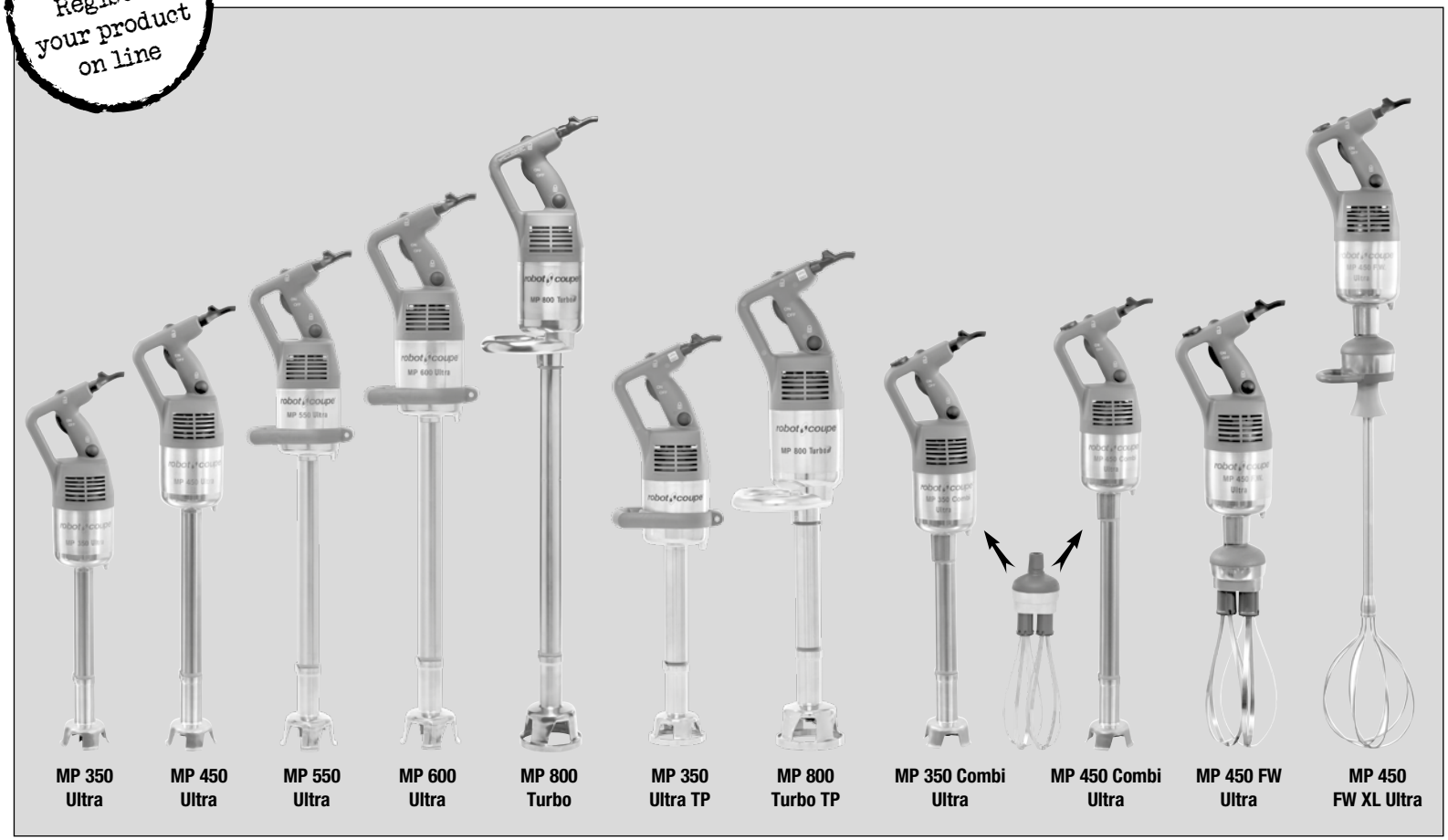
robot coupe®

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

07/02/2024

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

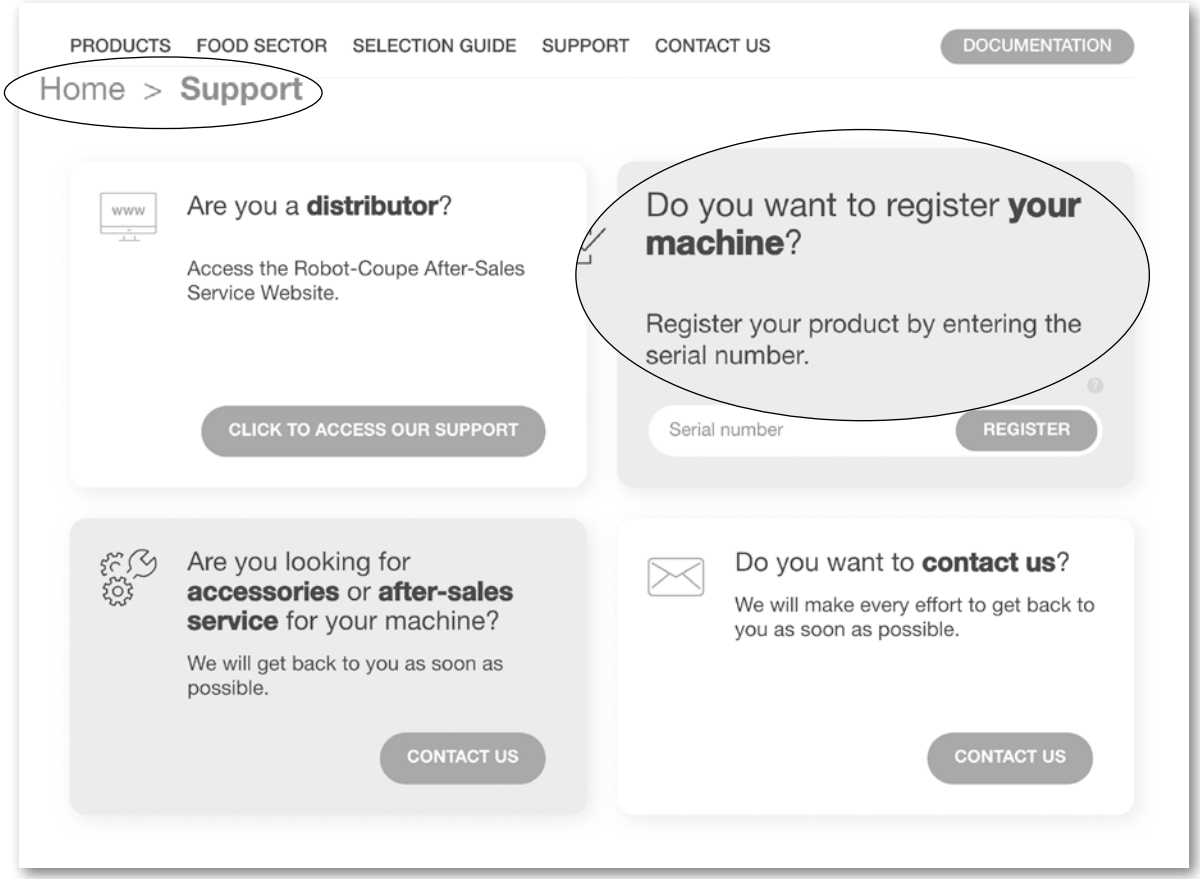
Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

07/02/2024

Deklaracja Zgodności UE

Robot-Coupe® SNC oświadcza, że wszystkie urządzenia opisane w niniejszej instrukcji, a także ich akcesoria i opakowania, są zgodne z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
  - dyrektywa „Maszyny" z późniejszymi zmianami **2006/42/WE,**
  - dyrektywa „Niskie napięcie" **2014/35/UE,**
  - directive «Compatibilité Électromagnétique» **2014/30/UE**,
  - dyrektywą **2011/65/UE** w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (RoHS),
  - dyrektywą **2012/19/UE** w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE),
- rozporządzeniem **(WE) nr 1907/2006** Parlamentu Europejskiego i Rady (ostatnia wersja skonsolidowana) w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) i w związku z tym żaden produkt, akcesorium i ich opakowania sprzedawane przez firmę Robot-Coupe® SNC nie zawierają substancji wpisanych na listę kandydacką Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) i uznawanych za wzbudzające szczególnie duże obawy.
- rozporządzeniem **(WE) nr 1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- rozporządzeniem **(WE) nr 2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- rozporządzeniem **(UE) nr 10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- postanowieniami następujących norm zharmonizowanych:
  - **EN ISO 12100** Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,
  - **EN 60204-1** Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,
  - **EN 60529** Stopnie ochrony zapewniane przez obudowy (kod IP):
    - Wymagania związane z normą EN 60204-1. Minimalna klasa szczelności IP34 dla osłon systemów sterowania,,
- i w zależności od kategorii urządzenia z postanowieniami zharmonizowanych norm europejskich dotyczących wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny:
  - **EN 454** ..... Miksery-mieszarki,
  - **EN 1678** ..... Krajalnice warzyw (i sokowirówki),
  - **EN 12852** ..... Wyroby kulinarny i blendery,
  - **EN 12853** ..... Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne),
  - **EN 13208** ..... Obieraczki warzyw,
  - **EN 13621** ..... Suszarki do sałaty,
  - **EN 14655** ..... Krajalnice bagietek,
- deklaracja obowiązuje dla wszystkich powyższych dyrektyw, rozporządzeń i norm, a także dla wszystkich mających zastosowanie przepisów (UE) wprowadzających zmiany i/lub poprawki.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25 listopada 2021 r.

Jean-Marie LOZANO

Dyrektor operacji przemysłowych



SPIS TREŚCI

GWANACJA

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

MIKSER RĘZCNE

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA
- Porady elektryczne

URUCHOMIENIE
- Uruchomienie
- Uruchomienie w trybie ciągłem
- Uruchomienie w trybie regulacji obrotów
- Kabel zasilający

WYSOKOŚĆ USTAWIENIA
- Funkcja noża
- Funkcja trzepaczki

MONTAŻ & DEMONTAŻ
- Funkcja noża
- Funkcja trzepaczki
- Funkcja narzędzia do mieszania

UŻYTKOWANIE & WYROBY

MOCOWANIE DO POJEMNIKA
- Zamocowanie regolowane
- Uniwersalne mocowanie do pojemnika

HIGIENA

CZYSZCZENIE
- Zespół silnikowy
- Po każdym użyciu
- Nóż
- Obudowa trzepaczki
- Trzepaczka
- Obudowa narzędzia do mieszania
- Narzędzie do mieszania

KONSERWACJA
- Nóż
- Trzepaczka
- Kabel zasilający
- Uszczelka podstawy
- Pierśień uszczelniający
- Wkładu

DANE TECHNICZNE
- Waga & Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

BEZPIECZEŃSTWO

PROCEDURA KONTROLNA W PRZYPADKU ZATRZYMANIA PRACY URZĄDZENIA

NORMY

SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUPE S.N.C.

Urządzenie ROBOT-COUPE posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja ROBOT-COUPE S.N.C. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

Należy zachować wszelkie oryginalne kartony i opakowania, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUPE S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGA

PRZECHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu. Nasz sprzęt przeznaczony jest do użytku profesjonalnego i w żadnym wypadku nie może być używany przez dzieci.

WYPAKOWANIE

• UWAŻAĆ na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

• Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

• Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce sygnalizacyjnej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.

• Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych.

MANIPULOWANIE

• Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

FAZY MONTAŻU

• Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 153) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

• Nigdy nie próbować usuwać systemów bezpieczeństwa.

• Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych.

• Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia (nie zanurzonego w składnikach).

• Zaleca się trzymanie urządzenia w pozycji lekko pochylonej, aby końcówka w kształcie dzwonu nie stykała się z dnem naczynia.

• Jednak w przypadku urządzeń z linii specjalnej do patelni (MP 350 Ultra TP, MP 800 Turbo TP) pierścień zabezpieczający usytuowany na brzegu końcówki można oprzeć o dno miski, aby urządzenie łatwiej się przemieszczało, co usprawni manipulowanie nim. Musi ono jednak być stale nachylone na tyle, aby zapewnić jak najlepsze miksowanie składników.

UWAGA

Procedura obowiązująca w przypadku zanurzenia miksera w trakcie użycia.

1) Nie dotykać miksera, naczynia, ani płaszczyzny roboczej.

2) Wyłączyć przewód zasilania miksera z gniazdka.

3) Wyjąć mikser z wyrabianego produktu.

4) Przechylić mikser w taki sposób, aby usunąć jak największą ilość płynu.

5) Nie uruchamiać ponownie miksera, gdyż nadal istnieje ryzyko wystąpienia wstrząsu elektrycznego.

6) W celu oczyszczenia i wysuszenia części elektrycznych, należy koniecznie przekazać mikser do autoryzowanego serwisu posprzedażnego.

CZYSZCZENIE

• Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.

• Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.

• Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.

• Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

• Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).

• Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

• Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

• Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.

• Konserwacja i sprawdzian akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).

• Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.

• W przypadku stwierdzenia jakiejkolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

MIKSER RĘCZNE

Cechy charakterystyczne opracowanej przez Robot-Coupe gamy mikserów ręcznych są podane poniżej.

Modele	Płynną regulacją obrotów	Długość podstawy	Długość trzepaczki	Pojemność, l
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	-

Funkcja **mikser (nóż)** pozwala na łatwe przyrządzanie zup, zup miksowanych, puree z jarzyn lub kleików. Funkcja **trzepaczki** doskonale nadaje się do przyrządzania ciasta naleśnikowego, majonezu, piany z białek, musu czekoladowego, śmietany, bitej śmietany, białych serów, itd.

Trzepaczka jest wyposażona w **metalową obudowę trzepaczki**, która jest jeszcze bardziej wytrzymała podczas przygotowywania ciasta naleśnikowego, puree z ziemniaków, itp.

Mikser ręczny (FW XL) umożliwia mieszanie i homogenizację lżejszych mas, takich jak puree i zupy na bazie odwodnionych płatków, mieszanki sosów i przypraw.

Mikser ten nie jest przeznaczony do przygotowywania gęstych ciast i puree.

Funkcja **zmiennej prędkości** pozwala na dostosowanie prędkości do przygotowywanej potrawy i uruchomienie urządzenia przy małej prędkości w celu uniknięcia odprysków.

Każde urządzenie jest **dostarczane z mocowaniem ściennym** w celu jego łatwiejszego przechowywania.

Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich częścy wymagających częstych manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

Funkcja noża

Dzięki **silnikowi o dużej mocy**, urządzenia te umożliwiają przerób od 50 do 400 litrów w zależności od modelu oraz zapewniają **szybkie** wykonanie i **doskonałą jakość wyrobu gotowego.**

Specjalna linia do patelni

Krótka nóżka, ergonomiczny uchwyt i silnik o dużej mocy wyróżniają tę linię zaprojektowaną z myślą o szybkim i łatwym miksowaniu potraw na patelni.

Funkcja trzepaczki

Przy użyciu funkcji trzepaczki, 3 modele umożliwiają przerób następujących ilości:

-od 2 do 50 białek,

- od 1 do 60 kg kg puree (lub 30 kg puree ze świeżo tłuczonych ziemniaków).

Po zamontowaniu **miksera (FW XL)** urządzenie MP 450 FW XL umożliwia wymieszanie maksymalnie 300 litrów masy.

URUCHOMIANIE URZĄDZENIA

• PORADY ELEKTRYCZNE

To urządzenie II kategorii (podwójna izolacja) jest zasilane za pomocą jednofazowego prądu zmiennego i nie wymaga uziemienia. Silnik typu uniwersalnego jest przeciwzakłóceniowy.

Instalacja powinna być zabezpieczona przez wyłącznik różnicowoprądowy 30 mA i bezpiecznik 10 A.

Wymagana jest jednofazowa normalizowana wtyczka 10/16 A.

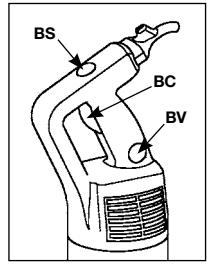
Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce sygnalizacyjnej silnika.

Modele jest wyposażony przez ROBOT-COUPE w różnego rodzaju silniki: 230 V / 50 Hz dla napięć od
220 do 240 V
120 V / 60 Hz
220 V / 60 Hz

Urządzenie wyposażone jest w jednofazowy kabel zasilający z wtyczką.

URUCHOMIENIE

• URUCHOMIENIE (dotyczy wszystkich urządzeń)



1. Upewnić się, że przycisk sterowania (BC) nie jest włączony.

2. Podłączyć urządzenie do sieci.

3. Zanurzyć urządzenie w naczyniu roboczym.

4. Wcisnąć przycisk bezpieczeństwa (BS).

5. Wcisnąć przycisk sterowania (BC). Mikser zaczyna funkcjonować.

6. Uwolnić przycisk bezpieczeństwa (BS).

7. W celu zatrzymania pracy urządzenia, należy uwolnić przycisk sterowania (BC).

• URUCHOMIENIE W TRYBIE CIĄGŁYM (dotyczy wszystkich urządzeń)

Dokonać operacji podanych w punktach od **1 do 6**.

7. Przytrzymując włączony przycisk sterowania (BC), wcisnąć przycisk blokowania (BV).

8. Uwolnić przycisk sterowania (BC).

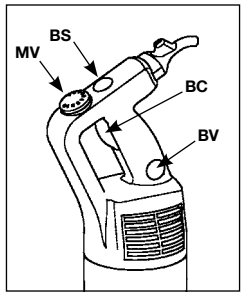
9. Uwolnić przycisk blokowania (BV). Mikser funkcjonuje samodzielnie.

10. W celu zatrzymania pracy urządzenia, należy wcisnąć przycisk sterowania (BC) i uwolnić go.

- **URUCHOMIENIE W TRYBIE REGULACJI OBROTÓW (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)**

Dokonać operacji podanych w punktach od **1 do 6**.

7. Zmienić prędkość silnika przekręcając pokrętło w kierunku mini lub maxi w zależności od wymaganej prędkości.



Funkcja trzepaczki (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra): **prędcość od 250 do 1500 obr/min.**

Funkcja mikser (MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra): **prędcość od 1500 do 9000 obr/min.**

Funkcja narzędzia do mieszania (MP 450 FW XL Ultra, w opcji dla modeli MP350 Combi MP 350 Combi Ultra i MP 450 Combi Ultra): **prędcość od 160 do 510 obr/min.**

Zalecane jest rozpoczęcie pracy urządzenia na niskich obrotach w funkcji trzepaczki.

Automatyczne utrzymanie prędkości: Po wybraniu odpowiedniej prędkości, urządzenie powinno pracować samodzielnie. Prędkość pozostaje stała bez względu na zmianę konsystencji wyrabianego produktu.

- **FUNKCJA PUREE (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)**



W funkcji trzepaczki, samoregulowana prędkość jest specjalnie opracowana do przygotowywania puree (ruch przrywany).

Puree należy przygotowywać na najniższej prędkości. W celu ustawienia tej prędkości, należy przekręcić przełącznik w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara, aż do oporu. Prędkość stosowana do puree jest oznaczona na przełączniku zmiennej prędkości trójkątem.

- **KABEL ZASILAJĄCY**

Po oczyszczeniu urządzenia kabel zasilający należy zwinąć, nie napinając nadmiernie, wokół przewidzianych do tego celu nosków, co wpłynie na przedłużenie jego trwałości.



WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

UWAGA

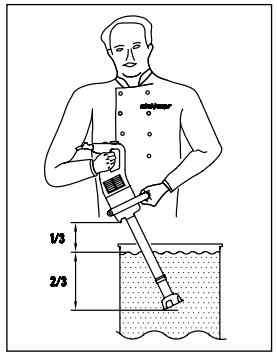
Bez względu na przyjętą pozycję roboczą, w celu zapewnienia bezpieczeństwa pracy, należy ułożyć obie ręce we wskazanych poniżej miejscach i trzymać je zawsze jak najdalej od elementów obrotowych i tnących.

W celu bezpiecznego użytkowania, właściwej ergonomii pracy oraz zwiększenia poręczności, należy stosować „zdejmowany uchwyt".

Uchwyt pasuje do wszystkich mikserów z linii Large, w tym do modeli Combi (oprócz MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP).

Należy trzymać urządzenie jednocześnie za uchwyt główny oraz za zdejmowany uchwyt.

Ponadto zaleca się trzymanie urządzenia w pozycji lekko pochylonej, aby końcówka w kształcie dzwonu nie stykała się z dnem naczynia.



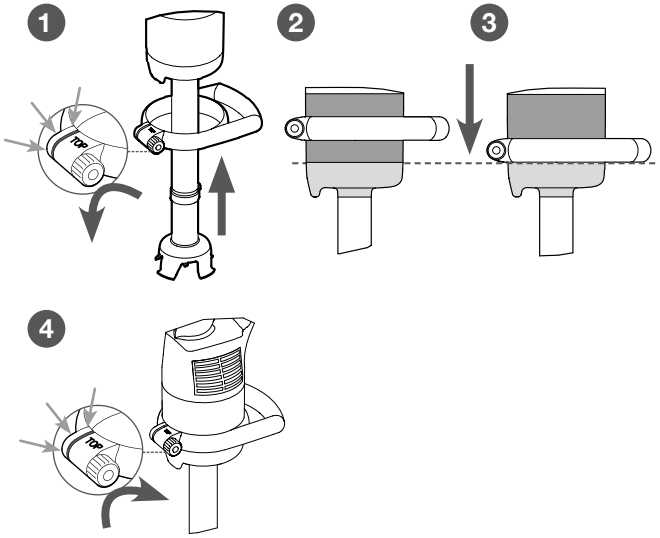
Jednak w przypadku urządzeń z linii specjalnej do patelni (MP 350 Ultra TP, MP 800 Turbo TP) pierścień zabezpieczający usytuowany na brzegu końcówki można oprzeć o dno miski, aby urządzenie łatwiej się przemieszczało, co usprawni manipulowanie nim. Musi ono jednak być stale nachylone na tyle, aby zapewnić jak najlepsze miksowanie składników.

Montaż uchwytu:

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac, odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nasunąć zdejmowany uchwyt na obudowę silnika od dołu miksera (1), zwracając uwagę, aby:
  - Wskaźnik **„TOP"** był skierowany w stronę „silnika" urządzenia (1).
  - Odkręcić pokrętło ze stali nierdzewnej w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (1), aż uchwyt będzie można umieścić nieco powyżej aluminiowej obudowy, jak pokazano w etapie (2).

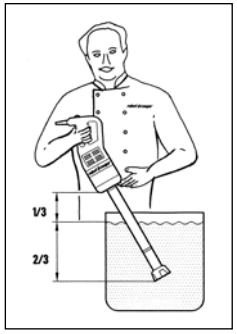
Uwaga: Przy zakładaniu pilnować, by elastomerowa uszczelka była zawsze ułożona równo z profilem zdejmowanego uchwytu (1).

- Popchnąć uchwyt do dołu, aż do oporu na aluminiowej obudowie (3).
- Zamocować uchwyt w pozycji docelowej, dokręcając pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (4), a następnie maksymalnie je zablokować.



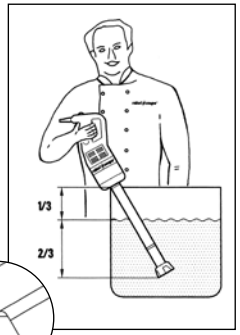
• FUNKCJA NOŻA

W celu zwiększenia ergonomii pracy lub w przypadku, gdy urządzenie nie jest wyposażone w zdejmowany uchwyt, należy trzymać urządzenie jednocześnie za uchwyt i za podstawę obudowy silnika. Urządzenie należy trzymać w pozycji lekko pochylonej, zwracając uwagę, aby dzwon nie dotykał dna zbiornika.

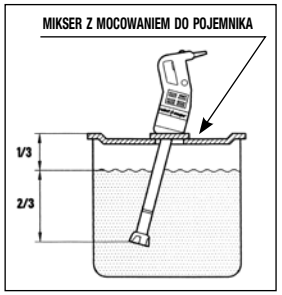


Można również oprzeć urządzenie na brzegu garnka w pozycji lekko przechylonej upewniając się, że dzwon nie jest w kontakcie z dnem naczynia.

W takim przypadku wolna ręka powinna spoczywać na zabezpieczeniu uchwytu (lub przynajmniej powinna być jak najbardziej oddalona od elementów tnących i obrotowych).



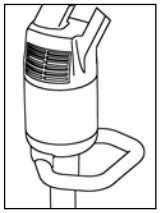
W przypadku użycia miksera z podstawą garnka, należy sprawdzić, czy mikser znajduje się w samym środku naczynia, jest lekko przechylony, a dzwon nie jest w kontakcie z dnem garnka.



W celu uniknięcia odprysków, należy ciągle sprawdzać, czy dzwon jest wystarczająco zanurzony, a otwory wentylacyjne zespołu silnikowego nie są w kontakcie z płynem.

W celu optymalnej wydajności, ramię miksera powinno być zanurzone do ⅔ długości.

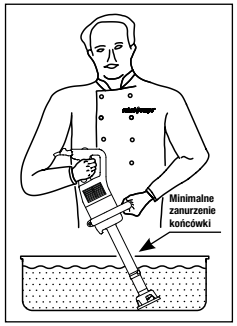
MP 800 Turbo / Specjalne miksery TP do patelni



Specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i jego łatwe przemieszczanie.

Specjalna linia do patelni

Aby zapewnić jak największą ergonomię pracy, należy trzymać urządzenie jednocześnie za uchwyt główny oraz za zdejmowany uchwyt. Pierścień zabezpieczający na brzegu końcówki umożliwia przesuwanie urządzenia po dnie patelni, zawsze w pozycji lekko pochylonej.

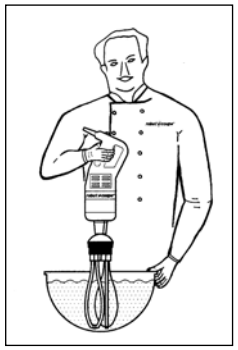


Zalecane jest nachylenie od 20° do 45°.

Należy dbać o dostateczne zanurzenie końcówki, aby nie dopuścić do rozprysków, i unikać kontaktu otworów wentylacyjnych silnika z cieczami. Aby urządzenie pracowało jak najbardziej efektywnie, końcówka w kształcie dzwonu musi być całkowicie zanurzona.

• FUNKCJA TRZEPACZKI

Dla zwiększenia ergonomii pracy, zaleca się trzymać urządzenie jednocześnie za uchwyt i podstawę zespołu silnikowego.



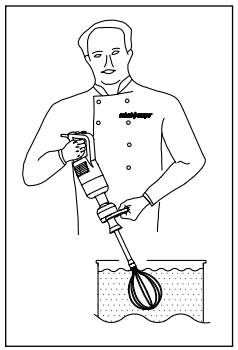
Urządzenie można również trzymać jedną ręką za uchwyt, a drugą ręką przytrzymywać ewentualnie naczynie.

Podczas wyrabiania produktu, zalecane jest przesuwanie trzepaczek w celu zapewnienia jego idealnej konsystencji.



Nie wskazane jest, aby trzepaczki dotykały ścian naczynia.

W celu optymalnej wydajności, ramię trzepaczki powinno być zanurzone minimum do ⅕ długości. Zaleca się również rozpoczynać pracę na małej prędkości.

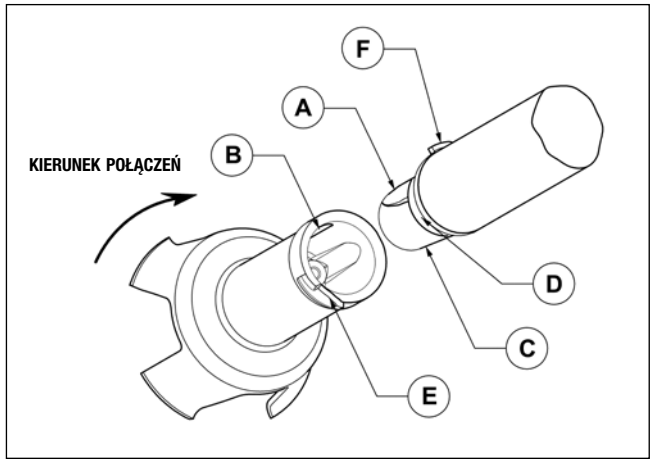


Rączka na narzędziu do mieszania zapewnia dobry chwyt urządzenia.

MONTAŻ & DEMONTAŻ

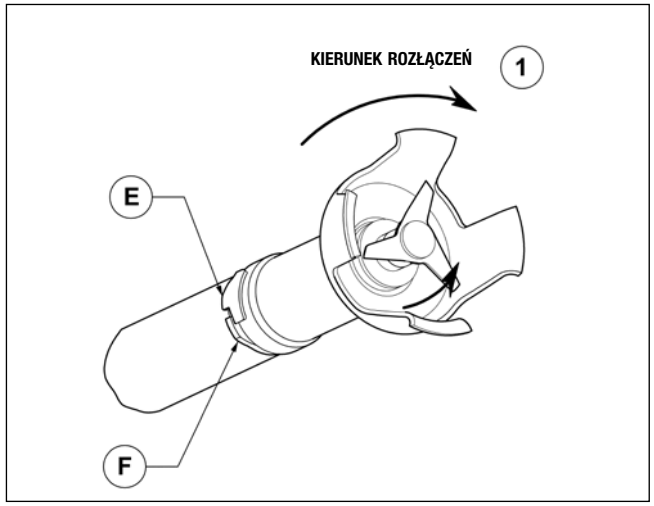
• FUNKCJA NOŻA

Montaż dzwonu na przewodzie (dotyczy wszystkich modeli)



- Upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone.
- Ustawić na jednej linii płaskąt **A** końcówkę stożkowej części przewodu i wewnętrzny palec **B** dzwonu.
- Włożyć stożkową część **C** przewodu do dzwonu. Kiedy pierścień jest w kontakcie z uszczelką przewodu **D**, przekręcić dzwon zgodnie z kierunkiem oznaczonym strzałką (patrz rysunek) w celu połączenia zaczepu dzwonu **E** i zaczepu przewodu **F**, aż do lekkiego zblokowania.

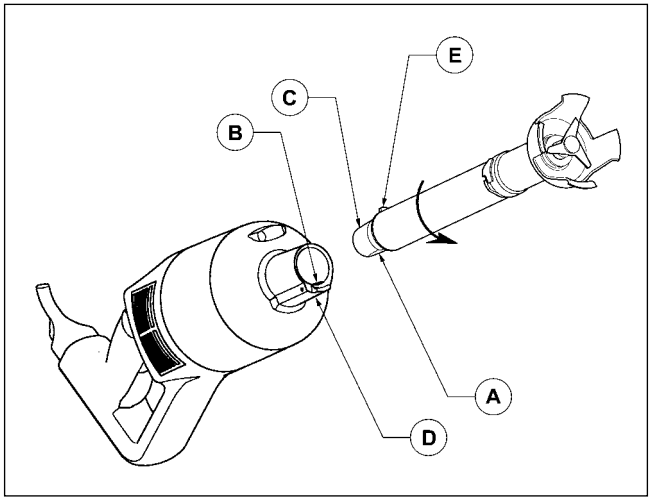
Zdejmowanie dzwonu z przewodu (dotyczy wszystkich modeli)



- Upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone.
- Przekręcić dzwon w kierunku oznaczonym strzałką **1** (patrz rysunek) w celu odłączenia zaczepu dzwonu **E** i zaczepu przewodu **F**. Okręcić całkowicie i wyjąć dzwon z przewodu.

Montaż przewodu na zespole silnikowym (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP)

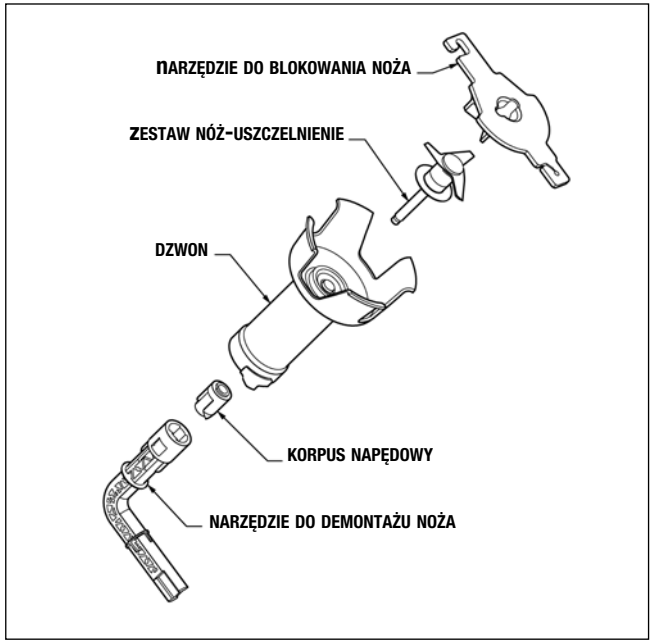
- Upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone.
- Ustawić na jednej linii płaską **A** końcówkę stożkowej części **C** przewodu i wewnętrzny palec **B** aluminiowej obudowy.
- Włożyć całą stożkową część **C** przewodu do aluminiowej obudowy.
- Przekręcić przewód w kierunku oznaczonym strzałką (patrz rysunek), aż do lekkiego zblokowania.



Zdejmowanie przewodu z zespołu silnikowego (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP

- Upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone.
- Przekręcić przewód w kierunku odwrotnym do kierunku montażu.
- Okręcić całkowicie i wyjąć przewód z aluminiowej obudowy.

Demontaż noża

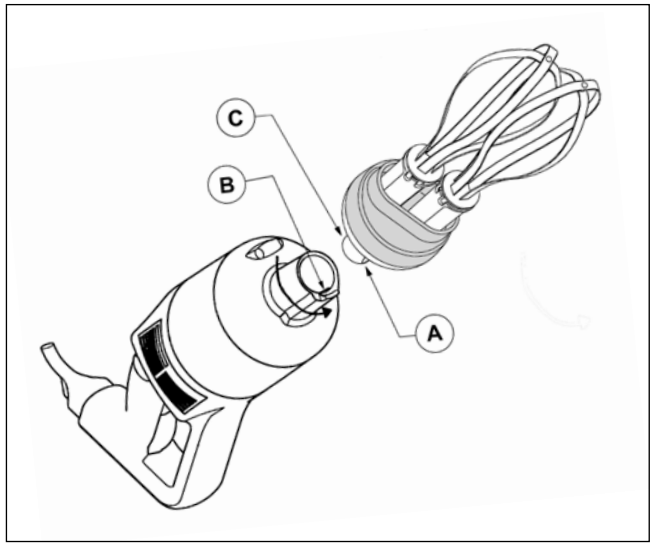


- W celu bezpiecznego demontażu noża, należy go trzymać używając narzędzia do blokowania, rękawicy ochronnej.
- Odkręcić korpus napędowy za pomocą narzędzia do demontażu.
- Po odkręceniu korpusu napędowego, nóż się wysuwa i można go umyć.

- **FUNKCJA TRZEPACZKI (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)**

Montaż obudowy na zespole silnikowym

- Upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone.
- Ustawić na jednej linii płaską **A** końcówkę stożkowej **C** obudowy trzepaczki i wewnętrzny palec **B** aluminiowej obudowy.
- Włożyć całą stożkową część **C** obudowy trzepaczki do aluminiowej obudowy.
- Przekręcić obudowę trzepaczki w kierunku oznaczonym strzałką (patrz rysunek), aż do lekkiego zblokowania.

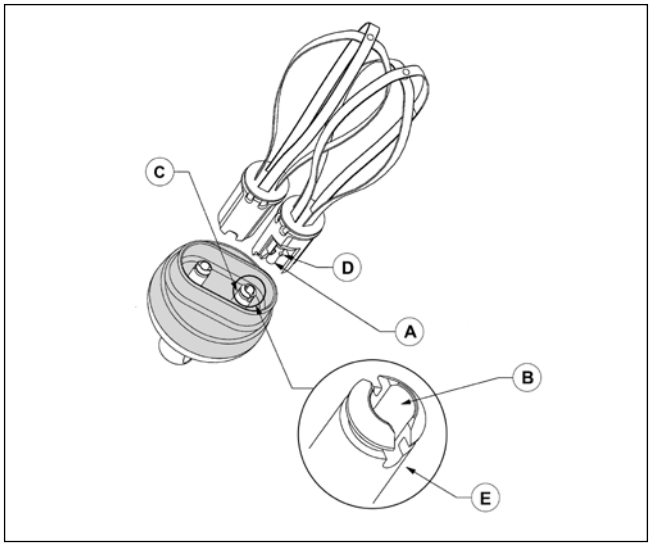


Demontaż obudowy

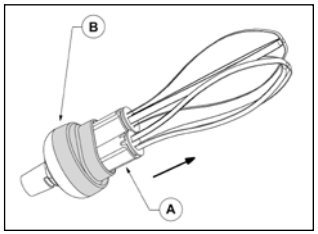
- Upewnić się, że urządzenie nie jest podłączone.
- Przekręcić obudowę trzepaczki w kierunku odwrotnym do kierunku montażu.
- Okręcić całkowicie i wyjąć obudowę trzepaczki z aluminiowej obudowy.

Montaż trzepaczek na obudowie

- Trzymać obudowę jedną ręką.
- Trzymać drugą ręką trzepaczkę, a następnie wprowadzić oś **A** pierwszej trzepaczki do otworu **B** osi obudowy trzepaczki. Ustawić palce napędowe **D** na jednej linii.
- Wciskając trzepaczkę na osi **C** obudowy, należy ją przekręcić, aby wprowadzić palce napędowe do rowków **E** osi **C** i dokładnie umocować trzepaczkę na osi.
- W celu sprawdzenia prawidłowego zamocowania trzepaczki na osi **C**, należy ją lekko pociągnąć za cięgna.
- Zamontować w taki sam sposób drugą trzepaczkę. Jeżeli nie można wcisnąć trzepaczki, należy ją wyciągnąć, przekręcić o ¼ obrotu i ponowić operację.



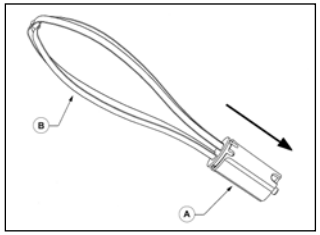
Zdejmowanie trzepaczek z obudowy



Pociągnąć wypychacz **A** w kierunku oznaczonym strzałką przytrzymując go jedną ręką, a drugą trzymając obudowę **B**.

Demontaż wypychacza

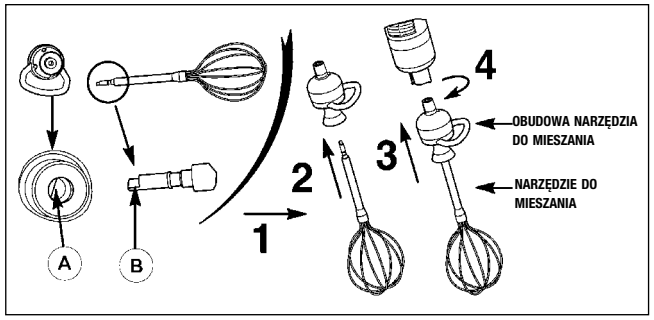
- Trzymać jedną ręką trzepaczkę za cięgna **B**.
- Pociągnąć wypychacz **A** drugą ręką w kierunku oznaczonym strzałką (patrz rysunek).



Podstawa, nóż (zestaw opatentowany przez Robot-Coupe) i **całkowicie demontowalna trzepaczka** zapewniają łatwe czyszczenie, doskonałą higienę i proste użycie.

• FUNKCJA NARZĘDZIA DO MIESZANIA (MP 450 FW XL Ultra) W opcji dla modeli MP 350 Combi Ultra i MP 450 Combi Ultra

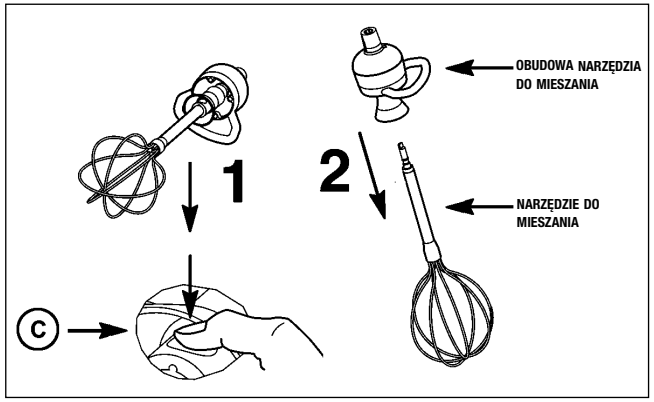
Montaż narzędzia do mieszania na jego obudowie:



Ustawić w jednej linii płaską część narzędzia do mieszania **B** i płaską część obudowy mieszadła **A**.

Po zamontowaniu narzędzia do mieszania na obudowie, wystarczy wetknąć narzędzie do zespołu silnikowego przekręcając go w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara.

Zdejmowanie narzędzia do mieszania z jego obudowy:



W celu wyjęcia narzędzia do mieszania z obudowy, wystarczy wcisnąć przycisk **C** i narzędzie do mieszania zostanie momentalnie usunięte. Następnie wystarczy zdjąć obudowę z zespołu silnikowego.

UŻYTKOWANIE & WYROBY

Funkcja miksera pozwala na wykonanie wszelkiego rodzaju miksowania w krótkim czasie, a funkcja trzepaczki pozwala na ubijanie i mieszanie wyrabianych produktów. W celu otrzymania wymaganego rezultatu, zalecane jest zachowanie szczególnej uwagi podczas przygotowywania wyrobów.

RESTAURACJE - GARMAŻERNIE

Funkcja noża

- Zupy / Zupy miksowane / Rosoły
- Puree z jarzyn : marchewka, szpinak, seler, rzepa, haricots verts, itd.
- Kremy : z jarzyn, ryby, itd.
- Przeciery owocowe
- Sosy : z przyprawami, rouille, zagęszczony, ze śmietaną, pomidorowy, z pietruszką, itd.
- Zupy ze skorupiaków : langusty, raki itd.
- Ciasto nakeśnikowe

Funkcja trzepaczki

- Puree z ziemniaków (świeże lub płatki)
- Ciasto naleśnikowe
- Majonez
- Piana z białek
- Krem czekoladowy
- Śmietaną
- Bita śmietaną
- Twarog, itd.

Funkcja miksera (FW XL)

Mieszanie i homogenizacja lżejszych mas:

- puree i zup na bazie odwodnionych płatków;
- baz sosów, wody w żelu, jednorodnych mas, mieszanek itp.

Mikser ten nie jest przeznaczony do przygotowywania gęstych ciast i puree."

OBRÓBKA PRODUKTÓW DLA LABORATORIÓW FARMACEUTYCZNYCH I CHEMICZNYCH

- Mieszanki : produkcja maści, kremów, pasti, itd., zawiesina.

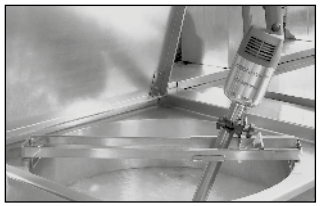
MOCOWANIE DO POJEMNIKA

Pozwalają na łatwe przechylenie miksera lub jego samodzielną pracę. Wykonane z nierdzewnej stali i całkowice demontowalne, są łatwe do mycia i bardzo praktyczne w użiciu.

• ZAMOCOWANIA REGULOWANE

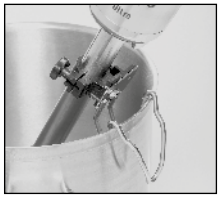
3 zamocowania do pojemnika dostarczane w opcji. Są dostosowane do rozmiarów naszyń:

- do naczyń o Ø od 330 do 650 mm.
- do naczyń o Ø od 500 do 1000 mm.
- do naczyń o Ø od 850 do 1300 mm.



• UNIWERSALNE MOCOWANIE DO POJEMNIKA

Do wszystkich Ø naczyń



HIGIENA

Sprzęt powinien być czysty na wszystkich etapach produkcji.

Przed przystąpieniem do przygotowywania innego rodzaju produktu, urządzenie należy dokładnie umyć przy użyciu środków czyszcząco-odkażających.

UWAGA: NIGDY NIE UŻYWAĆ CZYSTEGO ŚRODKA JAVEL

- Nie stosować następujących produktów:

- Produkty czyszczące ścierne.
- Rozpuszczalniki.
- Metalowe gąbki do szorowania.
- Detergenty w proszku.
- Powyższe produkty mogą uszkodzić metalowe powierzchnie i tworzywo sztuczne blendera.

CZYSZCZENIE

UWAGA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem). Uwaga – narzędzia tnące

Po użyciu miksera do przygotowania ciepłych wyrobów, przed zdjęciem dzwonu należy ostudzić dolną część postawy lub trzepaczki zanurzając je w zimnej wodzie.

• ZESPÓŁ SILNIKOWY

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.

Przed ukończeniem wyrobu, należy szybko oczyścić ramię lub trzepaczkę, aby zapobiec przyleganiu produktów do ścian.

• PO KAŻDYM UŻYCIU

1) Odpowiedni pojemnik napełnić wodą o temperaturze 65 - 70° C i dodać płynu do mycia naczyń.
Uruchomić urządzenie na 20 sekund.

2) Odłączyć blender.

3) Za pomocą szczotki wyczyścić zewnętrzne części ramienia i dzwonu, używając ciepłej wody i ewentualnie wcześniej zastosowanego środka myjącego.

4) Wypłukać letnią wodą. Ponownie podłączyć urządzenie i uruchomić je na 10 – 15 sekund.

POD KONIEC DNIA

5) Koniecznie odłączyć urządzenie, a następnie zdemontować dzwon stopy w celu uniknięcia kondensacji.

6) Wymontować poszczególne elementy dzwonu za pomocą narzędzia do demontażu i ochrony. Zachować ostrożność, by nie uszkodzić powierzchni wału nożowego i uszczelek obudowy. Umyć każdy element, nie używać agresywnego środka myjącego. Noże posiadają ostre krawędzie i z tego względu należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

7) Zanurzyć stopę bez dzwonu w łagodnym roztworze detergentu przez 1 min, opłukać i pozostawić do wyschnięcia przed ponownym założeniem dzwonu.

8) Po wyczyszczeniu należy dobrze osuszyć poszczególne elementy, aby uniknąć korozji.

UWAGA

Wewnątrz dzwonu nie mogą znajdować się żadne ciecze ani składniki poza skroplinami powstałymi w wyniku kondensacji.

W przypadku obecności cieczy lub składników w dzwonie należy obowiązkowo:

- **wymienić wkład,**
- **wyczyścić i zdezynfekować dzwon oraz końcówkę stopy, aby nie dopuścić do skażenia produktów.**

Po każdym użyciu miksera należy:

- **zdemontować dzwon, aby usunąć z niego skropliny, i sprawdzić, czy nie przedostały się do niego produkty spożywcze. Aby usunąć skropliny, wystarczy pozostawić zdemontowany dzwon do wyschnięcia.**
- **zaleca się, aby do czyszczenia dzwonu i końcówki stopy nie stosować zbyt agresywnych detergentów.**

• NÓŻ

Nóż należy zdjąć z dzwonu, aby dokładnie oczyścić urządzenie.

Po umyciu noża, **dokładnie wysuszyć ostrza,** aby zapobiec ewentualnemu utlenieniu. Noże posiadają ostre krawędzie i z tego względu należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

• OBUDOWA TRZEPACZKI

Nigdy nie zanurzać obudowy trzepaczki w wodzie.

Wyczyścić suchą szmatką jednorazowego użytku.

Nie myć obudowy trzepaczki w zmywarce.

• TRZEPACZKA

Trzepaczki można myć ręcznie lub w zmywarce.

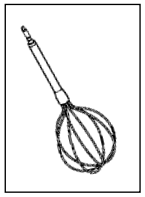
W celu dokładnego wyczyszczenia, zaleca się zdjąć wypychacz trzepaczki.

• OBUDOWA NARZĘDZIA DO MIESZANIA



Nigdy nie zanurzać obudowy narzędzia do mieszania w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki. Nie należy myć obudowy narzędzia do mieszania w zmywarce.

• NARZĘDZIE DO MIESZANIA



Narzędzie do mieszania można myć ręcznie lub w zmywarce. Można je również czyścić lekko zwilżoną szmatką.

UWAGA

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące ńp. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.

KONSERWACJA

• NÓŻ

Wynik krojenia zależy głównie od stanu ostrzyi ich zużycia. Nóż ulega bowiem zużyciu i należy go od czasu do czasu wymienić w celu uzyskania niezmiennej jakości produktu końcowego.

Przy każdej wymianie noża, zaleca się wymienić również pierścień prowadnicy i uszczelki.

• TRZEPACZKA

Rezultat wyrobu zależy głównie od stanu cięgien i ich stopnia zużycia. Wskazane jest więc wymieniać je okresowo w celu otrzymania optymalnej jakości wyrobu gotowego.

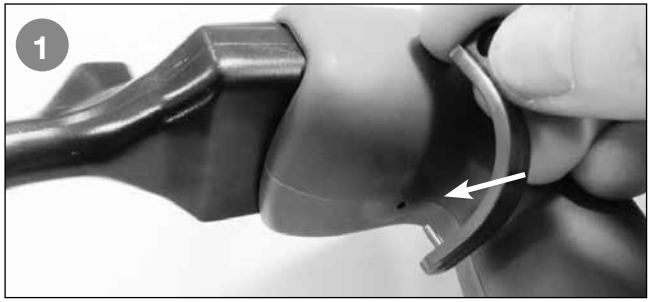
• KABEL ZASILAJĄCY

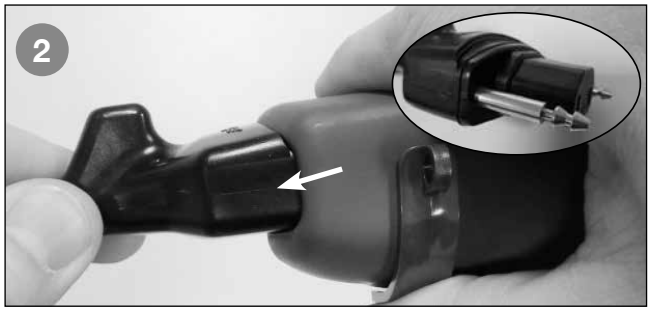
Aby zapewnić bezpieczeństwo podczas używania urządzenia, kabel zasilający musi być w nienagannym stanie. Kabel zasilający jest częścią narażoną na liczne obciążenia. W razie uszkodzenia (przecięcie, stopienie itp.) należy go wymienić.

Wymiana kabla zasilającego:

1) Użyć narzędzia do demontażu, dostarczonego wraz z nowym kablem zasilającym.

2) Nacisnąć przycisk (patrz zdjęcie) i wyciągnąć kabel, nie puszczając narzędzia do demontażu.

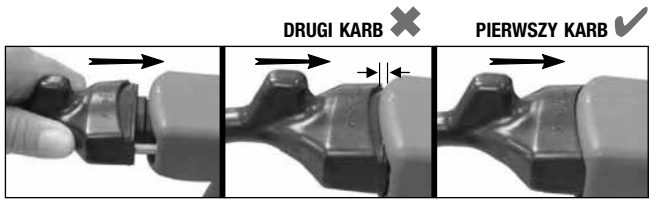




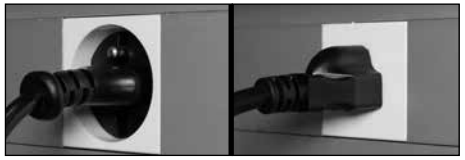
3) Ponowny montaż nowego kabla:

Podłączyć złącze "Easy-Plug" do bloku silnika.

Przed jakimkolwiek działaniem upewnić się, że wtyczka nie jest podłączona do sieci elektrycznej.



Podłączyć wtyczkę do sieci elektrycznej.



Upewnić się, czy wtyczka kabla zasilającego jest właściwie wetknięta (należy wcisnąć aż do zakotwienia dwóch wpustów). W przeciwnym razie przyciski sterowania nie będą działać.

Po podłączeniu kabla do uchwytu, a następnie do sieci zielona dioda wskazuje na obecność napięcia elektrycznego w kablu, właściwe podłączenie kabla do urządzenia i jego prawidłowe działanie.



Wyłącznie w przypadku urządzeń 120V/60Hz: zielona lampka kontrolna nie zapala się w momencie podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej, lecz włącza się dopiero po naciśnięciu przycisku sterowania (BC).

• USZCZELKA PODSTAWY

W celu zachowania doskonałej szczelności między dzwonem i ramieniem, należy koniecznie regularnie sprawdzić stopień zużycia uszczelki i w razie potrzeby wymienić ją.

• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Pierścień uszczelniający ramienia można naoliwić (używać oleju spożywczego).

W celu zachowania doskonałej szczelności silnika, zaleca się regularnie sprawdzić stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go.

Pierścień uszczelniający można łatwo wymienić, gdyż nie wymaga to wymontowania silnika. Zalecamy więc ciągle uważać, aby był on w dobrym stanie.

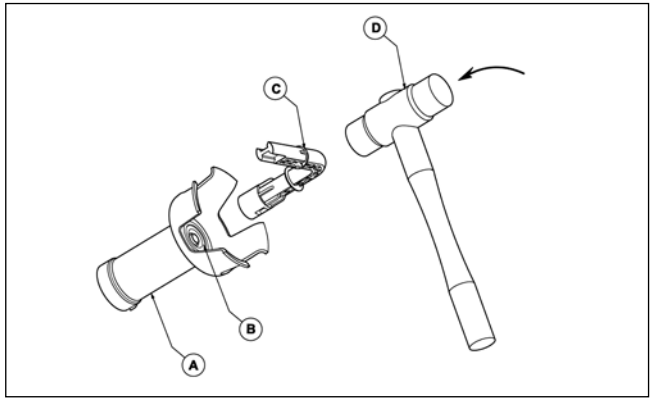
• WKŁAD

Wkład należy wymienić w przypadku:

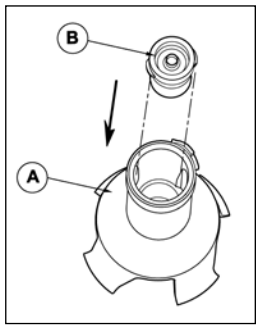
- Przedostania się płynu do podstawy
- Luzu noża

1) Demontaż wkładu:

Umieścić na wkładzie **B** narzędzie do demontażu noża **C**. Aby wyjąć wkład z obudowy, należy stucnąć młotkiem **D** w narzędzie do demontażu **C**.



2) Montaż wkładu:



Ustawić zaszepy wkładu **B** na jendej linii z rowkami w dzwonu **A**. Popchnąć wkład ręką zgodnie z kierunkiem oznaczonym strzałką, a następnie zablokować w dzwonu za pomocą narzędzia do demontażu noża.

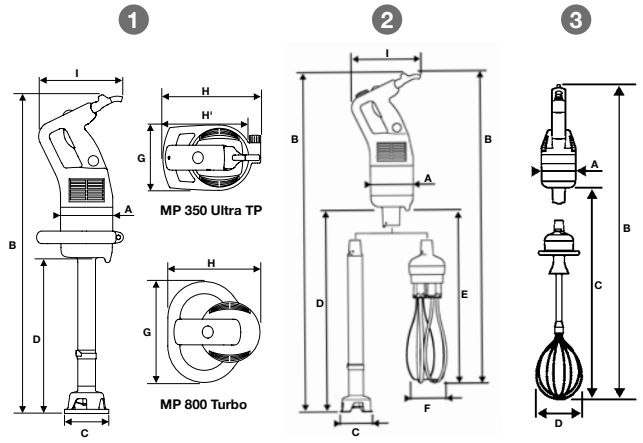
⚠ UWAGA

<u>Sprawdzić okresowo:</u>

- **Stan szczelności uszczelek 3 przycisków. Nie powinno być na nich żadnego śladu pęknięcia, gdyż nie zapewniałoby to szczelności.**
- **Stan korpusu miksera. Nie powinno być na nim żadnego śladu pęknięcia, ani żadnej szczeliny umożliwiającej dostęp do części elektrycznych.**

DANE TECHNICZNE

• WAGA & WYMIARY



	Wymiary (mm)										Waga (kg)	
Modele 1	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**H'**	**I**	Netto	Brutto
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

Modele 2	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**H'**	**I**	Netto	Brutto
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

Modele 3	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**H'**	**I**	Netto	Brutto
Zespół silnikowy MP Combi + Narzędzie do mieszania / MP 450 FW XL Ultra	125	1205	815	175						200	6	9,8

• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dBą.

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe
MP 350 Ultra, MP 350 Ultra TP

Silnik	Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	9500	2,1
120 V / 60 Hz	9300	3,7
220 V / 60 Hz	9000	2,0

Urządzenie jednofazowe **MP 350 V.V. Ultra**

Silnik	Mikser Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	od 1500 do 9000	2,1
120 V / 60 Hz	od 1500 do 9000	3,7
220 V / 60 Hz	od 1500 do 9000	2,0

Urządzenie jednofazowe **MP 450 Ultra**

Silnik	Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	9500	2,3
120 V / 60 Hz	9300	4,5
220 V / 60 Hz	9000	2,2

Urządzenie jednofazowe **MP 450 V.V. Ultra**

Silnik	Mikser Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	od 1500 do 9000	2,3
120 V / 60 Hz	od 1500 do 9000	4,5
220 V / 60 Hz	od 1500 do 9000	2,2

Urządzenie jednofazowe **MP 550 Ultra**

Silnik	Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	9500	3,5
120 V / 60 Hz	9300	6,5
220 V / 60 Hz	9000	3,3

Urządzenie jednofazowe **MP 600 Ultra**

Silnik	Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	9500	3,4
120 V / 60 Hz	9300	6,8
220 V / 60 Hz	9000	3,2

Urządzenie jednofazowe
MP 800 Turbo, MP 800 Turbo TP

Silnik	Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	9500	4,5
120 V / 60 Hz	9300	7,5
220 V / 60 Hz	9000	2,0

Urządzenie jednofazowe **MP 350 Combi Ultra**

Silnik	Mikser Prędkość (obr/min.)	Trzepaczka Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	od 1500 do 9000	od 250 do 1500	2,1
120 V / 60 Hz	od 1500 do 9000	od 250 do 1500	3,7
220 V / 60 Hz	od 1500 do 9000	od 250 do 1500	2,0

Urządzenie jednofazowe **MP 450 Combi Ultra**

Silnik	Mikser Prędkość (obr/min.)	Trzepaczka Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	od 1500 do 9000	od 250 do 1500	2,3
120 V / 60 Hz	od 1500 do 9000	od 250 do 1500	4,5
220 V / 60 Hz	od 1500 do 9000	od 250 do 1500	2,2

Urządzenie jednofazowe
MP 450 FW Ultra / MP 450 FW XL Ultra

Silnik	Mikser Prędkość (obr/min.)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	od 250 do 1500	2,3
120 V / 60 Hz	od 250 do 1500	4,5
220 V / 60 Hz	od 250 do 1500	2,2

BEZPIECZEŃSTWO

⚠ UWAGA

Nóż i ostrza są narzędziami tnącymi. Należy ostrożnie się nimi posługiwać.

Miksery ręczne ROBOT-COUPE są wyposażone w system bezpieczeństwa składający się z:

- zabezpieczenia sterowania
- termicznego zabezpieczenia funkcjonowania
- zabezpieczenia przed przetężeniem
- zabezpieczenie przed brakiem napięcia.
- Wskaźnik przeciążenia
- Bezpieczeństwo podczas montażu kabla

• Zabezpieczenia sterowania

System ten zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Prawidłowe uruchomienie urządzenia wymaga bowiem wciśnięcia obydwóch przycisków sterowania. Sposób uruchamiania urządzenia jest podany w paragrafie „URUCHOMIENIE” (strona 150).

• Termicznego zabezpieczenia funkcjonowania

W przypadku przedłużonego funkcjonowania urządzenia, ustawia się ono automatycznie w trybie zabezpieczenia termicznego. Należy wtedy poczekać do całkowitego ochłodzenia urządzenia (około 30 min) i przystąpić do operacji „URUCHOMIENIE” (strona 150).

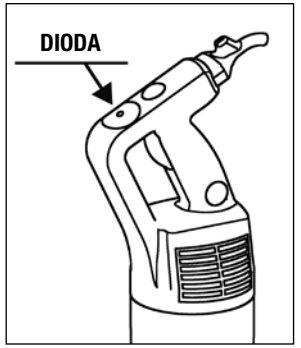
• Zabezpieczenia przed przetężeniem

W przypadku przeciążenia urządzenia (łyżka lub sprzęt kuchenny w garnku) lub użycia miksera do wyrobów zbyt gęstych, silnik zatrzymuje się. Zatrzymanie silnika oznacza, że przygotowywany wyrób jest zbyt gęsty lub nie nadaje się do przygotowania przy użyciu miksera ręcznego. W celu ponownego uruchomienia urządzenia, należy przystąpić do operacji „URUCHOMIENIE” (strona 150).

• Zabezpieczenie przed brakiem napięcia

W przypadku przerwy w zasilaniu lub wyłączenia urządzenia z sieci, urządzenie może być ponownie uruchomione wyłącznie poprzez przystąpienie do etapu „URUCHOMIENIE” (strona 150).

• Wskaźnik przeciążenia (MP 600 Ultra, MP 800 Turbo i MP 800 Turbo TP)



W przypadku przeciążenia urządzenia lub użycia miksera do wyrobów zbyt gęstych, wskaŰnik przeciążenia mruga przez 5 sekund w celu ostrzeżenia o wyłączeniu silnika. Zatrzymanie to oznacza, że przygotowywany wyrób jest zbyt gęsty lub nie nadaje się do przygotowania przy użyciu miksera ręcznego.

W takim przypadku, ponowne uruchomienie miksera jest możliwe. Urządzenie jednak zatrzyma się, jeżeli konsystencja wyrobu nie zostanie zmieniona.

• Bezpieczeństwo podczas montażu kabla

Przed podłączeniem kabla do sieci należy upewnić się co do:

1) Nienagannego stanu kabla.

2) Sprawdzić, czy kabel jest odpowiednio podłączony do rękojeści urządzenia. W przeciwnym wypadku odnieść się do procedury „URUCHOMIENIA” (strona 150).

⚠ DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia (nie zanurzonego w składnikach).

Przed demontażem ramienia, dzwonu lub trzepaczek, należy sprawdzić czy urządzenie jest wyłączone.

Wskazane jest lekko przechylić urządzenie, aby upewnić się czy dzwon nie jest w kontakcie z dnem naczynia.

W przypadku urządzeń ze specjalnej linii do patelni (MP 350 Ultra TP, MP 800 Turbo TP) za-leca się oparcie miksera o dno naczynia, aby ułatwić pracę i przemieszczanie urządzenia.

Pierścień ochronny na brzegu końcówki umożliwia przesuwanie urządzenia po dnie naczy-nia i ułatwia manewrowanie nim.

Urządzenie musi jednak być stale nachylone na tyle, aby zapewnić jak najlepsze miksowanie składników (od 20° do 45°).

Należy dbać o dostateczne zanurzenie końcówki, aby nie dopuścić do rozprysków, i unikać kontaktu otworów wentylacyjnych silnika z cieczami.

Aby urządzenie pracowało jak najbardziej efektywnie, końcówka w kształcie dzwonu musi być całkowicie zanurzona.

PROCEDURA KONTROLNA W PRZYPADKU ZATRZYMANIA PRACY URZĄDZENIA

Najpierw należy dokładnie określić przyczynę zatrzymania pracy urządzenia.

- **W przypadku przerwy w zasilaniu lub wyłączenia z sieci (zielona dioda napięcia jest zgaszona).**

- Uwolnić przycisk sterowania (BC).
- Usunąć przyczynę wystąpienia problemu.
- Uruchomić ponownie urządzenie zgodnie z procedurą „URUCHOMIENIE” (strona 150).

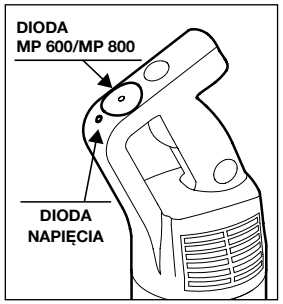
- **W przypadku przegrzania urządzenia (zielona dioda napięcia jest zapalona).**

- Uwolnić przycisk sterowania (BC).
- Wyłączyć urządzenie z sieci.
- Poczekać kilka minut, aby silnik wystygł, a zabezpieczenie termiczne mogło się ponownie odblokować.
- Uruchomić ponownie urządzenie zgodnie z procedury „URUCHOMIENIE” (strona 150).

- **W przypadku nieustalonej przyczyny**

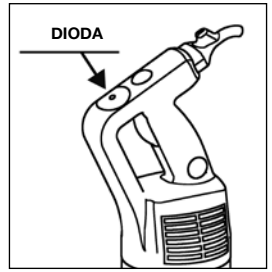
- Uwolnić przycisk sterowania (BC).
- Wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzić :
  - zasilanie,
  - wolne obroty noża w dzwonie (zablokowanie przez sprzęt kuchenny),
  - stan przewodu zasilania,
  - wolne obroty noża w dzwonie (zakleszczenie),
  - obroty wału napędowego. W tym celu, należy zdjąć dzwon z ramienia i sprawdzić ręcznie obroty wyjścia wału.

- **Jeśli zielona dioda napięcia jest zgaszona, sprawdź:**



- zasilanie sieciowe,
- podłączenie kabla do gniazdka sieciowego,
- prawidłowe połączenie kabla z uchwytem (strona 157),
- stan kabla (uszkodzenia). Jeśli kabel jest uszkodzony, sprawdź instrukcję wymiany na stronie 157.

- **Jeżeli wskaźnik mruga (MP 600 Ultra, MP 800 Turbo i MP 800 Turbo TP)**



W przypadku przeciążenia urządzenia lub użycia miksera do wyrobów zbyt gęstych, wskaźnik przeciążenia mruga przez 5 sekund w celu ostrzeżenia o wyłączeniu silnika. Zatrzymanie to oznacza, że przygotowywany wyrób jest zbyt gęsty lub nie nadaje się do przygotowania przy użyciu miksera ręcznego.

W takim przypadku, ponowne uruchomienie miksera jest możliwe. Urządzenie jednak się zatrzyma, jeżeli konsystencja wyrobu nie zostanie zmieniona.

W przypadku nie wymienionej usterki, należy się zgłosić do sprzedawcy lub przekazać urządzenie do serwisu posprzedażnego.

<u>PRZYPOMNIENIE</u>: Wyłącznie w przypadku urządzeń 120V/60Hz: zielona lampka kontrolna nie zapala się w momencie podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej, lecz włącza się dopiero po naciśnięciu przycisku sterowania (BC).

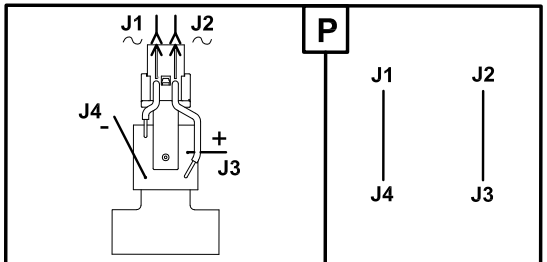
NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.

SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA

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~

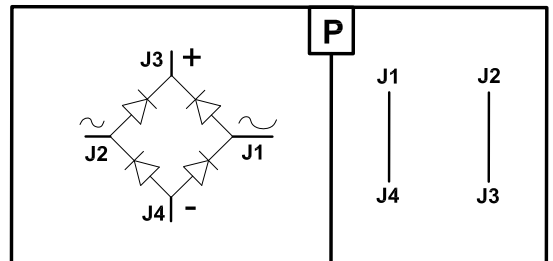


UNIQUEMENT ONLY - NUR
MP 600 Ultra - 120V/60Hz
MP 800 Turbo - 220-240V/50Hz
MP 800 Turbo - 220V/60Hz
MP 800 Turbo - 120V/60Hz

TOUS LES AUTRES MODELES
OTHER MODELS
ALLES ANDERES MODELL

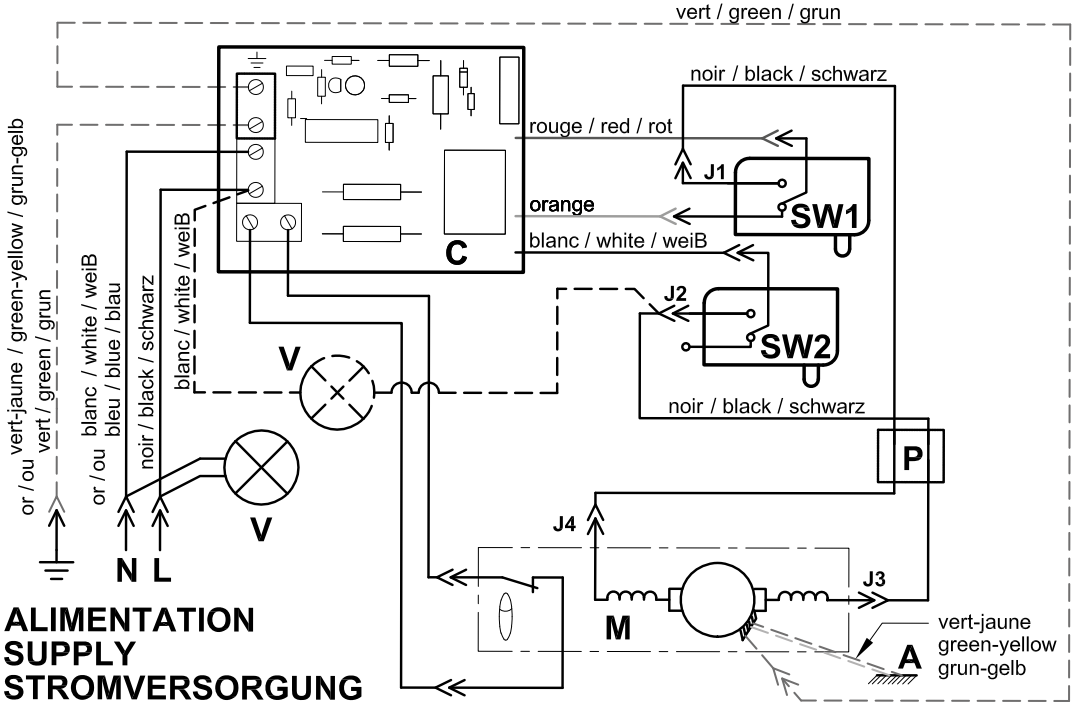
	Français	English	Deutsch
A	Carter aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
C	Unité de contrôle	Control unit	Kontrolleinheit
M	Moteur	Motor	Motor
P	Pont de diodes	Rectifier bridge	Brücke diode
SW1	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
SW2	Interrupteur marche/arrêt	On/off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

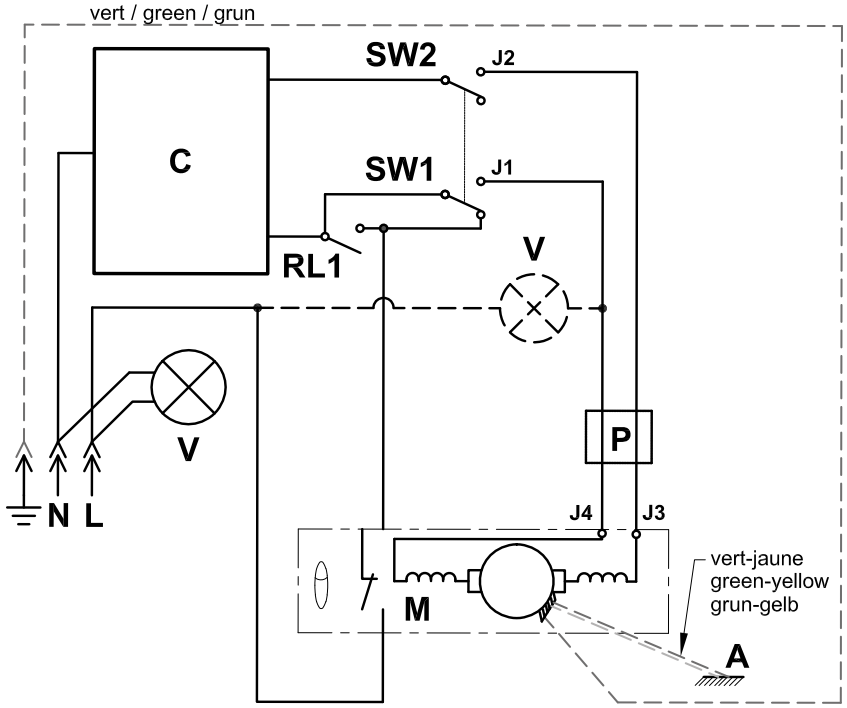
Seulement sur modèles 120V/60Hz
Only on 120V/60Hz version
Gibt es nur für den 120V/60Hz



UNIQUEMENT ONLY - NUR
MP 600 Ultra - 120V/60Hz
MP 800 Turbo - 220-240V/50Hz
MP 800 Turbo - 220V/60Hz
MP 800 Turbo - 120V/60Hz

TOUS LES AUTRES MODELES
OTHER MODELS
ALLES ANDERES MODELL



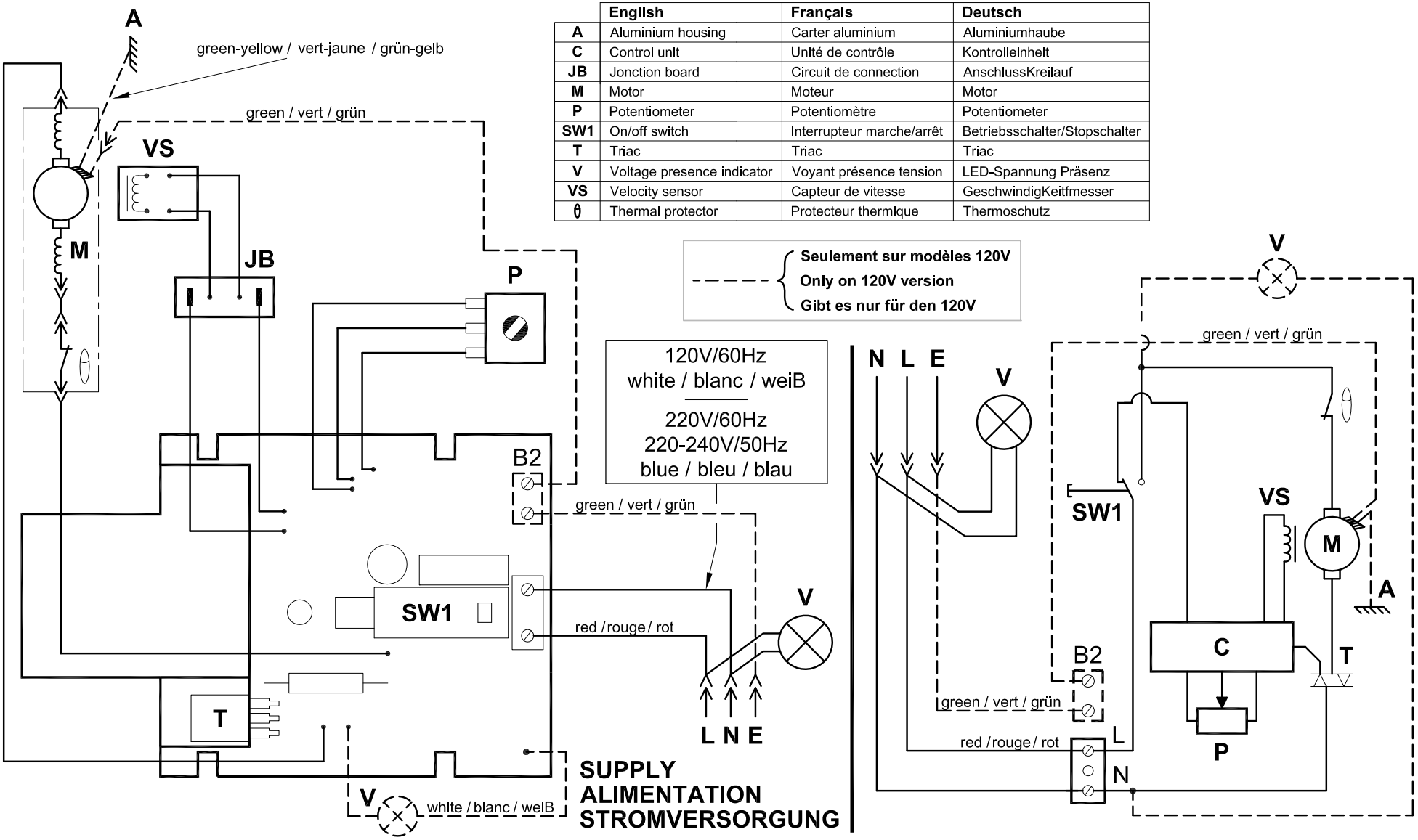


MP 350 Ultra Combi - MP 450 Ultra Combi - MP 450 Ultra FW - MP 350 Ultra V.V. - MP Ultra 450 V.V. - MP 450 Ultra FW XL

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

ELECTRIC DIAGRAM | SCHEMA ELECTRIQUE | ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	English	Français	Deutsch
A	Aluminium housing	Carter aluminium	Aluminiumhaube
C	Control unit	Unité de contrôle	Kontrolleinheit
JB	Jonction board	Circuit de connection	AnschlussKreilauf
M	Motor	Moteur	Motor
P	Potentiometer	Potentiomètre	Potentiometer
SW1	On/off switch	Interrupteur marche/arrêt	Betriebsschalter/Stopschalter
T	Triac	Triac	Triac
V	Voltage presence indicator	Voyant présence tension	LED-Spannung Präsenz
VS	Velocity sensor	Capteur de vitesse	GeschwindigKeitfmesser
θ	Thermal protector	Protecteur thermique	Thermoschutz





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

Service Clients
Belgique

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

Delegación comercial en España:

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

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

3700231450772 0

Réf. : **450 720 b** - 07/02/2024 - **RDM**