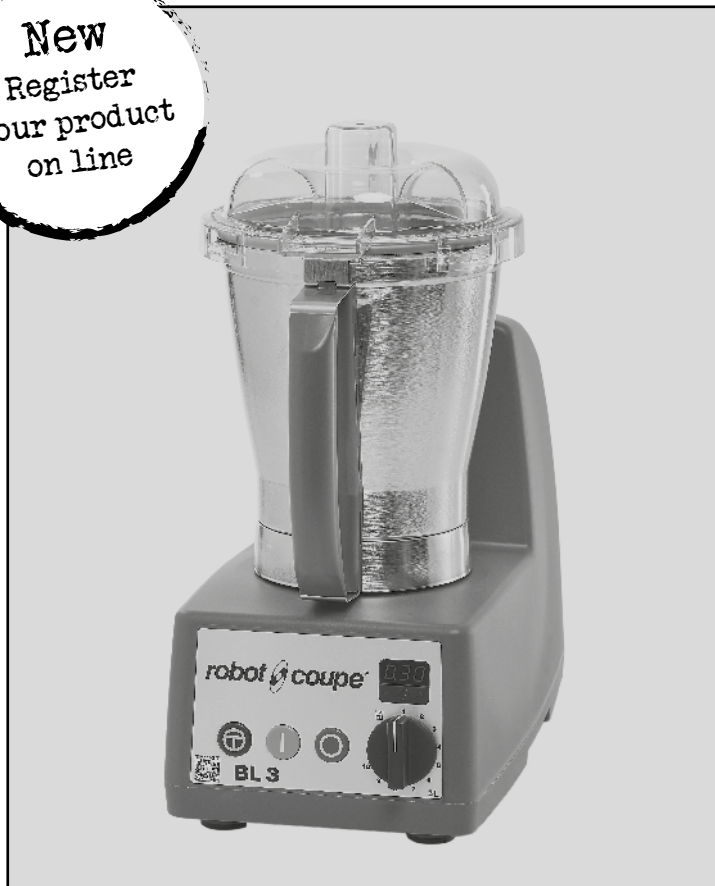


robot *coupe*®

New
Register
your product
on line



Kitchen Blender BL 3



Kitchen Blender BL 5



www.robot-coupe.com

NI Registreer uw product online

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE **SUPPORT** Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee
This should only take a few minutes
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

Register my product now

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe
Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Русский

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC verklaart dat alle machines, die het onderwerp zijn van deze originele gebruiksaanwijzing, evenals hun accessoires en verpakkingen, overeenstemmen met:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Laagspanning" **2014/35/EU**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. **1907/2006** (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. **1935/2004** "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" gewijzigd door verordening (EG) nr. **596/2009**,
- de Verordening (EG) nr. **2023/2006** "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. **10/2011** "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen", evenals met alle relevante (EU) verordeningen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren, ofwel op de datum van deze verklaring de verordeningen (EU) nr. **1282/2011**, **1183/2012**, **202/2014**, **865/2014**, **2015/174**, **2016/1416**, **2017/752**, **2018/79**, **2018/213**, **2018/831** en **2019/37**.
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100:2010** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - **EN 60204-1:2006** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de andere onderdelen van de machine,
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Klopers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Klopers en handmixers (Staafmixers),
 - **EN 13208** Groenteschilmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 maart 2019

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

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

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

DE KUIP OP HET MOTORBLOK MONTEREN

VOORBEELDEN & BEREIDINGEN

DE KUIP VAN HET MOTORBLOK DEMONTEREN

REINIGING

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

ONDERHOUD

- Geprogrammeerd onderhoud
- Mes
- Dekselpakking

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

DIAGNOSE

- Lijst van weergegeven codes

NORMEN

ELEKTRISCHE EN BEKABELINGSSCHEMA'S

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

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

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

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

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

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade. **BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.**

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP!

Bewaar deze instructies zorgvuldig

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

UITPAKKEN

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

INSTALLATIE

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

AANSLUITING

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

BEHANDELING

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

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 27) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

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

REINIGING

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

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

ONDERHOUD

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

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

Afhankelijk van het model is uw Kitchen Blender uitgerust met:

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

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL



LET OP!

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

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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

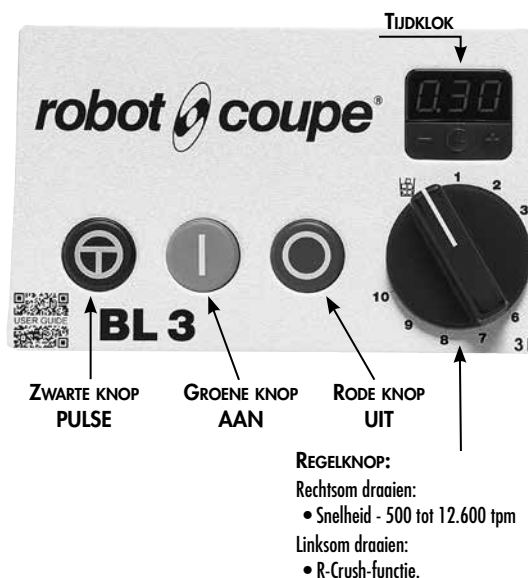
220-240V / 50-60Hz / 1

Het genormaliseerde stopcontact moet gekalibreerd zijn op 16 ampères.

• BEDIENINGSPANEEL

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

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



1. Snelheidsfuncties:

• Snelheidsinstelling:

Variabele snelheid van: 500 tot 12.600 tpm
Draai de regelknop rechtsom om een andere snelheid in te stellen.

• R-Crush-functie: crushed ice/vergruizen

Maximale hoeveelheid ijsblokjes:

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

Draai de regelknop linksom. Het mes draait met onderbroken snelheid in de tegengestelde richting, om de ijsblokjes te crushen of uw product te vergruizen. U hoeft de machine niet uit te schakelen om tussen R-Crush en mengen te wisselen.

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

• Pulsfunctie:

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

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

2. Tijd klok:

• Werking van de tijd klok

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

a) Teller

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

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

b) Timer

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

c) Starten met de pulsknop:

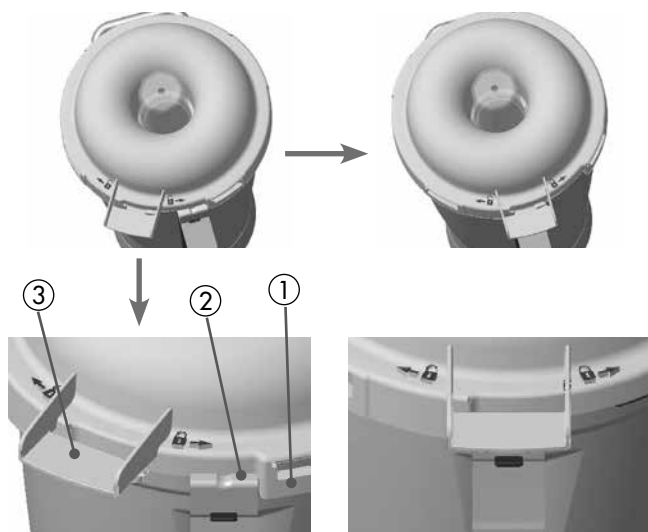
Als de machine wordt gestart met de pulsknop, schakelt de timer in tellermodus zolang de pulsknop is ingedrukt en komt terug naar de timerweergave als de pulsknop wordt losgelaten.

d) Op nul zetten

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

DE KUIP OP HET MOTORBLOK MONTEREN

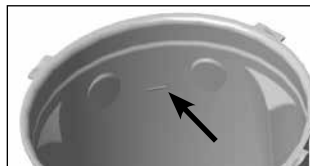
- 1) Voordat u de kuip op het motorblok zet, moet u controleren dat het mes correct is geplaatst, met de pakking en de geheel aangedraaide moer. Indien de moer niet geheel is aangedraaid, wordt de bevestiging ervan gegarandeerd door de vergrendeling van de kuip op het motorblok.
- 2) Zet het motorblok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



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

TOEPASSINGSVOORBEELDEN

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



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

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

Bereiding van warme vloeistoffen



LET OP !

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

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

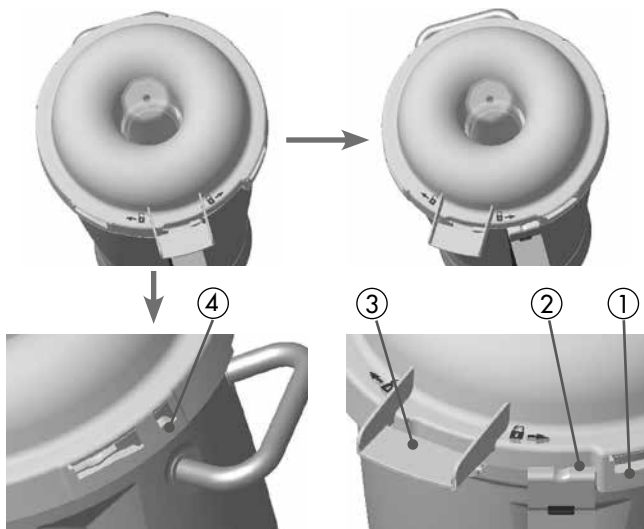


DE KUIP VAN HET MOTORBLOK DEMONTEREN

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

Ga als volgt te werk:

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



REINIGING

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



LET OP!

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

• MOTORBLOK

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

• KUIP

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

Volledige reiniging:

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

• MESSENBLOK

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

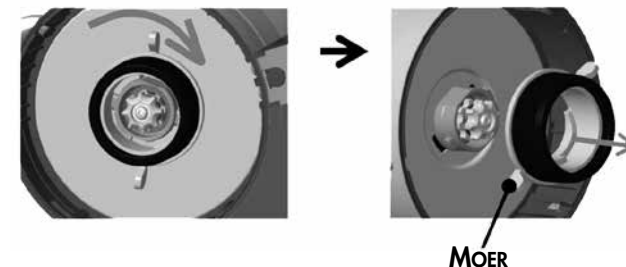
Demonteer het mes van de kuip. Reinig het messenblok bij voorkeur met een borstel en een geschikt reinigingsmiddel. Spoel en droog het messenblok. Indien nodig steriliseert u het messenblok in een koelcel.

HET MESSENBLOK DEMONTEREN VOOR REINIGING

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

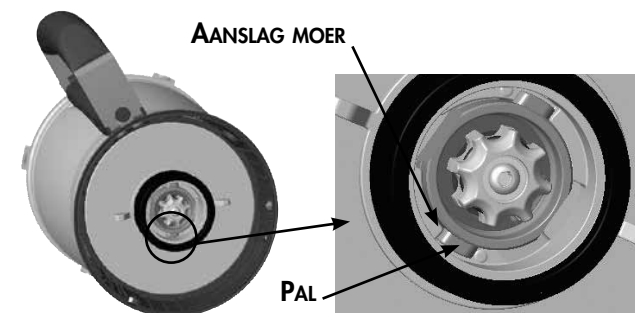
- Het mes demonteren:

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



- Het mes weer monteren:

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



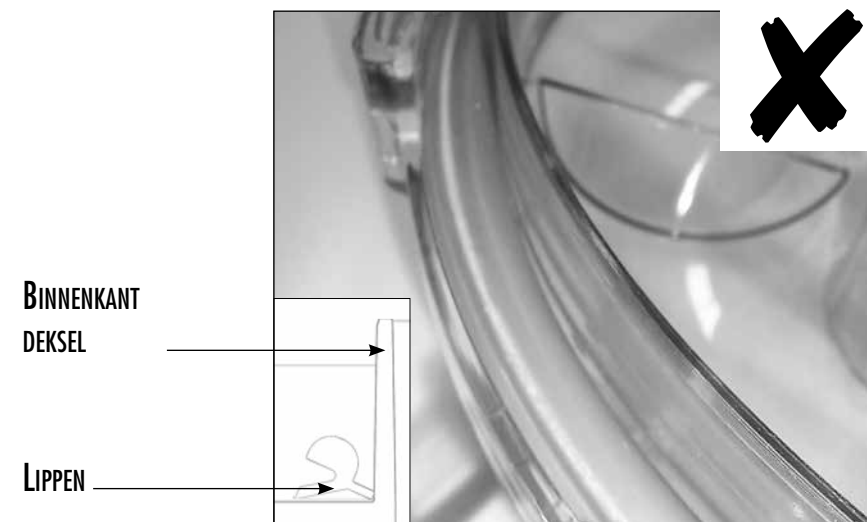
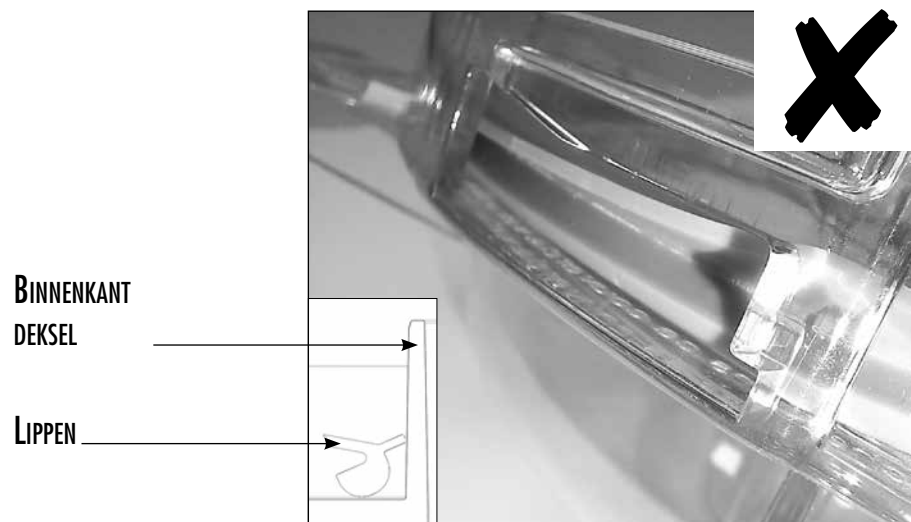
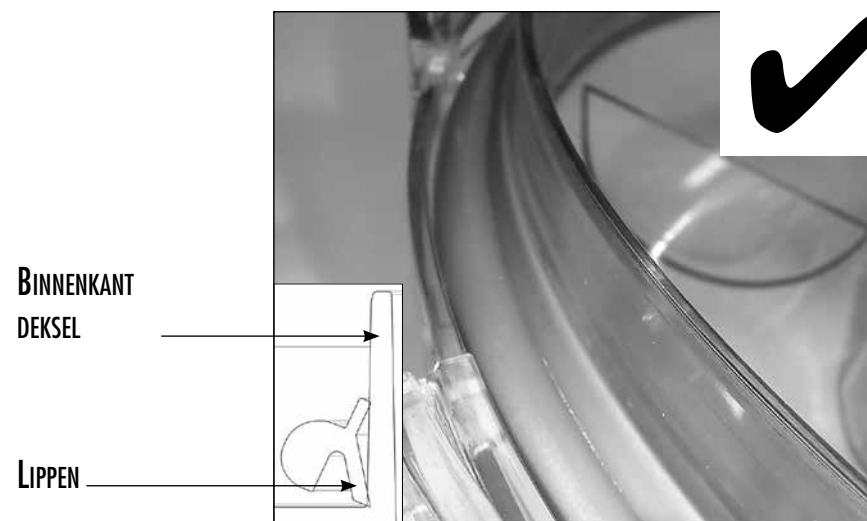
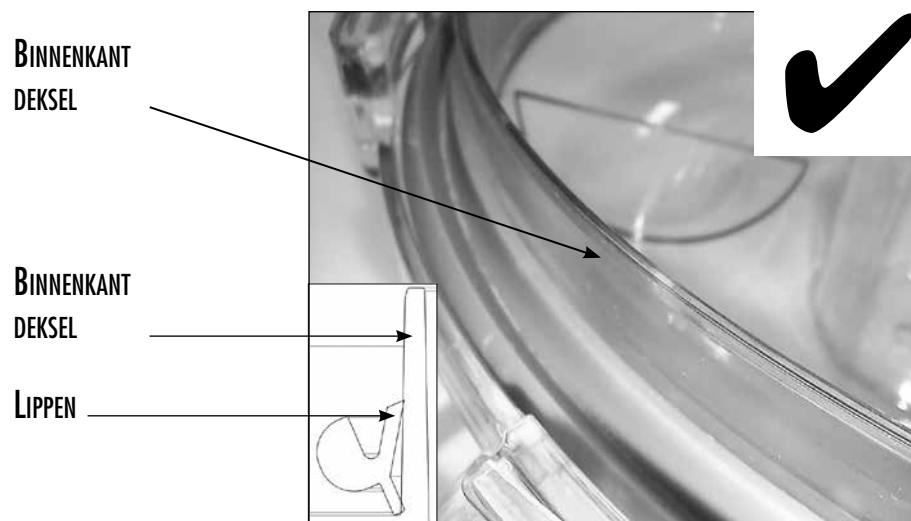
PAL GEBLOKKEERD TEGEN HET MESSENBLOK

• DEKSEL, PAKKING EN DOP

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

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

POSITIE VAN DE DEKSELPAKKING:



ONDERHOUD

• GEPROGRAMMEERD ONDERHOUD

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

• MES

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

• DEKSELPAKKING

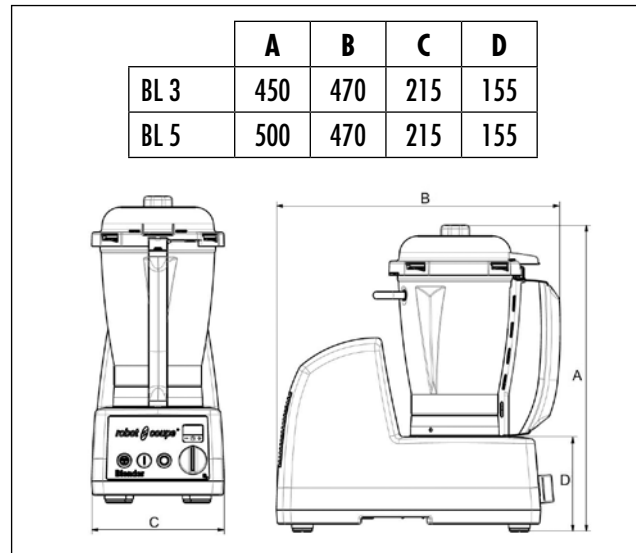
Vervang de pakking van het deksel zodra er vloeistof lekt.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

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

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

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

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel

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

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID



LET OP !

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

Deze Blenders zijn uitgevoerd met de volgende beveiligingen:

• Bedieningsbeveiliging

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

• Functioneringsbeveiliging

De motor stopt indien:

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

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

• Thermische functioneringsbeveiliging

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

• Overbelastingbeveiliging

Bij overbelasting van de machine (lepel of keukengerei vergeten in de kuip) of gebruik van de Kitchen Blender met een te dikke bereiding, schakelt

de motor uit. Dit uitschakelen geeft aan dat de bereiding te dik is of niet geschikt is om te worden uitgevoerd met een Kitchen Blender. Schakel de machine op de gebruikelijke manier weer in. (Fout A03).

• Beveiliging spanningstekort

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



WAARSCHUWINGEN

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

Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

DIAGNOSE

Uw Kitchen Blender bezit een functie waarmee de mogelijke oorzaken van fouten kunnen worden weergegeven.

Het weergegeven bericht geeft de aard van de fout en de eventuele oplossingen weer, zie de tabel hiernaast.

• LIJST VAN WEERGEGEVEN CODES

Weergegeven code	Storing	Oorzaak van de storing	Actie	Terug naar de standaard weergave
A02	De machine start niet	Kuij van 5 l gebruikt op een machine van 3,8 l	Gebruik een kuij van 3,8 l. Anders configuratieprobleem	Druk 2x lang op de STOP-knop
A03	De motor stopt tijdens het gebruik	Overbelasting van de motor	Verminder de hoeveelheden	Druk 2x lang op de STOP-knop
A04	De motor stopt tijdens het gebruik	Oververhitting / overbelasting motor	Wacht tot de motortemperatuur daalt en / of verminder de hoeveelheden	Druk 2x lang op de STOP-knop
B01		Onderhoud van de aandrijfriem	Wacht tot de motortemperatuur daalt en / of verminder de hoeveelheden	Druk 2x lang op de STOP-knop
B02		Onderhoud van de koolborstels van de motor	Neem contact op met de klantenservice	Druk 2x lang op de STOP-knop
B03		Onderhoud van het patroon	Neem contact op met de klantenservice	Druk 2x lang op de STOP-knop

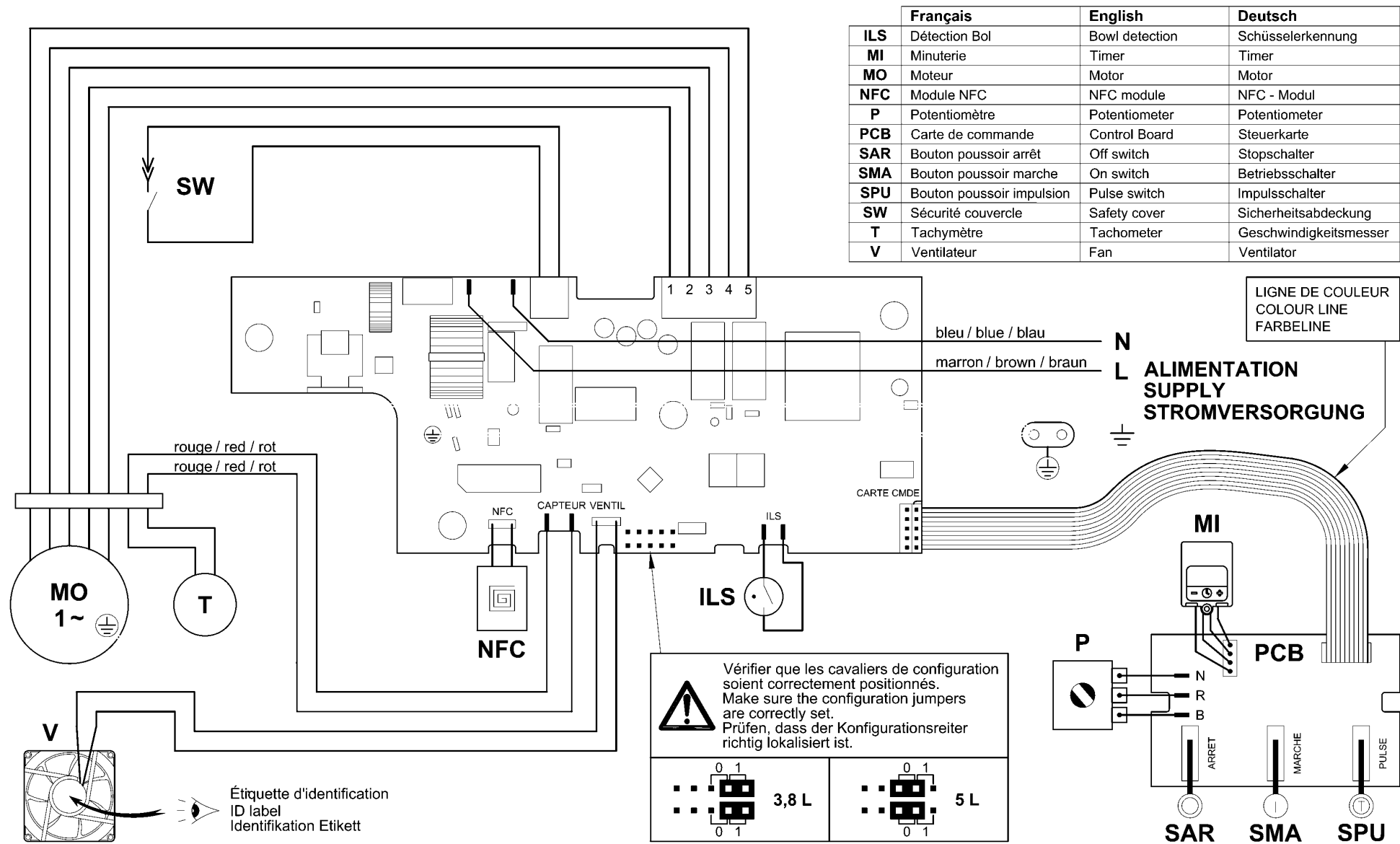
Weergegeven code	Storing	Oorzaak van de storing	Actie	Terug naar de standaard weergave
C02	De motor stopt tijdens het gebruik	Tachymeter of triac beschadigd	Neem contact op met de klantenservice	Druk 2x lang op de STOP-knop
C03	De machine start niet	NFC-antenne niet verbonden	Neem contact op met de klantenservice	Druk 2x lang op de STOP-knop
C04		De machine voldoet niet meer aan de veiligheidsnorm	Neem contact op de klantenservice, uw veiligheid is in gevaar	Druk 2x lang op de STOP-knop
Ander bericht			Neem contact op met de klantenservice	

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.



**ELEKTRISCHE EN
BEKABELINGSSCHEMA'S**





robot coupe®

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

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- 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 - 19/04/2022 - RDM