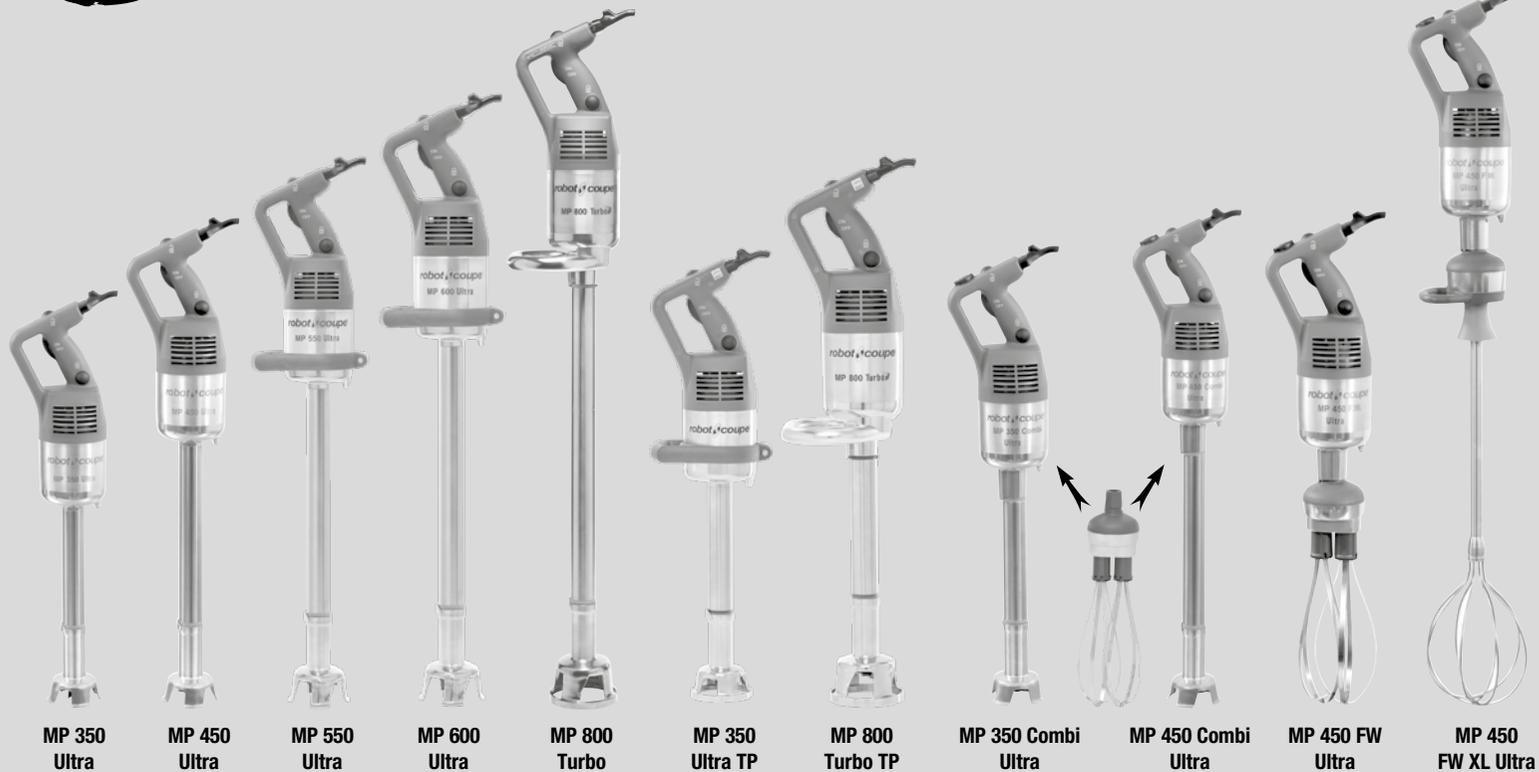


# robot coupe®

New  
Register  
your product  
on line



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

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



# www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- NI** 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

PRODUCTS FOOD SECTOR SELECTION GUIDE SUPPORT CONTACT US DOCUMENTATION

Home > Support

Are you a **distributor**?  
Access the Robot-Coupe After-Sales Service Website.  
CLICK TO ACCESS OUR SUPPORT

Do you want to register **your machine**?  
Register your product by entering the serial number.  
Serial number REGISTER

Are you looking for **accessories** or **after-sales service** for your machine?  
We will get back to you as soon as possible.  
CONTACT US

Do you want to **contact us**?  
We will make every effort to get back to you as soon as possible.  
CONTACT US

# robot @ coupe®

## Декларация о Соответствии ЕС

**Robot-Coupe® SNC** заявляет, что все аппараты, описанные в данном оригинальном руководстве по эксплуатации, а также все прилагающиеся к ним аксессуары и упаковки соответствуют:

• Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:

- Директива по механизмам **2006/42/EC**,
- Директива по низкому напряжению **2014/35/EC**,
- Директива по электромагнитной совместимости **2014/30/EC**,
- Директиве **2011/65/EC** "О снижении использования опасных веществ в электрическом оборудовании" (RoHS),
- Директиве **2012/19/EC** "Об отходах электрического и электронного оборудования" (WEEE),

• Регламенту **(EC) № 1907/2006** (последняя консолидированная версия) касающемуся правил "Регистрации, Оценки, Санкционирования и Ограничения химических веществ (REACH)", в соответствии с чем все продукты, продаваемые компанией Robot-Coupe® SNC, а также их аксессуары и упаковочные материалы, не содержат веществ, вызывающих высокие опасения из соответствующего списка Европейского химического агентства (ECHA).

• Регламенту **(EC) № 1935/2004** "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",

• Регламенту **(EC) № 2023/2006** "О надлежащей практике производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с продуктами питания",

• Регламенту **(EC) № 10/2011** "О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",

• следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:

- **EN ISO 12100** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,

- **EN 60204** Безопасность механизмов – Электроробот-рудование аппаратов,

- **EN 60529** Степень защиты оболочки (Класс IP):

- Требования в соответствии с EN 60204-1. IP34 - минимальная степень защиты оболочек систем управления,

• и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:

- **EN 454**.....Сбивательно-смесительные аппараты,

- **EN 1678**.....Овощерезки (и Соковыжималки-Экстракторы),

- **EN 12852**.....Кухонные процессоры и миксеры,

- **EN 12853**.....Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),

- **EN 13208**.....Аппараты для очистки овощей,

- **EN 13621**.....Аппараты для отжимания воды из салата,

- **EN 14655**.....Хлеборезки.

• Декларация соответствия всем вышеуказанным директивам, регламентам и стандартам, а также всем применимым регламентам (ЕС), изменяющим, исправляющим и/или корректирующим их.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25 ноября 2021 года

Jean-Marie LOZANO

Директор по производству



# СОДЕРЖАНИЕ

## ГАРАНТИЯ

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ВЫ ПРИОБРЕЛИ РУЧНОЙ МИКСЕР

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- Пуск в работу
- Пуск в непрерывном режиме работы
- Пуск в работу с регулируемой скоростью
- Приготовление картофельного пюре
- Шнур питания

## ПОЛОЖЕНИЕ ПРИ РАБОТЕ

- Функция ножа
- Функция венчика

## СБОРКА & РАЗБОРКА

- Функция ножа
- Функция венчика
- Функция смесителя

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

## КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ

- Регулируемые крепления к кастрюле
- Простое крепление к кастрюле

## ГИГИЕНА

## ОЧИСТКА

- Блок двигателя
- После каждого использования
- Нож
- Коробка венчика
- Венчик
- Основа смешивателя
- Смеситель

## ТЕХУХОД

- Нож
- Венчик
- Шнур питания
- Прокладка штанги
- Уплотнительное кольцо
- Уплотнительный блок

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

## ЗАЩИТА

## ПРОЦЕДУРА ПРОВЕРКИ В СЛУЧАЕ ОСТАНОВКИ АППАРАТА

## НОРМЫ

## 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 дистрибьютера, 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, дистрибьютеры, 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. Наше оборудование предусмотрено исключительно для профессионального использования и ни в коем случае не должно использоваться детьми.

## 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. 139) 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 соприкосновения насадки с дном рабочей ёмкости.
- Однако у машин гаммы Специально для Сотейников (MP 350 Ultra TP, MP 800 Turbo TP) предохранительным кольцом, расположенным на конце насадки, можно упираться о дно рабочей ёмкости для облегчения перемещения по ней и упрощения управления аппаратом. Тем не менее, для лучшего результата смешивания, машина должна быть всегда достаточно наклонена.



## 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 МИКСЕР

ROBOT-COUPЕ разработал гамму ручных миксеров, характеристики которых представлены в нижеследующей таблице.

Модели	Регулируемая скорость	Длина трубки (мм)	Длина венчика (мм)	Емкость литры
MP 350 Ultra		365		50
MP 350 Ultra TP		373		50-100
MP 350 V.V. Ultra	●	365		50
MP 450 Ultra		465		100
MP 450 V.V. Ultra	●	465		100
MP 550 Ultra		565		200
MP 600 Ultra		585		300
MP 800 Turbo		750		400
MP 800 Turbo TP		440		100+
MP 350 Combi Ultra	●	415	440	50
MP 450 Combi Ultra	●	515	440	100
MP 450 FW Ultra	●		440	-
MP 450 FW XL Ultra	●		815	-

Функция **миксер (нож)** предусмотрена для приготовления супов, овощных супов, суповпюре, овощных пюре или жидких каш. 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 **насадка-смеситель (FW XL)** для перемешивания и получения однородной текстуры более лёгких смесей, таких как пюре и супы из сухих хлопьев, смешивания соусов и специй.

Данная насадка не предусмотрена для приготовления густого пюре или густой пасты.

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.**

### Функция ножа

**Повышенная мощность двигателя** позволяет работать с большими объемами от 50 до 400 литров, в зависимости от модели, и обеспечивает **быстроту и высокое качество конечного продукта.**

### Гамма Специально для Сотейников

С короткой штангой, эргономичной ручкой и мощным мотором, эта гамма специально разработана для быстрой и лёгкой работы с сотейниками.

### Функция венчика

Функция венчика трех моделей обеспечивает приготовление следующего количества:

- От 2 до 50 яичных белков.
- От 1 до 60 кг картофельного пюре (или 30 кг пюре из свежего картофеля).

При использовании аппарата с **насадкой-смесителем (FW XL)** миксер MP 450 FW XL позволяет перемешивать до 300 л смеси.

## 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 (30МА) 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

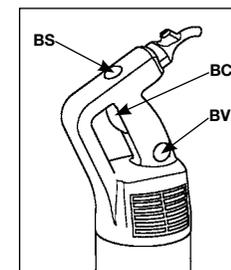
Аппарат поставляется с вилкой для однофазного питания и шнуром.

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

### • ПУСК В РАБОТУ

**(касается всех моделей аппарата)**

1. Убедитесь, что кнопка управления (BC) не задействована.
2. Включите аппарат в сеть.
3. Опустите аппарат в рабочую емкость.
4. Нажмите на предохранительную кнопку (BS).
5. Нажмите на кнопку управления (BC). Миксер начинает работать.
6. Отпустите предохранительную кнопку (BS).
7. Для остановки аппарата отпустите кнопку управления (BC).



### • ПУСК В НЕПРЕРЫВНОМ РЕЖИМЕ РАБОТЫ (касается всех моделей аппарата)

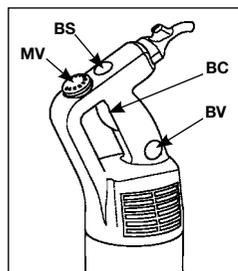
Действуйте аналогично указаниям пунктов 1- 6.

7. Держа нажатой кнопку управления (BC), нажмите блокировочную кнопку (BV).
8. Отпустите кнопку управления (BC).
9. Отпустите блокировочную кнопку (BV). Миксер работает самостоятельно.
10. Для остановки аппарата нажмите кнопку управления (BC) и отпустите ее.

• **ПУСК В РАБОТУ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ (MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 FW XL Ultra)**

Действуйте аналогично указаниям пунктов 1- 6.

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



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

**Функция миксер** (MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra): **скорость от 1500 до 9000 об/мин.**

**Аксессуар Смеситель** (MP 450 FW XL Ultra, по спец. заказу для моделей MP 350 Combi Ultra и MP 450 Combi Ultra): **скорость 160-510 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.

• **ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)**



Для функции венчика была специально разработана саморегулируемая скорость для приготовления картофельного пюре (прерывистое вращение).

Пюре должно приготавливаться на минимальной скорости. Для этого поворачивайте кнопку в направлении, обратном часовой стрелке, до получения щелчка. Предусмотренная специально для пюре скорость обозначена треугольником на кнопке регулирования скорости.

• **ШНУР ПИТАНИЯ**

Шнур прослужит дольше, если после очистки миксера вы обернете его не натягивая вокруг выступов предназначенных для этой цели.



**ПОЛОЖЕНИЕ ПРИ РАБОТЕ**



**ВНИМАНИЕ**

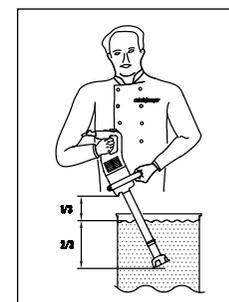
Вне зависимости от выбираемого рабочего положения, для полной безопасности при работе, настоятельно рекомендуется размещать руки в указанных ниже участках и всегда на максимальном расстоянии от вращающихся и режущих элементов.

Для безопасности при использовании, эргономики и повышенной лёгкости в обращении рекомендуется использовать аксессуар "съёмная ручка".

Аксессуар "съёмная ручка" подходит ко всем моделям миксеров гаммы Макси, в том числе к моделям Комби (кроме MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP).

Рекомендуется держать прибор одновременно за основную и за съёмную ручку.

Кроме того, рекомендуется слегка наклонять аппарат для избежания соприкосновения насадки с дном рабочей ёмкости.



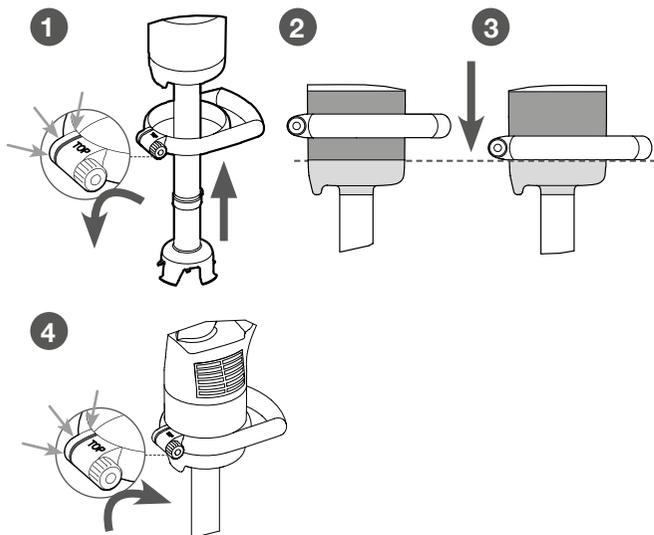
Однако у машин гаммы Специально для Сотейников (MP 350 Ultra TP, MP 800 Turbo TP) предохранительным кольцом, расположенным на конце насадки, можно упираться о дно рабочей ёмкости для облегчения перемещения по ней и упрощения управления аппаратом. Тем не менее, для лучшего результата смешивания, машина должна быть всегда достаточно наклонена.

**Установка ручки:**

- Перед проведением любой операции прибор необходимо отключить от сети питания.
- Переместить съёмную ручку снизу вверх по штанге миксера (1), удостоверившись, что:
  - Отметка "ТОР" ("ВЕРХ") обращена к мотору аппарата (1).
  - Отвинтите колёсико из нержавеющей стали против часовой стрелки (1) до того уровня, когда ручку можно будет переместить дальше вверх, немного выше алюминиевого картера, как показано на изображении этапа (2).

**Примечание: во время установки следите за тем, чтобы прокладка из эластомера всегда располагалась на одной линии с профилем съёмной ручки (1).**

- В завершение протолкните ручку обратно вниз, до упора об алюминиевый картер (3).
- Закрепите ручку в её окончательной позиции, закрутив колёсико по часовой стрелке (4). Колёсико необходимо закрутить максимально плотно.



### • ФУНКЦИЯ НОЖА

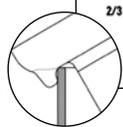
Для лучшей эргономики и удобства при работе, если аппарат не оснащён съёмной ручкой, рекомендуется держать его одновременно за основную ручку и за основание моторного блока. Также рекомендуется слегка наклонить прибор, чтобы колпак, покрывающий насадку, не соприкасался с дном ёмкости.



Можно также опереть аппарат на край кастрюли, слегка наклонив его и следя за тем, чтобы насадка не касалась дна рабочей емкости.



В данном случае свободная рука должна располагаться предпочтительно на защитном ободке основной ручки (или как минимум на очень большом расстоянии от режущих и вращающихся элементов).



Если вы пользуетесь миксером с креплением к кастрюле, установите его посередине, слегка наклоня и следя за тем, чтобы насадка не касалась дна кастрюли.



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

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

### MP 800 Turbo / Машины TP Специально для Сотейников



Форма ручки специально разработана для удобного захвата и легкого перемещения.

### Гамма Специально для Сотейников

Для большего удобства при работе рекомендуется держать аппарат одновременно за обе ручки, основную и съёмную. Благодаря предохранительному кольцу на конце насадки, аппаратом можно проводить по дну сотейника, держа его в слегка наклонённом положении.



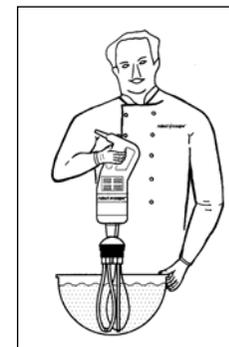
Рекомендуемый угол наклона: 20°- 45°.

Всегда следите за тем, чтобы насадка была достаточно глубоко погружена в обрабатываемую смесь, чтобы избежать разбрызгивания. Вентиляционные отверстия моторного блока не должны никогда соприкасаться с жидкостями. Для оптимальной эффективности насадка миксера должна быть полностью погружена в обрабатываемую смесь.

### • 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.



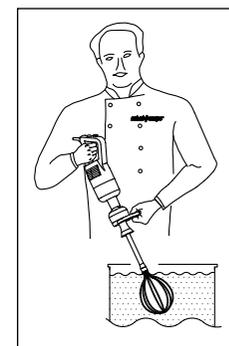
Для получения идеальной однородности приготавливаемого продукта во время работы перемещайте венчик в емкости.

Настоятельно рекомендуется не дотрагиваться венчиком к стенкам рабочей емкости.



Для оптимальной эффективности работы погружайте венчик как минимум на  $\frac{1}{3}$  его длины. Рекомендуется также начинать работу на низкой скорости.

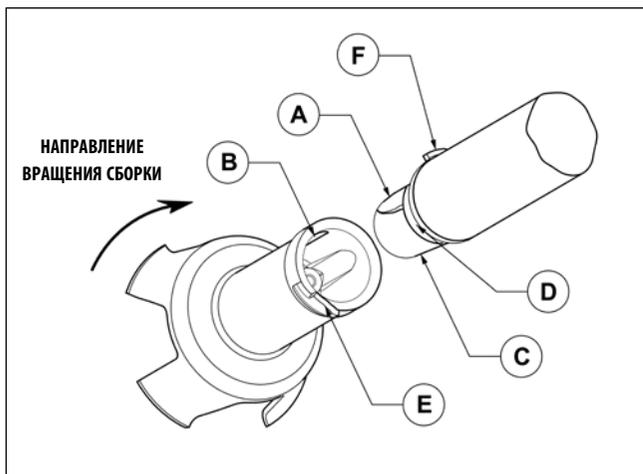
Ручка смесителя позволяет удобный захват аппарата.



## СБОРКА & РАЗБОРКА

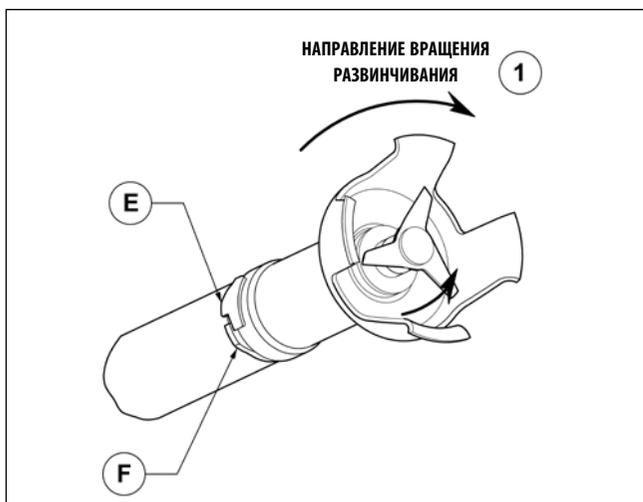
### • ФУНКЦИЯ НОЖА

**Установка насадки на трубку**  
(касается всех моделей аппарата)



- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Выровняйте пластину **A** конической части трубки с пальцем **B** на внутренней стороне насадки.
- Вставьте коническую часть трубки **C** в насадку. Когда кольцо соприкоснется с прокладкой трубки **D**, поверните насадку в направлении стрелки (см. рис.) так, чтобы ввинтить шип насадки **E** в выступ трубки **F** до получения легкого зажатия.

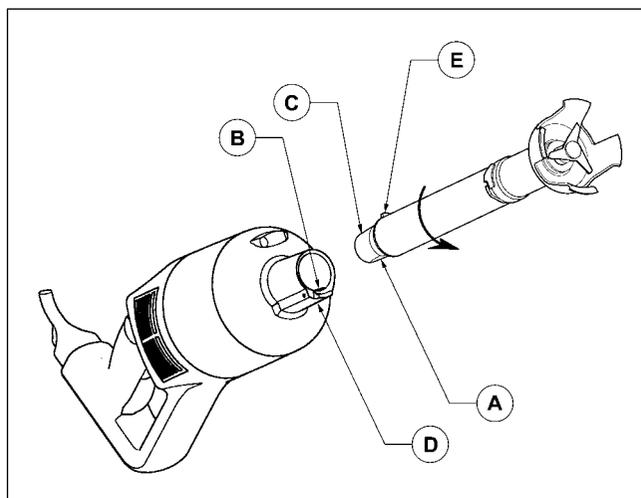
#### Снятие насадки с трубки (касается всех моделей аппарата)



- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поворачивайте насадку в направлении стрелки **1** (см. рис.), чтобы вывинтить шип насадки **E** из выступа трубки **F**. Достигнув упора, снимите насадку с трубки.

#### Установка трубки на блок двигателя (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP)

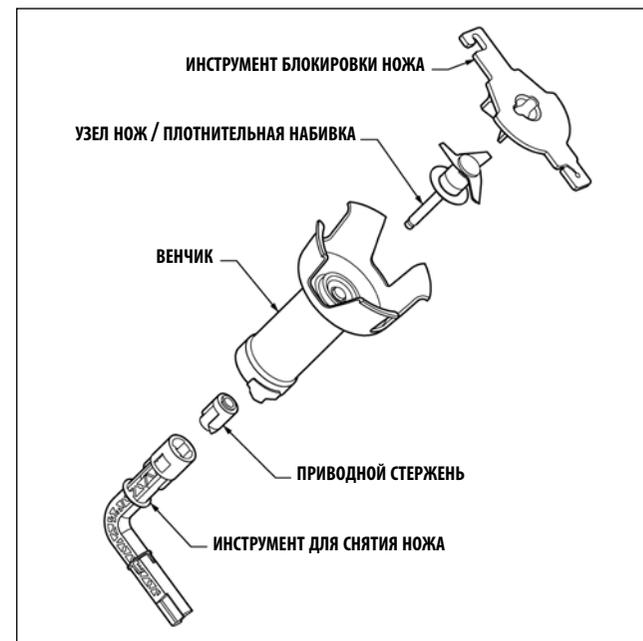
- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Выровняйте пластину **A** конической части трубки **C** с пальцем **B** на внутренней части алюминиевого картера.
- Полностью вставьте коническую часть трубки **E** в алюминиевый картер.
- Поворачивайте трубку в направлении стрелки (см. рис.) до получения легкого зажатия.



#### Снятие трубки с блока двигателя (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP)

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поверните трубку в направлении, обратном сборке.
- По достижении упора снимите трубку с алюминиевого картера.

#### Снятие ножа

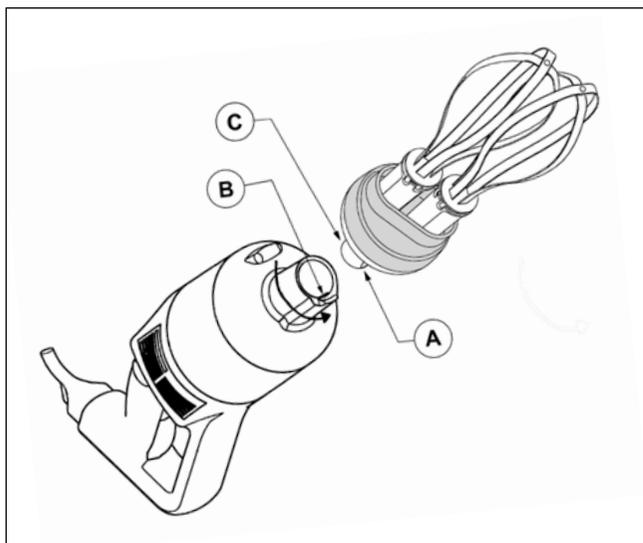


- Для безопасного снятия ножа используйте инструмент для его блокировки, либо наденьте предохранительную перчатку.
- с помощью разборного инструмента отвинтите приводной кожух.
- После вывинчивания приводного кожуха нож высвобождается и может очищаться.

#### • ФУНКЦИЯ ВЕНЧИКА (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)

##### Установка коробки на блок двигателя

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Выровняйте пластину **A** конической части коробки венчика **C** с пальцем **B** на внутренней стороне насадки.
- Полностью вставьте коническую часть **C** коробки венчика в алюминиевый кожух.
- Поворачивайте коробку в направлении стрелки (см. рис.) до получения легкого зажатия.

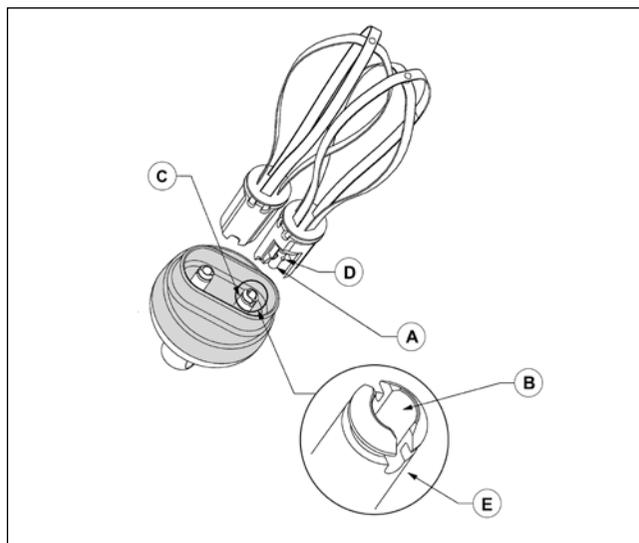


### Снятие коробки

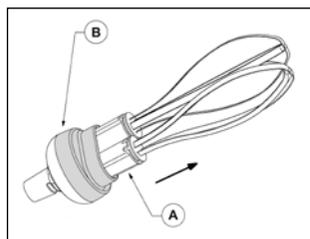
- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поверните коробку в направлении, обратном сборке.
- По достижении упора снимите коробку венчика с алюминиевого кожуха.

### Установка венчиков на коробке

- Возьмите коробку одной рукой.
- Держа венчик в другой руке, вставьте ось первого венчика **A** в отверстие **B** оси коробки венчика. Следите за выравниванием приводных пальцев **D** с гнездами.
- Вставьте венчик в ось коробки **C** и вращайте его, пока приводные пальцы войдут в гнезда **E** оси **C** таким образом, чтобы венчик закрепился на оси.
- Для проверки прочного крепления венчика на оси **C** легко потяните его вверх.
- Для установки 2-го венчика действуйте аналогичным образом. Если венчик не вставляется, выньте его, поверните на четверть оборота и сделайте операцию снова.



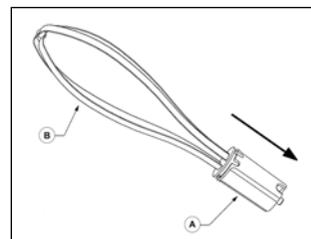
### Снятие веников с коробки



Держа эжектор в одной руке, а коробку **B** в другой, поверните эжектор **A** в направлении стрелки.

### Снятие эжектора

- Держите венчик **B** одной рукой.
- Другой рукой потяните за эжектор **A** в направлении стрелки (см. рис.).

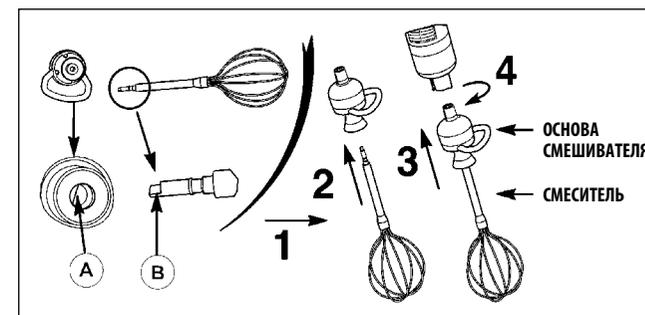


**Разборная конструкция штанги, ножа (запатентованные компаний Robot-Coupe) и венчика проста и удобна в уходе и обеспечивает идеальную гигиену.**

### • ФУНКЦИЯ СМЕСИТЕЛЯ

(MP 450 FW XL Ultra) По спец. заказу для моделей MP 350 Combi Ultra и MP 450 Combi Ultra

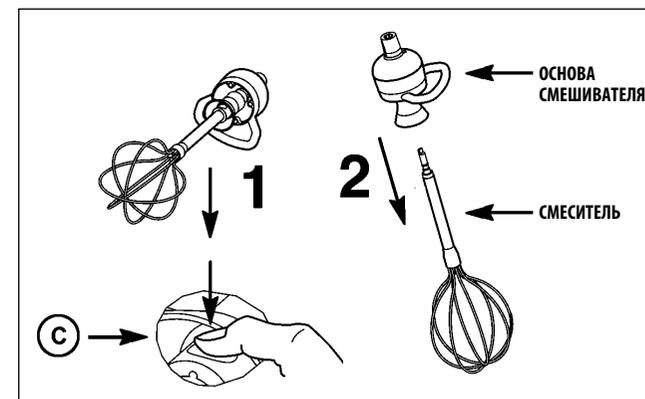
### Установка смесителя на основу:



Совместите платформу смесителя **A** и платформу основы смесителя **B**.

После размещения смесителя на основе достаточно установить его, повернув на блок моторе против направления часовой стрелки.

### Съем смесителя с основы:



Для снятия смесителя с основы нажмите на кнопку **C**, смеситель моментально снимется.

И в завершение - снять основу с блок двигателя.

## 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

#### Функция ножа

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

#### Функция венчика

- Картофельное пюре (свежее или в хлопьях)
- Блинное тесто
- Майонез
- Взбитые белки
- Шоколадный мусс
- Сметана
- Взбитые сливки
- Творог и пр.

#### Функция насадка-смеситель (FW XL)

Перемешивание и гомогенизация более лёгких смесей:

- Пюре и супы из сухих хлопьев.
- Концентраты соусов, желе, гомогенизация, приготовление смесей...

Данная насадка не предусмотрена для приготовления густого пюре или густой пасты."

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛЯ ХИМИЧЕСКИХ И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРИЙ

- Смесей: изготовление мазей, кремов, теста и пр., эмульсий.

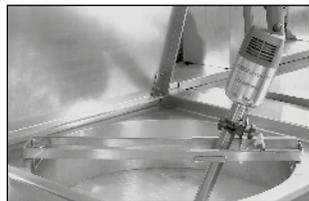
## КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ

Для полного удобства пользователя и совершенно автономной работы. Целиком из нержавеющей стали, полностью разбираемые, удобные для очистки и эргономичные.

### • РЕГУЛИРУЕМЫЕ КРЕПЛЕНИЯ К КАСТРЮЛЕ

По спецзаказу поставляются три вида креплений, которые соответствуют размерам кастрюли:

- для кастрюль Ø от 330 до 650 мм.
- для кастрюль Ø от 500 до 1000 мм.
- для кастрюль Ø от 850 до 1300 мм.



### • ПРОСТОЕ КРЕПЛЕНИЕ К КАСТРЮЛЕ

Для всех Ø кастрюль.



## 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

#### - Не использовать следующие средства:

- Абразивные чистящие средства.
- Растворители
- Металлические губки для мытья посуды.
- Порошкообразные моющие средства.
- Данные средства могут повредить металлические и пластмассовые поверхности миксера.

## ОЧИСТКА



## ВНИМАНИЕ

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

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

### • БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

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

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

### • ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 1) Наполните подходящую емкость горячей водой 65 - 70°C, добавьте в нее средство для мытья посуды. Включите аппарат на 20 секунд.
- 2) Отключите миксер от сети питания.
- 3) Очистите с помощью щетки внешнюю часть трубки и колпака, используя горячую воду и, при необходимости, средство для мытья посуды.
- 4) Прополощите водой комнатной температуры. Подключите аппарат к сети и включите его на 10-15 секунд.

### В КОНЦЕ ДНЯ

- 5) Обязательно отключите аппарат от сети питания, после чего отсоедините колпак от ножики, чтобы убрать сконденсированную воду.

6) Разберите колпак на части с помощью защитного ключа для разборки. Соблюдайте осторожность, чтобы не повредить прокладки картриджа и поверхность вала ножа. Очистите каждую деталь, используя не очень агрессивное моющее средство. Ножи – режущие инструменты, соблюдайте осторожность при обращении с ними.

7) Поместите ножку без колпака на 1 минуту в воду с разбавленным в ней неагрессивным моющим средством, ополосните ее, дайте высохнуть, после чего наденьте на нее колпак.

8) После очистки всегда протирайте все детали насухо для предотвращения появления ржавчины.



## 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:**

- Заменить патрон
- 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.

### • НОЖ

Для тщательной очистки аппарата снимите нож с насадки.

После очистки ножа **тщательно высушите лезвия** во избежание возможного окисления.

Ножи – режущие инструменты, соблюдайте осторожность при обращении с ними.

### • КОРОБКА ВЕНЧИКА

Никогда не погружайте коробку венчика в воду.

Очистить, используя одноразовую тряпочку.

Никогда не мойте коробку венчика в посудомоечной машине.

### • ВЕНЧИК

Венчики можно мыть руками или в посудомоечной машине.

Для тщательной очистки рекомендуется снимать эжектор венчика.

### • ОСНОВА СМЕШИВАТЕЛЯ



Никогда не погружать основу смесителя в воду. Чистить слегка влажной тряпкой. Не следует мыть в посудомоечной машине.

### • СМЕСИТЕЛЬ



Смеситель можно чистить вручную или в посудомоечной машине. Возможна также очистка с помощью влажной тряпки.



## 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.

### • ВЕНЧИК

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

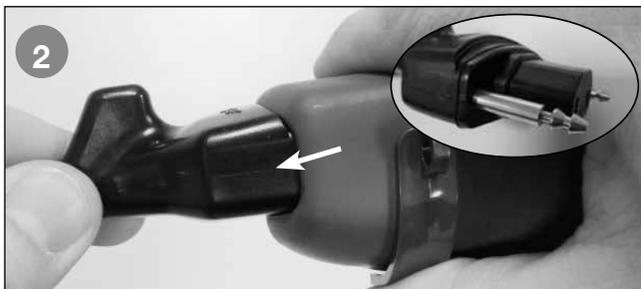
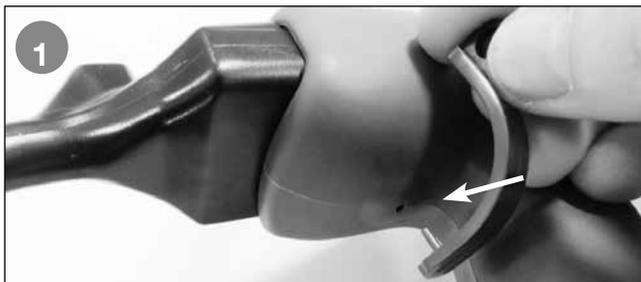
### • ШНУР ПИТАНИЯ

Для обеспечения безопасности, шнур питания не должен иметь повреждений.

В случае повреждения (деформации изоляции) его необходимо заменить.

### Замена кабеля:

- 1) Используйте ключ, прилагающийся к новому кабелю
- 2) Нажмите на толкатель (см. на фото) и потяните кабель не отпуская ключ.



### 3) Подсоединение нового шнура:

Присоединить соединитель "Easy-Plug" к моторному блоку.

Перед любым вмешательством убедиться, что штепсельная вилка не подключена к розетке электросети.



Подключить штепсельную вилку к розетке электросети.



Убедитесь, что кабель питания вставлен полностью (необходимо вставить оба штыря вилки), в противном случае, вам не удастся включить аппарат.

При подсоединении шнура к ручке аппарата и подключении к сети загорается зеленый индикатор, обозначающий наличие электрического напряжения в шнуре, правильное подсоединение шнура к аппарату и, соответственно, правильное функционирование кабеля.



**Исключительно для машин 120 В / 60 Гц: зелёный индикатор загорается не в момент подключения аппарата к сети, а только в момент нажатия на кнопку управления (ВС).**

#### • ПРОКЛАДКА ШТАНГИ

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

#### • УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Смазывайте уплотнительно кольцо штанги (используйте безопасное для пищи масло).

В целях сохранения идеальной герметичности штанги рекомендуется регулярно проверять степень ее износа и заменять, в случае необходимости.

Замена кольца очень проста; настоятельно рекомендуется регулярно проверять его состояние.

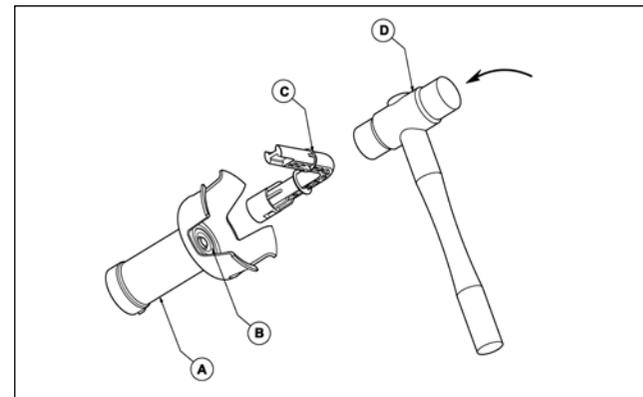
#### • УПЛОТНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК

Уплотнительный блок следует заменять в следующих случаях:

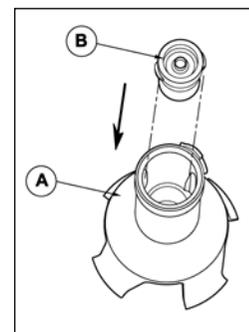
- Попадание жидкости в штангу
- Наличие зазора в креплении ножа

### 1) Снятие уплотнительного блока:

Установите инструмент для снятия ножа **С** на уплотнительный блок **В**. Выньте блок из гнезда, ударив легким молотком **Д** по инструменту для снятия ножа **С**.



### 2) Установка уплотнительного блока:



Установите проушины уплотнительного блока **В** вровень с канавками насадки **А**. Поверните уплотнительный блок рукой в направлении, указанном стрелкой, а затем закрепите его на насадке с помощью инструмента для снятия ножа.



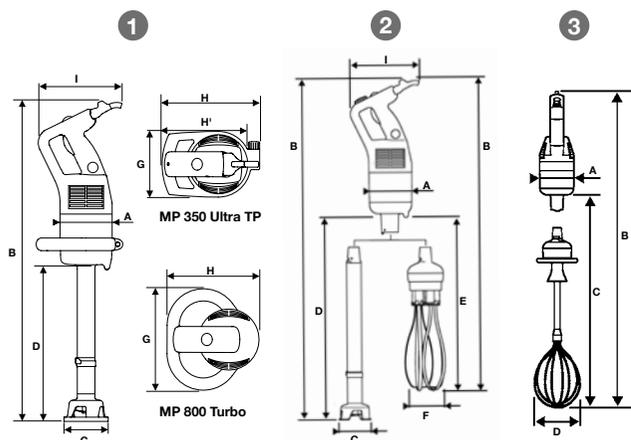
## ВНИМАНИЕ

#### Периодически проверять:

- Состояние герметичных мембран 3 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



Модели ①	Размеры (в мм)									Вес (кг)		
	A	B	C	D	E	F	G	H	H'	I	нетто	в упаковке
MP 350 Ultra	125	755	100	365						200	4,8	6,3
MP 350 V.V. Ultra	125	755	100	365						200	4,8	6,3
MP 350 Ultra TP	125	763	105	373			139	207	180	200	5,3	6,8
MP 450 Ultra	125	855	100	465						200	5,1	6,6
MP 450 V.V. Ultra	125	855	100	465						200	5,1	6,6
MP 550 Ultra	125	955	110	565						200	5,8	7,3
MP 600 Ultra	125	985	110	585						200	6,4	7,9
MP 800 Turbo	125	1160	115	750			203	190		200	7,2	9
MP 800 Turbo TP	125	845	115	440			203	190		200	6,4	8,2

Модели ②	A	B	C	D	E	F	G	H	H'	I	нетто	в упаковке
MP 350 Combi Ultra	125	805	100	415	440	120				200	6,4	8
MP 450 Combi Ultra	125	905	100	515	440	120				200	6,7	8,3
MP 450 FW Ultra	125	835			440	120				200	5,1	6,7

Модели ③	A	B	C	D	E	F	G	H	H'	I	нетто	в упаковке
Блок двигателя MP Combi + Смеситель / MP 450 FW XL Ultra	125	1205	815	175						200	6	9,8

### • 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  
**MP 350 Ultra, MP 350 Ultra TP**

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	9500	2,1
120В / 60 Гц / 1	9300	3,7
220В / 60 Гц / 1	9000	2,0

Монофазный аппарат **MP 350 V.V. Ultra**

Двигатель	Миксер Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	1500 - 9000	2,1
120В / 60 Гц / 1	1500 - 9000	3,7
220В / 60 Гц / 1	1500 - 9000	2,0

Монофазный аппарат **MP 450 Ultra**

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	9500	2,3
120В / 60 Гц / 1	9300	4,5
220В / 60 Гц / 1	9000	2,2

Монофазный аппарат **MP 450 V.V. Ultra**

Двигатель	Миксер Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	1500 - 9000	2,3
120В / 60 Гц / 1	1500 - 9000	4,5
220В / 60 Гц / 1	1500 - 9000	2,2

Монофазный аппарат **MP 550 Ultra**

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	9500	3,5
120В / 60 Гц / 1	9300	6,5
220В / 60 Гц / 1	9000	3,3

Монофазный аппарат **MP 600 Ultra**

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	9500	3,4
120В / 60 Гц / 1	9300	6,8
220В / 60 Гц / 1	9000	3,2

Монофазный аппарат  
**MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP**

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	9500	4,5
120В / 60 Гц / 1	9300	7,5
220В / 60 Гц / 1	9000	2,0

### Монофазный аппарат **MP 350 Combi Ultra**

Двигатель	Миксер Скорость (об/мин)	Венчик Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	1500 - 9000	250 - 1500	2,1
120В / 60 Гц / 1	1500 - 9000	250 - 1500	3,7
220В / 60 Гц / 1	1500 - 9000	250 - 1500	2,0

### Монофазный аппарат **MP 450 Combi Ultra**

Двигатель	Миксер Скорость (об/мин)	Венчик Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	1500 - 9000	250 - 1500	2,3
120В / 60 Гц / 1	1500 - 9000	250 - 1500	4,5
220В / 60 Гц / 1	1500 - 9000	250 - 1500	2,2

### Монофазный аппарат

#### **MP 450 FW Ultra / MP 450 FW XL Ultra**

Двигатель	Миксер Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	250 - 1500	2,3
120В / 60 Гц / 1	250 - 1500	4,5
220В / 60 Гц / 1	250 - 1500	2,2

## ЗАЩИТА


ВНИМАНИЕ

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

Ручные миксеры ROBOT-COUCPE имеют систему защиты, включающую:

- Защита управления
- Защита от перегрева
- Защита от перегрузки
- Защита от недостаточного напряжения.
- Световой указатель перегрузки тока
- Правила безопасности при подключении шнура питания

#### • Защита управления

Эта предохранительная система предотвращает любое несвоевременное включение аппарата. Для включения аппарата требуется обязательно нажать на две кнопки управления. Перед включением аппарата ознакомьтесь с параграфом “ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ” (стр. 136).

#### • Защита от перегрева

В случае длительной работы аппарата автоматически включается защита от перегрева. В этом случае подождать полного охлаждения аппарата (около 30 мин) и действовать, как описано в параграфе “ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ” (стр. 136).

#### • Защита от перегрузки

В случае перегрузки аппарата (ложка или другой предмет в кастрюле) или при приготовлении слишком густого блюда

двигатель останавливается. Такой останов указывает, что приготовливаемое блюдо слишком густое, или миксер не приспособлен для такого приготовления. Для запуска аппарата действовать, как описано в параграфе “ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ” (стр. 136).

#### • Защита от недостаточного напряжения

При отключении тока или выключении аппарата его повторное включение выполняется в соответствии с описанием параграфа “ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ” (стр. 136).

#### • Световой указатель перегрузки тока (MP 600 Ultra, MP 800 Turbo и MP 800 Turbo TP)

При перегрузке аппарата или при использовании миксера для продуктов с твердой и густой текстурой световой указатель перегрузки тока мигает в течение 5 секунд, предупреждая об остановке двигателя. Такая остановка указывает, что продукт имеет твердую и густую текстуру и миксер не приспособлен для его приготовления.



В таком случае вы можете повторно запустить аппарат, однако, он остановится, если приготавливаемый продукт имеет твердую и густую текстуру.

#### • Правила безопасности при подключении шнура питания

Перед тем как подключить шнур к сети, убедитесь, что:

- 1°) Шнур питания не поврежден
- 2°) Шнур питания правильно присоединён к ручке аппарата. В противном случае, см. раздел “ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ” (стр. 136)).



## 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.

При работе с машинами гаммы Специально для Сотейников (MP 350 Ultra TP, MP 800 Turbo TP), для более лёгкой работы и перемещения аппарата по дну сотейника, рекомендуется упираться аппаратом о дно рабочей ёмкости.

Предохранительное кольцо на конце насадки позволяет аппарату скользить по дну рабочей ёмкости, что облегчает работу с ним.

Тем не менее, для лучшего результата смешивания, аппарат всегда должен быть наклонён под достаточным углом (между 20° и 45°).

Всегда следите за тем, чтобы насадка была достаточно глубоко погружена в обрабатываемую смесь, для избежания разбрызгивания. Вентиляционные отверстия моторного блока никогда не должны соприкасаться с жидкостями.

Для оптимальной эффективности насадка миксера должна быть полностью погружена в обрабатываемую смесь.

## ПРОЦЕДУРА ПРОВЕРКИ В СЛУЧАЕ ОСТАНОВКИ АППАРАТА

Прежде всего точно установите причину остановки аппарата.

• Если речь идет об отключении тока или выключении аппарата (зеленый индикатор наличия напряжения не горит).

- Отпустите кнопку управления (BC).

- Устраните проблему.

- Включите аппарат в соответствии с процедурой пуска (см. стр. 136).

• Если речь идет о перегреве аппарата (индикатор наличия напряжения горит).

- Отпустите кнопку управления (BC).

- Отключите аппарат от сети.

- Подождите несколько минут для полного охлаждения двигателя и отключения предохранительной системы защиты от перегрева.

- Включите аппарат в соответствии с процедурой пуска (см. стр. 136).

• 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.

• Если зеленый индикатор наличия напряжения не горит, проверить:

- Наличие напряжения в сети электропитания.

- Подключение кабеля к настенной розетке.

- Подсоединение шнура к ручке аппарата (см. стр. 143).

- Состояние шнура (переломленный провод). В данном случае см. процедуру замены на стр. 143.



• Если световой указатель мигает (MP 600 Ultra, MP 800 Turbo и MP 800 Turbo TP)

При перегрузке аппарата или при использовании миксера для продуктов с твердой и густой текстурой световой указатель перегрузки тока мигает в течение 5 секунд, предупреждая об остановке двигателя. Такая остановка указывает, что продукт имеет твердую и густую текстуру и миксер не приспособлен для его приготовления.

В таком случае вы можете повторно запустить аппарат, однако, он остановится, если приготавливаемый продукт имеет твердую и густую текстуру.

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

**НАПОМИНАНИЕ:** Исключительно для машин 120 В/60 Гц: зелёный индикатор загорается не в момент подключения аппарата к сети, а только в момент нажатия на кнопку управления (BC).



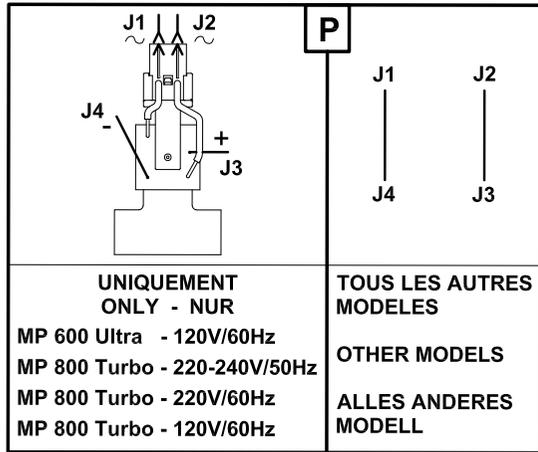
## НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

*robot*  *coupe*®

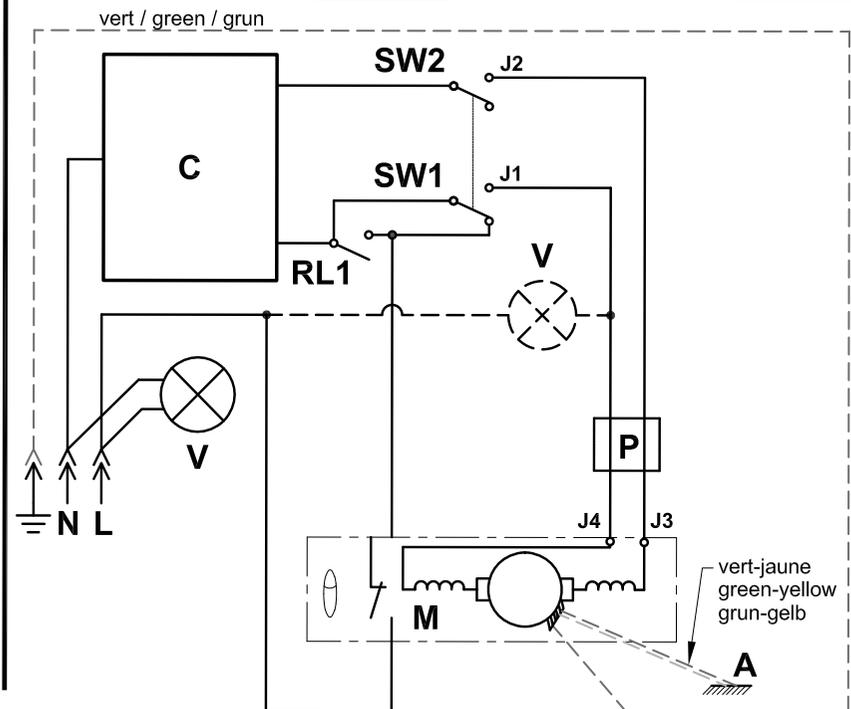
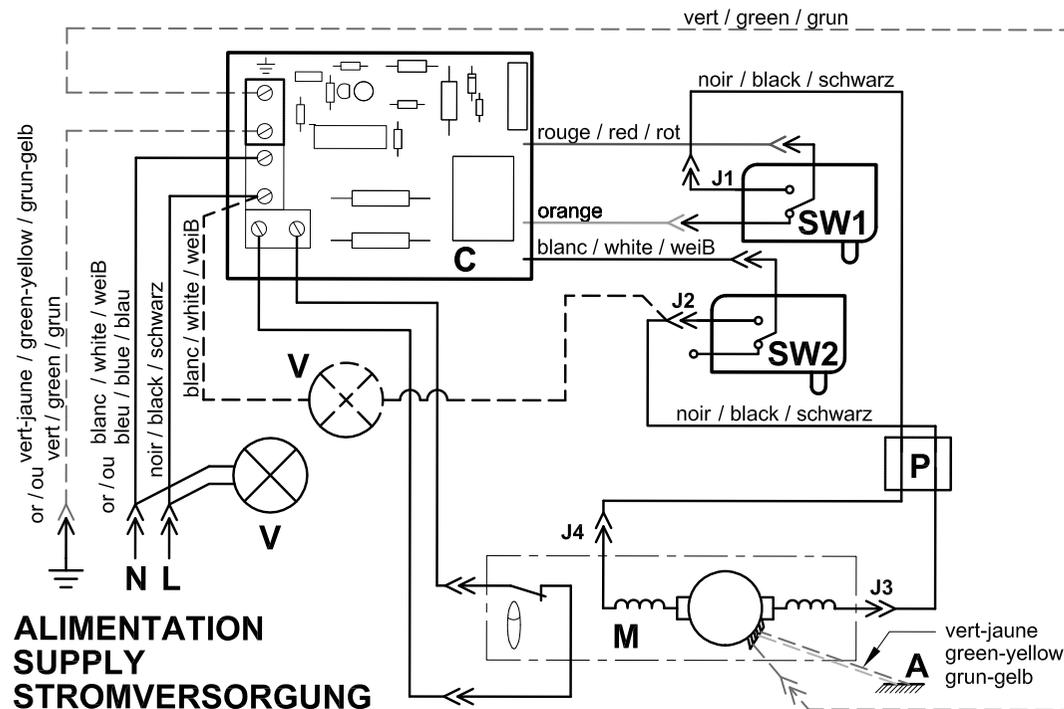
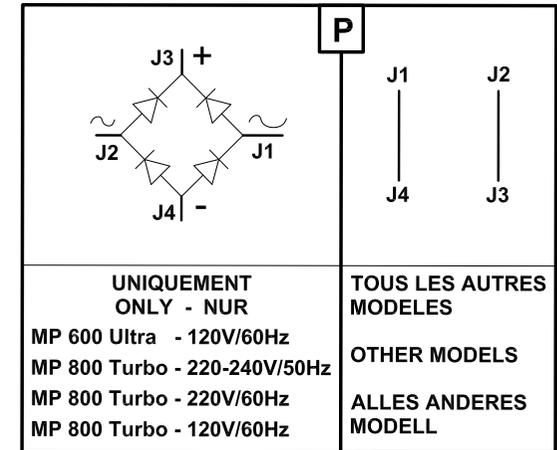
**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ  
И ПРОВОДКИ**

**MP 350 Ultra - MP 350 Ultra TP - MP 450 Ultra - MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo - MP 800 Turbo TP**  
 120V/60Hz - 220V/60Hz - 220-240V/50Hz - 1~



	Français	English	Deutsch
<b>A</b>	Carter aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
<b>C</b>	Unité de contrôle	Control unit	Kontrolleinheit
<b>M</b>	Moteur	Motor	Motor
<b>P</b>	Pont de diodes	Rectifier bridge	Brücke diode
<b>SW1</b>	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
<b>SW2</b>	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
<b>V</b>	Voyant présence tension	Voltage presence indicator	LED-Spannung Präsenz
$\theta$	Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz

----- { **Seulement sur modèles 120V/60Hz**  
**Only on 120V/60Hz version**  
**Gibt es nur für den 120V/60Hz**







**robot  coupe®**

**Head Office, French,  
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons  
94300 Vincennes- France  
Tel.: 01 43 98 88 15  
Email: international@robot-coupe.com

**Delegación comercial en España:**

Riera Figuera Major, 43  
08304 Mataró (Barcelona)  
Tel.: (93) 741 10 23  
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients  
Belgique**

26, Rue des Hayettes  
6540 Mont Sainte-Geneviève  
Tél. : (071) 59 32 62  
Email : info@robot-coupe.be

**Robot-Coupe Italia srl**

Via Stelloni Levante 24/a  
40012 Calderara di Reno (BO)  
Tel: 051 72 68 10  
Email: info@robot-coupe.it

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)



370023145077206

Réf. : 450 720 b - 07/02/2024 - RDM