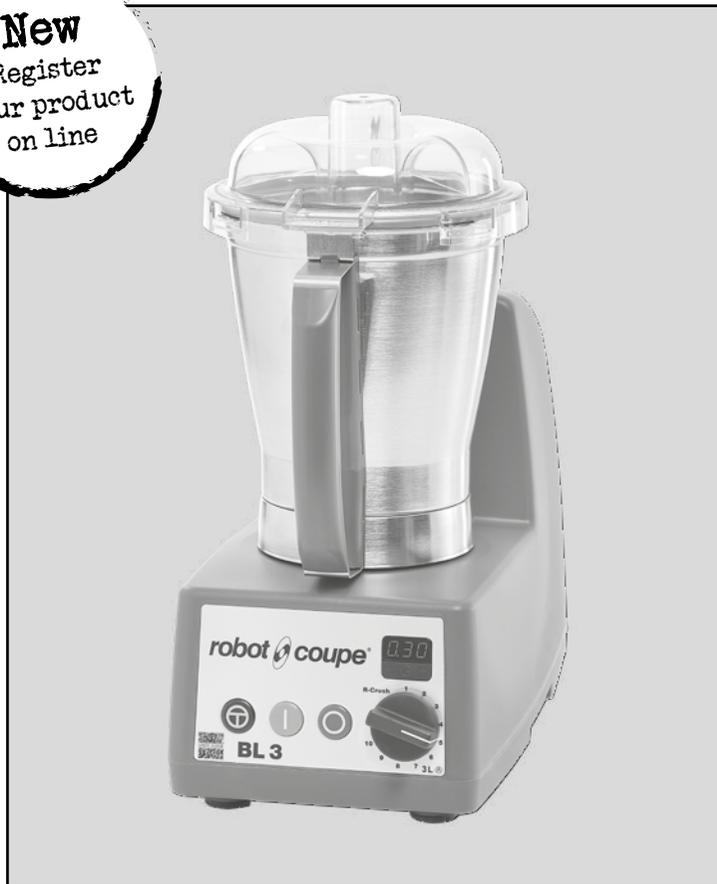
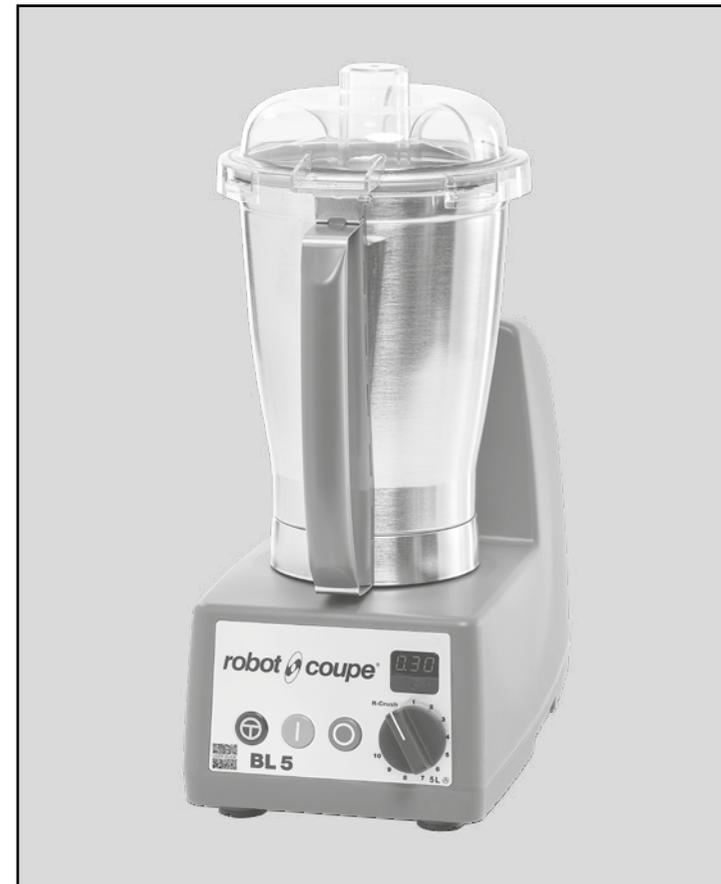


robot coupe®

New
Register
your product
on line



Kitchen Blender BL 3 A



Kitchen Blender BL 5 A

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
- NI** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- PI** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online
- Ua** Зареєструйте свій продукт онлайн

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®

EU-Konformitätserklärung

Robot-Coupe® SNC, erklärt in seiner Eigenschaft als Hersteller und für die Erstellung der technischen Dokumentation befugte Person, dass alle in der vorliegenden ursprünglichen Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte und Zubehörteile sowie ihre Verpackungen den Anforderungen der folgenden Texte entsprechen:

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie **(2006/42/EG)**,
 - elektromagnetische Verträglichkeit **(2014/30/EU)**,
 - der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) **2011/65/EU**,
 - der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) **2012/19/EU**,
- der Verordnung **(EG) Nr. 1907/2006** (letzte konsolidierte Fassung) zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH); die von Robot-Coupe® verkauften Produkte, Zubehörteile und Verpackungen enthalten keine Stoffe, die in der Liste der für eine Zulassung in Frage kommenden besonders besorgniserregenden 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** (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen),
- **EN 60529** Schutzarten durch 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.
- das Ganze in Bezug auf die zum Zeitpunkt der vorliegenden Erklärung geltenden oben angegebenen Richtlinien, Verordnungen und Normen sowie auf sämtliche diese zum selben Zeitpunkt abändernden und/oder berichtenden anwendbaren Verordnungen (EU).

Revision R023

Montceau-les-Mines, den 13. März 2024

Jean-Marie LOZANO
Leiter Industrielle Operationen



INHALT

■	GARANTIE	■	WARTUNG
■	WICHTIGE HINWEISE		<ul style="list-style-type: none">• Wartungsprogramm• Messer• Deckeldichtung
■	IHR KITCHEN BLENDER BL 3 A ODER BL 5 A	■	TECHNISCHE DATEN
■	INBETRIEBNAHME		<ul style="list-style-type: none">• Gewichte• Abmessungen• Arbeitshöhe• Geräuschpegel• Elektrische daten
	<ul style="list-style-type: none">• Hinweise zum elektrischen anschluss• Inbetriebnahme• Bedienelemente	■	SICHERHEIT
■	ANBRINGEN DES BEHÄLTERS AUF DEM MOTORBLOCK	■	FEHLERSUCHE
■	ANWENDUNGSBEISPIELE		<ul style="list-style-type: none">• Liste der fehlermedlungen
■	ABNEHMEN DES BEHÄLTERS VOM MOTORBLOCK	■	NORMEN
■	REINIGUNG	■	ELEKTRO-SCHALT-UND KABELPLAN
	<ul style="list-style-type: none">• Motor block• Behälter• Messer• Deckel, dichtung und kappe		

ROBOT-COUPE s.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE s.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE s.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE s.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR:

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHÄDEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen.

BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPE s.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen. Unsere Geräte sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und dürfen auf keinen Fall von Kindern bedient werden.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen
- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.)

AUFSTELLUNG

- Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLUSS

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

HANDHABUNG

- Das Messer immer mit besonderer Vorsicht handhaben, die Klingen sind sehr scharf.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 81). Darauf achten, daß alle Zubehöerteile richtig angebracht werden.

BETRIEB

- Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!
- Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!
- Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!
- Überladen Sie das Gerät nicht!
- Lassen Sie das Gerät nie leer laufen!

REINIGUNG

- Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör systematisch nach jedem Arbeitsdurchgang.
- Den Motorblock auf keinen Fall ins Wasser tauchen.

- Vermeiden Sie beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.).
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTUNG

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehöerteile mit besonderer Sorgfalt durchführen
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

IHR KITCHEN BLENDER BL 3 A ODER BL 5 A

Je nach Modell verfügt Ihr Kitchen Blender über :

- **BL 3:** Behälter mit 3 Liter Fassungsvermögen / 2,5 Liter Nutzinhalt.
- **BL 5:** Behälter mit 5 Liter Fassungsvermögen / 3,5 Liter Nutzinhalt.

INBETRIEBNAHME



ACHTUNG

**DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT
GEERDET WERDEN
(STROMSCHLAGGEFAHR)!**

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die Stromart Ihres Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt.

Das Gerät eignet sich für folgende Spannungsart:

220-240V / 50-60Hz / 1

Der genormte Netzstecker muss für 16 A ausgelegt sein.

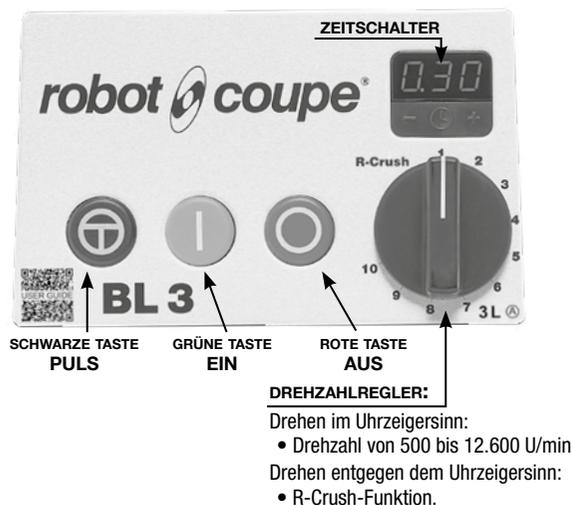
• INBETRIEBNAHME

Beim Anschluss des Gerätes erscheint kurz die Anzeige C40 bis C47.

• BEDIENELEMENTE

WICHTIG: NIEMALS VERSUCHEN, DIE SICHERHEITSSYSTEME DES GERÄTS ZU UMGEHEN.

Die Moment-, Ein- und Aus-Tasten dienen dazu, den Betrieb des Geräts zu steuern. Es sind die gleichen wie bei allen ROBOT-COUPÉ-Geräten.



1. Drehzahl-Funktionen:

• Einstellen der Drehzahl:

Drehzahl von 500 bis 12.600 U/min.

Zum Erhöhen der Drehzahl den Drehzahlregler im Uhrzeigersinn drehen.

• R-Crush-Funktion: Eis zerstoßen / Zerkleinern

Maximale Menge Eiswürfel:

BL 3: 2 Liter Eiswürfel – BL 5: 2,5 Liter Eiswürfel

Den Drehzahlregler entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Das Messer dreht sich in umgekehrter Richtung im Intervall-Betrieb zum Zerstoßen von Eiswürfeln bzw. zum Zerkleinern. Das Gerät braucht zum Wechseln in den R-Crush-Modus und umgekehrt in den Mix-Modus nicht ausgeschaltet zu werden. Der Motor kommt kurz zum Stillstand, wenn der Drehzahlregler die Stellung 1 erreicht und nimmt den Betrieb mit der Drehzahl 1 wieder auf.

• Momentbetrieb:

Dank des Momentbetriebs mit hoher Präzision lässt sich die Verarbeitung besonders genau überwachen. Die Drehzahl für den Momentbetrieb lässt sich mit dem Drehzahlregler einstellen.

Der **Momentbetrieb** kann verwendet werden, wenn das Gerät aus- oder eingeschaltet ist.

2. Zeitschalters

Funktionsweise des Zeitschalters

Der Zeitschalter verfügt über drei LED-Siebensegmentanzeigen, zwei Tasten zum Einstellen der Dauer und einen Buzzer.

a) Stoppuhr-Modus

Beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz wird im Allgemeinfall 0.00 angezeigt und der Benutzer kann das Gerät direkt einschalten. Das ist der Stoppuhr-Modus. Der Zeitschalter zählt die Sekunden, solange der Motor in Betrieb ist. Die Zeitmessung wird unterbrochen, wenn der Motor zum Stillstand kommt, und läuft weiter, wenn er wieder eingeschaltet wird. Die Zeitmessung läuft bis 9:59, dann ertönt ein Signal und die Zeitmessung beginnt erneut bei 0.00. Ohne Betätigung auf dem Bedienfeld kommt der Motor nach 9 Minuten automatisch zum Stillstand.

b) Countdown-Modus

Vor dem Einschalten kann der Benutzer die gewünschte Dauer zwischen 0.05 und 9.59 durch Drücken der Tasten + und – einstellen. Sobald der Motor eingeschaltet wird, zählt der Zeitschalter die verbleibende Zeit herunter. Das ist der Countdown-Modus. Das Herunterzählen wird unterbrochen, wenn der Motor zum Stillstand kommt, und läuft weiter, wenn er wieder eingeschaltet wird. Beim Erreichen des Wertes 0.00 schaltet das Gerät aus und ein akustisches Signal ertönt. Die ursprünglich eingestellte Dauer wird erneut angezeigt.

c) Momentbetrieb:

Beim Betätigen der schwarzen Taste für Momentbetrieb, schaltet der Zeitschalter in den Stoppuhr-Modus, solange die Taste für den Momentbetrieb gedrückt bleibt. Er kehrt zur vorherigen Anzeige zurück, sobald die Taste losgelassen wird.

d) Auf null zurücksetzen

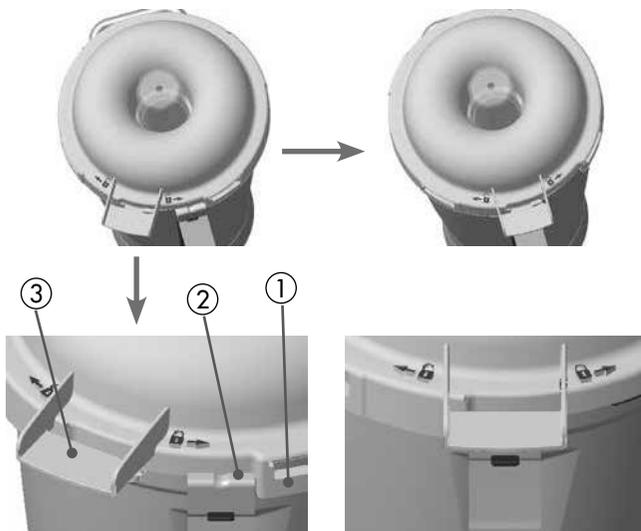
Wenn bei stillstehendem Motor der Zeitschalter etwas anderes anzeigt als 0.00, kann der Benutzer die Anzeige auf Null stellen, entweder durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten + und –, oder durch ein 2 Sekunden langes Betätigen der Aus-Taste des Geräts.

e) Deaktivierung des Zeitschalters:

Wenn Sie den Zeitschalter nicht verwenden möchten, können Sie ihn durch ein gleichzeitiges langes Betätigen der Tasten für Ein und Aus deaktivieren. Durch erneutes Betätigen wird er wieder aktiviert.

ANBRINGEN DES BEHÄLTERS AUF DEM MOTORBLOCK

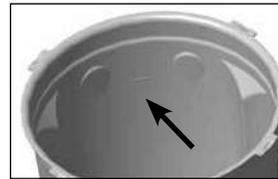
- 1) Vor dem Anbringen des Behälters auf dem Motorblock darauf achten, dass das Messer korrekt eingesetzt ist, mitsamt seiner Dichtung und der bis zum Anschlag festgezogenen Mutter. Aber auch wenn die Mutter nicht bis zum Anschlag festgezogen ist, wird sie festgezogen, sobald der Behälter auf dem Motorblock verriegelt wird.
- 2) Den Motorblock vor sich hinstellen und den Behälter mit dem leicht nach links versetzten Griff auf den Motorblock setzen.
- 3) Den Behälter mithilfe des Griffs entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Der Griff befindet sich Ihnen nun genau gegenüber. Der Anschlag ist spürbar.
- 4) Den Deckel nehmen und darauf achten, dass die Deckeldichtung in der Einsparung sitzt und dass die Kappe eingesetzt ist.
- 5) Den Deckel auf den Behälter setzen und dabei darauf achten, dass der mit 1 markierte Teil des Deckels an dem mit 2 markierten Teil des Behälters ausgerichtet ist.



- 6) Den Behälter am Griff festhalten und den Deckel mithilfe seines mit 3 markierten Hebels in Pfeilrichtung (entgegen dem Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag drehen (Deckelgriff und Behältergriff genau übereinander).

ANWENDUNGSBEISPIELE

- Der Kitchen Blender verfügt über Sicherheitsvorrichtungen zur Überprüfung des korrekten Sitzes von Behälter und Deckel. Wenn einer der beiden Bestandteile nicht oder nicht korrekt eingesetzt wurde, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen
- Die zu verarbeitenden Zutaten in den Behälter füllen und dabei die an der Innenseite des Behälters angegebene Höchstmenge (**Maxi**) nicht überschreiten



Der Vorgang kann erfolgen, wenn der Behälter bereits auf dem Motorblock des Kitchen Blender angebracht wurde oder nicht. Flüssige Zutaten möglichst vor festen Zutaten einfüllen.

- Den Deckel auf dem Behälter verriegeln.
- **Bei kleinen Mengen müssen die Klingen des Messers vollständig bedeckt sein.**
- Sobald Behälter und Deckel korrekt auf dem Motorblock verriegelt sind, den Kitchen Blender einschalten. Da der Kitchen Blender mit unterschiedlichen Drehzahlen verwendet werden kann, sollte man möglichst immer mit einer niedrigen Drehzahl beginnen und mit der für die Verarbeitung geeigneten höchsten Drehzahl enden.
- Zum Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs die dafür vorgesehene Öffnung verwenden und dazu die Kappe im Deckel entfernen.

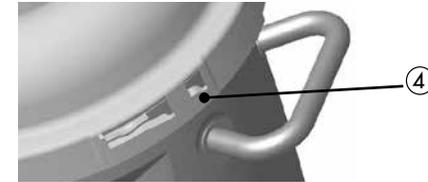
Verarbeitung heißer Zutaten



ACHTUNG

Bei der Handhabung des Behälters die dafür vorgesehenen Griffe benutzen. Die Kappe einsetzen.

- Für die Inbetriebnahme wie bei der Verarbeitung kalter Zutaten vorgehen.
- Da der Deckel mit einer Anti-Überdruck-Vorrichtung beim Öffnen ausgestattet ist, um den Benutzer vor Spritzern zu schützen, ist es möglich, dass zum Öffnen leicht auf die Rückseite des Deckels gedrückt werden muss, um den mit 4 markierten Sicherheitsstift zu entriegeln.



ABNEHMEN DES BEHÄLTERS VOM MOTORBLOCK

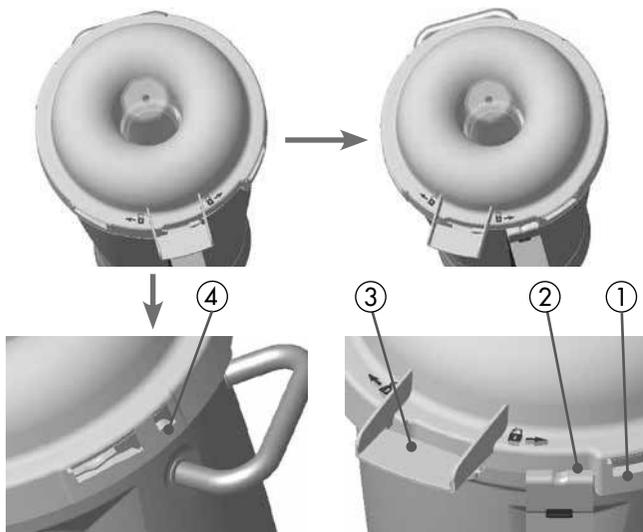
Den Deckel möglichst entfernen, solange der Behälter noch auf dem Motorblock verriegelt ist.

Folgendermaßen vorgehen:

- 1) Vor allem anderen den Motor des Kitchen Blender durch Betätigen der roten Aus-Taste an der Vorderseite ausschalten.
- 2) Den Behälter am Griff festhalten, den Deckel mithilfe seines mit 3 markierten Hebels in Pfeilrichtung (im Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag drehen. (mit 1 markierter Teil des Deckels über dem mit 2 markierten Teil des Behälters).

Falls erforderlich, dabei leicht auf die Rückseite des Deckels drücken, um den mit 4 markierten Sicherheitsstift der Anti-Überdruck-Vorrichtung zu entriegeln.

- 3) Den Deckel anheben und auf eine saubere Unterlage legen. Den Deckel nicht auf eine heiße Oberfläche legen.
- 4) Zum Abnehmen des Behälters vom Motorblock ihn mithilfe des Griffs im Uhrzeigersinn drehen und dann anheben.



REINIGUNG

Nach jedem Gebrauch müssen Behälter, Deckel mitsamt Dichtung und Messer gereinigt werden.



ACHTUNG!

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (Stromschlaggefahr)! Das Messer mit äußerster Sorgfalt behandeln (Verletzungsgefahr)!

• MOTORBLOCK

Motorblock niemals ins Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen.

• BEHÄLTER

Eine vorläufige Reinigung der (höchstens bis zur Markierung) möglichst mit lauwarmem Wasser gefüllten Behälters kann noch auf dem Motorblock erfolgen. Dazu das Gerät lediglich bei verriegeltem Deckel und mit eingesetzter Kappe ein paar Minuten bei der höchsten Drehzahl laufen lassen.

Vollständige Reinigung:

- Den Deckel abnehmen.
- Das Messer aus dem Behälter entfernen.
- Zum Reinigen besonders schmutzige Stellen ggf. durch Reiben säubern und den Behälter anschließend mit einem geeigneten Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen.

• MESSER

Das Messer muss nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden.

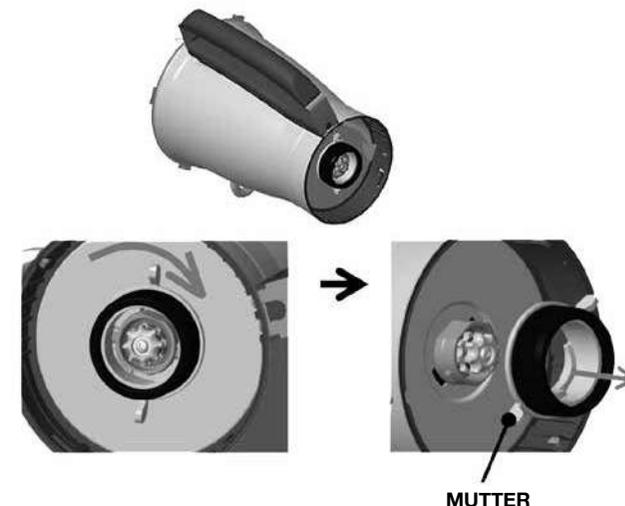
Das Messer aus dem Behälter entfernen. Das Messer möglichst mit einer Bürste und einem geeigneten Spülmittel reinigen. Klarspülen und trocknen. Falls erforderlich den Behälter und das Messer in einem Kühlraum sterilisieren.

Messer zum Reinigen aus dem Behälter entfernen

- Die Klingen des Messers sind sehr scharf und müssen äußerst vorsichtig gehandhabt werden. Gegebenenfalls geeignete Schutzhandschuhe oder andere Utensilien zum Schutz der Hände verwenden.

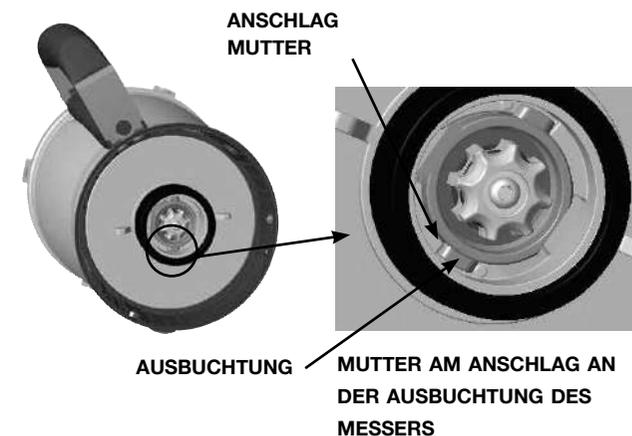
Messer entfernen:

- Den Behälter mit der einen Hand halten und die Mutter mit der anderen Hand mithilfe der dafür vorgesehenen Nocken durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen.
- Das Messer herausnehmen, sobald die Mutter entfernt wurde.
- **Wichtig: den Behälter leicht geneigt halten, damit das Messer nicht aus dem Behälter fällt, wenn die Mutter gelöst wird.**



Messer wieder einsetzen:

- Zum Wiedereinsetzen des Messers die Schritte beim Entfernen in umgekehrter Reihenfolge durchführen.
- Den Zustand der Dichtung (wenn die Dichtung beschädigt ist, sie ersetzen) und ihren korrekten Sitz überprüfen.
- Die Mutter durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag an der Ausbuchtung des Messers festziehen.

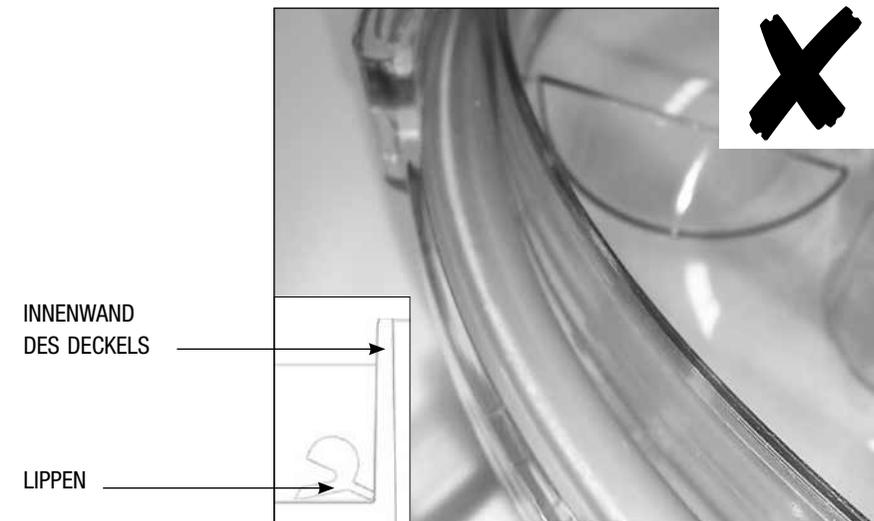
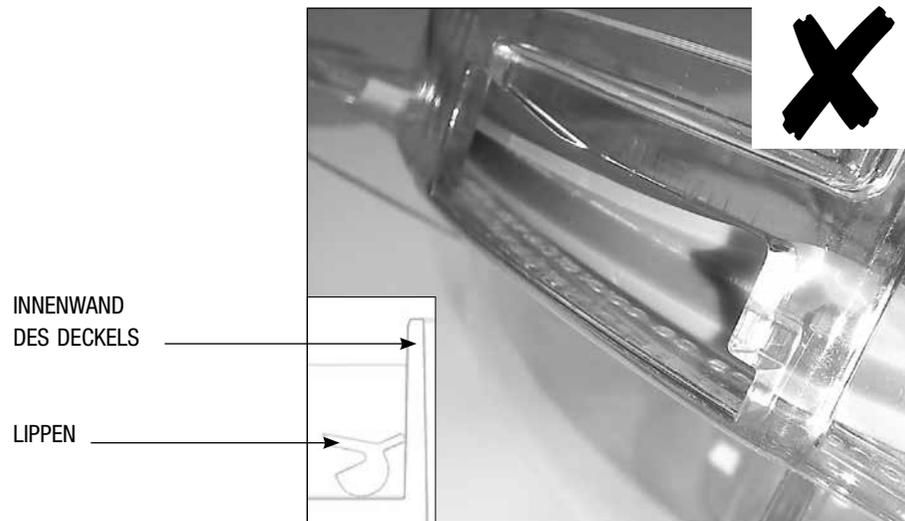
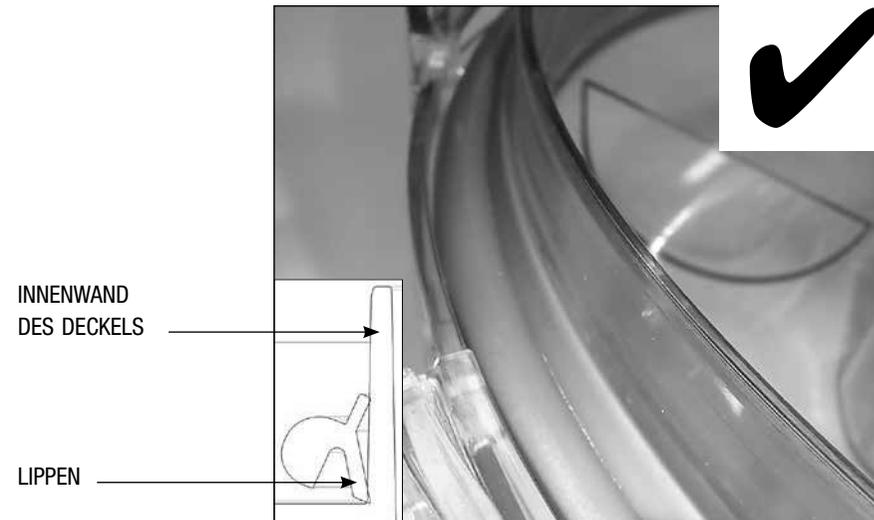
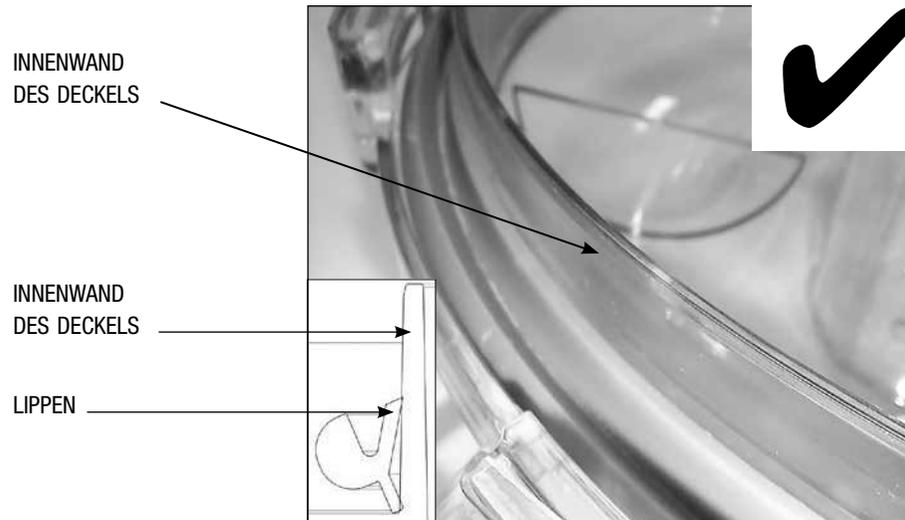


• DECKEL, DICHTUNG UND KAPPE

Zum Reinigen der Deckeldichtung nach jedem Gebrauch folgendermaßen vorgehen:

- Die Kappe aus dem Deckel herausnehmen
- Die Dichtung aus dem Deckel lösen
- Zum Reinigen besonders schmutzige Stellen ggf. ohne ätzende Reinigungsmittel reiben und die Teile anschließend mit einem geeigneten Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen.
- Die Dichtung wieder einsetzen: Die Lippen der Dichtung müssen an der Innenwand des Deckels anliegen.

KORREKTE POSITION DER DECKELDICHTUNG:



WARTUNG

• WARTUNGSPROGRAMM

Die Kohlen, der Antriebsriemen und das Messer müssen nach einer bestimmten Betriebsdauer (unter normalen Bedingungen) ausgewechselt werden.

Wenn diese erreicht ist, wird das jeweils auf dem Display durch eine Fehlermeldung (siehe Liste der Fehlermeldungen) angezeigt.

• MESSER

Die Schnittqualität hängt in erster Linie vom Zustand bzw. dem Verschleiß der Messerblätter ab.

Das Messer unterliegt einem natürlichen Verschleiß und muß daher regelmäßig ausgewechselt werden, um eine gleichbleibende Qualität der verarbeiteten Produkte zu gewährleisten.

• DECKELDICHUNG

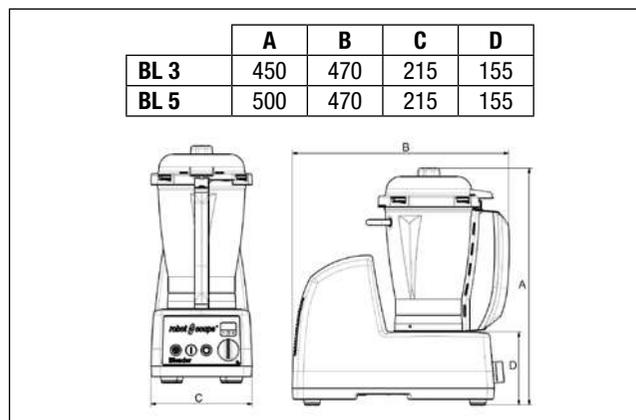
Die Deckeldichtung auswechseln, sobald Flüssigkeit austritt.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

• GEWICHT

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

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen, das Gerät auf einer festen Arbeitsfläche so aufzustellen, daß sich der obere Rand der Schüssel in einer Höhe von etwa 1,20 m bis 1,30 m befindet.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) im Leerlaufbetrieb liegt unter 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasengerät

Gerät	Motor	Drehzahl (U/min.)	Stromaufnahme (A)
BL 3	230 V / 50 Hz	von 500 bis 12.600	5,5
BL 5	230 V / 50 Hz	von 500 bis 12.600	6

SICHERHEIT

Das Gerät verfügt über Sicherheitsvorrichtungen und über eine Motorbremse. Es lässt sich nur einschalten, wenn der Behälter und der Deckel auf dem Motorblock verriegelt sind.

Zum Ausschalten immer die rote Aus-Taste drücken. Den Deckel aufgrund der möglichen Trägheit der

Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften, ihrer Menge und ihrer Zähflüssigkeit und aufgrund der damit einhergehenden Gefahr von Spritzern nie vor dem vollständigen Stillstand des Motors und der Bewegung des Mixguts öffnen.

So kann die Deckeldichtung ihren Zweck voll erfüllen und jede Gefahr des Herausspritzens von Flüssigkeiten wird vermieden. Bei heißen Zutaten besteht Verbrühungsgefahr.

Zum Wiedereinschalten Ihres Geräts den Deckel erneut verriegeln und die grüne Ein-Taste oder die schwarze Moment-Taste betätigen.

Diese Modelle verfügen über einen Überhitzungsschutz, durch den sie sich bei Überlastung automatisch ausschalten.

Warten Sie in dem Fall, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es wieder einschalten.

Die Blender verfügen über folgende Sicherheitsvorrichtungen:

• Einschaltsicherung

Der Kitchen Blender ist mit einer Einschaltsicherung ausgestattet, die die Inbetriebnahme verhindert, wenn der Behälter oder der Deckel nicht oder nicht korrekt eingesetzt wurden.

• Ausschaltautomatik

Der Motor kommt zum Stillstand,

- wenn der Deckel geöffnet wird

- wenn der Behälter auf dem Motorblock entriegelt wird

Um Spritzer bei der Verarbeitung flüssiger Produkte zu vermeiden, raten wir trotzdem dringend dazu, das Gerät vor dem Öffnen des Deckels auszuschalten. Achten Sie dabei ganz besonders auf die Verbrühungsgefahr bei der Verarbeitung heißer flüssiger Zutaten.

• Überhitzungsschutz

Im Fall einer zu langen Betriebsdauer schaltet sich das Gerät automatisch ab. Warten Sie in dem Fall, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es wieder einschalten (Fehlermeldung A04).

• Überlastungsschutz

Im Fall einer Überlastung des Geräts (Löffel oder anderes Utensil im Behälter) oder der Verwendung des Kitchen Blender mit zu zähen Zutaten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Dieser Stillstand bedeutet, dass die Zutaten zu zäh sind bzw. dass sie sich nicht dazu eignen, mit dem Kitchen Blender verarbeitet zu werden. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, die Schritte zur Inbetriebnahme des Geräts durchführen (Fehlermeldung A03).

• Spannungsabfallsicherung

Nach einem Stromausfall oder nach dem Trennen des Geräts vom Stromnetz lässt sich das Gerät nur nach der Durchführung der Schritte zu seiner Inbetriebnahme wieder einschalten.



WICHTIG!

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Das Gerät nicht übermäßig belasten.

Das Gerät nicht leer laufen lassen.



ACHTUNG

Die Klingen des Messers sind sehr scharf und müssen äußerst vorsichtig gehandhabt werden.



ACHTUNG

Das Gerät stets durch Betätigen der roten STOP-Taste ausschalten.

Vor dem Öffnen des Deckels den vollständigen Stillstand des Gerätes abwarten.



FEHLERSUCHE

Ihr Kitchen Blender ist mit einer Funktion ausgestattet, die es ihm ermöglicht, die unterschiedlichen Gründe für mögliche Fehler anzuzeigen.

Fehlermeldung	Bezeichnung	Maßnahmen zur Fehlerbehebung
H01 H02 H03	Funktionsstörung beim Timer	Sich an Kundenservice wenden

• LISTE DER FEHLERMEDLUNGEN

Fehlermeldung	Beschreibung	Ursache	Maßnahme	Zurück zur Standardanzeige
A01	Sicherungssysteme: Motor kommt zum Stillstand	Entriegelung des Deckels oder des Behälters während des Betriebs	Deckel und Behälter verriegeln und Gerät erneut einschalten	Automatisch nach 5 Sek.
A02	Erkennung des Behälters : Motor dreht sich nicht	Verwendung eines 5-Liter-Behälters mit einem BL3-Gerät	Einen 3-Liter-Behälter verwenden	Automatisch
A03	Motorüberlastung: Motor kommt während des Betriebs zum Stillstand	Überlastung des Motors	Mengen verringern oder Flüssigkeit hinzufügen und Gerät erneut einschalten.	MOMENT-, AN- oder AUS-Taste betätigen
A04	Überhitzung des PTO des Drehzahlreglers: Gerät schaltet sich während des Betriebs aus	Hohe Temperatur im Inneren des Geräts	Gerät abkühlen lassen. Sicherstellen dass die Lufteinlässe am Motorblock nicht blockiert sind. Gegebenenfalls Mengen verringern oder Flüssigkeit hinzufügen.	Automatisch, sobald die Temperatur unter 50 °C sinkt
A05	Sicherungssysteme: Gerät lässt sich nicht einschalten	Deckel oder Behälter beim Einschalten des Geräts nicht verriegelt	anschließend Deckel und/oder Behälter verriegeln und Gerät einschalten.	Automatisch
B01		Vorbeugende Wartung des Antriebsriemens	Auswechseln des Antriebsriemens empfohlen. Sich an Kundenservice wenden	Automatisch
B02		Vorbeugende Wartung der Kohlebürsten	Auswechseln der Kohlebürsten empfohlen. Sich an Kundenservice wenden	Automatisch
B03		Vorbeugende Wartung des Wellengehäuses	Auswechseln des Wellengehäuses empfohlen. Sich an Kundenservice wenden	Automatisch
C02	Fehlerhafte Drehzahl: Gerät lässt sich nicht einschalten oder schaltet sich während des Betriebs aus.	Klingen sind blockiert oder Drehzahl des Motors entspricht nicht der gewählten Drehzahl.	Ursache der Blockierung der Klingen beseitigen oder mit höherer Drehzahl beginnen und dann zur gewünschten Drehzahl zurückkehren. Gegebenenfalls Mengen verringern oder Flüssigkeit hinzufügen.	MOMENT-, EIN- oder AUS-Taste betätigen
C04	Fehlerhafte Bremsung: Gerät schaltet sich aus und lässt sich nicht wieder einschalten	Problem bei einem elektronischen Bauelement	Sich an Kundenservice wenden	Vom Benutzer nicht zu beheben
C40 bis C47	Anzeige beim Anschluss ans Stromnetz	Bestätigung der Betriebsbereitschaft des Geräts	Anzeige leuchtet jedes Mal auf, sobald das Gerät angeschlossen wird	
Andere Meldung			Sich an Kundenservice wenden	

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

robot  ***coupe***[®]

**ELEKTRO-SCHALT-UND
KABELPLAN**

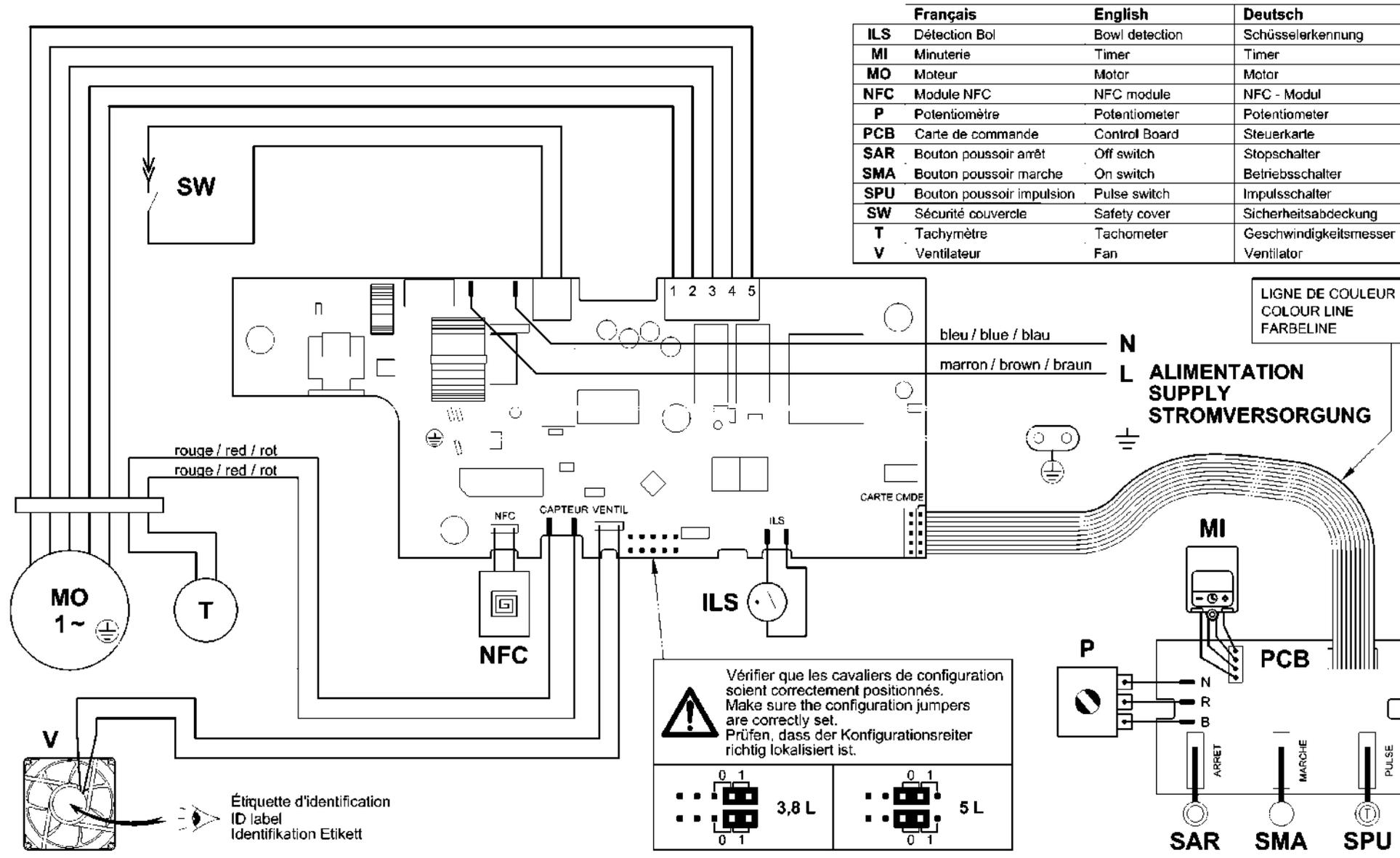
BL 5A - BL 3A

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

Étiquette d'identification
ID label
Identifikation Etikett

⚠ Vérifier que les cavaliers de configuration soient correctement positionnés.
Make sure the configuration jumpers are correctly set.
Prüfen, dass der Konfigurationsreiter richtig lokalisiert ist.

3,8 L

5 L

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



37002314403564A



Réf. : 403 564A - 06/03/2025 - RDM