

robot coupe®



Mini MP 170 V.V.

Mini MP 220 V.V.

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U BENT ZOJUIST IN HET BEZIT GEKOMEN VAN EEN MINISTAAFMIXER

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

INWERKINGSTELLING

- Inschakeling
- Variabele snelheid

WERKSTAND

MONTAGE/DEMONTAGE

TOEPASSINGEN/BEREIDINGEN

HYGIËNE

REINIGING

- Motorblok
- Staaf en klok
- Mes

ONDERHOUD

- Mes
- Staafpakking

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

CONTROLEPROCEDURE BIJ TOT STILSTAND KOMEN VAN HET TOESTEL

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Elektrische en bedradingsschema's
- Explosietekeningen

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, directeuren, agenten, werknemers of verzeke-
raars 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 VOORZORGSMATREGELEN



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 kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- 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 31) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBUIK

- 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.

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 BENT ZOJUIST IN HET BEZIT GEKOMEN VAN EEN MINISTAAFMIXER

Het assortiment Robot-Coupe staafmixers is uitgebreid met de nieuwe modellen **Mini MP 170 V.V.** en **Mini MP 220 V.V.** Deze zijn speciaal ontworpen voor het verwerken van kleine hoeveelheden. Ze zijn voorzien van een geheel losneembare voet en mes. De staaflengte is respectievelijk 170 en 220 mm.

Deze mixers zijn perfect aangepast aan de behoeften van de professionele gebruiker. U kunt er gemakkelijk soepen, gebonden soepen, sausen, groentepuree of pap mee maken.

Met de **functie variabele snelheid** kunt u de snelheid aan het type bereiding aanpassen en kunt u langzaam starten om spatten te beperken.

Door de eenvoudige vormgeving van het toestel kunnen alle onderdelen die vaak moeten worden onderhouden of gereinigd in een handomdraai worden gedemonteerd.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

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
ROBOT-COUPÉ rust zijn modellen uit met verschillende motortypes:

230V / 50 Hz, voor voltages
van 220 tot 240 V
120 V / 60 Hz
220 V / 60 Hz.

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

INWERKINGSTELLING

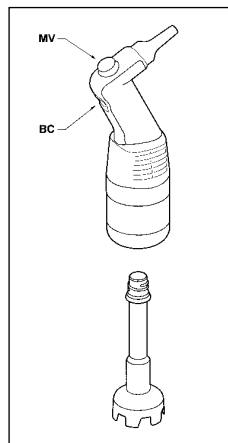
• INSCHAKELING

1. Sluit het apparaat aan op de stroom terwijl u erop let dat u niet op de (BC) knop 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.



• VARIABLE 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.

Variabele snelheid van 2000 tot 12500 tpm.

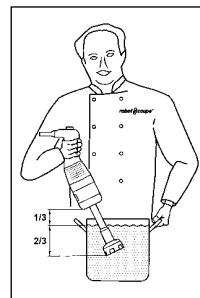
Het principe van zelfregulerende snelheid: Nadat de snelheid is geselecteerd, blijft het toerental constant ongeacht de veranderingen in consistentie van de bereiding.

WERKSTAND

Voor een betere ergonomie tijdens het werk wordt aanbevolen met de ene hand het apparaat bij de handgreep vast te houden en met de andere hand de pan of kom. Bovendien wordt aanbevolen het apparaat enigszins schuin te houden waarbij u erop let dat de klok niet in aanraking komt met de bodem van de pan of kom.

Zorg altijd dat de klok voldoende ondergedompeld is, om spatten te voorkomen, en dat de ventilatiegleuven 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.

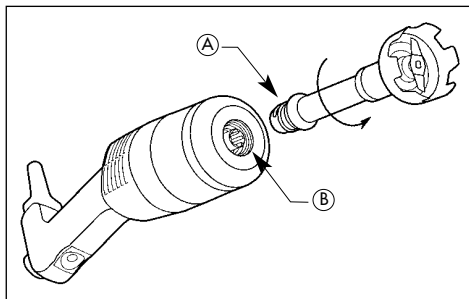


MONTAGE/DEMONTAGE

• 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 geheel in het gat (B) in het motorblok.
- Draai de staaf in de richting van de pijl (zie tekening) totdat deze licht is vastgedraaid.



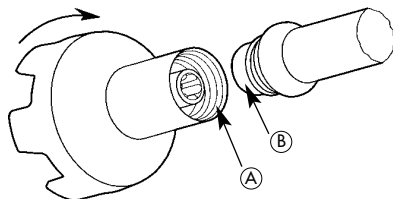
De staaf van het motorblok demonteren

- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de staaf tegen de montagerichting in, totdat hij geheel is losgeschroefd.

De klok op de staaf monteren

- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Steek het schroefdraadgedeelte (A) van de staaf in het gat (B) van de klok. Draai de klok in de richting van het pijltje (zie tekening), totdat hij licht vast zit.

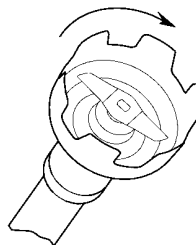
DRAAIRICHTING VOOR MONTAGE



De klok van de staaf demonteren

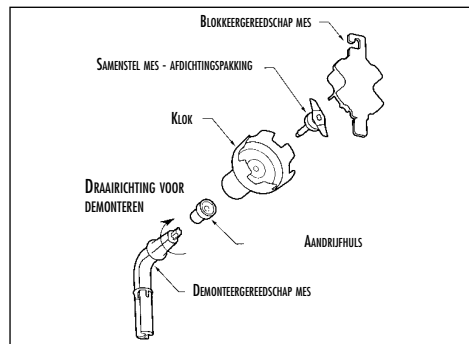
- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de klok in de richting van het pijltje (zie tekening), om de staaf te demonteren.

DRAAIRICHTING LOSKOPPELING



Het mes demonteren

- Om het mes veilig te kunnen demonteren, houdt u het mes vast terwijl u uw hand beschermt met het blokkeergereedschap voor het mes, met een veiligheidshandschoen of met een dikke doek.
- Schroef met behulp van het mesdemonteergereedschap de aandrijfhuls los.
- Zodra de aandrijfhuls is losgeschroefd, komt het mes vrij en kan dus worden gereinigd.



Staf en mes (exclusief gepatenteerd systeem van Robot-Coupe) **geheel demonteerbaar** voor een gemakkelijke reiniging en een perfecte hygiëne en onderhoudsgemak.

TOEPASSINGEN / BEREIDINGEN

Met de modellen **Mini MP 170 V.V.** en **Mini MP 220 V.V.** worden alle mixbewerkingen van **kleine hoeveelheden** in een minimum van tijd uitgevoerd, wij raden u daarom aan nauwlettend op de bereiding toe te zien om het gewenste resultaat te verkrijgen.

RESTAURATIE - TRAITEURS

- Lichtgebonden en gebonden soepen
- Groentepuree: wortels, spinazie, selderij, raap, prinsessenbonen enz.
- Mousse: groente, vis enz.
- Vruchtencompote

- Sausen: groene saus, rouille, remouladesaus, emulsies met room, tomaat of peterselie
- Vermaling voor bisques: langoustines, kreeften, schaaldieren
- Pannekoekenbeslag

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, het onderste gedeelte van de staaf onder koud water afkoelen, voordat u de klok demonteert.

Als de bereiding klaar is, de staaf snel reinigen om te voorkomen dat er voedselresten aan het oppervlak blijven kleven.

• 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 met de klok in een bak met water en stel het toestel een paar seconden in werking om het mes en de klok te ontdoen van eventuele resten van de bereiding.
- Het apparaat moet eerst worden losgekoppeld waarbij u erop let dat er geen water in de voet komt.
- Verwijder de klok van de voet om condensatie te verwijderen.

• Complete reiniging

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Spoel de staaf met de klok onder de waterkraan af.
- Verwijder eerst de klok van de staaf en vervolgens het mes. Ga voorzichtig te werk om het oppervlak van de as en de afdichtingspakking niet te beschadigen. Reinig alle onderdelen afzonderlijk met een niet bijtend reinigingsmiddel.
- Na reiniging moeten de verschillende onderdelen altijd goed afgedroogd worden om eventuele oxydatie te voorkomen.

• MES

Voor een grondige reiniging van het toestel wordt het mes van de klok losgenomen.

Na reiniging van het mes moeten de **snijbladen altijd goed** worden afgedroogd om eventuele oxydatie 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.

ONDERHOUD

• 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. Aanbevolen wordt om tegelijkertijd met het mes ook de geleidering en de afdichtingspakking te vervangen.

• STAAFPAKKING

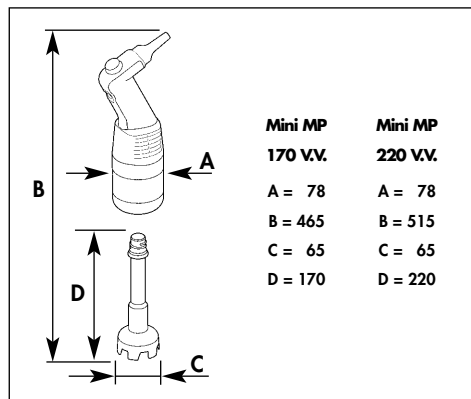
Om een perfecte afdichting tussen klok en staaf te verzekeren, moet de slijtagegraad van de pakking regelmatig worden gecontroleerd en moet deze zonodig worden vervangen.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Nettogewicht	Verpakt gewicht
Mini MP 170 V.V.	1,51 kg	1,85 kg
Mini MP 220 V.V.	1,56 kg	1,99 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).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel Mini MP 170 V.V.

Motor	Mixer Snelheid (rpm)	Vermogen (watt)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	van 2000 tot 12500	220	1,02
120 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	220	1,02
220 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	220	1,02

Eenfasig toestel Mini MP 220 V.V.

Motor	Mixer Snelheid (rpm)	Vermogen (watt)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	van 2000 tot 12500	250	1,28
120 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	250	1,28
220 V/60 Hz	van 2000 tot 12500	250	1,28

VEILIGHEID



LET OP !

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

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

- bedieningsbeveiliging
- overbelastingsbeveiliging

• Bedieningsbeveiliging

Deze beveiliging voorkomt dat het toestel ontijdig in werking treedt. U moet namelijk twee bedieningsknoppen indrukken om het toestel in werking te

stellen. Zie de paragraaf INWERKINGSTELLING (blz. 30 voor de manier waarop u het toestel in werking stelt.

• Overbelastingsbeveiliging

Het apparaat is voorzien van een smeltzekering ter beveiliging tegen oververhitting van de motor.



DENK ERAAN

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

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 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.

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,
 - of het mes vrij in de klok draait en niet klemt,
 - of de aandrijfas draait. Om dit te doen demon- teert u de klok van de staaf en controleert met de hand of de uitgang van de as draait.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voors- chriften bepalen betrekking hebbend op veili- gheid en hygiëne :
 - Wij verklaren dat de Mini MP 170 V.V. en Mini MP 220 V.V. voldoen aan de voornaamste voors- chriften van de norm EN 292 - 1 en 2: beveiliging van machines - algemene ontwerpprincipes.
 - EN 60204-1, 1992 : veiligheid der toestellen- elektrische uitrusting der toestellen-algemene regels.

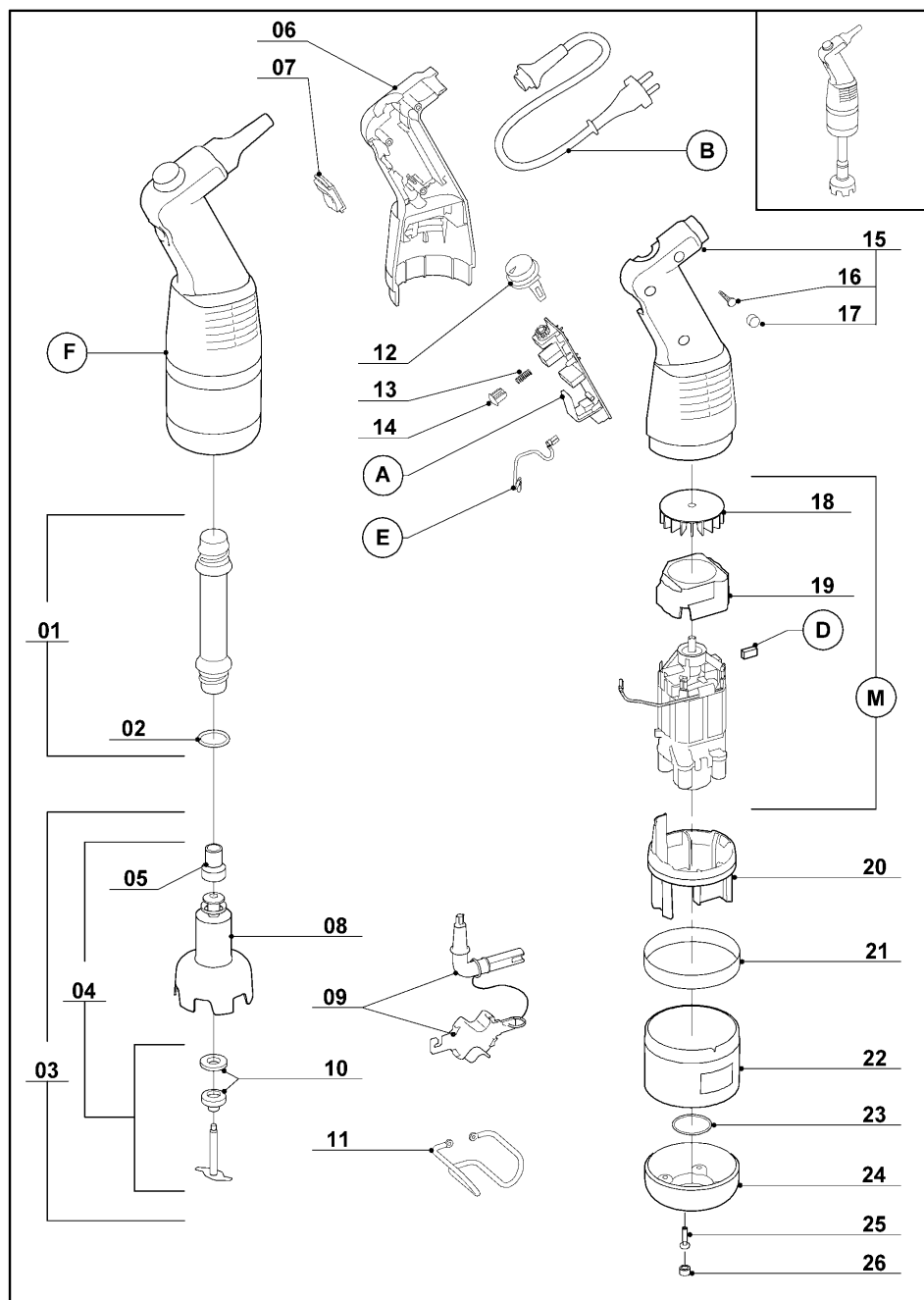
NORMEN

GELIJKVORMIG AAN :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlij- nen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijnen zijn omgezet :
 - Gewijzigde richtlijn "toestellen" 98/37/EEG,
 - Richtlijn "laagspanning" 73/23/EEG,
 - Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 89/336/EEG,
 - Richtlijn "materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmidde- len" 89/109/EEG,
 - Richtlijn "plastiek materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 90/128/EEG.

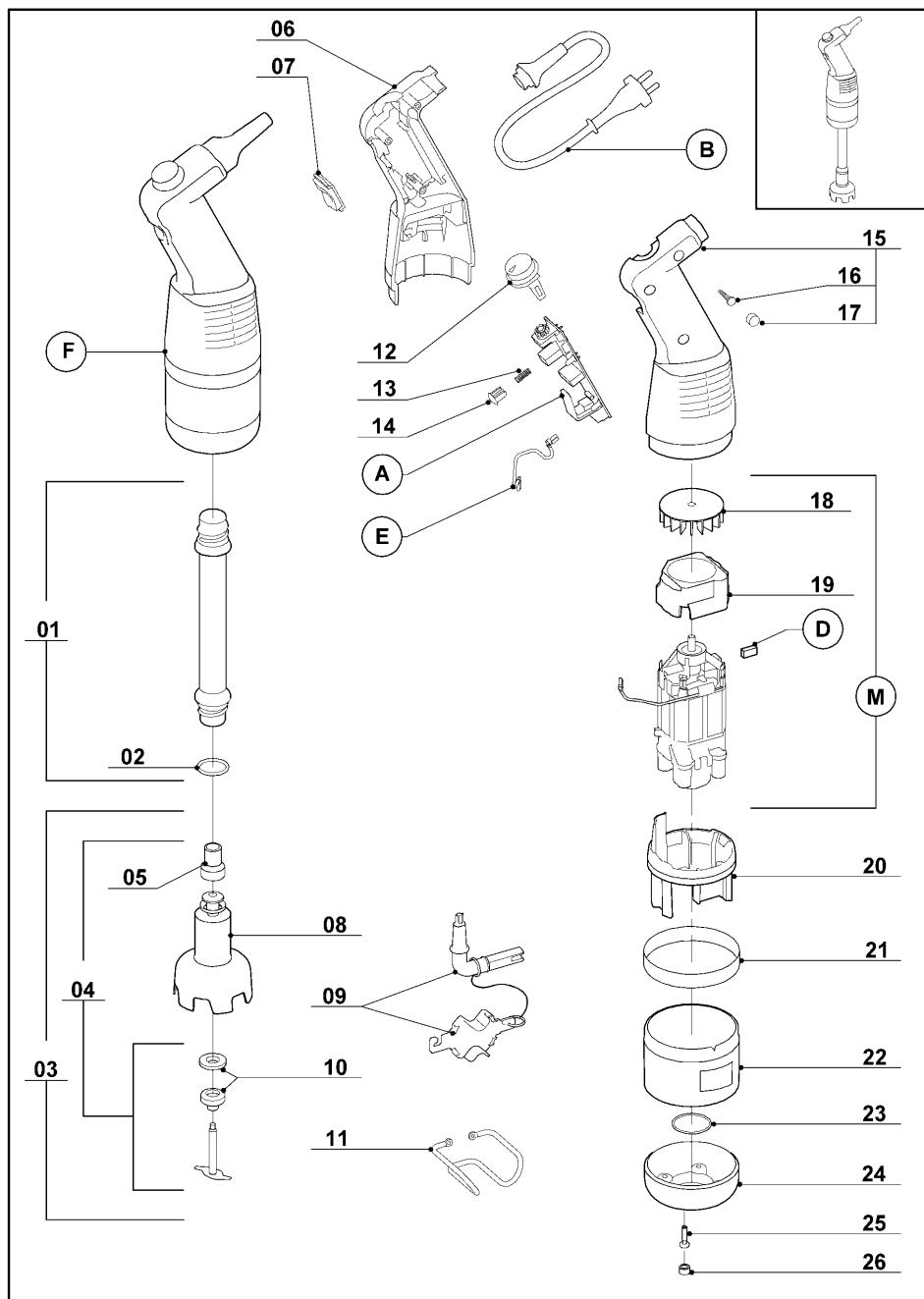
robot coupe®

Mini MP 170 V.V.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	104 207	PIED Mini MP 170 EQUIPE	DRIVING SHAFT Mini MP 170 ASSEMBLY
2	507 075	JOINT DE PIED MMP	FOOT SEAL
3	39 053	ENS. CLOCHE COMPLETE MMP	COMPLETE MMP BELL COVER ASSEMBLY
4	39 054	ENS. COUTEAU MMP	MMP BLADE ASSEMBLY
5	104 312	CAGE D'ENTRAINEMENT EQUIPEE	DRIVING FRAME ASSEMBLY
6	39 055	ENS. ½ POIGNEE DROITE-CACHE VIS	RIGHT HANDLE-CAP SCREW ASSEMBLY
7	39 056	ENS. CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY
8	39 057	ENS. CLOCHE-BAGUE MMP	BELL COVER RING ASSEMBLY
9	39 058	ENSEMBLE OUTIL DEMONTAGE	TOOL ASSEMBLY
10	507 198	GARNITURE D'ETANCHEITE	SEAL RING
11	104 231	SUPPORT MURAL	RACK
12	39 059	ENS. BOUTON VARIATEUR EQU-CACHE VIS	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY
13	39 060	ENS. RESSORT-BOUTON-CACHE VIS	KNOB SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY
14	39 061	ENS. BOUTON-CACHE VIS	KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY
15	39 062	ENS. ½ POIGNEE G(CAPOT)+VIS+CACHE	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY
16	39 063	ENS. VIS 3x19-CACHE VIS	SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY
17	39 064	ENS. CACHE VIS POIGNEE	HANDLE CAP SCREW ASSEMBLY
18	39 067	ENS. VENTILATEUR-CACHE VIS	VENTILATOR PIPE-CAP SCREW ASSEMBLY
19	39 066	ENS. CONDUIT VENTILATEUR-CACHE VIS	VENTILATOR PIPE-CAP SCREW ASSEMBLY
20	39 065	ENS. BAGUE MOTEUR-CACHE VIS	MOTOR RING-CAP SCREW ASSEMBLY
21	39 068	ENS. VIROLE Mini MP 170 V.V.-CACHE VIS	FERRULE Mini MP 170 V.V.-CAP SCREW ASSEMBLY
22	39 070	ENS. VIROLE MOTEUR-CACHE VIS	MOTOR FERRULE MMP-CAP SCREW ASSEMBLY
23	39 158	ENS. JOINT MOTEUR-CACHE VIS	MOTOR O RING-CAP SCREW ASSEMBLY
24	39 159	ENS. CARTER ALU-CACHE VIS	ALUMINIUM CASING-CAP SCREW ASSEMBLY
25	39 161	ENS. VIS M 4x16-CACHE VIS	M 4x16 SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY
26	39 162	ENS. CACHE VIS CARTER	CASING CAP SCREW ASSEMBLY

[illegible]



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	104 211	PIED Mini MP 220 EQUIPE	/ DRIVING SHAFT Mini MP 220 ASSEMBLY
2	507 075	JOINT DE PIED MMP	/ FOOT SEAL
3	39 053	ENS. CLOCHE COMPLETE MMP	/ COMPLETE MMP BELL COVER ASSEMBLY
4	39 054	ENS. COUTEAU MMP	/ MMP BLADE ASSEMBLY
5	104 312	CAGE D'ENTRAINEMENT EQUIPEE	/ DRIVING FRAME ASSEMBLY
6	39 055	ENS. ½ POIGNEE DROITE-CACHE VIS	/ RIGHT HANDLE-CAP SCREW ASSEMBLY
7	39 056	ENS. CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS	/ CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY
8	39 057	ENS. CLOCHE-BAGUE MMP	/ BELL COVER RING ASSEMBLY
9	39 058	ENSEMBLE OUTIL DEMONTAGE	/ TOOL ASSEMBLY
10	507 198	GARNITURE D'ETANCHEITE	/ SEAL RING
11	104 231	SUPPORT MURAL	/ RACK
12	39 059	ENS. BOUTON VARIATEUR EQU-CACHE VIS	/ VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY
13	39 060	ENS. RESSORT-BOUTON-CACHE VIS	/ KNOB SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY
14	39 061	ENS. BOUTON-CACHE VIS	/ KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY
15	39 062	ENS. ½ POIGNEE G(CAPOT)+VIS+CACHE	/ L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY
16	39 063	ENS. VIS 3x19-CACHE VIS	/ SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY
17	39 064	ENS. CACHE VIS POIGNEE	/ HANDLE CAP SCREW ASSEMBLY
18	39 067	ENS. VENTILATEUR-CACHE VIS	/ VENTILATOR PIPE-CAP SCREW ASSEMBLY
19	39 066	ENS. CONDUIT VENTILATEUR-CACHE VIS	/ VENTILATOR PIPE-CAP SCREW ASSEMBLY
20	39 065	ENS. BAGUE MOTEUR-CACHE VIS	/ MOTOR RING-CAP SCREW ASSEMBLY
21	39 069	ENS. VIROLE Mini MP 220 V.V.-CACHE VIS	/ FERRULE Mini MP 220 V.V.-CAP SCREW ASSEMBLY
22	39 070	ENS. VIROLE MOTEUR-CACHE VIS	/ MOTOR FERRULE MMP-CAP SCREW ASSEMBLY
23	39 158	ENS. JOINT MOTEUR-CACHE VIS	/ MOTOR O RING-CAP SCREW ASSEMBLY
24	39 159	ENS. CARTER ALU-CACHE VIS	/ ALUMINIUM CASING-CAP SCREW ASSEMBLY
25	39 161	ENS. VIS M 4x16-CACHE VIS	/ M 4x16 SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY
26	39 162	ENS. CACHE VIS CARTER	/ CASING CAP SCREW ASSEMBLY

[illegible]

Mini MP 170 V.V. - Mini MP 220 V.V.

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

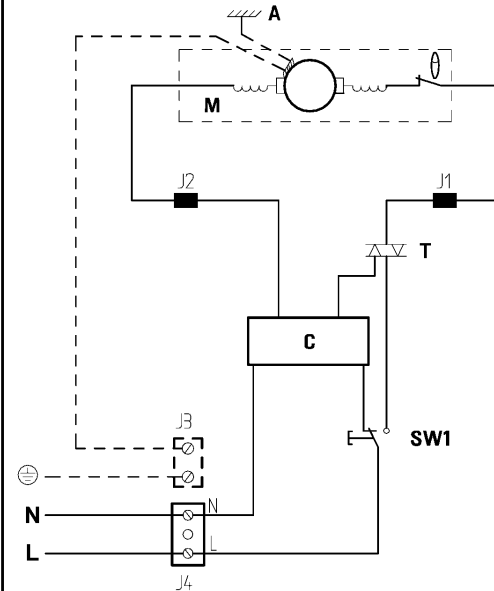
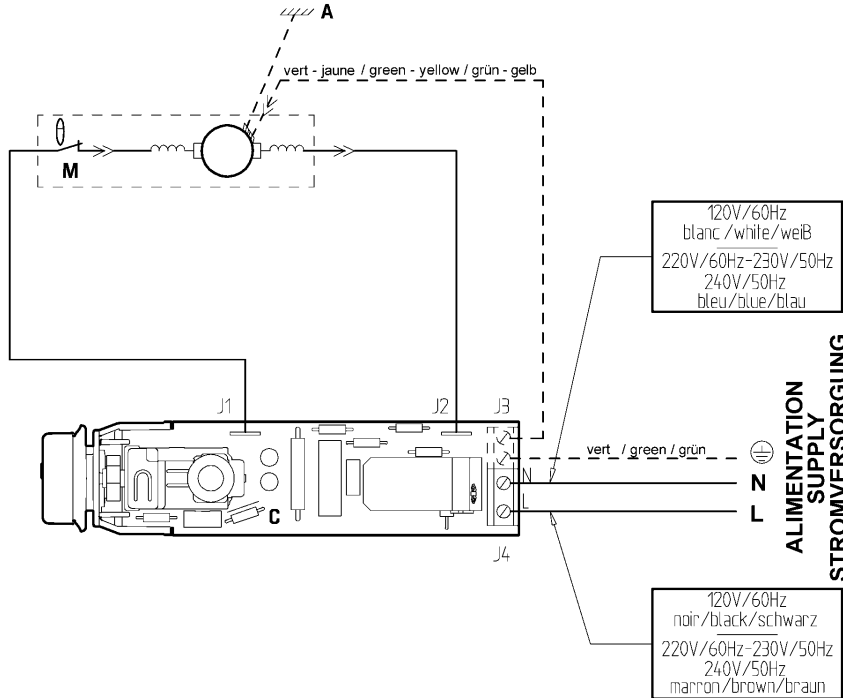
SCHEMA ELECTRIQUE

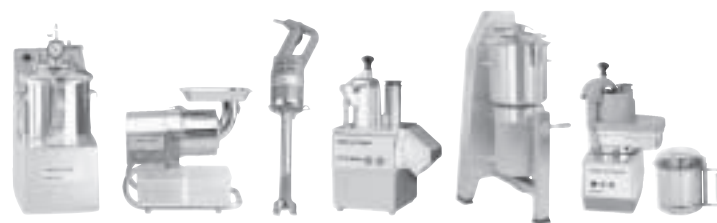
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

----- { Seulement sur modèles 120V
Only on 120V version
Gibt es nur für den 120V

	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
θ	Thermofusible	Thermal fuse	Termischschutz





robot coupe[®]