

# REVOBLEND

ADVANCED HIGH SPEED BLENDER SYSTEM



Revoblend RB 390



## Bedienungsanleitung



Revoblend RB 500

### 1. Allgemeine Hinweise für den Start

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält für sicheres und sachgerechtes Arbeiten mit dem Revoblend Standmixer.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanleitung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat.
- Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte **auch diese Bedienungsanleitung mit**.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler. Die Adresse finden Sie auf der Garantiekarte, bzw. Rechnung.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich sein sollte, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporsteine, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, ob die auf dem Typenschild angegebene Stromart mit Ihrem Stromnetz übereinstimmt.
- **Das Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, wozu es konstruiert wurde, und zwar für die Zubereitung von kalten und warmen Lebensmitteln wie Saucen, Mayonnaise, Dipps, Cremes, Pestos, Nussmus, Salsa, Suppen, Smoothies, Shakes und anderen Getränken sowie das Mahlen von trockenen und eingeweichten Nüssen und Getreidekörnern. Missbräuchlicher Einsatz mit anderen Gegenständen kann Schäden verursachen und *führt zum Verlust der Garantie*.**

- Jeder Benutzer des Gerätes, muss sich an die Angaben dieser Bedienungsanweisung halten.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler telefonisch oder per email. Nur er kann eine Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen. Sollten Sie das Gerät einmal zur Reparatur einschicken, so **legen Sie bitte eine ausführliche Fehlerbeschreibung bei.**
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. **Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.**

## 2. Sicherheitshinweise für die Inbetriebnahme

- Bevor Sie den Mixer einschalten, überzeugen Sie sich, ob der Behälter richtig auf den Motorblock gesetzt ist, und ob sich der Deckel mit dem Deckeleinsatz (Kappe) auf dem Behälter befindet und vollständig eingerastet ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter leer ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um große Eiswürfel oder große Mengen Tiefgefrorenes zu zerkleinern (5 cm oder grösser).
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Behälter. Andere Behälter und Zubehörteile, die nicht zu diesem Gerät gehören, können zu Verletzungen führen.
- Achten Sie darauf, dass der Behälter während des Mixvorganges nur bis zu  $\frac{3}{4}$  seines Volumens gefüllt ist. **NICHT ÜBER DIE MAXIMALE MARKIERUNG FÜLLEN!**
- Wenn Sie heiße Flüssigkeiten von mehr als 40 Grad Celsius mischen wollen, befüllen Sie den Behälter in diesem Fall nur bis zur 1-Liter-Markierung. **Tritan Behälter niemals über 40 Grad C erhitzen.**
- Während des Betriebs muss der Deckel vollständig eingerastet auf dem Behälter sein.
- Halten Sie, wenn Sie das Gerät einschalten und auch während des Betriebs aus Gründen der höheren Stabilität eine Hand auf dem Behälter.
- Erst wenn die Messer **vollständig still stehen**, darf der Behälter **vom Motorblock genommen** werden. Das gilt auch für den Behälterdeckel, der erst beim Stillstand der Messer abgenommen werden darf.
- Benutzen Sie das Gerät nur auf einem stabilen, ebenen und rutschfesten Untergrund, jedoch nicht auf einer Tischdecke, Teppichboden, Papierunterlagen o.ä. Auch darf das Gerät nicht in der Nähe von Gasherden oder anderen Wärmequellen gebraucht werden. Lassen Sie immer einen Freiraum von 20 cm auf jeder Seite um das Gerät für eine gute Belüftung.
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Steckergehäuse und niemals am Kabel. Schalten Sie stets vorher das Gerät aus.
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Das Kabel darf nicht über Tischecken bzw. scharfe Kanten hängen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- **Lassen Sie das Gerät während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt und seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen können.**
- Versetzen oder bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- **Gehen Sie nicht mit der Hand** oder irgendwelchen harten Gegenständen in den Behälter und in die Nähe der rotierenden Messer wenn das Gerät in Betrieb ist. Sie können sich schwer verletzen und außerdem einen Schaden am Gerät verursachen. **Verwenden Sie den mitgelieferten Stössel nur wenn der Deckel aufgesetzt ist um einen Kontakt mit dem Messerblock zu vermeiden.**
- Seien Sie vorsichtig mit der Messereinheit. Die Messer sind sehr scharf.

- Benutzen Sie keinen beschädigten oder undichten Behälter. Tauschen Sie diesen eventuell gegen einen neuen Behälter aus.
- Berühren Sie das Bedienfeld nicht mit scharfen Gegenständen.
- Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen **den Netzstecker aus der Steckdose**, wenn Sie das Gerät reinigen wollen, wenn es repariert werden soll, **wenn Kinder im Hause sind** oder wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen wollen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, und zwar mit Originalersatzteilen bzw. Ersatzteile, die der Hersteller empfiehlt. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen auszuführen.**
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und decken es eventuell mit einem luftdurchlässigen Stoff ab.

### 3. Betrieb des Blenders und praktische Beispiele

- Bevor Sie den Mixer zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie alle Teile gründlich mit einem milden handelsüblichen Reinigungsmittel (s. unter Reinigung).
- Kontrollieren Sie, ob die Schalter auf „OFF“ stehen.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Setzen Sie den Behälter mit dem Mixgut auf den Motorblock. Achten Sie darauf, dass mindestens so viel im Becher ist, dass **die Messer reichlich bedeckt sind** und auch ausreichend Flüssigkeit für die Zubereitung Ihrer Lebensmittel im Behälter ist.
- Weitere Speisenzugaben, kleine Eiswürfel oder Flüssigkeiten, die während des Mixens zugefügt werden sollen, können durch kurzzeitiges Entfernen des Deckeleinsatzes in den Behälter dazu gegeben werden.
- Grundsätzlich sollen vor dem Start zuerst die wasserhaltige Lebensmittel, etwas später feste Speisen in den Behälter gegeben werden. Geben Sie zuletzt die gewünschte Menge Flüssigkeit dazu und starten Sie anschliessend den Mixvorgang. Obst und Gemüse, welches im Behälter bearbeitet werden soll, sollte vorher zerkleinert, bzw. eingeweicht werden. Die Stücke sollten nicht größer sein als ungefähr 2-3 cm. **So lässt sich der Behälter gleichmässiger befüllen** und der Mixvorgang ist schneller beendet.
- **Füllen Sie den Behälter mit sehr schwerem Mixgut wie z. B. getrocknetem Obst, ganzen Nüssen usw. nur halb voll um den Motor nicht unnötig zu belasten.**
- Drücken Sie den Deckel mit dem Deckeleinsatz (Kappe) bis zum Einrasten auf den Behälter.
- Starten Sie den Mixer, indem Sie den Schalter „ON“ betätigen. Beginnen Sie immer mit der niedrigen Stufe (Geschwindigkeitsregler ganz nach links). Danach wählen Sie mit Hilfe des Geschwindigkeitsreglers höhere Umdrehungszahlen. Alternativ betätigen Sie kurzfristig die Pulsfunktion für den Intervallbetrieb. **Die schnellste Geschwindigkeit erzielen Sie**, indem Sie entweder die Pulsfunktionstaste gedrückt halten oder den Geschwindigkeitsregler ganz nach rechts drehen (max.)
- **Das Gerät stoppt automatisch im Falle einer Überlastung.** Wenn irgendetwas die Messer blockiert oder einen starken Widerstand gegen den Messerblock aufbaut (zu viel schweres Mixgut), kann sich der Motor sehr stark erhitzen. In diesem Falle schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbsttätig aus.  
Lassen Sie das Gerät so lange abkühlen, bis die **Sicherung auf der Rückseite des Motorblocks** das Gerät wieder freigibt. Eventuell entnehmen Sie ungefähr die Hälfte vom Mixgut und starten das Gerät danach erneut.
- **Vergessen Sie sich nach Beendigung des Arbeitsvorganges, unmittelbar nach dem ausschalten des Gerätes nicht, den Geschwindigkeitsregler nach links in seine Ausgangsposition zurück zu**

**drehen. Bei einem eventuellen Neustart mit voller Drehzahl und Leistung können auf Dauer Kupplung, Getriebe oder Messerlager zu Schaden kommen.**

#### 4. Reinigung

Der Behälter und das Gehäuse **sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.** Man vermeidet dadurch, dass sich Lebensmittlrückstände am Gehäuse, im Behälter, am Deckel oder an den Messern festsetzen.

**Lassen Sie fertig verarbeitete Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im Behälter. Füllen Sie die Ware nach Beendigung des Mixvorgangs in einen externen Glasbehälter. Verwenden Sie bei der Entnahme von dickflüssigem Mixgut einen Teigschaber aus Silikon. Verwenden Sie bitte keine harten oder scharfen Gegenstände, diese können die Innenwand des Behälters beschädigen. Tauschen Sie einen zerkratzten Behälter gegen einen neuen aus.**

- Vor jeder Reinigung der Motoreinheit schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
- Geben Sie nach Beendigung des Mixvorgangs zur Reinigung ca. einen halben Liter warmes Wasser mit einer kleinen Menge Spülmittel in den Mixbehälter und lassen das Gerät für ca. 5-10 Sekunden laufen. Danach schalten Sie das Gerät aus, nehmen den Behälter ab, spülen ihn mit klarem Wasser durch und drehen ihn zum Trocknen um oder trocknen den Behälter mit einem Geschirrtuch.
- **Reinigen Sie den Behälter nicht in der Spülmaschine, da das Wasser bzw. die Reinigungsmittel der Spülmaschine die Dichtung des Messerantriebes angreift.**
- Den Motorblock reinigen Sie bei gezogenem Netzstecker am besten mit einem warm-feuchten Tuch und etwas Reinigungsmittel und trocknen ihn ab.

#### 5. Entsorgung

Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.

##### Technische Daten

##### **RB 390**

2 Ltr. Behälter (PC oder Tritan)  
Sixwave RevoBlades  
1390 Watt  
230 Volt  
Bis zu 32.000 UpM  
T 270 B 210 H 485 mm  
Gewicht 5,1 kg

##### **RB 500**

2 Ltr. Behälter (Polycarbonat oder Tritan)  
Sixwave Revoblades  
1500 Watt  
230 Volt  
Bis zu 38.000 UpM  
T 270 B 240 H 495 mm  
Gewicht 5,2 kg

Wenn Sie weitere Fragen haben sollten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder per email an Changefood, den EU-Gross- und Einzelhandel für Revoblend: [vertrieb@revoblend.com](mailto:vertrieb@revoblend.com)



# REVOBLEND

ADVANCED HIGHSPEED BLENDER SYSTEM



Revoblend RB 390



## User Manual



Revoblend RB 500

#### 4. General information

- Carefully read these operating instructions, as they contain important information for the safe and correct use of the blender.
- It is advisable to keep the operating instructions in a place where you have them always ready at hand.
- Should you pass the blender to a third party, these operating instructions **must be handed over**.
- As soon as you have unpacked the blender, check whether everything is in a faultless condition. Should anything be damaged, do not connect the blender as such, but inform your dealer. The address is listed on the warranty card.
- Do not throw away the packing. The blender can be transported surely in the original packing only. If a keeping of the packing is not possible, then dispose the packing material according to the local regulations. All the packaging items (plastic bags, cardboard, polystyrene foam etc.) must not be left within reach of children, in that they are potential sources of danger.
- Before connecting the blender, make sure that the tension indicated on the identification plate agrees with the tension on your electricity mains.

- **The blender may only be used for the intended purpose, for which it was designed, specifically for the preparation of hot and cold foods such as sauces, mayonnaise, dips, pestos, nut butter, salsa, smoothies, soups, shakes and other drinks as well as the grinding of dry and soaked nuts and grains. Otherwise you may not be covered by our Warranty.**
- Each user of the blender must act accordingly to these operating instructions.
- In case of fault and/or malfunction, switch the blender off. Pull the power plug and inform your dealer by telephone or email. Only he can make a repair using original spare parts. If you send the blender back for repair, **please include a detailed description of the malfunction.**
- The manufacturer/dealer cannot be made responsible for damages which arise through not observing these operating instructions. Apart from this, **if these instructions are not observed, the blender safety is no longer guaranteed.**

## 5. Safety instructions for putting into operation.

- Before you turn on the blender, make sure that the container is seated properly on the engine block, and whether the cover with the lid insert (cap) is on the container and fully integrated.
- **Do not use the blender when the container is empty.**
- Do not use the blender to crush big ice cubes or large quantities of frozen food (5 cm or bigger).
- Only use the supplied container. Other containers and accessories that do not belong to this blender can cause injuries.
- Make sure, that the container is only filled about to 3/4 of its volume while mixing. **Do not fill above the MAXIMUM marker!**
- Be careful, if you want to mix hot liquids in excess of 40 degrees Celsius. Fill the container in this case only to the 1-liter mark. **A Tritan Container should never be used over 40 Degrees C.**
- During operation, the lid must be fully integrated on the container.
- **For more stability** put your hand on the lid, when switching on and **also during operation.**
- **Never remove** the lid from the container or the container from the motor base **before the knives have stopped completely.** This also is valid for the container lid, which first may removed, if the knives have stopped.
- Use the blender on a stable, flat and non-slip surface, but not on a table cloth, carpet, paper documents, etc. Also, the blender must not be used near gas cooker or other heat sources. Always leave a space of 20 cm on each side of the blender for ventilation.
- If you pull the plug from the socket, pull on the plug and not on the cable. Switch off the appliance before.
- Do not touch the cable and the plug with wet hands.
- The cable must not hang over table edges and/or sharp edges.
- Regularly check the cable. If it is damaged, it must be exchanged by a qualified specialist.
- **Do not leave the blender unattended while it is in use. Children are not able to realise dangers when handling electronic appliances.**
- Do not move the blender during operating.
- Do not go with the hands or hard objects into the container and into the vicinity of the rotating blades if the blender is in operation. You can be seriously injured, and also cause damage to the blender. Use only the supplied tamper when the lid is placed to avoid contact with the knife block.
- Be cautious with blade unit. The knives are very sharp.
- **Do not use a damaged or leaking container. Eventually replace it with a new one.**
- Do not touch the panel with any sharp objects.

- Always switch off the blender and **unplug the power cord** from the outlet, if you want to clean the blender, if the blender has to be repaired or **when children are at home**.
- Do not immerse the blender, the power cable and the power plug into water or other liquids. There is a risk of electric shock!
- **Never do attempt to repair the blender by yourself.** Repairs may only be undertaken by a qualified specialist using original spare parts.
- If you do not like to use the blender for a longer time, then unplug and clean the blender with a moist cloth and cover it with an air-permeable material.

## 6. Operation of the blender and practical examples

- Before you use the blender for the first time, clean all parts thoroughly with a mild detergent (see cleaning).
- Check that the switches are to "OFF" position and insert the plug into the socket.
- Place the container with the food to be mixed on the engine block. Make sure that at least such a quantity is in the container, that the knives are well covered and enough of liquid is in the container for preparation.
- Other food additions, small ice cubes or liquids, which are to be added during mixing, can be added into the container by removal of the lid insert (cap).
- Basically before starting with blending, first you should give water-containing foods and liquids into the container and then firm food. Finally add the desired amount of liquid and then start the mixing process. Fruits and vegetables, which should be processed in the container must first be crushed or soaked. The pieces should not exceed 2 to 3 cm. **So you can fill the container more evenly, and the mixing process is faster completed.**
- **If you want to mix heavy products, like dried Fruit, big Nuts etc. fill the container *half full only*, to not to overcharge the engine.**
- Place the lid with the lid insert (cap) correctly on the container.
- Start the blender by pushing the switch to "ON". Always start with the low stage (speed regulator complete to the left). After that select using the speed regulator to a higher speed. Alternatively press the pulse function for the interval operation. You get the fastest speed if you hold pressed the pulse function key or turn the speed regulator to the right (max).
- **The blender stops automatically in case of overcharge.** If anything blocked or a strong resistance to the knife block builds up (too much heavy food to be mixed) the motor can become overheated. **In this case, the unit turns off automatically for safety reasons.**
- Let the blender cool down **until the fuse on the rear of the blender clears** and the blender can work again.
- You also can take out about half of the blending from the container and start the blender again.
- **Do not forget after completion of the operation, directly after switching off the blender, to turn the speed control to the left in its original position. Event of a restart at full speed and power, the clutch, transmission or cutting unit can come to damage.**

## 4. Cleaning

- The container and the housing **should be cleaned after each use**. This avoids food residues on the housing, container, lid and around the blades.

- **Do not leave ready processed foods over a long period in the container. Fill out the goods after the mix operation in an external glass container. Use at the taking of viscid food a silicone spatula. Please do not use hard or sharp objects. This can cause damage of the inner wall of the container. Replace a scratched container with a new one.**
- Before cleaning the motor unit, switch off the blender and remove the plug from the socket.
- To clean the container after finishing the mix operation give half a litre of warm water with a small amount of detergent into the container and let the blender run for about 5 to 10 seconds. Then switch off the power, remove the container, rinse it with clear water and turn it around to dry or dry it with a dish towel.
- **Do not clean the blender in the dishwasher because the water or the detergent can attack the sealing of the Blade drive.**
- To clean the motor unit, use a warm wet cloth and some detergent and dry it off. Make sure that the blender is unplugged.

## 5. Waste Disposal

Has the device been worn out once, then please properly dispose at a collection point for electronic devices. Electrical appliances are not household waste. About addresses and opening times of the collection points you will be informed from your administration. Only this will ensure that the waste be properly disposed of and recycled.

### Technical Data

#### **RB 390**

2 Ltr. Container (PC or Tritan)  
Sixwave RevoBlades  
1390 Watts  
230 Volts  
Up to 32.000 RpM  
D 270 W 210 H 485 mm  
Weight 5,1 kg

#### **RB 500**

2 Ltr. Container (Polycarbonat or Tritan)  
Sixwave Revoblades  
1500 Watts  
230 Volts  
Up to 38.000 RpM  
D 270 W 240 H 495 mm  
Weight 5,2 kg

In case of further Questions, please contact Your Dealer or send a email to Changefood, the EU-Distribution of Revoblend: [vertrieb@revoblend.com](mailto:vertrieb@revoblend.com)

