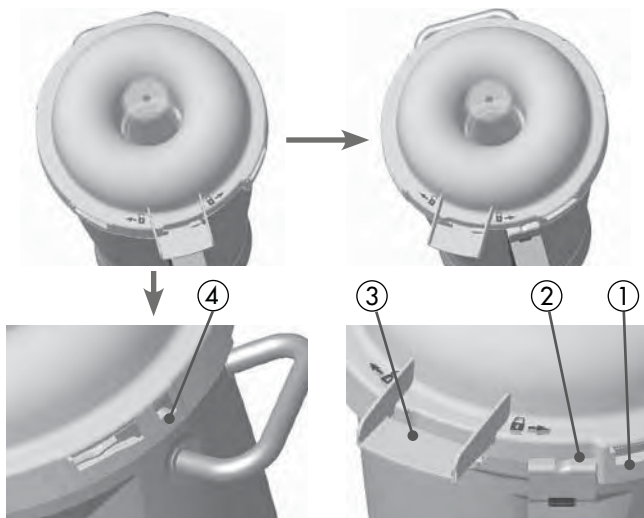
De préférence ôter le couvercle lorsque la cuve est encore solidaire du bloc moteur.

Procéder comme suit :

- 1) Avant toutes opérations arrêter le moteur du Kitchen Blender en appuyant sur le bouton rouge en façade.
- 2) Tout en maintenant la cuve par sa poignée, à l'aide de son levier repère 3 tourner le couvercle suivant le sens de la flèche (horaire) jusqu'à venir en butée. (Forme repère 1 contre la patte repère 2 de la cuve).

Si nécessaire appuyer légèrement sur l'arrière du couvercle pour faciliter le passage du cran de sécurité anti-surpression repère 4.

- 3) Soulever le couvercle pour le retirer. Le poser sur un plan propre. Attention à ne pas le poser sur une surface chaude.
- 4) Pour désengager la cuve du bloc moteur, à l'aide de sa poignée la déverrouiller en la tournant dans le sens horaire puis la soulever.



NETTOYAGE

Après chaque utilisation il est nécessaire de procéder au nettoyage de la cuve, du couvercle et de son joint ainsi que de l'ensemble couteau.



ATTENTION

Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

• BLOC MOTEUR

Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

• CUVE

Un pré-nettoyage de la cuve remplie d'eau de préférence tiède (en ne dépassant pas le niveau Maxi indiqué) peut être effectué sur le bloc moteur. Une fois le couvercle en position fermée, avec son bouchon verrouillé, il suffit de faire fonctionner l'appareil en vitesse Maxi durant quelques minutes.

Nettoyage complet :

- Enlever le couvercle.
- Démonter le couteau de la cuve.
- Procéder au nettoyage en frottant si nécessaire les zones particulièrement sales puis laver la cuve avec des produits adaptés ou la nettoyer dans un lave-vaisselle.

• ENSEMBLE COUTEAU

Il est important de nettoyer entièrement votre couteau après chaque utilisation

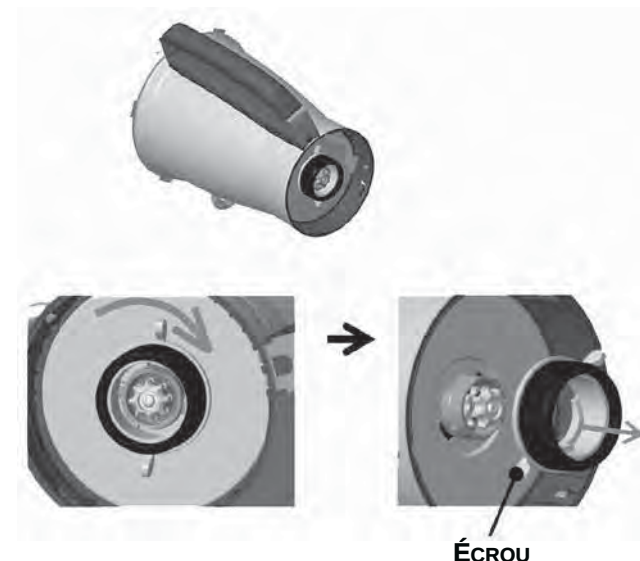
Démonter le couteau de la cuve. De préférences nettoyer l'ensemble couteau à l'aide d'une brosse et d'un produit de nettoyage adapté. Rincer et sécher l'ensemble couteau. Si nécessaire stériliser la cuve et l'ensemble couteau dans une chambre froide.

DÉMONTAGE DE L'ENSEMBLE COUTEAU POUR LE NETTOYAGE

- Le couteau avec ses lames est un outil tranchant, le manipuler avec précaution. Éventuellement utiliser des gants de protection adaptés ou tous autres moyens adéquats pour se protéger les mains.

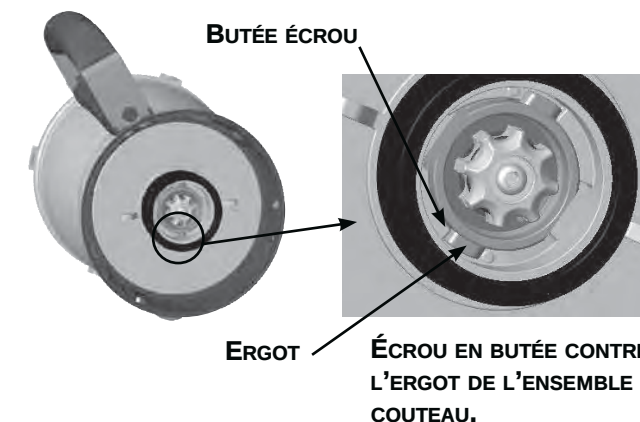
Démontage du couteau :

- Tenir la cuve d'une main, de l'autre dévisser l'écrou à l'aide des oreilles prévues à cet effet, en le tournant dans le sens horaire.
- Ôter l'ensemble couteau, une fois l'écrou dévissé.
- Important tenir la cuve, légèrement inclinée, de façon que l'ensemble couteau ne tombe pas de la cuve lorsqu'il est libéré de l'écrou.



Remontage du couteau :

- Pour remettre l'ensemble couteau, procéder dans le sens inverse du démontage.
- Contrôler l'état du joint (si le joint est détérioré procéder à son remplacement) et sa bonne mise en place.
- Visser l'écrou, dans le sens anti-horaire, jusqu'à venir en butée contre l'ergot de l'ensemble couteau.

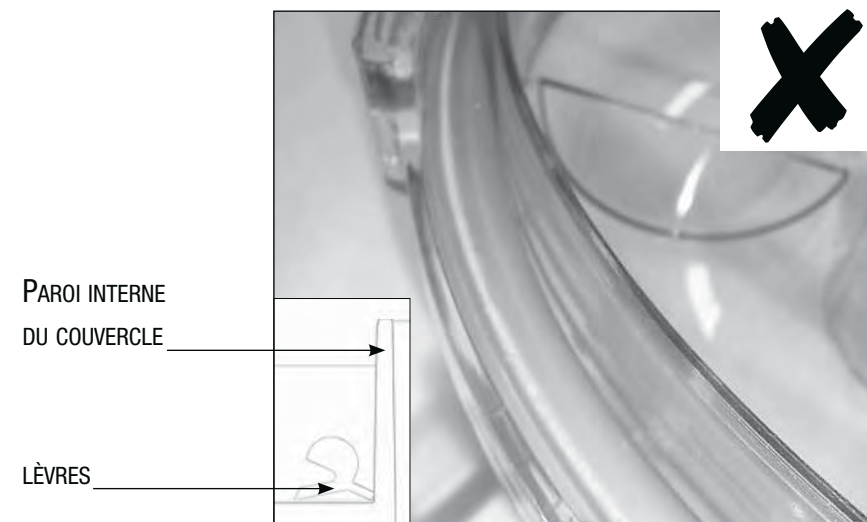
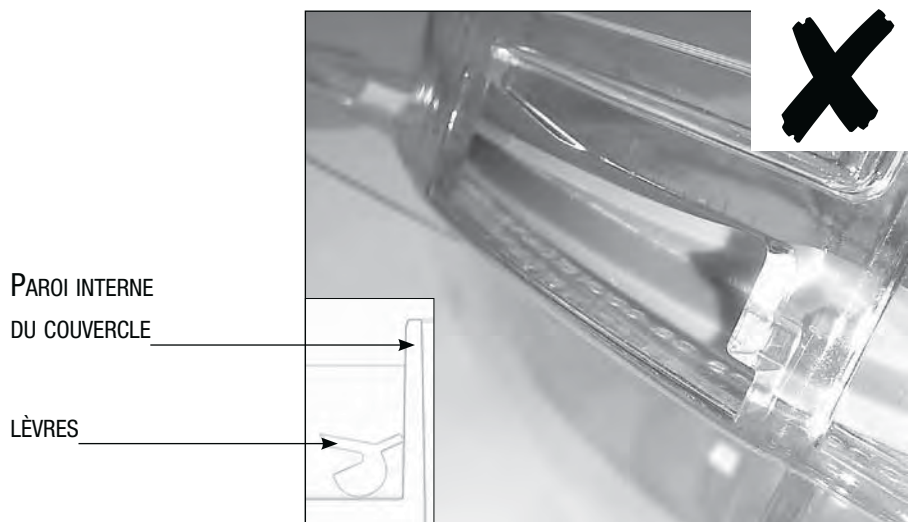
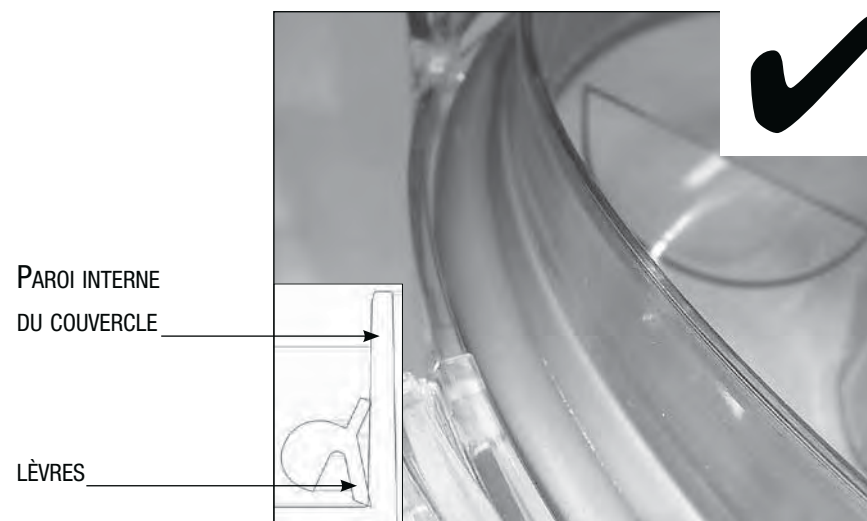
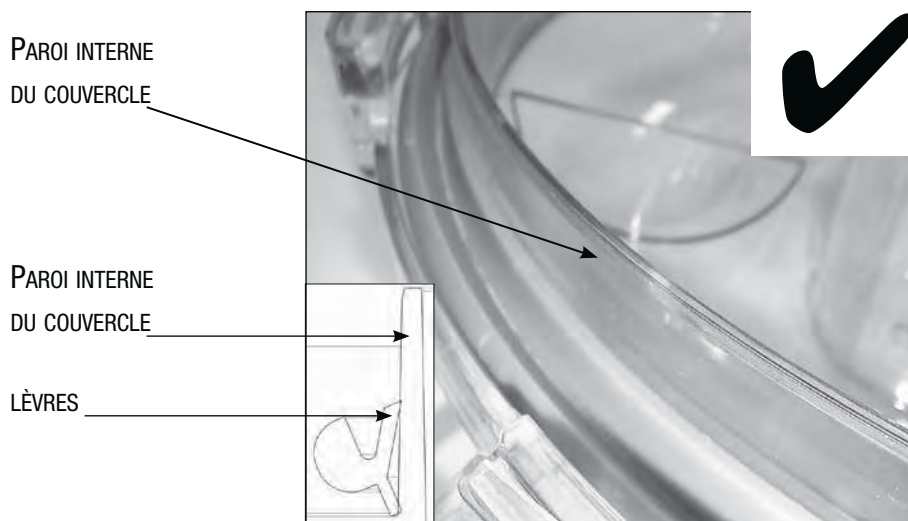


• COUVERCLE, JOINT ET BOUCHON

Afin de procéder au nettoyage du joint de couvercle après chaque utilisation, procéder comme suit :

- Enlever le bouchon du couvercle.
- Enlever le joint du couvercle.
- Procéder au nettoyage en frottant si nécessaire, sans abrasif, les zones particulièrement sales puis laver les éléments avec des produits adaptés ou les nettoyer dans un lave-vaisselle.
- Remettre le joint en place : Bien positionner les lèvres du joint sur la paroi interne du couvercle.

POSITION DU JOINT COUVERCLE :



ENTRETIEN

• ENTRETIEN PROGRAMMÉ

Pour les composants charbon, courroie, couteau équipé il est nécessaire de procéder à leur remplacement après un temps déterminé d'utilisation (dans des conditions normales). L'avertissement de ces interventions se fait par l'affichage d'un code sur la minuterie (voir tableau liste des codes).

• COUTEAU

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le couteau est en effet une pièce d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir la même constance dans la qualité du produit fini.

• JOINT DE COUVERCLE

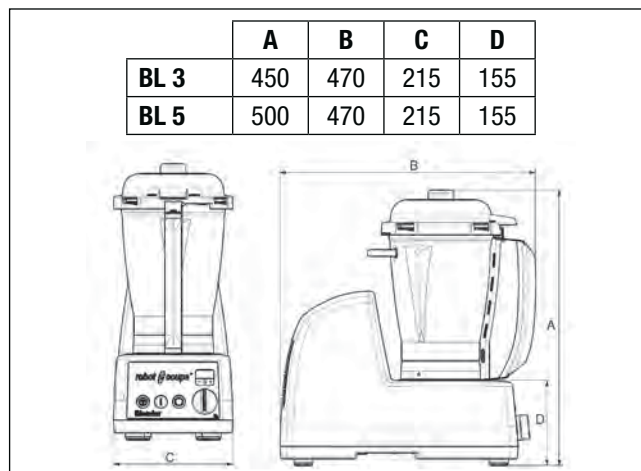
Changer le joint de couvercle dès l'apparition de fuite de liquides.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
BL 3	13,5 kg	16,0 kg
BL 5	14,0 kg	16,5 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer votre appareil sur un plan de travail stable de façon à ce que le bord supérieur de la cuve soit compris entre 1,20 m et 1,30 m.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du Kitchen Blender est inférieur à 70 db (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil monophasé

Appareil	Moteur	Vitesse (tr/ min.)	Intensité (Amp.)
BL 3	230 V / 50 Hz	de 500 à 12 600	5,5
BL 5	230 V / 50 Hz	de 500 à 12 600	6

SÉCURITÉ



ATTENTION

Le couteau avec ses lames est un outil tranchant, le manipuler avec précaution.

La machine est munie d'un système de sécurité et d'un frein moteur. Elle ne peut pas être mise en fonctionnement sans que la cuve et le couvercle soient verrouillés sur le bloc moteur.

Pour arrêter le moteur, toujours utiliser le bouton **"Stop" (rouge)**. De plus en raison de l'inertie possible des aliments en fonction de leur nature, quantité et viscosité, ainsi que du risque de projection associé, ne jamais ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet du moteur et du mouvement de la préparation.

Ainsi le joint du couvercle remplira pleinement sa fonction d'étanchéité et tout risque de projection de préparations liquides sera évité. Risque de brûlure avec des préparations chaudes.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de reverrouiller le couvercle et d'appuyer sur un des boutons **"Marche" (vert)** ou **"Pulse" (noir)**.

Ces modèles sont équipés d'un **protecteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge.

Dans ce cas, attendre le refroidissement de l'appareil pour le remettre en marche.

Ces Blenders sont munis des systèmes de sécurités suivants :

• Sécurité de commande

Le Kitchen Blender est équipé de sécurités, présence cuve et présence couvercle, interdisant sa mise en fonctionnement si l'un des deux composants n'est pas mis en place ou mal positionné.

• Sécurité de fonctionnement

Le moteur s'arrête dès :

- L'ouverture du couvercle.

- Le déverrouillage de la cuve sur le bloc moteur.

Toutefois, il est fortement recommandé pour éviter les éclaboussures dans le cadre de préparations liquides, d'arrêter la machine avant l'ouverture du couvercle. Attention plus spécifiquement aux risques de brûlures lors du travail de préparations liquides chaudes.

• Sécurité thermique de fonctionnement

Dans le cas où l'appareil force sur un temps de fonctionnement prolongé l'appareil se met automatiquement en sécurité thermique. Dans ce cas, attendre le refroidissement complet de l'appareil pour le remettre en marche. (erreur A04).

• Sécurité de surintensité

Dans le cas de surcharge de l'appareil (cuillère ou ustensile oubliés dans la cuve) ou d'une utilisation du Kitchen Blender avec une préparation trop épaisse le moteur s'arrête. Cet arrêt indique que la préparation en cours est trop épaisse ou qu'elle n'est pas adaptée pour être réalisée avec un Kitchen Blender. Pour remettre l'appareil en fonctionnement, procéder aux opérations de mise en marche. (erreur A03).

• Sécurité de manque de tension

En cas de coupure de l'alimentation électrique ou du débranchement de l'appareil, l'appareil ne peut redémarrer qu'en procédant aux opérations de mise en marche.



RAPPEL

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

DIAGNOSTIC

Votre Kitchen Blender possède une fonction qui lui permet d'afficher des codes de diagnostic.

• LISTE DES CODES AFFICHÉS

Code affiché	Désignation	Cause	Action	Retour à l'affichage standard
A01	Sécurités : Le moteur s'arrête	Déverrouillage du couvercle ou de la cuve en cours d'utilisation.	Verrouiller couvercle et cuve puis redémarrer la machine.	Automatique
A02	Détection cuve : Le moteur ne démarre pas	Cuve 5L utilisée sur une machine BL3.	Utiliser une cuve de 3L.	Automatique
A03	Surcharge moteur : Le moteur s'arrête en cours d'utilisation	Surcharge importante sur le moteur	Redémarrer la machine en réduisant la charge ou en ajoutant du liquide à la préparation.	Appui sur un des boutons PULSE ou MARCHE ou ARRET
A04	Surchauffe du PTO variateur : Le moteur s'arrête en cours d'utilisation	Température importante mesurée dans la machine	Laisser refroidir la machine. Vérifier que les ouïes d'aération du bloc moteur ne sont pas obstruées. Le cas échéant réduire la charge ou rajouter du liquide à la préparation.	Automatique dès que la température est inférieure à 50°C
A05	Sécurités : Le moteur ne démarre pas	Couvercle ou cuve non verrouillé au moment de démarrer la machine.	Verrouiller le couvercle et/ou la cuve puis démarrer la machine.	Automatique
B01		Maintenance préventive de la courroie	Changement de la courroie recommandé. Contacter le SAV	Automatique
B02		Maintenance préventive des charbons du moteur	Changement des charbons recommandé. Contacter le SAV	Automatique
B03		Maintenance préventive de la cartouche support	Changement de la cartouche recommandé. Contacter le SAV	Automatique
C02	Incohérence vitesse : Le moteur ne démarre pas ou s'arrête en cours d'utilisation.	Les lames bloquées ou la vitesse de rotation du moteur ne correspond pas à la vitesse sélectionnée.	Débloquer les lames ou démarrer à une vitesse supérieure, puis revenir à votre vitesse de travail. Le cas échéant réduire la charge ou rajouter du liquide à la préparation.	Appui sur un des boutons PULSE ou MARCHE ou ARRET
C04	Freinage non conforme : Le moteur s'arrête et ne redémarre plus	Problème de composant électronique	Contacter le SAV.	Non acquittable par l'utilisateur
C40 à C47	Affichage au branchement de la machine	Code de confirmation de la bonne configuration de la machine.	Le code s'affichera à chaque branchement de la machine	
Autre message			Contacter le SAV	

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la France uniquement :

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- ECOLOGIC

Tél : +33 (0)1 30 57 79 14

www.e-dechet.com

Code de l'Environnement
(Art. R543.172 à R.543-206-4)

SUMMARY

WARRANTY

IMPORTANT WARNING

YOU HAVE JUST ACQUIRED A BL 3 OR BL 5 KITCHEN BLENDER

SWITCHING ON THE MACHINE

- Advice on electrical connections
- Start-up
- Control panel

MOUNTING THE JUG ON THE MOTOR BASE

USES & EXAMPLES

REMOVING THE JUG FROM THE MOTOR BASE

CLEANING

- Motor base
- Bowl
- Blade assembly
- Lid, seal and cap

MAINTENANCE

- Regular maintenance
- Blade
- Lid seal

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Noise level
- Electrical data

SAFETY

DIAGNOSIS

- List of codes displayed

STANDARDS

ELECTRICAL AND WIRING DIAGRAMS (page 65)

ROBOT-COUPÉ S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUPÉ S.N.C. appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUPÉ S.N.C. If you bought your ROBOT-COUPÉ S.N.C. product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUPÉ S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUPÉ S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/ or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (installer is responsible).

8 - Shipping damages. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

Keep all original containers and packing materials for carrier inspection.

Neither ROBOT-COUPÉ S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUPÉ S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUPÉ S.N.C. France.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the mixer also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING** - some of the tools are very sharp e.g. blades, discs... etc.

INSTALLATION

- We recommend you install your machine on a perfectly stable solid base.

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The machine must be earthed.

HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 19) and make sure that all the attachments are correctly positioned

USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never insert an object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Never switch the appliance on when it is empty.

CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor base in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.

- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e. containing too much caustic soda or ammonia).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

YOU HAVE JUST ACQUIRED A BL 3 OR BL 5 KITCHEN BLENDER

Your Kitchen Blender is equipped with the following depending on the model:

- **BL 3:** 3 L jug with a useful volume of 2.5 L.
- **BL 5:** 5 L jug with a useful volume of 3.5 L.

SWITCHING ON THE MACHINE



WARNING

THIS APPLIANCE MUST BE PLUGGED INTO AN
EARTHED SOCKET (RISK OF ELECTROCUTION).

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's identification plate.

This model is adapted to:

220-240V / 50-60Hz / 1

The standardized plug must be calibrated to 16 amps.

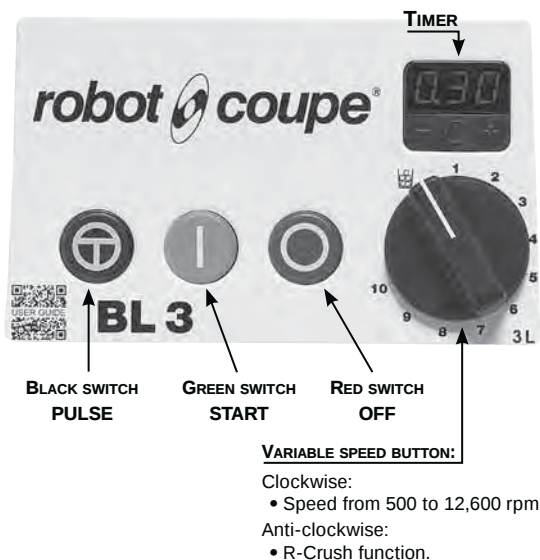
• START-UP

When the machine is connected to the mains, a start-up code ranging from C40 to C47 appears briefly.

• CONTROL PANEL

IMPORTANT : NEVER TRY TO OVERRIDE THE BLENDER'S SAFETY DEVICES.

The Pulse and the On and Off buttons are used to operate the blender. They are the same on all ROBOT-COUPÉ appliances.



1. Speed functions:

• Variable speed:

Variable speed from 500 to 12,600 rpm.

To change the speed, simply turn the variable speed button clockwise.

• R-Crush function:

crushed ice / other ingredients

Maximum ice-cube volume:

BL 3: 2 L of ice-cubes - BL 5: 2,5 L of ice-cubes

Turn the variable speed button anti-clockwise. The blade turns in the opposite direction at intermittent speed to crush ice-cubes or grind.

It is not necessary to stop the blender to use the R-Crush function or vice-versa.

The motor will stop momentarily as it reaches 1 and start again on speed 1.

• Pulse function:

Better control of preparations thanks to the precision High Pulse button. You can select the Pulse speed using the rotating button.

The Pulse function can be used whether the blender is turning or not.

2. Timer:

• How to use the timer

The timer has three 7-segment LED displays, two timer adjustment buttons and a buzzer.

a) Countdown

When the food processor is switched on, the timer usually displays 0.00 and can be started directly by the user. This is called Countdown Mode. The timer increases by one second at a time when the motor is operating. It stops increasing if the motor stops then resumes when the motor starts again. It continues to increase up to 9.59 minutes then the timer buzzes when zero is displayed. Then it starts increasing again. If no changes are made to the control panel, the motor stops automatically after 9 minutes.

b) Timer

Before starting, the user can adjust the processing time to anywhere between 0.05 and 9.59 by pressing the + and - buttons. When the motor starts, the timer increases one second at a time. This is called Timer Mode. Countdown stops if the motor stops and resumes when the motor starts again. When the countdown gets to 0.00, the processor stops and a buzzer sounds. The time initially set is then displayed again.

c) Starting the processor with the Pulse button:

If the blender is started using the Pulse button, the timer goes into Countdown Mode when the Pulse button is held down and returns to the previous timer display when the Pulse button is released.

d) Reset

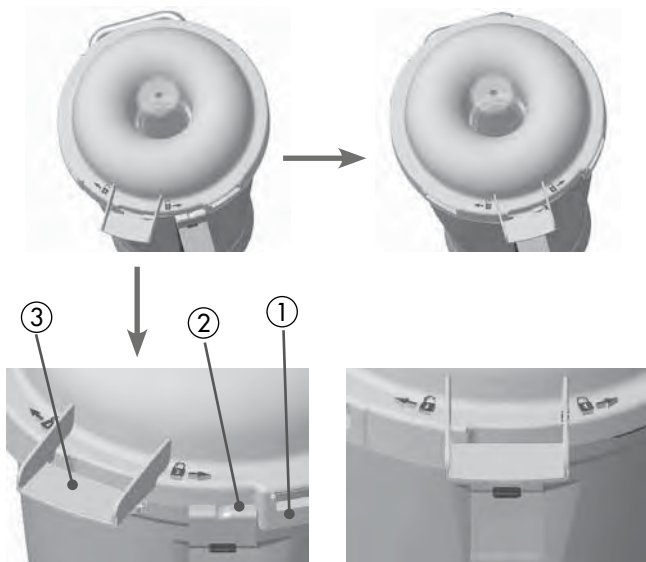
If the timer displays anything other than 0.00 when the motor is not operating, the user can reset the display to zero by pressing the + and - buttons at the same time or by pressing the "Off" button on the food processor for 2 seconds.

e) Turning off the timer:

If you do not want to use the timer, you can deactivate it by pressing the "On" and "Off" buttons at the same time for several seconds. Repeat the operation to reactivate the timer function.

MOUNTING THE JUG ON THE MOTOR BASE

- 1) Before placing the jug on the motor base, check that the blade is correctly positioned with its seal and universal tool screw locked into place. However, if the screw is not locked into place, it will be secured when the jug is locked onto the motor base.
- 2) With the motor base facing you, place the jug on the motor base, with its handle slightly to the left.
- 3) Using the handle, turn the jug anti-clockwise until it is locked in place. The handle will be facing you. You will feel a slight resistance.
- 4) Pick up the lid, check that the seal is correctly positioned and that the cap is screwed on tightly.
- 5) Place the lid on the jug, aligning shape **1** with lug **2** on the edge of the jug.



- 6) While holding the jug by the handle, using lever **3**, turn the lid in the direction of the arrow (anti-clockwise) until it is locked in place (lid handle and jug handle aligned).

USES & EXAMPLES

- The Kitchen Blender is equipped with safety systems to ensure the jug and lid are both present. If one of these two components is incorrectly positioned, the blender will not work.
- Fill the jug with the ingredients to be blended, without going above the **Max level** indicated inside the jug.



This can be done whether the jug is on the Kitchen Blender base or not. In general, add liquids before solids.

- Place the lid on the jug.
- **For very small quantities, the blade must be totally immersed.**
- Once the jug with its lid are correctly placed on the motor base, turn on the Kitchen Blender. Since the Kitchen Blender has a variable speed function, always start at low speed and end with the maximum speed for the preparation underway.
- If you want to add ingredients during blending, remove the cap and add.

Hot liquid preparations



WARNING

Use the handles provided when handling the jug. Screw the cap on tightly.

- Use the same procedure as for cold preparations..
- Since the lid is equipped with a pressure-release system when opened in order to protect the user from spattering, it may be necessary to press lightly on the back of the lid when opening in order to get past safety notch **4**.

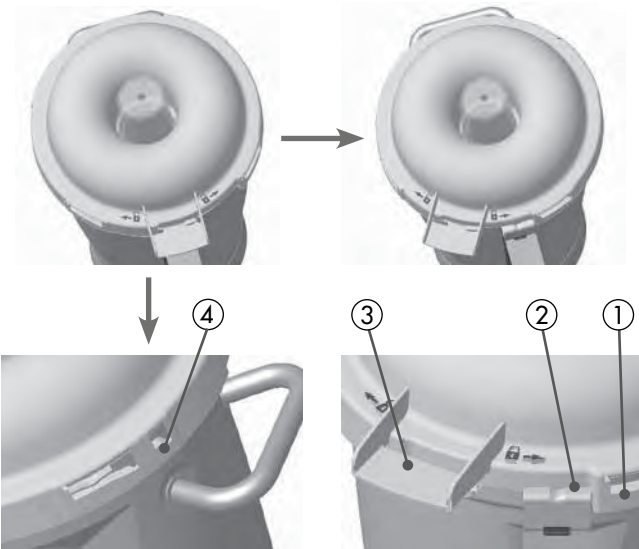


REMOVING THE JUG FROM THE MOTOR BASE

It is recommend removing the lid when the jug is still attached to the motor base.

Proceed as follows:

- 1) Before carrying out any operation, turn off the Kitchen Blender by pressing the red button on the front.
- 2) While holding the bowl by the handle, using lever **3**, turn the lid in the direction of the arrow (anti-clockwise) until it is locked in place. (Shape **1** against lug **2** of the jug).
- If necessary, press lightly on the back of the lid so that it can go past the pressure release safety notch **4** more easily.
- 3) Raise the lid to remove. Place on a clean surface. Make sure you do not place it on a hot surface.
- 4) To remove the jug from the motor base, unlock using the handle to turn it clockwise, then raise.



CLEANING

After each use, the jug lid and seal must be washed together with the blade assembly.



WARNING

As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (hazard of electrocution).

• MOTOR BASE

Never immerse the motor base in water. Clean using a damp cloth or sponge.

• BOWL

The jug can be pre-washed by filling it with warm water if possible (do not exceed the Max level indicated) while the jug is still on the motor base. Once the lid is securely closed, with the cap on, run on maximum speed for a few minutes

Thorough cleaning:

- Remove the lid.
- Remove the blade from the jug.
- Clean by rubbing any particularly dirty areas if necessary then wash the jug with detergent or put it in the dishwasher.

• BLADE ASSEMBLY

It is important to thoroughly clean the blade after each use.

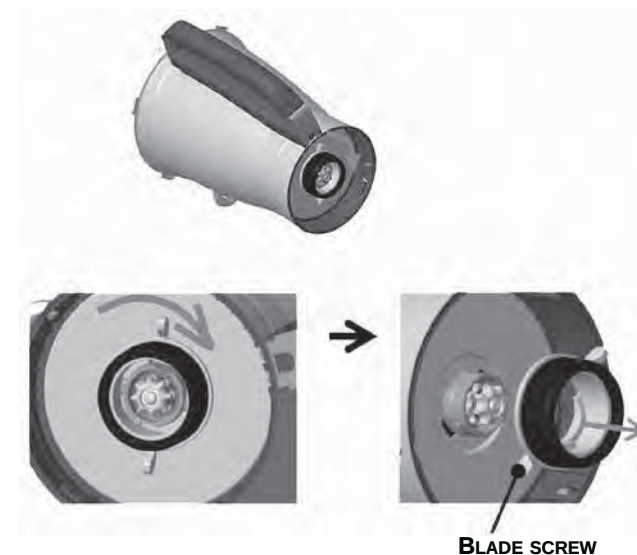
Remove the blade from the jug. Whenever possible, clean the blade assembly with a brush and detergent. Rinse and dry the blade assembly. If necessary, sterilise the jug and blade assembly in a cold room.

DISMOUNTING THE BLADE ASSEMBLY FOR CLEANING

- **The blades are very sharp and must be handled with care. If necessary, use protective gloves or other adequate means to protect your hands.**

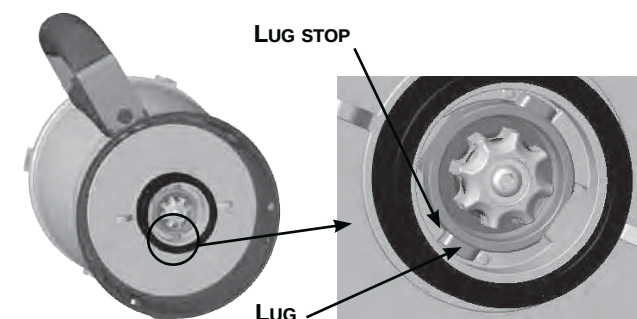
Dismounting the blade:

- Hold the jug in one hand and unscrew the blade screw in a clockwise direction using the wings provided for this purpose.
- After unscrewing, remove the blade assembly.
- **It is important to hold the jug at a slight angle so that the blade assembly does not fall out of the jug when the screw has been loosened.**



Remounting the blade:

- To remount the blade assembly, proceed in reverse order.
- Check the seal for damage and replace if necessary. Make sure it is correctly positioned.
- Turn the blade screw in a clockwise direction and tighten until it is locked in place against the lug.



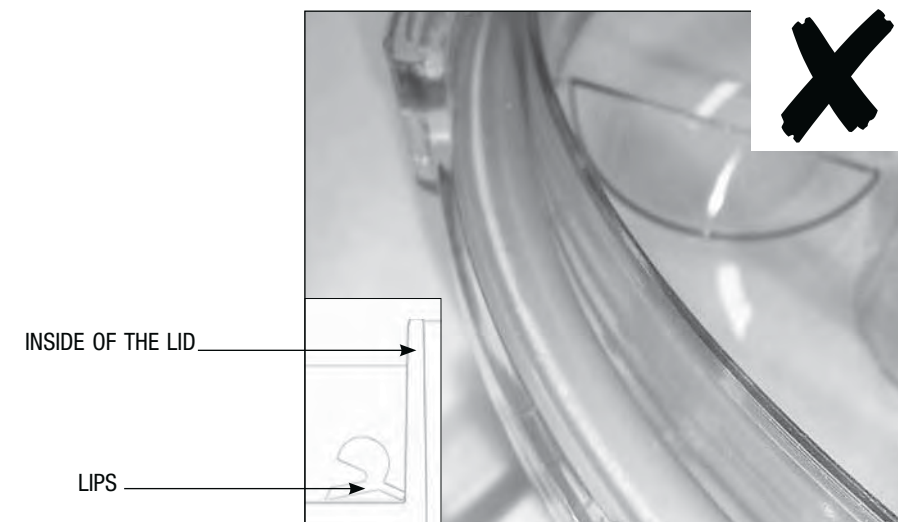
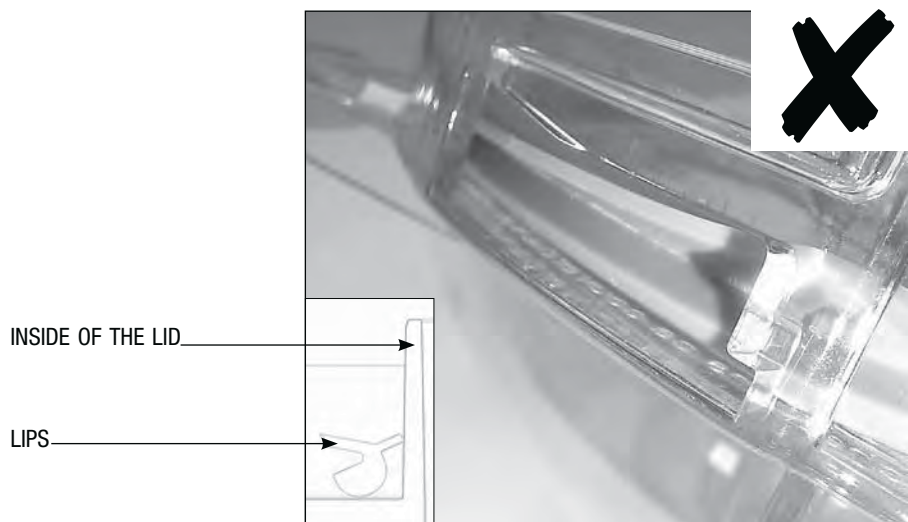
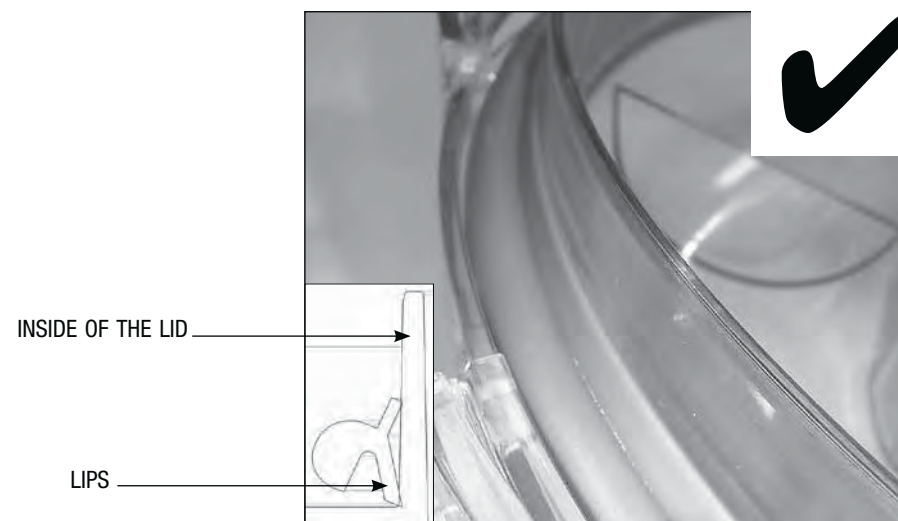
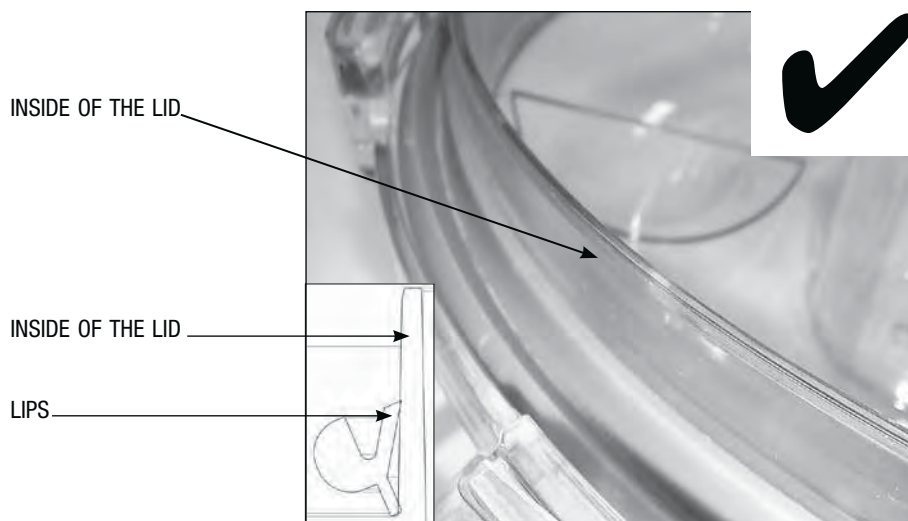
BLADE SCREW LOCKED IN PLACE AGAINST THE BLADE ASSEMBLY LUG.

• LID, SEAL AND CAP

In order to clean the lid seal after each use, proceed as follows:

- Take the cap off the lid.
- Remove the seal from the lid.
- Clean, scrubbing any particularly dirty areas without using an abrasive, then wash the different parts with detergent or in the dishwasher.
- Put the seal back on: Place the lips of the seal correctly on the inside of the lid.

POSITION OF LID SEAL:



MAINTENANCE

• REGULAR MAINTENANCE

The carbon components, belt and blade assembly must be replaced after a specific period of use (under normal conditions). A code will be displayed on the timer (see table for the list of codes) when they need replacing.

• BLADE

The quality of the cut depends mainly on the sharpness of your blades and the degree of wear and tear. The blade is subject to wear and tear and should be replaced regularly to ensure consistent quality in the final product.

• LID SEAL

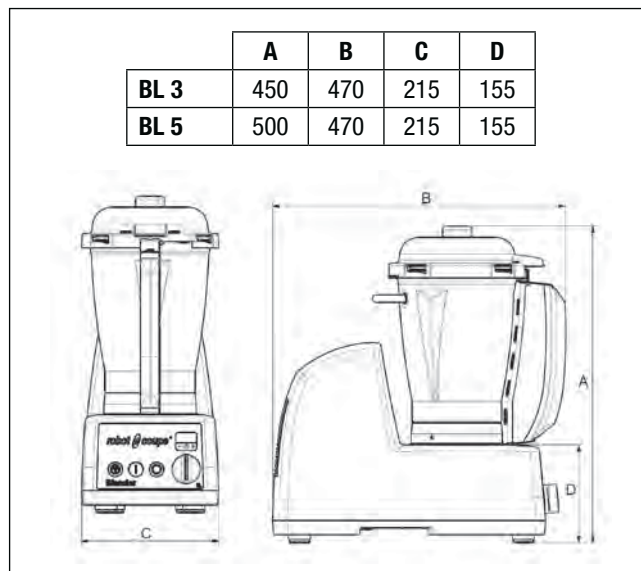
Replace the lid seal if there are liquid leaks.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

	Net	Gross
BL 3	13,5 kg	16,0 kg
BL 5	14,0 kg	16,5 kg

• DIMENSIONS (in mm)



• WORKING HEIGHT

We recommend that you position the machine on a stable worktop so that the upper edge of the large feed hopper is at a height of between 1.20 m and 1.30 m.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the machine is operating on no-load is less than 70 db (A).

• ELECTRICAL DATA

- Single-phase machine

Machine	Motor	Speed (rpm)	Intensity (Amp)
BL 3	230 V / 50 Hz	500 to 12,600	5.5
BL 5	230 V / 50 Hz	500 to 12,600	6

SAFETY



WARNING

The blades are very sharp and must be handled with care.

The machine is equipped with a safety system and motor brake. It cannot be turned on if the bowl and lid are not locked into place on the motor base.

To stop the motor, always use the red “Stop” button. In addition, due to the food’s potential inertia depending on its nature, quantity and viscosity, combined with the associated risk of spattering, never open the lid before the motor has come to a complete stop and the preparation has stopped moving.

This will ensure the lid’s seal remains watertight, thus eliminating any risk of liquid preparations spattering. Risk of burns from hot preparations.

To resume operating your machine, simply re-lock the lid into place and press the “**Start**” (green) or “**Pulse**” (black) button.

These models are equipped with a **thermal failsafe** that automatically stops the motor if it is overloaded. In this case, wait for the machine to cool down before turning it on again.

The blenders have the following safety features:

• On/Off safety

The Kitchen Blender is equipped with safety systems to ensure the bowl and lid are both present. If one of these two components is incorrectly positioned, the blender will not work.

• Operating safety

The motor stops when:

- The lid is opened
- The jug is not locked onto the motor base.

However, it is strongly recommended to stop the machine before opening the lid in order to avoid splashing when working with liquids. Be especially careful not to burn yourself when working with hot liquid preparations.

• Automatic temperature shut-off

If the blender is used for too long at a time and overheats, it will automatically shut-off. In this case, wait until it has cooled down completely before switching it on again (error A04).

• Overload safety device

If the blender is overloaded (spoon or utensil left in the jug) or the preparation is too thick, the motor will stop. This means that the preparation in the blender is too thick or not suitable for preparation in a blender. To start the blender again, follow the usual operating procedure (error A03).

• No voltage safety device

If there is a power cut or the blender is disconnected, it can only be restarted by following the normal operating procedure.



REMEMBER

Never try to override the locking and safety systems.

Never introduce any object into the container where the food is being processed.

Never push the ingredients down with your hand.

Do not overload the appliance

DIAGNOSIS

Your Kitchen Blender has a function for displaying diagnosis codes.

• LIST OF CODES DISPLAYED

Code displayed	Description	Cause	Action	Return to standard display
A01	Safety systems: The motor stops	The lid or bowl becomes unlocked while in use.	Lock the lid and bowl then start the machine again.	Automatic
A02	Bowl detection: The motor does not start	5L bowl used on a BL3 machine.	Use a 3L bowl.	Automatic
A03	Motor overload: The motor stops while in use.	High overload on motor	Start the machine again, reducing the load or adding liquid to the preparation as needed.	Press the PULSE, START or STOP button
A04	Normally-open AC drive failsafe is overheating: The motor stops while in use	High temperature measured in the machine	Let the machine cool down. Check that the vents under the motor base are not obstructed. Reduce the load or add liquid to the preparation as needed.	Automatic as soon as the temperature drops below 50°C
A05	Safety systems: The motor does not start	Lid or bowl not locked when the machine is turned on.	Lock the lid and/or bowl then start the machine again.	Automatic
B01		Preventive maintenance of the belt	Changing the belt is recommended. Contact the after-sales service	Automatic
B02		Preventive maintenance of the carbon brushes	Changing the brushes is recommended. Contact the after-sales service	Automatic
B03		Preventive maintenance of the support cartridge	Changing the support cartridge is recommended. Contact the after-sales service	Automatic
C02	Speed inconsistency: The motor does not start, or stops while in use.	The blades are blocked or the motor rotation speed does not match the selected speed.	Unblock the blades or start at a higher speed, then return to your working speed. Reduce the load or add liquid to the preparation as needed.	Press the PULSE or START or STOP button
C04	Non-compliant braking: The motor stops and does not start again	Electronic component problem	Contact after-sales	Cannot be resolved by the user
C40 to C47	Displayed when the machine is connected to the mains	Code confirming the machine is correctly configured.	The code is displayed every time the machine is connected to the mains	
Other message			Contact after-sales	

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEBT ZOJUIST EEN KITCHEN BLENDER BL 3 OF BL 5 GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Starten
- Bedieningspaneel

DE KUIP OP HET MOTORBLOK MONTEREN

VOORBEELDEN & BEREIDINGEN

DE KUIP VAN HET MOTORBLOK DEMONTEREN

REINIGING

- Motorblok
- Kuip
- Messenblok
- Deksel, pakking en dop

ONDERHOUD

- Geprogrammeerd onderhoud
- Mes
- Dekselpakking

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

DIAGNOSE

- Lijst van weergegeven codes

NORMEN

ELEKTRISCHE EN BEKABELINGSSCHEMA'S (Bladzijde 65)

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPÉ S.N.C. product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ S.N.C. product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.

- 1** - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.
- 2** - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.
- 3** - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.
- 4** - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.
- 5** - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draai-richting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - Schade ontstaan tijdens de verzending. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

Bewaar alle oorspronkelijke verpakkingen en verpakkingsmaterialen voor inspectie door de transporteur.

ROBOT-COUPÉ S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeuren, agenten, werknemers of verzekeraars van ROBOT-COUPÉ zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP!

Bewaar deze instructies zorgvuldig

LET OP! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen.

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 29) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEBT ZOJUIST EEN KITCHEN BLENDER BL 3 OF BL 5 GEKOCHT

Afhankelijk van het model is uw Kitchen Blender uitgerust met:

- **BL 3:** kuip met een inhoud van 3 L/nuttige inhoud 2,5 L.
- **BL 5:** kuip met een inhoud van 5 L/nuttige inhoud 3,5 L.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL



LET OP!

**DIT APPARAAT MOET ABSOLUUT GEAARD
WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).**

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Alvorens aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de toestel.

Dit model is geschikt voor een spanning van
220-240V / 50-60Hz / 1

Het genormaliseerde stopcontact moet gekalibreerd zijn op 16 ampères.

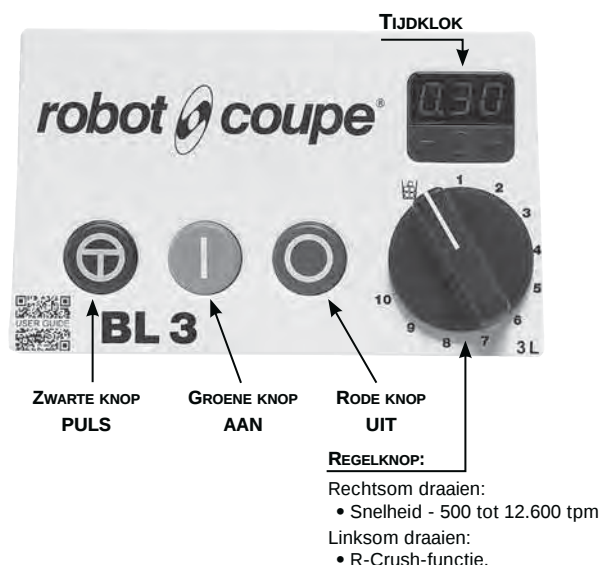
• STARTEN

Als de machine wordt aangesloten, wordt kort een startcode C40 tot C47 weergegeven.

• BEDIENINGSPANEEL

**BELANGRIJK: PROBEER DE BEVEILIGINGEN
VAN DE MACHINE NOOIT TE SHUNTEN.**

Met de knoppen Puls, Aan en Uit kunt u de machine opdrachten geven. Deze zijn aanwezig op alle ROBOT-COUPÉ-machines.



1. Snelheidsfuncties:

• Snelheidsinstelling:

Variabele snelheid van: 500 tot 12.600 tpm

Draai de regelknop rechtsom om een andere snelheid in te stellen.

• R-Crush-functie: **crushed ice/vergruizen**

Maximale hoeveelheid ijsblokjes:

BL 3: 2 l ijsblokjes - BL 5: 2,5 l ijsblokjes

Draai de regelknop linksom. Het mes draait met onderbroken snelheid in de tegengestelde richting, om de ijsblokjes te crushen of uw product te vergruizen.

U hoeft de machine niet uit te schakelen om tussen R-Crush en mengen te wisselen.

De motor stopt tijdelijk bij het wisselen en start weer in snelheid 1.

• Pulsfunctie:

Betere controle van de bereiding door de bijzonder nauwkeurige pulsfunctie. U bepaalt de pulssnelheid met behulp van de draaiknop.

De pulsfunctie kan gebruikt worden vanuit stop of wanneer de machine functioneert.

2. Tijd klok:

• Werking van de tijd klok

De tijd klok omvat drie 7-segmentdisplays, twee tijdregelknoppen en een zoemer.

a) Teller

Bij het inschakelen geeft de timer gewoonlijk 0.00 weer en kan de gebruiker direct starten. Dit is de tellermodus. Wanneer de motor is ingeschakeld, loopt de timer per seconde op. Het oplopen stopt wanneer de motor is uitgeschakeld, en start weer wanneer de motor opnieuw wordt gestart. Het oplopen gaat door tot 9.59, vervolgens piept de timer en begint de timer weer opnieuw bij 0.

Zonder interventie op het bedieningspaneel stopt de motor automatisch na 9 minuten.

b) Timer

Voor het starten kan de gebruiker de gebruiksduur instellen tussen 0.05 en 9.59 met behulp van de knoppen - en +. Zodra de motor is gestart, telt de timer per seconde af. Dit is de timermodus. Het aftellen stopt wanneer de motor is uitgeschakeld, en start weer wanneer de motor opnieuw wordt gestart. Als het aftellen 0.00 bereikt, stopt de machine en piept. De timer geeft dan opnieuw de oorspronkelijke geprogrammeerde tijdsduur weer.

c) Starten met de pulsknop:

Als de machine wordt gestart met de pulsknop, schakelt de timer in tellermodus zolang de pulsknop is ingedrukt en komt terug naar de timerweergave als de pulsknop wordt losgelaten.

d) Op nul zetten

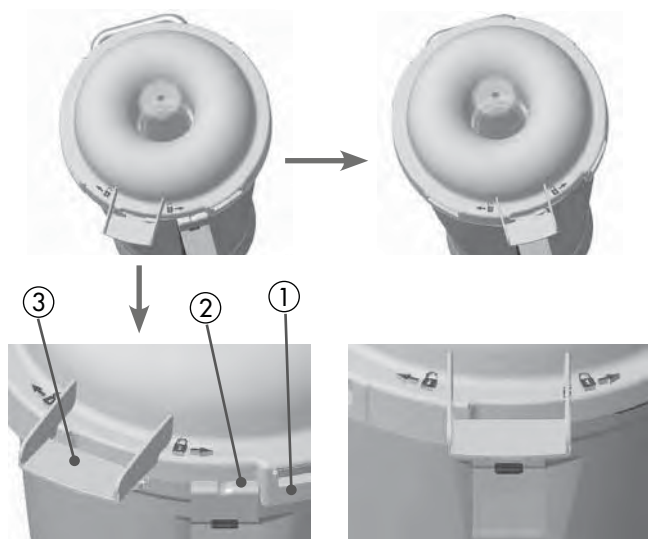
Als de motor is gestopt en de timer iets anders weergeeft dan 0.00, kan de gebruiker de weergave op nul zetten door gelijktijdig op de knoppen - en + te drukken of door 2 seconden lang op de stopknop van de machine te drukken.

e) De tijd klok uitschakelen:

Als u de timer of de teller niet wilt gebruiken, kunt u deze functie deactiveren door gelijktijdig lang op de AAN- en de UIT-knop te drukken. Herhaal deze operatie om de functie weer te activeren.

DE KUIP OP HET MOTORBLOK MONTEREN

- 1) Voordat u de kuip op het motorblok zet, moet u controleren dat het mes correct is geplaatst, met de pakking en de geheel aangedraaide moer. Indien de moer niet geheel is aangedraaid, wordt de bevestiging ervan gegarandeerd door de vergrendeling van de kuip op het motorblok.
- 2) Zet het motorblok voor u, plaats de kuip op het motorblok met de handgreep van de kuip licht scheef links.
- 3) Draai de kuip aan de handgreep naar links tot deze niet verder kan. U hebt de handgreep recht voor u. U voelt een harde aanslag.
- 4) Neem het deksel, controleer dat de pakking van het deksel correct is geplaatst en de dop is vergrendeld.
- 5) Plaats het deksel op de kuip, lijn hierbij de vorm met markering 1 uit met het lipje van de kuip, markering 2.



- 6) Houd de kuip vast aan de handgreep en draai het deksel in de richting van de pijl (linksom) met behulp van de hendel (markering 3) tot het niet verder kan (de handgreep van het deksel en de handgreep van de kuip zijn uitgelijnd).

TOEPASSINGSVOORBEELDEN

- De Kitchen Blender is uitgerust met beveiligingen, aanwezigheid kuip en aanwezigheid deksel, die het inschakelen verhinderen indien een van de onderdelen ontbreekt of onjuist is geplaatst.
- Vul de kuip met de te verwerken ingrediënten, respecteer het vulniveau **Maxi-niveau** dat in de kuip is aangegeven.



U kunt de kuip vullen wanneer deze op de Kitchen Blender is geplaatst of niet. Voeg bij voorkeur de vloeistoffen voor de ingrediënten toe.

- Plaats het deksel op de kuip.
- **Voor kleine hoeveelheden moeten de messen geheel ondergedompeld zijn.**
- Wanneer de kuip en het deksel correct op het motorblok geplaatst zijn, schakelt u de Kitchen Blender in. De Kitchen Blender is uitgerust met een regelknop. Start bij voorkeur altijd in lage snelheid en eindig met een aan de bereiding aangepaste snelheid.
- Gebruik de hiervoor bedoelde opening door de dop van het deksel te verwijderen om ingrediënten toe te voegen tijdens het mengen.

Bereiding van warme vloeistoffen



LET OP !

Gebruik de handgrepen om de kuip te hanteren. Vergrendel het deksel.

- Pas dezelfde inschakelprocedure toe als voor koude bereidingen.
- Het deksel is uitgerust met een antidrukvoorziening bij opening. Om spatten naar de gebruiker te voorkomen, kan het zijn dat bij het openen licht op de achterkant van het deksel moet worden gedrukt om de veiligheidspal te passeren (markering 4).

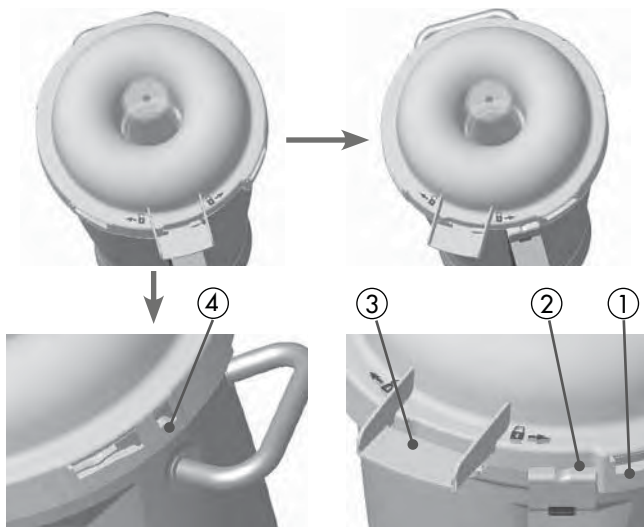


DE KUIP VAN HET MOTORBLOK DEMONTEREN

Verwijder het deksel bij voorkeur als de kuip nog op het motorblok is bevestigd.

Ga als volgt te werk:

- 1) Stop de motor van de Kitchen Blender door op de rode knop aan de voorkant te drukken.
- 2) Houd de kuip vast aan de handgreep en draai het deksel in de richting van de pijl (rechtsom) met behulp van de hendel (markering 3) tot het niet verder kan. (Vorm markering 1 tegen het lipje markering 2 van de kuip).
- Druk indien nodig licht op de achterkant van het deksel om de veiligheidspal markering 4 tegen overdruk te passeren.
- 3) Til het deksel op om het te verwijderen. Zet het op een schoon werkblad. Let op, plaats het niet op een warme ondergrond.
- 4) Om de kuip van het motorblok te verwijderen, ontgrendelt u hem met behulp van de handgreep door hem rechtsom te draaien en op te tillen.



REINIGING

De kuip, het deksel en de pakking en de messen moeten na elk gebruik gereinigd worden.



LET OP!

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

• MOTORBLOK

Dompel de motorblok nooit in water, reinig het met een vochtige doek of een spons.

• KUIP

De kuip kan worden gespoeld met bij voorkeur lauw water (niet meer dan het aangegeven Maxiniveau) terwijl deze nog op het motorblok staat. Sluit het deksel, vergrendel de dop en laat de machine een paar minuten op maximale snelheid functioneren.

Volledige reiniging:

- Verwijder het deksel.
- Demonteer het mes van de kuip.
- Reinig de kuip, verwijder eventueel hardnekkig vuil en was de kuip met hiervoor bedoelde producten of in de vaatwasser.

• MESSENBLOK

Het is belangrijk om uw mes na elk gebruik grondig te reinigen.

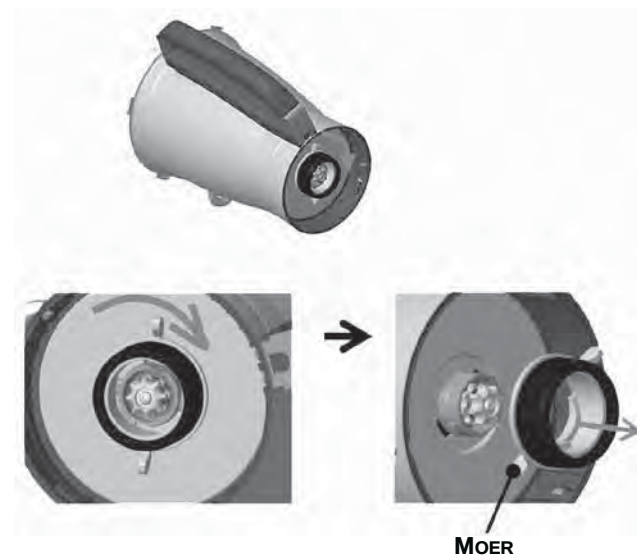
Demonteer het mes van de kuip. Reinig het messenblok bij voorkeur met een borstel en een geschikt reinigingsmiddel. Spoel en droog het messenblok. Indien nodig steriliseert u het messenblok in een koelcel.

HET MESSENBLOK DEMONTEREN VOOR REINIGING

- **Het messenblok met de messen is een snijdend voorwerp dat voorzichtig gehanteerd moet worden. Gebruik eventueel geschikte beschermende handschoenen of andere geschikte middelen om uw handen te beschermen.**

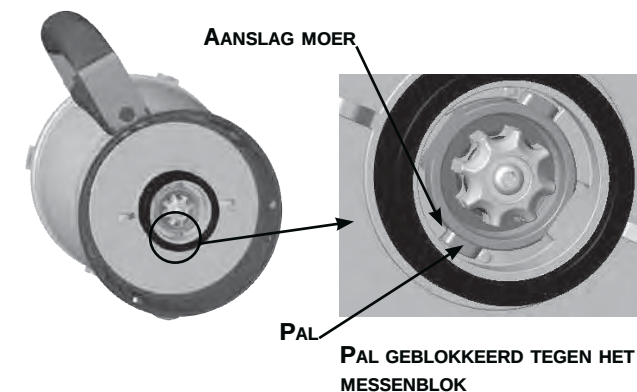
Het mes demonteren:

- Houd de kuip met één hand vast, draai de moer los met de andere hand, met behulp van de vleugels en door deze rechtsonder te draaien.
- Verwijder het messenblok nadat u de moer losgedraaid heeft.
- **Belangrijk: houd de kuip licht gekanteld zodat de messen niet uit de kuip vallen wanneer de moer los is.**



Het mes weer monteren:

- Volg de handleiding voor demonteren in tegengestelde richting voor monteren.
- Controleer de staat van de pakking (vervang deze indien deze beschadigd is) en de juiste plaatsing ervan.
- Draai de moer linksom vast tot deze tegen het messenblok is gedraaid.

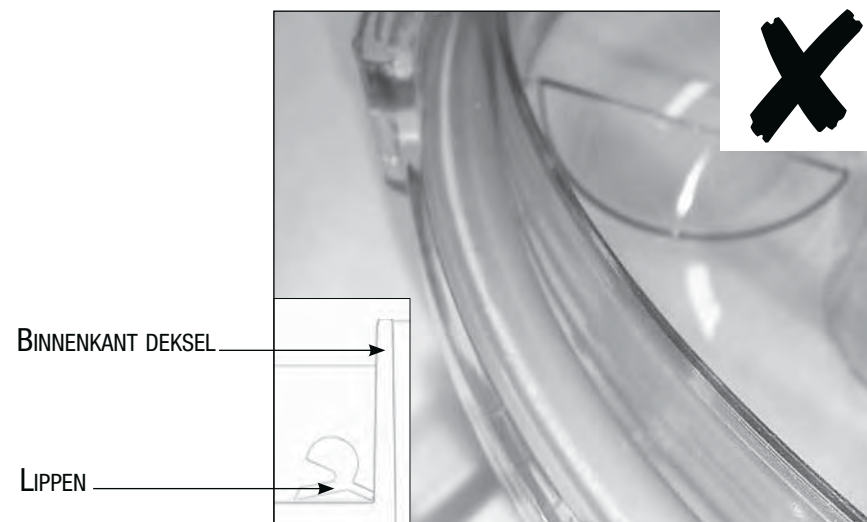
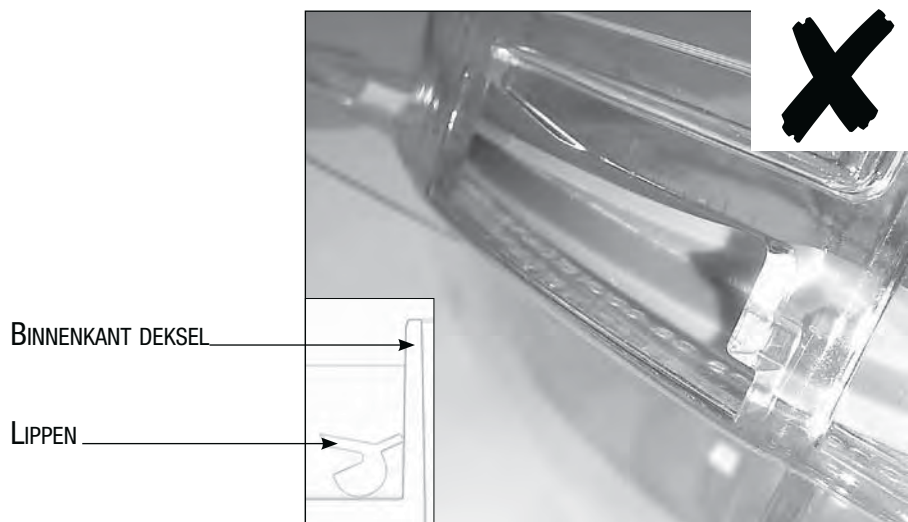
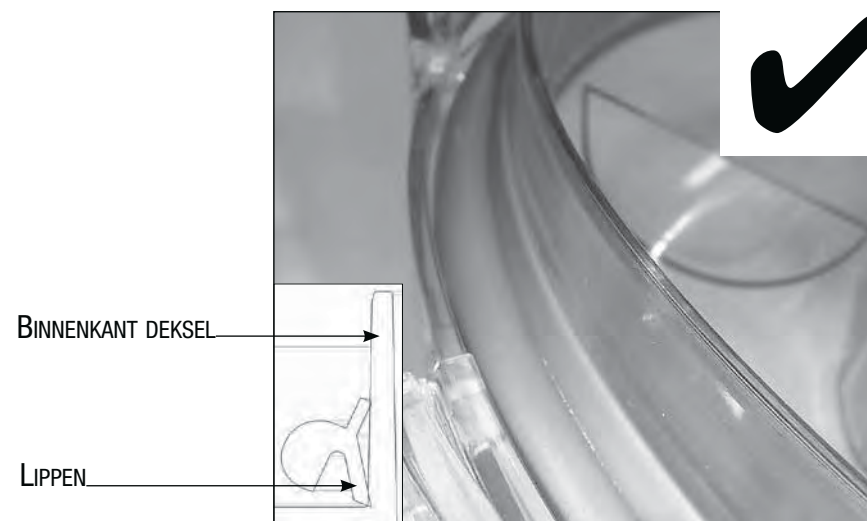
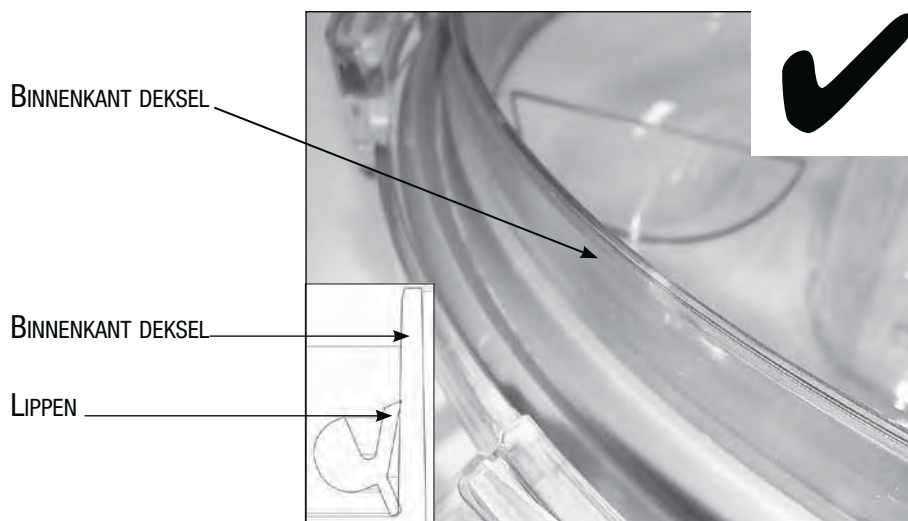


• DEKSEL, PAKKING EN DOP

Ga als volgt te werk om de pakking van het deksel na elk gebruik te reinigen:

- Verwijder de dekseldop.
- Verwijder de dekselpakking.
- Verwijder eventueel hardnekkig vuil zonder schuurmiddel en was de elementen met hiervoor bedoelde producten of in de vaatwasser.
- Breng de pakking weer aan: plaats de lippen van de pakking goed op de binnenkant van het deksel.

POSITIE VAN DE DEKSELPAKKING:



ONDERHOUD

• GEPROGRAMMEERD ONDERHOUD

De onderdelen koolborstel, aandrijfriem, mes moeten na een bepaalde gebruiksperiode (onder normale omstandigheden) vervangen worden. De waarschuwingen voor de vervanging worden op de timer weergegeven door middel van een code (zie de tabel met de codelijst).

• MES

Het snijresultaat hangt hoofdzakelijk af van de staat en de slijtage van de snijbladen. Het mes is namelijk een slijtstuk dat af en toe vervangen moet worden om altijd eindproducten van dezelfde constante kwaliteit te krijgen.

• DEKSELPAKKING

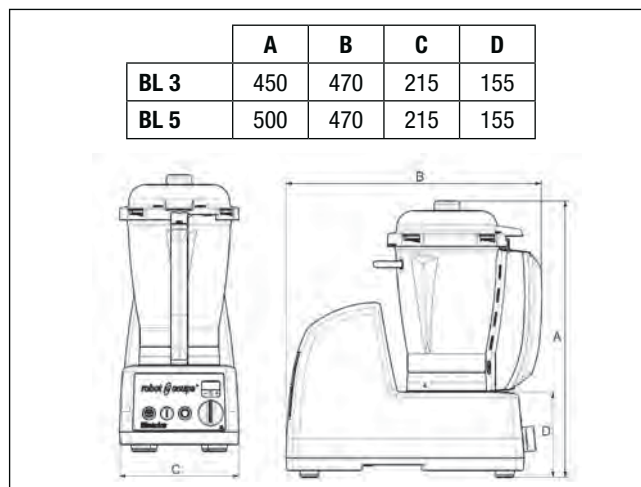
Vervang de pakking van het deksel zodra er vloeistof lekt.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
BL 3	13,5 kg	16,0 kg
BL 5	14,0 kg	16,5 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan het toestel op een stabiel werkvlak te installeren, waarbij de bovenrand van de kuip zich op een hoogte van 1,20 tot 1,30 m bevindt.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel

Toestel	Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
BL 3	230 V / 50 Hz	500 tot 12.600	5,5
BL 5	230 V / 50 Hz	500 tot 12.600	6

VEILIGHEID



LET OP !

Het messenblok met de messen is een snijdend voorwerp dat voorzichtig gehanteerd moet worden.

De machine is uitgerust met een beveiliging en motorrem. Ze kan niet gestart worden zonder de kuip en het deksel te vergrendelen op het motorblok.

Gebruik om de motor te stoppen steeds de **(rode) "Stop"** knop. Open nooit het deksel voordat de motor en de bewegende bereiding volledig gestopt zijn omwille van de mogelijke inertie van de voedingsmiddelen door hun aard, hoeveelheid en viscositeit, maar ook omwille van mogelijke spatgevaar.

Zo zorgt de pakking van het deksel voor een volledige afsluiting en wordt elk spatgevaar bij vloeibare bereidingen voorkomen. Risico op brandwonden bij warme bereidingen.

Om uw toestel weer in te schakelen, moet u enkel het deksel vergrendelen en op één van de volgende knoppen drukken: **"Aan" (groen)** of **"Puls" (zwart)**. Deze modellen zijn voorzien van een **thermische beveiliging** die de motor bij overbelasting automatisch stopt.

In dit geval wacht u tot de machine is afgekoeld voordat u deze weer inschakelt.

Deze Blenders zijn uitgevoerd met de volgende beveiligingen:

• Bedieningsbeveiliging

De Kitchen Blender is uitgerust met beveiligingen, aanwezigheid kuip en aanwezigheid deksel, die het inschakelen verhinderen indien een van de onderdelen ontbreekt of onjuist is geplaatst.

• Functioneringsbeveiliging

De motor stopt indien:

- Het deksel wordt geopend.
- De kuip ontgrendeld wordt van het motorblok.

Om spatten te voorkomen bij vloeibare bereidingen wordt echter sterk aanbevolen om de machine stil te zetten voordat u het deksel opent. Pas in het bijzonder op voor brandwonden bij het verwerken van warme vloeibare bereidingen.

• Thermische functioneringsbeveiliging

Indien de machine langere tijd geforceerd functioneert, wordt automatisch de thermische beveiliging ingeschakeld. In dit geval wacht u tot de machine volledig is afgekoeld voordat u deze weer inschakelt (fout A04).

• Overbelastingbeveiliging

Bij overbelasting van de machine (lepel of keukengerei vergeten in de kuip) of gebruik van de Kitchen Blender met een te dikke bereiding, schakelt de motor uit. Dit uitschakelen geeft aan dat de bereiding te dik is of niet geschikt is om te worden uitgevoerd met een Kitchen Blender. Schakel de machine op de gebruikelijke manier weer in (fout A03).

• Beveiliging spanningstekort

Bij onderbreking van de stroomvoorziening of indien de stekker van de machine uit het stopcontact is getrokken, kan de machine alleen opnieuw starten op de gebruikelijke manier.



WAARSCHUWINGEN

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

DIAGNOSE

Uw Kitchen Blender bezit een functie waarmee diagnosecodes kunnen worden weergegeven.

• LIJST VAN WEERGEGEVEN CODES

Weergegeven code	Storing	Oorzaak van de storing	Actie	Terug naar de standaard weergave
A01	Beveiligingen: De motor stopt	Ontgrendeling van het deksel of de kom tijdens het gebruik.	Vergrendel het deksel en de kom en start de machine weer.	Automatisch
A02	Detectie kom: De motor start niet	Kom 5 l gebruikt op een machine BL3.	Gebruik een kom van 3 l.	Automatisch
A03	Overbelasting motor: De motor stopt tijdens het gebruik	Aanzienlijke overbelasting van de motor	Start de machine opnieuw na verwijdering van een deel van de bereiding of maak de bereiding vloeibaarder.	Druk op een van de knoppen PULSE of AAN of UIT
A04	Oververhitting van de PTO wisselaar: De motor stopt tijdens het gebruik	Hoge temperatuur gemeten in de machine	Laat de machine afkoelen. Controleer dat de ventilatieopeningen van het motorblok niet verstopt zijn. Verwijder van een deel van de bereiding of maak de bereiding vloeibaarder indien van toepassing.	Automatisch zodra de temperatuur lager wordt dan 50 °C.
A05	Beveiligingen: De motor start niet	Deksel of kom niet vergrendeld wanneer de machine gestart wordt.	Vergrendel het deksel en/of de kom en start de machine weer.	Automatisch
B01		Preventief onderhoud aan de aandrijfriem	Vervanging van de aandrijfriem aanbevolen. Neem contact op met de klantenservice	Automatisch
B02		Preventief onderhoud aan de koolborstels van de motor	Vervanging van de koolborstels aanbevolen. Neem contact op met de klantenservice	Automatisch
B03		Preventief onderhoud van het patroon	Vervanging van het patroon aanbevolen. Neem contact op met de klantenservice	Automatisch
C02	Incoherente snelheid: De motor start niet of stopt tijdens het gebruik.	De messen zijn geblokkeerd of de draaisnelheid van de motor komt niet overeen met de geselecteerde snelheid.	Deblokkeer de messen of start op een hogere snelheid en kom daarna terug op uw bedrijfssnelheid. Verwijder van een deel van de bereiding of maak de bereiding vloeibaarder indien van toepassing.	Druk op een van de knoppen PULSE of AAN of UIT
C04	Remmen niet conform: de motor stopt en start niet meer	Probleem met elektronische onderdeel	Neem contact op met de klantenservice	Kan niet door de gebruiker bevestigd worden
C40 tot C47	Weergave bij aansluiten van de machine	Bevestigingscode voor de juiste configuratie van de machine.	Elke keer dat de machine wordt aangesloten, wordt de code weergegeven.	
Ander bericht			Neem contact op met de klantenservice	

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

INDICE

GARANZIA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

AVETE APPENA ACQUISTATO UN KITCHEN BLENDER BL 3 O BL 5

MESSA IN FUNZIONE

- Consigli elettrici
- Avviamento
- Quadro comandi

FASE DI MONTAGGIO DEL BICCHIERE SUL BLOCCO MOTORE

UTILIZZAZIONI & FABBRICAZIONI

SMONTAGGIO DEL BICCHIERE DAL BLOCCO MOTORE

PULIZIA

- Blocco motore
- Vasca
- Gruppo coltelli
- Coperchio, guarnizione e tappo

MANUTENZIONE

- Manutenzione programmata
- Coltello
- Guarnizione del coperchio

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Peso
- Dimensioni
- Altezza di lavoro
- Livello di rumorosità
- Caratteristiche elettriche

SICUREZZA

DIAGNOSI

- Elenco dei codici visualizzati

STANDARDS

SCHEMA ELETTRICO E DI CABLAGGIO (Pagina 65)

GARANZIA LIMITATA ROBOT- COUPE S.N.C.

Il vostro nuovo articolo ROBOT-COUPÉ è garantito all'acquirente d'origine per il periodo di un anno, a decorrere dalla data di vendita, se l'acquisto è effettuato presso ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Se l'acquisto del vostro ROBOT-COUPÉ è effettuato presso un concessionario, l'articolo sarà coperto dalla garanzia del medesimo (verificare le condizioni e i termini di tale garanzia presso il concessionario stesso).

La garanzia limitata ROBOT-COUPÉ S.N.C. s'intende contro i difetti di materiale e di fabbricazione.

LE SEGUENTI EVENTUALITÀ NON SONO COPERTE DALLA GARANZIA LIMITATA ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

1 - Qualsiasi danno al materiale causato da un uso non corretto o improprio, da una caduta dell'apparecchio o da un danno del genere o che risulti da una cattiva applicazione delle istruzioni (cattivo montaggio, un errore durante il funzionamento, cattiva pulizia e/o manutenzione, collocamento inadatto, ecc.).

2 - Le operazioni di affilatura e/o i pezzi per sostituire il sistema di lame e coltelli ormai spuntati, scheggiati o consumati in seguito a normale uso o forzatura.

3 - Materiali e/o le prestazioni per rinnovare o riparare superfici grattate, macchiate, scheggiate, bucherellate, ammaccate o scolorite, coltelli, lame, pezzi vari e accessori.

4 - Modifiche, aggiunte o riparazioni non effettuate dalla Società o da un Centro di Assistenza Autorizzato.

5 - Trasporto verso (o "da") un Centro di Assistenza Autorizzato per riparazione di qualsiasi tipo di apparecchio.

6 - Oneri di intervento per installazione o test di pezzi vari e accessori (p.es. vaschette, dischi, lame, accessori) da sostituire, per qualsivoglia ragione.

7 - Gli oneri per la inversione del Senso di Rotazione del motore elettrico trifase (la responsabilità spetta all'installatore).

8 - Danni conseguenti alla spedizione. La responsabilità dei danni - visibili o meno - incombe al trasportatore. In caso di constatazione di danni più o meno visibili, il consegnatario deve immediatamente informare il trasportatore e il committente.

Conservare tutti i contenitori d'origine e il materiale d'imballaggio, ai fini di un'eventuale perizia relativa alla spedizione.

La garanzia ROBOT-COUPÉ S.N.C. è limitata alla sostituzione dei pezzi o degli apparecchi difettosi. ROBOT-COUPÉ S.N.C., le sue Filiali o i suoi concessionari, addetti, direttori, agenti, impiegati o assicuratori non saranno responsabili di danni indiretti (o di altra natura), perdite o spese relative all'incapacità di utilizzare l'apparecchiatura, e qualunque ne sia la finalità.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI



ATTENZIONE: Per limitare il numero di incidenti (corti-circuiti, danni a carico delle persone), e ridurre la responsabilità civile relativa all'uso del vostro apparecchio, rispettare molto attentamente le seguenti istruzioni e attenersi scrupolosamente alle medesime. La lettura di queste istruzioni di utilizzo vi sarà utile per familiarizzarvi con il vostro apparecchio e usare correttamente il materiale. Leggere tutto il libretto d'istruzioni e farlo leggere a tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchio. Il nostro materiale è previsto per un uso professionale e non deve essere in alcun caso utilizzato da bambini.

APERTURA DEL PACCO

- Rimuovere con cautela l'apparecchiatura ed estrarre tutte le scatole e i pacchetti contenenti gli accessori o gli articoli specifici.
- **ATTENZIONE:** alcuni utensili sono molto taglienti: lame.

DISPOSIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Si consiglia di sistemare l'apparecchiatura su una superficie piana e perfettamente stabile.

COLLEGAMENTI

- Verificare sempre che le caratteristiche della rete di alimentazione corrispondano a quelle indicate sulla targhetta posta sul blocco motore e che sia compatibile con l'intensità di corrente prevista dall'impianto.
- Nella versione trifase controllare sempre che la lama ruoti in senso antiorario.
- L'apparecchiatura va tassativamente collegata alla presa di terra.

MANIPOLAZIONE

- Maneggiare sempre con cura il gruppo coltelli, poiché sono attrezzi affilati.

PROCEDIMENTI DI ASSEMBLAGGIO

- Seguire i vari procedimenti di assemblaggio (vedere pagina 59) e verificare che tutti gli accessori siano posizionati correttamente.

UTILIZZO

- Non cercare in alcun modo di mettere fuori uso i sistemi di blocco e di sicurezza.
- Non introdurre mai un oggetto nel recipiente della preparazione.
- Non spingere gli alimenti con le mani.
- Non sovraccaricare l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio vuoto.

PULITURA

- Per precauzione, staccare sempre la macchina dalla presa d'alimentazione prima di pulirla.
- Pulire sempre la macchina e gli accessori alla fine di ogni ciclo di lavorazione.
- Non immergere nell'acqua il blocco motore.
- Per le parti realizzate in lega di alluminio, scegliere un prodotto indicato per l'alluminio, non lavarle assolutamente in lavastoviglie con normali detergenti.

- Per le parti realizzate in materia plastica, non usare prodotti eccessivamente alcalini, quali soda caustica o ammoniaca.
- In nessun caso, la Robot-Coupe può essere ritenuta responsabile del mancato rispetto delle regole elementari di pulizia e d'igiene da parte dell'utilizzatore.

MANUTENZIONE

- Prima di aprire l'alloggiamento del motore occorre tassativamente staccare la macchina dalla rete.
- Verificare regolarmente le guarnizioni e gli anelli del motore e verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
- E' particolarmente importante curare la manutenzione degli accessori e verificare i medesimi perché certi prodotti contengono agenti corrosivi quali l'acido citrico.
- Non far funzionare l'apparecchio se il cordone di alimentazione o la presa sono danneggiati, se l'apparecchio funziona male oppure se è stato danneggiato.
- Non esitare a chiamare il vostro centro di Assistenza se constatate un'anomalia.

AVETE APPENA ACQUISTATO UN KITCHEN BLENDER BL 3 O BL 5

Il vostro kitchen blender è equipaggiato in base al modello:

- **BL 3:** 3 L di capacità del bicchiere / 2,5 L di volume utile.
- **BL 5:** 5 L di capacità del bicchiere / 3,5 L di volume utile.

MESSA IN FUNZIONE



ATTENZIONE

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE TASSATIVAMENTE COLLEGATO ALLA TERRA (RISCHIO DI FOLGORAZIONE).

• CONSIGLI ELETTRICI

Prima di effettuare il collegamento, verificare se le caratteristiche del vostro impianto elettrico corrispondono a quelle indicate sulla targa segnaletica del motore.

Questo modello è adatto alla tensione:
220-240V / 50-60Hz / 1

La presa di corrente standard deve avere una potenza nominale di 16 ampere.

• AVVIAMENTO

Quando la macchina è collegata, appare brevemente un codice di avviamento da C40 a C47.

• QUADRO COMANDI

IMPORTANTE: NON CERCARE MAI DI AGGIRARE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA DELLA MACCHINA.

I pulsanti Pulse, Start e Stop sono presenti per far eseguire i comandi alla macchina. Sono gli stessi che in tutte le altre macchine ROBOT-COUPÉ.



1. Funzioni di velocità:

• Velocità variabile:

Velocità variabile da: 500 a 12.600 giri/min.

Per cambiare la velocità, è sufficiente ruotare la manopola del variatore di velocità in senso orario.

• Funzione R-Crush: ghiaccio tritato/frantumazione

Volume massimo dei cubetti di ghiaccio:

BL 3: 2 L di cubetti di ghiaccio

BL 5: 2,5 L di cubetti di ghiaccio

Ruotare la manopola del variatore in senso antiorario. La lama ruota in direzione opposta a velocità intermittente per tritare i cubetti di ghiaccio o macinare.

Non è necessario arrestare la macchina per passare alla modalità R-crush e viceversa alla modalità Miscelazione.

Il motore si arresta momentaneamente quando si mette la manopola su 1 e si riavvia alla velocità 1.

• Funzione Pulse:

Migliore controllo delle preparazioni grazie alla velocità a impulsi ad alta precisione. Con la manopola si determina la velocità a impulsi desiderata.

La funzione Pulse può essere utilizzata quando la macchina è spenta o in funzione.

2. Temporizzatore:

• Funzionamento del temporizzatore

Il temporizzatore comprende 3 display a LED 7 segmenti, due pulsanti di regolazione della durata e un segnalatore acustico.

a) Contatore

All'accensione il temporizzatore indica in genere 0.00 e l'utilizzatore può avviare l'apparecchio. È la modalità Contatore. Il timer incrementa di secondo in secondo se il motore è in funzione. L'incremento si arresta se il motore viene fermato e riprende quando il motore è riavviato. L'incremento continua fino a 9:59, poi il timer emette un segnale acustico quando il display raggiunge lo zero e l'incremento ricomincia. Senza interventi sul quadro comandi, il motore si arresta automaticamente dopo 9 minuti.

b) Timer

Prima di cominciare, l'utilizzatore può regolare la durata di funzionamento tra 0.05 e 9.59 premendo i pulsanti + e -. Quando il motore è avviato, il timer decrementa di secondo in secondo. È la modalità Timer. Il conto alla rovescia si ferma quando il motore si ferma e riprende quando si riavvia il motore. Se il conto alla rovescia arriva a 0.00 l'apparecchio si ferma ed emette un segnale acustico. Il timer visualizza quindi di nuovo la durata programmata inizialmente.

c) Avvio con il pulsante Pulse:

Se si avvia l'apparecchio con il pulsante Pulse, il timer si mette in modalità contatore finché si mantiene premuto il pulsante pulse e ritorna alla visualizzazione timer precedente quando si rilascia il pulsante pulse.

d) Azzeramento

Quando il motore è fermo, se il timer non visualizza 0.00, l'utilizzatore può riavviare il display premendo contemporaneamente i pulsanti + e -, oppure premendo per più di 2 secondi il pulsante per spegnere l'apparecchio.

e) Azzeramento

Se non volete utilizzare il timer o il contatore, potete disattivare questa funzione effettuando una pressione lunga contemporaneamente sui pulsanti accensione e spegnimento. Ripetere l'operazione per riattivare la funzione.

FASE DI MONTAGGIO DEL BICCHIERE SUL BLOCCO MOTORE

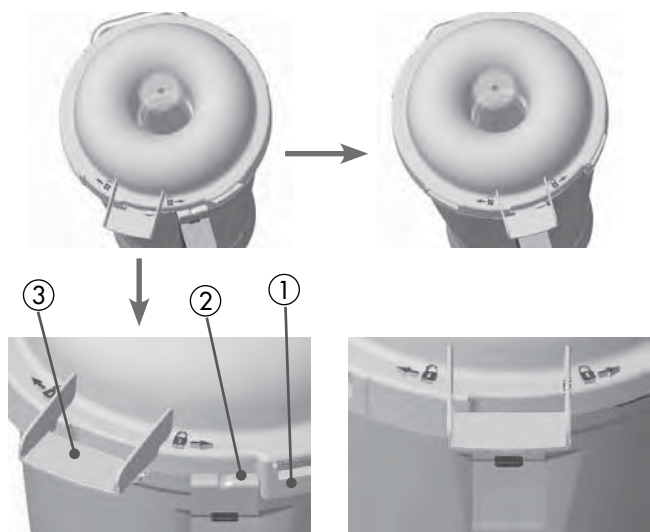
1) Prima di posizionare il bicchiere sul blocco motore, assicurarsi che il coltello sia ben posizionato con la sua guarnizione e il suo dado bloccato in posizione. Tuttavia, se il dado non è in posizione di arresto, il suo serraggio sarà garantito quando il bicchiere sarà bloccato sul blocco motore.

2) Con il blocco motore rivolto verso di voi, posizionate il bicchiere sul blocco motore con l'impugnatura del bicchiere leggermente a sinistra.

3) Ruotare il bicchiere con l'impugnatura in senso antiorario fino all'arresto. L'impugnatura è ora rivolta verso di voi. Si sentirà un bloccaggio.

4) Prendere il coperchio, assicurarsi che la guarnizione del coperchio sia in posizione e che il tappo sia bloccato.

5) Posizionare il coperchio sul bicchiere, facendo attenzione ad allineare il segno **1 con il segno **2** del bicchiere.**



6) Tenendo il bicchiere per l'impugnatura, ruotare il coperchio tramite la leva **3 in direzione della freccia (in senso antiorario) fino all'arresto (impugnatura del coperchio e impugnatura del bicchiere allineate).**

UTILIZZAZIONI & FABBRICAZIONI

• Il Kitchen Blender è dotato di dispositivi di sicurezza, di presenza bicchiere e presenza coperchio, che ne impediscono il funzionamento se uno dei due elementi non è al suo posto o è posizionato in modo errato.

• Riempire il bicchiere con gli ingredienti da frullare, senza superare il **livello massimo** indicato all'interno del bicchiere.



Questa operazione può essere eseguita con il bicchiere al di fuori della base o sulla base del Kitchen Blender. Mettere preferibilmente i liquidi prima degli altri ingredienti.

• Posizionare il coperchio sul bicchiere.

• **Per le piccole dosi, le lame del coltello devono essere completamente immerse.**

• Dopo aver posizionato correttamente il bicchiere e il coperchio sul blocco motore, avviare il kitchen blender. Poiché il kitchen blender è dotato di un variatore di velocità, è meglio iniziare con una velocità bassa e finire con una velocità massima adatta alla preparazione.

• Per l'aggiunta d'ingredienti durante la miscelazione, utilizzare l'apposito foro rimuovendo il tappo del coperchio.

Preparazioni liquide calde



ATTENZIONE

Per prendere il bicchiere, utilizzare le maniglie in dotazione. Bloccare il tappo.

- Per l'avviamento, seguire la stessa procedura della preparazione a freddo.
- Poiché il coperchio è dotato di un sistema anti-pressione durante l'apertura, per evitare schizzi verso l'utilizzatore può essere necessario premere leggermente sul retro del coperchio per superare il fermo di sicurezza segno **4**.



SMONTAGGIO DEL BICCHIERE DAL BLOCCO MOTORE

Rimuovere preferibilmente il coperchio quando il bicchiere è ancora sul blocco motore.

Procedere come segue

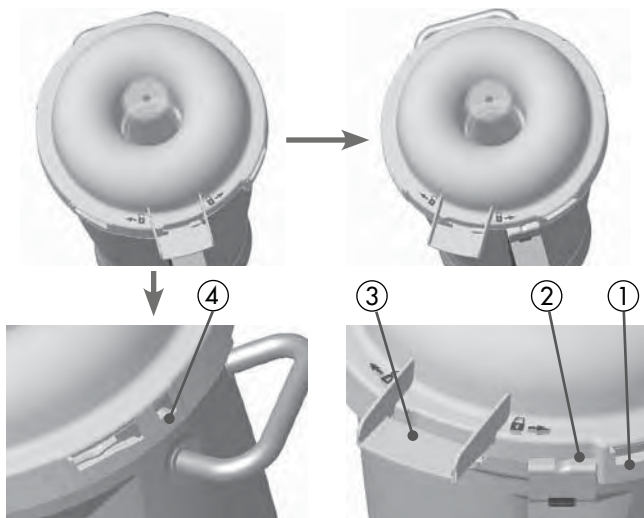
1) Prima di qualsiasi operazione, arrestare il motore del Kitchen Blender premendo il pulsante rosso sul pannello frontale.

2) Tenendo il bicchiere per il manico, ruotare il coperchio in direzione della freccia (in senso orario) fino all'arresto. (Il segno di forma **1 è in corrispondenza con il segno **2** del bicchiere).**

Se necessario, premere leggermente sul retro del coperchio per facilitare l'innesto della sicurezza anti-pressione segno **4**.

3) Sollevare il coperchio per rimuoverlo. Posizionarlo su una superficie pulita. Fare attenzione a non posizionarlo su una superficie calda.

4) Per sganciare il bicchiere dal blocco motore, utilizzare la maniglia per sbloccarlo ruotandola in senso orario e quindi sollevare il bicchiere.



PULIZIA

Dopo ogni utilizzo è necessario pulire il bicchiere, il coperchio e la sua guarnizione, nonché il gruppo coltelli.



ATTENZIONE

Per precauzione, vi raccomandiamo di staccare sempre il vostro apparecchio prima di procedere alle operazioni di pulizia (rischio di folgorazione).

• BLOCCO MOTORE

Mai immergere il blocco motore in acqua, pulirlo usando un panno umido o una spugna.

• VASCA

Un prelavaggio del bicchiere con acqua preferibilmente tiepida (non superiore al livello massimo indicato) può essere effettuato sul blocco motore. Una volta che il coperchio è in posizione chiusa, con il tappo bloccato, è sufficiente far funzionare l'apparecchio alla massima velocità per alcuni minuti.

Pulizia completa:

- Rimuovere il coperchio.
- Rimuovere il coltello dal bicchiere.
- Procedere alla pulizia strofinando, se necessario, le parti particolarmente sporche, quindi lavare il bicchiere con prodotti adatti o metterlo in lavastoviglie.

• GRUPPO COLTELLI

È importante pulire accuratamente il gruppo coltelli dopo ogni utilizzo.

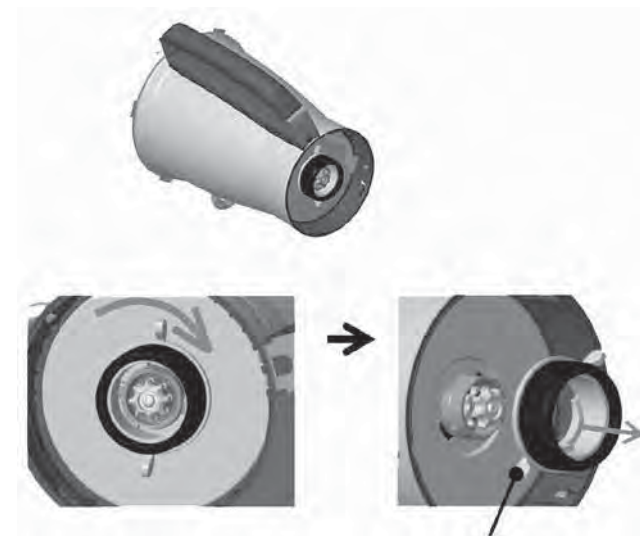
Rimuovere il coltello dal bicchiere. Pulire preferibilmente il gruppo coltelli con una spazzola e un detergente adatto. Sciacquare e asciugare il gruppo coltelli. Se necessario, sterilizzare il bicchiere e il gruppo di coltelli in una cella frigorifera.

SMONTAGGIO DEL GRUPPO COLTELLI PER LA PULIZIA

- Il coltello con le sue lame è uno strumento affilato, da maneggiare con cura. Se necessario, utilizzare guanti protettivi o altri mezzi adeguati per proteggere le mani.

- Smontaggio del gruppo coltelli:

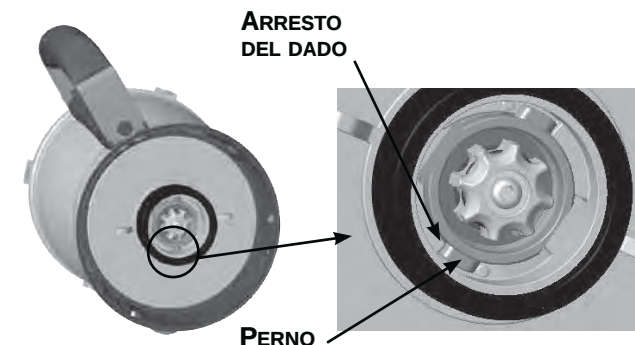
- Tenere il bicchiere con una mano e con l'altra svitare il dado con le apposite alette, ruotandolo in senso orario.
- Una volta svitato il dado, rimuovere il gruppo coltelli.
- È importante tenere il bicchiere leggermente inclinato in modo che il gruppo coltelli non cada dal bicchiere quando viene sganciato dal dado.



DADO

- Riassemblaggio del gruppo coltelli:

- Per rimettere al suo posto il gruppo coltelli, procedere nell'ordine inverso rispetto allo smontaggio.
- Controllare le condizioni della guarnizione (se è danneggiata, sostituirla) e che sia posizionata correttamente.
- Avvitare il dado in senso antiorario fino a farlo aderire al perno del gruppo coltelli.



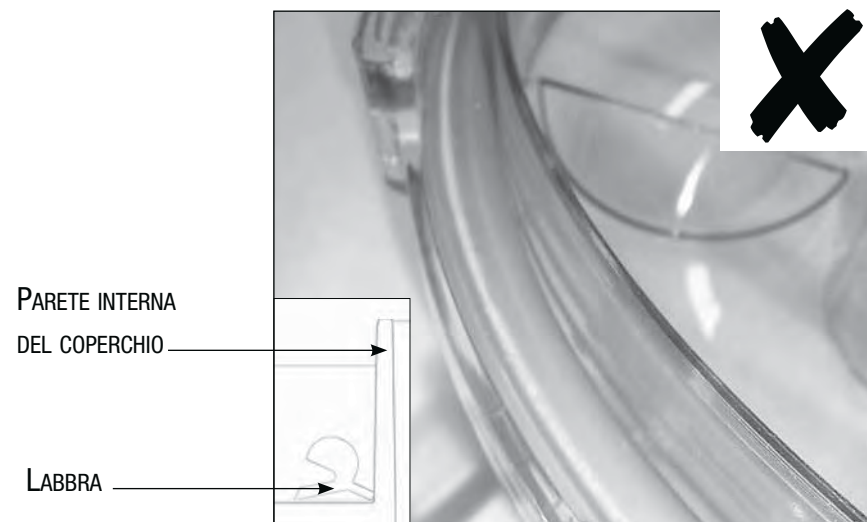
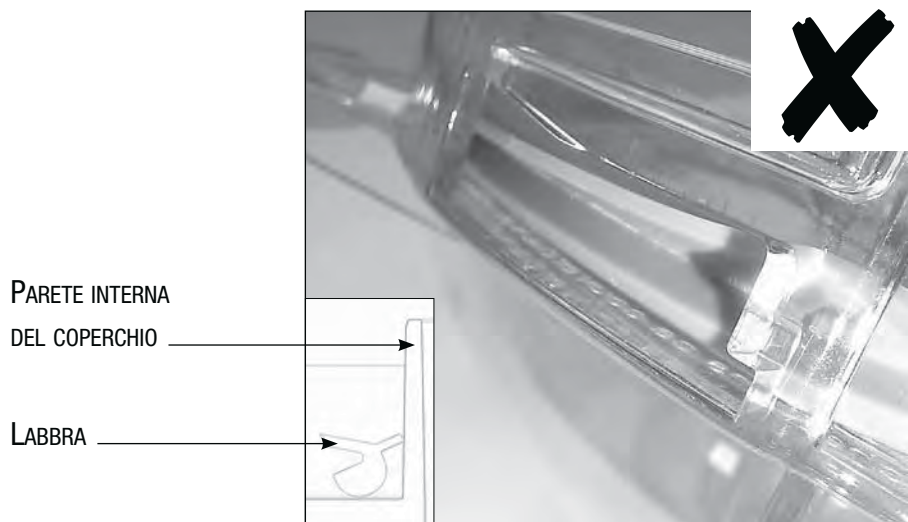
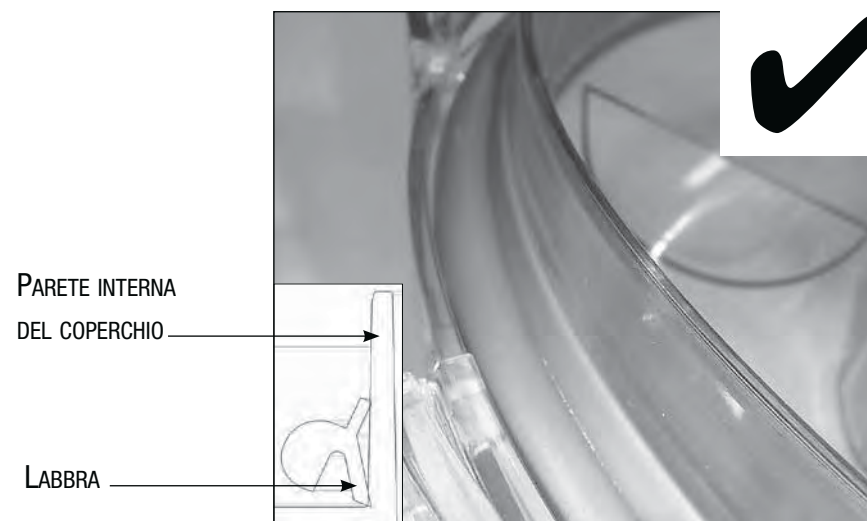
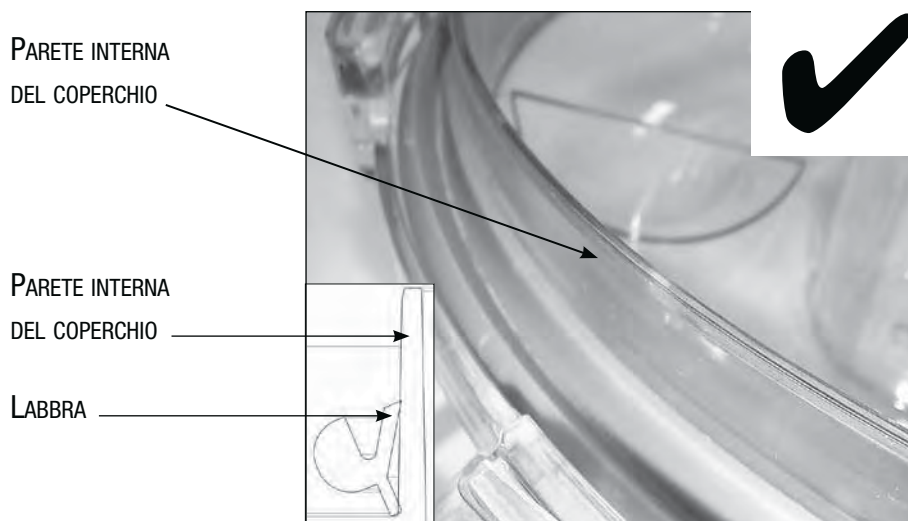
DADO IN BATTUTA CONTRO IL PERNO DEL GRUPPO COLTELLI.

• COPERCHIO, GUARNIZIONE E TAPPO

Per pulire la guarnizione del coperchio dopo ogni utilizzo, procedere come segue:

- Rimuovere il tappo del coperchio.
- Rimuovere la guarnizione del coperchio.
- Se necessario, strofinare le zone particolarmente sporche senza abrasivi e poi lavare le parti con prodotti adatti o metterle in lavastoviglie.
- Riposizionare la guarnizione: posizionare le labbra della guarnizione sul lato interno del coperchio.

POSIZIONE DELLA GUARNIZIONE DEL COPERCHIO:



MANUTENZIONE

• MANUTENZIONE PROGRAMMATA

Per quanto riguarda i componenti in carbonio, la cinghia e i coltelli, è necessario sostituirli dopo un certo periodo di utilizzo (in condizioni normali). Un codice viene visualizzato sul timer per indicarlo (vedere la tabella dell'elenco dei codici).

• COLTELLO

Il risultato del taglio dipende essenzialmente dalle condizioni delle lame e dalla loro usura. Il coltello è un pezzo soggetto a usura che deve essere sostituito periodicamente per garantire la qualità del prodotto finito.

• GUARNIZIONE DEL COPERCHIO

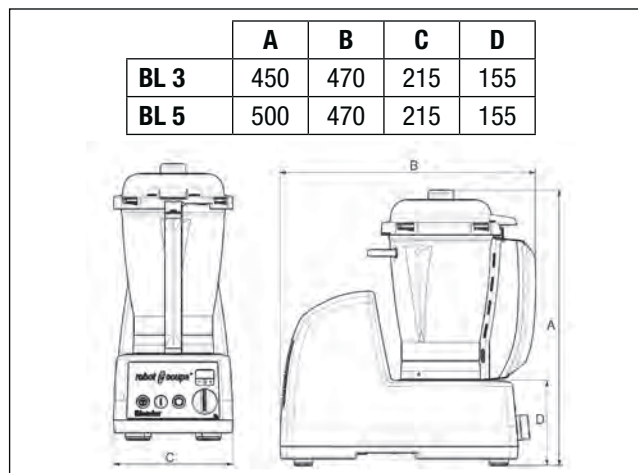
Sostituire la guarnizione del coperchio non appena si verifica una fuoriuscita di liquido.

CARATTERISTICHE TECNICHE

• PESO

	Netto	Imballato
BL 3	13,5 kg	16,0 kg
BL 5	14,0 kg	16,5 kg

• DIMENSIONI (in mm)



• ALTEZZA DI LAVORO

Vi raccomandiamo di disporre il cutter su di una superficie di lavoro stabile in modo che il bordo superiore dell'estremità a base larga sia ad un'altezza compresa fra 1.20 m e 1.30 m.

• LIVELLO DI RUMOROSITÀ

Quando il cutter funziona senza carico il livello sonoro continuo equivalente è meno di 70 dB (A).

• CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Apparecchio monofase

Modelli	Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
BL 3	230 V / 50 Hz	500 a 12 600	5,5
BL 5	230 V / 50 Hz	500 a 12 600	6

SICUREZZA



ATTENZIONE

Il coltello e le lame sono utensili taglienti, manipolarli con estrema precauzione.

La macchina è dotata di un sistema di sicurezza e di un freno motore. Non può essere avviata senza che la vasca e il coperchio siano fissati al blocco motore.

Per arrestare il motore, utilizzare sempre il pulsante «Stop» (rosso). Inoltre, a causa della possibile inerzia dell'alimento, a seconda della sua natura, quantità e viscosità, e del relativo rischio di schizzi, non aprire mai il coperchio prima che il motore e il movimento della preparazione si siano completamente arrestati.

In questo modo si garantisce che la tenuta del coperchio sia completamente efficace e che non si verifichino fuoriuscite di cibo liquido. Rischio di scottature con preparazioni calde.

Per riavviare l'apparecchio, è sufficiente richiudere il coperchio e premere il pulsante «On» (verde) o «Pulse» (nero).

Questi modelli sono dotati di una protezione termica che arresta automaticamente il motore in caso di sovraccarico.

In questo caso, attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di riavviarlo.

Questi blender sono dotati dei seguenti sistemi di sicurezza:

• Sicurezza di comando operativo

Il Kitchen Blender è dotato di dispositivi di sicurezza per la presenza del bicchiere e del coperchio, che ne impediscono il funzionamento se uno dei due elementi non è al suo posto o è posizionato in modo errato.

• Sicurezza operativa

Il motore si ferma quando:

- Si apre il coperchio.
- Si sblocca il bicchiere dal blocco motore.

Tuttavia, si raccomanda vivamente di arrestare la macchina prima di aprire il coperchio per evitare spruzzi quando si lavora con preparazioni liquide. Prestare particolare attenzione al rischio di ustioni quando si lavora con preparazioni liquide calde.

• Sicurezza termica di funzionamento

Se l'apparecchio è costretto a funzionare a lungo, entra automaticamente in modalità di sicurezza termica. In questo caso, attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di riavviarlo (errore A04).

• Sicurezza contro la sovraintensità

Se l'apparecchio è sovraccarico (cucchiaino o utensile dimenticato nel serbatoio) o se il Kitchen Blender viene utilizzato con una preparazione troppo densa, il motore si arresta. Ciò indica che la preparazione in corso è troppo densa o che non è adatta all'uso con un frullatore da cucina. Per riavviare l'apparecchio, procedere con le operazioni di avvio (errore A03).

• Sicurezza contro l'assenza di tensione

Se l'alimentazione elettrica viene interrotta o l'apparecchio viene scollegato, l'apparecchio può essere rimesso in funzione solo eseguendo la procedura di avviamento.



ATTENZIONE

Non cercare in alcun modo di mettere fuori uso i sistemi di blocco e di sicurezza.

Non introdurre mai un oggetto nel recipiente della preparazione.

Non spingere gli alimenti con le mani.

Non sovraccaricare l'apparecchio.

Non far funzionare l'apparecchio vuoto.

DIAGNOSI

Il vostro Kitchen Blender ha una funzione che gli consente di visualizzare i codici per l'autodiagnosi.

• ELENCO DEI CODICI VISUALIZZATI

Codice visualizzato	Difetto	Causa del guasto	Azione	Ritorno alla visualizzazione standard
A01	Sicurezza: Il motore si ferma	Sbloccaggio del coperchio o del bicchiere durante l'utilizzo.	Bloccare il coperchio e il bicchiere e riavviare la macchina.	Automatico
A02	Rilevamento bicchiere: Il motore non si avvia	Bicchiere da 5 L utilizzato su una macchina BL3.	Utilizzare il bicchiere da 3L.	Automatico
A03	Sovraccarico motore: Il motore si ferma durante l'utilizzo	Sovraccarico importante del motore	Riavviare la macchina riducendo il carico o rendendo più liquida la preparazione se necessario.	Premere uno dei pulsanti PULSE o AVVIO o ARRESTO
A04	Sovraccarico del PTO variatore: Il motore si ferma durante l'utilizzo	Temperatura importante misurata nella macchina	Lasciar raffreddare la macchina. Verificare che le aperture d'areazione del blocco motore non siano ostruite. Se necessario ridurre il carico o rendere più liquida la preparazione.	Automatico quando la temperatura scende sotto i 50°C
A05	Sicurezza: Il motore non si avvia	Coperchio o bicchiere non bloccato all'avvio della macchina.	Bloccare il coperchio e/o il bicchiere e riavviare la macchina.	Automatico
B01		Manutenzione preventiva della cinghia	Si consiglia di cambiare la cinghia. Contattare il servizio assistenza	Automatico
B02		Manutenzione preventiva dei carboni del motore	Si consiglia di cambiare il carbone motore. Contattare il servizio assistenza	Automatico
B03		Manutenzione preventiva della cartuccia di supporto	Si consiglia di cambiare la cartuccia. Contattare il servizio assistenza	Automatico
C02	Incoerenza di velocità: il motore non si avvia o si ferma durante l'utilizzo.	Lame bloccate o la velocità di rotazione non corrisponde alla velocità selezionata.	Sbloccare le lame o avviare a una velocità superiore, quindi ritornare alla giusta velocità di lavoro. Se necessario ridurre il carico o aggiungere un po' di liquido alla preparazione.	Premere uno dei pulsanti PULSE o AVVIO o ARRESTO
C04	Frenaggio non conforme: Il motore si ferma e non si riavvia più	Problema di componente elettrico	Contattare il servizio assistenza	Non risolvibile dall'utilizzatore
C40 - C47	Visualizzazione al momento del collegamento della macchina	Codice di conferma della buona configurazione della macchina.	Il codice si visualizzerà ogni volta che si accende la macchina	
Altro messaggio			Contattare il servizio assistenza	

STANDARDS

Fare riferimento alla dichiarazione di conformità a pagina 2.

SPIIS TREŚCI

■ GWARANCJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP URZĄDZENIA KITCHEN BLENDER BL 3 LUB BL 5

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Uruchamianie
- Panel sterowania

■ FAZA MONTAŻU KIELICHA NA BLOKU SILNIKA

■ UŻYTKOWANIE & WYROBY

■ DEMONTAŻ KIELICHA Z BLOKU SILNIKA

■ CZYSZCZENIE

- Obudowa silnika
- Zbiornik
- Zespół noża
- Pokrywa, uszczelka i korek

■ KONSERWACJA

- Zaplanowana konserwacja
- Noż
- Uszczelka pokrywy

■ CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

■ BEZPIECZENSTWO

■ DIAGNOSTYKA

- Lista wyświetlanych kodów

■ NORMY

■ SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA (strona 65)

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia RoBOT-COUPÉ u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUPÉ nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja ROBOT-COUPÉ S.N.C. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUPÉ S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

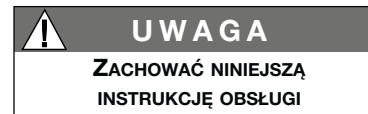
7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

Należy zachować wszelkie oryginalne kartony i opakowania, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUPÉ S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUPÉ S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu. Nasz sprzęt przeznaczony jest do użytku profesjonalnego i w żadnym wypadku nie może być używany przez dzieci.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- **UWAGA** na narzędzia tnące: ostrza.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.
- Trójfazowe modeli: sprawdzić, że narzędzie obraca się w kierunku przeciwnym wskazówek zegara.

MANIPULOWANIE

- Z zespołem noża należy się zawsze obchodzić z należytą ostrożnością, ponieważ jest to narzędzie tnące.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 49) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelki lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzian akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP URZĄDZENIA KITCHEN BLENDER BL 3 LUB BL 5

Twoje urządzenie Kitchen Blender jest wyposażone w zależności od modelu:

- **BL 3:** w kielich o pojemności 3 l / pojemność użytkowa 2,5 l.
- **BL 5:** w kielich o pojemności 5 l / pojemność użytkowa 3,5 l.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA



UWAGA

**URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ
BEZWZGLĘDNIE PODŁĄCZONE DO
UZIEMIENIA (RYZIKO PORĄŻENIA PRĄDEM).**

• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w instalacji elektrycznej odpowiada podanemu na tabliczce znamionowej silnika.

Model ten jest przystosowany do napięcia:
220-240V / 50-60Hz / 1

Standardowe gniazdo zasilania musi mieć natężenie 16 amperów.

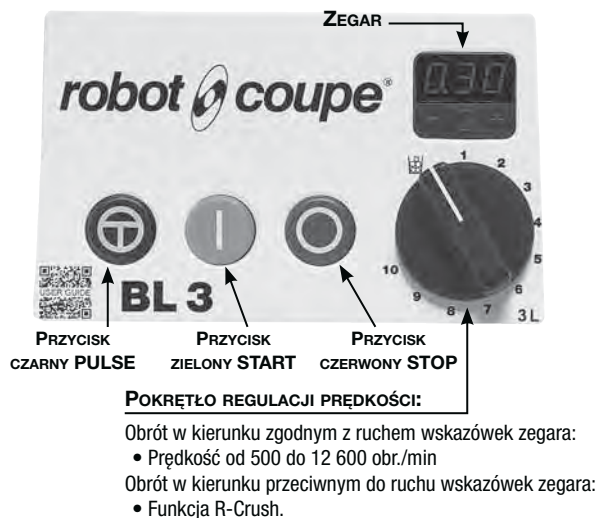
• URUCHAMIANIE

Kiedy urządzenie jest podłączone, na krótko pojawia się kod rozruchowy od C40 do C47.

• PANEL STEROWANIA

WAŻNE: NIGDY NIE PRÓBUJ OMIJAĆ ZABEZPIECZEŃ ELEKTRYCZNYCH URZĄDZENIA.

Przyciski Praca pulsacyjna, Wł. i Wył. służą do sterowania pracą urządzenia. Są one takie same, jak w przypadku wszystkich innych urządzeń ROBOT-COUPÉ.



1. Funkcje prędkości:

• Zmiana prędkości:

Prędkość zmienna w zakresie: od 500 do 12600 o/m
Aby zmienić prędkość, obróć pokrętkę regulacji prędkości zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

• Funkcja R-Crush: kruszony lód / rozdrabnianie produktów

Maksymalna objętość kostek lodu:

BL 3: 2 l kostek lodu - BL 5: 2,5 l kostek lodu

Obróć pokrętkę regulacji prędkości w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Nóż obraca się w przeciwnym kierunku z niejednostajną prędkością, aby kruszyć kostki lodu lub rozdrabniać produkt.

Nie jest konieczne zatrzymywanie urządzenia, aby przejść do trybu R-Crush i z powrotem do trybu miksowania.

Silnik zatrzyma się na chwilę po obróceniu pokrętki do pozycji 1 i uruchomi się ponownie z prędkością 1.

• Funkcja Praca pulsacyjna:

Lepsza kontrola nad przygotowywaniem potraw dzięki precyzyjnemu sterowaniu pulsacyjnemu. Żądaną prędkość ustawia się za pomocą pokrętki.

Funkcji Praca pulsacyjna można używać, gdy maszyna jest zatrzymana lub pracuje.

2. Zegar:

• Działanie zegara

Na zegar składają się 3 wyświetlacze LED po 7 segmentów, dwa przyciski ustawień czasu oraz brzęczyk.

a) Licznik

Po włączeniu zasilania zegar standardowo wyświetla 0.00 i można od razu zacząć pracę. Jest to tryb Licznika. Kiedy silnik pracuje, zegar zlicza kolejne sekundy. Liczenie zatrzymuje się, gdy silnik jest zatrzymany, i wznowia się po ponownym uruchomieniu silnika. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 9:59. Gdy przy takim stanie wyświetlacza przycisk zwiększenia czasu zostanie naciśnięty jeszcze raz, na wyświetlaczu pojawi się zero, minutnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a ustawianie czasu rozpocznie się na nowo.

Jeśli nie zostaną podjęte żadne działania na panelu sterowania, silnik zatrzyma się automatycznie po 9 mn.

b) Minutnik

Przed uruchomieniem urządzenia użytkownik może ustawić czas działania między 0.05 a 9.59, naciskając przyciski + i -. Kiedy silnik pracuje, zegar odlicza sekundy w dół. Jest to tryb Minutnika. Odliczanie zatrzymuje się, gdy silnik jest zatrzymany, i wznowia się po ponownym uruchomieniu silnika. Gdy odliczanie dojdzie do 0.00, urządzenie zatrzymuje się i emituje sygnał. Minutnik wyświetla wtedy czas zaprogramowany na początku.

c) Uruchamianie za pomocą przycisku pracy pulsacyjnej

Po uruchomieniu urządzenia za pomocą przycisku pracy pulsacyjnej minutnik przechodzi w tryb licznika, dopóki przycisk pracy pulsacyjnej jest wciśnięty, a po zwolnieniu przycisku wraca do poprzednio wyświetlanego odliczania.

d) Zerowanie

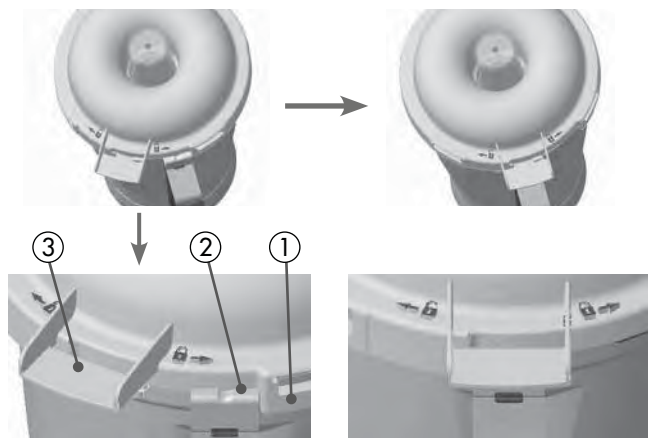
Jeśli po zatrzymaniu silnika minutnik wyświetla inną wartość niż 0.00, użytkownik może wyzerować wyświetlacz, wciskając jednocześnie przyciski + i - lub przytrzymując przycisk zatrzymania urządzenia przez 2 sekundy.

e) Dezaktywacja minutnika

Jeśli ani minutnik, ani licznik nie są potrzebne, można dezaktywować tę funkcję, długo przytrzymując równocześnie przyciski włączania i zatrzymania. Aby przywrócić funkcję minutnika, należy powtórzyć czynność.

FAZA MONTAŻU KIELICHA NA BLOKU SILNIKA

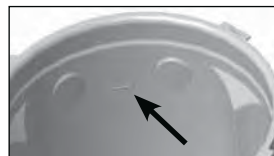
- 1) Zanim umieszczysz kielich na bloku silnika, upewnij się, że nóż znajduje się na swoim miejscu wraz z uszczelką i zablokowaną nakrętką. Jeśli jednak nakrętka nie jest dokręcona, jej dokręcenie jest gwarantowane w momencie zablokowania kielicha na bloku silnika.
- 2) Stojąc na wprost bloku silnika, ustaw uchwyt kielicha w pozycji lekko przesuniętej w lewo.
- 3) Obróć do oporu kielich w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara za pomocą uchwytu. Uchwyt znajduje się teraz na wprost Ciebie. Wyczuwalny jest niewielki opór.
- 4) Weź pokrywę i upewnij się, że uszczelka pokrywy jest na swoim miejscu, a korek zablokowany.
- 5) Umieść pokrywę na kielichu, uważając, aby wyrównać formę z ozn. 1 z zaczepem kielicha z ozn. 2



- 6) Przytrzymując kielich za uchwyt, za pomocą dźwigni z ozn. 3, obróć pokrywę w kierunku wskazanym strzałką (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) do oporu (uchwyt pokrywy i uchwyt kielicha są wyrównane).

UŻYTKOWANIE & WYROBY

- Kitchen Blender jest wyposażony w urządzenia zabezpieczające wykrywające obecność kielicha i pokrywy, uniemożliwiające działanie, jeśli jeden z tych dwóch elementów nie znajduje się na swoim miejscu lub jest ustawiony nieprawidłowo.
- Napełnij kielich składnikami do obróbki, nie przekraczając **maksymalnego poziomu** wskazanego wewnątrz kielicha.



Czynność ta może być wykonana z kielichem umieszczonym lub nie na podstawie urządzenia Kitchen Blender. Płyn najlepiej jest wlewać przed dodaniem pozostałych składników.

- Umieść pokrywę na kielichu.
- **W przypadku niewielkich ilości ostrza noża muszą być całkowicie zanurzone.**
- Gdy kielich z pokrywą zostaną prawidłowo umieszczone na bloku silnika, uruchom Kitchen Blender. Ponieważ Kitchen Blender wyposażono w napęd o zmiennej prędkości, najlepiej zawsze zaczynać od niewielkiej prędkości i kończyć na maksymalnej prędkości odpowiedniej do obróbki produktu.
- Aby dodawać składniki w trakcie miksowania, należy korzystać z przeznaczonego do tego otworu, po zdjęciu korka z pokrywy.

Przygotowywanie gorących płynów



UWAGA

Do przenoszenia kielicha należy używać przeznaczonych do tego uchwytów. Zablokuj korek.

- Aby uruchomić urządzenie, zastosuj tę samą procedurę, co w przypadku obróbki na zimno.
- Pokrywę wyposażono w system zapobiegający nadmiernemu ciśnieniu podczas otwierania, aby uniknąć rozprysków w kierunku użytkownika. Podczas otwierania może być konieczne lekkie naciśnięcie tylnej części pokrywy, aby ominąć nacięcie bezpieczeństwa z ozn. 4.

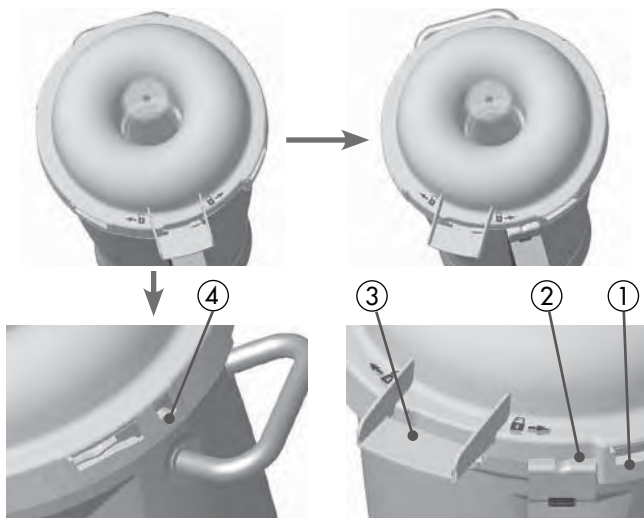


DEMONTAŻ KIELICHA Z BLOKU SILNIKA

Najlepiej zdjąć pokrywę, gdy kielich wciąż jest połączony z blokiem silnika.

Należy postępować w następujący sposób:

- 1) Przed podjęciem jakiegokolwiek czynności zatrzymaj silnik urządzenia Kitchen Blender, naciskając czerwony przycisk z przodu.
- 2) Przytrzymując kielich za uchwyt, za pomocą dźwigni z ozn. 3, obróć pokrywę aż do oporu w kierunku wskazanym strzałką (zgodnym z ruchem wskazówek zegara). (Forma z ozn. 1 przy łapce z ozn. 2 kielicha).
- W razie potrzeby lekko naciśnij tylną część pokrywy, aby ułatwić przejście zaznaczonego nacięcia zabezpieczenia przed nadmiernym ciśnieniem z ozn. 4.
- 3) Unieś pokrywę i zdejmij ją. Umieść ją na czystej powierzchni. Uważaj, aby nie stawiać jej na gorącej powierzchni.
- 4) Aby odłączyć kielich od bloku silnika, odblokuj go za pomocą uchwytu, obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie unieś.



CZYSZCZENIE

Po każdym użyciu należy wyczyścić kielich, pokrywę, jego uszczelkę oraz zespół noża.



UWAGA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

• OBUDOWA SILNIKA

Nigdy nie należy zanurzać obudowy silnika w wodzie – należy czyścić ją wilgotną ściereczką lub gąbką.

• ZBIORNIK

Wstępne czyszczenie kielicha wypełnionego najlepiej letnią wodą (nie przekraczając wskazanego poziomu maksymalnego) można wykonać na bloku silnika. Gdy pokrywa jest w pozycji zamkniętej, z zablokowanym korkiem, wystarczy, że na kilka minut włączysz urządzenie z maksymalną prędkością.

Kompletne czyszczenie:

- Zdejmij pokrywę.
- Wymontuj nóż z kielicha.
- Wykonaj czyszczenie, w razie potrzeby szorując szczególnie zabrudzone miejsca, a następnie umyj kielich odpowiednimi produktami lub umyj go w zmywarce.

• ZESPÓŁ NOŻA

Po każdym użyciu należy zawsze dokładnie oczyścić nóż.

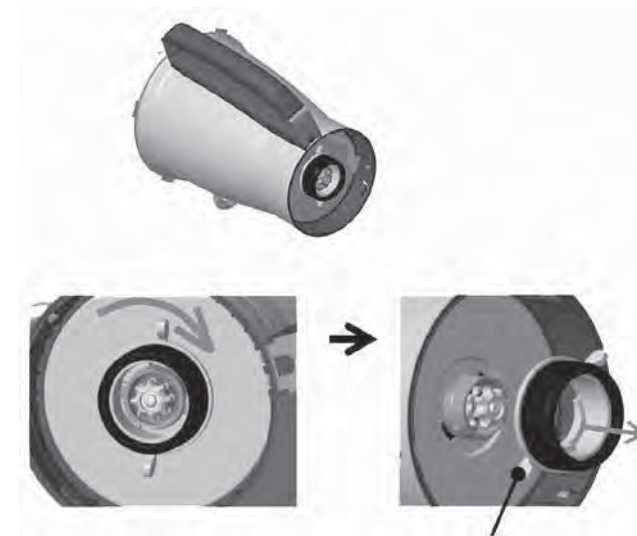
Wymontuj nóż z kielicha. Najlepiej wyczyścić zespół noża za pomocą szczotki i odpowiedniego środka czyszczącego. Opłucz i osusz zespół noża. W razie potrzeby wysterylizuj kielich i zespół noża w chłodni.

DEMONTAŻ ZESPOŁU NOŻA W CELU JEGO OCZYSZCZENIA

- **Nóż i jego ostrza to narzędzie tnące i z tego względu należy obchodzić się z nim ostrożnie. W razie potrzeby należy stosować rękawice ochronne lub inne odpowiednie środki ochrony rąk.**

- Demontaż noża:

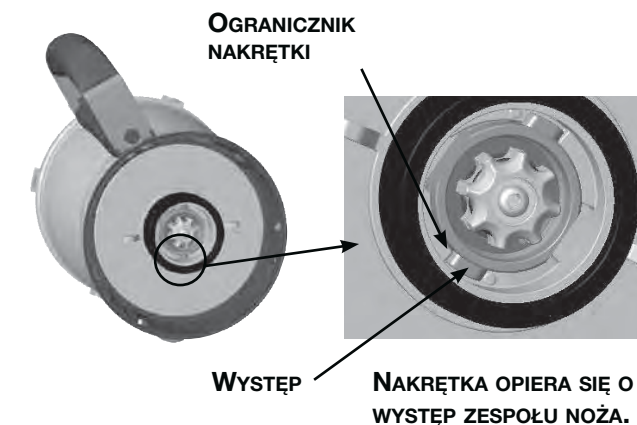
- Jedną ręką przytrzymać kielich, a drugą odkręcić nakrętkę za pomocą przewidzianych do tego motylków, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Po odkręceniu nakrętki zdejmij zespół noża.
- **Ważne! Trzymaj kielich lekko przechylony, aby zespół noża nie wypadł z niego po odkręceniu nakrętki.**



NAKRĘTKA

- Ponowny montaż noża:

- Aby ponownie zamontować zespół noża, postępuj w odwrotnej kolejności, niż przy demontażu.
- Sprawdź stan uszczelki (jeśli uszczelka jest uszkodzona, wymień ją) i jej prawidłowe osadzenie.
- Dokręć nakrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż oprze się o występ zespołu noża



WYSTĘP

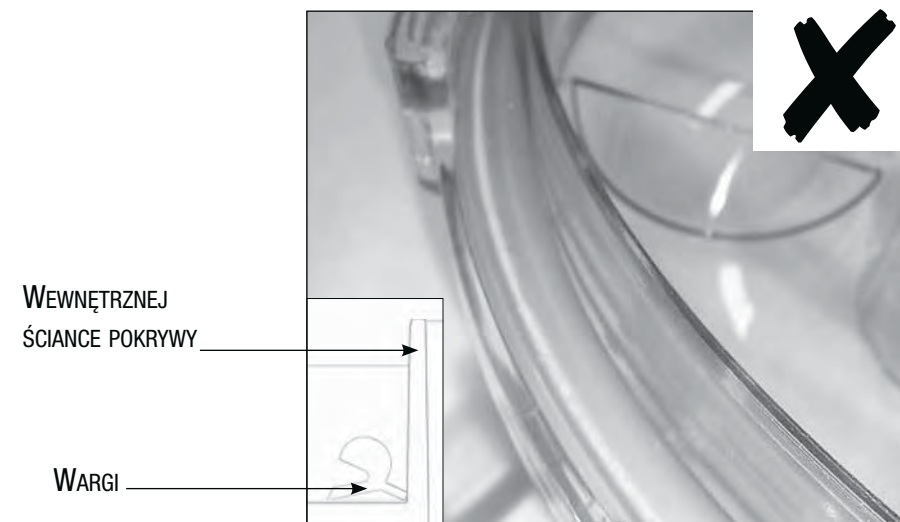
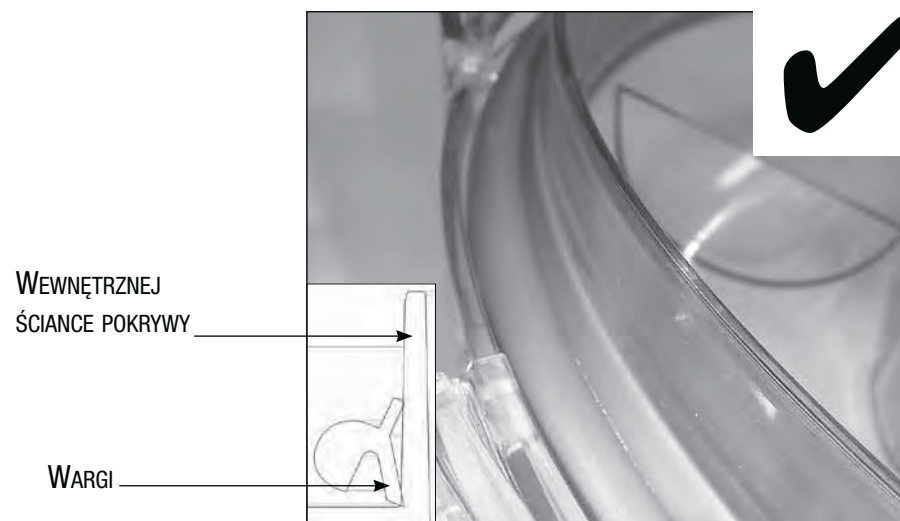
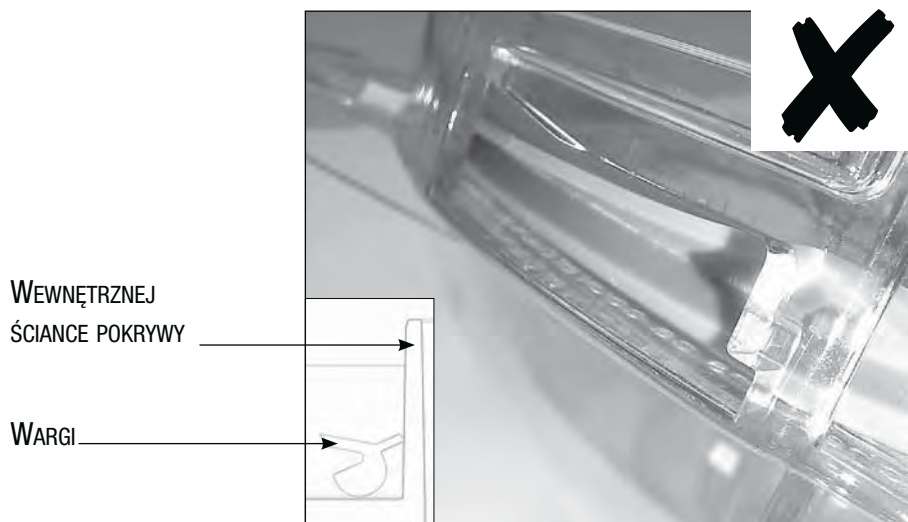
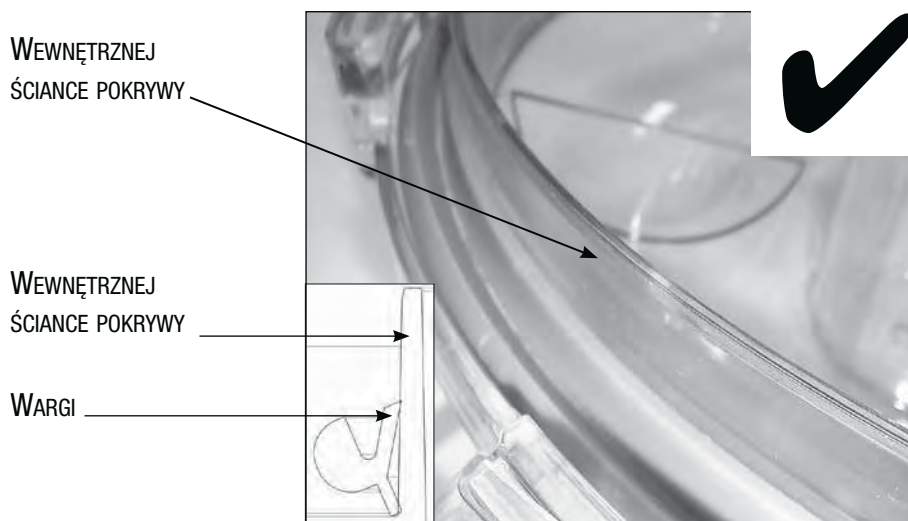
NAKRĘTKA OPIERA SIĘ O WYSTĘP ZESPOŁU NOŻA.

• POKRYWA, USZCZELKA I KOREK

Aby wyczyścić uszczelkę pokrywy po każdym użyciu, postępuj w następujący sposób:

- Zdejmij korek z pokrywy.
- Zdejmij uszczelkę z pokrywy.
- Wykonaj czyszczenie, w razie potrzeby szorując (bez środków ściernych) szczególnie zabrudzone miejsca, a następnie umyj części przy użyciu odpowiednich produktów lub wymyj w zmywarce do naczyń.
- Umieść uszczelkę na swoim miejscu: Prawidłowo ustaw wargi uszczelki na wewnętrznej ścianie pokrywy.

POŁOŻENIE USZCZELKI POKRYWY:



KONSERWACJA

• ZAPLANOWANA KONSERWACJA

Elementy w rodzaju szczotek, paska i noża należy wymieniać po określonym okresie użytkowania (w normalnych warunkach). Ostrzeżenie dotyczące tych czynności konserwacyjnych podawane jest w formie odpowiedniego kodu wyświetlanego na minutniku (patrz lista kodów w tabeli).

• NÓŻ

Jakość produktu końcowego zależy przede wszystkim od stanu ostrzy i stopnia ich zużycia. Nóż jest częścią zużywającą się, którą okresowo należy wymieniać w celu zapewnienia zawsze najwyższej jakości produktu końcowego

• USZCZELKA POKRYWY

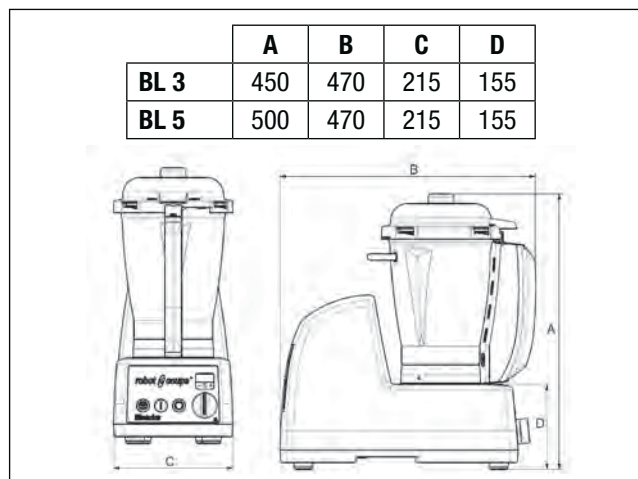
Uszczelkę pokrywy należy wymienić natychmiast po pojawieniu się wycieku.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

• WAGA

	Netto	Z opakowaniem
BL 3	13,5 kg	16,0 kg
BL 5	14,0 kg	16,5 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zalecamy montaż urządzenia na stabilnej powierzchni roboczej w taki sposób, aby górna część zbiornika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dB(A).

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe

Urządzenie	Silnik	Prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
BL 3	230 V / 50 Hz	500 do 12 600	5,5
BL 5	230 V / 50 Hz	500 do 12 600	6

BEZPIECZEŃSTWO



UWAGA

Nóż i jego ostrza to narzędzie tnące i z tego względu należy obchodzić się z nim ostrożnie.

Maszyna jest wyposażona w układ zabezpieczeń i hamulec silnika. Nie można jej uruchomić zanim misa i pokrywa nie zostaną zablokowane na bloku silnika.

Aby zatrzymać silnik, zawsze używać przycisku „**Stop**” (czerwonego). Ponadto z powodu możliwej bezwładności środków spożywczych w zależności od ich rodzaju, ilości i lepkości, a także z powodu powiązanego ryzyka rozprysków, nigdy nie otwierać pokrywy przed całkowitym zatrzymaniem silnika i ruchu potrawy.

W ten sposób uszczelka pokrywy całkowicie wypełni swoją funkcję uszczelniającą, zapobiegając wszelkiemu ryzyku rozprysków potraw płynnych. Ryzyko poparzenia przez gorące potrawy.

Aby ponownie uruchomić urządzenie, wystarczy ponownie zablokować pokrywę i nacisnąć jeden z przycisków „**Start**” (zielony) lub „**Impuls**” (czarny).

Te modele są wyposażone w **zabezpieczenie termiczne**, które automatycznie zatrzymuje silnik w przypadku przeciążenia.

W takim przypadku przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy poczekać na jego ostygnięcie.

Blendery są wyposażone w następujące systemy zabezpieczeń:

• Zabezpieczenie sterowania

Kitchen Blender wyposażono w urządzenia zabezpieczające wykrywające obecność kielicha i pokrywy, uniemożliwiające działanie, jeśli jeden z tych dwóch elementów nie znajduje się na swoim miejscu lub jest nieprawidłowo ustawiony.

• Zabezpieczenie działania

Silnik zatrzymuje się, gdy:

- Pokrywa zostaje otwarta.

- Kielich na bloku silnika zostaje odblokowany.

Jednakże, aby uniknąć rozpryskiwania płynów, przed otwarciem pokrywy zaleca się wyłączyć urządzenie. W przypadku przygotowywania gorących płynów należy zwrócić szczególną uwagę na ryzyko poparzenia.

• Bezpieczeństwo termiczne działania

Jeżeli urządzenie jest zmuszone do długotrwałej pracy, automatycznie przełącza się ono w tryb zabezpieczenia termicznego. W takim przypadku przed ponownym włączeniem urządzenia należy odczekać do jego całkowitego ostygnięcia (błąd A04).

• Zabezpieczenie nadprądowe

Jeśli urządzenie jest przeciążone (łyżka lub sztućce pozostawione w kielichu) lub jeśli Kitchen Blender jest używany ze zbyt gęstym produktem, silnik zostaje wyłączony. To wyłączenie wskazuje, że przygotowywane produkty są zbyt gęste lub nie nadają się do przygotowywania za pomocą urządzenia Kitchen Blender. Aby ponownie uruchomić urządzenie, wykonaj czynności rozruchowe (błąd A03).

• Zabezpieczenie pod napięciem

W przypadku przerwy w zasilaniu elektrycznym lub odłączenia urządzenia ponowne uruchomienie urządzenia możliwe jest jedynie poprzez wykonanie czynności rozruchowych.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

DIAGNOSTYKA

Urządzenie Kitchen Blender posiada funkcje umożliwiającą wyświetlanie kodów diagnostycznych.

• LISTA WYŚWIETLANYCH KODÓW

Wyświetlany kod	Usterka	Przyczyna usterki	Czynność	Powrót do wyświetlania standardowego
A01	Zabezpieczenia: Silnik zatrzymuje się.	Odblokowanie pokrywki lub misy podczas używania.	Zablokować pokrywę i misę, a następnie ponownie uruchomić urządzenie.	Automatyczny
A02	Wykrywanie misy: Silnik nie uruchamia się.	Użyto misy 5 l w urządzeniu BL3.	Użyć misy 3 l.	Automatyczny
A03	Przeciążenie silnika: Silnik zatrzymuje się podczas pracy.	Poważne przeciążenie silnika.	Uruchomić urządzenie ponownie, w razie potrzeby zmniejszając obciążenie lub zwiększając płynność przygotowywanego dania.	Naciśnięcie jednego z przycisków PULSE lub START lub STOP
A04	Przegrzanie PTO przemiennika: Silnik zatrzymuje się podczas pracy.	Wysoka temperatura zmierzona w urządzeniu.	Zacząć na ostygnięcie urządzenia. Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne bloku silnika nie są zatkane. W razie potrzeby zmniejszyć obciążenie lub zwiększyć płynność przygotowywanego dania.	Automatyczny po spadku temperatury poniżej 50°C
A05	Zabezpieczenia: Silnik nie uruchamia się.	Pokrywa lub miska niezablokowana w momencie uruchamiania urządzenia.	Zablokować pokrywę i/lub misę, a następnie ponownie uruchomić urządzenie.	Automatyczny
B01		Konserwacja zapobiegawcza paska napędowego.	Zalecana wymiana paska napędowego. Skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej.	Automatyczny
B02		Konserwacja zapobiegawcza szczotek silnika.	Zalecana wymiana szczotek. Skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej.	Automatyczny
B03		Konserwacja zapobiegawcza wkładu podparcia.	Zalecana wymiana wkładu. Skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej.	Automatyczny
C02	Niespójność prędkości: Silnik nie uruchamia się lub zatrzymuje się podczas pracy.	Ostrza zablokowane lub prędkość obrotowa silnika nie odpowiada prędkości wybranej.	Odblokować ostrza lub uruchomić z wyższą prędkością, a następnie powrócić do prędkości roboczej. W razie potrzeby zmniejszyć obciążenie lub dolać płynu do przygotowywanego dania.	Naciśnięcie jednego z przycisków PULSE lub START lub STOP
C04	Nieprawidłowe hamowanie: Silnik zatrzymuje się i nie uruchamia ponownie.	Problem z podzespołem elektrycznym.	Skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej.	Brak możliwości wykasowania przez użytkownika.
C40 do C47	Wyświetlane podczas podłączania urządzenia.	Kod potwierdzający prawidłową konfigurację urządzenia.	Kod będzie wyświetlać się podczas każdego podłączania urządzenia.	
Inny komunikat			Skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej.	

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.

OBSAH

ZARUKA

DŮLEŽITÉ POKYNY

PRÁVĚ JSTE SI POŘÍDILI KITCHEN BLENDER BL 3 NEBO BL 5

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

- Připojení k síti
- Ovládací panel
- Zapnutí

FÁZE MONTÁŽE NÁDOBY NA BLOK MOTORU

POUŽITÍ & PŘÍPRAVA

DEMONTÁŽ NÁDOBY Z BLOKU MOTORU

ČIŠTĚNÍ

- Blok motoru
- Nádoba
- Sestava nože
- Víko, těsnění a zátka

ÚDRŽBA

- Plánovaná údržba
- Nůž
- Těsnění víka

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Váha
- Rozměry
- Pracovní výška
- Hladina hluku
- Elektrické charakteristiky

BEZPEČNOST

DIAGNOSTIKA

- Seznam zobrazovaných kódů

NORMY

SCHÉMATA ELECTRICKÝ A KABELÁŽ (str. 65)

OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPE s.N.C.

Záruka na přístroj ROBOT-COUPE je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce.

Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPE u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).

Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPE, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPE uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.

Záruka ROBOT-COUPE s.N.C. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/nebo montáží přístroje.

ZÁRUKA ROBOT-COUPE s.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY

1 - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

2 - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou

3 - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskvrněných, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství..

4 - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

5 - Doprava přístroje do servisu.

6 - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádoby, disky, nože, připevnění) svévolně vyměněných.

7 - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

8 - Škody vzniklé při dopravě. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.

Uchovávejte všechny originální kartony a obaly, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPE s.N.C. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů ROBOT-COUPE s.N.C. Firma ROBOT-COUPE s.N.C., ani žádná z jejích filiálek nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat.

DŮLEŽITÉ POKYNY

 **POZOR**
TYTO POKYNY PEČLIVĚ ULOŽTE

POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat. Naše zařízení je určeno pro profesionální použití a v žádném případě by ho neměly používat děti.

VYBALENÍ

- Přístroj vyjměte opatrně z obalu a vyjměte také všechny krabice nebo kartony, obsahující příslušenství nebo specifická zařízení.
- POZOR na řezné nástroje: čepele.

INSTALACE

- Doporučujeme Vám postavit přístroj na dokonale pevný podklad.

PŘIPOJENÍ K SÍTI

- Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.
- Přístroj musí být bezpodmínečně uzemněn.
- Při trojfázovém proudu je třeba se ujistit, že se nástroj otáčí proti směru hodinových ručiček.

MANIPULACE

- Se sestavou nožů vždy manipulujte opatrně, jsou to ostré nástroje.

MONTÁŽNÍ POSTUP

- Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz str. 59) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

POUŽÍVÁNÍ

- Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.
- Nikdy nevkládějte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.
- Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.
- Přístroj nepřetěžujte.
- Nikdy neuvádějte přístroj do chodu naprázdno.

ČIŠTĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.
- Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.
- Nevkládějte blok elektromotoru do vody.
- Hliníkové díly čistěte speciálním čistícím prostředkem určeným pro hliník.

- Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čistící prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).
- V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

ÚDRŽBA

- Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.
- Pravidelně kontrolujte stav těsnění nebo kroužků a správnou funkci ochranných prvků.
- Údržba a kontrolní prohlídka příslušenství musí být prováděny obzvlášť pečlivě, jsou-li v připravovaných směsích obsaženy korozivní látky (kyselina citrónová...).
- Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přívodní kabel anebo zástrčka, nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen.
- Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení údržby, zjistíte-li jakýkoliv problém.

PRÁVĚ JSTE SI POŘÍDILI KITCHEN BLENDER BL 3 NEBO BL 5

Podle modelu má váš Kitchen Blender toto vybavení:

- **BL 3:** nádoba o objemu 3 l / užitečný objem 2,5 l.
- **BL 5:** nádoba o objemu 5 l / užitečný objem 3,5 l.

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU



POZOR

**PŘÍSTROJ MUSÍ BYT BEZPODMÍNEČNĚ UZEMNĚN
(RIZIKO ZABITÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM).**

• PŘIPOJENÍ K SÍTI

Dříve než přístroj připojíte, ověřte, zda druh proudu Vaší elektroinstalace odpovídá proudu uvedenému na štítku přístroje.

Tento model je určen pro napětí:

220-240V / 50-60Hz / 1

Normalizovaná zásuvka musí být kalibrovaná na 16 A.

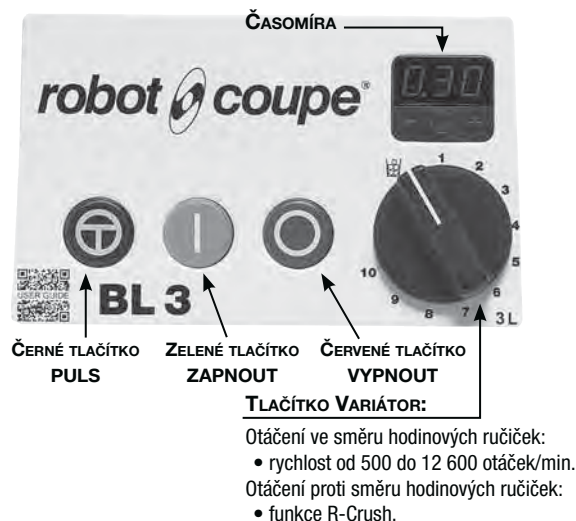
• ZAPNUTÍ

Po zapnutí mixéru se krátce zobrazí startovací kód C40 až C47.

• OVLÁDACÍ PANEL

DŮLEŽITÉ: NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE PŘE-MOSTIT OCHRANY PŘÍSTROJE.

Tlačítka Puls, Zapnout a Vypnout slouží k provedení příslušných funkcí přístroje. Najdete je proto na všech přístrojích ROBOT-COUPÉ.



1. Funkce Rychlosti:

• Změna rychlosti:

Nastavitelná rychlost: 500 až 12 600 otáček/min.
Pro změnu rychlosti stačí otočit tlačítkem variátoru ve směru hodinových ručiček.

• Funkce R-Crush: drcený led / sekání

Max. objem ledových kostek:

BL 3 : 2 l ledových kostek

BL 5 : 2,5 l ledových kostek

Otočte tlačítko variátoru proti směru hodinových ručiček. Nůž se otáčí opačným směrem přerušova-nou rychlostí a drtí led.

Pro přechod do režimu R-Crush a naopak do režimu mixování není třeba přístroj vypínat.

Motor se na chvilku zastaví při přechodu z **1** a znovu se spustí rychlostí **1**.

• Funkce Puls:

Lepší kontrola pokrmů díky Vysoce přesnému pulsu. Nastavte požadovanou rychlost Puls pomocí otočného knoflíku.

Funkci Puls je možné použít, když je přístroj zastavený nebo funguje.

2. Časomíra:

• Funkce časomíry

Časomíra obsahuje 3 7segmentové LED displeje,

dvě tlačítka pro nastavení času a bzučák.

a) Časovač

Časovač po zapnutí přístroje standardně zobrazí 0.00 a obsluha může přístroj rovnou spustit. Toto je režim časovače. Pokud je motor v chodu, časovač počítá ubíhající čas po sekundách. Počítání času se zastaví, pokud je zastaven motor, a poté se znovu obnoví, jakmile se motor opětovně rozběhne. Zvyšování čísla pokračuje až do 9:59, poté časovač pípne, když se na displeji objeví nula a zvyšování čísla se spustí znovu.

Bez zásahu na ovládacím panelu se motor automa-ticky zastaví po uplynutí 9 minut.

b) Minutka

Před spuštěním může obsluha navolit délku provozu od 0.05 a 9.59 stiskem tlačítek + a -. Jakmile motor běží, minutka odečítá ubíhající čas po sekundách. Toto je režim minutky. Odpočet času se zastaví, pokud je zastaven motor, a poté se znovu obnoví, jakmile se motor opětovně rozběhne. Jakmile se odpočet času dostane na 0.00, přístroj se vypne a ozve se zvukový signál. Časomíra poté znovu zobrazí původně nastavenou dobu provozu.

c) Spuštění pomocí pulzního tlačítka

Pokud se přístroj spustí pulzním tlačítkem, časomíra se zmáčknutím pulzního tlačítka přepne do režimu časovače a po jeho uvolnění se vrátí do předchozího zobrazení.

d) Vynulování

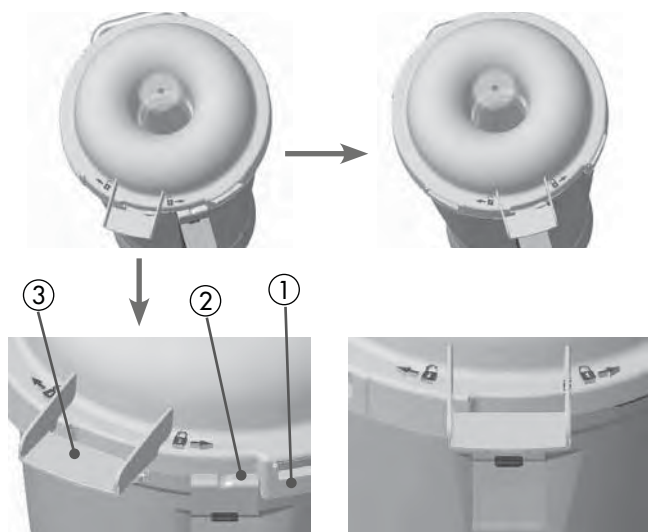
Je-li motor vypnutý a časomíra zobrazuje cokoli jiného než 0.00, obsluha může čas vynulovat stisknutím obou tlačítek + a - zároveň, nebo stisknutím a podržením vypínače po dobu 2 sekund.

e) Vypnutí časomíry

Pokud časovač nebo minutku nechcete používat, můžete tuto funkci vypnout tak, že dlouze stisknete a přidržíte tlačítka pro zapnutí a vypnutí přístroje. Chcete-li funkci znovu aktivovat, tento postup zopakujte.

FÁZE MONTÁŽE NÁDOBY NA BLOK MOTORU

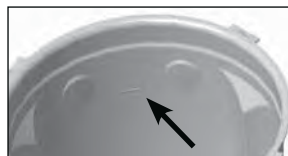
- 1) Než umístíte nádobu na blok motoru, ujistěte se, že nůž je na svém místě i s těsněním a matice je zajištěná na dorazu. Ovšem pokud matice není na dorazu, bude zajištěna při utažení nádoby na bloku motoru.
- 2) Když je blok motoru proti vám, umístěte nádobu na blok motoru, rukojeť nádoby mírně posunutá doleva.
- 3) Otáčejte nádobou pomocí rukojeti proti směru hodinových ručiček, až se dostane na doraz. Rukojeť máte přímo proti sobě. Je cítit malý tvrdý bod.
- 4) Vezměte víko, ujistěte se, že těsnění víka je na svém místě v uložení a zátka je zajištěná.
- 5) Umístěte víko na nádobu a dbejte na to, aby výstupek **1** byl vyrovnaný s nohou nádoby **2**.



- 6) Zatímco držíte nádobu za rukojeť, otáčejte víkem pomocí páčky **3** ve směru šipky (proti směru hodinových ručiček), dokud se nedostane na doraz (rukojeť víka a rukojeť nádoby jsou v jedné rovině).

POUŽITÍ & PŘÍPRAVA

- Kitchen Blender je vybavený pojistkami pro přítomnost nádoby a přítomnost víka, které neumožňují jeho spuštění, pokud jedna z těchto součástí není na svém místě nebo je špatně umístěná.
- Naplňte nádobu přísadami ke zpracování, nepřekračujte **maximální úroveň** vyznačenou uvnitř nádoby.



Tento krok je možné provést s nádobou umístěnou na soklu přístroje Kitchen Blender či nikoli. Nejlepší je dát před přísadami do nádoby tekutiny.

- Dejte na nádobu víko.
- **U minimálních množství musí být čepele nože úplně ponořené.**
- Jakmile je nádob s víkem správně umístěná na bloku motoru, Kitchen Blender spusťte. Jelikož je Kitchen Blender vybaven variátorem rychlosti, vždy jej spouštějte na nízkou rychlost a končete maximální rychlostí přizpůsobenou pokrmu.
- Pro přidání přísad během mixování použijte k tomu určený otvor tak, že sejmete z víka zátku.

Příprava teplých tekutin



POZOR

Použijte rukojeti určené k manipulaci s nádobou. Zajistěte zátku.

- Pro spuštění postupujte stejně jako u studených pokrmů.
- Jelikož je víko vybaveno systémem proti přetlaku při otevření, aby se předešlo vystříknutí na uživatele, může se stát, že při otevření je třeba lehce zatlačit v zadní části víka, aby bylo možné překonat tuto pojistku **4**.

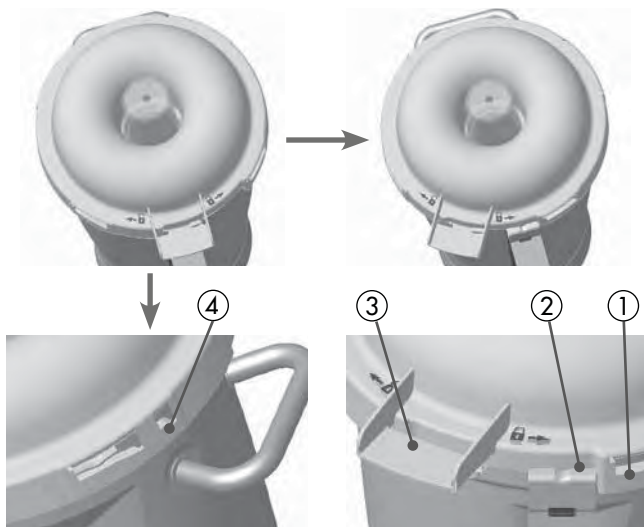


DEMONTÁŽ NÁDOBY Z BLOKU MOTORU

Víko sejměte nejlépe v době, kdy je nádoba ještě připevněna k bloku motoru.

Postupujte takto:

- 1) Nejprve vypněte motor přístroje Kitchen Blender stisknutím červeného tlačítka na předním panelu.
- 2) Zatímco držíte nádobu za rukojeť, otáčejte víkem pomocí páčky **3** ve směru šipky (ve směru hodinových ručiček), dokud se nedostane na doraz. (Výstupek **1** proti noze **2** nádoby).
- Pokud je to třeba, lehce zatlačte vzadu na víko, abyste usnadnili průchod protipřetlakové pojistky **4**.
- 3) Zdvihněte víko a sejměte jej. Dejte jej na čistou plochu. Dejte pozor, abyste jej nedali na teplou plochu.
- 4) Chcete-li odpojit nádobu od bloku motoru, odjistěte ji pomocí rukojeti otáčením ve směru hodinových ručiček a poté ji zvedněte.



ČIŠTĚNÍ

Po každém použití je třeba vyčistit nádobu, víko a jeho těsnění a sestavu nože.



POZOR

S ohledem na Vaši bezpečnost Vám doporučujeme, abyste přístroj vždy nejprve vypnuli a potom teprve jej čistili (riziko zabít elektrickým proudem).

• BLOK MOTORU

Nikdy nenořte blok motoru do vody, čistěte ho pomocí vlhkého hadříku nebo houby.

• NÁDOBA

Předběžné čištění nádoby naplněné nejlépe vlažnou vodou (nepřesahující vyznačenou maximální úroveň) lze provést na bloku motoru. Jakmile je nádoba v uzavřené poloze se zajištěnou zátkou, stačí přístroj pustit na několik minut na maximální rychlost.

Kompletní čištění:

- Sejměte víko.
- Odmontujte nůž z nádoby.
- Proveďte čištění a v případě potřeby otřete zvláště znečištěné oblasti, poté nádobu umyjte vhodnými prostředky nebo ji dejte do myčky nádobí.

• SESTAVA NOŽE

Nůž je třeba po každém použití důkladně vyčistit.

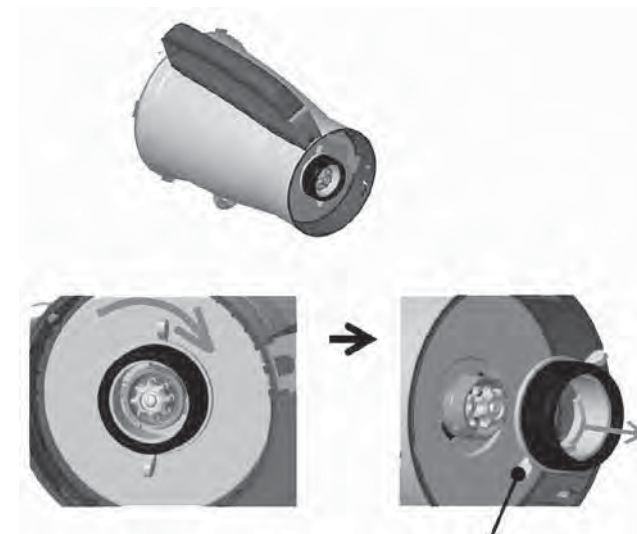
Odmontujte nůž z nádoby. Sestavu nože je nejlepší čistit kartáčem a vhodným čisticím prostředkem. Sestavu nože opláchněte a osušte. V případě nutnosti sterilizujte nádobu a sestavu nože ve studené komoře.

DEMONTÁŽ SESTAVY NOŽE PRO ČIŠTĚNÍ

- Nůž se svými čepeli je ostrý nástroj, zacházejte s ním opatrně. Případně použijte vhodné ochranné rukavice nebo jiné odpovídající prostředky na ochranu rukou.

- Demontáž nože:

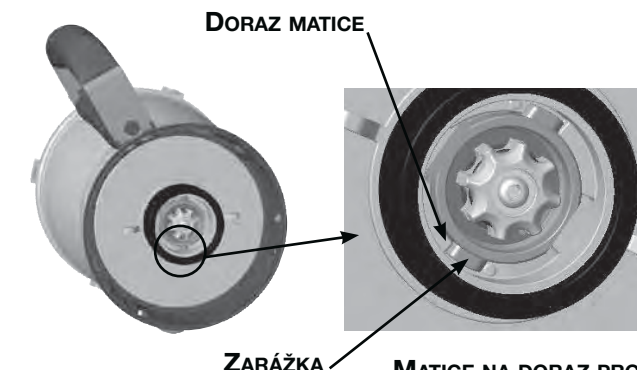
- Nádobu držte jednou rukou, druhou odšroubujte matici za pomoci k tomu určených křídel a otáčejte ve směru hodinových ručiček.
- Jakmile je matice odšroubovaná, sestavu nože sejměte.
- **Důležité je držet nádobu mírně nakloněnou tak, aby sestava nože z nádoby po uvolnění matice nevypadla.**



MATICE

- Opětovná montáž nože:

- Pro smontování sestavy nože postupujte v opačném pořadí než u demontáže.
- Zkontrolujte stav těsnění (pokud je těsnění poškozené, vyměňte jej) a jeho správné nasazení.
- Našroubujte matici proti směru hodinových ručiček, až je na doraz proti zářazce sestavy nože.



DORAZ MATICE

ZARÁŽKA

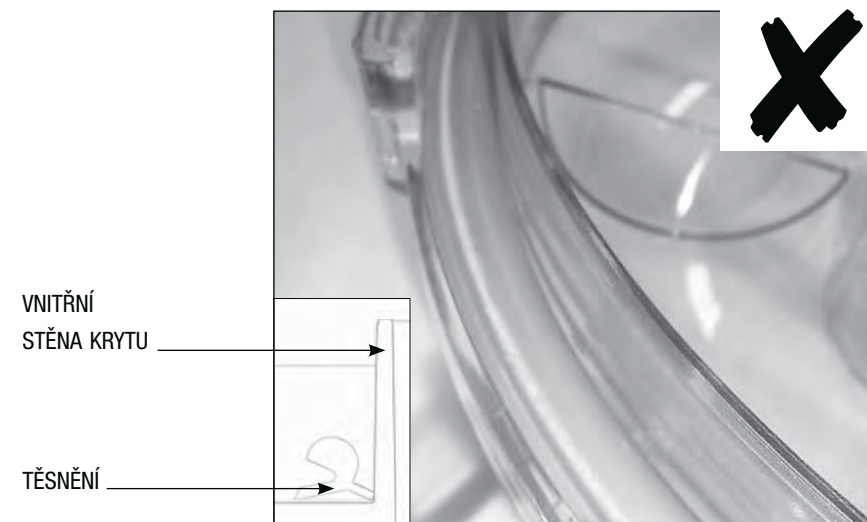
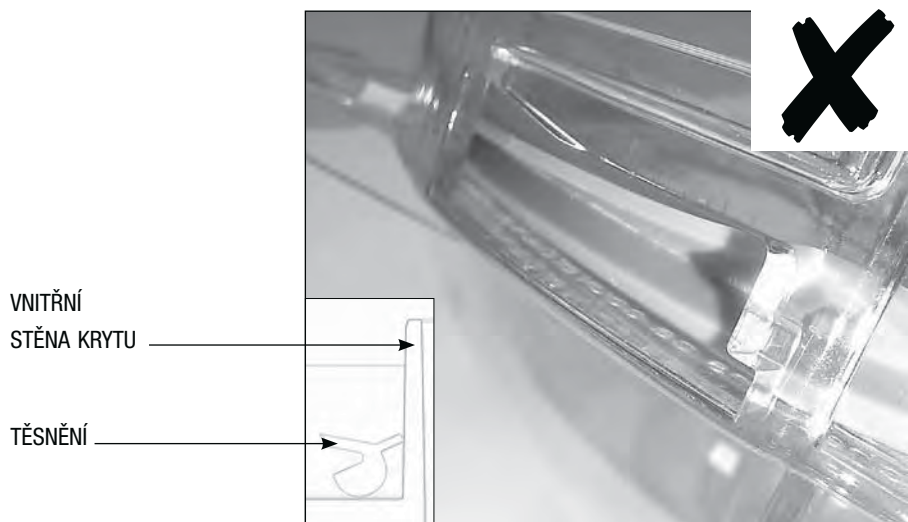
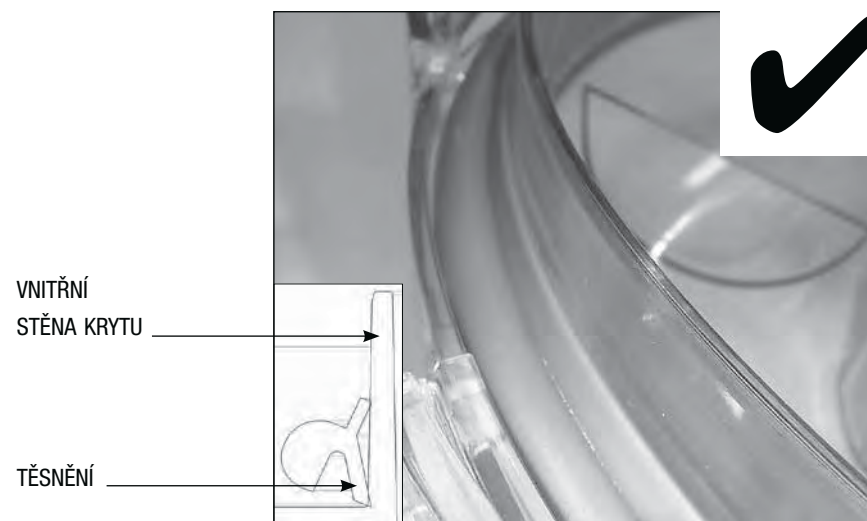
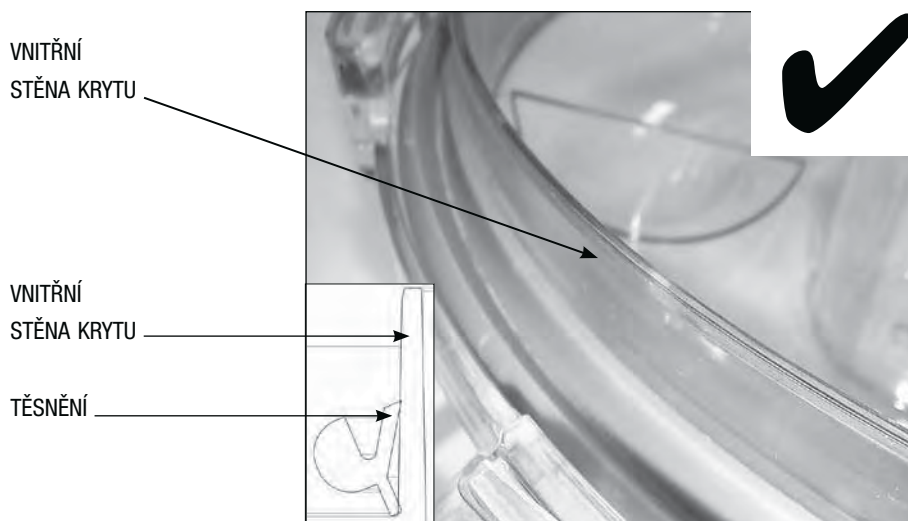
MATICE NA DORAZ PROTI ZARÁŽCE SESTAVY NOŽE.

• VÍKO, TĚSNĚNÍ A ZÁTKA

Po každém použití vyčistěte těsnění víka podle tohoto postupu:

- Sejměte zátku z víka.
- Sejměte těsnění víka.
- Provedte čištění a v případě potřeby otřete bez abraziva zvláště znečištěné oblasti, poté součásti umyjte vhodnými prostředky nebo je dejte do myčky nádobí.
- Vraťte těsnění na místo: manžety těsnění dobře umístěte na vnitřní stěnu víka.

POLOHA TĚSNĚNÍ VÍKA:



ÚDRŽBA

• PLÁNOVANÁ ÚDRŽBA

Po určité době používání (za normálních podmínek) je třeba vyměnit uhlíky, řemen a nůž. Upozornění na tyto zásahu se provádí zobrazením kódu na časovači (viz tabulku kódů).

• NŮŽ

Stav čepelí a jejich opotřebení zásadně ovlivňuje výsledek činnosti přístroje.

Nůž je tou částí přístroje, která podléhá značnému opotřebení, a proto je nutné ho čas od času vyměnit, abyste stále dosahovali stejné konzistence a kvality výsledného pokrmu.

• TĚSNĚNÍ VÍKA

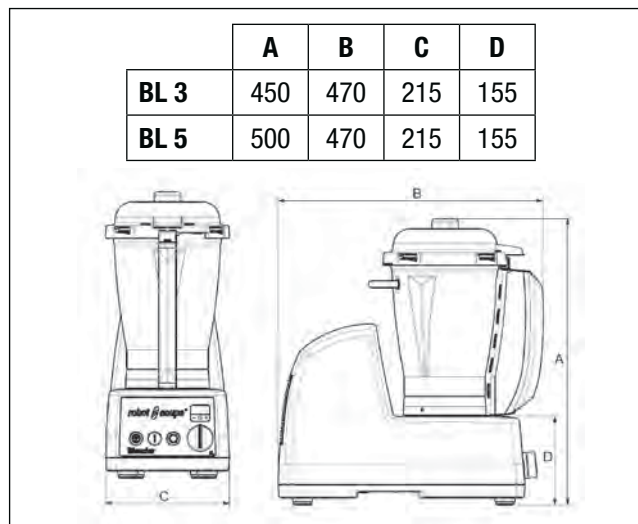
Jakmile se objeví únik tekutin, vyměňte těsnění víka.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

• VÁHA

	Netto	Brutto
BL 3	13,5 kg	16,0 kg
BL 5	14,0 kg	16,5 kg

• ROZMĚRY (v mm)



• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme instalovat přístroj na rovnou stabilní plochu, aby byl horní okraj nádoby ve výšce od 1,20 m do 1,30 m.

• HLADINA HLUKU

Hladina trvalého akustického hluku přístroje při chodu naprázdno je nižší než 70 dB (A).

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

Elektrické zařízení musí být dimenzováno minimálně na uvedený jmenovitý proud. Ochranné prvky musí být vhodné pro spouštění motorů, aby dokázaly odvádět proudové špičky spojené se spouštěním asynchronních motorů.

Jednofázový přístroj

Přístroje	Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (A)
BL 3	230 V / 50 Hz	500 až 12 600	5,5
BL 5	230 V / 50 Hz	500 až 12 600	6

BEZPEČNOST



POZOR

Nůž se svými čepelemi je ostrý nástroj, zacházejte s ním opatrně

Spotřebič je vybaven bezpečnostním systémem a motorovou brzdou. Bez zajištění nádoby a krytu k motorové jednotce ho nelze provozovat.

K zastavení motoru vždy používejte tlačítko „**Stop**“ (**červené**). Vzhledem k možné setrvačnosti vkládaných potravin podle jejich typu, množství a struktury a souvisejícímu riziku rozstříku nikdy neotvírejte víko dříve, než se motor a zpracovávaná směs zcela zastaví.

Tím je zajištěno, že těsnění víka je plně funkční a nedochází k rozstříkávání tekutiny. Nebezpečí popálení horkou směsí.

Chcete-li spotřebič znovu spustit, stačí znovu zajistit víko a stisknout tlačítko „**Marche**“ (**zelené**) nebo „**Pulse**“ (**černé**).

Tyto modely jsou vybaveny tepelnou ochranou, která automaticky vypne motor v případě přetížení.

V takovém případě počkejte, než spotřebič vychladne, a teprve poté jej znovu spustíte.

Součástí těchto mixérů jsou následující bezpečnostní prvky:

• Pojistka ovládání

Kitchen Blender je vybaven pojistkami pro přítomnost nádoby a přítomnost víka, které neumožňují jeho spuštění, pokud jedna z těchto součástí není na svém místě nebo je špatně umístěná.

• Pojistka fungování

Motor se zastaví, jakmile:

- se otevře víko.
- je odblokovaná nádoba na bloku motoru.

Doporučuje se však přístroj pokaždé vypnout, a pak teprve otevřít víko, protože tak předejdete vystříknutí tekutých pokrmů. Vzhledem k nebezpečí popálení postupujte během přípravy teplých tekutých pokrmů se zvýšenou opatrností.

• Tepelná pojistka fungování

Pokud je přístroj nucen běžet delší dobu, automaticky se přepne na tepelnou pojistku. V takovém případě vyčkejte, až přístroj úplně vychladne, a teprve poté jej znovu spusťte (chyba A04).

• Nadproudová pojistka

Pokud je přístroj přetížený (lžíce nebo náčiní zapomenuté v nádobě), nebo pokud je Kitchen Blender používán s příliš hustým pokrmem, motor se zastaví. Toto zastavení znamená, že připravovaný pokrm je příliš hustý nebo jeho příprava není vhodná do přístroje Kitchen Blender. Pro opětovné spuštění přístroje proveďte kroky pro spuštění (chyba A03).

• Podpěťová pojistka

V případě výpadku elektrického napájení nebo odpojení přístroje je možné přístroj znovu spustit jen provedením kroků pro jeho spuštění.



PŘIPOMENUTÍ

Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.

Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.

Přístroj nepřetěžujte.

Nikdy nespouštějte přístroj naprázdno.

• SEZNAM ZOBRAZOVANÝCH KÓDŮ

Zobrazený kód	Označení	Příčina	Úkon	Návrat k standardnímu zobrazení
A01	Pojistka: Motor se zastaví	Odblokování víka a nádoby za chodu.	Zajistěte víko a nádobu a znovu mixér spusťte.	Automaticky
A02	Detekce nádoby: Motor se nespustí	Nádoba 5 l používaná na modelu BL3.	Použijte nádobu 3 l.	Automaticky
A03	Přetížení motoru: Motor se za chodu zastavuje	Přetížení motoru	Mixér restartujte a případně snižte zátěž nebo nařaďte zpracovávanou směs.	Stiskněte tlačítko PULSE, START nebo STOP
A04	Přetížení pohonu: Motor se za chodu zastavuje	Vysoká teplota mixéru	Nechte mixér vychladnout. Zkontrolujte, zda větrací otvory bloku motoru nejsou zakryté. Případně snižte zatížení nebo nařaďte zpracovávanou směs.	Automaticky, jakmile teplota klesne pod 50 °C
A05	Pojistka: Motor se nespustí	Víko nebo nádoba nejsou při spuštění mixéru zajištěny.	Zajistěte víko a/nebo nádobu a poté mixér spusťte.	Automaticky
B01		Preventivní údržba řemene	Doporučuje se výměna řemene. Kontaktujte servisní oddělení	Automaticky
B02		Preventivní údržba kartáčů motoru	Doporučuje se výměna uhlíkových kartáčů. Kontaktujte servisní oddělení	Automaticky
B03		Preventivní údržba nosné kazety	Doporučuje se výměna kazety. Kontaktujte servisní oddělení	Automaticky
C02	Nesoulad v rychlosti: Motor se za chodu nespustí nebo zastaví.	Nože jsou zablokované nebo otáčky motoru neodpovídají zvolené rychlosti.	Odblokujte nože nebo zapněte mixér na vyšší rychlost a poté se vraťte na původní rychlost. Případně snižte zatížení nebo nařaďte zpracovávanou směs.	Stiskněte tlačítko PULSE, START nebo STOP
C04	Nesprávné brzdění: Motor se zastaví a už nenaběhne	Problém s elektronickými součástkami	Kontaktujte servisní oddělení.	Není uživatelsky přístupné
C40 až C47	Zobrazení při zapojení zařízení	Kód potvrzující správné nastavení zařízení.	Kód se zobrazí při každém zapojení zařízení	
Jiná zpráva			Kontaktujte servisní oddělení.	

DIAGNOSTIKA

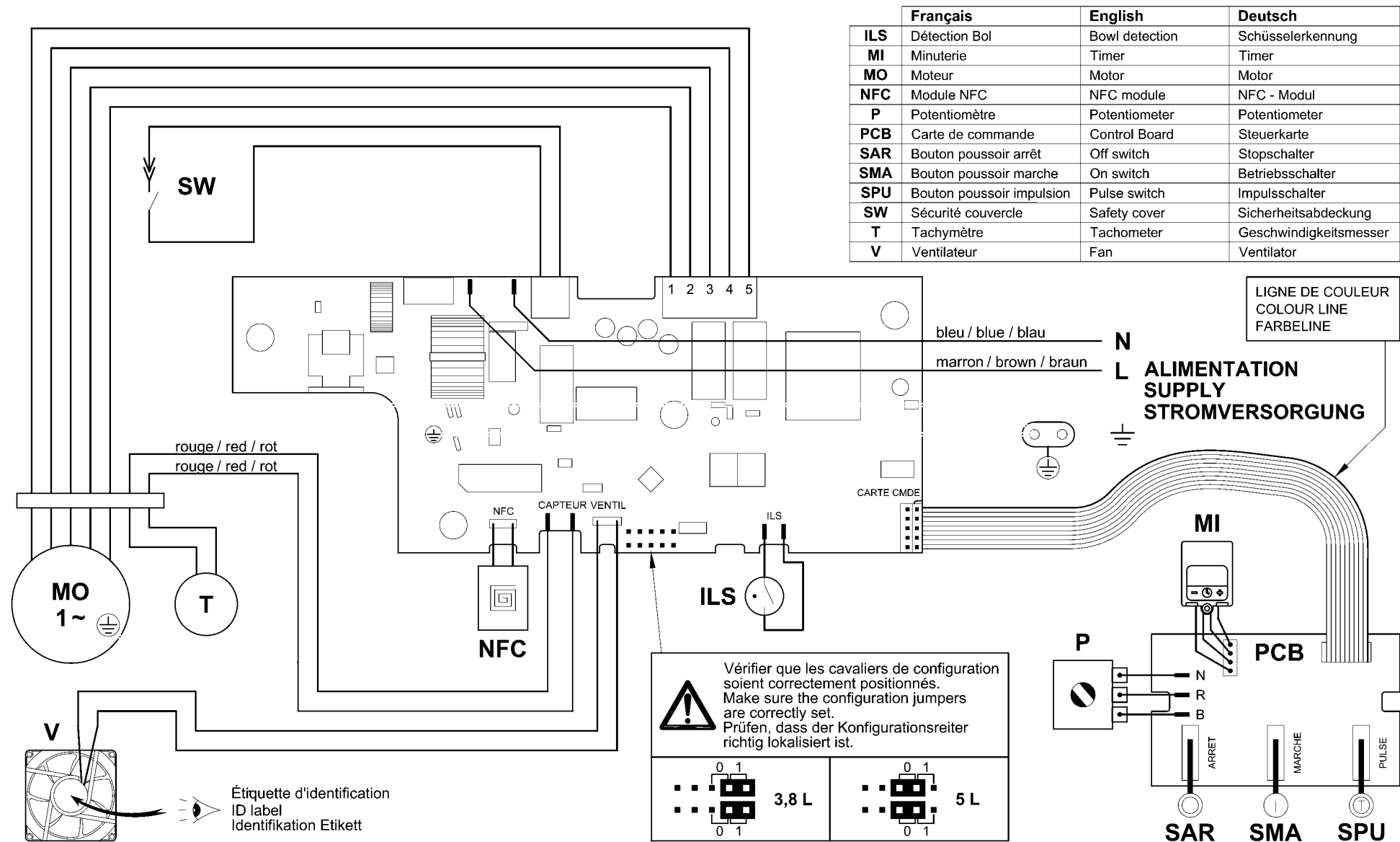
Kitchen Blender má funkci, která umožňuje zobrazovat kódy poruch.

NORMY

Odvolávat se na prohlášení o shodě na straně 3.



SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE
ELECTRICAL AND WIRING DIAGRAMS
ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S
SCHEMA ELETTRICO E DI CABLAGGIO
SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA
SCHÉMATA ELECTRICKÝ A KABELÁŽ





robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes- France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients
Belgique**

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com



37002314403564

Réf : 403 564 - 15/02/2023 - 6 Langues