

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.

PI Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujcie svůj výrobek online

PRODUCTS FOOD SECTOR SELECTION GUIDE SUPPORT CONTACT US DOCUMENTATION

Home > Support

Are you a **distributor**?
Access the Robot-Coupe After-Sales Service Website.
CLICK TO ACCESS OUR SUPPORT

Do you want to register **your machine**?
Register your product by entering the serial number.
Serial number REGISTER

Are you looking for **accessories** or **after-sales service** for your machine?
We will get back to you as soon as possible.
CONTACT US

Do you want to **contact us**?
We will make every effort to get back to you as soon as possible.
CONTACT US

robot @ coupe®

Déclaration UE de Conformité

Robot-Coupe® SNC déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instruction originale, ainsi que leurs accessoires et leurs emballages, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - directive "Machines" **2006/42/CE**,
 - directive "Basse-Tension" **2014/35/UE**,
 - directive "Compatibilité Electromagnétique" **2014/30/UE**,
 - directive "Réduction des Substances Dangereuses dans les Équipements Électriques" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - directive "Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques" (DEEE) **2012/19/UE**.
- au Règlement (CE) n°**1907/2006** (dernière version consolidée) concernant "l'Enregistrement, l'Évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques, ainsi que les Restrictions applicables à ces Substances (REACH)" et qu'à ce titre, aucun produit, accessoire et leurs emballages vendus par Robot-Coupe® SNC, ne contient de substance inscrite sur la liste candidate de l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) et considérée comme extrêmement préoccupante,
- au Règlement (CE) n°**1935/2004** "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (CE) n°**2023/2006** "Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (UE) n°**10/2011** "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",

- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
 - EN ISO 12100 Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - EN 60204-1 Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - EN 60529 Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):
 - exigences selon EN 60204-1. IP34 minimum pour les enveloppes des systèmes de commande,

- et selon la catégorie de l'appareil, aux dispositions des normes européennes harmonisées précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - EN 454 Batteurs-Mélangeurs,
 - EN 1678 Coupe-Légumes (et Extracteurs de Jus),
 - EN 12852 Préparateurs Culinaires et Blenders,
 - EN 12853 Batteurs et Fouets Portatifs (Mixers plongeants),
 - EN 13208 Éplucheuses à Légumes,
 - EN 13621 Essoreuses à Salade,
 - EN 14655 Machines à Couper les Baguettes,

• le tout en référence à la version en vigueur à la date de la présente Déclaration pour toutes directives, règlements et normes ci-dessus, ainsi qu'à tous les règlements (UE) applicables qui les modifient, les corrigent et/ou les rectifient.

EU Declaration of Conformity

Robot-Coupe® SNC declares that all the machines subject of these original instructions, as well as their accessories and their packaging, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations :
 - directive "Machinery" **2006/42/EC**,
 - directive "Low Voltage" **2014/35/UE**,
 - directive "Electromagnetic Compatibility" **2014/30/UE**,
 - directive "Reduction of Hazardous Substances in Electrical Equipment" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - directive "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE) **2012/19/UE**.
- regulation (EC) No **1907/2006** (latest consolidated version) "concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH)" and as such, no product, accessory and their packaging sold by Robot-Coupe® SNC, contains any substance on the European Chemical Agency (ECHA) candidate list and considered of very high concern,
- regulation (EC) No **1935/2004** "Materials and articles intended to come into contact with food",
- regulation (EC) No **2023/2006** "Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food",
- regulation (EU) No **10/2011** "Plastic materials and articles intended to come into contact with food",
- the provisions of the following harmonized European standards and the standards specifying the safety and hygiene requirements:
 - EN ISO 12100 Safety of machinery - General principles for design,
 - EN 60204-1 Safety of machinery - Electrical equipment of machines,
 - EN 60529 Degrees of protection provided by enclosures (IP Code):
 - requirements according to EN 60204-1. Minimum IP34 for control system enclosures,

- and according to the category of the apparatus, with the provisions of the following harmonized European standards specifying the safety and hygiene requirements:
 - EN 454 Planetary Mixers,
 - EN 1678 Vegetable Cutting Machines (and Juice Extractors),
 - EN 12852 Food Processors and Blenders,
 - EN 12853 Hand-Held Blenders and Whisks (Power Mixers),
 - EN 13208 Vegetable Peelers,
 - EN 13621 Salad Dryers,
 - EN 14655 Baguette Slicers,

• the whole with reference to the version in force on the date of this Declaration for all the above directives, regulations and standards, as well as all applicable (EU) regulations which modify, correct and/or rectify them.

EU-Konformitätserklärung

Robot-Coupe® SNC erklärt, dass alle in der vorliegenden Original-Bedienungsanleitung aufgeführten Geräte sowie ihr Zubehör und ihre Verpackung folgenden Vorschriften entsprechen:

- den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie **2006/42/EG**
 - Niederspannungsrichtlinie **2014/35/UE**
 - Elektromagnetische Verträglichkeit **2014/30/UE**
 - der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) **2011/65/UE**,
 - der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) **2012/19/UE**.
- verordnung (EG) Nr. **1907/2006** (letzte konsolidierte Fassung) zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH); die von Robot-Coupe® verkauften Produkte, Zubehöerteile und Verpackungen enthalten keine Stoffe, die in der Liste der für eine Zulassung in Frage kommenden besonders besorgniserregende Stoffe der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) aufgeführt sind,
- verordnung (EG) Nr. **1935/2004** „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,
- verordnung (EG) Nr. **2023/2006** „Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,

- der Verordnung (EU) Nr. **10/2011** „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,
- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen:
 - EN ISO 12100 (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze),
 - EN 60204-1 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen),
 - EN 60529 Schutzarten der Gehäuse (IP-Code):
 - Anforderung entsprechend EN 60204-1. Mindestens IP 34 für die Umhüllung der Steuerungssysteme.,
- und je nach Kategorie des Gerätes den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN 454 Planetenrühr- und -knetmaschinen,
 - EN 1678 Gemüseschneidemaschinen (und Entsafter),
 - EN 12852 Vertikalkutter und Mixer,
 - EN 12853 Handmixer und Handrührer,
 - EN 13208 Gemüseschälmaschinen,
 - EN 13621 Salatschleudern,
 - EN 14655 Baguette-Schneidemaschinen.

• erklärung für alle oben angegebenen Richtlinien, Verordnungen und Normen sowie für alle anwendbaren Verordnungen (UE), die diese verändern, korrigieren und/oder berichtigen.

Declaración UE de Conformidad

Robot-Coupe® SNC declara que todas las máquinas que figuran en el presente manual de instrucciones original, así como sus accesorios y embalajes, se conforman:

- los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
 - Directiva "Máquinas" **2006/42/CE**,
 - Directiva "Baja tensión" **2014/35/UE**,
 - Directiva "Compatibilidad electromagnética" **2014/30/UE**,
 - a la Directiva "Restricción de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - a la Directiva "Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos" (RAEE) **2012/19/UE**,
- al Reglamento (CE) N° **1907/2006** (última versión consolidada) relativo "al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos" (REACH) y que, por tal motivo, ningún producto, accesorio o embalaje vendido por Robot-Coupe® SNC no contiene ninguna sustancia inscrita en la lista candidate de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos (ECHA) y considerada extremadamente preocupante,
- al Reglamento (CE) N° **1935/2004** "Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- al Reglamento (CE) N° **2023/2006** "Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- al Reglamento (UE) n° **10/2011** "materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- a las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas:
 - EN ISO 12100 Seguridad de las máquinas – Principios generales de diseño,
 - EN 60204-1 Seguridad de las máquinas – Equipos electricos de las máquinas,
 - EN 60529 Grados de protección proporcionados por las envolventes (código IP):
 - requisitos según EN 60204-1. IP34 mínimo para los envoltorios de los sistemas de mando,

- y, según la categoría del aparato, a las disposiciones de las normas europeas armonizadas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:
 - EN 454 Batidoras-mezcladoras,
 - EN 1678 Corta-hortalizas (y extractores de zumos),
 - EN 12852 Preparadores culinarios y licuadoras,
 - EN 12853 Batidores y varillas portátiles (trituradores de mano),
 - EN 13208 Peladoras de hortalizas,
 - EN 13621 Escumadores de lechuga,
 - EN 14655 Máquinas para cortar barras de pan,

• declaración para el conjunto de directivas, reglamentos y normas anteriores, así como para todos los reglamentos (UE) aplicables que los modifican, corrigen y/o rectifican.

Dichiarazione di Conformità UE

Robot-Coupe® SNC dichiara che tutte le sue macchine, oggetto del presente libretto d'istruzioni originale, oltre ai loro accessori e ai rispettivi imballaggi, sono conformi:

- alle esigenze essenziali delle direttive europee seguenti e alle legislazioni nazionali che le traspongono:
 - direttiva "Macchine" **2006/42/CE**,
 - direttiva "Bassa tensione" **2014/35/UE**,
 - direttiva "Compatibilità Elettromagnetica" **2014/30/UE**,
 - direttiva "Riduzione delle Sostanze Pericolose nelle apparecchiature elettriche" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - direttiva sui "Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" (DEEE) **2012/19/UE**,
- regolamento (CE) n°**1907/2006** (ultima versione consolidata) concernente "la Registrazione, la Valutazione e l'Autorizzazione delle sostanze chimiche, oltre alle restrizioni applicabili a queste sostanze (REACH)" e che per questo nessun prodotto, accessorio e rispettivi imballaggi venduti da Robot-Coupe® SNC contengono sostanze iscritte sull'elenco delle sostanze candidate dell'Agenzia Europea dei prodotti Chimici (ECHA) e considerato come estremamente preoccupante,
- regolamento (CE) n° **1935/2004** "Materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con alimenti",
- regolamento (CE) n° **2023/2006** "Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- regolamento (UE) n°**10/2011** "materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti:
 - EN ISO 12100 Sicurezza del macchinario – Principi generali,
 - EN 60204-1 Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine,
 - EN 60529 gradi di protezione degli involucri (Codice IP):
 - esigenze secondo la norma EN 60204-1. IP34 minimo per gli involucri dei sistemi di comando,

- e a seconda della categoria dell'apparecchio, alle disposizioni delle norme europee armonizzate che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:
 - EN 454 Sbattitori mixer,
 - EN 1678 Tagliaverdure (ed estrattori di succo),
 - EN 12852 Preparatori gastronomici e miscelatori,
 - EN 12853 Sbattitori e fruste portatili (Mixer ad immersione),
 - EN 13208 Sbucciatrici di verdura,
 - EN 13621 Asciugatrici per l'insalata,
 - EN 14655 Macchine per tagliare a fette baguette,

• dichiarazione per tutte le direttive, regolamenti e norme qui sopra enunciate, oltre che per tutti i regolamenti (UE) applicabili che li modificano, correggono e/o rectificano.

Declaração UE de Conformidade

Robot-Coupe® SNC declara que as máquinas, com os seus acessórios e embalagens, designadas pelo respetivo tipo acima, estão em conformidade com:

- os requisitos essenciais das diretivas europeias seguintes e as legislações nacionais que as transpõem:
 - diretiva "Máquinas" **2006/42/CE**,
 - diretiva "Baixa tensão" **2014/35/UE**,
 - diretiva "Compatibilidade Electromagnética" **2014/30/UE**,
 - a diretiva sobre a "Redução das Substâncias Perigosas nos Equipamentos Elétricos" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - a diretiva "Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos" (DEEE) **2012/19/UE**,
- regulamento (CE) n°**1907/2006** (última versão consolidada) relativo ao "Registo, Avaliação, Autorização e Restrição de Substâncias Químicas, (REACH)" e assim sendo, nenhum produto, acessório ou respetivas embalagens, vendido por Robot-Coupe® SNC, contém qualquer substância inscrita na lista candidate da Agência Europeia dos Produtos Químicos (ECHA), considerada como extremamente preocupante,
- regulamento (CE) n°**1935/2004** "Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos",
- regulamento (CE) n°**2023/2006** "Boas prácticas de fabrico dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos",
- regulamento (UE) n°**10/2011** "Materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos",

- as disposições das seguintes normas europeias harmonizadas:
 - EN ISO 12100 Segurança das Máquinas – Principios gerais de concepção,
 - EN 60204-1 Segurança das Máquinas – Equipamentos elétricos das máquinas,
 - EN 60529 Graus de proteção para invólucros (Código IP):
 - Exigências de acordo com a norma EN 60204-1. IP34 mínimo para os invólucros dos sistemas de controlo,

- e, conforme a categoria do aparelho, com as disposições das normas europeias harmonizadas que estipulam as prescrições relativas à segurança e à higiene:
 - EN 454 Batedeiras-Misturadoras,
 - EN 1678 Cortadores de Legumes (e Extratores de Sumos),
 - EN 12852 Preparadores culinários e blenders,
 - EN 12853 Batedeiras e batedeira portáteis (Trituradores),
 - EN 13208 Descascadoras de legumes,
 - EN 13621 Escorredores de salada,
 - EN 14655 Máquinas de Cortar Pão,
- declaração para todas as diretivas, regulamentos e normas acima referidas, bem como para todos os regulamentos (UE) aplicáveis que os alterem, corrigem e/ou retificam.

EU-Försäkran om Överensstämmelse

Robot-Coupe® SNC intygar att samtliga maskiner som ingår i denna ursprungliga bruksanvisning, samt alla dessas tillbehör och förpackningar överensstämmer:

- huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - direktiv **2006/42/EG** – "Maskiner",
 - direktiv **2014/35/UE** – "Lågspanning",
 - direktiv **2014/30/UE** – "Elektromagnetisk kompatibilitet",
 - direktivet om "Begränsning av farliga ämnen i elektrisk utrustning" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - direktivet om "Avfall som utgörs eller innehåller elektrisk eller elektronisk utrustning" (WEEE) **2012/19/UE**,
- med förordning (EG) nr **1907/2006** (senaste konsoliderade versionen) avseende "Registrering, utvärdering och godkännande av kemikalier samt begränsning av dessa kemikalier (REACH)" och på denna grund innehåller inte de produkter, tillbehör och dessas förpackningar sådana av Robot-Coupe® SNC, några av de kemikalier som finns med på den kandidatförteckning som upprättats av Europeiska kemikaliemyndigheten (ECHA) och som inger mycket stora betänkligheter,
- med förordning (EG) nr **1935/2004** "Material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",
- med förordning (EG) nr **2023/2006** "God tillverkningsförfarande för material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",
- med förordning (EU) nr **10/2011** "Material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",
- med följande harmoniserade EU-standarder:
 - EN ISO 12100 Maskinsäkerhet – Generella principer för design,
 - EN 60204-1 Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning,
 - EN 60529 om skydd genom inrapplning (IP-kod):
 - Krav i enlighet med EN 60204-1. IP34 minimum avseende höljen för styrsystem,

- och beroende på maskinkategori, med harmoniserade EU-standarder om föreskrifter för säkerhets- och hygienkrav:
 - EN 454 Blandare-mixers,
 - EN 1678 Grönsakshack (och Juicepressar),
 - EN 12852 Matberedare och blandare,
 - EN 12853 Handburna blandare och vispar (stavmixers),
 - EN 13208 Maskiner för beredning av grönsaker,
 - EN 13621 Salladsslungor,
 - EN 14655 Maskiner för att skära baguetter,

• deklamation för samtliga ovanstående direktiv, regler och standarder, samt för samtliga tillämpliga EU-förordningar vilka ändrar, justerar och/eller korgerar dessa.

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 eşyalarındaki (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 hal) "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 edilmiş 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 ilgili 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,
 - kiliflar aracılığıyla koruma derecelerine ilişkin EN 60529 (IP Yasası) :
 - EN 60204-1 standardına göre gereklilikler. Kumanda sistemi kilifları için minimum IP34,
- ve cihaz kategorisine göre güvenlik ve hijyene ilişkin yükümlülükleri belirleyen uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :
 - EN 454 Dövdüçler-Karıştırıcılar,
 - EN 1678 Sebze doğrama aletleri (ve meyve sıkacakları),
 - EN 12852 Gıda Hazırlayıcılar ve Karıştırıcılar,
 - EN 12853 Dövdüçler ve portatif çirpıcılar (Dalmalı karıştırıcılar),
 - EN 13208 Sebze soyuucular,
 - EN 13621 Salata karıştırıcı,
 - EN 14655 Ekmek dilimleme aletleri,
- Yukarıdaki tüm direktif, yönetmelik ve normların yanı sıra bunları 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) rendelkezésnek, és hogy e rendelkezés alapján a Robot-Coupe® SNC semmilyen terméke, 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 tárgyokról”,
- A következő harmonizált európai szabványok előírásainak:
 - EN ISO 12100 Gépek biztonsága – Tervezési alapelvek,
 - EN 60204-1 Gépek biztonsága - 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,
- illette a készülék kategóriájától függően valamennyi egyéb, a biztonsági és higiéniai követelményeket meghatározó harmonizált európai szabványnak:
 - EN 454 Keverőgépek,
 - EN 1678 Zöldszézeletelő (és facsaró) készülékek,
 - EN 12852 Konyhai gépek és turmixgépek,
 - EN 12853 Hordozható keverők és habverők (botmixerek),
 - EN 13208 Zöldszéghatózó gépek,
 - EN 13621 Salátacentrifuga,
 - EN 14655 Kenyérszeletelő gépek,
- Nyilatkozat a fenti irányelvekre, rendeletekre és szabványokra, valamint az ezeket módosító, kiegészítő és/vagy helyesbítő (EU) rendeletekre.

"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

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-COUBE 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-COUBE u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

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

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

GWARANCJA ROBOT-COUBE 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-COUBE S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUBE 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.

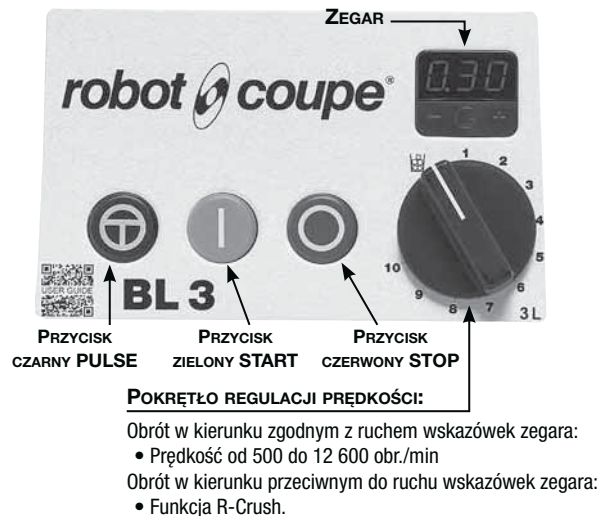
• URUCHAMIANIE

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

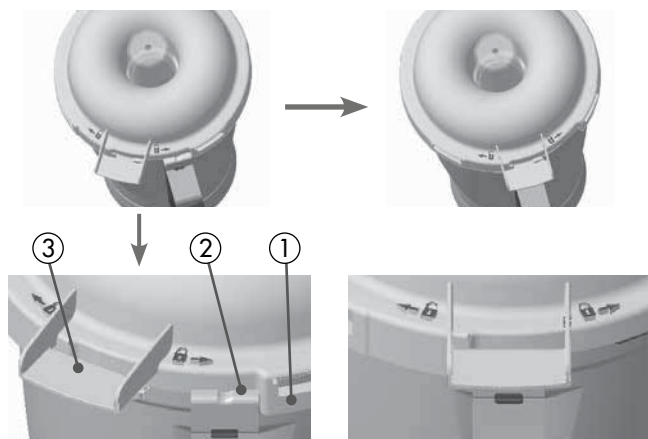
Jeśli po zatrzymaniu silnika minutnik wyświetla inną wartość niż 0.00, użytkownik może wyzerować wyświetlacz, wciskając jednocześnie przyciski + i - lub przytrzymując przycisk zatrzymania urządzenia przez 2 sekundy.

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 umieścisz 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.

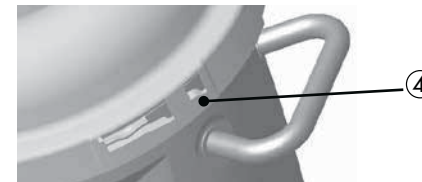
Przygotowywanie gorących płynów



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.

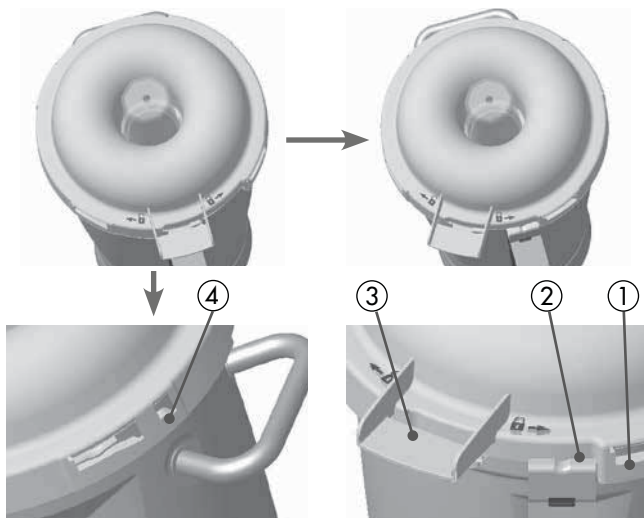


DEMONTAŻ KIELICHA Z BLOKU SILNIKA

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.

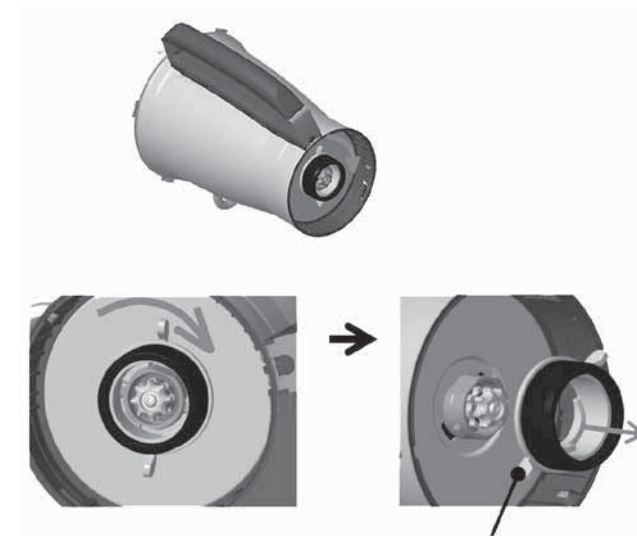
Wymontuj nóż z kielicha. Najlepiej wyczyścić zespół noża za pomocą szczotki i odpowiedniego środka czyszczącego. Opłucz i osusz zespół noża. W razie potrzeby wysterylizuj kielich i zespół noża w chłodni.

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:

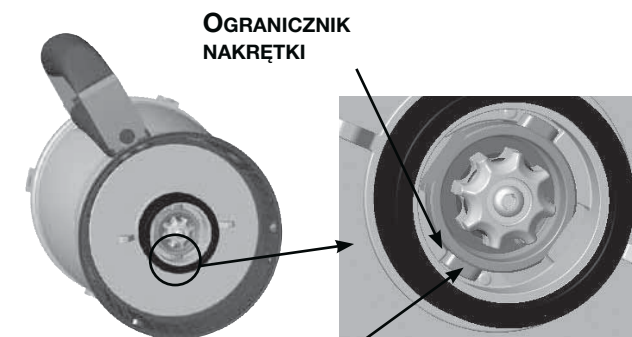
- Jedną ręką przytrzymać kielich, a drugą odkręcić nakrętkę za pomocą przewidzianych do tego motylków, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Po odkręceniu nakrętki zdejmij zespół noża.
- **Ważne! Trzymaj kielich lekko przechylony, aby zespół noża nie wypadł z niego po odkręceniu nakrętki.**



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

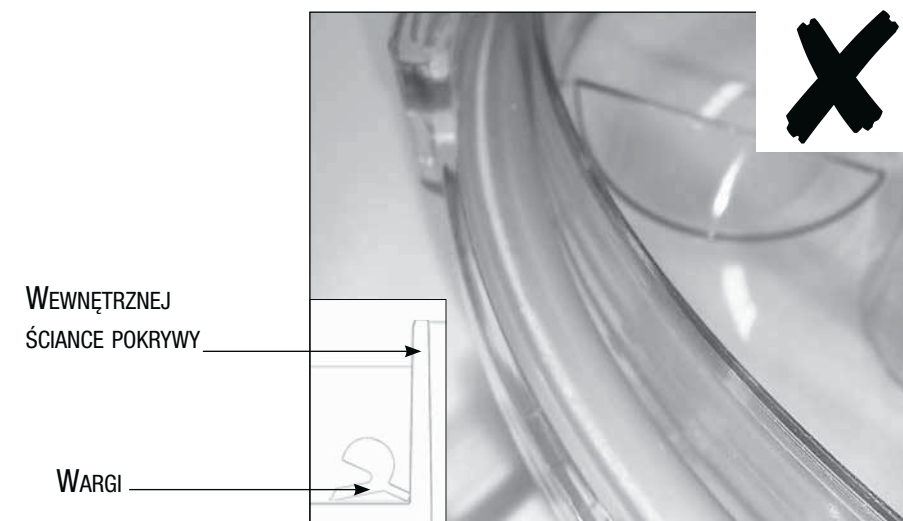
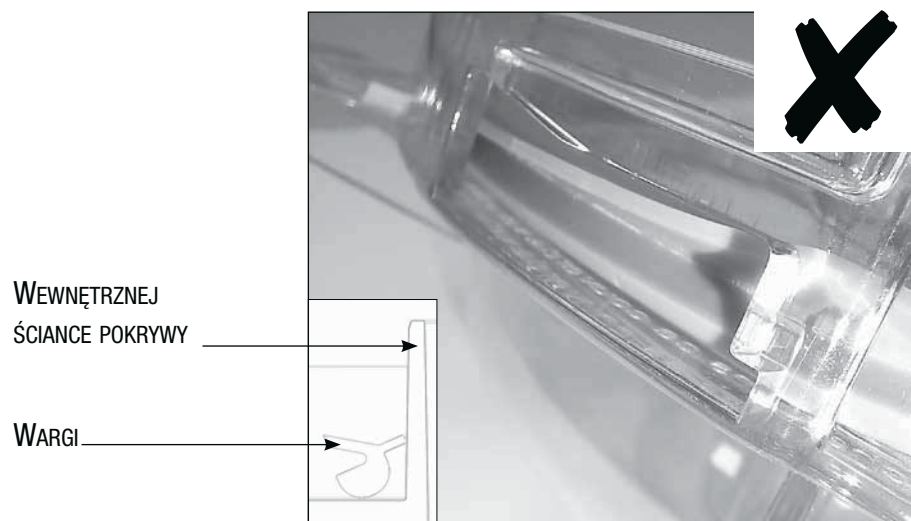
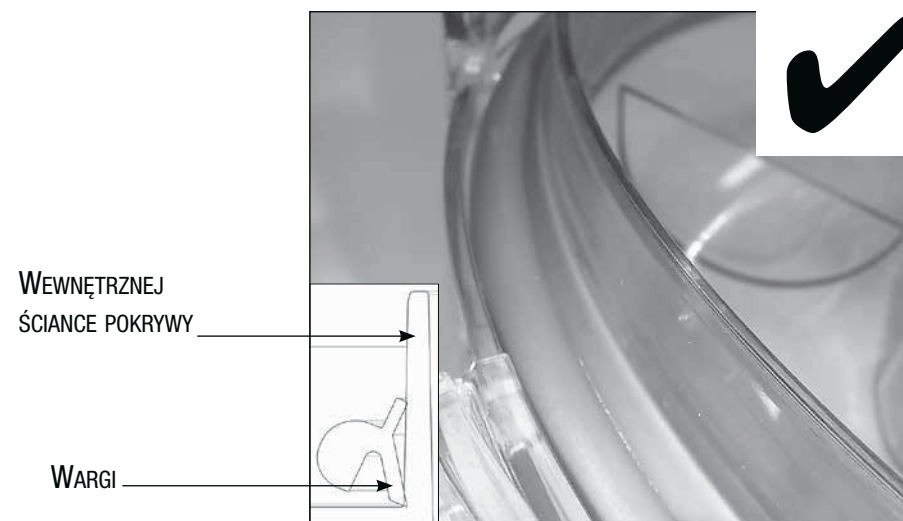
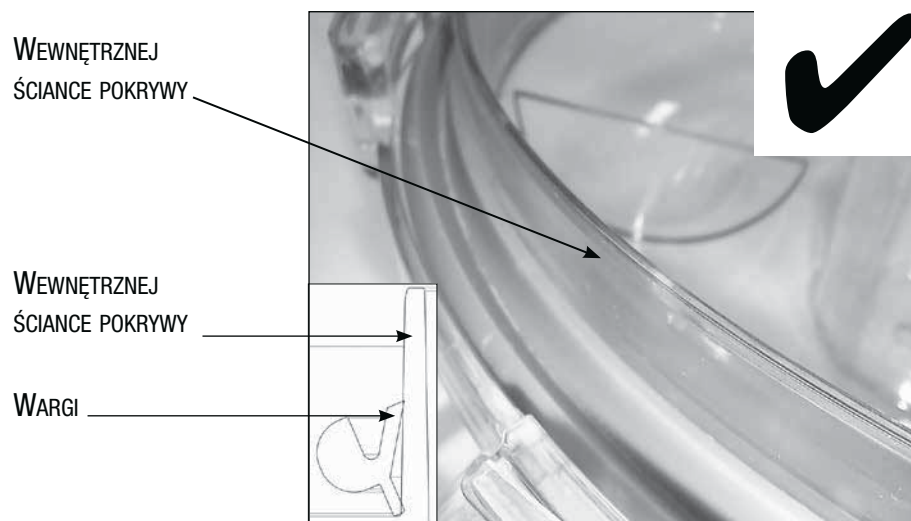
NAKRĘTKA OPIERA SIĘ O WYSTĘP ZESPOŁU NOŻA.

• 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

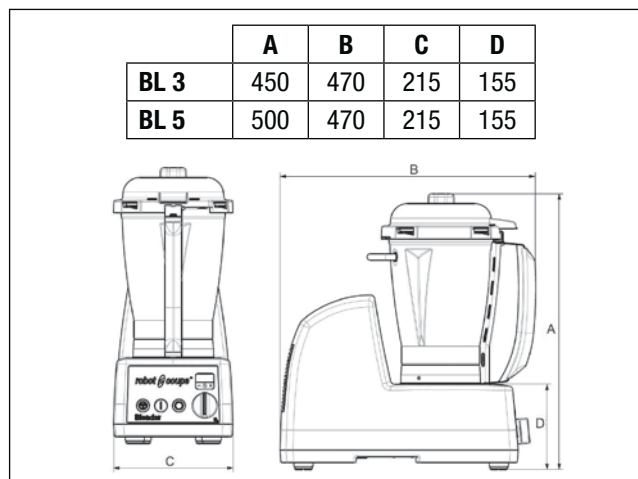
Uszczelkę pokrywy należy wymienić natychmiast po pojawieniu się wycieku.

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 miska 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 pokrywy 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.	Zacześć 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.

robot  coupe®

**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**

BL 5 - BL 3

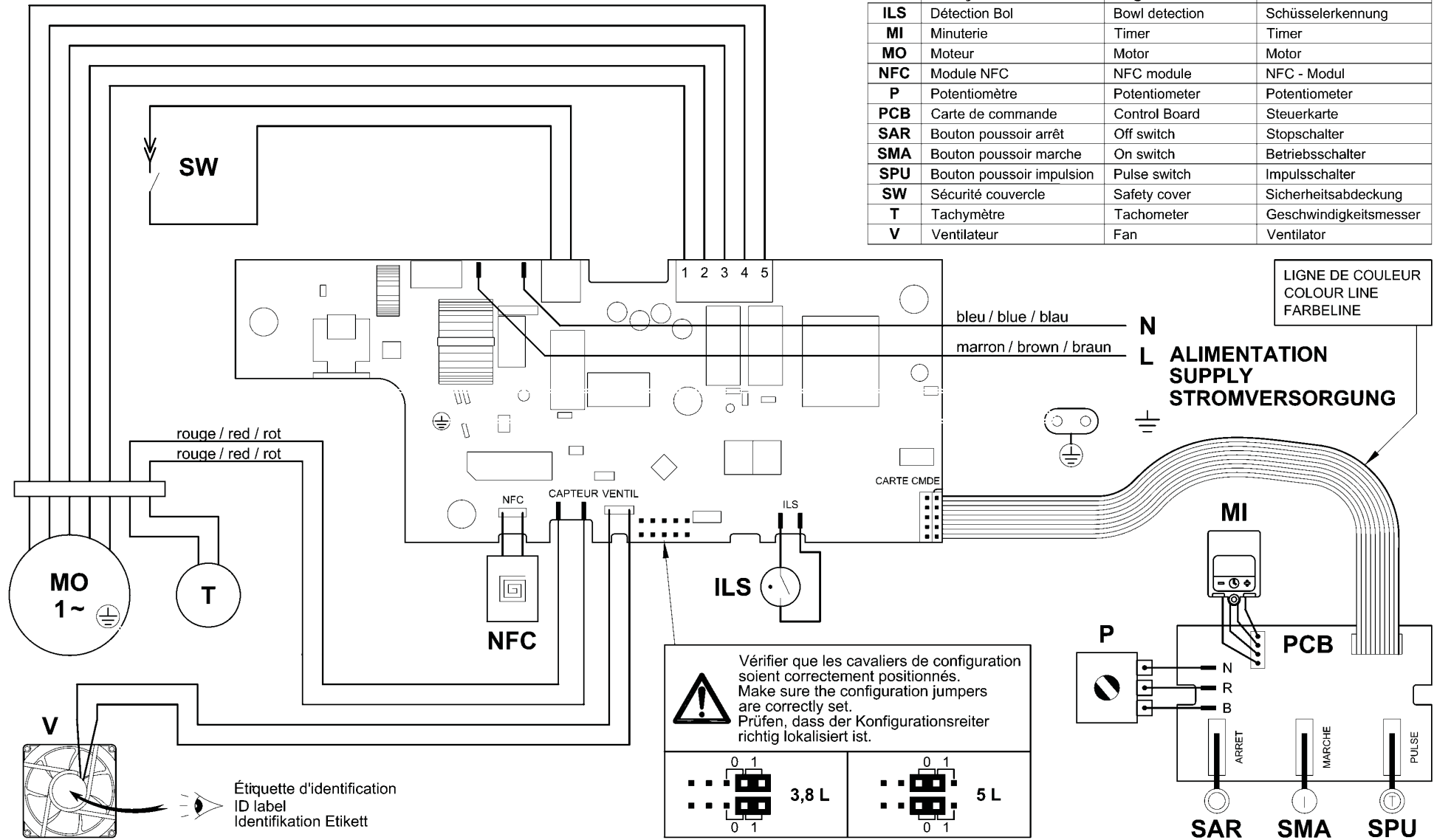
230V/50Hz - 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
ILS	Détection Bol	Bowl detection	Schüsselerkennung
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
NFC	Module NFC	NFC module	NFC - Modul
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch	Impulsschalter
SW	Sécurité couvercle	Safety cover	Sicherheitsabdeckung
T	Tachymètre	Tachometer	Geschwindigkeitsmesser
V	Ventilateur	Fan	Ventilator



robot@coupe®

N° 403563

C : 10/20



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