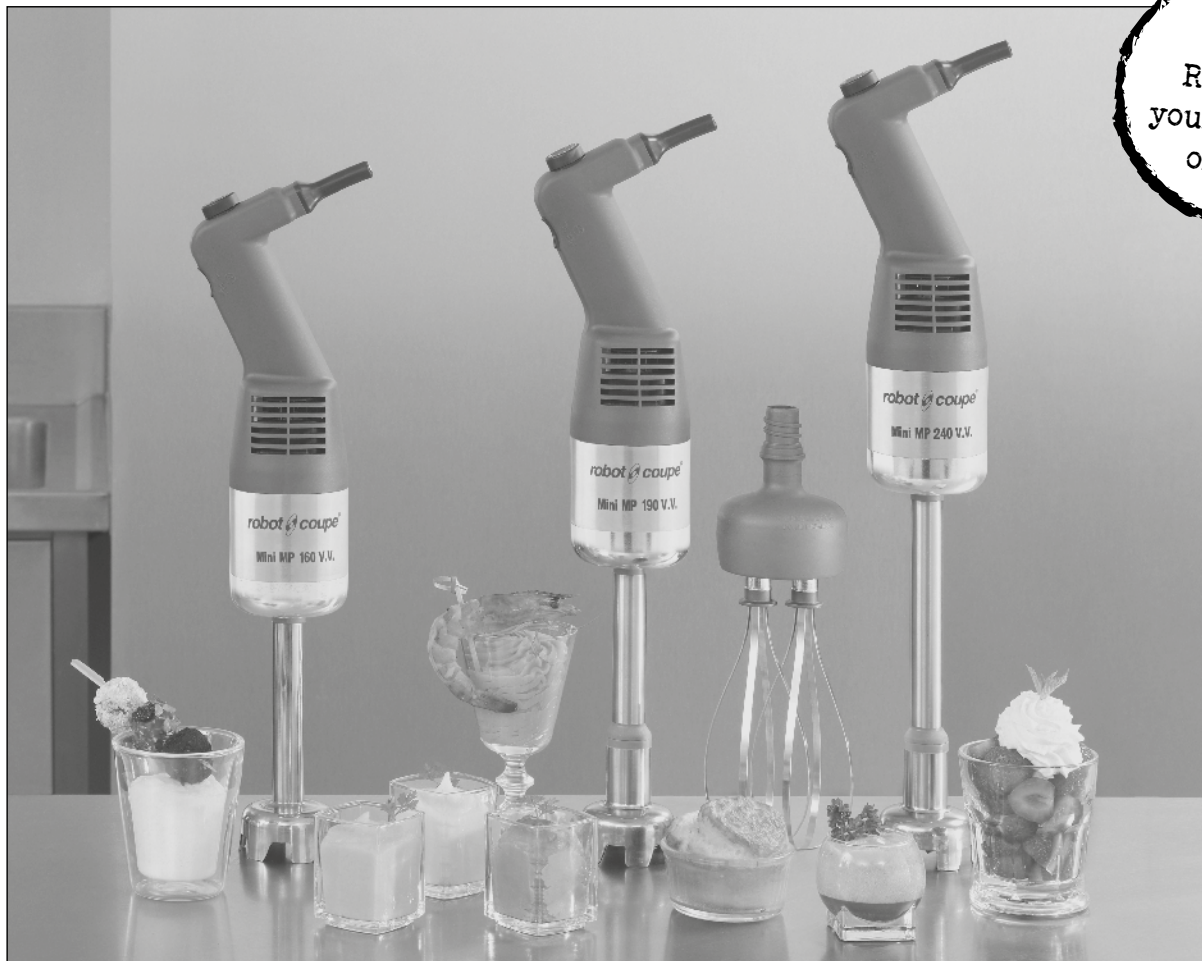


robot *coupe*®



NEW
Register
your product
on line

Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** 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
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

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" gewijzigd door verordening (EG) nr. **596/2009**,
- 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", evenals met alle relevante (EU) verordeningen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren, ofwel op de datum van deze verklaring de verordeningen (EU) nr. **1282/2011**, **1183/2012**, **202/2014**, **865/2014**, **2015/174**, **2016/1416**, **2017/752**, **2018/79**, **2018/213**, **2018/831** en **2019/37**.
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100:2010** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - **EN 60204-1:2006** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de andere onderdelen van de machine,
- 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** Klopers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Klopers en handmixers (Staafmixers),
 - **EN 13208** Groenteschilmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 maart 2019

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U BENT ZOJUIST IN HET BEZIT GEKOMEN VAN EEN MINISTAAFMIXER

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

INWERKINGSTELLING

- Inschakeling
- Variabele snelheid

WERKSTAND

MONTAGE & DEMONTAGE

TOEPASSINGEN & BEREIDINGEN

HYGIËNE

REINIGING

- Motorblok
- Staaf en klok
- Mes en Aéromix hulpstuk
- Klopper

ONDERHOUD

- Mes
- Aéromix hulpstuk
- Klopper
- Staafpakking

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht & Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

CONTROLEPROCEDURE BIJ TOT STILSTAND KOMEN VAN HET TOESTEL

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, 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 39) 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.
- 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.



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 afdruipe.***
- 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 BENT ZOJUIST IN HET BEZIT GEKOMEN VAN EEN MINISTAAFMIXER

Het assortiment Robot-Coupe staafmixers is uitgebreid met de modellen **Mini MP 160 V.V.**, **Mini MP 190 V.V.**, **Mini MP 240 V.V.**, **Mini MP 190 Combi** en **Mini MP 240 Combi**. Deze zijn speciaal ontworpen voor het verwerken van kleine hoeveelheden. Ze zijn voorzien van een staaf, een mes en een **Aéromix hulpstuk**, die geheel demonteerbaar zijn. De staaf lengte is respectievelijk 160, 190 en 240 mm.

Model	Variabele snelheid	Mixer accessoire	Klopper accessoire
Mini MP 160 V.V.	●	160 mm	
Mini MP 190 V.V.	●	190 mm	
Mini MP 240 V.V.	●	240 mm	
Mini MP 190 Combi	●	190 mm	185 mm
Mini MP 240 Combi	●	240 mm	185 mm

Deze mixers zijn perfect aangepast aan de behoeften van de professionele gebruiker. U kunt er gemakkelijk soepen, gebonden soepen, sausen, groentepuree of pap mee maken.

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.

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 gedemonteerd.

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.

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 aardlekschakelaar en een smeltzekering kaliber 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:

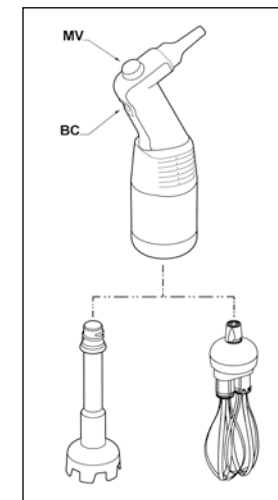
230V / 50 Hz, voor voltages
van 220 tot 240 V
120 V / 60 Hz
220 V / 60 Hz.

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die onlosmakelijk verbonden is met het voedingssnoer.

INWERKINGSTELLING

• INSCHAKELING

1. Sluit het apparaat aan op de stroom terwijl u erop let dat u niet op de (BC) knop drukt.
2. Steek het toestel in een pan met de te verwerken ingrediënten.
3. Druk op de startknop (BC). De mixer treedt nu in werking.
4. Om het toestel uit te schakelen, laat u de startknop (BC) los.



• VARIABLE SNELHEID

Ga op dezelfde manier te werk als bij de punten 1 t/m 4.

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

Klopperfunctie (Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): snelheid van **350** tot **1560** tpm.

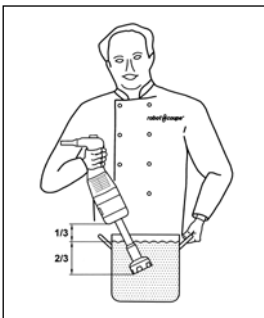
Voor een optimaal resultaat bij het maken van aardappelpuree dient de lage snelheid te worden gebruikt.

Mixerfunctie (Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): snelheid van **2000** tot **12500** tpm.

Het principe van zelfregulerende snelheid: Nadat de snelheid is geselecteerd, blijft het toerental constant ongeacht de veranderingen in consistentie van de bereiding.

WERKSTAND

Voor een betere ergonomie tijdens het werk wordt aanbevolen met de ene hand het apparaat bij de handgreep vast te houden en met de andere hand de pan of kom. Bovendien wordt aanbevolen het apparaat enigszins schuin te houden waarbij u erop let dat de klok niet in aanraking komt met de bodem van de pan of kom. Zorg altijd dat de klok voldoende ondergedompeld is, om spatten te voorkomen, en dat de ventilatiegleuven van het motorblok niet met de vloeistoffen in aanraking zijn.



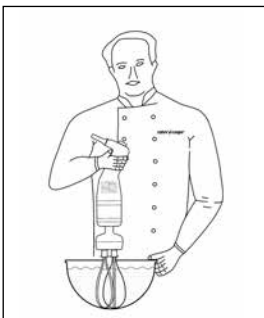
Voor optimale doelmatigheid moet de mixer tot $\frac{2}{3}$ van de lengte van de staaf zijn ondergedompeld.

• KLOPPERFUNCTIE

Voor een betere werkeronomie 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.

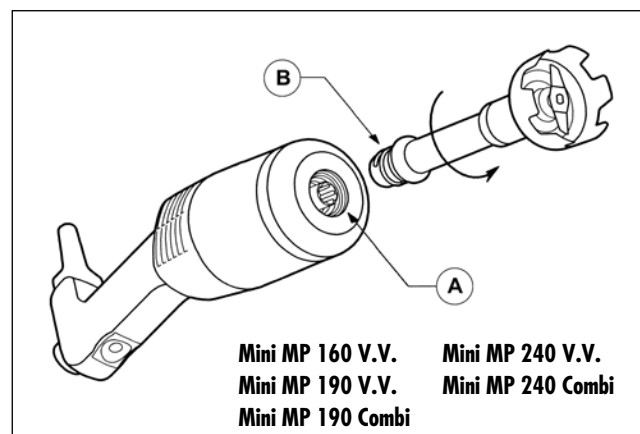
Voor optimale resultaten moet de klopper tot minstens $\frac{1}{5}$ van de lengte van de klopper zijn ondergedompeld. Verder is het raadzaam om bij lage snelheid te starten.

MONTAGE & DEMONTAGE

• MESFUNCTIE

De staaf op het motorblok monteren

- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Steek het schroefdraadgedeelte ① van de staaf geheel in het gat ② in het motorblok.
- Draai de staaf in de richting van de pijl (zie tekening) totdat deze licht is vastgedraaid.

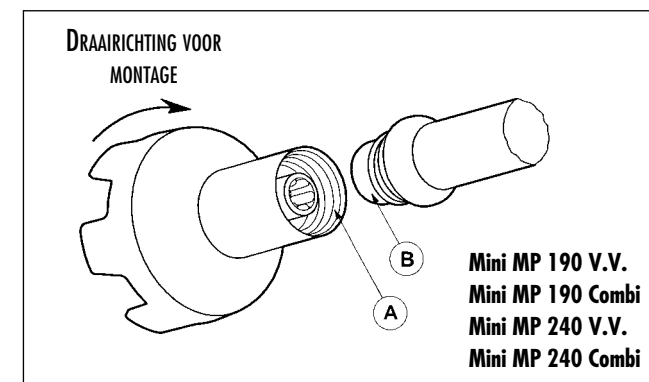


De staaf van het motorblok demonteren

- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de staaf tegen de montagerichting in, totdat hij geheel is losgeschroefd.

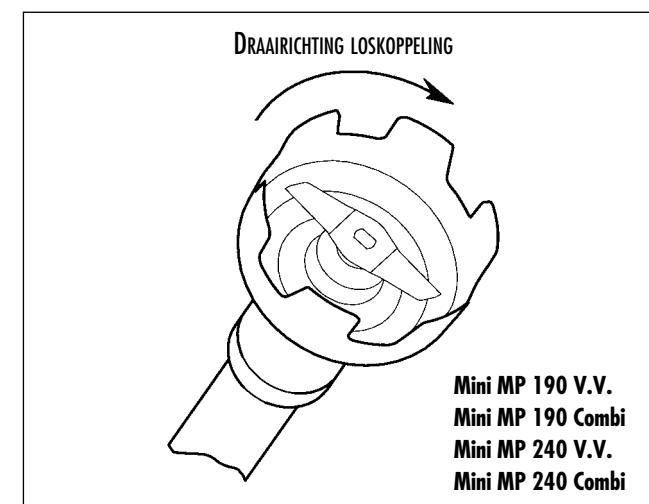
De klok op de staaf monteren

- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Steek het schroefdraadgedeelte ① van de staaf in het gat ② van de klok. Draai de klok in de richting van het pijltje (zie tekening), totdat hij licht vast zit.



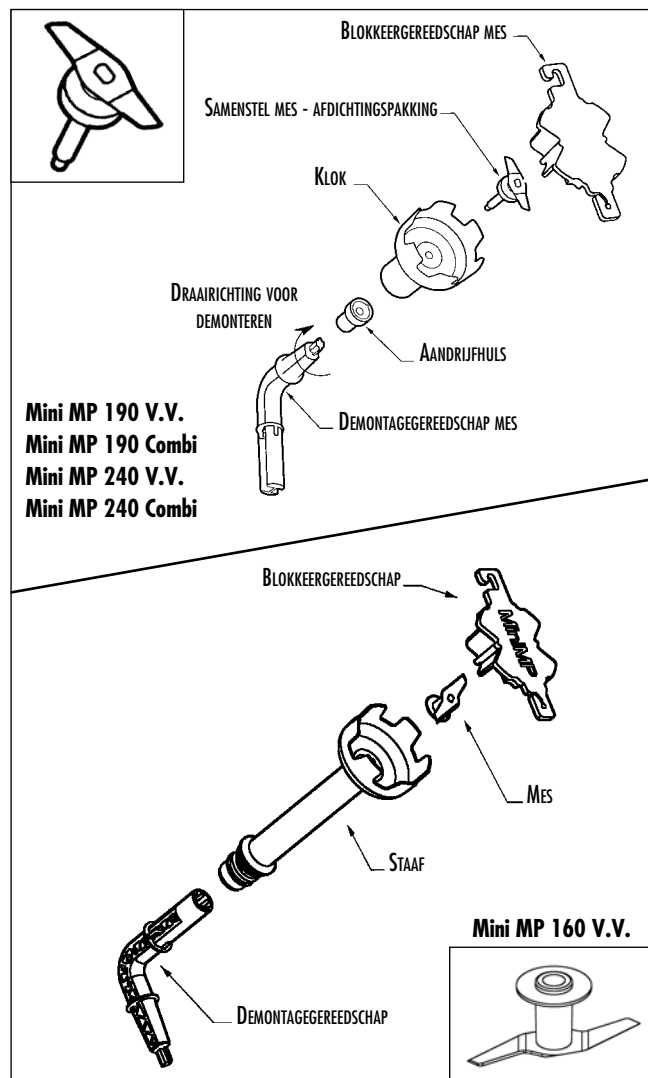
De klok van de staaf demonteren

- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de klok in de richting van het pijltje (zie tekening), om de staaf te demonteren.



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 of met een dikke doek.
- Schroef met behulp van het mesdemonteerge-reedschap de aandrijfhuls los.
- Zodra de aandrijfhuls is losgeschroefd, komt het mes vrij en kan dus worden gereinigd.

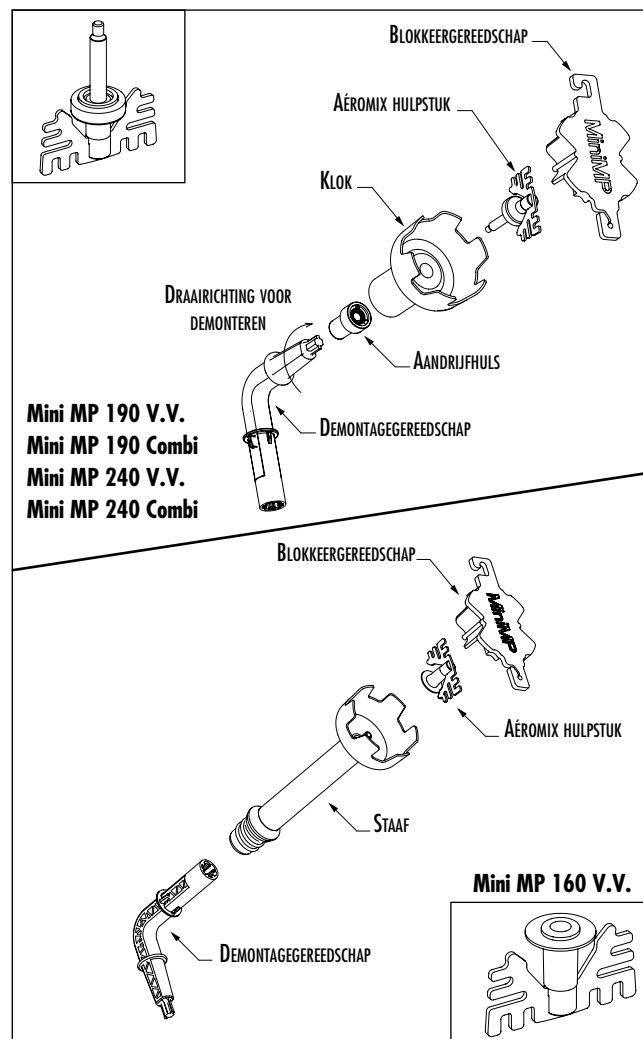


Montage van het Aëromix hulpstuk

- Voor het veilig monteren van de Aëromix, schuift u het hulpstuk in de klok en zet het vast met het blokkeergereedschap.
- Met behulp van dit gereedschap draait u de aandrijfhuls aan totdat deze licht vast zit.

Demontage van het Aëromix hulpstuk

- Voor het demonteren van de Aëromix gaat u op dezelfde manier te werk als voor het demonteren van het mes.

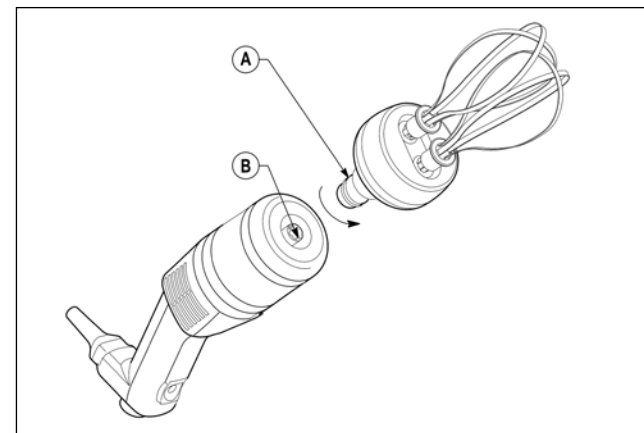


• KLOPPERFUNCTIE

(Mini MP 190 Combi en Mini MP 240 Combi)

Het klopper-element op het motorblok monteren

- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Steek het schroefdraadgedeelte ① van de klopperkast volledig in de opening ② van het motorblok.
- Draai de klopperhouder in de richting van de pijl (zie tekening) totdat deze licht is vastgedraaid.



De klopperhouder demonteren

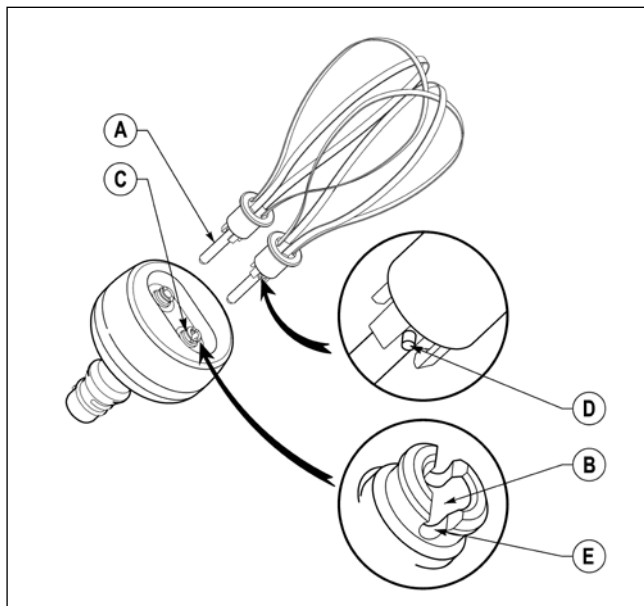
- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de klopperhouder in de richting tegenovergesteld aan die van de montage.

De kloppers in de klopperhouder monteren

- Houd de houder met één hand vast.
- Pak met de andere hand een klopper en steek de as ① van de eerste klopper in opening ② van de aandrijf-as van de klopperhouder. Let op dat u de aandrijfpennen ③ goed uitlijnt op de inkepingen.
- Steek de klopper in de as ④ van de klopperhouder en geef er een lichte draai aan om te zorgen dat de aandrijfpennen goed in de inkepingen ⑤

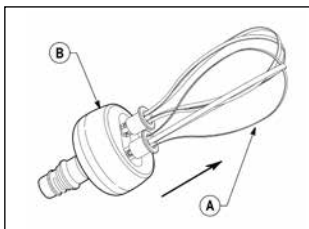
van de as © vallen zodat de klopper op zijn as vastklikt.

- Om te controleren of de kopper goed op de as © is vastgeklikt trekt u licht aan de klopperdraden.
- Ga op dezelfde wijze te werk bij de tweede klopper. Als het niet lukt om de klopper helemaal in te duwen, trek hem dan naar buiten, draai hem een kwartslag en probeer het opnieuw.



De kloppers uit de houder demonteren

Terwijl u de uitwerper ① met de ene hand vasthoudt en de klopperhouder ② met de andere, trekt u de uitwerper in de richting van de pijl.



Staaf, mes, Aéromix hulpstuk (een exclusief gepatenteerd systeem van Robot-Coupe) en **klopper** zijn geheel demonteerbaar voor gemakkelijk schoonmaken, perfecte hygiëne en onderhoudsgemak.

TOEPASSINGEN & BEREIDINGEN

In een minimum van tijd kunnen met de mixerfunctie kleine hoeveelheden worden gemixt en met de klopperfunctie kunnen bereidingen worden geklopt en gemengd, wij raden u daarom aan nauwlettend op de uitvoering van de bereidingen toe te zien om het gewenste resultaat te krijgen.

RESTAURATIE - TRAITEURS

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

• AÉROMIX HULPSTUK

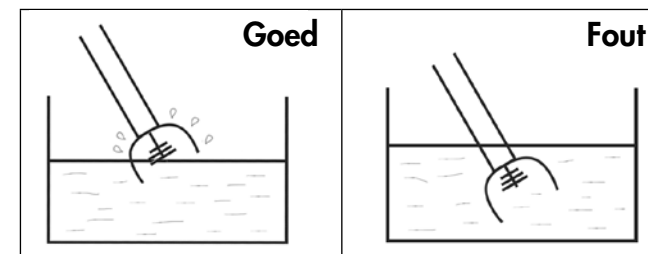
Nota bene!

- U mag het Aéromix hulpstuk niet gebruiken voor het mixen of vermalen van voedingsmiddelen.
- U mag het hulpstuk niet volledig in de vloeistof onderdompelen bij het emulgeren van sausen (zie tekening).

Het Aéromix emulgeerhulpstuk wordt uitsluitend aanbevolen voor:

- Lichte bereidingen zoals: mayonaise, opgeklopt eiwit, slagroom, sausen...
- Het bereiden van kleine hoeveelheden in een kleine kom.

Wij raden aan het Aéromix hulpstuk te gebruiken op de **Minimum snelheid**.



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

- Verdun het reinigingsmiddel/desinfecteermiddel op de juiste wijze, waarbij u zich houdt aan de aanwijzingen van de fabrikant, die gewoonlijk op de verpakking worden vermeld.
- Indien nodig goed wrijven.
- Laten inwerken.
- Zorgvuldig afspoelen.
- Goed afdrogen met behulp van een doek voor eenmalig gebruik.

REINIGING



LET OP !

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



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 ring/mes unit vervangen (Ref. 89054)
- 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.

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

Na beëindiging van de bereiding verdient het aanbeveling om de voet of de klopper zo snel mogelijk te reinigen, om te voorkomen dat er etensresten aan de wanden vastkoeken.

• MOTORBLOK

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

• STAAF EN KLOK

U kunt op twee manieren te werk gaan:

• Vereenvoudigde reiniging

- Dompel de staaf met de klok in een bak met water en stel het toestel een paar seconden in werking om het mes en de klok te ontdoen van eventuele resten van de bereiding.
- Het apparaat moet eerst worden losgekoppeld waarbij u erop let dat er geen water in de voet komt.
- Verwijder de klok van de voet om condensatie te verwijderen (Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi en Mini MP 240 Combi).

Complete reinigingsprocedure regelmatig uit te voeren afhankelijk van de gebruiksfrequentie van de mixer.

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Spoel de staaf met de klok onder de waterkraan af.
- Verwijder de klok van de staaf.
- Demonteer de verschillende onderdelen van de klok. Ga hierbij voorzichtig te werk om de oppervlakken van de as van het mes en de pakkingen van de patroon niet te beschadigen. Reinig alle onderdelen, maar gebruik hiervoor geen te bijtend schoonmaakmiddel.
- Na reiniging moeten de verschillende onderdelen altijd goed afgedroogd worden om eventuele oxydatie te voorkomen.
- Dompel de staaf 1 minuut lang in een oplossing van water en een niet te bijtend schoonmaakmiddel. Goed afspoelen en laten drogen, voordat u de klok weer monteert.

• MES EN AÉROMIX HULPSTUK

Het mes en het Aéromix hulpstuk kunnen van de klok gedemonteerd worden voor een zorgvuldige reiniging van het apparaat.

Na het reinigen van het mes en de Aéromix, **de mesbladen en het emulgeerhulpstuk altijd goed afdrogen** om eventuele oxidatie te voorkomen.

• KLOPPER

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

De klopperkast nooit in de vaatwasmachine afwassen.

De klopperhouder nooit in water onderdompelen, maar met een vochtige doek of spons reinigen.



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.

• AÉROMIX HULPSTUK

Het resultaat van uw bereiding hangt hoofdzakelijk af van de staat en de mate van slijtage van het emulgeerhulpstuk. Het dient dus van tijd tot tijd vervangen te worden om een eindproduct van optimale kwaliteit te verkrijgen.

• 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.

• STAAFPAKKING

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



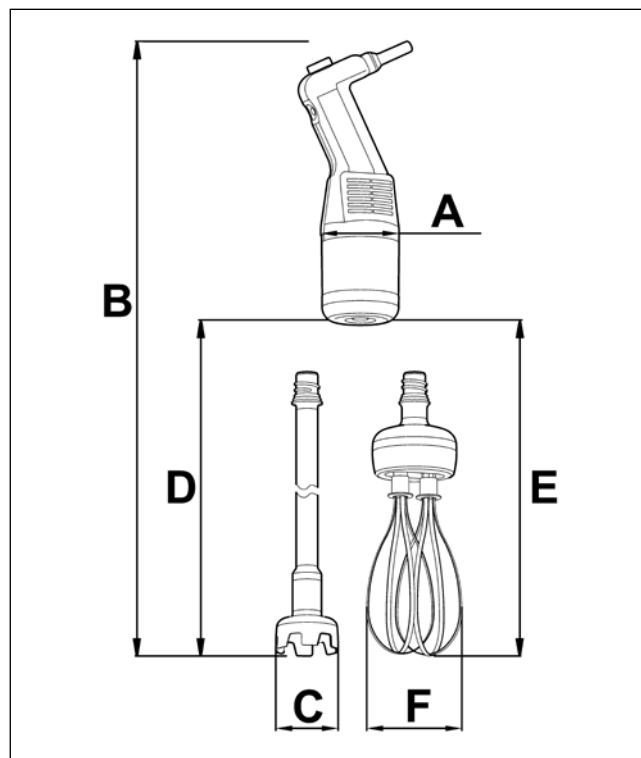
LET OP !

Controleer regelmatig:

- Of de afdichtingsmembranen van de 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 (in mm)



Model	Afmetingen (mm)						Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	Net	Gross
Mini MP 160 V.V.	78	430	65	160			1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	78	470	65	190			1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	78	520	65	240			1,47	2,00
Mini MP 190 Combi	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70

• 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 Mini MP 160 V.V.

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	van 2000 tot 12500	1,2
120 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	2
220 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	1,1

Eenfasig toestel Mini MP 190 V.V.

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	van 2000 tot 12500	1,4
120 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	2,5
220 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	1,3

Eenfasig toestel Mini MP 240 V.V.

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	van 2000 tot 12500	1,6
120 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	2,7
220 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	1,5

Eenfasig toestel Mini MP 190 Combi

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Klopper Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	van 2000 tot 12500	van 350 tot 1560	1,4
120 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	van 350 tot 1560	2,5
220 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	van 350 tot 1560	1,3

Eenfasig toestel Mini MP 240 Combi

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Klopper Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	van 2000 tot 12500	van 350 tot 1560	1,6
120 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	van 350 tot 1560	2,7
220 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	van 350 tot 1560	1,5

Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID



LET OP !

De messen en de snijbladen zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

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

- bedieningsbeveiliging
- overbelastingsbeveiliging

• 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. 38) voor de manier waarop u het toestel in werking stelt.

• Overbelastingsbeveiliging

Bij forcering van het toestel (lepel of keukengerei in de pan), te langdurig gebruik of overbelasting, treedt automatisch de warmtebeveiliging van het toestel in werking. Wacht in dit geval tot het toestel volledig is afgekoeld, voordat u de onder INWERKINGSTELLING (blz. 38) beschreven handelingen uitvoert.



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.

- of het mes vrij in de klok draait en niet door keukengerei geblokkeerd wordt,
- de staat van het voedingssnoer,
- of het mes vrij in de klok draait en niet klemt,
- of de aandrijfas draait. Om dit te doen demonteert u de klok van de staaf en controleert met de hand of de uitgang van de as draait.

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

NORMEN

- Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

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

- Zet de startknop (BC) vrij.
- Verhelp het probleem.
- Stel het toestel opnieuw in werking volgens de procedure voor het in werking stellen (zie blz. 38).

• Betreft het een niet vastgestelde oorzaak

- Zet de startknop (BC) vrij.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Controleer:
 - de netvoeding,

robot  ***coupe***®

RCAFLGQAFCECECTCLQ

Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V. - Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi

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

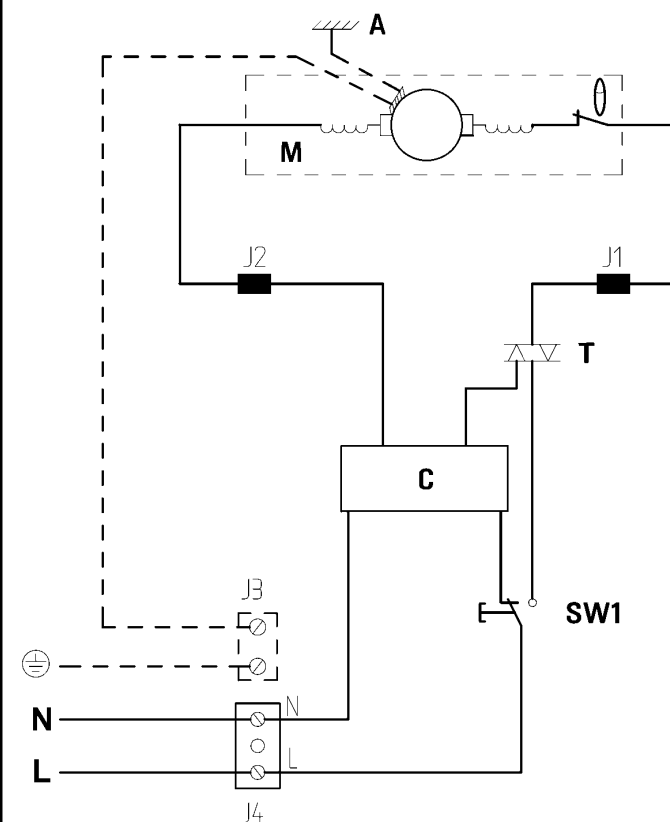
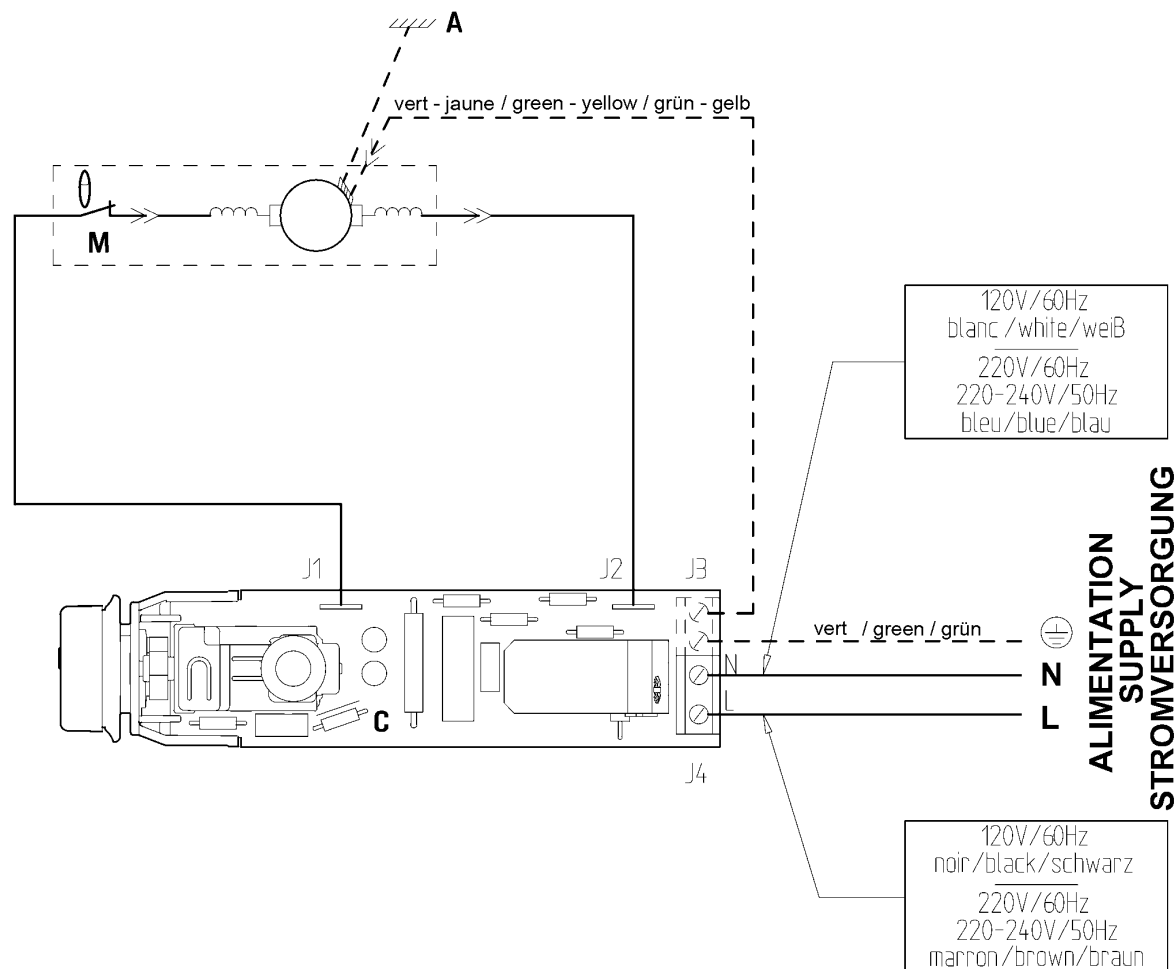
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

----- { Seulement sur modèles 120V
Only on 120V version
Gibt es nur für den 120V

	Français	English	Deutsch
A	Capot aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
C	Unité de contrôle	Control unit	Kontrolleinheit
M	Moteur	Motor	Motor
SW1	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
T	Triac	Triac	Triac
θ	Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz





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



37002314450714

Ref. : 450 714 - 05/11/2020 - RDM