

robot *coupe*®



Mini MP 170 V.V.

Mini MP 220 V.V.

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625

280 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: robocoup@misnet.com - website: www.robotcoupeusa.com - Phone : 1-800-824-1646

IMPORTANT WARNING



In order to prevent accidents such as electrical shock, personal injury, fire, and in order to limit property/product damage when using your power mixer, follow the instructions hereafter very carefully and strictly adhere to them. This manual should be kept nearby for reference and should be read by all first time users of the power mixer.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.

WARNING- some parts are very sharp e.g. blade. Wear cut-resistant gloves when handling the blade.

STORAGE

- You are advised to install the wall support provided with the machine and to store your machine on it.

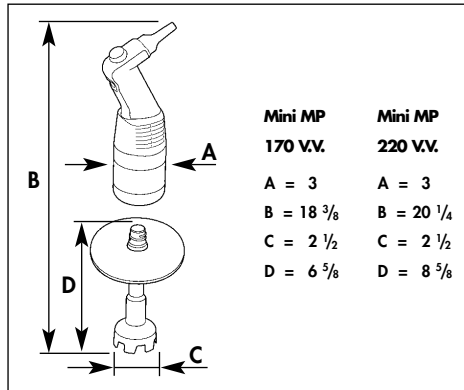
POWER SUPPLY

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate on the motor unit and that it is properly sized.

SPECIFICATIONS

- The standard machine is operated on a standard 120 Volt, 60Hz., 15 Amp outlet.

DIMENSIONS (in inches)



Blade Attachment Capacities

- Thanks to a very powerful motor, the **Mini MP 170 V.V.** can process up to 4 ³/₈ quarts and the **Mini MP 220 V.V.** up to 7 quarts. The quality of the finished product is outstanding.

SAFETY

- **Safeties on motor : Thermal and overload protection.**

If there is an obstruction in the container (a spoon or utensil) or the machine is overused and becomes hot the power mixer will stop. If the power mixer stops because of a thermal overload (power mixer is too hot), wait for a period of up to 30 minutes for the power mixer to cool down before restarting.

- **No volt release safety** (Supply failure).

If there is a power failure or the machine is unplugged, it will not restart by itself. See section on operating the power mixer.

WARNING

Be careful when handling the blades. They are very sharp ! Wear cut-resistant gloves when handling the blades.



OPERATING INSTRUCTIONS

MANUAL DE INSTRUCCIÓN

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUBE s.n.c.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.

Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.

© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUBE s.n.c.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.

Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

NOTICE D'INSTRUCTION

CONTENTS

WARRANTY

IMPORTANT WARNING

- Unpacking
- Storage
- Power supply
- Specifications
- Dimensions
- Safety
- Warning

INTRODUCTION

SWITCHING ON THE APPLIANCE

- Advice on electrical connections

OPERATING THE MINI POWER MIXER

- Operation
- Variable-speed operation

WORKING POSITION

ASSEMBLY / DISASSEMBLY

SPLASH GUARD ASSEMBLY

CLEANING

- Motor housing
- Shaft and bell
- Blade
- Aluminum
- Plastic

MAINTENANCE

- Blade
- Shaft seal

TROUBLE SHOOTING

SERVICE

TECHNICAL DATA (Page 27)

- Parts diagram
- Electrical diagram

ROBOT-COUCPE U.S.A., INC. LIMITED WARRANTY

YOUR NEW ROBOT COUCPE PRODUCT IS WARRANTED TO THE ORIGINAL PURCHASER FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE.

This LIMITED WARRANTY is against defects in the material and/or workmanship, and includes labor for replacement of defective parts, provided repairs are performed by an authorized service agency (see attached list).

The Customer must inform the Service Agency of the possibility of warranty coverage and provide a copy of the dated sales or delivery receipt BEFORE WARRANTY REPAIRS ARE BEGUN.

Replacement parts and accessories are warranted for ninety (90) days from the date of purchase when purchased separately and will be verified by dated sales receipt OR packing slip which lists that item.

All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT COUCPE U.S.A. INC LIMITED WARRANTY:

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

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

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

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

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

6 - Labor charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, plates, blades, attachments), which have been replaced for any reason.

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

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

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

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

The ROBOT COUCPE U.S.A., INC. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT COUCPE U.S.A., INC.

IMPORTANT WARNING



In order to prevent accidents such as electrical shock, personal injury, fire, and in order to limit property/product damage when using your power mixer, follow the instructions hereafter very carefully and strictly adhere to them. This manual should be kept nearby for reference and should be read by all first time users of the power mixer.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.

WARNING- some parts are very sharp e.g. blade. Wear cut-resistant gloves when handling the blade.

STORAGE

- You are advised to install the wall support provided with the machine and to store your machine on it.

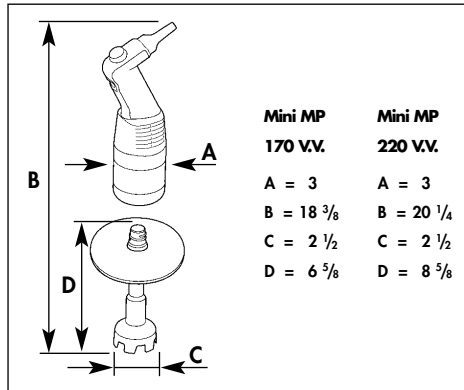
POWER SUPPLY

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate on the motor unit and that it is properly sized.

SPECIFICATIONS

- The standard machine is operated on a standard 120 Volt, 60Hz., 15 Amp outlet.

DIMENSIONS (in inches)



Blade Attachment Capacities

- Thanks to a very powerful motor, the **Mini MP 170 V.V.** can process up to 4 ³/₈ quarts and the **Mini MP 220 V.V.** up to 7 quarts. The quality of the finished product is outstanding.

SAFETY

- **Safeties on motor : Thermal and overload protection.**

If there is an obstruction in the container (a spoon or ustensil) or the machine is overused and becomes hot the power mixer will stop. If the power mixer stops because of a thermal overload (power mixer is too hot), wait for a period of up to 30 minutes for the power mixer to cool down before restarting.

- **No volt release safety** (Supply failure).

If there is a power failure or the machine is unplugged, it will not restart by itself. See section on operating the power mixer.

WARNING

Be careful when handling the blades. They are very sharp ! Wear cut-resistant gloves when handling the blades.

INTRODUCTION

The new **Mini MP 170 V.V.** and **Mini MP 220 V.V.** models are the latest additions to Robot-Coupe's range of power mixer. They have been specially designed for processing smaller quantities. They are fitted with a foot and blades which can be entirely dismantled, and their shaft measure 6 5/8 inches and 8 5/8 inches long respectively.

These power mixer are tools which are totally adapted to the needs of professionals. They will enable you to make soups, vegetables purées and cereal preparations with little effort.

The **variable-speed function** will enable you to adjust the speed to suit each preparation and to start the processing at a lower speed in order to reduce splashing.

The simple design of these appliances allows the assembly and disassembly of the moving parts, to ease maintenance and cleaning.

These instructions contain important information that will enable you to extract the greatest return on your investment.

We therefore strongly advise you to read these instructions carefully before using the appliance.

SWITCHING ON THE APPLIANCE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

The appliance should be plugged into a grounded outlet.

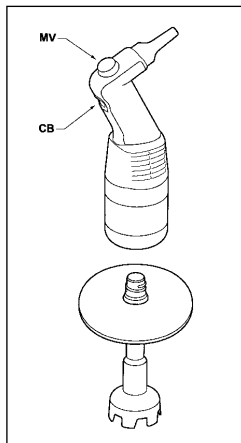
Make sure that the voltage of your power supply matches that shown on the identification plate of your appliance.

OPERATING THE MINI POWER MIXER

• OPERATION

The power mixer is equipped with electrical current and temperature overload protection. If the power mixer stops unexpectedly you may try to restart it by following steps 3-5 below. If the power mixer does not restart, allow it to cool for a period of up to 30 minutes and the temperature overload will automatically reset. You should then be able to restart following steps 3-5 below.

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



• VARIABLE-SPEED OPERATION

Follow steps 1 to 3 above, then:

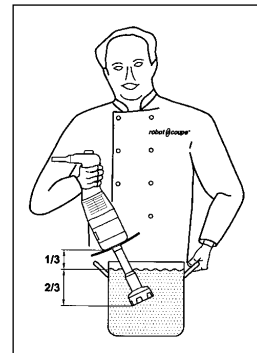
5. Change the speed of the motor by turning the variable speed button (MV) towards the maximum or minimum as required.

Variable-speed: Speed between 2 000 and 12 500 rpm.

With the self-regulating speed system, once you have selected a speed, it will remain constant, even if the consistency of your mixture changes.

WORKING POSITION

For a more ergonomic approach, we recommend that you hold the handle of the appliance in one hand and the container with the other. It is a good idea to tilt the power mixer slightly, making sure that the bell does not touch the bottom of the container.



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

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

Do not rest the bell against the bowl.

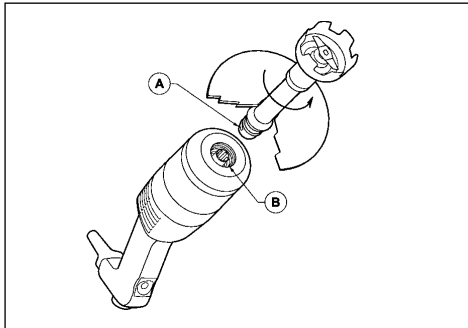
The splashguard should always be in place.

ASSEMBLY / DISASSEMBLY

• MIXER ASSEMBLY

Attaching the shaft to the motor unit.

- Unplug the power mixer.
- Note that each end of the shaft has a threaded plastic piece. One is longer than the other and doesn't have a rubber "O" ring. Insert this longer plastic end (A) into the motor housing (B), and turn the shaft in the direction of the arrow until it is tight.

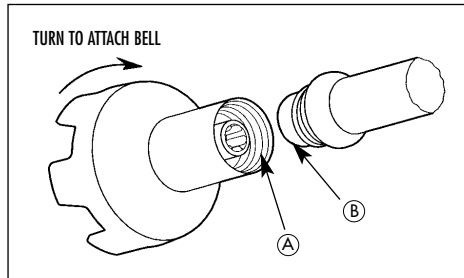


Removing the shaft from the motor unit

- Unplug the power mixer.
- Turn the shaft counterclockwise until it is removed.

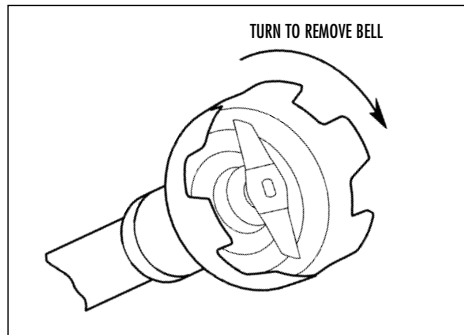
Attaching the bell to the tube

- Unplug the power mixer.
- Insert the threaded shaft (B) into the housing (A) of the bell. Turn the bell in the direction of the arrow (see drawing) until it is tight.



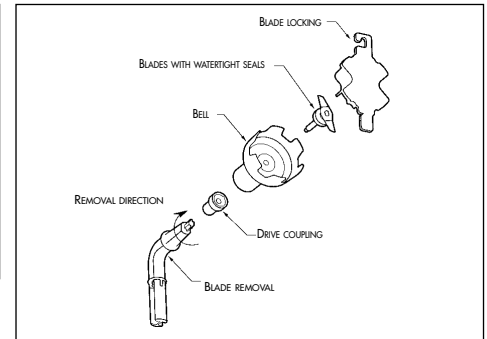
Removing the bell from the tube

- Unplug the power mixer.
- Turn the bell in the direction of the arrow (see drawing below) to detach it from the tube.



Removing the blade

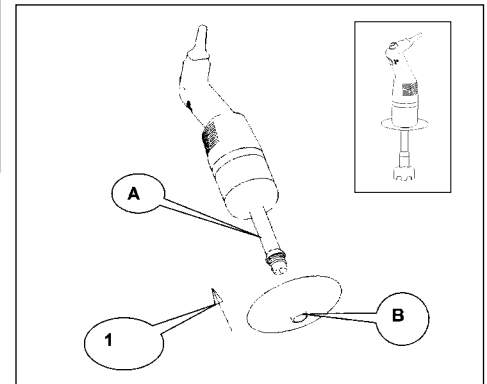
- Unplug the power mixer then, hold the blades with the provided blade-locking tool.
- Using the blade-locking tool, unscrew the drive coupling then remove the blade for easy cleaning.



SPLASH GUARD ASSEMBLY

Cover the ring with the splash guard protection sliding it all along the foot A in the arrow 1 direction, the flange B must be oriented down.

To remove the splash guard protection for cleaning follow this instruction in the reverse order.



CLEANING



WARNING

Always unplug the power mixer before cleaning it!
Always dilute bleach according to the instructions on the label.
Never run the power mixer through a dishwasher!
The type and concentration of the sanitation agent must comply with 21 CFR 178.1010 regulations.
Clean according to local health department regulations.

• MOTOR HOUSING

The power mixer must be clean through all stages of production. Clean between each job using a detergent or disinfectant. Dilute the detergent/disinfectant following the instructions normally specified on it's packaging container. Use a cloth **lightly dampened (not dripping)** with the cleaning solution. **Do not allow liquid to come into contact with the electrical components contained within the housing. Be careful when cleaning around vents do not allow liquid to drip or seep into the housing.** Use a cloth lightly dampened (not dripping) with water to remove detergent/disinfectant then dry using a clean cloth.

After using the power mixer in a hot mixture, cool the bottom of the tube in cold water before disassembling the bell from the shaft.

Clean immediately after use to prevent product from sticking to surfaces.



WARNING

Never immerse motor housing and/or handle in liquid! The housing contains the electrical components and is not sealed against liquid. Contact with liquid can cause damage to the blender and serious injury to the operator.

• SHAFT AND BELL

There are two ways to proceed:

Simple cleaning procedure

Submerge the shaft and bell in water and run for a few seconds to clean. Unplug the power cord.

Complete cleaning procedure

Unplug the power mixer and rinse the bell under a water tap. Remove the bell from the shaft, then remove the blade (**wear cutting gloves**) ! Be careful to avoid damaging the surface of the blade shaft and the watertight seals. Always dilute the detergent/disinfectant (see above). Thoroughly dry all parts before reassembling.

• BLADE

The blade can be removed from the bell for thorough cleaning. Always dry thoroughly to avoid spotting.

• ALUMINUM

Use **soft-metal-safe cleaning agents!**

• PLASTIC

Be careful, many cleaning agents are corrosive and are not safe for use on plastics !

Do not use strong alkaline detergent (having a high concentration of soda or ammonia).

MAINTENANCE

• BLADE

Over time the blades will become worn and will need to be replaced. The washer and seals should also be replaced at this time. A blade service kit is available.

• SHAFT SEAL

In order to maintain a watertight seal between the shaft and bell, inspect the seal for wear and replace it if necessary.

TROUBLE SHOOTING

THE POWER MIXER DOES NOT START.

- Did you follow the previous operating instructions? See section-Operating The Power Mixer.
- Pull the plug and try another outlet.
- Check outlet for current (breaker or fuse).
- Call local Robot Coupe authorized service agency.

THE POWER MIXER STOPS DURING (WHILE) PROCESSING.

See the section on Operating the power Mixer. The first paragraph describes the overload protection. It may be necessary to allow the machine to cool for up to 30 minutes before restarting.

If you cannot locate the cause of the problem

- Release the control button (CB).
- Unplug the power mixer.
- Are the blades free to rotate in the bell ?
- Is the drive shaft free to rotate ? To check this, unplug the power mixer, remove the bell and test the rotation of the end of the drive shaft manually. Check the condition of the plug and the power cord.

THE POWER MIXER STARTS TO SMELL HOT OR SMOKE.

Turn the power mixer off and unplug it. Call your local authorized service agency.



WARNING

THE BLADES ARE SHARP! It is recommended that cutting gloves be worn when handling the blades. Handle and store the blades with safety in mind.

Never try to override or defeat the purpose of the safety mechanisms!

Never put anything (utensils etc.) but food material near the blades on the power mixer!

Never overload the power mixer!

Never turn the power mixer on, unless the bell is completely immersed in the product.

Always unplug the power mixer before doing any cleaning or maintenance!

SERVICE

See warranty first then;

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If not or if you wish your unit to be serviced at the factory, call for a return merchandise authorization (RMA) number, and upon receipt of same, ship it PREPAID and insured to our factory address.

PH: 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A. Inc.

Service Department

280 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

INDICE

GARANTÍA

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Desembalaje
- Instalación
- Conexión
- Características eléctricas
- Dimensiones
- Seguridad
- Atención

INTRODUCCIÓN

PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

- Consejos en materia de electricidad

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Puesta en marcha
- Puesta en marcha con variación de velocidad

POSICIÓN DE TRABAJO

MONTAJE/DESMONTAJE

PROTECCIÓN CONTRA SALPIGADURAS

LIMPIEZA

- Bloque motor
- tubo y campana
- Cuchilla
- Aluminio
- Plástico

MANTENIMIENTO

- Cuchilla
- Anillo junta

PROBLEMAS

REPARACIÓN

DATOS TÉCNICOS (Página 27)

- Gráficos de despiece
- Esquemas eléctricos y de cableado

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPÉ tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPÉ a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o le montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPÉ S.N.C. NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

1 - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).

2 - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.

3 - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.

4 - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPÉ S.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN : A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas o incendios, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Deberá conservar las instrucciones en un lugar de acceso fácil para todos los usuarios, quienes deberán leerlas íntegramente antes de utilizar la máquina.

DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- **Atención :** La cuchilla es una herramienta cortante, por lo cual se deberá utilizar guantes adecuados para manipularla.

INSTALACIÓN

- Se recomienda instalar el aparato en su soporte mural.

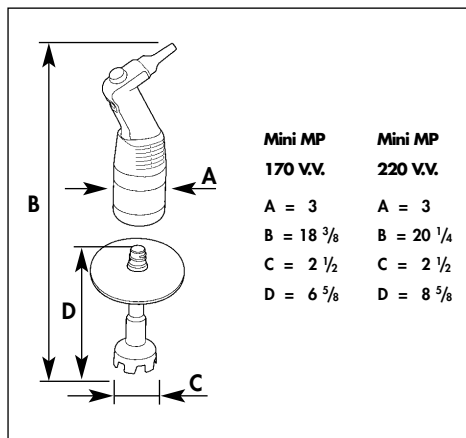
CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporte el amperaje.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

- El aparato funciona en estandar en 120V/60 Hz / 15 Amp.

DIMENSIONES (en inches)



Capacidad con el mixer

- Gracias a un motor muy potente el Mini MP 170 V.V. permite trabajar capacidades de hasta 4 3/8 quarts, le Mini MP 220 V.V. de hasta 7 quarts. La calidad del producto final está imparable.

SEGURIDAD

• Dispositivo de seguridad de funcionamiento

El aparato se pone automáticamente en seguridad térmica cuando tiene dificultad para funcionar (cuchara o utensilio en la marmita) o se somete a un tiempo de funcionamiento demasiado prolongado o a sobrecarga. En este caso, espere a que se enfríe completamente (environ 30 mn) y proceda a las operaciones de PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 14).

• Dispositivo de seguridad de falta de tensión

Si se produce un corte de corriente o se desenchufa el aparato, éste sólo se puede volver a poner en marcha siguiendo los pasos de PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 14).

ATENCIÓN

- **La cuchilla es una herramienta cortante, por lo cual se deberá utilizar guantes adecuados para manipularla.**

INTRODUCCIÓN

Los nuevos modelos de **Mini MP 170 V.V.** y **Mini MP 220 V.V.** completan la gama de Trituradores Robot-Coupe. Están diseñados específicamente para la preparación de pequeñas cantidades de alimentos y vienen equipados con un pie y una cuchilla totalmente desmontables. La longitud del tubo es 6 $\frac{5}{8}$ inches y 8 $\frac{5}{8}$ inches respectivamente. Los trituradores son utensilios de trabajo perfectamente adecuados para responder a las necesidades de los profesionales. Le permitirán preparar fácilmente sopas, gazpachos, consomés, purés de verdura, papillas y gachas.

La función **variación de velocidad** le permitirá adaptar la velocidad a la preparación realizada y empezar con una velocidad lenta a fin de evitar las salpicaduras.

El diseño sencillo de estos aparatos permite montar y desmontar en un momento todas las piezas que se manejan con frecuencia para su mantenimiento o limpieza.

Estas instrucciones contienen informaciones importantes elaboradas para que el usuario saque el máximo provecho de su inversión.

Por ello, le aconsejamos que lea con atención estas instrucciones antes de utilizar el aparato.

PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

• CONSEJOS EN MATERIA DE ELECTRICIDAD

El aparato debe estar conectado a la tierra.

Se habrá de verificar la concordancia entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa descriptiva del aparato.

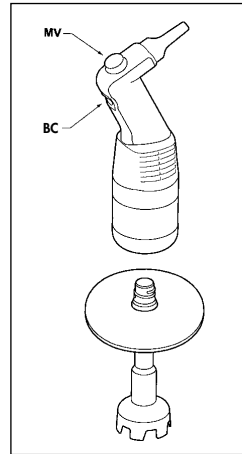
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

• PUESTA EN MARCHA

El triturador dispone de corriente eléctrica y está equipado con un dispositivo de seguridad de funcionamiento.

Si el aparato se detiene súbitamente, deberá intentar volver a arrancarlo siguiendo los pasos 3 a 5 descritos a continuación. Si la máquina no arranca, espere que se enfríe el aparato durante 30 minutos y la seguridad térmica se anulará. En ese momento, estará en condiciones de volver a arrancar la máquina siguiendo los pasos 3 a 5.

1. Conecte el aparato a la red eléctrica teniendo cuidado de no accionar el botón (BC).
2. Sumerja el aparato en un recipiente de trabajo.
3. Pulse el botón de mando (BC). La batidora empezará a funcionar.
4. Si desea parar el aparato, deje de pulsar el botón de mando (BC).



• PUESTA EN MARCHA CON VARIACION DE VELOCIDAD

Siga los pasos que se indican en los puntos 1 a 3. 5. Haga variar la velocidad del motor girando la moleta (MV) en el sentido mini o maxi, según la velocidad deseada.

Velocidad variable de 2000 a 12500 r.p.m.

Principio de autorregulación de la velocidad: Una vez seleccionada, la velocidad permanece constante, independientemente de la evolución de la consistencia de la preparación.

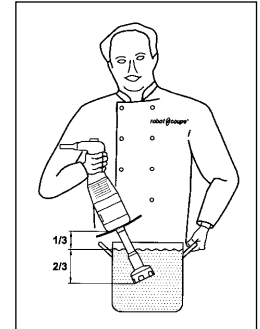
POSICIÓN DE TRABAJO

Para una mayor ergonomía de trabajo, se recomienda sujetar el aparato por el mango y mantener el recipiente firme con la otra mano. Asimismo, se aconseja inclinar levemente el aparato, asegurándose de que la campana no esté en contacto con el fondo del recipiente.

Procure que la campana esté lo suficientemente sumergida como para evitar las salpicaduras y que las ranuras de ventilación del bloque motor no estén en contacto con los líquidos.

Para lograr una eficacia óptima, se deben sumergir $\frac{2}{3}$ de la longitud del pie de la batidora.

La campana no debe tocar el fondo de la marmita. La protección contra salpicaduras debería estar siempre instalada.

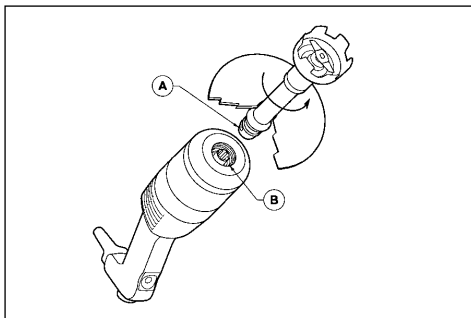


MONTAJE/DESMONTAJE

• FUNCTION CUCHILLA

Montaje del tubo en el bloque motor

- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Es de notar que cada extremidad del tubo tiene una parte en plástico. Una es más larga que la otra y no tiene un anillo "O" en caucho. Inserte esta extremidad en el bloque motor, gire el tubo en el sentido de la flecha hasta estar apretada.



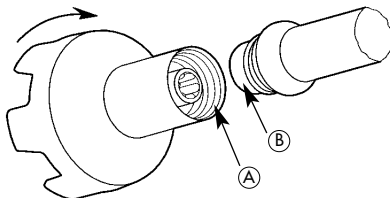
Desmontaje del tubo del bloque motor

- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Gire el tubo en el sentido contrario al de montaje hasta destornillarlo por completo.

Montaje de la campana en el tubo

- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Inserte la parte roscada (A) del tubo en el compartimiento (B) de la campana. Gire la campana en el sentido de la flecha (véase el dibujo) hasta obtener un ligero ajuste.

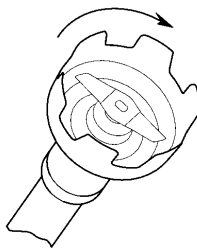
SENTIDO DE ROTACIÓN DE ENSAMBLADURA



Desmontaje de la campana del tubo

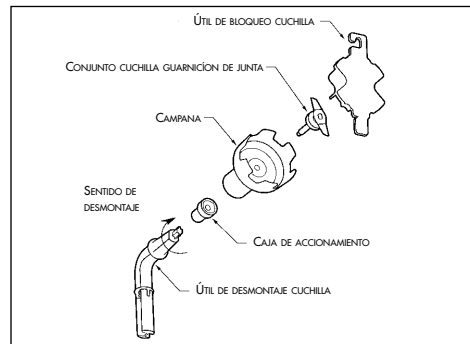
- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Gire la campana en el sentido de la flecha (véase el dibujo) para desmontarla del tubo.

SENTIDO DE ROTACIÓN DE DESACOPLAMIENTO



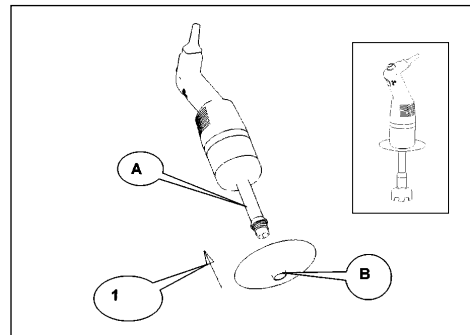
Desmontaje de la cuchilla

- Para desmontar la cuchilla de manera segura, sujétela protegiendo su mano con el instrumento de bloqueo de la cuchilla, con un guante de seguridad o con un trapo grueso.
- Desenrosque la caja de accionamiento con la herramienta de desmontaje.
- Cuando haya desenroscado la caja de accionamiento, podrá sacar la cuchilla y limpiarla.



PROTECCIÓN CONTRA SALPIGADURAS

- Cubra el aro con el disco de protección contra salpicaduras, deslizándolo a lo largo del tubo A en el sentido de la flecha número 1, con la brida B orientada hacia abajo. Atención: alinee las dos partes.
- Al retirar el disco de protección para limpiarlo, siga las instrucciones en sentido inverso.



NETTOYAGE



IMPORTANT

Siempre desenchufe el triturador antes de lavarlo.

Siempre diluya la lejía siguiendo las instrucciones (vea el embalaje del fabricante).

No lave el motor en el lavavajillas.

El tipo y la concentración del detergente debe respetar la norma 21 CFR 178 1010.

Proceda a la limpieza del aparato respetando las reglas establecidas por el servicio local de sanidad.

• BLOQUE MOTOR

La máquina deberá limpiarse en cada fase de la preparación. Límpiela cada vez que termina una tarea y antes de comenzar la siguiente, utilizando detergente o desinfectante. Diluya el detergente o el desinfectante siguiendo las instrucciones que figuran en el envase correspondiente y sírvase de una esponja húmeda para aplicar el producto de limpieza. **El líquido no debe entrar en contacto con los componentes eléctricos que se encuentran dentro del bloque motor.** Cuando limpie las ventilaciones, cerciórese de que no penetre líquido dentro de la caja del motor. Utilice un paño levemente húmedo para retirar el detergente y seque con un paño limpio. Si ha utilizado el triturador en una preparación caliente, ponga la parte inferior del tubo bajo un chorro de agua fría para enfriarlo antes de desmontar la campana del tubo.

Limpie la máquina inmediatamente después de cada uso para evitar que los alimentos queden adheridos.



IMPORTANT

No sumerja nunca el bloque motor o el mango en ningún tipo de líquido. El bloque motor contiene componentes eléctricos y no es hermético a la penetración de sustancias líquidas. El contacto entre el motor y una sustancia líquida puede provocar daños graves al usuario.

• TUBO Y CAMPANA

Existen dos posibilidades :

Procedimiento simplificado de limpieza.

- Sumerja el pie con la campana en un recipiente con agua y póngalo en marcha durante unos segundos para eliminar los posibles restos de alimentos de la cuchilla y la campana.
- Después de haber desenchufado el aparato, lave la campana con el tubo.

Procedimiento completo de limpieza.

- Desenchufe el aparato.
- Lave el tubo con la campana utilizando agua del grifo.
- Desmonte la campana del tubo y después el cuchillo (utilice guantes apropiados). Actúe con cuidado para no estropear las superficies del eje y de la guarnición de junta. Limpie cada pieza utilizando un detergente que no sea demasiado agresivo.
- Seque bien las distintas piezas después de lavarlas para evitar que se oxiden.

• CUCHILLA

Es necesario desmontar la cuchilla de la campana para limpiar bien el aparato.

Después de limpiar la cuchilla, **seque bien las hojas** para evitar que se oxiden.

• ALUMINIO

Utilice agentes de limpieza apropiados para el metal.

• PLÁSTICO

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas de plástico. En efecto, algunos detergentes demasiados alcalinos (con fuerte concentración de soda o amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

MANTENIMIENTO

• CUCHILLA

El resultado del corte depende principalmente del estado de las hojas y de su desgaste. La cuchilla se deteriora con el uso y hay que sustituirla periódicamente para seguir obteniendo la misma calidad de producto final.

Se aconseja cambiar el anillo de guía y la guarnición de junta al mismo tiempo que la cuchilla.

• ANILLO JUNTA

El anillo junta del pie se puede lubricar (utilice aceite de mesa).

A fin de conservar una hermeticidad perfecta del pie, se debe examinar periódicamente el estado de desgaste de este anillo y sustituirlo si es necesario.

PROBLEMAS

EL APARATO NO ARRANCA.

- ¿Ha seguido las operaciones de puesta en marcha? (Se refiere a "Puesta en Marcha").
- Desenchufe el aparato e intente utilizar otra toma de corriente.
- Controle la alimentación de la red eléctrica.
- Póngase en contacto con el servicio postventa.

EL APARATO SE PARA CUANDO ESTA FUNCIONANDO.

(Se refiere a "Puesta en Marcha"). El primer párrafo explica en qué consiste el dispositivo de protección térmica. En caso de que éste se active, deberá esperar a que el aparato se enfríe (aproximadamente 30 minutos) antes de volver a ponerlo en marcha.

Si no puede determinar la causa del problema:

- Suelte el botón de mando (BC).
- Desenchufe el trituradore.
- Controle la libre rotación de la cuchilla en la campana (bloqueo debido a un utensilio).
- Controle la rotación del eje de arrastre. Para ello, desmonte la campana del pie y controle manualmente la rotación de la salida del eje.

Para proceder a todas estas verificaciones, desenchufe el trituradore, retire la campana y ponga a prueba la rotación.

Verifique el estado del enchufe y del cable de alimentación.

SI EL TRITURADORE COMIENZA A ECHAR HUMO O A RECALENTARSE.

- Suelte el botón de mando y desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.
- Póngase luego en contacto con el servicio de postventa más cercano.



RECUERDE

LA CUCHILLA ES UNA HERRAMIENTA CORTANTE. Se recomienda utilizar guantes apropiados durante su manipulación. Manipule y guarde la cuchilla con precaución.

Nunca intente eliminar los sistemas de bloqueo y de seguridad.

Nunca introduzca un objeto en el recipiente de trabajo. No sobrecargue el aparato.

Nunca ponga en marcha el aparato si la campana no está totalmente sumergida en la preparación.

Desenchufe siempre el triturador antes de proceder a las operaciones de limpieza y de mantenimiento.

REPARACIÓN

Como primera medida, consulte la garantía.

Si el aparato requiere reparación, pregunte al distribuidor cuál es el servicio de postventa más cercano a su domicilio.

En caso de que no encontrar ninguno y si usted desea que el aparato sea reparado en fábrica, póngase en contacto con nosotros para obtener un número de autorización de devolución de mercancía y envíelo asegurado y con porte pago a la dirección de la siguiente fábrica:

PH: 1-800-824-1646
Robot Coupe U.S.A. Inc.
Service Department
280 South Perkins St.,
Ridgeland, MS 39157

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Déballage
- Installation
- Branchement
- Spécifications
- Dimensions
- Sécurité
- Attention

INTRODUCTION

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques

MISE EN FONCTIONNEMENT

- Mise en marche
- Mise en marche en variation de vitesse

POSITION DE TRAVAIL

MONTAGE/DÉMONTAGE

PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Tube et cloche
- Couteau
- Aluminium
- Plastique

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité

PROCÉDURE DE CONTRÔLE EN CAS D'ARRÊT DE L'APPAREIL

DÉPANNAGE

DONNÉES TECHNIQUES (page 27)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

GARANTIE LIMITEE DE ROBOT-COUBE U.S.A., INC.

VOTRE NOUVELLE MACHINE ROBOT-COUBE EST GARANTIE UN AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT : CETTE GARANTIE NE CONCERNE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE.

La GARANTIE EST LIMITEE aux défauts liés aux matériaux et / ou à la fabrication, et inclut la main d'œuvre pour le remplacement des pièces défectueuses, dans le cas où les réparations seraient effectuées par une station de service après-vente agréée (voir liste jointe).

Le CLIENT doit informer la Stations de Service Après-Vente d'une éventuelle couverture de garantie et fournir une copie de la facture ou du bon de livraison mentionnant la date d'achat AVANT QUE LES REPARATIONS NE SOIENT ENTAMEES ;

Les pièces de remplacement et les accessoires sont garantis quatre vingt dix (90) jours à partir de la date d'achat quand ils sont achetés séparément et sont vérifiés à l'aide du bordereau de vente daté OU le récépissé d'emballage sur lequel sont inventoriées les pièces.

Toutes les pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés à la Station de Service Après-Vente.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié ...).

2 - Les pièces de remplacement d'un ensemble couteau et/ou la main d'œuvre pour affûter les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main d'œuvre pour remplacer ou réparer les surfaces rayées, tâchées, abîmées, bosselées ou décolorées, les lames, les couteaux ou les accessoires.

4 - Les coûts de transport de ou jusqu'à une station de service après-vente agréée pour la réparation d'une machine.

5 - Les coûts de main d'œuvre pour installer ou essayer des pièces ou accessoires (cuves, disques, lames ...) remplacées arbitrairement.

6 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (L'INSTALLATEUR EST RESPONSABLE).

7 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices visibles ou cachés incombent au transporteur. Un dossier de réclamation doit être immédiatement rempli auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert, s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

ROBOT-COUBE USA, Inc., ROBOT-COUBE SA ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'utilisation de l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

La garantie ROBOT-COUBE USA, INC. est donnée expressément et en lieu et place de toutes autres garanties, écrites ou tacites, pour la vente et l'usage normal de l'appareil et constitue la seule garantie faite par ROBOT-COUBE USA, INC.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- **Attention : Le couteau est un outil tranchant, porter des gants adaptés lors de sa manipulation.**

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur son support mural.

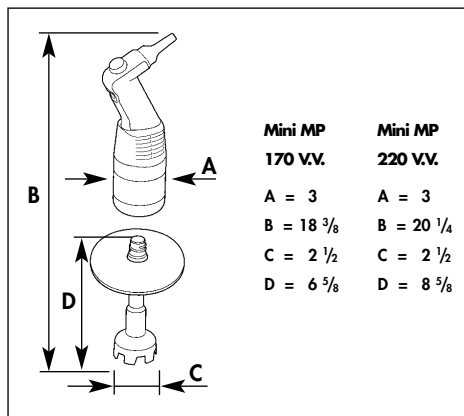
BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.

SPECIFICATIONS

- L'appareil standard fonctionne sur une alimentation de 120V/60 Hz/15 Amp.

DIMENSIONS (en inches)



Capacités du Mixer

- Grâce à un moteur puissant, le **Mini MP 170 V.V.** peut travailler jusqu'à 4 ³/₈ quarts, le **Mini MP 220 V.V.** jusqu'à 7 quarts. La qualité du produit fini est incomparable.

SÉCURITÉ

• Sécurité de fonctionnement.

Dans le cas où l'appareil force (cuillère ou ustensile dans la marmite) ou est soumis à un temps de fonctionnement trop prolongé ou une surcharge, l'appareil se met automatiquement en sécurité thermique. Dans ce cas, attendre le refroidissement complet de l'appareil (environ 30 minutes) et procéder aux opérations de MISE EN FONCTIONNEMENT (page 22).

• Sécurité de manque de tension.

En cas de coupure de l'alimentation électrique ou du débranchement de l'appareil, l'appareil ne peut redémarrer qu'en procédant aux phases de MISE EN FONCTIONNEMENT (page 22).

ATTENTION

- **Le couteau est un outil tranchant, porter des gants adaptés lors de sa manipulation.**

INTRODUCTION

Les nouveaux modèles **Mini MP 170 V.V. et Mini MP 220 V.V.** viennent compléter la gamme des Mixers Plongeants Robot-Coupe. Ils ont été étudiés pour le travail des petites préparations. Ils sont équipés d'un pied et d'un couteau entièrement démontables. La longueur du tube est respectivement de 6 $\frac{5}{8}$ inches et 8 $\frac{5}{8}$ inches.

Ces mixers sont des outils de travail parfaitement adaptés aux besoins des professionnels. Ils vous permettront de réaliser facilement des soupes, potages, veloutés, purées de légumes ou bouillies.

La fonction **variation de vitesse** vous permettra d'ajuster la vitesse à la préparation réalisée et permet un démarrage en vitesse lente afin de limiter les projections.

La conception simple de ces appareils permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de son investissement.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Cet appareil doit être relié à la terre.

Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

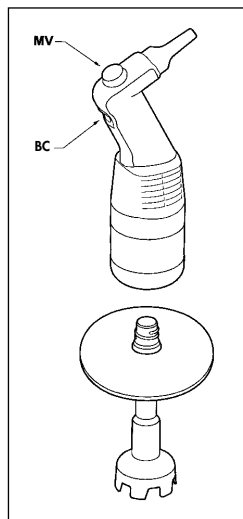
MISE EN FONCTIONNEMENT

• OPÉRATION

Le mixer plongeant est équipé d'un courant électrique et d'une sécurité de fonctionnement.

Si le Mixer Plongeant s'arrête de façon inattendue, vous devez essayer de le redémarrer en suivant les étapes 3 à 5 ci-dessous. Si le Mixer Plongeant ne redémarre pas, attendre le refroidissement de l'appareil pendant 30 minutes et la sécurité thermique s'annulera. Vous serez alors en mesure de redémarrer en suivant les opérations de 3 à 5.

1. Connecter l'appareil au secteur en prenant garde de ne pas actionner le bouton (BC).
2. Plonger l'appareil dans un récipient de travail.
3. Appuyer sur le bouton de commande (BC). Le mixer se met alors à fonctionner.
4. Pour arrêter l'appareil, relâcher le bouton de commande (BC).



• MISE EN MARCHÉ EN VARIATION DE VITESSE

Procéder de la même façon pour les points 1 à 3.

5. Faire varier la vitesse du moteur en tournant la molette (MV) dans le sens mini ou maxi suivant la vitesse désirée.

Variation de vitesse : Vitesse de 2000 à 12500 tr/mn.

Principe d'autorégulation de la vitesse : Une fois la vitesse sélectionnée, la vitesse reste constante quelle que soit l'évolution de la consistance de la préparation.

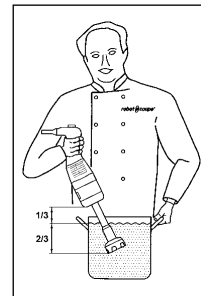
POSITION DE TRAVAIL

Pour une meilleure ergonomie de travail, il est conseillé de tenir l'appareil par la poignée et de tenir le récipient avec l'autre main. De plus, il est recommandé de pencher légèrement l'appareil en s'assurant que la cloche ne se trouve pas en contact avec le fond du récipient.

Toujours veiller à ce que la cloche soit suffisamment immergée pour éviter les projections et que les ouïes de ventilation du bloc moteur ne soient pas en contact avec les liquides.

Pour une efficacité optimale, le mixer doit être immergé au $\frac{2}{3}$ de la longueur du pied.

La cloche ne doit pas toucher le fond de la marmite. Le disque de protection aux éclaboussures devrait toujours être mis en place.

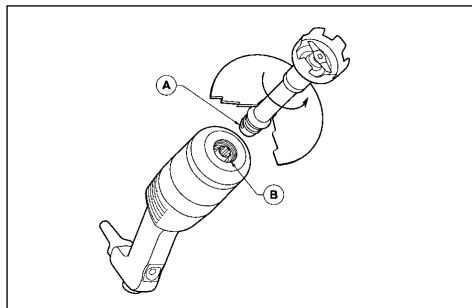


MONTAGE/DÉMONTAGE

• FONCTION COUTEAU

Montage du tube sur le bloc moteur

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
- Il est à noter que chaque extrémité du tube a une partie plastique. L'une des deux extrémités est plus longue que l'autre et n'a pas de bague «O» en caoutchouc. Insérez cette extrémité en plastique dans le bloc moteur et tourner le tube dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'il soit serré.

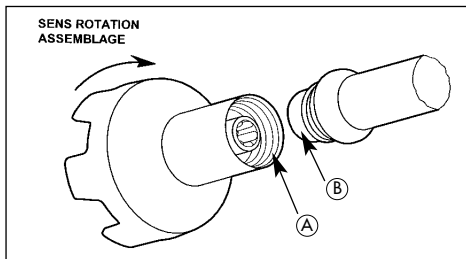


Démontage du tube du bloc moteur

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
- Tourner le tube dans le sens inverse à celui du montage jusqu'à son dévissage complet.

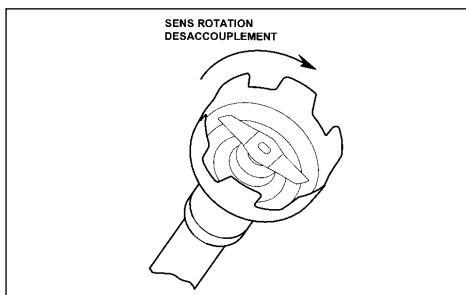
Montage de la cloche sur le tube

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
- Insérer la partie fileté (A) du tube dans le logement (B) de la cloche. Tourner la cloche dans le sens de la flèche (voir dessin) jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.



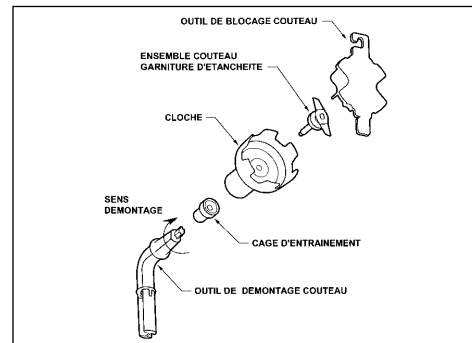
Démontage de la cloche du tube

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
- Tourner la cloche dans le sens de la flèche (voir dessin) pour la désassembler du tube.



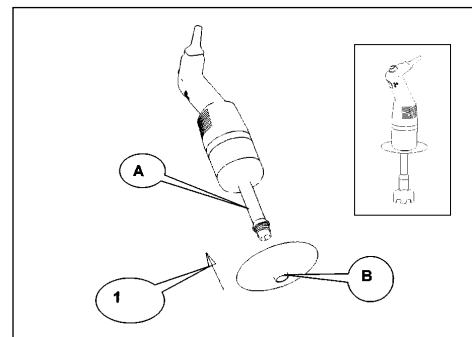
Démontage du couteau

- Pour un démontage du couteau en toute sécurité, tenir le couteau en se protégeant la main avec soit l'outil de blocage du couteau, soit un gant de sécurité ou un chiffon épais.
- A l'aide de l'outil de démontage, dévisser la cage d'entraînement.
- Dès que la cage d'entraînement est dévissée, le couteau se libère et peut donc être nettoyé.



PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES

- Couvrir la bague en utilisant le disque de protection aux éclaboussures en le faisant glisser tout le long du tube A dans le sens de la flèche intitulé 1, la collerette B doit être orientée vers le bas.
- Pour enlever le disque de protection pour le nettoyage, suivre les instructions dans l'ordre inverse.



NETTOYAGE



IMPORTANT

Toujours, débrancher le Mixer Plongeant avant de le nettoyer !

Toujours, diluer l'eau de javel selon les instructions. (Voir emballage du fabricant).

Ne pas nettoyer le Mixer Plongeant au lave vaisselle
Le type et la concentration du détergent doit respecter la norme 21CFR 178.1010

Nettoyer selon les règles établies par le service local de la santé.

• BLOC MOTEUR

L'équipement doit être propre à toutes les étapes de la fabrication. Nettoyer entre chaque tâche en utilisant un détergent ou un désinfectant. Diluer le détergent/désinfectant en suivant les instructions écrites sur l'emballage du fabricant. Utiliser un chiffon légèrement humide avec le produit nettoyant. **Le liquide ne doit pas entrer en contact avec les composants électriques se trouvant à l'intérieur du bloc moteur.** Lors du nettoyage des ventilations, veiller à ne pas introduire de liquide à l'intérieur du logement. Utilisez un chiffon légèrement humide pour enlever le détergent puis essuyer en utilisant un chiffon propre. Si vous avez utilisé le mixer plongeant dans une préparation chaude, faire refroidir la partie basse du tube dans de l'eau froide avant de démonter la cloche du tube.

Nettoyer immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne se collent sur les parois.



IMPORTANT

Ne jamais immerger le bloc moteur ou la poignée dans un liquide. Le bloc moteur contient des composants électriques et n'est pas étanche aux liquides. Le contact entre le moteur et des liquides peut entraîner de sérieux préjudices à l'utilisateur.

• TUBE ET CLOCHE

Il est possible de procéder selon deux modalités :

Procédure simplifiée de nettoyage

- Plonger le tube muni de sa cloche dans un récipient d'eau et le faire fonctionner quelques secondes pour débarrasser le couteau et la cloche des éventuelles restes de fabrication.
- Après avoir déconnecté impérativement l'appareil du secteur, rincer la cloche muni de son tube.

Procédure complète de nettoyage

- Déconnecter impérativement l'appareil du secteur.
- Rincer le tube muni de sa cloche sous un robinet d'eau.
- Démonter la cloche du tube puis le couteau (porter des gants adaptés). Procéder avec précaution pour ne pas endommager les surfaces de l'axe et la garniture d'étanchéité. Nettoyer chacune des pièces en évitant d'utiliser un détergent trop agressif.
- Après le nettoyage, toujours bien essuyer les différentes pièces pour éviter une éventuelle oxydation.

• COUPEAU

Le couteau se démonte de la cloche pour un nettoyage minutieux de l'appareil.

Après le nettoyage du couteau, **toujours bien essuyer les lames** pour prévenir une éventuelle oxydation.

• ALUMINIUM

Utilisez des agents lessiviels adaptés au métal.

• PLASTIQUE

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

ENTRETIEN

• COUPEAU

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le couteau est en effet une pièce d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir la même constance dans la qualité du produit fini.

Il est conseillé de changer en même temps que le couteau, la bague de guidage et la garniture d'étanchéité.

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

La bague d'étanchéité du pied peut être huilée (utiliser de l'huile de table).

Afin de conserver une parfaite étanchéité du pied, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

DIFFICULTÉS DE FONCTIONNEMENT

L'APPAREIL NE SE MET PAS EN MARCHÉ

- Avez-vous suivi les opérations de mise en fonctionnement ? (Voir le paragraphe de "Mise en marche").
- Débranchez l'appareil et essayez une autre prise de courant.
- Contrôlez l'alimentation du secteur.
- Contactez votre service après-vente.

L'APPAREIL S'ARRÊTE EN COURS DE FONCTIONNEMENT

Voir paragraphe "Mise en marche". Le 1^{er} paragraphe explique la protection thermique. Il faut alors attendre le refroidissement de l'appareil (environ 30 minutes avant de le remettre en marche).

Si vous ne pouvez déterminer la cause du problème

- Libérez le bouton de commande (BC).
- Débranchez le Mixer Plongeant.
- Contrôlez la libre rotation du couteau dans la cloche (blocage par ustensile).
- Contrôlez la rotation de l'arbre d'entraînement. Pour ce faire, démontez la cloche du pied et contrôlez manuellement la rotation de la sortie d'arbre. Pour vérifier cela, débranchez le Mixer Plongeant, enlevez la cloche et testez la rotation. Vérifiez l'état de la prise et du cordon d'alimentation.

SI LE MIXER PLONGEANT COMMENCE À FUMER OU À CHAUFFER.

- Libérez le bouton de commande et débranchez l'appareil du secteur.
- Contactez votre service après-vente le plus proche.



ATTENTION

LE COUTEAU EST UN OUTIL TRANCHANT, il est recommandé de porter des gants adaptés lors de leurs manipulations. Manipuler et ranger avec précaution le couteau.

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne pas surcharger l'appareil.

Ne jamais mettre en fonctionnement l'appareil tant que la cloche n'est pas complètement immergée dans la préparation.

Toujours débrancher le mixer avant de procéder aux opérations de nettoyage et d'entretien.

DÉPANNAGE

Regarder la garantie au préalable.

Si votre appareil a besoin d'être réparé, vérifiez avec votre distributeur le service après-vente le plus proche.

Si il n'en a pas ou si vous souhaitez que votre appareil soit réparé à l'usine, nous contacter pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de la marchandise (RMA), et dès réception, l'expédier en port payé et assuré à l'adresse de l'usine.

PH: 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A. Inc.

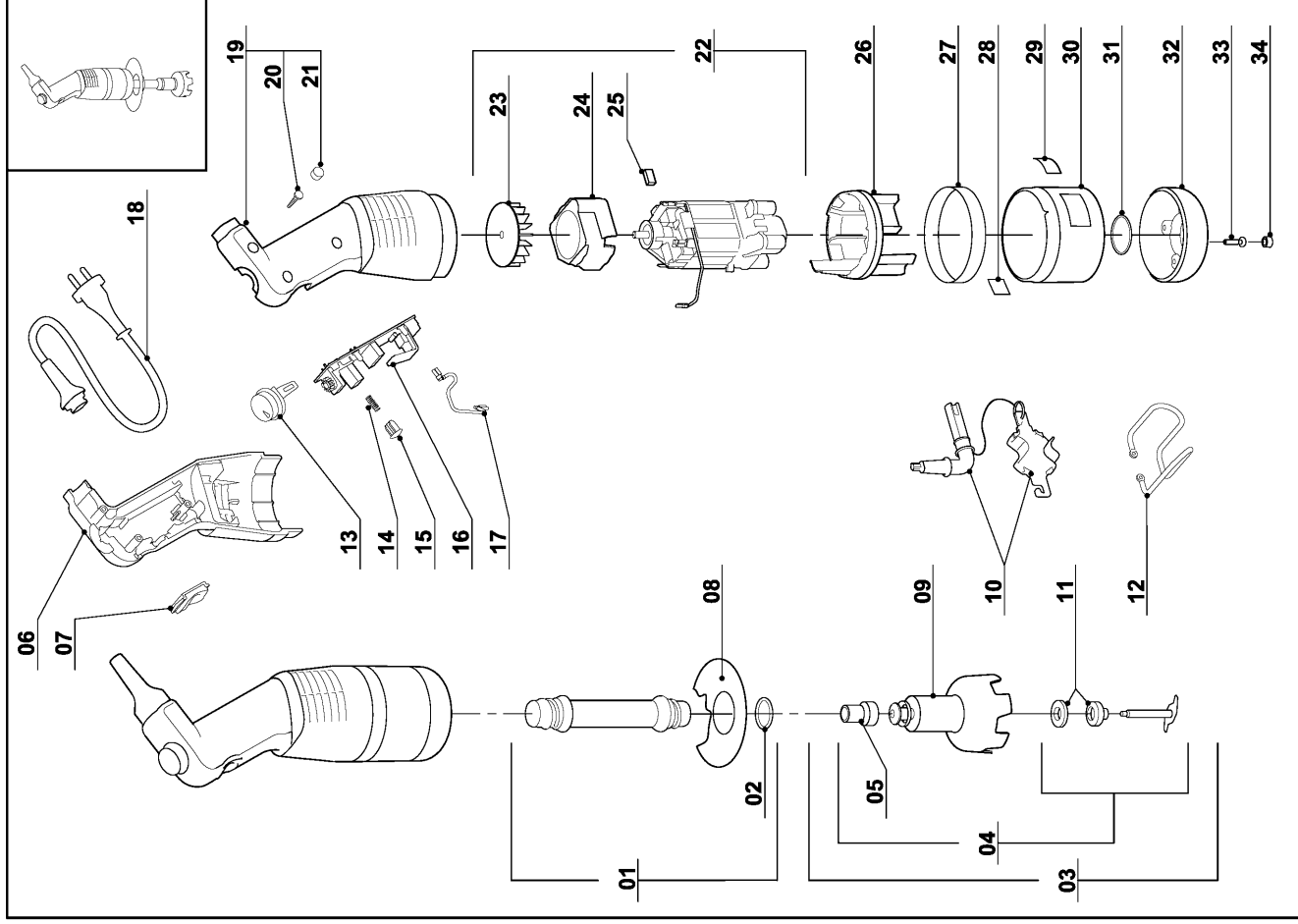
Service Department
280 South Perkins St.,
Ridgeland, MS 39157

robot  *coupe*®

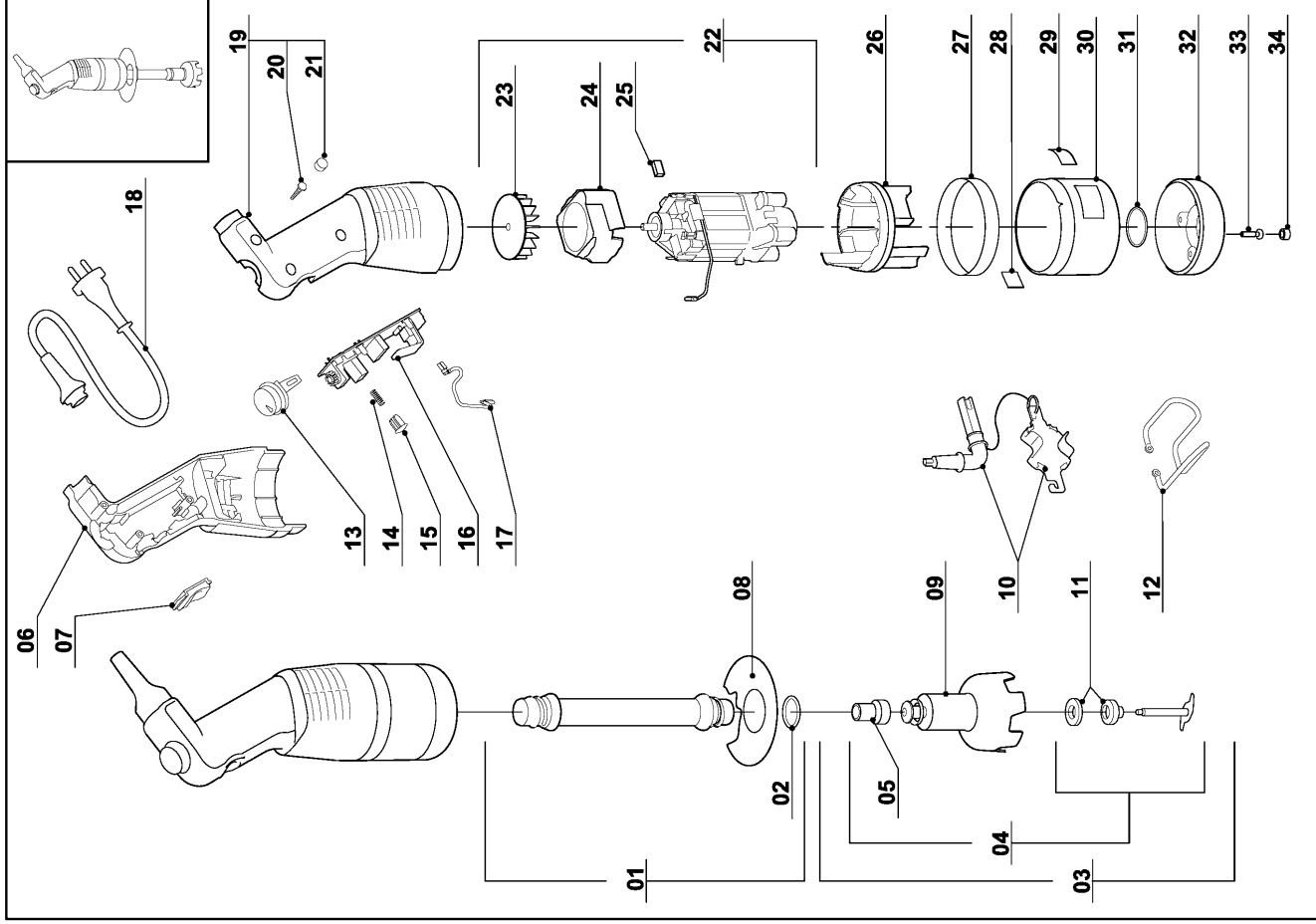
TECHNICAL DATA

DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES



Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1	104 207	Mini MP 170 FOOT	/	PIED Mini MP 170 EQUIPE
2	507 075	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4
3	39 053	COMPLETE MMP BELL COVER ASSEMBLY	/	ENS. CLOCHE COMPLETE MMP
4	39 054	MMP BLADE ASSEMBLY	/	ENS. COUTEAU MMP
5	104 312	DRIVING FRAME ASSEMBLY	/	CAGE D'ENTRAÎNEMENT EQUIPEE
6	39 055	RIGHT HANDLE-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE DROITE-CACHE VIS
7	39 056	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
8	104 416	NSF MIXER Mini MP PROTECTION	/	PROTECTION NSF MIXER Mini MP
9	39 057	BELL COVER RING ASSEMBLY	/	ENS. CLOCHE-BAGUE MMP
10	39 058	TOOL ASSEMBLY	/	ENSEMBLE OUTIL DEMONTAGE
11	507 198	SEAL RING	/	ENSEMBLE D'ÉTANCHÉITÉ
12	104 231	RACK	/	SUPPORT MURAL
13	39 059	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON VARIATEUR EQU-CACHE VIS
14	39 060	KNOB SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. RESSORT-BOUTON-CACHE VIS
15	39 061	KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON-CACHE VIS
16	39 170	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. PLATINE-CACHE VIS
17	39 172	ELECTRICAL WIRING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. FILS ELECTRIQUES-CACHE VIS
18	39 167	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CABLE D'ALIMENTATION-CACHE VIS
19	39 062	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE (GCAPOT)+VIS+CACHE
20	39 063	SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. VIS 3x19-CACHE VIS
21	39 064	HANDLE CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CACHE VIS POIGNEE
22	39 176	MOTOR-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. MOTEUR-CACHE VIS
23	39 067	VENTILATOR CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. VENTILATEUR-CACHE VIS
24	39 066	VENTILATOR PIPE-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CONDUIT VENTILATEUR-CACHE VIS
25	39 174	BRUSH	/	CHARBON
26	39 065	MOTOR RING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BAGUE MOTEUR-CACHE VIS
27	39 068	FERRULE Mini MP 170 V.V.-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. VIROLE Mini MP 170 V.V.-CACHE VIS
28	402 239	ADHESIF SECURE LABEL : ATTENTION	/	ETIQUETTE ATTENTION
29	402 238	ADHESIF SECURE LABEL : CAUTION	/	ETIQUETTE ATTENTION
30	39 070	MOTOR FERRULE MMP-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. VIROLE MOTEUR-CACHE VIS
31	39 158	MOTOR O RING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. JOINT MOTEUR-CACHE VIS
32	39 159	ALUMINIUM CASING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CARTER ALU-CACHE VIS
33	39 161	M 4x16 SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. VIS M 4x16-CACHE VIS
34	39 162	CASING CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CACHE VIS CARTER



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	104 211	Mini MP 220 FOOT	/ PIED Mini MP 220 EQUIPE
2	507 075	SEAL	/ JOINT TORIQUE Ø 21,6 X 2,4
3	39 053	COMPLETE MMP BELL COVER ASSEMBLY	/ ENS. CLOCHE COMPLETE MMP
4	39 054	MMP BLADE ASSEMBLY	/ ENS. COUTEAU MMP
5	104 312	DRIVING FRAME ASSEMBLY	/ CAGE D'ENTRAÎNEMENT EQUIPEE
6	39 055	RIGHT HANDLE-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. ½ POIGNEE DROITE-CACHE VIS
7	39 056	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
8	104 416	NSF MIXER Mini MP PROTECTION	/ PROTECTION NSF MIXER Mini MP
9	39 057	BELL COVER RING ASSEMBLY	/ ENS. CLOCHE-BAGUE MMP
10	39 058	TOOL ASSEMBLY	/ ENSEMBLE OUTIL DEMONTAGE
11	507 198	SEAL RING	/ GARNITURE D'ÉTANCHÉITÉ
12	104 231	RACK	/ SUPPORT MURAL
13	39 059	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. BOUTON VARIATEUR EQU-CACHE VIS
14	39 060	KNOB SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. RESSORT-BOUTON-CACHE VIS
15	39 061	KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. BOUTON-CACHE VIS
16	39 170	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. PLATINE-CACHE VIS
17	39 172	ELECTRICAL WIRING-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. FILS ELECTRIQUES-CACHE VIS
18	39 167	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. CABLE D'ALIMENTATION-CACHE VIS
19	39 062	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	/ ENS. ½ POIGNEE (GCAPOT)+VIS+CACHE
20	39 063	SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. VIS 3x19-CACHE VIS
21	39 064	HANDLE CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. CACHE VIS POIGNEE
22	39 176	MOTOR-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. MOTEUR-CACHE VIS
23	39 067	VENTILATOR CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. VENTILATEUR-CACHE VIS
24	39 066	VENTILATOR PIPE-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. CONDUIT VENTILATEUR-CACHE VIS
25	39 174	BRUSH	/ CHARBON
26	39 065	MOTOR RING-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. BAGUE MOTEUR-CACHE VIS
27	39 069	FERRULE Mini MP 220 V.V.-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. VIROLE Mini MP 220 V.V.-CACHE VIS
28	402 239	ADHESIF SECURE LABEL : ATTENTION	/ ETIQUETTE ATTENTION
29	402 238	ADHESIF SECURE LABEL : CAUTION	/ ETIQUETTE ATTENTION
30	39 070	MOTOR FERRULE MMP-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. VIROLE MOTEUR-CACHE VIS
31	39 158	MOTOR O RING-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. JOINT MOTEUR-CACHE VIS
32	39 159	ALUMINIUM CASING-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. CARTER ALU-CACHE VIS
33	39 161	M 4x16 SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. VIS M 4x16-CACHE VIS
34	39 162	CASING CAP SCREW ASSEMBLY	/ ENS. CACHE VIS CARTER

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

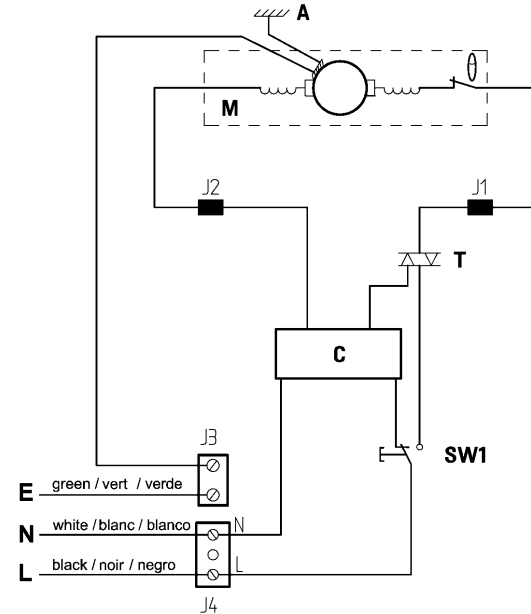
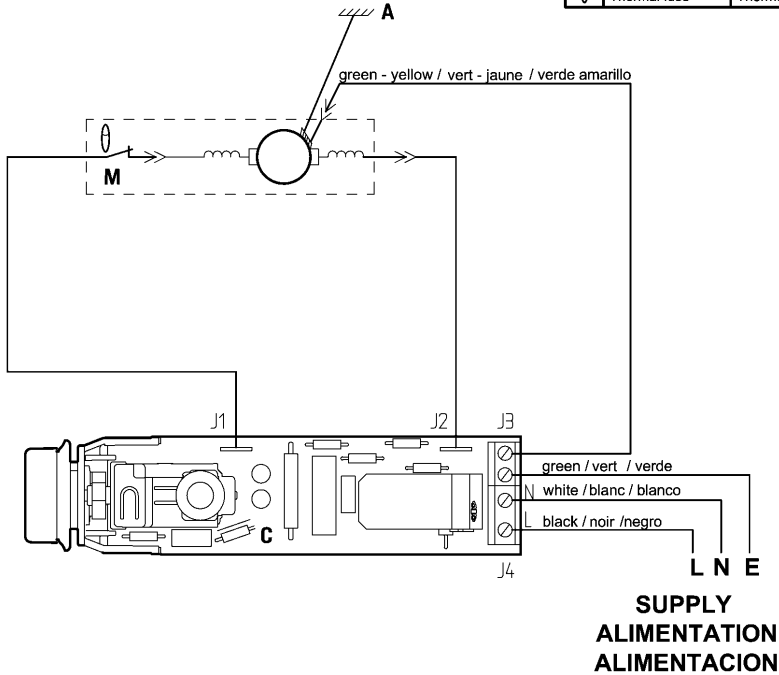
120V/60Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ESQUEMA CONEXIONES

	English	Français	Espanol
A	Aluminium housing	Capot aluminium	Carter aluminio
C	Control unit	Unité de contrôle	Unidad de control
M	Motor	Moteur	Motor
SW1	On/off switch	Interrupteur marche/arrêt	Interruptor marcha/parada
T	Triac	Triac	Triac
θ	Thermal fuse	Thermofusible	Termofusible





robot  ***coupe***®

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625

280 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: robocoup@misnet.com

website: www.robotcoupeusa.com

Phone : 1-800-824-1646