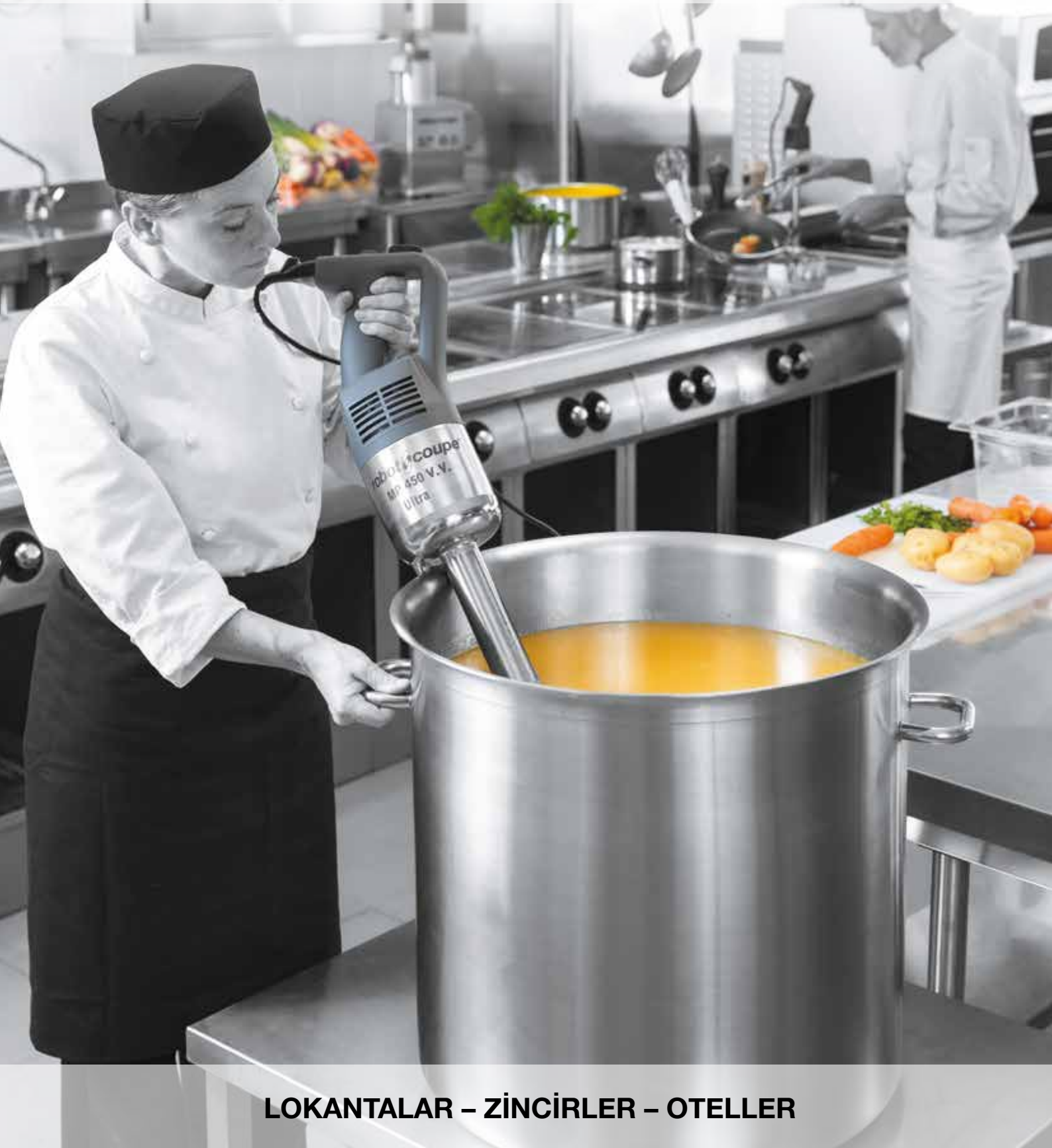


# *robot a coupe*®



## 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

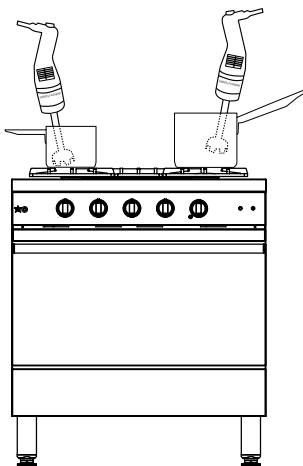
9 500  
dev/dak

▶ Özel  
Emülsiyonlar

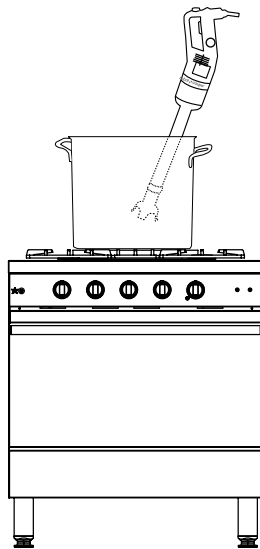
▶ Küçük miktarda  
Karışımlar

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

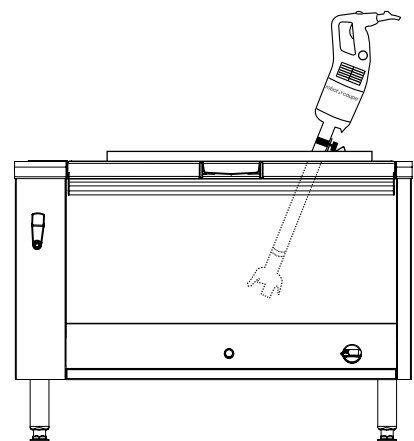
▶ Özel kullanım, catering ve  
yoğun kullanım için



MicroMix Mini MP



CMP



MP Ultra

# KOMBI

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



MP 800 Turbo Combi

400 litre

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

250 W



Mini MP 190 Combi

270 W



Mini MP 240 Combi

Özel Küçük Karışımlar

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

YENİ

310 W



CMP 250 Combi

15 litre

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

350 W



CMP 300 Combi

30 litre

440 W



MP 350 Combi Ultra

50 litre

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

500 W



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

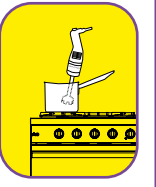


Mini MP  
190 Combi

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

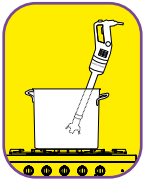


2 300 - 9 600 dev/dak



**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

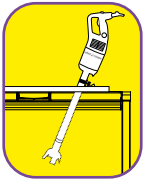
9 500  
dev/dak

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.

## KARIŐTIRICI ALET

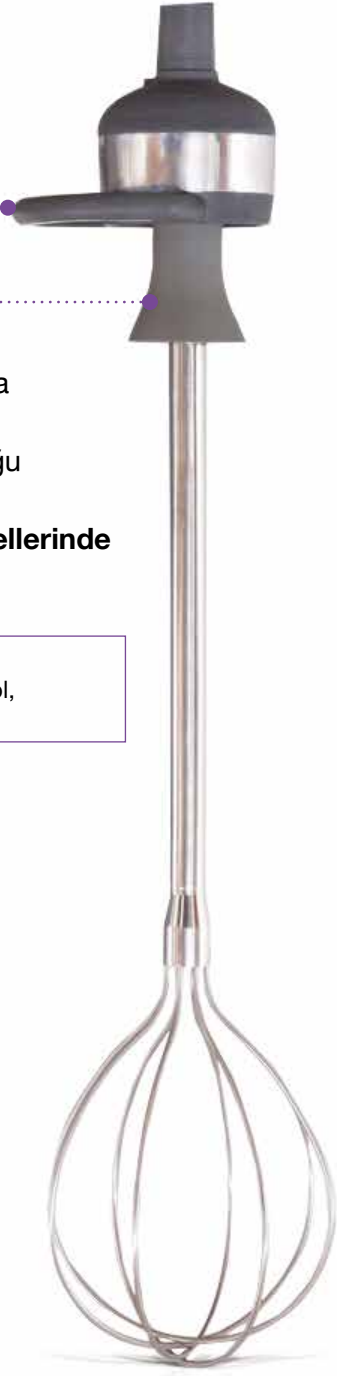
Ergonomik sap

Kauçuk koruma

- 150 ila 510 devir/dakika **deęiřtirilebilir hız**
- Cihazın toplam uzunluęu **690 mm.**
- **MP Combi Ultra modellerinde isteęe baęlı.**

### Uygulamalar:

Ayran - meyve suyu, profiterol, baharatlar + soslar.



## TEMİZLEME TAVSİYELERİ TEMİZLEME

Kolay çıkarılan çan  
biçimindeki uç ve bıçak

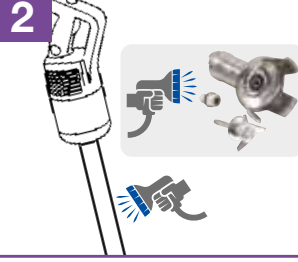


1

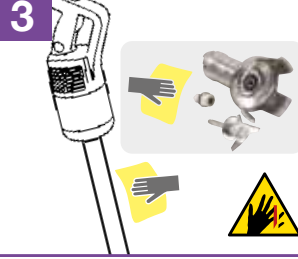


≥5 min

2



3



4



~30'



Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) prosedürü gereęince, kullanıcılara çanı ve bıçaęı temizledikten sonra soęuk odada saklamalarını öneriyoruz.

## EŐSİZ BİR TEKNOLOJİ

### Başlıca yararları:

- **Mükemmel Hijyen:** Ayak, bıçak, çan ve çırpma bölümü kolaylıkla sökülebilir olması, **bir Robot-Coupe özellięi.**
- **Saęlam 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 seçeneęi.



### Tencere kapasitesi

2 ile 400 litre arası.



### Kullanıcılar

Restoranlar, zincirler, oteller.

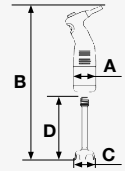


### Kısaca

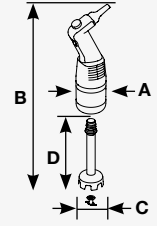
Hijyene dayalı performans, kolay kullanım, çoklu fonksiyon, uzun ömür ve karlılıęı onu piyasadaki en iyi seçim yapıyor.

CE  
Normu

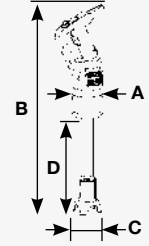
|          | Elektrik özellikleri     |            |                  | Boyutlar (mm) |     |    |     | Ağırlık (kg) |           |
|----------|--------------------------|------------|------------------|---------------|-----|----|-----|--------------|-----------|
|          | Değişken hızlı (dev/dak) | 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      |



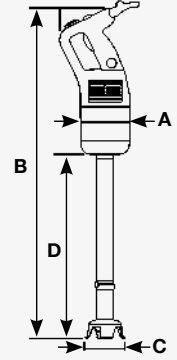
| MINİ SERİ        | Elektrik özellikleri     |            |                  | Boyutlar (mm) |     |    |     | Ağırlık (kg) |           |
|------------------|--------------------------|------------|------------------|---------------|-----|----|-----|--------------|-----------|
|                  | 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      |



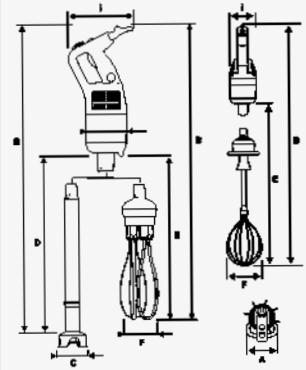
| KOMPAKT SERİ | Elektrik özellikleri     |            |                  | Boyutlar (mm) |     |    |     | Ağırlık (kg) |           |
|--------------|--------------------------|------------|------------------|---------------|-----|----|-----|--------------|-----------|
|              | Değişken hızlı (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.



## CMP 300 V.V.



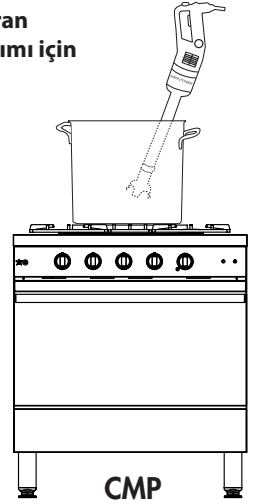
Easy Plug

PASLANMAZ  
ÇELİK  
ÇAN

D

Kazan kapasitesi:

30 litre'ye kadar

Restoran  
kullanımı için

A

## TİCARİ TANIMLAMA

Bütün çorba, sebze suyu, krema, sebze püresi, meyve ezmesi çeşitlerini hazırlamanız için. Kompakt, Kullanışlı, 'Özel restoran sektörü' Performansı.

B

## TEKNİK TANIMLAMA

El Mikseri CMP 300 V.V. - Tek fazlı 230V/50/1. Güç 350 Watt – 2300'den 9600 dev/dak.'ya kadar değişken hız. Bıçak, kapak ve 300 mm uzunluğunda paslanmaz boru.

C

## TEKNİK ÖZELLİKLER

|                                |                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| Gerekli güç                    | 350 Watt                                             |
| Elektrik veriler               | Tek fazlı 230V/50/1<br>1,6 Amp - Priz dahil değildir |
| Değiştirilebilir hız           | 2300 - 9600 devir/dk                                 |
| Geri dönüştürülebilirlik oranı | 95%                                                  |
| Net Ağırlık                    | 3,4 kg                                               |
| Referans                       | 34230B                                               |

## 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 350 Watt.
- Mükemmel bir yalıtım için havalandırma delikleri paslanmaz motor kısmının üst tarafında bulunmaktadır.
- Hız 2300'den 9600 dev/dak.'ya kadar.
- Otomatik olarak hız ayarlama özelliği.
- Ayrıntılı tarifler için kullanım kolaylığı sağlayan değişken hız.

## BORU VE KAPAK

- Bıçak, kapak ve 300 mm uzunluğunda paslanmaz boru.
- Çıkabilen bıçaklı ve ayaklı kapak, Robot-Coupe patentli özel uygulama.

## DAHİL OLAN AKSESUARLAR

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

## CMP 300 V.V.

F

## OPSİYON OLAN AKSESUARLAR

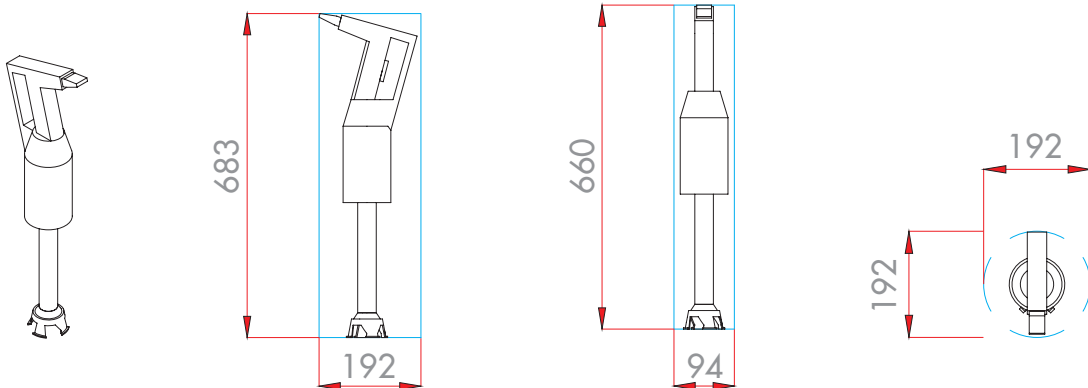
**Minipot® ve Mixipot®** : Karışımlarınızın hazırlanmasına ideal indüksiyonlu paslanmaz kazanlar.



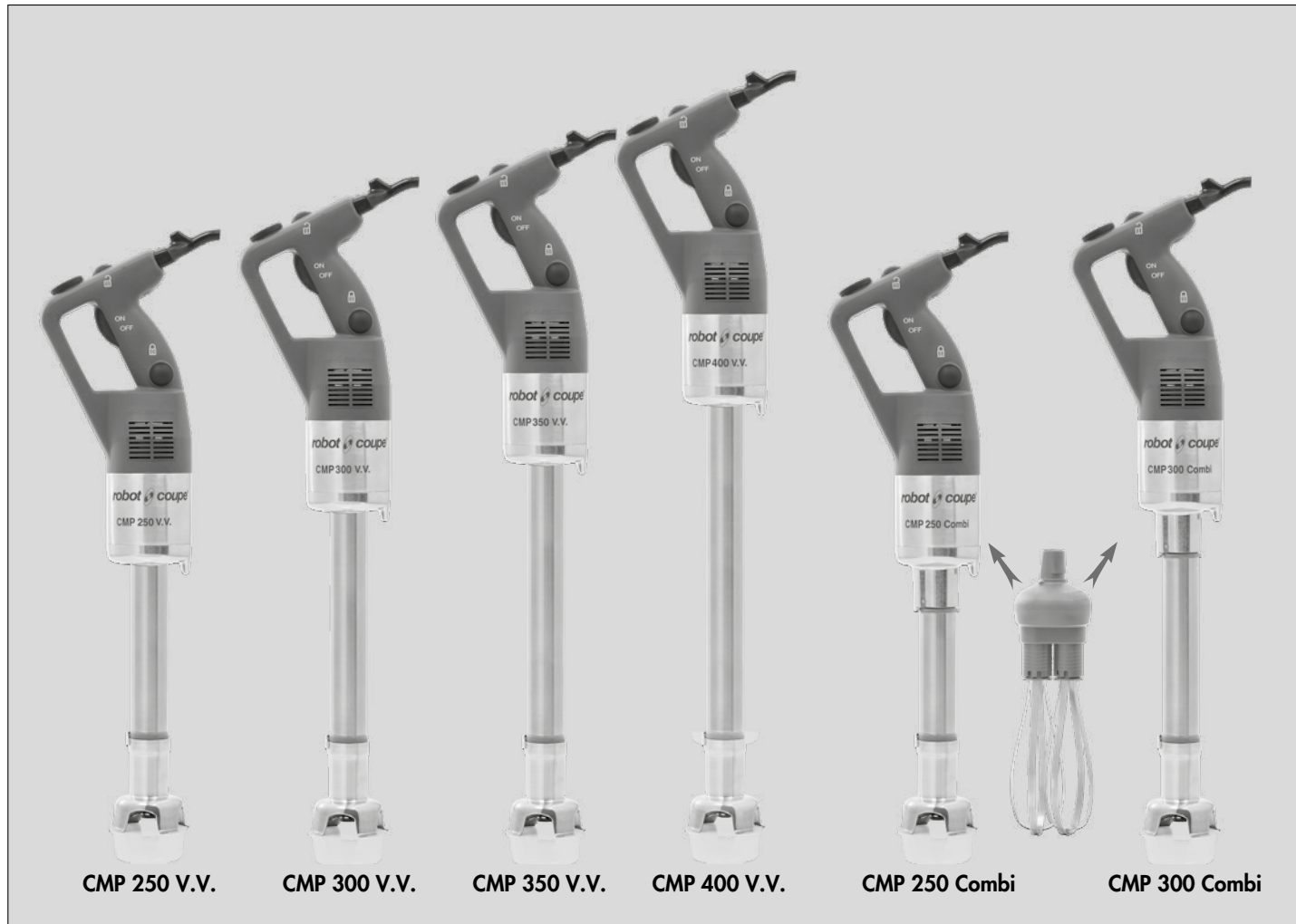
G

## SAKLAMA

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



# *robot* *coupe*<sup>®</sup>



**CMP 250 V.V.**

**CMP 300 V.V.**

**CMP 350 V.V.**

**CMP 400 V.V.**

**CMP 250 Combi**

**CMP 300 Combi**

## 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



# iÇİNDEKİLER

## 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

## KULLANIM & ÜRETİM

## TENCERE DESTEKLERİ

- Evrensel tencere desteği
- Ayarlanabilir tencere destekleri

## SAĞLIK

## TEMİZLEME

- Motor Bloğu
- Ayak ve çan
- Biçak
- Çırpıcı kutusu
- Çırpıcı

## BAKIM

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

## TEKNİK ÖZELLİKLER

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

## GÜVENLİK

## CİHAZIN DURMASI HALİNDE KONTROL USULÜ

## NORMLAR

## ELEKTRİK VE KABLOLAMA ŞEMALARI

# GARANȚIA LIMITATĂ A ROBOT-COUPÉ S.N.C.

**Aparatul Dvs. ROBOT-COUPÉ beneficiază de 1 an garanție de la data cumpărării: această garanție este acordată doar cumpărătorului de origine, adică distribuitorului sau importatorului.**

**Dacă ați cumpărat aparatul ROBOT-COUPÉ de la un distribuitor, garanția de referință este cea a distribuitorului (verificați în acest caz termenii și condițiile de garanție valabile în cazul distribuitorului Dvs.)**

**Garanția ROBOT-COUPÉ nu se substituie garanției distribuitorului, dar în caz de neaplicare a garanției distribuitorului, garanția ROBOT-COUPÉ va fi aplicabilă, dacă este cazul, cu anumite rezerve în funcție de magazine.**

**Garanția ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limitează la defecțiuni legate de materiale și/sau montaj.**

## URMĂTOARELE PUNCTE NU SUNT ACOPERITE DE GARANȚIA ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

**1** - Orice deteriorare a materialului cauzată de utilizarea incorectă sau inadecvată, de căderea aparatului, sau orice deteriorare de același tip cauzată sau rezultată din aplicarea necorespunzătoare a instrucțiunilor (montaj efectuat greșit, eroare de funcționare, curățare și/sau întreținere inadaptate, amplasare necorespunzătoare...).

**2** - Manopera pentru ascuțirea și/sau piesele utilizate pentru înlocuirea diferitelor elemente de asamblare a unui cuțit, lamele tocite, ciobite sau uzate după o anumită perioadă de utilizare considerată normală sau excesivă.

**3** - Piesele și/sau manopera pentru înlocuirea sau repararea lamelor, cuțitelor, suprafețelor, elementelor de fixare sau accesoriile pătate, zgâriate, uzate, deformate sau decolorate.

**4** - Orice modificare, adăugare sau reparație efectuată de persoane necalificate sau de către terți neautorizați de către fabrică.

**5** - Transportul aparatului la centrul de service.

**6** - Costurile de manoperă pentru instalarea și testarea noilor piese și accesorii (de ex. cuve, discuri, lame, elemente de fixare) înlocuite în mod arbitrar.

**7** - Costurile legate de schimbarea sensului de rotație al motoarelor electrice trifazate (în acest caz se aplică răspunderea instalatorului).

**8** - DAUNE PRODUSE ÎN TIMPUL TRANSPORTULUI. Deficiențele vizibile sau ascunse intră în aria de responsabilitate a transportatorului. Clientul trebuie să informeze transportatorul și expeditorul imediat după sosirea mărfii sau de îndată ce descoperă defecțiunea, atunci când este vorba de o deficiență ascunsă.

**PĂSTRAȚI TOATE CARTOANELE ȘI AMBALAJELE ORIGINALE** care vă vor servi la inspecția efectuată de transportator.

Garanția ROBOT-COUPÉ se limitează la înlocuirea pieselor sau aparatelor defectuoase: ROBOT-COUPÉ precum și toate filialele sau societățile sale afiliate, distribuitorii, agenții, administratorii, angajații sau asigurătorii nu pot fi considerați responsabili pentru daunele, pierderile și cheltuielile indirecte legate de aparat sau de imposibilitatea utilizării acestuia.

# PRECAUȚII IMPORTANTE



**ATENȚIE!** Pentru a limita numărul de accidente (șocuri electrice, răniri...) și pentru a reduce daunele materiale legate de utilizarea greșită a aparatului Dvs., citiți cu atenție următoarele instrucțiuni și urmați-le cu strictețe. Citirea acestor informații vă va permite cunoașterea amănunțită a aparatului Dvs. și vă va ajuta la utilizarea corectă a acestuia. Citiți instrucțiunile în întregime și asigurați-vă că acestea au fost citite de către toate persoanele care vor utiliza aparatul. Materialul nostru este destinat utilizării profesionale și nu trebuie în nici un caz utilizat de către copii.

## DEZAMBALARE

- ATENȚIE la sculele tăietoare: lame, cuțitelor...

## INSTALARE

- Se recomandă instalarea aparatului Dvs. pe un suport de perete.

## CONECTARE

- Verificați întotdeauna ca parametrii instalației electrice să corespundă cu valorile indicate pe plăcuța tipologică a blocului motor și ca instalația electrică să suporte amperajul cerut.
- Nu conectați niciodată aparatul la rețeaua de alimentare electrică dacă acesta este scos din recipientul de lucru.

## MANIPULARE

- Manipulați întotdeauna cuțitelor sau lamele cu precauție, acestea sunt foarte ascuțite.

## FAZELE DE MONTAJ

- Respectați cu exactitate fazele de montaj (consultați pagina 153) și asigurați-vă că toate accesoriile sunt poziționate corect.

## UTILIZARE

- Nu încercați niciodată să suprimați sistemele de siguranță.

- Nu introduceți niciodată obiecte în recipientul de lucru.
- Nu porniți niciodată aparatul în gol (fără a fi imersat în ingrediente).
- Înainte de demontarea piciorului, a clopotului sau a telurilor asigurați-vă întotdeauna că aparatul este deconectat.
- Se recomandă înclinarea ușoară a aparatului pentru a vă asigura că clopotul nu vine în contact cu fundul recipientului.



## ATENȚIE

**Procedură care trebuie respectată în cazul scufundării mixerului manual în curs de utilizare.**

- 1) Nu atingeți mixerul sau recipientul și nici blatul de lucru.**
- 2) Deconectați mixerul scoțând cablul de alimentare din priză.**
- 3) Scoateți mixerul din produsul în curs de preparare.**
- 4) Înclinați mixerul pentru a evacua la maxim lichidul.**
- 5) Nu repuneți mixerul în funcțiune, există în continuare pericolul de șocuri electrice.**
- 6) Transportați mixerul obligatoriu la un service S.A.V. autorizat pentru curățarea și uscarea părților electrice.**

## CURĂȚARE

- Din motive de siguranță să deconectați întotdeauna aparatul de la sursele de alimentare înainte de a trece la operația de curățare.

- Curățați sistematic mașina precum și accesoriile, la sfârșitul fiecărui ciclu de utilizare.
- Nu introduceți blocul motor în apă.
- Pentru piesele din aluminiu, utilizați un detergent „special pentru aluminiu”.
- Pentru piesele din plastic, nu utilizați un detergent cu pH alcalin prea ridicat (cu o concentrație prea mare de sodă sau amoniac).
- În nici un caz Robot-Coupe nu își asumă nicio responsabilitate din cauza nerespectării de către utilizator a regulilor elementare de curățare și igienă.

## ÎNȚREȚINERE

- Înainte de orice intervenție asupra părților electrice, este obligatorie deconectarea aparatului de la rețea.
- Verificați în mod periodic starea garniturilor și a garniturilor inelare precum și buna funcționare a elementelor de siguranță.
- Întreținerea și verificarea accesoriilor trebuie să fie cu atât mai atente cu cât în procesul de preparare se folosesc produse corozive (acid citric...).
- Nu puneți aparatul în funcțiune atunci când cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate, dacă aparatul funcționează defectuos sau dacă a fost deteriorat în orice fel.
- În cazul în care constatați o anomalie, contactați serviciul întreținere.

## TOCMAI AȚI ACHIZIȚIONAT UN MIXER PLONJOR

Robot-Coupe a dezvoltat o gamă de mixere manuale ale căror caracteristici sunt prezentate în cele ce urmează.

| Modely        | Variație de viteză | Lungimea tubului | Lungime tel | Capacitatea Litri |
|---------------|--------------------|------------------|-------------|-------------------|
| CMP 250 V.V.  | •                  | 250 mm           |             | 15                |
| CMP 300 V.V.  | •                  | 300 mm           |             | 30                |
| CMP 350 V.V.  | •                  | 350 mm           |             | 45                |
| CMP 400 V.V.  | •                  | 400 mm           |             | 73                |
| CMP 250 Combi | •                  | 250 mm           | 220 mm      | 15                |
| CMP 300 Combi | •                  | 300 mm           | 220 mm      | 30                |
| CMP 250 FW    | •                  |                  | 220 mm      | 15                |

Aceste modele sunt instrumente de lucru perfect adaptate necesităților utilizatorilor. Funcția **mixer (cuțit)** vă va permite să realizați cu ușurință supe, ciorbe, supe-cremă, piureuri de legume sau terciuri. Funcția **teleste** ideală pentru clătite, maioneză, lapte de pasăre, spumă de ciocolată, creme cu unt, frișcă, cremă de brânză....

Accesoriiul tel este prevăzut cu o **cutie metalică a telului** (carcasa din plastic) și mai rezistentă în cazul preparatelor de tipul compoziției de clătite.

Funcția **variație a vitezei** vă va permite reglarea vitezei de preparare și o pornire la viteză mică pentru a reduce stropirea.

Fiecare aparat este furnizat împreună cu un **suport de perete**, pentru a permite o depozitare foarte simplă.

Modelul simplu al acestor aparate permite montarea și demontarea, dintr-o singură răsucire de mână, a tuturor pieselor care sunt manevrate frecvent, în vederea întreținerii sau curățării acestora.

Acest prospect conține informații importante, concepute astfel încât utilizatorul să profite la maximum de investiția sa.

**De asemenea, vă recomandăm insistent să citiți cu atenție aceste informații înainte de punerea în funcțiune a aparatului.**

### Funcția blender

Grație unui **motor foarte puternic**, pot fi procesate cantități de 15 până la 73 litri în funcție de model, cu o **rapiditate** și o **calitate a produsului finit ireproșabile**.

### În funcția tel

În funcția tel, cele 3 modele permit procesarea următoarelor cantități:

- de la 2 la 35 albușuri.
- de la 1 la 30 kg piure de cartofi cu smântână.

## PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI

### • RECOMANDĂRI ELECTRICE

**Acest aparat de clasa a II-a (izolații duble) este alimentat cu curent alternativ monofazat și nu este nevoie de o priză de pământ. Motorul de tip universal este antiparazit.**

**Instalația trebuie să fie protejată de un disjuncteur diferențial și de o siguranță de 10 A.**

**Este necesară o priză de curent 10/16 A monofazat, standardizat.**

**Verificați concordanța dintre tensiunea rețelei electrice și valoarea indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului.**

ROBOT-COUPÉ echipează aceste modele cu diferite tipuri de motoare: 230 V / 50 Hz pentru tensiuni de 220 la 240 V.

120 V / 60 Hz

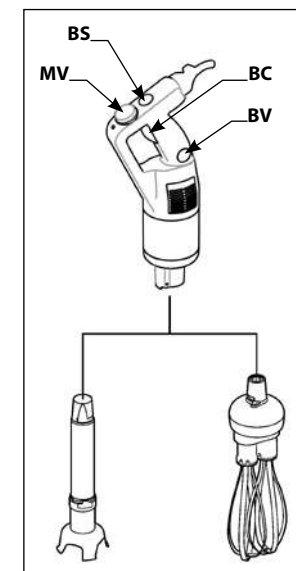
220 V / 60 Hz

Aparatul este livrat cu o fișă monofazată cu cordon de alimentare.

## PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

### • PORNIREA

1. Asigurați-vă că butonul de comandă (BC) nu este anclanșat.
2. Conectați aparatul la rețea.
3. Introduceți aparatul într-un recipient.
4. Apăsăți butonul de siguranță (BS).
5. Apăsăți butonul de comandă (BC). Mixerul se pune în funcțiune.
6. Eliberați butonul de siguranță (BS).
7. Pentru a opri aparatul, eliberați butonul de comandă (BC).



### • PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE PERMANENTĂ

Procedați în același mod pentru punctele de la 1 la 6.

7. Menținând apăsat butonul de comandă (BC), apăsați butonul de blocare (BV).
8. Eliberați butonul de comandă (BC).
9. Eliberați butonul de blocare (BV). Mixerul funcționează singur din acest moment.

10. Pentru a opri aparatul, apăsați butonul de comandă (BC) și eliberați-l.

### • PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE CU VARIAȚIE DE VITEZĂ

Procedați în același fel pentru punctele de la 1 la 6.  
7. Puteți varia viteza motorului răsucind roțița (MV) în sensul mini sau maxi, în funcție de viteza dorită.

**Funcție tel:** turație de la **500 la 1800** rot/min

**Funcție mixer:** turație de la **2300 la 9600** rot/min

Este de preferat să începeți să lucrați la viteză mică cu funcția tel.

**Principiul de autoreglare a vitezei:** După ce ați selectat viteza, lăsați aparatul să lucreze singur. Viteza rămâne constantă, oricare ar fi evoluția consistenței preparatului.

### • CORDON DE ALIMENTARE

După curățarea aparatului, pentru a prelungi durata de viață a cordonului, înfășurați cablul de alimentare în jurul celor două proeminențe, prevăzute special în acest scop, fără a-l întinde în mod exagerat.



## POZIȚIA DE LUCRU



### ATENȚIE!

**Indiferent de poziția de lucru adoptată, pentru a lucra în deplină siguranță, se recomandă așezarea ambelor mâini în locurile precizate mai jos și cât mai departe de elementele aflate în mișcare de rotație și de cele tăietoare.**

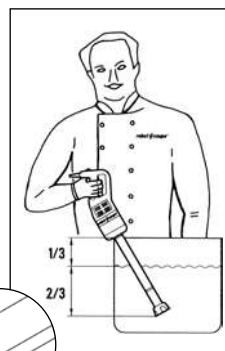
### • FUNCȚIA CUȚIT

Pentru o mai bună ergonomie a lucrului, se recomandă să țineți aparatul de mâner, precum și de baza blocului motor. În plus, se recomandă să înclinați ușor aparatul, asigurându-vă că clopotul nu vine în contact cu fundul recipientului.

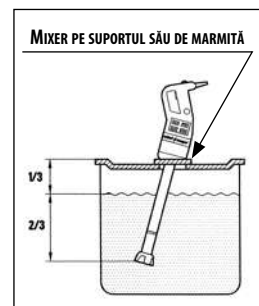


Aparatul poate fi sprijinit și de marginea oalei, asigurându-vă că este menținut înclinat și că clopotul nu vine în contact cu fundul recipientului.

În acest caz, mâna liberă trebuie amplasată de preferință pe garda mânerului (sau cel puțin foarte departe de elementele tăietoare sau aflate în mișcare de rotație).



În cazul în care mixerul este utilizat împreună cu suportul său pentru castron, verificați dacă mixerul este poziționat pe centrul recipientului, dacă acesta este înclinat și clopotul nu atinge fundul castronului.



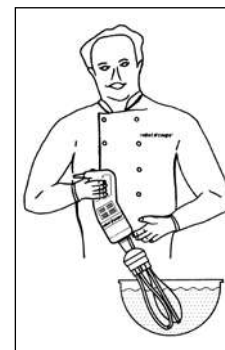
Fiți atenți întotdeauna ca clopotul să fie scufundat suficient în preparat, pentru a evita stropirea iar fantele de ventilare ale blocului motor să nu vină în contact cu lichidele.

Pentru o eficacitate optimă, mixerul trebuie scufundat în preparat cu  $\frac{2}{3}$  din lungimea piciorului.

### • FUNCȚIA TEL

Pentru o mai bună ergonomie a lucrului, se recomandă să țineți aparatul de mâner, precum și de baza blocului motor.

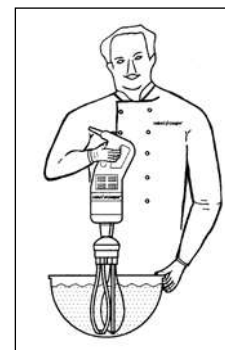
Aparatul poate fi ținut cu o singură mână de mâner, iar cu cealaltă mână, fiind liberă, puteți să țineți, eventual, recipientul.



În timpul preparării, se recomandă să mișcați telurile în recipient pentru a asigura omogenizarea perfectă a preparatului.

Se recomandă insistent să nu atingeți pereții recipientului cu telurile.

Pentru o eficacitate optimă, mixerul trebuie scufundat în preparat cu  $\frac{1}{2}$  din lungimea telului. De asemenea vă recomandăm să începeți procesarea la o viteză lentă.



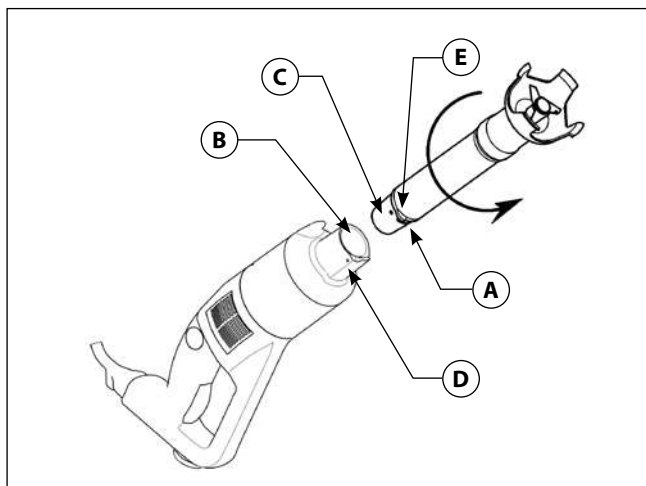
## MONTARE ȘI DEMONTARE

### • FUNCȚIA CUȚIT

**Montarea tubului pe blocul motor (valabil numai în cazul modelelor Combi)**

- Asigurați-vă că aparatul nu este conectat
- Aliniați partea plată **A** a piesei conice **C** a tubului cu degetul **B** interior al carterului din aluminiu.
- Introduceți complet piesa conică **C** a tubului în carterul de aluminiu.

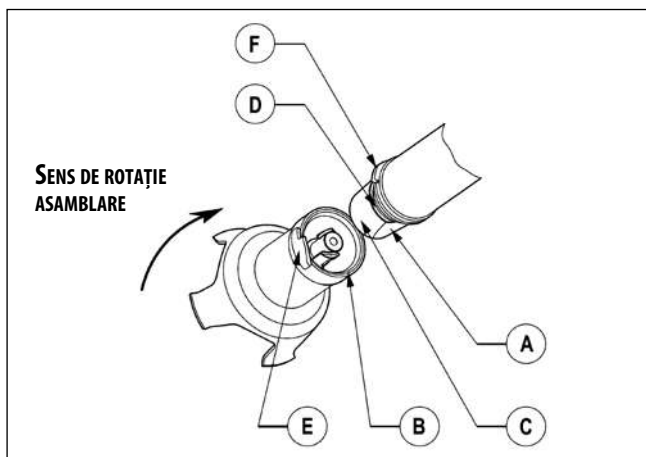
- Răsuciți tubul în sensul indicat de săgeată (vezi imaginea) până când se înfiletează ușor.



### Demontarea tubului blocului motor (numai în cazul CMP Combi)

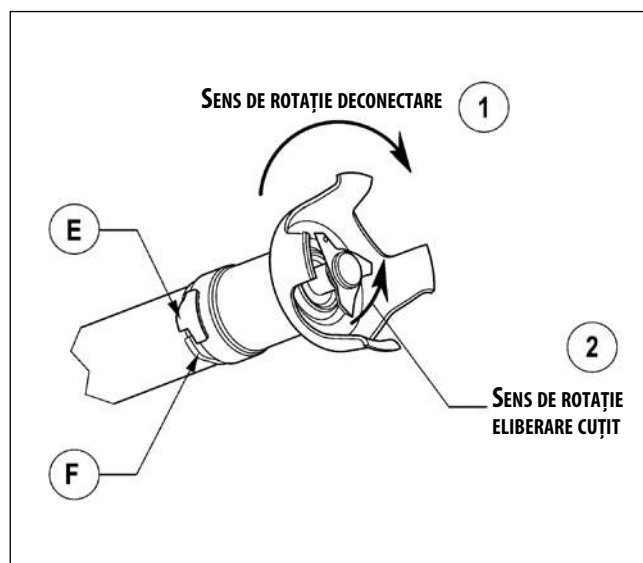
- Asigurați-vă că aparatul nu este conectat.
- Răsuciți tubul în sens invers celui de montare.
- Când se oprește, scoateți tubul din carterul de aluminiu.

### Montarea clopotului pe tub



- Asigurați-vă că aparatul nu este conectat.
- Aliniați partea plată **A** a piesei conice a tubului cu degetul **B** în interiorul clopotului.
- Introduceți piesa conică **C** a tubului în clopot. Când inelul vine în contact cu garnitura tubului **D**, răsuciți clopotul în sensul indicat de săgeată (vezi desenul), astfel încât să asamblați știftul clopotului **E** în știftul tubului **F** până când se strânge ușor.

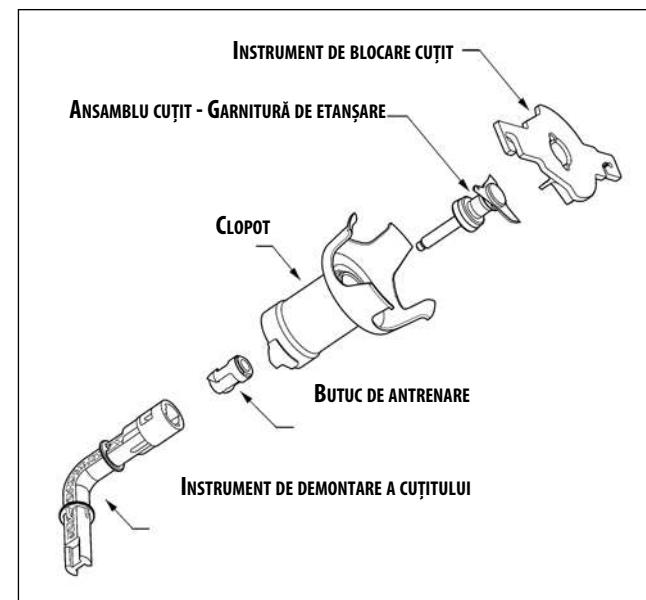
### Demontarea clopotului tubului



- Asigurați-vă că aparatul nu este conectat.
- Rotiți clopotul în sensul indicat de săgeată **1** (vezi desenul) pentru a dezambla știftul clopotului **E** de la știftul tubului **F**. După oprire, scoateți clopotul din tub.

În caz că opune rezistență, rotiți cuțitul în sensul indicat de săgeată **2** astfel încât să-l eliberați de pe ax.

### Demontarea cuțitului

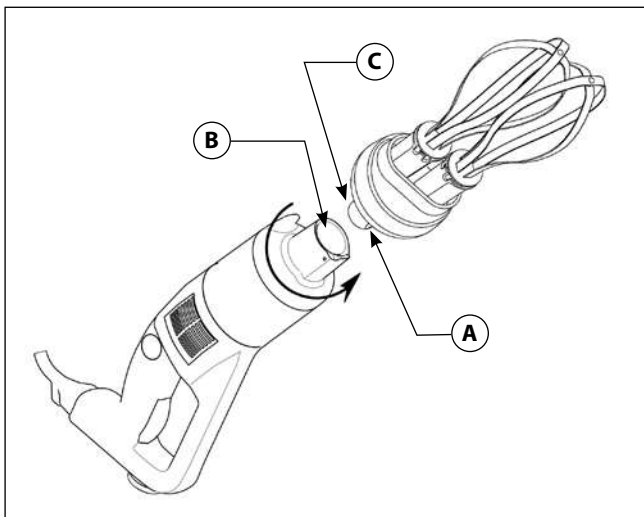


- Pentru a demonta cuțitul în deplină siguranță, țineți cuțitul astfel încât să vă protejați mâna fie cu instrumentul de blocare a cuțitului, fie cu o mânășă de protecție sau o cârpă groasă.
- Cu ajutorul instrumentului de demontare, deșurubați cutia de antrenare.
- Imediat ce cutia de antrenare este deșurubată, cuțitul este liber și poate fi curățat.

### • FUNCȚIE TEL (CMP Combi)

#### Montarea cutiei pe blocul motor

- Asigurați-vă că aparatul nu este conectat.
- Aliniați partea plată **A** a piesei conice **C** a cutiei telului cu degetul **B** interior al carterului de aluminiu.
- Introduceți complet piesa conică **C** a cutiei telului în carterul de aluminiu.
- Răsuciți cutia telului în sensul indicat de săgeată (vezi imaginea) până când se înfiletează ușor.

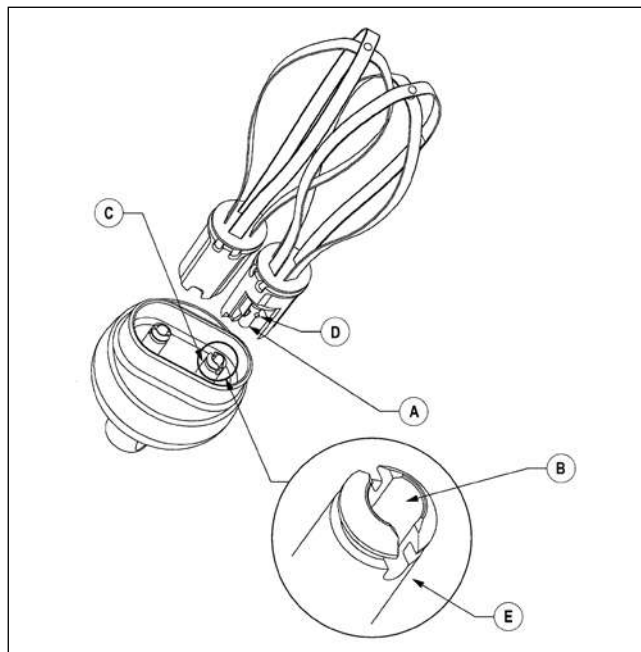


### Demontarea cutiei

- Asigurați-vă că aparatul nu este conectat.
- Răsuciți cutia telului în sens invers celui de montare.
- Când se oprește, scoateți cutia telului din carterul de aluminiu.

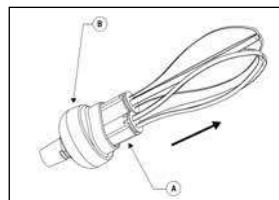
### Montarea telurilor pe cutie

- Țineți cutia într-o mână.
- Cu cealaltă mână țineți telul, apoi introduceți axul **A** primului tel în alezajul **B** axului cutiei telului. Aveți grijă să aliniați degetele de antrenare **D** cu fantele.
- Presând telul în axul **C** cutiei, aplicați-i o mișcare de rotație pentru a cupla degetele de antrenare în fantele **E** ale axului **C**, astfel încât telul să se fixeze pe ax.
- Pentru a controla fixarea corespunzătoare a telului pe ax **C**, trageți ușor de spițe.
- Procedați în același mod pentru al doilea tel. Dacă telul nu se poate cupla, scoateți telul, răsuciți-l ¼ de rotație și reîncepeți operațiunea.

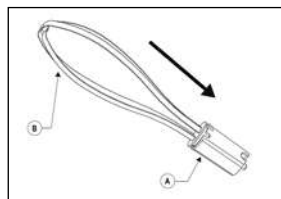


### Demontarea telurilor din cutie

Scoateți ejectorul **A** în sensul indicat de săgeată, ținând ejectorul cu o mână, iar cutia **B** cu cealaltă.



### Demontarea ejectorului



- Țineți telul de spițe **B** cu o mână.
- Cu cealaltă mână trageți ejectorul **A** în sensul indicat de săgeată (vezi desenul).

**Picior, cuțit** (dispozitiv brevetat exclusiv Robot Coupe) și **tel complet demontabile** pentru o curățare ușoară, o igienă perfectă și întreținere simplă.

## UTILIZARE & FABRICAȚIE

Funcția mixer vă permite realizarea tuturor lucrărilor de amestecare cu un consum minim de timp, funcția tel vă permite să bateți și să amestecați preparatul, de asemenea vă sfătuim să urmăriți atent realizarea preparatelor pentru a obține rezultatul dorit.

### Operațiuni specifice pentru restaurante

#### Funcția cuțit

- Supe / Supă de legume
- Piure de legume: morcov, spanac, țelină, ridichi, fasole verde...
- Spumă: legume, pește...
- Compoturi de fructe
- Sosuri: verde, sos iute (rouille), remoulade, sos emulsionat cu smântână, cu roșii, cu pătrunjel...
- Tocături pentru supe: langustine, homar, crustacee...
- Aluat de gogoși

#### Funcția tel

- Piure de cartofi (din cartofi proaspeți sau fulgi)
- Aluat de gogoși
- Maioneză
- Albușuri de ou
- Spumă de ciocolată
- Unturi compuse
- Cremă chantilly
- Cremă de brânză...

### Operațiuni specifice pentru laboratoarele farmaceutice și chimice

- Amestecuri: prepararea de unguente, creme, paste... emulsii.

## SUPORTURI PENTRU CASTRON

Acestea permit înclinarea mixerului fără efort sau funcționarea autonomă a acestuia. Fiind fabricate din inox și complet demontabile, acestea pot fi curățate ușor și sunt foarte practice.

### • SUPOUT CASTRON UNIVERSAL

Pentru toate Ø castroanelor.



### • SUPORTURI REGLABILE PENTRU CASTRON

Opțional sunt disponibile trei suporturi pentru castron. Acestea se pot adapta la dimensiunea castronului:

- Ø castron de la 330 mm la 650 mm.
- Ø castron de la 500 mm la 1000 mm.
- Ø castron de la 850 mm la 1300 mm.



## IGIENĂ

În toate stadiile de fabricație, materialele trebuie să fie curate.

Între fiecare tip de produs procesat este obligatorie curățarea minuțioasă a aparatului, folosind un detergent/dezinfectant.

### • IMPORTANT: NU UTILIZAȚI NICIODATĂ HIPOCLORIT DE SODIU CONCENTRAT

#### - Nu utilizați produsele următoare:

- Produse de curățare abrazive.
- Solvenți.

- Bureți metalici de curățat.
- Detergenți pudră.
- Aceste produse pot deteriora produsele metalice și din material plastic ale mixerului.

## CURĂȚARE



### ATENȚIE

**Din motive de siguranță, trebuie să deconectați întotdeauna aparatul înainte de a începe să îl curățați (pericol de electrocutare).**

**După utilizarea mixerului într-un preparat cald, răciți partea de jos a piciorului telului în apă rece înainte de a demonta instrumentul.**

La sfârșit, curățați rapid piciorul sau telul pentru a evita scurgerea alimentelor pe laturi.

### • BLOCUL MOTOR

**Nu introduceți niciodată blocul motor cu mânerul în apă, ci curățați-l utilizând o cârpă puțin umedă sau un burete.**

### • PICIORUL ȘI CLOPOTUL

Se poate proceda în două moduri:

#### DUPĂ FIECARE UTILIZARE

- 1) Umpleți un recipient adaptat cu apă caldă, la 65 - 70° C, și adăugați detergent de vase. Lăsați utilajul să funcționeze timp de 20 de secunde.
- 2) Scoateți mixerul din priză.
- 3) Cu ajutorul unei perii, curățați părțile externe ale tubului și ale clopotului cu apă caldă, iar la sfârșit cu detergent utilizat anterior.
- 4) Clătiți cu apă caldă. Reintroduceți utilajul în priză și lăsați să funcționeze din nou timp de 10 -15 secunde.

## LA SFÂRȘITUL ZILEI

- 5) După deconectarea obligatorie a aparatului, demontați clopotul de pe suport pentru a elimina condensul.
- 6) Dezasamblați diferitele piese ale clopotului cu ajutorul instrumentului de demontare și de protecție, având mare grijă să nu deteriorați suprafețele axului cuțitului și garniturile de etanșare ale cartușului. Curățați toate piesele evitând utilizarea unui detergent prea agresiv. Cuțitele sunt instrumente ascuțite și trebuie utilizate cu atenție.
- 7) Introduceți timp de 1 minut piciorul fără clopot într-o soluție de detergent nu prea agresiv, clătiți și lăsați la uscat înainte de a pune la loc clopotul.
- 8) După curățare, uscați bine diferitele piese, pentru a se evita o eventuală oxidare.



### ATENȚIE

**În afară de condens, în interiorul clopotului nu trebuie să existe nici lichid, nici ingrediente.**

**În cazul în care există lichid sau ingrediente în clopot, este absolut necesar:**

- schimbare subansamblu inel/cuțit (Ref.: 89676),
- să curățați și să dezinfectați clopotul și capătul piciorului pentru a evita orice risc de contaminare.

**După fiecare utilizare a mixerului:**

- este important să demontați clopotul pentru a îndepărta condensul din clopot și pentru a vedea dacă au pătruns alimente. Pentru a elimina condensul, pur și simplu lăsați clopotul demontat să se usuce.
- este recomandat să curățați clopotul și capătul piciorului cu un detergent nu prea agresiv.

## • CUȚITUL

Cuțitul se demontează de pe clopot pentru o curățare minuțioasă a aparatului.

După curățarea cuțitului, **ștergeți întotdeauna cu grijă** lamele pentru a preveni eventuala oxidare. Cuțitele sunt instrumente ascuțite și trebuie utilizate cu atenție.

## • CUTIA TELULUI

Nu scufundați niciodată carcasa telului în apă.

Curățați cu ajutorul unei cârpe de unică folosință.

Nu curățați niciodată carcasa telului în mașina de spălat vase.

## • TELUL

Telurile pot fi curățate manual sau în mașina de spălat vase.

Pentru o curățare eficientă se recomandă demontarea ejectorului pentru teluri.



## IMPORTANT

**Verificați dacă detergentul se poate utiliza pentru materiale plastice. Anumiți detergenți prea alcalini (de exemplu cu o concentrație foarte mare de sodă sau amoniac) sunt total incompatibili cu anumite materii plastice și le deteriorează foarte rapid.**

## ÎNTREȚINERE

## • CUȚITUL

Calitatea tăierii depinde, în principal, de starea lamelor și de gradul lor de uzură. Cuțitul este, de fapt, o piesă supusă uzurii, pe care trebuie să o înlocuiți cu regularitate pentru a obține întotdeauna aceeași calitate a produsului final.

Se recomandă ca atunci când înlocuiți cuțitul să înlocuiți și inelul de ghidare și garnitura de etanșare.

## • TELUL

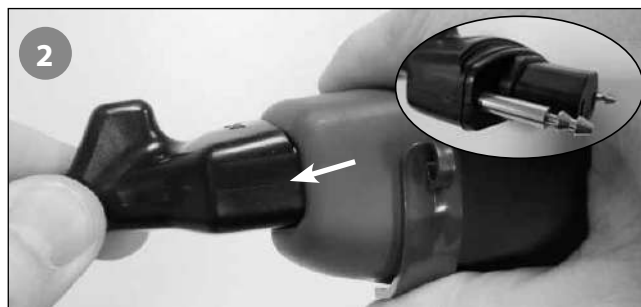
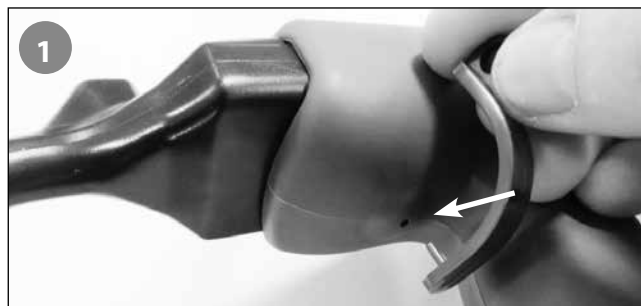
Calitatea preparatului depinde, în principal, de starea spițelor și de gradul lor de uzură. Este deci importantă înlocuirea periodică a acestora pentru a obține un produs final de calitate.

## • CORDON DE ALIMENTARE

Pentru a garanta siguranța, cordonul de alimentare trebuie să fie întotdeauna în stare bună. Cordonul este, de fapt, o componentă supusă la nenumărate solicitări; trebuie să îl înlocuiți în caz de deteriorare (rupere, ardere...).

### Procedură de înlocuire a cablului:

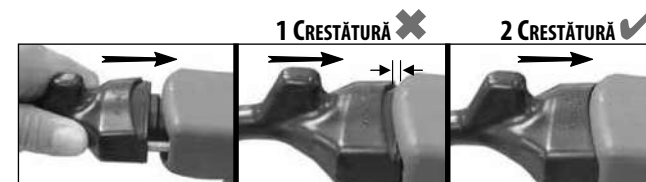
- 1) Utilizați instrumentul de demontare furnizat odată cu cordonul nou SAV.
- 2) Apăsăți butonul (consultați fotografia) și trageți de cablu fără a elibera instrumentul de demontare.



## 3) Montarea noului cordon:

Racordați conectorul „Easy-Plug” la blocul motor.

Înainte de orice intervenție, asigurați-vă că nu ați conectat ștecărul la rețeaua electrică.

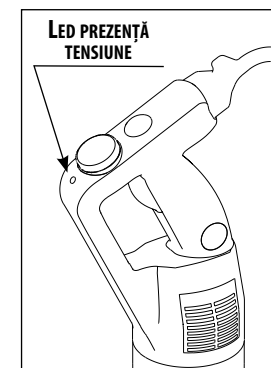


Racordați ștecărul la rețeaua electrică.



Asigurați-vă că fișa cordonului este bine introdusă (trebuie introdusă, în mod obligatoriu, cele 2 crestături ale fișei), în caz contrar, butoanele de control nu vor funcționa.

Odată ce cordonul este conectat la mâner, apoi branșat la rețea, un led verde va indica prezența tensiunii electrice în cordon, conexiunea corectă a cablului la aparat și, așadar, buna funcționare a cablului.



**Numai pentru dispozitivele de 120 V/60 Hz: indicatorul verde nu se aprinde în momentul conectării aparatului la rețea, acesta se aprinde însă doar în momentul activării butonului de comandă (BC).**

## • GARNITURA PICIORULUI

Pentru a păstra o etanșeitate perfectă între clopot și picior, este necesar să verificați cu regularitate gradul de uzură a garniturii și să o înlocuiți dacă este cazul.

## • INELUL DE ETANȘARE

Inelul de etanșare al piciorului poate fi uns (a se utiliza uleiul indicat în tabel).

Pentru a păstra o etanșeitate perfectă a piciorului, se recomandă verificarea cu regularitate a stării de uzură a acestui inel și înlocuirea sa dacă este necesar.

Acest inel de etanșare este ușor de înlocuit; de asemenea, vă recomandăm să verificați întotdeauna ca acesta să fie în stare bună.



## ATENȚIE!

### Verificați periodic:

- Starea membranelor de etanșare ale celor 3 butoane. Ele nu trebuie să prezinte nicio urmă de fisură care ar duce la pierderea etanșeității.
- Starea corpului mixerului. Nu trebuie să prezinte nicio urmă de fisură și niciun orificiu anormal care ar permite accesul la părțile sub tensiune.

## CARACTERISTICI TEHNICE

### • MASĂ

|                     | Netă   | Ambalat |
|---------------------|--------|---------|
| <b>CMP 250 V.V.</b> | 3,3 kg | 3,9 kg  |
| <b>CMP 300 V.V.</b> | 3,4 kg | 4,0 kg  |
| <b>CMP 350 V.V.</b> | 3,7 kg | 4,2 kg  |
| <b>CMP 400 V.V.</b> | 3,8 kg | 4,3 kg  |

### CMP 250 Combi

|          |        |        |
|----------|--------|--------|
| cu mixer | 3,4 kg | 5,6 kg |
| cu tel   | 3,6 kg |        |

### CMP 300 Combi

|          |        |        |
|----------|--------|--------|
| cu mixer | 3,6 kg | 5,7 kg |
| cu tel   | 3,6 kg |        |

## • DIMENSIUNI (mm)

|     | CMP 250 V.V. | CMP 300 V.V. | CMP 350 V.V. |
|-----|--------------|--------------|--------------|
| A = | 94           | 94           | 94           |
| B = | 633          | 683          | 741          |
| C = | 90           | 90           | 90           |
| D = | 255          | 305          | 363          |

|     | CMP 400 V.V. | CMP 250 Combi | CMP 300 Combi |
|-----|--------------|---------------|---------------|
| A = | 94           | 94            | 94            |
| B = | 786          | 663           | 723           |
| C = | 90           | 90            | 90            |
| D = | 413          | 300           | 350           |
| E = |              | 390           | 390           |
| F = |              | 120           | 120           |

## • ÎNĂLȚIMEA DE LUCRU

Vă recomandăm să verificați ca recipientul să fie poziționat pe un plan de lucru stabil.

## • NIVELUL DE ZGOMOT

Nivelul continuu echivalent de presiune acustică în timpul funcționării în gol a aparatului se situează sub 70 dB(A).

## • CARACTERISTICI ELECTRICE

Aparat monofazat

### CMP 250 V.V. / CMP 250 Combi

| Motor         | Mixer Turație (rot/min) | Tel Turație (rot/min) | Intensitate (Amp.) |
|---------------|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| 230 V / 50 Hz | 2300 - 9600             | 500 - 1800            | 1,4                |
| 120 V / 60 Hz | 2300 - 9600             | 500 - 1800            | 2,6                |
| 220 V / 60 Hz | 2300 - 9600             | 500 - 1800            | 1,3                |

Aparat monofazat

### CMP 300 V.V./CMP 300 Combi

| Motor         | Mixer Turație (rot/min) | Tel Turație (rot/min) | Intensitate (Amp.) |
|---------------|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| 230 V / 50 Hz | 2300 - 9600             | 500 - 1800            | 1,6                |
| 120 V / 60 Hz | 2300 - 9600             | 500 - 1800            | 2,9                |
| 220 V / 60 Hz | 2300 - 9600             | 500 - 1800            | 1,4                |

Aparat monofazat **CMP 350 V.V.**

| Motor         | Mixer Turație (rot/min) | Intensitate (Amp.) |
|---------------|-------------------------|--------------------|
| 230 V / 50 Hz | 2300 - 9600             | 1,7                |
| 120 V / 60 Hz | 2300 - 9600             | 3,1                |
| 220 V / 60 Hz | 2300 - 9600             | 1,6                |

Aparat monofazat **CMP 400 V.V.**

| Motor         | Mixer Turație<br>(rot/min) | Intensitate<br>(Amp.) |
|---------------|----------------------------|-----------------------|
| 230 V / 50 Hz | 2300 - 9600                | 1,9                   |

- **Puterea este specificată pe placa noastră de date.**

## SECURITATE



### ATENȚIE!

**Cuțitelor și discurile sunt scule tăietoare, manipulați-le cu precauție.**

Mixerele manuale ROBOT-COUPÉ sunt prevăzute cu un sistem de siguranță format din:

- siguranță de comandă
- siguranță termică de funcționare
- Siguranța pentru cazul lipsei de tensiune.
- Siguranța montării cordonului

#### • Siguranța de comandă

ceastă siguranță împiedică pornirea accidentală a aparatului. De fapt, pentru a porni aparatul trebuie să apăsați obligatoriu pe cele două butoane de comandă. Pentru a porni aparatul, respectați instrucțiunile din paragraful PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE (pagina 152).

#### • Siguranța termică de funcționare

În cazul în care aparatul este forțat pentru o perioadă de funcționare îndelungată, se declanșează automat siguranța termică a aparatului. În acest caz, așteptați până la răcirea completă a aparatului și apoi repetați operațiunile de PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE (pagina 152).

#### • Siguranța pentru cazul lipsei de tensiune

În caz de întrerupere a alimentării electrice sau în cazul deconectării aparatului de la rețea, acesta nu poate fi repornit decât urmând fazele de PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE (pagina 152).

#### • Siguranța montării cordonului

Înainte de a conecta cordonul la rețeaua electrică, trebuie întotdeauna să vă asigurați că:

1°) Cordonul este în stare bună

2°) Conectarea la mânerul aparatului este bună. În caz contrar, vă rugăm să consultați procedura de PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE (pagina 152).



## REACTIVARE

**Nu încercați niciodată să anulați sistemele de blocare și de siguranță.**

**Nu introduceți niciodată obiecte în recipientul de lucru.**

**Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol (fără a fi introdus în ingrediente).**

**Înainte de a demonta piciorul, clopotul sau telurile, asigurați-vă întotdeauna că aparatul a fost deconectat.**

**Se recomandă să înclinați ușor aparatul, asigurându-vă că clopotul nu vine în contact cu fundul recipientului.**

## PROCEDURA DE CONTROL ÎN CAZUL OPRIRII APARATULUI

Pentru început, identificați cu precizie cauza opririi aparatului.

#### • Dacă este vorba de o întrerupere sau o decuplare a prizei de alimentare (ledul verde de prezență a tensiunii este stins).

- Eliberați butonul de comandă (BC).
- Remediați problema.
- Repuneți aparatul în funcțiune urmând procedura de PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE (pagina 152).

#### • Dacă aparatul este supraîncălzit (ledul verde de prezență a tensiunii rămâne aprins)

- Eliberați butonul de comandă (BC).
- Deconectați aparatul de la rețea.
- Așteptați câteva minute pentru a se răci motorul și pentru rearmarea protecției termice.
- Repuneți aparatul în funcțiune urmând procedura de PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE (pagina 152).

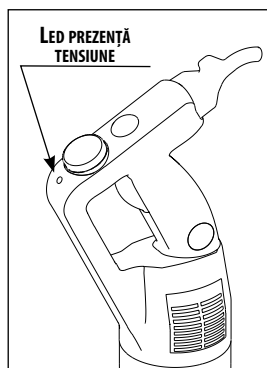
#### • În cazul unei cauze nedeterminate

- Eliberați butonul de comandă (BC).
- Deconectați aparatul de la rețea.
- Controlați:
  - alimentarea în rețea,
  - rotirea liberă a cuțitului în clopot (blocaj din cauza unei ustensile),
  - starea cablului de alimentare,

- rotirea liberă a cuțitului în clopot (nu este vorba de gripare),
- rotirea arborelui de antrenare. În acest scop, demontați clopotul de pe picior și controlați manual rotirea la punctul de ieșire al arborelui.

• **Dacă ledul verde de prezență a tensiunii este stins, verificați:**

- Alimentarea rețelei.
- Conexiunea corectă a cablului la priza de perete.
- Fixarea corectă a cordonului la mâner (a se vedea pagina 157).
- Starea cordonului (fir rupt).  
În acest caz, consultați procedura de înlocuire de la pagina 157.



**În cazul unei pene dintr-o cauză necunoscută, adresați-vă reprezentantului comercial sau duceți aparatul la o unitate de service.**

## NORME

Consultați declarația de conformitate de la pagina 3



## **ELEKTRİK VE KABLOLAMA ŞEMALARI**

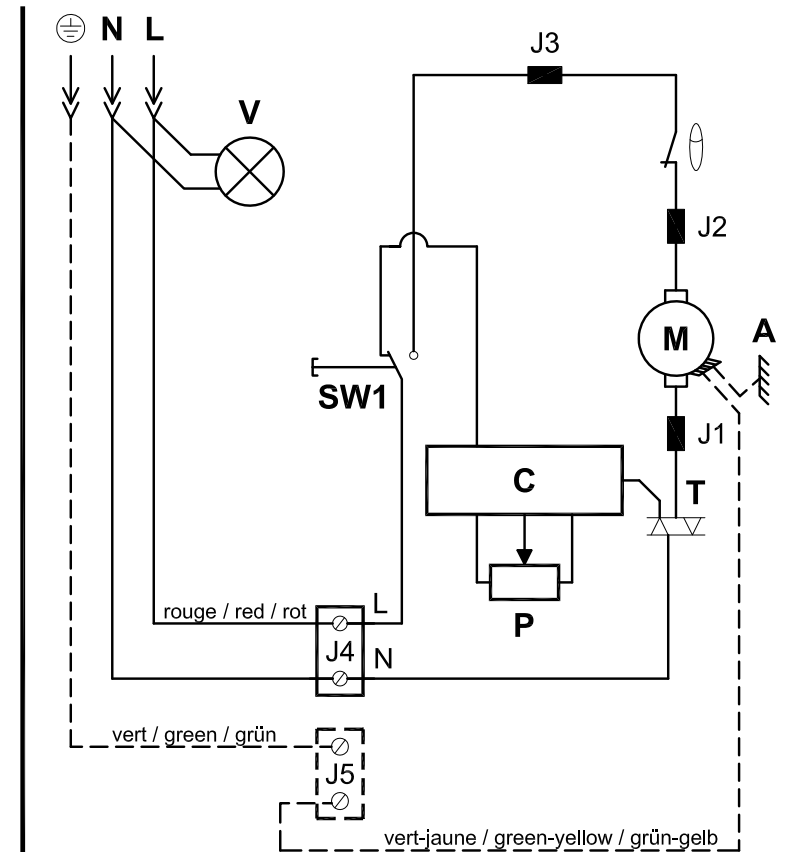
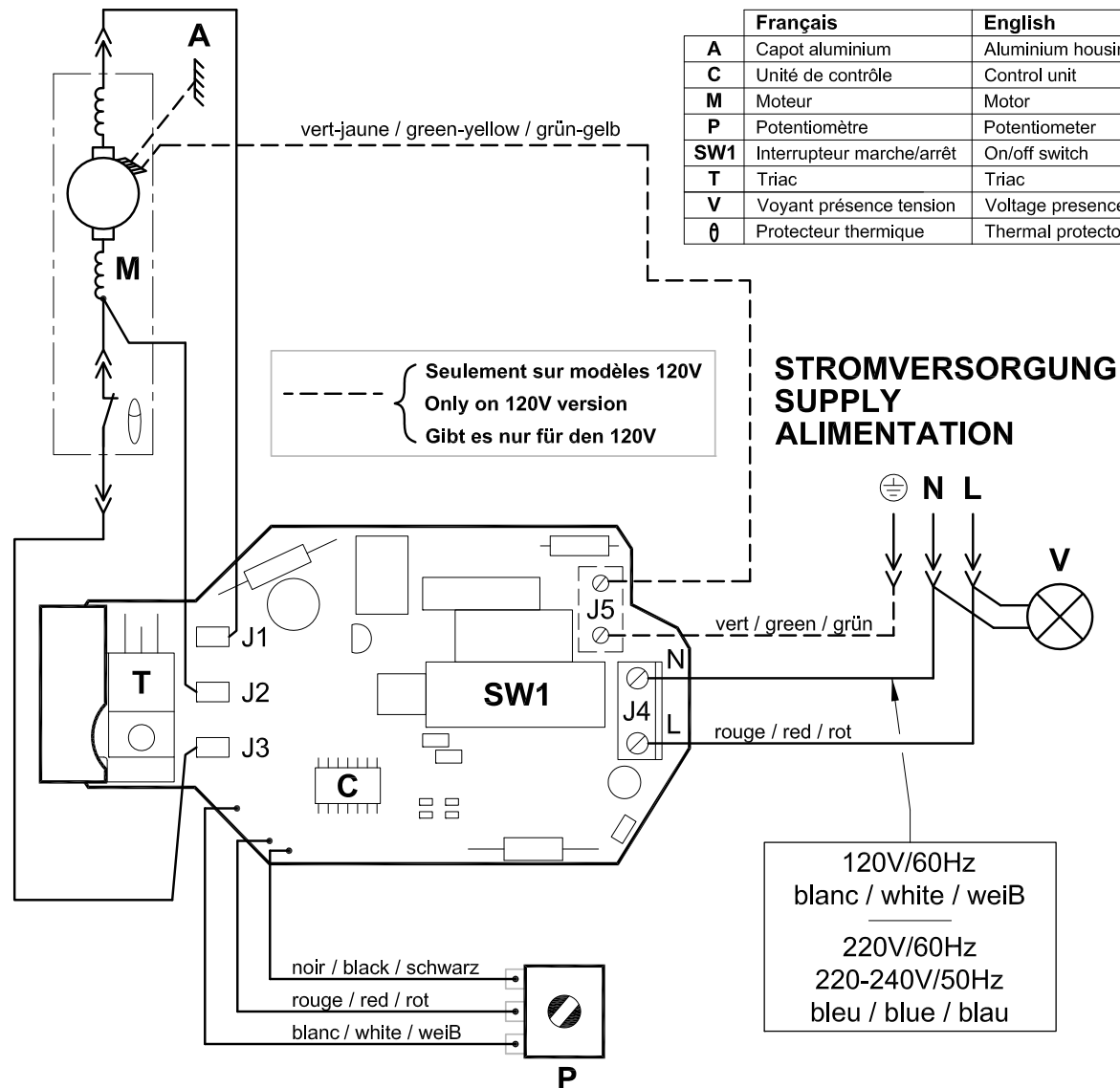
# CMP250 V.V. - CMP300 V.V. - CMP350 V.V. - CMP400 V.V. - CMP250 Combi - CMP300 Combi - CMP250 FW

120V/60Hz - 220V/60Hz - 220-240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD





**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**



3700231445179

Ref. : 451 779 - 18/03/2022 - RDM