

GÜÇLÜ

& DAYANIKLI

X-Flow®
Technology

Saniyeler içerisinde
ustaca karıştırır...



robot coupe®



FRANSA'DA ÜRETİLMİŞTİR

robot coupe®

Yeni ürünümüzü sunuyoruz
#THEsolution...

Çorbalar



Soslar



Sıvı Hamurlar



Kalın Soslar ve Püreler



#THEsolution



Performansı ve
karlılığı arttırın



Manuel işleri
azaltın



Taze ürünleri
hızlı ve kolayca
parçalayın



Üstün güvenlik
ve hijyen

GÜÇLÜ

& DAYANIKLI



KITCHEN BLENDERS

3L

5L

X-Flow[®]
Technology

Saniyeler içerisinde
ustaca karıştırır...

Çorbalar



Soslar



TÜM UYGULAMA YELPAZESİNİ KEŞFEDİN

Sıvı Hamurlar



Kalın Soslar ve Püreler



ETKİLİ



1 BIÇAK APARATI
4 büyük asimetrik bıçak

→ karıştırma hacmini
arttırır

2 HAZNE ÇIKINTILARI
özel tasarlanmıştır

→ malzeme sirkülasyonunu
arttırır

3 KAPAK
Akışı yönlendirir

→ karışımı bıçaklara
doğru iter

Maksimum karıştırma sağlar!

**Pürüzsüz ve çabucak
homojen bir doku.**

Küçük ve büyük miktarlar.

ÖZEL



Geniş kapasiteli hazne

3L

5L

Güçlü motor

1,200 W gücüne kadar

Değiştirilebilir hız

500 ila 12600 dev/dak.

ETKİLİ

KULLANICI DOSTU



Zamanlayıcı



Geri sayım



Kronometre

Yumuşak
kol



İkinci
kol

Doluyken bile kolay
manevra imkânı



Karıştırma esnasında sıvı veya
malzeme eklemek için çıkarılabilir
başlık

**Kolay ve pratik
kullanım!**

TEMİZLEMESİ KOLAY



Bıçak,
aparat sayesinde kolayca
çıkartılabilir ve elde
yıkatabilir



Gıdayla temasta bulunan **tüm**
parçalar kolayca çıkarılabilir ve
bulaşık makinesinde yıkatabilir



Piyasadaki
en sessiz blender

GÜVENLİ

ÖZEL



Sıçrama önleyici güvenlik işlevli
su sızdırmaz kapak



Güvenlik kilitli
hazne ve kapak



Profesyonel
standartlara
uygun

Gönül rahatlığıyla
çalıştırın

DAYANIKLI



Paslanmaz elik
hazne ve bıçak



ÖZEL

Sıkı hazne kilidi
ve titreşimleri azaltmak
için tasarlanmış motor
tabanı.



**Patentli
motor freni**

→ Daha uzun
kullanım
ömürlü

**Zamana meydan okur
→ dayanıklı**

Yeni Kitchen Blender Modelleri



Voltaj	Tek fazlı	Tek fazlı
Güç	1 100 W	1 200 W
Hız	500 ila 12600 dev/dak.	500 ila 12600 dev/dak.
Hazne kapasitesi	3L	5L
Darbe	✓	✓
R-Crush	✓	✓
Zamanlayıcı	✓	✓
Paslanmaz çelik hazne	✓	✓
4 bıçaklı paslanmaz çelik aparat	✓	✓
X-Flow technology	✓	✓

Tüm Őefler için test edildi ve onaylandı!

Ticari amaçlı yemek hizmeti



AnlaŐmalı yiyecek-içecek hizmeti



Esnaflar ve sűpermarketler



robot  coupe®

FRANSA, İHRACAT VE PAZARLAMA GENEL MÜDÜRLÜKLERİ:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - email : international@robot-coupe.com



Ref: 451 970 - Turc



Web sitemizden demo talep edin:
robot-coupe.com



FRANSA'DA ÜRETİLMİŞTİR

BL 3



D

İşlem başına maksimum miktar

2.5 L

A

TİCARİ TANIMLAMA

Tüm çorbalarınızı, velutelerinizi, soslarınızı, coulislerinizi, pürelerinizi ve hamurlarınızı (krepler, pankekler, waffle vb.) yapmak içindir. Her türlü yemek servisi için uygundur.

B

TEKNİK TANIMLAMA

BL 3 Blender - Tek fazlı 230V/50-60/1. Güç 1100 watt - Hız 500 ila 12.600 rpm. Darbe düğmesi. R-Crush Fonksiyonu. Zamanlayıcı. 3 L paslanmaz çelik hazne, Yumuşak Dokulu kulp ve paslanmaz çelik 4 bıçaklı parça

C

TEKNİK ÖZELLİKLER

Gerekli güç	1100 Watt
Elektrik veriler	Tek fazlı 230V/50-60/1 5,5 Amp - Fiş dahildir
Değiştirilebilir hız	500 ila 12.600 dev/dak.
Ebatlar (GxDxY):	215 x 470 x 450 mm
Geri dönüştürülebilirlik oranı	95 %
Net Ağırlık	13.5 kg
Referans	47010A

NORMLAR

EN ISO 12100, EN 60204, EN 60529: IP 34, EN 1678, EN 12852

E

PARAMETRY TECHNICZNE PRODUKTU

MOTOR BLOĞU

- Güç 1100 watt.
- Paslanmaz motor şaftı.
- Patentli motor freni daha uzun kullanım ömrü sağlar.
- Darbe başlat-durdur düğmeleri.
- **Variable speed from 500 to 12.600 rpm**
- Hassas kesim için **darbe düğmesi**.
- **R-Crush Fonksiyonu**.
- **Zamanlayıcı**.

HAZNE

- 3 litrelik paslanmaz çelik hazne, ana kulp ve daha iyi kavrama için ikinci kulp.
- Çıkarılabilir paslanmaz çelik bıçak parça
- Titreşimi azaltmak ve kullanım ömrünü uzatmak için motor tabanına sıkıca kilitletir.
- **Özel X-flow technology:**
 - Paslanmaz çelik asimetric bıçak parçası, karıştırma hacmini en üst düzeye çıkarır.
 - Özel olarak tasarlanmış hazne kanalları malzeme akışını iyileştirir.
 - Akış yönlendirici kenarlı kapak, malzemeleri bıçaklara doğru iter.
- **Kapak:**
 - Su geçirmez, sıçrama önleyici güvenlik fonksiyonu.
 - Malzemelerin kolay izlenebilmesi için şeffaftır.
 - Çıkarılabilir kapak sayesinde sıvılar ve diğer malzemeler karıştırma sırasında eklenebilir. Çıkarılabilir başlık.
- Bıçak parçası elde yıkanır. Diğer tüm parçalar kolayca çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir..

DAHİL OLAN AKSESUARLAR

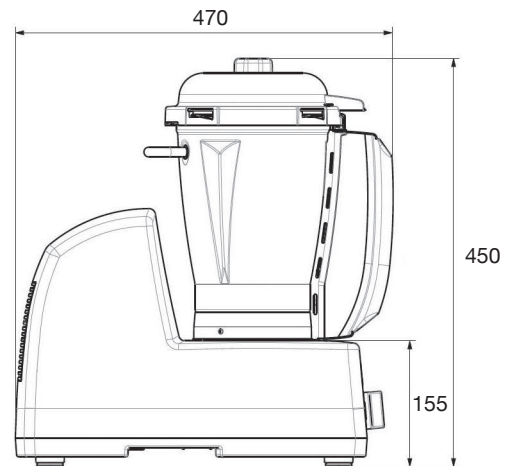
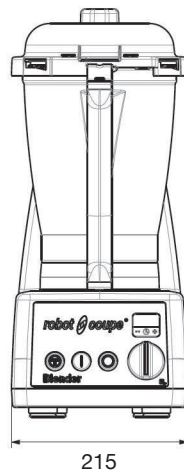
- 3 litrelik kapaklı hazne.
- Paslanmaz çelik 4 bıçaklı parça.

BL 3

F

SAKLAMA

230V/50-60/1 - Kablo ve prizler dahildir



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®

AB Uygunluk Beyanı

Üretici ve teknik belgeyi hazırlayan yetkili kişi olarak **Robot-Coupe® SNC**, bu talimat kitapçığının aslına konu tüm cihazlarının, aksesuarlarının ve ambalajlarının; bahsi geçen tüm yönetmelik, düzenleme ve standartlar uyarınca:

- Avrupa Birliği Direktifleri'nin ana gerekleri ve Ulusal Mevzuatın Temel Gereksinimleri :
 - "Makineler" Direktifi **2006/42/AT**,
 - "Elektromanyetik Uyum" Direktifi **2014/30/AB**,
 - Elektrik ve elektronik eşyalardaki (EEE) belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanmasına ilişkin **2011/65/AB** sayılı Direktif'e,
 - Atık Elektrikli ve Elektronik Teçhizatlarla ilişkin (DEEE) **2012/19/AB** sayılı Direktif'e,
- 1907/2006** sayılı (birleştirilmiş son hali) "Kimyasal Madde Kaydı, Değerlendirilmesi ve İzni ve Bu Maddelere Uygulanacak Kısıtlamalar (REACH)" a ilişkin AB Tüzüğüne uygun olduğunu beyan eder ve bu sebeple Robot-Coupe® SNC tarafından satılan hiçbir ürün, aksesuar veya ambalaj, Avrupa Kimyasallar Ajansı (ECHA) listesinde yasaklı olarak belirtilen ve yüksek önem arz eden madde olarak kabul edilen hiçbir maddeyi barındırmaz.
- "gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin (AT) **1935/2004** sayılı avrupa parlamentosu ve konsey tüzüğü",
- "gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin iyi üretim uygulamaları hakkında (AT) **2023/2006** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- "gıda ile temas eden plastik maddelere ve malzemelere ilişkin (AB) **10/2011** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- aşağıda sıralanan uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :
 - EN ISO 12100** Makine Güvenliği – Tasarım için genel prensipler,

- EN 60204-1** Makine Güvenliği – Makinelerin elektrik ekipmanı,
 - kılıflar aracılığıyla koruma derecelerine ilişkin **EN 60529** (IP Yasası) :
 - EN 60204-1 standardına göre gereklilikler. Kumanda sistemi kılıfları için minimum IP34,,
- ve cihaz kategorisine göre güvenlik ve hijyene ilişkin yükümlülükleri belirleyen uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :
 - EN 454**.....Dövücüler-Karıştırıcılar,
 - EN 1678**.....Sebze doğrama aletleri (ve meyve sıkacakları),
 - EN 12852**.....Gıda Hazırlayıcılar ve karıştırıcılar,
 - EN 12853**.....Dövücüler ve portatif çirpıcılar (Dalmalı karıştırıcılar),
 - EN 13208**.....Sebze soyucular,
 - EN 13621**.....Salata karıştırıcı,
 - EN 14655**.....Ekmekek dilimleme aletleri.
- bu Beyanname tarihinde yürürlükte olan sürümüne ve ayrıca aynı tarih itibarıyla bunları düzenleyen, düzelten ve/veya tashih eden tüm geçerli (AB) düzenlemelerine uygun olduğunu beyan eder.

Düzenleme R023

Montceau-les-Mines, 13 Mart 2024

Jean-Marie LOZANO
Endüstriyel Operasyonlar Direktörü



İÇİNDEKİLER



GARANTİSİ



ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER



HENÜZ BİR KITCHEN BLENDER BL 3 A VEYA BL 5 A SATIN ALDINIZ



CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

- Eelektrik sistemi tavsiyeleri
- Başlangıç
- Ön panel



HAZNENİN MOTOR BLOKUNA MONTE EDİLMESİ



KULLANIM & ÜRETİM



HAZNENİN MOTOR BLOKUNDAN SÖKÜLMESİ



TEMİZLEME

- Motor Bloğu
- Hazne
- Bıçak takımı
- kapak, conta ve tıpa



BAKIM

- Planlı bakım
- Bıçak
- Kapak contası



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ağırlık
- Boyutlar
- Çalışma yüksekliği
- Gürültü seviyesi
- Elektrik özellikleri



GÜVENLİK



TEŞHİS

- Gösterilen hataların listesi



NORMLAR



ELEKTRİK VE KABLOLAMA ŞEMALARI

KESME ROBOTU KOLL. ŞTİ. SINIRLI GARANTİSİ

KESME ROBOTU makineniz, satın alındığı tarihten başlayarak bir yıl garantidir: bu garanti, yalnızca menşei alıcıyı yani dağıtıcıyı veya ithalatçıyı ilgilendirmektedir.

Eğer **KEME ROBOTU** makinenizi bir dağıtıcıdan satın aldıysanız, referans garanti, dağıtıcının garantisidir (bu durumda, bu garantinin koşullarını dağıtıcınız nezdinde doğrulayınız).

KESME ROBOTU garantisi, dağıtıcı garantisini yerini almamaktadır fakat dağıtıcı garantisinin yerine getirilmemesi durumunda, **KESME ROBOTU** garantisi, gerekirse, pazarlara bağlı olarak bazı ihtiyat kayıtları saklı kalmak üzere uygulanabilecektir.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, materyaller ve/veya montajla bağlantılı kusurlar ile sınırlıdır.

AŞAĞIDAKİ NOKTALAR, KESME ROBOTU KOLL. ŞTİ. GARANTİSİ KAPSAMINDA DEĞİLDİR:

1 - Düzgün veya uygun olmayan bir kullanımdan, cihazın düşmesinden kaynaklanan her türlü materyal hasarı veya montaj talimatlarının kötü uygulanmasından kaynaklanan (yanlış yapılmış montaj, işletmede hata, uygun olmayan temizlik ve/veya bakım, uygun olmayan yere yerleştirme, ...) aynı nitelikte her türlü hasar.

2 - Bileme için kullanılan işçilik ve/veya bir bıçağın montajının değişik unsurlarını değiştirmeye yarayan parçalar, normal veya aşırı olarak nitelendirilebilecek belirli bir süre sonrasında körelmiş, hasar görmüş veya aşınmış bıçaklar.

3 - Lekelenmiş, çizilmiş, hasar görmüş, berelenmiş veya rengi atmış bıçakları, yüzeyleri, tespit parçalarını veya aksesuarları değiştirmek veya tamir etmek için kullanılan parçalar ve/veya işçilik.

4 - Meslekten olmayanlar veya işletmenin yetkili kılmadığı üçüncü şahıslar tarafından yapılmış her türlü değişiklik, ekleme veya tamir.

5 - Makinenin satış sonrası servisine nakliyesi.

6 - Yeni parçaları veya keyfi olarak değiştirilmiş aksesuarları (bkz. kaplar, diskler, bıçaklar, tespit mekanizmaları) yerleştirmek veya test etmek için kullanılan işçilik maliyetleri.

7 - Trifaze elektrik motorlarının dönme yönünün değiştirilmesiyle bağlantılı maliyetler (tesisatçı sorumludur).

8 - NAKLİYE DOLAYISIYLA ORTAYA ÇIKMIŞ HASARLAR. İster görünür, ister saklı olsunlar, kusurlar, nakliyecinin sorumluluğundadır. Müşteri, malın geldiği andan itibaren veya saklı bir kusur söz konusuysa farkına vardığı andan itibaren nakliyeciyi ve göndericiyi bu hususta bilgilendirmelidir.

Nakliyecinin denetlenmesinde kullanılacak TÜM ORJİNAL KARTONLARI VE AMBALAJLARI SAKLAYINIZ.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, kusurlu parçaların veya makinelerin yenileriyle değiştirilmesiyle sınırlıdır: **KESME ROBOTU** Koll. Şti. ve tüm bağlı şirketleri, dağıtıcıları, acenteleri, işletmeciler, çalışanları veya sigortacıları, cihazla veya onu kullanma imkânsızlığıyla bağlantılı hasarlardan, kayıplardan veya dolaylı harcamalardan sorumlu tutulamazlar.

ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER



DİKKAT: Makinenizin kötü kullanımıyla bağlantılı kazaları (elektrik çarpmaları, yaralanmalar, ...) ve maddi hasarları azaltmak için aşağıdaki talimatları dikkatle okuyunuz ve mutlaka bunlara uyunuz. Bu kullanım notunu okumak, cihazınızı daha iyi tanımanıza ve makinenizi düzgün bir şekilde kullanmanıza imkân verecektir. Talimatların tamamını okuyunuz ve cihazı kullanması muhtemel her kişiye okutunuz. Ekipmanlarımız profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve hiçbir şekilde çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

AMBALAJIN AÇILMASI

- Donanımı ambalajından dikkatle çıkarınız ve aksesuarları ya da spesifik materyali içeren bütün kutuları ya da paketleri çıkarınız.
- Kesici parçalara DİKKAT : bıçaklar, dikler...

YERLEŞTİRME

- Cihazınızın tamamen sabit bir destek üzerine yerleştirilmesi tavsiye edilir.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Daima elektrik tesisatınızın akım niteliğinin motor blokunun sinyalizasyon plakasında belirtilenle uyumlu olduğundan ve amper olarak desteklediğinden emin olunuz.
- Cihazı mutlaka topraklayınız.
- Üç fazda, aletin saatin ters istikametine döndüğüne emin olun.

KULLANIM

- Bıçaklar, kesici aletlerdir. Bıçak takımlarını daima dikkatli bir şekilde kullanın

MONTAJ SAFHALARI

- Değişik montaj safhalarına tam olarak uyunuz (bkz. sayfa 101) ve bütün aksesuarların gerektiği şekilde konumlandırıldığından emin olunuz.

ÇALIŞTIRMA

- Hiçbir zaman kilitleme güvenlik sistemlerini iptal etmeye çalışmayınız.
- Hiçbir zaman çalışma kabının içine bir nesne sokmayınız.
- Hiçbir zaman malzemeleri elle itmeyiniz.
- Cihaza aşırı yük yüklemeyiniz.
- Hiçbir zaman cihazı boşa çalıştırmayınız.

TEMİZLEME

- İhtiyatlı olmak için, temizleme işlemlerini yapmadan önce, daima cihazınızı prizden çekiniz.
- Çalışma çevriminin sonunda, sistematik olarak, makineyi ve aksesuarları temizleyiniz.
- Motor blokunu suya sokmayınız.
- Alüminyum parçalar için, “alüminyuma özel” bir yıkama ürünü kullanınız.

- Plastik parçalar için, fazla alkalin (soda veya amonyak olarak çok yüksek konsantrasyonlu) bir deterjan kullanmayınız.
- Hiçbir durumda, Robot-Coupe, kullanıcının temel temizlik ve hijyen kurallarına uymamasından sorumlu tutulamaz.

BAKIM

- Elektrikli kısımlar üzerinde her türlü müdahaleden önce, zorunlu olarak cihazınızın elektrik şebekesi ile bağlantısını kesiniz (prizden çekiniz).
- Contaların veya halkaların durumunu ve güvenlik tertibatlarının gerektiği gibi çalışmasını düzenli olarak kontrol ediniz.
- Preparatlarda aşındırıcı ürünler (sitrik asit, ...) varsa, aksesuarların bakımı ve incelenmesi daha da özenli yapılmalıdır.
- Eğer besleme kordonu veya fiş hasar görmüşse, cihaz bozuk çalışıyorsa veya herhangi bir şekilde hasar görmüşse cihazı çalıştırmayınız.
- Eğer bir anormallik gözlemlerseniz, Bakım Servisinize başvurmakta tereddüt etmeyiniz.

HENÜZ BİR KITCHEN BLENDER BL 3 A VEYA BL 5 A SATIN ALDINIZ

Kitchen Blender'ınızın özellikleri, modeline göre şu şekildedir:

- **BL 3:** 3 L kapasiteli hazne / kullanılabilir hacim 2,5 L.
- **BL 5:** 5 L kapasiteli hazne / kullanılabilir hacim 3,5 L.

CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI



DİKKAT

**BU CİHAZ, ZORUNLU OLARAK
TOPRAKLANMALIDIR (ELEKTRİK ŞOKU RİSKİ).**

• ELEKTRİK SİSTEMİ TAVSİYELERİ

Elektrik bağlantısını yapmadan önce, elektrik tesisatınızın akımının niteliğinin, motor sinyalizasyon plakası üzerinde belirtilenle uyumlu olduğundan emin olunuz.

Bu model aşağıda belirtilen akımlara uyumludur:

220-240V / 50-60Hz / 1

Standart güç kablosu, 16 amper olarak kalibre edilmelidir.

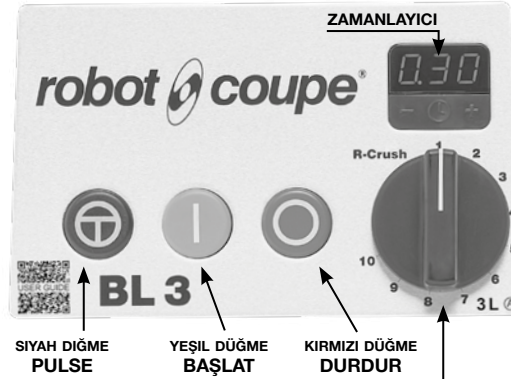
• BAŞLANGIÇ

Makine açıldığında, kısa bir süre C40 - C47 başlangıç kodu görüntülenir.

• ÖN PANEL

ÖNEMLİ: CİHAZ GÜVENLİĞİNİ ASLA DEVRE DIŞI BIRAKMAYA ÇALIŞMAYIN.

Pulse, Başlat ve Durdur düğmeleri cihaza emirleri yaptırmak için mevcuttur. Bu nedenle onları tüm ROBOT-COUPÉ cihazlarında bulabilirsiniz.



SIYAH DÜĞME
PULSE

YEŞİL DÜĞME
BAŞLAT

KIRMIZI DÜĞME
DURDUR

AYAR DÜĞMESİ:

Saat yönünde dönüş:

- 500 ile 12.600 dev/dk arasında hız

Saat yönünün tersine dönüş:

- R-Crush fonksiyonu

1. Hız Fonksiyonları:

• Hız Ayarı:

Değişken hız aralığı: 500 ile 12.600 dev/dk.

Hızı değiştirmek için devir ayar düğmesini saat yönünde çevirmeniz yeterlidir.

• R-Crush Fonksiyonu: Buz kırma/parçalama

Maksimum buz hacmi:

BL 3: 2 L buz - BL 5: 2,5 L buz

Ayar düğmesini, saat yönünün tersine çevirin. Bıçaklar, buzları kırmak veya parçalamak için ters yönde ve aralıklı hızda döner.

R-Crush moduna geçmek veya karıştırma moduna geri dönmek için cihazı kapatmanıza gerek yoktur.

Motor, 1. hız seviyesinden geçerken anlık olarak durur ve ardından tekrar 1. hızda çalışmaya başlar.

• Pulse Fonksiyonu:

Yüksek hassasiyetli Pulse sayesinde karışımlar üzerinde daha iyi kontrol. Değişirme düğmesiyle istenilen Pulse hızını ayarlayın.

Pulse fonksiyonu, cihaz çalışırken veya duruyorken kullanılabilir.

2. Zamanlayıcı:

• Zamanlayıcının çalıştırılması

Zamanlayıcıda 3 adet 7 bölmeli LED ekran, iki zaman ayarı düğmesi ve bir zil bulunur.

a) Sayaç

Makine açıldığında zamanlayıcı genel olarak 0,00 değerini gösterir ve kullanıcı doğrudan başlatabilir. Bu Sayaç modudur. Motor çalışıyorsa zamanlayıcı saniyeden saniyeye artar. Motor durdurulursa artış durur ve ardından motor yeniden başlatılırsa devam eder. Sayaç, 9:59'a kadar artarak devam eder, ekran sıfıra ulaştığında bir bip sesi duyulur ve sayaç yeniden başlar.

Kontrol paneline müdahale edilmezse motor, 9 dakika sonra otomatik olarak durur.

b) Zamanlayıcı

Başlatılmadan önce kullanıcı + ve - düğmelerine basarak çalıştırma süresini 0,05 ile 9,59 arasında ayarlayabilir. Motor çalıştığında zamanlayıcı saniyeden saniyeye düşer. Bu Zamanlayıcı modudur. Motor durdurulursa düşüş durur ve motor yeniden başlatılırsa devam eder. Düşüş 0,00'a ulaşırsa makine durur ve ardından bip sesi çıkarır. Zamanlayıcı başlangıçta programlanan süreyi yeniden gösterir.

c) Sinyal düğmesiyle çalıştırma::

Çalıştırma Sinyal düğmesiyle gerçekleştirilirse, zamanlayıcı sinyal düğmesine basıldığı sürece sayaç moduna geçer ve sinyal bırakıldığında önceki zamanlayıcı görünümüne geri döner.

d) Sıfırlama

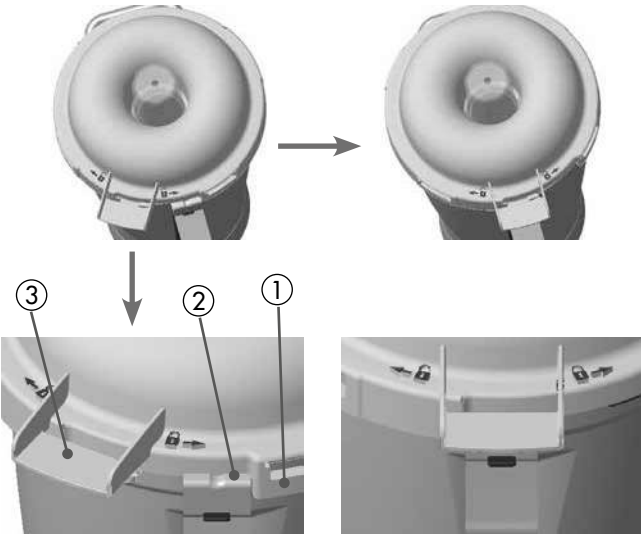
Motor durduğunda zamanlayıcı 0,00 dışında bir şey gösterirse, kullanıcı + ve - düğmelerine eş zamanlı olarak basarak ya da makinenin durdurma düğmesine 2 saniye basılı tutarak görünümü sıfırlayabilir.

e) Zamanlayıcının kapatılması:

Zamanlayıcıyı veya sayacı kullanmak istemiyorsanız açma ve kapama düğmelerine eş zamanlı olarak basarak bu işlevi devre dışı bırakabilirsiniz. İşlevi yeniden etkinleştirmek için işlemi tekrarlayın.

HAZNENİN MOTOR BLOKUNA MONTE EDİLMESİ

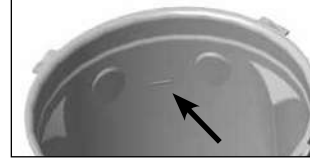
- 1) Hazneyi, motor blokunun üzerine yerleştirmeden önce, bıçağın contası ve somunu ile birlikte doğru şekilde yerine oturduğundan emin olun. Ancak, somun tam sıkılmamışsa hazneyi, motor bloğuna kilitlerken sıktığınızdan emin olun.
- 2) Motor bloku size dönük olacak şekilde, hazneyi motor blokunun üzerine yerleştirin ve haznenin kolunu hafifçe sola eğimli şekilde yerleştirin.
- 3) Hazneyi, kolundan tutarak saat yönünün tersine çevirin ve tam yerine oturana kadar döndürün. Kol, doğrudan size bakacak şekilde konumlanır. Hafif bir sertlik hissedilir.
- 4) Kapağı alıp kapak contasının, yuvasına doğru şekilde yerleştirildiğinden ve kapak tıpasının kilitli olduğundan emin olun.
- 5) Kapağı, haznenin üzerine yerleştirin ve 1 numaralı hizalama işaretini, haznenin 2 numaralı çıkıntıyla hizalamaya dikkat edin..



- 6) Hazneyi kolundan tutarken 3 numaralı gösterge kolunu kullanarak kapağı ok yönünde (saat yönünün tersine) çevirin ve tam yerine oturana kadar döndürün (kapak kolu ile hazne kolu hizalanmış olmalıdır).

KULLANIM VE ÜRETİM

- Kitchen Blender, hazne ve kapak güvenliği ile donatılmıştır. Bu iki parçadan birinin eksik veya yanlış yerleştirilmiş olması durumunda cihaz çalışmaz.
- Hazneyi, işlenecek malzemelerle doldurun ve haznenin iç kısmında belirtilen **Maks seviyesini** aşmayın.



Bu işlem, hazne Kitchen Blender tabanına yerleştirilmişken veya ayrı olarak yapılabilir. Tercihen, diğer malzemelerden önce sıvıları ekleyin.

- Kapağı, haznenin üzerine yerleştirin.
- **Minimum miktarlardaki durumlarda, bıçakların tamamen sıvı içinde kalması gereklidir.**
- Hazneyi ve kapağını motor blokuna doğru şekilde yerleştirdikten sonra Kitchen Blender cihazını çalıştırın. Kitchen Blender, bir hız ayar düğmesine sahip olduğundan tercihen, her zaman önce düşük hızda başlayıp ardından, karışıma göre maksimum hızda bitirin.
- Karıştırma işlemi sırasında malzeme eklemek için kapağın tıpasını çıkararak bu işlem için özel olarak tasarlanmış açıklığı kullanın.

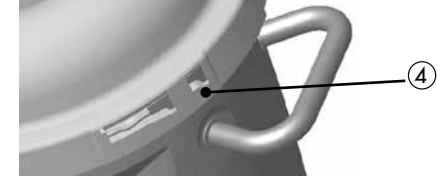
Sıcak içecek hazırlama



DİKKAT

Hazneyi taşımak için özel olarak tasarlanmış kolları kullanın. Tıpayı kilitleyin.

- Cihazı çalıştırmak için, soğuk içecekler için uygulanan prosedürü aynen takip edin.
- Kapak, aşırı basınca karşı koruma sistemine sahiptir. Kullanıcıya, sıvı sıçramasını önlemek için kapak açılırken 4 numaralı güvenliği geçmek amacıyla kapağın arka kısmına hafifçe bastırmak gerekebilir.

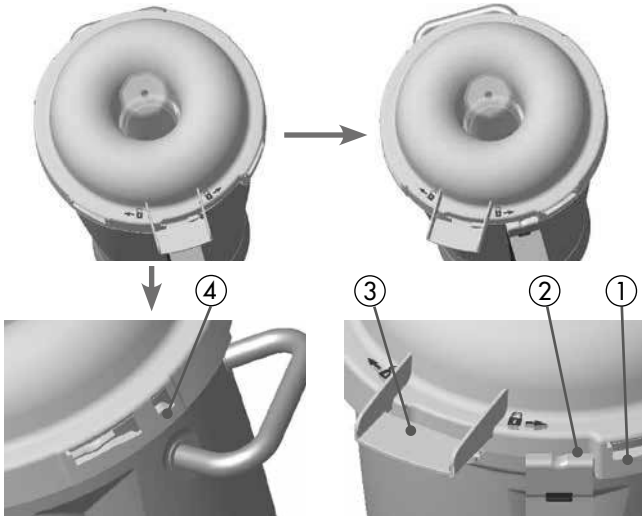


HAZNENİN MOTOR BLOKUNDAN SÖKÜLMESİ

Tercihen, hazne henüz motor blokuna bağlıyken kapağı çıkarın.

Aşağıdaki adımları uygulayın:

- 1) Herhangi bir işlem yapmadan önce, Kitchen Blender'ın motorunu öndeki kırmızı düğmeye basarak durdurun.
- 2) Hazneyi kolundan tutarken 3 numaralı gösterge kolunu kullanarak kapağı ok yönünde (saat yönünde) çevirin ve tam yerine oturana kadar döndürün. (1 numaralı hizalama işareti, haznenin 2 numaralı çıkıntısıyla aynı hizada olmalıdır). Gerektiğinde, kapağın arka kısmına hafifçe bastırarak 4 numaralı aşırı basınç güvenlik kademesinin geçişini kolaylaştırın.
- 3) Kapağı kaldırarak çıkarın. Temiz bir yüzeye yerleştirin. Kapağı, sıcak bir yüzeye koymamaya dikkat edin.
- 4) Hazneyi motor blokundan ayırmak için, kolunu kullanarak saat yönünde çevirip kilidini açın ve ardından yukarı kaldırın.



TEMİZLEME

Her kullanım sonrası haznenin, kapağın, kapak contasının ve bıçak takımının temizlenmesi gereklidir.



DİKKAT

Önem olarak tavsiyemiz temizleme işlemine başlamadan önce her zaman cihazın fişini çekmenizdir. (çarpılma tehlikesi)

• MOTOR BLOĞU

Motor bloğunu asla suya batırmayın, bir sünger veya ıslak bez yardımıyla temizleyin.

• HAZNE

Haznenin ön temizliği için tercihen ılık suyla doldurarak (Maks seviyesini aşmadan) motor bloku üzerinde ön temizlik yapabilirsiniz. Kapağı, kapalı konuma getirdikten ve tıpayı kilitledikten sonra cihazı, birkaç dakika boyunca Maksi hızda çalıştırmanız yeterlidir.

Tam Temizlik:

- Kapağı çıkarın.
- Bıçağı hazneden çıkarın.
- Özellikle kirli bölgeleri, gerektiğinde fırçalayarak temizleyin, ardından hazneyi uygun temizlik ürünleriyle yıkayın veya bulaşık makinesinde temizleyin.

• BIÇAK TAKIMI

Her kullanımdan sonra bıçağı tamamıyla temizlemek önemlidir.

Bıçağı hazneden çıkarın. Bıçak takımını, tercihen uygun bir temizlik fırçası ve temizleyici bir ürünle temizleyin. Ardından, bıçak takımını durulayın ve kurutun. Gerektiğinde, hazne ve bıçak takımını soğuk hava odasında sterilize edin.

Bıçak takımının temizlik için sökülmesi

- Bıçak ve bıçak takımını kesici bir alettir. Daima dikkatli bir şekilde kullanın. Nihayetinde, uygun koruyucu eldiven veya ellerinizi koruyacak başka bir yöntem kullanın.

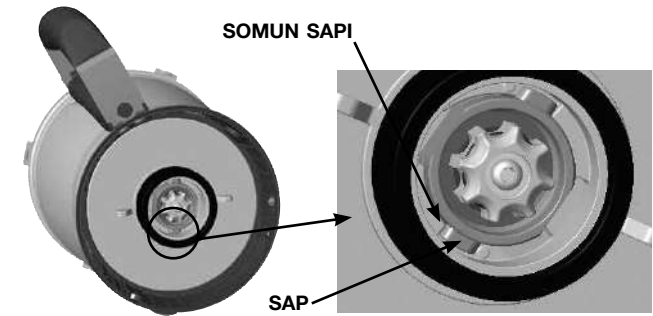
Bıçağın sökülmesi:

- Hazneyi bir elinizle tutun ve diğer elinizle bıçağın somununu, üzerindeki sapları kullanarak saat yönünde çevirerek gevşetin.
- Somun tamamen açıldığında bıçak takımını çıkarın.
- **Önemli: Hazneyi hafifçe eğimli tutun, böylece bıçak takımı somundan çıktığında hazneden düşmez.**



Bıçağın yeniden takılması:

- Bıçak takımını yeniden takmak için sökme işleminin tersini uygulayın.
- Conta durumunu kontrol edin (eğer conta hasar görmüşse değiştirin) ve doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Somunu, saat yönünün tersine çevirerek sıkın ve bıçak takımının sabitleme sapına dayanana kadar sıkmaya devam edin.



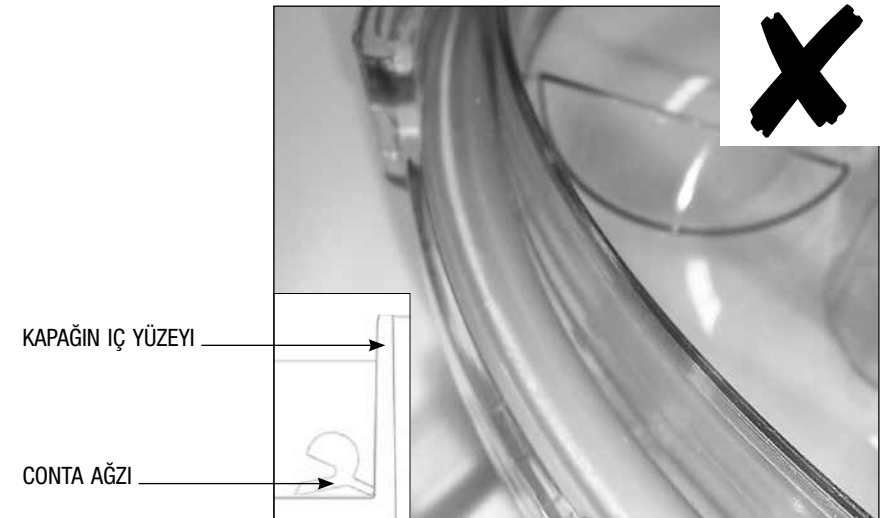
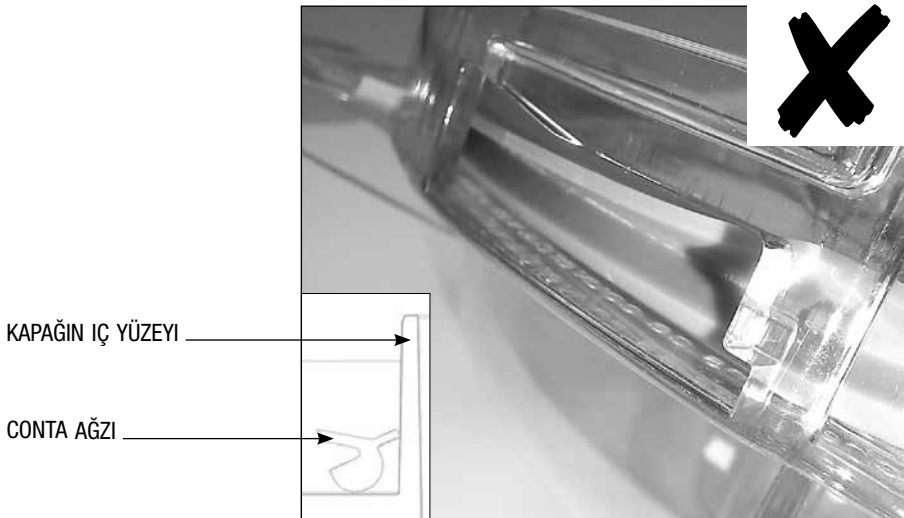
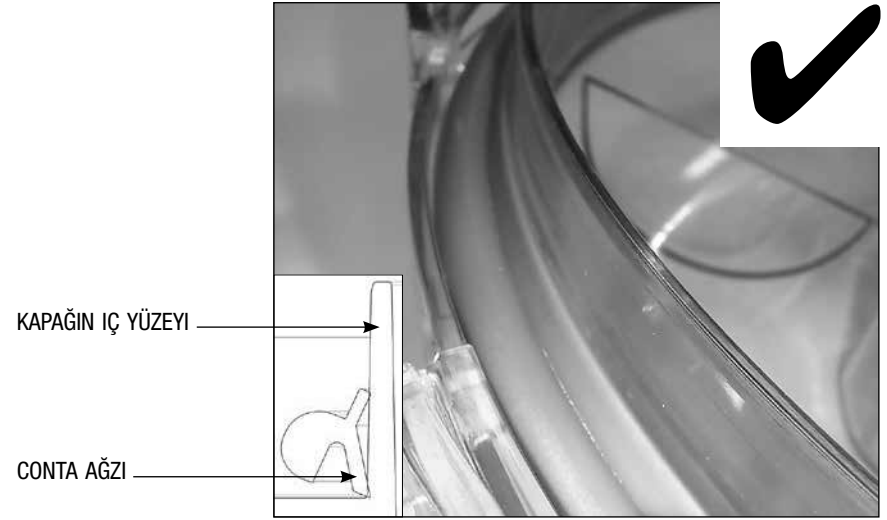
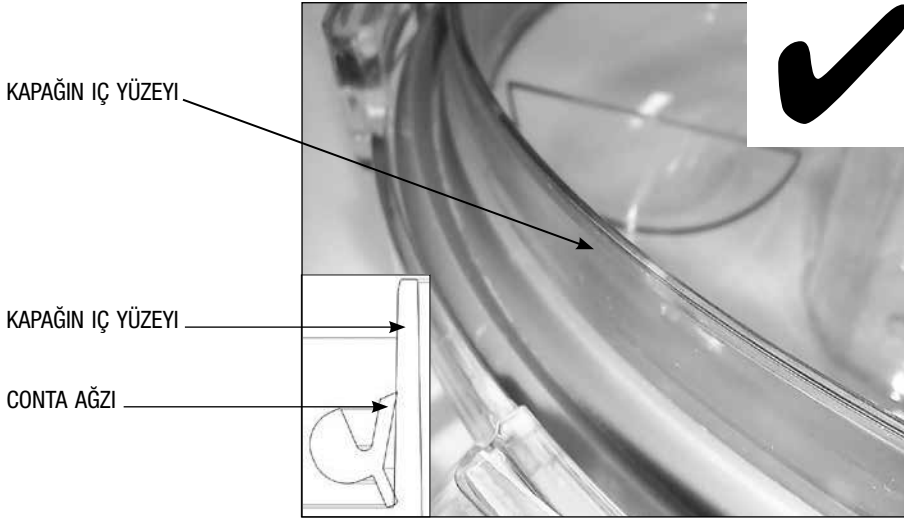
SOMUNU, BIÇAK TAKIMININ SABITLEME SAPINA DAYANACAK ŞEKİLDE SIKIN.

• KAPAK, CONTA VE TIPA

Her kullanımdan sonra, kapak contasının temizliğini yapmak için, aşağıda belirtilen şekilde müdahale ediniz:

- Kapağın tıpasını çıkarın.
- Kapağın contasını çıkarın.
- Gerekliğinde kirli bölgeleri aşındırıcı malzemeler kullanmadan fırçalayın, ardından uygun temizlik ürünleriyle yıkayın veya bulaşık makinesinde temizleyin.
- Contayı yerine takın: Conta ağzını, kapağın iç yüzeyine doğru şekilde oturtun.

KAPAK CONTASININ KONUMU:



BAKIM

• PLANLI BAKIM

Karbon bileşenleri, kayış ve bıçak takımı, belirli bir kullanım süresinden sonra (normal kullanım koşulları altında) değiştirilmelidir.

Bu bakım işlemlerine ilişkin uyarılar, zamanlayıcı ekranında bir kodun görüntülenmesiyle bildirilir (bkz. Kod listesi tablosu).

• BIÇAK

Kesimin sonucu özellikle bıçaklarınızın durumuna ve onların yıpranma durumuna göre değişiklik gösterir.

Bıçak yıpranan bir malzemedir biten üründe her zaman aynı sonucu alabilmek için bıçakların arada sırada değişmesi gerekir.

• KAPAK CONTASI

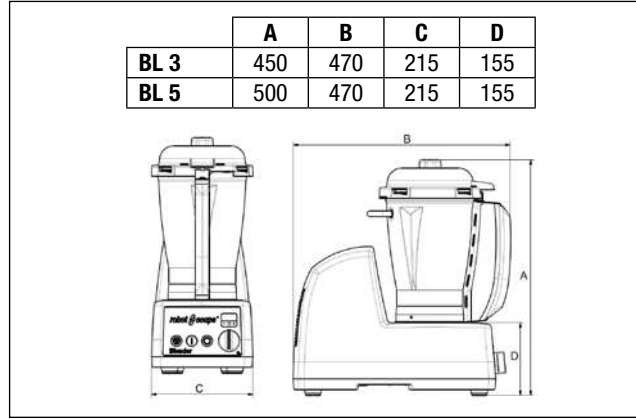
Sıvı sızması halinde, derhal kapak contasını değiştiriniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

• AĞIRLIK

	Net	Ambalajlı
BL 3 A	13,5 kg	16,0 kg
BL 5 A	14,0 kg	16,5 kg

• BOYUTLAR (mm)



• ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ

Tavsiyemiz aleti haznenin üst kısmı 1,20 m ile 1,30 m arasında olacak şekilde bir çalışma alanına konumlandırmanızdır.

• GÜVENLİK

Boş çalışma sırasında cihazın yaptığı ses 70 dB (A)'nin altındadır.

• ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

tek faz cihaz

Cihaz	Motor	Devir (dev/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
BL 3	230 V / 50 Hz	500 ile 12.600	5,5
BL 5	230 V / 50 Hz	500 ile 12.600	6

GÜVENLİK

Makine bir güvenlik sistemi ve bir motor freni ile donatılmıştır. Hazne ve kapak, motor aksamına kilitlemeden çalıştırılmaz.

Motoru durdurmak için her zaman «Durdur» (kırmızı) düğmesini kullanın. Buna ek olarak, gıdanın yapısına,

miktarına ve viskozitesine bağlı olarak olası eylemsizlik ve bununla birlikte sıçrama riski nedeniyle, motor tamamen kapanmadan ve işlem durmadan önce kapağı asla açmayın.

Bu, kapaktaki contanın tamamen işlevsel olmasını ve etrafa sıvı sıçramamasını sağlar. Sıcak yemeklerle yanma tehlikesi.

Cihazınızı yeniden başlatmak için kapağı kilitlemeniz ve "Açık" (yeşil) veya "Sinyal" (siyah) düğmelerinden birine basmanız yeterlidir.

Bu modeller, aşırı yüklenme durumunda motoru otomatik olarak durduran bir **termal koruyucu** ile donatılmıştır.

Bu durumda, yeniden başlatmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

Bu Blender cihazları aşağıdaki güvenlik sistemlerini içermektedir:

• Güvenlik kumandası

Kitchen Blender, hazne ve kapak güvenliği ile donatılmıştır. Bu iki parçadan birinin eksik veya yanlış yerleştirilmiş olması durumunda cihaz çalışmaz.

• Güvenli çalışma

Motor şu durumlarda duruyor:

- Kapak açıldığında.

- Hazne, motor blokuna monte edildiğinde.

Buna rağmen, sıvı karışımlar hazırlanırken sıçramaları önlemek için kapağı açmadan önce cihazı durdurmayı şiddetle öneririz. Sıcak sıvı karışımlar hazırlarken özellikle yanma risklerine dikkat edin.

• Çalışma sırasında termal güvenlik

Cihaz, uzun süre çalıştırıldığında zorlanırsa otomatik olarak termal güvenlik moduna geçer. Bu durumda, yeniden başlatmadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin. (Hata A04).

• Aşırı akım güvenliği

Cihaz, aşırı yüklenirse (hazne içinde unutulmuş bir kaşık veya mutfak gereci) veya Kitchen Blender ile çok yoğun bir karışım işlenmeye çalışılırsa motor durur. Bu durma, karışımın çok yoğun olduğunu veya Kitchen Blender ile işlenmeye uygun olmadığını gösterir. Cihazı yeniden çalıştırmak için çalıştırma işlemlerini uygulayın. (Hata A03).

• Düşük gerilim güvenliği

Elektrik kesintisi veya cihazın prizden çekilmesi durumunda cihaz, ancak çalıştırma işlemleri tekrar uygulandığında yeniden çalıştırılabilir.



DİKKAT

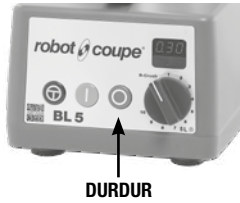
Bıçak ve bıçak takımı kesici bir alettir. Daima dikkatli bir şekilde kullanın.



DİKKAT

Cihazı, her zaman kırmızı DURDUR düğmesine basarak kapatın.

Kapağı açmadan önce cihazın tamamen durmasını bekleyin.



HATIRLATMA

Hiçbir zaman kilitleme güvenlik sistemlerini iptal etmeye çalışmayınız.

Hiçbir zaman çalışma kabının içine bir nesne sokmayınız.

Cihaza aşırı yük yüklemeyiniz.

Hiçbir zaman cihazı boşa çalıştırmayınız.

TEŞHİS

Kitchen Blender'ınız, tanılama kodlarının görüntülenmesini sağlayan bir özelliğe sahiptir.

Görüntülenen kod	Tanımlama	Yapılacak işlem
H01 H02 H03	Zamanlayıcı arızası	Satış sonrası servisle irtibata geçin.

• GÖSTERİLEN HATALARIN LİSTESİ

Görüntülenen kod	Tanım	Neden	İşlem	Standart görünüme dönüş
A01	Güvenlik: Motor duruyor	Kullanım sırasında kapağın veya haznenin kilidi açılıyor.	Kapağı veya hazneyi kilitleyin ve ardından makineyi yeniden çalıştırın.	5 sn içinde otomatik olarak.
A02	Haznenin tespiti: Motor çalışmıyor	BL3 makinesinde 5 litrelik hazne kullanılıyor.	3 litrelik hazneyi kullanın.	Otomatik
A03	Motora aşırı yüklenme: Kullanım sırasında motor duruyor	Motora önemli derecede aşırı yükleniyor	İçeriği azaltarak veya hazneye sıvı ekleyerek makineyi yeniden başlatın.	PULSE, BAŞLAT veya DURDUR düğmelerinden birine basın
A04	Güç çıkışı varyatörünün aşırı ısınması: Kullanım sırasında motor duruyor	Makinenin sıcaklığında önemli artış mevcut	Makineyi soğumaya bırakın.Motor blokunun havalandırma kanallarının tıkalı olup olmadığını kontrol edin.Gerekirse, içeriği azaltın veya hazneye sıvı ekleyin.	Sıcaklık 50 °C'nin altına düştüğünde otomatik
A05	Güvenlik: Motor çalışmıyor	Makineyi çalıştırırken kapak veya hazne kilitle değil.	Ardından kapağı ve/veya hazneyi kilitleyerek cihazı çalıştırın.	Otomatik
B01		Kayış için önleyici bakım	Kayışın değiştirilmesi önerilir. Satış sonrası servisle irtibata geçin.	Otomatik
B02		Motorun kömür fırçaları için önleyici bakım	Kömür fırçaların değiştirilmesi önerilir. Satış sonrası servisle irtibata geçin.	Otomatik
B03		Yedek başlık için önleyici bakım	Yedek başlığın değiştirilmesi önerilir. Satış sonrası servisle irtibata geçin.	Otomatik
C02	Tutarsız hız: Motor çalışmıyor veya kullanım sırasında duruyor.	Bıçaklar sıkışmış veya motor devir hızı seçilen hıza uymuyor.	Bıçakları kurtarın veya daha yüksek bir hızda çalıştırın, ardından istediğiniz hıza dönün. Gerekirse, içeriği azaltın veya hazneye sıvı ekleyin.	PULSE, BAŞLAT veya DURDUR düğmelerinden birine basın
C04	İstenmeyen hız kesme: Motor duruyor ve tekrar çalışmıyor	Elektronik parça sorunu	Satış sonrası servisle irtibata geçin.	Kullanıcı tarafından düzeltilemez
C40 ila C47	Alet fişe takıldı bildirimi	Makinenin kurulumunun doğru yapıldığını gösteren kod.	Makine her fişe takıldığında bu kod görüntülenir	
Diğer İleti			Satış sonrası servisle irtibata geçin.	

NORMLAR

Sayfa 4'deki uyum bildirimine göz atın.

robot  ***coupe***[®]

**ELEKTRİK VE
KABLOLAMA ŞEMALARI**

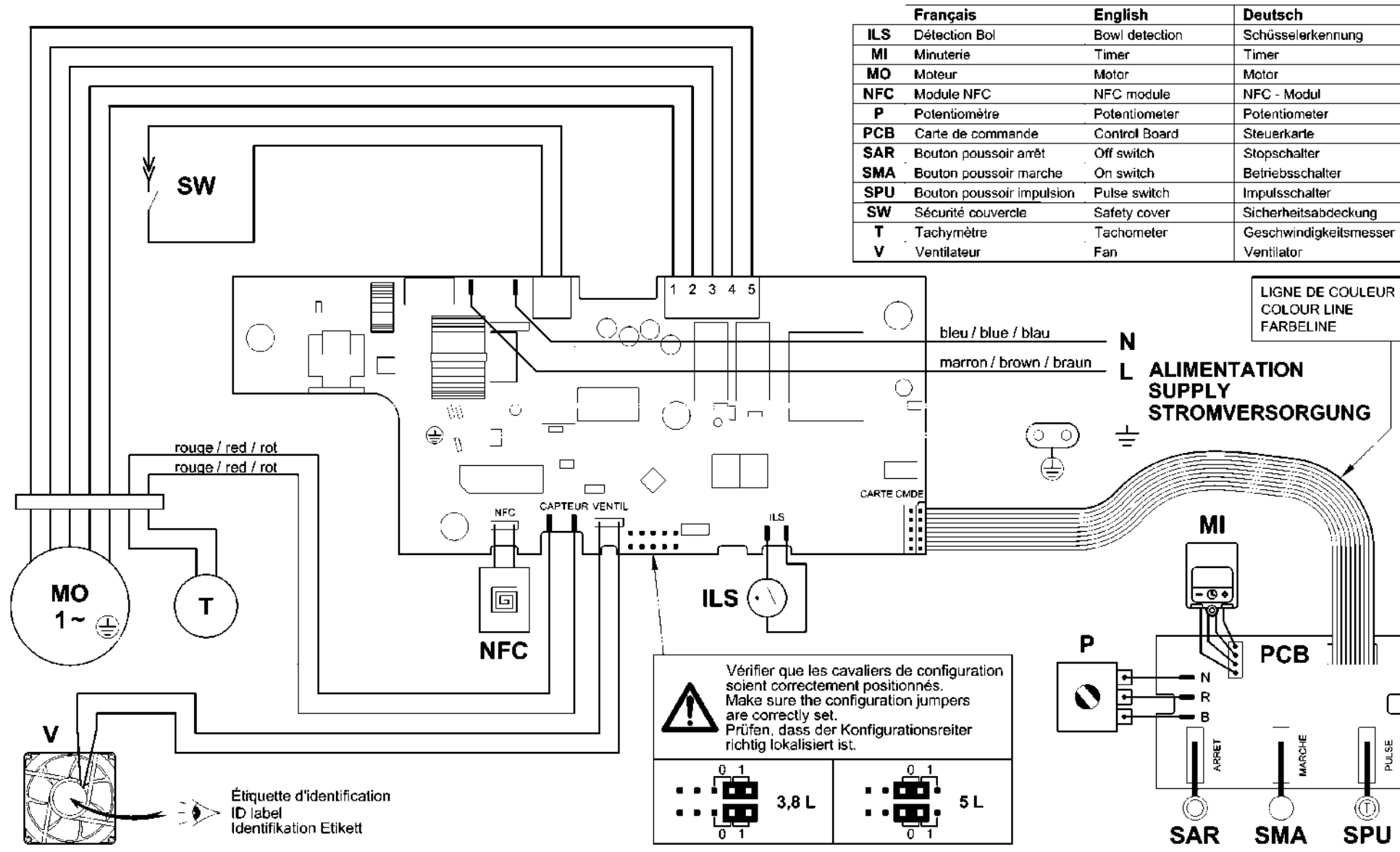
BL 5A - BL 3A

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

LIGNE DE COULEUR
COLOUR LINE
FARBELINE

N
L ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

⚠ 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

Étiquette d'identification
ID label
Identifikation Etikett

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