

robot coupe®

New
Register
your product
on line



MP 350
Ultra

MP 450
Ultra

MP 550
Ultra

MP 600
Ultra

MP 800
Turbo

MP 350
Ultra TP

MP 800
Turbo TP

MP 350 Combi
Ultra

MP 450 Combi
Ultra

MP 450 FW
Ultra

MP 450
FW XL Ultra

- 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
- MP 350 Ultra TP
- MP 800 Turbo TP

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- NI** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- PI** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

PRODUCTS FOOD SECTOR SELECTION GUIDE SUPPORT CONTACT US DOCUMENTATION

Home > Support

Are you a **distributor**?
Access the Robot-Coupe After-Sales Service Website.
CLICK TO ACCESS OUR SUPPORT

Do you want to register **your machine**?
Register your product by entering the serial number.
Serial number REGISTER

Are you looking for **accessories** or **after-sales service** for your machine?
We will get back to you as soon as possible.
CONTACT US

Do you want to **contact us**?
We will make every effort to get back to you as soon as possible.
CONTACT US

robot @ coupe®

EU Conformiteitsverklaring

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

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Laagspanning" **2014/35/EU**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening **(EG) nr. 1907/2006** (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening **(EG) nr. 1935/2004** "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de Verordening **(EG) nr. 2023/2006** "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening **(EU) nr. 10/2011** "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,

- **EN 60204** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
- **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - Eisen volgens EN 60204-1. Minimum IP34 voor de behuizing van de besturingssystemen.
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Kloppers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
 - **EN 13208** Groenteschildmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.
- Verklaring voor alle bovenstaande richtlijnen, regels en normen, en alle toepasselijke (EU)-richtlijnen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25 november 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

U HEEFT EEN STAAFMIXER GEKOCHT

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

INWERKINGSTELLING

- Inschakeling
- Continu bedrijf
- Variabele snelheid
- Snoer

WERKSTAND

- Mesfunctie
- Klopperfunctie

MONTAGE & DEMONTAGE

- Mesfunctie
- Klopperfunctie
- Gardefunctie

TOEPASSINGEN & BEREIDINGEN

PANNESTEUN

- Verstelbare pansteunen
- Enkelvoudige

HYGIËNE

REINIGING

- Motorblok
- Na ieder gebruik
- Mes
- Klopperhouder
- Klopper
- Gardehouder
- Garde

ONDERHOUD

- Mes
- Klopper
- Snoer
- Staafpakking
- Afdichtingsring
- Patroon

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht & Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

CONTROLEPROCEDURE BIJ TOT STILSTAND KOMEN VAN HET TOESTEL

NORMEN

ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

ROBOT-COUCPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 - Schade ontstaan tijdens de verzending. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

Bewaar alle oorspronkelijke verpakkingen en verpakkingsmaterialen voor inspectie door de transporteur.

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



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

UITPAKKEN

- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Het verdient aanbeveling het toestel op de wandsteun te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Zet het toestel nooit aan zolang het niet in een pan met ingrediënten is gedompeld.

BEHANDELING

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

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 54) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit de veiligheidssystemen uit te schakelen.
- Steek nooit een ander voorwerp in de pan waarin u het toestel gebruikt.
- Het toestel nooit onbelast laten werken (zonder dat het in de ingrediënten is gedompeld).

- Controleer, voordat u de voet, de klok of de kloppers monteert, of de stekker van het toestel uit het stopcontact is gehaald.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat iets te kantelen en te vermijden dat de beschermkap in contact komt met de bodem van de kom.
- Bij machines uit de Speciale serie hapjespannen (MP 350 Ultra TP, MP 800 Turbo TP) kan de beschermring aan het uiteinde van de beschermkap echter tegen de bodem van de kom worden gedrukt om het apparaat gemakkelijker over de bodem van de kom te laten bewegen zodat het wendbaarder wordt. De machine moet echter altijd onder een hoek staan die groot genoeg is om optimale mengprestaties te garanderen.



LET OP!

Te volgen procedure in het geval dat de staafmixer tijdens het gebruik in de bereiding ondergedompeld raakt.

- 1) Raak de mixer niet aan, evenmin als de pan en het werkvlak.**
- 2) Trek de stekker van het snoer van de mixer uit het stopcontact.**
- 3) Neem de mixer uit de vloeistof in de pan.**
- 4) Zet de mixer schuin om zoveel mogelijk vloeistof te laten afdruppen.**
- 5) Stel de mixer niet opnieuw in werking, want er blijft altijd een gevaar van elektrische schokken bestaan.**
- 6) Het is absoluut noodzakelijk de mixer terug te sturen naar een erkende klantenservice, om hem te laten schoonmaken en de elektrische delen te laten droogmaken.**

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

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

U HEEFT EEN STAAFMIXER GEKOCHT

Robot-Coupe heeft een serie staafmixers ontwikkeld waarvan u hieronder de kenmerken vindt.

Model	Variabele snelheid	Mixer accessoire	Klopper accessoire	Verwerkingscapaciteit Liter
MP 350 Ultra		365 mm		50
MP 350 Ultra TP		373 mm		50-100
MP 350 V.V. Ultra	•	365 mm		50
MP 450 Ultra		465 mm		100
MP 450 V.V. Ultra	•	465 mm		100
MP 550 Ultra		565 mm		200
MP 600 Ultra		585 mm		300
MP 800 Turbo		750 mm		400
MP 800 Turbo TP		440 mm		100+
MP 350 Combi Ultra	•	415 mm	440 mm	50
MP 450 Combi Ultra	•	515 mm	440 mm	100
MP 450 FW Ultra	•		440 mm	-
MP 450 FW XL Ultra	•		815 mm	-

De **mixerfunctie** vergemakkelijkt de bereiding van heldere en gebonden soepen, groentepuree en pappen. De **klopperfunctie** is ideaal voor de bereiding van pannenkoekenbeslag, mayonaise, stijfgeslagen eiwitten, chocolademousse, botercrèmes, slagroom, opgeklopte kwark e.d.

De klopper-accessoire is voorzien van een nog stevigere metalen klopperhouder voor bereidingen zoals pannenkoekenbeslag of aardappelpuree.

De **mengfunctie (FW XL)** wordt gebruikt voor het mengen en homogeniseren van lichtere gerechten, zoals purees en soepen op basis van gedehydrateerde vlokken, saus- en kruidenmengsels.

Dit apparaat is niet geschikt voor het maken van dikke pasta's of purees.

Met de **functie variabele snelheid** kunt u de snelheid aan het type bereiding aanpassen en kunt u langzaam starten om spatten te beperken.

Elk toestel wordt geleverd met een wandsteun voor optimaal opberggemak.

Door de eenvoudige vormgeving van het toestel kunnen alle onderdelen die vaak moeten worden onderhouden of gereinigd in een handomdraai worden gedemonterd.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Mesfunctie

Dankzij een zeer **krachtige motor** kunnen, afhankelijk van het model, hoeveelheden van 50 tot 400 liter worden verwerkt met een ongekeerde **snelheid** en **perfecte resultaten**.

Speciale serie hapjespannen

Deze serie met korte steel, ergonomische handgreep en krachtige motor is speciaal ontworpen om snel en gemakkelijk in hapjespannen te werken.

Klopperfunctie

Met de klopperfunctie kunnen met de drie modellen de volgende hoeveelheden worden verwerkt:

- van 2 tot 50 eiwitten
- an 1 tot 60 kg mousselinepuree (of 30 kg verse aardappelpuree).

In de functie **mengapparaat (FW XL)** kan de MP 450 FW XL tot 300 liter preparaat mengen

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Dit apparaat van klasse II (dubbele isolatie) wordt gevoed met eenfasige wisselstroom en vereist geen aarding. De universele motor is ontstoord.

De installatie moet worden beveiligd met een differentiaalschakelaar van 30mA en een zekering van 10 A.

Er dient te worden voorzien in een genormaliseerd 10/16 A eenfasig stopcontact.

Controleer of de netspanning overeenkomt met de op het typeplaatje van het apparaat vermelde voltage.

ROBOT-COUPÉ rust zijn modellen uit met verschillende motortypes: 230V/50 Hz, voor voltages van 220 tot 240V; 120V/60 Hz 220V/60 Hz.

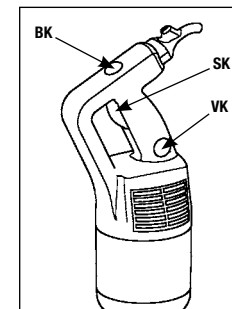
Het apparaat wordt geleverd met een eenfasige stekker die onlosmakelijk met het snoer is verbonden.

INWERKINGSTELLING

• INSCHAKELING

(van toepassing op alle toestellen)

1. Verzeker u ervan dat de startknop (SK) niet ingeschakeld is.
2. Sluit het toestel aan op de netspanning.
3. Steek het toestel in een pan met de te verwerken ingrediënten.
4. Druk de beveiligingsknop (BK) in en houd deze ingedrukt.



5. Druk op de startknop (SK). De mixer treedt nu in werking.
6. Laat de beveiligingsknop (BK) los.
7. Om het toestel uit te schakelen, laat u de startknop (SK) los.

• CONTINU BEDRIJF

(van toepassing op alle toestellen)

Ga op dezelfde wijze te werk als beschreven bij de punten 1 t/m 6.

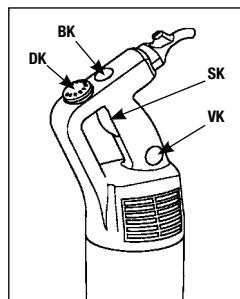
7. Terwijl u de startknop (SK) ingedrukt houdt, drukt u de vergrendelingsknop (VK) in.
8. Laat de startknop (SK) los.
9. Laat de vergrendelingsknop (VK) los. De mixer blijft nu vanzelf draaien.
10. Om het toestel uit te schakelen, drukt u de startknop (SK) in en laat deze weer los.

• VARIABELE SNELHEID

(MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 FW XL Ultra)

Ga op dezelfde manier te werk als bij de punten 1 t/m 6.

7. Regel de motorsnelheid door de draaiknop (DK) in de richting mini of maxi te draaien, afhankelijk van de gewenste snelheid.



Klopperfunctie (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra): **snelheid van 250 tot 1500 tpm.**

Mixerfunctie (MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra): **snelheid van 1500 tot 9000 tpm.**

Gardefunctie (MP 450 FW XL Ultra, optioneel bij de modellen MP 350 Combi Ultra en MP 450 Combi Ultra): **Snelheid 160 tot 510 tpm.**

Het is raadzaam met de klopperfunctie bij lage snelheid te starten.

Principe van de automatische snelheidsregeling:

Nadat u de snelheid eenmaal hebt geselecteerd, kunt u het toestel verder zonder bijstellen laten werken. De snelheid blijft constant ongeacht de verandering in consistentie van de bereiding.

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



In de klopperfunctie heeft de beschikking over een **zelfregulerende snelheid**, speciaal berekend voor het maken van puree (hortend draaien).

Puree moet worden bereid bij de laagste snelheid. Deze speciale snelheid voor puree wordt op de snelheidsregelaar aangeduid door een driehoekje. Om deze snelheid in te stellen moet de knop tegen de wijzers van de klok in worden gedraaid tot aan de klik.

• SNOER

Om de levensduur van het snoer te verlengen dient u dit, nadat u het apparaat heeft schoongemaakt, rondom de hiertoe bestemde nokken te wikkelen zonder het al te strak aan te trekken.



WERKSTAND



LET OP!

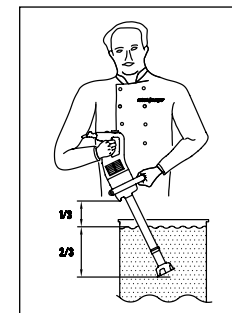
Ongeacht de toegepaste werkhouding wordt om in alle veiligheid te werken sterk aanbevolen beide handen op de hieronder beschreven handgrepen te plaatsen en ze altijd zo ver mogelijk van draaiende en scherpe onderdelen te houden.

Voor extra veilig gebruik, optimale ergonomie en verhoogde hanteerbaarheid wordt geadviseerd de "afneembare handgreep" te gebruiken.

Deze handgreep is geschikt voor alle mixers van het Uitgebreid gamma (behalve de MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP).

Wij raden aan het apparaat zowel bij de hoofdhandgreep als bij de afneembare handgreep vast te houden.

Bovendien wordt aanbevolen om het apparaat iets te kantelen om te vermijden dat de beschermkap in contact komt met de bodem van de pan.



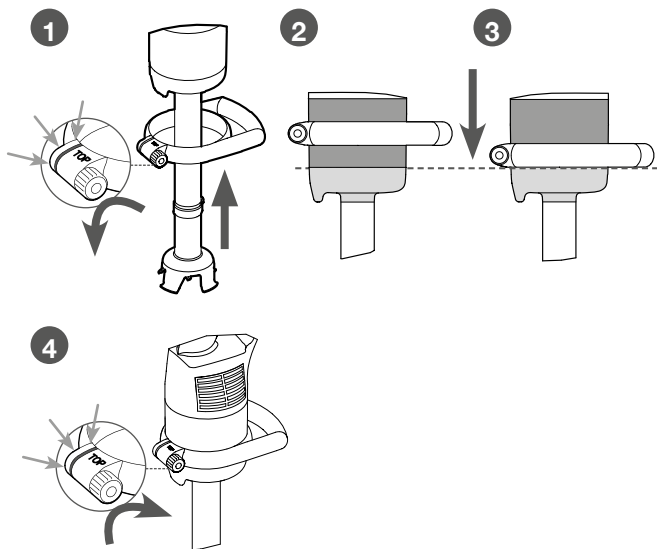
Bij machines uit de Speciale serie hapjespannen (MP 350 Ultra TP, MP 800 Turbo TP) kan de beschermring aan het uiteinde van de beschermkap echter tegen de bodem van de kom worden gedrukt om het apparaat gemakkelijker over de bodem van de kom te laten bewegen zodat het wendbaarder wordt. De machine moet echter altijd onder een hoek staan die groot genoeg is om optimale mengprestaties te garanderen.

Het monteren van de handgreep:

- Koppel het apparaat altijd eerst los van de stroom voordat u een ingreep gaat verrichten.
- Schuif de afneembare handgreep vanaf de onderkant van de mixer op het motorblok (1) en let daarbij op het volgende:
 - De aanduiding "TOP" moet naar de "motor" zijde van het apparaat gericht zijn (1).
 - Draai het roestvrijstalen wielje linksom zover los (1) dat de handgreep iets boven de aluminium behuizing geplaatst kan worden, zoals aangegeven in stap (2).

Opmerking: Let er tijdens de montage op dat de elastomeer pakking goed met het profiel van de afneembare handgreep is uitgelijnd (1).

- Druk de handgreep vervolgens weer omlaag tot de aanslag op de aluminium behuizing (3).
- Bevestig de handgreep in zijn definitieve stand door het wielje rechtsom te draaien (4) en zo stevig mogelijk vast te zetten.

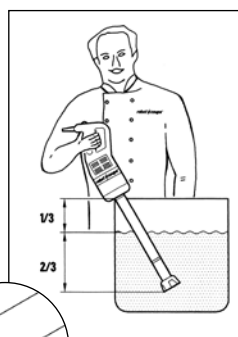
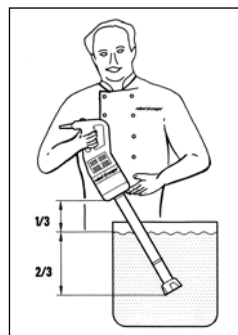


• MES FUNCTIE

Voor een betere ergonomie tijdens het werk en in het geval dat het apparaat niet met de afneembare handgreep is uitgerust, raden wij aan het apparaat zowel aan de handgreep als aan de onderkant van het motorblok vast te houden. Bovendien wordt aanbevolen om het apparaat iets te kantelen om te vermijden dat de beschermkap in contact komt met de bodem van de pan.

Het toestel mag ook op de rand van de pan rusten, waarbij u erop let dat u het in schuine stand houdt en dat de klok niet met de bodem van de pan in aanraking is.

In dat geval dient de vrije hand bij voorkeur op de beschermbeugel van de handgreep te worden geplaatst (of op zijn minst heel ver van de scherpe of draaiende onderdelen).

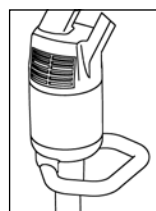


Indien de mixer met de bijbehorende pansteun wordt gebruikt, dient u erop te letten dat de mixer zich in het midden van de pan bevindt, dat hij enigszins schuin staan en dat de klok niet in aanraking is met de bodem van de pan.

Zorg altijd dat de klok voldoende ondergedompeld is, om spatten te voorkomen, en dat de ventilatiegaten van het motorblok niet met de vloeistoffen in aanraking zijn.

Voor optimale doelmatigheid moet de mixer tot $\frac{2}{3}$ van de lengte van de staaf zijn ondergedompeld.

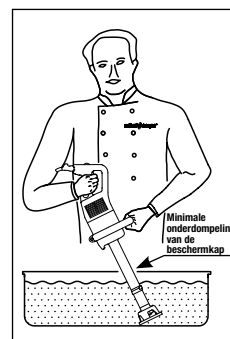
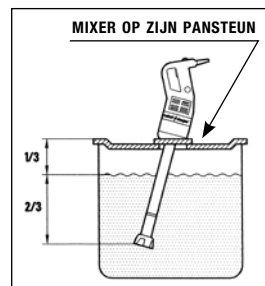
MP 800 Turbo / Machines TP speciale hapjespannen



Een handgreep waardoor het apparaat goed vastgepakt kan worden en die het verplaatsen ervan vergemakkelijkt.

Speciale serie hapjespannen

Voor een betere ergonomie wordt aangeraden om het apparaat zowel aan de hoofdhandgreep als aan de afneembare handgreep vast te houden. Dankzij de beschermring aan het uiteinde van de beschermkap kunt u het apparaat onder een lichte hoek op de bodem van een hapjespan schuiven.



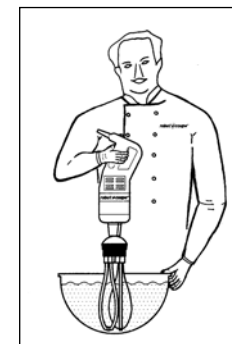
Aanbevolen hoek: tussen 20° en 45°.

Zorg er altijd voor dat de beschermkap voldoende ondergedompeld is om spatten te voorkomen en dat de ventilatiegaten in het motorblok niet in contact komen met vloeistoffen. Voor een optimaal rendement moet de beschermkap van de mixer volledig ondergedompeld zijn.

• KLOPPERFUNCTIE

Voor een betere werkgonomie verdient het aanbeveling het toestel zowel bij de handgreep als onder aan het motorblok vast te houden.

Het toestel kan ook met één hand bij de handgreep worden vastgehouden. Dit laat de andere hand vrij om eventueel de pan of kom vast te houden.

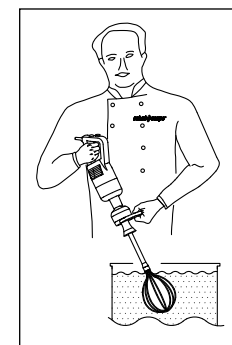


Tijdens de bewerking van de bereiding wordt aanbevolen de kloppers door de kom of pan te verplaatsen om een perfecte homogeniteit van de bereiding te verzekeren. Er wordt met klem aangeraden ervoor te zorgen dat de kloppers niet met de wand van de pan of kom in aanraking komen.



Voor optimale resultaten moet de klopper tot minstens $\frac{1}{2}$ van de lengte van de klopper zijn ondergedompeld. Verder is het raadzaam om bij lage snelheid te starten.

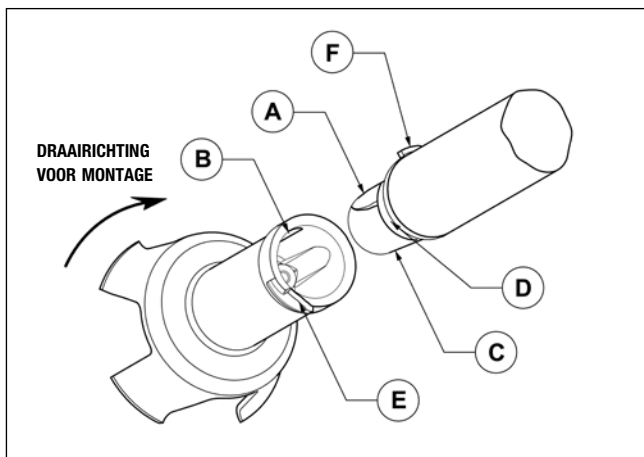
Een handgreep aan de garde geeft een goede greep op het apparaat.



MONTAGE & DEMONTAGE

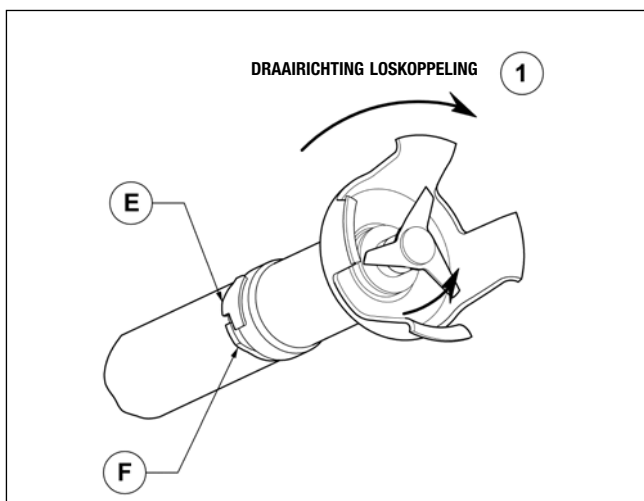
• MESFUNCTIE

De klok op de staaf monteren (van toepassing op alle toestellen)



- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Lijn de platte kant **A** van het conische gedeelte van de staaf uit met de pen **B** binnen in de klok.
- Steek het conische gedeelte **C** van de staaf in de klok. Zodra de ring met de pakking van de staaf **D** in contact komt, draait u de klok in de richting van de pijl (zie tekening) om de nokken van de klok **E** en van de staaf **F** zo te assembleren dat ze lichtvastgedraaid zijn.

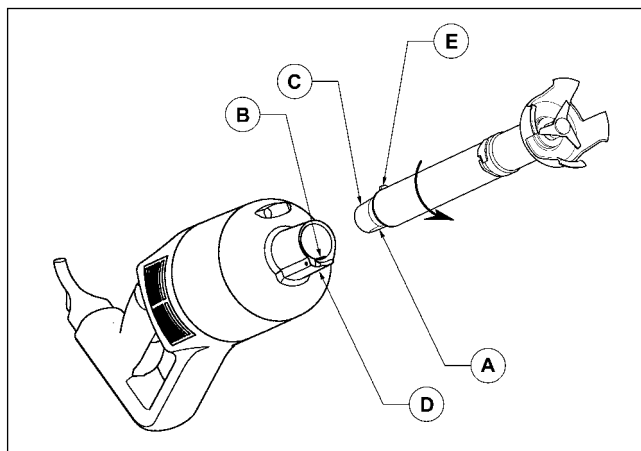
De klok van de staaf demonteren (van toepassing op alle toestellen)



- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de klok in de richting van de pijl **1** (zie tekening) om de nokken van de klok **E** en van de staaf **F** los te draaien. Als ze helemaal losgedraaid zijn kunt u de klok van de staaf losnemen.

De staaf op het motorblok monteren (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP)

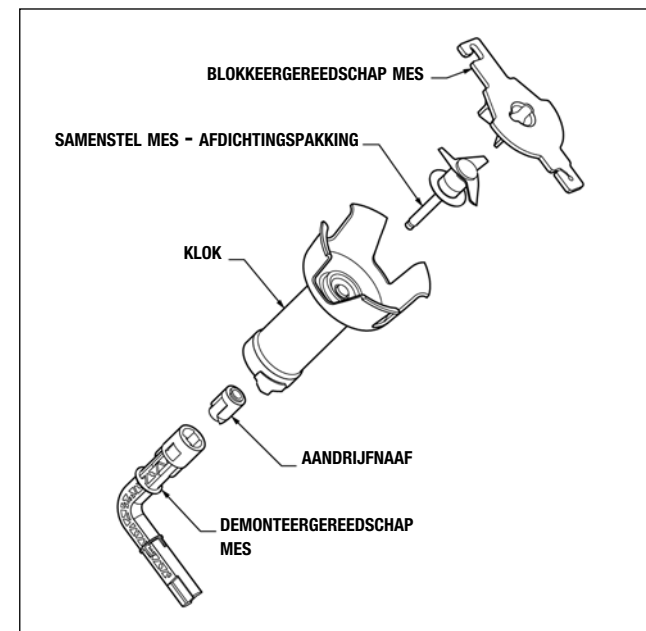
- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Lijn de platte kant **A** van het conische **C** gedeelte van de staaf uit met de pen **B** binnen in de aluminium behuizing.
- Steek het conische gedeelte **C** van de staaf geheel in de aluminium behuizing.
- Draai de staaf in de richting van de pijl (zie tekening) totdat deze licht is vastgedraaid.



De staaf van het motorblok demonteren (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP)

- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de staaf in de richting tegenovergesteld aan die van de montage.
- Bij de nok aangekomen trekt u de staaf uit de aluminium behuizing.

Het mes demonteren

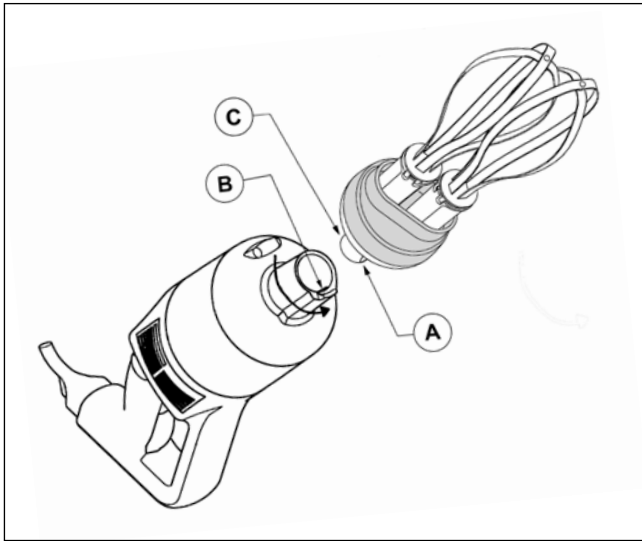


- Om het mes veilig te kunnen demonteren, houdt u het mes vast terwijl u uw hand beschermt met het blokkeergereedschap voor het mes, met een veiligheidshandschoen.
- Schroef met behulp van het mes demonteer gereedschap de aandrijfnaaf worden losgeschroefd.
- Zodra de aandrijfnaaf is losgeschroefd, komt het mes vrij en kan dus worden gereinigd.

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

Het klopper element op het motorblok monteren

- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Lijn de platte kant **A** van het conische **C** gedeelte van de klopperhouder uit met de pen **B** binnen in de aluminium behuizing.
- Steek het conische gedeelte **C** van de klopperhouder geheel in de aluminium behuizing.
- Draai de klopperhouder in de richting van de pijl (zie tekening) totdat deze licht is vastgedraaid.

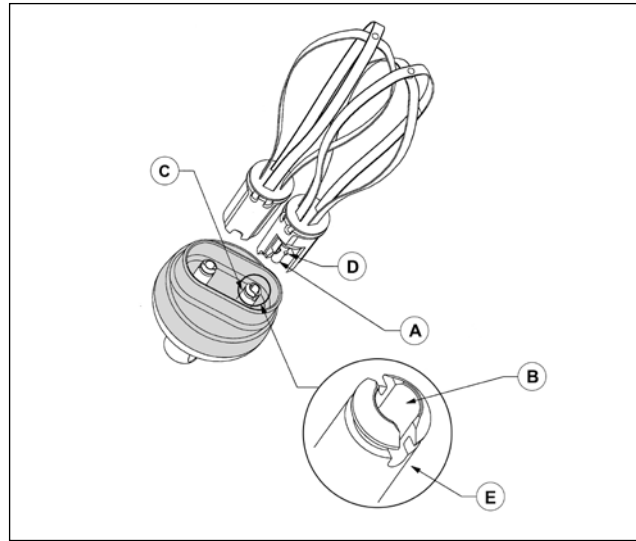


De klopperhouder demonteren

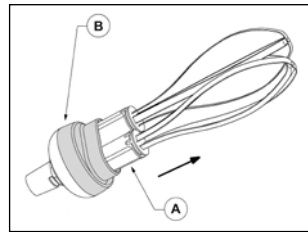
- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de klopperhouder in de richting tegenovergesteld aan die van de montage.
- Bij de nok aangekomen trekt u de klopperhouder uit de aluminium behuizing.

De kloppers in de klopperhouder monteren

- Houd de houder met één hand vast.
- Pak met de andere hand een klopper en steek de as **A** van de eerste klopper in opening **B** van de aandrijf-as van de klopperhouder. Let op dat u de aandrijfpennen **D** goed uitlijnt op de inkepingen.
- Steek de klopper in de as **C** van de klopperhouder en geef er een lichte draai aan om te zorgen dat de aandrijfpennen goed in de inkepingen **E** van de as **C** vallen zodat de klopper op zijn as vastklikt.
- Om te controleren of de klopper goed op de as **C** is vastgeklikt trekt u licht aan de klopperdraden.
- Ga op dezelfde manier te werk bij de tweede klopper. Als de klopper zich niet goed laat indrukken, verwijder hem dan, draai hem een kwartslag en begin de procedure opnieuw.



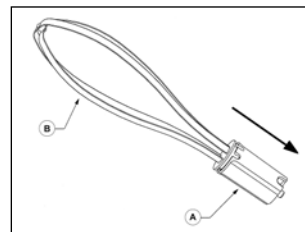
De kloppers uit de houder demonteren



Terwijl u de uitwerper **A** met de ene hand vasthoudt en de klopperhouder **B** met de andere, trekt u de uitwerper in de richting van de pijl.

De uitwerper demonteren

- Houd de klopper met één hand bij de draden **B** vast.
- Trek met de andere hand aan de uitwerper **A** in de richting van de pijl (zie tekening).

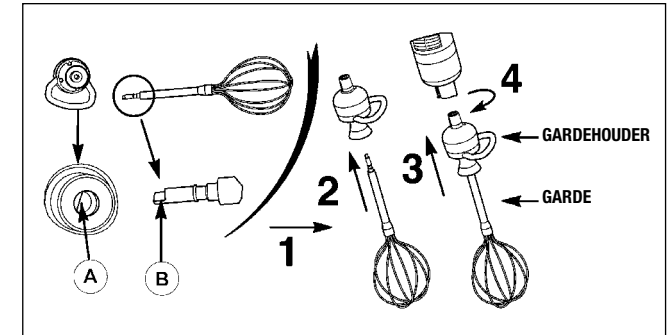


Staaft, mes (exclusief gepatenteerd systeem van Robot-Coupe) en **klopper geheel demonteerbaar** voor een gemakkelijke reiniging en een perfecte hygiëne en onderhoudsgemak.

• GARDEFUNCTIE

(MP 450 FW XL Ultra) Optioneel bij de modellen MP 350 Combi Ultra en MP 450 Combi Ultra

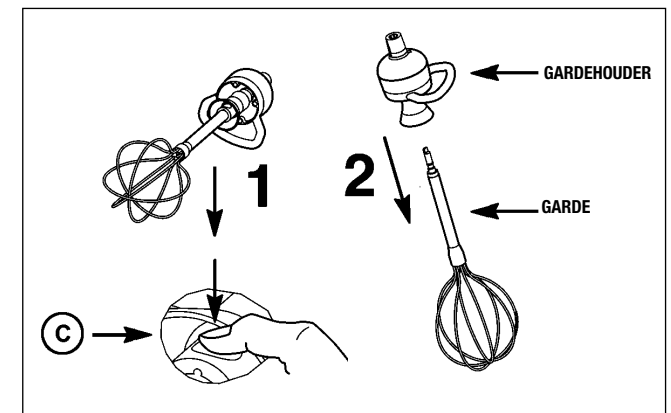
Montage van de garde op de gardehouder:



Lijn het vlakke gedeelte van de garde **B** uit met het vlakke gedeelte in de gardehouder **A**.

Zodra de garde in de gardehouder is gemonteerd, hoeft u deze alleen nog in het motorblok te steken en tegen de wijzers van de klok in te draaien.

De garde van de gardehouder verwijderen:



Om de garde van de houder te verwijderen volstaat het om op de knop **C** te drukken, de garde laat onmiddellijk los. Tot slot, hoeft u alleen nog de houder van het motorblok los te nemen.

TOEPASSINGEN & BEREIDINGEN

Met de mixerfunctie kunnen alle mixwerkzaamheden in uiterst korte tijd worden verricht, hetzelfde geldt bij de klopperfunctie voor het kloppen en vermengen van de bereiding, wij raden u dan ook aan nauwlettend op de uitvoering van de bereidingen toe te zien.

RESTAURATIE - TRAITEURS

Mesfunctie

- Lichtgebonden en gebonden soepen
- Groentepuree: wortels, spinazie, selderij, raap, prinsessenbonen enz.
- Mousse: groente, vis enz.
- Vruchtencompote
- Sausen: groene saus, rouille, remouladesaus, emulsies met room, tomaat of peterselie
- Vermaling voor bisques: langoustines, kreeften, schaaldieren
- Pannekoekenbeslag

Klopperfunctie

- Aardappelpuree (van verse aardappelen of van vlokken).
- Pannenkoekenbeslag
- Mayonaise
- Stijfgeslagen eiwitten
- Mousse au chocolat
- Botercrèmes
- Slagroom
- Opgeklopte kwark

Functie mengapparaat (FW XL)

Mengen en homogeniseren van lichtere gerechten:

- Purees en soepen op basis van gedehydrateerde vlokken.
- Basis voor sauzen, geleiwat, gehomogeniseerde preparaten, mengsels...

Dit apparaat is niet geschikt voor het maken van dikke pasta's of purees.

FARMACEUTISCHE EN CHEMISCHE LABORATORIA

- Vermenging: vervaardiging van zalven, crèmes, pasta's..., emulgeren.

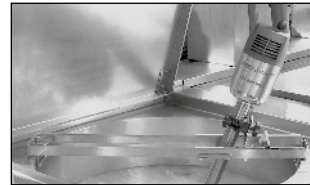
PANNESTEUN

Met deze steunen kunt u de mixer moeiteloos schuin zetten of kunt u hem zelfstandig laten werken. De 100 % roestvrijstalen, volledig losneembare steunen zijn gemakkelijk schoon te maken en zeer praktisch in het gebruik.

• VERSTELBARE PANSTEUNEN

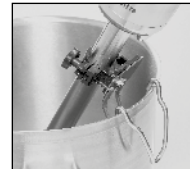
Drie pansteunen zijn als optie verkrijgbaar. Deze pansteunen passen zich aan de afmeting van de pan aan :

- Ø Pan van 330 mm tot 650 mm.
- Ø Pan van 500 mm tot 1000 mm.
- Ø Pan van 850 mm tot 1300 mm.



• UNIVERSELE PANSTEUN

Voor alle pandiameters.



HYGIËNE

Het materieel moet in alle stadia van de bereiding smetteloos schoon zijn.

Het toestel moet daarom na verwerking van elk type voedsel zorgvuldig worden gereinigd met behulp van een reinigingsmiddel / desinfecteermiddel.

BELANGRIJK: GEBRUIK NOOIT ZUIVER BLEEKWATER

- Vermijd het gebruik van onderstaande producten:

- Schurende reinigingsproducten.
- Oplosmiddelen.
- Metalen schuursponsjes.
- Schoonmaakmiddelen in poedervorm.
- Deze producten kunnen de metalen en kunststof oppervlakken van de mixer beschadigen.

REINIGING



LET OP !

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

Na gebruik van de mixer in een warme bereiding, het onderste gedeelte van de staaf onder koud water afkoelen, voordat u de klok demonteert.

• MOTORBLOK

Dompel het motorblok nooit met de handgreep onder water, reinig het met een licht bevochtigde doek of spons.

Als de bereiding klaar is, de staaf snel reinigen om te voorkomen dat er voedselresten aan het oppervlak blijven kleven.

• NA IEDER GEBRUIK

- 1) Vul een geschikte bak met warm water van 65 - 70° C en voeg een vaatwasmiddel toe. Steek de staaf met klok in de bak en laat het apparaat 20 seconden werken.
- 2) Trek de stekker van de mixer uit het stopcontact.
- 3) Reinig de uitwendige delen van de staaf en de klok met een borstel en warm water met eventueel het eerder gebruikte vaatwasmiddel.
- 4) Spoel af onder lauw water. Sluit het apparaat weer aan op de stroom en laat het opnieuw 10 - 15 seconden werken.

AAN HET EIND VAN DE DAG

- 5) Trek om te beginnen altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact en demonteer daarna de klok van de staaf om condensatie te verwijderen.

6) Demonteer de verschillende onderdelen van de klok met behulp van het speciale beschermende demontagegereedschap. Ga voorzichtig te werk om de oppervlakken van de aandrijfas van het mes en de pakkingen van de patroon niet te beschadigen. Reinig alle onderdelen maar gebruik hiervoor geen al te bijtend schoonmaakmiddel. De messen zijn heel scherp, hanteer ze daarom voorzichtig.

7) Dompel de staaf zonder de klok 1 minuut in water met een niet te bijtend schoonmaakmiddel, spoel hem af en laat hem drogen voordat u er de klok weer op monteert.

8) Droog na het reinigen de verschillende onderdelen altijd goed af om eventuele oxidatie te voorkomen.



LET OP !

Behalve condens mogen er binnenin de klok geen vloeistof of etensresten zitten.

Indien er vloeistof of etensresten in de klok zitten is het absoluut noodzakelijk om:

- de patroon te vervangen
- de klok en het uiteinde van de staaf te reinigen en te desinfecteren, om ieder risico op besmetting te voorkomen.

Na elk gebruik van de mixer:

- is het belangrijk om de klok te demonteren om condens in de klok te verwijderen en om te controleren of er geen voedingsmiddelen in zijn binnengedrongen. Om condens te verwijderen is het voldoende om de klok gedemonteerd te laten totdat hij droog is.
- wordt aanbevolen om de klok en het uiteinde van de staaf schoon te maken, gebruik hiervoor echter geen te bijtend schoonmaakmiddel.

• MES

Voor een grondige reiniging van het toestel wordt het mes van de klok losgenomen.

Na reiniging van het mes moeten de **snijbladen altijd goed** worden afgedroogd om eventuele oxydatie te voorkomen. De messen zijn heel scherp, hanteer ze daarom voorzichtig.

• KLOPPERHOUDER

De klopperhouder nooit in water.

Reinigen met een doek voor eenmalig gebruik.

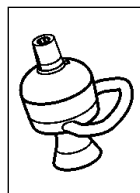
De klopper houder nooit in een afwasmachine afwassen.

• KLOPPER

De kloppers kunnen met de hand of in de afwasmachine worden afgewassen.

Voor een goede reiniging wordt aanbevolen om de uitwerper van de klopper te demonteren.

• GARDEHOUDER



Dompel de gardehouder nooit onder water. Veeg hem schoon met een vochtige doek. Was de gardehouder nooit in de vaatwasmachine af.

• GARDE



De garde kan met de hand of in de vaatwasmachine worden afgewassen. U kunt hem ook met een vochtige doek schoonvegen.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• MES

Het snijresultaat hangt voornamelijk af van de staat waarin de snijbladen verkeren en van hun graad van slijtage. Het mes is een onderdeel dat aan slijtage onderhevig is en moet af en toe worden vervangen, ten einde altijd een eindproduct van constante kwaliteit te krijgen.

Aanbevolen wordt om tegelijkertijd met het mes ook de geleidering en de afdichtingspakking te vervangen.

• KLOPPER

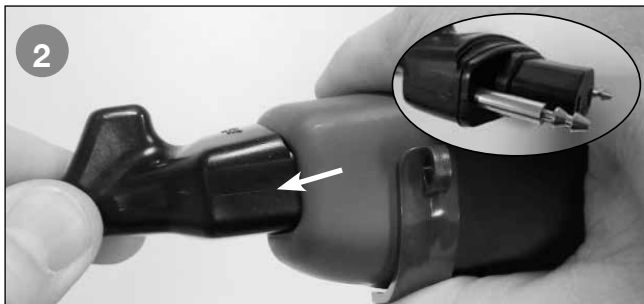
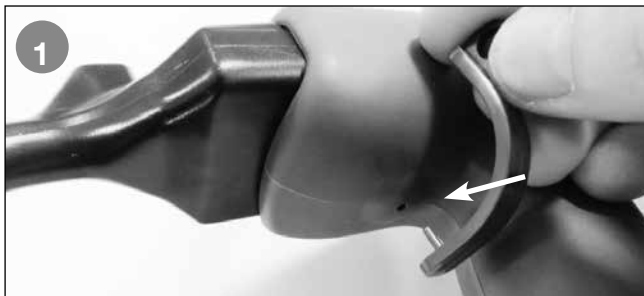
Het resultaat van uw bereiding hangt voornamelijk af van de staat van de klopperdraden en van de mate van slijtage hiervan. Om de kwaliteit van het eindproduct optimaal te houden verdient het dus aanbeveling deze draden regelmatig te vervangen.

• SNOER

Om een goede mate van veiligheid te verzekeren moet het snoer altijd in goede staat verkeren. Het snoer wordt immers op vele manieren belast. Zodra het beschadigd is (inkepingen, verschroeiing etc.) moet het worden vervangen.

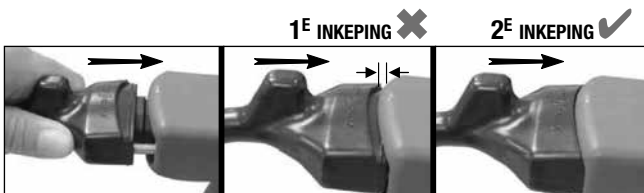
Werkwijze bij het vervangen van het snoer:

- 1) Gebruik het hulpmiddel voor demontage dat is meegeleverd met het nieuwe vervangings snoer.
- 2) Druk de knop in (zie foto) en trek aan het snoer zonder het hulpmiddel voor demontage los te laten.

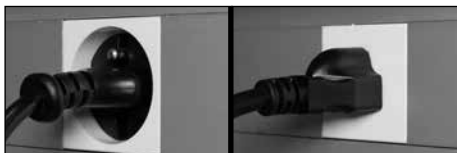


3) Het nieuwe snoer monteren:

Sluit de "Easy-Plug" connector aan op het motorblok. Verzekert u ervan, voorafgaand aan iedere ingreep, dat de stekker niet op het elektriciteitsnet is aangesloten.

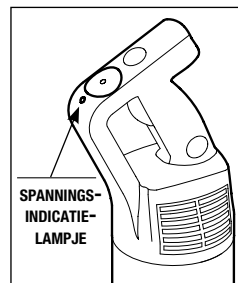


Sluit de stekker aan op het electriciteitsnet.



Let op dat de aansluitplug van het snoer goed in de handgreep is gestoken (tot voorbij de 2 inkepingen van de plug), zo niet dan zal het onmogelijk zijn de bedieningsknoppen te laten werken.

Nadat het snoer met het handvat is verbonden en de stekker op de stroom is aangesloten, geeft een groen indicatielampje aan dat het snoer onder spanning staat. Dit betekent dat het snoer goed met het apparaat is verbonden en dat het snoer naar behoren functioneert.



Alleen voor de machines 120 V/60 Hz: het groene lampje gaat niet branden wanneer de machine op het elektriciteitsnet is aangesloten, maar alleen wanneer de bedieningsknop (SK) wordt geactiveerd.

• STAAFPAKKING

Om een perfecte afdichting tussen klok en staaf te verzekeren, moet de slijtagegraad van de pakking regelmatig worden gecontroleerd en moet deze zonedig worden vervangen.

• AFDICHTINGSRING

De afdichtingsring van de staaf kan worden geolied (gebruik hiervoor tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de staaf te verzekeren, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van de afdichtingsring te controleren en hem zonedig te vervangen.

De afdichtingsring is gemakkelijk te vervangen en wij raden u dan ook stellig aan te zorgen dat deze altijd in goede staat verkeert.

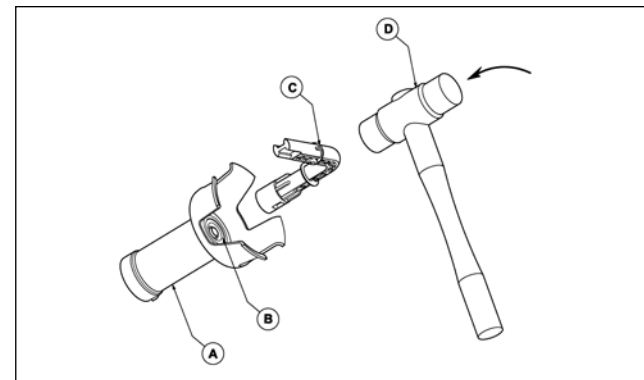
• PATROON

De patroon moet vervangen worden als er sprake is van:

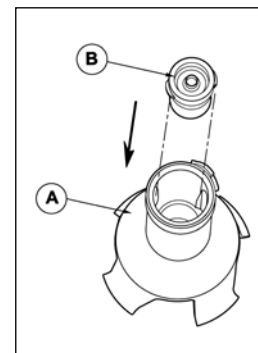
- Binnendringen van vloeistof in de voet
- Speling in het mes

1) De patroon demonteren:

Plaats het mesdemontagegereedschap **C** op de patroon **B**. Om de patroon uit zijn compartiment te nemen, een tik met de hamer **D** sur geven op het mesdemontagegereedschap **C**.



2) De patroon monteren:



Plaats de lippen van de patroon **B** zo dat ze zijn uitgelijnd met de gleuven in de klok **A**.

Duw de patroon met de hand in de door de pijl aangeduide richting en klik hem in de klok vast met behulp van het mes demontage gereedschap.



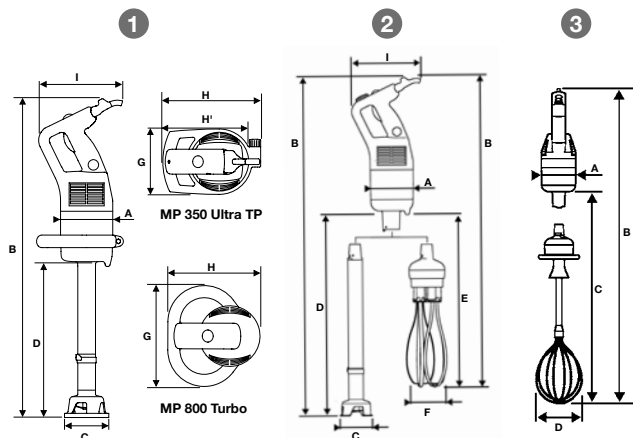
LET OP!

Controleer regelmatig:

- **Of de afdichtingsmembranen van de 3 bedieningsknoppen in goede staat verkeren. Deze mogen geen spoor van barsten vertonen, want in dat geval is de afdichting niet meer intact.**
- **Of de behuizing van de mixer in goede staat verkeert. Deze mag geen barsten of abnormale openingen vertonen toegang zouden geven tot de onder spanning staande delen.**

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT & AFMETINGEN



Model 1	Afmetingen (mm)									Gewicht (kg)		
	A	B	C	D	E	F	G	H	H'	I	Net	Gross
MP 350 Ultra	125	755	100	365						200	4,8	6,3
MP 350 V.V. Ultra	125	755	100	365						200	4,8	6,3
MP 350 Ultra TP	125	763	105	373			139	207	180	200	5,3	6,8
MP 450 Ultra	125	855	100	465						200	5,1	6,6
MP 450 V.V. Ultra	125	855	100	465						200	5,1	6,6
MP 550 Ultra	125	955	110	565						200	5,8	7,3
MP 600 Ultra	125	985	110	585						200	6,4	7,9
MP 800 Turbo	125	1160	115	750			203	190		200	7,2	9
MP 800 Turbo TP	125	845	115	440			203	190		200	6,4	8,2

Model 2	A	B	C	D	E	F	G	H	H'	I	Net	Gross
MP 350 Combi Ultra	125	805	100	415	440	120				200	6,4	8
MP 450 Combi Ultra	125	905	100	515	440	120				200	6,7	8,3
MP 450 FW Ultra	125	835			440	120				200	5,1	6,7

Model 3	A	B	C	D	E	F	G	H	H'	I	Net	Gross
Motorblok MP Combi + Garde / MP 450 FW XL Ultra	125	1205	815	175						200	6	9,8

• WERKHOOGTE

Het is raadzaam u ervan te verzekeren dat de pan op een stabiel werkoppervlak is geplaatst.

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel MP 350 Ultra, MP 350 Ultra TP

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	2,1
120 V / 60 Hz	9300	3,7
220 V / 60 Hz	9000	2,0

Eenfasig toestel MP 350 V.V. Ultra

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	van 1500 tot 9000	2,1
120 V / 60 Hz	van 1500 tot 9000	3,7
220 V / 60 Hz	van 1500 tot 9000	2,0

Eenfasig toestel MP 450 Ultra A

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	2,3
120 V / 60 Hz	9300	4,5
220 V / 60 Hz	9000	2,2

Eenfasig toestel MP 450 V.V. Ultra

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	van 1500 tot 9000	2,3
120 V / 60 Hz	van 1500 tot 9000	4,5
220 V / 60 Hz	van 1500 tot 9000	2,2

Eenfasig toestel MP 550 Ultra

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	9000	3,5
120 V / 60 Hz	8500	6,5
220 V / 60 Hz	8500	3,3

Eenfasig toestel MP 600 Ultra

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	3,4
120 V / 60 Hz	9300	6,8
220 V / 60 Hz	9000	3,2

Eenfasig toestel MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	4,5
120 V / 60 Hz	9300	7,5
220 V / 60 Hz	9000	2,0

Eenfasig toestel **MP 350 Combi Ultra**

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Klopper Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	van 1500 tot 9000	van 250 tot 1500	2,1
120 V / 60 Hz	van 1500 tot 9000	van 250 tot 1500	3,7
220 V / 60 Hz	van 1500 tot 9000	van 250 tot 1500	2,0

Eenfasig toestel **MP 450 Combi Ultra**

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Klopper Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	van 1500 tot 9000	van 250 tot 1500	2,3
120 V / 60 Hz	van 1500 tot 9000	van 250 tot 1500	4,5
220 V / 60 Hz	van 1500 tot 9000	van 250 tot 1500	2,2

Eenfasig toestel

MP 450 FW Ultra / MP 450 FW XL Ultra

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	van 250 tot 1500	2,3
120 V / 60 Hz	van 250 tot 1500	4,5
220 V / 60 Hz	van 250 tot 1500	2,2

VEILIGHEID



De ROBOT-COUBE staafmixers zijn uitgerust met een veiligheidssysteem dat bestaat uit een:

- bedieningsbeveiliging
- thermische beveiliging
- overspanningsbeveiliging
- stroomonderbrekingsbeveiliging.
- Controlelampje inwerkingtreding overspanningsbeveiliging
- Veilige montage van het snoer

• Bedieningsbeveiliging

Deze beveiliging voorkomt dat het toestel ontijdig in werking treedt. U moet namelijk twee bedieningsknoppen indrukken om het toestel in werking te stellen. Zie de paragraaf "INWERKINGSTELLING" (blz. 52) voor de manier waarop u het toestel in werking stelt.

• Thermische beveiliging

Indien het toestel gedurende langere tijd forceert tijdens de werking treedt automatische de thermische beveiliging in werking. In dit geval dient u te wachten tot het toestel geheel is afgekoeld (ongeveer 30 min.) en vervolgens de procedure voor "INWERKINGSTELLING" uit te voeren (blz. 52).

• Overspanningsbeveiliging

Indien het toestel wordt overbelast (lepel of keukengerei in de pan) of de mixer in een te dikke bereiding wordt gebruikt, stopt de motor. Dit betekent dat de bereiding waarmee u bezig bent te dik is of niet geschikt is om met een staafmixer te worden gemaakt. Om het toestel weer in bedrijf te stellen dient u de procedure voor "INWERKINGSTELLING" uit te voeren (blz. 52).

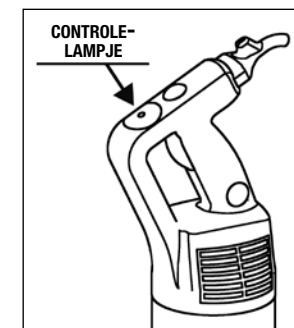
• Stroomonderbrekingsbeveiliging

Bij onderbreking van de elektrische voeding of wanneer de stekker van het toestel uit het stopcontact wordt getrokken, kan het pas opnieuw in werking worden gesteld door de verschillende in de paragraaf "INWERKINGSTELLING" (blz. 52) beschreven handelingen uit te voeren.

• Controlelampje inwerkingtreding overspanningsbeveiliging

(MP 600 Ultra, MP 800 Turbo en MP 800 Turbo TP)

Bij overbelasting van het toestel of bij gebruik van de mixer in een te dikke bereiding knippert het overspanningslampje gedurende 5 seconden, om te waarschuwen dat de motor gaat stoppen. Deze stilstand duidt aan dat de bereiding waarmee u bezig bent te dik is of dat ze niet geschikt is om met een staafmixer te worden gemaakt.



In dit geval blijft het mogelijk de mixer opnieuw in werking te stellen. Uw toestel zal echter opnieuw stoppen als de consistentie van de bereiding niet gewijzigd wordt.

• Veilige montage van het snoer

Voordat u het snoer op het net aansluit, moet u altijd eerst controleren:

- 1°) of het snoer in goede staat verkeert
- 2°) of het goed is aangesloten op de handgreep van het apparaat. Is dit niet het geval, volg dan de procedure voor "INBEDRIJFSTELLING" (blz. 52).



DENK ERAAN

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

Steek nooit een ander voorwerp in de pan waarin u het toestel gebruikt.

Het toestel nooit onbelast laten werken (zonder dat het in de ingrediënten is gedompeld).

Controleer, voordat u de voet, de klok of de kloppers monteert, of de stekker van het toestel uit het stopcontact is gehaald.

Aanbevolen wordt het toestel enigszins schuin te houden waarbij u erop let dat de klok niet in aanraking komt met de bodem van de pan.

Voor machines uit de Speciale serie hapjespannen (MP 350 Ultra TP, MP 800 Turbo TP) wordt, om het werken en verplaatsen van het apparaat op de bodem van een hapjespan te vergemakkelijken, aanbevolen om het apparaat op de bodem van de kom te drukken.

Door de beschermring aan het uiteinde van de beschermkap kan het apparaat over de bodem schuiven, zodat het wendbaarder is.

Het apparaat moet echter altijd onder een voldoende grote hoek staan (tussen 20° en 45°) om optimale prestaties te garanderen.

Zorg er altijd voor dat de beschermkap voldoende ondergedompeld is om spatten te voorkomen en dat de ventilatiegaten in het motorblok niet in contact komen met vloeistoffen.

Voor een optimaal rendement moet de beschermkap van de mixer volledig ondergedompeld zijn.

CONTROLEPROCEDURE INDIEN HET TOESTEL TOT STILSTAND KOMT

Stel om te beginnen precies de oorzaak vast die het toestel tot stilstand heeft gebracht.

• **Betreft het een stroomstoring of is de stekker uit het stopcontact getrokken (het groene spanningsindicatielampje brandt niet).**

- Zet de startknop (SK) vrij.
- Verhelp het probleem.
- Stel het toestel opnieuw in werking volgens de procedure voor het "INWERKINGSTELLING" (zie blz. 52).

• **Betreft het oververhitting van het toestel (het spanningsindicatielampje blijft branden).**

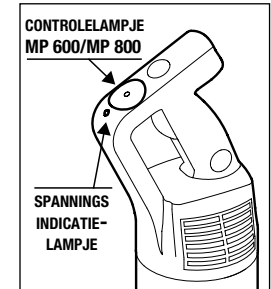
- Zet de startknop (SK) vrij.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Wacht enkele minuten om de motor te laten afkoelen en de warmtebeveiliging de tijd te geven zich opnieuw in te stellen.
- Stel het toestel weer in werking volgens de procedure voor het "INWERKINGSTELLING" (zie blz. 52).

• **Betreft het een niet vastgestelde oorzaak**

- Zet de startknop (SK) vrij.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Controleer:
 - de netvoeding,
 - of het mes vrij in de klok draait en niet door keukengerei geblokkeerd wordt,
 - de staat van het voedings snoer,
 - of het mes vrij in de klok draait en niet klemt,
 - of de aandrijf as draait. Om dit te doen demonteert u de klok van de staaf en controleert met de hand of de uitgang van de as draait.

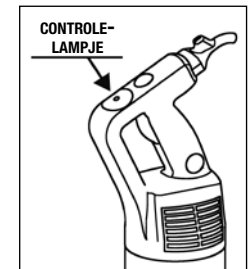
• **Als het groene spanningsindicatielampje niet brandt, controleer dan:**

- de stroomtoevoer van het net.
- of het snoer goed op het stopcontact is aangesloten;
- of het snoer goed aan het handvat is bevestigd (zie blz. 59).
- de staat van het snoer (draad gebroken). Is dit het geval, zie dan de procedure voor vervanging op blz. 59.



• **Als het lampje knippert (MP 600 Ultra, MP 800 Turbo en MP 800 Turbo TP)**

Bij overbelasting van het toestel of bij gebruik van de mixer in een te dikke bereiding knippert het overspanningslampje gedurende 5 seconden, om te waarschuwen dat de motor gaat stoppen. Deze stilstand duidt aan dat de bereiding waarmee u bezig bent te dik is of dat ze niet geschikt is om met een staafmixer te worden gemaakt.



In dit geval blijft het mogelijk de mixer opnieuw in werking te stellen. Uw toestel zal echter opnieuw stoppen als de consistentie van de bereiding niet gewijzigd wordt.

Wend u in geval van niet op de lijst genoemde storingen tot uw leverancier of breng het apparaat terug naar de klantenservice.

HERINNERING: Alleen voor de machines 120V/60Hz: het groene lampje gaat niet branden wanneer de machine op het elektriciteitsnet is aangesloten, maar alleen wanneer de bedieningsknop (SK) wordt geactiveerd.

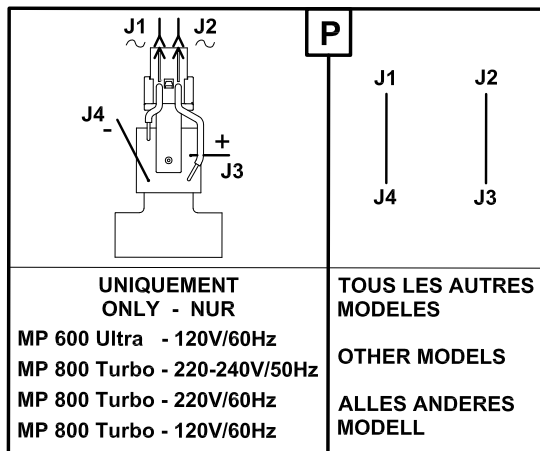
NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

robot  ***coupe***®

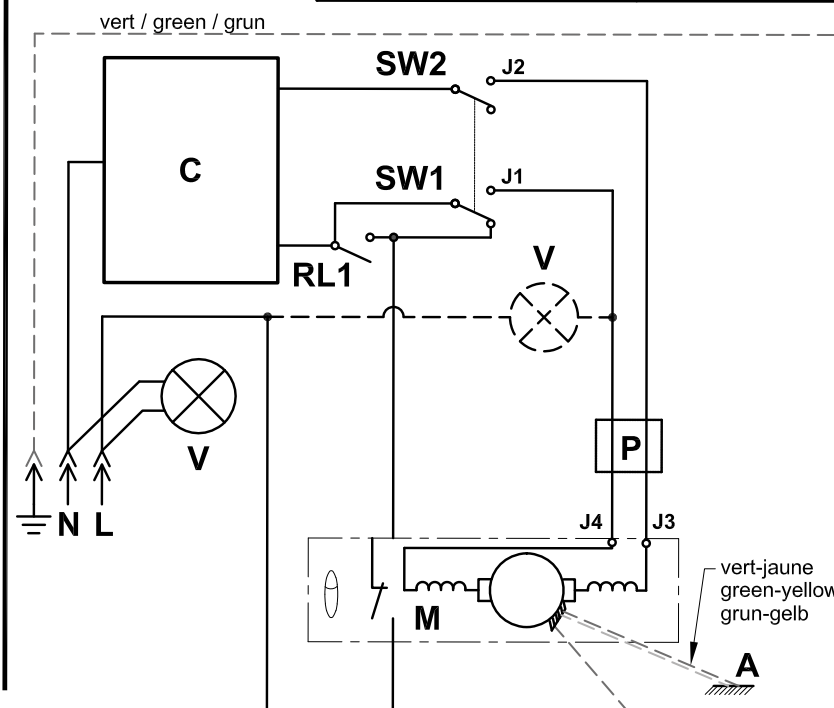
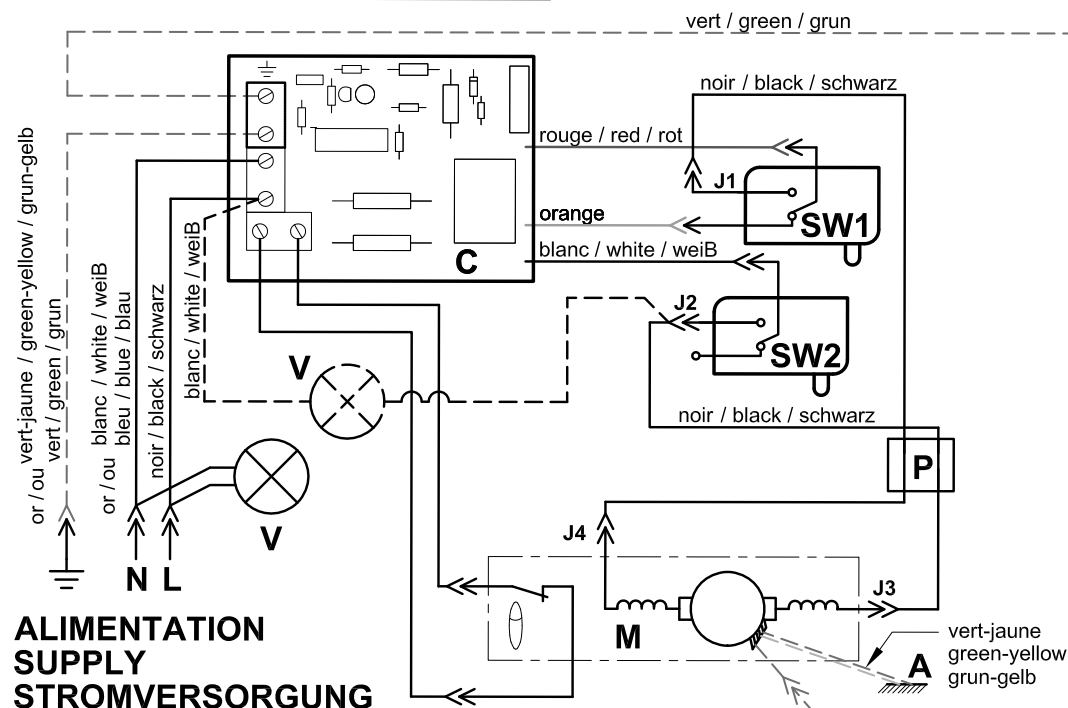
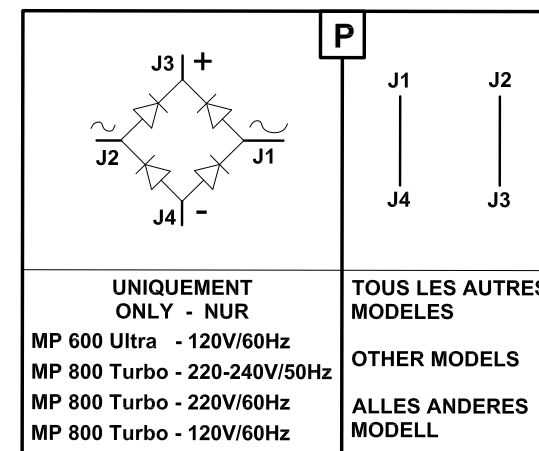
**ELEKTRISCHE EN
BEDRADINGSSCHEMA'S**

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



	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
V	Voyant présence tension	Voltage presence indicator	LED-Spannung Präsenz
θ	Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz

----- { **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
94300 Vincennes- France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients
Belgique**

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com



370023145077206

Réf. : 450 720 b - 07/02/2024 - RDW