

robot[®] coupe



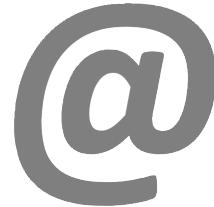
Mini MP 160 V.V.

Mini MP 190 V.V.

Mini MP 240 V.V.

Mini MP 190 Combi

Mini MP 240 Combi



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
- Pt** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zarejestrujte svůj výrobek online

The screenshot shows the 'Support' section of the Robot-Coupe website. At the top, there is a navigation bar with links for 'The company', 'Contact us', 'Restricted Area', and 'Select your country...'. A search bar is also present. The main heading is 'Support' with an oval graphic. Below it, there are two main sections: 'Register your Product on line' and 'Access the Robot-Coupe after-sales service'. The 'Register your Product on line' section contains text about registering online for a product guarantee, mentioning it should take a few minutes. It lists requirements: 'Product serial number' and 'Purchase date'. A large 'Register my product now' button is centered at the bottom of this section. The 'Access the Robot-Coupe after-sales service' section shows a screenshot of a login page for 'Authentification' with fields for 'Identifiant' and 'Mot de passe'.

robot  **coupe**®



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wie oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
 - Niederspannungsrichtlinie (RL 2014/35/UE)
 - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2014/30/UE)
 - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
 - Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
 - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
 - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2012/19/UE)
- Den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:

- EN ISO 12100 - 2010 (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
- EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
- EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
- EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
- EN 454 + A1 2010-02: (Planetenrühr- und -knetmaschinen)
- EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
- EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
- EN 13208: (Gemüseschälmassen)
- EN 13621: (Salatschleudern)
- EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
 - IP 55 für die Schalter
 - IP 34 für die Geräte

Montceau en Bourgogne, den 4. März 2016

Alain NODET
Technischer Leiter

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alain NODET".

INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

IHR MINI-STABMIXER

INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen an schluss

BETRIEB

- Betrieb
- Drehzahlregelung

HANDHABUNG

MONTAGE & DEMONTAGE

ANWENDUNGSBEISPIELE

HYGIENE

REINIGUNG

- Motorblock
- Stab und mischkopf
- Messer und Aeromix-werkzeug
- Rührbesen

WARTUNG

- Messer
- Aeromix-werkzeug
- Rührbesen
- Stabdichtung

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- Gewicht & Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

KONTROLLMASSNAHMEN BEI STILLSTAND DES GERÄTES

NORMEN

TECHNISCHE DATEN

- Perspektivische ansicht
- Schalt- und stromlaufplan

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

- 1** - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.
- 2** - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.
- 3** - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.
- 4** - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.
- 5** - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHÄDEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPE S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

- **VORSICHT** beim Auspacken der schneidenden Teile (Klingen, Messer, usw.).

AUFBEWAHREN

- Das Gerät möglichst in seiner Wandhalterung aufbewahren.

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.
- Das Gerät nie anschließen, wenn es sich außerhalb des Arbeitsbehälters befindet.

HANDHABEN

- Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 29). Darauf achten, dass alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BEDIENEN

- Nie die Sicherheitsvorrichtungen umgehen!

- Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.
- Das Gerät nicht ohne Belastung (d. h. nicht in das zu verarbeitende Produkt getaucht) benutzen.
- Vor dem Abmontieren von Stab und Mischkopf bzw. Rührbesen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät möglichst leicht schräg halten und darauf achten, dass der Mischkopf nicht den Boden des Behälters berührt.

- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.
- Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.
- Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.
- Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.



ACHTUNG !

Wenn der Motorblock des Stabmixers in das Verarbeitungsgut gerät:

- 1) **Weder Stabmixer, noch Behälter, noch Arbeitsfläche berühren!**
- 2) **Das Stromkabel des Stabmixers aus der Wandsteckdose ziehen.**
- 3) **Den Stabmixer aus dem Behälter nehmen.**
- 4) **Den Stabmixer so halten, dass möglichst viel Flüssigkeit herausläuft.**
- 5) **Den Stabmixer nicht wieder in Betrieb nehmen. Es besteht weiterhin Stromschlaggefahr!**
- 6) **Den Stabmixer zum Reinigen und Trocknen der elektrischen Bestandteile auf jeden Fall einer autorisierten Kundendienststelle übergeben.**

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe und das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

IHR MINI-STABMIXER

Die Modelle **Mini MP 160 V.V.**, **Mini MP 190 V.V.**, **Mini MP 240 V.V.**, **Mini MP 190 Combi** und **Mini MP 240 Combi** ergänzen die Stabmixerpalette von Robot-Coupe. Sie wurden besonders für die Zubereitung kleiner Mengen konzipiert. Sie verfügen über einen Stab, ein Messer und ein **Aeromix-Werkzeug**. Alle Teile sind vollständig abnehmbar. Die Stablänge beträgt 160, 190 bzw. 240 mm.

Modell	Drehzahlregelung	Verwendung als Mixer	Verwendung als Rührbesen
Mini MP 160 V.V.	●	160 mm	
Mini MP 190 V.V.	●	190 mm	
Mini MP 240 V.V.	●	240 mm	
Mini MP 190 Combi	●	190 mm	185 mm
Mini MP 240 Combi	●	240 mm	185 mm

Mit diesen allen professionellen Ansprüchen gerecht werdenden Mixern bereiten Sie im Handumdrehen Suppen, Soßen, Gemüsepürees und Breispeisen zu.

In ihrer Verwendung als **Rührbesen** sind sie ideal für die Zubereitung von Crêpeig, Mayonnaise, Eischnee, Mousse au Chocolat, Buttercreme, Schlagsahne, Quarkspeise usw.

Der Rührbesenaufsat mit seinem besonders **widerstandsfähigen Metallgehäuse** eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Pfannkuchenteig und Kartoffelbrei.

Die **elektronische Drehzahlregelung** ermöglicht es Ihnen, die Verarbeitung mit einer niedrigen Drehgeschwindigkeit zu beginnen, um das Herausspritzen von Mixgut zu vermeiden.

Jedes Gerät wird für eine bequeme Aufbewahrung **mit einer Wandhalterung geliefert**.

Aufgrund seiner einfachen Gestaltung können Sie alle stark beanspruchten Teile sehr leicht zu Reinigungszwecken ab- und wieder anmontieren.

Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält alle wichtigen Informationen, die Sie benötigen, um aus Ihrem Kauf den größtmöglichen Nutzen zu ziehen.

Wir empfehlen Ihnen daher, diese Anleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

BETRIEB

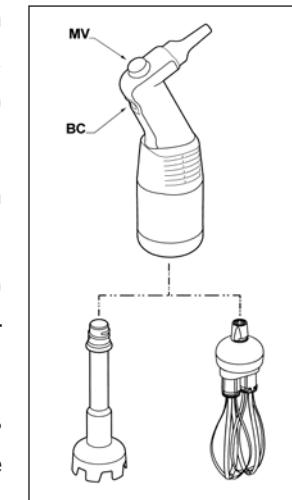
• BETRIEB

1. Das Gerät anschließen und dabei darauf achten, nicht die Betriebstaste (BC) zu betätigen.

2. Den Mixer in den Arbeitsbehälter eintauchen.

3. Die Betriebstaste (BC) drücken. Das Gerät schaltet sich ein.

4. Zum Ausschalten des Gerätes die Betriebstaste (BC) loslassen.



INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Das Gerät der Schutzklasse II (doppelte Isolation) wird mit einphasigem Wechselstrom betrieben und benötigt keine Erdung. Der Universalmotor ist funkentstört.

Das Stromnetz muss mit einem Leitungsschutzschalter mit Differenzstromauslöser und einer 10-A-Sicherung ausgestattet sein.

Es wird ein standardmäßiger 10/16-A Wechselstromanschluss benötigt.

Vergewissern Sie sich, dass die Stromart Ihres Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt.

Die Modelle werden von ROBOT-COUPE mit verschiedenen Antriebsarten ausgerüstet:

230 V / 50 Hz (geeignet für 220-240 V)

120 V / 60 Hz

220 V / 60 Hz

Die Geräte werden mit Netzkabel inklusive angeschlossenem Einphasenstecker geliefert.

• DREHZAHLREGELUNG

1. - 4. Wie oben.

5. Die gewünschte Drehgeschwindigkeit durch Betätigen des Drehzahlreglers (MV) einstellen.

Rührbesen (Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): Drehzahl zwischen **350 zu 1560 U/min**.

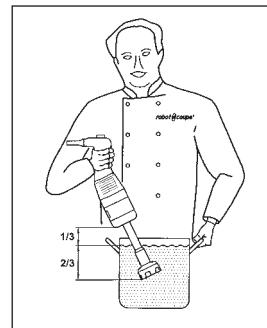
Kartoffelpüree für ein optimales Ergebnis mit niedriger Drehzahl zubereiten.

Mixer (Mini MP 160 V.V., Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi, Mini MP 240 Combi): Drehzahl zwischen **2000 zu 12500 U/min**.

Automatische Beibehaltung der Drehzahl: Die gewählte Drehzahl wird auch bei sich ändernder Beschaffenheit des Mixgutes beibehalten.

HANDHABUNG

Für eine möglichst ergonomische Handhabung sollten Sie mit einer Hand das Gerät am Griff und mit der anderen Hand den Behälter festhalten. Außerdem sollte das Gerät leicht geneigt gehalten werden und der Mischkopf nicht den Boden des Behälters berühren.

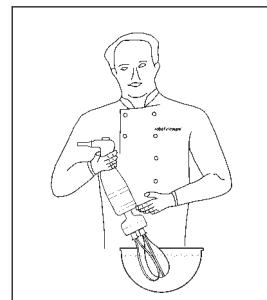


Achten Sie stets darauf, daß der Mischkopf tief genug eingetaucht ist, um das Herausspritzen von Mixgut zu vermeiden, und daß die Belüftungsöffnungen des Motorblocks nicht mit der Flüssigkeit in Kontakt kommen.

Für einen optimalen Betrieb sollte der Stab zu zwei Dritteln eingetaucht sein.

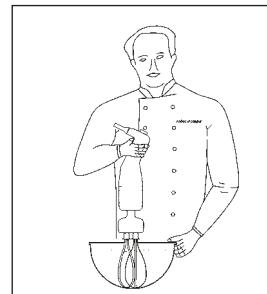
• VERWENDUNG ALS RÜHRBESEN

Für eine möglichst ergonomische Handhabung des Gerätes sollten Sie es gleichzeitig am Griff und am Motorblock halten.



Sie können das Gerät aber auch mit einer Hand und mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.

Während der Verarbeitung empfehlen wir Ihnen, das Gerät im Behälter hin- und herzubewegen, um ein



möglichst gleichmäßiges Verrühren zu ermöglichen. Des weiteren empfehlen wir Ihnen, mit den Rührbesen nach Möglichkeit nicht die Behälterwand zu berühren.

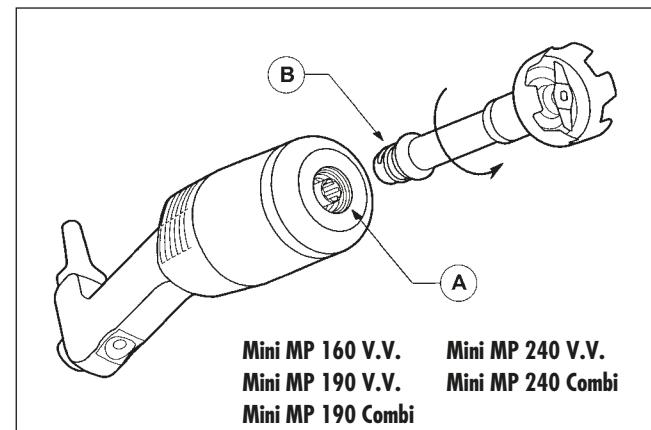
Für eine optimale Verarbeitungsqualität sollten die Rührbesen mindestens zu einem Fünftel ihrer Länge eingetaucht sein. Beginnen Sie möglichst mit einer niedrigen Drehgeschwindigkeit.

MONTAGE & DEMONTAGE

• VERWENDUNG ALS MIXER

Motorblock und Stab zusammensetzen

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Das Gewinde **(A)** des Stabes in die Öffnung **(B)** des Motorblocks einführen.
- Den Stab in Pfeilrichtung (vgl. Abb.) drehen, bis beide Teile fest zusammengefügt sind.

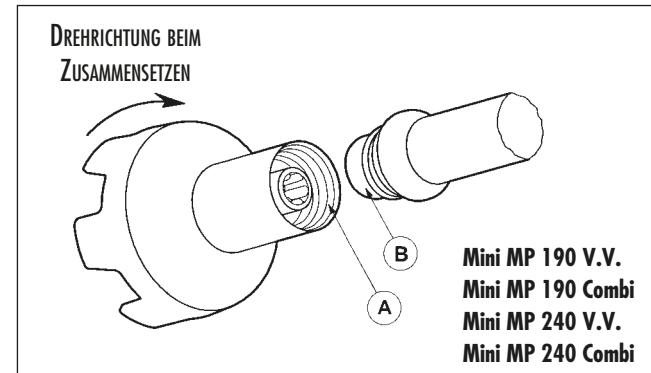


Motorblock und Stab auseinandernehmen

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Stab in der Richtung drehen, die der Drehrichtung beim Zusammensetzen entgegengesetzt ist, bis er völlig herausgedreht ist.

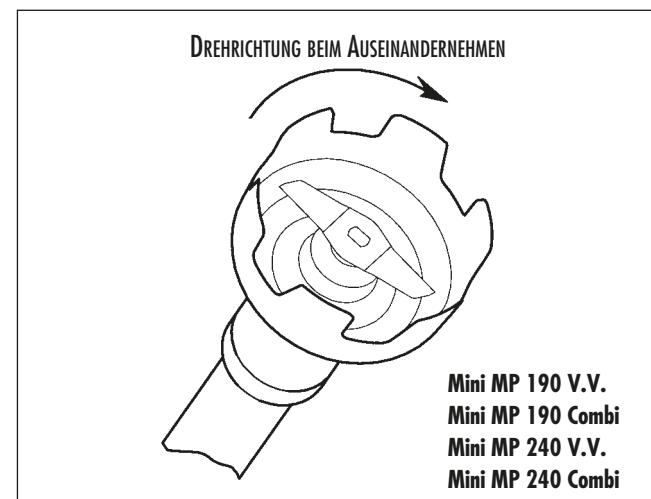
Mischkopf und Stab zusammensetzen

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Das Gewinde **(A)** des Stabes in die Öffnung **(B)** des Mischkopfes einführen. Den Mischkopf in Pfeilrichtung (siehe Zeichnung) drehen, bis er fest sitzt.



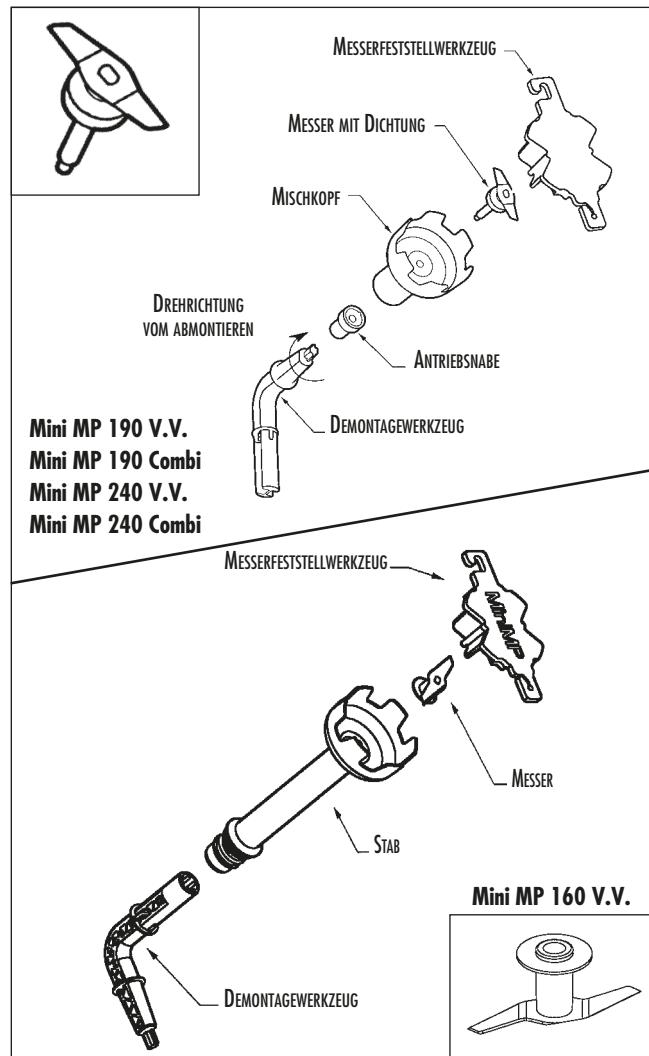
Mischkopf und Stab auseinandernehmen

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Mischkopf in Pfeilrichtung (siehe Zeichnung) drehen, um ihn vom Stab zu trennen.



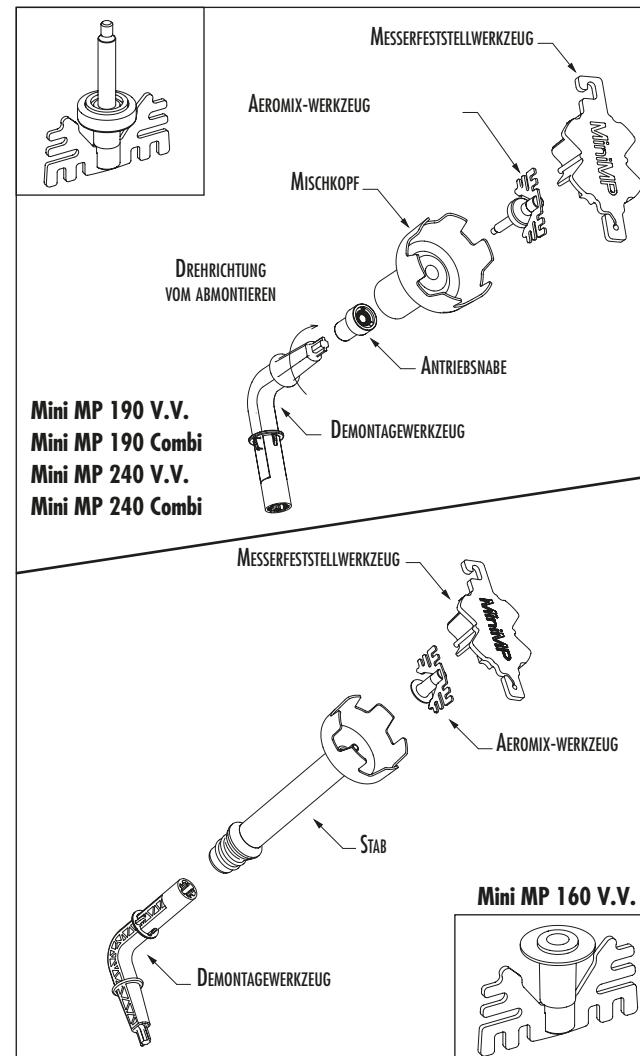
Abmontieren des Messers

- Zum gefahrlosen Abmontieren das Messer mit dem Messerfeststellwerkzeug, einem Schutzhandschuh oder einem Lappen aus dickem Stoff blockieren.
- Mit Hilfe des Demontagewerkzeugs die Antriebsnabe abschrauben.
- Sobald die Antriebsnabe abgeschraubt ist, kann das Messer abgenommen und gereinigt werden.



Einsetzen des Aeromix-Werkzeugs

- Für ein sicheres Einsetzen des Aeromix-Werkzeugs dieses in den Mischkopf einführen und mit dem Feststellwerkzeug blockieren.
 - Mit dem Demontagewerkzeug das Antriebsgehäuse anschrauben, bis es fest sitzt.
- Herausnehmen des Aeromix-Werkzeugs**
- Zum Herausnehmen des Aeromix-Werkzeugs auf die gleiche Weise wie beim Einsetzen vorgehen.

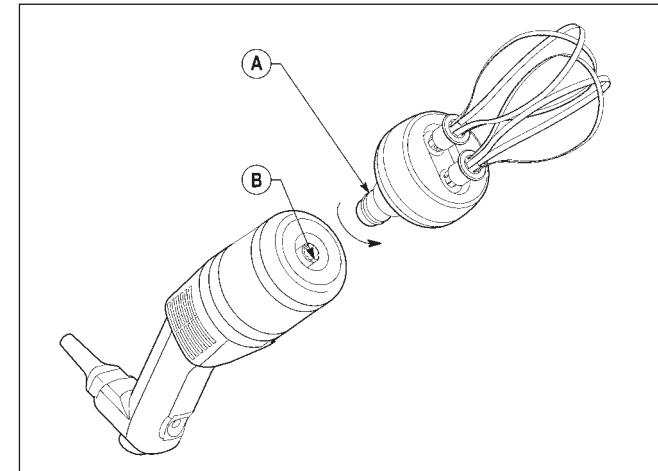


• VERWENDUNG ALS RÜHRBESEN

(Mini MP 190 Combi und Mini MP 240 Combi)

Vorsatz und Motorblock zusammensetzen

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Das Gewinde[®] des Rührbesenaufstazes vollständig in die Öffnung[®] des Motorblocks einführen.
- Den Rührbesenvorsatz in Pfeilrichtung (vgl. Abb.) drehen, bis beide Teile fest zusammengefügt sind.



Abnehmen des Vorsatzes

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Rührbesenvorsatz in die entgegengesetzte Richtung drehen.

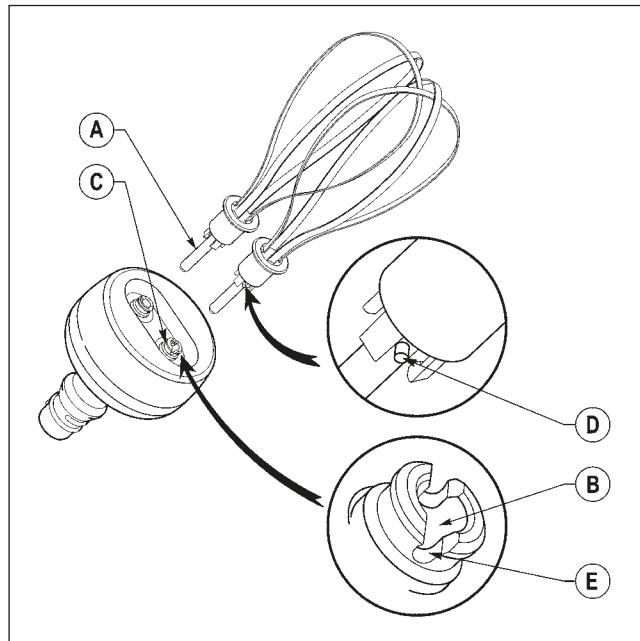
Einsetzen der Rührbesen

- Den Rührbesenvorsatz mit einer Hand festhalten.
- Mit der anderen Hand die Achse[®] eines Rührbesens in die Öffnung[®] einer der beiden Achsen des Rührbesenvorsatzes stecken und darauf achten, daß die Ausbuchtungen[®] in einer Linie mit den entsprechenden Einkerbungen[®] liegen.
- Nun mit einer leichten Drehbewegung den Rührbesen auf die Achse[®] des Rührbesenvorsatzes schieben, so daß die Ausbuchtungen in die Einkerbungen[®] der Achse[®] gleiten und der

Rührbesen auf der Achse merkbar einrastet.

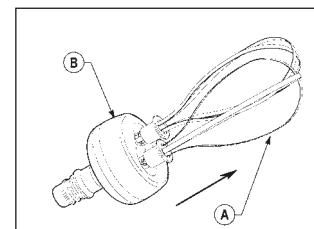
- Um den korrekten Halt des Rührbesens auf der Achse , Achse zu überprüfen, leicht an den Schlaufen ziehen.

- Mit dem zweiten Rührbesen genauso verfahren. Wenn sich der Rührbesen nicht einführen lässt, ihn herausziehen und um eine Vierteldrehung drehen.



Herausnehmen der Rührbesen

Den Rührbesenvorsatz  mit einer Hand festhalten und die Schlaufenhalterung  mit der anderen Hand in Pfeilrichtung herausziehen.



Stab, Messer, Aeromix-Werkzeug (exklusives Robot-Coupe-Patent) und Rührbesen sind vollständig abnehmbar für leichtes Reinigen, einwandfreie Hygiene und leichte Wartung.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Bei der Verwendung als Mixer lassen sich kleine Mengen in kürzester Zeit auf alle erdenkliche Art mixen. Bei der Verwendung als Rührbesen lässt sich das zu verarbeitende Produkt schlagen und vermischen. Wir raten Ihnen, die Verarbeitung aufmerksam zu verfolgen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

RESTAURANTS UND DELIKATESSGESCHÄFTE

- Suppen und Cremesuppen aller Art
- Gemüsepüree (Mohrrüben, Spinat, Sellerie, weiße Rüben, grüne Bohnen, Kartoffeln usw.)
- Cremes (Gemüse, Fisch usw.)
- Fruchtbrei
- Soßen (Kräutermayonnaise, Rouille, Remoulade, emulgierte Soßen mit Sahne, Tomaten, Petersilie usw.)
- Zerkleinern für Krabben- und Hummersuppe, Krustentiere usw.
- Crêpefeig
- Mousse au chocolat, Buttercreme, Schlagsahne
- Käsesoufflé

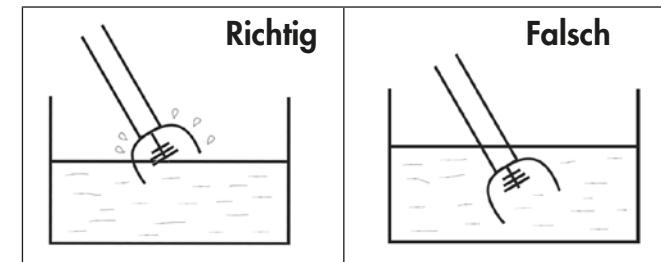
AEROMIX-WERKZEUG

- Das Aeromix-Werkzeug **nicht** zum Pürieren oder Zerkleinern von Lebensmitteln verwenden.
- Das Werkzeug **beim Aufschlagen von Saucen nicht vollständig in die Flüssigkeit eintauchen** (siehe Abbildung).

Das Emulgier-Werkzeug Aeromix eignet sich nur für

- die Zubereitung leichter Speisen wie Mayonnaise, Eischnee, Schlagsahne, lockere Saucen usw.
- die Zubereitung kleiner Mengen in kleinen Behältern.

Wir empfehlen die Verwendung des Aeromix-Werkzeugs mit der **niedrigsten Drehzahl**.



HYGIENE

Bei der Verarbeitung muß das Gerät stets sauber sein.

Dazu muß das Gerät nach jeder verarbeiteten Substanz gründlich mit einem Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel gesäubert werden.

• HINWEIS : VERWENDEN SIE KEIN UNVERDÜNNTES "EAU DE JAVEL"

- Das Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel den auf der Verpackung angegebenen Hinweisen des Herstellers entsprechend verdünnen.
- Wenn nötig, kräftig reiben
- Einwirken lassen
- Sorgfältig abspülen
- Mit einem nur zu diesem Zweck verwendeten Tuch gründlich abtrocknen

REINIGUNG





ACHTUNG!

Das Innere des Mischkopfes darf außer Kondenswasser weder Flüssigkeiten noch Zutaten enthalten.

Falls sich Flüssigkeiten oder Zutaten im Mischkopf befinden, ist es unbedingt erforderlich:

- Ring und Messer komplett auswechseln (Art.-Nr. 89054)**
- Den Mischkopf und das untere Ende des Stabs zu reinigen und zu desinfizieren, um einer Kontaminationsgefahr vorzubeugen.**

Nach jeder Verwendung des Stabmixers

- ist es wichtig, den Mischkopf abzunehmen, um das Kondenswasser im Mischkopf zu beseitigen und zu prüfen, ob Lebensmittel eingetreten sind. Zur Beseitigung des Kondenswassers reicht es aus, den Mischkopf vom Stab getrennt zu lassen, bis er trocken ist.**
- ist es ratsam, den Mischkopf und das untere Ende des Stabs mit einem nicht zu aggressiven Reinigungsmittel zu reinigen.**

Nach Benutzen des Mixers in einer heißen Zubereitung vor dem Abnehmen des Mischkopfes den unteren Teil des Stabs unter fließendem Wasser abkühlen.

Nach der Verarbeitung den Mixstab bzw. die Rührbesen umgehend reinigen, um zu verhindern, dass Lebensmittelreste daran kleben bleiben.

• MOTORBLOCK

Den Motorblock und den Handgriff niemals in Wasser eintauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen.

• STAB UND MISCHKOPF

Zum Reinigen haben Sie zwei Möglichkeiten:

• Einfache Reinigung

- Den Stab samt Mischkopf in einen Behälter mit Wasser tauchen und das Gerät einige Sekunden lang laufen lassen, um das Messer und den Mischkopf von Lebensmittelresten zu befreien.
- Nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben und indem Sie darauf achten, dass kein Wasser in den Stab eindringt:
- Den Mischkopf vom Stab abnehmen, um Kondenswasser zu beseitigen (Mini MP 190 V.V., Mini MP 240 V.V., Mini MP 190 Combi und Mini MP 240 Combi).

• Vollständige, je nach Häufigkeit der Verwendung des Stabmixers regelmäßige durchzuführende Reinigung

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Stab samt Mischkopf unter fließendem Wasser abspülen.
- Den Mischkopf vom Stab trennen.
- Den Mischkopf in seine Bestandteile zerlegen und dabei darauf achten, dass die Oberflächen der Messerwelle und die Dichtungen der Kapsel nicht beschädigt werden. Alle Bestandteile mit einem nicht zu aggressiven Reinigungsmittel reinigen.
- Nach dem Reinigen alle Teile stets gut abtrocknen, um etwaigem Oxidieren vorzubeugen.
- Das untere Ende des Stabs ohne den Mischkopf eine Minute lang in eine Lösung mit einem nicht zu aggressiven Reinigungsmittel tauchen, klarspülen und vor dem Anbringen des Mischkopfs trocknen lassen.

• MESSER UND AEROMIX-WERKZEUG

Das Messer und das Aeromix-Werkzeug lassen sich für eine sorgfältige Reinigung des Gerätes aus dem Mischkopf herausnehmen.

Nach der Reinigung des Messers und des Aeromix-Werkzeugs **die Klingen bzw. das Emulgier-Werkzeug stets sorgfältig abtrocknen**, um Rostbildung vorzubeugen.

• RÜHRBESEN

Die Rührbesen können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Das Rührbesengehäuse auf keinen Fall in die Spülmaschine stellen.

Den Rührbesenvorsatz niemals in Wasser eintauchen, sondern mit einem leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm reinigen.



WICHTIG !

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natrium-carbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

WARTUNG

• MESSER

Die Schnittqualität hängt in erster Linie vom Zustand bzw. dem Verschleiß der Messerblätter ab. Das Messer unterliegt einem natürlichen Verschleiß und muß daher regelmäßig ausgewechselt werden, um eine gleichbleibende Qualität der verarbeiteten Produkte zu gewährleisten.

Wir empfehlen Ihnen, mit dem Messer auch den Führungsring und die Dichtung auszuwechseln.

• AEROMIX-WERKZEUG

Das Ergebnis Ihrer Verarbeitung hängt im Wesentlichen vom Zustand des Emulgier-Werkzeugs und seinem Verschleiß ab. Deshalb muss es von Zeit zu Zeit ausgewechselt werden, damit die Endproduktqualität immer einwandfrei ist.

• RÜHRBESEN

Die Qualität Ihrer Zubereitungen hängt im wesentlichen vom Zustand bzw. der Abnutzung der Rührbesen ab. Deshalb empfehlen wir Ihnen, die Schlaufen der Rührbesen regelmäßig auszuwechseln.

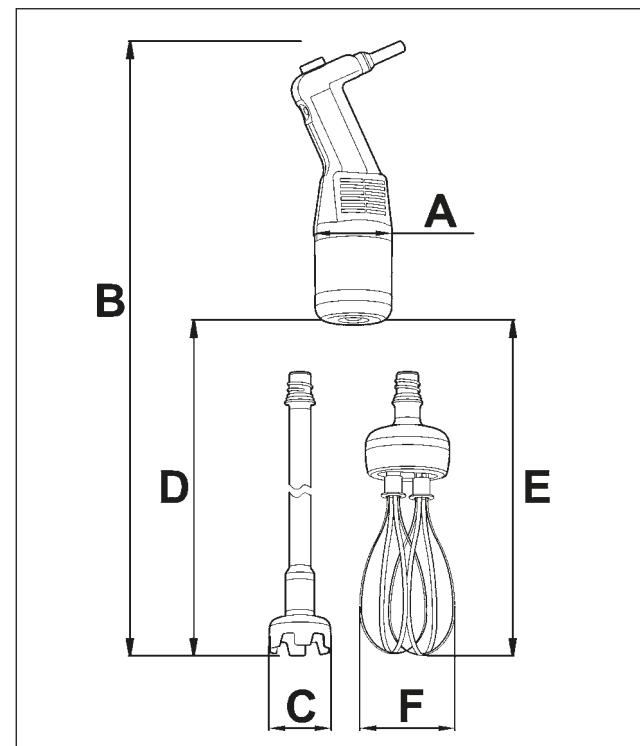
• STABDICHTUNG

Um eine einwandfreie Dichtheit zwischen Mischkopf und Stab zu gewährleisten, empfehlen wir, den Zustand der Dichtung regelmäßig zu überprüfen und sie ggf. auszuwechseln.

! A C H T U N G !	
Überprüfen Sie regelmäßig:	
- Den Zustand der Dichtungen der Tasten. Sie dürfen keine Spur von Rissen aufweisen, die ihre Dichtheit beeinträchtigen würden.	
- Den Zustand des Stabmixergehäuses. Es darf weder Spuren von Rissbildung noch ungewöhnliche Öffnungen aufweisen, durch die ein Zugang zu den elektrischen Bestandteilen ermöglicht würde.	

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

• GEWICHT & ABMESSUNGEN (in mm)



Modell	Abmessungen (mm)						Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	Netto	Brutto
Mini MP 160 V.V.	78	430	65	160			1,41	1,94
Mini MP 190 V.V.	78	470	65	190			1,44	1,97
Mini MP 240 V.V.	78	520	65	240			1,47	2,00
Mini MP 190 Combi	78	470	65	190	255	100	1,95	2,68
Mini MP 240 Combi	78	520	65	240	255	100	1,98	2,70

• ARBEITSHÖHE

Vergewissern Sie sich, daß der Behälter auf einer festen Arbeitsfläche steht.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) im Leerlaufbetrieb liegt unterhalb von 70 dB.

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasengeräte Mini MP 160 V.V.

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V/50 Hz	2000 zu 12500	1,2
120 V/60 Hz	2000 zu 12500	2
220 V/60 Hz	2000 zu 12500	1,1

Einphasengeräte Mini MP 190 V.V.

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V/50 Hz	2000 zu 12500	1,4
120 V/60 Hz	2000 zu 12500	2,5
220 V/60 Hz	2000 zu 12500	1,3

Einphasengeräte Mini MP 240 V.V.

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V/50 Hz	2000 zu 12500	1,6
120 V/60 Hz	2000 zu 12500	2,7
220 V/60 Hz	2000 zu 12500	1,5

Einphasengeräte Mini MP 190 Combi

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Rührbesen Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V/50 Hz	2000 zu 12500	350 zu 1560	1,4
120 V/60 Hz	2000 zu 12500	350 zu 1560	2,5
220 V/60 Hz	2000 zu 12500	350 zu 1560	1,3

Einphasengeräte Mini MP 240 Combi

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Rührbesen Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V/50 Hz	2000 zu 12500	350 zu 1560	1,6
120 V/60 Hz	2000 zu 12500	350 zu 1560	2,7
220 V/60 Hz	2000 zu 12500	350 zu 1560	1,5

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT



ACHTUNG!

Die Messer und die Klingen sind Schneidwerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Die Stabmixer von ROBOT-COUPE verfügen über ein Sicherheitssystem mit folgenden Komponenten:

- Einschaltabsicherung,
- Betriebssicherung.

• Einschaltabsicherung

Diese Sicherungsvorrichtung verhindert das ungewollte Einschalten des Gerätes. Um das Gerät einzuschalten, müssen auf jeden Fall zwei Tasten gedrückt werden. Zum BETRIEB des Gerätes lesen Sie bitte den entsprechenden Absatz (Seite 28).

• Betriebssicherung

Wenn das Gerät aufgrund einer Blockierung (Löffel oder sonstiger Gegenstand im Arbeitsbehälter), zu langem Betrieb oder Überlastung zu heiß wird, schaltet es sich automatisch ab. Warten Sie in dem Fall, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es wieder in BETRIEB nehmen (Seite 28).



WICHTIG!

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Das Gerät nicht ohne Belastung (d. h. nicht in das zu verarbeitende Produkt getaucht) benutzen.

Vor dem Abmontieren von Stab und Mischkopf bzw. Rührbesen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Das Gerät möglichst leicht schräg halten und darauf achten, dass der Mischkopf nicht den Boden des Behälters berührt.

- den Zustand des Netzkabels,
- das einwandfreie Drehen des Messers im Mischkopf (Blockierung der Antriebswelle),
- Die Bewegungsfreiheit der Antriebswelle. Nehmen Sie dazu Mischkopf und Stab auseinander und prüfen Sie mit der Hand, ob sich die Antriebswelle einwandfrei dreht.

Wenden Sie sich im Fall einer nicht aufgeführten Störung an Ihren Händler oder bringen Sie das Gerät in eine Kundendienststelle.

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 3.

KONTROLLMASSNAHMEN BEI STILLSTAND DES GERÄTES

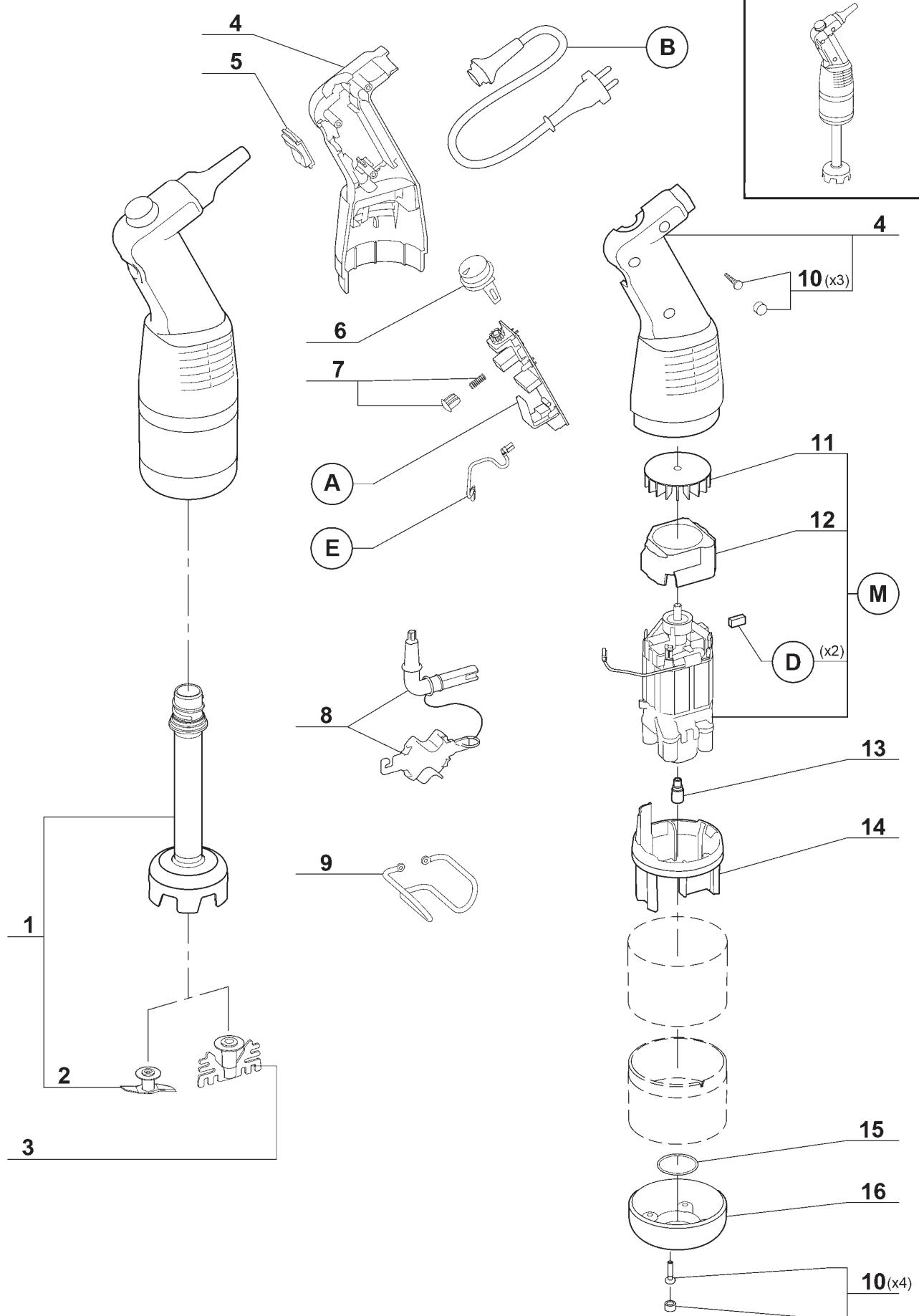
Zunächst muß die genaue Ursache für den Stillstand gefunden werden.

• Nach Stromausfall oder nach Herausziehen des Netzsteckers

- Die Betriebstaste (BC) loslassen.
- Das Problem beheben.
- Das Gerät wieder einschalten, wie im Absatz BETRIEB beschrieben (Seite 28).

• Wenn die Ursache nicht gefunden werden kann

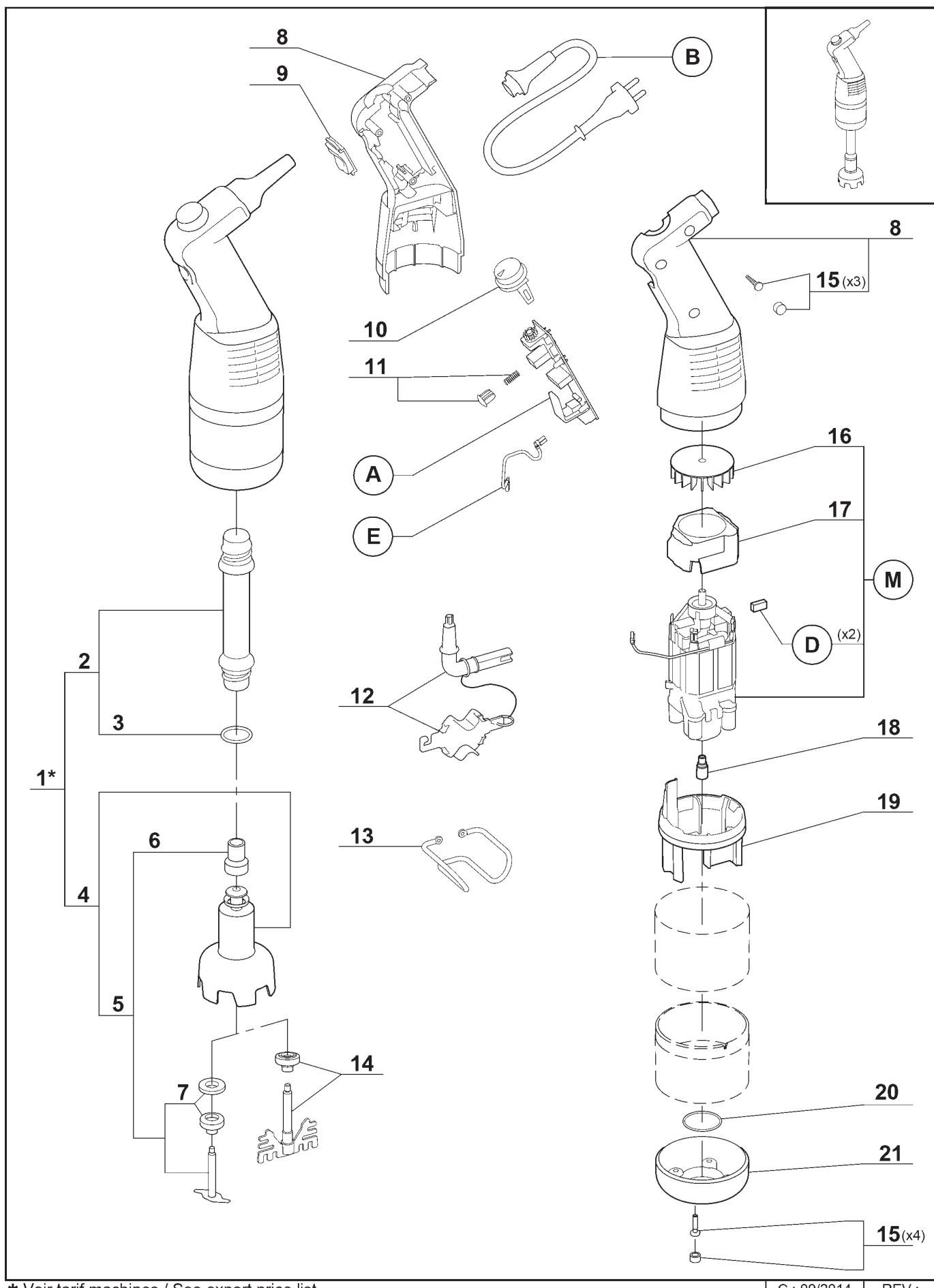
- Die Betriebstaste (BC) loslassen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Überprüfen Sie:
 - die Netzspannung,
 - das einwandfreie Drehen des Messers im Mischkopf (Blockierung durch einen Gegenstand),



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 101	PIED MMP 160 COMPLET	MMP 160 FOOT COMPLET
2	89 102	COUTEAU MMP 160	MMP 160 BLADE
3	89 237	OUTIL AEROMIX MMP 160	MMP 160 AEROMIX TOOL
4	89 551	POIGNEES (G+D)+VIS+CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW
5	89 056	ETANCHEITE BOUTON MMP-VIS-CACHES VIS	MMP CAP KNOB- SCREW+CAP SCREW
6	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP- VIS-CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH- SCREW+CAP SCREW
7	89 550	KIT BOUTON- RESSORT- VIS-CACHES VIS	KNOB- SPRING- SCREW+CAP SCREW KIT
8	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL
9	89 614	SUPPORT MURAL MMP	MMP WALL SUPPORT
10	89 568	KIT CACHES VIS – VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW- SCREW+CAP SCREW KIT (X3+X4)
11	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR- SCREW+CAP SCREW
12	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE- SCREW+CAP SCREW
13	89 210	CAGE D'ACCOUPLEMENT MOTEUR	MMP MOTOR COUPLING FRAME
14	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR RING- SCREW+CAP SCREW
15	89 158	JOINT MOTEUR MMP -CACHES VIS	MMP MOTOR O RING - SCREW+CAP SCREW
16	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	CHARBONS (X2)	BRUSHS (X2)
E	FILS	ELECTRICAL WIRING
M	MOTEUR	MOTOR

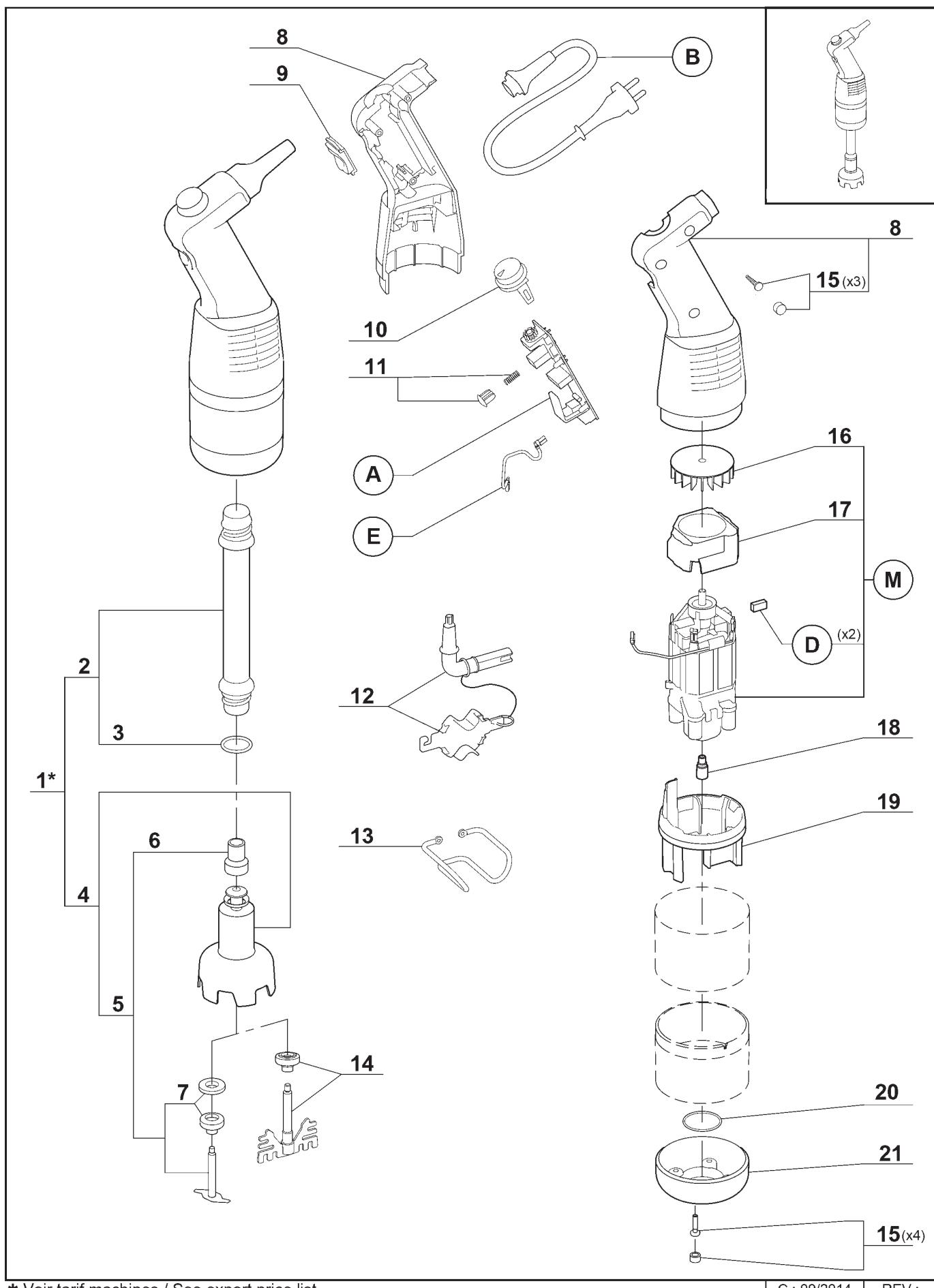
Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 744 BRA			89 116			
34 748 Arabie	220/60/1	89 169	89 165			
34 744			89 163			
34 740			89 164			89 231
34 746 Suisse	230/50/1		89 109			
34 740 ZAF		89 168	89 165			
34 741 UK	240/50/1		89 166			
34 742 Aust			89 167			
34 745	120/60/1	89 170	89 524			89 232
34 749 Japon						



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 361	PIED MMP 190 COMPLET	MMP 190 FOOT COMPLET
2	89 096	PIED MMP 190 EQUIPE	MMP 190 FOOT
3	89 616	JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4	SEAL Ø 21,6 X 2,4
4	89 053	CLOCHE MMP EQUIPE	MMP BELL COVER
5	89 054	COUTEAU MMP	MMP BLADE
6	89 617	CAGE D'ENTRAINEMENT MMP	MMP DRIVING FRAME
7	89 618	GARNITURE D'ETANCHEITE MMP	MMP SEAL RING
8	89 551	POIGNEES (G+D)+VIS+CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW
9	89 056	ETANCHEITE BOUTON MMP-VIS-CACHES VIS	MMP CAP KNOB- SCREW+CAP SCREW
10	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP- VIS-CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH- SCREW+CAP SCREW
11	89 550	KIT BOUTON- RESSORT- VIS-CACHES VIS	KNOB- SPRING- SCREW+CAP SCREW KIT
12	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL
13	89 614	SUPPORT MURAL MMP	MMP WALL SUPPORT
14	89 239	OUTIL AEROMIX MMP 190-240	MMP 190-240 AEROMIX TOOL
15	89 568	KITCACHES VIS – VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW- SCREW+CAP SCREW KIT (X3+X4)
16	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR- SCREW+CAP SCREW
17	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE- SCREW+CAP SCREW
18	89 210	CAGE D'ACCOUPLEMENT MOTEUR	MMP MOTOR COUPLING FRAME
19	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR RING- SCREW+CAP SCREW
21	89 158	JOINT MOTEUR MMP -CACHES VIS	MMP MOTOR O RING - SCREW+CAP SCREW
22	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	CHARBONS (X2)	BRUSHES (X2)
E	FILS	ELECTRICAL WIRING
M	MOTEUR	MOTOR

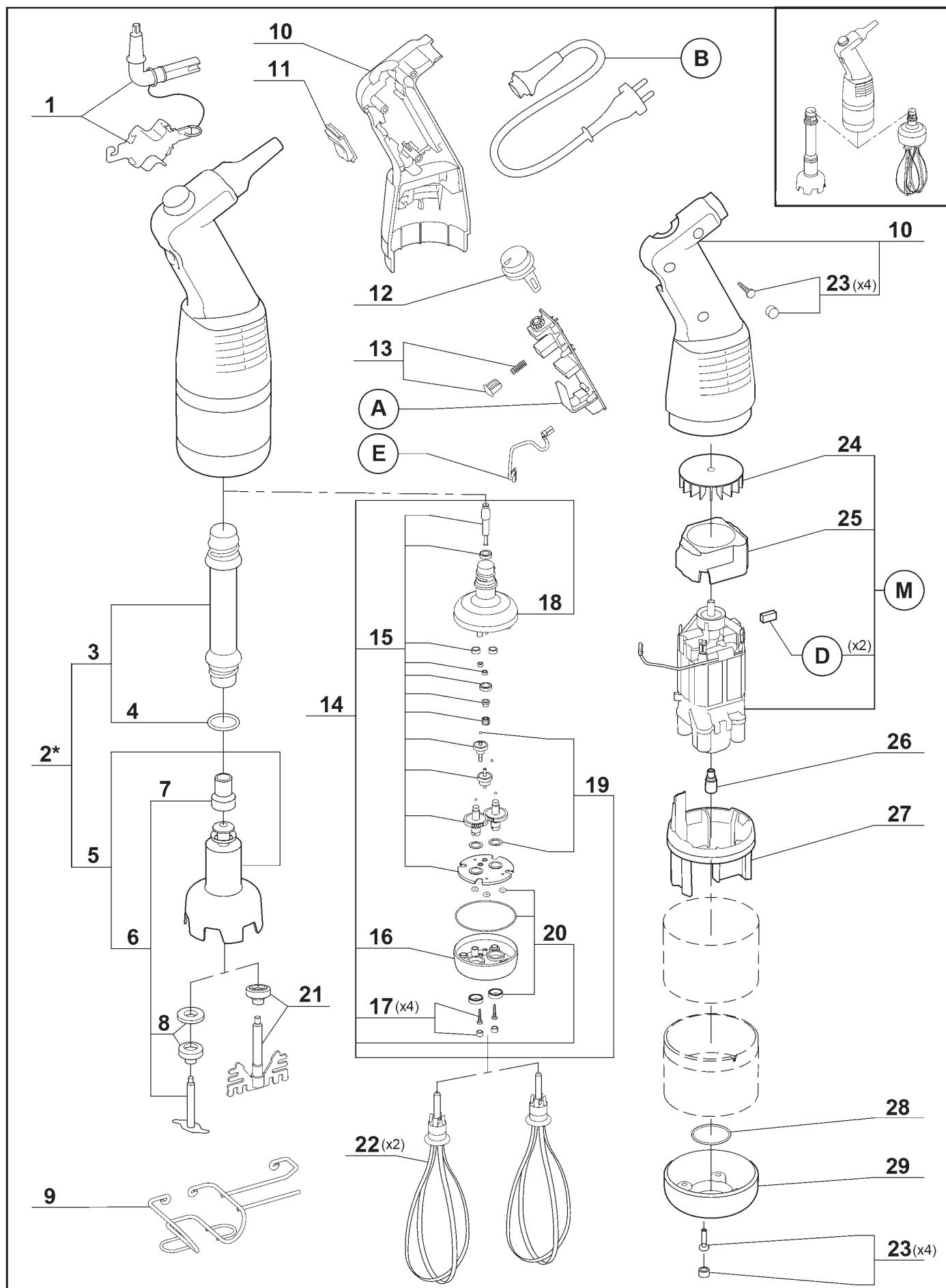
Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 754 BRA			89 116			
34 758 Arabie	220/60/1	89 169	89 165			
34 754			89 163			
34 750			89 164			
34 756 Suisse	230/50/1	89 168	89 109			
34 750 ZAF			89 165			
34 751 UK	240/50/1		89 166			
34 752 Aust			89 167			
34 755	120/60/1	89 170	89 524			
34 759 Japon						



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 362	PIED MMP 240 COMPLET	MMP 240 FOOT COMPLET
2	89 097	PIED MMP 240 EQUIPE	MMP 240 FOOT
3	89 616	JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4	SEAL Ø 21,6 X 2,4
4	89 053	CLOCHE MMP EQUIPE	MMP BELL COVER
5	89 054	COUTEAU MMP	MMP BLADE
6	89 617	CAGE D'ENTRAINEMENT MMP	MMP DRIVING FRAME
7	89 618	GARNITURE D'ETANCHEITE MMP	MMP SEAL RING
8	89 551	POIGNEES (G+D)+VIS+CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW
9	89 056	ETANCHEITE BOUTON MMP- VIS-CACHES VIS	MMP CAP KNOB- SCREW+CAP SCREW
10	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP- VIS-CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH- SCREW+CAP SCREW
11	89 550	KIT BOUTON- RESSORT- VIS-CACHES VIS	KNOB- SPRING- SCREW+CAP SCREW KIT
12	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL
13	89 614	SUPPORT MURAL MMP	MMP WALL SUPPORT
14	89 239	OUTIL AEROMIX MMP 190-240	MMP 190-240 AEROMIX TOOL
15	89 568	KITCACHES VIS – VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW-CAP SCREW KIT (X3+X4)
16	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR- SCREW+CAP SCREW
17	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE- SCREW+CAP SCREW
18	89 210	CAGE D'ACCOUPLEMENT MOTEUR	MMP MOTOR COUPLING FRAME
19	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR RING- SCREW+CAP SCREW
20	89 158	JOINT MOTEUR MM- VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR O RING - SCREW+CAP SCREW
21	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS-CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	CHARBONS (X2)	BRUSHES (X2)
E	FILS	ELECTRICAL WIRING
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 764 BRA			89 116			
34 768 Arabe	220/60/1	89 169	89 165			
34 764			89 163			
34 760	230/50/1					89 235
34 766 Suisse		89 168	89 164	89 173	89 171	
34 761 UK	240/50/1		89 165			
34 762 Aust			89 166			
34 765	120/60/1	89 170	89 167			89 236
34 769 Japon			89 524			



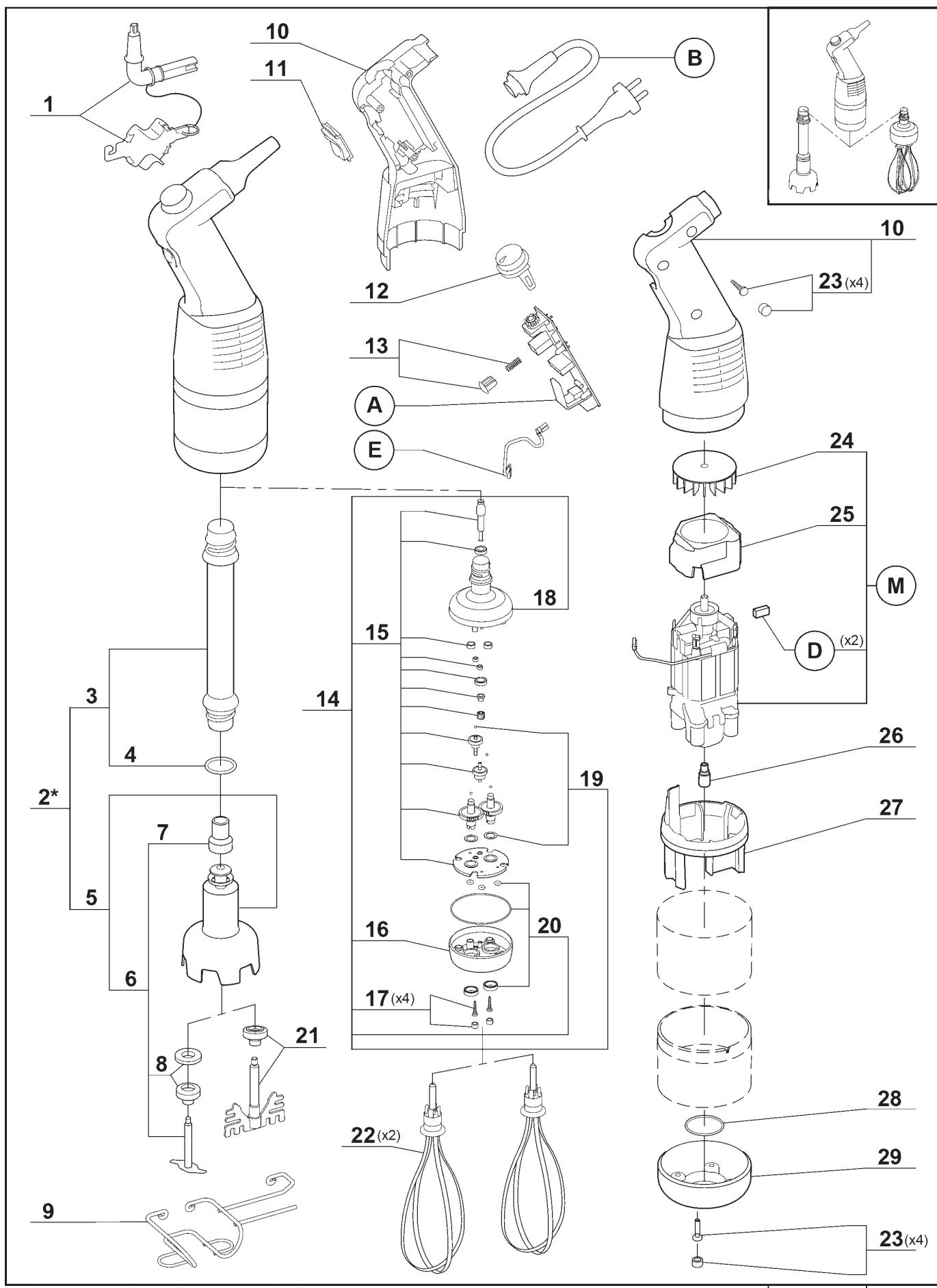
* Voir tarif machines / See export price list

C : 09/2014 REV :

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL
2	27 361	PIED MMP 190 COMPLET	MMP 190 FOOT COMPLET
3	89 096	PIED MMP 190 EQUIPE	Mini MP 190 FOOT
4	89 616	JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4	SEAL Ø 21,6 X 2,4
5	89 053	CLOCHE MMP EQUIPE	MMP BELL COVER
6	89 054	COUTEAU MMP	MMP BLADE
7	89 617	CAGE D'ENTRAINEMENT MMP	MMP DRIVING FRAME
8	89 618	GARNITURE D'ETANCHEITE MMP	MMP SEAL RING
9	39 521	SUPPORT MURAL MMPC	MMPC WALL SUPPORT
10	89 551	POIGNEES (G+D)+VIS+CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW
11	89 056	ETANCHEITE BOUTON MMP- VIS+CACHES VIS	MMP CAP KNOB- SCREW+CAP SCREW
12	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP- VIS+CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH- SCREW+CAP SCREW
13	89 550	KIT BOUTON- RESSORT- VIS+CACHES VIS	KNOB- SPRING- SCREW+CAP SCREW KIT
14	39 507	BOITE FOUET MMP	MMP WHIP BOX
15	39 500	PIGNON BF MMP- VIS+CACHES VIS	BF MMP GEARS- SCREW+CAP SCREW
16	39 501	COQUE INF BF MMP- VIS+CACHES VIS	BF MMP LOWER BODY- SCREW+CAP SCREW
17	39 503	VIS-CACHES VIS BF MMP (X4)	BF MMP SREW - CAP SCREW (X4)
18	39 504	COQUE SUP BF MMP- VIS+CACHES VIS	BF MMP UPPER BODY- SCREW+CAP SCREW
19	39 505	BILLE RONDELLE BF MMP- VIS+CACHES VIS	MMP BALLS WASHERS- SCREW+CAP SCREW
20	39 506	JOINTS BF MMP- VIS+CACHES VIS	BF MMP SEALS- SCREW+CAP SCREW
21	89 239	OUTIL AEROMIX MMP 190-240	MMP 190-240 AEROMIX TOOL
22	39 502	FOUET MMP (X2)	MMP WHIP (x2)
23	89 568	KITCACHES VIS – VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW-CAP SCREW KIT (X3+X4)
24	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP VENTILATOR- SCREW+CAP SCREW
25	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE- SCREW+CAP SCREW
26	89 210	CAGE D'ACCOUPLEMENT MOTEUR	MMP MOTOR COUPLING FRAME
27	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR RING- SCREW+CAP SCREW
28	89 158	JOINT MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR O RING - SCREW+CAP SCREW
29	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	CHARBONS (x2)	BRUSHS (x2)
E	ENSEMBLE FILS	ELECTRICAL WIRING
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 774 BRA	220/60/1	89 169	89 116	89 173	89 171	89 233
34 778 Arabie			89 165			
34 774			89 163			
34 770			89 164			
34 776 Suisse	230/50/1	89 168	89 165			
34 771 UK			89 166			
34 772 Aust			89 167			
34 775			89 524			
34 779 Japon	120/60/1	89 170				89 234



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 058	OUTIL DEMONTAGE MMP	MMP DISMOUNT TOOL
2	27 362	PIED MMP 240 COMPLET	MMP 240 FOOT COMPLET
3	89 097	PIED MMP 240 EQUIPE	MMP 240 FOOT
4	89 616	JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4	SEAL Ø 21,6 X 2,4
5	89 053	CLOCHE MMP EQUIPE	MMP BELL COVER
6	89 054	COUTEAU MMP	MMP BLADE
7	89 617	CAGE D'ENTRAINEMENT MMP	MMP DRIVING FRAME
8	89 618	GARNITURE D'ETANCHEITE MMP	MMP SEAL RING
9	39 521	SUPPORT MURAL MMPC	MMPC WALL SUPPORT
10	89 551	POIGNEES (G+D)+VIS+CACHES MMP	MMP HANDLES (L+R)+SCREW+CAP SCREW
11	89 056	ETANCHEITE BOUTON MMP- VIS+CACHES VIS	MMP CAP KNOB- SCREW+CAP SCREW
12	89 059	BOUTON VARIATEUR MMP- VIS+CACHES VIS	MMP VARIATOR SWITCH- SCREW+CAP SCREW
13	89 550	KIT BOUTON- RESSORT- VIS+CACHES VIS	KNOB- SPRING- SCREW+CAP SCREW KIT
14	39 507	BOITE FOUET MMP	MMP WHIP BOX
15	39 500	PIGNON BF MMP- VIS+CACHES VIS	BF MMP GEARS- SCREW+CAP SCREW
16	39 501	COQUE INF BF MMP- VIS+CACHES VIS	BF MMP LOWER BODY- SCREW+CAP SCREW
17	39 503	VIS-CACHES VIS BF MMP (X4)	BF MMP SREW - SCREW+CAP SCREW (X4)
18	39 504	COQUE SUP BF MMP- VIS+CACHES VIS	BF MMP UPPER BODY- SCREW+CAP SCREW
19	39 505	BILLE RONDELLE BF MMP- VIS+CACHES VIS	MMP BALLS WASHERS- SCREW+CAP SCREW
20	39 506	JOINTS BF MMP- VIS+CACHES VIS	BF MMP SEALS- SCREW+CAP SCREW
21	89 239	OUTIL AEROMIX MMP 190-240	MMP 190-240 AEROMIX TOOL
22	39 502	FOUET MMP (X2)	MMP WHIP (x2)
23	89 568	KITCACHES VIS – VIS MMP (X3+X4)	MMP SCREW-CAP SCREW KIT (X3+X4)
24	89 067	VENTILATEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP VENTILATOR- SCREW+CAP SCREW
25	89 066	CONDUIT VENTILATEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP VENTILATOR PIPE- SCREW+CAP SCREW
26	89 210	CAGE D'ACCOUPLEMENT MOTEUR	MMP MOTOR COUPLING FRAME
27	89 065	BAGUE MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR RING- SCREW+CAP SCREW
28	89 158	JOINT MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR O RING - SCREW+CAP SCREW
29	89 159	CARTER MOTEUR MMP - VIS+CACHES VIS	MMP MOTOR CASING - SCREW+CAP SCREW

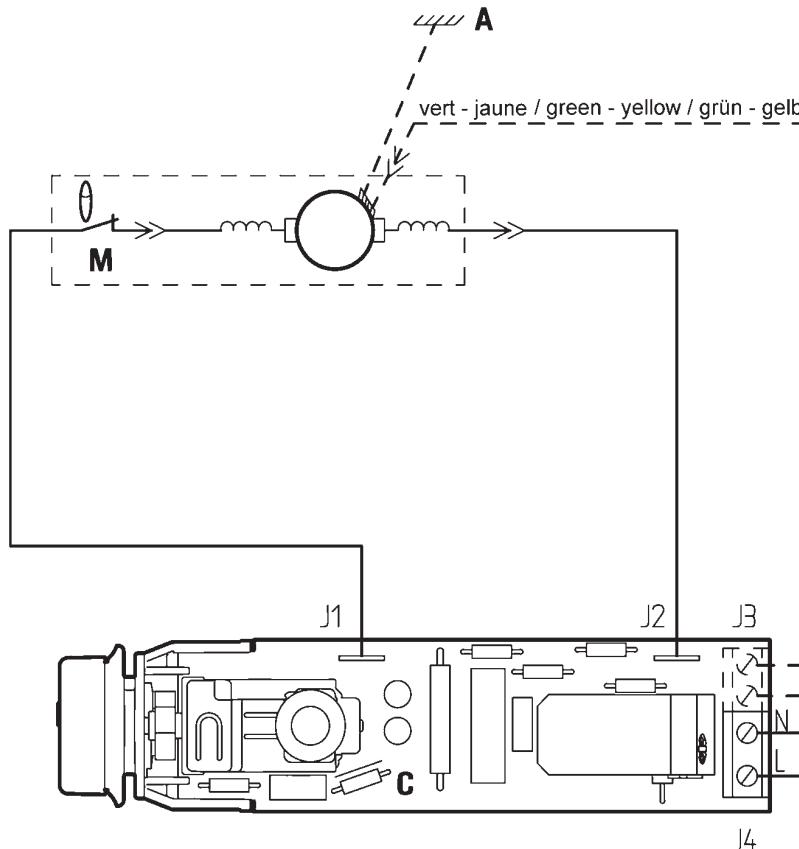
Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	CHARBONS (x2)	BRUSHS (x2)
E	ENSEMBLE FILS	ELECTRICAL WIRING
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	D	E	M
34 784 BRA	220/60/1	89 169	89 116	89 173	89 171	89 235
34 788 Arabie			89 165			
34 784			89 163			
34 780			89 164			
34 786 Suisse	230/50/1	89 168	89 109			
34 780 ZAF			89 165			
34 781 UK			89 166			
34 782 Aust			89 167			
34 785	120/60/1	89 170	89 524			89 236
34 789 Japon						

Mini MP 160 V.V. - Mini MP 190 V.V. - Mini MP 240 V.V. - Mini MP 190 Combi - Mini MP 240 Combi

120V/60Hz – 220V/60Hz – 230V/50Hz – 240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE



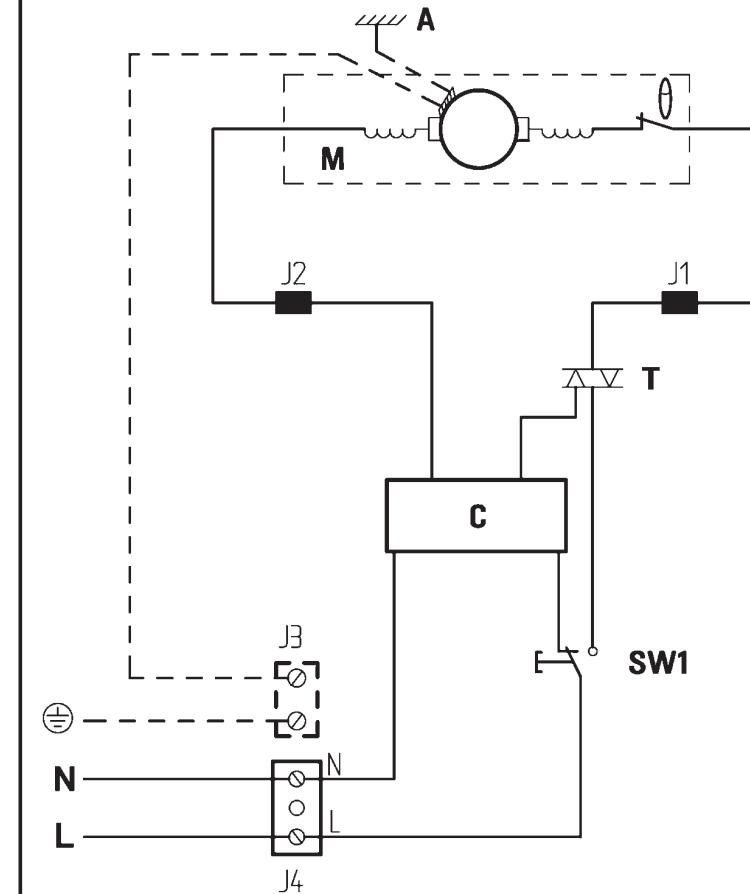
— — — { Seulement sur modèles 120V
Only on 120V version
Gibt es nur f?r den 120V

ELECTRIC DIAGRAM

120V/60Hz
blanc / white / weiß
220V/60Hz-230V/50Hz
240V/50Hz
bleu / blue / blau

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
A	Capot aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
C	Unité de contrôle	Control unit	Kontrolleinheit
M	Moteur	Motor	Motor
SW1	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
T	Triac	Triac	Triac
Ø	Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz





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

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

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

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