

# *robot coupe*®



**NEW**  
Register  
your product  
on line

**MicroMix**®

# 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. Våra produkter är avsedda för professionellt bruk och får under inga omständigheter användas av barn.

## 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.

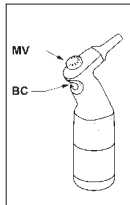
**Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med vad som står på apparatens maskinskytt.**

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.

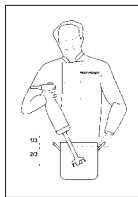
**Rekommenderad hastighet för emulgering:** lägsta hastighet 2500 varv/mn. Lägre (5).

**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.

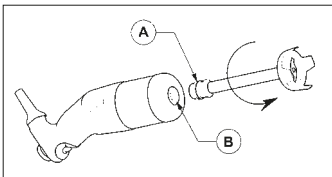
Du kan också hålla apparaten i handtaget med en hand, så att den andra handen blir fri och eventuellt kan hålla skålen.

## 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.

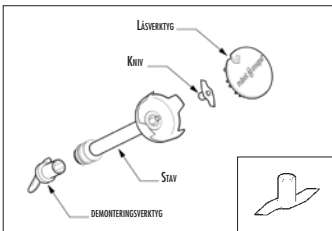


### Stavens nedmontering från motorblocket

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

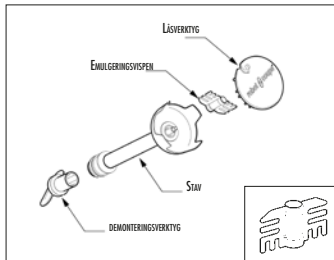
### Nedmontering av kniven och emulgeringsvispen

- 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 förlitning. Kniven utsätts för förlitning 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 förlitning. 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 ökad

- 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:

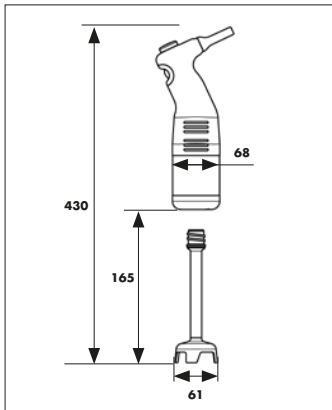
**Emulgeringsvisp:** rekommenderad hastighet 2500 varv/mn. Läge (5).

**Mixerkniv:** hastighet mellan 1500 och 14000 varv/mn



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

### • DIMENSIONER (mm)



### • ARBETSHÖJD

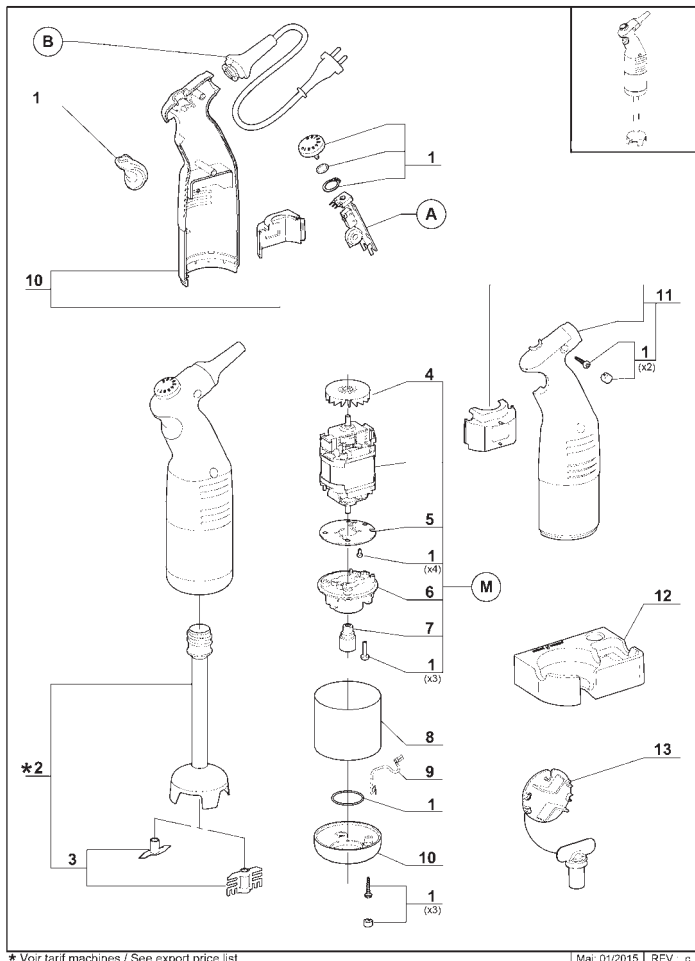
Se till att kärlet står stadigt på en plan arbetsyta.

### • BULLERNIVÅ

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

Se försäkringen om överenskomst på sidan 3.

**robotcoupe®**
**MicroMix**

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


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

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	PLATINE	CIRCUIT BOARD
<b>B</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	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	89 223	89 251	89 225
34 902			89 249	
34 901			89 248	
34 904 BRA	220/60/1	89 243	89 247	89 245
34 904			89 224	
34 908	120/60/1	89 244	89 246	89 245
34 905			89 250	
34 909	100/50-60/1	89 254	89 253	