

robot coupe®



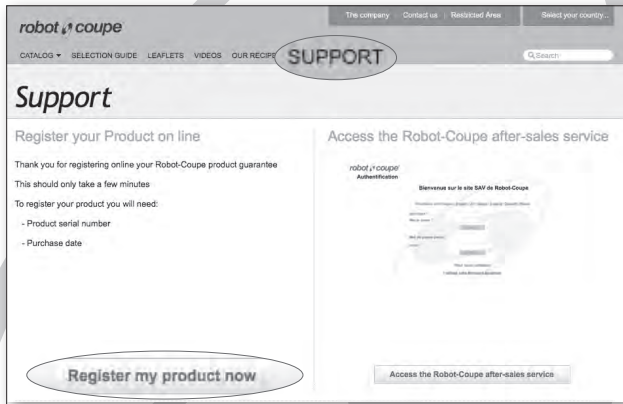
NEW
Register
your product
on line

MicroMix®



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®

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Svenska

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Försäkras om att apparater med beteckning enligt ovan, stämmer överens med och uppfyller:

- Huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - Direktiv 2006/42/EG – "Maskineri",
 - Direktiv 2006/95/EG – "Läggspänning",
 - Direktiv 2004/108/EG – "Elektromagnetisk kompatibilitet",
 - Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
 - Europeiska unionens förordning (EU) nr 10/2011 om material och produkter i plast avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
 - Direktiv 2002/95/EG – "Minskning av farliga substanser" (RoHS)
 - Direktiv 2002/96/EG "WEEE"
- Krav enligt europeisk harmoniserad standard samt standard för specifikation av hygien- och säkerhetskrav:
 - EN ISO 12100: 2010: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
 - EN 60204-1 -2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
 - EN 12852: Matberedare och blandare
 - EN 1678-1998: Grönsaksskärare
 - EN 454: Blandare-mixers
 - EN 12853: Handburna blandare och vispar (stavmixers)
 - EN 14655: Brödsnivare
 - EN 13208: Maskiner för beredning av grönsaker
 - EN 13621: Salladsslungor
 - EN 60529-2000: Skyddsklassning
 - IP 55 för elektriska kontroller
 - IP 34 för maskiner.

Montceau en Bourgogne, den 2 mars 2015

Alain NODET
Industriansvarig direktör



GARANTI

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

DU HAR JUST KÖPT EN MicroMix®

MASKINENS DRIFTTAGNING

- Elanslutning

IGÅNGSÄTTNING

- Start
- Start med varvtalsvariation

ARBETSSTÄLLNING

MONTERING & ISÄRTAGNING

- Kniv

HYGIEN

RENGÖRING

- Motorblock
- Stav och klocka
- Kniv och emulgeringsvispen

UNDERHÅLL

- Kniv
- Emulgeringsvispen

SÄKERHET

KONTROLLMETOD VID MASKINSTOPP

TEKNISKA DATA

- Dimensioner
- Arbetshöjd
- Bullernivå

STANDARD

TEKNISKA DATA

- Sprängskisser
- El- och kabeldragningschema

ROBOT-COUPÉ S.N.C. BEGRÄNSAD GARANTI

ROBOT-COUPÉ maskiner garanteras ett år fr.o.m. inköpsdatum. Garantin gäller den ursprungliga inköparen och tillämpas enbart om inköpet gjorts direkt hos -ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Om du köpt din ROBOT-COUPÉ via en återförsäljare gäller dennes garanti (se i så fall över garantivillkoren tillsammans med återförsäljaren).

ROBOT-COUPÉ S.N.C. garanti begränsas till material- och/eller monteringsfel.

FÖLJANDE PUNKTER TÄCKS INTE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C. GARANTI:

1 - Materialfel som orsakats av felaktig eller olämplig användning eller genom att maskinen fallit ned, eller fel som orsakats av felaktig tillämpning av bruksanvisningarna (felaktig montering, misstag vid driften, olämplig rengöring och/eller olämpligt underhåll, olämplig placering...).

2 - Arbetskostnader för att slipa delar och/eller för att byta ut knivtillsatsens olika detaljer om knivbladen blivit slöa, skadats eller slitits efter en viss användningstid som kan betraktas som normal eller överdrivet lång.

3 - Delar och/eller arbetskostnader för att byta ut eller reparera knivblad, knivtillsatser, ytor, fästen eller tillbehör med fläckar, repor, bucklor eller missfärgning.

4 - Förändringar, tillägg eller reparationer som utförs av icke fackmän eller av en tredje part som ej godkänts av företaget.

5 - Maskinens transport till kundtjänst.

6 - Arbetskostnader för att installera och testa de nya delarna eller tillbehören (exempelvis bunkar, skivor, knivblad, fästen) vid byte utan verkligt behov.

7 - Kostnader för att ändra rotationsriktningen på elmotorer (installatören ansvarar för detta).

8 - TRANSPORTSKADOR. Synliga eller dolda fel faller under transportörens ansvar. Kunden bör informera såväl transportör som avsändare vid varornas ankomst eller så snart felet upptäckts om det rör sig om ett dolt fel.

SPARA ALLTID KARTONGER OCH ORIGINAL-FÖRPACKNINGAR för inspektion.

ROBOT-COUPÉ S.N.C. garanti begränsas till utbyte av felaktiga delar eller maskiner: ROBOT-COUPÉ S.N.C., dess filialer och koncernbolag, distributörer, agenter, föreståndare, anställda eller försäkringsbolag ansvarar inte för skador, förluster eller utgifter som är indirekt knutna till maskinen eller omöjligheten att använda denna.

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningarna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem.

UPPACKNING

- VAR FÖRSIKTIG : knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa

INSTALLATION

- Vi rekommenderar dig att installera apparaten på dess vägghållare.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskyt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.
- Anslut aldrig apparaten till elnätet när bunken tagits bort.

HANTERING

- Hantera alltid knivtillsatser, och knivblad med största försiktighet. Verktygen är mycket vassa.

MONTERING

- Utför monteringen i angiven ordningsföljd (se bild sida 62) och se till att samtliga verktyg placeras i rätt läge.

ANVÄNDNING

- Försök aldrig upphäva säkerhetsanordningarna
- Lägg aldrig främmande föremål i bunken.
- Låt aldrig apparaten gå tom (utan ingredienser).
- Före demontering av knivhus och visp kontrollera att maskinen inte är ansluten till elnätet.
- Vi råder dig att luta apparaten något så att klockan inte vidrör skålens botten.



OBSERVERA

Gör så här om stavmixern råkat falla ned i beredningen under arbetets gång.

- 1) Rör varken mixern, behållaren eller arbetsbänken.
- 2) Dra ut mixerns sladd ur vägguttaget.
- 3) Lyft upp mixern från beredningen.
- 4) Luta mixern så att så mycket vätska som möjligt rinner ut.
- 5) Starta inte mixern igen, det finns fortfarande risk för elektriska stötar.
- 6) Sänd obliogatoriskt tillbaka mixern till en godkänd reparatör för rengöring och torkning av de elektriska delarna.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd en specialprodukt för att göra rent aluminiumdelarna.
- Rengör inte plastdelarna med starka basiska diskmedel (för hög soda- eller amoniakhalt).
- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet packningarnas och ringarnas skick och se till att säkerhetsanordningarna fungerar väl.
- Var extra noggrann med att underhålla och kontrollera tillbehören om frätande produkter används vid beredningen (exempelvis cityronsyra).
- Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.
- Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

DU HAR JUST KÖPT EN MicroMix®

Den nya modellen **MicroMix®** kompletterar stavmixer-serien från Robot-Coupe. Vår nya modell lämpar sig särskilt väl för mindre beredningar. Staven är 165 mm lång. Med hjälp av dess

1. Visp gör du emulgerade såser, gräddde, majonnäs, alla luftiga beredningar...

2. Kniv/mixer blandar du soppor och buljonger, grönsakspuré, kokta grönsaker...

Med hjälp av **hastighetsvariatorn** väljer du den hastighet som lämpar sig bäst för beredningen och du kan starta på låg hastighet för att undvika stänk.

Apparaten levereras med en **vägghållare** för smidig förvaring.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att hjälpa användaren att dra bästa nytta av inköpet.

Läs alltid bruksanvisningen innan du sätter igång apparaten.

MASKINENS DRIFTAGNING

• ELANSLUTNING

Denna maskin ur klass II (dubbelisolerad) går på enfas växelström och kräver inte jordat uttag. Universalmotorn har försetts med störningsskydd.

Installationen ska skyddas via en jordfelsbrytare och en säkring av kaliber 10 A.

ett vanligt enfas uttag för 10/16 A krävs.

Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med vad som står på apparatens maskinskytt.

Maskinen levereras med en enfasig kontakt på elsladden.

IGÅNGSÄTTNING

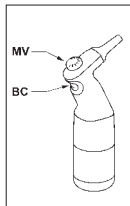
• START

1. Anslut apparaten till nätet och se till att inte trycka på knapp (BC).

2. Sätt ned mixerstaven i kärlet.

3. Tryck på manöver-knappen (BC). Mixer-staven sätter igång.

4. Stanna apparaten genom att släppa upp manöverknappen (BC).



• START MED VARVTALS-VARIATION

Följ punkt 1 till 4.

5. Variera motorns varvtal genom att vrida manöverknappen (SB) mot mini eller maxi för att uppnå önskad hastighet.

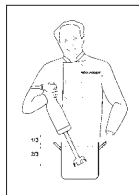
Rekommenderad hastighet för emulgering: lägsta hastighet 2500 varv/mn. Lägre (5).

Knivfunktionen: hastighet mellan 1500 och 14000 varv/mn.



ARBETSSTÄLLNING

För bästa arbetsställning rekommenderar vi dig att hålla apparaten i handtaget och skålen med den andra. Luta apparaten något och se till att klockan inte kommer i kontakt med skålens botten.



Undvik stänk genom att doppa mixerstaven långt ned i beredningen och se till att motorblockets ventilationsöppningar aldrig kommer i kontakt med vätskan.

Bästa effektivitet uppnås om $\frac{2}{3}$ av staven doppas ner i vätskan.

Du kan också hålla apparaten i handtaget med en hand, så att den andra handen blir fri och eventuellt kan hålla skålen.

MONTERING & ISÄRTAGNING

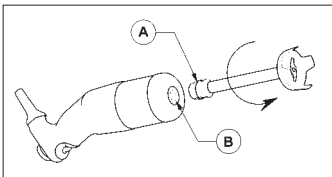
• KNIV

Stavens montering på motorblocket

- Se till att apparaten inte är ansluten till nätet.

- För helt in rörets gängade delen (A) i motorbasens hus (B).

- Vrid staven i pilens riktning (se bild) tills den dras åt lätt.

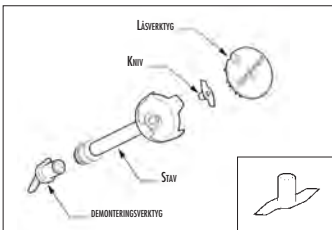


Stavens nedmontering från motorblocket

- Se till att apparaten inte är ansluten till nätet.
- Vrid röret i motsatt monteringsriktning tills det lossnar helt.

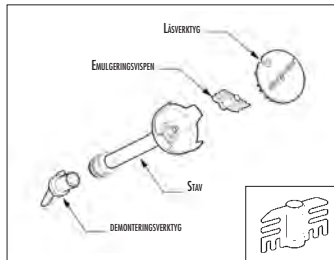
Nedmontering av kniven och emulgeringsvispen

- Skydda handen antingen med knivens låsverktyg, en skyddshandske eller en tjock trasa för att ta av tillbehören utan att skada dig.
- Använd nedmonteringsverktyget för att skruva loss drivaxeln.
- När drivaxeln lossats, frigörs kniven eller emulgeringsvispen och kan rengöras.



Montering av kniven och emulgeringsvispen

- Montera tillbehöret i all säkerhet genom att föra in det i klockan och sedan hålla det på plats med hjälp av låsverktyget.
- Använd verktyget för att skruva fast drivaxeln och lätt dra åt den.



Emulgeringsvispen och kniven kan demonteras för enkel rengöring, perfekt hygien och förenklat underhåll.

HYGIEN

Utrustningen skall vara ren i samtliga beredningsfaser.

Mellan varje beredningstyp (olika ingredienser) skall apparaten alltid noggrant rengöras med lösningsmedel eller desinficeringsmedel.

• **VIKTIGT: ANVÄND ALDRIG OUTSPÄDD KLOR**

- Späd ut lösningsmedlet eller desinficeringsmedlet ordentligt i enlighet med tillverkarens föreskrifter (finns i allmänhet på förpackningen).
- Gno in ordentligt om det behövs.
- Låt medlet verka.
- Skölj noga.
- Torka noggrant torrt med en trasa som enbart används för detta ändamål.

RENGÖRING

⚠ OBSERVERA

Av försiktighetskäl skall apparaten alltid kopplas från innan du börjar rengöringen (risk för elstötar).

När stavmixern använts i en varm beredning ska foten kylas ned under kallt vatten innan den demonteras.

När beredningen är avslutad ska foten och tillbehören snabbt rengöras så att inga matrester fastnar.

• MOTORBLOCK

Sänk aldrig ned motorblocket och dess handtag i vatten. Rengör med en lätt fuktad trasa eller svamp.

• STAV OCH KLOCKA

Två rengöringsmetoder finns:

• Förenklad rengöring

- Sänk ned foten i varmt vatten och kör ett par sekunder för att bli av med eventuella matrester på tillbehör och klocka.

- Efter att ha dragit ur sladden, kom ihåg att aldrig sänka ned foten i vatten.

• Fullständig rengöring

- Dra alltid sladden ur nätet.

- Skölj foten under vattenkranen utan att sänka ned den i vatten. Använd helst varmvatten.

- Ta av tillbehöret enligt våra rekommendationer (sida 63).

- Rengör varje del, men använd inte aggressiva rengöringsmedel.

- Efter rengöring skall de olika delarna torkas ordentligt torra, för att undvika oxidation.



OBSERVERA

Hantera alltid kniven med största försiktighet, den är mycket vass.

• KNIV OCH EMULGERINGSVISPEN

Kniven och vispen kan lossas från foten för noggrann rengöring av apparaten.

När kniven och vispen rengjorts, ska knivblad och tillbehör alltid torkas torra för att förebygga eventuell oxydation.



OBSERVERA

Se till att det rengöringsmedel du använder lämpar sig för plastmaterial. Vissa basiska tvättmedel (exempelvis med hög soda- eller ammoniakhalt) lämpar sig absolut inte för vissa plaster och fördärvar dem mycket snabbt.

UNDERHÅLL

• KNIV

Skärnittet beror i synnerhet på knivbladens skick och deras förslitning. Kniven utsätts för förslitning och måste regelbundet bytas ut för att den färdiga produkten skall hålla konstant god kvalitet.

• EMULGERINGSVISPEN

Beredningens resultat beror i synnerhet på vispens skick och förslitning. Byt ut den regelbundet för att uppnå bästa slutresultat..



OBSERVERA

Kontrollera regelbundet:

- Skicket för knappens tätningsmembran. Det får inte förekomma några sprickor, som kan äventyra tätteten.
- Mixerns utsida. Inte heller här får finnas sprickor eller någon onormal öppning som ger åtkomst till spänningsförande delar.

SÄKERHET



OBSERVERA

Både kniv och knivblad är mycket vassa – hantera dem försiktigt.

Stavmixer ROBOT-COUCPE är utrustade med ett säkerhetssystem med:

- manövreringssäkerhet mot oönskad start.

• Säkerhetsströmbrytare

Brytaren förhindrar all oavsiktlig igångsättning av apparaten. För att starta apparaten måste den kommandoknapp som sitter en bit in i handtaget absolut tryckas i in. Se hur man sätter igång apparaten i avsnittet IGÅNGSÄTTNING (sida 62).



OBSERVERA

Låt aldrig apparaten gå med skadad tätning eller hus.

Lägg aldrig främmande föremål i bunken.

Låt aldrig apparaten gå tom (utan ingredienser).

Se alltid till att apparaten är bortkopplad innan du demonterar staven.

Vi råder dig att luta apparaten något så att klockan inte vidrör skålens botten.

KONTROLLMETOD VIDMASKINSTOPP

Fastställ först av allt anledningen till att apparaten stoppat

• Det är strömavbrott eller nätkontakten är utdragen.

- Släpp upp manöverknappen (BC).

- Remédier au problème.

- Sätt apparaten i drift genom att följa punkterna för IGÅNGSÄTTNING (sida 62).

• Orsaken är okänd

- Släpp upp manöverknappen (BC).
- Koppla apparaten från nätet.
- Kontrollera:
 - nätets elmatning,
 - knivens rotation i klockan (blockerat redskap),
 - nätsladdens skick,
 - kniven ska rotera fritt i klockan (den får inte kärva). Demontera i så fall motorbasens rör och kontrollera manuellt rotationen vid axelns utgång.

Om felet inte finns på listan ska du vända dig till din återförsäljare eller sända tillbaka apparaten till kundtjänst.

TEKNISKA DATA

Motor	Varvtal (v/min)	Strömstyrka (Amp.)
230 V/50 Hz	14000	1,1
240 V/50 Hz	14000	1,1
220 V/60 Hz	14000	1,0
120 V/60 Hz	14000	1,9

- Effekt och specifikationer står angivet på apparatens skylt med tekniska data.

• Hastigheter:

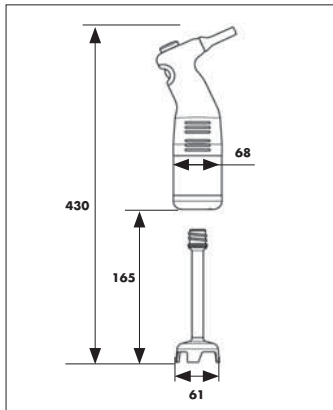
Emulgeringsvisp: rekommenderad hastighet 2500 varv/mn. Läge (5).

Mixerkniv: hastighet mellan 1500 och 14000 varv/mn



- **Längd:** 410 mm
- **Kabel:** spirale
- **Nettovikt:** 1,07 kg
- **Fraktvikt:** 1,44 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Se till att kärlet står stadigt på en plan arbetsyta.

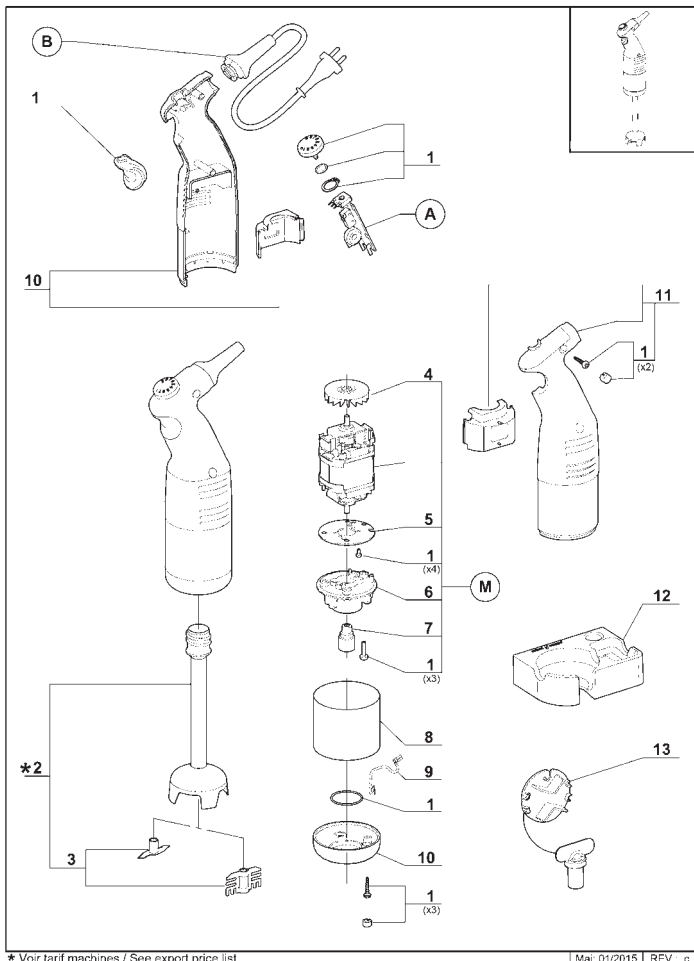
• BULLERNIVÅ

Vid tomkörning ligger apparatens kontinuerliga bullernivån under 70 dB (A).

NORMER

Se försäkringen om överenskomst på sidan 59.

robotcoupe®
MicroMix

 N° de série / Serial number
 - 662 - - - - -


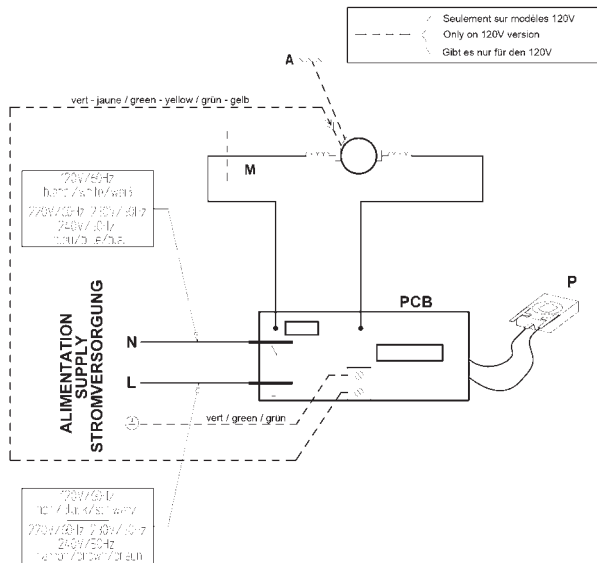
* Voir tarif machines / See export price list

Mai: 01/2015 REV: c

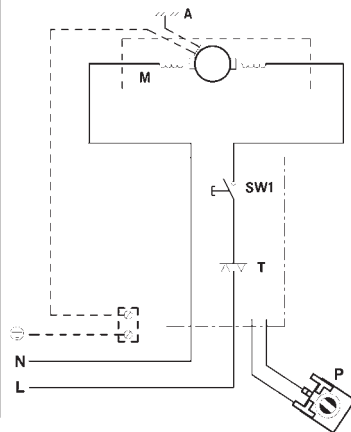
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
01	89 211	KIT ETANCHEITE BOUTON VV VIS+CACHE VIS MicroMix	MicroMix CAP KNOB + VV SWITCH+SCREW+CAP SCREW KIT
02	*27 356	PIED MicroMix COMPLET	MicroMix COMPLETE FOOT
03	89 213	KIT COUPEAU + OUTIL EMULSIONNEUR MicroMix	MicroMix BLADE + EMULSIFIER TOOL KIT
04	89 214	VENTILATEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix VENTILATOR + SCREW + CAP SCREW
05	89 215	PLAQUE MOTEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix MOTOR PLATE + SCREW + CAP SCREW
06	89 216	SUPPORT MOTEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix MOTOR SUPPORT + SCREW + CAP SCREW
07	89 217	CAGE D'ACCOUPLMENT MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix COUPLING FRAME + SCREW + CAP SCREW
08	89 218	VIROLE MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix FERRULE + SCREW + CAP SCREW
09	89 242	KIT FIL DE TERRE MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix EARTH WIRE KIT + SCREW + CAP SCREW
10	89 219	CARTER MOTEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix MOTOR CASING + SCREW + CAP SCREW
11	89 220	KIT POIGNEE (G+D) + CONDUIT MicroMix +VIS + CACHE VIS	MicroMix HANDLE(L+R)KIT+AIR DUCT +SCREW +CAP SCREW
12	89 221	SUPPORT MURAL MicroMix	MicroMix WALL SUPPORT
13	89 222	OUTIL DE DEMONTAGE MicroMix	MicroMix DISMOUNT TOOL

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	M
34 900	230/50/1	89 223	89 224	89 225
34 900 ZAF			89 246	
34 906	240/50/1		89 251	
34 902			89 249	
34 901	220/60/1	89 248	89 245	
34 904 BRA		89 247		
34 904		89 224		
34 908		89 246		
34 905	120/60/1	89 244	89 250	89 245
34 909	100/50-60/1	89 254	89 253	



	Français	English	Deutsch
A	Coupe-à-circuit	Circuit breaker	Abschmelzsicherung
M	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	potentiometer	potentiometer
PCB	Plaque	P.C. Board	Platine
SW1	Interrupteur thermique	Thermal switch	Thermoschalter/Sensschalter
T	Terme	diode	Diode





robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com