

robot ***coupe***®



Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi



ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

Ми залишаємо за собою право в будь-який час без попередження змінювати технічні характеристики цього приладу.

Жодна інформація, що міститься в цьому документі, не має договірної характеру. Зміни можуть бути внесені в будь-який час. © Усі права захищені для всіх країн: ROBOT-COUPÉ snc

ЗМІСТ

ГАРАНТІЯ

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ЗНАЙОМСТВО З ВАШИМ НОВИМ МІКСЕРОМ

УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

- Поради щодо електричних з'єднань

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

- Запуск і зупинка потужного міксера
- Безперервна робота
- Робота зі змінною швидкістю

РОБОЧА ПОЗИЦІЯ

- Функція насадки з ножами
- Функція збивання

ЗБИРАННЯ/ РОЗБИРАННЯ

- Функція леза
- Функція збивання

ВИКОРИСТАННЯ ТА ПРИКЛАДИ

ПІДТРИМКА

- Регульована опора
- Одинарна опора

ГІГІЄНА

ОЧИЩЕННЯ

- Моторний блок
- Насадка з ножами
- Леза ножа
- Тримач для віничка
- Вінички

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Леза
- Вінички
- Ущільнювач насадки
- Кільце ущільнювача
- Картридж

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вага
- Розміри
- Робоча висота
- Рівень шуму
- Електричні дані

БЕЗПЕКА

ПРОБЛЕМИ

СТАНДАРТИ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

- Деталізовані види
- Електричні та монтажні схеми

ROBOT-COUPÉ S.N.C.. ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

НА ВАШ НОВИЙ ПРОДУКТ ROBOT-COUPÉ S.N.C. НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ПЕРШОМУ ПОКУПЦЮ ПРОТЯГОМ ОДИН РІК З ДАТИ КУПІВЛІ.

Ця **ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ** поширюється на дефекти матеріалу та/або виготовлення та включає роботу по заміні дефектних частин за умови, що ремонт виконується авторизованим сервісним центром (див. список, що додається). **ЗАМОВНИК** повинен повідомити Сервісне агентство про можливість гарантійного покриття та надати копію датованої квитанції про продаж або доставку **ДО ПОЧАТКУ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ**. Гарантія на запасні частини та аксесуари поширюється на дев'яносто (90) днів із дати покупки, якщо вони купуються окремо, і підтверджується датованою касовою квитанцією **АБО** пакувальною накладною, у якій зазначено цей товар. Усі деталі чи аксесуари, замінені за гарантією, мають бути повернуті до Сервісного агентства.

ПІД ГАРАНТІЮ «НЕ ПІДПАДАЄ» НАСТУПНЕ:

1 -Пошкодження, спричинені зловживанням, неправильним використанням, падінням або іншим подібним випадковим пошкодженням

через або в результаті недотримання інструкцій зі збирання, експлуатації, чищення, обслуговування користувачем або зберігання.

2 -Праця над заточуванням та/або заміною деталей ножів або лез, які затупились, пошарпалися або зношені внаслідок звичайного використання.

3 -Матеріал або праця для відновлення або ремонту подряпаних, плям, сколів, вм'ятин або зміни кольору поверхонь, лез, ножів, насадок або аксесуарів.

4 -Плата за транспортування до або від авторизованого сервісного агентства для ремонту машини, позначеної як «CARRY IN SERVICE» (настільні моделі).

5 -Оплата праці для встановлення або перевірки насадок або аксесуарів (тобто чаш, ріжучих пластин, лез, насадок), які замінюються з будь-якої причини.

6 -Плата за зміну напрямку обертання трифазних електродвигунів (МОНТАЖНИК НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ).

7 -ГАРАНТІЯ НЕ ПОКРИВАЄТЬСЯ ПОШКОДЖЕННЯМ ПРИ ДОСТАВЛЕННІ. Відповідальність за видимі та приховані пошкодження несе перевізник. Вантажоодержувач повинен негайно подати претензію про відшкодування збитків проти перевізника або після виявлення у випадку прихованих пошкоджень.

ЗБЕРІГАЙТЕ ВСІ ОРИГІНАЛЬНІ КОНТЕЙНЕРИ ТА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕВОЗНИКОМ.

Robot-Coupe USA, Inc., Robot-Coupe SA або будь-які їхні філії, дистриб'ютори, посадові особи, директори, агенти, співробітники чи страховики не несуть зобов'язань за непрямі чи інші збитки, збитки чи витрати у зв'язку з або з причини використання або неможливості використання машини для будь-яких цілей.

ЦЯ ГАРАНТІЯ НАДАЄТЬСЯ ЯВНО ТА ЗАМІСЬ УСІХ ІНШИХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ АБО НЕПРЯМИХ, ЩОДО КОМЕРЦІЙНОЇ ПРИДАТНОСТІ ТА ВІДПОВІДНОСТІ ДЛЯ КОНКРЕТНОЇ МЕТИ І СТАНЕ ЄДИНОЮ ГАРАНТІЄЮ, ЯКОЮ НАДАЄТЬСЯ ROBOT-COUPÉ, USA, Inc.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

УВАГА

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ
У БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Ознайомлення з інструкціями з експлуатації допоможе вам краще пізнати свій прилад і правильно користуватися ним. Будь ласка, прочитайте ці інструкції повністю та переконайтеся, що будь-хто інший, хто може використовувати цей прилад, також прочитав їх заздалегідь.

РОЗПАКУВАННЯ

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** - деякі інструменти дуже гострі наприклад, леза тощо.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Рекомендуємо встановлювати прилад на передбачене для нього кріплення до стіни.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи ваше джерело живлення відповідає тому, що вказано на ідентифікаційній табличці на блоці двигуна, і чи може воно витримувати силу струму.
- Ніколи не підключайте прилад до електромережі, перш ніж поставити його в чашу для приготування.

ОБРОБКА

- Завжди будьте обережні, поводяться з лезами, оскільки вони надзвичайно гострі.

ПРОЦЕДУРИ МОНТАЖУ

- Ретельно дотримуйтесь різноманітних процедур складання (див. стор. 8) і переконайтеся, що всі кріплення розташовані правильно.

ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не намагайтеся перекрити системи безпеки.
- Ніколи не вставляйте сторонні предмети в чашу з продуктами.
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо його не помістили в посудину для приготування.
- Перш ніж розбирати насадку з ножами або віничок, завжди перевіряйте, чи міксер відключений від мережі.
- Рекомендуємо нахилити прилад під невеликим кутом, щоб насадка не торкалася дна контейнера.



УВАГА

Порядок дій, якщо міксер випадково повністю занурили в продукт під час використання.

- 1) **Не торкайтесь ні міксера, ні чаші, ні робочої поверхні.**
- 2) **Вимкніть шнур живлення міксера з розетки.**
- 3) **Вийміть міксер із продукту.**
- 4) **Нахиліть міксер, щоб злити якомога більше рідини.**
- 5) **Не вмикайте міксер знову, оскільки існує ризик ураження електричним струмом.**
- 6) **Надішліть міксер до схваленого Robot-Coupe післяпродажного обслуговування, щоб очистити та висушити електричні компоненти.**

ОЧИЩЕННЯ

- В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням.
- Завжди очищуйте прилад та його насадки в кінці кожного циклу.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду.
- Для деталей, виготовлених з алюмінію, використовуйте чистячі рідини, призначені для алюмінію.
- Для пластикових деталей не використовуйте занадто лужні мийні засоби (наприклад, які містять занадто багато каустичної соди або аміаку).
- Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил прибирання та гігієни.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж відкривати корпус двигуна, вкрай важливо відключити прилад від мережі.
- Регулярно перевіряйте ущільнення та шайби та переконайтеся, що запобіжні пристрої справні.
- Особливо важливо обслуговувати та перевіряти насадки, оскільки деякі інгредієнти містять корозійні речовини, наприклад лимонну кислоту.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо шнур живлення чи вилка були пошкоджені, або якщо прилад не працює належним чином або був будь-яким чином пошкоджений.
- Не соромтеся звертатися до місцевої служби технічного обслуговування, якщо щось не так.

ВИ ЩОЙНО КУПИЛИ

МІКСЕР Mini MP

Моделі **Mini MP 160 VV**, **Mini MP 190 VV**, **Mini MP 240 VV**, **Mini MP 190 Combi** та **Mini MP 240**

доповнили гамму миксерів Robot-Coupe. Вони були розроблені спеціально для приготування маленьких порцій. Комплектуються штангою, що повністю розбирається, ножем та аксесуаром Aeromix. Довжина штанги 160, 190 та 240 мм.

Моделі	швидкість варіація	довжина штанги	довжина віничка
Mini MP160 VV	•	160 мм	
Mini MP190 VV	•	190 мм	
Mini MP240 VV	•	240 мм	
Mini MP190 Combi	•	190 мм	185 мм
Mini MP 240 Combi	•	240 мм	185 мм

Ці потужні міксери є інструментами, які повністю адаптовані під потреби професіоналів. Вони дозволять вам готувати супи, овочеві пюре та каші без будь-яких зусиль.

Функція змішувача дозволить вам без проблем готувати супи, овочеві пюре та м'якоть, при цьому ви побачите, що функція віничка ідеально підходить для приготування тіста для млинців, майонезу, збитих яєчних білків, шоколадного мусу, масляних соусів, збитих вершків або гладкого фрома.

Віничок складається з металевого редуктора, який ще більш стійкий під час обробки тістечок або картопляного пюре.

Функція зміни швидкості дозволить вам налаштувати швидкість відповідно до кожного приготування та почати обробку на нижчій швидкості, щоб зменшити розбризкування.

Кожен міксер постачається з кріпленням до стіни для зручного зберігання.

Ці інструкції містять важливу інформацію, дозволять отримати найбільшу віддачу від роботи з міксером. Тому ми рекомендуємо вам їх прочитати уважно перед використанням приладу.

ВВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

• **ПОРАДИ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНОГО ПІДКЛЮЧЕННЯ** Цей прилад класу II (подвійна ізоляція) потребує однофазного змінного струму, але не потребує заземленої розетки. Двигун універсального типу оснащений запобіжником перешкод. Джерело живлення має бути захищене диференційним автоматичним вимикачем і запобіжником на 10 А.

Перевірте, чи є у вас стандартна 10/16 А однофазна розетка. Переконайтеся, що напруга вашого джерела живлення відповідає напрузі, вказаній на паспортній табличці вашого приладу.

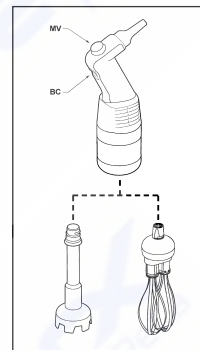
Robot-Coupe постачає ці моделі з різними типами моторів:
230 В / 50 Гц для джерел живлення від:
220 до 240 В.
120 В / 60 Гц.
220 В / 60 Гц.

Міксер постачається з однофазною вилкою, підключеною до шнура живлення.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

• ЗАПУСК І ЗУПИНКА

1. Підключіть прилад до розетки мережі, переконавшись, що ви не натискаєте кнопку (BC).
2. Занурьте міксер в робочу ємність.
3. Натисніть на кнопку керування (BV). Міксер почне працювати.
4. Для зупинки міксера відпустіть кнопку керування (BC.)



• РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ

виконайте кроки з 1 по 4 вище, а потім:

5. Змініть швидкість двигуна, повертаючи кнопку змінної швидкості (MV) у бік максимальної або мінімальної, якщо потрібно.

Функція збивання (Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): швидкість між 350 і 1560 об/хв.

Приготування пюре оптимальної якості вимагає використання мінімальної швидкості.

Функція змішувача (Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): швидкість між 1500 і 9000 об/хв.

Використовуючи віничок, бажано починати з низької швидкості.

Принцип автоматичного регулювання швидкості:

Вибравши правильну швидкість, залиште міксер працювати самостійно. Швидкість залишиться незмінною, навіть якщо консистенція продукту зміниться.

6. Проста конструкція цих приладів дозволяє миттєво збирати та демонтувати рухомі частини, що полегшує технічне обслуговування та очищення.

РОБОЧА ПОЗИЦІЯ

Для кращого контролю ми рекомендуємо тримати міксер за ручку однією рукою, а іншою тримати ємність з продуктом.. Крім того, ми рекомендуємо нахилити міксер під невеликим кутом, щоб насадка не торкалася дна контейнера.

Завжди переконайтеся, що насадка достатньо занурена, щоб уникнути розбризкування, і що вентиляційні отвори блоку двигуна не контактують з рідиною.

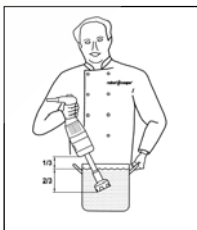
Для оптимальної ефективності слід занурити в препарат дві третини насадки.

• ФУНКЦІЯ ЗБИВАННЯ

Ви також можете тримати прилад однією рукою за ручку, залишивши іншу руку вільною, щоб тримати чашу, якщо це необхідно.

Поки ви обробляєте препарат, рекомендуємо пересувати вінички в місці, щоб суміш була повністю однорідною.

Ми наполегливо рекомендуємо, щоб вінички не торкалися стінок чаші.

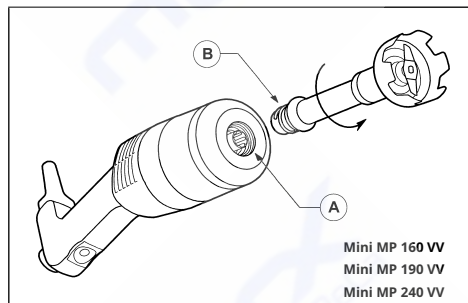


Для максимальної ефективності віничок має бути занурений не менше ніж на одну п'яту довжини. Ми також наполегливо рекомендуємо вам починати обробку на низькій швидкості.

ЗБИРАННЯ/ РОЗБИРАННЯ

• ФУНКЦІЯ НОЖА

- Вставте різбову частину **A** прямо в корпус **B** моторного блоку.
- Поверніть трубку в напрямку стрілки (див. малюнок), доки вона не зафіксується на місці помірно щільно.

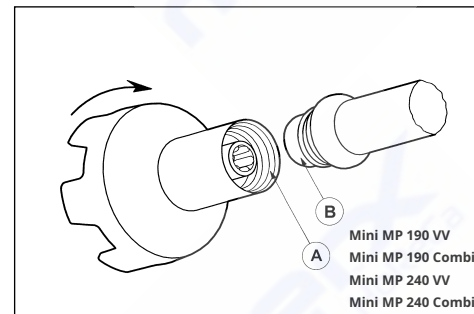


Зняття трубки (штанги) з моторного блоку

- Перевірте, чи прилад від'єднано від мережі.
- Повертайте трубку в протилежному напрямку до того, як ви її збирали, доки вона повністю не відкрутиться.

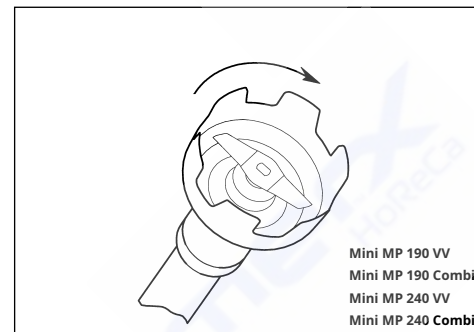
- КРІПЛЕННЯ НАСАДКИ З НОЖАМИ ДОТРУБКИ

- Переконайтеся, що машину не підключено до мережі.
 - Вставте різбову частину трубки **B** в корпус насадки **A**. **Б**
- Повертайте насадку у напрямку стрілки (див. малюнок), поки вона не почне затягуватися.



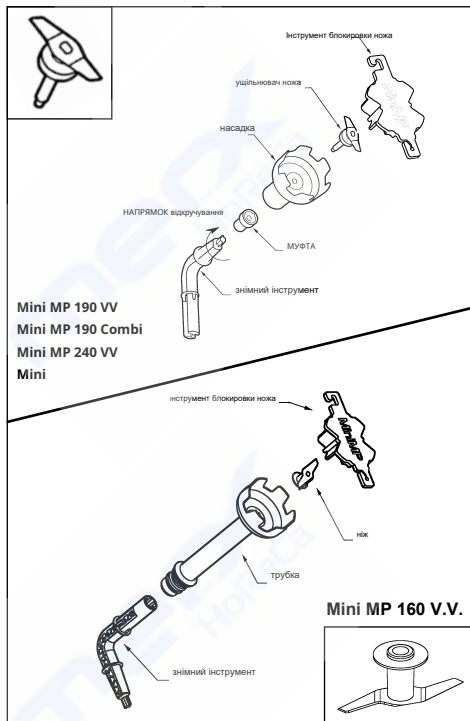
Зняття насадки з трубки

- Переконайтеся, що машину не підключено до мережі.
- Поверніть насадку у напрямку стрілки (див. малюнок), щоб від'єднати її від трубки.



Зняття ножа

- Щоб безпечно виняти леза, тримайте їх інструментом, що входить до комплекту, або рукавичкою, або щільною тканиною.
- За допомогою знімного інструменту відкрутіть муфту приводу.
- Після відкручування приводної муфти лезо можна зняти для очищення.

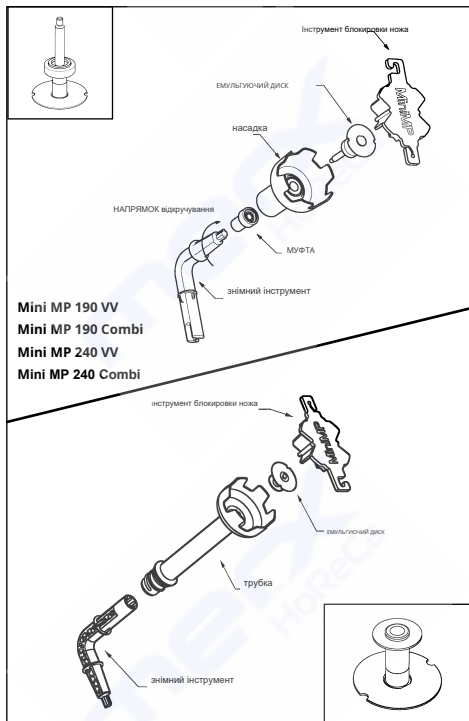


Встановлення емульгуючого диска (насадки Aergomix)

- Щоб безпечно встановити його, вставте диск у розтруб, а потім утримуйте його на місці за допомогою фіксатора.
- Потім поверніть муфту приводу за допомогою цього інструменту, доки вона не почне затягуватися.

Зняття емульгуючого диска (насадки Aergomix)

- Диск (Aergomix) можна зняти точно так само, як і ніж.

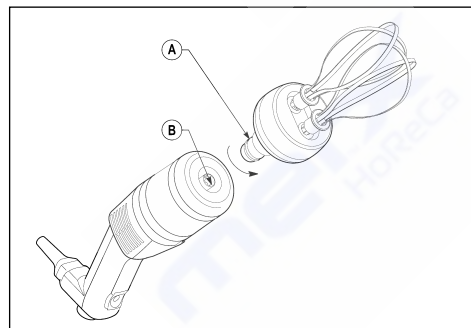


• ФУНКЦІЯ ЗБИВАННЯ

(Mini MP 190 Combi та Mini MP 240 Combi)

Кріплення тримача віничків до моторного блоку.

- Переконайтеся, що машину не підключено до мережі.
- Вставте різьбову частину віничка **A** в гніздо **B** на корпусі.
- Повертайте віничок у напрямку стрілки (див. малюнок), доки він не зафіксується на місці помірно щільно.



Зняття моторного блоку

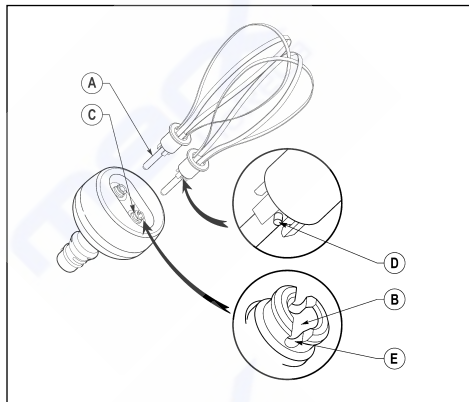
- Переконайтеся, що машину не підключено до мережі.
- Поверніть моторний блок у протилежному напрямку до того, у якому ви його кріпили.

Встановлення віничків в тримач

- Візьміть тримач віничків однією рукою.
- Іншою рукою візьміть перший віничок і вставте стрижень **A** в гніздо **B** приводного вала.
- Переконайтеся, що дискові виступи **D** співпадають з виїмками.

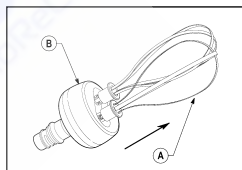
- Коли ви заштовхуєте віничок у приводний вал **С**, злегка поверніть його, щоб вставити виступи приводу в виїмки **Е** приводного вала **С**, тим самим зафіксувавши віничок на місці всередині валу.

- Щоб переконатися, що віночок належним чином закріплено всередині валу **С**, обережно потягніть металеві дроти.
- Повторіть цю процедуру з другим віничком. Якщо ви не можете проштовхнути його належним чином, вийміть його, поверніть його на 90° і спробуйте знову.



Зняття віничків з тримача

Витягніть ежектор **А** у напрямку стрілки, тримаючи виштовхувач в одній руці і тримач **В** в іншій.



Трубку, ніж, емульгуючий диск і вінички можна повністю демонтувати, (ексклюзивна запатентована система Robot-Coupe), що забезпечує легке чищення, ідеальну гігієну та просте обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ ТА ПРИКЛАДИ

Функція міксера виконує всі типи змішування в невеликих кількостях за мінімальний час, тому ми рекомендуємо вам ретельно контролювати всі приготування страв, щоб отримати найкращі результати.

Диск **Aeromix** використовуйте тільки для ніжного приготування (майонез, вершки, соуси) в невеликій кількості на мінімальній швидкості. Диск не можна занурювати повністю в продукт!

КЕЙТЕРІНГ ТА РЕСТОРАННА РОБОТА

- Супи, крем-супи
- Овочеві пюре: морква, шпинат, селера, ріпа, квасоля, картопля тощо.
- Муси: овочеві, рибні
- Фруктові компоти
- Соуси: зелений, вершкові емульсії, томатний або петрушковий
- Густі супи: лангустини та молюски
- Млинцеве тісто
- Шоколадний мус, масляний крем, збиті вершки, Сирне суфле

ГІГІЄНА

Обладнання має бути чистим на всіх етапах роботи з ним.

Важливо ретельно очищати міксер між кожним використанням миючим або дезінфікуючим засобом.

НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЧИСТІЙ ВІДЕБІЛЮВАЧ

- Розведіть миючий/дезінфікуючий засіб відповідно до інструкцій виробника на етикетці.

- При необхідності добре почистіть.
- За потреби залиште дезінфікуючий/миючий засіб діяти.
- Ретельно промийте.
- Висушіть належним чином чистою тканиною.

ОЧИЩЕННЯ



УВАГА

В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням (ризик ураження електричним струмом).

Після використання міксера в гарячому вигляді охолодіть нижню частину насадки в холодній воді перед тим, як зняти розтруб з ніжки.

Після завершення приготування негайно почистіть, щоб їжа не прилипла до поверхонь.

• МОТОРНИЙ БЛОК

Ніколи не опускайте блок двигуна та його ручку у воду, чистіть їх вологою ганчіркою або губкою.

• НАСАДКА З НОЖАМИ

Діяти можна двома шляхами:

Проста процедура очищення

-Помістіть насадку з ножами у відповідну ємність з водою та увімкніть на кілька секунд, щоб очистити.

-Від'єднавши прилад від мережі, обов'язково переконайтеся, що вода не потрапила в насадку.

-Від'єднайте ножі від насадки, щоб уникнути утворення конденсату.

- Від'єднайте дзвін від ніжки, щоб уникнути накопичення конденсату (Mini MP 190 VV, Mini MP 240 VV, Mini MP 190 Combi і Mini MP 240 Combi).

• Повна процедура очищення

- Відключіть міксер від мережі.
- Промийте насадку під краном.
- Зніміть насадку зі штанги, потім зніміть леза. Будьте обережні, щоб не пошкодити поверхню валу леза та водонепроникні ущільнення. Не використовуйте надто сильний миючий засіб під час чищення деталей.
- Перед повторним збиранням переконайтеся, що всі різні частини ретельно висушені.

• НІЖ ТА ЕМУЛЬГУЮЧИЙ ДИСК (AEROMIX)

Леза та диск можна зняти з насадки для ретельного очищення. Завжди ретельно висушуйте леза після чищення, щоб уникнути плям.

• ВІНИЧОК

Вінички можна мити вручну або в посудомийній машині.
Щоб забезпечити ефективне очищення, радимо зняти ежектор віничка.

ТРИМАЧ ВІНИЧКА

Ніколи не занурюйте тримач віничка у воду. Очистіть його злегка вологою тканиною або губкою.

Ніколи не занурюйте моторний блок у воду та не

ставте у посудомийну машину. Очистіть його злегка

вологою тканиною або губкою.

ВАЖЛИВО

Перевірте, чи підходить ваш миючий засіб для чищення пластикових деталей. Деякі мийні засоби є надто лужними (наприклад, високий вміст каустичної соди або аміаку) і абсолютно несумісні з певними типами пластику, через що вони швидко псуються.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

• НІЖ

Ефективність різання значною мірою залежить від стану ваших лез та їхнього зносу. Леза зношуються, тому їх потрібно час від часу замінювати, щоб забезпечити постійну якість кінцевого продукту.
Також радимо одночасно замінити шайбу та водонепроникні ущільнення.

• ВІНИЧОК

Успіх вашої підготовки значною мірою залежатиме від стану металевих дротів і ступеня їхнього зносу. Тому час від часу їх слід замінювати, щоб забезпечити оптимальну якість готового продукту

• УЩІЛНЕННЯ

Щоб підтримувати ідеальне водонепроникне ущільнення між ніжкою та насадкою, необхідно регулярно перевіряти знос ущільнення та замінювати його, якщо необхідно.

ШАЙБА

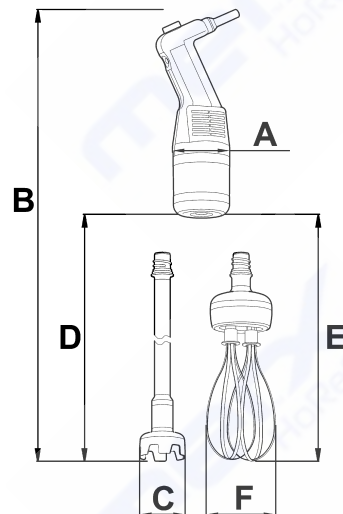
Для підтримки ідеальної водонепроникності необхідно перевірити знос шайби, і при необхідності замінити її.

УВАГА

Час від часу перевіряйте:

- Стан водонепроникної мембрани кнопки. Навіть найдрібніші тріщини дозволять просочитися рідині.
- Стан корпусу блендера. На ньому не повинно бути жодних ознак тріщин або будь-яких ненормальних отворів, які могли б забезпечити доступ до струмопровідних компонентів.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ • ВАГА ТА РОЗМІРИ (в мм)



Моделі	Розміри (мм)						Вага (кг)	
	A	B	C	D	E	F	нито	бруто
Mini MP 160 VV	78	430	65	160			1,41	1,94
Mini MP 190 VV	78	470	65	190			1,44	1,97
Mini MP 240 VV	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

• РОБОЧА ВИСОТА

Ми рекомендуємо вам переконатися, що контейнер розміщений на стабільній і міцній робочій поверхні.

• РІВЕНЬ ШУМУ

Еквівалентний безперервний рівень звуку, коли насадка ні в що не занурена, становить менше 70 дБ (А).

• ЕЛЕКТРИЧНІ ДАНІ

Однофазний автомат Mini MP 160 V.V.

Мотор	Швидкість міксера (об/хв)	потужність (ват)	струм (А)
230 В/50 Гц	2000 до 12500	220	1.1
120 В/60 Гц	2000 до 12500	215	1.9
220 В/60 Гц	2000 до 12500	200	1

Однофазний автомат Mini MP 190 V.V.

Мотор	Швидкість міксера (об/хв)	потужність (ват)	струм (А)
230 В/50 Гц	2000 до 12500	250	1.3
120 В/60 Гц	2000 до 12500	245	2.4
220 В/60 Гц	2000 до 12500	230	1.2

Однофазний автомат Mini MP 240 VV

Мотор	Швидкість міксера (об/хв)	потужність (ват)	струм (А)
230 В/50 Гц	2000 до 12500	270	1.5
120 В/60 Гц	2000 до 12500	265	2.6
220 В/60 Гц	2000 до 12500	250	1.4

Однофазний автомат Mini MP 190 Combi

Мотор	Швидкість міксера (об/хв)	Швидкість збивання (об/хв)	потужність (ват)	струм (А)
230 В/50 Гц	2000 до 12500	350 до 1560	250	1.3
120 В/60 Гц	2000 до 12500	350 до 1560	245	2.4
220 В/60 Гц	2000 до 12500	350 до 1560	230	1.2

Однофазний автомат Mini MP 240 Combi

Мотор	Швидкість міксера (об/хв)	Швидкість збивання (об/хв)	потужність (ват)	струм (А)
230 В/50 Гц	2000 до 12500	350 до 1560	270	1.5
120 В/60 Гц	2000 до 12500	350 до 1560	265	2.6
220 В/60 Гц	2000 до 12500	350 до 1560	250	1.4

БЕЗПЕКА



УВАГА

Леза надзвичайно гострі.

Поводьтеся обережно.

міксери ROBOT-COUPЕ оснащені системою

безпеки, яка складається з:

- система теплового захисту
- система захисту від перевантажень
- кнопка контролю безпеки

• Кнопка контролю безпеки

Цей запобіжний механізм запобігає будь-якому ненавмисному запуску міксера. Фактично, щоб запустити міксер, необхідно натиснути дві кнопки. Щоб запустити машину, прочитайте параграф під назвою ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ (стор. 6).

• Термічний захист і захист від перевантажень

Якщо в контейнері є перешкода (ложка чи інший предмет) або машина піддається надмірному використанню/перевантаженню, механізм термічної безпеки автоматично зупиняє двигун. У цьому випадку зачекайте, поки міксер повністю охолоне, перш ніж перезапустити, див. параграф під назвою ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ (стор. 6).



ПАМ'ЯТАЙТЕ

Ніколи не намагайтеся порушити механізми блокування та безпеки.

Ніколи не залишайте сторонні предмети в чаші при роботі міксера.

Ніколи не вмикайте прилад, якщо його не помістили в чашу для приготування.

Перш ніж демонтувати штангу або насадку, завжди перевіряйте, чи міксер відключений від мережі. Ми рекомендуємо нахилити міксер під невеликим кутом, щоб насадка не торкалася дна ємності.

ПРОБЛЕМИ

Спочатку спробуйте точно визначити, що спричинило зупинку міксера.

• Якщо це сталося через відключення електроенергії, або прилад був відключений від мережі:

- Відпустіть кнопку керування (BC).

- Перевірте джерело живлення.

- Перезапустіть потужний міксер, дотримуючись параграфа під назвою ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

• Якщо ви не можете знайти причину проблеми

- Відпустіть кнопку керування (CB).

- Відключіть міксер від мережі.

- Перевірте:

- вилку

- що лопаті вільно обертаються в насадці,

- стан шнура живлення,

- що приводний вал вільно обертається. Для цього зніміть розтруб і вручну перевірте обертання кінця приводного вала.

Якщо виникає несправність, якої немає в нашому списку зверніться до продавця або поверніть його в післяпродажне обслуговування.

СТАНДАРТИ

• Наступні європейські директиви та відповідне національне законодавство:

- Модифікована директива щодо машин 98/37/ЕЕС, 2006/42/ЕЕС,

- Директива «Низька напруга» 73/23/ЕЕС, 2006/95/ЕЕС,

- Директива "ЕМС" 89/336/ЕЕС, 2004/108/ЕЕС,

- «Матеріали та частини, що контактують з харчовими продуктами» Директива 89/109/ЕЕС,

- Директива Комісії 2002/72/ЕС від 6 серпня 2002 року щодо пластикових матеріалів і виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

• Наступні європейські стандарти та стандарти, що встановлюють правила охорони праці:

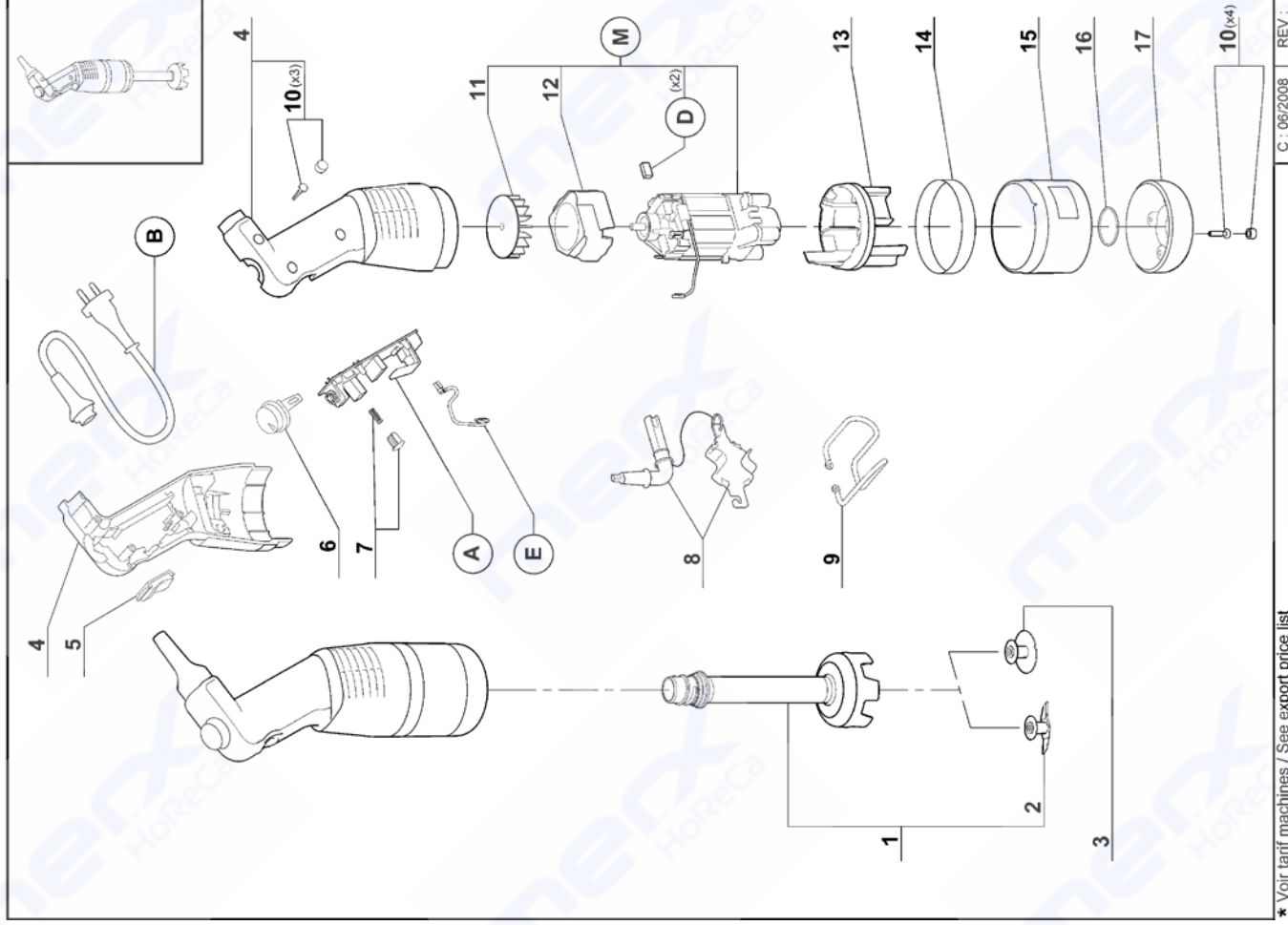
основні вимоги стандарту EN 292 - 1 і 2:
безпека машин - загальні принципи проектування,

- Для ручних блендерів і віничка: EN 12853.

(Процедура, яку слід виконати, якщо ручний міксер випадково занурили під час використання).

robot a coupe®

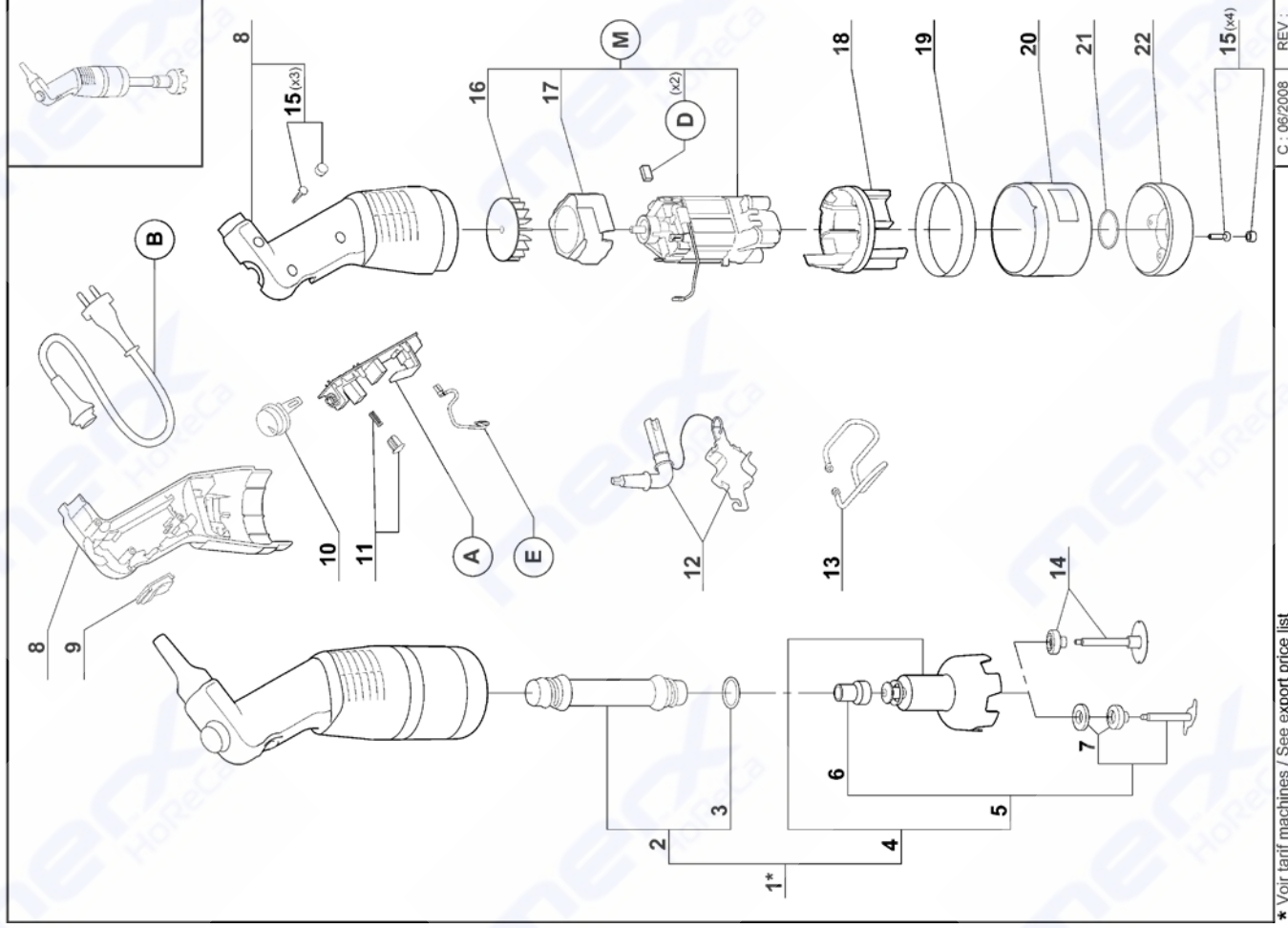
ТЕХНІЧНІ ДАНІ



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 101	PIED MMP 160 COMPLET	MMP 160 FOOT COMPLET
2	89 102	COUTEAU MMP 160	MMP 160 BLADE
3	89 103	DISQUE EMULSIONNEUR MMP 160	MMP 160 EMULSION DISC
4	89 551	POIGNEES (G+D)+VIS+CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW
5	89 056	ETANCHEITE BOUTON MMP-VIS-CACHES VIS	MMP CAP KNOB- SCREW+CAP SCREW
6	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP- VIS-CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH- SCREW+CAP SCREW
7	89 550	KIT BOUTON- RESSORT- VIS-CACHES VIS	KNOB- SPRING- SCREW+CAP SCREW KIT
8	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL
9	89 614	SUPPORT MURAL MMP	MMP WALL SUPPORT
10	89 568	KIT CACHES VIS - VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW- SCREW+CAP SCREW KIT (X3+X4)
11	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR- SCREW+CAP SCREW
12	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE- SCREW+CAP SCREW
13	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR RING- SCREW+CAP SCREW
14	89 100	VIROLE MMP 160 V.V. - VIS-CACHES VIS	MMP FERRULE 160 V.V. - SCREW+CAP SCREW
15	89 070	VIROLE MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR FERRULE- SCREW+CAP SCREW
16	89 158	JOINT MOTEUR MMP - CACHES VIS	MMP MOTOR O RING - SCREW+CAP SCREW
17	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	CHARBONS (X2)	BRUSHES (X2)
E	FILS	ELECTRICAL WIRING
M	MOTEUR	MOTOR

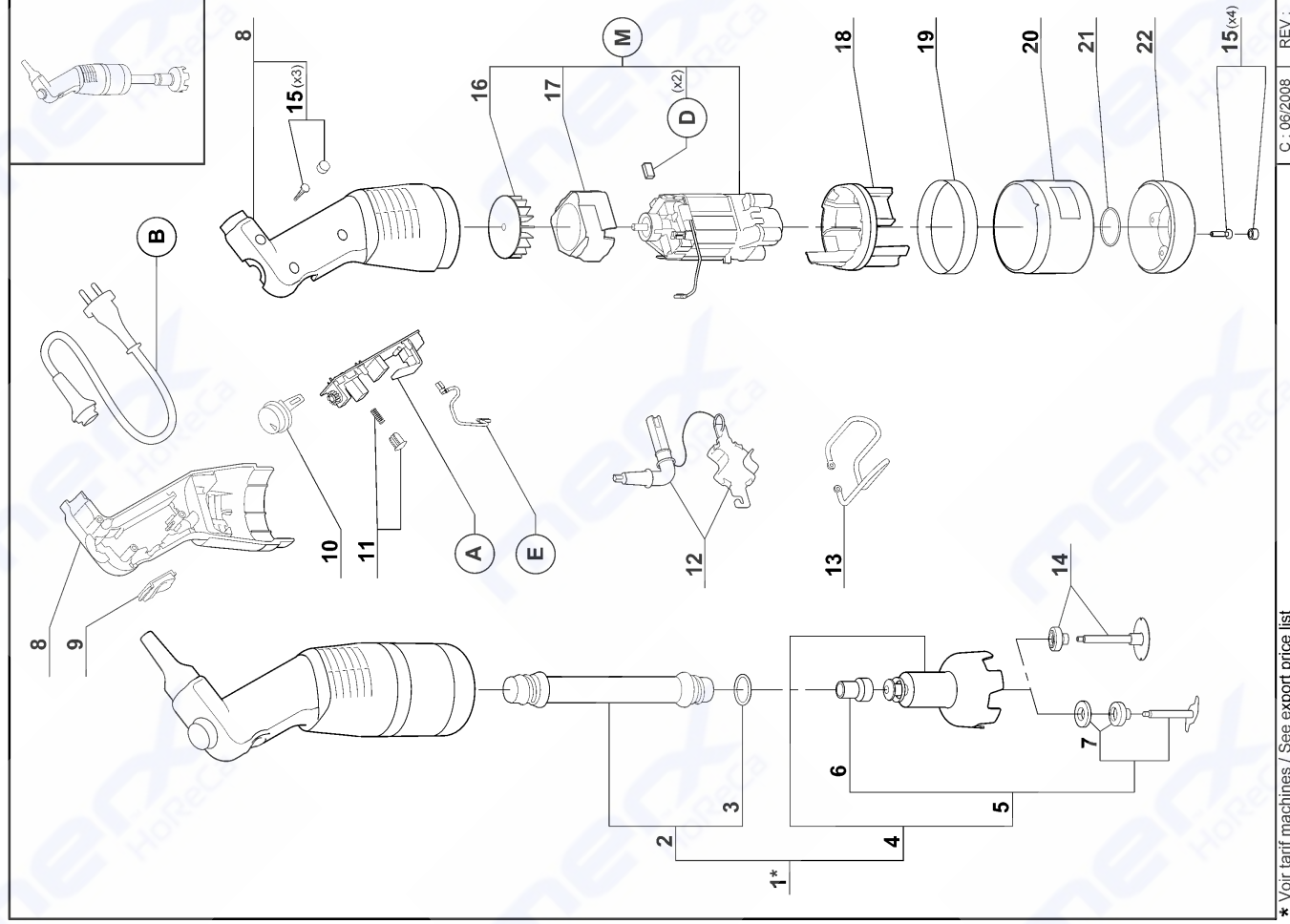
Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 694	220/60/1	89 169	89 163	89 173	89 171	89 175
34 690	230/50/1	89 168	89 164			
34 696 Suisse	240/50/1		89 165			
34 691 UK			89 166			
34 692 Aust	120/60/1	89 170	89 167			
34 695		89 524				
34 699 Japon		89 176				



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 361	PIED MMP 190 COMPLET	MMP 190 FOOT COMPLET
2	89 096	PIED MMP 190 EQUIPE	MMP 190 FOOT
3	89 616	JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4	SEAL Ø 21,6 X 2,4
4	89 053	GLOCHE MMP EQUIPE	MMP BELL COVER
5	89 054	COUTEAU MMP	MMP BLADE
6	89 617	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MMP	MMP DRIVING FRAME
7	89 618	GARNITURE D'ÉTANCHEÏTE MMP	MMP SEAL RING
8	89 551	POIGNEES (G-D)+VIS-CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW
9	89 056	ÉTANCHEÏTE BOUTON MMP-VIS-CACHES VIS	MMP CAP KNOB- SCREW+CAP SCREW
10	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP- VIS-CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH- SCREW+CAP SCREW
11	89 550	KIT BOUTON- RESSORT- VIS-CACHES VIS	KNOB- SPRING- SCREW+CAP SCREW KIT
12	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL
13	89 614	SUPPORT MURAL MMP	MMP WALL SUPPORT
14	89 150	DISQUE EMULSION PLEIN	MMP EMULSION DISC
15	89 568	KITCACHES VIS – VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW- SCREW+CAP SCREW KIT (X3+X4)
16	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR- SCREW+CAP SCREW
17	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE- SCREW+CAP SCREW
18	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR RING- SCREW+CAP SCREW
19	89 098	VIROLE MMP 190 V.V. - VIS-CACHES VIS	MMP FERRULE 190 V.V.- SCREW+CAP SCREW
20	89 070	VIROLE MOTEUR MMP- VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR FERRULE- SCREW+CAP SCREW
21	89 158	JOINT MOTEUR MMP -CACHES VIS	MMP MOTOR O RING- SCREW+CAP SCREW
22	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	CHARBONS (X2)	BRUSHES (X2)
E	FILS	ELECTRICAL WIRING
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 704	220/60/1	89 169	89 163			
34 700	230/50/1		89 164			
34 706 Suisse		89 168	89 165	89 173	89 171	89 133
34 701 UK	240/50/1		89 166			
34 702 Aust			89 167			
34 705	120/60/1	89 170	89 167			
34 709 Japon			89 524			89 134

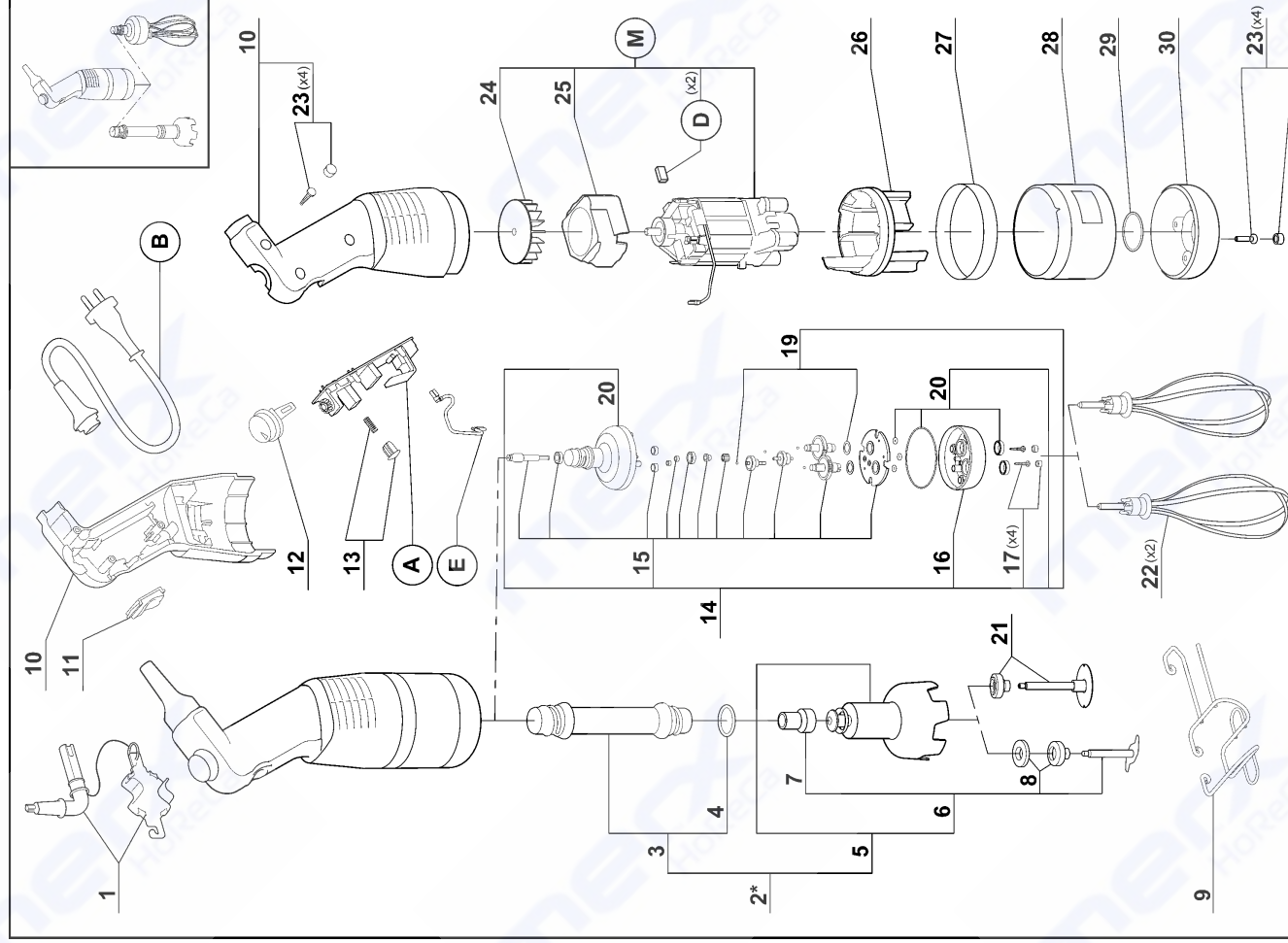


Pièce / Part		Désignation		Description	
1	27 362	PIED MMP 240 COMPLET	MMP 240 FOOT COMPLET		
2	89 097	PIED MMP 240 EQUIPE	MMP 240 FOOT		
3	89 616	JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4	SEAL Ø 21,6 X 2,4		
4	89 053	GLOCHE MMP EQUIPE	MMP BELL COVER		
5	89 054	COUTEAU MMP	MMP BLADE		
6	89 617	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MMP	MMP DRIVING FRAME		
7	89 618	GARNITURE D'ÉTANCHEITÉ MMP	MMP SEAL RING		
8	89 551	POIGNEES (G+D)+VIS+CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW		
9	89 056	ÉTANCHEITÉ BOUTON MMP- VIS-CACHES VIS	MMP CAP KNOB- SCREW+CAP SCREW		
10	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP- VIS-CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH- SCREW+CAP SCREW		
11	89 550	KIT BOUTON- RESSORT- VIS-CACHES VIS	KNOB- SPRING- SCREW+CAP SCREW KIT		
12	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL		
13	89 614	SUPPORT MURAL MMP	MMP WALL SUPPORT		
14	89 150	DISQUE EMULSION PLEIN	MMP EMULSION DISC		
15	89 568	KITCACHES VIS – VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW-CAP SCREW KIT (X3+X4)		
16	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR- SCREW+CAP SCREW		
17	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE- SCREW+CAP SCREW		
18	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR RING- SCREW+CAP SCREW		
19	89 099	VIROLE MMP 240 V.V. - VIS-CACHES VIS	MMP FERRULE 240 V.V. - SCREW+CAP SCREW		
20	89 070	VIROLE MOTEUR MMP- VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR FERRULE- SCREW+CAP SCREW		
21	89 158	JOINT MOTEUR MM- VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR O RING - SCREW+CAP SCREW		
22	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW		

Index	Désignation	Description				
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD				
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD				
D	CHARBONS (X2)	BRUSHES (X2)				
E	FILS	ELECTRICAL WIRING				
M	MOTEUR	MOTOR				

Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 714	220/60/1	89 169	89 163			
34 710	230/50/1		89 164			
34 716 Suisse		89 168	89 165	89 173	89 171	89 104
34 711 UK	240/50/1		89 166			
34 722 Aust			89 167			
34 715	120/60/1	89 170	89 524			89 105
34 719 Japon						

robotcoupe®
Mini MP 190 Combi

 N° de série / Serial number
 - 508 - - - - -


* Voir tarif machines / See export price list

C : 06/2008

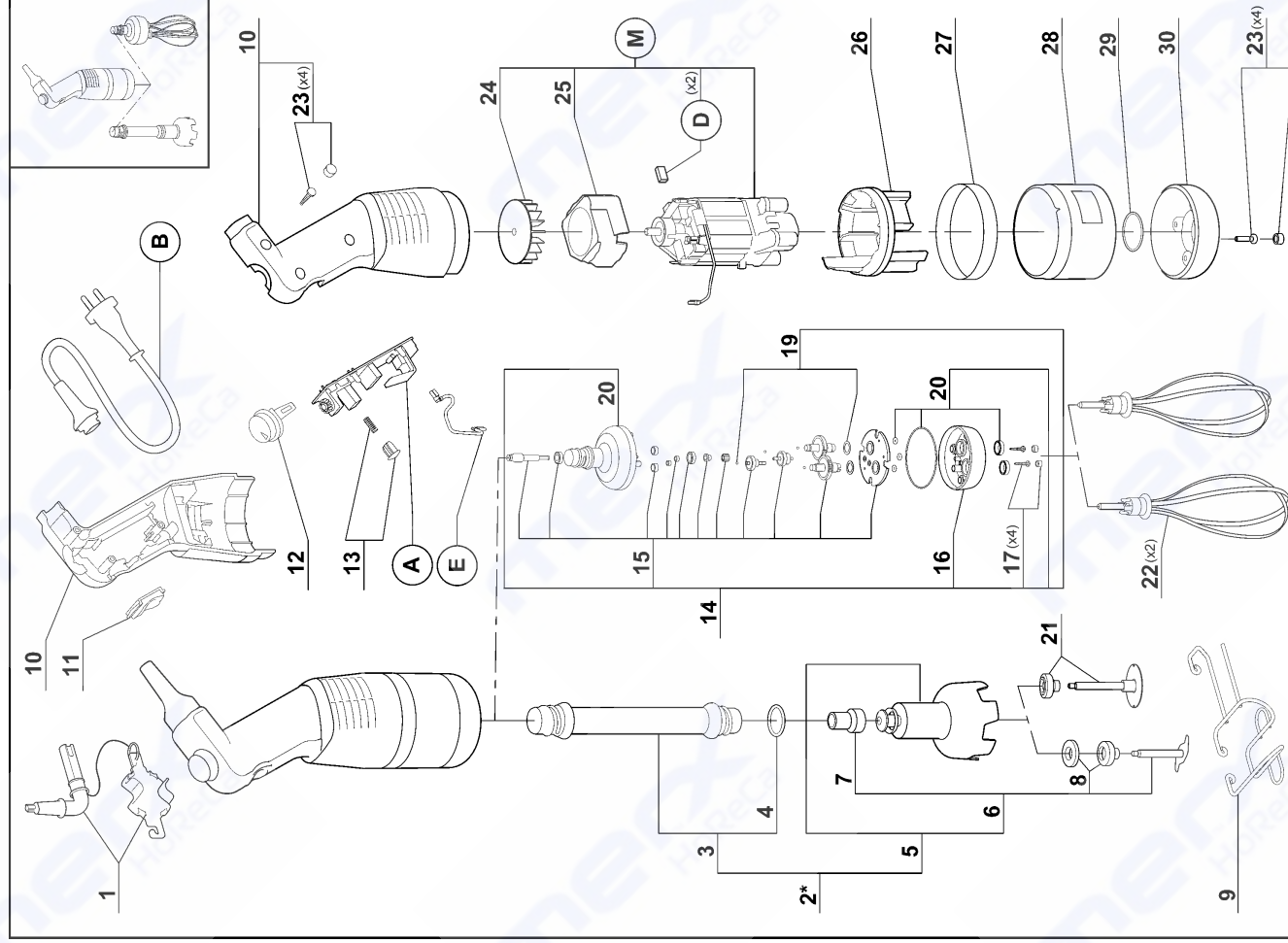
REV :

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL
2	27 361	PIED MMP 190 COMPLET	MMP 190 FOOT COMPLET
3	89 096	PIED MMP 190 EQUIPE	Mini MP 190 FOOT
4	89 616	JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4	SEAL Ø 21,6 X 2,4
5	89 053	GLOCHE MMP EQUIPE	MMP BELL COVER
6	89 054	COUTEAU MMP	MMP BLADE
7	89 617	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MMP	MMP DRIVING FRAME
8	89 618	GARNITURE D'ÉTANCHEITÉ MMP	MMP SEAL RING
9	39 521	SUPPORT MURAL MMP	MMP WALL SUPPORT
10	89 551	POIGNEES (G+D)-VIS-CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW
11	89 056	ÉTANCHEITÉ BOUTON MMP - VIS-CACHES VIS	MMP CAP KNOB - SCREW+CAP SCREW
12	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH - SCREW+CAP SCREW
13	89 550	KIT BOUTON - RESSORT - VIS-CACHES VIS	KNOB - SPRING - SCREW+CAP SCREW KIT
14	39 507	BOITE FOUET MMP	MMP WHIP BOX
15	39 500	PIGNON BF MMP - VIS-CACHES VIS	BF MMP GEARS - SCREW+CAP SCREW
16	39 501	COQUE INF BF MMP - VIS-CACHES VIS	BF MMP LOWER BODY - SCREW+CAP SCREW
17	39 503	VIS-CACHES VIS BF MMP (X4)	BF MMP SREW - CAP SCREW (X4)
18	39 504	COQUE SUP BF MMP - VIS-CACHES VIS	BF MMP UPPER BODY - SCREW+CAP SCREW
19	39 505	BILLE RONDELLE BF MMP - VIS-CACHES VIS	MMP BALLS WASHERS - SCREW+CAP SCREW
20	39 506	JOINTS BF MMP - VIS-CACHES VIS	BF MMP SEALS - SCREW+CAP SCREW
21	89 150	DISQUE EMULSION PLEIN	MMP EMULSION DISC
22	39 502	FOUET MMP (X2)	MMP WHIP (X2)
23	89 568	KITCACHES VIS - VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW+CAP SCREW KIT (X3+X4)
24	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR - SCREW+CAP SCREW
25	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE - SCREW+CAP SCREW
26	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR RING - SCREW+CAP SCREW
27	89 098	VIROLE MMP 190 V.V. - VIS-CACHES VIS	MMP 190 V.V. FERRULE - SCREW+CAP SCREW
28	89 070	VIROLE MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR FERRULE - SCREW+CAP SCREW
29	89 158	JOINT MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR O RING - SCREW+CAP SCREW
30	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	CHARBONS (X2)	BRUSHES (X2)
E	ENSEMBLE FILS	ELECTRICAL WIRING
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 724	220/60/1	89 169	89 163	89 173	89 171	89 133
34 720						
34 726 Suisse	230/50/1	89 168	89 164			
34 721 UK			89 165			
34 722 Aust			89 166			
34 725	120/60/1	89 170	89 167	89 524		89 134
34 729 Japon			89 524			

robotcoupe®
Mini MP 240 Combi

 N° de série / Serial number
 - 509 - - - - -


* Voir tarif machines / See export price list

C : 06/2008

REV :

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL
2	27 362	PIED MMP 240 COMPLET	MMP 240 FOOT COMPLET
3	89 097	PIED MMP 240 EQUIPE	MMP 240 FOOT
4	89 616	JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4	SEAL Ø 21,6 X 2,4
5	89 053	GLOCHE MMP EQUIPE	MMP BELL COVER
6	89 054	COUTEAU MMP	MMP BLADE
7	89 617	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MMP	MMP DRIVING FRAME
8	89 618	GARNITURE D'ÉTANCHEITÉ MMP	MMP SEAL RING
9	39 521	SUPPORT MURAL MMP	MMP WALL SUPPORT
10	89 551	POIGNEES (G+D) VIS+CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW
11	89 056	ÉTANCHEITÉ BOUTON MMP - VIS+CACHES VIS	MMP CAP KNOB - SCREW+CAP SCREW
12	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH - SCREW+CAP SCREW
13	89 550	KIT BOUTON - RESSORT - VIS+CACHES VIS	KNOB - SPRING - SCREW+CAP SCREW KIT
14	39 507	BOITE FOUET MMP	MMP WHIP BOX
15	39 500	PIGNON BF MMP - VIS+CACHES VIS	BF MMP GEARS - SCREW+CAP SCREW
16	39 501	COQUE INF BF MMP - VIS+CACHES VIS	BF MMP LOWER BODY - SCREW+CAP SCREW
17	39 503	VIS+CACHES VIS BF MMP (X4)	BF MMP SREW - SCREW+CAP SCREW (X4)
18	39 504	COQUE SUP BF MMP - VIS+CACHES VIS	BF MMP UPPER BODY - SCREW+CAP SCREW
19	39 505	BILLE RONDELLE BF MMP - VIS+CACHES VIS	MMP BALLS WASHERS - SCREW+CAP SCREW
20	39 506	JOINTS BF MMP - VIS+CACHES VIS	BF MMP SEALS - SCREW+CAP SCREW
21	89 150	DISQUE EMULSION PLEIN	MMP EMULSION DISC
22	39 502	FOUET MMP (X2)	MMP WHIP (X2)
23	89 568	KITCACHES VIS - VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW+CAP SCREW KIT (X3+X4)
24	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP VENTILATOR - SCREW+CAP SCREW
25	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE - SCREW+CAP SCREW
26	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR RING - SCREW+CAP SCREW
27	89 099	VIROLE MMP 240 V.V. - VIS+CACHES VIS	MMP 240 V.V. FERRULE - SCREW+CAP SCREW
28	89 070	VIROLE MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR FERRULE - SCREW+CAP SCREW
29	89 158	JOINT MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR O RING - SCREW+CAP SCREW
30	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
E	ENSEMBLE FILS	ELECTRICAL WIRING
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 734	220/60/1	89 169	89 163	89 173	89 171	89 104
34 730			89 164			
34 736 Suisse	230/50/1	89 168	89 165			
34 731 UK			89 166			
34 732 Aust			89 167			
34 735	120/60/1	89 170	89 167	89 524		89 105
34 739 Japon			89 524			

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

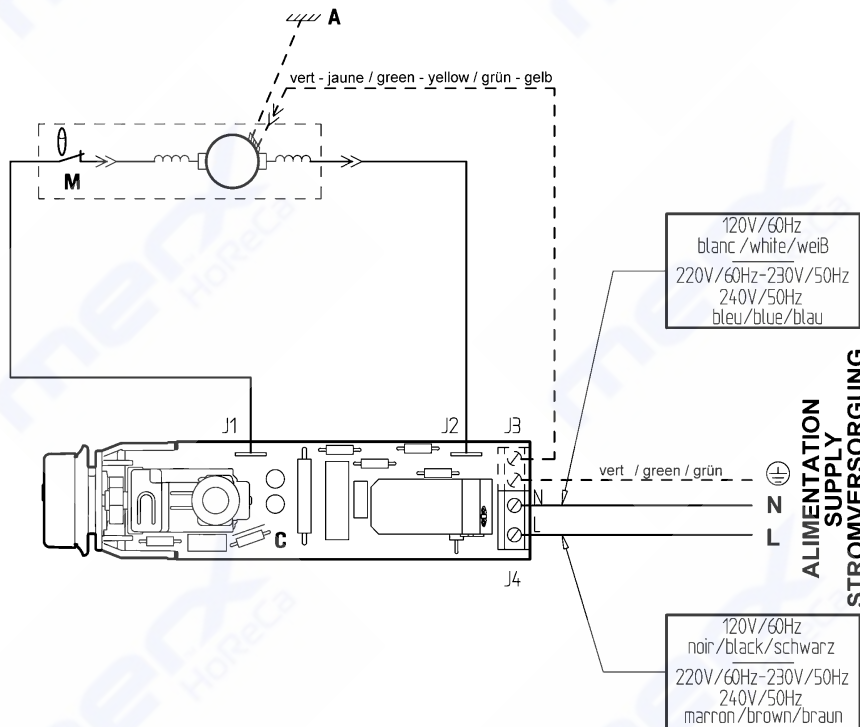
120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

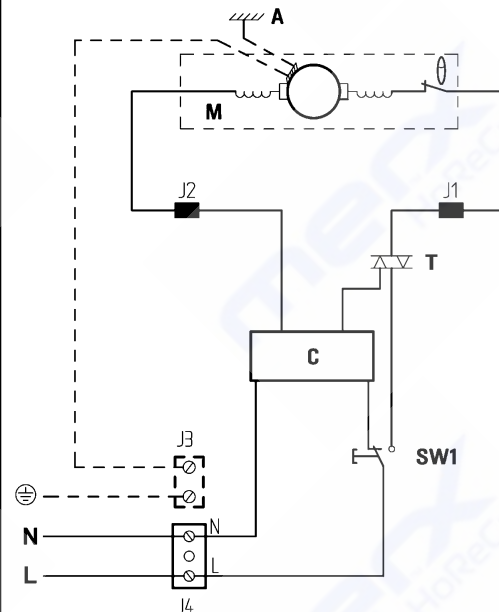
ELECTRIC DIAGRAM

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®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPES.H.C.

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

tel. : 03 85 69 50 00 - Факс : 03 85 69 50 07 12,
avenue du Maréchal Lederc - BP 134 71305
Montceau-en-Bourgogne Електронна пошта
Cedex : france@robot-coupe.fr

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

tel. : 01 43 98 88 15 - Факс : 01 43 74 36 26 48,
rue des Vignerons
BP 157
94305 Vincennes Cedex - Франція

Відділ експорту

Тел. : + 33 1 43 98 88 33 - Факс : + 33 1 43 74 36 26 48,
rue des Vignerons - BP 157
94305 Vincennes Cedex - Франція
<http://www.robot-coupe.com> - електронна адреса: international@robot-coupe.com

robot ***coupe***®



Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi



OPERATING INSTRUCTIONS

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

SUMMARY

WARRANTY

IMPORTANT WARNING

YOU HAVE JUST PURCHASED A MINI POWER MIXER

SWITCHING ON THE APPLIANCE

- Advice on electrical connections

OPERATING THE APPLIANCE

- Starting and stopping the power mixer
- Variable-speed operation

WORKING POSITION

ASSEMBLING / DISMANTLING

USES & EXAMPLES

HYGIENE

CLEANING

- Motor unit
- Foot and bell
- Blade and emulsifying disc
- Whisk

MAINTENANCE

- Blade
- Whisk
- Foot seal

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Noise level
- Electrical data

SAFETY

PROBLEMS

STANDARDS

TECHNICAL DATA (Page 13)

- Exploded views
- Electrical and wiring diagrams

ROBOT-COUPÉ S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUPÉ appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUPÉ S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUPÉ product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUPÉ S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUPÉ S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/ or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of electric motors (Installer is responsible).

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT-COUPÉ S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUPÉ S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUPÉ S.N.C. France.

IMPORTANT WARNING



WARNING : In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand.

UNPACKING

- **WARNING** - some of the tools are very sharp e.g. blades, etc..

INSTALLATION

- We recommend that you install your appliance on its wall frame.

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- Never plug your appliance into the mains supply before placing it inside the preparation bowl.

HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 7) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

- Never try to override the safety systems
- Never insert an object into the preparation.
- Never switch the appliance on unless it has been placed in the preparation bowl.
- Before dismantling the foot, bell or whisk always check that the power mixer is unplugged.
- We recommend that you tilt the appliance at a slight angle to prevent the bell from touching the bottom of the container.



WARNING

Procedure to follow if the stick blender is accidentally immersed during use.

- 1) ***Do not touch either the power mixer, the bowl or the work surface.***
- 2) ***Unplug the mixer's power cord from the wall socket.***
- 3) ***Remove the power mixer from the preparation.***
- 4) ***Tilt the power mixer to drain off as much liquid as possible.***
- 5) ***Do not switch the power mixer back on, as there is still a risk of electrocution.***
- 6) ***Send the power mixer to a Robot-Coupe approved after-sales service to have the electrical components cleaned and dried.***

USE

CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (e.g., containing too much caustic soda or ammonia).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

YOU HAVE JUST PURCHASED A MINI POWER MIXER

The new **Mini MP 160 V.V.**, **Mini MP 190 V.V.**, **Mini MP 240 V.V.**, **Mini MP 190 Combi** and **Mini MP 240 Combi** models are the latest additions to Robot-Coupe's range of power mixer. They have been specially designed for processing smaller quantities. They are fitted with a foot, blades and an emulsifying disc which can be entirely dismantled, and their tubes measure 160, 190 and 240 mm long respectively.

Models	Speed variation	Mixer attachment	Whisk attachment
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

These power mixer are tools which are totally adapted to the needs of professionals. They will enable you to make soups, vegetables purées and cereal preparations without any effort.

The **whisk function** is ideal for making pancake batter, mayonnaise, beaten egg whites, chocolate mousse, butter sauces, whipped cream or smooth fromage frais.

The whisk is composed with a metallic gear box even more resistant when processing pan cakes or mashed potatoes.

The **variable-speed function** will enable you to adjust the speed to suit each preparation and to start the processing at a lower speed in order to reduce splashing.

Each power mixer is supplied with a **wall support** for easy storage.

The simple design of these appliances allows the assembly and dismantling of the moving parts in no time at all, to ease maintenance and cleaning.

These instructions contain important information that will enable you to extract the greatest return on your investment.

We therefore strongly advise you to read these instructions carefully before using the appliance.

SWITCHING ON THE APPLIANCE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

This class II appliance (double insulation) requires a **single-phase alternating current but does not need an earthed socket. The universal-type motor is fitted with an interference suppressor.**

The power supply must be protected by a differential circuit breaker and a 10 A fuse.

Check that you have a standard 10/16 A single-phase socket.

Make sure that the voltage of your power supply matches that shown on the identification plate of your appliance.

Robot-Coupe supplies these models with different types of motors:

230 V / 50 Hz for power supplies of:
220 V to 240 V.
120 V / 60 Hz
220 V / 60 Hz

The power mixer is supplied with a single-phase plug connected to a power cord.

OPERATING THE APPLIANCE

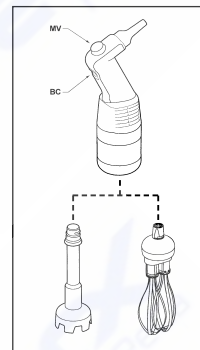
• STARTING AND STOPPING

1. Plug your appliance into the mains, making sure you do not press the button (BC).

2. Insert the foot into the preparation.

3. Press the control button (BC), and the power mixer will start up.

4. To stop the power mixer, release the control button (BC).



• VARIABLE-SPEED OPERATION

Follow steps 1 to 4 above, then:

5. Change the speed of the motor by turning the variable speed button (MV) towards the maximum or minimum as required.

Whisk function (Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): speed between **350** and **1 560** rpm.

For making mashed potatoes, you need to process at low speed for a good quality result.

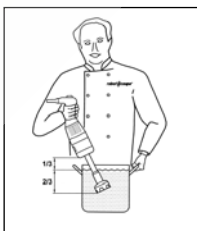
Mixer function (Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): speed between **2 000** and **12 500** rpm.

It is advisable to start at a low speed when using the whisk.

With the self-regulating speed system, once you have selected a speed, it will remain constant, even if the consistency of your mixture changes.

WORKING POSITION

For a more ergonomic approach, we recommend that you hold the handle of the appliance in one hand and the container in the other. It is a good idea to lean forward slightly, making sure that the bell does not touch the bottom of the container.



Always make sure that the bell is sufficiently immersed to avoid splashing and that the air vents of the motor unit do not come into contact with any liquid.

For optimum efficiency, two thirds of the foot should be immersed in the preparation.

• WHISK FUNCTION

You can also hold the appliance by the handle with one hand, leaving the other hand free to hold the bowl, if necessary.



While you process the preparation, we recommend that you move the whisks around in the bowl, in order to ensure that the mixture is completely homogeneous.

We strongly advise you to keep the whisks from



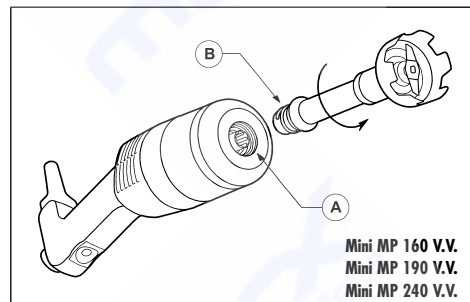
touching the sides of the bowl. For maximum efficiency, at least one-fifth of the whisk length should be immersed. We also strongly advise you to start the processing at a low speed.

ASSEMBLING/ DISMANTLING

• BLADE FUNCTION

Attaching the tube to the motor unit.

- Check that the appliance is not plugged in.
- Insert the threaded section **A** right into the housing **B** of the motor unit.
- Turn the tube in the direction of the arrow (see figure) until it is locked into place moderately tightly.

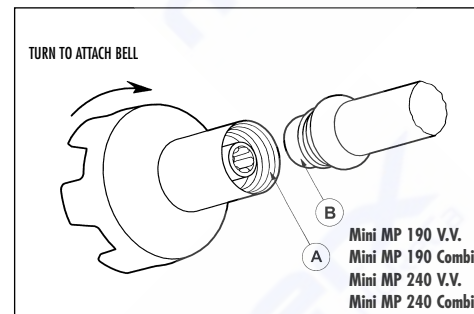


Removing the tube from the motor unit

- Check that the appliance is unplugged.
- Turn the tube in the opposite direction to when you assembled it until it is completely unscrewed.

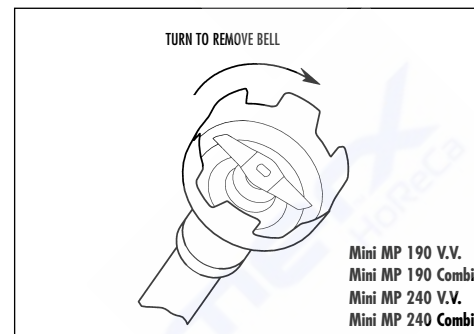
Attaching the bell to the tube

- Check that the machine is not plugged in.
- Insert the threaded section **A** into the housing **B** of the bell. Turn the bell in the direction of the arrow (see drawing) until it starts to tighten.



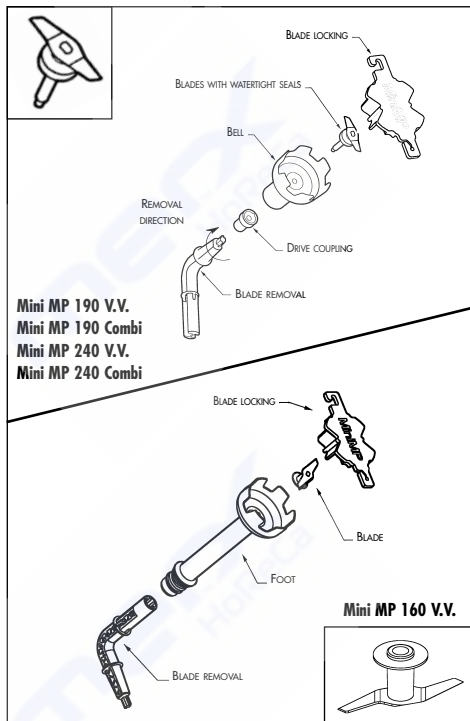
Removing the bell from the foot

- Check that the machine is not plugged in.
- Turn the bell in the direction of the arrow (see drawing) to detach it from the tube.



Removing the blade

- To remove the blade safely, hold them with the tool provided or an oven glove or a thick cloth.
- Using the removal tool, unscrew the drive coupling.
- As soon as the drive coupling has been unscrewed, the blade can be removed for cleaning.

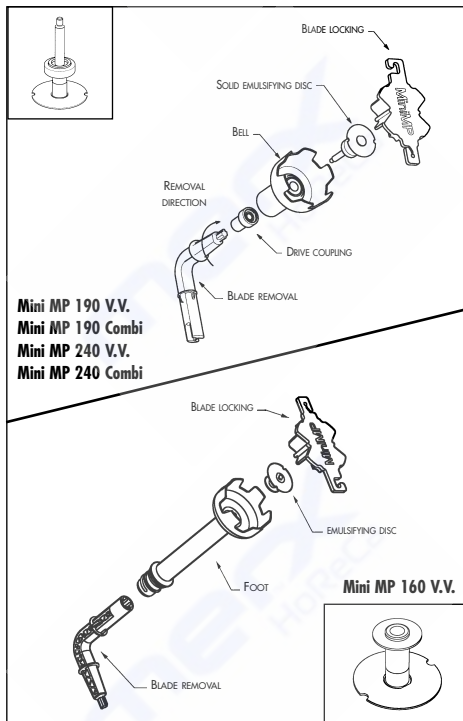


Installing the emulsifying disc

- In order to install it safely, introduce the disc into the bell, then hold it in place using the locking tool.
- Next, turn the drive coupling with this tool until it starts to tighten.

Removing the emulsifying disc

- The disc can be removed in exactly the same way as the blades.

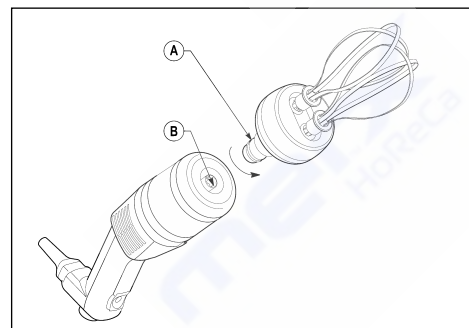


• WHISK FUNCTION

(Mini MP 190 Combi and Mini MP 240 Combi)

Attaching the gear box to the motor unit.

- Check that the machine is not plugged in.
- Align the flat side (A) of the conical part of the gear box with the catch (B) on the inside of the aluminium casing.
- Turn the gear box in the direction of the arrow (see figure) until it is locked into place moderately tightly.



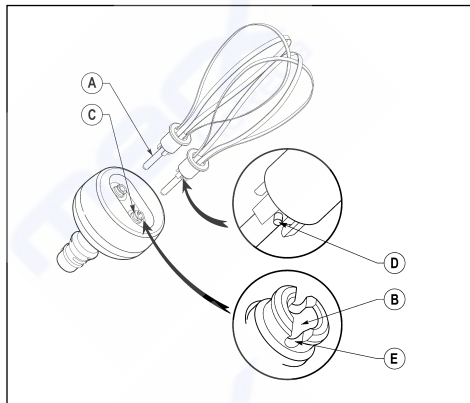
Removing the casing

- Check that the machine is not plugged in.
- Turn the gear box in the opposite direction to that used when attaching it.

Fitting the whisks into the gear box

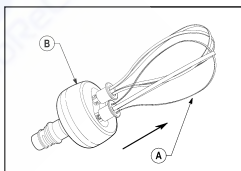
- Grasp the holder in one hand.
- With the other hand, take the first whisk and insert the shaft (A) into the bore (B) of the gear box drive shaft. Make sure the drive lugs (D) are properly aligned with the notches.

- As you push the whisk into the gear box drive shaft ③, rotate it slightly in order to slot the drive lugs into the notches ⑤ of the drive shaft ③, thereby locking the whisk into place inside the shaft.
- To check that the whisk is properly fixed inside the shaft ③, gently tug the metal wires.
- Repeat this procedure with the second whisk. If you cannot push it in properly, remove it, rotate it 90° and start again.



Removing the whisks from the gear box

Pull the ejector ① in direction to the arrow, gripping the ejector in one hand and the holder ② in the other.



The foot, the blades, Emulsifying disc and the whisks can be entirely dismantled, (Robot-Coupe's exclusive patented system), thereby ensuring easy cleaning, perfect hygiene and simple maintenance.

USES & EXAMPLES

The mixer function carries out all types of mixing in small quantities in a minimum of time, and we thus recommend you to supervise carefully all food preparations in order to obtain the best results.

CATERING AND RESTAURANT WORK

- Soups, creamed soups
- Vegetable purees : carrots, spinach, celery, turnips, French beans, potatoes etc.
- Mousses : vegetable, fish
- Fruit compotes
- Sauces : green, rouille, remoulade, cream emulsions, tomato or parsley
- Bisques : langoustines and shellfish
- Pancake batter
- Chocolate mousse, butter cream, Whipped cream
- Cheese soufflé

HYGIENE

The equipment must be clean at all stages of production.

It is vital to clean the power mixer thoroughly between each job using a detergent or disinfectant.

- **N.B. NEVER USE PURE BLEACH**

- Dilute the detergent/disinfectant following the manufacturer's instructions on the label.
- Scrub well if necessary.
- Leave the disinfectant/detergent to take effect if necessary.
- Rinse thoroughly.
- Dry properly using a clean cloth.

CLEANING



WARNING

As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (risk of electrocution).

After using the power mixer in a hot preparation, cool the bottom of the foot in cold water before dismantling the bell from the foot.

After completion of preparation, clean immediately to prevent food from sticking to surfaces.

• MOTOR UNIT

Never put the motor unit and its handle in water, clean them with a damp cloth or a sponge.

• FOOT AND BELL

It is possible to proceed in two ways:

• Simple cleaning procedure

- Place the foot and bell into a suitable container with water and switch on for a few seconds to clean the bell and the foot.
- After unplugging the appliance - essential -, making sure that no water finds its way into the foot.

- Detach the bell from the foot to avoid a build-up of condensation (Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi and Mini MP 240 Combi).

• Complete cleaning procedure

- Unplug the power mixer.
- Rinse the bell under the tap.
- Remove the bell from the foot, then remove the blades. Be careful to avoid damaging the surface of the blade shaft and the watertight seals. Do not use too strong a detergent when cleaning the parts.
- Ensure that all the different parts are thoroughly dried before reassembly.

• BLADE AND EMULSIFYING DISC

In order to clean the appliance thoroughly, the blades and the disc must be removed from the bell beforehand.

After they have been cleaned, **make sure you always dry the disc or blades properly** to avoid oxidation.

• WHISK

The whisks can be cleaned either by hand or in a dishwasher.

Never immerse the gear box in water.

Never put in the dishwasher the gear box.

Clean it with a slightly damp cloth or sponge.



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

MAINTENANCE

• BLADE

The performance of the cut essentially depends on the state of your blades and their wear. The blades are subject to wear and as such need to be replaced from time to time to ensure the consistent quality of the end product.

You are also advised to change, at the same time, the washer and the watertight seals.

• WHISK

The success of your preparation will depend essentially on the state of the metal wires and their amount of wear and tear. They should therefore be replaced from time to time in order to ensure optimum quality of the finished product.

• FOOT SEAL

In order to maintain a perfect watertight seal between the foot and the bell it is necessary to check the wear of the seal regularly and replace it if necessary.



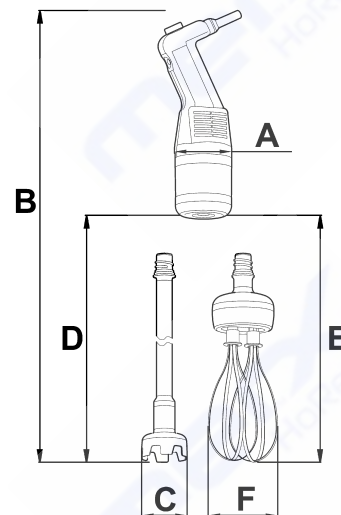
WARNING

From time to time, check:

- The state of the button's watertight membrane. Even the tiniest cracks will allow liquid to seep in.
- The state of the blender housing. This, should not show any signs of cracking or any abnormal openings which could allow access to the live components.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT AND DIMENSIONS (in mm)



Models	Dimensions (mm)						Weight (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

• WORKING HEIGHT

We recommend that you ensure that the container is placed on a stable and solid work surface.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the foot is not immersed in anything is less than 70 dB (A).

• ELECTRICAL DATA

Single-phase machine Mini MP 160 V.V.

Motor	Mixer Speed (rpm)	Power (watts)	Intensity (Amp.)
230 V/50 Hz	2000 to 12500	220	1.1
120 V/60 Hz	2000 to 12500	215	1.9
220 V/60 Hz	2000 to 12500	200	1

Single-phase machine Mini MP 190 V.V.

Motor	Mixer Speed (rpm)	Power (watts)	Intensity (Amp.)
230 V/50 Hz	2000 to 12500	250	1.3
120 V/60 Hz	2000 to 12500	245	2.4
220 V/60 Hz	2000 to 12500	230	1.2

Single-phase machine Mini MP 240 V.V.

Motor	Mixer Speed (rpm)	Power (watts)	Intensity (Amp.)
230 V/50 Hz	2000 to 12500	270	1.5
120 V/60 Hz	2000 to 12500	265	2.6
220 V/60 Hz	2000 to 12500	250	1.4

Single-phase machine Mini MP 190 Combi

Motor	Mixer Speed (rpm)	Whisk Speed (rpm)	Power (watts)	Intensity (Amp.)
230 V/50 Hz	2000 to 12500	350 to 1560	250	1.3
120 V/60 Hz	2000 to 12500	350 to 1560	245	2.4
220 V/60 Hz	2000 to 12500	350 to 1560	230	1.2

Single-phase machine Mini MP 240 Combi

Motor	Mixer Speed (rpm)	Whisk Speed (rpm)	Power (watts)	Intensity (Amp.)
230 V/50 Hz	2000 to 12500	350 to 1560	270	1.5
120 V/60 Hz	2000 to 12500	350 to 1560	265	2.6
220 V/60 Hz	2000 to 12500	350 to 1560	250	1.4

SAFETY



WARNING

The blades are extremely sharp.
Handle with care.

ROBOT-COUPÉ power mixers are equipped with a safety system comprising of a :

- safety control button,
- safeties on motor: thermal and overload protection.

• Safety control button

This safety mechanism prevents any unintentional starting of the power mixer. In fact, it is necessary to press down two buttons to start the power mixer. In order to start the machine, read the paragraph entitled OPERATING THE APPLIANCE (page 6).

• Thermal and overload protection

If there is an obstruction in the container (a spoon or utensil) or the machine is exposed to over use/overload, the thermal safety mechanism automatically stop the motor. In this case, wait for the power mixer to cool down completely before restarting, see paragraph entitled OPERATING THE APPLIANCE (page 6).



REMEMBER

Never try to override the locking and safety mechanisms.

Never insert an object into the preparation.

Never switch the appliance on unless it has been placed in the preparation bowl.

Before dismantling the foot or bell, always check that the power mixer is unplugged.

We recommend that you tilt the power mixer at a slight angle to prevent the bell from touching the bottom of the container.

PROBLEMS

At first, try to identify precisely what has caused the power mixer to stop.

• **If it is due to a powercut if the appliance has been unplugged.**

- Release the control button (BC).
- Check the power supply.
- Restart the power mixer following the paragraph entitled OPERATING THE APPLIANCE (page 6).

• **If you cannot locate the cause of the problem**

- Release the control button (BC).
- Unplug the power mixer.
- Check :
 - the plug,
 - that the blades are free to rotate in the bell,
 - the state of the power cord,
 - that the drive shaft is free to rotate. To do this, remove the bell and test the rotation of the end of the drive shaft manually.

If a malfunction occurs which is not on our list of possible faults, consult your retailer or return the appliance to the after-sales service.

STANDARDS

MACHINES IN COMPLIANCE WITH:

- The following European directives and related national legislation:
 - Modified "machinery" directive 98/37/EEC, 2006/42/EEC,
 - "Low voltage" directive 73/23/EEC, 2006/95/EEC,
 - "EMC" directive 89/336/EEC, 2004/108/EEC,
 - "Materials and parts in food contact" directive 89/109/EEC,
 - Commission Directive 2002/72/EC of 6 August 2002 relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.
- The following European harmonized standards and standards setting out health and safety rules:
 - We certify that the Mini MP comply with the essential requirements of the standard EN 292 - 1 and 2: machine safety - general design principles,
 - EN 60204 -1 (2006).
 - For hand-held blenders and whisk : EN 12853. (Procedure to follow if the stick blender is accidentally immersed during use).

robot *coupe*®



Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

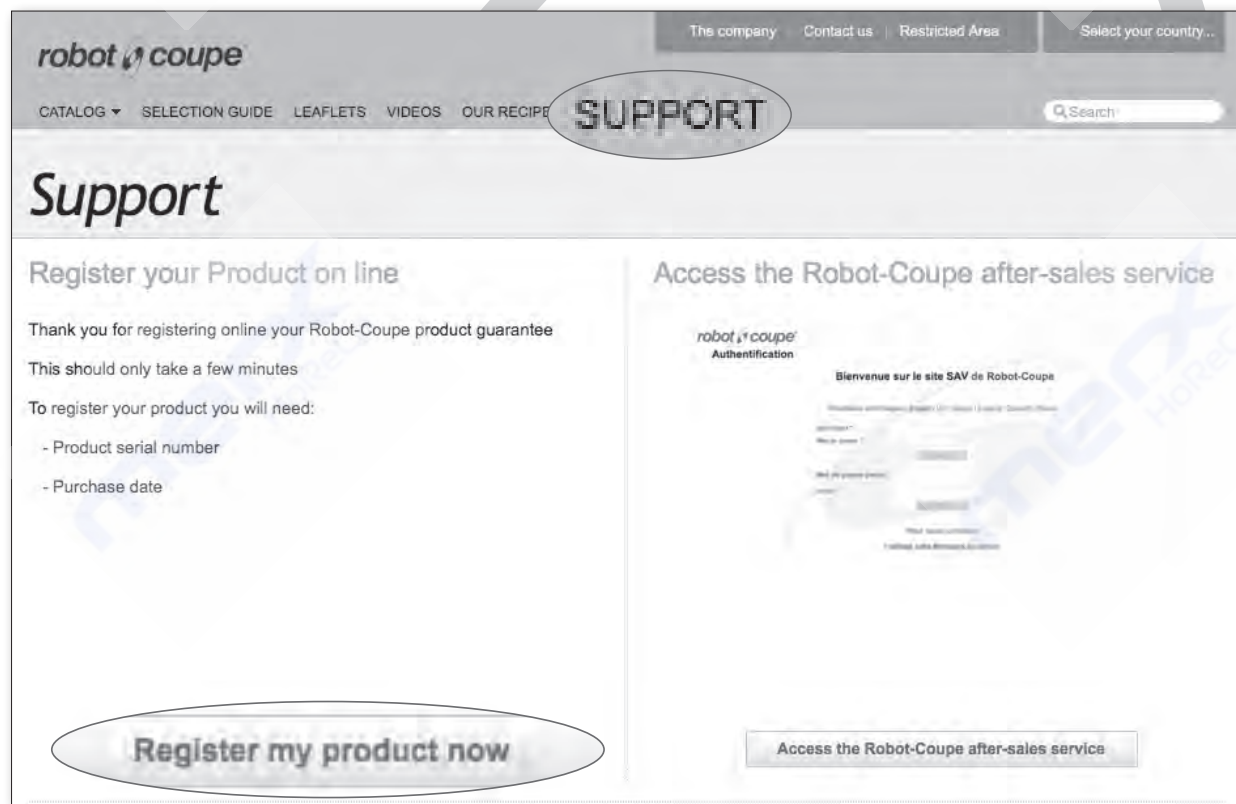
Mini MP 190 Combi

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®



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/ЕС,
 - Директива по низкому напряжению 2014/35/ЕС,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
 - Регламент (ЕС) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Регламент (ЕС) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива «DEEE» 2012/19/CE,
- положениям следующих стандартизированных евро норм, а также норм по технике безопасности и гигиены:

- EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
- EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
- EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
- EN 1678- 1998: Овощерезки,
- EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
- EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
- EN 14655: Хлебoreзки,
- EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
- EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
- EN 60529-2000: Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

В г. Montceau en Bourgogne, 4 марта 2016 г.

Alain NODET
Директор по производству

СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ ПРИОБРЕЛИ РУЧНОЙ МИНИ-МИКСЕР

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- Пуск в работу
- Пуск в работу с регулируемой скоростью

ПОЛОЖЕНИЕ ПРИ РАБОТЕ

СБОРКА & РАЗБОРКА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ГИГИЕНА

ОЧИСТКА

- Блок двигателя
- Штанга и насадка
- Нож и аксессуар Aeromix
- Венчик

ТЕХУХОД

- Нож
- Аксессуар Aeromix
- Венчик
- Прокладка штанги

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ЗАЩИТА

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕРКИ

В СЛУЧАЕ ОСТАНОВКИ АППАРАТА

НОРМЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT- COUPE S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPE имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPE у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPE не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPE будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и / или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

2 - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направления вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE S.N.C., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

- ОСТОРОЖНО с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на предусмотренное для него настенное крепление.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Включайте аппарат только, если он находится в рабочей емкости.

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. стр. 99) и убедитесь, что все аксессуары правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные системы.
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.
- Никогда не включайте порожний аппарат (если он не погружен в приготавливаемый продукт).
- Перед снятием штанги, насадки или венчика убедитесь, что аппарат отключен от сети.
- Рекомендуется слегка наклонять аппарат во избежание контакта насадки со дном рабочей емкости.



ВНИМАНИЕ

Что делать если ручной миксер упал в жидкость в процессе работы.

- 1) Не касайтесь миксера, ёмкости и рабочего стола.
- 2) Отсоедините шнур питания от электросети.
- 3) Достаньте миксер из жидкости.
- 4) Наклоните миксер, чтобы дать стечь максимум жидкости.
- 5) Не включайте миксер, во избежание поражения электрическим током.
- 6) Обратитесь в авторизованный сервисный центр для очистки и просушки электрических компонентов миксера

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.
- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ РУЧНОЙ МИНИ-МИКСЕР

Модели Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi и Mini MP 240 Combi дополнили гамму ручных миксеров Фирмы Robot-Coupe. Они были разработаны специально для приготовления маленьких порций. Поставляются с полностью разбирающимися штангой, ножом и аксессуаром Aeromix. Длина штанги, соответственно 160, 190 и 240 мм.

Модели	Регулируемая скорость	Длина трубки	Длина венчика
Mini MP 160 V.V.	●	160 мм	
Mini MP 190 V.V.	●	190 мм	
Mini MP 240 V.V.	●	240 мм	
Mini MP 190 Combi	●	190 мм	185 мм
Mini MP 240 Combi	●	240 мм	185 мм

Эти миксеры прекрасно подходят для профессиональных нужд и могут использоваться для приготовления супов, овощных супов, супов-пюре, овощных пюре или овощных муссов.

Функция **венчика** идеально приспособлена для приготовления блинного теста, майонеза, взбитых белков, шоколадного мусса, сметаны, взбитых сливок, творога и пр.

Насадка венчика имеет **металлическую усиленную коробку** для приготовления продуктов с твердой и густой текстурой, таких как блинное тесто или картофельное пюре.

Функция **регулирования скорости** облегчает использование в зависимости от требуемого приготовления, а благодаря постепенному ускорению ножа предотвращается разбрызгивание продукта.

Для удобного хранения каждый аппарат **поставляется с настенным креплением**.

Конструкция аппарата достаточно проста, что позволяет использовать насадку-куттер и насадку-овощерезку без хлопот и забот: обе насадки легко собираются и разбираются.

Настоящая инструкция содержит информацию, которая поможет покупателю извлечь максимальную выгоду из покупки куттера.

Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Данный аппарат относится к классу II (двойная изоляция), работает на однофазном переменном токе и не нуждается в розетке с заземлением. Двигатель универсального типа имеет противопожарную защиту.

Электросеть, к которой подключается аппарат, должна быть защищена дифференциальным выключателем и предохранителем (10 А).

Предусмотреть однофазную розетку на 10/16 А.

Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.

Аппараты ROBOT-COUPЕ оснащены различными типами двигателей:

230 В/50 Гц, которые подходят к напряжению: 220 - 240 В

120 В / 60 Гц

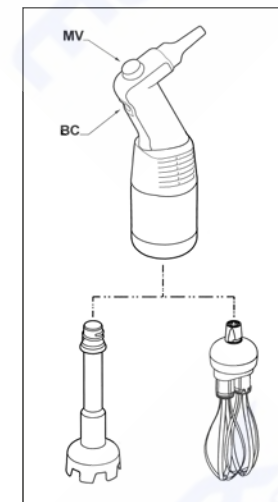
220 В / 60 Гц

Аппарат поставляется с вилок для однофазного питания и шнуром.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

• ПУСК В РАБОТУ

1. Включите аппарат в сеть, соблюдая осторожность, чтобы случайно не нажать на кнопку управления (BC).
2. Опустите аппарат в рабочую емкость.
3. Нажмите на кнопку управления (BC). Миксер начинает работать.
7. Для остановки аппарата отпустите кнопку управления (BC).



• ПУСК В РАБОТУ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ

Действуйте аналогично указаниям пунктов 1- 4.

5. Регулируется скорость двигателя, поворачивая ручку (MV) в сторону мин. или макс. в зависимости от желаемой скорости.

Функция венчика (Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): скорость от **350** до **1560** об/мин.

Для получения оптимального качества пюре должно приготавливаться на минимальной скорости.

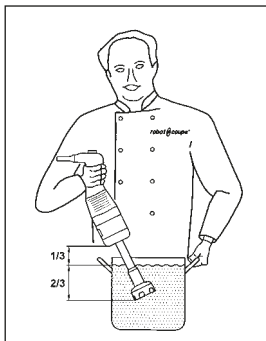
Функция миксер (Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): скорость от **1500** до **9000** об/мин.

Рекомендуется начать работу на низкой скорости, используя функцию венчика.

Принцип саморегулирования скорости: как только скорость выбрана, она остается постоянной независимо от консистенции продукта, аппарат работает автономно.

ПОЛОЖЕНИЕ ПРИ РАБОТЕ

Для удобства держите аппарат за ручку одной рукой, а рабочую ёмкость – другой. Рекомендуется слегка наклонить аппарат, чтобы насадка не прикасалась ко дну рабочей ёмкости.

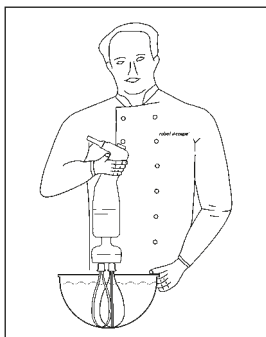


Во избежание разбрызгивания убедитесь, что насадка хорошо погружена в продукт, а вентиляционные отверстия блока двигателя не соприкасаются с жидкостью.

Для оптимальной эффективности работы погружайте миксер на $\frac{2}{3}$ длины штаги.

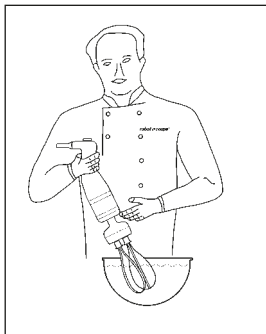
• ФУНКЦИЯ ВЕНЧИКА

Для удобства работы рекомендуется держать аппарат одной рукой за ручку, а второй поддерживать основание блока двигателя.



Можно также держать аппарат одной рукой за ручку, а второй, при необходимости, поддерживать край кастрюли.

Для получения идеальной однородности приготовляемого продукта во время работы перемещайте венчик в емкости.



Настоятельно рекомендуется не дотрагиваться венчиком к стенкам рабочей емкости.

Для оптимальной эффективности работы погружайте венчик как минимум на $\frac{1}{5}$ его длины.

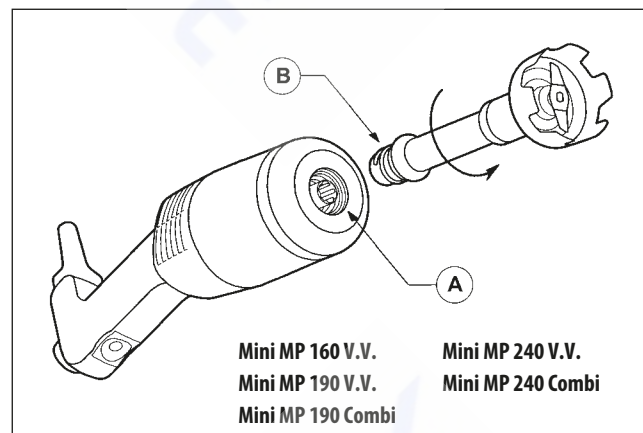
Рекомендуется также начинать работу на низкой скорости.

СБОРКА & РАЗБОРКА

• ФУНКЦИЯ НОЖА

Установка трубки на блок двигателя

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Вставьте полностью резьбовую часть штанги (A) в гнездо (B) моторного блока.
- Поворачивайте трубку в направлении стрелки (см. рис.) до получения легкого зажатия.

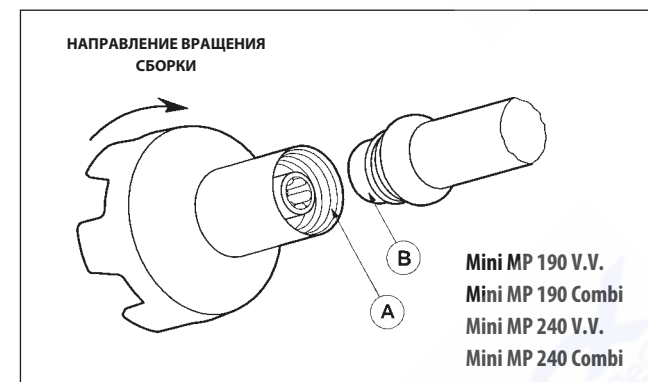


Снятие трубки с блока двигателя

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поворачивайте штангу в обратном направлении до полного вывинчивания.

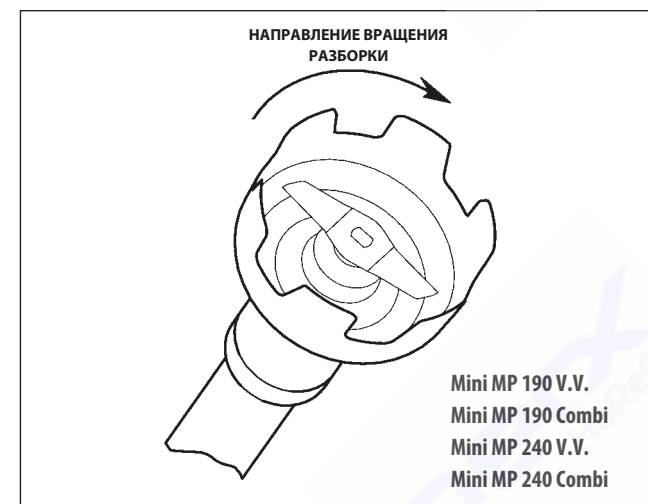
Установка насадки на трубку

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Вставьте резьбовую часть штанги (A) в предусмотренное гнездо (B) насадки-измельчителя. Поворачивайте штангу в направлении стрелки (см. рис.) до легкого зажатия.



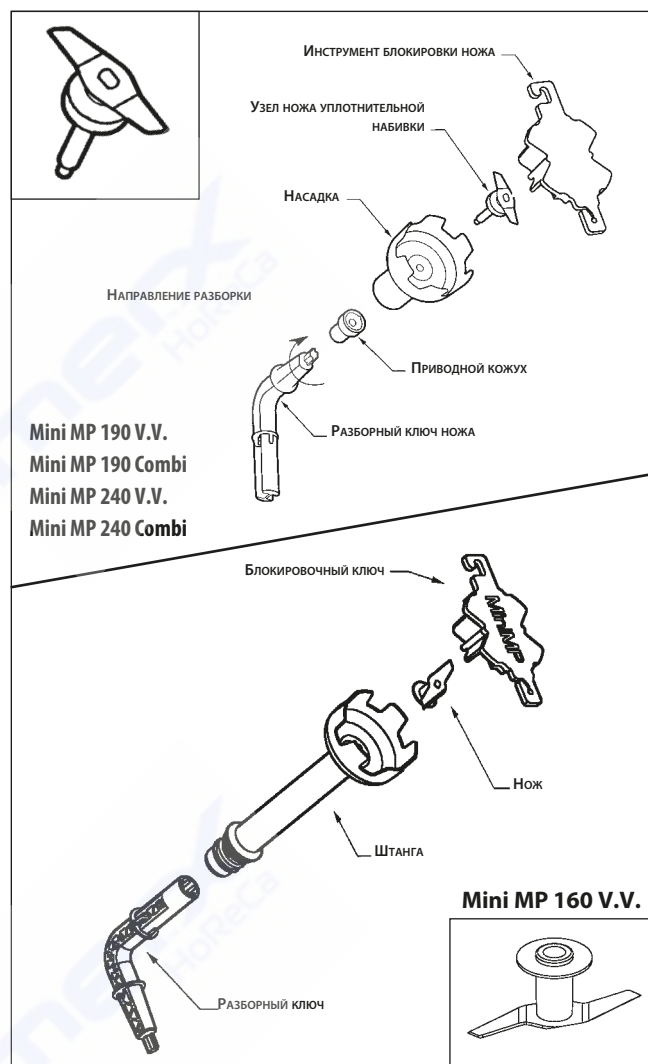
Снятие насадки с трубки

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поворачивайте насадку в направлении стрелки (см. рис.), чтобы отвинтить ее.



Снятие ножа

- Для безопасного снятия ножа используйте инструмент для его блокировки, либо наденьте предохранительную перчатку или используйте плотную тряпку.
- С помощью разборного инструмента отвинтите приводной кожух.
- После этого нож высвобождается и может легко очищаться.

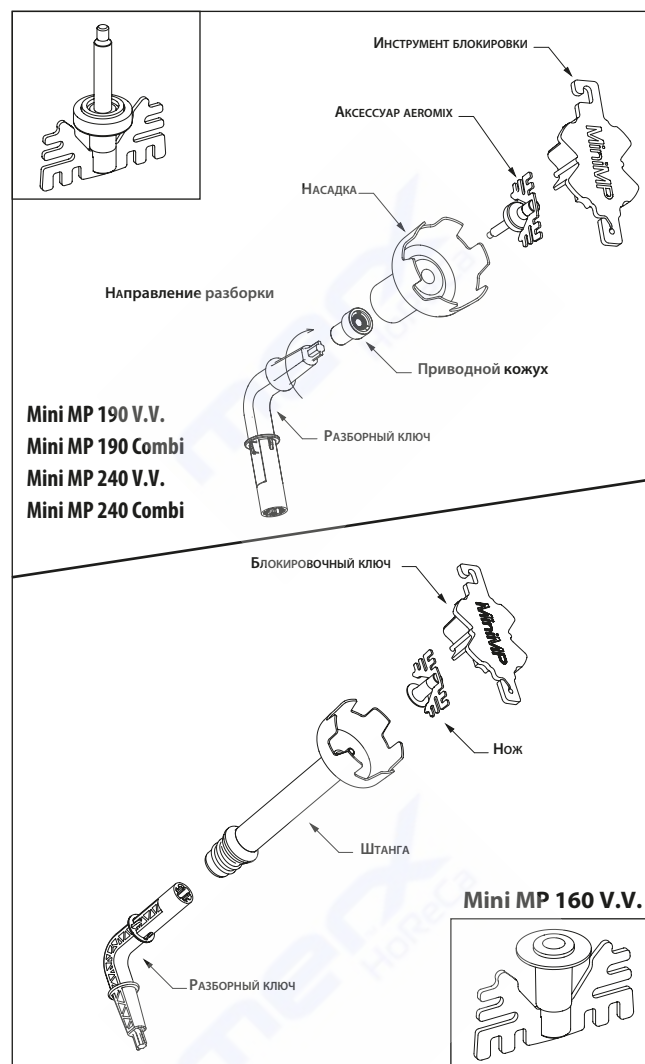


Установка аксесуара Aeromix

- Для безопасной установки, вставьте Aeromix в насадку и удерживайте с помощью блокировочного ключа.
- С помощью этого инструмента закрутите приводной кожух до легкого зажатия.

Снятие аксессуара Aeromix

- Чтобы снять аксессуар, действуйте также, как и при снятии ножа.

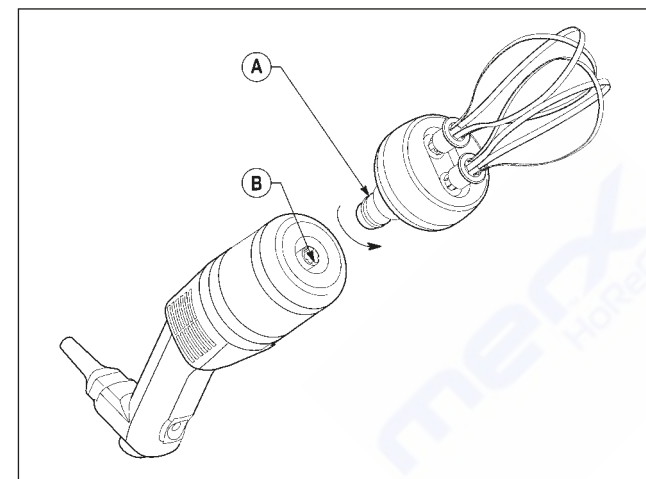


- **ФУНКЦИЯ ВЕНЧИКА**

(Mini MP 190 Combi e Mini MP 240 Combi)

Установка коробки на блок двигателя

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Полностью вставьте резьбовую часть **Ⓐ** коробки венчика в предусмотренное гнездо **Ⓑ** блока двигателя.
- Поворачивайте коробку в направлении стрелки (см. рис.) до получения легкого зажатия.



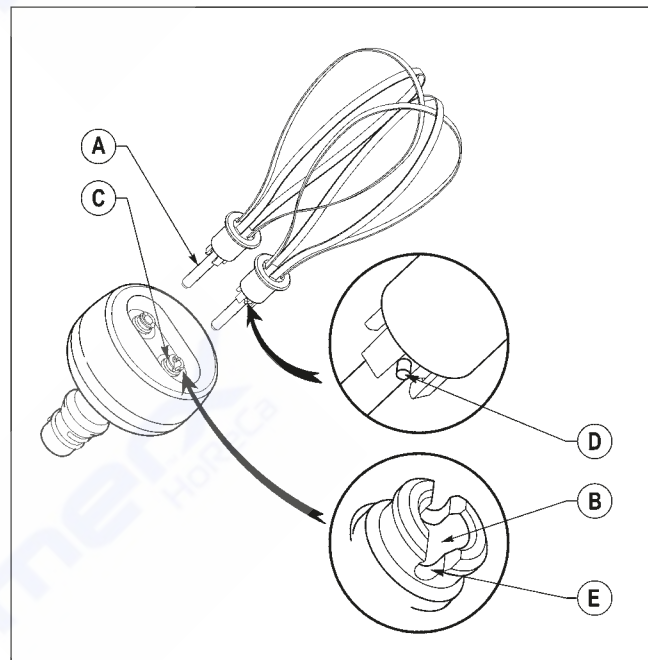
Снятие коробки

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поверните коробку в направлении, обратном сборке.

Установка веников на коробке

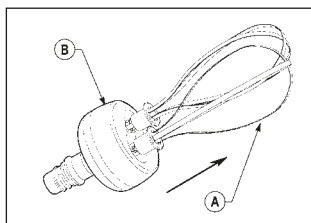
- Возьмите коробку одной рукой.
- Держа венчик в другой руке, вставьте ось первого венчика (А) в отверстие (В) оси коробки венчика. Следите за выравниванием приводных пальцев (Д) с гнездами.
- Вставьте венчик в ось коробки (С) и вращайте его, пока приводные пальцы войдут в гнезда (Е) оси (С) таким образом, чтобы венчик закрепился на оси.

- Для проверки прочного крепления венчика на оси © легконько потяните его вверх.
- Для установки 2-го венчика действуйте аналогичным образом. Если венчик не вставляется, выньте его, поверните на четверть оборота и проделайте операцию снова.



Снятие веников с коробки

Держа эжектор в одной руке, а коробку В в другой, поверните эжектор А в направлении стрелки.



Штанга, нож, аксессуар Aeromix (эксклюзивное запатентованное изобретение Robot-Coupe) и **венчик полностью разбираются** для легкой очистки, идеальной гигиены и простого ухода.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Функция миксер позволяет за минимальное время выполнять все виды микширования, а функция венчика обеспечивает взбивание и смешивание. Мы настоятельно рекомендуем внимательно следить за приготовлением для получения желаемого результата.

РЕСТОРАНЫ - ФАБРИКИ-КУХНИ

- Супы / Супы-пюре / Овощные супы
- Овощные пюре: морковь, шпинат, сельдерей, репа, стручковая фасоль, картофель и пр.
- Муссы: овощные, рыбные и пр.
- Фруктовые пюре
- Соусы: зеленый, айоли с красным перцем, провансаль, взбитые, сметанные, томатные, с петрушкой и др.
- Густые супы: лангустины, ракообразные и пр.
- Блинное тесто
- Шоколадный мусс, Сметана, Взбитые сливки
- Суфле с сыром

• АКСЕССУАР AEROMIX

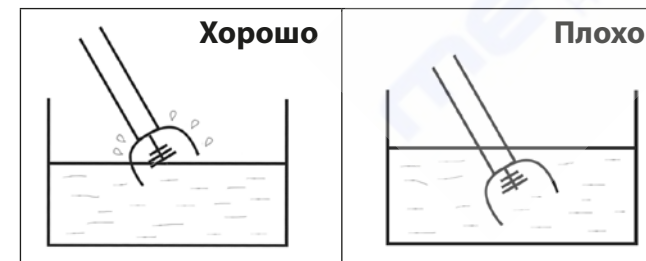
Вы не должны:

- **Использовать Aeromix для смешивания или измельчения пищевых продуктов.**
- **Полностью погружать аксессуар в жидкость при работе с соусами (см. рисунок).**

Аксессуар Aeromix рекомендуется исключительно для:

- Нежных приготовлений, как майонез, взбитые белки, взбитые сливки, соусы...
- Приготовлений в небольших количествах и в небольшой рабочей ёмкости.

Мы рекомендуем использовать аксессуар Aeromix **на минимальной скорости.**



ГИГИЕНА

На любой стадии приготовления аппарат должен быть чистым.

Очень важно тщательно очищать аппарат после приготовления любого продукта с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

• ВАЖНО: НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕРАЗЪАВЛЕННУЮ ЖАВЕЛЕВУ ВОДУ

- Правильно разбавьте моющее/дезинфицирующее средство в соответствии с инструкциями изготовителя, как правило имеющимися на упаковке.
- Тщательно протрите, при необходимости.
- Оставьте на некоторое время.
- Тщательно прополощите.
- Тщательно высушите с помощью салфетки одноразового использования.

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).



ВНИМАНИЕ

Избегайте попадания жидкости (кроме конденсации) или любого другого ингредиента во внутреннюю часть насадки.

В случае попадания жидкости или ингредиентов во внутреннюю часть насадки, необходимо предпринять следующее:

- Сменить комплект кольцо/нож (арт.: 89054)
- Очистить, продезинфицировать насадку и штангу, чтобы избежать риска загрязнения.

После каждого использования миксера:

- Необходимо снять насадку, чтобы удалить конденсацию в насадке и проверить, не попали ли в насадку остатки приготовления. Для удаления конденсации просто оставьте насадку сушиться до полного исчезновения влаги.
- Желательно, для очистки насадки и штанги, не использовать слишком агрессивно действующие моющие средства.

После использования миксера для приготовления горячих блюд охладите нижнюю часть штанги под холодной водой перед снятием насадки.

По окончании приготовления быстро очистите штангу, чтобы убрать прилипшее к ее стенкам остатки продукта.

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Никогда не погружайте блок двигателя в воду, очищайте его с помощью влажной тряпки или губки.

• ШТАНГА И НАСАДКА

Возможно действовать двумя способами:

Упрощенная процедура очистки

- Погрузите штангу с насадкой в емкость с водой и на несколько минут включите аппарат, чтобы убрать остатки продукта, прилипшие к ножу и венчику.
- Затем обязательно выключите аппарат, следя за тем, чтобы вода не попала в штангу.
- Снимите насадку со штанги для удаления конденсации. (Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi и Mini MP 240 Combi).

Полная процедура очистки, которую вы должны проводить регулярно, в зависимости от того, как часто вы используете миксер.

- В обязательном порядке выключите аппарат.
- Прополощите штангу с насадкой под водопроводной водой.
- Снимите насадку со штанги.
- Разберите насадку на различные части, работайте осторожно, чтобы случайно не повредить вал ножа и уплотнители патрона. Промойте каждую деталь с использованием щадящего моющего средства.
- После очистки тщательно высушите все детали во избежание окисления.
- Погрузите штангу без насадки в раствор с моющим средством на 1 минуту, промойте под чистой водой и просушите перед тем как надевать насадку.

• НОЖ И АКСЕССУАР AEROMIX

Нож и Aeromix снимаются с насадки для соблюдения идеальной чистоты миксера.

После очистки ножа и Aeromix тщательно протрите лезвия или диск для предотвращения окисления..

• ВЕНЧИК

Венчики можно мыть руками или в посудомоечной машине.

Никогда не мойте коробку венчика в посудомоечной машине.

Никогда не погружайте коробку венчика в воду.

Очищайте ее с помощью влажной тряпки или губки.



ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые моющие средства имеют высокую щелочность (например, высокую концентрацию натрия или аммиака) и не могут применяться для пластмассовых изделий во избежание их быстрого повреждения.

ТЕХУХОД

• НОЖ

Качество нарезки, в основном, зависит от состояния лезвий и степени их износа. Нож является изнашиваемой деталью и нуждается в периодической замене для обеспечения постоянного качества готового продукта.

Рекомендуется заменять нож одновременно с заменой направляющего кольца и уплотнительной набивки.

• АКСЕССУАР AEROMIX

Качество приготавливаемых блюд зависит от состояния аксессуара и степени его износа. Рекомендуется периодически его менять для оптимального качества готового продукта.

• ВЕНЧИК

Качество готового продукта, главным образом, зависит от состояния венчиков и степени их износа. Рекомендуется периодически менять их для оптимального качества готового продукта.

• ПРОКЛАДКА ШТАНГИ

В целях сохранения идеальной герметичности насадки со штангой регулярно проверяйте степень износа прокладки и заменяйте ее в случае необходимости.



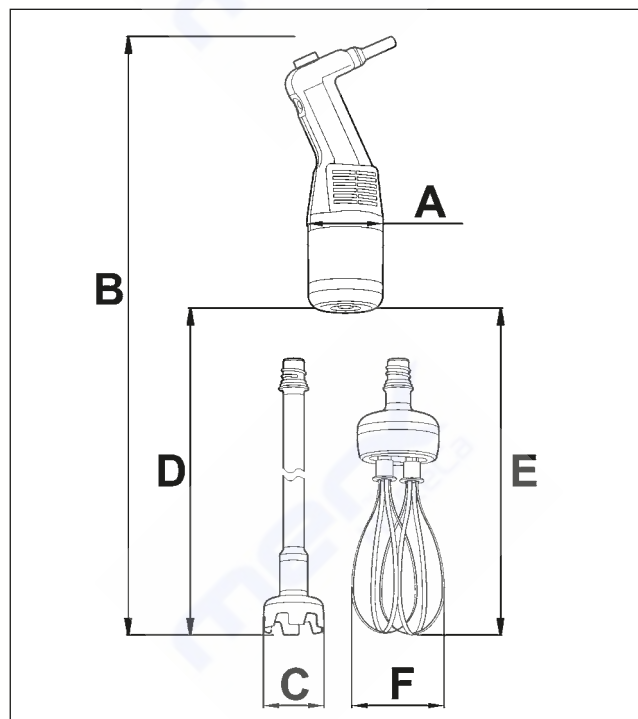
ВНИМАНИЕ

Периодически проверять:

- Состояние герметичных мембран кнопок на отсутствие следов износа во избежание потери герметичности.
- Состояние корпуса миксера на отсутствие аномальных следов износа или трещин, открывающих доступ к частям под напряжением.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС & РАЗМЕРЫ (в мм)



Модели	Размеры (в мм)						Вес (кг)	
	A	B	C	D	E	F	нетто	в упаковке
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

• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать рабочую емкость на устойчивом ровном столе.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе аппарата вхолостую, составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат Mini MP 160 V.V.

Моторы	Миксер Скорости (Об/мин)	Ток (А)
230 V/50 Hz	2000 - 12500	1,2
120 V/60 Hz	2000 - 12500	2
220 V/60 Hz	2000 - 12500	1,1

Монофазный аппарат Mini MP 190 V.V.

Моторы	Миксер Скорости (Об/мин)	Ток (А)
230 V/50 Hz	2000 - 12500	1,4
120 V/60 Hz	2000 - 12500	2,5
220 V/60 Hz	2000 - 12500	1,3

Монофазный аппарат Mini MP 240 V.V.

Моторы	Миксер Скорости (Об/мин)	Ток (А)
230 V/50 Hz	2000 - 12500	1,6
120 V/60 Hz	2000 - 12500	2,7
220 V/60 Hz	2000 - 12500	1,5

Монофазный аппарат Mini MP 190 Combi

Моторы	Миксер Скорости (Об/мин)	Венчик Vitesse (tr/mn)	Ток (А)
230 V/50 Hz	2000 - 12500	350 - 1560	1,3
120 V/60 Hz	2000 - 12500	350 - 1560	2,4
220 V/60 Hz	2000 - 12500	350 - 1560	1,2

Монофазный аппарат Mini MP 240 Combi

Моторы	Миксер Скорости (Об/мин)	Венчик Vitesse (tr/mn)	Ток (А)
230 V/50 Hz	2000 - 12500	350 - 1560	1,5
120 V/60 Hz	2000 - 12500	350 - 1560	2,6
220 V/60 Hz	2000 - 12500	350 - 1560	1,4

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА



ВНИМАНИЕ

Ножи и диски являются режущими инструментами, соблюдайте осторожность при работе с ними

Ручные миксеры ROBOT-COUPÉ имеют систему защиты, включающую:

- Защита управления
- Защита функционирования

• Защита управления

Эта предохранительная система предотвращает любое несвоевременное включение аппарата. Для включения аппарата требуется обязательно нажать на кнопку управления. Перед включением аппарата ознакомьтесь с параграфом ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ (стр. 98).

• Защита функционирования

При попадании аппарата посторонних предметов (ложка или другой предмет в кастрюле) слишком длительной работе или перегрузке автоматическая система защиты от перегрева останавливает аппарат. В этом случае подождать полного охлаждения аппарата и действовать, как описано в параграфе ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ (стр. 98).



НАПОМИНАНИЕ

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы в рабочий отсек.

Никогда не включайте аппарат вхолостую (не погруженный в приготавливаемый продукт).

Обязательно выключайте аппарат перед снятием штанги, насадки или венчика.

При работе рекомендуется слегка наклонять аппарат, чтобы насадка не касалась дна рабочей емкости.

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕРКИ В СЛУЧАЕ ОСТАНОВКИ АППАРАТА

Прежде всего точно установите причину остановки аппарата.

• Если речь идет об отключении тока или выключении аппарата.

- Отпустите кнопку управления (BC).
- Устраните проблему.
- Включите аппарат в соответствии с процедурой пуска (см. стр. 98).

• Если причина не установлена.

- Отпустите кнопку управления (BC).
- Отключите аппарат от сети.
- Проверьте:
 - электропитание,
 - свободное вращение ножа в насадке (блокировка посторонним предметом),

- состояние шнура питания,
- свободное вращение ножа в насадке (отсутствие заедания),
- вращение приводного вала. для этого снимите насадку со штанги и вручную проверьте вращение вала на выходе.

В случае неустановленной причины неисправности обратитесь к своему продавцу или верните аппарат в сервисный центр.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.