

robot coupe®



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

СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРЕДСТАВЛЯЕМ НОВЫЙ БЛЕНДЕР

ВКЛЮЧЕНИЕ БЛЕНДЕРА

- Указания по подключению к электрической сети

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

- Запуск и остановка блендера
- Непрерывный режим работы
- Регулирование скорости

РАБОЧЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- Использование измельчающей насадки
- Использование венчика

ПРИСОЕДИНЕНИЕ / ОТСОЕДИНЕНИЕ

- Использование измельчающей насадки
- Использование венчика

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ КАСТРЮЛИ

- Регулируемое крепление
- Универсальное крепление

ГИГИЕНА

ОЧИСТКА

- Электродвигатель
- Трубка и защитный колпак
- Нож
- Держатель венчика
- Венчик

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Нож
- Венчик
- Уплотнение трубки
- Прокладка
- Патрон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

БЕЗОПАСНОСТЬ

ПРОБЛЕМЫ

СТАНДАРТЫ

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

На новый электроприбор ROBOT-COUPÉ предоставляется гарантия сроком на один год от даты покупки, если он был приобретен у ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Если вы приобрели электроприбор ROBOT-COUPÉ у дистрибьютора, то на него распространяется гарантия дистрибьютора (в этом случае уточните условия этой гарантии).

Ограниченная гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. охватывает только на неисправности, связанные с дефектами материалов и/или некачественной сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPÉ S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения, возникающие в результате использования не по назначению, неправильной эксплуатации, падения или другие подобные повреждения, вызванные несоблюдением инструкций по сборке, эксплуатации, очистке, обслуживанию и хранению.

2 - Заточку и/или замену ножей, которые затупились или износились по истечении обычного или чрезмерного периода эксплуатации.

3 - Материалы и выполнение замены или ремонта испачканных, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет лезвий, ножей, насадок или аксессуаров.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, которые не выполнялись нашей компанией или нашим официальным сервисным агентством.

5 - Перевозку электроприбора в сервисный центр и из сервисного центра.

6 - Установку или тестированию новых насадок или аксессуаров (например, чаш, дисков, ножей, насадок), которые были заменены самостоятельно.

7 - Расходы, связанные с изменением направления вращения электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить перевозчика и грузоотправителя о повреждениях сразу после получения товара или же после обнаружения невидимых повреждений.

СОХРАНИТЕ ОРИГИНАЛЬНУЮ УПАКОВКУ НА СЛУЧАЙ ПРОВЕРКИ, ВЫПОЛНЯЕМОЙ ПЕРЕВОЗЧИКОМ.

Компания ROBOT-COUPÉ S.N.C., а также все ее филиалы, дистрибьюторы, директора, агенты, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или расходы, связанные с электроприбором или невозможностью его использования.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. предоставляется вместо всех других явно выраженных или подразумеваемых гарантий, гарантий годности для продажи и гарантий соответствия определенной цели, и является единственной гарантией, предоставляемой компанией ROBOT-COUPÉ S.N.C., Франция.

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во избежание несчастных случаев, таких, как поражение электрическим током или получение травм, а также в целях сведения к минимуму материального ущерба из-за неправильной эксплуатации электроприбора, внимательно изучите инструкции, приведенные в настоящем руководстве, и неукоснительно их соблюдайте. Изучение инструкции по эксплуатации поможет вам лучше узнать приобретенный вами электроприбор и правильно им пользоваться. Внимательно прочитайте приведенные инструкции и убедитесь в том, что все лица, которые будут работать с электроприбором, также ознакомлены с ними.

РАСПАКОВКА

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** некоторые части являются очень острыми, например, ножи и т.п.

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать электроприбор в настенном держателе.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Проверьте соответствие характеристик источника электропитания и величин, указанных в паспортной табличке электродвигателя. Убедитесь в том, что источник электропитания рассчитан на указанную нагрузку.
- Никогда не подключайте блендер к электрической сети, не поместив его предварительно в чашу.

ОБРАЩЕНИЕ

- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами, поскольку они остро заточены.

ПОРЯДОК СБОРКИ

- Неукоснительно соблюдайте порядок сборки (см. страницу 8) и следите за тем, чтобы все насадки были установлены правильно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Никогда не блокируйте работу защитных устройств
- Никогда не помещайте посторонние предметы в чашу.
- Никогда не включайте блендер, если он не был помещен в чашу.
- Перед отсоединением трубки, защитного колпака или венчика всегда проверяйте, что блендер выключен.
- Рекомендуем слегка наклонять блендер, для того чтобы защитный колпак не касался дна контейнера.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если блендер был случайно погружен в жидкость во время работы, выполните следующие действия.

- 1) ***Не прикасайтесь к блендеру, чаше или рабочей поверхности.***
- 2) ***Извлеките штепсельную вилку кабеля электропитания блендера из электрической розетки.***
- 3) ***Извлеките блендер из чаши.***
- 4) ***Наклоните блендер, для того чтобы слить жидкость.***
- 5) ***Не включайте блендер, поскольку существует риск поражения электрическим током.***
- 6) ***Отправьте блендер в авторизованный сервисный центр Robot-Coupe для очистки и просушки электрических компонентов.***

ОЧИСТКА

- В качестве меры предосторожности, перед очисткой блендера всегда извлекайте штепсельную вилку из розетки.
- После окончания работы всегда очищайте блендер и насадки.
- Никогда не погружайте электродвигатель в воду.
- Для очистки деталей, изготовленных из алюминия, применяйте чистящие средства, предназначенные для алюминия.
- Не применяйте чистящие средства с высоким содержанием щелочи (например, содержащие каустическую соду или аммиак) для очистки пластмассовых деталей.
- Компания Robot-Coupe не несет никакой ответственности за несоблюдение пользователем основных правил очистки и гигиены.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед тем, как открыть отсек электродвигателя, извлеките штепсельную вилку кабеля электропитания блендера из электрической розетки.
- Регулярно проверяйте уплотнения и прокладки. Следите за надлежащим состоянием предохранительных устройств.
- Очень важно поддерживать чистоту и надлежащее состояние насадок, поскольку некоторые ингредиенты содержат агрессивные вещества, например, лимонную кислоту.
- Не включайте блендер, у которого повреждены кабель электропитания или штепсельная вилка, который не функционирует должным образом или имеет какие-либо неисправности.
- При возникновении любых проблем обращайтесь в региональный отдел технического обслуживания.

ПРЕДСТАВЛЯЕМ НОВЫЙ БЛЕНДЕР

Компания Robot-Coupe выпускает широкий ассортимент блендеров. Технические характеристики блендеров приводятся в представленной ниже таблице.

Модели	Регулируемая скорость	Измельчающая насадка	Венчик	Объем, литры
MP 350 Ultra		350 мм		50
MP 350 V.V. Ultra	•	350 мм		50
MP 450 Ultra		450 мм		100
MP 450 V.V. Ultra	•	450 мм		100
MP 550 Ultra		550 мм		200
MP 600 Ultra		600 мм		300
MP 800 Turbo		800 мм		400
MP 350 Combi Ultra	•	350 мм	280 мм	50
MP 450 Combi Ultra	•	450 мм	280 мм	100
MP 450 FVV Ultra	•		280 мм	-

Измельчающая насадка позволяет быстро готовить супы, овощные и злаковые пюре, а **венчик** идеально подходит для приготовления теста для блинов, майонеза, взбитых яичных белков, шоколадного мусса, масляных соусов, взбитых сливок или кремообразного сыра.

Венчик оснащен металлическим редуктором повышенной прочности для приготовления теста для блинов или картофельное пюре.

Регулируемая скорость позволит вам корректировать скорость в соответствии с конкретными ингредиентами и начинать приготовление на низкой скорости для уменьшения разбрызгивания.

Каждый блендер комплектуется **настенным держателем** для удобства хранения.

Простая конструкция этих блендеров позволяет быстро присоединять и отсоединять движущиеся части, облегчая выполнение обслуживания и очистки.

В настоящем руководстве приводится важная информация, которая поможет вам получить максимальную выгоду от вашего приобретения.

Перед использованием блендера настоятельно рекомендуем вам внимательно прочитать инструкцию.

Режим миксера

Благодаря **чрезвычайно мощному электродвигателю**, блендеры способны перерабатывать от 50 до 400 литров продукта в зависимости от модели. Их **быстрота и качество готового продукта** являются безупречными.

Использование венчиков

При использовании венчиков, все три модели способны перерабатывать:

- 2-50 яичных белков
- 1-60 кг пюре.

ВКЛЮЧЕНИЕ БЛЕНДЕРА

• УКАЗАНИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Данные блендеры являются электроприборами класса II (с двойной изоляцией), они не требуют заземления и для их работы необходимо однофазное напряжение переменного тока. В блендерах установлен электродвигатель универсального типа с подавителем помех.

Источник питания должен быть защищен дифференциальным выключателем и предохранителем на 10 А.

Убедитесь в наличии стандартной однофазной розетки на 10/16 А.

Удостоверьтесь в том, что напряжение питания соответствует значению, указанному в паспортной табличке блендера.

Robot-Coupe выпускает данные модели с различными типами электродвигателей:

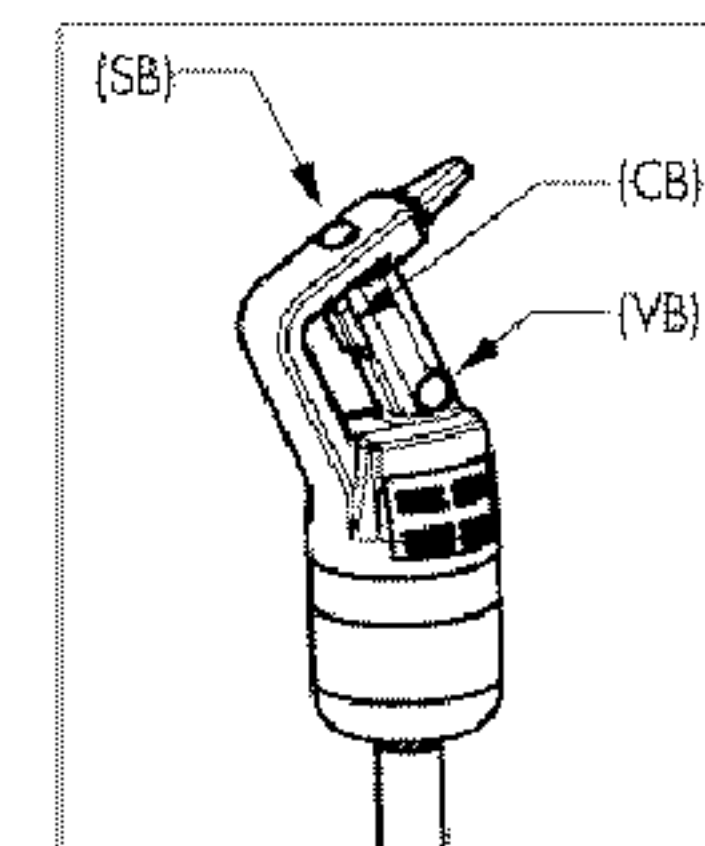
- 230 В / 50 Гц для напряжения питания
- 220 - 240 В.
- 120 В / 60 Гц
- 220 В / 60 Гц

Блендер поставляется с однофазной штепсельной вилкой, соединенной с кабелем электропитания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

• ЗАПУСК И ОСТАНОВКА (для всех моделей)

1. Проверьте, что кнопка управления (CB) не находится в нажатом положении.
2. Вставьте штепсельную вилку блендера в розетку.
3. Поместите трубку блендера в чашу.
4. Нажмите на предохранительную кнопку (SB) и удерживайте ее нажатой.



5. Нажмите на кнопку управления (CB). Блендер начнет работать.
6. Отпустите предохранительную кнопку (SB).
7. Для того чтобы остановить блендер, отпустите кнопку управления (CB).

• НЕПРЕРЫВНЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ (для всех моделей)

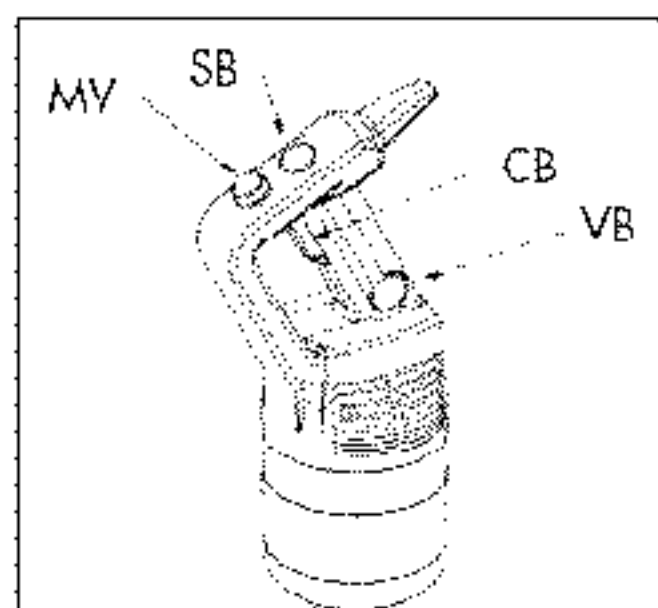
- Выполните приведенные выше шаги с 1 по 6, затем:
7. Удерживая кнопку (CB) в нажатом положении, нажмите на кнопку блокировки (LB).
 8. Отпустите кнопку управления (CB).
 9. Отпустите кнопку блокировки (LB). Блендер будет работать в непрерывном режиме.
 10. Для остановки блендера нажмите и отпустите кнопку управления (CB).

• РЕГУЛИРОВАНИЕ СКОРОСТИ

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

Выполните приведенные выше шаги с 1 по 6, затем:

7. Измените скорость вращения электродвигателя, поворачивая ручку регулировки скорости (VB) в направлении максимального или минимального значения.



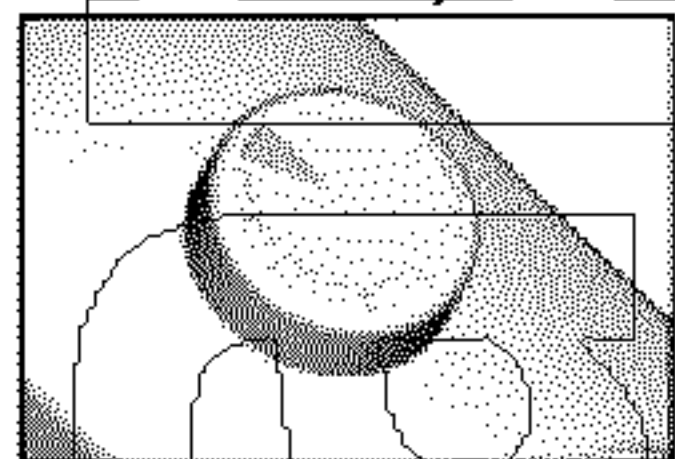
Использование венчика (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra): скорость вращения от 250 до 1500 об./мин.

Использование измельчающей насадки (MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra): скорость от 1500 до 9000 об./мин.

При использовании венчика рекомендуется сначала выбрать низкую скорость.

Принцип работы системы автоматического регулирования скорости: после того как вы выберете нужную скорость, она будет оставаться постоянной, даже в случае изменения консистенции смеси.

• ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)



Система саморегулирования скорости специально предназначена для приготовления различных пюре с помощью венчика (прерывистое вращение).

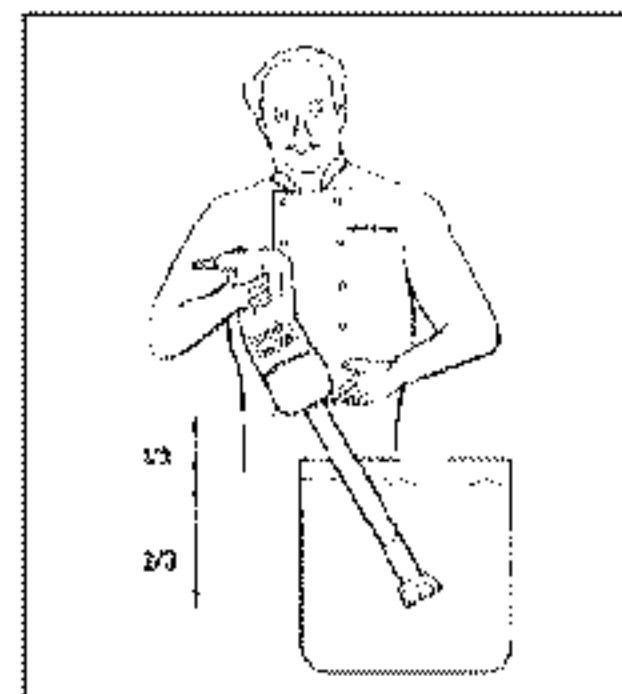
Для достижения данной скорости поверните ручку против часовой стрелки до щелчка. Приготовление картофельного пюре должно выполняться на минимальной скорости.

Треугольник на переключателе изменения скорости обозначает режим приготовления картофельного пюре.

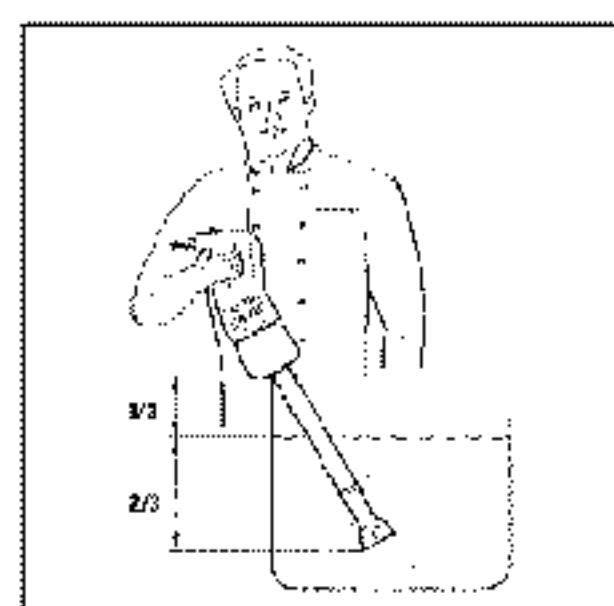
РАБОЧЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧАЮЩЕЙ НАСАДКИ

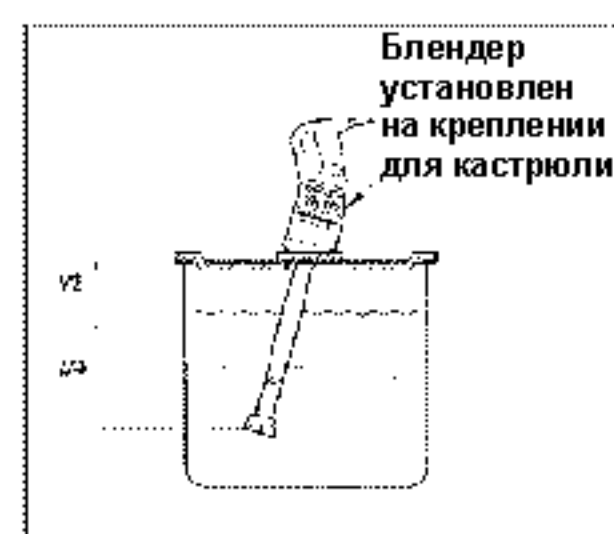
Для удобства работы рекомендуется держать блендер за ручку и нижнюю часть электродвигателя. Слегка наклоняйте блендер, для того чтобы защитный колпак блендера не касался дна контейнера.



Блендер может опираться на край контейнера, при этом блендер должен быть наклонен, а защитный колпак не должен касаться дна контейнера.



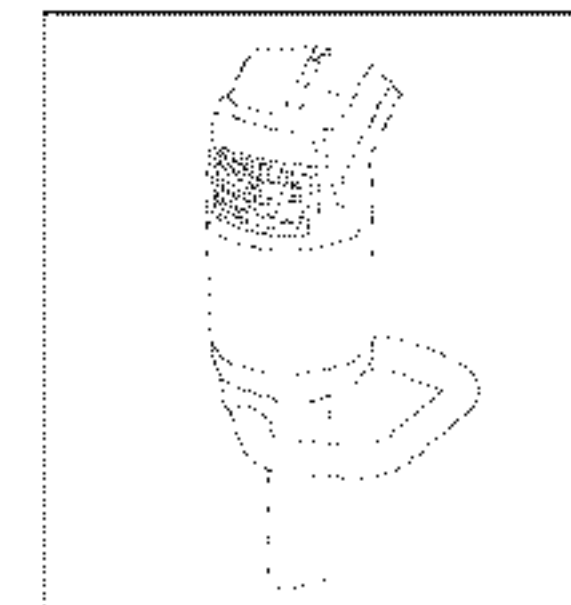
При использовании верхнего крепления для кастрюли убедитесь в том, что блендер находится в центре крепления под небольшим углом, и что защитный колпак не касается дна.



Во избежание разбрызгивания и для предотвращения попадания жидкости в вентиляционные отверстия электродвигателя следите за тем, чтобы защитный колпак был достаточно глубоко погружен в жидкость. Для обеспечения оптимальной эффективности, в перерабатываемые продукты должны быть погружены две трети трубки.

MP 800 Turbo

Ручка позволит надежно удерживать блендер и облегчит его перемещение.



• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА

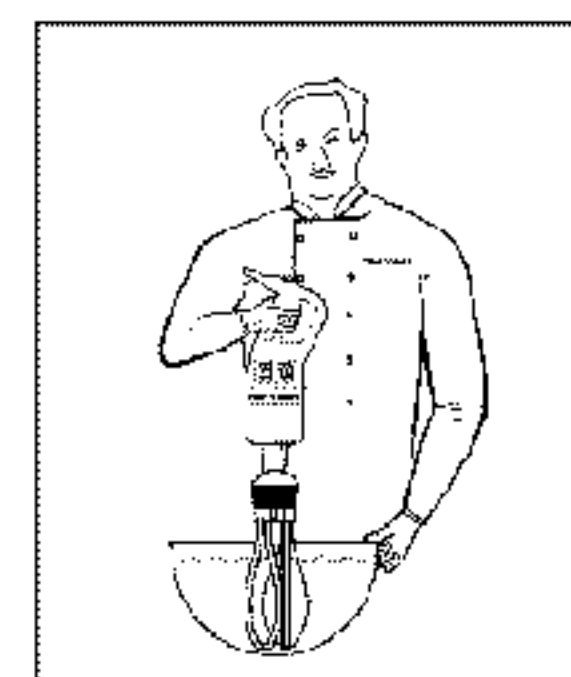
Вы можете держать блендер одной рукой, при этом другая рука будет оставаться свободной, и вы сможете держать чашу, если это необходимо.



В процессе приготовления рекомендуется перемещать венчик в чаше для получения однородной смеси.

Следите за тем, чтобы венчик не касался стенок чаши. Для обеспечения максимальной эффективности, по крайней мере, одна пятая часть длины венчика должна быть погружена в жидкость.

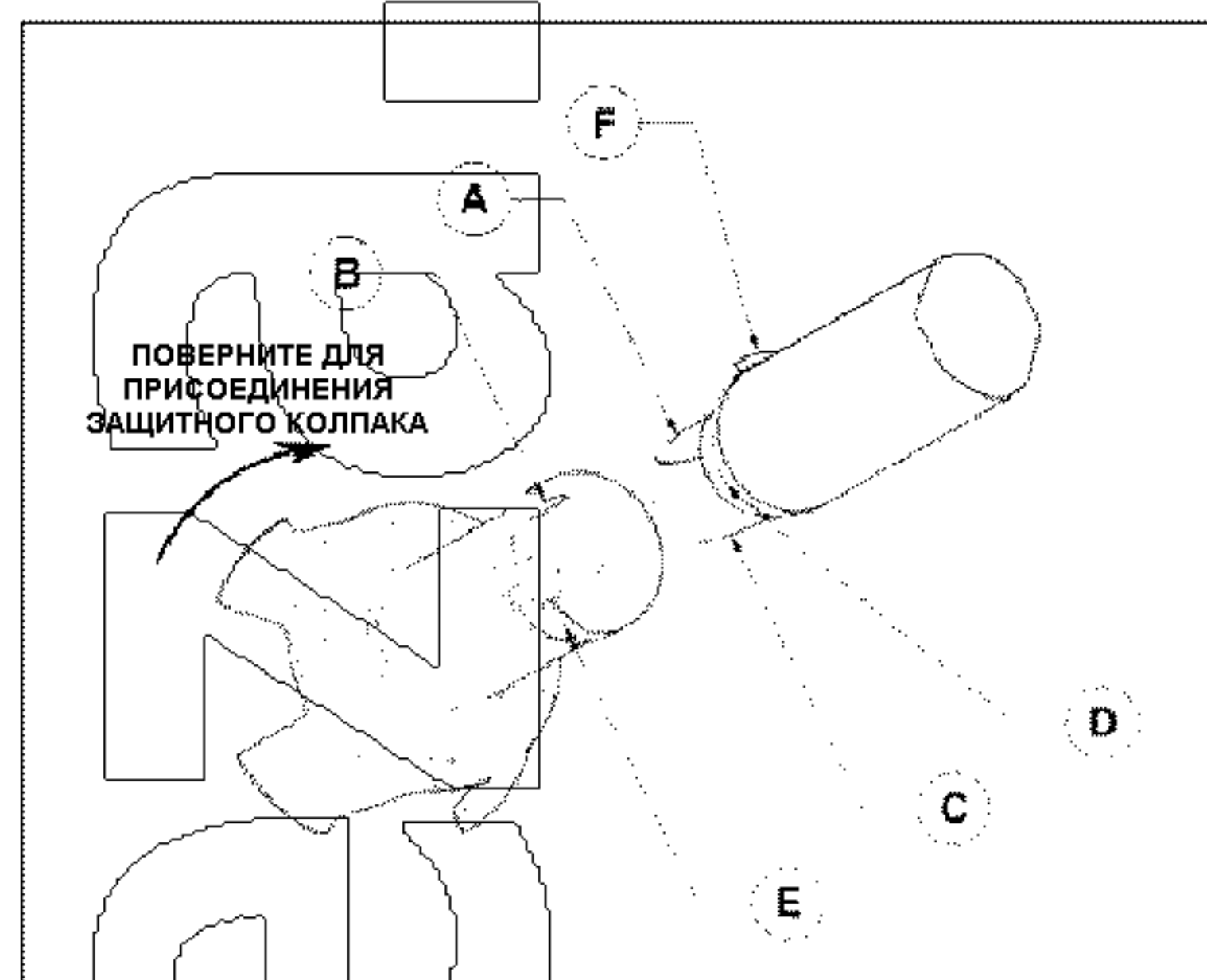
Настоятельно рекомендуется начинать работу на низкой скорости.



ПРИСОЕДИНЕНИЕ / ОТСОЕДИНЕНИЕ

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖА

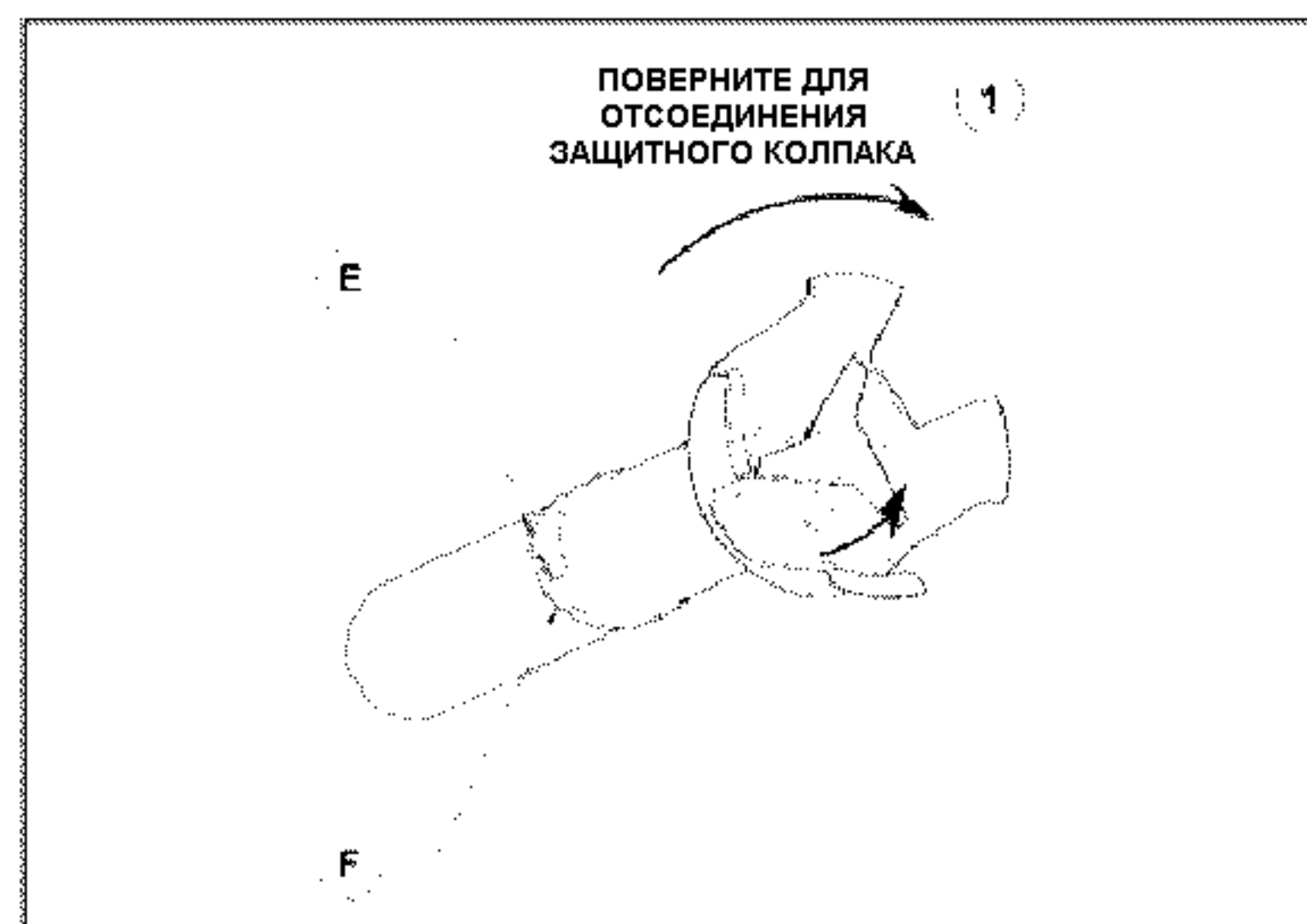
ПРИСОЕДИНЕНИЕ ЗАЩИТНОГО КОЛПАКА К ТРУБКЕ (для всех моделей)



- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Совместите плоскую сторону **A** конической части трубки с фиксатором **B** внутри защитного колпака.
- Вставьте коническую часть **C** в колпак. Когда прокладка соприкоснется с уплотнением трубки **D**, поверните колпак в направлении, которое показано стрелкой (см. приведенный выше рисунок), для фиксации выступов колпака **E** и трубки **F**.

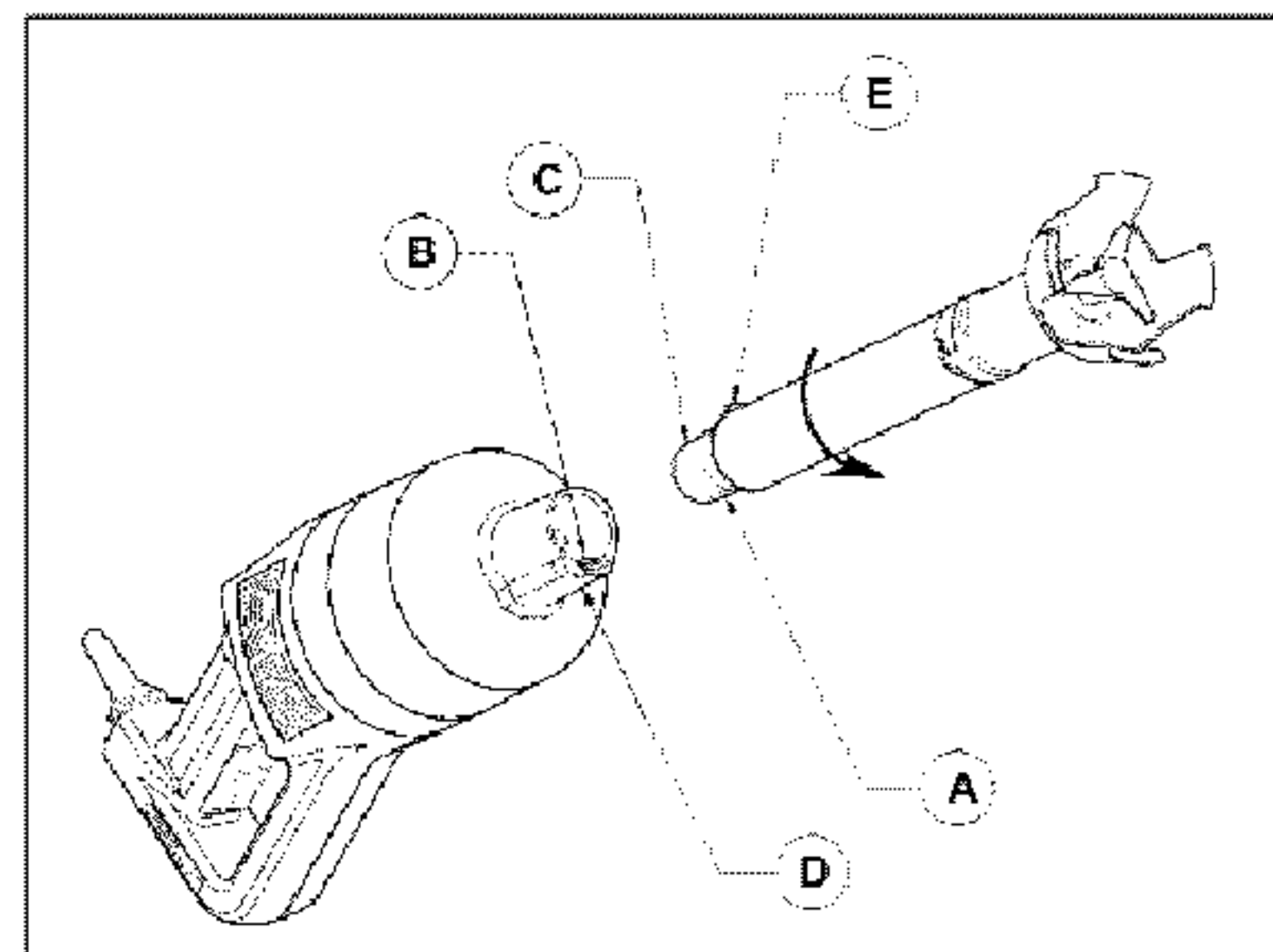
ОТСОЕДИНЕНИЕ ЗАЩИТНОГО КОЛПАКА ОТ ТРУБКИ (для всех моделей)

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Поверните защитный колпак в направлении, указанном стрелкой **1** (см. рисунок ниже), для того чтобы отделить выступ колпака **E** от выступа трубки **F**. Отсоедините колпак.



ПРИСОЕДИНЕНИЕ ТРУБКИ К ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЮ (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo)

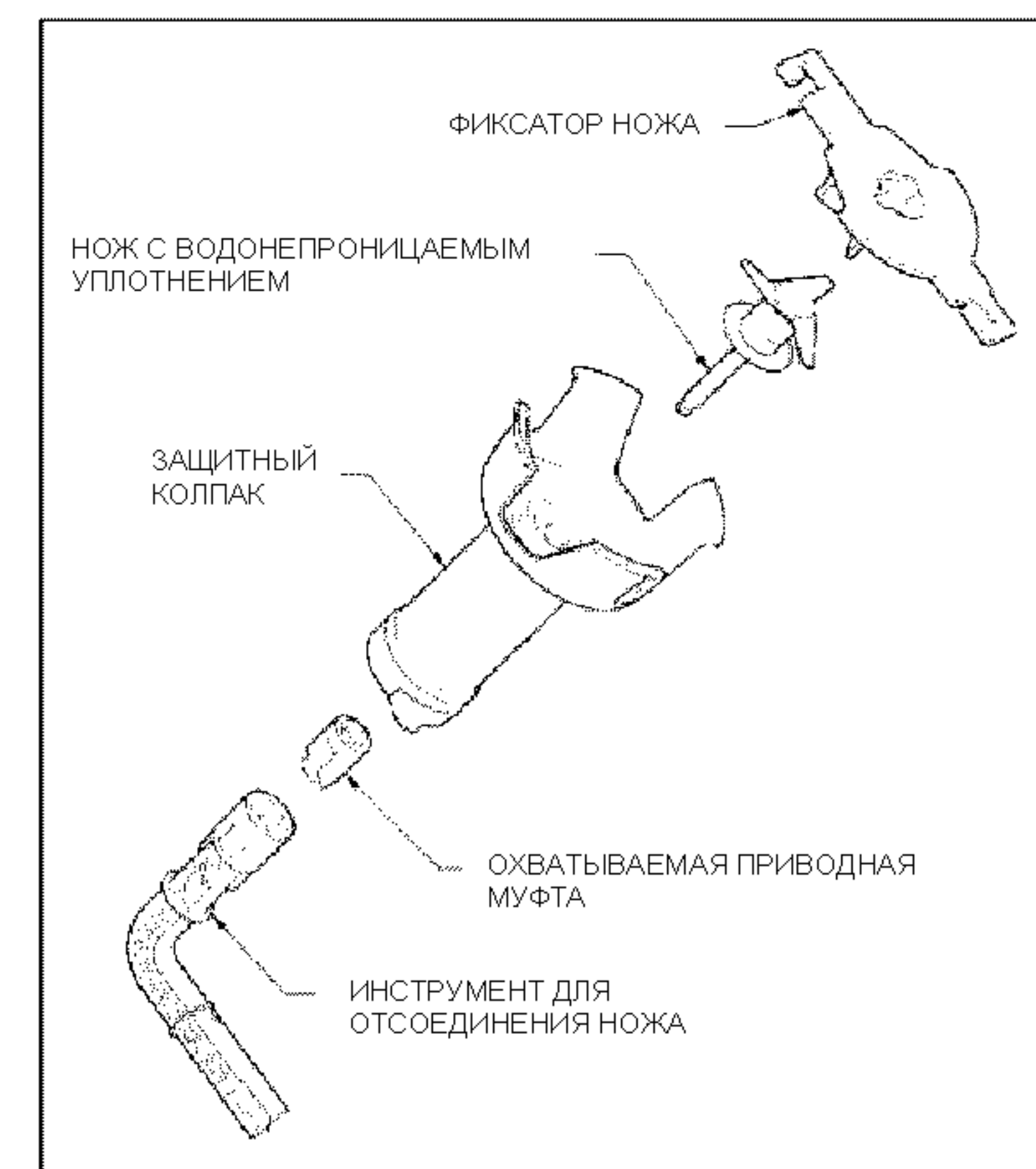
- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Совместите плоскую сторону **A** конической части трубки с фиксатором **B** в алюминиевом корпусе.
- Вставьте коническую часть **C** трубки в алюминиевый корпус.
- Поверните трубку в направлении, которое показано стрелкой (см. рисунок) до фиксации.



ОТСОЕДИНЕНИЕ ТРУБКИ ОТ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo)

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Поверните трубку в направлении, противоположном направлению вращения при сборке.
- Когда трубка перестанет поворачиваться, отсоедините ее от алюминиевого корпуса.

ОТСОЕДИНЕНИЕ НОЖА

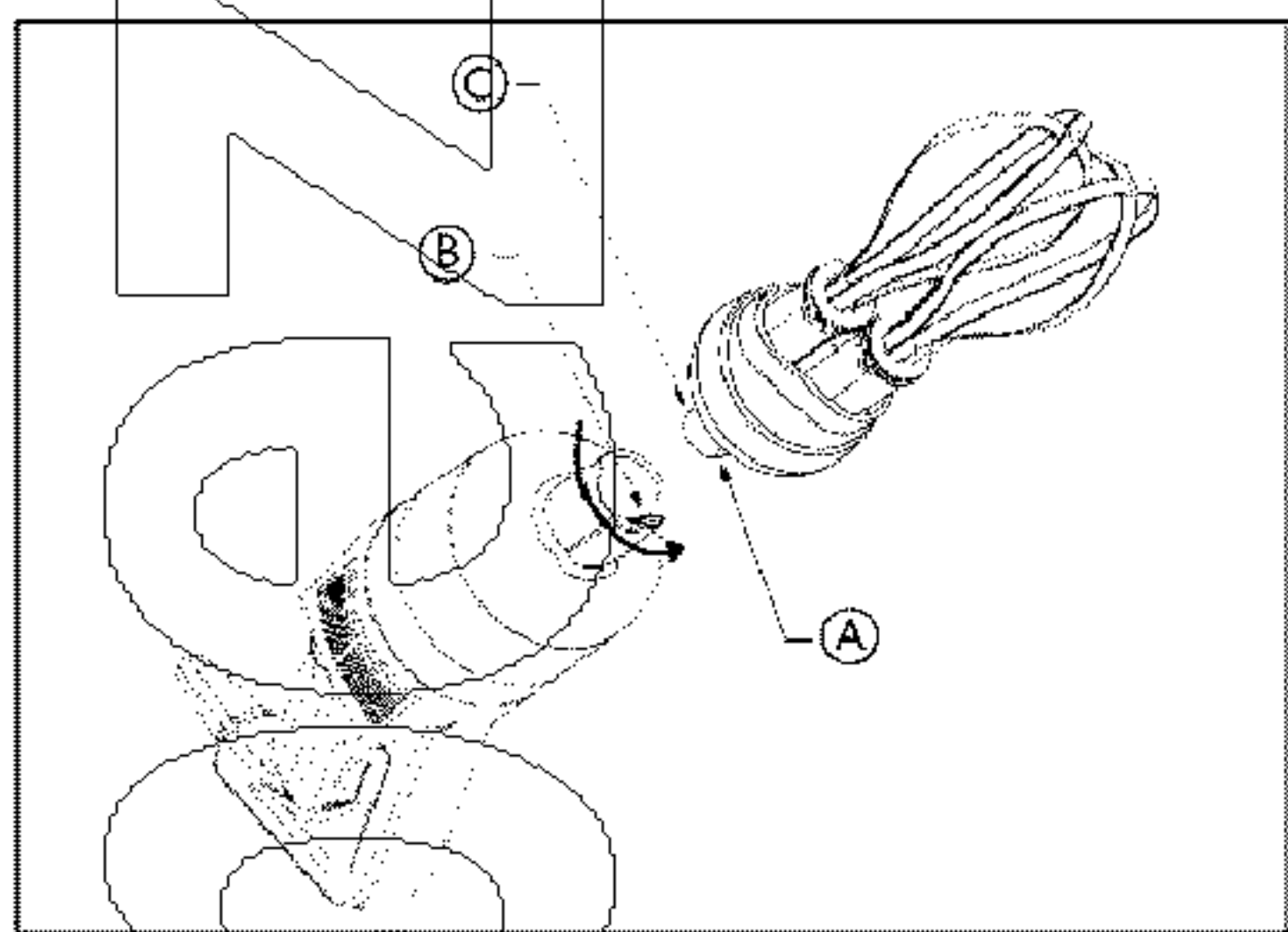


- Для того чтобы безопасно отсоединить нож, воспользуйтесь специальным инструментом, прихваткой или плотной тканью.
- Отвинтите приводную муфту с помощью инструмента для отсоединения ножа.
- После отсоединения приводной муфты вы сможете снять нож для выполнения очистки.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)

ПРИСОЕДИНЕНИЕ ДЕРЖАТЕЛЯ ВЕНЧИКА К ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЮ.

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Совместите плоскую сторону (A) конической части (C) держателя венчика с фиксатором (B) внутри алюминиевого корпуса.
- Вставьте коническую часть (C) держателя венчика в алюминиевый корпус.
- Поворачивайте держатель венчика в направлении, указанном стрелкой (см. рисунок), пока он не будет зафиксирован.



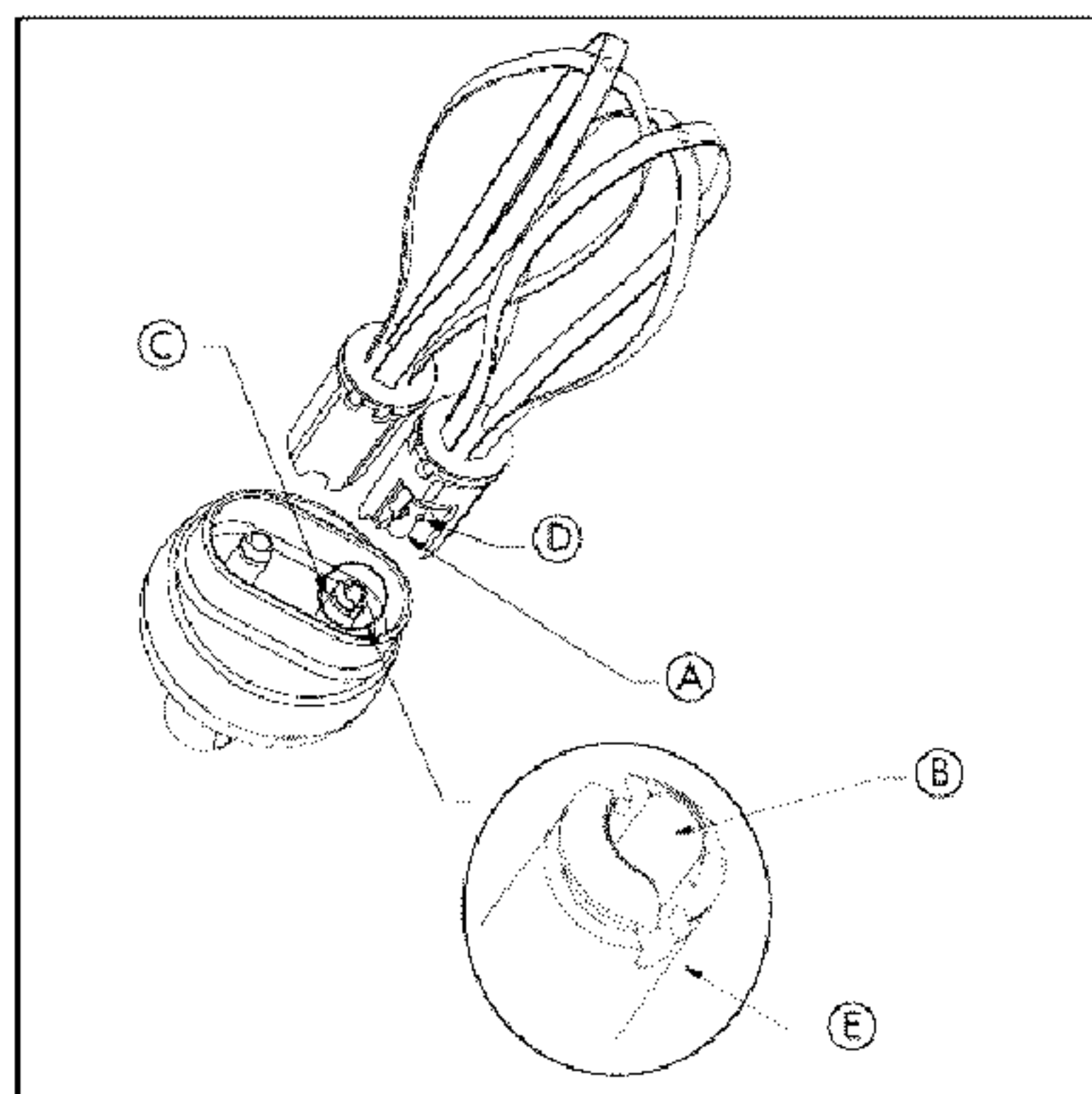
ОТСОЕДИНЕНИЕ КОРПУСА

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Поверните держатель венчика в направлении, противоположном направлению, которое использовалось для присоединения.
- Когда держатель перестанет поворачиваться, отсоедините его от алюминиевого корпуса.

УСТАНОВКА ВЕНЧИКОВ В ДЕРЖАТЕЛЬ

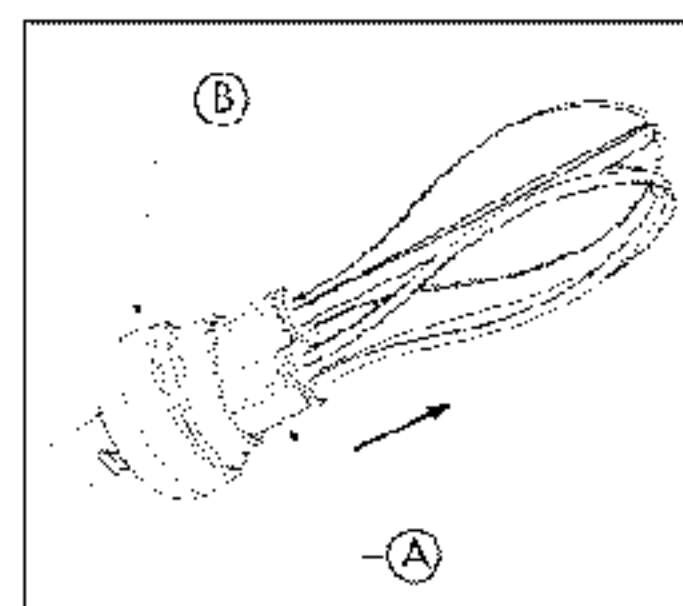
- Возьмитесь за держатель венчика одной рукой.
- Другой рукой возьмите первый венчик и вставьте вал (A) в отверстие (B) приводного вала держателя венчика. Убедитесь в том, что выступы (D) совпадают с пазами.

- После того, как вы вставите венчик в приводной вал (C) держателя венчика, слегка поверните его, для того чтобы выступы вошли в паза (D) приводного вала (C), зафиксировав тем самым венчик внутри вала.
- Для проверки правильности закрепления венчика внутри вала (C) слегка потяните за венчик.
- Повторите данную процедуру со вторым венчиком. Если вы не можете вставить венчик надлежащим образом, то извлеките его, поверните на 90° и повторите действия.

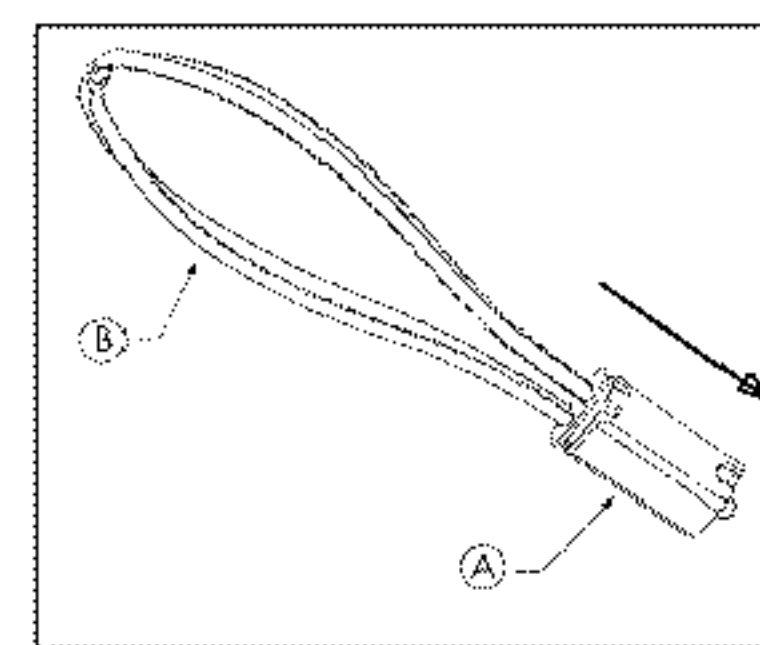


ИЗВЛЕЧЕНИЕ ВЕНЧИКОВ ИЗ ДЕРЖАТЕЛЯ

Потяните за выталкиватель (A) в направлении стрелки, удерживая выталкиватель в одной руке, а держатель (B) в другой.



ОТСОЕДИНЕНИЕ ВЫТАЛКИВАТЕЛЯ



- Возьмитесь одной рукой за венчик (B).
- Другой рукой потяните выталкиватель (A) в направлении стрелки (см. рисунок).

Трубка, нож и венчики могут полностью отсоединяться (эксклюзивная запатентованная система Robot-Couple), обеспечивая идеальную гигиену, удобство выполнения очистки и простоту обслуживания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

Использование блендера в режиме миксера позволяет осуществлять смешивание небольших количеств продуктов за минимальное время. в то время как применение венчика позволяет взбивать и перемешивать продукты. Для получения наилучших результатов рекомендуется тщательно контролировать процесс приготовления продуктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РЕСТОРАНАХ И ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Использование ножа

- Супы
- Овощные пюре: из моркови, шпината, сельдерея, репы, стручковой фасоли и т.д.
- Муссы: овощные, рыбные
- Фруктовые компоты
- Соусы: зеленый, руй, ремулад, сливочные эмульсии, томатный или соус из петрушки
- Суп-крем с лангустинами и моллюсками
- Тесто для блинов

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РЕСТОРАНАХ И ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Использование венчика

- Картофельное пюре (из свежего картофеля или пюре мгновенного приготовления)
- Тесто для блинов
- Майонез
- Взбитые яичные белки
- Шоколадный мусс
- Масляные соусы
- Взбитые сливки
- Кремообразный сыр

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ХИМИЧЕСКИХ И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРИЯХ

- Смешивание: приготовление мазей, кремов, паст, эмульсий

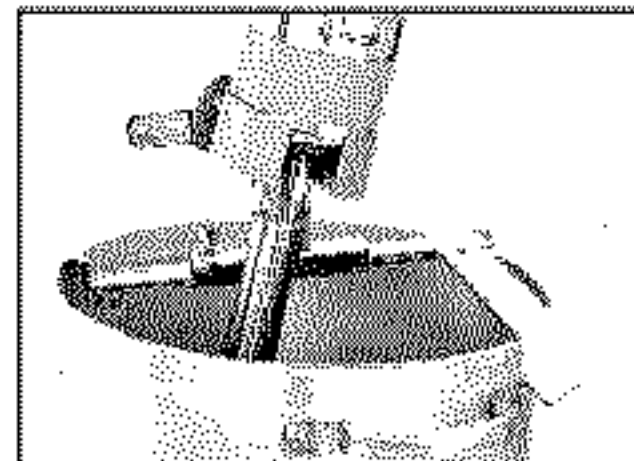
КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ КАСТРЮЛИ

Крепление для кастрюли позволяет без усилий наклонять блендер или оставлять его работать без необходимости удерживания в руках. Крепление полностью изготовлено из нержавеющей стали и является полностью разборным. Крепление легко очищается и очень удобно в использовании.

• РЕГУЛИРУЕМОЕ КРЕПЛЕНИЕ

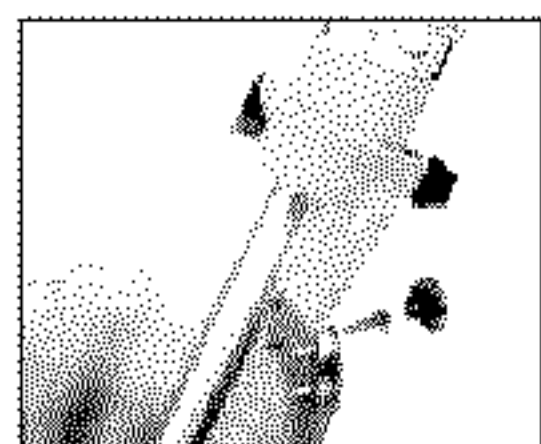
В качестве дополнительных аксессуаров доступны 3 крепления для кастрюли. Эти крепления подходят к кастрюлям следующего размера:

- диаметр кастрюли: от 330 мм до 650 мм.
- диаметр кастрюли: от 500 мм до 1000 мм.
- диаметр кастрюли: от 850 мм до 1300 мм.



• УНИВЕРСАЛЬНОЕ КРЕПЛЕНИЕ

Подходит для кастрюль любого диаметра.



ГИГИЕНА

Блендер должен оставаться чистым на всех этапах приготовления продуктов.

Очень важно тщательно очищать блендер по окончании работы с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

• ПРИМЕЧАНИЕ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОТБЕЛИВАЮЩИЕ СРЕДСТВА В ЧИСТОМ ВИДЕ

- Разбавьте моющее / дезинфицирующее средство в соответствии с инструкцией изготовителя, приведенной на этикетке.
- При необходимости потрите загрязненную поверхность.
- При необходимости оставьте на время дезинфицирующее / моющее средство на загрязненной поверхности для лучшей очистки.
- Тщательно промойте очищенные поверхности.
- Насухо протрите чистой тканью.

ОЧИСТКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В качестве меры предосторожности, перед выполнением очистки всегда отключайте блендер от электрической сети (во избежание поражения электрическим током).

Если блендер использовался для приготовления горячих продуктов, то перед отсоединением защитного колпака от трубки охладите ее нижнюю часть в холодной воде.

По окончании работы сразу же очищайте блендер, для того чтобы пища не присохла к его поверхности.

• ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ

Никогда не погружайте электродвигатель и рукоятку в воду. Для их очистки используйте влажную ткань или губку.

• ТРУБКА И ЗАЩИТНЫЙ КОЛПАК

Вы можете выполнять очистку следующими двумя способами:

• Процедура быстрой очистки

- Поместите трубку с защитным колпаком в подходящую емкость с водой и включите блендер на несколько секунд для очистки колпака и трубки.
- После отключения блендера от электрической сети убедитесь в том, что в трубку не попала вода.
- **Отсоедините защитный колпак от трубки для предотвращения накопления конденсата.**

• Процедура полной очистки

- Отсоедините блендер от электрической сети.
- Промойте защитный колпак под струей воды.
- Отсоедините защитный колпак от трубки, затем отсоедините нож. Будьте осторожны, чтобы не повредить поверхность вала ножа и водонепроницаемые уплотнения. При выполнении очистки деталей не используйте слишком сильное моющее средство.
- Тщательно высушите все детали перед сборкой.

• НОЖ

Для выполнения тщательной очистки блендера необходимо извлечь нож. После очистки ножа хорошо его просушите во избежание появления пятен.

• ДЕРЖАТЕЛЬ ВЕНЧИКА

Никогда не погружайте держатель венчика в воду. Для очистки держателя используйте слегка влажную ткань или губку.

Никогда не мойте держатель в посудомоечной машине.

• ВЕНЧИК

Веники можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Для максимально эффективной очистки рекомендуется отсоединить выталкиватель венчика



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Убедитесь в том, что моющее средство подходит для очистки пластиковых деталей. Некоторые моющие средства являются сильными щелочами (например, содержат высокую концентрацию каустической соды или аммиака) и несовместимы с определенными типами пластика, приводя к их быстрому разрушению.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

• НОЖ

Эффективность измельчения в значительной степени зависит от состояния ножа и его износа. Нож подвержен износу и должен регулярно заменяться для обеспечения высокого качества конечного продукта. Одновременно с заменой ножа рекомендуется заменять прокладки и водонепроницаемые уплотнения.

• ВЕНЧИК

Качество приготовляемого продукта существенно зависит от состояния металлических частей венчика и степени их износа. Регулярно заменяйте венчик для обеспечения оптимального качества готового продукта.

• УПЛОТНЕНИЕ ТРУБКИ

Для обеспечения водонепроницаемости между трубкой и защитным колпаком необходимо регулярно проверять износ уплотнения и при необходимости заменять его.

• ПРОКЛАДКА





Прокладку можно смазывать смазочными материалами, безопасными для пищевых продуктов. Для обеспечения идеальной водонепроницаемости необходимо регулярно проверять износ прокладки и при необходимости заменять ее.

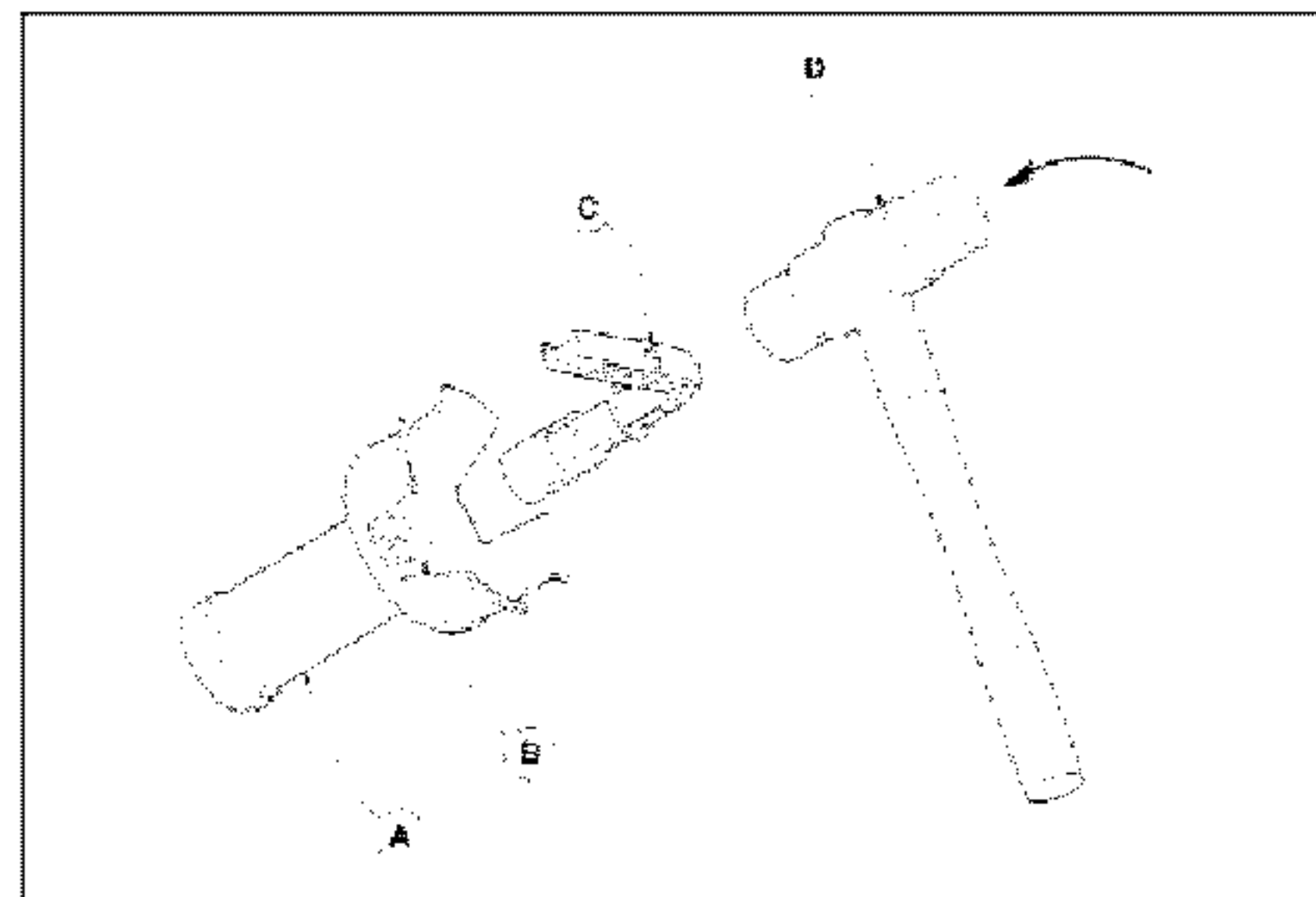
• ПАТРОН

Патрон должен быть заменен в следующих случаях:

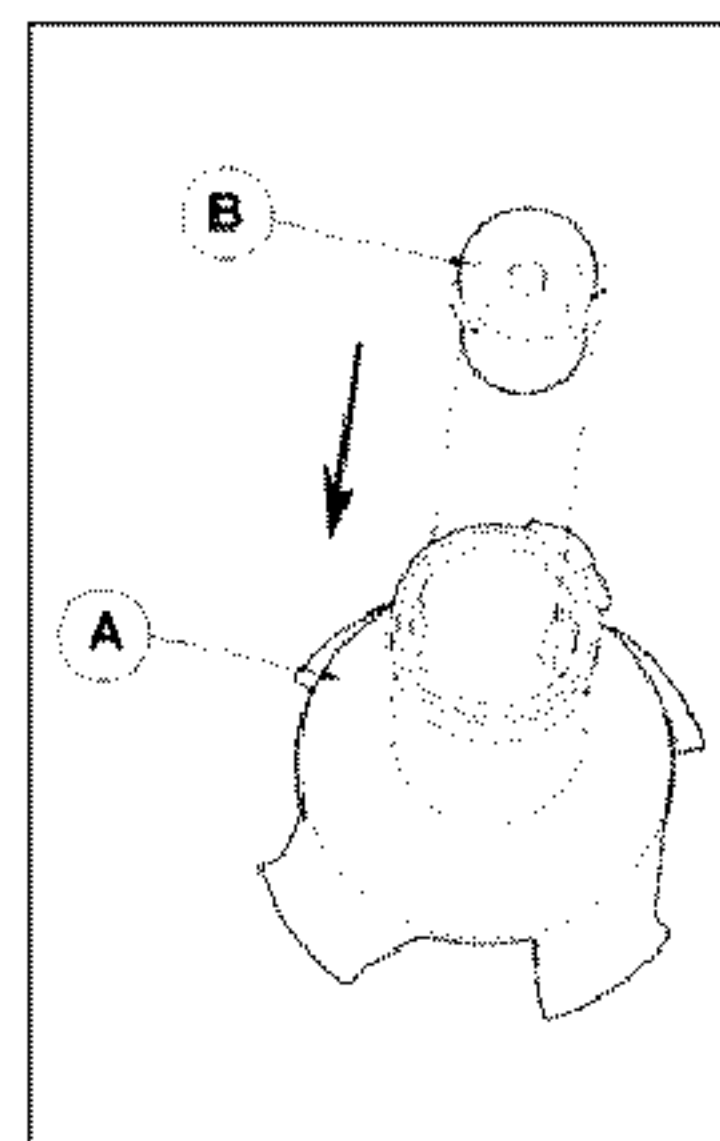
- Если в трубку начинает просачиваться жидкость
- Если имеется люфт ножа



1) Извлечение патрона:

Установите инструмент для отсоединения ножа  на патрон . Извлеките патрон, нанося легкие удары пластиковым молотком  по инструменту для отсоединения ножа .



2) Установка патрона:



Совместите выступы патрона  с пазами защитного колпака . Переместите патрон рукой в направлении стрелки, после чего зафиксируйте его в колпаке с помощью инструмента для отсоединения ножа.



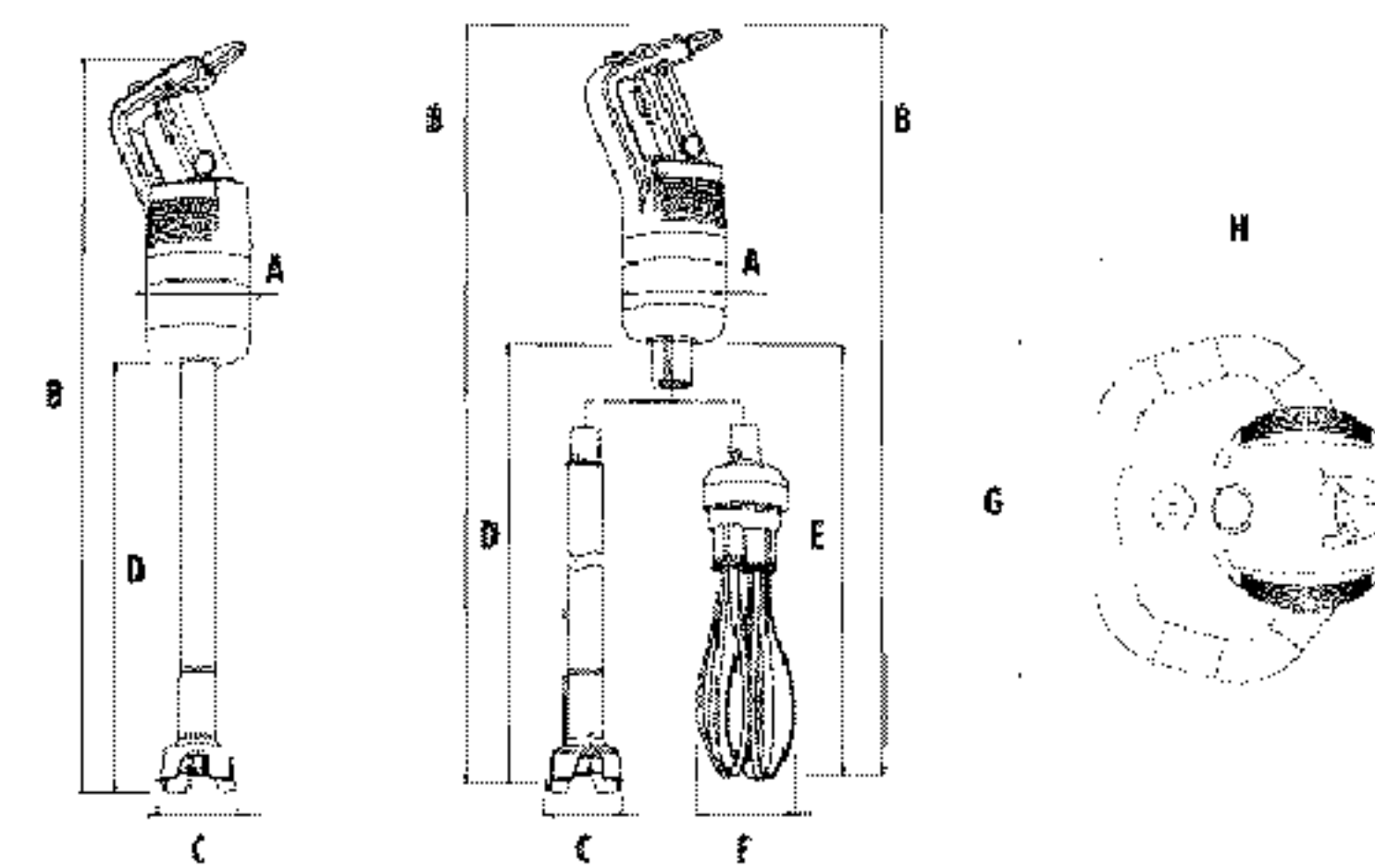
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Регулярно проверяйте:

- Состояние водонепроницаемых мембран 3 кнопок. Даже самые мелкие трещины позволяют жидкости просачиваться внутрь.
- Состояние корпуса блендера. На нем не должно быть трещин или отверстий, открывающим доступ к частям, находящимся под напряжением.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС И РАЗМЕРЫ (в мм)



Модели	Размеры (мм)								Вес (кг)	
	A	B	C	D	E	F	G	H	нетто	брутто
MP 350 Ultra	125	725	100	360					4.6	6.1
MP350 V.V. Ultra	125	725	100	360					4.8	6.3
MP 450 Ultra	125	825	100	460					4.9	6.4
MP450 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
MP800 Turbo	125	1130	110	740			212	189	7.1	9.0
MP350 Combi Ultra	125	775	100	410	440	120			5.9	8.3
MP450 Combi Ultra	125	875	100	510	440	120			6.1	8.5
MP450 FW Ultra	125	805			440	120			4.3	6.5

• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется располагать емкость на устойчивой и жесткой рабочей поверхности.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Эквивалентный непрерывный уровень шума, когда трубка не погружена в приготавливаемый продукт, составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Однофазный блендер MP 350 Ultra

Электродвигатель	Скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	9500	440	2.1
120 В / 60 Гц	9300	400	3.7
220 В / 60 Гц	9000	385	2.0

Однофазный блендер MP 350 V.V. Ultra

Электродвигатель	Миксер, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	1500 - 9000	440	2.1
120 В / 60 Гц	1500 - 9000	400	3.7
220 В / 60 Гц	1500 - 9000	385	2.0

Однофазный блендер MP 450 Ultra

Электродвигатель	Скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	9500	500	2.3
120 В / 60 Гц	9300	460	4.5
220 В / 60 Гц	9000	445	2.2

Однофазный блендер MP 450 V.V. Ultra

Электродвигатель	Миксер, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	1500 - 9000	500	2.3
120 В / 60 Гц	1500 - 9000	460	4.5
220 В / 60 Гц	1500 - 9000	445	2.2

Однофазный блендер MP 550 Ultra

Электродвигатель	Скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	9000	750	3.5
120 В / 60 Гц	8500	695	6.5
220 В / 60 Гц	8500	675	3.3

Однофазный блендер MP 600 Ultra

Электродвигатель	Скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	9500	850	3.4
120 В / 60 Гц	9300	760	6.8
220 В / 60 Гц	9000	740	3.2

Однофазный блендер MP 800 Turbo

Электродвигатель	Скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	9500	1000	4.5
120 В / 60 Гц	9300	920	7.5
220 В / 60 Гц	9000	900	2.0

Однофазный блендер MP 350 Combi Ultra

Электродвигатель	Скорость вращения (об./мин)	Венчик, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	1500 - 9000	250 - 1500	440	2.1
120 В / 60 Гц	1500 - 9000	250 - 1500	400	3.7
220 В / 60 Гц	1500 - 9000	250 - 1500	385	2.0

Однофазный блендер MP 450 Combi Ultra

Электродвигатель	Миксер, скорость вращения (об./мин)	Венчик, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	1500 - 9000	250 - 1500	500	2.3
120 В / 60 Гц	1500 - 9000	250 - 1500	460	4.5
220 В / 60 Гц	1500 - 9000	250 - 1500	445	2.2

Однофазный блендер MP 450 FW Ultra

Электродвигатель	Венчик, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	250 - 1500	500	2.3
120 В / 60 Гц	250 - 1500	460	4.5
220 В / 60 Гц	250 - 1500	445	2.2

БЕЗОПАСНОСТЬ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Лезвия ножа являются очень острыми. Обращайтесь с ножом, соблюдая осторожность.

Блендеры ROBOT-COUPЕ оснащены защитной системой, включающей в себя:

- кнопку управления с защитным механизмом

- систему тепловой защиты
- систему защиты от перегрузки
- систему предотвращения случайного включения при нарушении подачи электропитания

• Кнопка управления с защитным механизмом

Защитный механизм предотвращает непреднамеренный запуск блендера. Фактически, для запуска блендера необходимо нажать на две кнопки. Для получения информации о включении блендера обратитесь к параграфу ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА (на стр. 6).

• Тепловая защита

Если блендер работает слишком долго, система тепловой защиты автоматически его выключает. В этом случае дождитесь полного остывания электродвигателя (приблизительно 30 минут), затем снова включите блендер, см. параграф ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА (на стр. 6).

• Защита от перегрузки

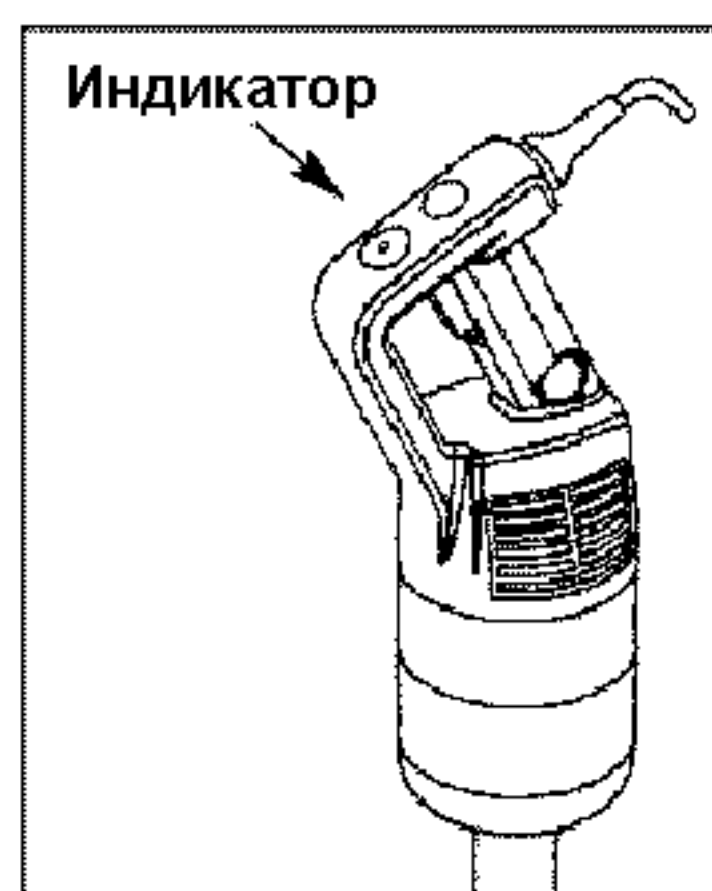
Если блендер был подвергнут чрезмерным нагрузкам из-за присутствия в емкости какого-либо препятствия (ложки или посуды) или слишком густой смеси, то он автоматически выключится. Отключение блендера сигнализирует о слишком густом или неподходящем для блендера продукте. Для получения информации о включении блендера обратитесь к параграфу ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА (на стр. 6).

• Предотвращение случайного включения при нарушении подачи электропитания

В случае нарушения подачи электропитания или после отсоединения блендера от электрической сети блендер не включится самостоятельно после восстановления электропитания. Должны быть выполнены определенные действия, описанные в параграфе ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА (на стр. 6).

• Индикатор предупреждения о перегрузке (MP 600 Ultra и MP 800 Turbo)

В случае перегрузки или использования блендера для слишком вязкого продукта, в течение 5 секунд будет мигать индикатор предупреждения о перегрузке, информирующий о том, что электродвигатель остановится в ближайшее время. Остановка означает, что продукт является слишком густым или не подходит для данного блендера.



В этом случае вы можете повторно включить блендер, однако если консистенция продукта не изменится, блендер снова остановится.



ЗАПОМНИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:

Никогда не отключайте механизмы защиты и блокировки.

Никогда не оставляйте посторонние предметы в емкости для приготовления продукта.

Никогда не включайте блендер, если он не помещен в емкость для приготовления.

Перед отсоединением трубки или защитного колпака всегда проверяйте, что блендер отключен от электрической сети.

Слегка наклоняйте блендер, для того чтобы защитный колпак не касался дна емкости.

ПРОБЛЕМЫ

Постарайтесь точно определить, что стало причиной остановки блендера.

- Если это произошло из-за того, что штепсельная вилка была извлечена из розетки, то выполните следующие действия.
 - Отпустите кнопку управления (CB).
 - Проверьте источник электропитания.
 - Включите блендер (обратитесь к параграфу ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА на стр. 6).
- Если это произошло из-за перегрева блендера, то выполните следующие действия.
 - Отпустите кнопку управления (CB).
 - Отсоедините блендер от электрической сети.
 - Подождите в течение нескольких минут, пока электродвигатель остынет, а система тепловой защиты будет переустановлена.
 - Включите блендер (обратитесь к параграфу ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА на стр. 6).
- Если вы не можете определить причину неисправности, то:
 - Отпустите кнопку управления (CB).
 - Отключите блендер от электрической сети.
 - Проверьте:
 - штепсельную вилку,
 - плавность вращения ножа в защитном колпаке,
 - состояние кабеля электропитания,
 - плавность вращения приводного вала. Для этого отсоедините защитный колпак и вручную поверните приводной вал.

- Если мигает индикатор предупреждения о перегрузке (MP 600 Ultra и MP 800 Turbo)

В случае перегрузки или использования блендера для слишком вязкого продукта, в течение 5 секунд будет мигать индикатор предупреждения о перегрузке, информирующий о том, что электродвигатель остановится в ближайшее время. Остановка означает, что продукт является слишком густым или не подходит для данного блендера.



В этом случае вы можете повторно включить блендер, однако если консистенция продукта не изменится, блендер снова остановится.

Если неисправность не представлена в нашем перечне, то обратитесь к продавцу или отправьте блендер в сервисный центр.

- Следующим европейским гармонизированным стандартам и правилам по технике безопасности и охране труда:
 - EN 292 - 1 и 2,
 - EN 60204-1 (1998).
 - Для ручных блендеров и миксеров: EN 12853. (Процедуры, выполняемые в случае случайного погружения блендера в жидкость во время работы).

СТАНДАРТЫ

БЛЕНДЕРЫ СООТВЕТСТВУЮТ:

- Следующим европейским директивам и связанным с ними национальным законам:
 - Измененная директива по машинам и механизмам 98/37/ЕЕС,
 - Директива по низковольтному оборудованию 73/23/ЕЕС,
 - Директива по электромагнитной совместимости 89/336/ЕЕС,
 - Директива по материалам и изделиям, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 89/109/ЕЕС,
 - Директива комиссии 2002/72/ЕС от 6 августа 2002 года, касающаяся пластмасс и пластиковых изделий, находящихся в контакте с пищевыми продуктами.