

robot  ***coupe***[®]

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

Мы оставляем за собой право в любое время изменять технические характеристики настоящего электроприбора без предварительного уведомления.

Содержащаяся в настоящем документе информация не носит договорный характер и может быть изменена в любое время.

© Все права защищены для всех стран: **ROBOT-COUPE s.n.c.**

СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ МИНИ-БЛЕНДЕР

ВКЛЮЧЕНИЕ БЛЕНДЕРА

- Указания по подключению к электрической сети

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

- Запуск и остановка блендера
- Регулирование скорости

РАБОЧЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

ПРИСОЕДИНЕНИЕ / ОТСОЕДИНЕНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

ГИГИЕНА

ОЧИСТКА

- Электродвигатель
- Трубка и защитный колпак
- Нож и эмульсионный диск
- Венчик

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Нож
- Венчик
- Уплотнение трубки

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 SNC, 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.

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

• Рекомендуется устанавливать электроприбор в настенном держателе.

• 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.

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

• Неукоснительно соблюдайте порядок сборки (см. страницу 7) и следите за тем, чтобы все насадки были установлены правильно.

- 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.**

- 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.

ОБ 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.

ВЫ ТОЛЬКО ЧТО ПРИОБРЕЛИ МИНИ-БЛЕНДЕР

Новые 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** являются последним дополнением в ассортименте блендеров Robot-Coupe. Эти модели предназначены для обработки небольшого количества продуктов. Они оснащаются трубкой, ножом и эмульсионным диском, которые могут отсоединяться, и их соответствующими трубками длиной 160, 190 и 240 мм.

Модели	Регулируемая скорость	Измельчающая насадка	Венчик
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 блендеры полностью адаптированы к потребностям профессионалов. Они позволят вам легко приготовить супы, овощные пюре и пюре из злаков.

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.

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 том, что у вас имеется стандартная однофазная розетка 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

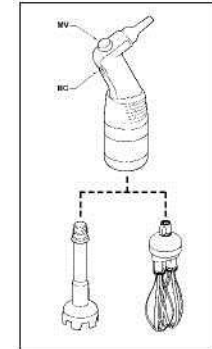
220 В / 60 Гц

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

• ЗАПУСК И ОСТАНОВКА

1. Вставьте штепсельную вилку блендера в розетку, не нажимая при этом на кнопку управления (BC).
2. Поместите трубку блендера в чашу.
3. Нажмите на кнопку управления (BC). Блендер начнет работать.
4. Для того чтобы остановить блендер, отпустите кнопку управления (BC).



• РЕГУЛИРОВАНИЕ СКОРОСТИ

Выполните приведенные выше шаги с 1 по 4, затем:

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

Использование венчика (Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): скорость вращения от **350** до **1560** об./мин. Для достижения наилучших результатов при приготовлении картофельного пюре выбирайте низкую скорость.

Использование измельчающей насадки (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 **2000** до **12500** об./мин.

При использовании венчика рекомендуется сначала выбрать низкую скорость.

Система саморегулирования скорости: после того как вы выберете скорость, она будет оставаться постоянной, даже в случае изменения консистенции смеси.

1E

Для удобства работы рекомендуется держать блендер в одной руке, а контейнер – в другой. Слегка наклоняйте блендер вперед, для того чтобы защитный колпак блендера не касался дна контейнера.



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.

• 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.



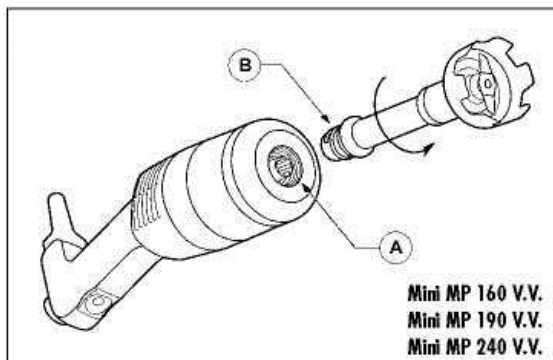
Для обеспечения максимальной эффективности, по крайней мере, одна пятая часть длины венчика должна быть погружена в жидкость. Настоятельно рекомендуется начинать работу на низкой скорости.

ПРИСОЕДИНЕНИЕ / ОТСОЕДИНЕНИЕ

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖА

Присоединение трубки к электродвигателю.

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Вставьте резьбовую часть **A** в корпус **B** электродвигателя.
- Поверните трубку в направлении, указанном стрелкой (см. рисунок), до фиксации.



Отсоединение трубки от электродвигателя

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Поверните трубку в направлении, противоположном направлению вращения при сборке, до полного отсоединения.

Присоединение защитного колпака к трубке

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Вставьте резьбовую часть **A** в корпус колпака **B**. Поворачивайте колпак в направлении, указанном стрелкой (см. рисунок), пока он не зафиксируется.



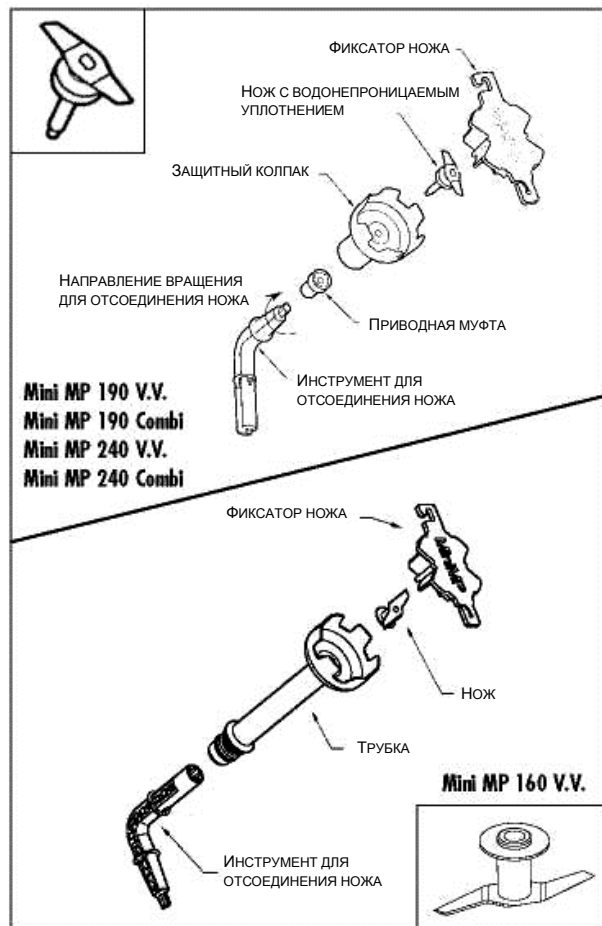
Отсоединение защитного колпака от трубки

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Для того чтобы отсоединить защитный колпак от трубки, поверните его в направлении, указанном стрелкой (см. рисунок).



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.

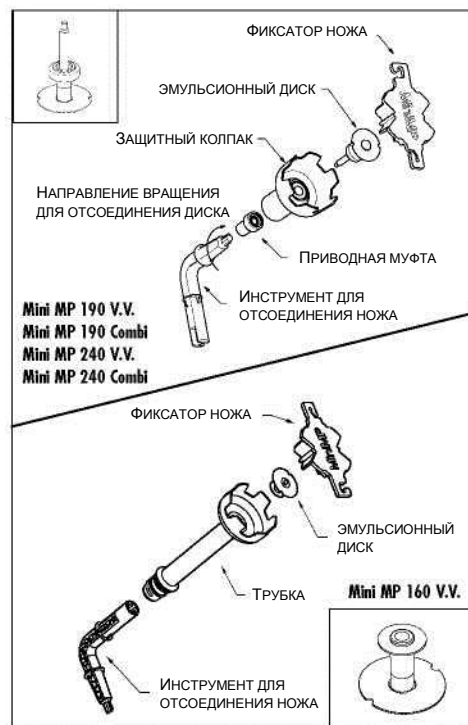


Присоединение эмульсионного диска

- Для безопасной установки диска поместите его внутрь защитного колпака и зафиксируйте с помощью фиксирующего инструмента.
- Поворачивайте приводную муфту с помощью специального инструмента для отсоединения ножа до тех пор, пока она не будет затянута.

Отсоединение эмульсионного диска

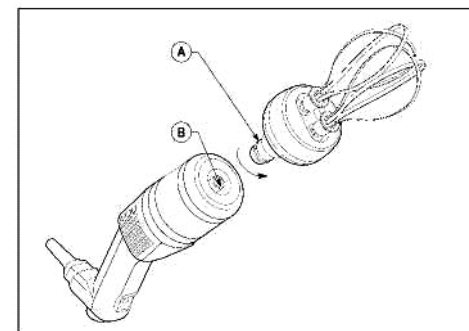
- Процедура отсоединения диска аналогична процедуре отсоединения ножа.



• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА (Mini MP 190 Combi и Mini MP 240 Combi)

Присоединение редуктора к электродвигателю.

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Совместите плоскую сторону **A** конической части редуктора с фиксатором **B** внутри алюминиевого корпуса.
- Поворачивайте редуктор в направлении, указанном стрелкой (см. рисунок), пока он не будет зафиксирован.



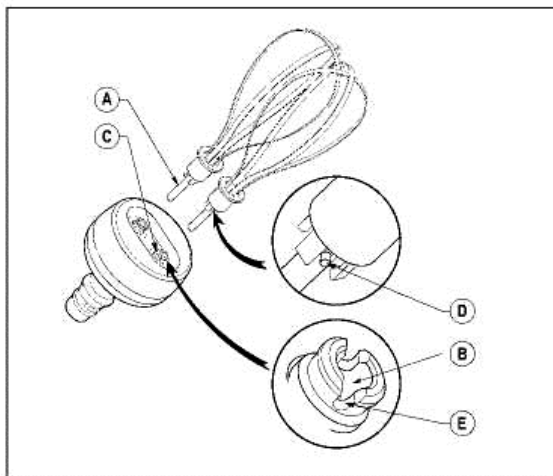
Отсоединение редуктора

- Проверьте, что блендер отсоединен от электрической сети.
- Поверните редуктор в направлении, противоположном направлению, которое использовалось для присоединения.

Присоединение венчика к редуктору

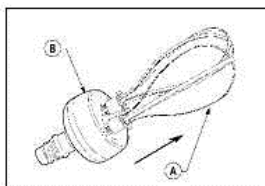
- Возьмите блендер в одну руку.
- Другой рукой возьмите первый венчик и вставьте вал **A** в отверстие **B** редуктора. Убедитесь в том, что выступы **D** совпадают с пазами.

- После того, как вы вставите венчик в приводной вал **С** редуктора, слегка поверните его, для того чтобы выступы вошли в пазы **Е** приводного вала **С**, зафиксировав тем самым венчик внутри вала.
- Для проверки правильности закрепления венчика внутри вала **С** 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 венчика из редуктора

Потяните за венчик **А** в направлении стрелки, удерживая венчик в одной руке, а держатель **В** в другой.



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИМЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

Режим миксера позволяет осуществлять смешивание небольших количеств продуктов за минимальное время. Для получения наилучших результатов рекомендуется тщательно контролировать процесс приготовления продуктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РЕСТОРАНАХ И ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- Супы, супы-пюре
- Овощные пюре: из моркови, шпината, сельдерея, репы, стручковой фасоли, картофеля 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
- Шоколадный мусс, сливочный крем, взбитые сливки
- Сырное суфле

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 на 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 (Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi и Mini MP 240 Combi).

• 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 И ЭМУЛЬСИОННЫЙ ДИСК

Для выполнения тщательной очистки блендера необходимо извлечь нож или диск из защитного колпака.

После очистки ножа или диска **хорошо их просушите** во избежание окисления.

• ВЕНЧИК

Веники можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Никогда не погружайте редуктор в воду.

Никогда не мойте редуктор в посудомоечной машине.

Протирайте редуктор влажной тканью или губкой.



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

Качествоготавливаемого продукта существенно зависит от состояния износа венчика. 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.



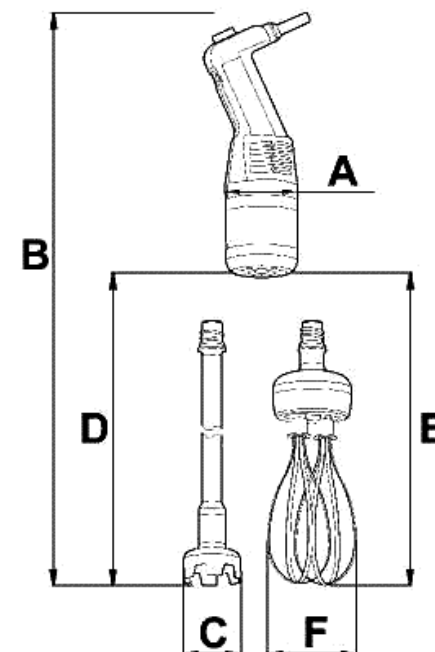
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Регулярно проверяйте:

- Состояние водонепроницаемой мембраны кнопки. 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	Нетто	Брутто
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 располагать емкость на устойчивой и жесткой рабочей поверхности.

• УРОВЕНЬ ШУМА

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

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Однофазный блендер Mini MP 160 V.V.

Электродвигатель	Миксер, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	2000 - 12500	220	1.1
120 В / 60 Гц	2000 - 12500	215	1.9
220 В / 60 Гц	2000 - 12500	200	1

Однофазный блендер Mini MP 190 V.V.

Электродвигатель	Миксер, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	2000 - 12500	250	1.3
120 В / 60 Гц	2000 - 12500	245	2.4
220 В / 60 Гц	2000 - 12500	230	1.2

Однофазный блендер Mini MP 240 V.V.

Электродвигатель	Миксер, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	2000 - 12500	270	1.5
120 В / 60 Гц	2000 - 12500	265	2.6
220 В / 60 Гц	2000 - 12500	250	1.4

Однофазный блендер Mini MP 190 Combi

Электродвигатель	Миксер, скорость вращения (об./мин)	Венчик, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	2000 - 12500	350 - 1560	250	1.3
120 В / 60 Гц	2000 - 12500	350 - 1560	245	2.4
220 В / 60 Гц	2000 - 12500	350 - 1560	230	1.2

Однофазный блендер Mini MP 240 Combi

Электродвигатель	Миксер, скорость вращения (об./мин)	Венчик, скорость вращения (об./мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 Гц	2000 - 12500	350 - 1560	270	1.5
120 В / 60 Гц	2000 - 12500	350 - 1560	265	2.6
220 В / 60 Гц	2000 - 12500	350 - 1560	250	1.4

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,
- защитные устройства электродвигателя: тепловую защиту и защиту от перегрузки.

• 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 и защита от перегрузки

Если в емкости имеется какое-либо препятствие (ложка или посуда) или если блендер подвергается чрезмерным нагрузкам, то устройство тепловой защиты автоматически остановит электродвигатель. В этом случае, перед повторным включением блендера дождитесь полного остывания электродвигателя, см. параграф ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА (на стр. 6).

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 (BC).
- Проверьте источник электропитания.
- Включите блендер (обратитесь к параграфу ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА на стр. 6).

• Если вы не можете определить причину неисправности, то:

- Отпустите кнопку управления (BC).
- 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 неисправность не представлена в нашем перечне, то обратитесь к продавцу или отправьте блендер в сервисный центр.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.
<http://www.sc.trapeza.ru>

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений не может быть идеально полным. В случае возникновения ситуаций, не охваченных в данном руководстве, оператор должен применять здравый смысл и управлять этим аппаратом безопасным образом.

СТАНДАРТЫ

БЛЕНДЕРЫ СООТВЕТСТВУЮТ:

- Следующим европейским директивам и связанным с ними национальным законам:
 - Измененная директива по машинам и механизмам 98/37/ЕЕС, 2006/42/ЕЕС,
 - Директива по низковольтному оборудованию 73/23/ЕЕС, 2006/95/ЕЕС,
 - Директива по электромагнитной совместимости 89/336/ЕЕС, 2004/108/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.
- Следующим европейским гармонизированным стандартам и правилам по технике безопасности и охране труда:
 - Мы подтверждаем, что Mini MP соответствует основным требованиям стандарта EN 292 - 1 и 2: безопасность оборудования - общие принципы проектирования, EN 60204-1 (2006).
 - Для ручных блендеров и миксеров: EN 12853. (Процедуры, выполняемые в случае случайного погружения блендера в жидкость во время работы).