

# robot coupe®



**MicroMix®**

# СОДЕРЖАНИЕ

## ГАРАНТИЯ

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ВЫ ПРИОБРЕЛИ РУЧНОЙ МИКСЕР MicroMix®

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- Пуск в работу
- Пуск в работу с регулируемой скоростью

## ПОЛОЖЕНИЕ ПРИ РАБОТЕ

## СБОРКА & РАЗБОРКА

- Функция ножа

## ГИГИЕНА

## ОЧИСТКА

- Блок двигателя
- Штанга и насадка
- Нож и диск-взбиватель

## ТЕХУХОД

- Нож
- Диск-взбиватель

## ЗАЩИТА

## ПРОЦЕДУРА ПРОВЕРКИ В СЛУЧАЕ ОСТАНОВКИ АППАРАТА

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума

## НОРМЫ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

Русский

## Декларация о Соответствии ECz

Robot-Coupe SNC заявляет, что аппараты, принадлежащие вышеобозначенным категориям, соответствуют :

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам 2006/42/EC,
  - Директива по низкому напряжению 2014/35/EC,
  - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC,
  - Директиве 2011/65/EC «О снижении использования опасных веществ в электрическом оборудовании» (RoHS),
  - Директиве 2012/19/EC «Об отходах электрического и электронного оборудования» (WEEE),
- Регламент (EC) № 1935/2004 «О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами»,
- Регламенту (EC) № 10/2011 «О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания», а также всем регламентам (EC), содержащим изменения, поправки и исправления к этому регламенту, вошедшим в силу до настоящей Декларации, а именно существующим на сегодняшний день регламентам (EC) № 321/2011, 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416 и 2017/752.
- Следующими положениям гармонизированных европейских стандартов:
  - EN ISO 12100:2010 Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - EN 60204-1:2006 Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
  - EN 60529 Степень защиты оболочки (Класс IP):
    - IP 55 pour les commandes électriques,
    - IP 34 для других элементов аппарата,
- и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:
  - EN 454:2015 Сбивательно-смесительные аппараты,
  - EN 1678 \_\_\_\_ Овощерезки (и Соковыжималки-Экстрактормы),
  - EN 12852 \_\_\_\_ Кухонные процессоры и миксеры,
  - EN 12853 \_\_\_\_ Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - EN 13208 \_\_\_\_ Аппараты для очистки овощей,
  - EN 13621 \_\_\_\_ Аппараты для отжимания воды из салата,
  - EN 14655 \_\_\_\_ Хлебрезки.

«R015»

Montceau-en-Bourgogne, 21 июня 2017

Alain NODET  
Директор по производству



# ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



**ВНИМАНИЕ:** Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом. Наше оборудование предусмотрено исключительно для профессионального использования и ни в коем случае не должно использоваться детьми.

## РАСПАКОВКА

- ОСТОРОЖНО с режущими инструментами!

## УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на предусмотренное для него настенное крепление.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Включайте аппарат только, если он находится в рабочей емкости.

## РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами.

## ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. стр. 78) и убедитесь, что все аксессуары правильно установлены.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные системы.
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.
- Никогда не включайте порожний аппарат (если он не погружен в пригодный для использования продукт).
- Перед снятием штанги, насадки или венчика убедитесь, что аппарат отключен от сети.
- Рекомендуется слегка наклонять аппарат во избежание контакта насадки со дном рабочей емкости.



## ВНИМАНИЕ

Что делать если ручной миксер упал в жидкость в процессе работы.

- 1) Не касайтесь миксера, ёмкости и рабочего стола.
- 2) Отсоедините шнур питания от электросети.
- 3) Достаньте миксер из жидкости.
- 4) Наклоните миксер, чтобы дать стечь максимум жидкости.
- 5) Не включайте миксер, во избежание поражения электрическим током.
- 6) Обратитесь в авторизованный сервисный центр для очистки и просушки электрических компонентов миксера.

## ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.
- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

## ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

## ВЫ ПРИОБРЕЛИ РУЧНОЙ МИКСЕР MicroMix®

Новая модель MicroMix® дополняет ассортимент ручных миксеров Robot-Coupe. Она была разработана специально для приготовления небольших порций. Длина штанги - 165 мм. Благодаря нижеперечисленным функциям, миксер позволит вам без всяких усилий приготовить:

### 1. Венчик-взбиватель

эмульсии, соусы, кремы, майонез, взбивание пены...

### 2. Нож/миксер

овощные супы, крем-супы, овощные пюре, вареные овощи...

Функция **регулировки скорости** позволит вам подобрать скорость, необходимую для приготовления блюда, и позволяет запуск аппарата на низкой скорости, для предотвращения разбрызгивания.

Для удобного хранения этот миксер **поставляется с настенным креплением**.

Данная инструкция содержит полезную информацию для пользователя, которая поможет ему с максимальной пользой использовать аппарат.

**Обязательно прочитайте эту инструкцию перед первым использованием аппарата.**

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

### • СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Данный аппарат относится к классу II (двойная изоляция), работает на однофазном переменном токе и не нуждается в розетке с заземлением. Двигатель универсального типа имеет противопомеховую защиту.

Электросеть, к которой подключается аппарат, должна быть защищена дифференциальным выключателем и предохранителем (10 А).

**Предусмотреть однофазную розетку на 10/16 А.**

**Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.**

Аппарат поставляется с вилкой для однофазного питания и шнуром.

## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

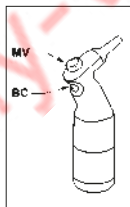
### • ПУСК В РАБОТУ

1. Включите аппарат в сеть, соблюдая осторожность, чтобы случайно не нажать на кнопку управления (BC).

2. Опустите аппарат в рабочую емкость.

3. Нажмите на кнопку управления (BC). Миксер начинает работать.

4. Для остановки аппарата отпустите кнопку управления (BC).



### • ПУСК В РАБОТУ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ

Действуйте аналогично указаниям пунктов 1-4.

5. Регулируется скорость двигателя, поворачивая ручку (MV) в сторону мин. или макс. в зависимости от желаемой скорости.

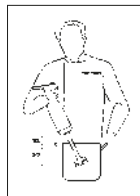
**Рекомендуемая функция «эмульсия»:** минимальная скорость 2500 об/мин. Позиция (5).

**Функция «нож»:** скорость от 1500 до 14000 об/мин.



## ПОЛОЖЕНИЕ ПРИ РАБОТЕ

Для удобства держите аппарат за ручку одной рукой, а рабочую ёмкость – другой. Рекомендуется слегка наклонить аппарат, чтобы насадка не прикасалась ко дну рабочей ёмкости.



Во избежание разбрызгивания убедитесь, что насадка хорошо погружена в продукт, а вентиляционные отверстия блока двигателя не соприкасаются с жидкостью.

Для оптимальной эффективности работы погрузите миксер на 2/3 длины штанги.

Можно также держать миксер за ручку одной рукой, а второй, при необходимости, поддерживать край кастрюли.

## СБОРКА & РАЗБОРКА

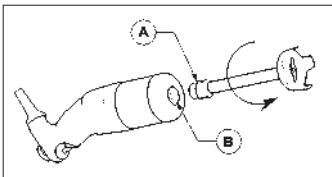
### • ФУНКЦИЯ НОЖА

**Установка трубки на блок двигателя**

- Убедитесь, что аппарат выключен.

- Вставьте полностью резьбовую часть штанги (A) в гнездо (B) моторного блока.

- Поворачивайте трубку в направлении стрелки (см. рис.) до получения легкого зажатия.

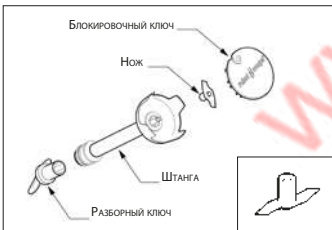


### СНЯТИЕ ТРУБКИ С БЛОКА ДВИГАТЕЛЯ

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поворачивайте штангу в обратном направлении до полного вывинчивания.

### Снятие ножа и диска-взбивателя

- Для безопасного снятия ножа или диска, используйте блокировочный ключ, либо наденьте предохранительную перчатку, или используйте плотную тряпку.
- С помощью разборного ключа, отвинтите приводной вал.
- После этого нож и диск высвобождаются и могут быть использованы для очистки.



### Установка ножа и диска-взбивателя

- Для безопасной установки ножа или диска, вставьте их в насадку и удерживайте с помощью блокировочного ключа.
- С помощью ключа, завинтите приводной вал до лёгкого сжатия.



**Диск-взбиватель и нож полностью разбираются** для лёгкой очистки, идеальной гигиены и простого ухода.

### ГИГИЕНА

На любой стадии приготовления аппарат должен быть чистым.

Очень важно тщательно очищать аппарат после приготовления любого продукта с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

**• ВАЖНО: НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕРАЗЪЯВЛЕННУЮ ЖАВЕЛЕВУ ВОДУ**

- Правильно разбавьте моющее/дезинфицирующее средство в соответствии с инструкциями изготовителя, как правило имеющимися на упаковке.
- Тщательно протрите, при необходимости.
- Оставьте на некоторое время.
- Тщательно прополощите.
- Тщательно высушите с помощью салфетки одноразового использования.

### ОЧИСТКА

#### ⚠ ВНИМАНИЕ

**В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).**

**После использования миксера для приготовления горячих блюд, перед тем как её снять, охладите штангу под холодной водой.**

По окончании приготовления, сразу промойте штангу, нож и диск для того, чтобы избежать прилипания остатков пищи.

#### • БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

**Никогда не погружайте блок двигателя в воду, очищайте его с помощью влажной тряпки или губки.**

#### • ШТАНГА И НАСАДКА

Возможно действовать двумя способами:

#### • Упрощенная процедура очистки

- Погрузите штангу в ёмкость с тёплой водой и включите миксер на несколько секунд, чтобы смыть остатки пищи, прилипшие к ножу и насадке.

## • Полная процедура очистки

- В обязательном порядке выключите аппарат.
- Прополосните штангу с насадкой под тёплой водой. Не допускайте попадания воды на моторный блок.
- Снимите режущий инструмент, следуя процедуре (см. стр. 79).
- Очистите все элементы, применяя не слишком агрессивное моющее средство.
- После очистки тщательно высушите все детали во избежание окисления.



## ВНИМАНИЕ

**Нож является режущим инструментом, соблюдайте осторожность при работе с ним.**

## • НОЖ И ДИСК-ВЗБИВАТЕЛЬ

Нож и диск-взбиватель снимаются со штанги для соблюдения идеальной чистоты миксера.

После очистки ножа и диска-взбивателя, **тщательно протрите лезвия или диск** для предотвращения окисления.



## ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

**Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые моющие средства имеют высокую щелочность (например, высокую концентрацию натрия или аммиака) и не могут применяться для пластмассовых изделий во избежание их быстрого повреждения.**

## ТЕХУХОД

### • НОЖ

Качество нарезки, в основном, зависит от состояния лезвий и степени их износа. Нож является изнашиваемой деталью и нуждается в периодической замене для обеспечения постоянного качества готового продукта.

### • ДИСК-ВЗБИВАТЕЛЬ

Качество приготавливаемых блюд зависит от состояния диска-взбивателя и степени его износа. Рекомендуется периодически его менять для оптимального качества готового продукта.



## ВНИМАНИЕ

### Периодически проверять:

- Состояние герметичных мембран кнопку на отсутствие следов износа во избежание потери герметичности.
- Состояние корпуса миксера на отсутствие аномальных следов износа или трещин, открывающих доступ к частям под напряжением.

## ЗАЩИТА



## ВНИМАНИЕ

**Ножи и диски являются режущими инструментами, соблюдайте осторожность при работе с ними**

Ручные миксеры ROBOT-COUPÉ имеют систему защиты, включающую:

- защита управления от непреднамеренного включения.

### • Защита управления

Эта предохранительная система предотвращает любое несвоевременное включение аппарата. Для включения аппарата требуется обязательно нажать на кнопку управления. Перед включением аппарата ознакомьтесь с параграфом ввод в эксплуатацию (стр. 78).



## НАПОМИНАНИЕ

**Никогда не используйте устройство с повреждёнными герметичной мембраной или моторным блоком.**

**Никогда не вводите посторонние предметы в рабочий отсек.**

**Никогда не включайте аппарат вхолостую (не погруженный в приготавливаемый продукт).**

**Перед снятием штанги, убедитесь, что устройство отключено от электросети.**

**При работе рекомендуется слегка наклонять аппарат, чтобы насадка не касалась дна рабочей емкости.**

## ПРОЦЕДУРА ПРОВЕРКИ В СЛУЧАЕ ОСТАНОВКИ АППАРАТА

Прежде всего точно установите причину остановки аппарата.

- Если речь идет об отключении тока или выключении аппарата.
  - Отпустите кнопку управления (BC).
  - Устраните проблему.

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

- Включите аппарат в соответствии с процедурой пуска (см. стр. 78).
- **Если причина не установлена.**
  - Отпустите кнопку управления (BC).
  - Отключите аппарат от сети.
  - Проверьте:
    - электропитание,
    - свободное вращение ножа в насадке (блокировка посторонним предметом),
    - состояние шнура питания,
    - Свободное вращение ножа в насадке (без заедания). Чтобы проверить, снимите штангу с моторного блока и вручную проконтролируйте вращение вала.

**В случае неустановленной причины неисправности обратитесь к своему продавцу или верните аппарат в сервисный центр.**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Моторы	Скорости (Об/мин)	Ток (А.)
230 В/50 Вт	14000	1,1
240 В/50 Вт	14000	1,1
220 В/60 Вт	14000	1,0
120 В/60 Вт	14000	1,9

- **Мощность обозначена на заводской табличке.**
- **Скорость:**

### Венчик / Взбиватель:

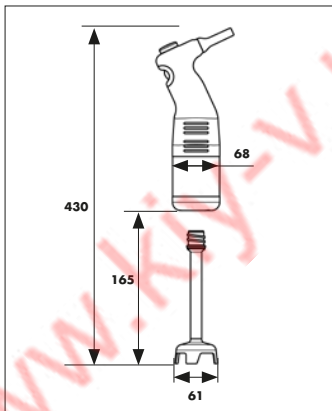
рекомендуемая скорость - 2500 об/мин. Позиция (5).

**Нож:** скорость 1500-14000 об/мин



- **Длина:** 410 мм
- **Кабель:** спираль
- **Вес нетто:** 1,07 кг
- **Вес с упаковкой:** 1,44 кг

### РАЗМЕРЫ (в мм)



### РАБОЧАЯ ВЫСОТА

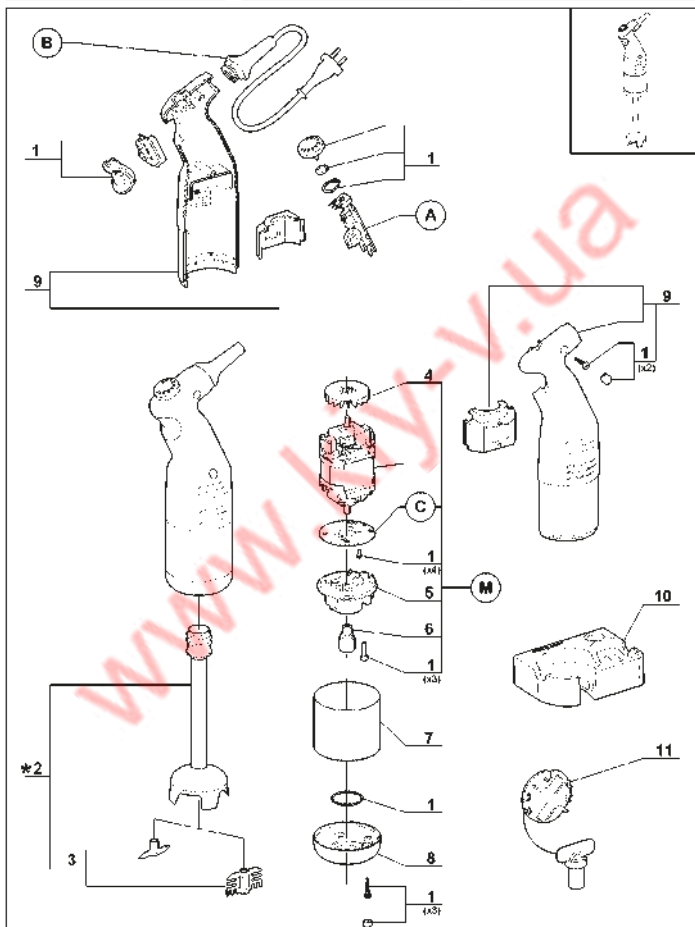
Рекомендуется устанавливать рабочую емкость на устойчивом ровном столе.

### УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе аппарата вхолостую, составляет менее 70 дБ (А).

robot@coupe®

MicroMix

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

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	89 216	SUPPORT MOTEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix MOTOR SUPPORT + SCREW + CAP SCREW
06	89 217	CAGE D'ACCOUPLLEMENT MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix COUPLING FRAME + SCREW + CAP SCREW
07	89 218	VIROLE MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix PERRULE + 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 HAND-EL-RKIT+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 CN	220/50/1	89 223	89 272	89 215	89 225
34 900	230/50/1		89 224		
34 900 ZA			89 246		
34 906			89 251		
34 902		240/50/1	89 243	89 249	89 248
34 901	220/50/1	89 248			
34 904 BR		89 247			
34 904		89 224			
34 908		120/50/1	89 244	89 248	89 256
34 905	89 250				
34 909	100/50-60/1			89 253	

