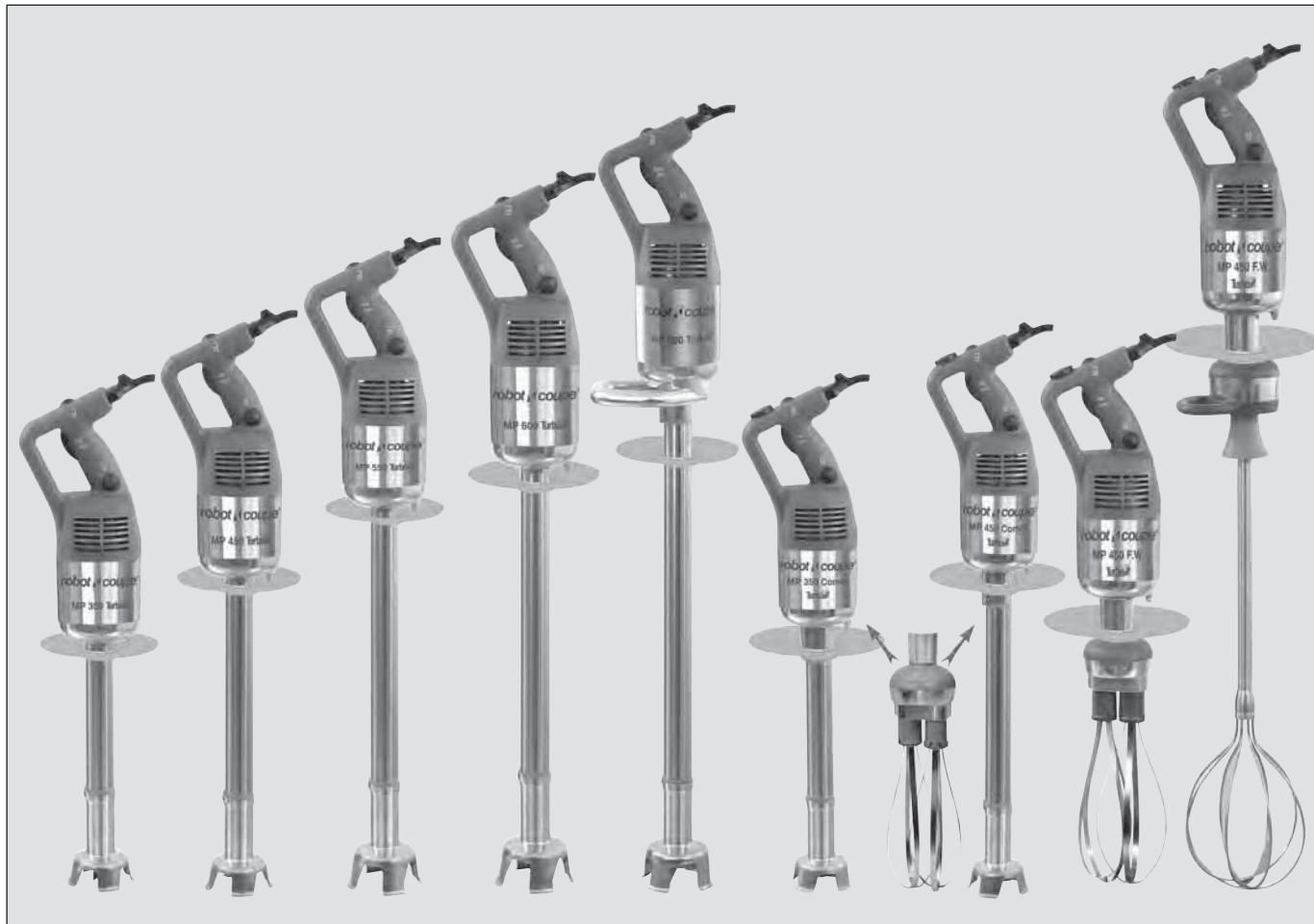


robot coupe®



- **MP 350 Turbo**
- **MP 350 Turbo V.V.**
- **MP 450 Turbo**
- **MP 450 Turbo V.V.**
- **MP 550 Turbo**
- **MP 600 Turbo**
- **MP 800 Turbo**
- **MP 350 Turbo Combi**
- **MP 450 Turbo Combi**
- **MP 450 Turbo FW**
- **MP 450 Turbo FW XL**

Robot-Coupe® USA Inc.

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625 - 264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157
Phone : 1-800-824-1646 - e-mail: info@robotcoupeusa.com - website: www.robotcoupeusa.com

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

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 cutting gloves when handling the blade.**

STORAGE

- You are advised to install the wall bracket provided with the machine and to store your Power Mixer on it. Hang the mixer with the motor unit UP.

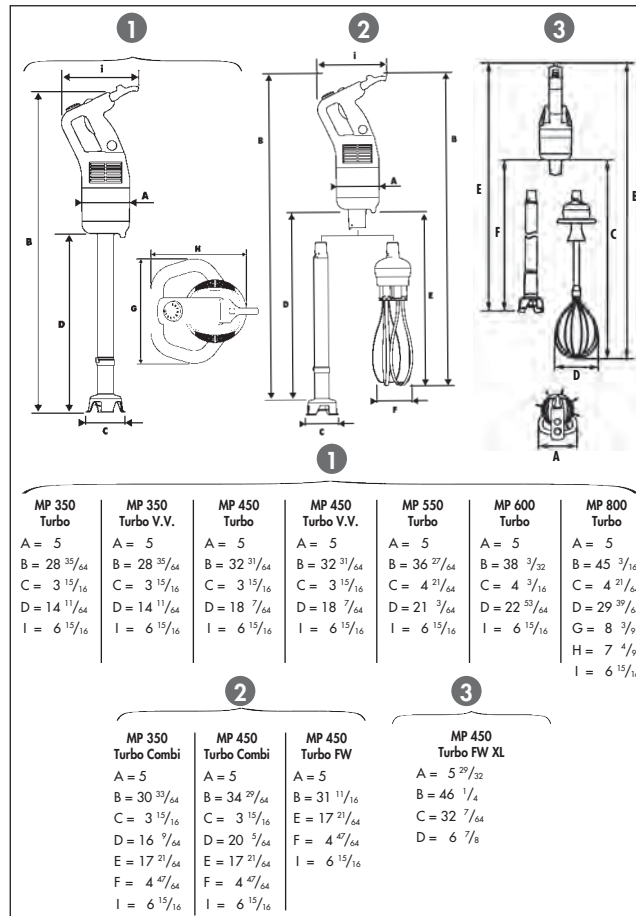
POWER SUPPLY

- Connect the mixer to 110-120 Volt 60 Hz Power supply.
- Connect the mixer only to Ground Fault Interrupt (GFI) Safety type outlet.
- Do not connect the mixer with extension type power cord.
- GFI type outlets protect the machine from expensive damage and protect the operator from serious injury or death.

SPECIFICATIONS

- MP 350 Turbo - 120V/60Hz / 5,5 Amp. "Series C"
- MP 450 Turbo - 120V/60Hz / 6 Amp. "Series C"
- MP 550 Turbo - 120V/60Hz / 7 Amp. "Series C"
- MP 600 Turbo - 120V/60Hz / 7,7 Amp. "Series C"
- MP 800 Turbo - 120V/60Hz / 8,3 Amp. "Series C"
- MP 350 Turbo V.V. "Series C" • MP 350 Turbo Combi "Series C" - 120V/60Hz / 5,5 Amp.
- MP 450 Turbo V.V. "Series C" • MP 450 Turbo Combi "Series C". • MP 450 Turbo FW "Series C" • MP 450 Turbo FW XL "Series C" - 120V/60Hz / 6 Amp.

DIMENSIONS (In Inches)



Blade Attachment Capacities

- Thanks to a very powerful motor, the MP 350 Turbo can process up to 50 quarts, the MP 450 Turbo up to 100 quarts, the MP 550 Turbo up to 200 quarts, the MP 600 Turbo up to 300 quarts and the MP 800 Turbo up to 400 quarts. The quality of the finished product is outstanding.

Whisk Attachment Capacities

- Using the whisk attachment all three models process from 2 to 50 egg whites and 30 kg of mashed potatoes or 60 litre of industrial puree.
- Each power mixer is supplied with a wall support for easy storage.

SAFETY FEATURES

• Safety on Control Switches :

This safety mechanism prevents any unintentional starting of the power mixer. Two buttons must be pressed to start the power mixer. See section ON OPERATING THE POWER MIXER (page 6).

• Safeties on motor thermal protection :

If the machine is overused, the thermal protection will stop the unit. In this case, wait for the unit to cool down (a period of up to 30 minutes) before restarting and proceed to the steps of THE OPERATING SECTION (page 6).

• No volt release safety (Supply failure) :

if there is a power failure or the machine is unplugged, the power mixer will not restart by itself. See section ON OPERATING THE POWER MIXER (page 6).

• Safeties on motor overload protection :

If there is an obstruction in the container (a spoon or utensil) or the machine is overused and becomes hot, the unit will stop. This stop indicates that the preparation is too thick or is not adapted for a power mixer. To restart the machine, see section ON OPERATING THE POWER MIXER (page 6).



OPERATING INSTRUCTIONS

MANUAL DE INSTRUCCIÓN

NOTICE D'INSTRUCTION

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-COUPÉ 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-COUPÉ 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.

CONTENTS

■ WARRANTY

■ IMPORTANT WARNING

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

■ INTRODUCTION TO YOUR NEW ROBOT-COUPE POWER MIXER

■ OPERATING THE POWER MIXER

- Operation
- Continuous operation
- Variable-speed operation
- Mashed potatoes function
- Power cord

■ WORKING POSITION

- Function blade
- Function whisk

■ ASSEMBLY/DISASSEMBLY

- Function blade
- Function whisk
- Mixing tool function

■ CLEANING

- Motor housing
- Tube and bell
- Blade
- Aluminum
- Plastic
- Whisk gearbox
- Whisks
- Mixing tool housing
- Mixing tool

■ MAINTENANCE

- Blade
- Tube Seal
- Seal Ring
- Whisks
- Power cord
- Cartridge

■ TROUBLE SHOOTING

■ SERVICE

■ TECHNICAL DATA

- Exploded views
- Electrical and wiring diagrams

ROBOT COUPE U.S.A., INC. LIMITED WARRANTY

YOUR NEW ROBOT COUPE 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 COUPE 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 COUPE 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 COUPE 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 COUPE U.S.A., Inc.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

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 cutting gloves when handling the blade.**

STORAGE

- You are advised to install the wall bracket provided with the machine and to store your Power Mixer on it. Hang the mixer with the motor unit UP.

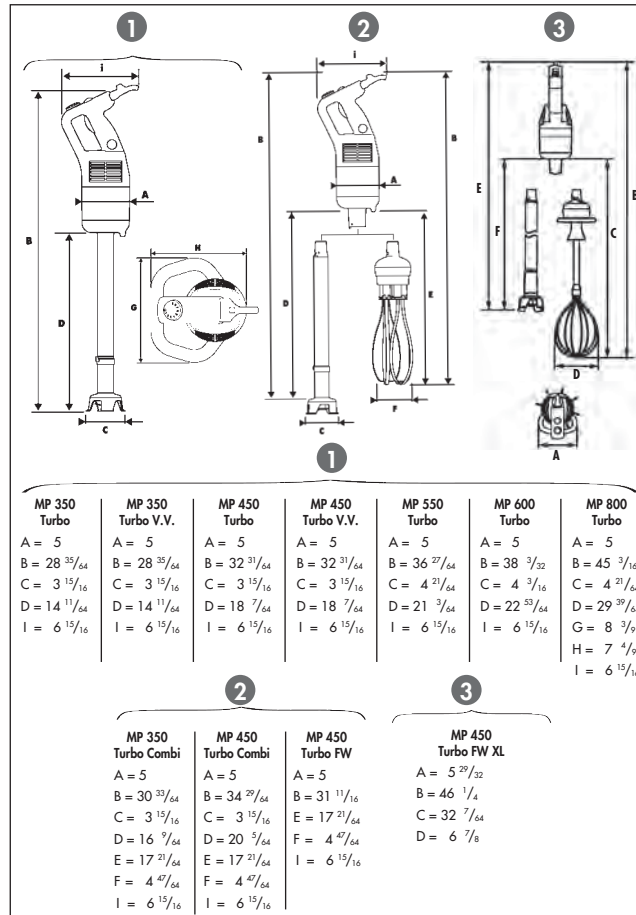
POWER SUPPLY

- Connect the mixer to 110-120 Volt 60 Hz Power supply.
- Connect the mixer only to Ground Fault Interrupt (GFI) Safety type outlet.
- Do not connect the mixer with extension type power cord.
- GFI type outlets protect the machine from expensive damage and protect the operator from serious injury or death.

SPECIFICATIONS

- MP 350 Turbo - 120V/60Hz / 5,5 Amp. "Series C"
- MP 450 Turbo - 120V/60Hz / 6 Amp. "Series C"
- MP 550 Turbo - 120V/60Hz / 7 Amp. "Series C"
- MP 600 Turbo - 120V/60Hz / 7,7 Amp. "Series C"
- MP 800 Turbo - 120V/60Hz / 8,3 Amp. "Series C"
- MP 350 Turbo V.V. "Series C" • MP 350 Turbo Combi "Series C" - 120V/60Hz / 5,5 Amp.
- MP 450 Turbo V.V. "Series C" • MP 450 Turbo Combi "Series C". • MP 450 Turbo FW "Series C" • MP 450 Turbo FW XL "Series C" - 120V/60Hz / 6 Amp.

DIMENSIONS (In Inches)



Blade Attachment Capacities

- Thanks to a very powerful motor, the MP 350 Turbo can process up to 50 quarts, the MP 450 Turbo up to 100 quarts, the MP 550 Turbo up to 200 quarts, the MP 600 Turbo up to 300 quarts and the MP 800 Turbo up to 400 quarts. The quality of the finished product is outstanding.

Whisk Attachment Capacities

- Using the whisk attachment all three models process from 2 to 50 egg whites and 30 kg of mashed potatoes or 60 litre of industrial puree.
- Each power mixer is supplied with a wall support for easy storage.

SAFETY FEATURES

• Safety on Control Switches :

This safety mechanism prevents any unintentional starting of the power mixer. Two buttons must be pressed to start the power mixer. See section ON OPERATING THE POWER MIXER (page 6).

• Safeties on motor thermal protection :

If the machine is overused, the thermal protection will stop the unit. In this case, wait for the unit to cool down (a period of up to 30 minutes) before restarting and proceed to the steps of THE OPERATING SECTION (page 6).

• No volt release safety (Supply failure) :

if there is a power failure or the machine is unplugged, the power mixer will not restart by itself. See section ON OPERATING THE POWER MIXER (page 6).

• Safeties on motor overload protection :

If there is an obstruction in the container (a spoon or utensil) or the machine is overused and becomes hot, the unit will stop. This stop indicates that the preparation is too thick or is not adapted for a power mixer. To restart the machine, see section ON OPERATING THE POWER MIXER (page 6).

INTRODUCTION TO YOUR NEW ROBOT-COUPÉ POWER MIXER

Robot-Coupe has developed a complete line of power mixers. The features of each are described in the table below.

Models	Variable Speed	Mixer attachment	Whisk attachment	Mixing tool attachment
MP 350 Turbo		•		
MP 350 Turbo V.V.	•	•		
MP 450 Turbo		•		
MP 450 Turbo V.V.	•	•		
MP 550 Turbo		•		
MP 600 Turbo		•		
MP 800 Turbo		•		
MP 350 Turbo Combi	•	•	•	
MP 450 Turbo Combi	•	•	•	
MP 450 Turbo FW	•		•	
MP 450 Turbo FW XL	•			•

The Robot-Coupe Power Mixers perform a host of culinary feats. The mixer attachment will allow you to make soups, vegetable purees and pulps while the whisk attachment is ideal for making pancake batter, mayonnaise, beaten egg whites, chocolate mousse, butter sauces, whipped cream or smooth fromage frais.

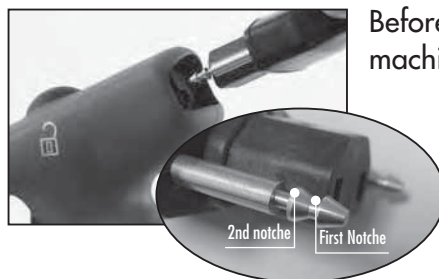
The variable speed function will enable you to adjust the speed to suit each preparation and to start the processing at a lower speed in order to reduce splashing.

The power mixer is easily assembled and disassembled for maintenance and cleaning.

OPERATING THE POWER MIXER

• OPERATION

The machine is supplied with a single-phase moulded plug.

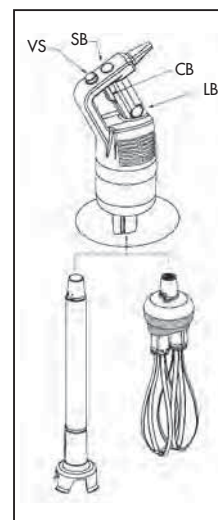


Before connecting the machine, connect necessarily the power cord to the machine. (see opposite picture)

Make sure that the grip of the power cord is pushed well (it is necessary to cross necessarily 2 notches of the grip, if it is not the case it will be impossible to put on the control button).

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. Check that the control button (CB) is in the released position.
2. Connect the cord to the power supply
3. Put the tube into the product **with the bell completely immersed and the splash guard in place.**
4. Press and hold down the safety button (SB).
5. Press the control button (CB) and the power mixer will start.
6. Release the safety button (SB).
7. To stop the power mixer, release the control button (CB).



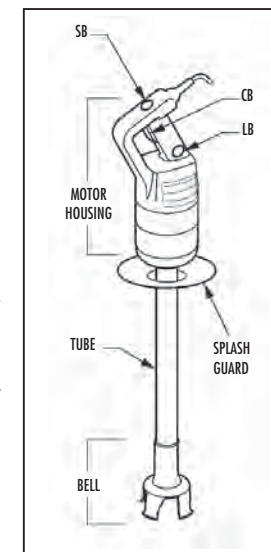
• CONTINUOUS OPERATION

8. Follow steps 1-6 above, then : While the control button (CB) is pressed, press the locking button (LB).

9. Release the control button (CB).

10. Release the locking button (LB), and the power mixer will run continuously.

11. To stop the power mixer, press and release the control button (CB).



• VARIABLE-SPEED OPERATION

Follow steps 1 to 6 above, then change the speed of the motor by turning the button (VS) toward the maximum or minimum as required.

It is advisable to start at a low speed when using the whisk.

Principal of automatic speed regulation : Once you have selected the right speed, allow the mixer to run on it's own. The speed will remain the same, even if the consistency of the product changes.

- **MASHED POTATOES FUNCTION**
(MP 350 Turbo Combi, MP 450 Turbo Combi, MP 450 Turbo FW).

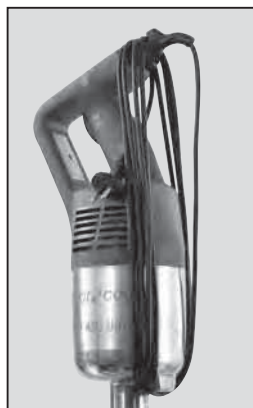


A self-regulating speed system has been specially developed for pureeing tasks using the whisk.

A white circle marked on the speed variation switch indicates the speed dedicated to mashed potatoes preparation. To reach this speed, turn the knob counterclockwise until it stops and a slight detent is felt. Under load the mixer will stop and start at one second intervals.

• **POWER CORD**

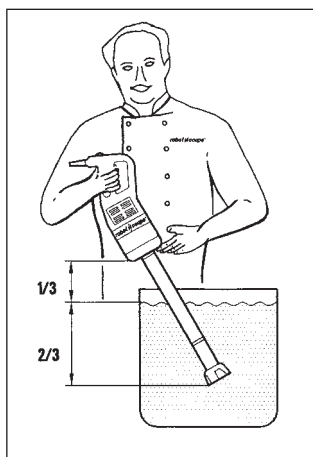
After cleaning the machine, wind the cord around the specially designed lugs, without stretching it too much. This will prolong its lifespan.



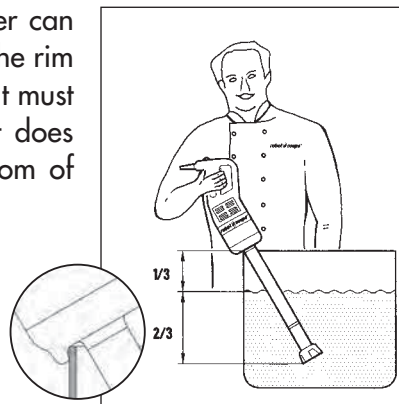
WORKING POSITION

• **BLADE FUNCTION**

1) Hold the power mixer firmly by the handle and the bottom of the motor base and tilt it at a slight angle. Move the mixer around in the container for complete processing.

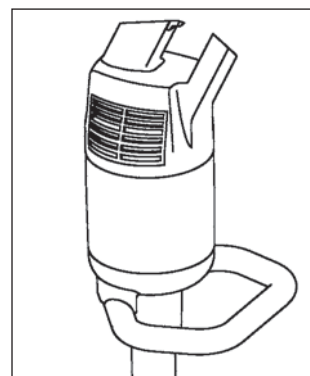


2) The power mixer can be rested against the rim of the container but must be tilted so that it does not touch the bottom of the container.

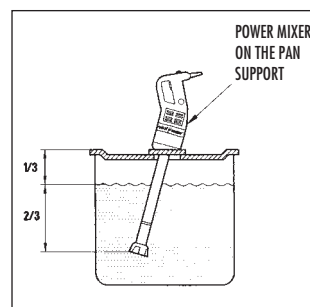


MP 800 Turbo.

An handle which will help you to have a good grip and facilitate the moving of the machine.



3) If using the power mixer support (optional accessory), on the top of the container, the power mixer should be positioned in the middle of the support and at a slight angle.



Do not operate the power mixer with **the bell straight up-and-down against the bottom of the container**

4) **The splashguard should always be in place.**

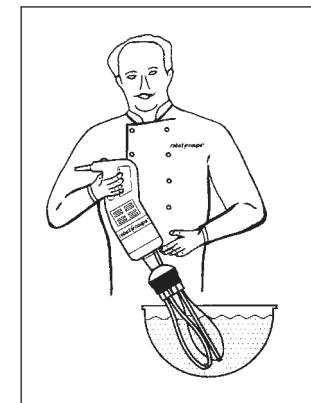
5) For optimum efficiency two thirds $\frac{2}{3}$ of the tube should be immersed in the product.

6) **Always make sure that the bell is completely immersed to avoid splashing and that the ventilation openings in the motor housing do not come into contact with any liquid !**

• **WHISK FUNCTION**

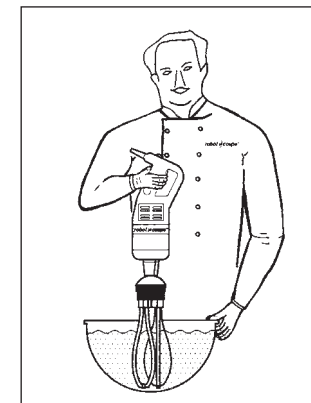
We recommend that you hold the power mixer by the handle and the bottom of the motor unit.

You can also hold the appliance by the handle with one hand, leaving the other hand free to hold the bowl, if necessary.



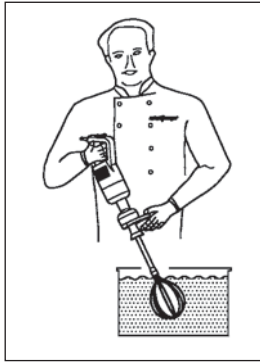
While processing we recommend that you move the whisk around in the bowl, in order to ensure that the mixture is completely homogeneous.

We strongly advise you to keep the whisk from touching the sides of the bowl. For maximum efficiency, at least one-fifth of the whisk length should be immersed.



We also strongly advise you to start the processing at a low speed.

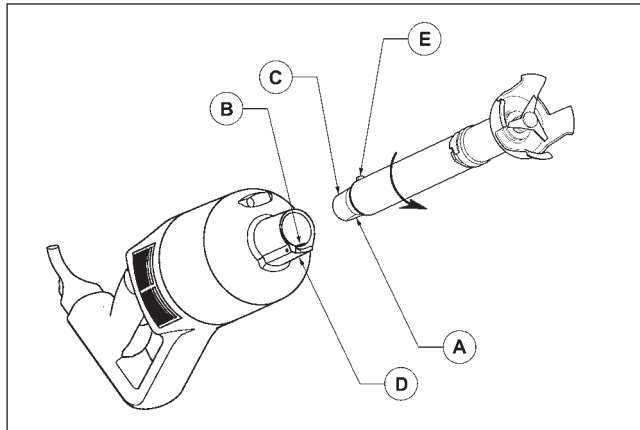
Handle conveniently located on the mixing tool for a better grip.



ASSEMBLY / DISASSEMBLY

• BLADE FUNCTION

Attaching the tube to the motor unit,
(Except for MP 350 Turbo, MP 450 Turbo,
MP 550 Turbo, MP 600 Turbo).

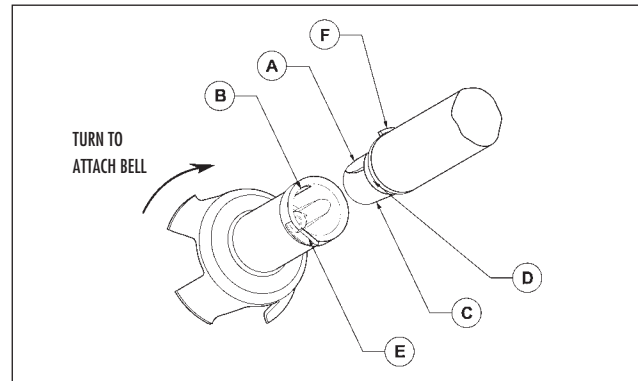


- Unplug the power mixer.
- Unplug the machine then, align the flat side of (A) the conical part (C) of the tube with catch (B) in the aluminum casing.
- Insert the narrow portion of conical part (C) of the tube into the aluminum casing.
- Turn the tube in the direction of the arrow (see figure) until it is snugly in place.

Removing the tube from the casing

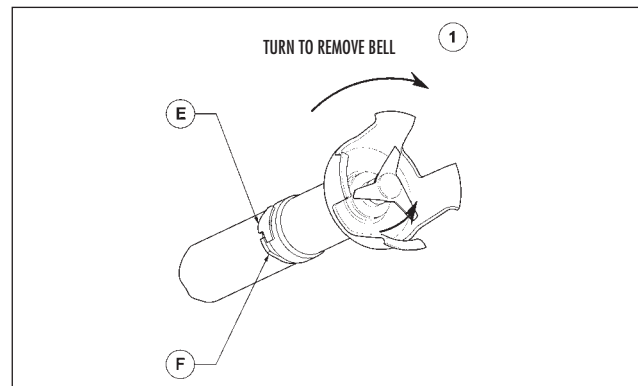
- Unplug the power mixer.
- Turn the tube in the opposite direction of that used to attach it.
- When it will not go any further, remove the tube from the conical part.

Attaching the bell to the tube



- Unplug the power mixer.
- Align the flat side of (A) the conical part of the tube with catch (B) on the inside of the bell.
- Insert the conical part (C) into the bell. With the washer touching the tube seal (D), turn the bell in the direction of the arrow (See figure) to lock the bell lug (E) and tube lug (F) snugly together.

Disassembling the bell from the tube



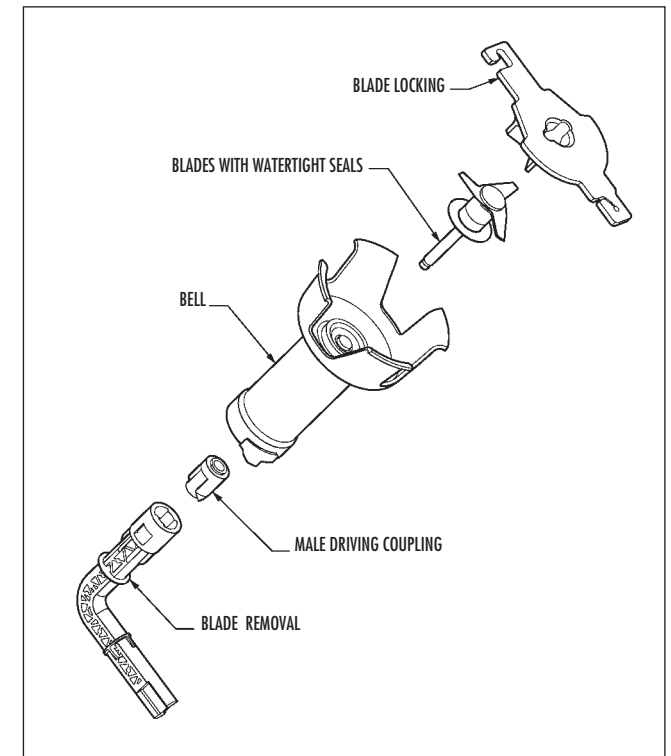
- Unplug the power mixer.

- Turn the bell in the direction of the arrow ① (see next figure) to separate the bell lug (E) from the tube lug (F).
- Remove the bell.

Removing the blades

Unplug the machine. Turn the bell in the direction of the arrow ① (see next figure) to separate the bell (E) from the foot lug (F). Remove the bell.

To safely remove the sharp blades, hold with the provided blade locking tool. Using the blade disassembling tool, unscrew the male drive coupling. As the drive coupling is unscrewed disengage the blade for easy cleaning.



• **WHISK FUNCTION**

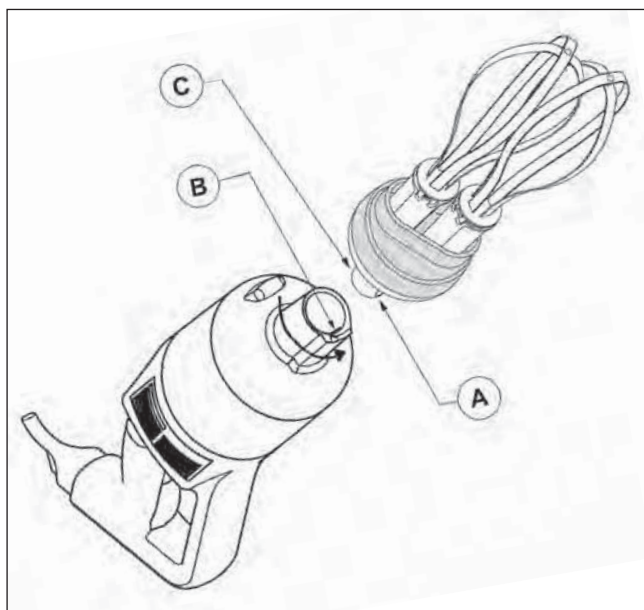
(MP 350 Turbo Combi, MP 450 Turbo Combi, MP 450 Turbo FW)

Attaching the whisk gearbox to the motor unit

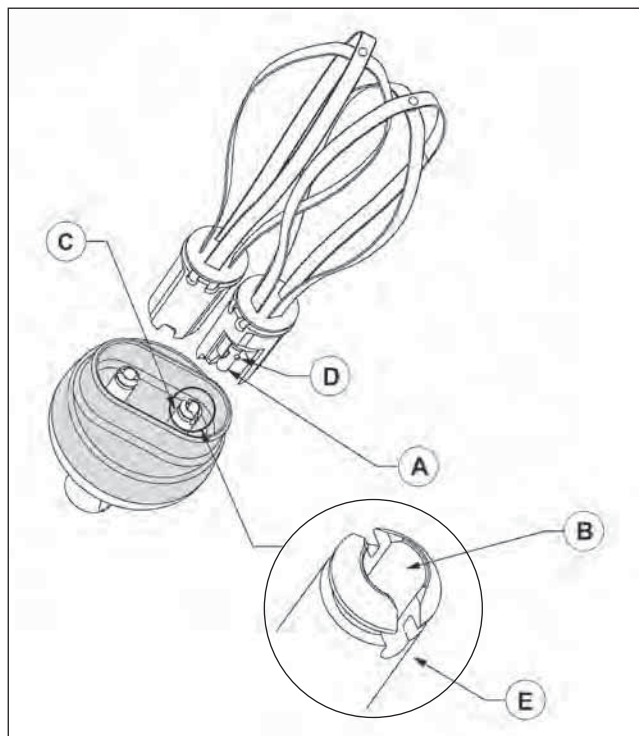
- **Unplug the power mixer.**
- Align the flat side (A) of the conical part (C) of the whisk gearbox with the catch (B) on the inside of the aluminum casing.
- Insert the conical part (C) of the whisk gearbox into the aluminum casing.
- Turn the whisk gearbox in the direction of the arrow (see figure) until it is snugly locked into place.

Removing the gearbox

- **Unplug the power mixer.**
- Turn the whisk gearbox in the opposite direction from that used to attach it.
- When it will go no further, remove the whisk gearbox from the aluminum casing.



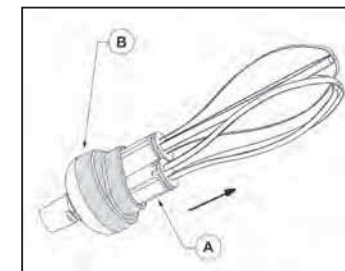
Fitting the whisk into the whisk gearbox



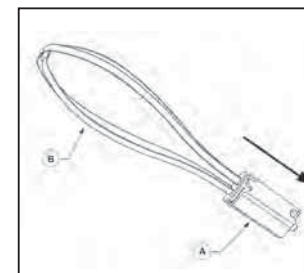
- Grasp the holder in one hand.
- With the other hand, take the first whisk and insert the shaft (A) into the bore (B) of the whisk gearbox drive shaft. Make sure the drive lugs (D) are properly aligned with the notches (E) of the drive shaft (C), thereby locking the whisk into place inside the shaft.
- As you push the whisk into the holder drive shaft (C), rotate it slightly in order to slide the drive lugs into the notches (E) of the drive shaft (C), thereby locking the whisk into place inside the shaft.
- To check that the whisk is properly fixed inside the shaft (C), gently pull the metal wires.
- Repeat this procedure with the second whisk. If you cannot push it in properly, remove it, rotate it 90° and start again.

Removing the whisk from the whisk gearbox

While gripping the ejector (A) in one hand and the holder (B) in the other, pull the ejector in the direction of the arrow.



Removing the ejector

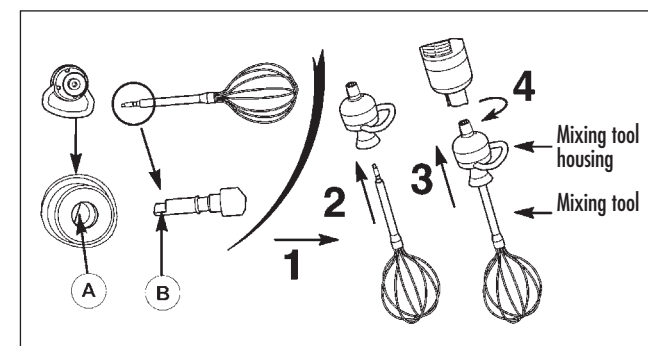


Hold the whisk by the wires (B) in one hand.

With the other hand, pull the ejector (A) in the direction of the arrow (see figure).

• **MIXING TOOL FUNCTION**
(MP 450 Turbo FW XL)

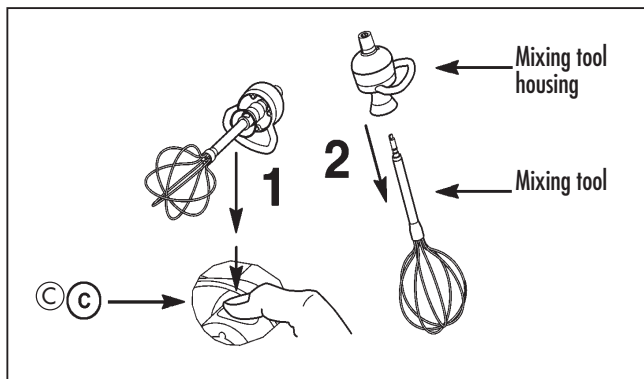
ATTACHING THE MIXING TOOL TO THE MIXING TOOL HOUSING:



Line the flat side of the mixing tool (B) up with the flat side of the housing (A).

Once the mixing tool has been attached to the housing, simply insert the latter into the motor unit, turning it in an anticlockwise direction.

DETACHING THE MIXING TOOL FROM ITS HOUSING:



To release the mixing tool from its housing, simply press the button ©. All that then remains to be done is to remove the housing from the motor unit.

CLEANING



WARNING

- Always unplug the power mixer before cleaning it!
- Always dilute bleach according to the instructions on the label
- Never run the motor assembly through a dish machine.
- The type and concentration of the sanitation agent must comply with 21 CFR 178 1010 regulations.
- Clean according to local health department regulations.

• THE 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 tube.

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.

• THE TUBE AND BELL

There are two ways to proceed:

- **Simple cleaning procedure after each different use**
 - Submerge the tube and bell in water and run for a few seconds to clean.
 - Unplug the power cord.

Complete cleaning procedure on a daily basis

- Unplug the power mixer and rinse the bell under a water tap.
- Remove the bell from the tube, 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).

• WHISK GEARBOX

Never immerse the whisk gearbox in water. Clean it with a cloth lightly dampened (not dripping).

Never run the whisk gearbox through a dishwasher.

• WHISKS

The whisks can be cleaned either by hand or in a dishwasher.

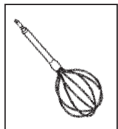
To ensure effective cleaning, always remove the whisk ejector.

• MIXING TOOL HOUSING



Never immerse the mixing tool housing in water or put it in the dishwasher. Instead, clean it with a slightly damp cloth.

• MIXING TOOL



The mixing tool can be washed either by hand or in the dishwasher. You can also clean it with a slightly damp cloth.

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.

• TUBE SEAL

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

• SEAL RING

The seal ring can be lubricated using a suitable food grade grease. In order to maintain a watertight seal, check the seal ring for wear and replace it if necessary.

• WHISKS

The performance of the whisks depends on the condition of the wires. The metal wires may become worn over time. In order to ensure optimum performance, they will need to be replaced. **Do not use a defective or damaged whisk!**

• POWER CORD:

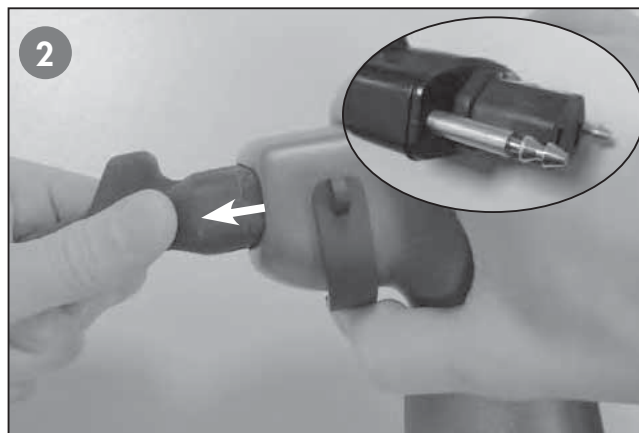
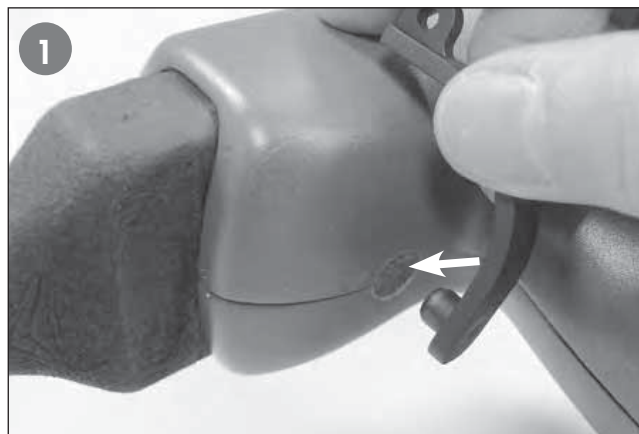
For your safety, make sure the power cord is always in good condition. The cord is subjected to considerable wear and tear, and must be replaced if it is damaged in any way (cuts, burns, etc.).

Procedure for replacing the power cord:

- 1) Use the dismantling tool supplied with the new replacement cord.
- 2) Press the push button (see photo) and pull on the cord without releasing the dismantling tool.

Installing the new cord:

Turn to page 6



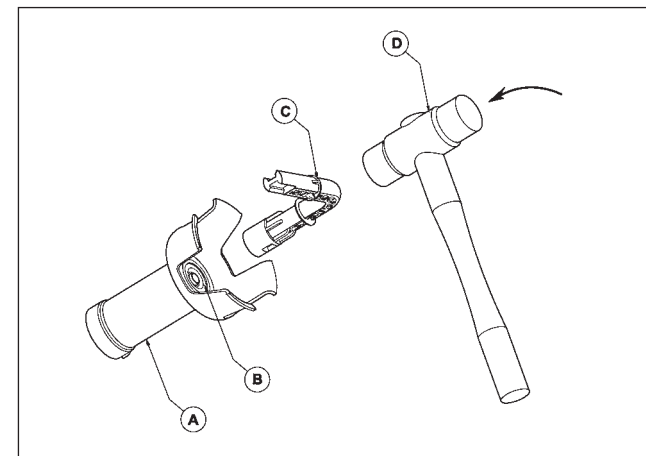
• CARTRIDGE

You need to change the cartridge :

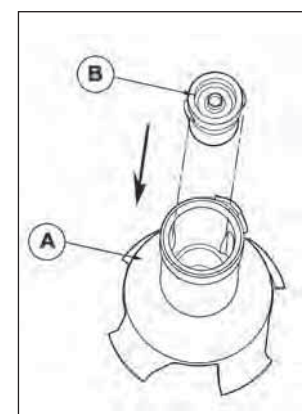
- If liquid starts seeping into the foot
- If there is any play in the blade

1) Cartridge dismantling :

Position the knife dismantling tool (C) on the cartridge (B). Remove the cartridge from its place by knocking (D) on the knife dismantling tool (C) with a plastic mallet.



2) Cartridge mounting :



Direct the ears of cartridge (B) in order to be aligned with the groove of the bell (A). Push the cartridge with the hand in the direction of arrow, then clip on into the bell thanks to the knife dismantling tool.

TROUBLE SHOOTING

• THE POWER MIXER DOES NOT START.

1. Did you follow the previous operating instructions ? (See section-Operating The Power Mixer).
2. Is the machine too hot ? Allow the power mixer to cool. Then retry.
3. Pull the plug and try another outlet.
4. Check the GFI trip indicator on your outlet. Check the circuit breaker.
5. 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

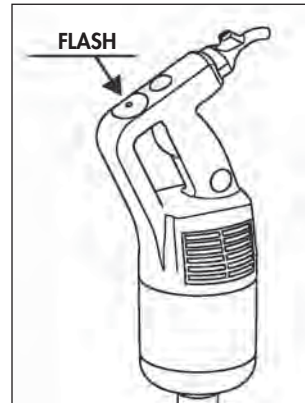
- Turn the power mixer off and unplug it.
- Call your local authorized service agency.

• THE MACHINE TRIPS THE GFI (Ground fault Interrupt) OUTLET

The motor or controls are wet or damaged. Do not attempt to use the mixer until it has been repaired by qualified service persons.

• OVERLOAD WARNING LIGHT (MP 600 Turbo and MP 800 Turbo)

In case of overload or use of the mixer in a too sticky preparation, the intensity warning flashes for 5 seconds to inform you that the motor will stop shortly. This stop indicates that the preparation in process is too thick or can not be made with a stick blender.



In this case, you can still restart your mixer. However, your machine will stop again if the consistency of the preparation is not modified.

! 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 defeat 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 return instructions and ship the unit prepaid to our factory address.

PH : 1-800-824-1646
Robot-Coupe USA, Inc
Service Department Repair
264 South Perkins Street
Ridgeland, MS 39157

For service in Canada contact the Robot-Coupe
USA factory for repair instructions.

INDICE

GARANTÍA

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

USTED ACABA DE ADQUIRIR UNA TRITURADOR

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Puesta en marcha
- Puesta en marcha continua
- Puesta en marcha con variación de velocidad
- Función puré
- Cordón de alimentación

POSICIÓN DE TRABAJO

- Función cuchilla
- Función mezcladora

MONTAJE/DESMONTAJE

- Función cuchilla
- Función mezcladora
- Función herramienta mezcladora

LIMPIEZA

- Motor
- Tubo y campana
- Cuchilla
- Aluminio
- Plástico
- Caja de la mezcladora
- Mezcladora
- Caja de la herramienta mezcladora
- Herramienta mezcladora

MANTENIMIENTO

- Cuchilla
- Anillo junta
- Junta del pie
- Mezcladora
- Cordón de alimentación
- Cartucho

PROBLEMAS

REPARACIÓN

DATOS TÉCNICOS (Página 33)

- Gráficos de despiece
- Esquemas eléctricos y de cableado

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc.

SU NUEVO APARATO ROBOT-COUCPE TIENE UNA GARANTÍA DE UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE SU COMPRA: ESTA GARANTÍA AFECTA ÚNICAMENTE AL COMPRADOR DE ORIGEN.

LA GARANTÍA SE LIMITA a los defectos relacionados con el material y/o la fabricación, e incluye la mano de obra para la sustitución de las piezas defectuosas, en el caso en que las reparaciones sean efectuadas por una estación de servicio posventa agregado (véase la lista adjunta).

El CLIENTE debe informar el Servicio Posventa de una eventual cobertura de garantía y entregar una copia de la factura o del bono de entrega que menciona la fecha de compra ANTES DE EMPEZAR LAS REPARACIONES.

Las piezas de sustitución y los accesorios están garantizados noventa (90) días a partir de la fecha de compra cuando han sido compradas separadamente y se verifican mediante el impreso de venta fechado O del recibo de embalaje sobre el cual figura el inventario de las piezas.

Todas las piezas o accesorios sustituidos bajo garantía deben ser remitidos al Servicio Posventa.

LA GARANTÍA 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 inadecuado, ubicación inadecuada, etc.).

2 - Las piezas de sustitución de un conjunto de elementos del montaje de una cuchilla y/o la mano de obra para afilar 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 superficies rayadas, manchadas deterioradas abolladas o descoloridas, las hojas, cuchillas o los accesorios.

4 - El transporte del aparato al servicio posventa agregado para la reparación.

5 - Los costes de mano de obra para instalar o probar las piezas o accesorios (cubas, discos, hojas ...) sustituidos arbitrariamente.

6 - Los costes derivados del cambio de sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (LA RESPONSABILIDAD INCUMBE AL INSTALADOR).

7 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. Un informe de reclamación debe ser inmediatamente rellenado con el transportista o en cuanto se descubra un defecto, si se trata de un vicio oculto.

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

ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc., ROBOT-COUCPE SA así como todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no pueden ser considerados como responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionales con la utilización del aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

La garantía ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc. se da expresamente y sustituye enteramente cualquier otra garantía, escrita o tácita, para la venta y el uso normal del aparato y constituye la única garantía hecha por ROBOT-COUCPE U.S.A. Inc.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN: A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las siguientes instrucciones y las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato.

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.

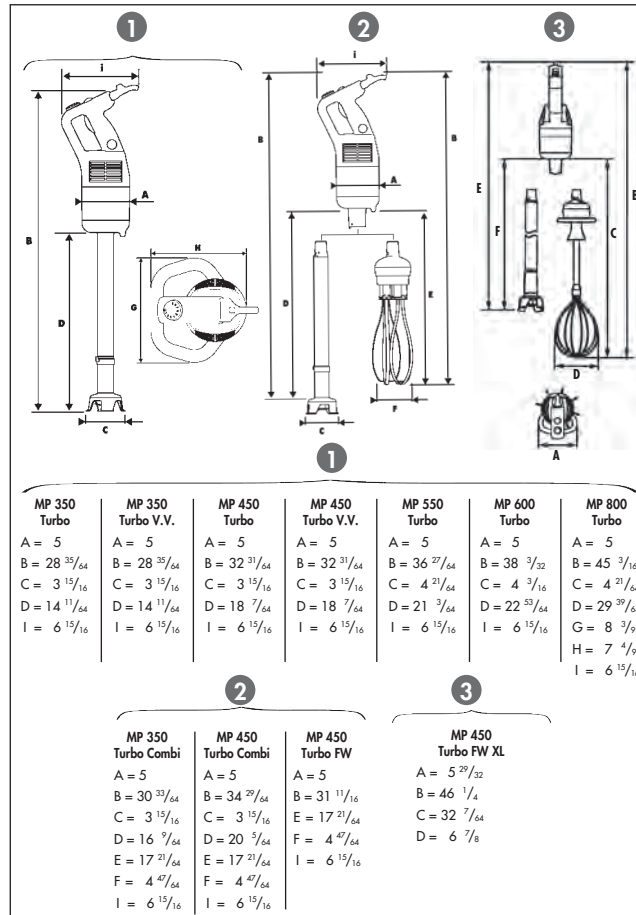
CONEXIÓN

- Conectar el aparato a una red de 110-120V 60 Hz
- Conectar el aparato a una toma protegida contra los defectos de tierra.
- No conectar el aparato utilizando un cable prolongador.
- Las tomas de protección diferencial protegen el aparato de daños importantes y al usuario de lesiones graves o incluso letales.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

- MP 350 Turbo - 120V/60Hz / 5,5 Amp. "Series C"
- MP 450 Turbo - 120V/60Hz / 6 Amp. "Series C"
- MP 550 Turbo - 120V/60Hz / 7 Amp. "Series C"
- MP 600 Turbo - 120V/60Hz / 7,7 Amp. "Series C"
- MP 800 Turbo - 120V/60Hz / 8,3 Amp. "Series C"
- MP 350 Turbo V.V. "Series C" • MP 350 Turbo Combi "Series C" - 120V/60Hz / 5,5 Amp.
- MP 450 Turbo V.V. "Series C" • MP 450 Turbo Combi "Series C". • MP 450 Turbo FW "Series C" • MP 450 Turbo FW XL "Series C" - 120V/60Hz / 6 Amp.

DIMENSIONES (En Inches)



Capacidad con el mixer

• Gracias a un motor muy potente el MP 350 Turbo permite trabajar capacidades de hasta 50 quarts, el MP 450 Turbo de hasta 100 quarts, el MP 550 Turbo de hasta 200 quarts, el MP 600 Turbo de hasta 300 quarts y el MP 800 Turbo de hasta 400 quarts. La calidad del producto final está imparable.

Capacidad con la función mezcladora

- Con esta función, los 3 modelos permiten trabajar cantidades de 2 a 50 claras de huevo y 30 kg de puré o 60 litros de puré industrial.
- Cada aparato se entrega con un soporte mural para facilitar su colocación.

SEGURIDAD

• Seguridad de mando:

Este dispositivo de seguridad impide que el aparato arranque de manera intempestiva, puesto que hay que pulsar necesariamente dos botones de mando para ponerlo en marcha. Para poner en marcha el aparato, consulte el párrafo PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 16).

• Seguridad térmica de funcionamiento:

En caso de que se someta a un tiempo de funcionamiento prolongado, el aparato entra automáticamente en modo de seguridad térmica. Si sucede esto, hay que esperar que se enfríe por completo (unos 30 minutos) y efectuar las operaciones de PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 16).

• Seguridad de falta de tensión:

Si se corta la energía eléctrica o se desconecta el aparato, éste no volverá a ponerse en marcha si no se realizan las operaciones de PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 16).

• Seguridad de sobrecarga:

En caso de esfuerzo excesivo del triturador (cuchara o utensilio en el recipiente) o de su utilización en una preparación demasiado espesa, el motor se para. Esta parada indica que la preparación procesada es demasiado espesa o que no está prevista para un triturador de mano. Para volver a poner en marcha el aparato, hay que efectuar las operaciones de PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 16).

USTED ACABA DE ADQUIRIR UNA TRITURADOR

Robot-Coupe ha desarrollado una gama de trituradores cuyas características aparecen a continuación.

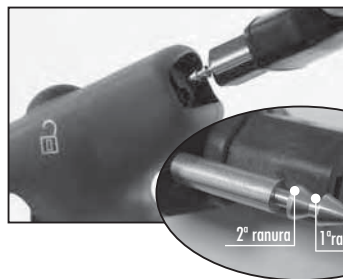
Modelos	Variación de Velocidad	Accesorio batidora	Accesorio mezcladora	Accesorio Herramienta mezcladora
MP 350 Turbo		•		
MP 350 Turbo V.V.	•	•		
MP 450 Turbo		•		
MP 450 Turbo V.V.	•	•		
MP 550 Turbo		•		
MP 600 Turbo		•		
MP 800 Turbo		•		
MP 350 Turbo Combi	•	•	•	
MP 450 Turbo Combi	•	•	•	
MP 450 Turbo FW	•		•	
MP 450 Turbo FW XL	•			•

Estos modelos le prestarán innumerables servicios que usted irá descubriendo a medida que los utilice. La función **batidora** (cuchilla) le permitirá realizar fácilmente sopas, consomés, cremas, purés de verduras o caldos. La función **mezcladora** es ideal para hacer pasta de crêpes, mayonesa, claras a punto de nieve, mousse de chocolate, crema con mantequilla, nata montada, quesos batidos, etc. 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.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

• PUESTA EN MARCHA

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

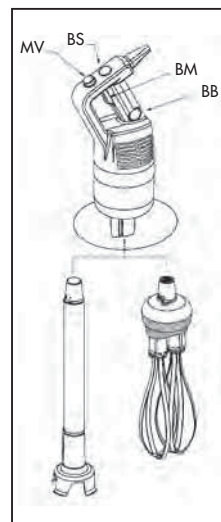


Antes de conectar el triturador a la red, es imperativo enchufar el cordón al asa del aparato (vere la foto).

Comprobar que la clavija del cordón esté bien introducido (hay que pasar las dos ranuras de la clavija). Si no es el caso, será imposible hacer funcionar los botones de mando.

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. Asegúrese de que el botón de mando (BM) no está en posición de marcha.
2. Conecte el aparato a la red.
3. Sumerja el tubo en la preparación, **con la campana totalmente sumergida y la protección instalada.**
4. Pulse el botón de seguridad (BS).
5. Pulse el botón de mando (BM). La batidora empezará a funcionar.
6. Deje de pulsar el botón de seguridad (BS).
7. Si desea parar el aparato, deje de pulsar el botón de mando (BM).



• PUESTA EN MARCHA CONTINUA

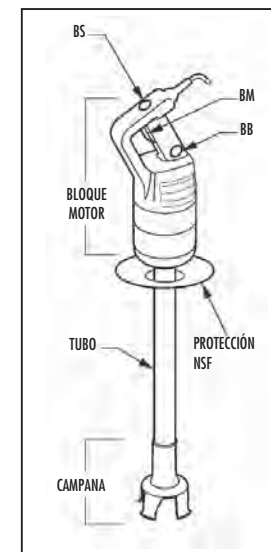
Siga los pasos que se indican en los puntos 1 a 6.

8. Luego, mientras mantiene accionado el botón de mando (BM), pulse el botón de bloqueo (BB).

9. Deje de pulsar el botón de mando (BM).

10. Deje de pulsar el botón de bloqueo (BB). La batidora funcionará sola.

11. Si desea parar el aparato, pulse el botón de mando (BM) y a continuación deje de pulsarlo.



• PUESTA EN MARCHA CON VARIACION DE VELOCIDAD

Siga los pasos que se indican en los puntos 1 a 6. Haga variar la velocidad del motor girando la moleta (MV) en el sentido mini o maxi, según la velocidad deseada.

Es preferible empezar a trabajar a baja velocidad con la función mezcladora.

Principio de autorregulación de la velocidad:

Cuando haya seleccionado la velocidad, deje que el aparato funcione de manera autónoma. La velocidad es constante cualquiera que sea la evolución de la consistencia de la preparación.

• FUNCIÓN PURÉ

(MP 350 Turbo Combi, MP 450 Turbo Combi, MP 450 Turbo FW).

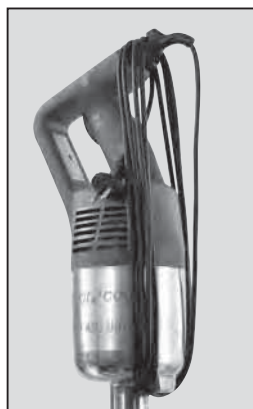


En función mezcladora, una velocidad autorregulada ha sido especialmente estudiada para hacer puré.

Esta velocidad especial puré está representada en el botón de velocidad variable por un círculo blanco. Para alcanzar esta velocidad, girar el botón en el sentido contrario de las agujas de un reloj hasta que se pare.

• CORDÓN DE ALIMENTACIÓN

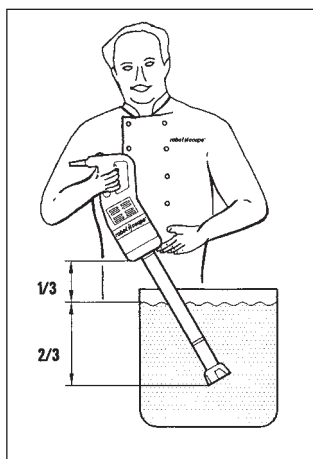
Para prolongar la duración del cordón, después de limpiar el aparato, enrollar el cable de alimentación en torno a los ganchos previstos con este fin, sin estirarlo demasiado.



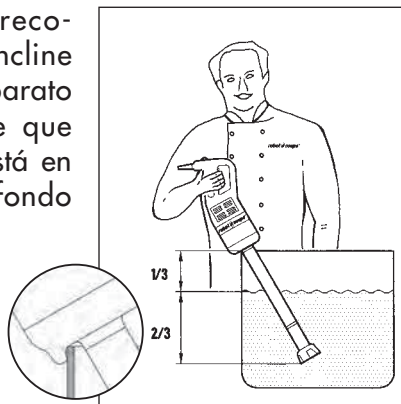
POSICIÓN DE TRABAJO

• FUNCIÓN CUCHILLA

1) A fin de lograr una mejor ergonomía de trabajo, le aconsejamos que sujete a la vez el mango y la base del bloque motor.

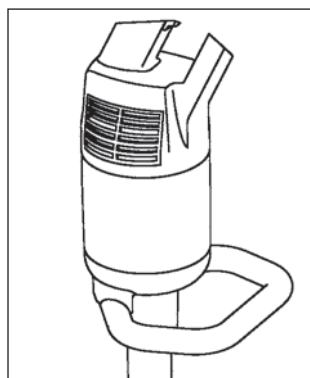


2) Además, le recomendamos que incline ligeramente el aparato asegurándose de que la campana no está en contacto con el fondo del recipiente.

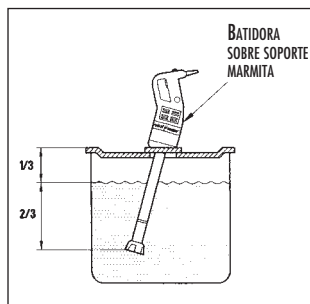


MP 800 Turbo

Un asa que permite sujetar correctamente el aparato y desplazarlo más fácilmente.



El aparato también se puede apoyar sobre el borde de la marmita siempre que se mantenga en posición inclinada y que la campana no esté en contacto con el fondo del recipiente.



Si utiliza el soporte marmita, asegúrese de que la batidora se encuentra en el centro del recipiente ligeramente inclinada y de que **la campana no toca el fondo de la marmita.**

4) La protección contra salpicaduras debería estar siempre instalada.

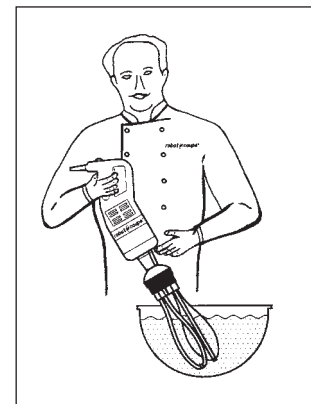
5) Para lograr una eficacia óptima, se deben sumergir $\frac{2}{3}$ de la longitud del pie de la batidora.

6) 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.

• FUNCIÓN MEZCLADORA

A fin lograr una mejor ergonomía de trabajo, le aconsejamos que sujete el aparato a la vez por el mango y la base del bloque motor.

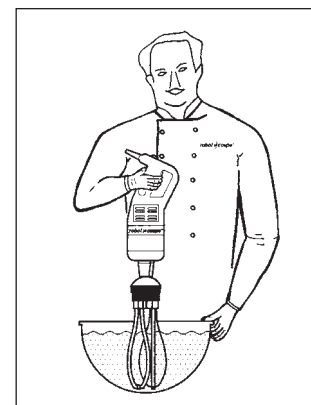
También puede sujetarlo por el mango con una sola mano, de manera que la otra mano quede libre para sujetar eventualmente el recipiente.



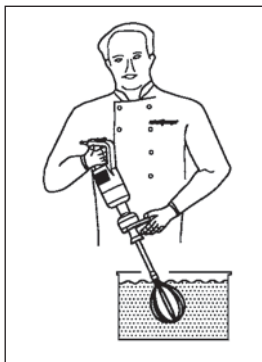
Durante la realización de la preparación le recomendamos que mueva las mezcladoras dentro del recipiente para garantizar la perfecta homogeneidad de la preparación.

Le recomendamos encarecidamente que no toque las paredes del recipiente con las mezcladoras.

Para lograr una eficacia óptima, debe sumergir por lo menos $\frac{1}{5}$ de la longitud de la mezcladora. También le aconsejamos que empiece con una velocidad lenta.



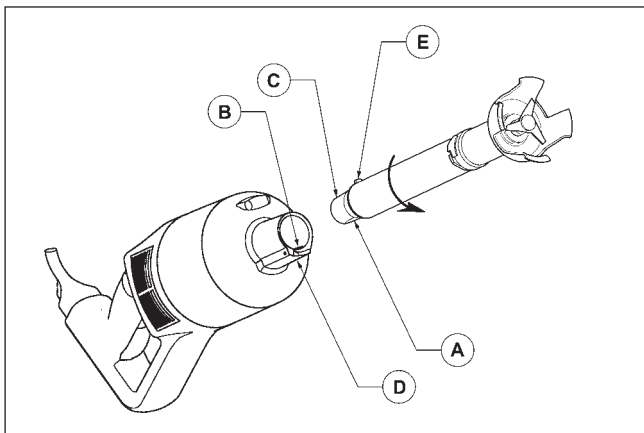
El asa de la herramienta mezcladora permite asir correctamente el aparato.



MONTAJE/DESMONTAJE

• FUNCIÓN CUCHILLA

Montaje del tubo en el bloque motor
(Excepto MP 350 Turbo, MP 450 Turbo,
MP 550 Turbo, MP 600 Turbo).

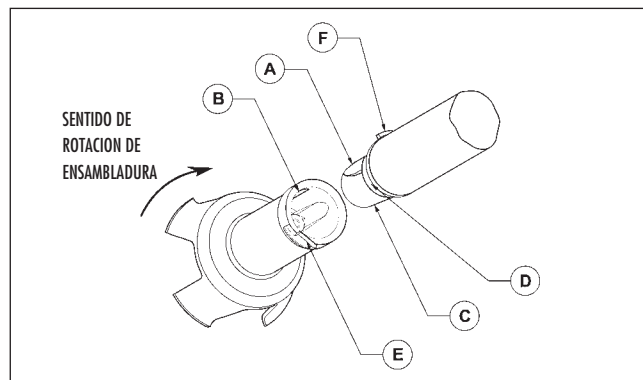


- Asegúrese de que el aparato no está enchufado
- Alinee el plano **A** de la parte cónica **C** del tubo con el dedo **B** interior del cárter de aluminio.
- Encaje completamente la parte cónica **C** del tubo en el cárter de aluminio.
- Gire el tubo en el sentido de la flecha (véase dibujo) hasta que se bloquee ligeramente.

Desmontaje del tubo del bloque motor

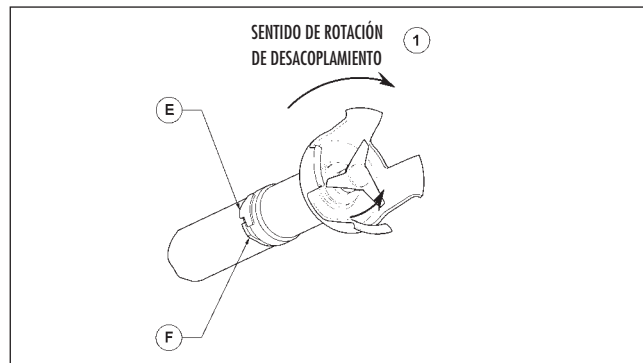
- Asegúrese de que el aparato no está enchufado
- Gire el tubo en el sentido inverso al del montaje.
- Al llegar al tope, retire el tubo del cárter de aluminio.

Montaje de la campana en el tubo



- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Alinee el plano **A** de la parte cónica del tubo con el dedo **B** interior de la campana.
- Encaje la parte cónica **C** del tubo en la campana. Cuando el anillo entre en contacto con la junta del tubo **D**, gire la campana en el sentido de la flecha (véase dibujo) de manera que la leva de la campana **E** se ensamble en la leva del tubo **F** y se bloquee ligeramente.

Desmontaje de la campana del tubo



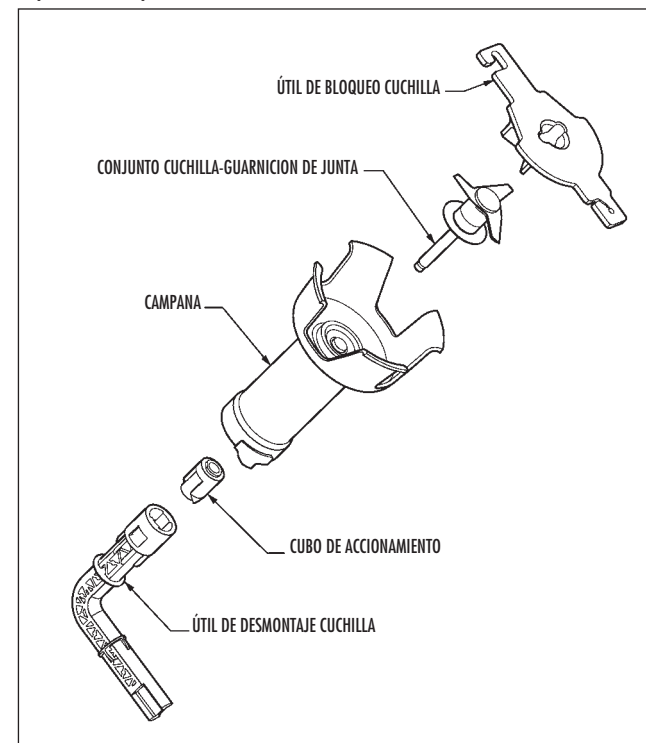
- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.

- Gire la campana en el sentido de la flecha **1** (véase dibujo) para desensamblar la leva de la campana **E** de la leva del tubo **F**. Al llegar al tope, retire la campana del tubo.

Desmontaje de la cuchilla

- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.

- Gire la campana en el sentido de la flecha **1** (véase dibujo) para desensamblar la leva de la campana **E** de la leva del pie **F**. Al llegar al tope, retire la campana del pie.
- 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.
- Una vez que se ha desenroscado el cubo o la caja de accionamiento, se puede retirar la cuchilla para limpiarla.



• FUNCIÓN MEZCLADORA

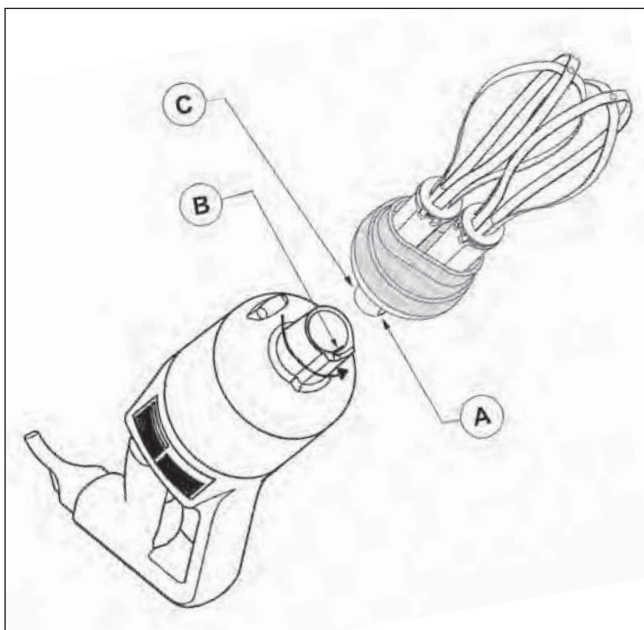
(MP 350 Turbo Combi, MP 450 Turbo Combi, MP 450 Turbo FW)

Montaje de la caja en el bloque motor

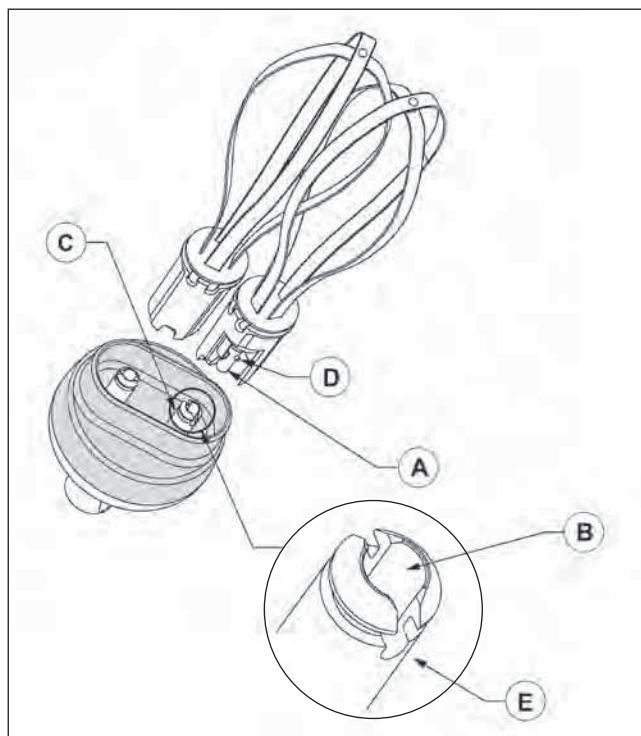
- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Alinee el plano (A) de la parte cónica (C) de la caja de la mezcladora con el dedo (B) interior del cárter de aluminio.
- Encaje completamente la parte cónica (C) de la caja de la mezcladora en el cárter de aluminio.
- Gire la caja de la mezcladora en el sentido de la flecha (véase dibujo) hasta que se bloquee ligeramente.

Desmontaje de la caja

- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Gire la caja de la mezcladora en el sentido inverso al del montaje.
- Cuando llegue al tope, retire la caja de la mezcladora del cárter de aluminio.



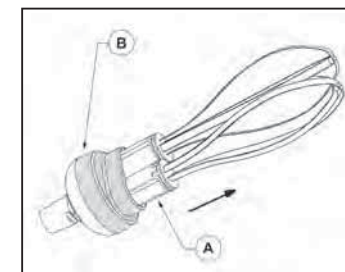
Montaje de las mezcladoras en la caja



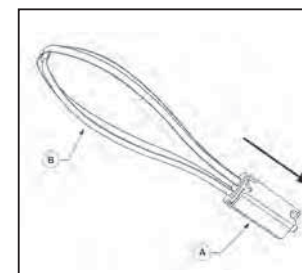
- Sujete la caja con una mano.
- Sujete la mezcladora con la otra mano y a continuación introduzca el eje (A) de la primera mezcladora en el orificio (B) del eje de la caja. Alinee los pernos de arrastre (D) con las ranuras.
- Al introducir la mezcladora en el eje (C) de la caja, haga un movimiento de rotación para encajar los pernos de arrastre en las ranuras (D) del eje (C), de manera que la mezcladora quede fijada en su eje.
- Para asegurarse de que la mezcladora está bien fijada en el eje (C), tire ligeramente de los ramales.
- Haga lo mismo con la segunda mezcladora. Si no consigue encajar la mezcladora, sáquela, haga un giro de 90° y vuelva a empezar la operación.

Desmontaje de las mezcladoras de la caja

- Tire del eyector (A) en el sentido de la flecha sujetando el eyector con una mano y la caja (B) con la otra.



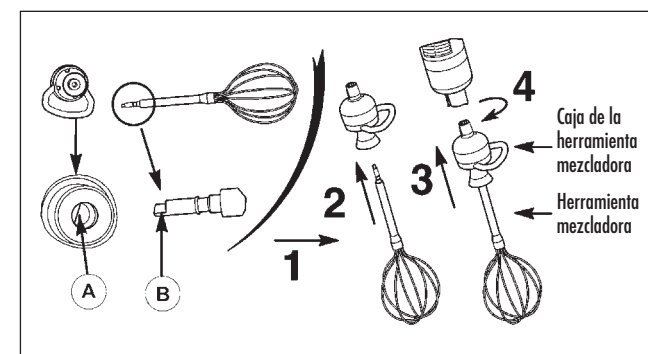
Desmontaje del eyector



- Sujete la mezcladora por los ramales (B) con una mano.
- Con la otra, tire del eyector (A) en el sentido de la flecha (véase dibujo).

• FUNCIÓN HERRAMIENTA MEZCLADORA (MP 450 Turbo FW XL)

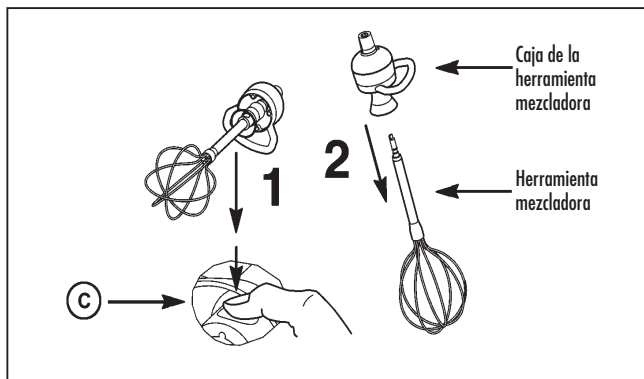
MONTAJE DE LA HERRAMIENTA MEZCLADORA EN SU CAJA:



Alinear la parte plana de la herramienta mezcladora (B) con la parte plana de la caja (A).

Cuando esté montada en la caja, basta introducir la herramienta mezcladora en el bloque motor haciéndola girar en el sentido contrario a las agujas de un reloj.

DESMONTAJE DE LA HERRAMIENTA MEZCLADORA DE SU CAJA:



Para retirar la herramienta de la caja, sólo hay que pulsar el botón © para liberarla instantáneamente. Por último, basta desencajar la caja del bloque motor.

LIMPIEZA



ATENCIÓN

- 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 sumergible 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.



IMPORTANTE

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 después cada utilización

- 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 per día

- 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.

• CAJA DE LA MEZCLADORA

No sumerja nunca la caja de la mezcladora en el agua. Límpiela con un trapo ligeramente húmedo o con una esponja.

No limpie nunca la caja de la mezcladora en el lavavajillas

• MEZCLADORA

Las mezcladoras se pueden limpiar a mano o en el lavavajillas.

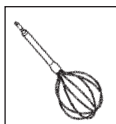
Para que la limpieza sea eficaz, le recomendamos que desmonte el eyector de la mezcladora.

• CAJA DE LA HERRAMIENTA MEZCLADORA



Nunca sumergir la caja de la herramienta mezcladora en agua. Hay que limpiarla con un trapo ligeramente húmedo. Nunca introducir tampoco la caja en un lavavajillas.

• HERRAMIENTA MEZCLADORA



Es posible lavar la herramienta mezcladora manualmente o en un lavavajillas. También es posible limpiarla con un trapo ligeramente húmedo.

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.

• JUNTA DE PIE

A fin de conservar una hermeticidad perfecta entre la campana y el pie, hay que examinar periódicamente el estado de desgaste de esta junta y sustituirla cuando sea necesario.

• MEZCLADORA

El resultado de la preparación depende principalmente del estado de los ramales y de su desgaste. Por ello, conviene cambiarlos periódicamente para obtener un producto final de óptima calidad.

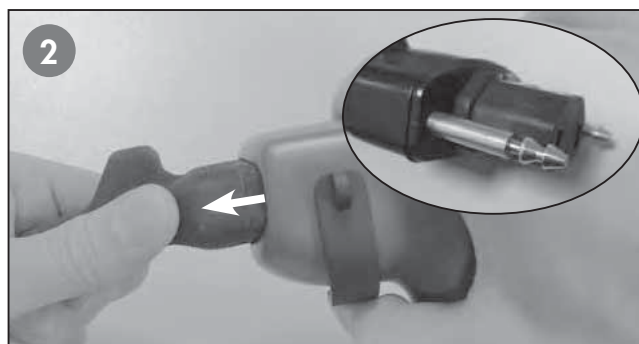
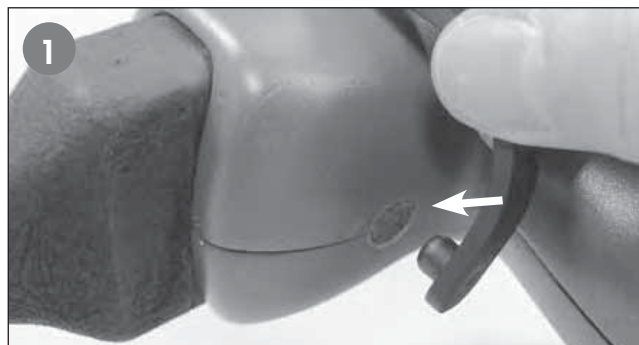
• CORDÓN DE ALIMENTACIÓN:

Para garantizar una seguridad correcta, el cordón de alimentación debe estar siempre en buen estado. El cordón es efectivamente una pieza sometida a numerosos esfuerzos y es necesario cambiarlo en caso de deterioración (corte o quemadura, por ejemplo).

Procedimiento para reemplazar el cable:

- 1) Utilizar la herramienta de desmontaje entregada con el cordón de recambio.
- 2) Presionar la cabeza del empujador (ver la foto) y tirar el cable sin soltar la herramienta de desmontaje:

Montaje del cordón nuevo:
consultar la página 16



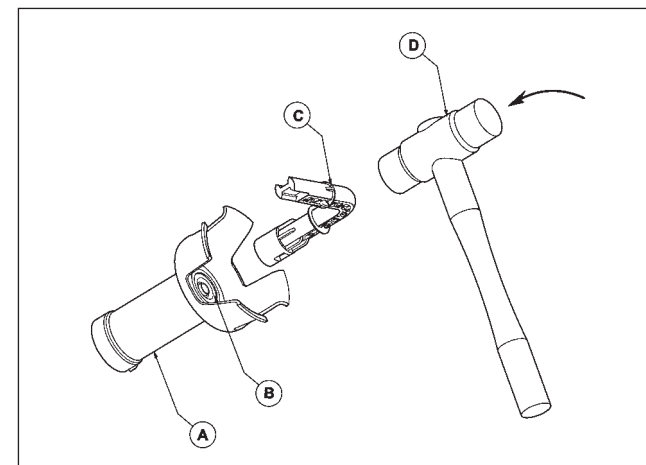
• CARTUCHO

El cartucho debe cambiarse si:

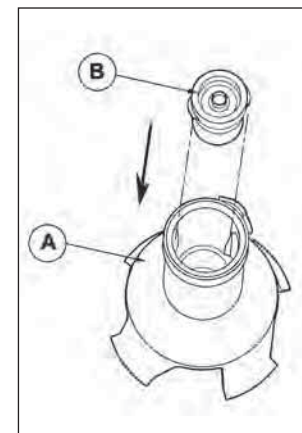
- Un líquido ha penetrado en el pie del aparato
- Hay juego en la cuchilla

1) Desmontaje del cartucho:

Colocar la herramienta para desmontar la cuchilla (C) sobre el cartucho (B). Para sacar el cartucho de su emplazamiento, dar un golpe con la maza (D) sobre la herramienta de desmontaje (C).



2) Montaje del cartucho



Orientar los salientes del cartucho (B) de modo que se alineen con las ranuras de la campana (A). Empujar el cartucho con la mano en el sentido de la flecha y fijarlo en la campana con la herramienta de desmontaje.

PROBLEMAS

• EL APARATO NO ARRANCA

1. ¿Ha seguido las operaciones de puesta en marcha? (Se refiere a "Puesta en Marcha").
2. ¿Se trata de un recalentamiento del aparato? En ese caso, espere unos minutos a que se enfríe el motor.
3. Desenchufe el aparato e intente utilizar otra toma de corriente.
4. Controle la alimentación de la red eléctrica.
5. Póngase en contacto con el servicio postventa.

• EL APARATO SE PARA CUANDO ESTA FUNCIONANDO

(Ver párrafo "puesta en funcionamiento" p 14).

- 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 (BM).
- Desenchufe el triturador.
- 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 triturador, 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.

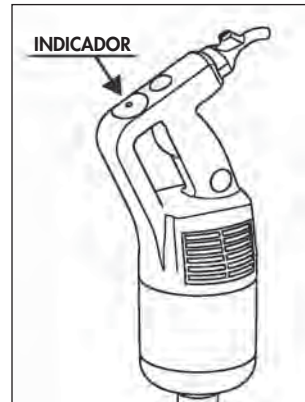
- Suelte el botón de mando y desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.
- Póngase luego en contacto con el servicio de postventa más cercano.
- El aparato puede activar la protección diferencial de la toma.

• SI EL MOTOR O EL SISTEMA DE MANDO ESTÁN HÚMEDOS O DAÑADOS.

No tratar de utilizar el aparato si no ha sido reparado por técnicos cualificados.

• EL INDICADOR LUMINOSO DEL MP 600 Turbo y MP 800 Turbo TITILA.

En caso de sobrecarga del aparato o de una utilización del triturador en una preparación demasiado espesa, el indicador de sobreintensidad titilará durante cinco segundos para advertir que el motor se apagará.



Ello significa que la preparación es demasiado espesa o que no es adecuada para el triturador sumergible.

En ese caso, podrá volver a poner en marcha el triturador; no obstante, el aparato se detendrá nuevamente si la consistencia de la preparación no ha sido modificada.



ATENCIÓN

- **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
264 South Perkins St.,
Ridgeland, MS 39157

Para el servicio de postventa en el Canada, contacta la fabrica de Robot Coupe en USA.

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Déballage
- Installation
- Branchement
- Caractéristiques électriques
- Dimensions
- Sécurité

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN MIXER PLONGEANT

MISE EN FONCTIONNEMENT

- Mise en marche
- Mise en marche en continu
- Mise en marche en variation de vitesse
- Fonction purée
- Cordon d'alimentation

POSITION DE TRAVAIL

- Fonction couteau
- Fonction fouet

MONTAGE / DÉMONTAGE

- Fonction couteau
- Fonction fouet
- Fonction outil mélangeur

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Tube et cloche
- Couteau
- Aluminium
- Plastique
- Boîte fouet
- Fouet
- Boîte outil mélangeur
- Outil mélangeur

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Joint du pied
- Fouet
- Cordon d'alimentation
- Cartouche

DIFFICULTÉS DE FONCTIONNEMENT

DÉPANNAGE

DONNÉES TECHNIQUES (Page 33)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc.

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

La GARANTIE EST LIMITÉE 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 RÉPARATIONS NE SOIENT ENTAMÉES ;

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-COUCPE U.S.A., Inc., ROBOT-COUCPE 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-COUCPE U.S.A., 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-COUCPE U.S.A., Inc.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures ou incendies...) 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. La notice doit être conservée dans un endroit facile d'accès pour tous les utilisateurs et doit être lu entièrement par toute personne utilisant cette machine.

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 (fourni avec l'appareil).

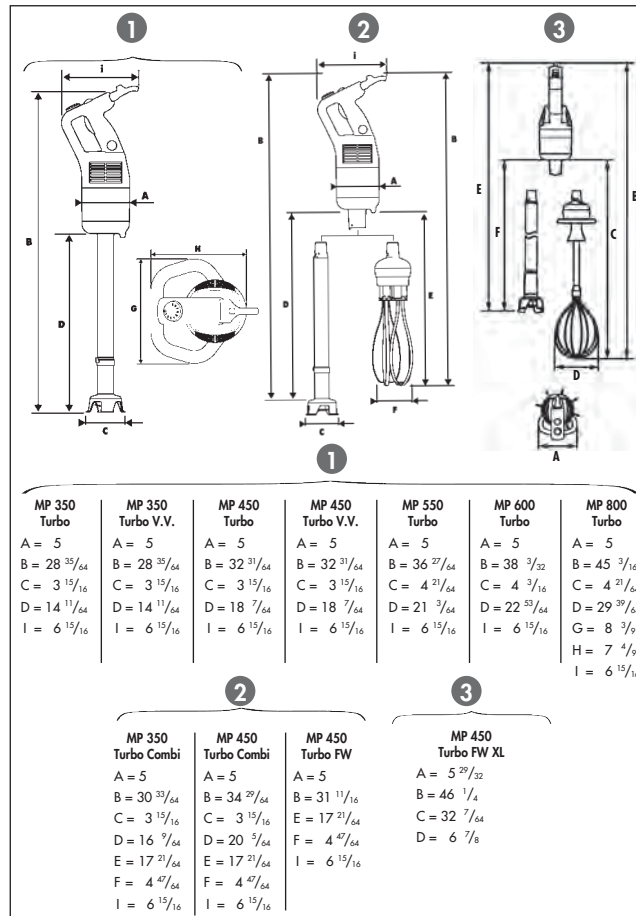
BRANCHEMENT

- Branchez le mixer sur un réseau 110-120V 60 Hz
- Branchez le mixer sur une prise protégée contre les défauts de terre.
- Ne pas connecter le mixer avec une rallonge.
- Les prises à protection différentielle protège l'appareil contre des dégâts importants et protège l'opérateur contre des blessures sévères ou la mort.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

- MP 350 Turbo - 120V/60Hz / 5,5 Amp. "Series C"
- MP 450 Turbo - 120V/60Hz / 6 Amp. "Series C"
- MP 550 Turbo - 120V/60Hz / 7 Amp. "Series C"
- MP 600 Turbo - 120V/60Hz / 7,7 Amp. "Series C"
- MP 800 Turbo - 120V/60Hz / 8,3 Amp. "Series C"
- MP 350 Turbo V.V. "Series C" • MP 350 Turbo Combi "Series C" - 120V/60Hz / 5,5 Amp.
- MP 450 Turbo V.V. "Series C" • MP 450 Turbo Combi "Series C". • MP 450 Turbo FW "Series C" • MP 450 Turbo FW XL "Series C" - 120V/60Hz / 6 Amp.

DIMENSIONS (en Inches)



Capacités du Mixer

Grâce à un moteur puissant, le MP 350 Turbo peut travailler jusqu'à 50 quarts, le MP 450 Turbo jusqu'à 100 quarts, le MP 550 Turbo jusqu'à 200 quarts, le MP 600 Turbo jusqu'à 300 quarts et le MP 800 Turbo jusqu'à 400 quarts. La qualité du produit fini est incomparable.

Capacités du Fouet

- Avec le fouet, les 3 modèles peuvent travailler de 2 à 50 blancs d'œufs et 30 kg de purée ou 60 litres de purée mousseline (en flocon).
- Chaque mixer plongeant est fourni avec un support mural pour un rangement facile.

SÉCURITÉ

• Sécurité de commande :

Cette sécurité empêche tout démarrage intempestif de l'appareil. En effet, il faut nécessairement appuyer sur deux boutons de commande 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 26).

• Sécurité thermique de fonctionnement.

Dans le cas où l'appareil force sur un temps de fonctionnement prolongé l'appareil se met automatiquement en sécurité thermique. Dans ce cas attendre le refroidissement complet de l'appareil (environ 30 minutes) et procéder aux opération de MISE EN FONCTIONNEMENT (page 26).

• 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 26).

• Sécurité de surintensité.

Dans le cas de surcharge de l'appareil (cuillère ou ustensile dans la marmite) ou d'une utilisation du mixer dans une préparation trop épaisse le moteur s'arrête. Cet arrêt indique que la préparation en cours est trop épaisse ou qu'elle n'est pas adaptée pour être réalisée avec un mixer plongeant. Pour remettre l'appareil en fonctionnement, procéder aux opération de MISE EN FONCTIONNEMENT (page 26)

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN MIXER PLONGEANT

Robot-Coupe a développé une gamme de mixers plongeants dont vous trouverez ci-dessous les caractéristiques.

Modèles	Variation de Vitesse	Accessoire Mixer	Accessoire Fouet	Accessoire Fouet Mélangeur
MP 350 Turbo		•		
MP 350 Turbo V.V.	•	•		
MP 450 Turbo		•		
MP 450 Turbo V.V.	•	•		
MP 550 Turbo		•		
MP 600 Turbo		•		
MP 800 Turbo		•		
MP 350 Turbo Combi	•	•	•	
MP 450 Turbo Combi	•	•	•	
MP 450 Turbo FW	•		•	
MP 450 Turbo FW XL	•			•

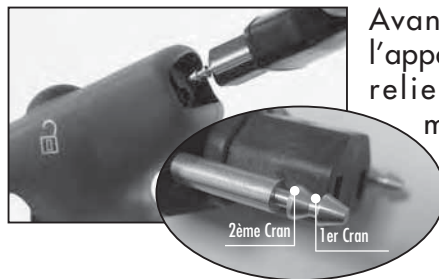
Ces modèles vous rendront d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de leur utilisation. La fonction **mixer (couteau)** vous permettra de réaliser facilement soupes, potages, veloutés, purées de légumes ou bouillies. La fonction **fouet** est idéale pour la réalisation de pâtes à crêpes, mayonnaise, oeufs en neige, mousses au chocolat, crèmes au beurre, chantilly, fromages battus.... 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.

MISE EN FONCTIONNEMENT

• MISE EN MARCHÉ

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

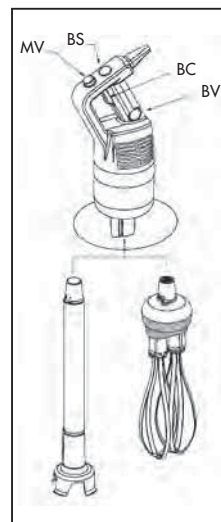


Avant de brancher l'appareil au secteur, relier impérativement le cordon à la poignée de l'appareil (voir photo ci-contre).

S'assurer que la prise du cordon est bien enfoncée (il faut passer obligatoirement les 2 crans de la prise), si ce n'est pas le cas il sera impossible de faire fonctionner les boutons de commande.

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. S'assurer que le bouton de commande (BC) n'est pas enclenché.
2. Connecter l'appareil au secteur.
3. Plonger le tube dans la préparation **avec la cloche complètement immergée et le disque de protection aux éclaboussures en place**.
4. Appuyer sur le bouton de sécurité (BS).
5. Appuyer sur le bouton de commande (BC). Le mixer se met alors à fonctionner.
6. Relâcher le bouton de sécurité (BS).
7. Pour arrêter l'appareil, relâcher le bouton de commande (BC).



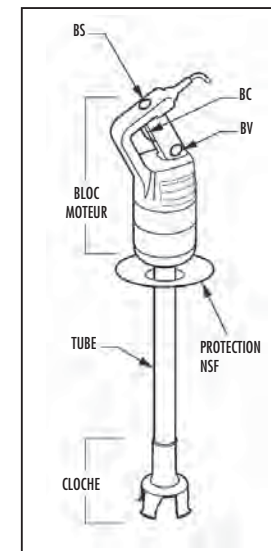
• MISE EN MARCHÉ EN CONTINU

8. Procéder de la même façon pour les points 1 à 6. Puis, tout en maintenant le bouton de commande (BC) actionné, appuyer sur le bouton de verrouillage (BV).

9. Relâcher le bouton de commande (BC).

10. Relâcher le bouton de verrouillage (BV). Le mixer fonctionne alors seul.

11. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur le bouton de commande (BC) et le relâcher.



• MISE EN MARCHÉ EN VARIATION DE VITESSE

Procéder de la même façon pour les points 1 à 6.

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

Il est préférable de commencer de travailler à basse vitesse avec la fonction fouet.

Principe d'autorégulation de la vitesse : Une fois la vitesse sélectionnée, laissez travailler l'appareil en toute autonomie. La vitesse reste constante quelle que soit l'évolution de la consistance de la préparation.

• FONCTION PURÉE

(MP 350 Turbo Combi, MP 450 Turbo Combi, MP 450 Turbo FW).



En fonction fouet, une vitesse auto-régulée a été spécialement étudiée pour la réalisation de la purée.

Cette vitesse spéciale purée est représentée sur le bouton de vitesse variable par un cercle blanc. Pour atteindre cette vitesse, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (rotation saccadée).

• CORDON D'ALIMENTATION

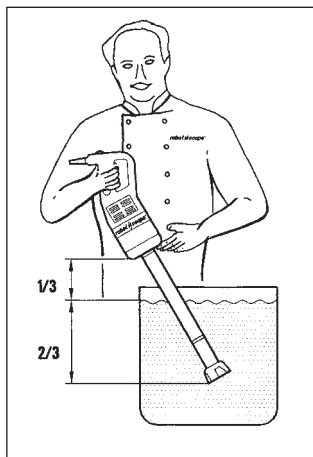
Après le nettoyage de la machine, afin de prolonger la durée de vie du cordon, enrouler le câble d'alimentation autour des ergots prévus à cet effet sans le tendre exagérément.



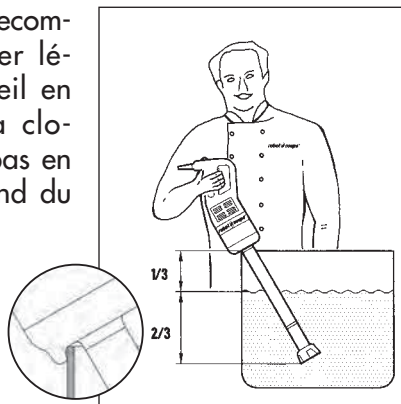
POSITION DE TRAVAIL

• FONCTION COUTEAU

1) Pour une meilleure ergonomie de travail, il est conseillé de tenir l'appareil à la fois par la poignée et par la base du bloc moteur.

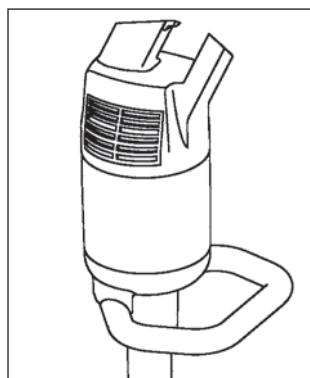


2) De plus, il est recommandé de pencher légèrement l'appareil en s'assurant que la cloche ne se trouve pas en contact avec le fond du récipient.

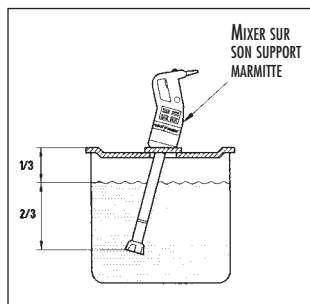


MP 800 Turbo.

Une poignée permettant un bonne prise en main de l'appareil et un déplacement facilité.



3) L'appareil peut également être en appui sur le bord de la marmite en s'assurant qu'il est maintenu en position inclinée et que la cloche n'est pas en contact avec le fond du récipient.



Dans le cas où le mixer est utilisé avec son support marmite, vérifier que le mixer se trouve au centre du récipient, qu'il est légèrement incliné et que **la cloche ne touche pas le fond de la marmite.**

4) Le disque de protection aux éclaboussures devrait toujours être mis en place.

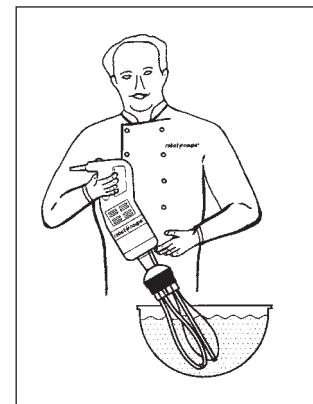
5) Pour une efficacité optimale, le mixer doit être immergé au $\frac{2}{3}$ de la longueur du pied.

6) 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.

• FONCTION FOUET

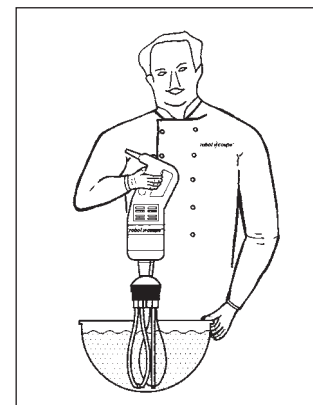
Pour une meilleure ergonomie de travail, il est conseillé de tenir l'appareil à la fois par la poignée et par la base du bloc moteur.

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.



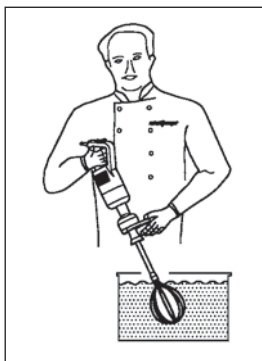
Durant le travail de la préparation, il est recommandé de déplacer les fouets dans le récipient afin d'assurer une parfaite homogénéité de la préparation travaillée.

Il est vivement recommandé d'éviter de toucher les parois du récipient avec les fouets.



Pour une efficacité optimale, le fouet doit être immergé au minimum de $\frac{1}{5}$ de la longueur du fouet. Il est également conseillé de commencer en vitesse lente.

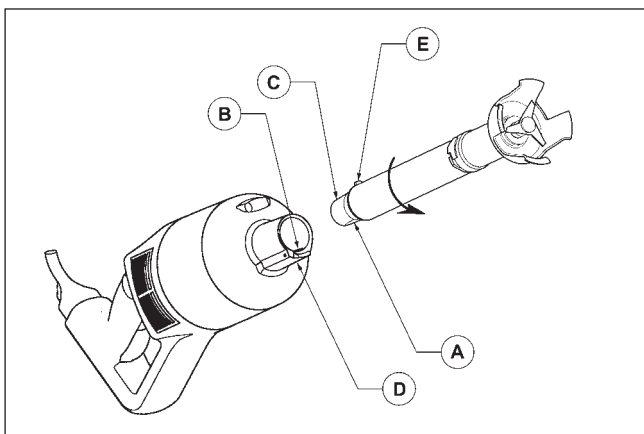
Une poignée sur l'outil mélangeur permet une bonne prise en main de l'appareil.



MONTAGE/DÉMONTAGE

• FONCTION COUPEAU

Montage du tube sur le bloc moteur
(Sauf pour le MP 350 Turbo, MP 450 Turbo, MP 550 Turbo, MP 600 Turbo).

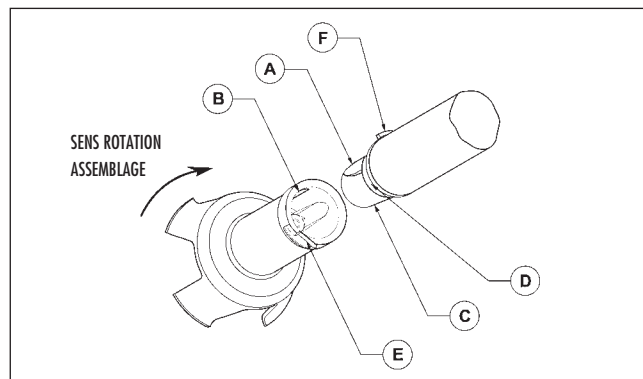


- S'assurer que l'appareil n'est pas branché
- Aligner le plat (A) de la partie conique (C) du tube avec le doigt (B) intérieur du carter aluminium.
- Insérer complètement la partie conique (C) du tube dans le carter aluminium.
- Tourner le tube dans le sens de la flèche (voir dessin) jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

Démontage du tube du bloc moteur

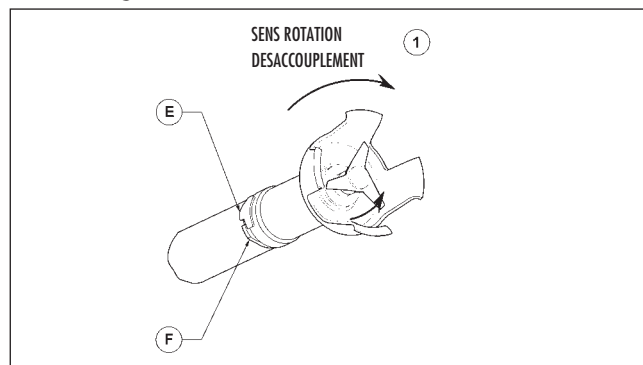
- S'assurer que l'appareil n'est pas branché
- Tourner le tube dans le sens inverse à celui du montage.
- Arrivé en butée, retirer le tube du carter aluminium.

Montage de la cloche sur le tube



- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
- Aligner le plat (A) de la partie conique du tube avec le doigt (B) intérieur de la cloche.
- Insérer la partie conique (C) du tube dans la cloche. Lorsque la bague vient en contact avec le joint du tube (D), tourner la cloche dans le sens de la flèche (voir dessin) de façon à assembler l'ergot de la cloche (E) dans l'ergot du tube (F) jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

Démontage de la cloche du tube



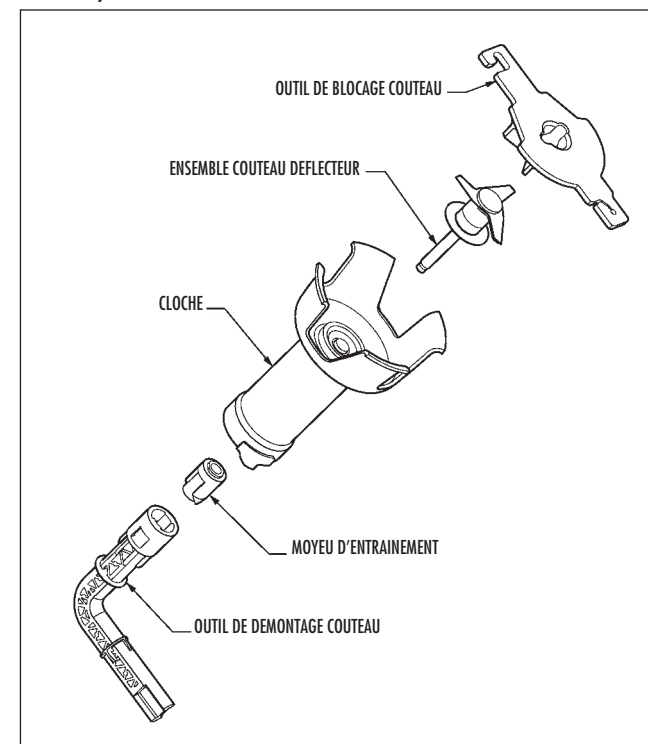
- S'assurer que l'appareil n'est pas branché

- Tourner la cloche dans le sens de la flèche (1) (voir dessin) pour désassembler l'ergot de la cloche (E) de l'ergot du tube (F). Arrivé en butée, retirer la cloche du tube.

Démontage du couteau

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché

- Tourner la cloche dans le sens de la flèche (1) (voir dessin) pour désassembler l'ergot de la cloche (E) de l'ergot du pied (F). Arrivé en butée, retirer la cloche du pied.
- 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.
- Dès que le moyeu ou la cage d'entraînement est dévissée, le couteau se libère et peut donc être nettoyé.



• FONCTION FOUET

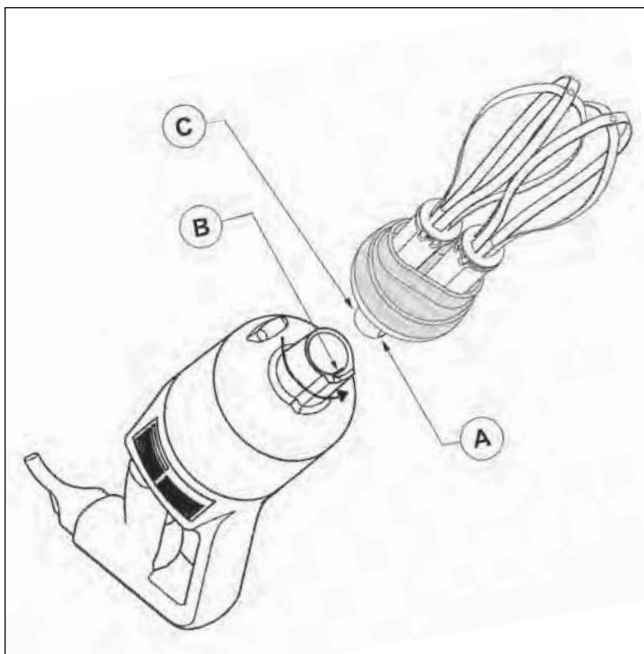
(MP 350 Turbo Combi, MP 450 Turbo Combi,
MP 450 Turbo FW)

Montage de la boîte sur le bloc moteur

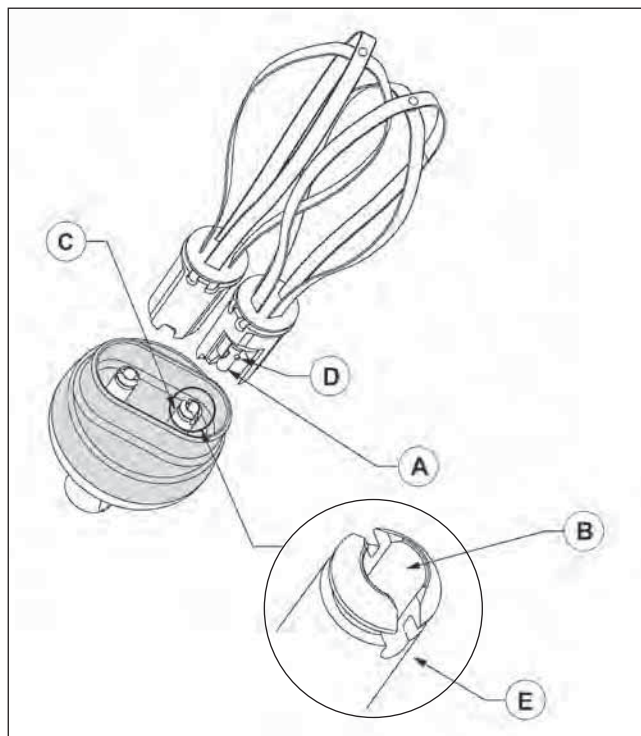
- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
- Aligner le plat (A) de la partie conique (C) de la boîte fouet avec le doigt (B) intérieur du carter aluminium.
- Insérer complètement la partie conique (C) de la boîte fouet dans le carter aluminium.
- Tourner la boîte fouet dans le sens de la flèche (voir dessin) jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

Démontage de la boîte

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
- Tourner la boîte fouet dans le sens inverse à celui du montage.
- Arrivé en butée, retirer la boîte fouet du carter aluminium.



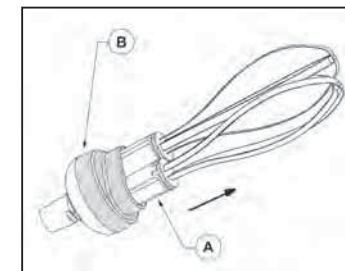
Montage des fouets sur la boîte



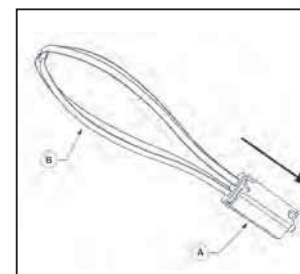
- Tenir la boîte d'une main.
- De l'autre main tenir le fouet puis insérer l'axe (A) du premier fouet dans l'alésage (B) de l'axe de la boîte fouet. Prendre soin d'aligner les doigts d'entraînement (D) avec les encoches (E) de l'axe (C), de façon à obtenir le clipsage du fouet sur son axe.
- En enfonçant le fouet dans l'axe (C), lui appliquer un mouvement de rotation pour engager les doigts d'entraînement dans les encoches (E) de l'axe (C), de façon à obtenir le clipsage du fouet sur son axe.
- Pour contrôler le bon clipsage du fouet sur l'axe (C), tirer dessus légèrement par l'intermédiaire des brins.
- Procéder de la même façon pour le 2^{ème} fouet. Si le fouet ne veut pas s'enfoncer, retirer le fouet, le tourner de 90° et recommencer l'opération.

Démontage des fouets de la boîte

Tirer l'éjecteur (A) dans le sens de la flèche en tenant l'éjecteur d'une main et la boîte (B) de l'autre.



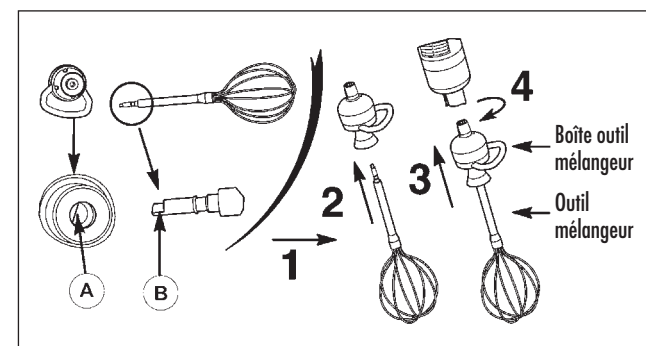
Démontage de l'éjecteur



- Tenir le fouet par les brins (B) d'une main.
- De l'autre main tirer sur l'éjecteur (A) dans le sens de la flèche (voir dessin).

• FONCTION OUTIL MÉLANGEUR (MP 450 Turbo FW XL)

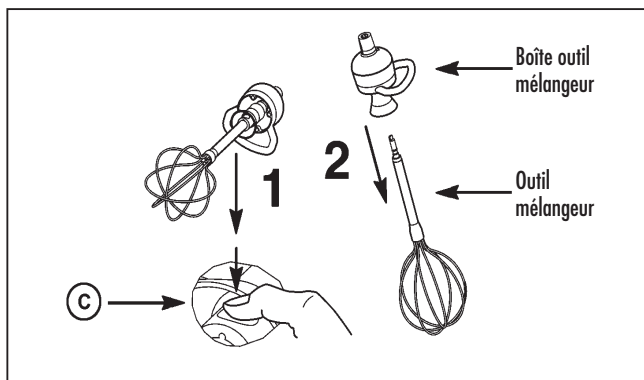
MONTAGE DE L'OUTIL MÉLANGEUR SUR LA BOÎTE OUTIL MÉLANGEUR :



Aligner le plat de l'outil mélangeur (B) avec le plat de la boîte mélangeur (A).

Une fois l'outil mélangeur monté sur la boîte, il suffit d'insérer l'outil mélangeur sur le bloc moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

DÉMONTAGE DE L'OUTIL MÉLANGEUR DE LA BOÎTE OUTIL MÉLANGEUR :



Afin de dégager l'outil mélangeur de la boîte, il suffit d'appuyer sur le bouton ©, l'outil mélangeur se détache instantanément. Pour finir, il vous suffit de déboîter la boîte du bloc moteur.

NETTOYAGE



ATTENTION

- **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 après chaque utilisation

- 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 journalière

- Déconnecter impérativement l'appareil du secteur.
- Rincer le tube muni de sa cloche sous un robinet d'eau.
- Démontez 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.

• COUTEAU

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 ammoniaque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

• BOÎTE FOUET

Ne jamais immerger la boîte fouet dans l'eau. La nettoyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide ou une éponge.

Ne jamais nettoyer la boîte fouet dans un lave vaisselle.

• FOUET

Il est possible de nettoyer les fouets manuellement ou dans le lave vaisselle.

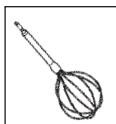
Il est recommandé pour un nettoyage efficace de démonter l'éjecteur fouet.

• BOÎTE OUTIL MÉLANGEUR



Ne jamais immerger la boîte outil mélangeur dans l'eau. La nettoyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Ne jamais nettoyer la boîte outil mélangeur dans un lave vaisselle.

• OUTIL MÉLANGEUR



Il est possible de nettoyer l'outil mélangeur manuellement ou dans un lave vaisselle. Il est également possible de le nettoyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

ENTRETIEN

• COUTEAU

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.

• JOINT DE PIED

Afin de conserver une parfaite étanchéité entre la cloche et le pied, il est nécessaire de vérifier régulièrement l'état d'usure du joint et le remplacer si besoin.

• FOUET

Le résultat de votre préparation dépend essentiellement de l'état de vos brins et de leur usure. Il convient donc de les changer épisodiquement afin d'obtenir une qualité de produit fini optimale.

• CORDON D'ALIMENTATION :

Pour garantir une bonne sécurité, le cordon d'alimentation doit toujours être dans un bon état. Le cordon est en effet une pièce soumise à de nombreuses contraintes ; il est nécessaire de la remplacer en cas de détérioration (coupure, brûlure...).

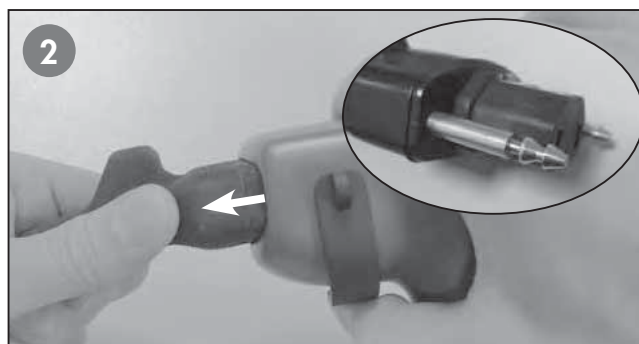
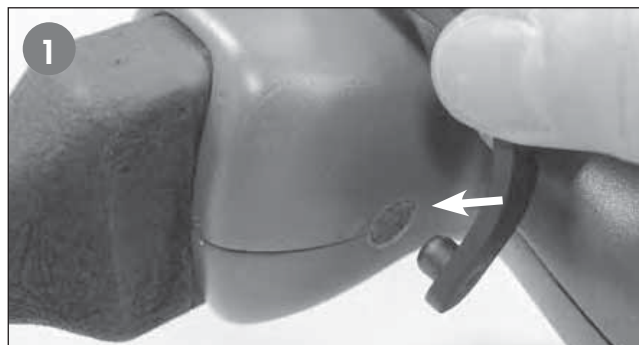
Procédure de remplacement du câble :

1) Utiliser l'outil de démontage fourni avec le cordon neuf SAV.

2) Faire pression sur le poussoir (voir photo) et tirer sur le câble sans relâcher l'outil de démontage.

Remontage du nouveau cordon :

Se reporter à la page 26



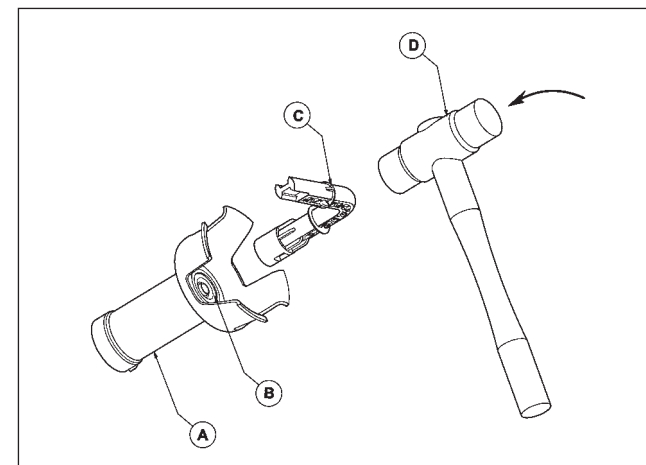
• CARTOUCHE

Vous devez changer la cartouche si :

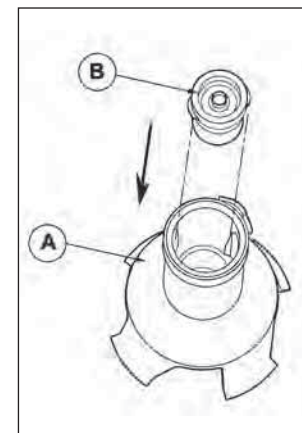
- Pénétration de liquide dans le pied
- Jeu dans le couteau

1) Démontage de la cartouche :

Positionnez l'outil démonte couteau (C) sur la cartouche (B). Pour sortir la cartouche de son logement, donner un coup de maillet (D) sur l'outil de démontage (C).



2) Montage de la cartouche



Orienter les oreilles de la cartouche (B) pour qu'elles soient alignées avec les rainures dans la cloche (A). Pousser la cartouche avec la main dans le sens de la flèche, puis la clipser dans la cloche à l'aide de l'outil démonte couteau.

DIFFICULTÉS DE FONCTIONNEMENT

• L'APPAREIL NE SE MET PAS EN MARCHÉ

1. Avez vous suivi les opérations de mise en fonctionnement ? (Voir le paragraphe de "Mise en marche").
2. S'agit-il d'un échauffement de l'appareil ? Dans ce cas, attendre quelques minutes pour le refroidissement du moteur, puis recommencer.
3. Débranchez l'appareil et essayer une autre prise de courant.
4. Contrôler l'alimentation du secteur.
5. Contacter 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).
- Débrancher le Mixer Plongeant.
- Contrôler la libre rotation du couteau dans la cloche (blocage par ustensile).
- Contrôler la rotation de l'arbre d'entraînement. Pour ce faire, démonter la cloche du pied et contrôler manuellement la rotation de la sortie d'arbre.

Pour vérifier cela, débrancher le Mixer Plongeant, enlever la cloche et tester la rotation.

Vérifier l'état de la prise et du cordon d'alimentation.

• SI LE MIXER PLONGEANT COMMENCE À FUMER OU À CHAUFFER.

- Libérer le bouton de commande et débranchez l'appareil du secteur.
- Contactez votre service après-vente le plus proche.
- L'appareil peut déclencher la protection différentielle de la prise.

• SI LE MOTEUR OU LE SYSTÈME DE COMMANDE SONT HUMIDES OU ENDOMMAGÉS.

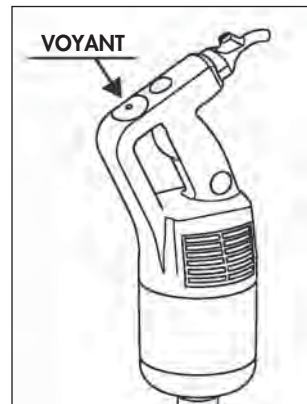
Ne pas essayer d'utiliser «le mixer» si il n'a pas été réparé par des personnes qualifiées.

• LE VOYANT LUMINEUX SE MET À CLIGNOTER (MP 600 Turbo et MP 800 Turbo).

En cas de surcharge de l'appareil ou d'une utilisation du mixer dans une préparation trop épaisse, le voyant de surintensité clignote pendant 5 secondes, pour avertir de l'arrêt du moteur.

Cet arrêt indique que la préparation en cours est trop épaisse ou qu'elle n'est pas adaptée pour être réalisé avec un mixer plongeant.

Dans ce cas, il vous sera toujours possible de remettre en fonctionnement votre mixer. Toutefois, votre appareil s'arrêtera si la consistance de la préparation n'est pas modifiée.



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, vérifier 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
264 South Perkins St.,
Ridgeland, MS 39157

Pour le service après-vente sur le Canada, contacter l'usine Robot-Coupe aux USA.

robot  ***coupe***®

TECHNICAL DATA

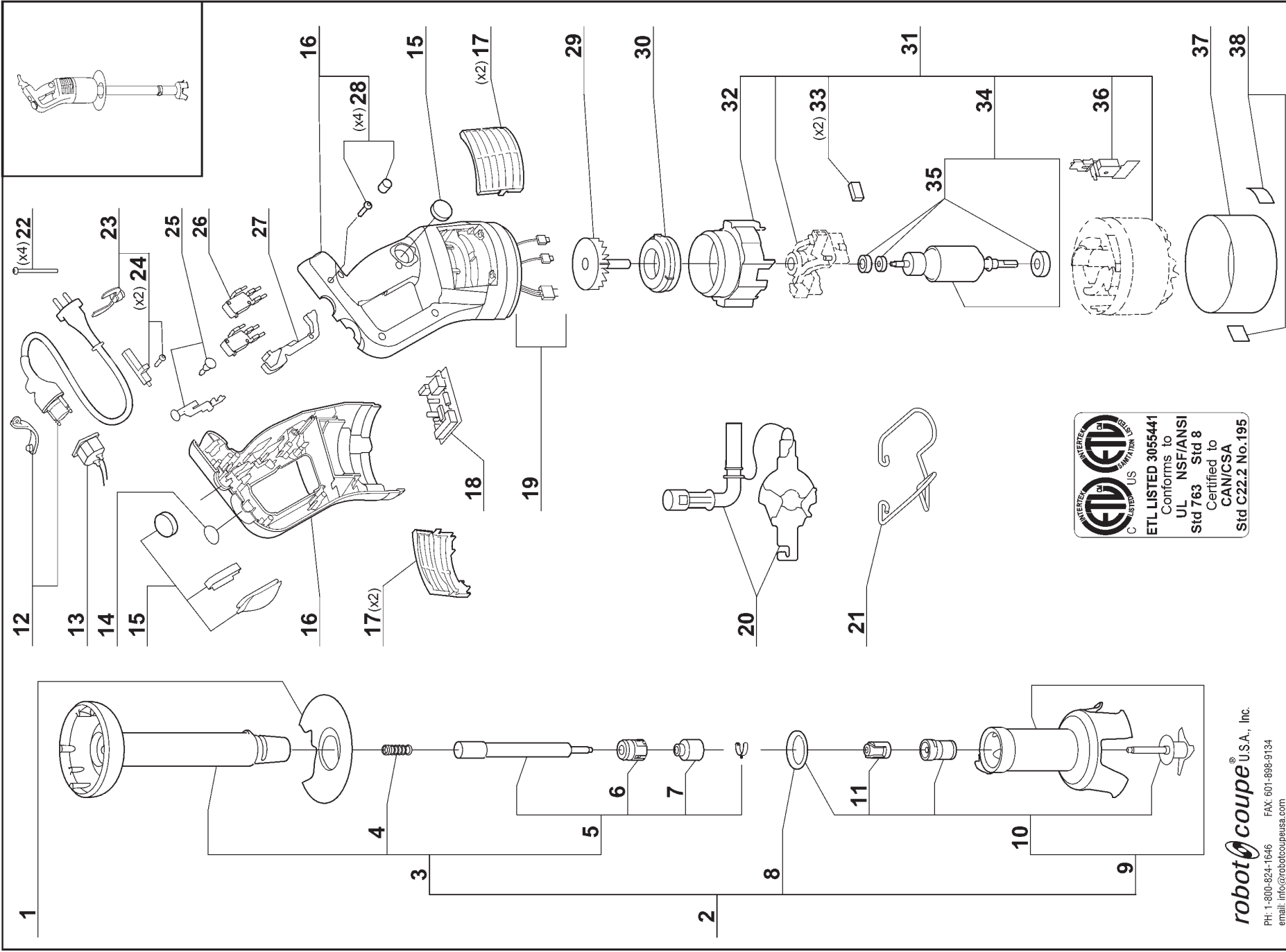
DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES

robotcoupe® U.S.A., Inc.

MP 350 Turbo Series C
Serial number : - 643 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 5,5 Amps



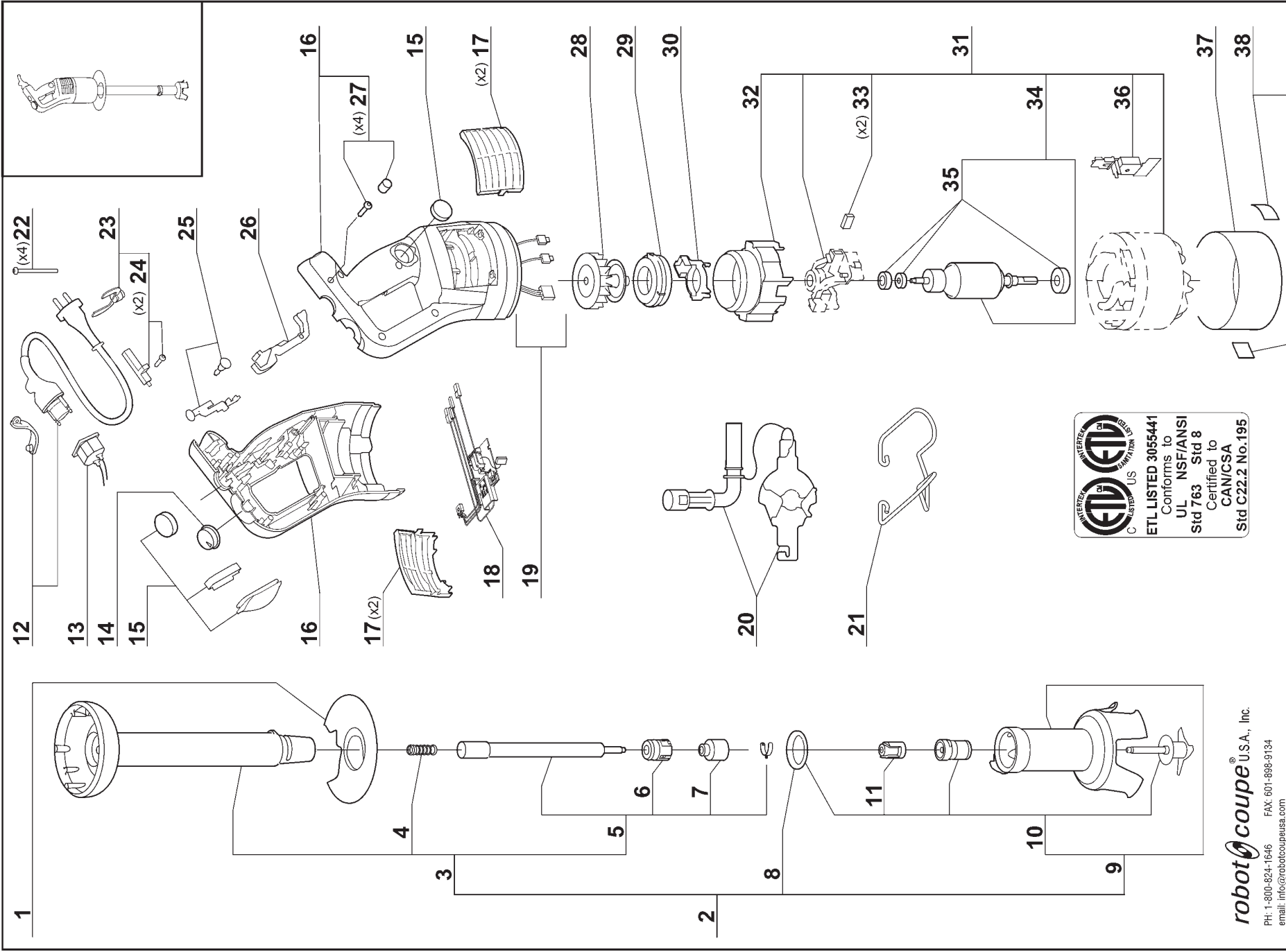
robotcoupe® U.S.A., Inc.
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 634	MP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF MP
2	39 331	MP350A COMPLETE FOOT	PIED COMPLET MP350 A
3	39 332	MP350 A FOOT	PIED MP350 A EQUIPE
4	89 619	MP FOOT SPRING	RESSORT PIED MP
5	39 333	MP350 A DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP350 A
6	39 334	MPA FOOT BEARING RACE	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)
7	89 624	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
8	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
9	39 335	MP450 A BELL COVER	CLOCHE INOX MP450A EQU
10	39 337	MP450 A BLADE	COUTEAU MP450 A
11	89 625	MP ADRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A
12	89 143	MP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MP 120V+VIS+CACHE VIS
13	89 149	CONNECTOR	CONNECTEUR
14	89 360	CAP HANDLE KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT BOUCHON POIGNEE +VIS+CACHE VIS
15	89 533	MP CMP WATERPROOFNESS KIT	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS
16	89 145	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE
17	89 508	MP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES MP (x2)
18	89 464	MP T 120V USA CIRC BOARD+SCREW+CAP SCREW	PLATINE MP T 120V USA+VIS+CACHE VIS
19	89 459	MP T 120V ELECT WIRING+SCREW+CAP SCREW	FILS ELEC MP T 120V+VIS+CACHE VIS
20	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP
21	89 629	MP WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MP
22	89 621	MP SCREW M4x105 (x4)	VIS M4x105 MP (x4)
23	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
24	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
25	89 530	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS
26	89 365	MICROSWITCH+SCREW+CAP SCREW	MICRO INTERRUPTEUR +VIS+CACHE VIS
27	89 364	COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER DE COMMANDE+VIS+CACHE VIS
28	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
29	89 573	MP600 VENTILATOR	VENTIL MP600 Ø69
30	89 577	MP600 AIR DUCT	COURONNE CANAL MP600
31	89 564	MP T B 120V USA MOTOR	MOTEUR MP T B 120V USA
32	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR MP
33	89 537	MPA 120V BRUSHES KIT (x2)	KIT CHARBONS MPA 120V (x2)
34	89 519	MP450 120V INDUCED CIRC	INDUIT MOT MP450 120V
35	89 507	MP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
36	89 615	MP RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES MP
37	89 596	MP 350 T HIGH FERRULE	VIROLE HTE MP350 Turbo
38	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS

robotcoupe® U.S.A., Inc.

MP 350 Turbo V.V. Series C
Serial number : - 650 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 5,5 Amps



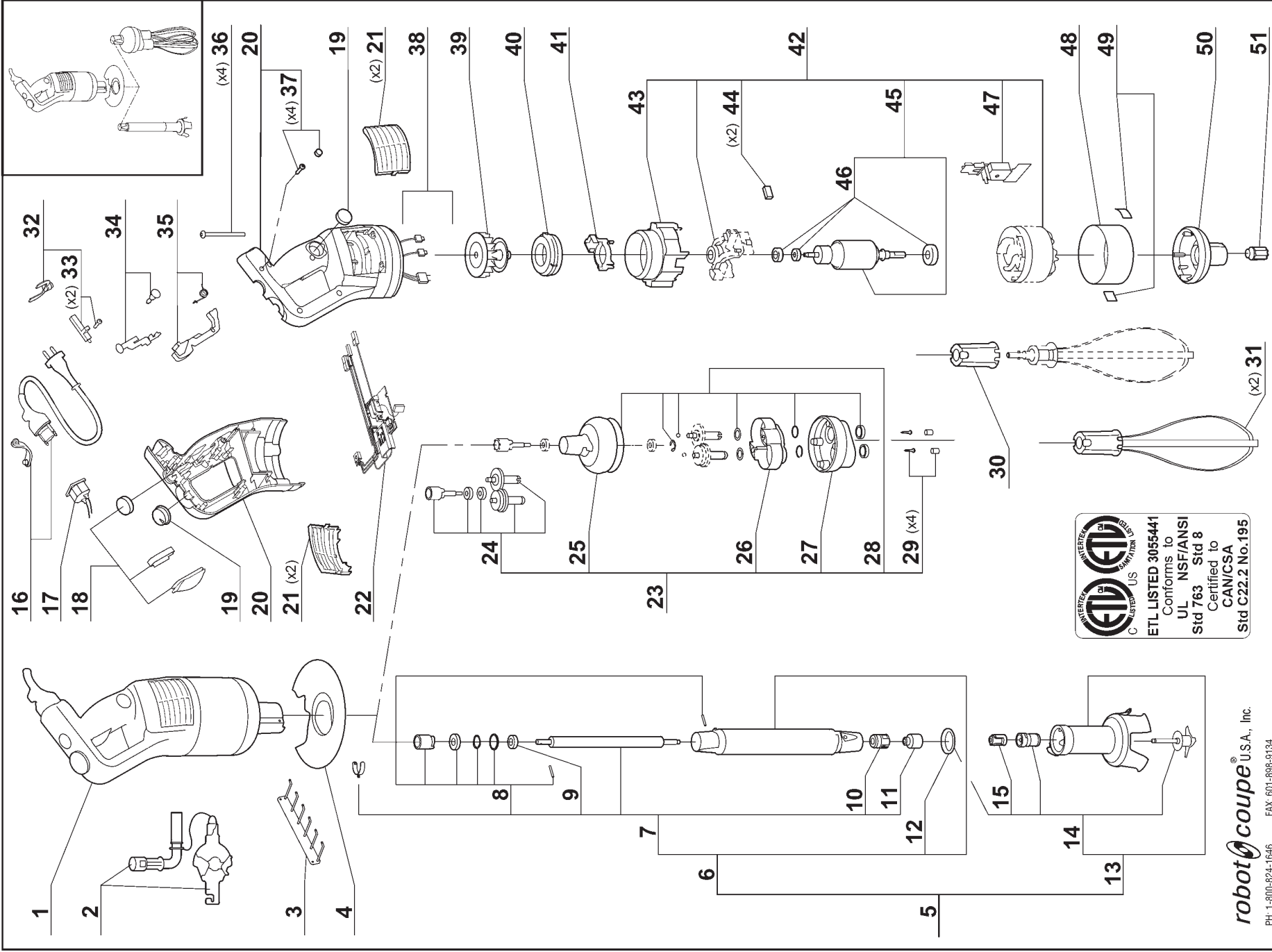
robotcoupe® U.S.A., Inc.
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 634	MP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF MP
2	39 331	MP350A COMPLETE FOOT	PIED COMPLET MP350 A
3	39 332	MP350 A FOOT	PIED MP350 A EQUIPE
4	89 619	MP FOOT SPRING	RESSORT PIED MP
5	39 333	MP350 A DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP350 A
6	39 334	MPA FOOT BEARING RACE	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)
7	89 624	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
8	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
9	39 335	MP450 A BELL COVER	CLOCHE INOX MP450A EQU
10	39 337	MP450 A BLADE	COUTEAU MP450 A
11	89 625	MP ADRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A
12	89 143	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
13	89 153	CONNECTOR	CONNECTEUR
14	89 536	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS
15	89 533	MP CMP WATERPROOFNESS KIT	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS
16	89 145	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE
17	89 508	MP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES MP (x2)
18	89 462	MPC T 120V USA CIRC BOA+SCREW+CAP SCREW	PLATINE MPC T 120V USA+VIS+CACHE VIS
19	89 461	MPC T 120V ELECT WIRING+SCREW+CAP SCREW	FILS ELEC MPC T 120V+VIS+CACHE VIS
20	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP
21	89 629	MP WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MP
22	89 621	MP SCREW M4x105 (x4)	VIS M4x105 MP (x4)
23	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
24	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
25	89 530	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS
26	89 531	MPC/CMP COMMAND ARM KIT	KIT LEVIER CDE MPC/CMP
27	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
28	89 543	MPC T MAGNET VENTIL	VENTIL AIMANT MPC TURBO
29	89 577	MP600 AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION MP600
30	89 613	MP SELF REST	SUPPORT SELF MP
31	89 564	MP T B 120V USA MOTOR	MOTEUR MP T B 120V USA
32	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR MP
33	89 537	MPA 120V BRUSHES KIT (x2)	KIT CHARBONS MPA 120V (x2)
34	89 519	MP450 120V INDUCED CIRC	INDUIT MOT MP450 120V
35	89 507	MP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
36	89 615	MP RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES MP
37	89 602	MP350VV T HIGH FERRULE	VIROLE HTE MP350VV Turbo
38	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS

robotcoupe® U.S.A., Inc.

MP 350 Turbo Combi Series C
Serial number : - 648 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 5,5 Amps





ETL LISTED 3055441
 Conforms to
UL NSF/ANSI
Std 763 Std 8
 Certified to
CAN/CSA
Std C22.2 No.195

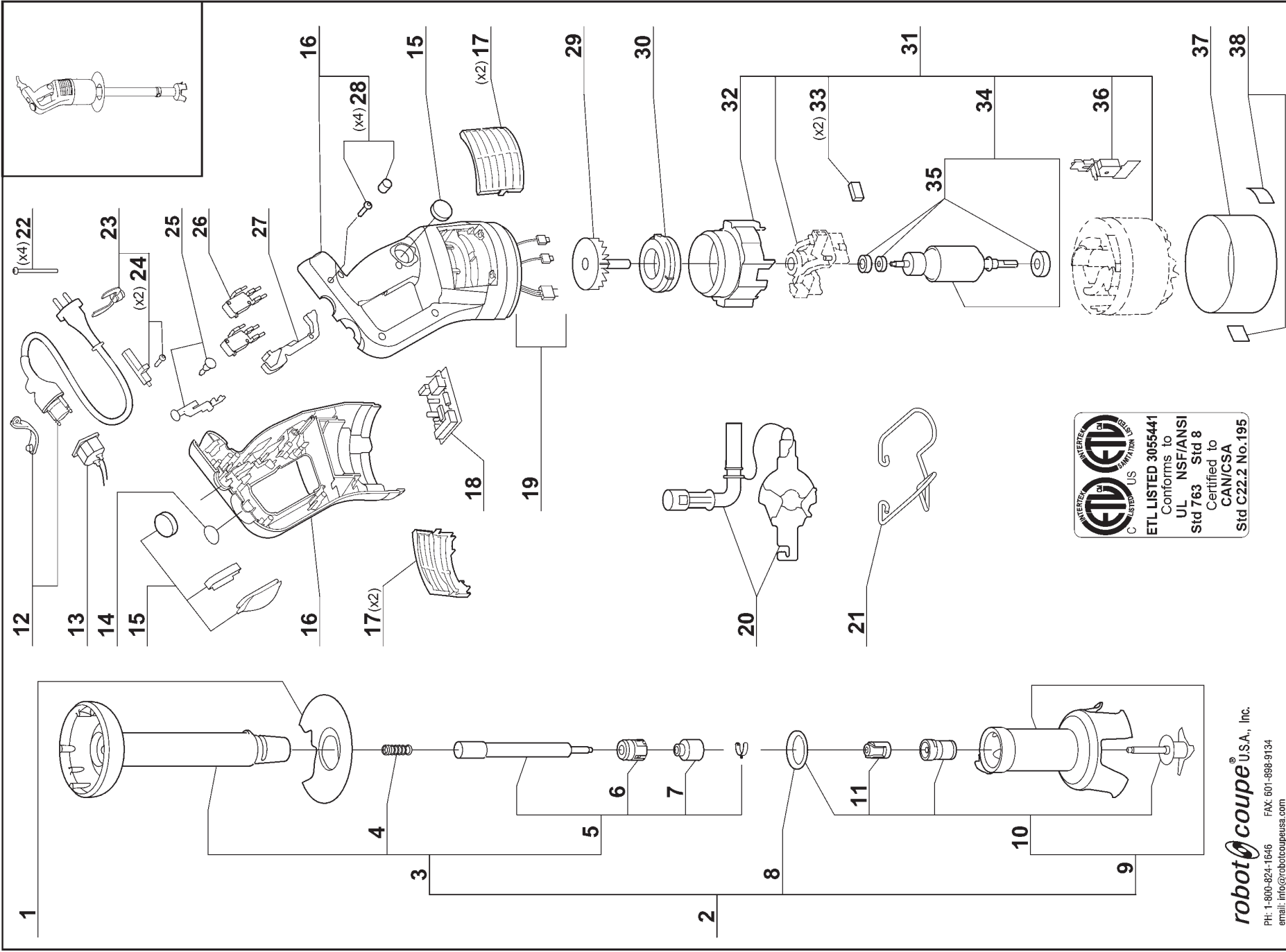
robotcoupe® U.S.A., Inc.
 PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
 email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 226	MPC350 T Series B BLOCK MOTOR	BLOC MOTEUR MPC350 T Series B
2	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP
3	89 630	MPC WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MPC
4	89 634	NSF MIXER MP PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER MP
5	39 354	MPC350A COMPLETE FOOT	PIED COMPLET MPC350 A
6	39 452	MPC350A FOOT	PIED MPC350A EQU
7	39 352	MPC350 A DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT MPC 350 A
8	89 643	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT	KIT PIED MPC/CMP/CMPC
9	89 645	BEARING 608 2RS	ROULEMENT 608 2RS
10	39 334	MPA FOOT BEARING RACE	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)
11	89 624	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
12	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
13	39 335	MP450 A BELL COVER	CLOCHE INOX MP450A EQU
14	39 337	MP450 A BLADE	COUTEAU MP450 A
15	89 625	MP ADRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A
16	89 143	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
17	89 153	CONNECTOR	CONNECTEUR
18	89 533	MP CMP WATERPROOFNESS KIT	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS
19	89 536	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS
20	89 145	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE
21	89 508	MP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES MP (x2)
22	89 462	MPC T 120V USA CIRC BOA	PLATINE MPC T 120V USA
23	89 650	MP WHIP BOX	BOITE FOUJET MP
24	89 544	PIGNONS RLT BAG BF MP+SCREW+CAP SCREW	PIGNONS RLT BAG BF MP+VIS+CACHE-VIS B.F.
25	89 379	MP/CMP BF UPPER BODY	COQUE SUP BF MP/CMP
26	89 385	PLATE+SCREW+CAP SCREW	FLASQUE+VIS+CACHE-VIS
27	89 387	MP BF ALU LOWER BODY	COQUE INF ALU BF MP
28	89 545	BF SEAL WASHER KIT+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT JOINT RONDELLE BF+VIS+CACHE VIS
29	89 389	BF SCREW+CAP SCREW	VIS+CACHE VIS BF MP/CMP
30	89 552	MP/CMP WHIP EJECTOR	KIT EJECT FOUJET MP/CMP
31	89 553	MP WHIPS KIT (x2)	FOUJETS MP (x2)
32	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
33	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
34	89 530	MP/CMP KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS
35	89 531	MP/CMP COMMAND ARM KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
36	89 621	MP SCREW M4x105 (x4)	VIS M4x105 MP (x4)
37	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW KIT (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
38	89 461	MPC T 120V ELECT WIRING	FILS ELEC MPC T 120V
39	89 543	MPC T MAGNET VENTIL	VENTIL AIMANT MPC TURBO
40	89 577	MP600 AIR DUCT	COURONNE CANALISATION MP600
41	89 613	MP SELF REST	SUPPORT SELF MP
42	89 564	MP T B 120V USA MOTOR	MOTEUR MP T B 120V USA
43	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR MP
44	89 469	MP 120V BRUSHES KIT (x2)	KIT CHARBONS MP 120V (x2)
45	89 519	MP450 120V INDUCED CIRC	INDUIT MOT MP450 120V
46	89 507	MP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
47	89 615	MP RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES MP
48	89 600	MPC350 T HIGH FERRULE	VIROLE HTE MPC350 Turbo
49	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS
50	89 633	MPC ALUMINIUM CASING	CARTER ALU MPC
51	89 632	MPC DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPC

robotcoupe® U.S.A., Inc.

MP 450 Turbo Series C
Serial number : - 644 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 6 Amps





 ETL LISTED 3055441
 Conforms to
 UL NSF/ANSI
 Std 763 Std 8
 Certified to
 CAN/CSA
 Std C22.2 No.195

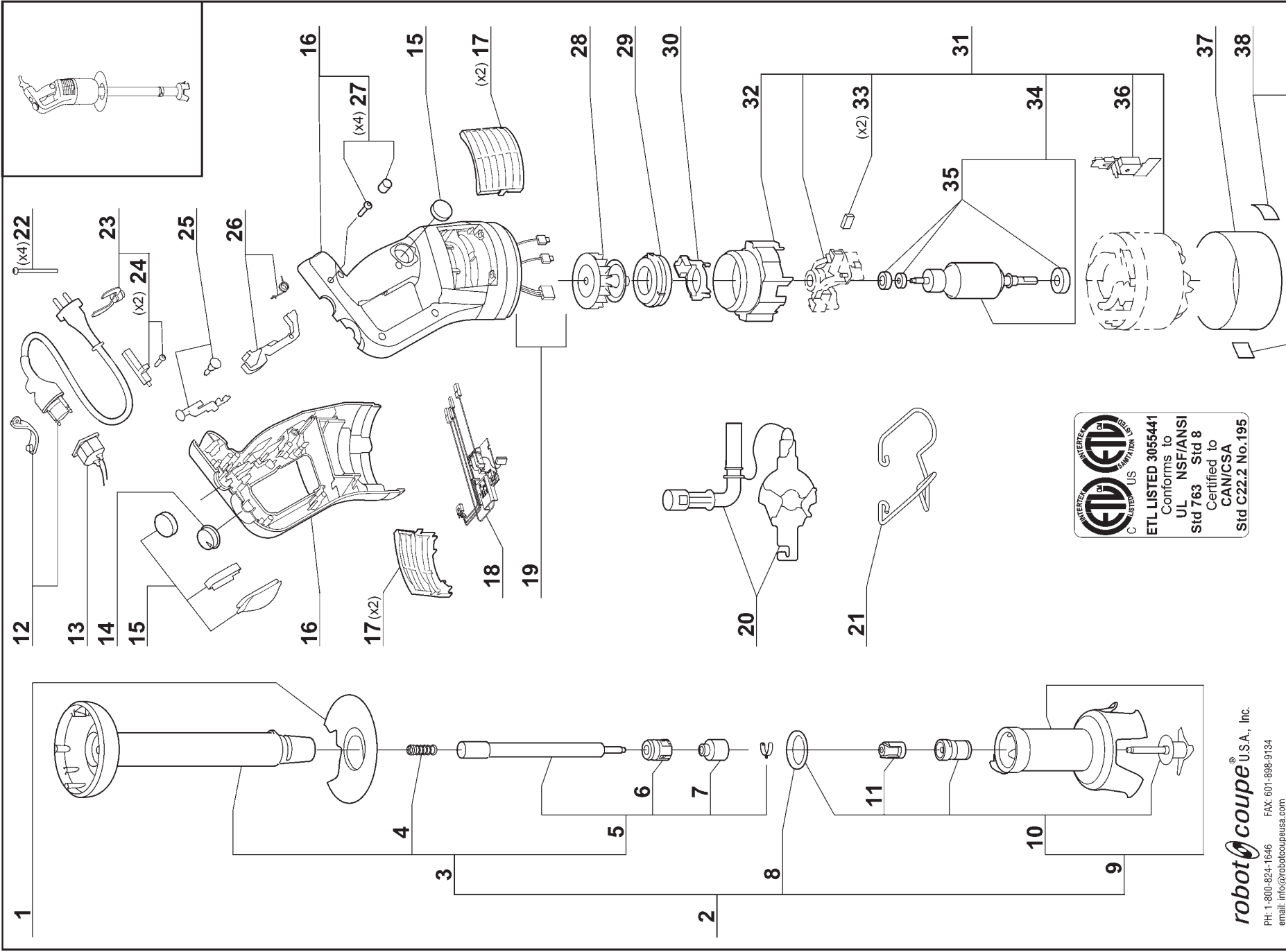
robotcoupe® U.S.A., Inc.
 PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-888-9134
 email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 634	MP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF MP
2	39 338	MP450A COMPLETE FOOT	PIED COMPLET MP450 A
3	39 339	MP450 A FOOT	PIED MP450 A EQUIPE
4	89 619	MP FOOT SPRING	RESSORT PIED MP
5	39 340	MP450 A DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP450 A
6	39 334	MPA FOOT BEARING RACE	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)
7	89 624	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
8	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
9	39 335	MP450 A BELL COVER	CLOCHE INOX MP450A EQU
10	39 337	MP450 A BLADE	COUTEAU MP450 A
11	89 625	MP ADRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A
12	89 143	MP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MP 120V+VIS+CACHE VIS
13	89 149	CONNECTOR	CONNECTEUR
14	89 360	CAP HANDLE KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT BOUCHON POIGNEE +VIS+CACHE VIS
15	89 533	MP CMP WATERPROOFNESS KIT	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS
16	89 145	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE
17	89 508	MP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES MP (x2)
18	89 464	MP T 120V USA CIRC BOARD+SCREW+CAP SCREW	PLATINE MP T 120V USA+VIS+CACHE VIS
19	89 459	MP T 120V ELECT WIRING+SCREW+CAP SCREW	FILS ELEC MP T 120V+VIS+CACHE VIS
20	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP
21	89 629	MP WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MP
22	89 621	MP SCREW M4x105 (x4)	VIS M4x105 MP (x4)
23	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
24	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
25	89 530	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS
26	89 365	MICROSWITCH+SCREW+CAP SCREW	MICRO INTERRUPTEUR +VIS+CACHE VIS
27	89 364	COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER DE COMMANDE+VIS+CACHE VIS
28	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
29	89 573	MP600 VENTILATOR	VENTIL MP600 Ø69
30	89 577	MP600 AIR DUCT	COURONNE CANAL MP600
31	89 564	MP T B 120V USA MOTOR	MOTEUR MP T B 120V USA
32	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR MP
33	89 537	MPA 120V BRUSHES KIT (x2)	KIT CHARBONS MPA 120V (x2)
34	89 519	MP450 120V INDUCED CIRC	INDUIT MOT MP450 120V
35	89 507	MP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
36	89 615	MP RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES MP
37	89 597	MP 450 T HIGH FERRULE	VIROLE HTE MP450 Turbo
38	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS

robotcoupe® U.S.A., Inc.

MP 450 Turbo V.V. Series C
Serial number : - 651 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 6 Amps



robotcoupe® U.S.A., Inc.
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com

34.853

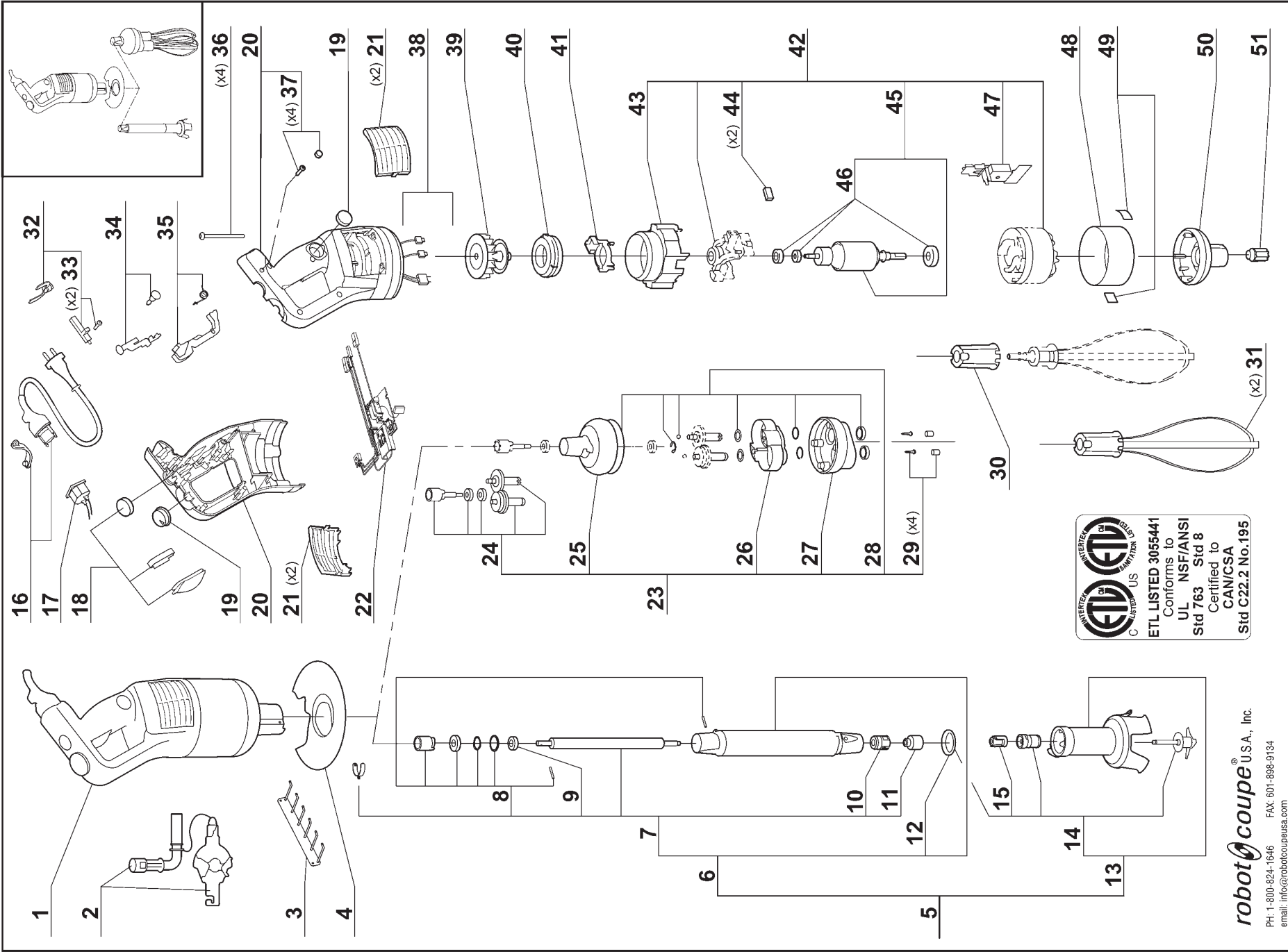
C : 01/2014 REV :

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 634	MP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF MP
2	39 338	MP450A COMPLETE FOOT	PIED COMPLET MP450 A
3	39 339	MP450 A FOOT	PIED MP450 A EQUIPE
4	89 619	MP FOOT SPRING	RESSORT PIED MP
5	39 340	MP450 A DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP450 A
6	39 334	MPA FOOT BEARING RACE	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)
7	89 624	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
8	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
9	39 335	MP450 A BELL COVER	CLOCHE INOX MP450A EQU
10	39 337	MP450 A BLADE	COUTEAU MP450 A
11	89 625	MP ADRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A
12	89 143	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
13	89 153	CONNECTOR	CONNECTEUR
14	89 536	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS
15	89 533	MP CMP WATERPROOFNESS KIT	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS
16	89 145	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE
17	89 508	MP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES MP (x2)
18	89 462	MPC T 120V USA CIRC BOA+SCREW+CAP SCREW	PLATINE MPC T 120V USA+VIS+CACHE VIS
19	89 461	MPC T 120V ELECT WIRING+SCREW+CAP SCREW	FILS ELEC MPC T 120V+VIS+CACHE VIS
20	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP
21	89 629	MP WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MP
22	89 621	MP SCREW M4x105 (x4)	VIS M4x105 MP (x4)
23	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
24	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
25	89 530	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS
26	89 531	MPC/CMP COMMAND ARM KIT	KIT LEVIER CDE MPC/CMP
27	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
28	89 543	MPC T MAGNET VENTIL	VENTIL AIMANT MPC TURBO
29	89 577	MP600 AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION MP600
30	89 613	MP SELF REST	SUPPORT SELF MP
31	89 564	MP T B 120V USA MOTOR	MOTEUR MP T B 120V USA
32	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR MP
33	89 537	MPA 120V BRUSHES KIT (x2)	KIT CHARBONS MPA 120V (x2)
34	89 519	MP450 120V INDUCED CIRC	INDUIT MOT MP450 120V
35	89 507	MP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
36	89 615	MP RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES MP
37	89 603	MP450VV T HIGH FERRULE	VIROLE HTE MP450VV Turbo
38	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS

robotcoupe® U.S.A., Inc.

MP 450 Turbo Combi Series C
Serial number : - 649 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 6 Amps



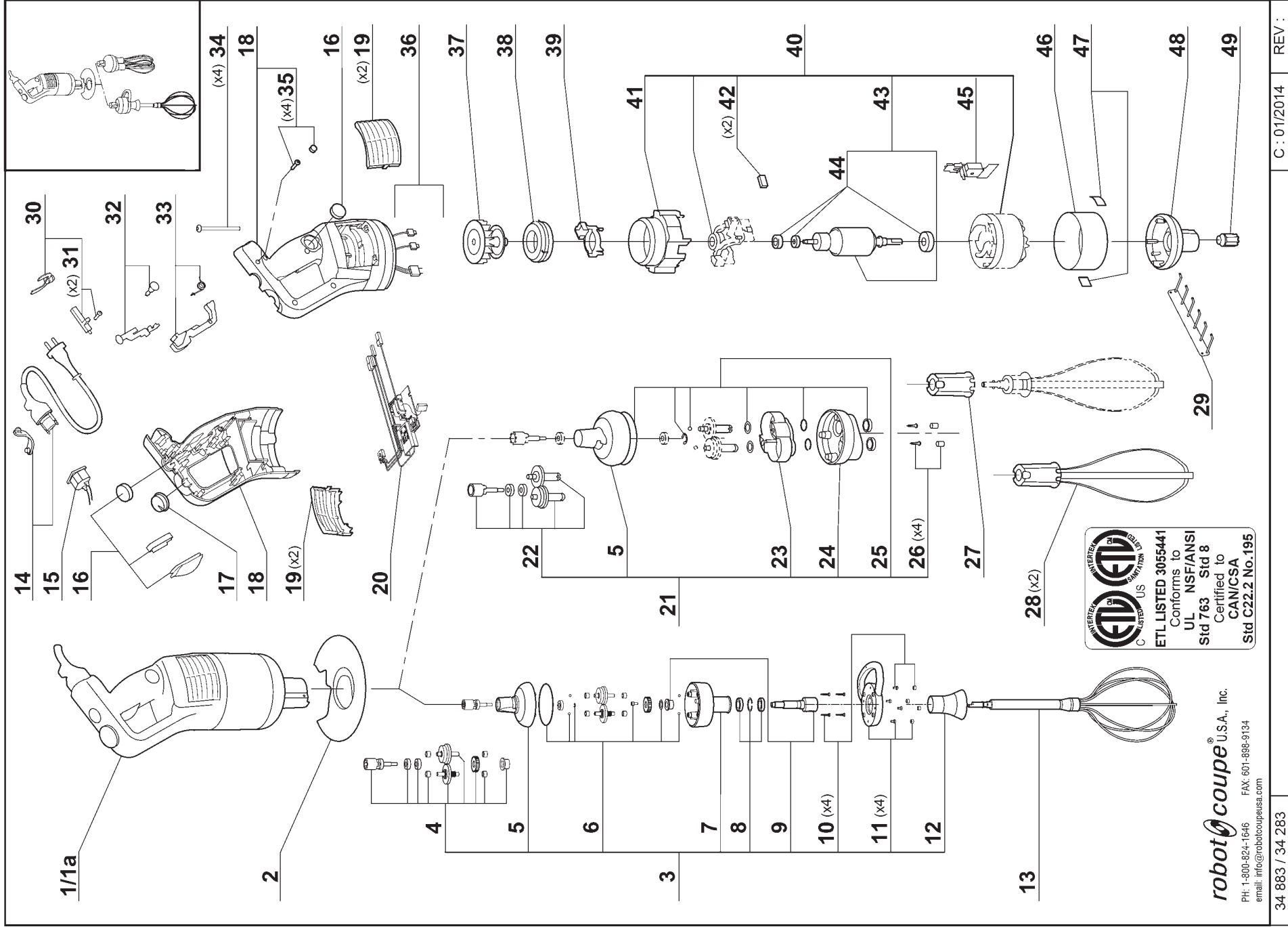
robotcoupe® U.S.A., Inc.
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 227	MPC450 T Series B BLOCK MOTOR	BLOC MOTEUR MPC450 T Series B
2	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP
3	89 630	MPC WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MPC
4	89 634	NSF MIXER MP PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER MP
5	39 355	MPC450A COMPLETE FOOT	PIED COMPLET MPC450 A
6	39 453	MPC450A FOOT	PIED MPC450A EQU
7	39 350	MPC450 A DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT MPC 450 A
8	89 643	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT	KIT PIED MPC/CMP/CMPC
9	89 645	BEARING 608 2RS	ROULEMENT 608 2RS
10	39 334	MPA FOOT BEARING RACE	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)
11	89 624	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
12	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
13	39 335	MP450 A BELL COVER	CLOCHE INOX MP450A EQU
14	39 337	MP450 A BLADE	COUTEAU MP450 A
15	89 625	MP ADRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A
16	89 143	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
17	89 153	CONNECTOR	CONNECTEUR
18	89 533	MP CMP WATERPROOFNESS KIT	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS
19	89 536	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS
20	89 145	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE
21	89 508	MP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES MP (x2)
22	89 462	MPC T 120V USA CIRC BOA	PLATINE MPC T 120V USA
23	89 650	MP WHIP BOX	BOITE FOUJET MP
24	89 544	PIGNONS RLT BAG BF MP+SCREW+CAP SCREW	PIGNONS RLT BAG BF MP+VIS+CACHE-VIS B.F.
25	89 379	MP/CMP BF UPPER BODY	COQUE SUP BF MP/CMP
26	89 385	PLATE+SCREW+CAP SCREW	FLASQUE+VIS+CACHE-VIS
27	89 387	MP BF ALU LOWER BODY	COQUE INF ALU BF MP
28	89 545	BF SEAL WASHER KIT+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT JOINT RONDELLE BF+VIS+CACHE VIS
29	89 389	BF SCREW+CAP SCREW	VIS+CACHE VIS BF MP/CMP
30	89 552	MP/CMP WHIP EJECTOR	KIT EJECT FOUJET MP/CMP
31	89 553	MP WHIPS KIT (x2)	FOUJETS MP (x2)
32	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
33	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
34	89 530	MP/CMP KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS
35	89 531	MP/CMP COMMAND ARM KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
36	89 621	MP SCREW M4x105 (x4)	VIS M4x105 MP (x4)
37	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW KIT (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
38	89 461	MPC T 120V ELECT WIRING	FILS ELEC MPC T 120V
39	89 543	MPC T MAGNET VENTIL	VENTIL AIMANT MPC TURBO
40	89 577	MP600 AIR DUCT	COURONNE CANALISATION MP600
41	89 613	MP SELF REST	SUPPORT SELF MP
42	89 564	MP T B 120V USA MOTOR	MOTEUR MP T B 120V USA
43	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR MP
44	89 469	MP 120V BRUSHES KIT (x2)	KIT CHARBONS MP 120V (x2)
45	89 519	MP450 120V INDUCED CIRC	INDUIT MOT MP450 120V
46	89 507	MP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
47	89 615	MP RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES MP
48	89 601	MPC450 T HIGH FERRULE	VIROLE HTE MPC450 Turbo
49	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS
50	89 633	MPC ALUMINIUM CASING	CARTER ALU MPC
51	89 632	MPC DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPC

robotcoupe® U.S.A., Inc.

MP450 Turbo FW / FWXL Series C
 Serial number-FW : - 652 - - - - -
 Serial number-FWXL : - 653 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 6 Amps





 ETL LISTED 3055441
 Conforms to
 UL NSF/ANSI
 Std 763 Std 8
 Certified to
 CAN/CSA
 Std C22.2 No.195

robotcoupe® U.S.A., Inc.
 PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
 email: info@robotcoupeusa.com

34 883 / 34 283

C : 01/2014

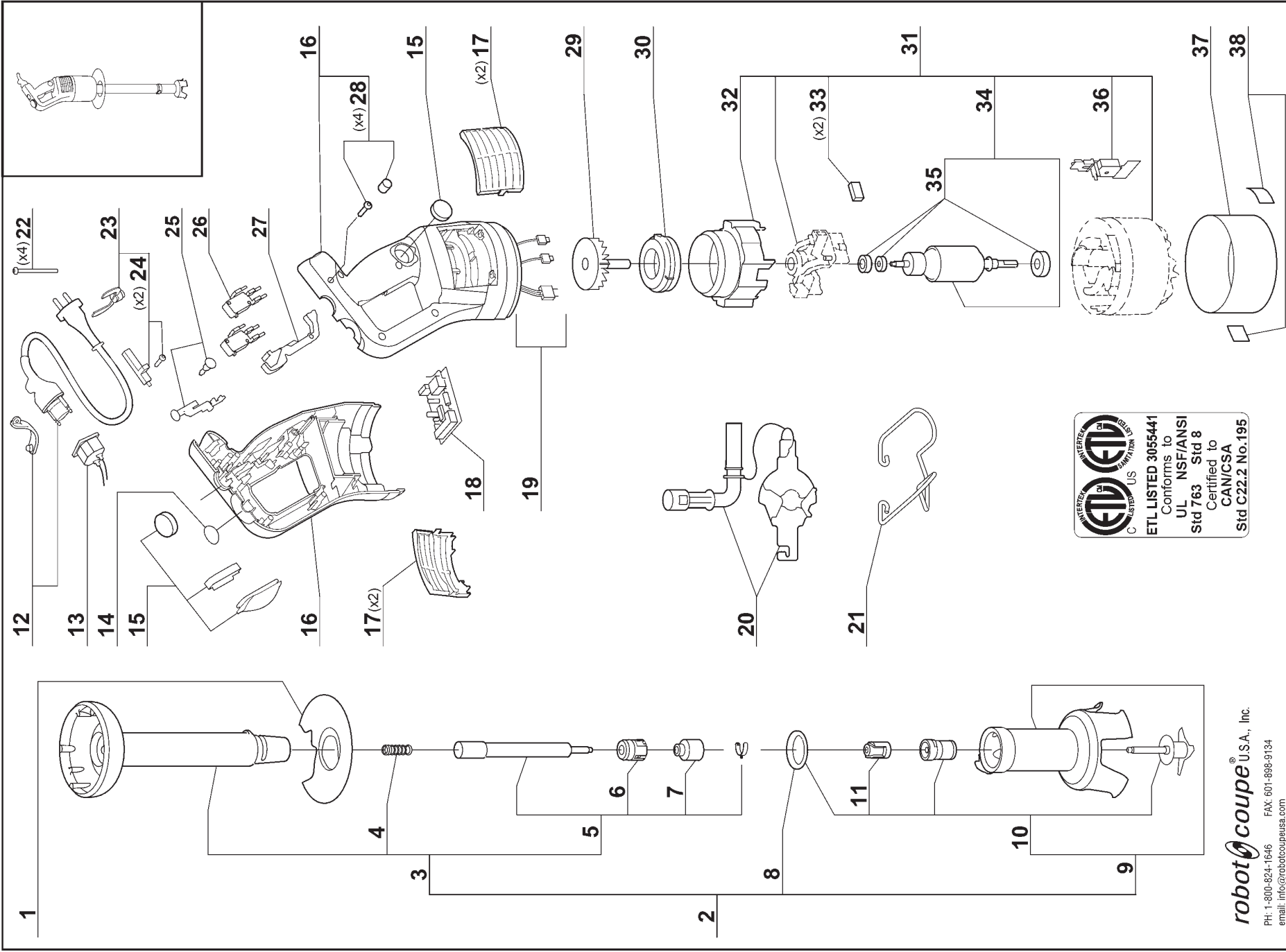
REV :

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 228	MP450 T FW Series B BLOCK MOTOR	BLOC MOTEUR MP450 T FW Series B
1a	89 229	MP450 T FWXL Series B BLOCK MOTOR	BLOC MOTEUR MP450 T FWXL Series B
2	89 634	MP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF MP
3	89 092	MIXER BOX	BOITE MELANGEUR
4	89 090	PIGNONS + BAG + BEARING KIT	Kit PIGNONS + BAGUE + ROULEMENT
5	89 379	MP/CMP BF UPPER BODY	COQUE SUP BF MP/CMP
6	89 091	SEAL + WASHER KIT	Kit JOINT + RONDELLE
7	89 088	LOWER BODY	COQUE INF ALU
8	89 077	BEARING + CIRCLIPS + BAG + SEAL	Kit ROULEMENT + CIRCLIPS + BAGUE + JOINT A LEVRE
9	89 076	DRIVING SHAFT	AXE SORTIE
10	89 089	SCREW + CAP SCREW KIT	Kit VIS + CACHE VIS
11	89 093	HANDLES KIT	Kit POIGNEE
12	89 078	PROTECTION	PROTECTION
13	89 094	WHIPS	FOUET 600
14	89 143	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
15	89 153	CONNECTOR	CONNECTEUR
16	89 533	MP CMP WATERPROOFNESS KIT	Kit ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS
17	89 536	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS
18	89 145	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE
19	89 508	MP VENT COVERS KIT (x2)	Kit GRILLES MP (x2)
20	89 462	MPC T 120V USA CIRC BOA	PLATINE MPC T 120V USA
21	89 650	MP WHIP BOX	BOITE FOUJET MP
22	89 544	PIGNONS RL T BAG BF MP+SCREW+CAP SCREW	PIGNONS RL T BAG BF MP+VIS+CACHE-VIS B.F.
23	89 385	PLATE+SCREW+CAP SCREW	FLASQUE+VIS+CACHE-VIS
24	89 387	MP BF ALU LOWER BODY	COQUE INF ALU BF MP
25	89 545	BF SEAL WASHER KIT+SCREW+CAP SCREW KIT	Kit JOINT RONDELLE BF+VIS+CACHE VIS
26	89 389	BF SCREW+CAP SCREW	VIS+CACHE VIS BF MP/CMP
27	89 552	MP/CMP WHIP EJECTOR	Kit EJECT FOUJET MP/CMP
28	89 553	MP WHIPS KIT (x2)	FOUETS MP (x2)
29	89 630	MPC WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MPC
30	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	Kit LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
31	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	Kit LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
32	89 530	MP/MPC KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW	Kit BOUTON MP/MPC+VIS+CACHE VIS
33	89 531	MP/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW	Kit LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
34	89 621	MP SCREW M4x105 (x4)	VIS M4x105 MP (x4)
35	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW KIT (x4)	Kit VIS POIG MP/CMP (x4)
36	89 461	MPC T 120V ELECT WIRING	FLS ELEC MPC T 120V
37	89 543	MPC T MAGNET VENTIL	VENTIL AIMANT MPC TURBO
38	89 577	MP600 AIR DUCT	COURONNE CANALISATION MP600
39	89 613	MP SELF REST	SUPPORT SELF MP
40	89 564	MP T B 120V USA MOTOR	MOTEUR MP T B 120V USA
41	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR MP
42	89 469	MP 120V BRUSHES KIT (x2)	Kit CHARBONS MP 120V (x2)
43	89 519	MP450 120V INDUCED CIRC	INDUIT MOT MP450 120V
44	89 507	MP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
45	89 615	MP RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES MP
46	89 604	MP450FW T HIGH FERRULE	VIROLE HTE MP450FW Turbo
47	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	Kit ETIQUETTES AVERTS
48	89 633	MPC ALUMINIUM CASING	CARTER ALU MPC
49	89 632	MPC T MAGNET VENTIL	VENTIL AIMANT MPC TURBO

robotcoupe® U.S.A., Inc.

MP 550 Turbo Series C
Serial number : - 645 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 7 Amps





 ETL LISTED 3055441
 Conforms to
 UL NSF/ANSI
 Std 763 Std 8
 Certified to
 CAN/CSA
 Std C22.2 No.195

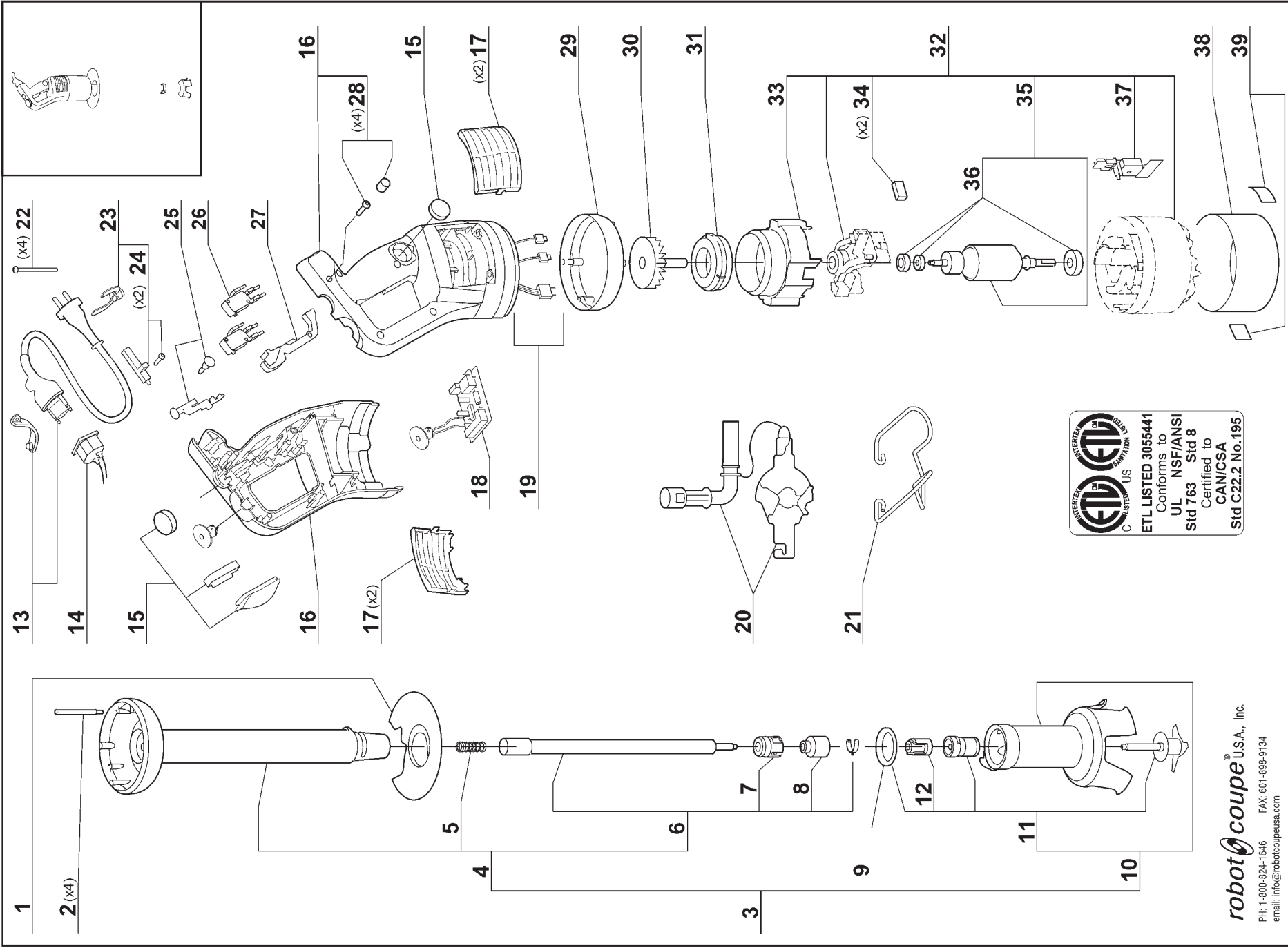
robotcoupe® U.S.A., Inc.
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 634	MP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF MP
2	39 518	550 T V2 USA COMPLETE FOOT	PIED CPLT MP550T V2 USA
3	39 342	MP550A FOOT	PIED MP550A EQU
4	89 619	MP FOOT SPRING	RESSORT PIED MP
5	39 343	MP550A DRIVING SHAFT	ARBRE ENTRAINT MP550A
6	39 334	MPA FOOT BEARING RACE	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)
7	89 624	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
8	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
9	39 455	MP550 TURBO B BELL COVER	CLOCHE INOX MP550 T USA
10	39 456	MP550 TURBO B BLADE D65 US	COUTEAU MP550 T SERI B USA
11	89 625	MP ADRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A
12	89 143	MP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MP 120V+VIS+CACHE VIS
13	89 149	CONNECTOR	CONNECTEUR
14	89 360	CAP HANDLE KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT BOUCHON POIGNEE +VIS+CACHE VIS
15	89 533	MP CMP WATERPROOFNESS KIT	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS
16	89 145	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE
17	89 508	MP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES MP (x2)
18	89 463	550T 120V USA CIRC BOARD+SCREW+CAP SCREW	PLATINE MP550T 120V USA+VIS+CACHE VIS
19	89 459	MP T 120V ELECT WIRING+SCREW+CAP SCREW	FILS ELEC MP T 120V+VIS+CACHE VIS
20	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP
21	89 629	MP WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MP
22	89 621	MP SCREW M4x105 (x4)	VIS M4x105 MP (x4)
23	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
24	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
25	89 530	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS
26	89 365	MICROSWITCH+SCREW+CAP SCREW	MICRO INTERRUPTEUR +VIS+CACHE VIS
27	89 364	COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER DE COMMANDE+VIS+CACHE VIS
28	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
29	89 573	MP600 VENTILATOR	VENTIL MP600 Ø69
30	89 577	MP600 AIR DUCT	COURONNE CANALISATION MP600
31	89 565	550T B 120V USA MOTOR	MOTEUR 550T B 120V USA
32	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR MP
33	89 537	MPA 120V BRUSHES KIT (x2)	KIT CHARBONS MPA 120V (x2)
34	89 511	MP550 120V INDUCED CIRC	INDUIT MOT MP550 120V
35	89 507	MP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
36	89 615	MP RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES MP
37	89 598	MP 550 T HIGH FERRULE	VIROLE HTE MP550 Turbo
38	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS

robotcoupe® U.S.A., Inc.

MP 600 Turbo Series C
Serial number : - 646 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 7,7 Amps





ETL LISTED 3055441
 Conforms to
UL NSF/ANSI
Std 763 Std 8
 Certified to
CAN/CSA
Std C22.2 No.195

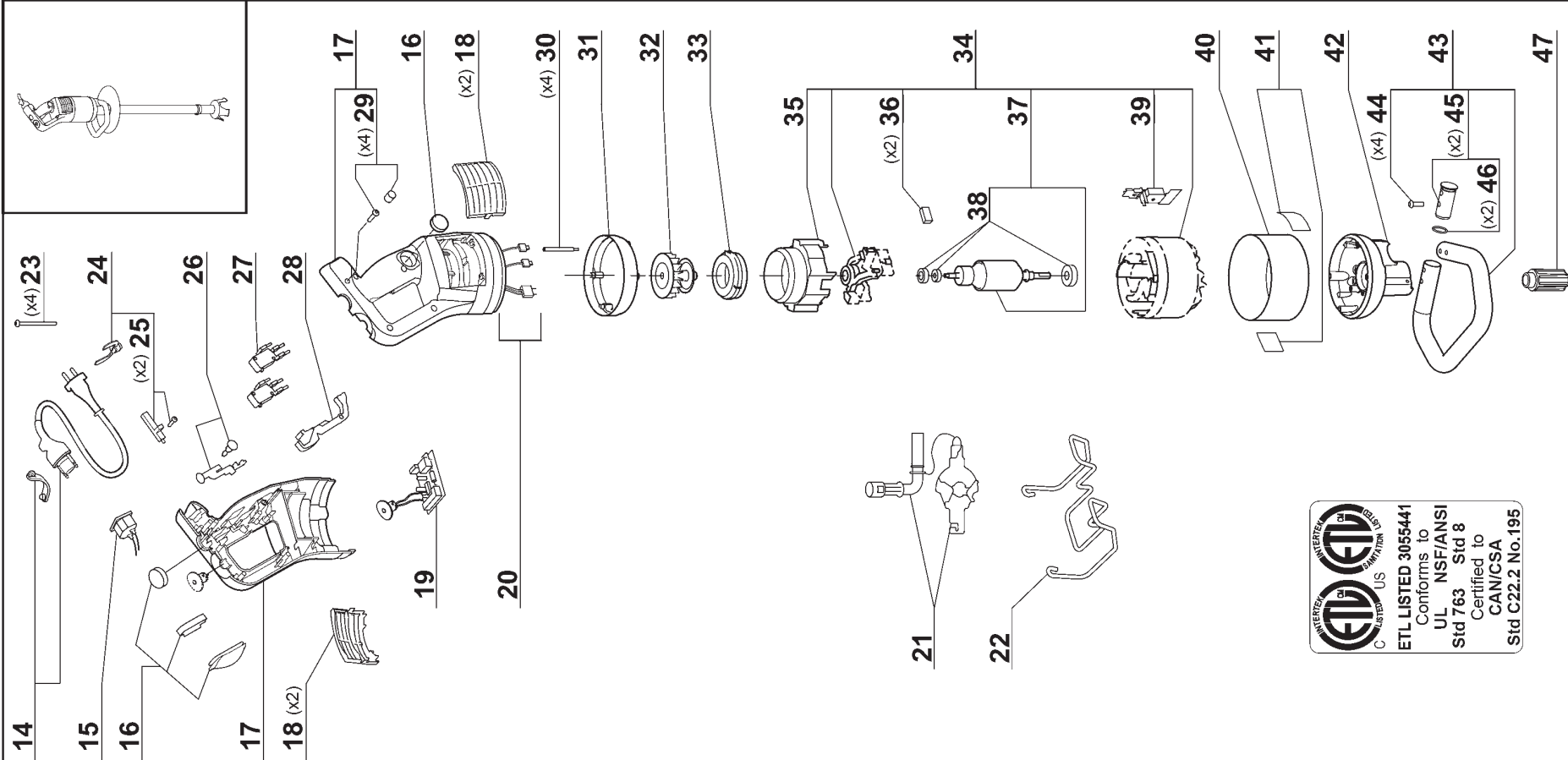
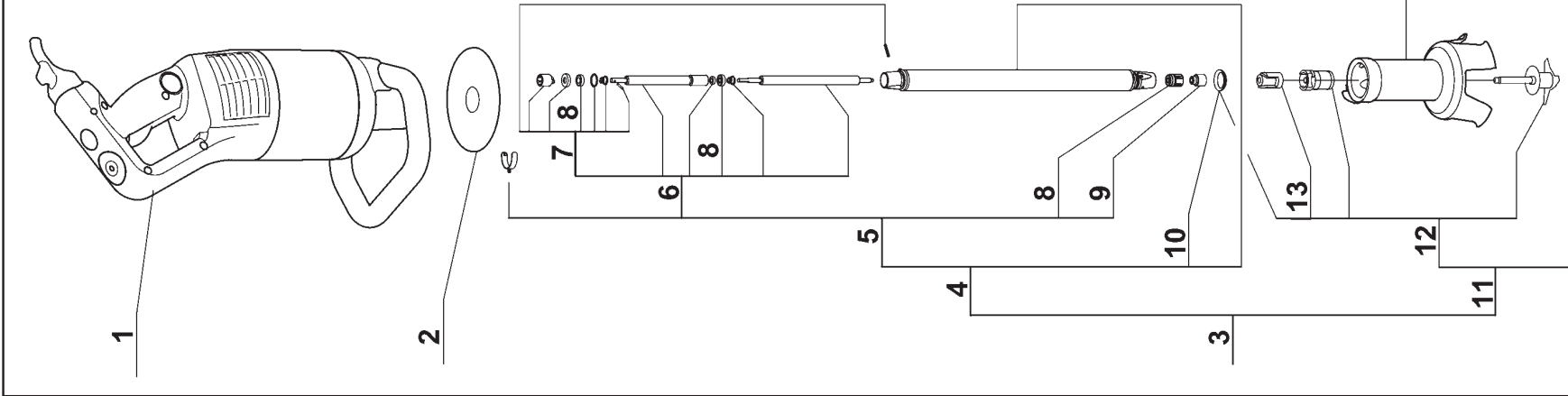
robotcoupe® U.S.A., Inc.
 PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
 email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 634	MP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF MP
2	89 631	MP600 SCREWED SPACER	TIRANT MP600
3	39 346	MP600A COMPLETE FOOT	PIED COMPLET MP600A
4	39 348	MP600A FOOT	PIED MP600A EQU
5	89 619	MP FOOT SPRING	RESSORT PIED MP
6	39 349	MP600A DRIVING SHAFT	ARBRE ENTRAINT MP600A
7	39 334	MPA FOOT BEARING RACE	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)
8	89 624	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
9	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
10	39 344	STAINL ST BEAR 608 2RS	ROULEMENT INOX 608 2RS
11	39 345	MP550 A BLADE	COUTEAU MP550 A
12	89 625	MP ADRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A
13	89 143	MP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MP 120V+VIS+CACHE VIS
14	89 149	CONNECTOR	CONNECTEUR
15	89 533	MP CMP WATERPROOFNESS KIT	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS
16	89 145	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE
17	89 508	MP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES MP (x2)
18	89 429	MP600 120V CIRC BOARD	PLATINE MP600 120V
19	89 427	MP600 T 120V ELECT WIRING	FILS ELEC MP600 T 120V
20	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP
21	89 629	MP WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MP
22	89 622	MP600 SCREW M4x60	VIS M4x60 MP600
23	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
24	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
25	89 530	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS
26	89 365	MICROSWITCH+SCREW+CAP SCREW	MICRO INTERRUPTEUR +VIS+CACHE VIS
27	89 364	COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER DE COMMANDE+VIS+CACHE VIS
28	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
29	89 620	MP600 MOTEUR FERRULE	VIROLE MOTEUR MP600
30	89 573	MP600 VENTILATOR	VENTIL MP600 Ø69
31	89 577	MP600 AIR DUCT	COURONNE CANALISATION MP600
32	89 566	600T B 120V USA MOTOR	MOTEUR 600T B 120V USA
33	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR MP
34	89 469	MP 120V BRUSHES KIT (x2)	KIT CHARBONS MP 120V (x2)
35	89 977	MP600 120V INDUCED CIRC	INDUIT MOT MP600 120V
36	89 507	MP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
37	89 615	MP RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES MP
38	89 599	MP 600 T HIGH FERRULE	VIROLE HTE MP600 Turbo
39	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS

robotcoupe® U.S.A., Inc.

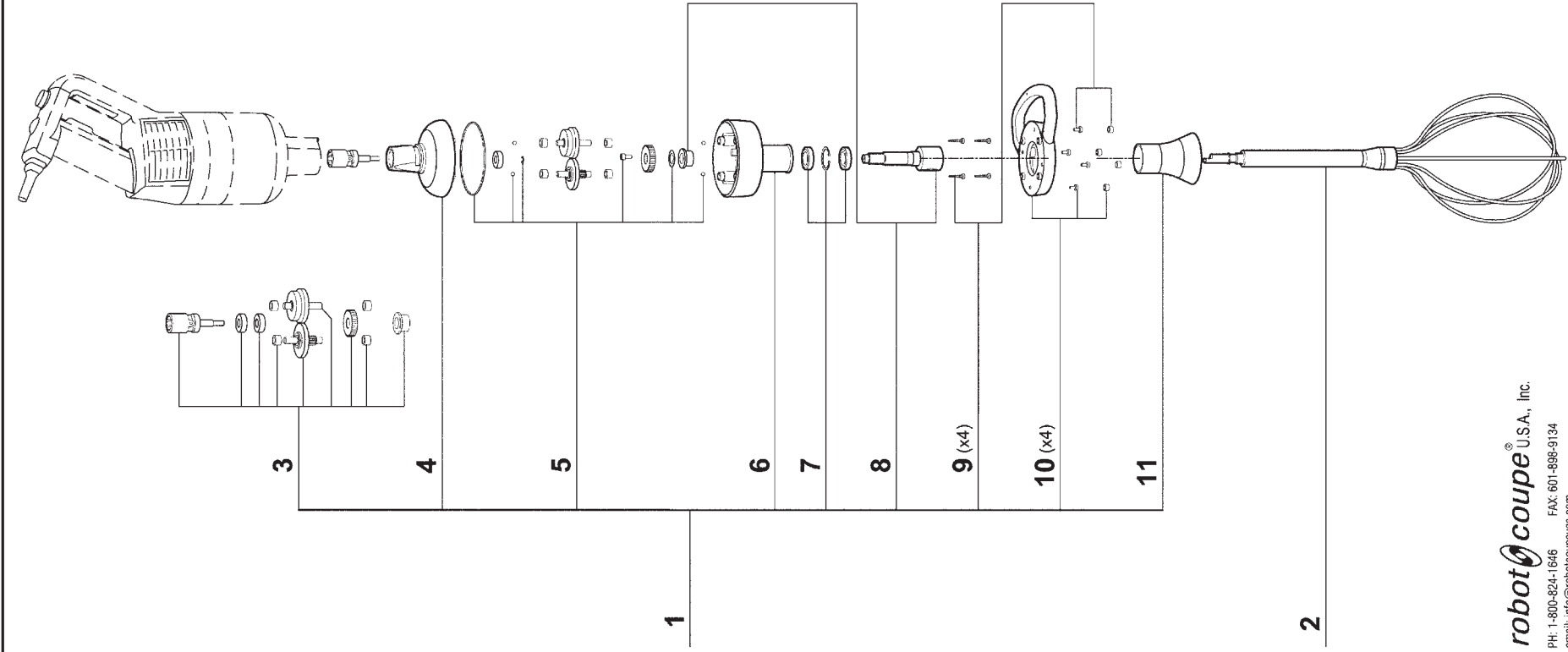
MP 800 Turbo Series C
Serial number : - 647 - - - - -

120 Volt, 60Hz, 8,3 Amps



robotcoupe® U.S.A., Inc.
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-698-9134
email: info@robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 230	MOTOR BLOCK	BLOC MOTEUR MP 800 T
2	89 634	MP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF MP
3	89 001	MP 800 T COMPLETE FOOT	PIED COMPLET MP 800 T
4	89 002	MP 800 T FOOT	PIED MP 800 T EQUIPE
5	89 003	MP 800 T DRIVING SHAFT ASSEMBLY	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP 800 T EQUIPEE
6	89 004	MP 800 T DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP 800 T
7	89 643	MPC / CMP / CMPC FOOT KIT	KIT PIED MPC / CMP / CMPC
8	89 006	MP 800 T BEARING FOOT	ROULEMENT PIED MP 800 T
9	89 624	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
10	89 628	MP / CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP / CMP
11	39 344	MP 550 A BELL COVER	CLOCHE INOX MP 550 A EQUIPEE
12	39 345	MP 550 A BLADE	COUTEAU MP 550 A
13	89 625	MPA DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPA
14	89 143	MP 120V POWER CORD CAP SCREW + SCREW	CABLE ALIM MP 120V + CACHE-VIS + VIS
15	89 149	CONNECTOR	CONNECTEUR
16	89 533	WATERPROOF NESS + SCREW + CAP SCREW KIT	KIT ETANCHEITE + VIS + CACHE VIS
17	89 145	HANDLE MP (L+R) + SCREW + CAP SCREW	POIGNEE MP (G+D) + VIS + CACHE VIS
18	89 508	VENT COVER (x2)	GRILLE (x2)
19	89 429	MP 600 120V CIRCUIT BOARD	PLATINE MP 600 120V
20	89 427	MP 600 T 120V ELECTRICAL WIRING	FILS ELECTRIQUES MP 600 T 120V
21	89 662	MP / CMP DISMOUNT TOOL	OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP / CMP
22	89 007	MP 800 T RACK	SUPPORT MURAL MP 800 T
23	89 622	MP 600 SCREW M4x60	VIS M4x60 MP 600
24	89 156	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS
25	89 155	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT (x2)	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS (x2)
26	89 530	MP / CMP KNOBS KIT + SCREW + CAP SCREW	KIT BOUTON MP / CMP + VIS + CACHE VIS
27	89 365	MICROSWITCH + SCREW + CAP SCREW	MICRORUPTEUR + VIS + CACHE VIS
28	89 364	COMMAND ARM KIT + SCREW + CAP SCREW	KIT LEVIER DE COMMANDE + VIS + CACHE VIS
29	89 532	MP / CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIGNEE MP / CMP (x4)
30	89 631	MP 600 SCREWED SPACER (x4)	TIRANT MP 600 (x4)
31	89 620	MP 600 MOTOR FERRULE	VIROLE MOTEUR MP 600
32	89 573	MP 600 VENTILATOR	VENTILATEUR MP 600
33	89 577	MP 600 AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION MP 600
34	89 566	MP 600 T 120V USA MOTOR	MOTEUR MP 600 T 120V USA
35	89 569	MP VENTILATOR PIPE	CONDUIT DE VENTILATION MP
36	89 469	MP 120V BRUSHES KIT (x2)	KIT CHARBONS MP 120V (x2)
37	89 977	MP 600 120V INDUCED CIRCUIT	INDUIT MOT MP 600 120V
38	89 507	MP MOTEUR BEARING	ROULEMENT MOTEUR MP
39	89 615	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
40	89 008	MP 800 T FERRULE	VIROLE DECOR MP 800 T
41	89 636	ADHESIF SECURED LABEL	KIT ETIQUETTE AVERTISSEMENT
42	89 009	MP 800 T ALUMINIUM CASING	CARTER ALU MP 800 T
43	89 000	MP 800 T STAINLESS-STELL HANDLE	POIGNEE INOX MP 800 T
44	89 022	MP 800 T HANDLE SCREW	VIS POIGNEE MP 800 T
45	89 023	MP 800 T CAP	BOUCHON MP 800 T EQUIPEE
46	89 024	MP 800 T SEAL CAP	JOINT BOUCHON MP 800 T
47	89 010	MP 800 T DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP 800 T

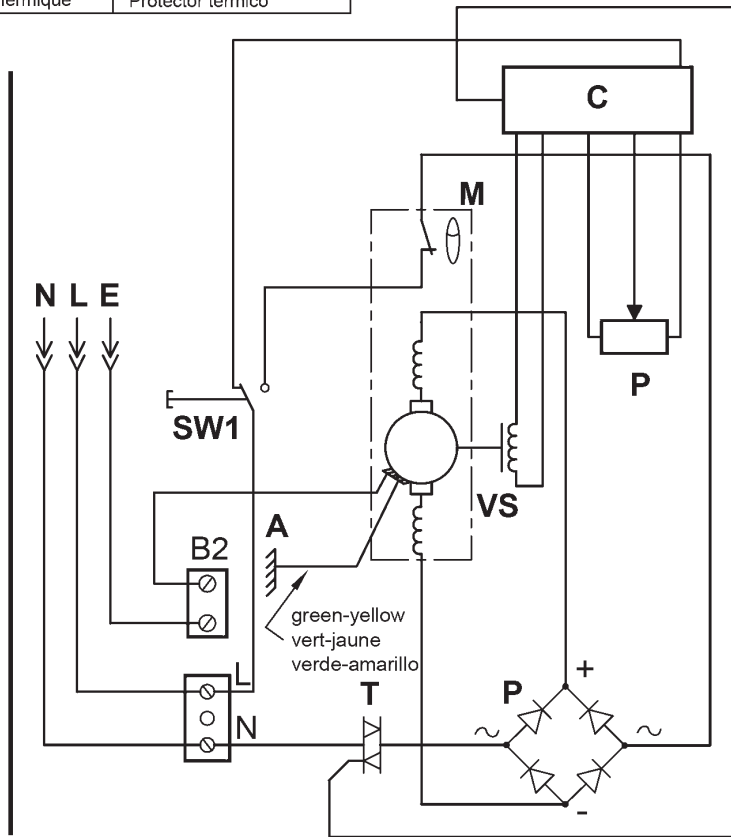
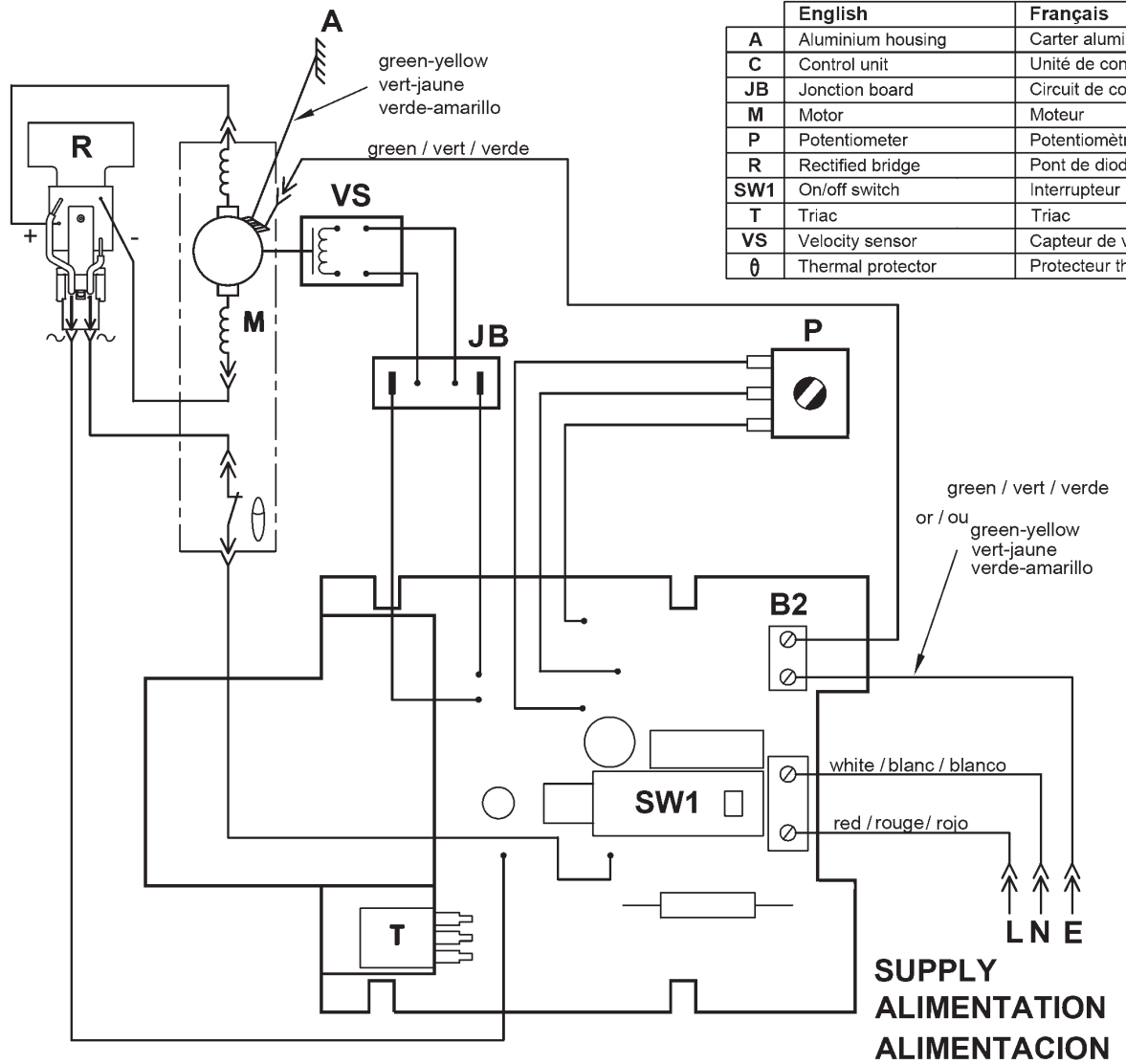


Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	89 092	MIXER BOX	BOITE MELANGEUR
2	89 094	WHIPS	FOUET 600
3	89 090	PIGNONS + BAG + BEARING KIT	Kit PIGNONS + BAGUE + ROULEMENT
4	89 379	MP/CMP BF UPPER BODY	COQUE SUP BF MP/CMP
5	89 091	SEAL + WASHER KIT	Kit JOINT + RONDELLE
6	89 088	LOWER BODY	COQUE INF ALU
7	89 077	BEARING + CIRCLIPS + BAG + SEAL	Kit ROULEMENT + CIRCLIPS + BAGUE + JOINT A LEVRE
8	89 076	DRIVING SHAFT	AXE SORTIE
9	89 089	SCREW + CAP SCREW KIT	Kit VIS + CACHE VIS
10	89 093	HANDLES KIT	Kit POIGNEE
11	89 078	PROTECTION	PROTECTION

ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ESQUEMA CONEXIONES





robot coupe[®]

Robot-Coupe[®] USA. Inc.

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

264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: info@robotcoupeusa.com

website: www.robotcoupeusa.com

Phone : 1-800-824-1646