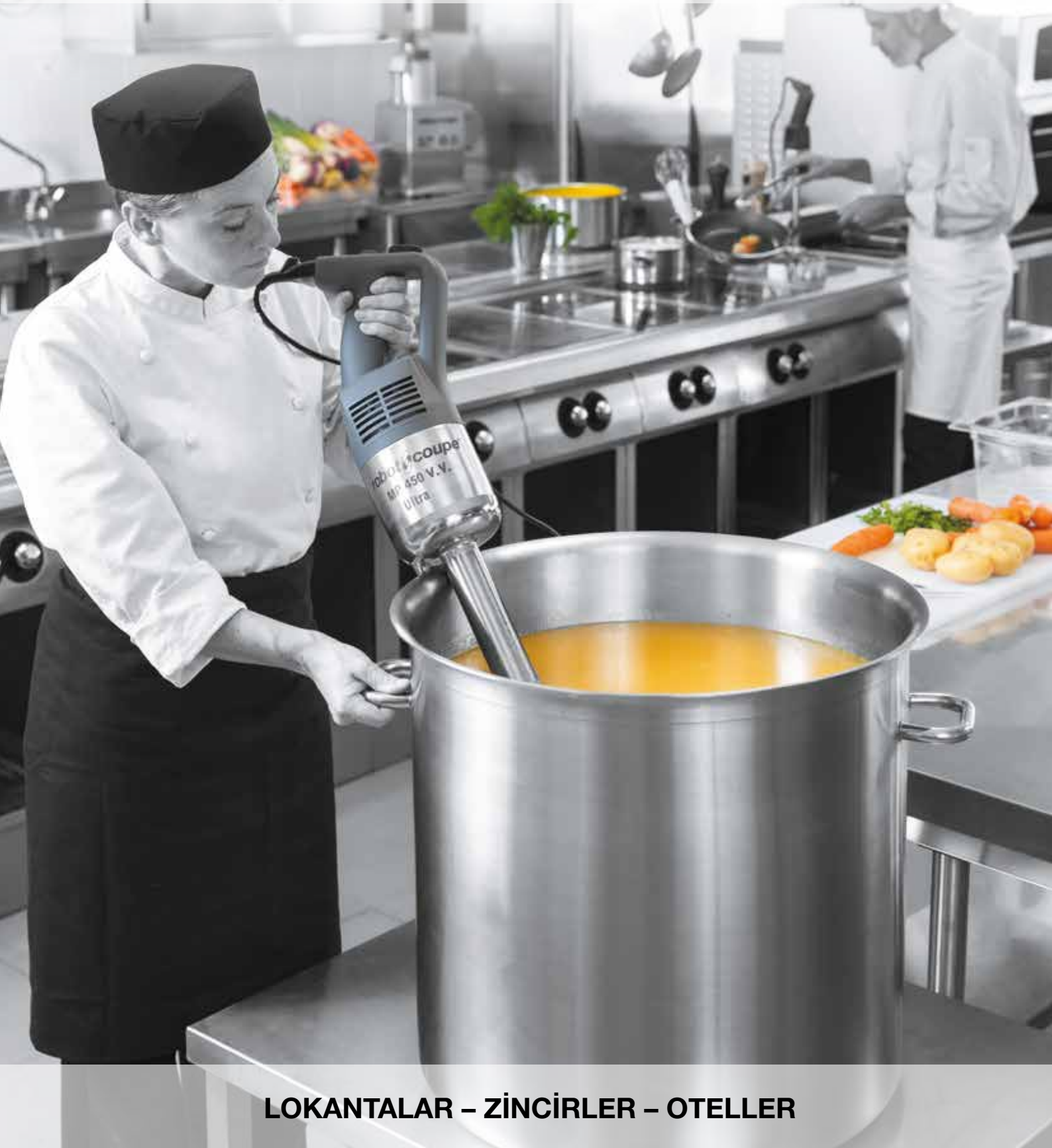


robot a coupe®



EL MİKSERLERİ



LOKANTALAR – ZİNCİRLER – OTELLER

BÜYÜK

KOMPAKT

Mini

▶ Mini MP

220 W



165 mm

MicroMix

240 W



160 mm

Mini MP
160 V.V.

270 W



190 mm

Mini MP
190 V.V.

290 W



240 mm

Mini MP
240 V.V.

Özel Küçük
Karışımlar

2 000 -
12 500 dev/dak

▶ CMP

YENİ

310 W



250 mm

CMP 250 V.V.

350 W



300 mm

CMP 300 V.V.

400 W



350 mm

CMP 350 V.V.

15 litre

30 litre

45 litre

2 300 - 9 600 dev/dak

▶ MP Ultra

YENİ

750 W



550 mm

MP 550 Ultra

500 W



450 mm

MP 450 Ultra

440 W



350 mm

MP 350 Ultra

850 W



MP 600 Ultra

50 litre

100 litre

200 litre

300 litre

MP 350/MP 450: 9 500 dev/dak
MP 350 V.V./MP 450 V.V.:
1 500 - 9 000 dev/dak

9 000
dev/dak

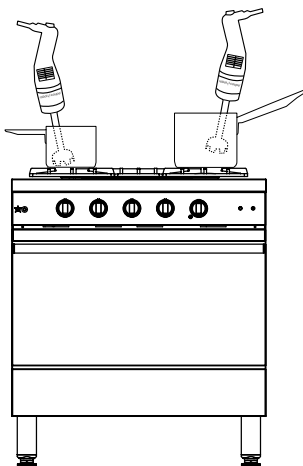
9 500
dev/dak

▶ Özel
Emülsiyonlar

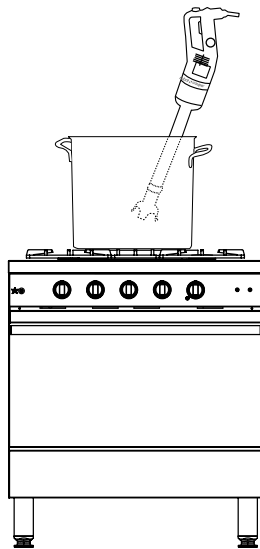
▶ Küçük miktarda
Karışımlar

▶ 45 lt.'ye kadar kazanlar
için, restoran hizmetine
özel

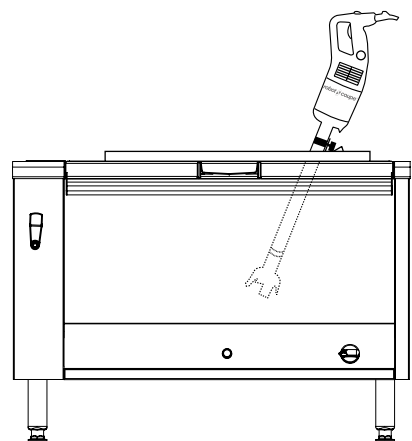
▶ Özel kullanım, catering ve
yoğun kullanım için



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

KOMBI

► Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

1000 W



600 mm

740 mm

Ultra MP 800 Turbo

400 litre

9 500 dev/dak

250 W



190 mm

Mini MP 190 Combi

270 W



185 mm

240 mm

Mini MP 240 Combi

Özel Küçük Karışımlar

Mikser: 2 000 - 12 500 dev/dak
Çırpıcılar: 350 - 1 560 dev/dak

YENİ

310 W



250 mm

CMP 250 Combi

15 litre

Mikser: 2 300 - 9 600 dev/dak
Çırpıcılar: 500 - 1 800 dev/dak

350 W



220 mm

300 mm

CMP 300 Combi

30 litre

440 W



350 mm

MP 350 Combi Ultra

50 litre

Mikser: 1 500 - 9 000 dev/dak
Çırpıcılar: 250 - 1 500 dev/dak

500 W



280 mm

450 mm

MP 450 Combi Ultra

100 litre

500 W



MP 450 FW Ultra

100 litre

250 - 1 500 dev/dak



► MİNİ SERİ

► Karıştırma



► Emülsiyon Haline Getirme



► Çırpma



ÖZEL KÜÇÜK KARIŞIMLAR

KOMBİ



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.

2 000 -
12 500 dev/dak

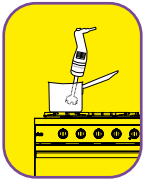


Mini MP
190 Combi

Mini MP
240 Combi

Mikser: 2 000 - 12 500 dev/dak
Çırpıcılar: 350 - 1 560 dev/dak

► MİNİ SERİ



Mini boyut, maksimum performans!

Özel soslar, emülsiyonlar ve küçük karışımlar.

DEĞİŞKEN HIZLI

- Mikser: 2 000 - 12 500 dev/dak
- Çırpıcılar: 350 - 1 560 dev/dak

ERGONOMİ

Sapın şekli iyi kavrama ve **böylece kullanıcının yorgunluğunu azaltmak** için özel olarak dizayn edilmiştir.

GÜÇ

Arttırılmış uzun bir ömür için modele göre 240 W ila 290 W güçlü motor!



HİJYEN

Kusursuz bir hijyen için **bıçak ve boru sökülebilir**, Robot-Coupe patentli özel tertibat. **Paslanmaz çelik boru, çan ve bıçak** uzun ömür sağlar.

Mini MP 190 V.V. ve Mini MP 240 V.V. modelleri için çıkartılabilir çan biçiminde uç.

ÇOK FONKSİYONLU



Ekstra güçlendirilmiş paslanmaz bıçak kusursuz bir hijyen sağlar ve çorbalar, yağlı salçalı dondurma ve soslar hazırlamak için öngörülmüştür.



Soğuk veya sıcak sosları havalandırmak ve köpüklendirmek için **sökülebilir bir paslanmaz emülsiyonlayıcı disk**.



► Karıştırma



► Çırpma



RESTORANLARA ÖZEL

KOMBİ



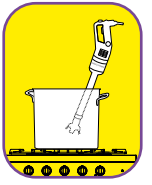
2 300 - 9 600 dev/dak



Mikser: 2 300 - 9 600 dev/dak

Çırpıcılar: 500 - 1 800 dev/dak

► CMP KOMPAKT SERİ



Kompakt, kullanışlı, verimli.
Restoranlara Özel.

ERGONOMİ

Kompakt, hafif, kullanımı kolay cihaz.

GÜÇ

Güçlendirilmiş motor: %15 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.

HİJYEN

Daha kolaylaştırılmış bir temizlik ve bakım için, sökülebilir paslanmaz çan ve paslanmaz bıçak.

PERFORMANS

CMP Kombi (mikser+çırpıcı) modeller de tamamı paslanmaz yeni bir çan ile donatılmıştır.

En kısa süre içinde en ince ürünü elde edebileceğiniz en iyi karıştırma kalitesi.

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için kullanım esnekliği sağlayan değişken hız.

İNOVASYON

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım kabiliyeti ve yüksek çalışma konforu için tencerenin kenarında dayanak ve mil olarak kullanılabilen motor bloku tırnağı.

Saklama kolaylığı ve optimum kullanım ömrü için yeni elektrik kablosu sarma sistemi.

PASLANMAZ
ÇELİK
ÇAN

SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

- 1 Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.
- 2 Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.

YENİ



İNOVASYON



► BÜYÜK SERİ

► Karıştırma



► Çırpma



ÖZEL KURUMLAR / CATERING, YOĞUN KULLANIM

440 W

350 mm

MP 350 Ultra

500 W

450 mm

MP 450 Ultra

750 W

550 mm

MP 550 Ultra

850 W

600 mm

MP 600 Ultra

1000 W

740 mm

MP 800 Turbo

YENİ

440 W

350 mm

MP 350 Combi Ultra

500 W

280 mm

MP 450 Combi Ultra

500 W

450 mm

MP 450 FW Ultra

MP 350/MP 450:
9 500 dev/dak
MP 350 V.V./MP 450 V.V.:
1 500 - 9 000 dev/dak

9 000
dev/dak

9 500
dev/dak

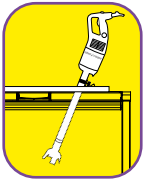
9 500
dev/dak

Mikser: 1 500 - 9 000 dev/dak
Çırpıcılar: 250 - 1 500 dev/dak

250 - 1 500
dev/dak

Sayfa 10'da daha fazla bilgi bulabilirsiniz

► BÜYÜK SERİ



MP ULTRA BÜYÜK SERİ

Daha da verimli ve ergonomik!

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.



MP V.V. ve MP Combi modellerinde, daha iyi bir kullanım konforu için **çok daha ergonomik hız düğmeleri.**

PERFORMANS

Güçlendirilmiş motor: **%20** daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.

Karıştırma süresini optimize etmek için **artırılan performans.**

UZUN ÖMÜR

Paslanmaz motor bloğu sayesinde sağlam yapı.

robot coupe
MP 450 Ultra

İNOVASYON



ERGONOMİ

Mükemmel kullanım kabiliyeti ve yüksek çalışma konforu için tencerenin kenarında dayanak ve mil olarak kullanılabilen motor bloku tırnağı.

Saklama kolaylığı ve optimum kullanım ömrü için yeni elektrik kablosu sarma sistemi.

İNOVASYON



PASLANMAZ
ÇELİK
ÇAN



HİJYEN

Daha kolaylaştırılmış bir temizlik ve bakım için, sökülebilir paslanmaz çan ve paslanmaz bıçak.

Yeni çıkarılabilir EasyGrip Kullanımı daha kolay hale getirmek için, makinenein ağırlığı dağıtılmıştır!

YENİ



SATIŞ SONRASI SERVİS: ÇIKARILABİLİR ELEKTRİK KABLOSU

- 1 Satış sonrası servis müdahalesi sırasında elektrik kablosunun kolayca değiştirilmesini sağlayan "EasyPlug" patentli yeni sistem.
- 2 Voltaj gösterge ışığı: elektrik kablosunun arızalanması durumunda hızlı saptama. Kablo hasar görmemişse ve her iki tarafta (duvar prizi ve EasyPlug) doğru şekilde bağlanmışsa gösterge yanar.



► MP/CMP TENCERE DESTEKLERİ

Mikseri zahmetsizce eğmenize veya tutmak zorunda kalmadan çalıştırmanıza olanak tanır. Tamamen paslanmaz çelik ve tamamen çıkarılabilir destekler, kolay temizlenir ve çok pratiktir.

Ayarlanabilir tencere destekleri

İsteğe bağlı olarak üç tencere desteği sunulur. Tencerenin boyuna göre ayarlanabilirler:

- Ø 330 mm'den 650 mm'ye kadar tencere.
- Ø 500 mm'den 1000 mm'ye kadar tencere.
- Ø 850 mm'den 1300 mm'ye kadar tencere



Evrensel tencere desteği

Tüm tencere çaplarına kolayca uyum sağlar.



► KOMBİNE SERİSİ

Mini MP Combi, CMP Combi, MP Combi Ultra ve MP FW'de bulunan Robot-Coupe çırpıcı aksesuarı emülsiyonlaştırma, karıştırma, kırma, çırpma ve yoğurma olanağı sunacaktır.

GÜÇ

Güçlendirilmiş motor: %15 daha fazla güç sayesinde her zamankinden daha verimli bir makine.

ÇALIŞMA KOLAYLIĞI

Tek elle kolay kullanılabilen hız değiştirme düğmesi

ERGONOMİ

Mükemmel kullanım rahatlığı sağlayan ergonomik sap.

KONFOR

Ayrıntılı karışımlar için hızın kendinden ayarlanma ilkesi.



Mini MP

CMP

MP

METAL ÇIRPICI KUTUSU



SAĞLAMLIK

Ciddi güçlere dayanma olanağı sunacak düzeyde sağlamlık sağlayan 2 madeni tablanın içinde metal dişliler.

HİJYEN

Mükemmel hijyen sağlamak için kalıplı çırpma telleri.

ERGONOMİ

Çırpma telleri kutuya ve kutu da motor blokuna hızla takılarak Montaj ve demontaj kolaylığı sağlanır.

KARIŞTIRICI ALET

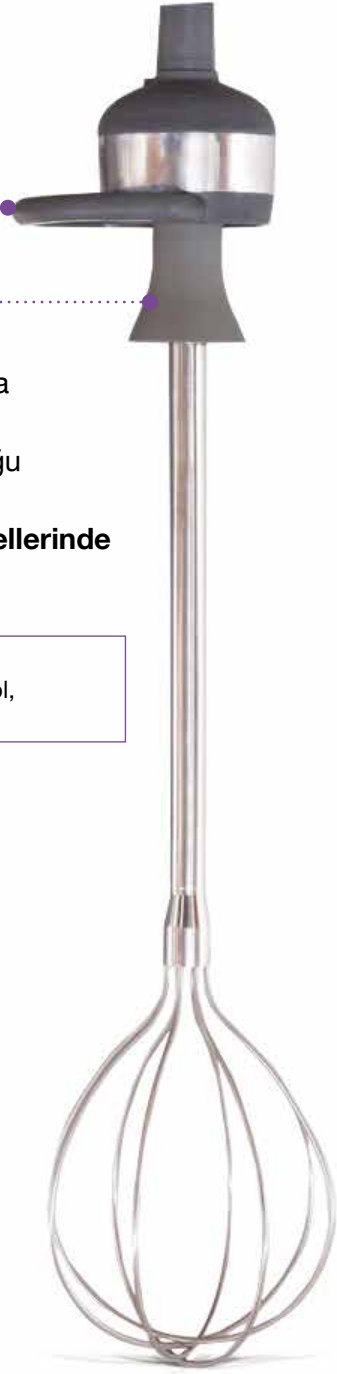
Ergonomik sap

Kauçuk koruma

- 150 ila 510 devir/dakika **değiştirilebilir hız**
- Cihazın toplam uzunluğu **690 mm.**
- **MP Combi Ultra modellerinde isteğe bağlı.**

Uygulamalar:

Ayran - meyve suyu, profiterol, baharatlar + soslar.



TEMİZLEME TAVSİYELERİ TEMİZLEME

Kolay çıkarılan çan
biçimindeki uç ve bıçak

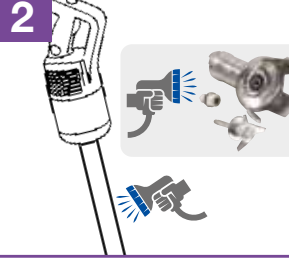


1

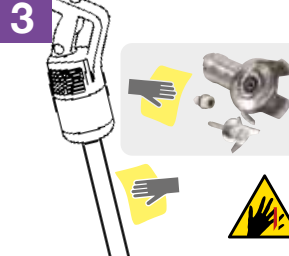


≥5 min

2



3



4



~30'



Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) prosedürü gereğince, kullanıcılara çanı ve bıçağı temizledikten sonra soğuk odada saklamalarını öneriyoruz.

EŐSİZ BİR TEKNOLOJİ

Başlıca yararları:

- **Mükemmel Hijyen:** Ayak, bıçak, çan ve çırpma bölümü kolaylıkla sökülebilir olması, **bir Robot-Coupe özelliği.**
- **Sağlam Makine:** Makinelerin dizaynı ve makinelerde kullanılan materyaller, dayanıklı bir makine garanti eder.
- **Yüksek İşleme Kapasitesi:** Hızlı ve kaliteli bir üretim yapan güçlü motor.
- **Kolay Bakım:** Tamamı paslanmaz çelik ayak, çan, bıçak ve çırpıcı.
- **Kompakt Modeller:** Kullanımı kolay ve yer kaplamaz. Küçük miktarları bile işleyecek 5 model seçeneği.



Tencere kapasitesi

2 ile 400 litre arası.



Kullanıcılar

Restoranlar, zincirler, oteller.

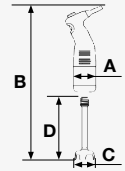


Kısaca

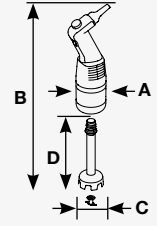
Hijyene dayalı performans, kolay kullanım, çoklu fonksiyon, uzun ömür ve karlılığı onu piyasadaki en iyi seçim yapıyor.

CE
Normu

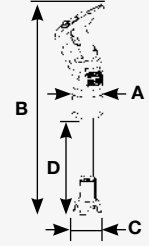
	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Değişken hızlı (dev/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	net	Ambalajlı
MicroMix	1 500 - 14000	220	230 V/50Hz - 1,1	68	430	61	165	1,07	1,44



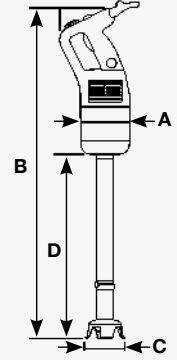
MINİ SERİ	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Değişken hızlı (dev/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	net	Ambalajlı
Mini MP 160 V.V.	2 000 - 12 500	240	230 V/50Hz - 1,1	78	430	65	160	1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	2 000 - 12 500	270	230 V/50Hz - 1,3	78	470	65	190	1,5	1,97
Mini MP 240 V.V.	2 000 - 12 500	290	230 V/50Hz - 1,5	78	520	65	240	1,5	2,00



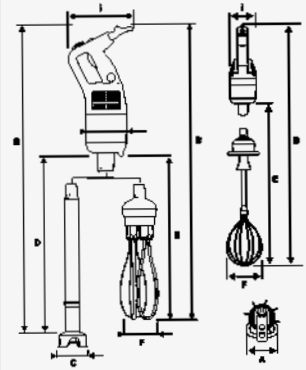
KOMPAKT SERİ	Elektrik özellikleri			Boyutlar (mm)				Ağırlık (kg)	
	Değişken hızlı (dev/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	net	Ambalajlı
CMP 250 V.V.	2 300 - 9 600	310	230V/50 Hz - 1,4	94	619	95	255	3,0	4,7
CMP 300 V.V.	2 300 - 9 600	350	230V/50 Hz - 1,6	94	669	95	305	3,1	4,8
CMP 350 V.V.	2 300 - 9 600	400	230V/50 Hz - 1,7	94	727	95	363	3,3	5,0



BÜYÜK SERİ	Elektrik özellikleri				Boyutlar (mm)						Ağırlık (kg)	
	Hızlı (dev/dak)		Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	Ambalajlı
	Mikser	Mikser Değişken hızlı										
MP 350 Ultra	9 500	-	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	-	-	4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra	-	1 500 - 9 000	440	230V/50 Hz 2,1	125	725	100	360	440	120	4,8	6,3
MP 450 Ultra	9 500	-	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	-	-	4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra	-	1 500 - 9 000	500	230V/50 Hz 2,3	125	825	100	460	440	120	5,0	6,4
MP 550 Ultra	9 000	-	750	230V/50 Hz 3,5	125	960	111	560	-	-	5,2	6,7
MP 600 Ultra	9 500	-	850	230V/50 Hz 3,4	124	998	110	580	-	-	5,7	7,6
MP 800 Turbo	9 500	-	1000	230V/50 Hz 4,5	125	1130	110	740	-	-	7,1	9



KOMBI SERİ	Elektrik özellikleri				Boyutlar (mm)						Ağırlık (kg)	
	Mikser Değişken hızlı (dev/dak)	Çırpıcılar Değişken hızlı (dev/dak)	Güç (Watt)	Voltaj* (Amp.)	A	B	C	D	E	F	net	Ambalajlı
Mini MP 190 Combi	2 000 - 12 500	350 - 1 560	270	230V/50 Hz 1,3	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	2 000 - 12 500	350 - 1 560	290	230V/50 Hz 1,5	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70
CMP 250 Combi	2 300 - 9 600	500 - 1 800	310	230V/50 Hz 1,4	94	667	95	255	390	120	3,0	4,7
CMP 300 Combi	2 300 - 9 600	500 - 1 800	350	230V/50 Hz 1,6	94	717	95	305	390	120	3,1	4,8
MP 350 Combi Ultra	1 500 - 9 000	250 - 1 500	440	230V/50 Hz 2,1	125	775	100	410	440	120	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	1 500 - 9 000	250 - 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	875	100	510	440	120	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	-	250 - 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	125	805	-	-	440	120	4,3	6,5
MP 450 XL FW Ultra	-	250 - 1 500	500	230V/50 Hz 2,3	150	1175	-	-	815	175	5,3	8,5



*Kullanılabilir başka voltajlar.

robot coupe®

Fransa, Uluslararası ve
Pazarlama Genel Müdürlükleri:Tél.: 01 43 98 88 33
48, Rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France
email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DİSTRİBÜTÖR

NORMLAR:

Cihaz:

- Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalara uygundur: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1907/2006/CE, 1935/2004/CE, 2023/2006/CE, 10/2011/UE.
- Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvelik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 12853.



MP 450 Ultra Combi



EasyPlug

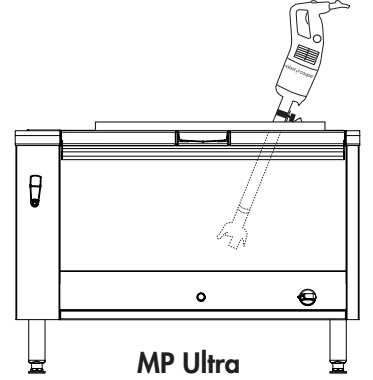
D

Kazan kapasitesi:

100 litre'ye kadar



Kurum, yemekhane veya ticari yemek şirketlerine yöneliktir. Yoğun kullanım.



MP Ultra

A

TİCARİ TANIMLAMA

Bütün çorba, sebze suyu, krema, sebze püresi, meyve ezmesi çeşitlerini hazırlamanız için. Kalabalık Ortamlarda Yoğun Kullanım için Özel.

Çırpma fonksiyonu patates püresi, krep hamuru ve şanti hazırlanması için kullanılır...

B

TEKNİK TANIMLAMA

El Mikseri MP 450 Ultra Combi - Tek fazlı 230V/50/1. Güç 500 Watt – 1500 ile 9000 dev/dak. arası Mikser olarak değişken hız ve çırpıcı olarak 250 ile 1500 dev/dak. arası. Bıçak, kapak ve 450 mm uzunluğunda paslanmaz boru. 'EasyPlug' sistemi: çıkabilen kablo.

C

TEKNİK ÖZELLİKLER

Gerekli güç	500 Watt
Elektrik veriler	Tek fazlı 230V/50/1 2,1 Amp - Priz dahil değildir
Değiştirilebilir hız	kıştırırmada 1500 ile 9000 devir/dk. çırpmada 250 ile 1500 devir/dk.
Geri dönüştürülebilirlik oranı	95%
Net Ağırlık	6,1 kg
Referans	34870L

NORMLAR

EN 12100-1 ve 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12853,
EN 60529-2000 : IP55 ve IP34

E

ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ

MOTOR BLOĞU

- Güç 500 Watt.
- Mükemmel bir yalıtım için havalandırma delikleri paslanmaz motor kısmının üst tarafında bulunmaktadır.
- Motor kısmında daha iyi bir çalışma konforu için kazanların kenarında ergonomik bir dayanak bulunmaktadır.
- 1500 ile 9000 dev/dak. arası Mikser olarak değişken hız ve çırpıcı olarak 250 ile 1500 dev/dak. arası.
- Otomatik olarak hız ayarlama özelliği.
- Elektrik kablosunun kolaylıkla değiştirilmesi için Ürün Teknik Servisi kolaylığı sağlayan patentli 'EasyPlug' sistemi.
- Kullanım kolaylığı ve daha uzun kullanım ömrü için elektrik kablosu sarma sistemi.

BORU, KAPAK VE ÇIRPMA APARATI

- Bıçak, kapak ve 450 mm uzunluğunda paslanmaz boru.
- Çıkabilen bıçaklı ve ayaklı kapak, Robot-Coupe patentli özel uygulama.
- Uzun süreli kullanım için tasarlanan yalıtım sistemli kapak.
- Çırpma aparatı yoğun karışımlarda daha dayanıklı olan metal çırpma kutusu içermektedir.

DAHİL OLAN AKSESUARLAR

- El Mikserini asmak için duvara monte edilen 1 adet askı aparatı.
- 1 adet bıçak montaj ve sökme aleti.

MP 450 Ultra Combi

F

OPSİYON OLAN AKSESUARLAR

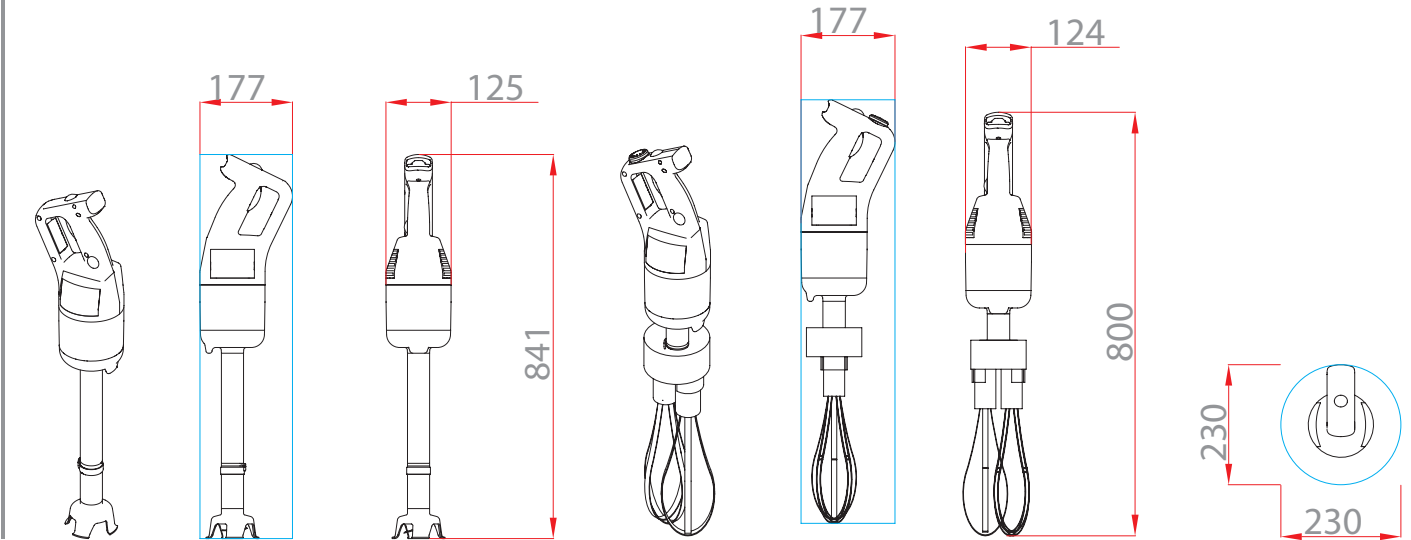
- 3 adet ayarlanabilir paslanmaz kazan destekleri:
 - Ref 27363 - 330 ve 650 mm arası çapı olan kazan için
 - Ref 27364 - 500 ve 1.000 mm arası çapı olan kazan için
 - Ref 27365 - 850 ve 1.300 mm arası çapı olan kazan için
- Her boyuta uygun 1 adet kazan desteği:
 - Ref 27358 – kazan kenarına takılacak



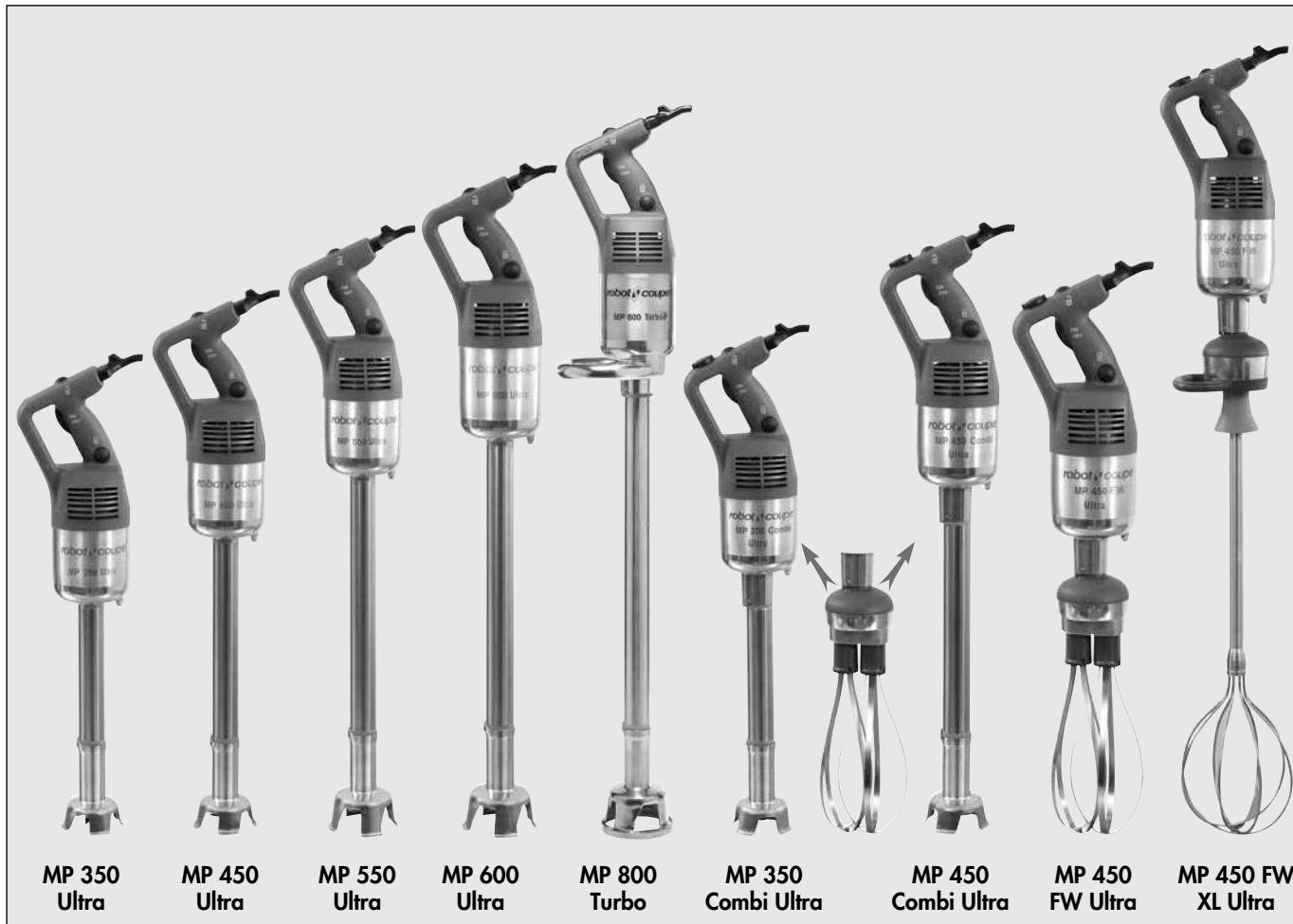
G

SAKLAMA

230 V/50/1 - kablo ve prizler dahil değildir



robot coupe®



- MP 350 Ultra
- MP 350 V.V. Ultra
- MP 450 Ultra
- MP 450 V.V. Ultra
- MP 550 Ultra
- MP 600 Ultra
- MP 800 Turbo
- MP 350 Combi Ultra
- MP 450 Combi Ultra
- MP 450 FW Ultra
- MP 450 FW XL Ultra

AB Uygunluk Beyanı

Robot-Coupe® SNC, yukarıda çeşitlerine göre gösterilen makinelerinin, aksesuarlarının ve ambalajlarının:

- Avrupa Birliği Direktifleri'nin ana gerekleri ve Ulusal Mevzuatın Temel Gereksinimleri :
 - "Makineler" Direktifi **2006/42/AT**,
 - "Düşük Gerilim" Direktifi **2014/35/AB**,
 - "Elektromanyetik Uyum" Direktifi **2014/30/AB**,
 - Elektrik ve elektronik eşyalardaki (EEE) belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanmasına ilişkin **2011/65/AB** sayılı Direktif'e,
 - Atık Elektrikli ve Elektronik Teçhizatlara 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.
- 596/2009 (at) sayılı tüzük ile değiştirilmiş "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" ile işbu beyan tarihi itibarıyla bu Tüzüğü değiştiren ve/veya düzeltten tüm ilgili (AB) Tüzükleri, (AB) 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 ve 2019/37 sayılı Tüzükler.

• aşağıda sıralanan uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :

- **EN ISO 12100:2010** Makine Güvenliği – Tasarım için genel prensipler,
- **EN 60204-1:2006** Makine Güvenliği – Makinelerin elektrik ekipmanı,
- kılıflar aracılığıyla koruma derecelerine ilişkin **EN 60529** (IP Yasası) :
 - Elektrik kumandaları için IP 55,
 - aletlerin diğer unsurlarına ilişkin IP 34,

• 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 çırpıcılar (Dalmalı karıştırıcılar),
- **EN 13208**Sebze soyucular,
- **EN 13621**Salata karıştırıcı,
- **EN 14655**Ekmek dilimleme aletleri.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 Mart 2019

Jean-Marie LOZANO

Endüstriyel Operasyonlar Direktörü



İÇİNDEKİLER

GARANTİSİ

ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER

BİR DALGIÇ MİKSER SATIN ALDINIZ

CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

- Elektrik sistemi tavsiyeleri

ÇALIŞTIRMA

- Çalıştırma
- Devamlı çalıştırma
- Hızını değiştirerek çalıştırma
- Akım kablosu

ÇALIŞMA POZİSYONU

- Biçak
- Çırpma işlevi

TAKMA & ÇIKARMA

- Biçak
- Çırpma işlevi
- Karıştırıcı alet işlevi

KULLANIM & ÜRETİM

TENCERE DESTEKLERİ

- Ayarlanabilir tencere destekleri
- Evrensel tencere desteği

SAĞLIK

TEMİZLEME

- Motor Bloğu
- Her kullanım sonrası
- Biçak
- Çırpıcı kutusu
- Çırpıcı
- Karıştırıcı alet kutusu
- Karıştırıcı alet

BAKIM

- Biçak
- Çırpıcı
- Akım kablosu
- Ayak eklemi
- Su geçirmezlik halkası
- Kartuş

TEKNİK ÖZELLİKLER

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

GÜVENLİK

CİHAZIN DURMASI HALİNDE KONTROL USULÜ

NORMLAR

TEKNİK VERİLER

- Elektrik ve kablolama şemaları

ROBOT-COUPE S.N.C. SINIRLI GARANTISI

ROBOT-COUPE makineniz, satın alındığı tarihten başlayarak bir yıl garantilidir: bu garanti, yalnızca menşei alıcıyı yani dağıtıcıyı veya ithalatçıyı ilgilendirmektedir.

Eğer ROBOT-COUPE makinenizi bir dağıtıcıdan satın aldıysanız, referans garanti, dağıtıcının garantisidir (bu durumda, bu garantinin koşullarını dağıtıcınız nezdinde doğrulayınız).

ROBOT-COUPE garantisi, dağıtıcı garantisini yerini almamaktadır fakat dağıtıcı garantisinin yerine getirilmemesi durumunda, ROBOT-COUPE garantisi, gerekirse, pazarlara bağlı olarak bazı ihtiyat kayıtları saklı kalmak üzere uygulanabilecektir.

ROBOT-COUPE S.N.C. garantisi, materyaller ve/veya montajla bağlantılı kusurlar ile sınırlıdır.

AŞAĞIDAKİ NOKTALAR, KESME ROBOT-COUPE S.N.C. 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.

ROBOT-COUPE S.N.C. garantisi, kusurlu parçaların veya makinelerin yenileriyle değiştirilmesiyle sınırlıdır: ROBOT-COUPE S.N.C. 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

- Kesici parçalara DİKKAT : bıçaklar, dikler...

YERLEŞTİRME

- Cihazınızı kendine ait duvar standına yerleştirmeniz tavsiye edilir.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Daima elektrik tesisatınızın akım niteliğinin motor blokunun sinyalizasyon plakasında belirtilenle uyumlu olduğundan ve amper olarak desteklediğinden emin olunuz.
- İş kabının dışında bulunduğu sırada cihazı asla elektrik akımına bağlamayınız.

KULLANIM

- Bıçak veya kesici aletleri her zaman temkinle elinize alıp, kullanınız; bunlar keskin aletlerdir.

MONTAJ SAFHALARI

- Değişik montaj safhalarına tam olarak uyunuz (bkz. sayfa 192) ve bütün aksesuarların gerektiği şekilde konumlandırıldığından emin olunuz.

ÇALIŞTIRMA

- Hiçbir zaman güvenlik sistemlerini iptal etmeye çalışmayınız..
- Hiçbir zaman çalışma kabının içine bir nesne sokmayınız.
- Makineyi asla boşa (malzemenin içine daldırmadan) çalıştırmayınız.
- Ayak, çan ya da çırpıcıları yerinden sökmeden önce, cihazı elektrik akımı bağlantısından çıkardığınıza emin olunuz.
- Çanın kabın dibi ile temas etmediğinden emin olarak, cihazı hafifçe öne eğmeniz tavsiye edilir.



D İ K K A T

Dalgıç mikserin kullanım sırasında sıvıya batması halinde uyulması gereken kurallar.

- 1) Mikser, kap ve çalışma yüzeyine dokunmayınız.
- 2) Mikserin fişini duvardaki prizden çıkarınız.
- 3) Mikseri hazırladığınız malzemeden çıkarınız.
- 4) En fazla miktarda sıvıyı dışarı çıkaracak şekilde mikseri eğiniz.
- 5) Mikseri tekrar çalıştırmayınız; elektrik çarpma risklerinde, her zaman tehlike vardır.
- 6) Mikseri, elektrikle ilgili parçaların temizlenmesi ve kurutulması için mutlaka bir anlaşmalı satış sonrası servise götürünüz.

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.

BİR DALGIÇ MİKSER SATIN ALDINIZ

Robot-Coupe, özellikleri aşağıda belirtilen dalgıç mikser ürünlerini geliştirmiştir:

Modeller	Hız değişimi	Çubuk uzunluğu	Çırpıcı uzunluğu	Litre kapasitesi
MP 350 Ultra		350 mm		50
MP 350 V.V. Ultra	●	350 mm		50
MP 450 Ultra		450 mm		100
MP 450 V.V. Ultra	●	450 mm		100
MP 550 Ultra		550 mm		200
MP 600 Ultra		600 mm		300
MP 800 Turbo		800 mm		400
MP 350 Combi Ultra	●	350 mm	280 mm	50
MP 450 Combi Ultra	●	450 mm	280 mm	100
MP 450 FW Ultra	●		280 mm	–
MP 450 XL FW Ultra	●		610 mm	–

Mikser işlevi (bıçak) çorba, sebzeli çorba, krema ve yağ kıvamlı çorba, sebze püreleri veya bulamaçları kolayca yapmanıza imkân verir. **Çırpma işlevi**, krep hamuru, mayonez, yumurta karı, köpüklü çikolata (çikolatalı mus), tereyağlı krema, krem şanti, peynir dövmek için, idealdir...

Çırpma aksesuarı, **metal bir çırpma kutusuna** sahip olup, krep hamuru, patates püresi türünde hazırlama işlemleri için daha da dayanıklıdır.

Hız değiştirme işlevi, hazırlanan besine göre hızınızı ayarlamanızı ve çevreye sıçramaları sınırlamak için yavaş bir hızda başlamanızı sağlamaktadır.

Her bir cihaz, yerleştirmede büyük kolaylık sağlayan **duvar standı** ile birlikte teslim edilmektedir.

Bu cihazların basit tasarımı, tüm sık kullanılan parçaların bakım veya temizlik için bir el hareketiyle yerinden çıkarılıp, takılmasını sağlar.

Bu kullanım açıklaması, kullanıcının yaptığı yatırımdan en fazla faydayı sağlaması amacıyla geliştirilmiş, önemli bilgiler içermektedir.

Bundan dolayı, cihazı kullanmadan evvel, bu açıklamaları dikkatle okumanızı önemle tavsiye ederiz.

Bıçak işlevi

Çok güçlü motoru sayesinde, modele göre 50 ila 400 litre kapasitelerde, **mükemmel bir bitmiş ürün kalitesi ve hızıyla** çalışma imkânı verir.

Çırpma işlevi

Çırpma işlevinde, 3 model aşağıdaki miktarlarda çalışmaya imkân sağlar:

- 2 ila 50 yumurta beyazı.
- 1 ila 60 kg ince püre.

CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

• ELEKTRİK SİSTEMİ TAVSİYELERİ

Sınıf II (çift yalıtım) tipi bu cihaz tek fazlı alternatif akım ile beslenmektedir ve toprak hattı gerektirmez. Üniversal tipteki motor anti parazitlidir.

Tesisatın 30 mA diferansiyel ayıraç ve 10 A kalibreli bir sigorta ile korunması zorunludur.

Tek fazlı normalleştirilmiş 10/16 A bir priz kullanınız.

Elektrik şebekesinin gerilimi ile cihazın bilgi plakası üzerinde belirtilen değerin birbirlerine uyup, uymadığını kontrol ediniz.

ROBOT-COUPÉ, bu modellerinde farklı tipte motorlar kullanmaktadır:

- 220 ila 240 V voltaja uygun gelen
- 230 V / 50 Hz.
- 120 V / 60 Hz
- 220 V / 60 Hz

Cihaz besleme kablosuna bağlı tek fazlı bir fişle satılır.

ÇALIŞTIRMA

• ÇALIŞTIRMA

(bütün cihazlar için geçerlidir)

1. Kumanda butonunun (BC) açık konumda olmadığından emin olunuz.

2. Cihazı prize bağlayınız.

3. Cihazı iş göreceğiniz kaba daldırınız.

4. Emniyet butonuna basınız (BS).

5. Kumanda butonuna basınız (BC). Mikser, o sırada çalışmaya başlar.

6. Emniyet butonunu bırakınız (BS).

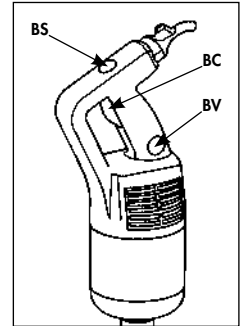
7. Cihazı durdurmak için, kumanda butonunu bırakınız (BC).

• DEVAMLI ÇALIŞTIRMA

(bütün cihazlar için geçerlidir)

1'den 6'ya tüm maddeler için aynı şeyleri yapınız.

7. Kumanda butonunu (BC) açık konumda tutmaya devam ederken, kilitleme butonuna (BV) basınız.

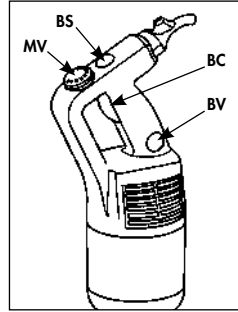


8. Kumanda butonunu (BC) bırakınız.
9. Kilitleme butonunu (BV) bırakınız. Mikser o zaman kendi başına çalışır.
10. Cihazı durdurmak için, kumanda butonuna (BC) basın ve bırakın.

• **HIZINI DEĞİŞTİREREK ÇALIŞTIRMA**
(MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra)

1'den 6'ya tüm maddeler için aynı şeyleri yapınız.

7. Arzuladığınız hıza göre, mini veya maxi yönünde butonu (MV) çevirerek motor hızını değiştiriniz.



Çırpma işlevi (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra): **hız 250 ila 1500 devir/dakika.**

Mikser işlevi (MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra): **hız 1500 ila 9000 devir/dakika.**

Karıştırıcı Alet İşlevi (MP 450 XL FW Ultra'da var, MP 350 Combi Ultra ve MP 450 Combi Ultra modellerinde seçenek olarak var): **Hız 160 ila 510 devir/dakika**

Çırpma işlevinde düşük hızla başlanması tercih edilmektedir.

Hızın kendi kendine ayarlanması ilkesi: Hızı bir kez seçince, makineyi tamamen bağımsız çalışmaya bırakınız. Hazırlanan gıdanın kıvamı ne durumda olursa olsun, hız sabit kalır.

• **PÜRE İŞLEVİ**
(MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)



Çırpma işlevinde, püre yapmak için kendiliğinden ayarlanan bir hız özel olarak tasarlanmıştır (kesintili dönüş).

Pürenin en düşük hızda yapılması zorunludur. Bu hıza inmek için butonu saat kollarının tersi yönde klik sesi işitilinceye kadar çevirmelidir. Bu özel püre hızı, hız butonunda beyaz bir işaret ile temsil edilmektedir.

• **AKIM KABLOSU**

Makineyi temizledikten sonra, kablonun ömrünü uzatmak için, akım kablosunu fazla germeden, kablonun sarılması maksadıyla yerleştirilmiş olan çıkıntılara sarınız.



ÇALIŞMA POZİSYONU



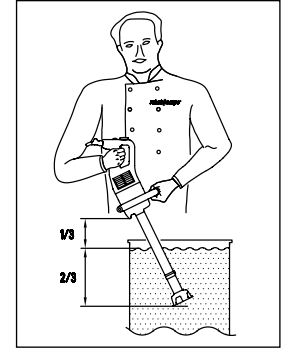
D İ K K A T

Benimsenen çalışma pozisyonu her ne olursa olsun; tamamen güvenli bir çalışma için ellerinizi aşağıda belirtildiği gibi konumlandırmanız, dönücü ve kesici parçalardan daima uzak durmanız şiddetle tavsiye edilir.

Tamamen güvenli bir kullanım, ergonomik bir çalışma ve gelişmiş manevra kabiliyeti için "çıkarılabilir tutma sapı" aksesuarı kullanmanız önerilir.

Bu tutma sapı, Combi modelleri (MP 800 Turbo hariç) dahil olmak üzere Large serisinin bütün mikserleriyle uyumludur.

Cihazı hem temel tutma sapı hem de çıkarılabilir tutma sapından tutmanız önerilir. Ayrıca; çanın, kabın dibiyile temas etmediğinden emin olarak cihazı hafifçe eğmeniz önerilir.

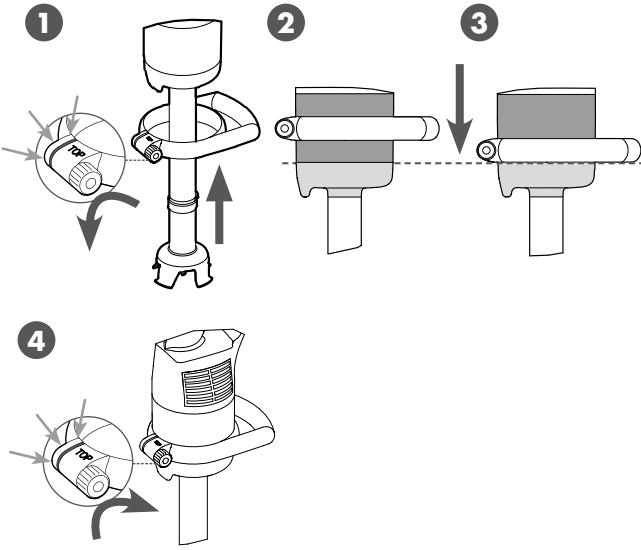


Tutma sapı montajı:

- Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın fişini çekin.
- Çıkarılabilir tutma sapını mikserin altından geçirerek (1) motor blokunun üstüne kaydırın ve bu işlemi yaparken şunlara dikkat ettiğinizden emin olun:
 - "TOP" göstergesi, cihazın «motor» (1) tarafına dönük olmalıdır.
 - Paslanmaz tekerleği, tutma sapı aşama (2)'de gösterildiği gibi alüminyum kasanın hafifçe üstüne gelecek şekilde konumlandırana kadar saat yönünün tersine çevirin (1).

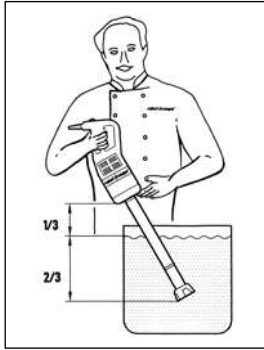
Uyarı: Montaj sırasında, elastomer contanın çıkarılabilir tutma sapı profiliyle daima aynı hizada olmasına özen gösterin (1).

- Son olarak, tutma sapını alüminyum kasanın hemen üstünde olacak şekilde aşağıya doğru itin (3).
- Tekerleği saat yönünde çevirerek tutma sapını nihai pozisyonuna sabitleyin (4) sonra tekerleği sonuna kadar sıkın.

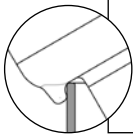


• BİÇAK

En ergonomik çalışma için; cihazın çıkarılabilir tutma sapıyla donatılmaması durumunda, cihazı hem tutma sapından hem de motor bloğunun altından tutmanız önerilir. Ayrıca; çanın, kabın dibiyle temas etmediğinden emin olarak cihazı hafifçe eğmeniz önerilir.



Mikser bir tencere desteği ile birlikte kullanılıyorsa, mikserin kabın ortasında bulunduğundan, hafifçe eğik olduğundan ve çanın kabın dibine temas etmediğinden emin olunuz.



Bu durumda serbest el, tutma sapı koruyucusu üzerinde konumlandırılmalıdır (veya en azından dönücü ve kesici parçalardan olabildiğince uzak tutulmalıdır).

Sıçramaları engellemek için çanın her zaman yeterince malzemeye daldırılmış olduğunu ve motor parçasının havalandırma deliklerinin sıvılarla temas etmediğini doğrulayınız.

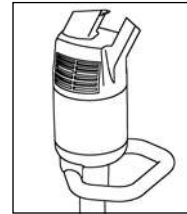


Sıçramaları engellemek için çanın her zaman yeterince malzemeye daldırılmış olduğunu ve motor parçasının havalandırma deliklerinin sıvılarla temas etmediğini doğrulayınız.

Optimum verimlilik için, mikserin, ayak uzunluğunun 3/4'ü kadar batırılması zorunludur.

MP 800 Turbo

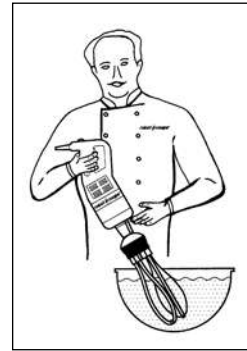
Cihazın sağlam bir şekilde elde tutulmasını ve hareket kolaylığı sağlayan bir tutacak.



• ÇIRPMA İŞLEVİ

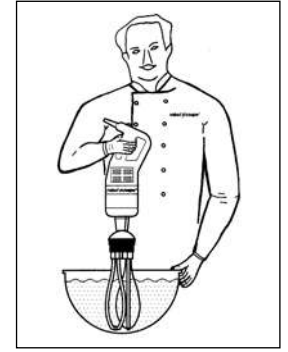
Daha iyi bir çalışma ergonomisi için, cihazı hem tutacağından hem de motor parçasının altından tutmanız tavsiye edilmektedir.

Cihaz aynı zamanda tutacağından tek bir elle de tutulabilir; bu da diğer elin serbest kalmasına ve kabın tutulmasına imkân verir.



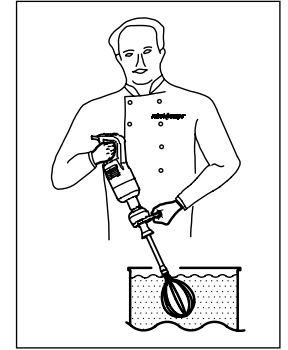
Çalışma sırasında, hazırlanan yemeğin mükemmel homojenlikte olmasını sağlamak için çırpıcıların kap içinde hareket ettirilmesi tavsiye edilmektedir.

Çırpıcıların kabın kenarlarına temas ettirilmemesi önemle tavsiye edilmektedir.



Optimum verimlilik için, çırpıcı uzunluğunun en az 1/3'ü malzemeye batırılmış olmalıdır. Aynı zamanda, düşük hızda başlanması da tavsiye edilir.

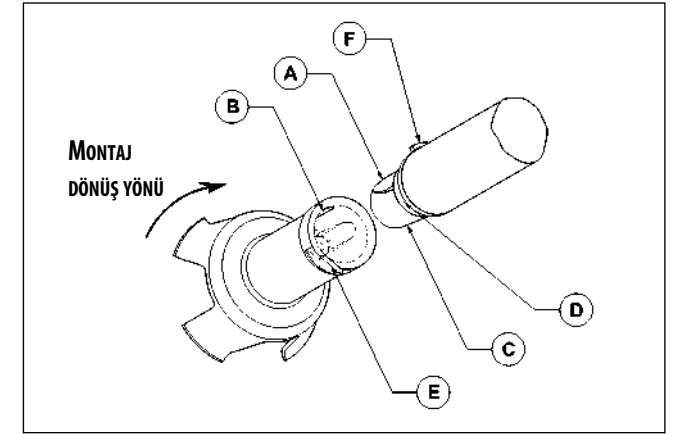
Karıştırıcı alet üzerindeki tutamaç, cihazın sağlam bir şekilde elde tutulmasını sağlamaktadır.



TAKMA & ÇIKARMA

• BİÇAK

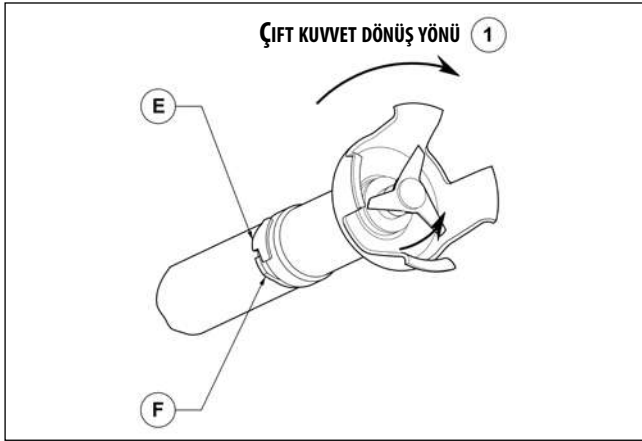
Çanın çubuğa takılması (bütün cihazlar için geçerlidir)



- Cihazın akıma takılı olmadığından emin olunuz.
- Çubuğun **C** koni şeklindeki parçasının ağız **A** kısmını, çanın içindeki **B** çengeli ile hizalayınız.
- Çubuğun **C** koni şeklindeki parçasını, çan içine sokunuz. Halka, çubuğun **D** eklem yeri ile temas ettiğinde, çanı ok yönünde (bakınız resim) çevirerek, çanın **E** çıkıntısı ile çubuğun **F** parçasını birbirlerine monte edecek şekilde hafifçe sıkınız.

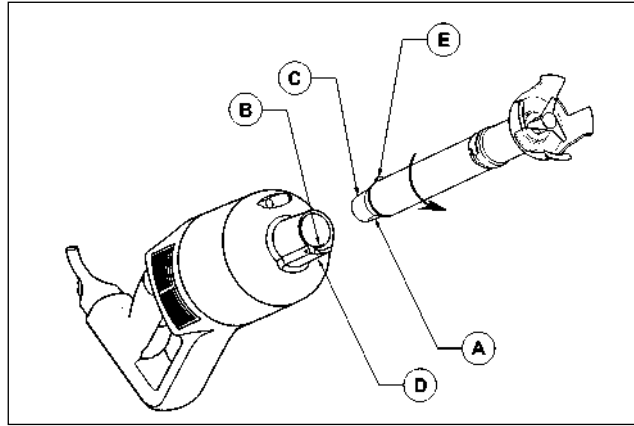
Çanın çubuktan çıkarılması (bütün cihazlar için geçerlidir)

- Çanın **E** çıkıntısını, çubuğun **F** parçasından ayırmak için çanı ok **1** yönünde çeviriniz (bakınız resim). Engelle karşılaşıncı çanı çubuktan çıkarınız.



Çubuğun motor parçasına takılması (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo)

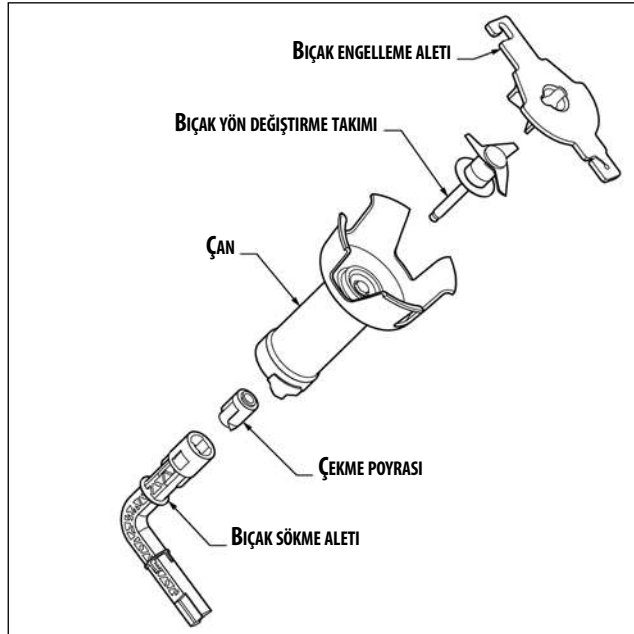
- Cihazın akıma takılı olmadığından emin olunuz.
- Çubuğun **C** koni şeklindeki parçasının, ağız **A** kısmını, alüminyum karterin içindeki **B** çengeli ile hizalayınız.
- Çubuğun **C** koni şeklindeki parçasını, tamamen alüminyum karter içine sokunuz.
- Çubuğu ok yönünde (bakınız resim) çevirerek, hafifçe sıkıştırınız.



Çubuğun motor parçasından çıkarılması (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo)

- Cihazın akıma takılı olmadığından emin olunuz.
- Çubuğu monte ettiğiniz yönün aksi yönünde çeviriniz.
- Engelle karşılaşıncı çubuğu alüminyum karterden çıkarınız.

Bıçağın çıkarılması



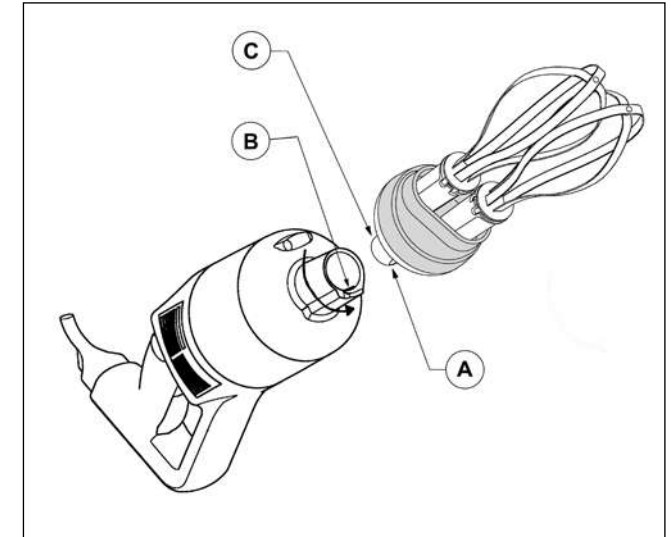
- Bıçağı tamamen güvenli bir şekilde çıkarmak için, elinizi ya bıçağın engelleme parçası ya bir koruyucu eldiven veya kalın bir bez ile koruyarak, bıçağı tutunuz.
- Demontaj aleti ile, hareket göbeğini sabitlendiği yerden sökünüz.
- Döndürücü göbek sökölünce, bıçak serbest kalır ve temizlenebilir.

• ÇIRPMA İŞLEVİ

(MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)

Kutunun motor parçasına takılması

- Cihazın akıma takılı olmadığından emin olunuz.
- Çubuğun **C** koni şeklindeki parçasının, ağız **A** kısmını, alüminyum karterin içindeki **B** çengeli ile hizalayınız.
- Çırpıcı kutusunun koni şeklindeki kısmını **C** tamamen alüminyum karter içine sokunuz.
- Çubuğu ok yönünde (bakınız resim) çevirerek, hafifçe sıkıştırınız.

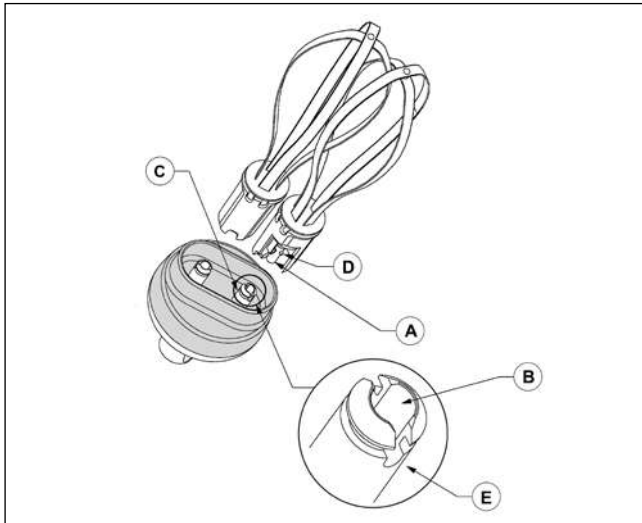


Kutunun yerinden çıkarılması

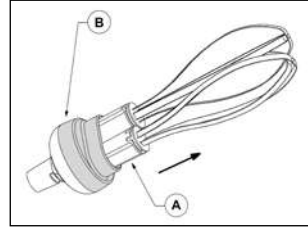
- Cihazın akıma takılı olmadığından emin olunuz.
- Çubuğu monte ettiğiniz yönün aksi yönünde çeviriniz.
- Engelle karşılaşıncı çırpıcı kutusunu, alüminyum karterden çıkarınız.

Çırpıcıların kutuya takılması

- Kutuyu bir elinizle tutunuz.
- Diğer elinizle çırpıcıyı tutunuz, daha sonra birinci çırpıcının **A** gövdesini, çırpıcı kutusunun **B** iç kısmına sokunuz. Hareket çengellerini **D** kertiklere hizalamaya dikkat ediniz.
- Çırpıcıyı kutunun gövdesine **C** sokarken, çırpıcıyı çevirerek, hareket çengellerinin **C** gövdesindeki kertiklere **E** girmesini ve çırpıcının gövdesi boyunca sabitlenmesini sağlayınız.
- Çırpıcının gövdesi **C** üzerinde iyice sabitlendiğini kontrol etmek için, teller vasıtasıyla hafifçe çekin.
- 2. Çırpıcı için de aynı şeyleri yapın. Çırpıcıyı kutuya sokamazsanız, geri çekip bir ¼ tur döndürerek, işlemi tekrarlayınız.



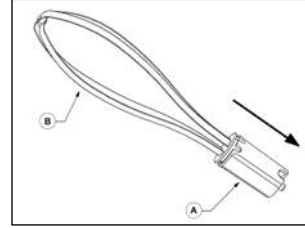
Çırpıcıların kutudan çıkarılması



Dışarı çıkarıcıyı bir elinizle, kutuyu **B** da diğer elinizle tutarak çıkarıcıyı **A** ok yönünde çekiniz.

Çıkarıcının yerinden çıkarılması

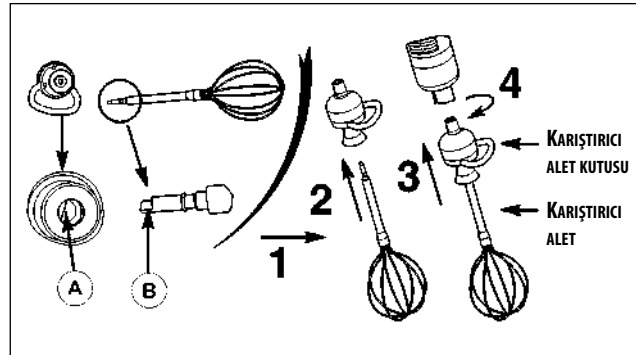
- Çırpıcıyı bir elinizle **B** tellerinden tutunuz.
- Diğer elinizle çıkarıcıyı **A** ok yönünde çekiniz (bakınız resim).



Kolay temizleme, mükemmel temizlik ve bakım kolaylığı için **ayak, bıçak** (Robot-Coupe patentli özel düzenek) ve **çırpıcı tamamen çıkarılabilir**.

• KARIŞTIRICI ALET İŞLEVİ (MP 450 XL FW Ultra) MP 350 Combi Ultra ve MP 450 Combi Ultra modellerinde seçenek olarak sunuluyor

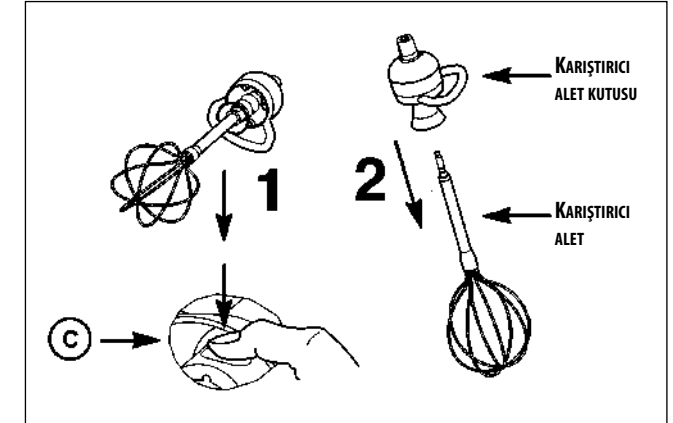
Karıştırıcı aletin karıştırıcı kutusuna takılması:



Karıştırıcı alet ağzını **B**, karıştırıcı kutusunun ağzına **A** hizalayınız.

Karıştırıcı alet, kutuya takılınca, artık karıştırıcı aletin motor parçasına bir saatin kollarının ters yönünde çevirerek sokulması yeterlidir.

Karıştırıcı aletin, karıştırıcı kutusundan çıkarılması:



Karıştırıcı aleti kutudan çıkarmak için, **C** butonuna basmak yeterlidir; karıştırıcı alet anında dışarı çıkar. Son olarak, kutuyu motor parçasından çıkarmanız yeterli olacaktır.

KULLANIM & ÜRETİM

Mikser işlevi ile tüm karıştırma işleriniz en kısa zamanda gerçekleştirilir; çırpma işlevi hazırladıklarınızı çırpmanızı ve karıştırmanızı sağlar; ayrıca arzuladığınız sonucu elde etmek için işler yapılırken dikkatlice denetlemenizi tavsiye ederiz.

RESTORAN İŞLERİ - AŞÇILAR

Bıçak işlevi

- Çorbalar / Kalın kıvamlı çorbalar / Sebzeli çorbalar
- Sebze püreleri: Havuç, ıspanak, kereviz, şalgam, yeşil fasulye, vs.
- Krema: Sebze, balık...
- Meyve kompostoları
- Soslar: Yeşil, ruy sosu, hardallı baharatlı sos, krema, domates, maydanoz emülsiyonları...
- Çorba için malzeme ezme: Kerevit, istakoz, kabuklu deniz mahsulleri...
- Krep hamuru

Çırpma işlevi

- Patates püresi (taze veya konserve)
- Krep hamuru
- Mayonez
- Yumurta akı
- Çikolatalı mus
- Tereyağlı krema
- Krem şanti
- Peynir dövmesi...

İLAÇ VE KİMYA LABORATUAR SEKTÖRÜ

- Karışımlar: Merhem, krem, pasta..., emülsiyonların imalatı.

TENCERE DESTEKLERİ

Tencere destekleri, mikseri fazla güç sarf etmeden eğmenize veya bağımsız çalışması için bırakmanıza imkân verir. Tamamen paslanmaz çeliktir ve sökülebilmektedir. Kolay temizlenirler ve kullanımı çok pratiktir.

• AYARLANABİLİR TENCERE DESTEKLERİ

Seçimlik üç tencere desteği bulunmaktadır. Tencerenin boyuna uyulanmaktadır:

- Tencere çapı Ø
330 mm ila 650 mm.

- Tencere çapı Ø
500 mm ila 1.000 mm.

- Tencere çapı Ø
850 mm ila 1.300 mm.



• EVRENSEL TENCERE DESTEĞİ

Bütün tencere çapları için uygundur.



SAĞLIK

İmalatın tüm aşamalarında malzemeler temiz olmalıdır.

İbir deterjan /mikrop kırıcı ile iki besin malzemesi arasında cihazın titizlikle temizlenmesi çok önemlidir.

• İÖNEMLİ: ASLA SAF ÇAMAŞIR SUYU KULLANMAYINIZ

- Aşağıda belirtilen ürünleri kullanmayınız:

- Aşındırıcı temizlik ürünleri.
- Solventler.
- Metal bulaşık teli.
- Toz deterjanlar.
- Bu ürünler mikserin metal ve plastik yüzeylerine zarar verebilir.

TEMİZLEME



D İ K K A T

Önlem olarak tavsiyemiz temizleme işlemine başlamadan önce her zaman cihazın fişini çekmenizdir. (çarpılma tehlikesi). Dikkat, kesici aletler.

Mikseri sıcak bir malzemede kullandıktan sonra, çanı yerinden sökmeden evvel, ayak veya çırpıcının alt kısmını soğuk suda soğutunuz.

• MOTOR BLOĞU

Motor parçasını tutacağıyla birlikte hiçbir zaman suya batırmayınız; bunları, hafif ıslak bir bezle temizleyiniz.

İşiniz bitince, besinlerin kenarlara yapışmasını engellemek için hızla ayak veya çırpıcı temizliğine başlayınız.

• HER KULLANIM SONRASI

- 1) Uygun bir kaptan, 65 - 70 ° C'de sıcak suyla doldurun ve bulaşık deterjanı ekleyin. Cihazı 20 saniye boyunca çalıştırın.
- 2) Mikseri fişten çıkarın.
- 3) Bir fırça kullanarak tüpün dış kısımlarını ve zili sıcak suyla ve daha önce kullanılan deterjanla temizleyin.
- 4) Ilık su ile durulayın. Cihazı tekrar fişe takın ve 10-15 saniye boyunca çalıştırın.

GÜN SONUNDA

- 5) Cihazı fişten çıkardıktan sonra, yoğuşmayı gidermek için ayağın çanını sökün.

6) Çanın çeşitli parçalarını sökme ve koruma aleti ile sökün, bıçak eksen yüzeylerine ve kartuş contalarına zarar vermemek için özen gösterin. Çok yıpratıcı olmayan bir deterjan kullanarak, bütün parçaları temizleyin. Bıçaklar kesici aletlerdir, bunları elinize alıp, kullanırken dikkat edin.

7) Ayağı çan olmadan, 1 dakika boyunca çok agresif olmayan bir deterjan çözeltisine daldırın, çanı tekrar takmadan önce durulayın ve kurumasına izin verin.

8) Temizledikten sonra olası paslanmayı engellemek için bütün parçaları her zaman iyice kurulayın.



D İ K K A T

Blenderin uç kısmı yoğunlaşma dışında sıvı veya malzeme içermemelidir.

İçinde sıvı veya malzeme bulunması halinde, aşağıdakileri yapmak zorunludur:

- Kartuşu değiştirmek
- Uç kısmını ve ayak ucunu her türlü bulaşma riskini önlemek için temizlemek, dezenfekte etmek.

Mikserin her kullanımından sonra:

- Uçtaki yoğunlaşmayı çıkarmak için ucu sökmek ve içine gıda girip girmediğini kontrol etmek gerekir. Yoğunlaşmayı kaldırmak için, mikser ucunu kuruyana kadar açık bırakmak yeterli olacaktır.
- Uç kısmı ve ayak ucu temizliğini çok sert bir deterjan kullanmadan yapılması önerilir.

• BIÇAK

Cihazın iyice temizlenebilmesi için, bıçak çandan sökülebilmektedir.

Bıçağın temizlenmesinden sonra, paslanmayı önlemek için iyice kurulmalıdır. Bıçaklar kesici aletlerdir, bunları elinize alıp, kullanırken dikkat edin.

• ÇIRPICI KUTUSU

Çırpıcı kutusunu asla suya sokmayınız.

Tek kullanımlık bir bez ile dikkatlice kurulayın.

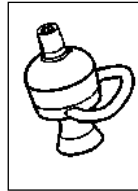
Çırpıcı kutusunu asla bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

• ÇIRPICI

Çırpıcıları elde veya bulaşık makinesinde temizlemek mümkündür.

Etkin bir temizlik için çırpıcı çıkarıcısının sökülmesi tavsiye edilir.

• KARIŞTIRICI ALET KUTUSU



Karıştırıcı alet kutusunu asla suya sokmayınız. Hafif nemli bir bezle temizleyiniz. Karıştırıcı alet kutusunu asla bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

• KARIŞTIRICI ALET



Karıştırıcı aleti elde veya bulaşık makinesinde temizlemek mümkündür. Aynı zamanda hafif ıslak bir bezle de temizlenebilir.



Ö N E M L İ

Deterjanınızın plastik parçalar üzerinde kullanılabilir olduğundan emin olun. Gerçekten de, çok fazla alkalin (örneğin çok fazla soda veya amonyak yoğunluklu) çamaşır deterjanı bileşenleri, bazı plastiklerle tamamen uyumsuzdur ve bunları süratle tahrip ederler.

BAKIM

• 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.

Bıçak ile birlikte, kılavuz halka ve su geçirmezlik sağlayan parçanın da değiştirilmesi tavsiye edilir.

• ÇIRPICI

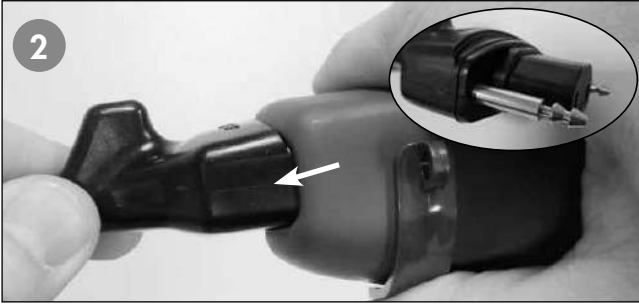
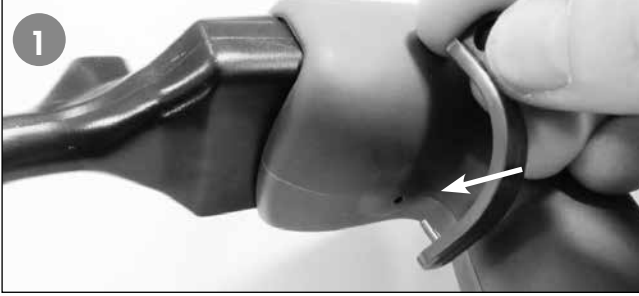
Çalışmalarınızın sonucu esas olarak telleriniz ve yıpranma durumuna bağlıdır. Bundan dolayı, optimum bitmiş ürün kalitesi elde etmek için, bunları dönemsel olarak değiştirmek gerekmektedir.

• AKIM KABLOSU

Emniyeti sağlamak için, besleme kablosu her zaman iyi durumda olmalıdır. Kablo sayısız sıkışıklıklara tabi olmaktadır; hasarlı olması halinde (kesik, yanık) kabloyu değiştirmek gerekmektedir.

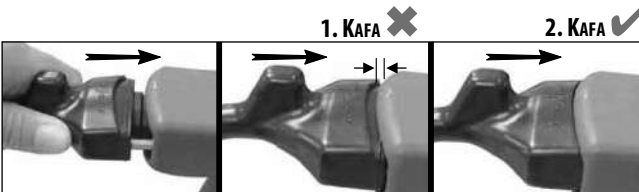
Kablonun değiştirilmesi usulü:

- 1) Satış Sonrası Servisten yeni kablo ile birlikte verilen demontaj aletini kullanınız.
- 2) Demontaj aletini bırakmaksızın, itme parçası üzerine baskı yapın ve kabloyu çekin (bakınız resim).



3) Yeni kablonun takılması:

"Easy-Plug" konnektörünü motor bloğuna bağlayın. Herhangi bir müdahaleden önce fişi elektrik şebekesine bağlamadığınızdan emin olun.

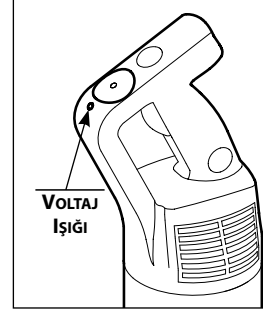


Fişi elektrik şebekesine bağlayın.



Kablo prizinin iyice girdiğinden emin olunuz (prizdeki 2 kafayı da mutlaka sokmak gerekmektedir), aksi takdirde kumanda butonlarını çalıştırmak imkânsızdır.

Kordon sap kısmına bağlandığı ve ardından güç kablosuna takıldığı zaman, yeşil bir işaret ışığı kordon içerisinde elektrik voltajı bulunduğunu, kordonun cihaza doğru bir şekilde bağlandığını ve kablounun doğru çalıştığını işaret edecektir.



• AYAK EKLEMİ

Çan ile ayak arasında mükemmel bir su geçirmezlik sağlamak için, eklem parçasının aşınma durumunu düzenli olarak kontrol etmek ve gerektiğinde değiştirmek gerekir.

• SU GEÇİRMEZLİK HALKASI

Ayaktaki su geçirmezlik halkası yağlanabilir (yemek yağı kullanınız).

Ayakta mükemmel bir su geçirmezlik sağlamak için, bu halkanın aşınma durumunun belli aralıklarla gözden geçirilmesi ve gerektiğinde değiştirilmesi tavsiye edilir. Bu halka kolayca değiştirilebilmektedir; bundan dolayı, her zaman iyi durumda olup, olmadığını kontrol etmenizi önemle tavsiye ederiz.

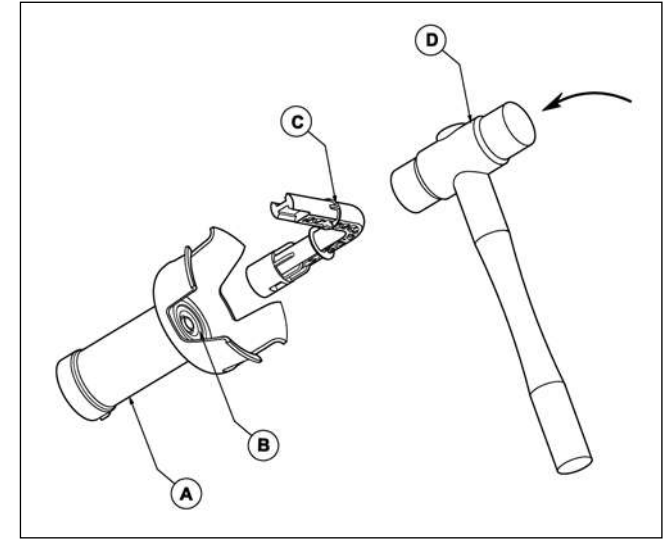
• KARTUŞ

Aşağıdaki hallerde kartuşu değiştirmek gerekir:

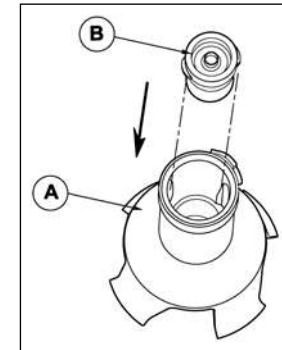
- Ayağa sıvı girmişse
- Bıçak durumuna göre

1) Kartuşun yerinden çıkarılması:

Bıçak demontaj aletini **C**, kartuş **B** üzerine yerleştiriniz. Kartuşu yuvasından çıkarmak için, demontaj aletine **C** bir tokmakla **D** vurunuz.



2) Kartuşun yerine takılması :



Kartuşun **B** kulakçıklarını, çanın **A** olukçukları ile hizalanacak şekilde yönlendiriniz. Kartuşu elinizle ok yönünde itiniz, sonra bıçak demontaj aleti yardımıyla çan içinde sabitleyiniz.



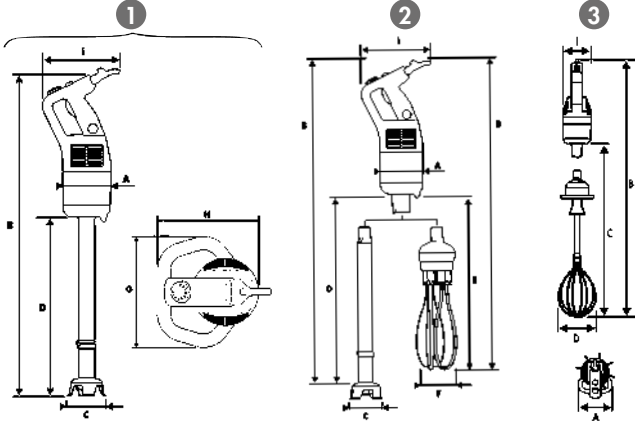
ÖNEMLİ

Dönemsel olarak aşağıdakileri kontrol ediniz:

- 3 butonun su geçirmezlik tabakalarının durumu. Su geçirmezliği ortadan kaldıracak hiçbir çatlak izi olmamalıdır.
- Mikser gövdesinin durumu. Gerilim altındaki kısımlara temas sağlayan hiçbir çatlak izi ve açıklık bulunmamalıdır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

• AĞIRLIK & BOYUTLAR



	Boyutlar (mm)									Ağırlık (Kg)	
Modeller ①	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Net	Ambalajlı
MP 350 Ultra	125	725	100	360					200	4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra	125	725	100	360					200	4,8	6,3
MP 450 Ultra	125	825	100	460					200	4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra	125	825	100	460					200	5,0	6,4
MP 550 Ultra	125	925	110	560					200	5,2	6,7
MP 600 Ultra	125	970	110	580					200	5,7	7,6
MP 800 Ultra	125	1130	110	740			212	189	200	7,1	9

Modeller ②	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Net	Ambalajlı
MP 350 Combi Ultra	125	775	100	360	440	120			200	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	125	875	100	360	440	120			200	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	125	805			440	120			200	4,3	6,5

Modeller ③	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Net	Ambalajlı
Motor bloğu MP Combi + Karıştırıcı alet / MP 450 XL FW Ultra	150	1175	815	175					200	5,3	8,5

• ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ

Kabın dengeli bir çalışma sathına yerleştirilmiş olduğunu doğrulamanızı tavsiye ederiz.

• GÜVENLİK

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

• ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Tek faz cihaz MP 350 Ultra

Motor	Devir (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	2,1
120 V / 60 Hz	9300	3,7
220 V / 60 Hz	9000	2,0

Tek faz cihaz MP 350 V.V. Ultra

Motor	Mikser Hız (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	hız 1500 ila 9000	2,1
120 V / 60 Hz	hız 1500 ila 9000	3,7
220 V / 60 Hz	hız 1500 ila 9000	2,0

Tek faz cihaz MP 450 Ultra

Motor	Devir (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	2,3
120 V / 60 Hz	9300	4,5
220 V / 60 Hz	9000	2,2

Tek faz cihaz MP 450 V.V. Ultra

Motor	Mikser Hız (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	hız 1500 ila 9000	2,3
120 V / 60 Hz	hız 1500 ila 9000	4,5
220 V / 60 Hz	hız 1500 ila 9000	2,2

Tek faz cihaz MP 550 Ultra

Motor	Devir (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	9000	3,5
120 V / 60 Hz	8500	6,5
220 V / 60 Hz	8500	3,3

Tek faz cihaz MP 600 Ultra

Motor	Devir (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	3,4
120 V / 60 Hz	9300	6,8
220 V / 60 Hz	9000	3,2

Tek faz cihaz MP 800 Turbo

Motor	Devir (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	4,5
120 V / 60 Hz	9300	7,5
220 V / 60 Hz	9000	2,0

Tek faz cihaz **MP 350 Combi Ultra**

Motor	Mikser Hız (devir/dak.)	Çırpıcı Hız (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	hız 1500 ila 9000	hız 250 ila 1500	2,1
120 V / 60 Hz	hız 1500 ila 9000	hız 250 ila 1500	3,7
220 V / 60 Hz	hız 1500 ila 9000	hız 250 ila 1500	2,0

Tek faz cihaz **MP 450 Combi Ultra**

Motor	Mikser Hız (devir/dak.)	Çırpıcı Hız (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	hız 1500 ila 9000	hız 250 ila 1500	2,3
120 V / 60 Hz	hız 1500 ila 9000	hız 250 ila 1500	4,5
220 V / 60 Hz	hız 1500 ila 9000	hız 250 ila 1500	2,2

Tek faz cihaz

MP 450 FW Ultra / MP 450 XL FW Ultra

Motor	Mikser Hız (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230 V / 50 Hz	hız 250 ila 1500	2,3
120 V / 60 Hz	hız 250 ila 1500	4,5
220 V / 60 Hz	hız 250 ila 1500	2,2

- **Güç veri levhamızın üstünde bulunmaktadır.**

GÜVENLİK



DİKKAT

Bıçak ve diskler kesici aletlerdir; bunları elinize alıp, kullanırken dikkat ediniz.

Robot-Coupe dalgıç sistemleri aşağıdakilerden oluşan bir emniyet sistemine sahiptir:

- Kumanda emniyeti
- Termik çalışma emniyeti
- Aşırı yoğunluk emniyeti
- Eksik gerilim emniyeti
- Aşırı yoğunluk başlangıç uyarı lambası
- Kablo montaj emniyeti

• Kumanda emniyeti

Bu emniyet cihazın her türlü zamansız çalışmasını engeller. Gerçekten de, cihazı çalıştırmak için, iki kumanda butonuna basmak gerekmektedir. Cihazı çalıştırmak için, “ÇALIŞTIRMA” (Sayfa 190) paragrafını okuyunuz.

• Termik çalışma emniyeti

Cihazın çalışma süresi uzadığında, cihaz kendiliğinden termik emniyet konumuna geçer. Bu durumda cihazın tamamen soğumasını bekleyiniz (yaklaşık 30 dak.) ve “ÇALIŞTIRMA” (Sayfa 190) işlemlerine başlayınız.

• Aşırı yoğunluk emniyeti

Cihaza çok fazla yükleme yapılması halinde (tencere içinde kaşık veya alet) ya da çok kalın bir malzemede mikser kullanılması halinde, motor durur. Bu duruş, çalışılan malzemenin aşırı kalın olduğunu ya da dalgıç mikserle çalışmaya uygun

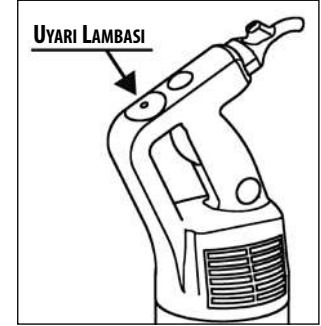
olmadığını gösterir. Cihazı yeniden çalışır duruma getirmek için, “ÇALIŞTIRMA” (Sayfa 190) işlemlerine başlayınız.

• Eksik gerilim emniyeti

Elektrik akımının kesilmesi veya cihazın kablusunun çıkması halinde, cihaz ancak “ÇALIŞTIRMA” (Sayfa 190) işlemleri başlatılırsa, yeniden çalışabilir.

• Aşırı yoğunluk başlangıç uyarı lambası (MP 600 Ultra ve MP 800 Turbo)

Cihaza çok fazla yükleme yapılması halinde ya da çok kalın bir malzemede mikser kullanılması halinde, aşırı yoğunluk lambası 5 saniye boyunca yanıp, sönerken motorun durduğunu gösterir. Bu duruş, çalışılan malzemenin aşırı kalın olduğunu ya da dalgıç mikserle çalışmaya uygun olmadığını gösterir.



Bu durumda, mikserinizi tekrar çalıştırmamız her zaman mümkündür. Ancak malzemenin kıvamı değişmemişse cihazınız yine duracaktır.

• Kablo montaj emniyeti

Kabloyu elektrik akımına bağlamadan önce, her zaman aşağıdakilerden emin olunuz:

- 1°) Kablonun iyi durumda olduğunu kontrol ediniz.
- 2°) Cihazın tutacağı üzerinden bağlantının iyi durumda olduğunu kontrol ediniz. Aksi takdirde, “BAŞLATMA” (Sayfa 190) işlemlerini başlatınız.



HATIRLATMA

Hiçbir zaman kilitleme güvenlik sistemlerini iptal etmeye çalışmayınız.

Hiçbir zaman çalışma kabının içine bir nesne sokmayınız.

Makineyi asla boşa (malzemenin içine daldırmadan) çalıştırmayınız.

Ayak, çan ya da çırpıcıları yerinden sökmeden önce, cihazı elektrik akımı bağlantısından çıkardığınıza emin olunuz.

Çanın kabın dibi ile temas etmediğinden emin olarak, cihazı hafifçe öne eğmeniz tavsiye edilir.

CIHAZIN DURMASI HALİNDE KONTROL USULÜ

İlk olarak, cihazın durma nedenini kesin olarak saptayınız.

• **Eğer bir elektrik kesintisi veya elektrik prizinin yerinden çıkması söz konusu ise (Yeşil voltaj ışığı kapalı).**

- Kumanda butonunu (BC) serbest bırakınız.
- Sorunu çözünüz.
- "ÇALIŞTIRMA" (Sayfa 190) uygulayarak cihazı tekrar çalıştırınız.

• **Cihazın ısınması söz konusuysa (Voltaj ışığı açık).**

- Kumanda butonunu (BC) serbest bırakınız.
- Cihazı elektrik prizinden çıkarınız.

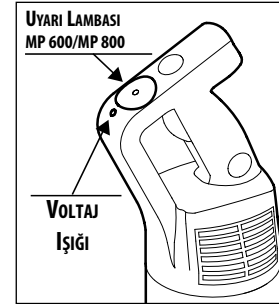
- Motorun tekrar soğuması ve termik korumanın güç kazanması için birkaç dakika bekleyiniz.
- "ÇALIŞTIRMA" (Sayfa 190) uygulayarak cihazı tekrar çalıştırınız.

• **Bilinmeyen bir neden söz konusuysa**

- Kumanda butonunu (BC) serbest bırakınız.
- Cihazı elektrik prizinden çıkarınız.
- Aşağıdakileri denetleyiniz:
 - Prizde akım beslemesi,
 - Bıçak çan içinde serbestçe dönebiliyor mu? (aletlerin engellemesi),
 - Akım kablosunun durumu,
 - Bıçak çan içinde serbestçe dönebiliyor mu? (kavrama yok),
 - Hareket kamının dönüşü. Bunun için çanı ayaktan çıkarınız ve kam çıkış dönüşünü elle kontrol ediniz.

• **Yeşil voltaj ışığı kapalıysa aşağıdakileri kontrol edin:**

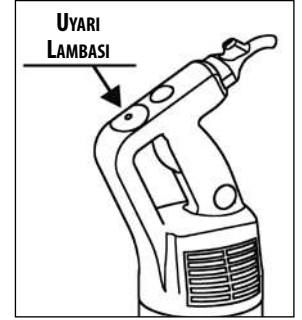
- Şebeke elektriğini.
- Kablonun elektrik prizine doğru bir biçimde takılı olup olmadığını.
- Kordonun, sap kısmına doğru bir biçimde bağlı olup olmadığını (191. sayfaya bakınız).



- Kordonun durumunu (kesik tel). Böyle bir durum söz konusuysa, 197. sayfada anlatılan yenisiyle değiştirme prosedürünü inceleyiniz.

• **Lamba yanıp sönüyorsa (MP 600 Ultra ve MP 800 Turbo)**

Cihaza çok fazla yükleme yapılması halinde ya da çok kalın bir malzemede mikser kullanılması halinde, aşırı yoğunluk lambası 5 saniye boyunca yanıp, sönerek motorun durduğunu gösterir. Bu duruş, çalışılan malzemenin aşırı kalın olduğunu ya da dalgıç mikserle çalışmaya uygun olmadığını gösterir.



Bu durumda, mikserinizi tekrar çalıştırmanız her zaman mümkündür. Ancak malzemenin kıvamı değişmemişse cihazınız yine duracaktır.

Burada belirtilmeyen arızalar için, lütfen satıcınıza başvurunuz ya da cihazı satış sonrası servise iade ediniz.

NORMLAR

Sayfa 4'deki uyum bildirimine göz atın.

robot  *coupe*®

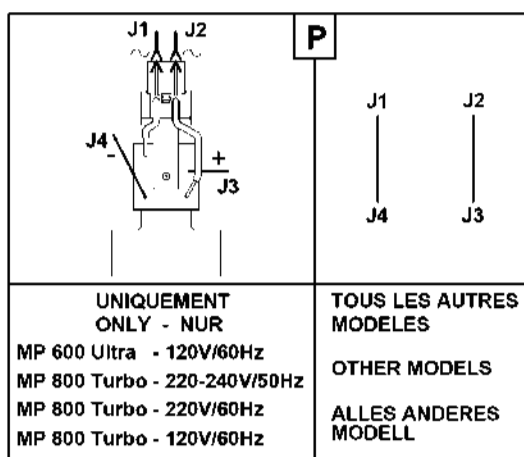
TEKNİK VERİLER

MP 350 Ultra - MP 450 Ultra - MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo 120V/60Hz - 220V/60Hz - 220-240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

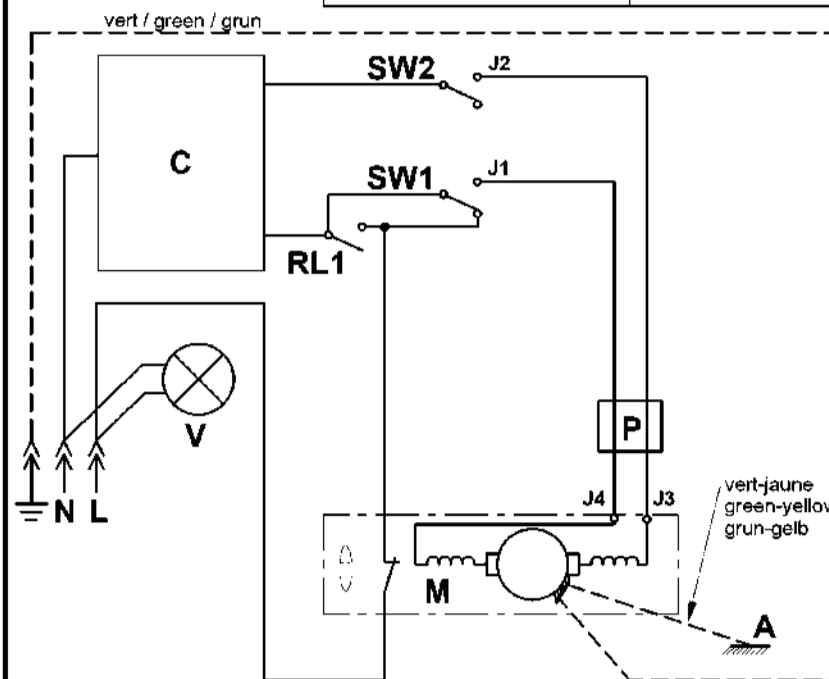
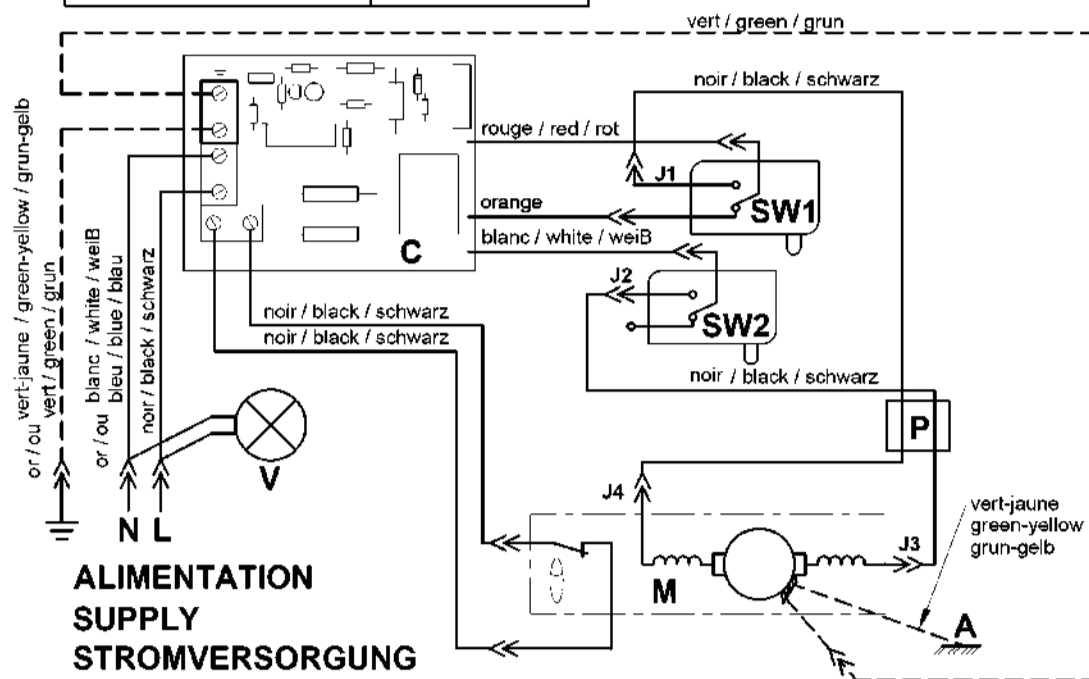
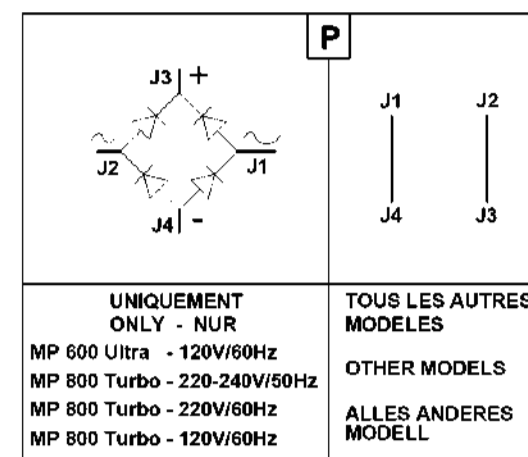
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Français	English	Deutsch
A Carter aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
C Unité de contrôle	Control unit	Kontrolleinheit
M Moteur	Motor	Motor
P Pont de diodes	Rectifier bridge	Brücke diode
SW1 Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
SW2 Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
θ Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz
V Voyant présence tension	Voltage presence indicator	LED-Spannung Präsenz

vert / green / grün { Seulement sur modèles 120V/60Hz
Only on 120V/60Hz version
Gibt es nur für den 120V/60Hz





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



37002314450720A

Réf. : 450 720 A - 21/10/2021 - RDM