

# **robot coupe**®

## **Kezelési – Használati utasítás ROBOT COUPE rúdmixerhez**



- **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**



**robot coupe**®

# TARTALOM

- **GARANCIA**
- **FONTOS FIGYELMEZTETÉS**
- **AZ ÚJ MIXER BEMUTATÁSA**
- **A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA**
  - Villamos bekötés
- **A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA**
  - A mixer be- és kikapcsolása
  - Folyamatos üzemeltetés
  - Használat változó fordulatszámmal
- **MUNKAHELYZET**
  - Késfunkció
  - Habverő funkció
- **ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉS**
  - Késfunkció
  - Habverő funkció
- **HASZNÁLAT PÉLDÁKKAL**
- **EDÉNYTARTÓ**
  - Állítható tartó
  - Külön tartó
- **HIGIÉНИЯ**
- **TISZTÍTÁS**
  - Motoros egység
  - Láb és harang
  - Kések
  - Habverő tartó
  - Habverők
- **KARBANTARTÁS**
  - Kések
  - Habverők
  - Láb tömítése
  - Tömítő gyűrű
- **FIZIKAI ÉRTÉKEK**
  - Tömeg
  - Méretek
  - Munkamagasság
  - Hangszint
  - Villamos adatok
- **BIZTONSÁG**
- **NEHÉZSÉGEK**
- **ELŐÍRÁSOK**
- **MŰSZAKI ADATOK**
  - Villamos adatok és kábelezés
  - Robbantott ábrák

## ROBOT-COUCPE S.N.C., KORLÁTOZOTT GARANCIA

Az új ROBOT-COUCPE készülék egy éves garanciát kap az első felhasználónál a vásárlás napjától számítva, ha a vétel a ROBOT-COUCPE S.N.C. cégtől történik.

Ha a készüléket elosztó adja el, akkor a garanciát is az elosztó adja (kérjük az elosztóval tisztázni a garancia feltételeket).

**ROBOT-COUCPE** korlátozott garanciája anyag- és megmunkálási hibák ellen nyújt védelmet.

**ROBOT-COUCPE garanciája nem fedezi a következőket:**

1. A készülék helytelen használata, leejtése vagy más hasonló okok, amelyek a szerelési, üzemeltetési, karbantartási, tárolási utasítások vagy tisztítási előírások be nem tartására lehet visszavezetni.
2. Kések élezése és/vagy cseréjének elhanyagolása, ha normál vagy túlzott használati idő után elkoptak vagy kitörtek.
3. Anyag- vagy műveleti hiba a karcolt, elszíneződött, sérült, levált, csorbult vagy pecsételt felületek, kések vagy tartozékok cseréje alkalmával.
4. Minden olyan módosítás, kiegészítés vagy javítás, amit nem a gyártó vagy általa megbízott vállalat végzett.
5. A készüléknek jóváhagyott szervizműhelybe való szállítása közben bekövetkező hibák.
6. Tetszés szerint választott új tartozékok szerelése vagy próbája során szükséges munkák (pl. edények, tárcsák, kések).
7. A háromfázisú villamos motorok forgási iránya megváltoztatásának költségei (ezért a szerelő felel).

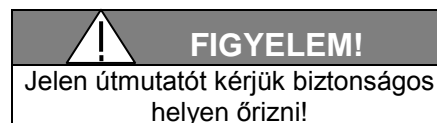
8. SÉRÜLÉSEK SZÁLLÍTÁS KÖZBEN. A látható és rejtett hibákért a szállítványozó felel. A címzettnek azonnal értesítenie kell a szállítót és feladót, amint felfedezi a rejtett hibákat.

MEG KELL ŐRIZNI AZ EREDETI DOBOZOKAT ÉS CSOMAGOLÓ ANYAGOKAT, HOGY ADOTT ESETBEN A SZÁLLÍTÓ ELLENŐRIZHESSE ŐKET.

Sem ROBOT-COUCPE S.N.C., sem leányvállalatai vagy elosztói, igazgatói, ügynökei, alkalmazottai vagy biztosítói nem felelnek a készülékkel vagy használhatatlanságával kapcsolatos, közvetett károkért, veszteségekért vagy költségekért.

**ROBOT-COUCPE S.N.C. garanciája határozottan és más, kifejezett vagy hozzáértett garanciák helyett adható, eladhatóság és bizonyos célra való alkalmasság vonatkozásában, és a ROBOT-COUCPE S.N.C. által adott egyetlen garanciát képezi.**

## FONTOS FIGYELMEZTETÉS:



**FIGYELEM:** az olyan balesetek lehetőségének korlátozása érdekében, mint villamos ütés vagy személyi sérülés, és a készülék helytelen használata miatti anyagkárok elkerülése érdekében, kérjük figyelmesen elolvasni a jelen útmutatót, betartva a benne lévő előírásokat. A használati útmutató elolvasása segít a készülék megismerésében, ugyanakkor lehetővé teszi a készülék helyes használatát. Ezért kérjük teljesen átolvasni a jelen könyvet, biztosítva azt is, hogy mindenki olvassa el előzőleg, aki használhatja a készüléket.

### Kicsomagolás

- A felszerelést vegyük ki óvatosan a csomagoló anyagból, mégpedig vigyázva, hogy egyetlen dobozban vagy csomagban se maradjon tartozék.
- FIGYELEM: egyes szerszámok igen élesek, pl. kések stb.

### Telepítés

- Javasoljuk a készüléket keretre szerelni.

### Csatlakoztatás

- Mindig ellenőrizni kell, hogy az áramellátás megfelel-e a motor adatlapján lévő értékeknek, vigyázva, hogy elviselje a terhelést.
- A készüléket nem szabad csatlakoztatni addig, míg nem helyezzük az előkészítő edénybe.

### Összeszerelés

- Pontosan be kell tartani az összeszerelésre vonatkozó előírásokat (lásd a 17. oldalon), vigyázva, hogy minden tartozék megfelelő helyre kerüljön.

### Használat

- A reteszelő és biztonsági szerkezeteket soha nem szabad kiiktatni vagy kikötni.
- A készítménybe nem szabad idegen tárgyat helyezni.
- A készüléket nem szabad bekapcsolni addig, míg nem helyeztük a keverőedénybe.
- A láb, harang vagy habverők kiszerelese előtt mindig ellenőrizzük, hogy a készülék ne legyen feszültség alatt (az aljzatban).

- Ajánlatos a készüléket kissé megdönteni, hogy a harang ne érje az edény alját.

### Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig vegyük ki a készülék csatlakozóját az aljzatból.
- A készüléket és tartozékait mindig meg kell tisztítani az egyes ciklusok végén.
- A motoros egységet nem szabad vízbe meríteni.
- Az alumíniumból készült alkatrészek esetén, erre alkalmas tisztító folyadékokat kell használni.
- Műanyag alkatrészek esetén nem szabad túl lúgos tisztítószerket használni (pl. melyek túl sok marószódát vagy ammóniumot tartalmaznak).
- Robot-Coupe semmi esetben sem felel a használó olyan hibáiért, hogy nem tartja be a tisztítás és higiénia alapvető előírásait.

### Karbantartás

- A motor burkolatának felnyitása előtt feltétlenül áramtalanítani kell a készüléket.
- A tömítéseket és alátéteket rendszeresen kell ellenőrizni, vigyázva, hogy a biztonsági berendezések jó üzemállapotban legyenek.
- Igen fontos a tartozékok karbantartását és ellenőrzését rendszeresen végezni, mivel egyes összetevők korróziós hatású anyagokat tartalmaznak, pl. citromsavat.
- A készüléket soha nem szabad használni, ha a tápkábel vagy csatlakozó sérültek, vagy ha a készülék nem működik megfelelően, esetleg sérült.
- Ha bármilyen gyanús észlelhető, azonnal fel kell venni a kapcsolatot a helyi karbantartó szolgálattal.

## AZ ÚJ MOTOROS MIXER BEMUTATÁSA

Robot-Coupe egész motoros mixercsaládot fejlesztett ki. Ezek műszaki jellemzőit mutatja be az alábbi táblázat.

TÍPUSOK	Fordulatszám szabályozás	Mixer tartozék	Habverő tartozék	Kapacitás (liter)
MP350 Ultra		350 mm		50
MP350 Ultra V.V.	•	350 mm		50
MP450 Ultra		450 mm		100
MP450 Ultra V.V.	•	450 mm		100
MP550 Ultra		550 mm		200
MP600 Ultra		600 mm		300
MP800 Ultra		800 mm		400
MP350 Ultra Combi	•	350 mm	280 mm	50
MP450 Ultra Combi	•	450 mm	280 mm	100
MP450 FW	•		280 mm	

E típusok olyan munkaeszközök, melyek tökéletesen megfelelnek használóik igényeinek. **A mixer funkció** lehetővé teszi levesek, zöldségpürék és más készítmények keverését nehézség nélkül, és arról is meggyőződhetünk, hogy a **habverő funkció** jól kihasználható palacsintatészta, majonéz készítése, tojásfehérje felverése, csokoládé massa, vajás szószok, felvert hab vagy lágy sajtos krém keverése céljára.

A habverők fémes házzal készülnek, hogy jól bírják a palacsinta tészta vagy krumplipüré által okozott terhelést.

A **fordulatszám szabályozás** funkció lehetővé teszi a fordulatszámnak az egyes készítményekhez szükséges beállítását, a munkát alacsonyabb fordulatszámmal kezdve, hogy a fröcskölés kisebb legyen.

### Késes funkcióban:

A **rendkívül erős motornak** köszönhetően, akár 50 liter - 400 liter (MP 450) mennyiséget is fel lehet dolgozni egyszerre. A készülékek **gyorsasága**, valamint a **késztermék minősége kifogástalan** lesz.

### Habverős funkcióban:

Habverőkkel mindhárom típus 2–50 tojásfehérjét vagy 1–60 kg pürét tud feldolgozni.

A készülékek egyszerű tervezése lehetővé teszi a mozgó részek igen rövid idő alatti össze- és szétszerelését, ami megkönnyíti a karbantartást és tisztítást.

Jelen útmutató olyan fontos információkat tartalmaz, melyek lehetővé teszik a beruházás lehető legjobb kihasználását.

**Ezért javasoljuk a jelen útmutató figyelmes átolvasását a készülék használata előtt.**

## A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA



### JAVASLAT A VILLAMOS BEKÖTÉSHEZ

Csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy az áramforrás megfelel-e az adattáblán lévő értékeknek.

Robot-Coupe különböző motorokkal szereli fel e készülékeket:

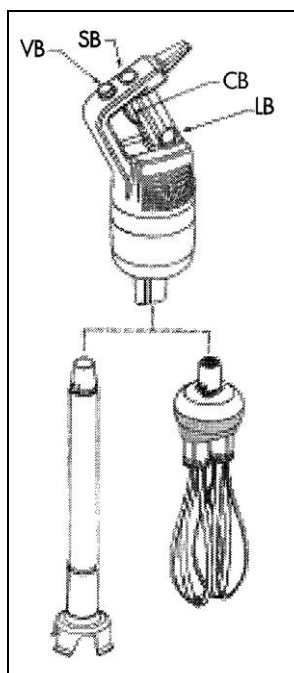
- 230 V / 50 Hz, a következő áramforrásokhoz:
- 220 – 240 V,
- 120 V / 60 Hz,
- 220 V / 60 Hz.

A motoros mixer egyfázisú csatlakozó dugasszal érkezik, mely tápkábel végén található.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### A MOTOROS MIXER BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

1. Ellenőrizzük, hogy a vezérlő gomb (CB) felengedett helyzetben van-e.
2. A készüléket csatlakoztassuk az áramforráshoz.
3. A készülék lábát helyezzük a készítménybe.
4. Nyomjuk le és tartjuk lenyomva a biztonsági gombot (SB).
5. Nyomjuk le a vezérlő gombot (CB), és ekkor a mixer működésbe lép.



6. Engedjük fel a biztonsági gombot (SB).
7. A mixert úgy állíthatjuk meg, hogy felengedjük a vezérlő gombot (CB).

### FOLYAMATOS ÜZEM (az összes modellre érvényes)

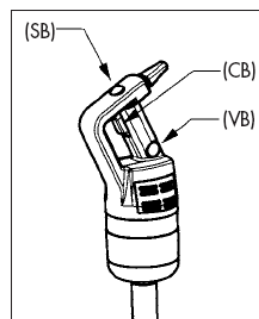
Végezzük el a fenti 1–6 műveleteket, majd:

7. A vezérlő gombot (CB) lenyomva tartva, nyomjuk le a reteszelő gombot (LB).
8. Engedjük fel a vezérlő gombot (CB).
9. Engedjük fel a reteszelő gombot (LB), és a motoros mixer önműködően fog működni.
10. A motoros mixer leállítása érdekében nyomjuk le és engedjük fel a vezérlő gombot (CB).

### MUNKA KÜLÖNBÖZŐ FORDULATSZÁMMAL (MP350V.V. Ultra, MP450V.V.Ultra, MP350 Combi Ultra, MP450 Combi Ultra, MP350FW Ultra)

Végezzük el a fenti 1–6 műveleteket, majd:

7. Módosítsuk a motor fordulatszámát a szabályozó gomb (VB) elfordításával maximum vagy minimum felé, az igényeknek megfelelően.



**Habverő funkció** (MP350 Combi Ultra, MP450 Combi Ultra, MP450 FW Ultra): fordulatszám percnként **250** és **1900** fordulat között.

**Mixer funkció** (MP350V.V. Ultra, MP450 V.V. Ultra, MP350 Combi Ultra, MP450 Combi Ultra): fordulatszám percnként **1500** és **9000** fordulat között. A habverő használata alkalmával ajánlatos alacsony fordulatszámmal kezdeni a munkát.

**Az önműködő fordulatszám szabályozás elve:** a magas fordulatszám kiválasztása után hagyni kell a mixert, hogy maga határozza meg fordulatszámát. A fordulatszám azonos marad, akkor is, ha a készítmény sűrűsége eltérő lesz.

## KRUMPLIPÜRÉ FUNKCIÓ (MP350 Combi Ultra, MP450 Combi Ultra, MP350FW Ultra)



Önszabályozó sebességrendszer kifejlesztése történt kifejezetten pürék feldolgozása céljára, a habverőket használva.

A fordulatszám szabályozó gombján látható háromszög segít krumplipüré készítése alkalmával.

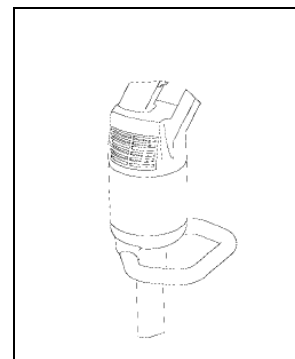
E fordulatszám úgy érhető el, hogy a kapcsolót ütközésig elfordítjuk.

Mindig győződjünk meg róla, hogy a harang elég mélyen van, és elkerülhető a fröcskölés, ugyanakkor a motor hűtőnyílásaihoz nem jut el folyadék.

A hatékonyság akkor lesz optimális, ha a láb két harmada a készítménybe merül.

### MP 800 Turbo

Egy fogókar amely segítséget fog nyújtani a gép könnyebb tartásához és mozgatásához.



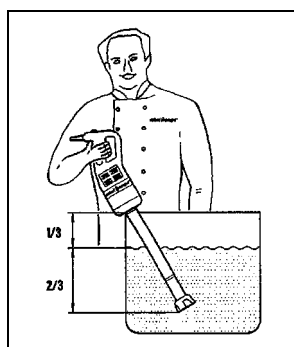
## MUNKAHELYZET

### KÉSES FUNKCIÓ

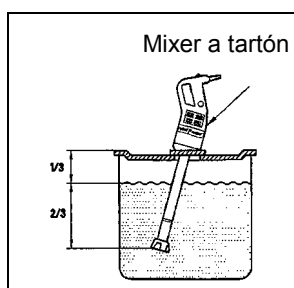
A készüléket a legbiztosabban a motoros egység fogantyújánál és aljánál fogva lehet tartani. De azt is javasoljuk, hogy kissé tartasuk ferdén a készüléket, mivel így megakadályozható, hogy a harang elérje az edény alját.



A mixert az edény szélére is lehet támasztani, de legyen ferde helyzetben, és a harang ne érje az edény alját.

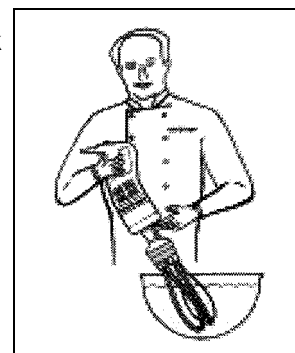


Ha az edény felső részén tartót használunk, akkor arra kell vigyázni, hogy a mixer a tartó közepénél legyen, vagyis kis szöget zárjon be, és a harang ne érje az edény alját.

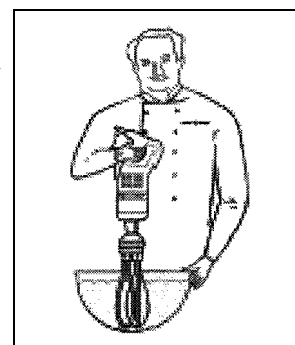


### HABVERŐS FUNKCIÓ

A készüléket csak egyik kézzel is lehet tartani, hogy a másik kéz szabad maradjon, esetleg az edényt tartva. A készítmény megmunkálása alkalmával a habverőket ajánlatos körbe hordozni az edényben, annak biztosítása érdekében, hogy a keverék legyen teljesen homogén.



A habverőknek nem szabad érniük az edény szélét. Maximális hatékonyság akkor érhető el, ha a habverőknek legalább egy hatod része az anyagba merül. Ajánlatos alacsony fordulatszámmal kezdeni a munkát.

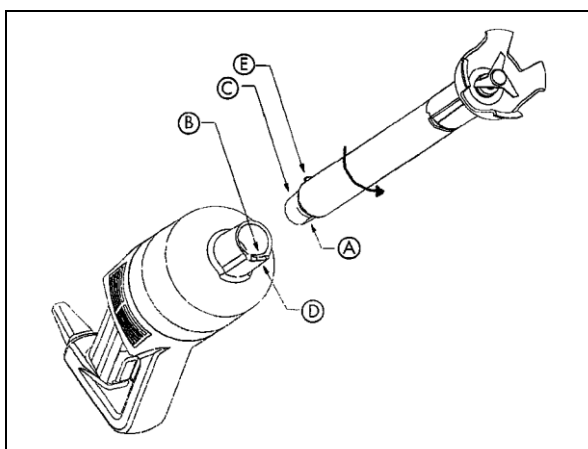


## ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉS

**KÉSES FUNKCIÓ** (MP350 Combi Ultra, MP450 Combi Ultra, MP800 Turbo)

### Cső rögzítése a motoros egységre

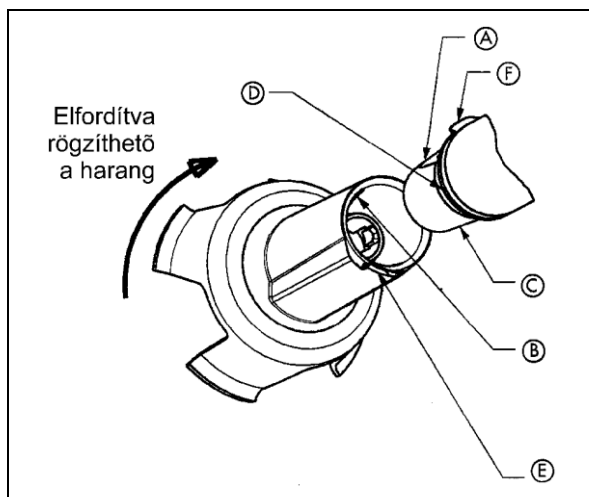
- Ellenőrizzük, hogy a készülék ne legyen áram alatt (csatlakozó kihúzva).
- A cső kúpos részének lapos oldalát (A) fordítsuk az alumínium ház belső oldalán lévő retesz (B) irányába.
- A cső kúpos részét (C) vezessük be az alumínium házba.
- A csövet fordítsuk a nyíl irányába (lásd az ábrát), míg helyére kerül és megszorul.



### A cső eltávolítása a motoros egységről:

- Ellenőrizzük, hogy a készülék ne legyen áram alatt (csatlakozó kihúzva).
- A csövet fordítsuk ellenkező irányba azzal, amikor felhelyeztük.
- Amikor ütközésig elfordult, vegyük ki a csövet az alumínium házból.

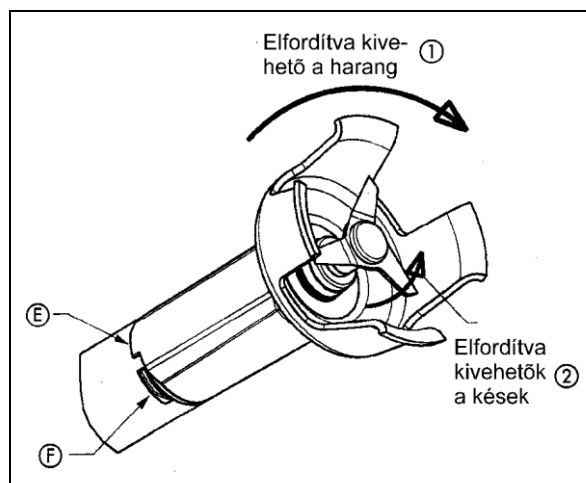
### Harang rögzítése a csőnél



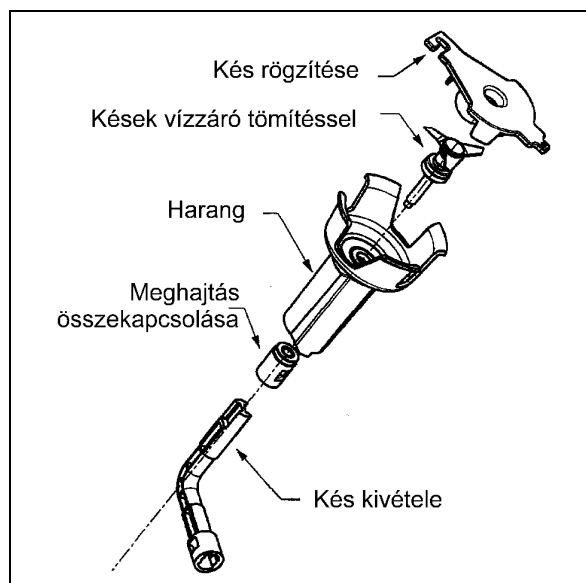
- Ellenőrizzük, hogy a készülék ne legyen áram alatt (csatlakozó kihúzva).
- A cső kúpos részének lapos oldalát (A) fordítsuk a harang belső oldalán lévő retesz (B) irányába.
- A kúpos részt (C) helyezük be harangba. Amint az alátét eléri a cső tömítését (D), a harangot fordítsuk el a nyíl irányába (lásd az előbbi ábrát), amivel kissé összeszorítjuk a harang fülét (E) és a cső fülét (F).

### A harang kivétele a lábból

- Ellenőrizzük, hogy a készülék ne legyen áram alatt (csatlakozó kihúzva).
- A harangot fordítsuk el a nyíl (1) irányába (lásd a következő ábrát), hogy a harang füle (E) elváljon a cső fülétől (F). Távolítsuk el a harangot.
- Ha megszorultak, a harangban lévő késeket fordítsuk el a nyíl (2) irányába, és így elválnak a meghajtó tengelytől.



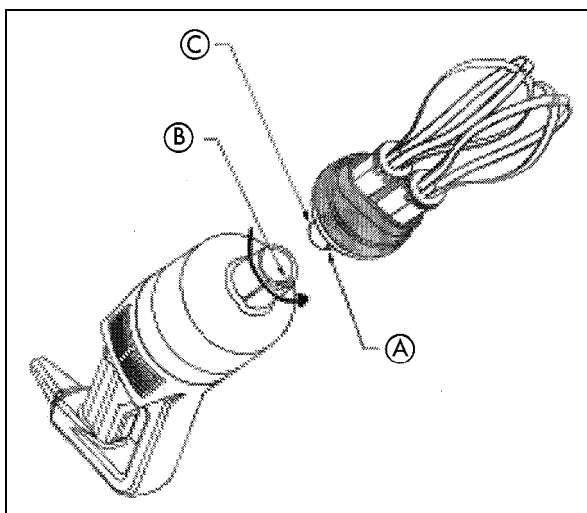
### A kés kivétele





- A kés úgy vehető ki biztonságosan, ha erre szolgáló szerszámmal, kesztyűvel vagy vastag ronggyal fogjuk meg.
- A szerszám használata esetén csavarjuk ki a meghajtás csatlakozóját.
- Ennek kicsavarása után a kést ki lehet venni tisztítás céljából.

**HABVERŐS FUNKCIÓ** (MP350 Combi Ultra, MP450Combi Ultra, MP450FW Ultra)



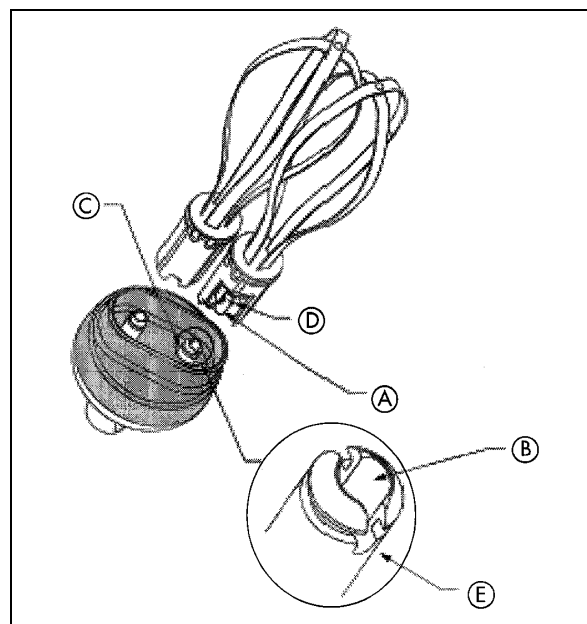
**A habverőtartó rögzítése a motoros egységre**

- Ellenőrizzük, hogy a készülék ne legyen áram alatt (csatlakozó kihúzva).
- A habverő tartó kúpos részének (C) lapos oldalát (A) fordítsuk az alumínium ház belső oldalán lévő retesz (B) irányába.
- A habverő tartó kúpos részét (C) teljes egészében helyezzük be az alumínium házba.
- A habverő tartóját fordítsuk a nyíl irányába (lásd az ábrát), míg helyére kerül és kissé megszorul.

**A ház levétele**

- Ellenőrizzük, hogy a gép ne legyen áram alatt (csatlakozó kihúzva).
- A habverő tartóját fordítsuk ellenkező irányba, mint amikor rögzítettük.
- Amikor ütközésig elfordult, a habverő tartót vegyük ki az alumínium házból.

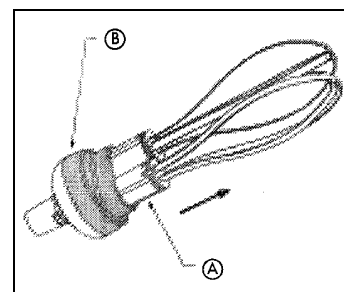
**Habverők rögzítése a tartóban**



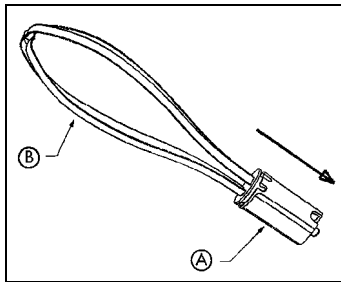
- Egyik kezünkkel fogjuk meg a tartót.
- Másik kezünkbe fogjuk az egyik habverőt, és az (A) tengelyt helyezzük be a habverő tartójának (B) nyílásába. Fontos, hogy a meghajtó (D) fülei megfelelő helyzetben legyenek a büttyökhöz viszonyítva.
- Amint a habverőt behelyezzük a tartó (C) meghajtó tengelyébe, kissé el kell fordítani, hogy a meghajtó fülek beakadjanak a (C) meghajtó tengely (D) büttyeibe, és hogy így a habverő reteszeldődjön a tengelyben.
- Annak ellenőrzése érdekében, hogy a habverő megfelelően áll a (C) tengelyben, kissé meg kell húzni a fémhuzalokat.
- Ugyanígy járunk el a másik habverővel is. Ha nem sikerül helyére tolni, vegyük ki, fordítsuk el 90°-kal, majd kezdjük előlről.

**Habverők kivétele a tartóból**

Az (A) kidobót fordítsuk a nyíl irányába, a kidobót egyik kezünkkel tartva, a (B) tartót a másikkal.



### A kidobó levétele



- A habverőt vegyük egyik kezünkbe, a (B) huzalnál fogva.
- A másik kezünkkel húzzuk a kidobót (A) a nyíl irányába (lásd az ábrát).

**A lábat, késeket és habverőket teljesen szét lehet szerelni** (Robot-Coupe kizárólagosan szabadalmazott rendszere), ezzel biztosítva a könnyű tisztítást, tökéletes higiéniát és egyszerű karbantartást.

## HASZNÁLAT PÉLDÁKKAL

A mixer funkció lehetővé teszi minden feldolgozást igen rövid idő alatt, a habverő funkció pedig a készítmény felverését és keverését. Ezért javasoljuk minden ételkészítmény gondos felügyeletét feldolgozás közben, hogy a lehető legjobb eredményt lehessen elérni.

### VENDÉGLÁTÓIPARI MUNKÁK

#### Késes funkció:

- Levesek
- Zöldségkrémek: sárgarépa, spenót, zeller, paszternák, bab stb.
- Pépek: zöldség, hal.
- Zöldségkompótok.
- Szószok: zöldség, remulád, krém emulziók, paradicsom vagy petrezselyem.
- Ráklevés: langusza és kagylóhal.
- Palacsintatészta.

#### Habverő funkció:

- Krumplipüré (friss vagy instant).
- Palacsintatészta.
- Majonéz.
- Felvert tojásfehérje.
- Csokoládékrém.
- Vajas szószok.
- Felvert krém.
- Puha sajtkrém.

### VEGYI ÉS GYÓGYSZERÉSZETI LABORMUNKÁK

- Keverés: kenőcsök, krémek, paszták..., emulziók készítése.

## TARTÓ AZ EDÉNYEN

Lehetővé teszi, hogy a használó erőfeszítés nélkül ferde helyzetben tartsa a mixert, amely így önállóan szabályozással működik. Teljesen rozsdamentes acélból készül és teljesen szétszerelhető, hogy könnyen lehessen tisztítani és használni.

### BEÁLLÍTHATÓ TARTÓ

Opcióként három tartó kapható, három különböző edényméretre:

- Edényátmérő: 330 mm és 650 mm között.
- Edényátmérő: 500 mm és 1000 mm között.
- Edényátmérő: 850 mm és 1300 mm között.



### EGYSZERŰ TARTÓ

Bármilyen edényátmérőhöz.



## HIGIÉНИЯ


A felszerelésnek tisztának kell lennie, a munka minden szakaszában.

A keverő tisztítása igen fontos minden munkafázis között, megfelelő tisztítószer vagy fertőtlenítő használatával.

### NEM SZABAD CSAK FEHÉRÍTŐT HASZNÁLNI.

- A tisztítószer vagy fertőtlenítőt oldjuk fel a gyártó utasításai szerint.
- Szükség esetén sűröljük meg jól az alkatrészeket.
- Ha szükséges, a tisztítószer vagy fertőtlenítőt hagyjuk kis ideig az alkatrészekon, hogy hatásuk érvényesüljön.
- Öblítsük ki alaposan.
- Szárítsuk le megfelelően, tiszta rongyot használva.

## TISZTÍTÁS

	<b>FIGYELEM!</b>
TISZTÍTÁS ELŐTT A KÉSZÜLÉKET MINDIG ÁRAMTALANÍTANI KELL (KIHÚZVA A CSATLAKOZÓT (ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!)).	

**Ha a mixerrel forró anyagban dolgoztunk, a láb alját hűtsük le hideg vízben, mielőtt a harangot leszerelnők a lábról.**

Munka után azonnal el kell végezni a tisztítást, hogy az élelmiszerek ne tapadjanak a felületekre.

### MOTOROS EGYSÉG

**A motoros egységet és fogantyúját nem szabad vízbe helyezni. Tisztítani nedves ronggyal vagy szivaccsal lehet.**

### LÁB ÉS HARANG

Két módon lehet eljárni:

#### Egyszerű tisztítás:

- A lábat és harangot megfelelő, vizet tartalmazó edénybe kell helyezni, majd néhány másodpercig bekapcsolni a készüléket, hogy a harang és láb megtisztuljanak.
- A csatlakozó kihúzása után öblítsük le a harangot.

#### Teljes tisztítás:

- Húzzuk ki a mixer csatlakozóját.
- A harangot öblítsük le csap alatt.
- A harangot vegyük le a lábról, majd vegyük ki a késeket. Fontos, hogy ne sértsük meg a kés tengelyének felületét és a vízzáró tömítéseket. Nem szabad túl erős mosószert használni az alkatrészek tisztítása céljára.
- Fontos, hogy összeszerelés előtt az alkatrészek jól száradjanak meg.

### KÉSEK

A késeket ki lehet szerelni a harangból tisztítás végett.

Tisztítás után mindig **jól meg kell szárítani** a késeket, hogy ne legyenek foltosak.

### HABVERŐ TARTÓJA


A habverő tartóját soha nem szabad vízbe helyezni. Kissé nedves ronggyal vagy szivaccsal lehet tisztítani.

A habverő tartóját soha nem szabad mosogató gépbe helyezni.

### HABVERŐK

A habverőket vagy kézzel, vagy mosogató gépben lehet tisztítani.

A hatékony tisztítás érdekében ajánljuk a habverő kidobót használni.

	<b>FIGYELEM!</b>
ELLENŐRIZZÜK, HOGY A MOSÓSZER ALKALMAS-E A MŰANYAG RÉSZEK TISZTÍTÁSÁRA. EGYES MOSÓSZEREK TÚL LÚGOSAK (PL. SOK MARÓSZÓDÁT VAGY AMMÓNIUMOT TARTALMAZNAK), ÉS EGYES MŰANYAGOK NEM BÍRJÁK ŐKET, MERT GYORS KÁROSODÁSUKAT OKOZZÁK.	

## KARBANTARTÁS

### KÉSEK

A vágás minősége nagyban függ a kések állapotától és kopásától. A kések kophatnak, ezért időnként cserélni kell őket, biztosítva a végtermék jó minőségét.

Ajánlatos időnként a vízzáró tömítéseket és az alátétet is cserélni.

### HABVERŐK

A készítmény sikere nagyban függ a fémhuzalok állapotától, valamint kopásuk mértékétől. Ezért időnként ezeket is cserélni kell, hogy biztosítsák a végtermék jó minőségét.

### A LÁB TÖMÍTÉSE

A tökéletes, vízzáró tömítés úgy valósítható meg a láb és harang között, ha a tömítés kopását rendszeresen ellenőrizzük és szükség szerint cseréljük.

### ALÁTÉT

Az alátétet megfelelő élelmiszeripari kenőanyaggal lehet kenni.

A tökéletes vízzárás úgy biztosítható, ha az alátét kopását rendszeresen ellenőrizzük, és szükség szerint cseréljük.

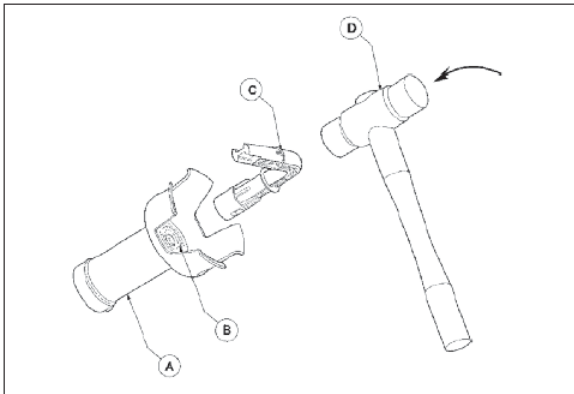
## BIZTOSÍTÓ BETÉT

Cserélni kell a biztosító betétet ha:

- a folyékony alapanyag átszivárog a harangrészbelsejébe
- a biztosító betétben a penge mozog, kotyog

### 1) Biztosító betét kiszerelése:

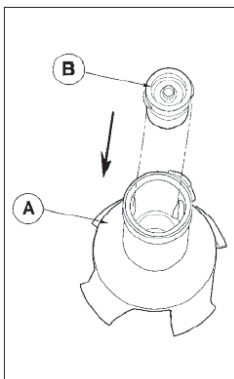
Helyezzük a speciális szerszámot ( C ) a biztosító betétre ( B ). Eztán egy műanyag kalapáccsal ( D ) üssünk a szerszámra, hogy kijöjjön a biztosító betét.




### 2) Biztosító betét beszerelése:

Úgy fordítsuk a biztosító betétet, hogy a fülei ( B ) majd a harang vájatába illeszkedjenek.

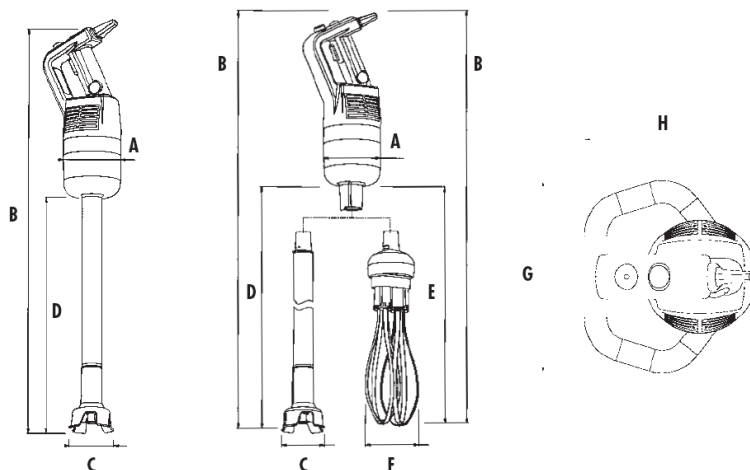
Nyomjuk a biztosító betétet a kezünkkel a nyíl irányába. Majd pattintsuk a harangba a biztosító betétet speciális szerszám segítségével.



	FIGYELEM!
<p><u>Időről időre ellenőrizni kell:</u></p> <p>A 3 vízálló gomb állapotát. Repedés esetén a folyékony alapanyag beszivároghat.</p>	

## FIZIKAI ÉRTÉKEK

SÚLY és MÉRETEK (mm-ben)



Model	MÉRET (mm)								SÚLY (Kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	H	N.	B.
MP 350 Ultra	125	725	100	360					4.6	6.1
MP 350 V.V. Ultra	125	725	100	360					4.8	6.3
MP 450 Ultra	125	825	100	460					4.9	6.4
MP 450 V.V. Ultra	125	825	100	460					5.0	6.4
MP 550 Ultra	125	925	110	560					5.2	6.7
MP 600 Ultra	125	970	110	580					5.7	7.6
MP 800 Turbo	125	1130	110	740			212	189	7.1	9.0
MP 350 Combi Ultra	125	775	100	410	440	120			5.9	8.3
MP 450 Combi Ultra	125	875	100	510	440	120			6.1	8.5
MP 450 FW Ultra	125	805			440	120			4.3	6.5

### MUNKAMAGASSÁG

Javasoljuk, hogy az edény legyen stabil és szilárd felületen.

### HANGSZINT

Az egyenértékű tartós zajszint, amikor a láb nincs bemenült helyzetben, 70 dB(A) alatt van.

**ELEKTROMOS ADATOK**
**MP 350 Ultra** egy fázisú

Motor	Habverő fordulatszáma (ford./perc)	Teljesítmény (W)	Áramerősség (A)
230 V / 50 Hz	9500	440	2,1
120 V / 60 Hz	9300	400	3,7
220 V / 60 Hz	9000	385	2,0

**MP 350 V.V. Ultra** egy fázisú

Motor	Habverő fordulatszáma (ford./perc)	Teljesítmény (W)	Áramerősség (A)
230 V / 50 Hz	1500–9000	440	2,1
120 V / 60 Hz	1500–9000	400	3,7
220 V / 60 Hz	1500–9000	385	2,0

**MP 450 Ultra** egy fázisú

Motor	Habverő fordulatszáma (ford./perc)	Teljesítmény (W)	Áramerősség (A)
230 V / 50 Hz	9500	500	2,3
120 V / 60 Hz	9300	460	4,5
220 V / 60 Hz	9000	445	2,2

**MP 450 V.V. Ultra** egy fázisú

Motor	Habverő fordulatszáma (ford./perc)	Teljesítmény (W)	Áramerősség (A)
230 V / 50 Hz	1500–9000	500	2,3
120 V / 60 Hz	1500–9000	460	4,5
220 V / 60 Hz	1500–9000	445	2,2

**MP 550 Ultra** egy fázisú

Motor	Habverő fordulatszáma (ford./perc)	Teljesítmény (W)	Áramerősség (A)
230 V / 50 Hz	9000	750	3,5
120 V / 60 Hz	8500	695	6,5
220 V / 60 Hz	8500	675	3,3

**MP 600 Ultra** egy fázisú

Motor	Habverő fordulatszáma (ford./perc)	Teljesítmény (W)	Áramerősség (A)
230 V / 50 Hz	9500	850	3,4
120 V / 60 Hz	9300	760	6,8
220 V / 60 Hz	9000	740	3,2

**MP 350 Combi Ultra** egy fázisú

Motor	Mixer fordulatszáma (ford./perc)	Habverő fordulatszáma (ford./perc)	Teljesítmény (W)	Áramerősség (A)
230 V / 50 Hz	1500–9000	250–1500	440	2,1
120 V / 60 Hz	1500–9000	250–1500	400	3,7
220 V / 60 Hz	1500–9000	250–1500	385	2,0

**MP 450 Combi Ultra** egy fázisú


Motor	Mixer fordulatszáma (ford./perc)	Habverő fordulatszáma (ford./perc)	Teljesítmény (W)	Áramerősség (A)
230 V / 50 Hz	1500–9000	250–1900	500	2,3
120 V / 60 Hz	1500–9000	250–1900	460	4,5
220 V / 60 Hz	1500–9000	250–1900	445	2,2

**MP 450 FW Ultra** egyfázisú gép

Motor	Habverő fordulatszáma (ford./perc)	Teljesítmény (W)	Áramerősség (A)
230 V / 50 Hz	250–1900	500	2,3
120 V / 60 Hz	250–1900	460	4,5
220 V / 60 Hz	250–1900	445	2,2

A ROBOT-COUBE **motoros mixerek** biztonsági rendszerrel rendelkeznek, melynek részei a következők:

- biztonsági vezérlő gomb,
- motorvédők: hő- és túlterhelés védelem,
- feszültséghiány esetén kioldó biztosíték.

	<p><b>FIGYELEM!</b></p> <p>A KÉSEK IGEN ÉLESEK, ÓVATOSAN KELL BÁNNI VELÜK.</p>
---	--

**Biztonsági vezérlő gomb**

E biztonsági szerkezet megakadályozza a mixer nem szándékolt indítását. Tulajdonképpen két gombot kell egyszerre lenyomni ahhoz, hogy a mixert meg lehessen indítani. A gép megindítása érdekében el kell olvasni a következő című részt: A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA.

**Hő- és túlterhelés elleni védelem**

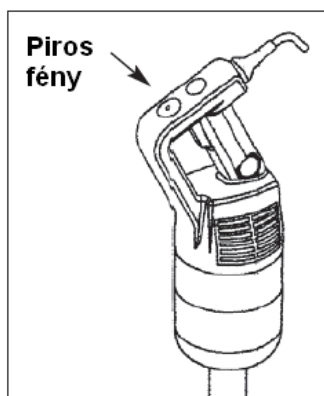
Ha az edényben a készülék akadálytal találkozik (kanál vagy más eszköz), esetleg ha a gép terhelése túl nagy, a hővédelem önműködően kikapcsolja a gépet. Ilyen esetben meg kell várni, míg a mixer lehűl, és csak ezt követően szabad újra indítani. Lásd A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA részt is.

**Feszültség hiány esetén kioldó biztosíték**

Áramszünet után, vagy ha a készülék csatlakozója egy ideig nem volt az aljzatban, a mixer nem indul újra magától, hanem A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA részben megadott művelettel lehet újraindítani.

**Túlterhelést jelző figyelmeztető lámpa (MP600 Ultra és MP800 Turbo)**

Ha túlterheli a mixert vagy túl ragadós / tapadós termékkel dolgozik, akkor a túlterhelést jelző figyelmeztető lámpa 5 másodpercre felvillan, jelezve ezzel, hogy a motor hamarosan le fog állni. Ez a motorleállítás azt jelzi, hogy az alapanyagunk túl sűrű vagy rúdmixerrel nem lehet feldolgozni.



Esetenként újraindíthatjuk a mixert. Azonban, ha a gép újra leáll akkor a termékünk sűrűsége / állaga nem változtatható.

**FONTOS TUDNI:**

A RETESZELŐ VAGY BIZTONSÁGI SZERKEZETEKET SOHA NEM SZABAD KIIKTATNI.  
A KÉSZÍTMÉNYBE NEM SZABAD SEMMILYEN TÁRGGYAL BELENYÚLNI.  
A KÉSZÜLÉKET CSAK AZ EDÉNYBE VALÓ HELYEZÉSE UTÁN SZABAD BEKAPCSOLNI.  
A LÁB, HARANG VAGY HABVERŐ SZÉTSZERELÉSE UTÁN, MINDIG ELLENŐRIZNI KELL, HOGY A MIXER CSATLAKOZÓJA KI VAN-E HÚZVA.  
AJÁNLTATOS A MIXERT KISSÉ FERDÉN TARTANI, HOGY A HARANG NE ÉRJE AZ EDÉNY FENEKÉT.

**NEHÉZSÉGEK /  
PROBLÉMÁK**

Először is pontosan meg kell határozni, mi okozta a mixer leállítását.

**Ha a csatlakozó kihúzása miatti áramszünet volt az ok:**

- Engedjük fel a vezérlő gombot (CB).
- Ellenőrizzük az áramellátást.

- Indítsuk újra a mixert A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA rész szerint.

**Ha a gép túlmelegedése okozza a leállást:**

- Engedjük fel a vezérlő gombot (CB).
- Húzzuk ki a mixer csatlakozóját.
- Várjunk néhány percet, hogy a motor lehűljön, és hogy a hőbiztosíték visszaálljon.
- A mixert indítsuk újra A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA rész szerint.

**Ha a hiba nem határozható meg:**

- Engedjük fel a vezérlő gombot (CB).
- Húzzuk ki a készülék csatlakozóját.
- Ellenőrizzük:
  - a csatlakozót,
  - a kések szabadon forognak-e a harangban,
  - a tápkábel állapotát,
  - a meghajtó tengely szabadon fog-e.
 Ennek érdekében vegyük le a harangot, és kézzel ellenőrizzük a meghajtó tengely forgását.

**Ha felvillan a túlterhelést jelző figyelmeztető lámpa (MP600 Ultra és MP800 Turbo)**

Ha túlterheli a mixert vagy túl ragadós / tapadós termékkel dolgozik, akkor a túlterhelést jelző figyelmeztető lámpa 5 másodpercre felvillan, jelezve ezzel, hogy a motor hamarosan le fog állni. Ez a motorleállítás azt jelzi, hogy az alapanyagunk túl sűrű vagy rúdmixerrel nem lehet feldolgozni.



Esetenként újraindíthatjuk a mixert. Azonban, ha a gép újra leáll akkor a termékünk sűrűsége / állaga nem változtatható.

**Ha olyan üzemzavar lép fel, amely nem szerepel ebben a listában, akkor keresse fel azt az üzletet ahol vásárolta a készüléket vagy vigye szervizbe rúdmixerét.**



## ELŐÍRÁSOK

A KÉSZÜLÉKEK MEGFELELNEK A KÖVETKEZŐ ELŐÍRÁSOKNAK ÉS SZABVÁNYOKNAK:

- Alábbi európai irányvonalak és vonatkozó nemzeti jogszabályok:
  - 98/37/EEC módosított gépgyártási irányvonal.
  - 73/23/EEC irányvonal kisműködésű készülékek számára.
  - 89/336/EEC („EMC”) irányvonal.
  - Élelmiszerrel érintkező anyagok és alkatrészek: 89/109/EEC irányvonal.
  - 2002 Augusztus 2.-i 2002/72/EC irányelv
- Alábbi európai harmonizált szabványok, valamint egészségügyi és biztonsági előírásokat meghatározó szabványok:
  - EN 292 – 1 és 2,
  - EN 60204–1 (1992).
  - Kézben tartott keverők és habverők számára: EN 12853.



**robot coupe®**

**FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE S.N.C.**

**Administration Commerciale France  
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134  
71 305 Montceau-en-Bourgogne Cedex  
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente  
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26  
13, rue Clément Viénot  
94305 Vincennes Cedex

**Export Department**

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
18, rue Clément Viénot - BP 157  
94305 Vincennes Cedex - France  
<http://www.robot-coupe.com> - email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy bármikor, külön  
értesítés nélkül, megváltoztathatjuk  
ennek a készüléknek a műszaki jellemzőit.

© Minden országban minden jog a ROBOT-COUBE S.N.C.  
számára fenntartva.