

# robot coupe®



**NEW**  
Register  
your product  
on line

 **Robot Cook®**

# VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



**OBSERVERA:** För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningararna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem.

## UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.
- VAR FÖRSIKTIG när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

## INSTALLATION

- Placera maskinen på ett mycket stabilt underlag.

## ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskyt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.
- Maskinen ansluts obligatoriskt till ett jordat vägguttag.

## HANTERING

- Hantera alltid knivtillsatser, skivor och knivblad med största försiktighet. Verktygen är mycket vassa.

## MONTERING

- Utför monteringen i angiven ordningsföljd (se bild sida 96) och se till att samtliga verktyg placeras i rätt läge.

## ANVÄNDNING

- Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.
- Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.
- Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.
- Överbelasta inte maskinen.
- Låt aldrig maskinen gå tom.

## RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd en specialprodukt för att göra rent aluminiumdelarna.

- Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller ammoniakhalt).
- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

## UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet packningarnas och ringarnas skick och se till att säkerhetsanordningarna fungerar väl.
- Var extra noggrann med att underhålla och kontrollera tillbehören om frätande produkter används vid beredningen (exempelvis cityronsyra).
- Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.
- Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

## DU HAR JUST KÖPT EN Robot Cook®

Robot Cook® värmer, hackar, emulsionerar och lämpar sig perfekt för professionellt bruk. Användningsområdena är otaliga, något du kommer att märka undan för undan.

Några plus hos Robot Cook®:

- Snabbhacksfunktion med kniv i skålens botten.
- Största mängd flytande beredning 2,5 liter.
- Precis temperaturkontroll på 1° eller 2° C när.
- Uppvärmningskapacitet upp till 140° C.
- Programmeringsfunktion med 9 recept.

Robot Cook® är utrustad med följande tillbehör:

- Rostfri skål på 3,7 liter.
- Rostfri knivtillsats med mikrotandade blad.
- Skraparm för skål och lock.

### KNAPPSATS



## MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

### • ELANSLUTNING

Kontrollera att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskytt innan du ansluter maskinen.



### Robot Cook®

Modellen lämpar sig för spänning:  
220-240V / 50-60 Hz / 1

Standard uttag på minst 10 amper och helst 16 amper vid intensivt bruk.

### • KONTROLLPANEL

#### REGLAGE

- Funktion Låg och Hög värme
- Hastighetsfunktion
- Timerfunktion

#### PROGRAMMERING

- Programfunktion
- Stegknapp

### - Maskinens elförsörjning:



Strömmen stängs av via den svarta spänningsbrytaren på maskinens baksida.

### • REGLAGE:

#### Knappar:

Uppvärmning: Låg värme Hög värme

Hastighet:

Timer:

För att välja temperatur (°C), hastighet (varv/min) och tidslängd (min: sek).

Välj önskat reglage (temperatur, hastighet, tidslängd) med hjälp av ratten.

**Exempel:** tryck på hastighetsknappen och ställ därefter in önskad hastighet med hjälp av ratten; vald hastighet visas på skärmen.

### - Inställningar i detalj:



Lilla pilen visar vilken aktiv parameter ratten påverkar.

#### 1. Funktionen hög och låg värme:

##### 2 möjligheter:

Temperaturen kan ställas in mellan 20°C och 140°C.

Låg värme (liten låga):


Hög värme (stor låga):


Tryck en gång på värmeknappen för att välja låg värme.

Använd därefter ratten för att välja önskad temperatur.

Tryck 2 gånger på värmeknappen  för att välja hög värme.

Använd därefter ratten för att välja önskad temperatur (den stora lågan visas).

Önskad temperatur visas mitt emot pilarna  72°C.

Här visas den temperatur som verkligen uppmätts i skålen  47°C.

Effekten eller uppvärmningstemperaturen kan ställas om under processens gång.

Om du inte önskar använda dig av värmefunktionen, låter du visa 2 streck (— — °C) på skärmen.

## 2. Hastighetsfunktioner:

- **Hastighetsvariation mellan 80 och 3 500 varv/min.**

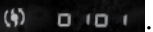
Tryck på hastighetsknappen och använd därefter ratten för att välja önskad hastighet.

Funktioner	Hastigheter
<b>Blanda</b>	100 till 500 varv/min eller med funktion R-Mix mellan -100 och -500 varv/min
<b>Hacka</b>	600 till 2 000 varv/min
<b>Mixa</b>	2 100 till 3 000 varv/min
<b>Emulsioner</b>	3 000 till 3 500 varv/min

- **R-Mix** (blandarfunktion: kniven roterar moturs för att inte hacka sönder ingredienserna) är tillgänglig mellan -100 varv/min och -500 varv/min.

Vrid i så fall ratten mot minus (-). Om motorn går, stannar den på 0 varv/min. När önskad hastighet valts, ska maskinen startas om.

- **Intermittent hastighet:** kniven går runt ett par varv var 2:e sekund.

Vrid i så fall ratten mot minus (-) tills du ser .

**Värmehållning:** Funktionen gör det möjligt att hålla kvar beredningen vid samma temperatur utan att förändra dess konsistens. På så sätt överhettas inte motorn vid låg hastighet om skålen är välfylld.

- **Turbo:** 

Med den funktionen kan hastigheten nå 4500 varv/min. Håll i så fall knappen Turbo nedtryckt så länge som krävs.

**Turbo-funktionen** kan enbart kopplas på när maskinen redan kör.


- **Impuls:** 

Bättre kontroll över beredningarna tack vara knappen **Impuls Högp precision**. Bestäm önskad impulshastighet med hjälp av ratten.



**Impuls-funktionen** kan kopplas på endast när maskinen inte kör.

## 3. Timer:

### 1 - Nedräkning

Tryck på knappen , för att med hjälp av ratten ställa in apparatens drifttid.



Efter avslutad drift hörs en kort standard ljudsignal.


Du kan välja att aktivera tillvalet lång signal  för att larma genom en längre ljudsignal genom att trycka 2 gånger på knappen Timer .

### 2 - Tidtagare

En tidtagare mäter som standardfunktion apparatens drifttid.

### 3 - Inställningstid

Om du håller knappen Timer , nedtryckt lite längre (2 sekunder), visas följande på skärmen . Använd därefter ratten för att ställa in önskad körtid för apparaten när vald temperatur uppnåtts.

Funktionen avaktiveras automatiskt efter bruk och markeringen  försvinner.

**Värmehållning:** Funktionen medför att Timern slår till först när önskad tillagningstemperatur uppnåtts. På så sätt kan man programmera tillagningstiden oberoende av utgångstemperatur och mängden ingredienser.

### • KNAPPSATS:

Impuls-, drift- och stoppknapparna används för att maskinen ska kunna utföra önskat arbete. De ser ut som på alla övriga apparater från ROBOT-COUCPE. På den här apparaten utför de vad som visas på skärmen. (Det som har «programmerats»).



Svart knapp  
Turbo/Impuls



Grön knapp  
Drift




Röd knapp  
Stopp

Ett längre tryck (2 sekunder) på den röda Stoppknappen startar om reglagen och ställer tillbaka ursprunglig konfiguration (apparatens anslutning).



## • PROGRAMMERING: +

### - Använda ett program:

Gå till funktionen Program , välj programmets nummer med hjälp av ratten.

Starta apparaten för att kunna använda valt program.

### - Läsa ett program:

Välj program med hjälp av knappen , och tryck sedan på stegknappen  och visa de olika stegen med hjälp av ratten.

Du kan registrera in **9 program** på din Robot Cook®.

**3 recept** är redan förprogrammerade (se sidan 95):


**Program 1:** Béchamelsås

**Program 2:** Vaniljsås (crème anglaise)


**Program 3:** Crème pâtissière

I slutet av varje programsteg hörs en ljudsignal som visar att programmet nu går över till följande steg.

### - Skapa eller förändra ett program:

Genom att trycka 1 gång mot funktionen Program  får du fram önskat program med hjälp av ratten.


Du kan välja ett program mellan 1 och 9.


Vid varje programsteg , matar du in följande parametrar:

**Värme och Temperatur**



**Hastighet**

**Timer**

Ta fram eller ändra ett steg genom att välja önskat steg via ett långt tryck , mata därefter in dina parametrar.

När du matat in dina parametrar, validerar du dem genom att trycka en gång till på stegknappen  för att registrera in dem.

### - Ta bort ett steg:

Visa det steg du önskar ta bort genom ett långt tryck mot stegknappen  och tryck sedan mot den röda stoppknappen  för att ta bort steget.

Det aktiva steget ersätts då av följande steg.

När alla steg tagits bort, är programmet avaktiverat.

Termen **End** visas i stället för det sista steget. Nu stoppar programmet.

• **PROGRAMMERADE RECEPT:**

**PROGRAM 1: Béchamelsås**

*Ingredienser för 1 liter sås: Smör 100 g - Mjöl 100 g - Mjölk 1 liter - Salt 5 g - Peppar 1 g - Muskotnöt 1 g*

Ingredienser	Vikt	Handling	Värmereglage	Hastighet	Tid	Lock	Skraparm	Anm.
<b>Steg 1</b>								
Smör	100 g	Smälta	+ 115° C	200 varv/min	2 min.	Stängt	Nej	
<b>Steg 2</b>								
Mjöl	100 g	Blanda	+ 120° C	200 varv/min	5 min.	Stängt	Ja	
<b>Steg 3</b>								
Mjölk Salt Peppar Muskotnöt	1 liter 5 g 1 g 1 g	Koka	+ 100° C	500 varv/min	15 min.	Stängt	Ja	Blanda allt försiktigt på samma gång.

**PROGRAM 2: Vaniljsås (crème anglaise)**

*Ingredienser för 1 liter sås: Helmjölk 1 liter - Strösocker 200 g - Äggulor 160 g - 1 Vaniljstång*

Ingredienser	Vikt	Handling	Värmereglage	Hastighet	Tid	Lock	Skraparm	Anm.
<b>Steg 1</b>								
Helmjölk Vanilj	1 liter 1 vaniljstång	Låt vaniljfröna ligga och dra i mjölken	+ 85° C	600 varv/min	20 min.	Stängt	Nej	
<b>Steg 2</b>								
Strösocker Äggulor	200 g 160 g	Blanda med den varma mjölken	+ 85° C	600 varv/min	3 à 4 min.	Öppet	Ja	Ju fler äggulor ju fylligare sås
<b>Steg 3</b>								
		Kyl snabbt. Håll upp och förvara i + 4 °C						

**PROGRAM 3: Crème pâtissière**

*Ingredienser för 1 liter sås: Helmjölk 1 liter - Strösocker 230 g - Äggulor 120 g - Vaniljstång 1 klick - Mjöl 50 g - Majsenamjöl 50 g - Färskt smör 80 g*

Ingredienser	Vikt	Handling	Värmereglage	Hastighet	Tid	Lock	Skraparm	Anm.
<b>Steg 1</b>								
Strösocker Äggulor Mjöl Majsenamjöl Vanilj	230 g 120 g 50 g 50 g 1 klick	Koka upp alla ingredienser		2000 varv/min	30 sek	Stängt	Ja	
<b>Steg 2</b>								
Mjölk	1 Liter	Blanda mjölken i beredningen	+ 95° C	1000 varv/min	12 min.	Öppet	Ja	
<b>Steg 3</b>								
Smör	80 g	Lägg till smöret i bitar	+ 95° C	1000 varv/min	30 sek	Öppet	Ja	

## MONTERING



1) Placera motorbasen mitt emot dig själv, skålens handtag något åt vänster.

2) Vrid skålens handtag mot höger tills motorbasens stift hamnat korrekt på plats. Handtaget ska nu befinna sig mitt emot dig.



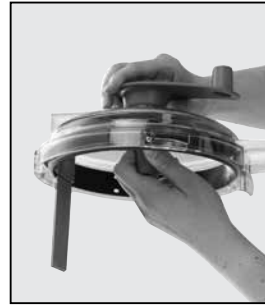
3) Sätt kniven på motoraxeln och för ned den i skålens botten. Se till att den hamnar i rätt läge genom att rotera den i skålen.



### VIKTIGT

Lägg aldrig några ingredienser i skålen innan kniven satts på plats.

4) Se till att skraparmen är korrekt hopsatt och låst med lock och handtag.



5) Sätt locket på skålen och vrid åt höger till det låser fast. Kontakten är upprättad och apparaten är driftklar.

## ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN & BEREDNINGAR

- Fyll aldrig skålen till mer än  $\frac{2}{3}$  om du använder flytande ingredienser, med andra ord högst 2 cm under knivens övre del.
- Din Robot Cook® kan utföra följande:

V  
A  
R  
M

Emulsionera

Pulverisera

Mixa

Hacka

Blanda

Knåda

K  
A  
L  
L

## HYGIEN

### • VIKTIGT: ANVÄND ALDRIG OUTSPÄDD KLOR

- Späd ut rengörings- och desinficeringsmedel enligt tillverkarens anvisningar på förpackningen.
- Gnugga hårt vid behov.
- Låt verka.
- Skölj noga.
- Torka noga torrt med en handduk som bara används för detta ändamål.

## RENGÖRING



### OBSERVERA!

Av försiktighetsskäl skall apparaten alltid kopplas från innan du börjar rengöringen (risk för elstörar).

### • MOTORBLOCK

Sänk aldrig ned motorblocket i vatten. Rengör med en fuktig trasa eller svamp.

### • BUNKE

- Ta av locket.
- Lossa skålen genom att vrida den på motorbasen och lås upp den.
- Dra uppåt för att lossa skålen. Kniven ska sitta kvar så att skålen förblir tät om det rör sig om en flytande beredning.

Om beredningen är fast, tas kniven bort och skålen töms på sitt innehåll.

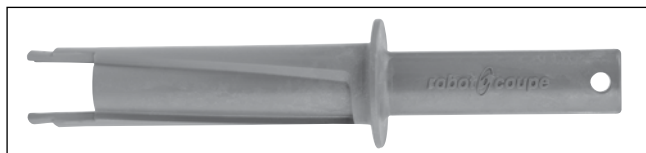
Du kan redan nu rengöra kniven genom att låta den gå i tom skål i din Robot Cook®.

Skålen kan rengöras i diskmaskin.

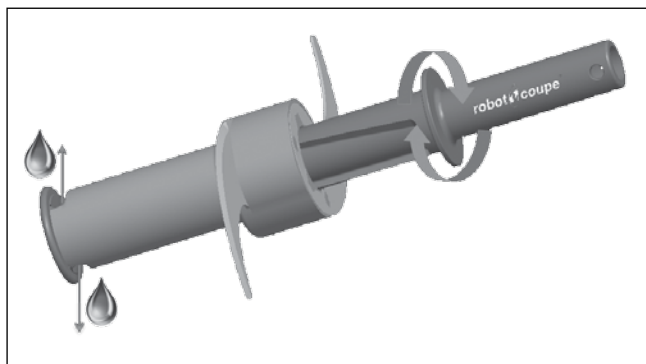
## • KNIVTILLSATS

Det är viktigt att rengöra kniven efter varje användning.

Ett rengöringsverktyg finns till förfogande för att ta bort rester av ingredienser som trängt in i knivdelen.



Gör så här:

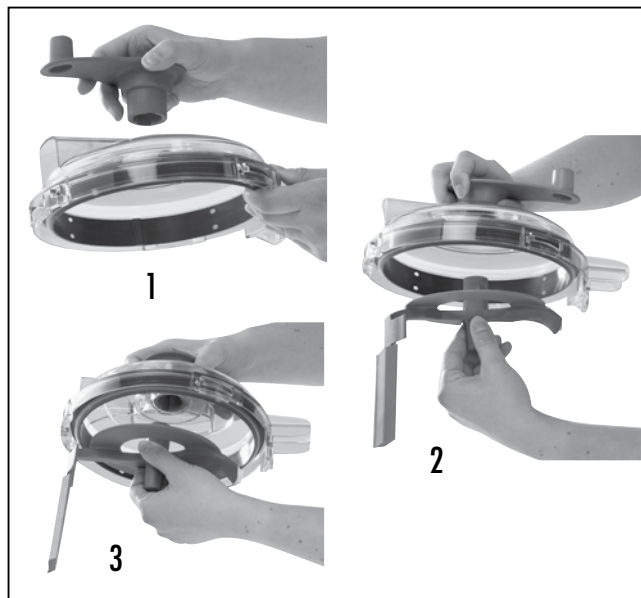


Efter att ha gjort kniven ren, torkas bladen noggrant för att motverka eventuell oxidation.

## • AVSKRAPARE

Rengör skraparmen efter att ha tagit isär den. Gör så här:

- 1- Håll skraparmen i ena handen och handtaget i andra handen.
- 2- Tryck de bägge delarna mot varandra och vrid därefter handtaget 45° moturs.
- 3- Nu kan skraparmens bägge delar tas bort från locket för rengöring.



## • LOCKETS TÄTNING

Rengör locket's tätningslist efter varje användning. Gör så här:



## UNDERHÅLL

### • KNIVTILLSATS

Skärnsnittet beror främst på knivbladen och deras förslitning. Kniven är en slitdel, som måste bytas ut med jämna mellanrum för att alltid uppnå samma kvalitet på slutprodukten.

### • PACKNING

Motoraxelns tätningsring bör regelbundet oljas (använd matolja).

För att motorn ska förbli helt tät rekommenderar vi regelbunden kontroll av tätningsringens slitage och **byte minst en gång om året.**

Tätningsringen är enkel att byta ut utan att motorn måste tas isär. Vi rekommenderar dig att se till att tätningsringen alltid är i gott skick.

### • AVSKRAPARE



Skraparmen är försedd med skrapor i silikon som är slitdelar. Dessa måste alltså bytas ut regelbundet för att skraparmen ska fungera på bästa sätt.

Locket's skrapa är mycket enkel att ta av och sätta tillbaka.

Skålens skrapa är limmad vid armen och kräver hjälp av en yrkesman vid byte.



## • LOCKETS TÄTNING

Byt lockets tätning så fort läckor uppstår.

## • TEMPERATURGIVARE

Din apparat är utrustad med 8 temperaturgivare, 4 på motorbasen och 4 under skålen.



Temperaturgivarna kan samla smuts beroende på vilka rengöringsmedel som används (speciellt under skålen). Det innebär en variation på några grader i den temperatur som visas.

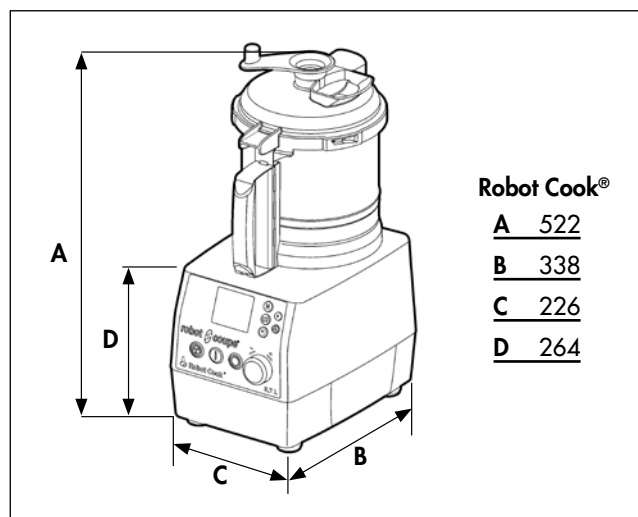
Om du borstar de 4 givarna med skrubbsidan på en rengöringssvamp, slipper du felet.

## TEKNISKA DATA

### • VIKT

	Nettovikt	Förpackad
Robot Cook®	13,5 kg	15 kg

## • DIMENSIONER (mm)



## • ARBETSHÖJD

Vi råder dig att placera din Robot Cook® på en stabil arbetsyta, så att skålens övre kant befinner sig på en höjd mellan 1,20 m och 1,30 m.

## • BULLERNIVÅ

Kontinuerlig ljudeffektnivå vid tomgång för Robot Cook® ligger under 70 db (A).

## • ELEKTRISKA DATA

Motor	Hastighet (varv/min)	Effekt (W)	Strömstyrka (ampere)
230V / 50-60 Hz	100 till 4500	Högsta värmeeffekt: 1200 W Motoreffekt: 1000 W Nominell motoreffekt: 1800 W	8

## SÄKERHET

### ! OBSERVERA!

Både kniv och knivblad är mycket vassa – hantera dem försiktigt.

Dessa modeller är utrustade med följande säkerhetssystem:

- **Mekaniska och magnetiska säkerhetssystem** samt motorbroms.
- Så fort locket öppnas, stannar motorn.
- För att undvika stänk vid flytande beredningar, rekommenderar vi emellertid att maskinen stannas innan locket öppnas. Var särskilt uppmärksam på risken för brännskador när du arbetar med heta flytande beredningar.
- **Termiskt skydd** som automatiskt stannar motorn vid alltför långvarig drift eller överbelastning (fel Er02).

I så fall måste du vänta tills apparaten har svalnat, innan du kan starta den igen.

- Säkerhet för uppvärmningssystemet:

- a - särskild detektering av skålens närvaro
- b - termiskt skydd inne i skålen (maskinen stannar automatiskt utöver en viss säkerhetstemperatur).
- c - När beredningens temperatur når 85° C, begränsas hastigheten automatiskt till 600 varv/min av säkerhetsskäl när skålen är för het.

I så fall kan du mixa beredningen med hjälp av funktionen Turbo/Impuls.



## KOM IHÅG

Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhets-systemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

Låt aldrig maskinen gå tom.

## DRIFTFEL

Din Robot Cook® är utrustad med en funktion som gör det möjligt att visa olika felorsaker.

Beroende på det felmeddelande som visas, erhåller du upplysningar om feltyp och lösningar för att avhjälpa dem. Se nedanstående tabell.

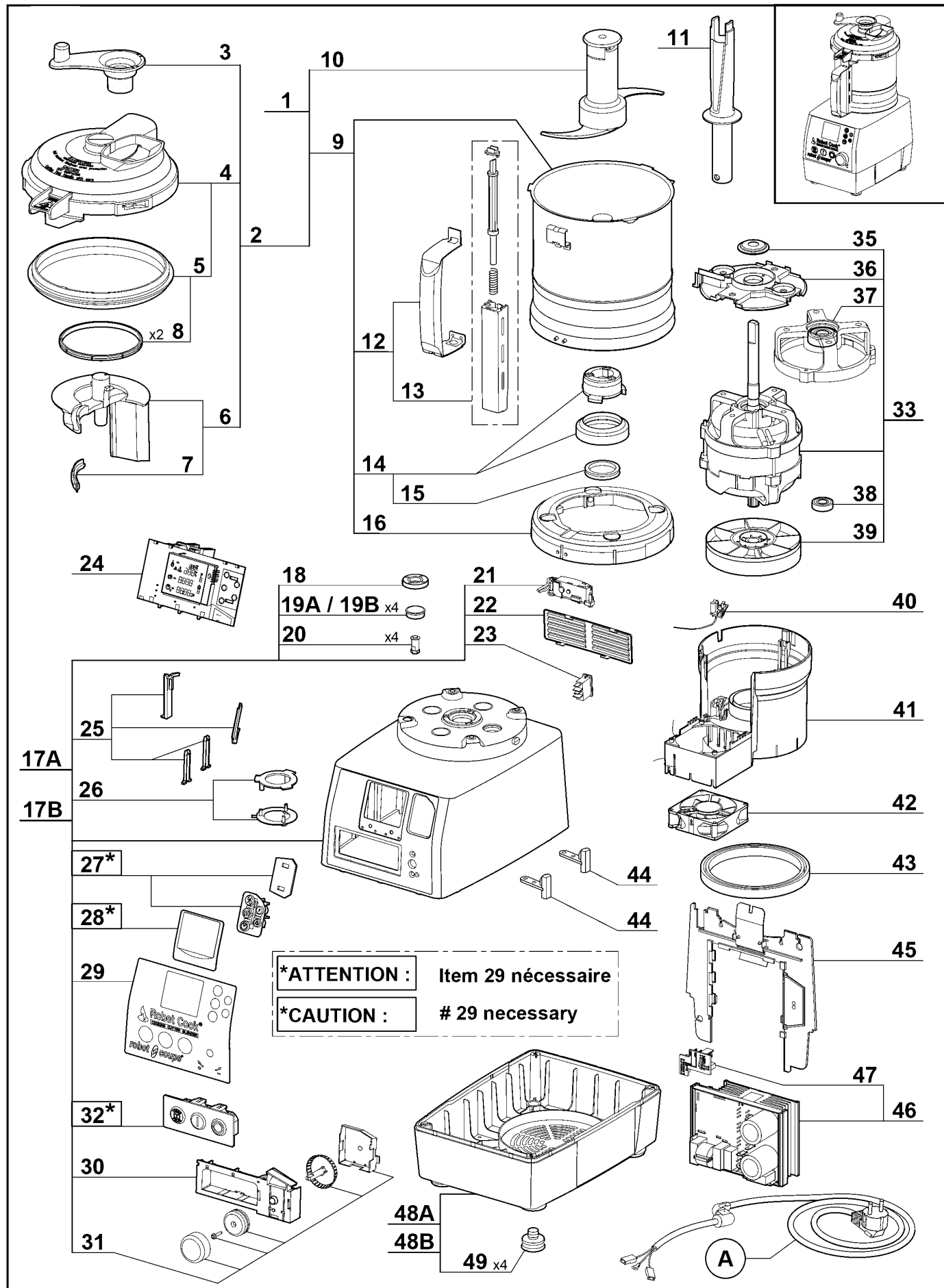
### • LISTA ÖVER VISADE FEL

Visad text	Beteckning	Åtgärd
Er01	Termiskt variatorskydd	Vänta tills apparaten svalnat; tryck på Stoppknappen för omstart
Er02	Termiskt motorskydd	Vänta tills apparaten svalnat; kör snabbare eller använd funktionen Intermittent 0101
Er03	Under nätspänning	Kontrollera apparatens matningsspänning
Er04	Inkonsekvent konfiguration	Montera av och sätt tillbaka alla tillbehör; tryck på Stoppknappen för omstart

Visad text	Beteckning	Åtgärd
Er05	Överspänning intern buss	Kontrollera apparatens matningsspänning
Er06	Termiskt styrkortskydd	Vänta tills apparaten svalnat; tryck på Stoppknappen för omstart
Er07	Kontroll av skålens säkerhet	Ta av locket och sätt tillbaka det för att starta om säkerhetssystemen
Övriga meddelanden		Kontakta din kundtjänst

## NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 2.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 854	ACCESSOIRE CUVE CHAUFFANTE 230V	HEATING BOWL ATTACHMENT 230V
2	39 641	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
3	39 687	POIGNEE BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM HANDLE
4	39 688	COUVERCLE	LID
5	39 638	ENSEMBLE JOINT COUVERCLE	LID SEAL ASSEMBLY
6	39 639	ENSEMBLE BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM ASSEMBLY
7	39 689	RACLEUR DE COUVERCLE	LID SCRAPER
8	39 690	JOINT COUVERCLE (x2)	LID SEAL (x2)
9	39 637	ENSEMBLE CUVE ROBOT COOK 230V	BOWL ASSEMBLY 230V
10	39 691	COUTEAU ROBOT COOK	BLADE ASSEMBLY
11	39 858	OUTIL DE NETTOYAGE COUTEAU	BLADE CLEANING TOOL
12	39 634	ENSEMBLE POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
13	39 636	ENSEMBLE TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
14	39 633	ENSEMBLE JOINT CENTRAL CUVE	SEAL ASSEMBLY
15	500 901S	JOINT V RING SOUS CUVE	SEAL V-RING
16	39 599	ENSEMBLE RONDELLE D'ACCROCHAGE CUVE	BOWL LOCKING WASHER ASSEMBLY
17A	39 622	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR ANTHRACITE	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY DARK GREY
17B	49 120	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR ROUGE	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY RED
18	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
19A	39 074	CAPSULE CACHE VIS ANTHRACITE (x4)	BOLT COVER DARK GREY (x4)
19B	49 122	CAPSULE CACHE VIS ROUGE (x4)	BOLT COVER RED (x4)
20	39 642	ENSEMBLE PLOTS DE CONTACT (x4)	CONTACT STUDS ASSEMBLY (x4)
21	39 648	ENSEMBLE BLOC DE SECURITE	SAFETY BLOCK ASSEMBLY
22	104 122S	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
23	39 855	INTERRUPTEUR GENERAL	GENERAL SWITCH
24	39 692	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
25	39 621	ENSEMBLE CLAVETTES	KEYS ASSEMBLY
26	39 686	ENSEMBLE ACCROCHAGE CENTRAL	CENTRAL LOCKING ASSEMBLY
27*	39 620	ENSEMBLE BOUTONS PROGRAMMATION	PROGRAMMING KNOBS ASSEMBLY
28*	39 853	VITRE AFFICHEUR	DISPLAY WINDOW
29	39 619	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
30	39 617	PLASTRON	CONTROL PANEL SUPPORT
31	39 618	ENSEMBLE BOUTON TOURNANT	ROTATING KNOB SET
32*	39 859	ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
33	39 631	ENSEMBLE MOTEUR	MOTOR ASSEMBLY
35	110 013S	DEFLECTEUR D'AXE	SHAFT DEFLECTOR
36	39 694	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
37	106 268S	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR AVEC FLASQUE	UPPER BALL-BEARING WITH BRACKET
38	501 270S	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR	LOWER BALL-BEARING
39	39 695	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
40	102 920S	CAPTEUR DE VITESSE	SPEED SENSOR
41	39 696	CONDUIT DE VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
42	39 697	VENTILATEUR AUXILIAIRE	AUXILIARY FAN
43	101 099S	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
44	102 390S	INTERRUPTEUR SECURITE	SAFETY SWITCH
45	39 623	ENSEMBLE SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT ASSEMBLY
46	39 630	ENSEMBLE VARIATEUR	VARIATOR ASSEMBLY
47	39 698	ADAPTATEUR VARIATEUR / PTO	VARIATOR / PTO ADAPTER
48A	39 614	ENSEMBLE SOCLE ANTHRACITE	BASE ASSEMBLY DARK GREY
48B	49 121	ENSEMBLE SOCLE ROUGE	BASE ASSEMBLY RED
49	39 928	PIED (x4)	FOOT (x4)

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD

Machine	Voltage	A
43 000 / 43 000R	220-240/50-60/1	39 699
43 001 / 43 001R UK		504 275
43 002 / 43 002R Aust		504 278
43 006 / 43 006R CH		504 292
43 007 / 43 007R DK		504 276