

robot coupe®



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

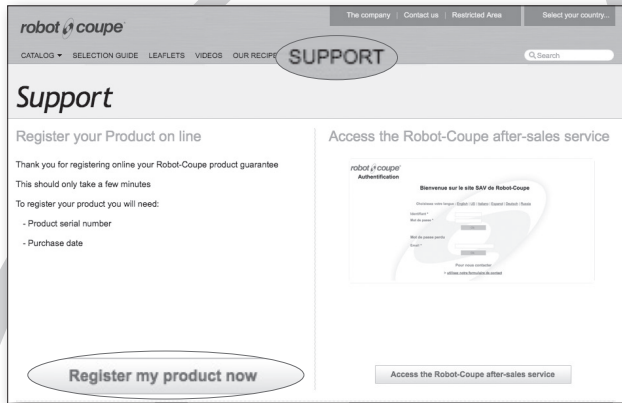
Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

INHOUD

Nederlands

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe SNC verklaart dat de hieronder met hun type aangeduide machines voldoen aan:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn «Machines» 2006/42/EG,
 - Richtlijn «Laagspanning» 2014/35/EU,
 - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» 2014/30/EU,
 - de richtlijn inzake «beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur» (RoHS) 2011/65/EU,
 - de richtlijn inzake «afgedankte elektrische en elektronische apparatuur» (DEEE) 2012/19/EU,
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. 10/2011 betreffende «materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen», evenals aan alle (EU) verordeningen ter wijziging, correctie en/of rectificatie hiervan en die voortgaand aan de datum van deze verklaring van kracht zijn geworden, en wel op dit moment de verordeningen (EU) nr. 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416 en 2017/752.
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - EN ISO 12100 - 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 60529 betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de andere onderdelen van de machine,
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - EN 454:2015 Klappers-Mixers,
 - EN 1678 Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - EN 12852 Keukenmachines en blenders,
 - EN 12853 Klappers en handmixers (Staafmixers),
 - EN 13208 Groenteschilmachines,
 - EN 13621 Slacentrifuges/Slazwiers,
 - EN 14655 Snijmachines voor stokbrood.

«R015»

Montceau-en-Bourgogne, 21 juni 2017

Alain NODET
Industrieel Directeur



27/07/2017 27

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

U HEEFT ZOJUIST EEN MicroMix® AANGESCHAFT

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

INWERKINGSTELLING

- Inschakeling
- Variabele snelheid

WERKSTAND

MONTAGE & DEMONTAGE

- Mesfunctie

HYGIËNE

REINIGING

- Motorblok
- Staaf en klok
- Mes en klopper

ONDERHOUD

- Mes
- Klopper

VEILIGHEID

CONTROLEPROCEDURE BIJ TOT STILSTAND KOMEN VAN HET TOESTEL

TECHNISCHE KENMERKEN

- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij **ROBOT-COUPÉ S.N.C.** heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe **ROBOT-COUPÉ** product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een **ROBOT-COUPÉ** product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van **ROBOT-COUPÉ S.N.C.** heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - **SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING.** De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade. **BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.**

ROBOT-COUPÉ S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



Let Op ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

UITPAKKEN

- LET OP voor de scherpe onderdelen: messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Het verdient aanbeveling het toestel op de wandsteun te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Zet het toestel nooit aan zolang het niet in een pan met ingrediënten is gedompeld.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 30) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit de veiligheidssystemen uit te schakelen.
- Steek nooit een ander voorwerp in de pan waarin u het toestel gebruikt.

- Het toestel nooit onbelast laten werken (zonder dat het in de ingrediënten is gedompeld).
- Controleer, voordat u de voet, de klok of de kloppers monteert, of de stekker van het toestel uit het stopcontact is gehaald.
- Aanbevolen wordt het toestel enigszins schuin te houden waarbij u erop let dat de klok niet in aanraking komt met de bodem van de pan.



LET OP!

Te volgen procedure in het geval dat de staafmixer tijdens het gebruik in de bereiding ondergedompeld raakt.

- 1) Raak de mixer niet aan, evenmin als de pan en het werkvlak.***
- 2) Trek de stekker van het snoer van de mixer uit het stopcontact.***
- 3) Neem de mixer uit de vloeistof in de pan.***
- 4) Zet de mixer schuin om zoveel mogelijk vloeistof te laten afdruppen.***
- 5) Stel de mixer niet opnieuw in werking, want er blijft altijd een gevaar van elektrische schokken bestaan.***
- 6) Het is absoluut noodzakelijk de mixer terug te sturen naar een erkende klantenservice, om hem te laten schoonmaken en de elektrische delen te laten droogmaken.***

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.

- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammoniak).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT ZOJUIST EEN MicroMix® AANGESCHAFT

Het nieuwe **MicroMix®** model vormt een aanvulling op het assortiment staafmixers van Robot-Coupe. Het is speciaal ontwikkeld voor het verwerken van kleine hoeveelheden. De staaf heeft een lengte van 165 mm. Het apparaat biedt een groot gebruiksgemak dankzij:

1. De klopper voor het emulgeren

van sausen, room, mayonaise en het luchtig maken van bereidingen...

2. Het mes voor het mixen

van soepen, groentepuree, gekookte groentes etc.

Met de functie **variabele snelheid** kunt u het toerental aanpassen aan het type bereiding en kunt u op langzame snelheid beginnen om spatten te voorkomen.

Het apparaat wordt **geleverd met een wandsteun** voor groot opberggemak.

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie waardoor de gebruiker optimaal profijt kan trekken van zijn investering.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in werking stelt.

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Dit apparaat van klasse II (dubbele isolatie) wordt gevoed met eenfasige wisselstroom en vereist geen aarding. De universele motor is ontstoord.

De installatie moet worden beveiligd met een aardlekschakelaar en een smeltzekering kaliber 10 A.

Er dient te worden voorzien in een genormaliseerd 10/16 A eenfasig stopcontact.

Controleer of de netspanning overeenkomt met de op het typeplaatje van het apparaat vermelde voltage.

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die onlosmakelijk verbonden is met het voedingsnet.

INWERKINGSTELLING

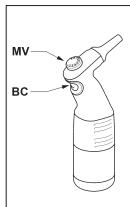
• INSCHAKELING

1. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet waarbij u erop let dat u niet op de knop (BC) drukt.

2. Steek het toestel in een pan met de te verwerken ingrediënten.

3. Druk op de startknop (BC). De mixer treedt nu in werking.

4. Om het toestel uit te schakelen, laat u de startknop (BC) los.



• VARIABELE SNELHEID

Ga op dezelfde manier te werk als bij de punten 1 t/m 4.

5. Regel de motorsnelheid door de draaiknop (MV) in de richting mini of maxi te draaien, afhankelijk van de gewenste snelheid

Emulgeerfunctie: aanbevolen minimumsnelheid 2500 tpm. Stand (5).

Mesfunctie: snelheid 1500 tot 14000 tpm.



WERKSTAND

Voor een grotere ergonomie bij het werken wordt aanbevolen met de ene hand het apparaat bij de handgreep vast te houden en met de andere hand de kom. Wij raden aan het apparaat enigszins schuin te houden en ervoor te zorgen dat de klok niet in aanraking komt met de bodem van de kom.



Zorg altijd dat de klok voldoende ondergedompeld is, om spatten te voorkomen, en dat de ventilatiegaten van het motorblok niet met de vloeistoffen in aanraking zijn.

Voor optimale doelmatigheid moet de mixer tot $\frac{2}{3}$ van de lengte van de staaf zijn ondergedompeld.

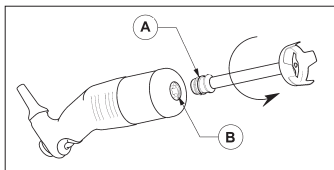
Het apparaat kan met één hand aan de handgreep worden vastgehouden. Dit laat de andere hand vrij om eventueel de kom te kunnen vasthouden.

MONTAGE & DEMONTAGE

• MESFUNCTIE

De staaf op het motorblok monteren

- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Steek het schroefdraadgedeelte (A) van de staaf in de behuizing (B) van het motorblok.
- Draai de staaf in de richting van de pijl (zie tekening) totdat deze licht is vastgedraaid

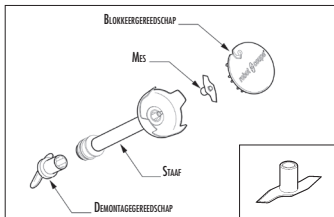


De staaf van het motorblok demonteren

- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de staaf in tegengestelde richting van de draairichting voor het monteren, totdat hij volledig is losgeschroefd.

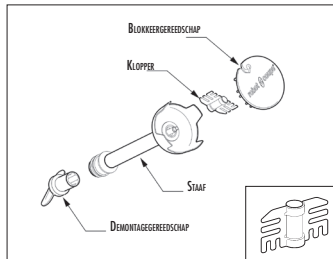
Demontage van het mes en van de klopper

- Voor het veilig demonteren van de hulpstukken houdt u het hulpstuk vast waarbij u uw hand beschermt hetzij met het blokkeergereedschap voor het mes, hetzij met een beschermende handschoen of met een dikke keukendoek.
- Schroef met behulp van het demonteer gereedschap de aandrijfas los.
- Zodra de aandrijfas is losgeschroefd, komt het mes of de klopper vrij en kan dus worden schoon-gemaakt.



Het mes en de klopper monteren

- Voor het veilig monteren van de hulpstukken steekt u het gereedschap in de klok en houdt het vast met het blokkeergereedschap.
- Met behulp van dit gereedschap schroeft u de aandrijfas vast, totdat hij licht vastgeklemd zit.



De klopper en het mes kunnen gedemonteerd worden om ze gemakkelijk te kunnen schoonmaken voor een perfecte hygiëne en onderhoudsgemak.

HYGIËNE

Het materieel moet in alle stadia van de bereiding smetteloos schoon zijn.

Het toestel moet daarom na verwerking van elk type voedsel zorgvuldig worden gereinigd met behulp van een reinigingsmiddel / desinfecteermiddel.

- **BELANGRIJK : GEBRUIK NOOIT ZUIVER BLEEKWATER**

- Verdun het reinigingsmiddel/desinfecteermiddel op de juiste wijze, waarbij u zich houdt aan de aanwijzingen van de fabrikant, die gewoonlijk op de verpakking worden vermeld.
- Indien nodig goed wrijven.
- Laten inwerken.
- Zorgvuldig afspoelen.
- Goed afdrogen met behulp van een doek voor eenmalig gebruik.

REINIGING



LET OP!

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

Na gebruik van de mixer in een warme bereiding, moet u de staaf onder koud water afkoelen voordat u hem demonteert.

Spoel na elke bereiding de staaf en de hulpstukken snel af, om aancoeken van etensresten te voorkomen.

• MOTORBLOK

Dompel het motorblok nooit met de handgreep onder water, reinig het met een licht bevochtigde doek of spons.

• STAAF EN KLOK

U kunt op twee manieren te werk gaan:

• Vereenvoudigde reiniging

- Dompel de staaf in een kom met bij voorkeur warm water en laat de mixer enkele seconden werken om het hulpstuk en de klok van eventuele etensresten te ontdoen.

• Complete reiniging

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Dompel de staaf niet onder water, maar spoel hem af onder de bij voorkeur warme kraan.
- Demonteer het hulpstuk volgens de aanbevolen procedure (blz. 31).
- Reinig alle onderdelen afzonderlijk met een niet bijtend reinigingsmiddel.
- Na reiniging moeten de verschillende onderdelen altijd goed afgedroogd worden om eventuele oxydatie te voorkomen.



LET OP!

Hanteer het mes altijd heel voorzichtig, want het is scherp.

• MES EN KLOPPER

Het mes en de klopper kunnen van de staaf worden losgenomen om het apparaat zorgvuldig te kunnen schoonmaken.

Na het schoonmaken van het mes en de klopper, de snijbladen of het hulpstuk altijd goed afdrogen om eventuele oxidatie te voorkomen.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

• MES

Het snijresultaat hangt voornamelijk af van de staat waarin de snijbladen verkeren en van hun graad van slijtage. Het mes is een onderdeel dat aan slijtage onderhevig is en moet af en toe worden vervangen, ten einde altijd een eindproduct van constante kwaliteit te krijgen.

• KLOPPER

Het resultaat van uw bereiding hangt voornamelijk af van de staat van de klopper en de mate van slijtage hiervan. U dient deze dus af en toe te vervangen om een eindproduct van optimale kwaliteit te blijven houden.



LET OP!

Controleer regelmatig:

- De staat van de afdichtingsmembranen van de knop. Deze mogen geen spoor van barsten vertonen, want in dat geval is de afdichting niet meer intact.
- Of de behuizing van de mixer in goede staat verkeert. Deze mag geen barsten of abnormale openingen vertonen toegang zouden geven tot de onder spanning staande delen.

ONDERHOUD

De ROBOT-COUPÉ staafmixers zijn uitgerust met een veiligheidssysteem dat bestaat uit een:

- bedieningsbeveiliging tegen ongewilde inwerkingtreding.

• Bedieningsbeveiliging

Deze beveiliging voorkomt dat het toestel ontijdig in werking treedt. U moet namelijk op de bedieningsknop drukken die in de handgreep verzonken zit, om het apparaat in werking te stellen. Zie de paragraaf INWERKINGSTELLING (blz. 30) voor de manier waarop u het toestel in werking stelt.



DENK ERAAN

Stel het apparaat nooit in werking wanneer het afdichtingsmembraan of de behuizing beschadigd zijn!

Steek nooit een ander voorwerp in de pan waarin u het toestel gebruikt.

Het toestel nooit onbelast laten werken (zonder dat het in de ingrediënten is gedompeld).

Controleer, voordat u de staaf gaat demonteren, altijd of het apparaat van de stroom is losgekoppeld.

Aanbevolen wordt het toestel enigszins schuin te houden waarbij u erop let dat de klok niet in aanraking komt met de bodem van de pan.

VEILIGHEID



LET OP!

De messen en de snijbladen zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

CONTROLEPROCEDURE INDIEN HET TOESTEL TOT STILSTAND KOMT

Stel om te beginnen precies de oorzaak vast die het toestel tot stilstand heeft gebracht.

- Betreft het een stroomstoring of is de stekker uit het stopcontact getrokken

- Zet de startknop (BC) vrij.
- Verhelp het probleem.
- Stel het toestel opnieuw in werking volgens de procedure voor het in werking stellen (zie blz. 30).

• Betreft het een niet vastgestelde oorzaak

- Zet de startknop (BC) vrij.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Controleer:
 - de netvoeding,
 - of het mes vrij in de klok draait en niet door keukengerei geblokkeerd wordt,
 - de staat van het voedingssnoer,
 - het vrij draaien van het mes in de klok (geen stroefheid). Om dit te doen demonteert u de staaf van het motorblok en controleert u met de hand aan de uitgang van de aandrijfas of deze goed draait.

Wend u in geval van niet op de lijst genoemde storingen tot uw leverancier of breng het apparaat terug naar de klantenservice.

TECHNISCHE KENMERKEN

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (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

Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

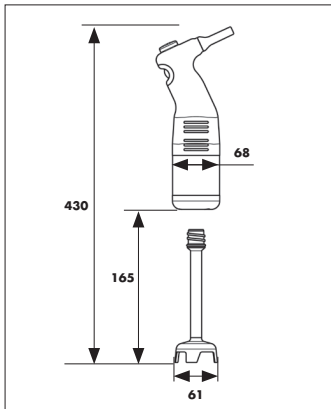
• Snelheden:

Klopper: aanbevolen snelheid 2500 tpm. Stand (5).

Mes: snelheid 1500 tot 14000 tpm



- **Lengte:** 410 mm
- **Snoer:** spiraal
- **Nettogewicht:** 1,07 kg
- **Verpakt gewicht:** 1,44 kg
- **AFMETINGEN (in mm)**



• WERKHOOGTE

Het is raadzaam u ervan te verzekeren dat de pan op een stabiel werkoppervlak is geplaatst.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB(A).

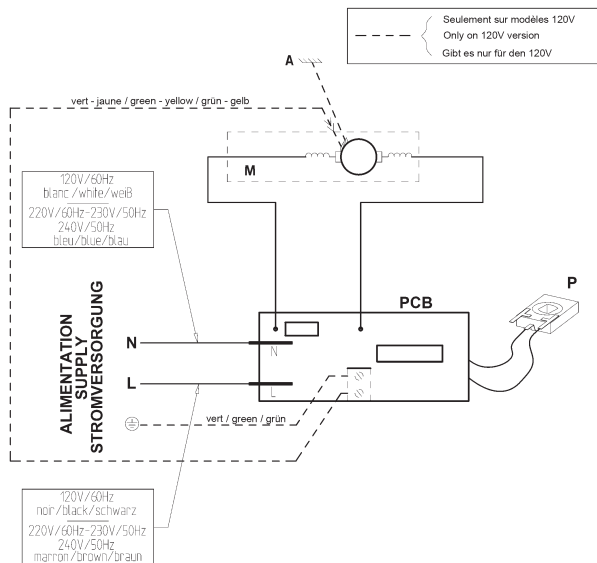
- Zie de conformiteitsverklaring op pagina 3.

SCHEMA ELECTRIQUE

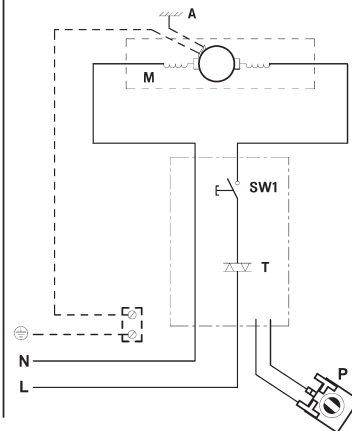
MicroMix

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	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/Stopschalter
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

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