

robot coupe®



MicroMix®

@

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOGUE ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR **SUPPORT**

SUPPORT

Register your product online

Thank you for registering online your Robot-Coupe product
This should only take a few minutes
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

Register my product now

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe Authentification

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Russe

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®

ЗМІСТ

Декларація про відповідність

Заявляє, що машини, визначені за типом вище, відповідають:

• Основним вимогам наступних європейських директив та відповідних національних нормативних актів:

- Директива «Машини» 2006/42/EC,
- Директива «Низька напруга» 2014/35/EC,
- Директива «Електромагнітна сумісність» 2014/30/EC,
- Регламент (EC) № 1935/2004 «Матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами»,
- Регламент (EC) № 10/2011 «Пластмасові матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами», Директива «Зменшення небезпечних речовин (RoHS) 2002/95/EC,
- Директива «WEEE» 2012/19/EC.

• Вимогам європейських стандартів і стандартів, що визначають вимоги гігієни та безпеки:

- EN ISO 12100 - 2010: Безпека машин - Загальні принципи проектування,
- EN 60204-1 - 2006: Безпека машин - Електричне обладнання машин,
- EN 12852: Кухонні комбайни та блендери,
- EN 1678-1998: Овочерізальні машини,
- EN 454 + A1 2010-02: Блендери-міксери,
- EN 12853: Ручні блендери та віночки (паличні блендери),
- EN 14655: Хліборізки,
- EN 13208: Машини для приготування овочів,
- EN 13621: прядилки для салату,
- EN 60529-2000: Ступені захисту,
- IP 55 для електричних елементів керування,
- IP 34 для машин

Montceau en Bourgogne 4 березня 2016 р

Ален НОДЕ

Промисловий директор

Гарантія

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ЗНАЙОМСТВО З

МІКСЕРОМ мікромікс®

УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

- Поради щодо електричних з'єднань

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

- Запуск і зупинка
- Робота зі змінною швидкістю

РОБОЧІ ПОЛОЖЕННЯ

ЗБИРАННЯ ТА РОЗБИРАННЯ

- Функція ножа

Гігієна

ОЧИЩЕННЯ

- Моторний блок
- Насадка з ножами
- Ніж та емульгуючий диск Aeromix

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Ніж
- Емульгуючий диск Aeromix

БЕЗПЕКА

ПРОБЛЕМИ

Технічні характеристики

- Розміри
- Робоча висота
- Рівень шуму

СТАНДАРТИ

Технічні дані

- Деталізовані види
- Електричні та монтажні схеми

ROBOT-COUPE S.N.C.. ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

НА ВАШ НОВИЙ ПРОДУКТ ROBOT-COUPE S.N.C. НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ПЕРШОМУ ПОКУПЦЮ ПРОТЯГОМ ОДИН РІК З ДАТИ КУПІВЛІ.

Ця **ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ** поширюється на дефекти матеріалу та/або виготовлення та включає роботу по заміні дефектних частин за умови, що ремонт виконується авторизованим сервісним центром (див. список, що додається). **ЗАМОВНИК** повинен повідомити Сервісне агентство про можливість гарантійного покриття та надати копію датованої квитанції про продаж або доставку **ДО ПОЧАТКУ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ**. Гарантія на запасні частини та аксесуари поширюється на дев'яносто (90) днів із дати покупки, якщо вони купуються окремо, і підтверджується датованою касовою квитанцією **АБО** пакувальною накладною, у якій зазначено цей товар. Усі деталі чи аксесуари, замінені за гарантією, мають бути повернуті до Сервісного агентства.

ПІД ГАРАНТІЮ «НЕ ПІДПАДАЄ» НАСТУПНЕ:

1 -Пошкодження, спричинені зловживанням, неправильним використанням, падінням або іншим подібним випадковим пошкодженням

через або в результаті недотримання інструкцій зі збирання, експлуатації, чищення, обслуговування користувачем або зберігання.

2 -Праця над заточуванням та/або заміною деталей ножів або лез, які затупились, пошарпалися або зношені внаслідок звичайного використання.

3 -Матеріал або праця для відновлення або ремонту подряпаних, плям, сколів, вм'ятин або зміни кольору поверхонь, лез, ножів, насадок або аксесуарів.

4 -Плата за транспортування до або від авторизованого сервісного агентства для ремонту машини, позначеної як «CARRY IN SERVICE» (настільні моделі).

5 -Оплата праці для встановлення або перевірки насадок або аксесуарів (тобто чаш, ріжучих пластин, лез, насадок), які замінюються з будь-якої причини.

6 -Плата за зміну напрямку обертання трифазних електродвигунів (МОНТАЖНИК НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ).

7 -ГАРАНТІЯ НЕ ПОКРИВАЄТЬСЯ ПОШКОДЖЕННЯМ ПРИ ДОСТАВЛЕННІ. Відповідальність за видимі та приховані пошкодження несе перевізник. Вантажоодержувач повинен негайно подати претензію про відшкодування збитків проти перевізника або після виявлення у випадку прихованих пошкоджень.

ЗБЕРІГАЙТЕ ВСІ ОРИГІНАЛЬНІ КОНТЕЙНЕРИ ТА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕВОЗНИКОМ.

Robot-Coupe USA, Inc., Robot-Coupe SA або будь-які їхні філії, дистриб'ютори, посадові особи, директори, агенти, співробітники чи страховики не несуть зобов'язань за непрямі чи інші збитки, збитки чи витрати у зв'язку з або з причини використання або неможливості використання машини для будь-яких цілей.

ЦЯ ГАРАНТІЯ НАДАЄТЬСЯ ЯВНО ТА ЗАМІСЬ УСІХ ІНШИХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ АБО НЕПРЯМИХ, ЩОДО КОМЕРЦІЙНОЇ ПРИДАТНОСТІ ТА ВІДПОВІДНОСТІ ДЛЯ КОНКРЕТНОЇ МЕТИ І СТАНЕ ЄДИНОЮ ГАРАНТІЄЮ, ЯКОЮ НАДАЄТЬСЯ ROBOT-COUPE, USA, Inc.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

УВАГА

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ
У БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Ознайомлення з інструкціями з експлуатації допоможе вам краще пізнати свій прилад і правильно користуватися ним. Будь ласка, прочитайте ці інструкції повністю та переконайтеся, що будь-хто інший, хто може використовувати цей прилад, також прочитав їх заздалегідь.

РОЗПАКУВАННЯ

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** - деякі інструменти дуже гострі наприклад, леза тощо.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Рекомендуємо встановлювати прилад на передбачене для нього кріплення до стіни.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи ваше джерело живлення відповідає тому, що вказано на ідентифікаційній табличці на блоці двигуна, і чи може воно витримувати силу струму.
- Ніколи не підключайте прилад до електромережі, перш ніж поставити його в чашу для приготування.

ОБРОБКА

- Завжди будьте обережні, поводячись з лезами, оскільки вони надзвичайно гострі.

ПРОЦЕДУРИ МОНТАЖУ

- Ретельно дотримуйтесь різноманітних процедур складання (див. стор. 8) і переконайтеся, що всі кріплення розташовані правильно.

ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не намагайтеся перекрити системи безпеки.
- Ніколи не вставляйте сторонні предмети в чашу з продуктами.
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо його не помістили в посудину для приготування.
- Перш ніж розбирати насадку з ножами або віничок, завжди перевіряйте, чи міксер відключений від мережі.
- Рекомендуємо нахилити прилад під невеликим кутом, щоб насадка не торкалася дна контейнера.



УВАГА

Порядок дій, якщо міксер випадково повністю занурили в продукт під час використання.

- 1) **Не торкайтесь ні міксера, ні чаші, ні робочої поверхні.**
- 2) **Вимкніть шнур живлення міксера з розетки.**
- 3) **Вийміть міксер із продукту.**
- 4) **Нахиліть міксер, щоб злити якомога більше рідини.**
- 5) **Не вмикайте міксер знову, оскільки існує ризик ураження електричним струмом.**
- 6) **Надішліть міксер до схваленого Robot-Coupe післяпродажного обслуговування, щоб очистити та висушити електричні компоненти.**

ОЧИЩЕННЯ

- В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням.
- Завжди очищуйте прилад та його насадки в кінці кожного циклу.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду.
- Для деталей, виготовлених з алюмінію, використовуйте чистячі рідини, призначені для алюмінію.
- Для пластикових деталей не використовуйте занадто лужні мийні засоби (наприклад, які містять занадто багато каустичної соди або аміаку).
- Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил прибирання та гігієни.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж відкривати корпус двигуна, вкрай важливо відключити прилад від мережі.
- Регулярно перевіряйте ущільнення та шайби та переконайтеся, що запобіжні пристрої справні.
- Особливо важливо обслуговувати та перевіряти насадки, оскільки деякі інгредієнти містять корозійні речовини, наприклад лимонну кислоту.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо шнур живлення чи вилка були пошкоджені, або якщо прилад не працює належним чином або був будь-яким чином пошкоджений.
- Не соромтеся звертатися до місцевої служби технічного обслуговування, якщо щось не так.

ВИ ЩОЙНО КУПИЛИ MICROMIX

MICROMIX є доповненням до асортименту блендерів Robot-Coupe. Він був спеціально розроблений для обробки невеликих кількостей продукту, з трубкою (штангою) розміром лише 165 мм. З цим міксером ви можете легко виконувати цілий ряд завдань:

1. Диск Aeromix для емульгування
емульсії, соуси, креми, майонези та інше

2. Ніж (лезо) блендера
змішані супи, овочеві пюре тощо

Функція зміни швидкості дозволить вам налаштувати швидкість відповідно до кожного приготування та почати обробку на нижчій швидкості, щоб зменшити розбризкування.

Цей міксер поставляється з настінним тримачем для більш зручного зберігання.

Ці інструкції з використання містять важливу інформацію, яка дозволить вам отримати максимальну віддачу від роботи з міксером.

Важливо, щоб ви уважно прочитали ці інструкції перед першим використанням приладу.

Розетка має бути захищена запобіжником на 10 А.

Переконайтеся, що у вас стандартна однофазна розетка 10/16.

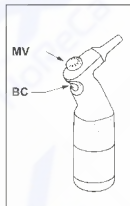
Переконайтеся, що напруга вашого джерела живлення відповідає напрузі, вказаній на паспортній табличці вашого приладу.

Машина постачається з однофазною литою вилкою.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

• ЗАПУСК ТА ЗУПИНКА

1. Підключіть машину до електромережі, не натискаючи кнопку (BC).
2. Занурюйте міксер в робочу ємність з продуктом.
3. Натисніть на кнопку керування (BC). Міксер почне працювати.
4. Для зупинки міксера відпустіть кнопку керування (BC.)



• РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ

Виконайте кроки з 1 по 4 вище, а потім:

5. Змініть швидкість двигуна, повертаючи кнопку змінної швидкості (MV) у бік максимальної або мінімальної, якщо потрібно.

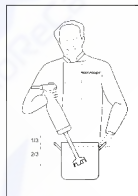
рекомендований режим для Aeromix:
мінімальна швидкість 2500 об/хв. Позиція (5).
рекомендована режим для лева блендера:
швидкість від 1500 до 14000 об/хв



РОБОЧА ПОЗИЦІЯ

Для кращого контролю ми рекомендуємо тримати міксер за ручку однією рукою, а іншою тримати ємність з продуктом.

Крім того, ми рекомендуємо нахилити міксер під невеликим кутом, щоб насадка не торкалася дна контейнера.



Завжди переконайтеся, що насадка достатньо занурена, щоб уникнути розбризкування, і що вентиляційні отвори блоку двигуна не контактують з рідиною.

Для оптимальної ефективності слід занурити в препарат дві третини насадки.

Ви також можете тримати ручку приладу лише однією рукою, звільнивши іншу руку, щоб тримати контейнер, якщо це необхідно.

ЗБИРАННЯ ТА РОЗБИРАННЯ

• ФУНКЦІЯ НОЖА (ЛЕЗА)

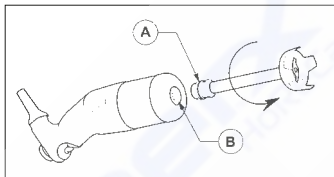
приєднання штанги (трубки) до моторного блоку

- Перевірте, чи прилад не підключено до мережі.
- Вставте всю різьбову частину А трубки в корпус В моторного блоку.
- Поверніть трубку в напрямку стрілки (див. малюнок), доки вона не зафіксується на місці помірно щільно

УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

• ПОРАДИ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНОГО ПІДКЛЮЧЕННЯ

Цей прилад класу II (подвійна ізоляція) потребує однофазного змінного струму, але не потребує заземленої розетки. Двигун універсального типу оснащений запобіжником перешкод.



Зняття трубки (штанги) з моторного блоку

- Перевірте, чи прилад від'єднано від мережі.
- Повертайте трубку в протилежному напрямку до того, як ви її збирали, доки вона повністю не відкрититься.

-Видалення леза та диску для емульгування

- З міркувань безпеки захистіть свою руку інструментом для фіксації леза або захисною рукавичкою (або щільною тканиною), коли знімаєте одну з насадок.

- За допомогою інструменту для демонтажу відкрутіть тримач насадок.
- Щойно ви відкрутите тримач, лезо або емульгуючий диск звільняться, і їх можна очистити.



прикріплення леза або інструменту для емульгування

- Щоб безпечно прикріпити лезо блендера або інструмент для емульгування, вставте їх у розтруб, а потім утримуйте на місці за допомогою фіксатора.
- Використовуйте цей фіксатор, щоб прикрутити інструмент до приводного валу (щільно, але не надто туго).



Лезо блендера та диск для емульгування легко знімаються для повного очищення, бездоганної гігієни та легкого подальшого догляду.

Гігієна

Обладнання має бути чистим на всіх етапах роботи з ним. Важливо ретельно очищати міксер між кожним використанням миючим або дезінфікуючим засобом. **НІКОЛИ НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЧИСТИЙ ВІДБІЛЮВАЧ.** -Розведіть миючий/дезінфікуючий засіб відповідно до інструкцій виробника на етикетці.

- При необхідності добре почистіть.

- За потреби залиште дезінфікуючий/миючий засіб діяти.

- Ретельно промити.

- Висушіть належним чином чистою тканиною.

ОЧИЩЕННЯ



УВАГА

як запобіжний захід завжди вимикайте прилад перед чистінням (через ризик ураження електричним струмом).

Після використання міксера в гарячому вигляді охолодіть нижню частину насадки в холодній воді перед тим, як зняти розтруб з ніжки.

Після завершення приготування негайно почистіть, щоб їжа не прилипла до поверхонь.

• МОТОРНИЙ БЛОК

Ніколи не опускайте блок двигуна та його ручку у воду, чистіть їх вологою ганчіркою або губкою.

• НАСАДКА З НОЖАМИ

Діяти можна двома шляхами:

• проста процедура очищення

- Занурте штангу з насадкою в ємність з (бажано гарячою) водою та увімкніть її на кілька секунд, щоб видалити будь-які залишки їжі .

• Від'єднавши прилад від мережі – обов'язково – переконайтеся, що вода не потрапила в штангу.

• Повна процедура очищення

• Відключіть міксер від мережі.

• Промийте насадку під краном (бажано повністю не занурювати її в воду).

• Зніміть насадку зі штанги, потім зніміть леза. Будьте обережні, щоб не пошкодити поверхню валу леза та водонепроникні ущільнення.

• Не використовуйте надто сильний миючий засіб під час чищення деталей.

• Перед повторним збиранням переконайтеся, що всі різні частини ретельно висушені.



УВАГА

завжди поводьтеся з лезом обережно, оскільки воно надзвичайно гостре.

• ЛЕЗО ТА ЕМУЛЬЮЮЧИЙ ДИСК

Лезо та емульгуючий диск можна від'єднати від штанги для глибокого очищення.

Після очищення леза та диска для емульгування завжди витирайте їх насухо, щоб запобігти окисленню.



ВАЖЛИВО

Перевірте, чи підходить ваш миючий засіб для чищення пластикових деталей. Деякі миючі засоби є надто лужними (наприклад, високий вміст каустичної соди або аміаку) і абсолютно несумісні з певними типами пластику, що призводить до їх швидкого псування.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

• НІЖ (ЛЕЗО)

Ефективність різання значною мірою залежить від стану ваших лез та їхнього зносу. Леза зношуються, тому їх потрібно час від часу замінювати, щоб забезпечити постійну якість кінцевого продукту.

• ЕМУЛЬЮЮЧИЙ ДИСК Aeromix

Кінцевий результат значною мірою залежить від стану емульгуючого диска та ступеня його зносу.

Тому обов'язково час від часу замінюйте його, щоб щоразу гарантувати бездоганний кінцевий продукт.



УВАГА

Час від часу перевіряйте:

- Стан кнопки водонепроникних мембран. Навіть найдрібніші тріщини дозволять просочитися рідині.
- Стан корпусу блендера. На ньому не повинно бути жодних ознак тріщин або будь-яких ненормальних отворів, які могли б забезпечити доступ до струмопровідних компонентів.

БЕЗПЕКА



УВАГА

Леза надзвичайно гострі. Поводьтеся обережно.

Міксери ROBOT-COUPE оснащені системою безпеки, яка дозволяє уникнути випадкового ввімкнення приладу.

• кнопка контролю безпеки

Цей механізм запобігає будь-якому неконтрольованому запуску міксера. Щоб запустити машину, прочитайте параграф під назвою ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ.



ПАМ'ЯТАЙТЕ

Ніколи не намагайтеся порушити механізми блокування та безпеки.

Ніколи не залишайте сторонні предмети в чаші при роботі міксера.

Ніколи не вмикайте прилад, якщо його не помістили в чашу для приготування.

Перш ніж демонтувати штангу або насадку, завжди перевіряйте, чи міксер відключений від мережі.

Ми рекомендуємо нахилити міксер під час приготування під невеликим кутом, щоб насадка не торкалася дна ємності.

ПРОБЛЕМИ

Спочатку спробуйте точно визначити, що спричинило зупинку міксера.

- Якщо це сталося через відключення електроенергії, якщо прилад був відключений від мережі.
 - Відпустіть кнопку керування (BC).
 - Перевірте джерело живлення.

- Перезапустіть міксер, дотримуючись параграфу під назвою ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

• Якщо це через перегрів машини

-Відпустіть кнопку керування (BC).

-Відключіть міксер від мережі.

-Перевірте:

-вилку,

-що лопаті лез вільно обертаються в насадці,

-стан шнура живлення,

-лезо вільно обертається всередині розтруба (без заїдання). Для цього зніміть трубку з блоку двигуна і вручну перевірте обертання .

У разі виникнення несправності, якої немає в нашому списку можливих несправностей, зверніться до свого продавця або поверніть прилад до сервісного центру.

Технічні дані

Мотор	Швидкість (об/хв)	Інтенси́вність (амп.)
230 В/50 Гц	14 000	1.1
240 В/50 Гц	14 000	1.1
220 В/60 Гц	14 000	1.0
120 В/60 Гц	14 000	1.9

Потужність, вказана на таблиці з даними.

• швидкості:

-рекомендований режим для Aeromix:

мінімальна швидкість 2500 об/хв. -

рекомендований режим для ножа:

швидкість від 1500 до 14000 об/хв



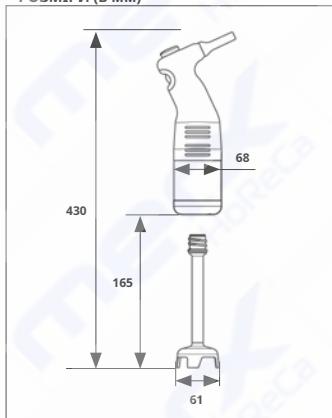
• Загальна довжина:410 мм

• Шнур живлення:згорнутий

• Вага нетто:1,07 кг

• Вага брутто :1,44 кг

• РОЗМІРИ (в мм)



• РОБОЧА ВИСОТА

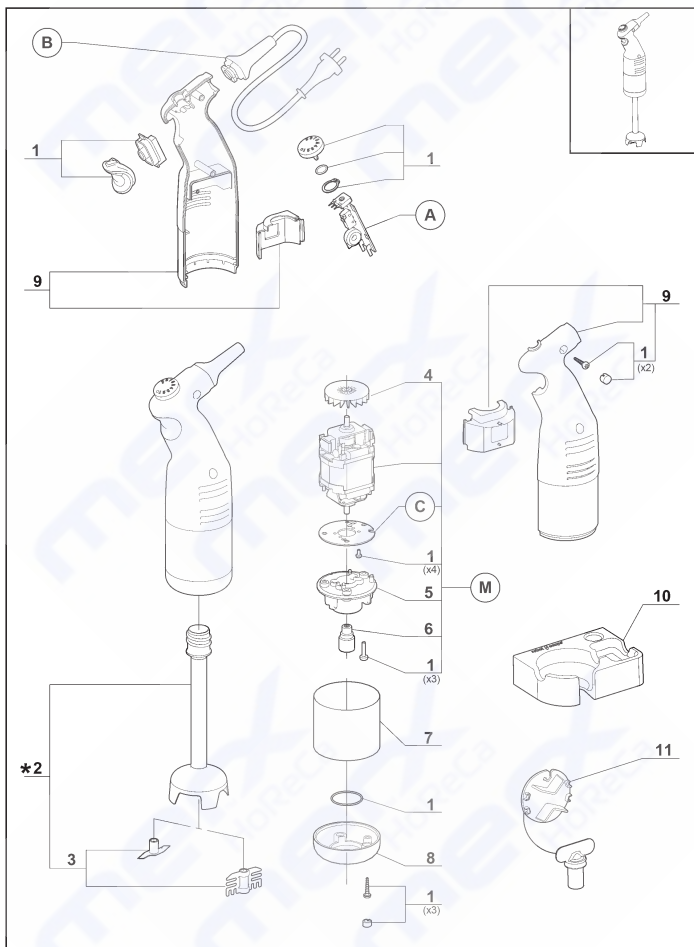
Ми рекомендуємо вам переконатися, що контейнер розміщений на стабільній і міцній робочій поверхні.

• Рівень шуму

Еквівалентний безперервний рівень звуку, коли штанга ні в що не занурена, становить менше 70 дБ (А)

СТАНДАРТИ

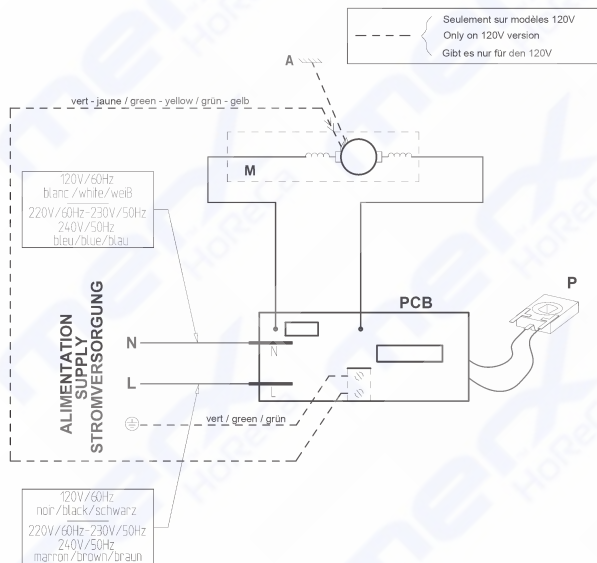
Зверніться до декларації про відповідність на сторінці 3.



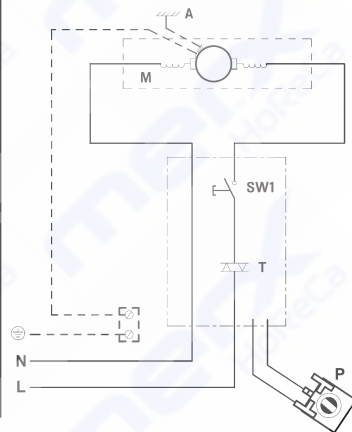
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
01	89 211	KIT ETANCHEITE BOUTON VV VIS+CACHE VIS MicroMix	MicroMix CAP KNOB + VV SWITCH+SCREW+CAP SCREW KIT
02	*27 356	PIED MicroMix COMPLET	MicroMix COMPLETE FOOT
03	89 213	KIT COUTEAU + OUTIL EMULSIONNEUR MicroMix	MicroMix BLADE + EMULSIFIER TOOL KIT
04	89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

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

Machine	Voltage	A	B	C	M
34 900	230/50/1	89 223	89 224	89 215	89 225
34 900 ZAF			89 246		
34 906			89 251		
34 902	240/50/1	89 243	89 249		
34 901			89 248		
34 904 BRA			89 247		
34 904	220/60/1	89 244	89 224	89 256	89 245
34 908			89 248		
34 905			89 250		
34 909	100/50-60/1	89 254	89 253		



	Français	English	Deutsch
A	Capot aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
M	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	potentiometer	potentiometer
PCB	Platine	P.C. Board	Platten
SW1	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stoppschalter
T	Triac	Triac	Triac





robot coupe®

Головний офіс, Франція:

Відділ експорту та маркетингу:

48, rue des Vignerons 94305

Vincennes Cedex- France Тел.: 01 43 98

88 15 - Факс: 01 43 74 36 26

Електронна адреса: international@robot-coupe.com

Robot Coupe Australia Pty Ltd:

Unit 3/43 Herbert St

Artarmon NSW 2064 Australia

Тел.: (02) 9478 0300 Факс (02) 9460

7972 Електронна пошта:

orders@robotcoupe.com.au

Robot-Coupe UK LTD:

Fleming Way, Айлпорт,

Middlesex TW7 6EU

Тел.: 020 8232 1800 Факс: 020

8568 4966 Електронна пошта:

sales@robotcoupe.co.uk

robot coupe®



NEW
Register
your product
on line

MicroMix®

www.robot-coupe.com

@ Register your product on line

The screenshot displays the 'robot coupe' website's 'SUPPORT' page. The navigation bar includes links for 'The company', 'Contact us', 'Restricted Area', and 'Select your country...'. The main menu features 'CATALOGUE', 'SELECTION GUIDE', 'LEAFLETS', 'VIDEOS', 'OUR', and 'SUPPORT' (which is circled). A search bar is located on the right. The 'SUPPORT' section is titled 'SUPPORT' and contains two main areas:

- Register your product online**: A section with the text 'Thank you for registering online your Robot-Coupe product' and 'This should only take a few minutes'. It lists requirements: 'To register your product you will need:' followed by a bulleted list: '- Product serial number' and '- Purchase date'. At the bottom is a button labeled 'Register my product now' (circled).
- Access the Robot-Coupe after-sales service**: A section containing an 'Authentication' form titled 'Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe'. The form includes a language selection dropdown (English, US, Italian, Español, Deutsch, Russe), fields for 'Identifiant *' and 'Mot de passe *', a 'Mot de passe perdu' link, and an 'Email *' field. At the bottom of the form is a link 'Pour nous contacter' and a note '» utilisez notre formulaire de contact'. Below the form is a button labeled 'Access the Robot-Coupe after-sales service'.

robot coupe®

SUMMARY

English

DECLARATION OF CONFORMITY

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- The essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
 - Directive «Machinery» 2006/42/EC,
 - Directive «Low voltage» 2014/35/EU,
 - Directive «Electromagnetic compatibility» 2014/30/EU,
 - Regulation (EC) n°1935/2004 «Materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Regulation (EU) n°10/2011 «Plastic materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Directive «Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/EC,
 - Directive «WEEE» 2012/19/EU.
- The requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:
 - EN ISO 12100 - 2010: Safety of machinery – General principles for design,
 - EN 60204-1 -2006: Safety of machinery – Electrical equipment of machines,
 - EN 12852: Food Processors and Blenders,
 - EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
 - EN 454 + A1 2010-02: Blender-Mixers,
 - EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
 - EN 14655: Bread Slicers,
 - EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
 - EN 13621: Salad Spinners,
 - EN 60529-2000: Degrees of protection,
 - IP 55 for the electrical controls,
 - IP 34 for the machines

Montceau en Bourgogne on 4 March 2016

Alain NODET

Industrial Director



WARRANTY

IMPORTANT WARNING

YOU HAVE JUST PURCHASED

a MicroMix®

SWITCHING ON THE APPLIANCE

- Advice on electrical connections

OPERATING THE APPLIANCE

- Starting and stopping
- Variable-speed operation

WORKING POSITION

ASSEMBLING & DISMANTLING

- Blade function

HYGIENE

CLEANING

- Motor unit
- Foot and bell
- Blade and emulsifying tool

MAINTENANCE

- Blade
- Emulsifying tool

SAFETY

PROBLEMS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Dimensions
- Working height
- Noise level

STANDARDS

TECHNICAL DATA (page 123)

- Exploded views
- Electrical and wiring diagrams

ROBOT-COUPÉ S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUPÉ appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUPÉ S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUPÉ product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUPÉ S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUPÉ S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/ or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of electric motors (Installer is responsible).

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT-COUPÉ S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUPÉ S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUPÉ S.N.C. France.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

UNPACKING

- **WARNING** - some of the tools are very sharp e.g. blades, etc..

INSTALLATION

- We recommend that you install your appliance on its wall frame.

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- Never plug your appliance into the mains supply before placing it inside the preparation bowl.

HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 14) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

- Never try to override the safety systems.
- Never insert an object into the preparation.
- Never switch the appliance on unless it has been placed in the preparation bowl.
- Before dismantling the foot, bell or whisk always check that the power mixer is unplugged.
- We recommend that you tilt the appliance at a slight angle to prevent the bell from touching the bottom of the container.



WARNING

Procedure to follow should the stick blender become accidentally immersed during use.

- 1) *Do not touch the blender, the container, or the worktop.*
- 2) *Unplug the blender from the wall socket.*
- 3) *Lift the blender out of the preparation.*
- 4) *Tilt the blender to allow as much of the liquid to drain out as possible.*
- 5) *Do not switch the blender back on, as there is still a risk of electric shock.*
- 6) *The blender must be sent to a Robot-Coupe approved after-sales service so that the electric*

CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (e.g., containing too much caustic soda or ammonia).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

YOU HAVE JUST PURCHASED a MicroMix®

The **MicroMix®** is the latest addition to Robot-Coupe's Stick Blender range. It has been specially designed to process small amounts, with a tube measuring just 165 mm. With its choice of two tools, you can easily perform a whole range of tasks:

1. Emulsifying whisk

emulsions, sauces, creams, mayonnaise, and any other aerating tasks...

2. Blender blade

blended soups and veloutés, vegetable purées, etc...

The **variable speed** feature means you can adjust the speed to the task underway. You can also start off in low speed to avoid splashing.

This appliance is **supplied with a wall-mounted holder** for more convenient storage.

These instructions for use contain important information that will enable you to make the very most of your investment.

It is vital that you read these instructions through carefully before using your appliance for the first time.

SWITCHING ON THE APPLIANCE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

This class II appliance (double insulation) requires a single-phase alternating current but does not need an earthed socket. The universal-type motor is fitted with an interference suppressor.

The power outlet must be protected by a 10 A fuse. Check that you have a standard 10/16 A single-phase socket.

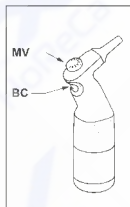
Make sure that the voltage of your power supply matches that shown on the identification plate of your appliance.

The machine is supplied with a single-phase moulded plug.

OPERATING THE APPLIANCE

• STARTING AND STOPPING

1. Plug the machine into the mains, making sure you do not press the (BC) button
2. Insert the foot into the preparation.
3. Press the control button (BC), and the power mixer will start up.
4. To stop the power mixer, release the control button (BC).



• VARIABLE-SPEED OPERATION

Follow steps 1 to 4 above, then:

5. Change the speed of the motor by turning the variable speed button (MV) towards the maximum or minimum as required.

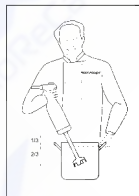
Recommended emulsion setting: minimum speed 2,500 rpm. Position (5).

Recommended blender blade speed: speed between 1,500 and 14,000 rpm



WORKING POSITION

For greater user comfort, we recommend holding the appliance's handle in one hand and the container in the other hand. It is a good idea to tilt the appliance slightly, making sure the bell does not come into contact with the bottom of the container.



Always make sure that the bell is sufficiently immersed to avoid splashing and that the air vents of the motor unit does not come into contact with any liquid.

For optimum efficiency, two thirds of the foot should be immersed in the preparation

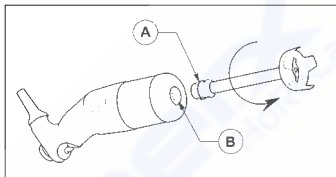
You can also hold the appliance's handle with just one hand, freeing up the other hand to hold the container, if needed.

ASSEMBLING & DISMANTLING

• BLADE FUNCTION

Attaching the tube to the motor unit

- Check that the appliance is not plugged in.
- Insert the whole of the threaded portion (A) of the tube into the housing (B) of the motor unit.
- Turn the tube in the direction of the arrow (see figure) until it is locked into place moderately tightly.

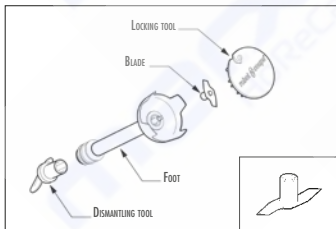


Removing the tube from the motor unit

- Check that the appliance is not plugged in.
- The tube in the opposite direction to when you mounted it, until it is completely unscrewed.

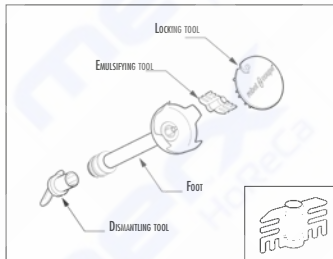
Removing the blade and the emulsifying tool

- For safety's sake, protect your hand with the blade locking tool or with a safety glove (or thick cloth) when detaching one of the tools.
- Using the dismantling tool, unscrew the drive shaft.
- As soon as you have unscrewed the drive shaft, the blade or emulsifying tool will come free and can then be cleaned.



Attaching the blade or the emulsifying tool

- To attach either the blender blade or the emulsifying tool safely, insert it in the bell, then hold it in place using the locking tool.
- Use this locking tool to screw the tool to the drive shaft (tightly but not too tightly).



Easily detachable blender blade and emulsifying tool for in-depth cleaning, flawless hygiene and easy aftercare.

HYGIENE

The equipment must be clean at all stages of production.

It is vital to clean the power mixer thoroughly between each job using a detergent or disinfectant.

• N.B. NEVER USE PURE BLEACH

- Dilute the detergent/disinfectant following the manufacturer's instructions on the label.

- Scrub well if necessary.
- Leave the disinfectant/detergent to take effect if necessary.
- Rinse thoroughly.
- Dry properly using a clean cloth.

CLEANING



WARNING

As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (risk of electric shock).

After blending hot ingredients, always cool the foot down under cold running water before detaching it.

Always clean the foot and tools immediately after use, as food remnants are harder to remove once they have dried.

• MOTOR UNIT

Never put the motor unit and its handle in water, clean them with a damp cloth or a sponge.

• FOOT AND BELL

It is possible to proceed in two ways:

• Simple cleaning procedure

- Immerse the foot in a container of (preferably hot) water and switch it on for a few seconds to dislodge any remaining foodstuffs from the tool and bell.

- After unplugging the appliance – essential –, making sure that no water finds its way into the foot.

• Complete cleaning procedure

- Unplug the power mixer.
- Rinse the foot under (preferably hot) running water. Do not immerse.
- Detach the tool using the recommended procedure (page 15).
- Do not use too strong a detergent when cleaning the parts.
- Ensure that all the different parts are thoroughly dried before reassembly.



WARNING

Always handle the blade with caution, as it is extremely sharp.

• BLADE AND EMULSIFYING TOOL

The blade and emulsifying tool can be detached from the foot for in-depth cleaning.

After cleaning the blade and the emulsifying tool, always make sure you wipe them dry to prevent any oxidation.



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

MAINTENANCE

• BLADE

The performance of the cut essentially depends on the state of your blades and their wear. The blades are subject to wear and as such need to be replaced from time to time to ensure the consistent quality of the end product.

• EMULSIFYING TOOL

The end result depends essentially on the state of the emulsifying tool and its degree of wear. So make sure you replace it from time to time, to ensure a flawless end product every time.



WARNING

From time to time, check:

- The state of the button' watertight membranes. Even the tiniest cracks will allow liquid to seep in.
- The state of the blender housing. This, should not show any signs of cracking or any abnormal openings which could allow access to the live components.

SAFETY



WARNING

The blades are extremely sharp. Handle with care.

ROBOT-COUPÉ power mixers are equipped with a safety system comprising of a:

- failsafe switch to avoid accidentally turning the appliance on.

• Safety control button

This safety mechanism prevents any unintentional starting of the power mixer. In fact, it is necessary to press down button to start the power mixer. In order to start the machine, read the paragraph entitled OPERATING THE APPLIANCE (page 14).



REMINDER

Never operate your appliance if the watertight membrane or blender body is damaged in any way.

Never insert an object into the preparation

Never switch the appliance on unless it has been placed in the preparation bowl.

Always make sure the appliance is unplugged before detaching the foot.

We recommend that you tilt the power mixer at a slight angle to prevent the bell from touching the bottom of the container.

PROBLEMS

At first, try to identify precisely what has caused the power mixer to stop.

- If it is due to a powercut if the appliance has been unplugged.
 - Release the control button (BC).
 - Check the power supply.

- Restart the power mixer following the paragraph entitled OPERATING THE APPLIANCE (page 6)

• **If it is due to overheating of the machine**

- Release the control button (BC).

- Unplug the power mixer.

- Check:

- the plug,

- that the blades are free to rotate in the bell,

- the state of the power cord,

- the blade rotates freely inside the bell (no seizure). To do so, remove the tube from the motor unit and manually check the rotation of the shaft end.

If a malfunction occurs which is not on our list of possible faults, consult your retailer or return the appliance to the after-sales service.

TECHNICAL DATA

Motor	Speed (rpm)	Intensity (amp.)
230 V/50 Hz	14,000	1.1
240 V/50 Hz	14,000	1.1
220 V/60 Hz	14,000	1.0
120 V/60 Hz	14,000	1.9

Power shown on data plate.

• **Speeds:**

Emulsifying whisk: recommended speed 2,500 rpm. Position (5).

Blender blade: speed between 1,500 and 14,000 rpm



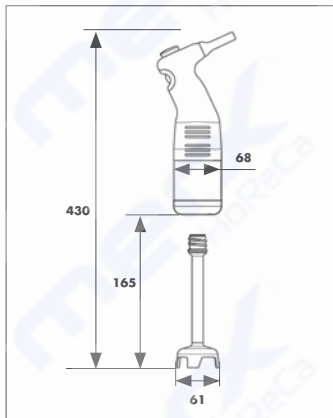
• **Total length:** 410 mm

• **Power cord:** coiled

• **Net weight:** 1.07 kg

• **Gross weight :** 1.44 kg

• **DIMENSIONS (in mm)**



• **WORKING HEIGHT**

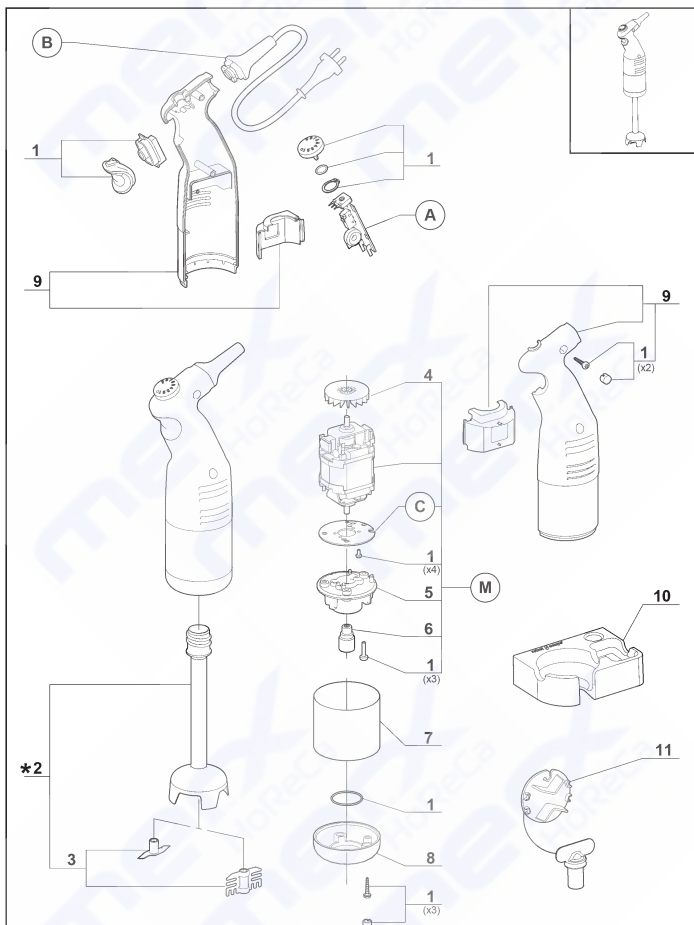
We recommend that you ensure that the container is placed on a stable and solid work surface.

• **NOISE LEVEL**

The equivalent continuous sound level when the foot is not immersed in anything is less than 70 dB (A)

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 3.

robotcoupe®**MicroMix**N° de série / Serial number
- 662 - - - - -

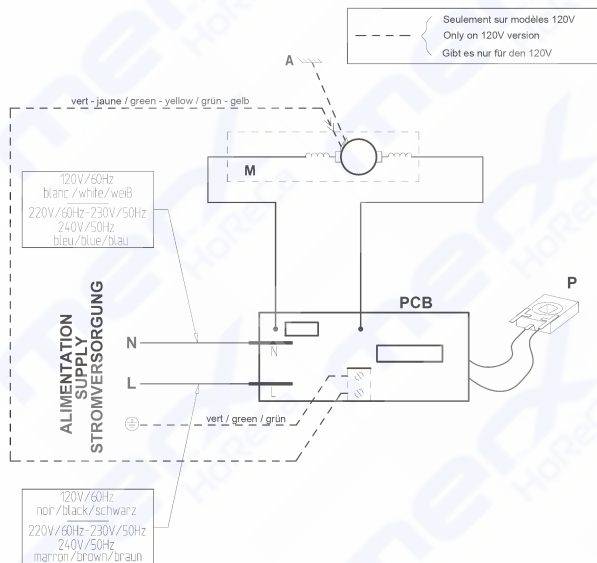
* Voir tarif machines / See export price list

Maj: 06/2016 REV: e

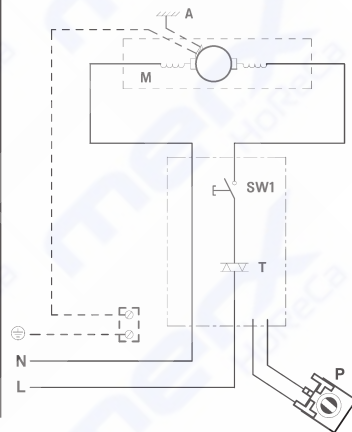
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
01	89 211	KIT ETANCHEITE BOUTON VV VIS+CACHE VIS MicroMix	MicroMix CAP KNOB + VV SWITCH+SCREW+CAP SCREW KIT
02	*27 356	PIED MicroMix COMPLET	MicroMix COMPLETE FOOT
03	89 213	KIT COUTEAU + OUTIL EMULSIONNEUR MicroMix	MicroMix BLADE + EMULSIFIER TOOL KIT
04	89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

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

Machine	Voltage	A	B	C	M
34 900	230/50/1	89 223	89 224	89 215	89 225
34 900 ZAF			89 246		
34 906			89 251		
34 902	240/50/1	89 243	89 249		
34 901			89 248		
34 904 BRA			89 247		
34 904	220/60/1	89 244	89 224	89 256	89 245
34 908			89 248		
34 905			89 250		
34 909	100/50-60/1	89 254	89 253		



	Français	English	Deutsch
A	Capot aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
M	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	potentiometer	potentiometer
PCB	Platine	P.C. Board	Platten
SW1	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stoppschalter
T	Triac	Triac	Triac





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

Robot Coupe Australia Pty Ltd:
Unit 3/43 Herbert St
Artarmon NSW 2064 Australia
Tel.: (02) 9478 0300
Fax: (02) 9460 7972
Email: orders@robotcoupe.com.au

Robot-Coupe U.K. LTD:
Fleming Way, Isleworth,
Middlesex TW7 6EU
Tel.: 020 8232 1800
Fax: 020 8568 4966
Email: sales@robotcoupe.co.uk