

robot coupe®



NOUVEAU
Enregistrez
votre produit
en ligne

MicroMix®

www.robot-coupe.com



Enregistrez votre produit en ligne

robot coupe

La société | Nous contacter | Espace réservé | Select your country...

NOS PRODUITS • GUIDE DE SÉLECTION • DOCUMENTATION • VIDEOS • NOS RECETTES

S.A.V.

Rechercher

S.A.V.

Enregistrez votre garantie en ligne

Merci d'avoir opté pour l'enregistrement en ligne de la garantie de votre produit Robot-Coupe.

Cela ne devrait prendre que quelques minutes.

Voldi ce dont vous aurez besoin pour effectuer l'enregistrement de votre produit :

- Numéro de série du produit
- Date d'achat

Enregistrer maintenant mon produit

Accéder au service après vente de Robot-Coupe

robot coupe
Authentification

Démarquez sur le site SAV de Robot-Coupe

Prenez votre numéro d'appel et votre mot de passe

Identifiez-vous

Après validation de vos données

Vous serez redirigé vers le service client

Accéder au site SAV de Robot-Coupe

robot coupe®

SOMMAIRE

Français

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive «Machines» 2006/42/CE,
 - Directive «Basse-tension» 2014/35/UE,
 - Directive «Compatibilité Électromagnétique» 2014/30/UE,
 - Règlement (CE) n°1935/2004 «Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires»,
 - Règlement (UE) n°10/2011 «Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires»,
 - Directive «Réduction des Substances Dangereuses» (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive «DEEE» 2012/19/UE,
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - NF EN ISO 12100 - 2010 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders,
 - NF EN 1678- 1998 : Coupe-légumes,
 - NF EN 454 + A1 2010-02 : Batteurs-Mélangeurs,
 - NF EN 12853: Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
 - NF EN 14655 : Coupe-baguettes
 - NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
 - NF EN 13621 : Essoreuses à salade
 - NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les machines.

Montceau en Bourgogne, le 4 Mars 2016

Alain NODET
Directeur d'Établissement



GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN MicroMix®

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

- Fonction couteau

HYGIÈNE

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Pied et cloche
- Couteau et outil émulsionneur

ENTRETIEN

- Couteau
- Outil émulsionneur

SÉCURITÉ

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

DONNÉES TECHNIQUES

- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

DONNÉES TECHNIQUES

- Vues éclatées
- Schémas électrique et de câblage

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUPÉ est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur

Si vous avez acheté votre machine ROBOT-COUPÉ à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUPÉ ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPÉ sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUPÉ S.N.C. :

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 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, 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 lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques (l'installateur est responsable).

8 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

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

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPÉ S.N.C. 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'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

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. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- ATTENTION aux outils coupants : lames, couteaux...

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.
- Ne jamais connecter l'appareil à l'alimentation électrique lorsqu'il est hors du récipient de travail.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les couteaux ou lames avec précaution, ce sont des outils tranchants.

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (voir page 7) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les sécurités.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais faire fonctionner la machine à vide (non plongée dans les ingrédients).
- Avant le démontage du pied, de la cloche ou des outils toujours s'assurer que l'appareil est débranché.
- 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.



ATTENTION

Procédure à respecter en cas d'immersion du mixer plongeant en cours d'utilisation.

- 1) *Ne pas toucher le mixer ainsi que le récipient et son plan de travail.*
- 2) *Débrancher de la prise murale le câble d'alimentation du mixer.*
- 3) *Sortir le mixer de la préparation.*
- 4) *Incliner le mixer de façon à évacuer au maximum le liquide.*
- 5) *Ne pas remettre en marche le mixer, il subsiste toujours un danger avec des risques de chocs électriques.*
- 6) *Retourner impérativement le mixer à un service S.A.V. agréé pour le nettoyage et le séchage des parties électriques.*

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.
- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage « spécial aluminium ».
- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniacale).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN MicroMix®

Le nouveau modèle **MicroMix®** vient compléter la gamme des Mixers Plongeants Robot-Coupe. Il a été étudié pour le travail des petites préparations. La longueur du tube est de 165 mm. Il vous permettra de réaliser facilement grâce à son :

1. Fouet émulsionneur

émulsion sauce, crème, mayonnaise, tous travaux d'aération...

2. Couteau/mixer

potages, soupes veloutés, purée de légumes, légumes bouillis...

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.

Cet appareil est **livré avec un support mural** pour une grande facilité de rangement.

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

Lire impérativement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Cet appareil de classe II (double isolations) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.

L'installation doit être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A.

Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasé normalisé.

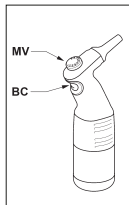
Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

L'appareil est livré avec une fiche monophasée solidaire du cordon d'alimentation.

MISE EN FONCTIONNEMENT

• MISE EN MARCHÉ

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 4.

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

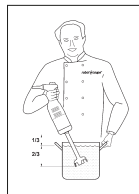
Fonction émulsion conseillée : vitesse mini de 2500 tr/mn. Position (5).

Fonction couteau : vitesse de 1500 à 14000 tr/mn.



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. 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 2/3 de la longueur du pied.

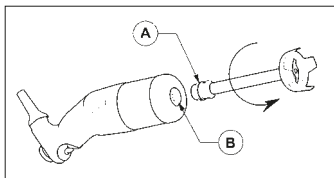
L'appareil peut également être tenu d'une seule main par la poignée, ce qui libère la seconde main et permet de tenir éventuellement le récipient.

MONTAGE & DÉMONTAGE

• FONCTION COUTEAU

Montage du tube sur le bloc moteur

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

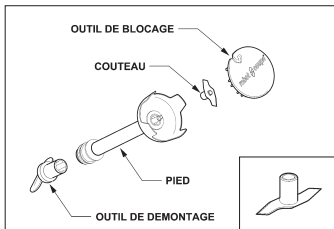


Démontage du tube du bloc moteur

- 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.

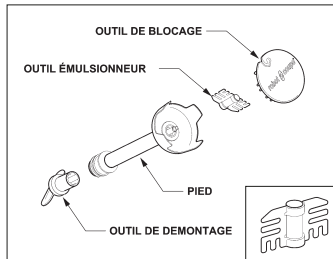
Démontage du couteau et de l'outil émulsionneur

- Pour un démontage des outils en toute sécurité, tenir l'outil 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 l'arbre d'entraînement.
- Dès que l'arbre d'entraînement est dévissé, le couteau ou l'outil émulsionneur se libère et peut donc être nettoyé.



Montage du couteau et de l'outil émulsionneur

- Pour un montage des outils en toute sécurité, introduire l'outil dans la cloche puis le maintenir à l'aide de l'outil de blocage.
- A l'aide de cet outil visser l'arbre d'entraînement jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.



L'outil émulsionneur et le couteau sont démontables pour un nettoyage facile, une hygiène parfaite et une facilité d'entretien.

HYGIÈNE

A tous les stades de la préparation, le matériel doit être propre.

Il est indispensable de procéder à un nettoyage minutieux de l'appareil entre chaque type de denrée travaillée à l'aide d'un détergent / désinfectant.

- **IMPORTANT : NE JAMAIS UTILISER DE L'EAU DE JAVEL PURE**

- Diluer correctement le détergent / désinfectant en suivant les instructions du fabricant généralement précisées sur l'emballage.
- Bien frotter si nécessaire.
- Laisser agir.
- Rincer soigneusement.
- Sécher minutieusement à l'aide d'un chiffon à usage unique.

NETTOYAGE

ATTENTION

Par précaution, il est indispensable de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

ATTENTION

L'intérieur de la cloche ne doit pas contenir de liquide ni d'ingrédients hormis la condensation.

En cas de liquide ou d'ingrédients dans la cloche, il est impératif de :

- changer l'ensemble bague/couteau (Réf. : 89054).
- nettoyer, désinfecter la cloche et l'embout du pied pour éviter tout risque de contamination.

Après chaque utilisation du mixer :

- il est important de démonter la cloche pour supprimer la condensation dans la cloche et contrôler si il y a une pénétration d'aliment.

Pour supprimer la condensation il suffit de laisser la cloche démontée jusqu'au séchage.

- il est conseillé de procéder au nettoyage de la cloche et de l'embout du pied en évitant d'utiliser un détergent trop agressif.

Après l'utilisation du mixer dans une préparation chaude, refroidir le pied sous l'eau froide avant de le démonter.

En fin de préparation, procéder rapidement au nettoyage du pied et des outils pour éviter que des aliments ne se collent.

• BLOC MOTEUR

Ne jamais immerger le bloc moteur avec sa poignée dans l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide ou d'une éponge.

• PIED ET CLOCHE

Il est possible de procéder selon deux modalités:

• Procédure simplifiée de nettoyage

- Plonger le pied dans un récipient d'eau chaude de préférence et le faire fonctionner quelques secondes pour débarrasser l'outil et la cloche des éventuelles restes de fabrication.

- Après avoir déconnecté impérativement l'appareil en prenant garde de ne pas laisser de l'eau pénétrer dans le pied.

• Procédure complète de nettoyage à effectuer régulièrement en fonction de la fréquence d'utilisation du mixer.

- Déconnecter impérativement l'appareil du secteur.

- Rincer le pied sans immerger sous un robinet d'eau, de préférence chaude.

- Démonter l'outil suivant la procédure préconisée (page 7).

- 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

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.

• OUTIL ÉMULSIONNEUR

Le résultat de votre préparation dépend essentiellement de l'état de l'outil émulsionneur et son usure. Il convient donc de le changer épisodiquement afin d'obtenir une qualité de produit fini optimale.



ATTENTION

Vérifier périodiquement :

- L'état des membranes d'étanchéité du bouton. Elles ne doivent présenter aucune trace de fissure qui annulerait l'étanchéité.
- L'état du corps du mixer. Il ne doit présenter aucune trace de fissuration et aucune ouverture anormale permettant l'accès aux parties sous tension.

SÉCURITÉ



ATTENTION

Les couteaux sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.

Les mixers plongeants ROBOT-COUPÉ sont munis d'un système de sécurité comprenant une :

- sécurité de commande contre un démarrage intempestif

• Sécurité de commande

Cette sécurité empêche tout démarrage intempestif de l'appareil. En effet, il faut nécessairement appuyer sur le bouton de commande qui est en retrait dans la poignée pour mettre en marche l'appareil. Afin de procéder à la mise en marche de l'appareil, se reporter au paragraphe MISE EN FONCTIONNEMENT (page 6).



RAPPEL

Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec la membrane d'étanchéité ou le corps détérioré

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais faire fonctionner la machine à vide (non plongée dans les ingrédients).

Avant le démontage du pied toujours s'assurer que l'appareil est débranché.

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.

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

Dans un premier temps, identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil.

- S'il s'agit d'une coupure ou du débranchement de la prise d'alimentation.

- Libérer le bouton de commande (BC).
- Remédier au problème.
- Remettre l'appareil en fonctionnement en suivant la procédure de MISE EN MARCHÉ (voir page 6)
- **S'il s'agit d'une cause indéterminée**
 - Libérer le bouton de commande (BC).
 - Débrancher l'appareil du secteur.
 - Contrôler :
 - l'alimentation du secteur,
 - la libre rotation du couteau dans la cloche (blocage par ustensile),
 - l'état du cordon d'alimentation,
 - la rotation libre du couteau dans la cloche (pas de grippage). Pour ce faire, démonter le tube du bloc moteur et contrôler manuellement la rotation de la sortie d'arbre.

En cas de panne non répertoriée, s'adresser à votre revendeur ou retourner l'appareil en service après vente.

DONNÉES TECHNIQUES

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	14000	1,1
240 V/50 Hz	14000	1,1
220 V/60 Hz	14000	1,0
120 V/60 Hz	14000	1,9

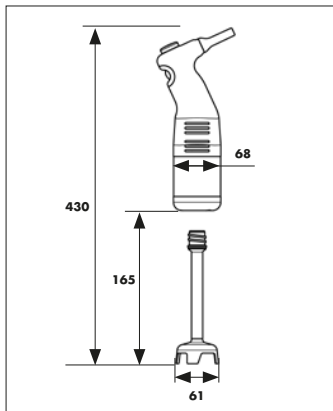
- **La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.**

• Vitesses :

Fouet / Émulsionneur : vitesse conseillée à 2500 tr/mn. Position (5).
Couteau mixer : vitesse de 1500 à 14000 tr/mn



- **Longueur :** 410 mm
- **Câble :** spirale
- **Poids net :** 1,07 kg
- **Poids emballé :** 1,44 kg
- **DIMENSIONS (en mm)**



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons de vérifier que le récipient est positionné sur un plan de travail stable.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide de l'appareil est inférieur à 70 dB (A).

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 3.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veuillez à respecter les conditions de recyclage

Pour la France uniquement :



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

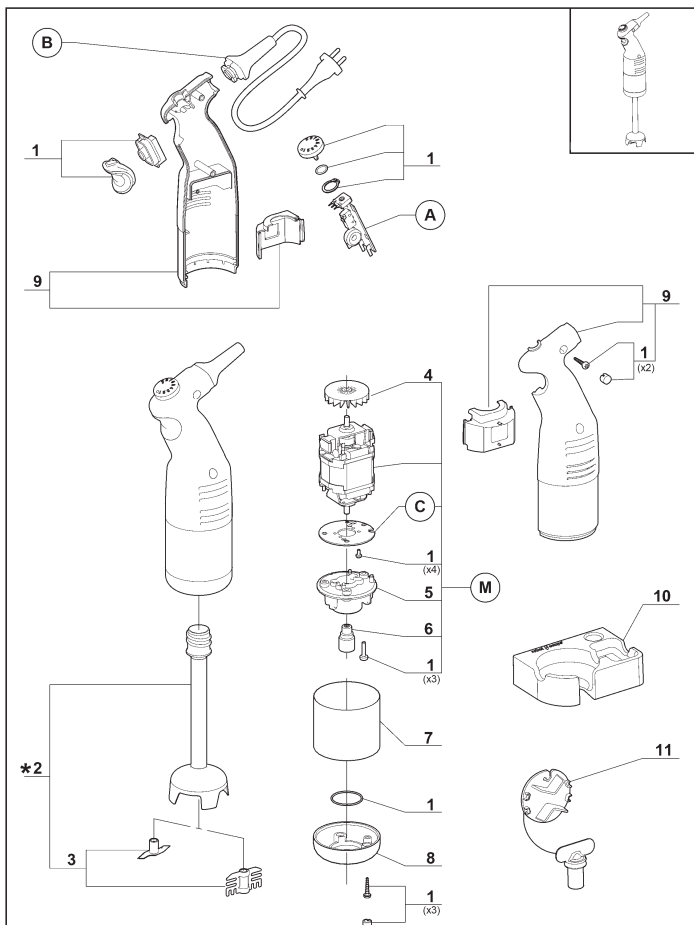
Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- ECOLOGIC
 Tél : +33 (0)1 30 57 79 14
www.e-dechet.com

Code de l'Environnement
 (Art. R543.172 à R.543-206-4)

robotcoupe®
MicroMix

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


* Voir tarif machines / See export price list

Maj: 06/2016 REV: e

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
01	89 211	KIT ETANCHEITE BOUTON VV VIS+CACHE VIS MicroMix	MicroMix CAP KNOB + VV SWITCH+SCREW+CAP SCREW KIT
02	*27 356	PIED MicroMix COMPLET	MicroMix COMPLETE FOOT
03	89 213	KIT COUTEAU + OUTIL EMULSIONNEUR MicroMix	MicroMix BLADE + EMULSIFIER TOOL KIT
04	89 214	VENTILATEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix VENTILATOR + SCREW + CAP SCREW
05	89 216	SUPPORT MOTEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix MOTOR SUPPORT + SCREW + CAP SCREW
06	89 217	CAGE D'ACCOUPLEMENT MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix COUPLING FRAME + SCREW + CAP SCREW
07	89 218	VIROLE MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix FERRULE + SCREW + CAP SCREW
08	89 219	CARTER MOTEUR MicroMix + VIS + CACHE VIS	MicroMix MOTOR CASING + SCREW + CAP SCREW
09	89 220	KIT POIGNEE (G+D) + CONDUIT MicroMix +VIS + CACHE VIS	MicroMix HANDLE(L+R)KIT+AIR DUCT +SCREW +CAP SCREW
10	89 221	SUPPORT MURAL MicroMix	MicroMix WALL SUPPORT
11	89 222	OUTIL DE DEMONTAGE MicroMix	MicroMix DISMOUNT TOOL

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	PLAQUE MOTEUR	MOTOR PLATE
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	C	M
34 900	230/50/1	89 223	89 224	89 215	89 225
34 900 ZAF			89 246		
34 906			89 251		
34 902	240/50/1		89 249		
34 901			89 248		
34 904 BRA			89 247		
34 904	220/60/1	89 243	89 224	89 256	89 245
34 908			89 248		
34 905	120/60/1	89 244	89 250		
34 909	100/50-60/1	89 254	89 253		

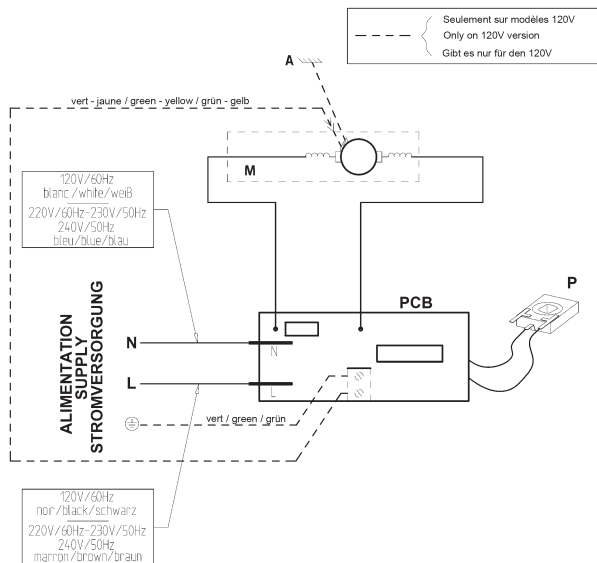
SCHEMA ELECTRIQUE

MicroMix

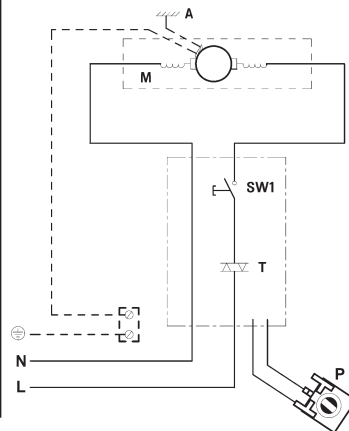
ELECTRIC DIAGRAM

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

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
A	Capot aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
M	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	potentiometer	potentiometer
PCB	Platine	P.C. Board	Platten
SW1	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stoppschalter
T	Triac	Triac	Triac





robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

**Service Clients France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15
Fax : 01 43 74 36 26
48, Rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex

www.robot-coupe.com