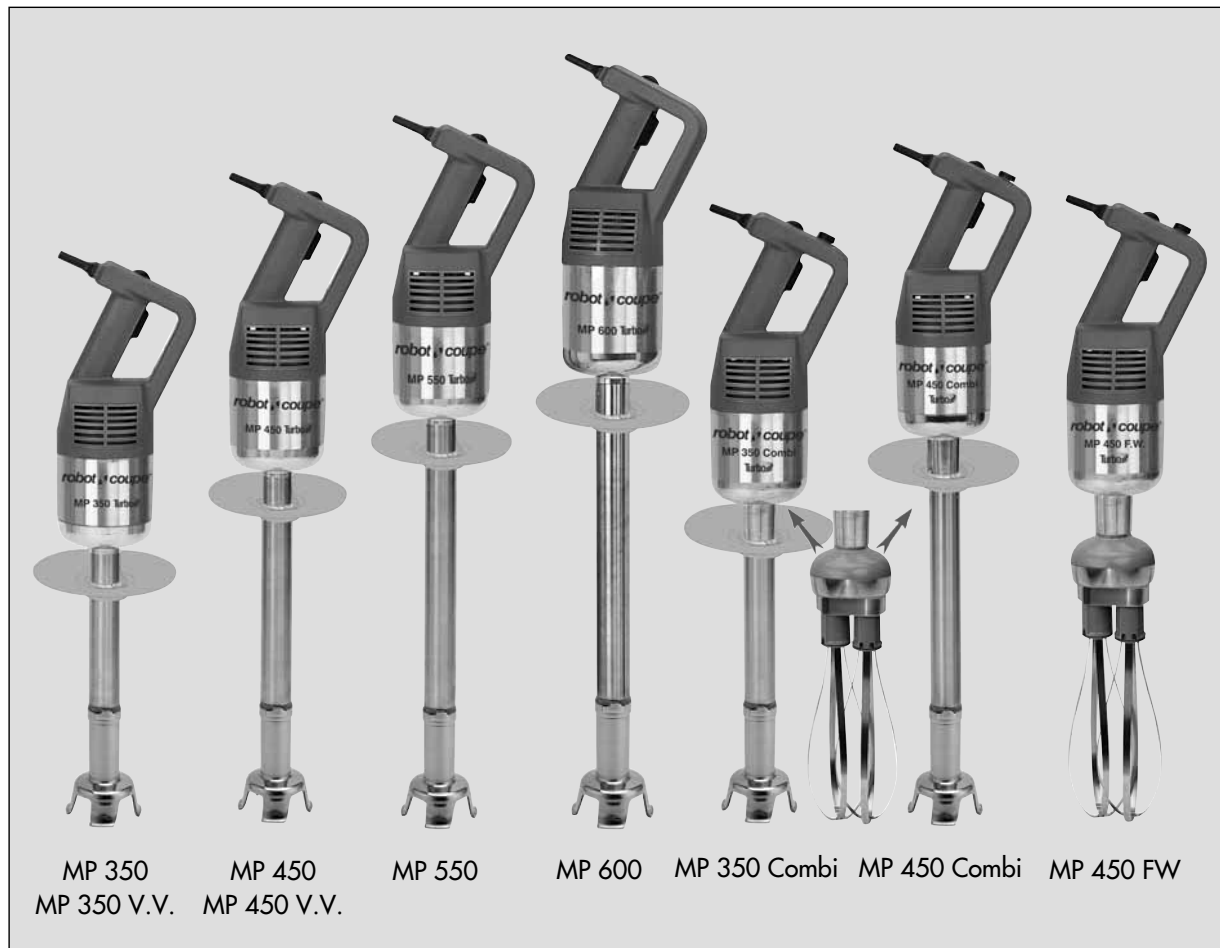


robot *coupe*®



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

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

280 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

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

IMPORTANT WARNING



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 support provided with the machine and to store your power mixer on it.

POWER SUPPLY

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the rating plate on the motor unit and that it can take the amperage.

SPECIFICATIONS

- MP 350 Turbo 120V/60Hz / 5,5 Amp. "Series B"
- MP 450 Turbo 120V/60Hz / 6 Amp. "Series B"
- MP 550 Turbo 120V/60Hz / 7 Amp. "Series B"
- MP 600 Turbo 120V/60Hz / 7,7 Amp. "Series B"
- MP 350 Turbo V.V. "Series B" • MP 350 Turbo Combi "Series B" 120V/60Hz / 5,5 Amp.
- MP 450 Turbo V.V. "Series B" • MP 450 Turbo Combi "Series B" • MP 450 Turbo FW "Series B" 120V/60Hz / 5,5 Amp.

DIMENSIONS (In Inches)

	MP 350 Turbo A = 5 B = 28 ³⁵ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 14 ¹¹ / ₆₄	MP 350 Turbo V.V. A = 5 B = 28 ³⁵ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 14 ¹¹ / ₆₄	MP 450 Turbo A = 5 B = 32 ³¹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 18 ⁷ / ₆₄
	MP 450 Turbo V.V. A = 5 B = 32 ³¹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 18 ⁷ / ₆₄	MP 550 Turbo A = 5 B = 36 ²⁷ / ₆₄ C = 4 ²¹ / ₆₄ D = 21 ³ / ₆₄	MP 600 Turbo A = 5 B = 38 ³ / ₃₂ C = 4 ³ / ₁₆ D = 22 ⁵³ / ₆₄
	MP 350 Turbo Combi A = 5 B = 30 ³³ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 16 ⁹ / ₆₄ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄	MP 450 Turbo Combi A = 5 B = 34 ²⁹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 20 ⁵ / ₆₄ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄	MP 450 Turbo FW A = 5 B = 31 ¹¹ / ₁₆ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄

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 and the MP 600 Turbo up to 300 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 overuses, 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

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-COUPÉ s.n.c.

NOTICE D'INSTRUCTION

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

■ WORKING POSITION

- Function blade
- Function whisk

■ ASSEMBLY/DISASSEMBLY

- Function blade
- Function whisk

■ CLEANING

- Motor housing
- Tube and bell
- Blade
- Aluminum
- Plastic
- Whisk holder
- Whisks

■ MAINTENANCE

- Blade
- Tube Seal
- Seal Ring
- Whisks
- Cartridge

■ TROUBLE SHOOTING

■ SERVICE

■ TECHNICAL DATA (page 33)

- 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 support provided with the machine and to store your power mixer on it.

POWER SUPPLY

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the rating plate on the motor unit and that it can take the amperage.

SPECIFICATIONS

- MP 350 Turbo 120V/60Hz / 5,5 Amp. "Series B"
- MP 450 Turbo 120V/60Hz / 6 Amp. "Series B"
- MP 550 Turbo 120V/60Hz / 7 Amp. "Series B"
- MP 600 Turbo 120V/60Hz / 7,7 Amp. "Series B"
- MP 350 Turbo V.V. "Series B" • MP 350 Turbo Combi "Series B" 120V/60Hz / 5,5 Amp.
- MP 450 Turbo V.V. "Series B" • MP 450 Turbo Combi "Series B" • MP 450 Turbo FW "Series B" 120V/60Hz / 5,5 Amp.

DIMENSIONS (In Inches)

	MP 350 Turbo A = 5 B = 28 ³⁵ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 14 ¹¹ / ₆₄	MP 350 Turbo V.V. A = 5 B = 28 ³⁵ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 14 ¹¹ / ₆₄	MP 450 Turbo A = 5 B = 32 ³¹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 18 ⁷ / ₆₄
	MP 450 Turbo V.V. A = 5 B = 32 ³¹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 18 ⁷ / ₆₄	MP 550 Turbo A = 5 B = 36 ²⁷ / ₆₄ C = 4 ²¹ / ₆₄ D = 21 ³ / ₆₄	MP 600 Turbo A = 5 B = 38 ³ / ₃₂ C = 4 ³ / ₁₆ D = 22 ⁵³ / ₆₄
	MP 350 Turbo Combi A = 5 B = 30 ³³ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 16 ⁹ / ₆₄ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄	MP 450 Turbo Combi A = 5 B = 34 ²⁹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 20 ⁵ / ₆₄ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄	MP 450 Turbo FW A = 5 B = 31 ¹¹ / ₁₆ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄

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 and the MP 600 Turbo up to 300 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 overuses, 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
MP 350 Turbo		•	
MP 350 Turbo V.V.	•	•	
MP 450 Turbo		•	
MP 450 Turbo V.V.	•	•	
MP 550 Turbo		•	
MP 600 Turbo		•	
MP 350 Turbo Combi	•	•	•
MP 450 Turbo Combi	•	•	•
MP 450 Turbo FW	•		•

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.

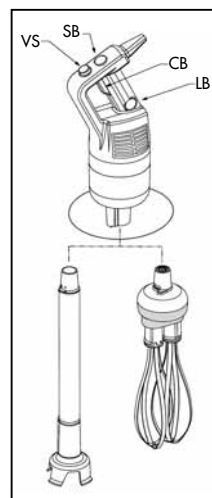
OPERATING THE POWER MIXER

• OPERATION

The power mixer is equipped with electrical current and temperature overload protection. If the power

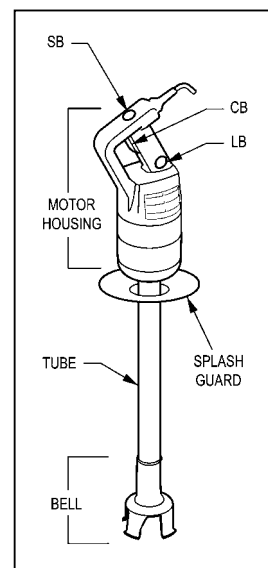
mixer stops unexpectedly you may try to restart it by following steps 3-5 below. If the power mixer does not restart, allow it to cool for a period of up to 30 minutes and the temperature overload will automatically reset. You should then be able to restart following steps 3-5 below.

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).



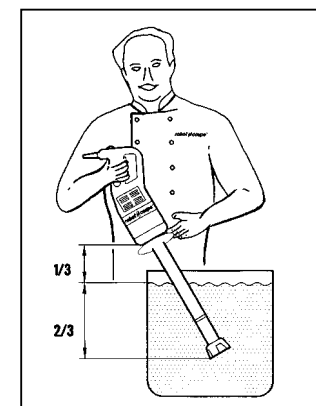
A self-regulating speed system has been specially developed for pureeing tasks using the whisk.

A triangle 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 (irregular rotating movement).

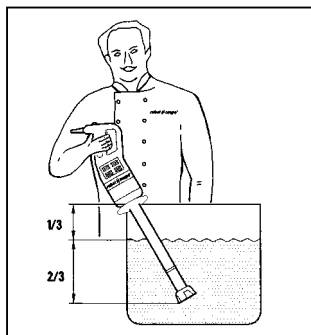
WORKING POSITION

• BLADE FUNCTION

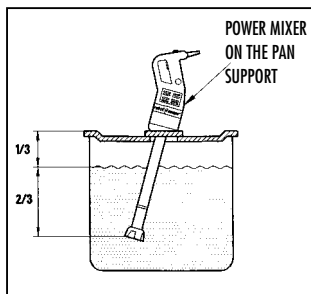
- 1) Hold the power mixer firmly by the handle and the bottom of the motor base and tilt it at a slight angle. Move the mixer around in the container for complete processing.



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.



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

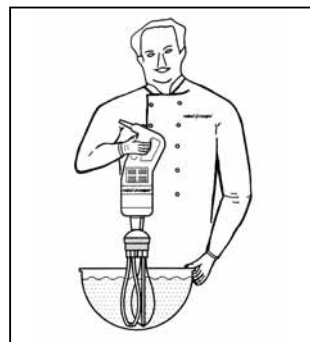
We recommend that you hold the power mixer by the handle and the bottom of the motor unit.

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.

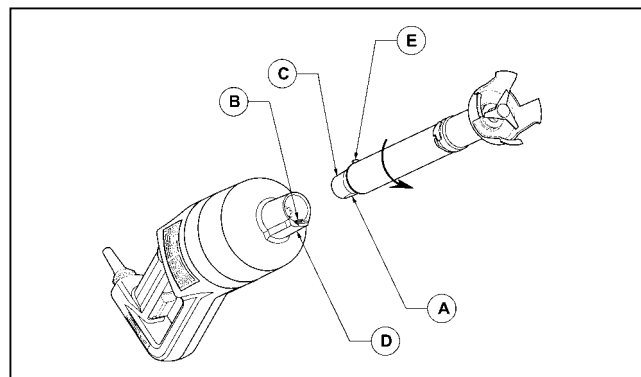
We strongly advise you to keep the whisk from touching the sides of the bowl. For maximum efficiency, at least one-fifth of the whisk length should be immersed. We also strongly advise you to start the processing at a low speed.



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).

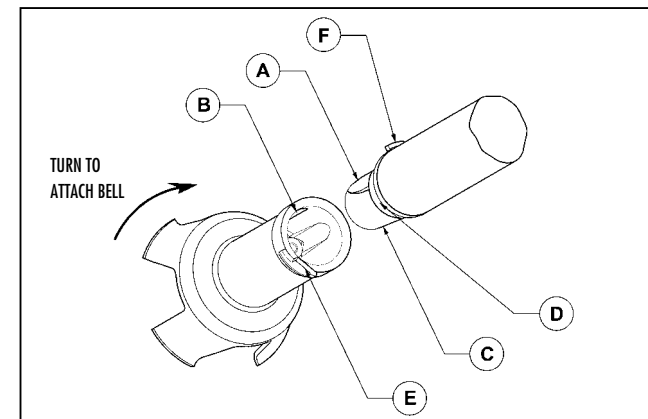


- **Unplug the power mixer.**
- Unplug the machine then, align the flat side of **A** the conical part **C** of the tube with catch **B** in the aluminum casing.
- Insert the narrow portion of conical part **C** of the tube into the aluminum casing.
- Turn the tube in the direction of the arrow (see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

Removing the tube from the casing

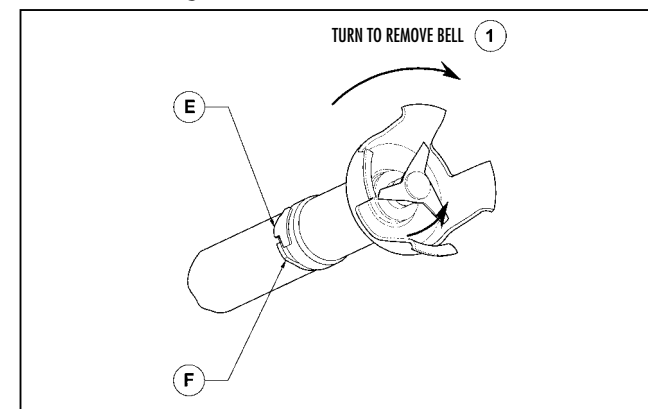
- **Unplug the power mixer.**
- Turn the tube in the opposite direction of that used to attach it.
- When it will not go any further, remove the tube from the conical part.

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.

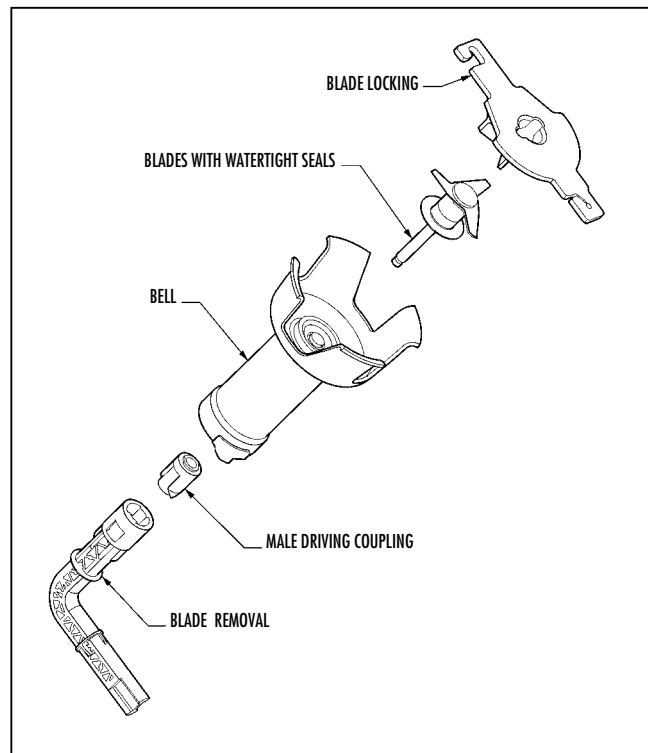
- Turn the bell in the direction of the arrow ① (see next figure) to separate the bell lug ⑤ from the tube lug ⑥.

- 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 ⑤ from the foot lug ⑥. Remove the bell.

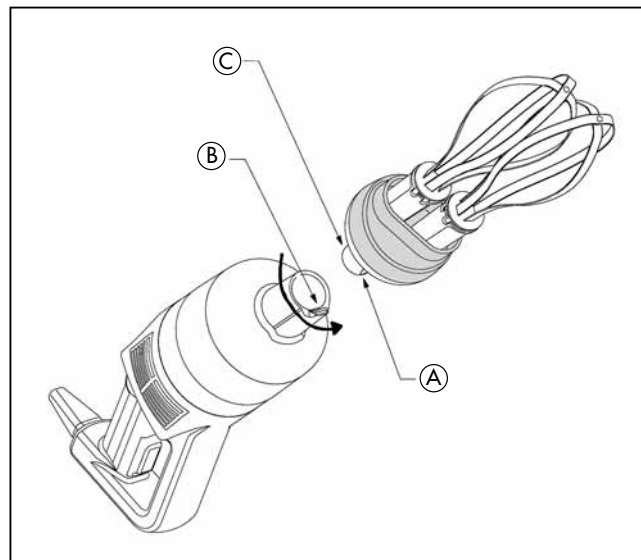
To safely remove the sharp blades, hold with the provided blade locking tool. Using the blade disassembling tool, unscrew the male drive coupling. As the drive coupling is unscrewed disengage the blade for easy cleaning.



• WHISK FUNCTION

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

Attaching the whisk holder to the motor unit



- Unplug the power mixer.

- Align the flat side ① of the conical part ③ of the whisk holder with the catch ② on the inside of the aluminum casing.

- Insert the conical part ③ of the whisk holder into the aluminum casing.

- Turn the whisk holder in the direction of the arrow (see figure) until it is snugly locked into place.

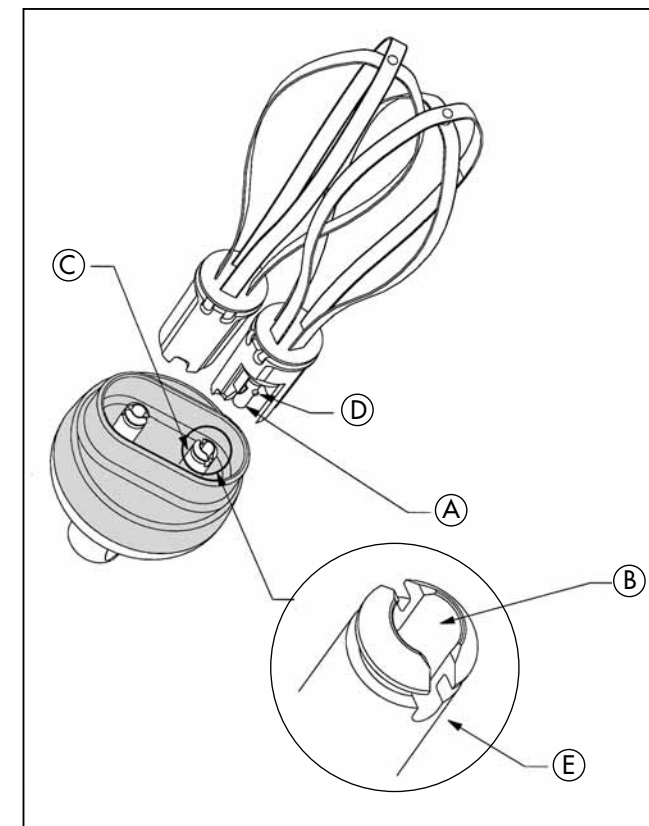
Removing the casing

- Unplug the power mixer.

- Turn the whisk holder in the opposite direction from that used to attach it.

- When it will go no further, remove the whisk holder from the aluminum casing.

Fitting the whisk into the whisk holder



- Grasp the holder in one hand.

- With the other hand, take the first whisk and insert the shaft ③ into the bore ② of the whisk holder drive shaft. Make sure the drive lugs ⑤ are properly aligned with the notches.

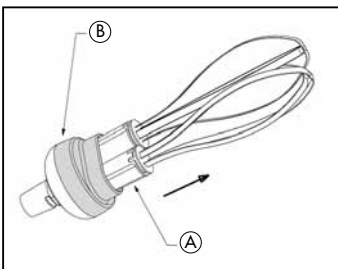
- As you push the whisk into the holder drive shaft ③, rotate it slightly in order to slide the drive lugs into the notches ⑤ of the drive shaft ③, thereby locking the whisk into place inside the shaft.

- To check that the whisk is properly fixed inside the shaft ③, gently pull the metal wires.

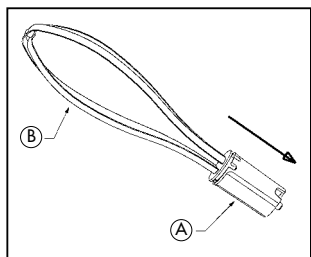
- Repeat this procedure with the second whisk. If you cannot push it in properly, remove it, rotate it 90° and start again.

Removing the whisk from the whisk holder

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).

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.

• CLEANING 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 its 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.

• CLEANING 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 HOLDER

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

Never run the whisk holder 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.

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!**

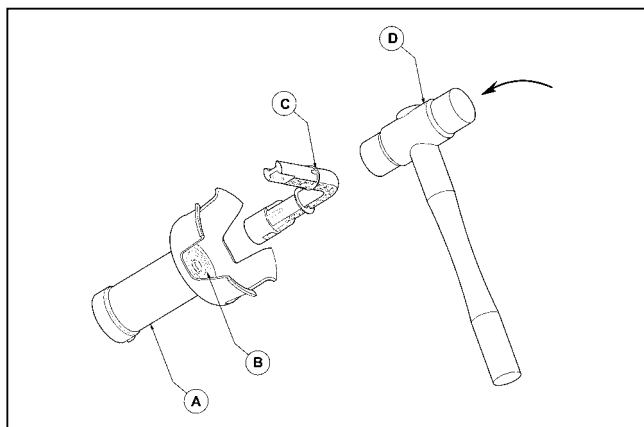
• CARTRIDGE

You need to change the cartridge :

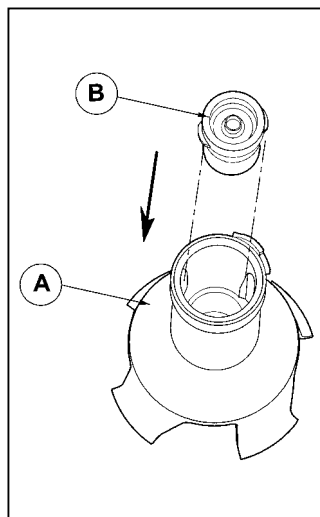
- If liquid starts seeping into the foot
- If there is any play in the blade

1) Cartridge dismantling :

Position the knife dismantling tool ③ on the cartridge ②. Remove the cartridge from its place by knocking ④ on the knife dismantling tool ③ with a plastic mallet.



2) Cartridge mounting :



Direct the ears of cartridge ② in order to be aligned with the groove of the bell ①. 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 outlet for current (breaker or fuse).
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.

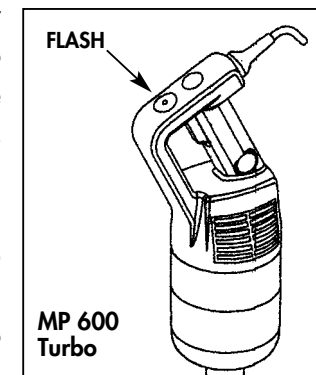
Check the condition of the plug and the power cord.

• THE POWER MIXER STARTS TO SMELL HOT OR SMOKE

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

• OVERLOAD WARNING LIGHT (Only for MP 600 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 a return merchandise authorization (RMA) number, and upon receipt of same, ship it PREPAID and insured to our factory address.

PH : 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A. Inc.

Service Department

280 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

INDICE

GARANTÍA

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

POSICIÓN DE TRABAJO

- Función cuchilla
- Función mezcladora

MONTAJE/DESMONTAJE

- Función cuchilla
- Función mezcladora

LIMPIEZA

- Motor
- Pie y campana
- Cuchilla
- Aluminio
- Plástico
- Caja de la mezcladora
- Mezcladora

MANTENIMIENTO

- Cuchilla
- Anillo junta
- Junta del pie
- Mezcladora
- Cartucho

PROBLEMAS

REPARACIÓN

DATOS TÉCNICOS (Página 33)

- Gráficos de despiece
- Esquemas eléctricos y de cableado

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

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

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

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

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

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES



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

DESEMBALAJE

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

INSTALACIÓN

- Se recomienda instalar el aparato en su soporte mural.

CONEXIÓN

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

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

- MP 350 Turbo 120V/60Hz / 5,5 Amp. "Series B"
- MP 450 Turbo 120V/60Hz / 6 Amp. "Series B"
- MP 550 Turbo 120V/60Hz / 7 Amp. "Series B"
- MP 600 Turbo 120V/60Hz / 7,7 Amp. "Series B"
- MP 350 Turbo V.V. "Series B" • MP 350 Turbo Combi "Series B" 120V/60Hz / 5,5 Amp.
- MP 450 Turbo V.V. "Series B" • MP 450 Turbo Combi "Series B" • MP 450 Turbo FW "Series B" 120V/60Hz / 5,5 Amp.

DIMENSIONES (En Inches)

	MP 350 Turbo A = 5 B = 28 ³⁵ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 14 ¹¹ / ₆₄	MP 350 Turbo V.V. A = 5 B = 28 ³⁵ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 14 ¹¹ / ₆₄	MP 450 Turbo A = 5 B = 32 ³¹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 18 ⁷ / ₆₄
	MP 450 Turbo V.V. A = 5 B = 32 ³¹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 18 ⁷ / ₆₄	MP 550 Turbo A = 5 B = 36 ²⁷ / ₆₄ C = 4 ²¹ / ₆₄ D = 21 ³ / ₆₄	MP 600 Turbo A = 5 B = 38 ³ / ₃₂ C = 4 ³ / ₁₆ D = 22 ⁵³ / ₆₄
	MP 350 Turbo Combi A = 5 B = 30 ³³ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 16 ⁷ / ₆₄ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄	MP 450 Turbo Combi A = 5 B = 34 ²⁹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 20 ⁵ / ₆₄ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄	MP 450 Turbo FW A = 5 B = 31 ¹¹ / ₁₆ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄

Capacidad con el mixer

• Gracias a un motor muy potente el MP 350 Turbo permite trabajar capacidades de hasta 50 litros, el MP 450 Turbo de hasta 100 litros, el MP 550 Turbo de hasta 200 litros y el MP 600 Turbo de hasta 300 litros. 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 sobreintensidad:

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
MP 350 Turbo		•	
MP 350 Turbo V.V.	•	•	
MP 450 Turbo		•	
MP 450 Turbo V.V.	•	•	
MP 550 Turbo		•	
MP 600 Turbo		•	
MP 350 Turbo Combi	•	•	•
MP 450 Turbo Combi	•	•	•
MP 450 Turbo FW	•		•

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.

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

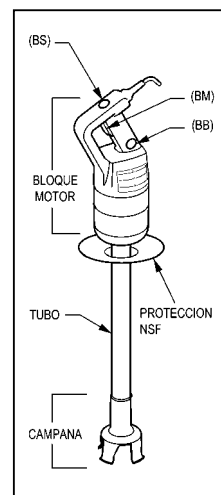
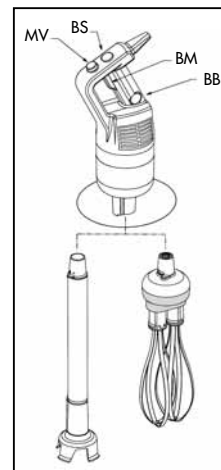
Siga los pasos que se indican en los puntos 1 a 6.

8. Luego, mientras mantiene accionado el botón de mando, 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.

• FUNCION PURÉ

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



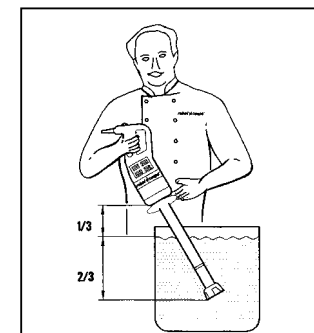
En función mezcladora, una velocidad autorregulada ha sido especialmente estudiada para hacer puré.

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

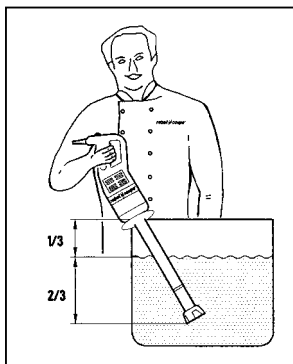
POSICIÓN DE TRABAJO

• FUNCION CUCHILLA

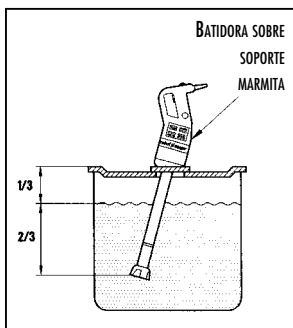
1) A fin de lograr una mejor ergonomía de trabajo, le aconsejamos que sujete a la vez el mango y la base del bloque motor.



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



3) 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.

• FUNCION MEZCLADORA

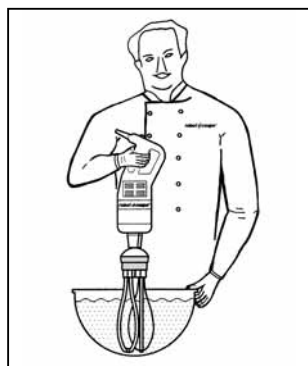
A fin lograr una mejor ergonomía de trabajo, le aconsejamos que sujete el aparato a la vez por el mango y la base del bloque motor.

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

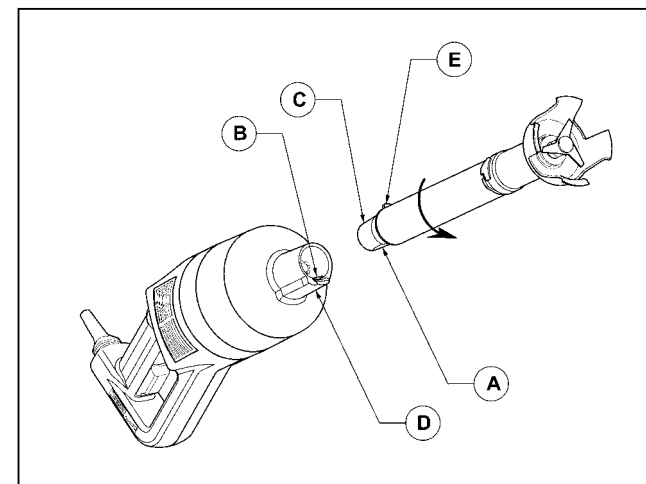
Durante la realización de la preparación le recomendamos que mueva las mezcladoras dentro del recipiente para garantizar la perfecta homogeneidad de la preparación.

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.



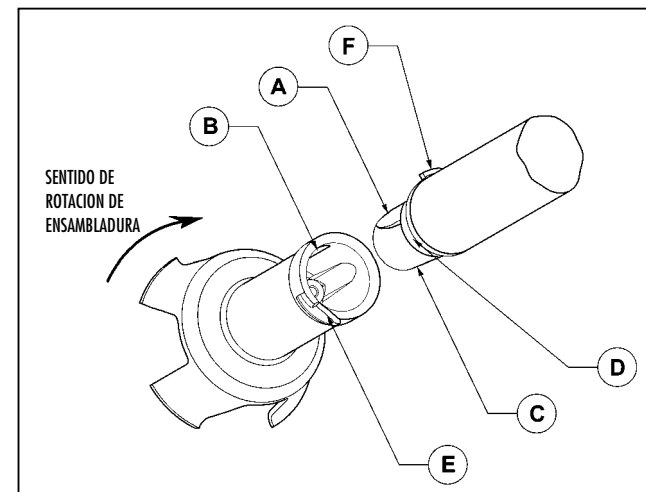
- Encaje completamente la parte cónica © del tubo en el cárter de aluminio.
- Gire el tubo en el sentido de la flecha (véase dibujo) hasta que se bloquee ligeramente.



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



MONTAJE/DESMONTAJE

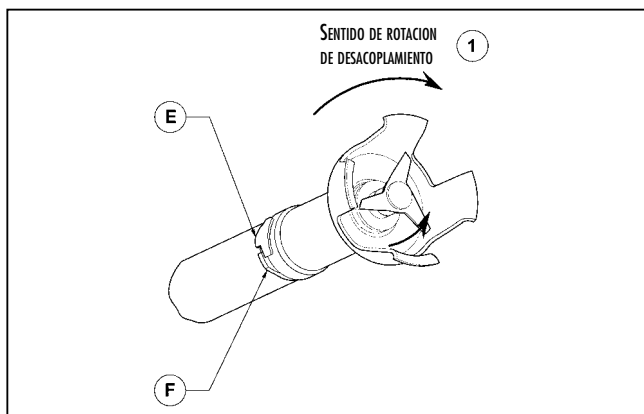
• FUNCION CUCHILLA

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 © del tubo con el dedo B interior del cárter de aluminio.

- **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

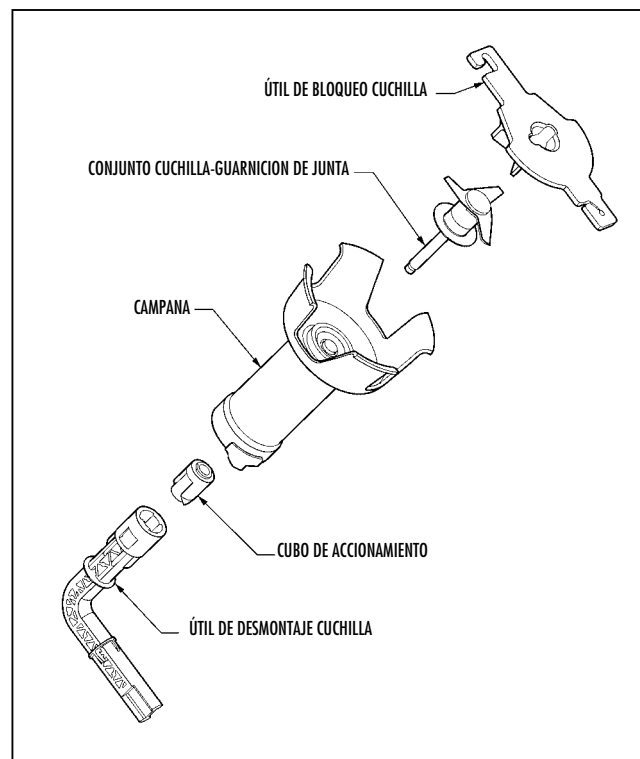


- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Gire la campana en el sentido de la flecha (1) (véase dibujo) para desensamblar la leva de la campana (E) de la leva del tubo (F). Al llegar al tope, retire la campana del tubo.

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.

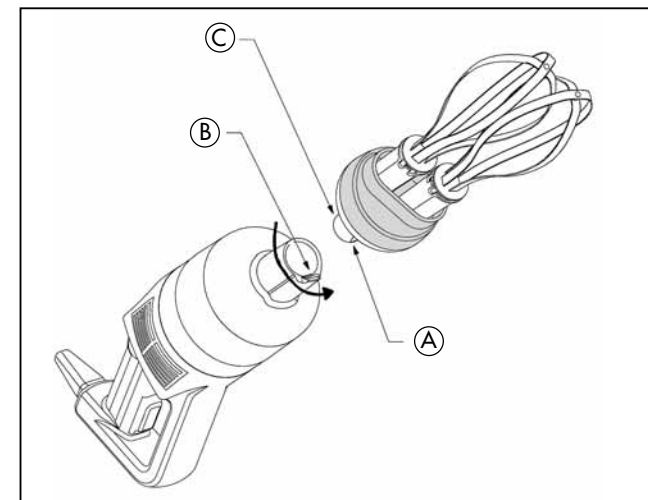


• FUNCION MEZCLADORA (MP 350 Turbo Combi, MP 450 Turbo Combi, MP 450 Turbo FW)

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.



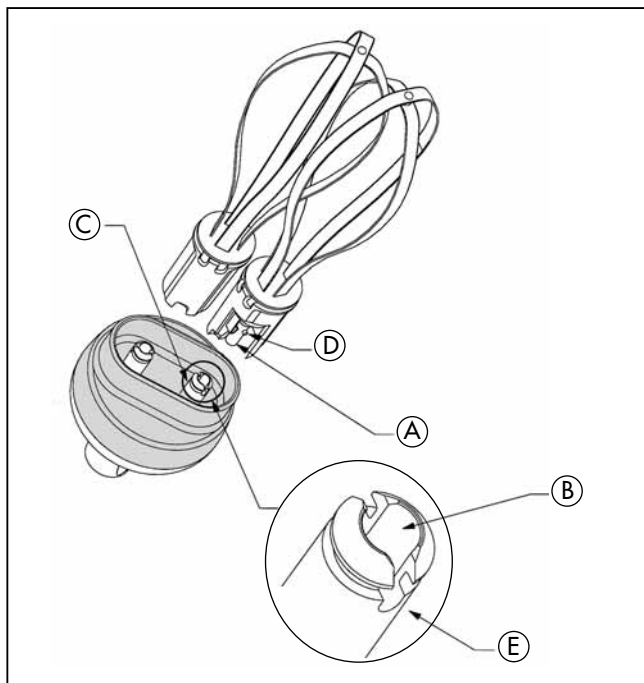
Desmontaje de la caja

- **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

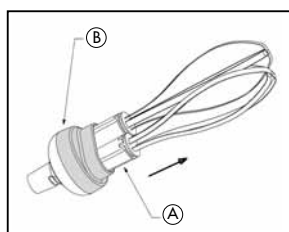
- Sujete la caja con una mano.
- Sujete la mezcladora con la otra mano y a continuación introduzca el eje (A) de la primera mezcladora en el orificio (B) del eje de la caja. Alinee los pernos de arrastre (D) con las ranuras.
- Al introducir la mezcladora en el eje (C) de la caja, haga un movimiento de rotación para encajar los pernos de arrastre en las ranuras (E) 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.

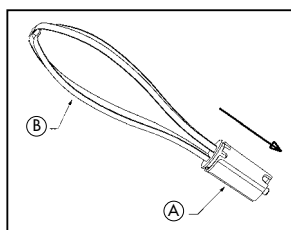


Desmontaje de las mezcladoras de la caja

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).

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.

• LIMPIEZA DEL 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.

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.

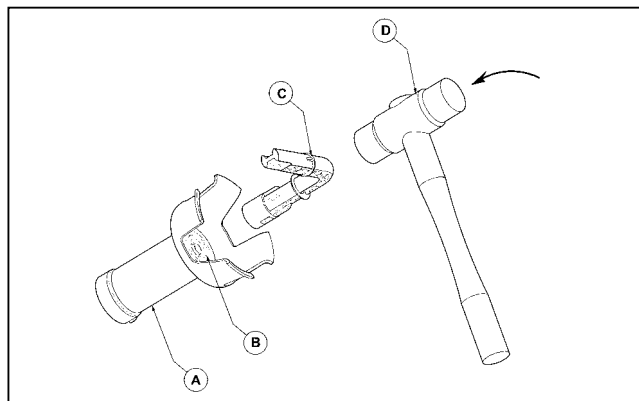
• CARTUCHO

El cartucho debe cambiarse si:

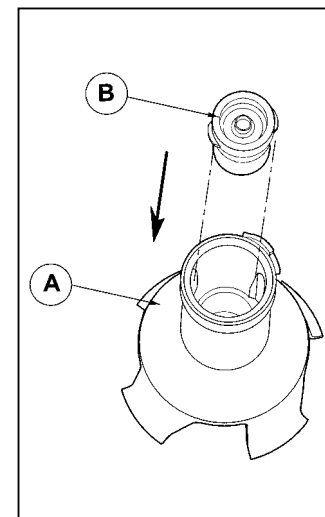
- Un líquido ha penetrado en el pie del aparato
- Hay juego en la cuchilla

1) Desmontaje del cartucho:

Colocar la herramienta para desmontar la cuchilla © sobre el cartucho ②. Para sacar el cartucho de su emplazamiento, dar un golpe con la maza ④ sobre la herramienta de desmontaje ©.



2) Montaje del cartucho:



Orientar los salientes del cartucho ② de modo que se alineen con las ranuras de la campana ①. 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.

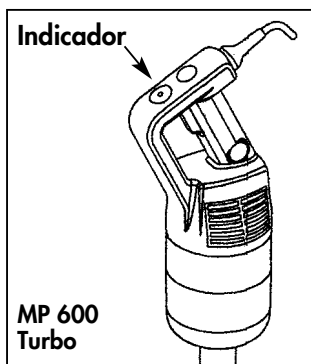
Verifique el estado del enchufe y del cable de alimentación.

• 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 INDICADOR LUMINOSO DEL MP 600 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. doing any cleaning or maintenance!**

REPARACIÓN

Como primera medida, consulte la garantía.

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

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

PH : 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A. Inc.

Service Department

280 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

POSITION DE TRAVAIL

- Fonction couteau
- Fonction fouet

MONTAGE / DÉMONTAGE

- Fonction couteau
- Fonction fouet

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Pied et cloche
- Couteau
- Aluminium
- Plastique
- Boîte fouet
- Fouet
- Cartouche

ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Joint du pied
- Fouet

DIFFICULTÉS DE FONCTIONNEMENT

DÉPANNAGE

DONNÉES TECHNIQUES (Page 33)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

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

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

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

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

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

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

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures 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.

BRANCHEMENT

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

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

- MP 350 Turbo 120V/60Hz / 5,5 Amp. "Series B"
- MP 450 Turbo 120V/60Hz / 6 Amp. "Series B"
- MP 550 Turbo 120V/60Hz / 7 Amp. "Series B"
- MP 600 Turbo 120V/60Hz / 7,7 Amp. "Series B"
- MP 350 Turbo V.V. "Series B" • MP 350 Turbo Combi "Series B" 120V/60Hz / 5,5 Amp.
- MP 450 Turbo V.V. "Series B" • MP 450 Turbo Combi "Series B" • MP 450 Turbo FW "Series B" 120V/60Hz / 5,5 Amp.

DIMENSIONS (en Inches)

	MP 350 Turbo A = 5 B = 28 ³⁵ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 14 ¹¹ / ₆₄	MP 350 Turbo V.V. A = 5 B = 28 ³⁵ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 14 ¹¹ / ₆₄	MP 450 Turbo A = 5 B = 32 ³¹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 18 ⁷ / ₆₄
	MP 450 Turbo V.V. A = 5 B = 32 ³¹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 18 ⁷ / ₆₄	MP 550 Turbo A = 5 B = 36 ²⁷ / ₆₄ C = 4 ²¹ / ₆₄ D = 21 ³ / ₆₄	MP 600 Turbo A = 5 B = 38 ³ / ₃₂ C = 4 ³ / ₁₆ D = 22 ⁵³ / ₆₄
	MP 350 Turbo Combi A = 5 B = 30 ³³ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 16 ⁹ / ₆₄ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄	MP 450 Turbo Combi A = 5 B = 34 ²⁹ / ₆₄ C = 3 ¹⁵ / ₁₆ D = 20 ⁵ / ₆₄ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄	MP 450 Turbo FW A = 5 B = 31 ¹¹ / ₁₆ E = 17 ²¹ / ₆₄ F = 4 ⁴⁷ / ₆₄

Capacités du Mixer

Grâce à un moteur puissant, le MP 350 Turbo peut travailler jusqu'à 50 litres, le MP 450 Turbo jusqu'à 100 litres, le MP 550 Turbo jusqu'à 200 litres et le MP 600 Turbo jusqu'à 300 litres. 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 opérations 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 opérations 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
MP 350 Turbo		•	
MP 350 Turbo V.V.	•	•	
MP 450 Turbo		•	
MP 450 Turbo V.V.	•	•	
MP 550 Turbo		•	
MP 600 Turbo		•	
MP 350 Turbo Combi	•	•	•
MP 450 Turbo Combi	•	•	•
MP 450 Turbo FW	•		•

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.

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

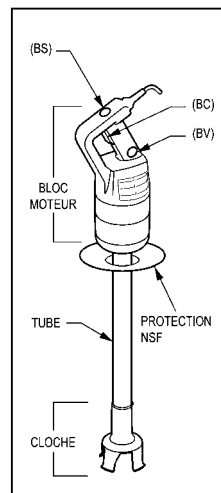
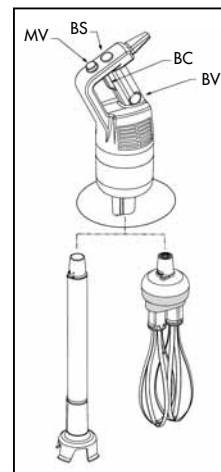
Procéder de la même façon pour les points 1 à 6.

8. 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).



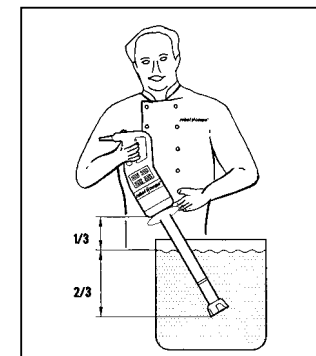
En fonction fouet, une vitesse autorégulée a été spécialement étudiée pour la réalisation de la purée.

Cette vitesse spéciale purée est représentée sur le bouton de vitesse variable par un triangle. 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).

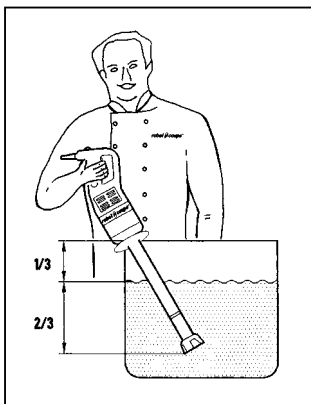
POSITION DE TRAVAIL

• FONCTION COUTEAU

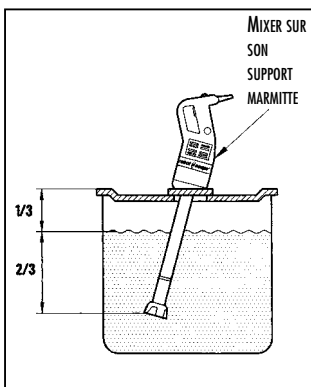
1) Pour une meilleure ergonomie de travail, il est conseillé de tenir l'appareil à la fois par la poignée et par la base du bloc moteur.



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.



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 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

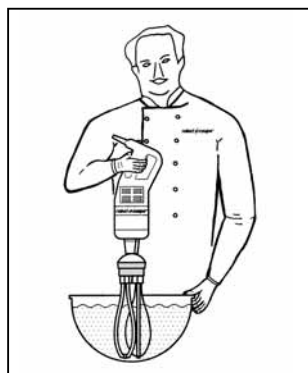
Pour une meilleure ergonomie de travail, il est conseillé de tenir l'appareil à la fois par la poignée et par la base du bloc moteur.

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.

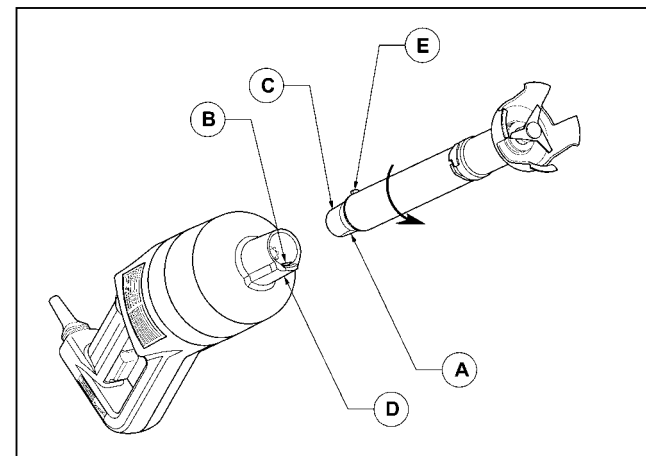
Durant le travail de la préparation, il est recommandé de déplacer les fouets dans le récipient afin d'assurer une parfaite homogénéité de la préparation travaillée.

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 1/5 de la longueur du fouet. Il est également conseillé de commencer en vitesse lente.



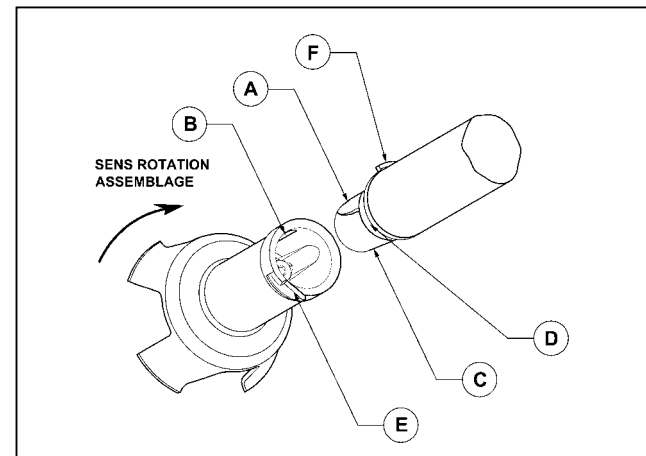
- Insérer complètement la partie conique © du tube dans le carter aluminium.
- Tourner le tube dans le sens de la flèche (voir dessin) jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.



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



MONTAGE/DÉMONTAGE

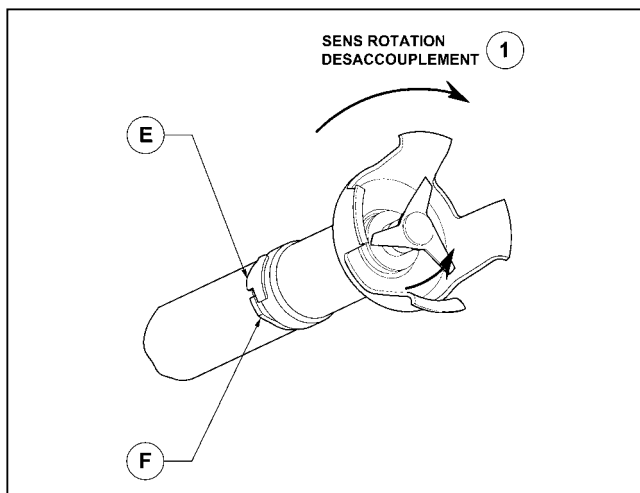
• FONCTION COUTEAU

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 ① de la partie conique © du tube avec le doigt ② intérieur du carter aluminium.

- **S'assurer que l'appareil n'est pas branché.**
- Aligner le plat ① de la partie conique du tube avec le doigt ② intérieur de la cloche.
- Insérer la partie conique ③ du tube dans la cloche. Lorsque la bague vient en contact avec le joint du tube ④, tourner la cloche dans le sens de la flèche (voir dessin) de façon à assembler l'ergot de la cloche ⑤ dans l'ergot du tube ⑥ jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

Démontage de la cloche du tube

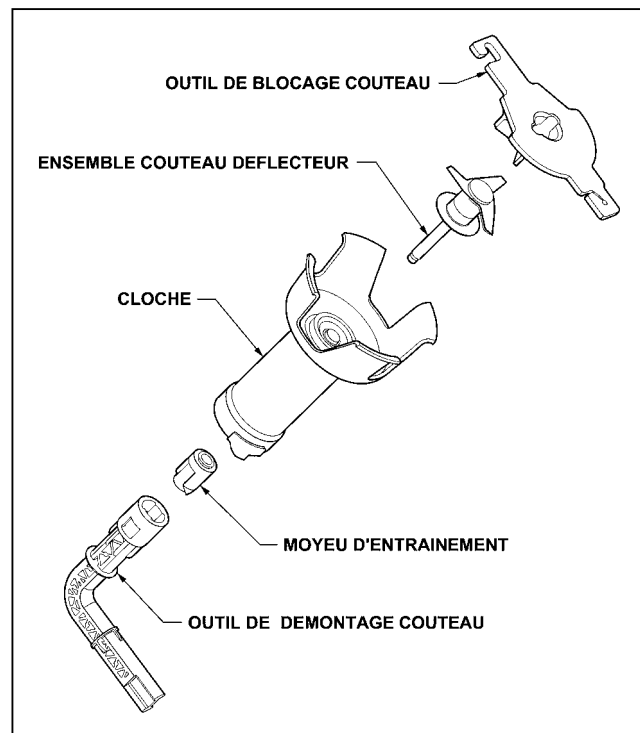


- **S'assurer que l'appareil n'est pas branché**
- Tourner la cloche dans le sens de la flèche ① (voir dessin) pour désassembler l'ergot de la cloche ⑤ l'ergot du tube ⑥. Arrivé en butée, retirer la cloche du tube.

Démontage du couteau

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché
- Tourner la cloche dans le sens de la flèche (voir dessin) pour désassembler l'ergot de la cloche ⑤ de l'ergot du pied ⑥. 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.



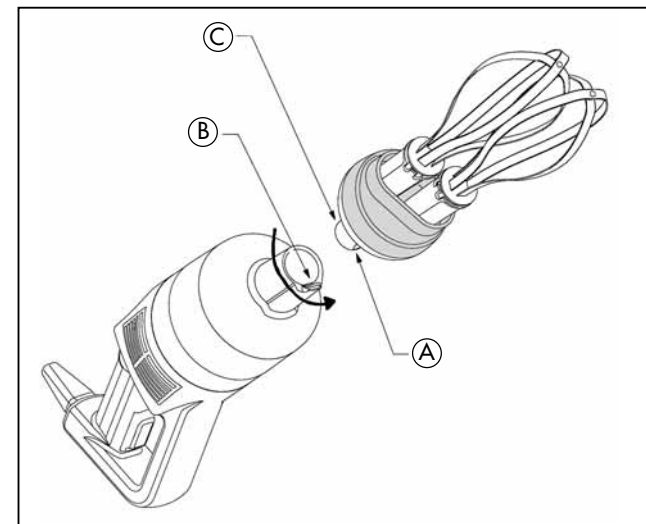
• FONCTION FOUET (MP 350 Turbo Combi, MP 450 Turbo Combi, MP 450 Turbo FW)

Montage de la boîte sur le bloc moteur

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

- Aligner le plat ① de la partie conique ③ de la boîte fouet avec le doigt ② intérieur du carter aluminium.
- Insérer complètement la partie conique ③ 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.



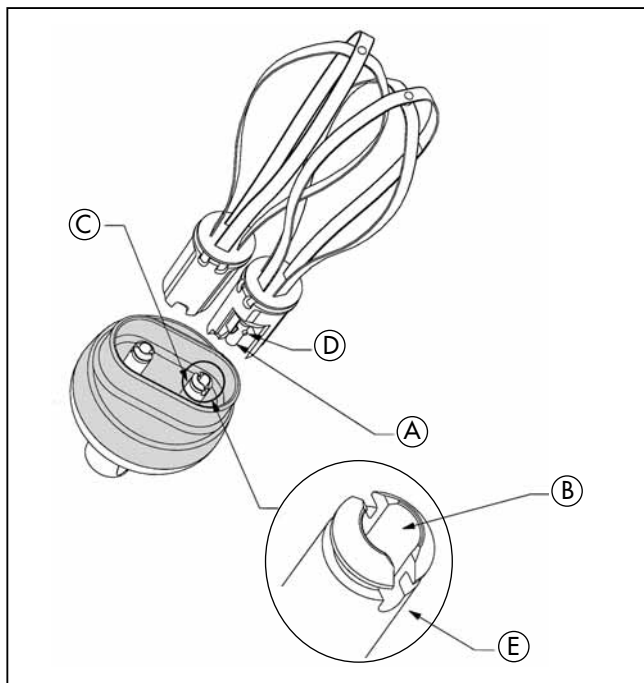
Démontage de la boîte

- **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

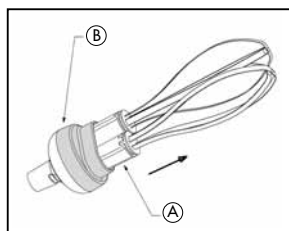
- Tenir la boîte d'une main.
- De l'autre main tenir le fouet puis insérer l'axe ① du premier fouet dans l'alésage ② de l'axe de la boîte fouet. Prendre soin d'aligner les doigts d'entraînement ④ avec les encoches.
- En enfonçant le fouet dans l'axe ③ de la boîte, lui appliquer un mouvement de rotation pour engager les doigts d'entraînement dans les encoches ⑤ de l'axe ③ de façon à obtenir le clipsage du fouet sur son axe.
- Pour contrôler le bon clipsage du fouet sur l'axe ③, 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.

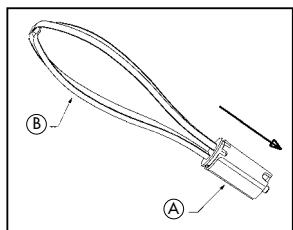


Démontage des fouets de la boîte

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).

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.

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

• 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.

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.

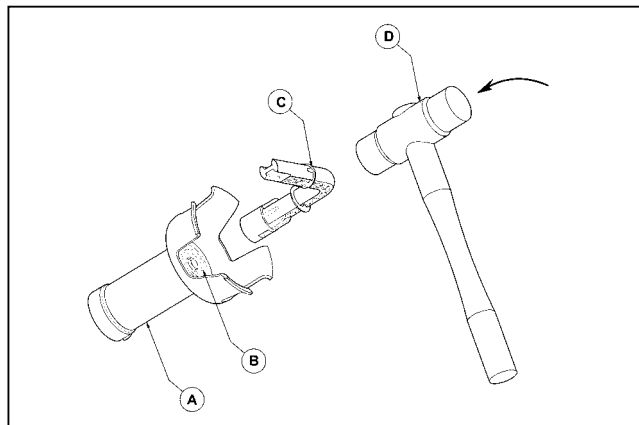
• CARTOUCHE

Vous devez changer la cartouche si :

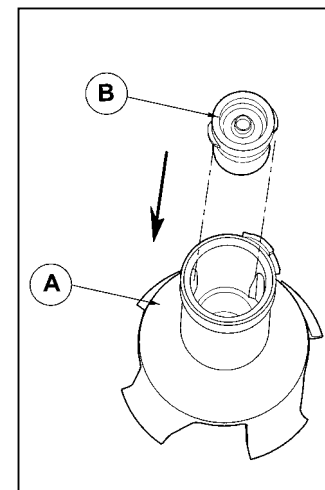
- Pénétration de liquide dans le pied
- Jeu dans le couteau

1) Démontage de la cartouche :

Positionnez l'outil démonte couteau © sur la cartouche ②. Pour sortir la cartouche de son logement, donner un coup de maillet ④ sur l'outil de démontage ©.



2) Montage de la cartouche :



Orienter les oreilles de la cartouche ② pour qu'elles soient alignées avec les rainures dans la cloche ①. 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'ARRETE 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.

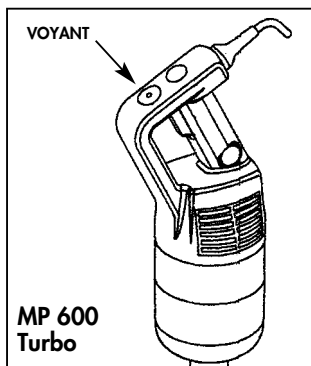
- Libérer le bouton de commande et débranchez l'appareil du secteur.
- Contactez votre service après-vente le plus proche.

• LE VOYANT LUMINEUX SE MET À CLIGNOTER (uniquement sur le MP 600 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 réalisée 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

280 South Perkins St.,

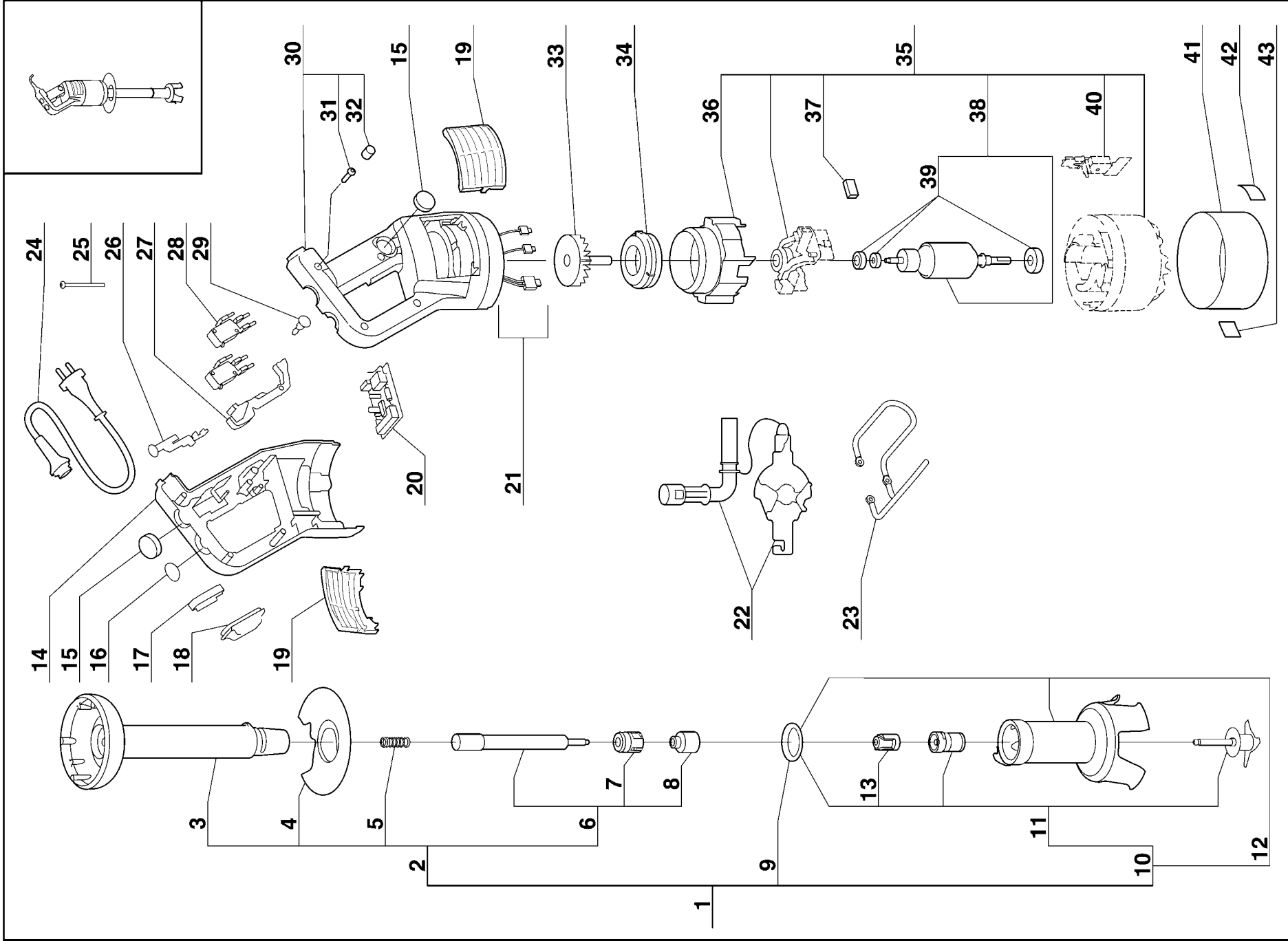
Ridgeland, MS 39157

robot  *coupe*®

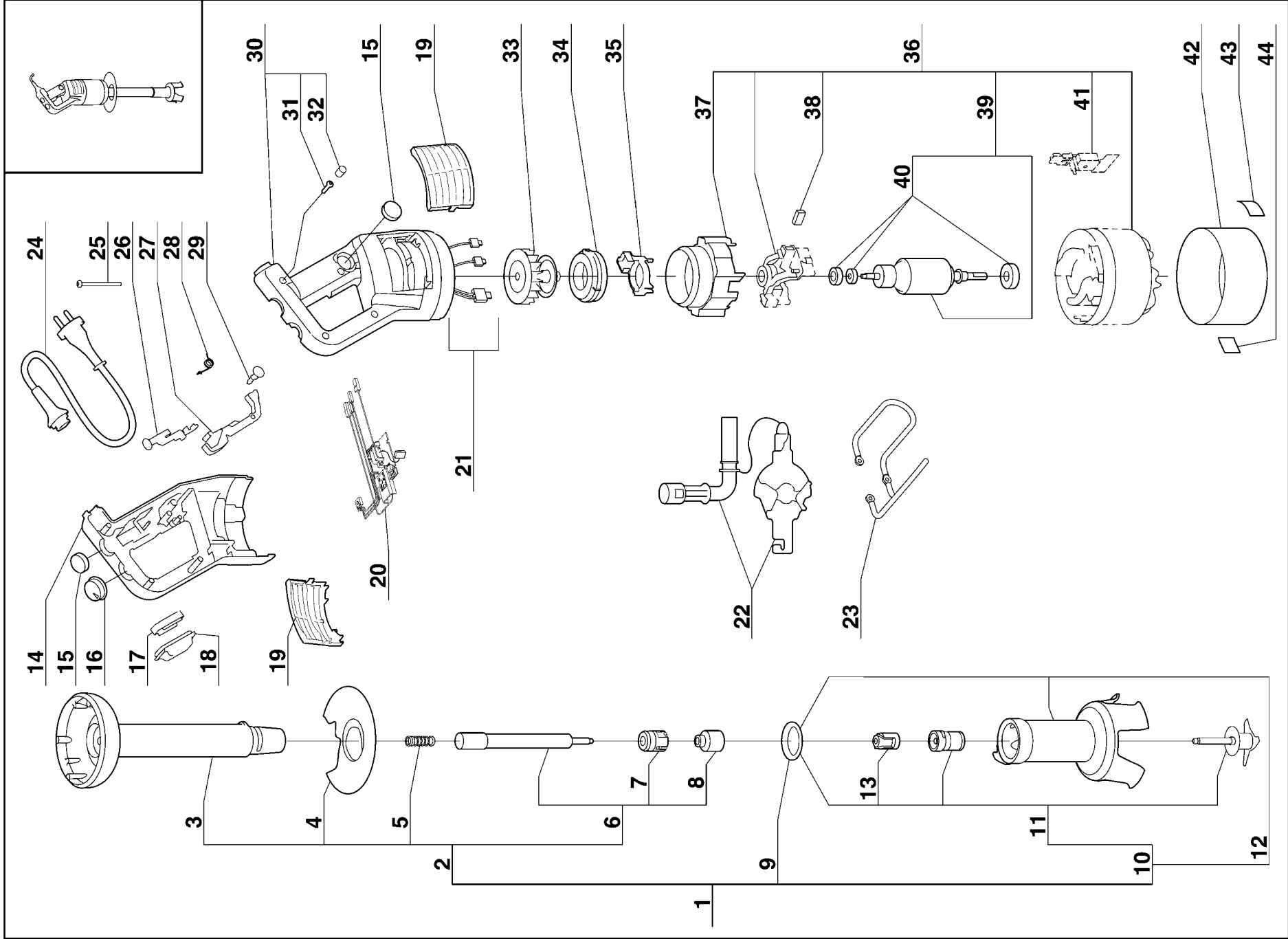
TECHNICAL DATA

DATOS TÉCNICOS

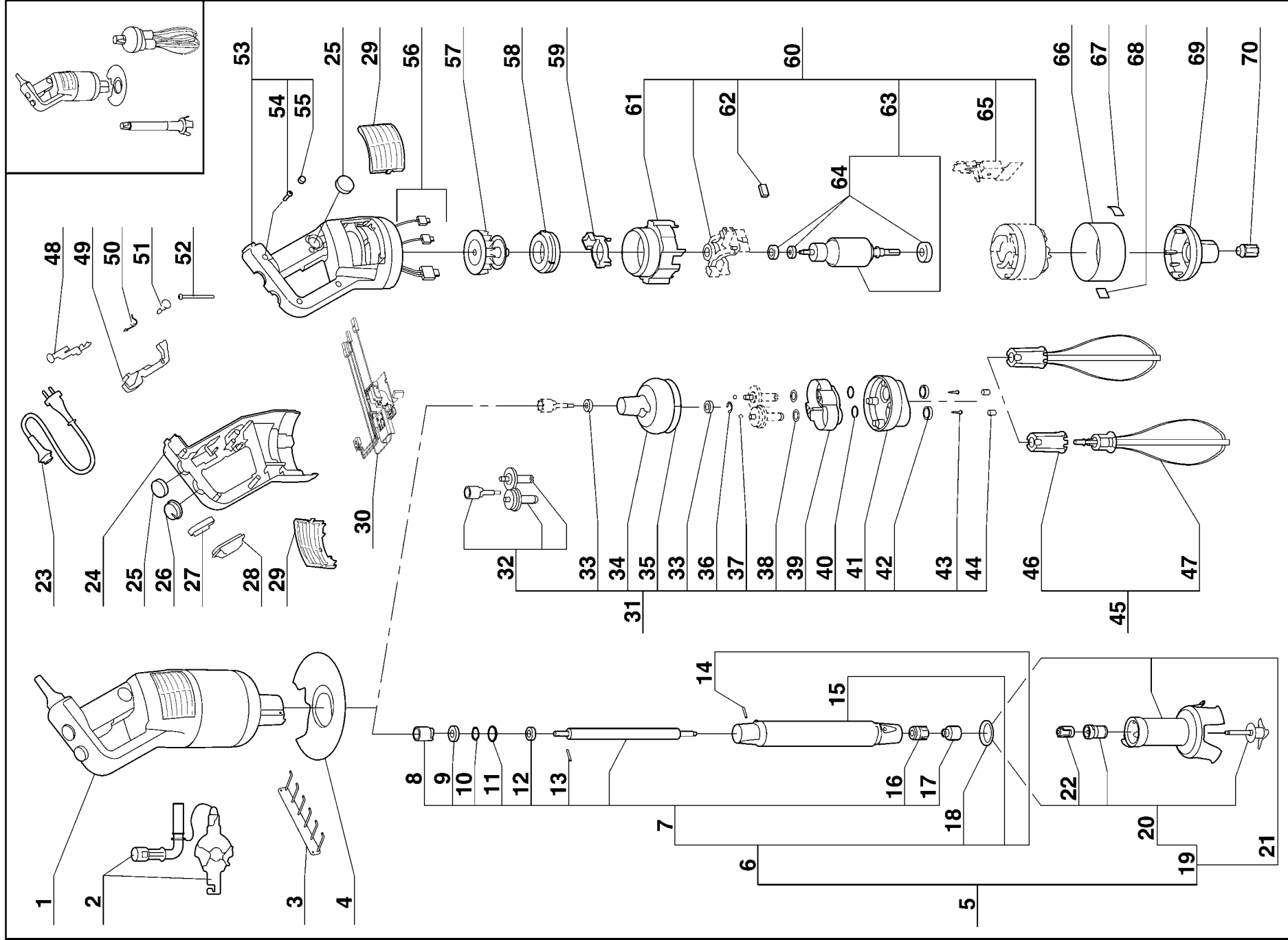
DONNÉES TECHNIQUES



Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	MP 39 331	FOOT 350 COMPLETE	PIED COMPLET 350
2	MP 39 332	FOOT 350 EQUIPED	PIED 350 EQUIPE
3	MP 39 439	FOOT 350	PIED 350
4	MP 102 950	NSF MIXER MP PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER MP
5	MP 102 570	SPRING	RESSORT
6	MP 39 333	DRIVING SHAFT 350 EQUIPED	ARBRE D'ENTRAINEMENT 350 EQUIPEE
7	MP 39 334	FOOT BEARING RACE EQUIPED	BAGUE PIED EQUIPEE
8	MP 105 281	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
9	MP 102 417	FOOT SEAL	JOINT DE PIED
10	MP 39 335	COMPLETE 450 BELL COVER	CLOCHE COMPLETE 450
11	MP 39 337	450 BLADE	COUTEAU 450
12	MP 39 450	BELL COVER.450	CLOCHE 450
13	MP 105 268	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT
14	MP 39 357	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE DROITE
15	MP 39 359	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
16	MP 39 360	CAP HANDLE-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON POIGNEE-CACHE VIS
17	MP 39 361	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACHE VIS
18	MP 39 362	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON LEVIER CACHE VIS
19	MP 105 682	VENT COVER	GRILLE
20	MP 39 464	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE PLATINE CACHE VIS
21	MP 39 459	ELECTRICAL WIRING	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUES
22	MP 29 540	TOOL ASSEMBLY	ENSEMBLE OUTILLAGE DE DEMONTAGE
23	MP 102 439	RACK	SUPPORT MURAL
24	MP 39 397	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CABLE D'ALIMENTATION CACHE VIS
25	MP 203 057	SCREW M4x105	VIS M4x105
26	MP 39 363	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON DE SECURITE-RESSORT
27	MP 39 364	COMMAND ARM-CAP SREW ASSEMBLY	ENSEMBLE LEVIER DE COMMANDE-CACHE VIS
28	MP 39 365	MICROSWITCH-CAP SCREW	ENSEMBLE MICRO INTERRUPTEUR-CACHE VIS
29	MP 39 366	LOCK KNOB ASSEMBLY-SPRING	ENSEMBLE BOUTON VERROUILLAGE-RESSORT
30	MP 39 367	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE G (CAPOT)+VIS+CACHE
31	MP 39 368	SCREW-CAP SCREW HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE-VIS POIGNEE
32	MP 39 371	CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE-VIS
33	MP 103 349	VENTILATOR-DEFLECTOR	VENTILATEUR- DEFLECTEUR
34	MP 103 375	AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION
35	MP 302 094	MOTOR	MOTEUR
36	MP 503 058	VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATION
37	MP 507 302	BRUSH	CHARBON
38	MP 29 509	INDUCED CIRCUIT	ENSEMBLE INDUIT
39	MP 29 507	MOTOR BEARING ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR
40	MP 507 186	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
41	MP 105 948	MP 350 Turbo HIGH FERRULE	VIOLE DECOR HAUTE MP 350 Turbo
42	MP 406 301	ADHESIF SECURED LABE : CAUTION	ETIQUETTE CAUTION
43	MP 406 300	ADHESIF SECURED LABE : ATTENTION	ETIQUETTE ATTENTION

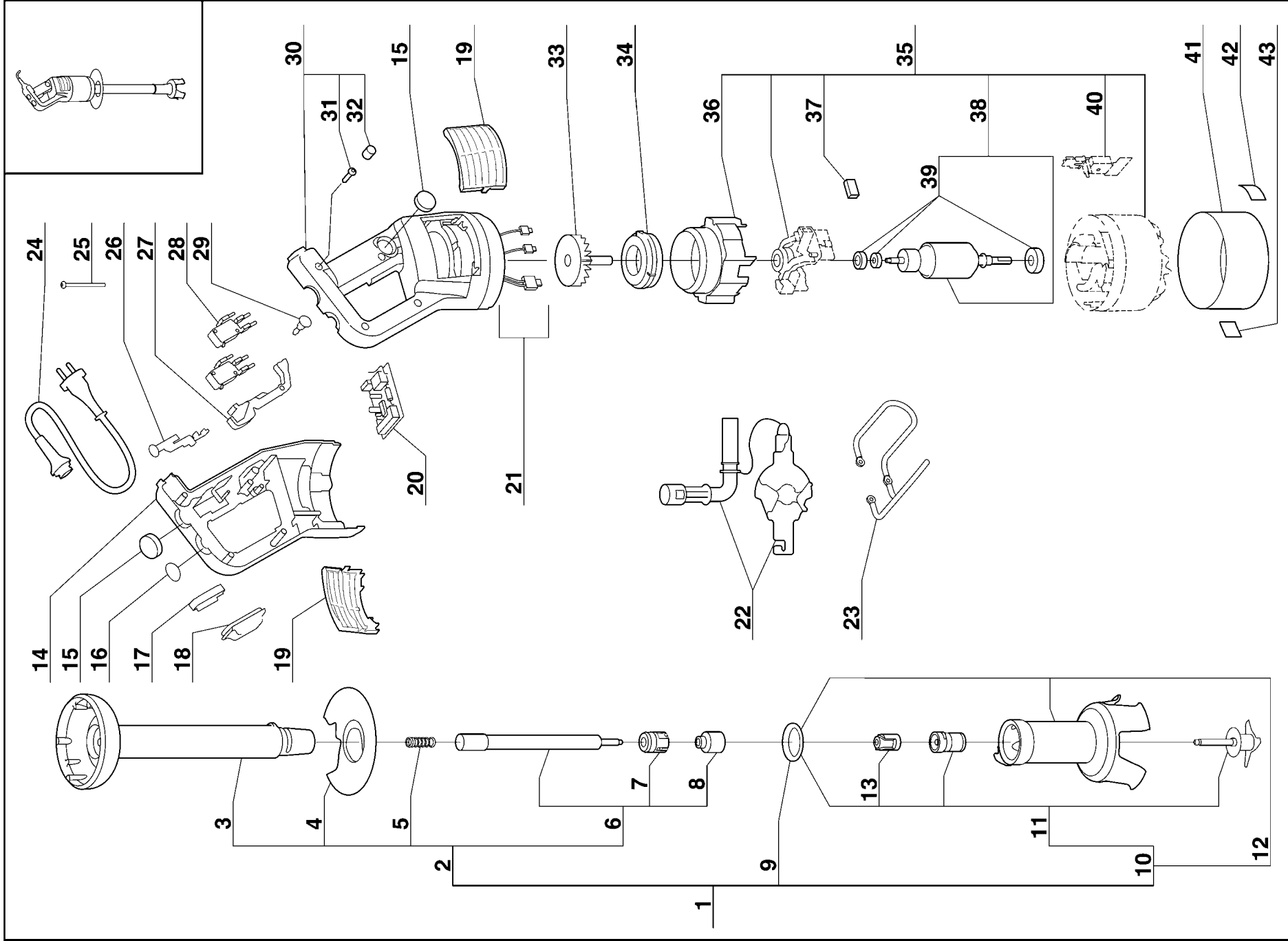


<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
1	MP 39 331	FOOT 350 COMPLETE	PIED COMPLET 350
2	MP 39 332	FOOT 350 EQUIPED	PIED 350 EQUIPE
3	MP 39 439	FOOT 350	PIED 350
4	MP 102 950	NSF MIXER MP PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER MP
5	MP 102 570	SPRING	RESSORT
6	MP 39 333	DRIVING SHAFT 350 EQUIPED	ARBRE D'ENTRAINEMENT 350 EQUIPEE
7	MP 39 334	FOOT BEARING RACE EQUIPED	BAGUE PIED EQUIPEE
8	MP 105 281	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
9	MP 102 417	FOOT SEAL	JOINT DE PIED
10	MP 39 335	COMPLETE 450 BELL COVER	CLOCHE COMPLETE 450
11	MP 39 337	450 BLADE	COUTEAU 450
12	MP 39 450	BELL COVER.450	CLOCHE 450
13	MP 105 268	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT
14	MP 39 357	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE DROITE
15	MP 39 359	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
16	MP 39 374	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON VARIATEUR EQUEP-CACHE VIS
17	MP 39 361	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACHE VIS
18	MP 39 362	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON LEVIER CACHE VIS
19	MP 105 682	VENT COVER	GRILLE
20	MP 39 462	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE PLATINE CACHE VIS
21	MP 39 461	ELECTRICAL WIRING	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUES
22	MP 29 540	TOOL ASSEMBLY	ENSEMBLE OUTILLAGE DE DEMONTAGE
23	MP 102 439	RACK	SUPPORT MURAL
24	MP 39 403	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CABLE D'ALIMENTATION CACHE VIS
25	MP 203 057	SCREW M4x105	VIS M4x105
26	MP 39 363	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON DE SECURITE-RESSORT
27	MP 39 375	COMMAND ARM-CAP SREW ASSEMBLY	ENSEMBLE LEVIER DE COMMANDE-CACHE VIS
28	MP 39 376	RELEASE SWITCH-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE RESSORT DE RAPPEL-CACHE VIS
29	MP 39 366	LOCK KNOB ASSEMBLY-SPRING	ENSEMBLE BOUTON VERROUILLAGE-RESSORT
30	MP 39 367	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE G (CAPOT)+VIS+CACHE
31	MP 39 368	SCREW-CAP SCREW HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE-VIS POIGNEE
32	MP 39 371	CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE-VIS
33	MP 105 114	VENTILATOR-AIMANT	VENTILATEUR-AIMANT
34	MP 103 375	AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION
35	MP 102 741	SELF REST	SUPPORT SELF
36	MP 302 094	MOTOR	MOTEUR
37	MP 503 058	VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATION
38	MP 507 302	BRUSH	CHARBON
39	MP 29 509	INDUCED CIRCUIT	ENSEMBLE INDUIT
40	MP 29 507	MOTOR BEARING ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR
41	MP 507 186	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
42	MP 105 951	MP 350 Turbo V.V. HIGH FERRULE	VIROLE DECOR HAUTE MP 350 Turbo V.V.
43	MP 406 301	ADHESIF SECURED LABE : CAUTION	ETIQUETTE CAUTION
44	MP 406 300	ADHESIF SECURED LABE : ATTENTION	ETIQUETTE ATTENTION

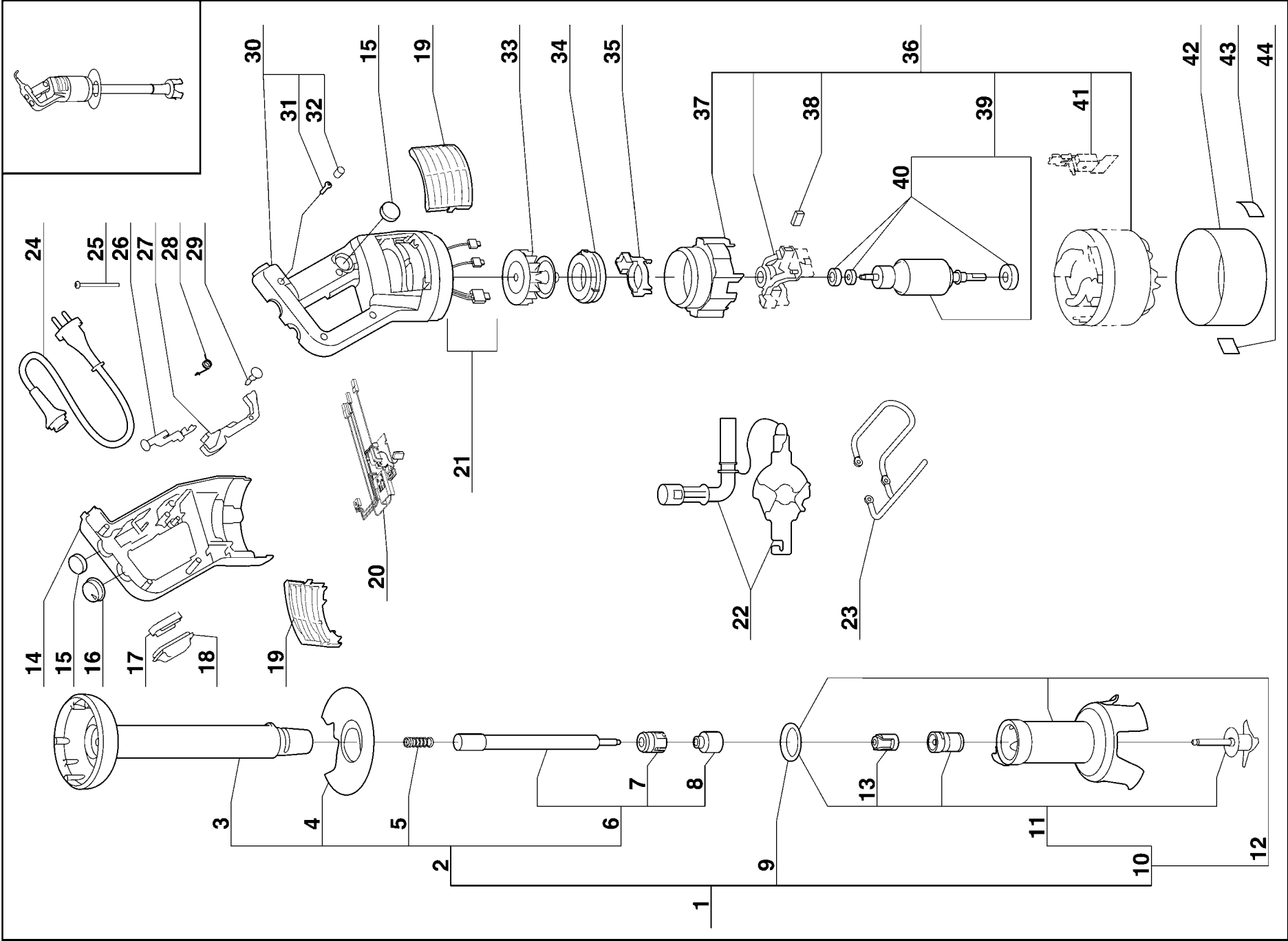


<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
1	MP 39 466	BLOCK MOTOR	BLOC MOTEUR COMPLET
2	MP 29 540	TOOL ASSEMBLY	ENSEMBLE OUTIL DE DEMONTAGE
3	MP 102 897	RACK	SUPPORT MURAL
4	MP 102 950	NSF MIXER PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER
5	MP 39 354	FOOT MP 350 Combi COMPLETE	PIED COMPLET MP 350 Combi
6	MP 39 452	FOOT MP 350 Combi EQUIPED	PIED MP 350 Combi EQUIPE
7	MP 39 352	DRIVING SHAFT MP 350 Combi EQUIPED	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP 350 Combi EQUIPE
8	MP 102 832	DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT Combi
9	MP 102 963	STOP BEARING	BUTEE ROULEMENT
10	MP 203 118	ELASTIC RING	RONDELLE ELASTIQUE D22
11	MP 507 075	SEAL	JOINT TORIQUE Ø 21,6x2,4
12	MP 507 262	FOOT BEARING	ROULEMENT DE PIED (608 2RS)
13	MP 203 080	PIN	GOUPILLE Ø 3x22
14	MP 203 083	PIN	GOUPILLE Ø 3x28
15	MP 39 353	FOOT MP 350 Combi	PIED MP 350 Combi
16	MP 39 334	FOOT BEARING RACE ASSEMBLY	BAGUE PIED EQUIPEE
17	MP 105 281	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
18	MP 102 417	FOOT SEAL	JOINT DE PIED
19	MP 39 335	COMPLETE 450 BELL COVER	CLOCHE COMPLETE 450
20	MP 39 337	450 BLADE	COUTEAU 450
21	MP 39 450	BELL COVER 450	CLOCHE 450
22	MP 105 268	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT
23	MP 39 397	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CABLE D'ALIMENTATION-CACHE VIS
24	MP 39 357	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE DROITE
25	MP 39 359	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
26	MP 39 374	VARIATOR SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON VARIATEUR EQ.-CACHE VIS
27	MP 39 361	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACHE VIS
28	MP 39 362	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON LEVIER-CACHE VIS
29	MP 105 682	VENT COVER	GRILLE
30	MP 39 462	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE PLATINE-CACHE VIS
31	MP 105 672	WHIP BOX	BOITE FOUET
32	MP 39 377	GEARS ASSEMBLY FW+RING	ENSEMBLE PIGNONS FW + BAGUE
33	MP 39 378	BEARING-CAP SCREW WHIP BOX ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT-CACHE-VIS BOITE FOUET
34	MP 39 379	ALUMINIUM UPPER BODY ASSEMBLY	ENSEMBLE COQUE SUP. BOITE FOUETS ALUMINIUM
35	MP 39 381	SEAL-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE JOINT TORIQUE Ø 96,97x1,78-CACHE VIS
36	MP 39 382	"E" RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE ANNEAU "E"-CACHE VIS
37	MP 39 383	BALL-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BILLE Ø 5-CACHE VIS
38	MP 39 384	WEARING RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE RONDELLE D'USURE FW-CACHE VIS
39	MP 39 385	PLATE ASSEMBLY/SCREW/CAP SCREW/ALU. BODY	ENSEMBLE FLASQUE+VIS+CACHE-VIS+ COQUE ALU.
40	MP 39 386	SEAL WHIP BOX ALU. BODY ASSEMBLY	ENSEMBLE J. TORIQ. 26x2 BOITE FOUET COQUE ALU.
41	MP 39 387	ALUMINIUM LOWER BODY	ENSEMBLE COQUE INF. ALUMINIUM
42	MP 39 388	SEAL-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE JOINT A LEVRE (14-24-6)-CACHE VIS
43	MP 39 389	3X19 SCREW – CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE VIS BOITE FOUET
44	MP 39 390	LOWER BODY-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE VIS BOITE FOUET
45	MP 105 678	WHIP	FOUET
46	MP 105 681	WHIP EJECTOR	EJECTEUR FOUET
47	MP 105 680	FLAT STRANDS	BRINS PLATS
48	MP 39 363	SECU. KNOB-SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON DE SECU.-RESSORT-CACHE VIS
49	MP 39 375	COMMAND ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE LEVIER DE COMMANDE-CACHE VIS
50	MP 39 376	ADJUSTING SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE RESSORT DE RAPPEL-CACHE VIS
51	MP 39 366	LOCK KNOB ASSEMBLY-RING	ENSEMBLE BOUTON VERROUILLAGE-RESSORT
52	MP 203 057	SCREW M4X105	VIS M4x105
53	MP 39 367	LEFT HANDLE(COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE GAUCHE+(CAPOT)+VIS+CACHE
54	MP 39 368	SCREW-CAP SCREW HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE VIS POIGNEE
55	MP 39 371	CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE VIS
56	MP 39 461	ELECTRICAL WIRING	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUE

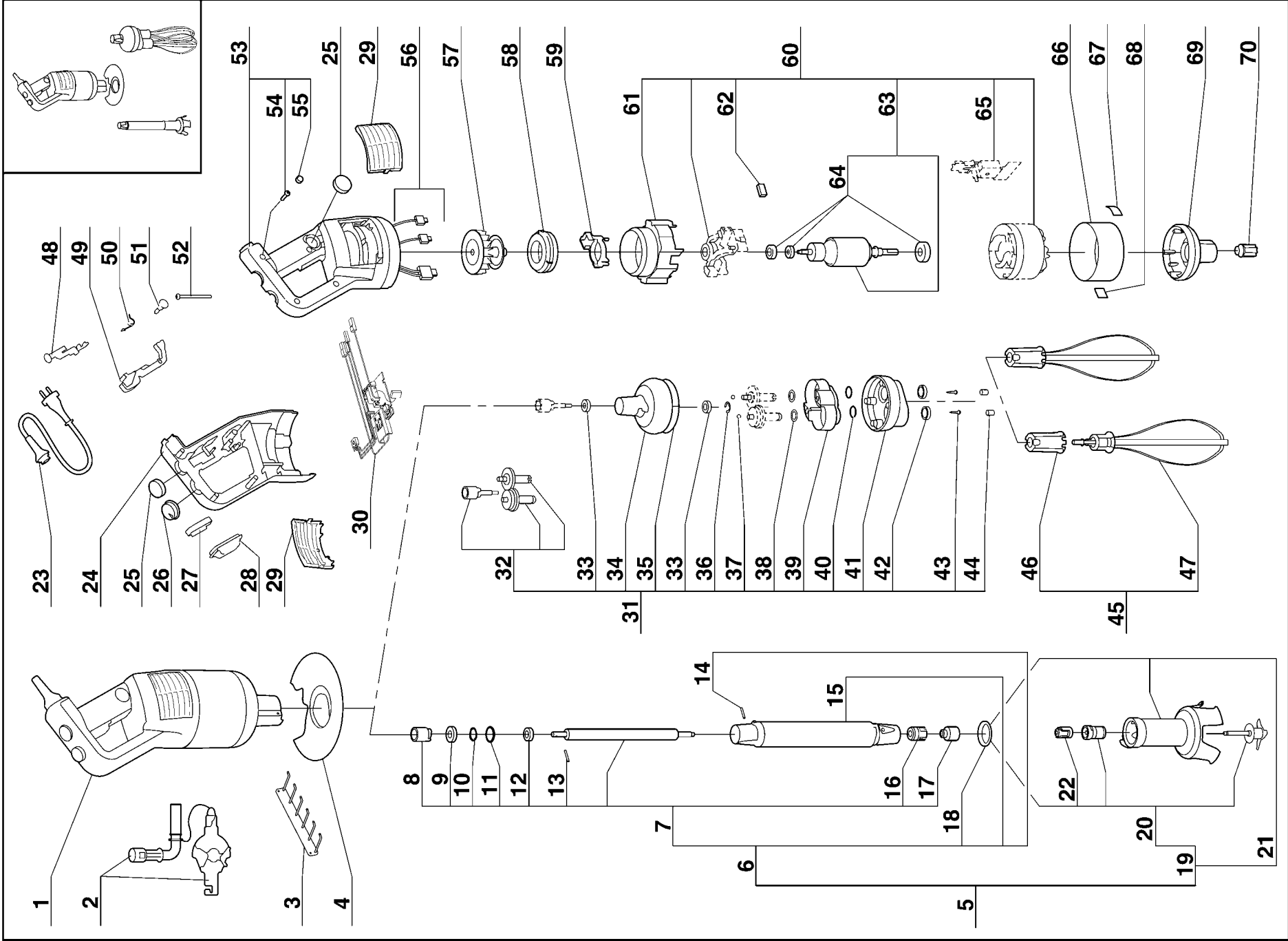
<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
57	MP 105 114	VENTILATOR	VENTILATEUR AIMANT
58	MP 103 375	AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION
59	MP 102 741	SELF REST	SUPPORT SELF
60	MP 302 094	MOTOR	MOTEUR
61	MP 503 058	VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR
62	MP 507 302	BRUSH	CHARBON
63	MP 29 509	INDUCED CIRCUIT	ENSEMBLE INDUIT
64	MP 29 507	MOTOR BEARING ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR
65	MP 507 186	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
66	MP 105 954	MP 350 Turbo Combi HIGH FERRULE	VIOLE DÉCOR HAUTE MP 350 Turbo Combi
67	MP 406 301	ADHESIVE SECURED LABE : CAUTION	ETIQUETTE CAUTION
68	MP 406 300	ADHESIVE SECURED LABE : ATTENTION	ETIQUETTE ATTENTION
69	MP 102 901	ALUMINIUM CASING	CARTER ALUMINIUM
70	MP 102 816	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT Combi



Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	MP 39 338	FOOT 450 COMPLETE	PIED COMPLET 450
2	MP 39 339	FOOT 450 EQUIPED	PIED 450 EQUIPE
3	MP 39 440	FOOT 450	PIED 450
4	MP 102 950	NSF MIXER MP PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER MP
5	MP 102 570	SPRING	RESSORT
6	MP 39 340	DRIVING SHAFT 450 EQUIPED	ARBRE D'ENTRAINEMENT 450 EQUIPEE
7	MP 39 334	FOOT BEARING RACE EQUIPED	BAGUE PIED EQUIPEE
8	MP 105 281	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
9	MP 102 417	FOOT SEAL	JOINT DE PIED
10	MP 39 335	COMPLETE 450 BELL COVER	CLOCHE COMPLETE 450
11	MP 39 337	450 BLADE	COUTEAU 450
12	MP 39 450	BELL COVER 450	CLOCHE 450
13	MP 105 268	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT
14	MP 39 357	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE DROITE
15	MP 39 359	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
16	MP 39 360	CAP HANDLE-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON POIGNEE-CACHE VIS
17	MP 39 361	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACHE VIS
18	MP 39 362	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON LEVIER CACHE VIS
19	MP 105 682	VENT COVER	GRILLE
20	MP 39 464	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE PLATINE CACHE VIS
21	MP 39 459	ELECTRICAL WIRING	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUES
22	MP 29 540	TOOL ASSEMBLY	ENSEMBLE OUTILLAGE DE DEMONTAGE
23	MP 102 439	RACK	SUPPORT MURAL
24	MP 39 397	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CABLE D'ALIMENTATION CACHE VIS
25	MP 203 057	SCREW M4x105	VIS M4x105
26	MP 39 363	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON DE SECURITE-RESSORT
27	MP 39 364	COMMAND ARM-CAP SREW ASSEMBLY	ENSEMBLE LEVIER DE COMMANDE-CACHE VIS
28	MP 39 365	MICROSWITCH-CAP SCREW	ENSEMBLE MICRO INTERRUPTEUR-CACHE VIS
29	MP 39 366	LOCK KNOB ASSEMBLY-SPRING	ENSEMBLE BOUTON VERROUILLAGE-RESSORT
30	MP 39 367	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE G (CAPOT)+VIS+CACHE
31	MP 39 368	SCREW-CAP SCREW HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE-VIS POIGNEE
32	MP 39 371	CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE-VIS
33	MP 103 349	VENTILATOR-DEFLECTOR	VENTILATEUR- DEFLECTEUR
34	MP 103 375	AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION
35	MP 302 094	MOTOR	MOTEUR
36	MP 503 058	VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATION
37	MP 507 302	BRUSH	CHARBON
38	MP 29 509	INDUCED CIRCUIT	ENSEMBLE INDUIT
39	MP 29 507	MOTOR BEARING ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR
40	MP 507 186	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
41	MP 105 951	MP 450 Turbo HIGH FERRULE	VIROLE DECOR HAUTE MP 450 Turbo
42	MP 406 301	ADHESIF SECURED LABE : CAUTION	ETIQUETTE CAUTION
43	MP 406 300	ADHESIF SECURED LABE : ATTENTION	ETIQUETTE ATTENTION

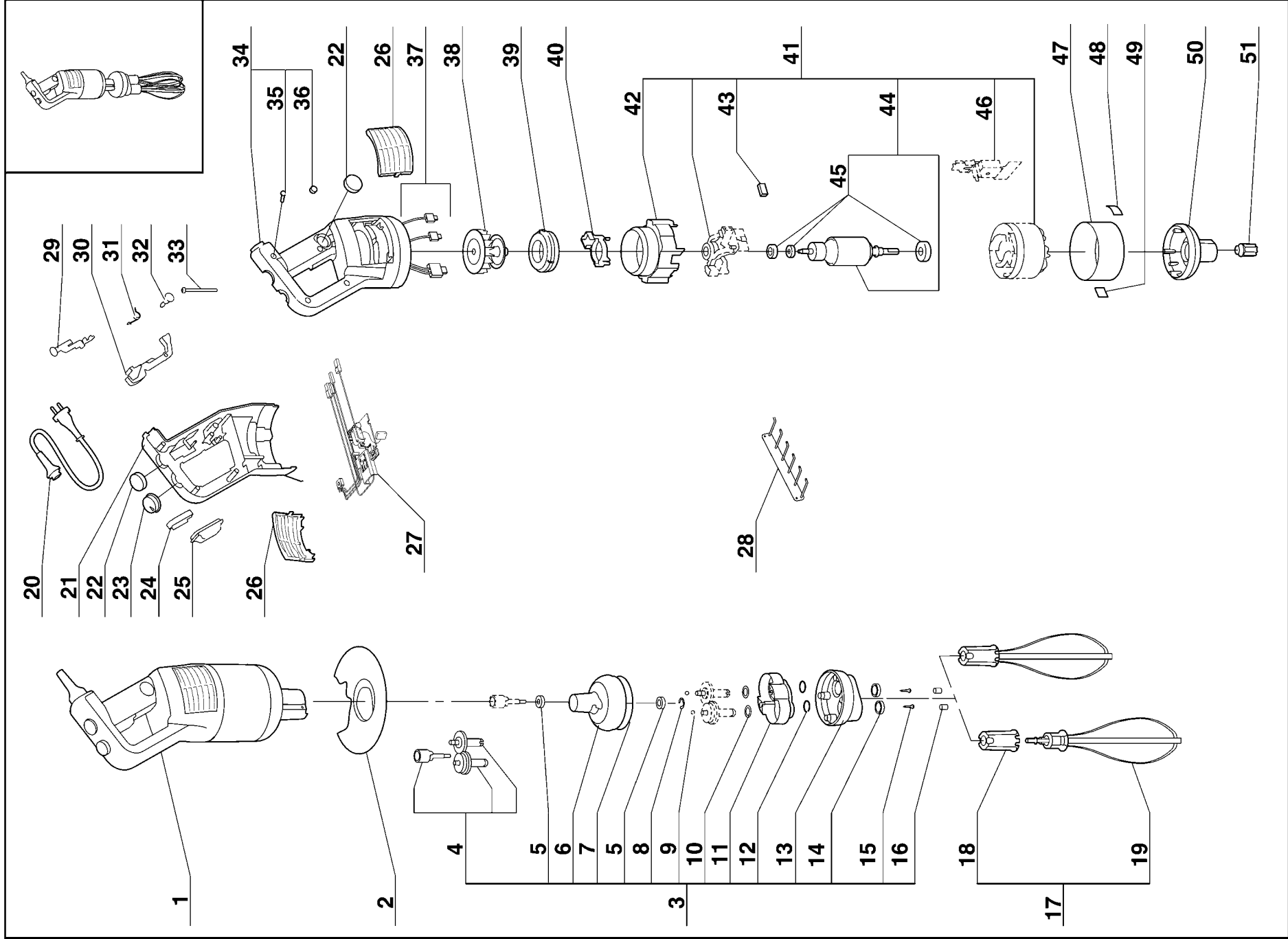


Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	MP 39 338	FOOT 450 COMPLETE	PIED COMPLET 450
2	MP 39 339	FOOT 450 EQUIPED	PIED 450 EQUIPE
3	MP 39 440	FOOT 450	PIED 450
4	MP 102 950	NSF MIXER MP PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER MP
5	MP 102 570	SPRING	RESSORT
6	MP 39 340	DRIVING SHAFT 450 EQUIPED	ARBRE D'ENTRAINEMENT 450 EQUIPEE
7	MP 39 334	FOOT BEARING RACE EQUIPED	BAGUE PIED EQUIPEE
8	MP 105 281	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
9	MP 102 417	FOOT SEAL	JOINT DE PIED
10	MP 39 335	COMPLETE 450 BELL COVER	CLOCHE COMPLETE 450
11	MP 39 337	450 BLADE	COUTEAU 450
12	MP 39 450	BELL COVER.450	CLOCHE 450
13	MP 105 268	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT
14	MP 39 357	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE DROITE
15	MP 39 359	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
16	MP 39 374	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON VARIATEUR EQUERRE-CACHE VIS
17	MP 39 361	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACHE VIS
18	MP 39 362	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON LEVIER CACHE VIS
19	MP 105 682	VENT COVER	GRILLE
20	MP 39 462	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE PLATINE CACHE VIS
21	MP 39 461	ELECTRICAL WIRING	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUES
22	MP 29 540	TOOL ASSEMBLY	ENSEMBLE OUTILLAGE DE DEMONTAGE
23	MP 102 439	RACK	SUPPORT MURAL
24	MP 39 403	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CABLE D'ALIMENTATION CACHE VIS
25	MP 203 057	SCREW M4x105	VIS M4x105
26	MP 39 363	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON DE SECURITE-RESSORT
27	MP 39 375	COMMAND ARM-CAP SREW ASSEMBLY	ENSEMBLE LEVIER DE COMMANDE-CACHE VIS
28	MP 39 376	RELEASE SWITCH-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE RESSORT DE RAPPEL-CACHE VIS
29	MP 39 366	LOCK KNOB ASSEMBLY-SPRING	ENSEMBLE BOUTON VERROUILLAGE-RESSORT
30	MP 39 367	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE G (CAPOT)+VIS+CACHE
31	MP 39 368	SCREW-CAP SCREW HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE-VIS POIGNEE
32	MP 39 371	CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE-VIS
33	MP 105 114	VENTILATOR-AIMANT	VENTILATEUR-AIMANT
34	MP 103 375	AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION
35	MP 102 741	SELF REST	SUPPORT SELF
36	MP 302 094	MOTOR	MOTEUR
37	MP 503 058	VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATION
38	MP 507 302	BRUSH	CHARBON
39	MP 29 509	INDUCED CIRCUIT	ENSEMBLE INDUIT
40	MP 29 507	MOTOR BEARING ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR
41	MP 507 186	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
42	MP 105 953	MP 450 Turbo V.V. HIGH FERRULE	VIOLE DECOR HAUTE MP 450 Turbo V.V.
43	MP 406 301	ADHESIF SECURED LABE : CAUTION	ETIQUETTE CAUTION
44	MP 406 300	ADHESIF SECURED LABE : ATTENTION	ETIQUETTE ATTENTION

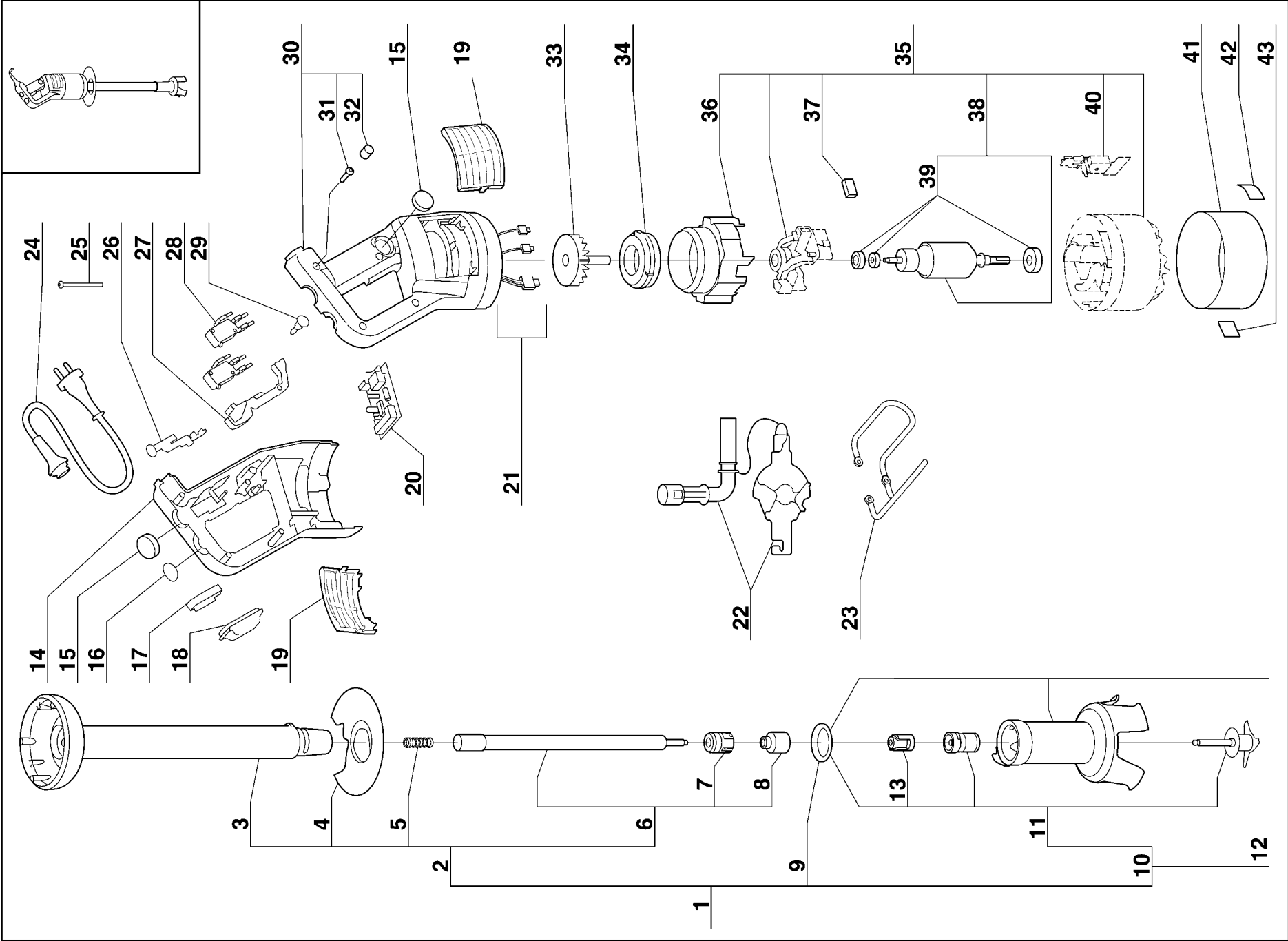


<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
1	MP 39 467	BLOCK MOTOR	BLOC MOTEUR COMPLET
2	MP 29 540	TOOL ASSEMBLY	ENSEMBLE OUTIL DE DEMONTAGE
3	MP 102 897	RACK	SUPPORT MURAL
4	MP 102 950	NSF MIXER PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER
5	MP 39 355	FOOT MP 450 Combi COMPLETE	PIED COMPLET MP 450 Combi
6	MP 39 453	FOOT MP 450 Combi EQUIPED	PIED MP 450 Combi EQUIPE
7	MP 39 350	DRIVING SHAFT MP 450 Combi EQUIPED	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP 450 Combi EQUIPE
8	MP 102 832	DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT Combi
9	MP 102 963	STOP BEARING	BUTEE ROULEMENT
10	MP 203 118	ELASTIC RING	RONDELLE ELASTIQUE D22
11	MP 507 075	SEAL	JOINT TORIQUE Ø 21,6x2,4
12	MP 507 262	FOOT BEARING	ROULEMENT DE PIED (608 2RS)
13	MP 203 080	PIN	GOUPILLE Ø 3x22
14	MP 203 083	PIN	GOUPILLE Ø 3x28
15	MP 39 351	FOOT MP 450 Combi	PIED MP 450 Combi
16	MP 39 334	FOOT BEARING RACE ASSEMBLY	BAGUE PIED EQUIPEE
17	MP 105 281	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
18	MP 102 417	FOOT SEAL	JOINT DE PIED
19	MP 39 335	COMPLETE 450 BELL COVER	CLOCHE COMPLETE 450
20	MP 39 337	450 BLADE	COUTEAU 450
21	MP 39 450	BELL COVER 450	CLOCHE 450
22	MP 105 268	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT
23	MP 39 397	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CABLE D'ALIMENTATION-CACHE VIS
24	MP 39 357	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE DROITE
25	MP 39 359	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
26	MP 39 374	VARIATOR SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON VARIATEUR EQ.-CACHE VIS
27	MP 39 361	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACHE VIS
28	MP 39 362	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON LEVIER-CACHE VIS
29	MP 105 682	VENT COVER	GRILLE
30	MP 39 462	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE PLATINE-CACHE VIS
31	MP 105 672	WHIP BOX	BOITE FOUET
32	MP 39 377	GEARS ASSEMBLY FW+RING	ENSEMBLE PIGNONS FW + BAGUE
33	MP 39 378	BEARING-CAP SCREW WHIP BOX ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT-CACHE-VIS BOITE FOUET
34	MP 39 379	ALUMINIUM UPPER BODY ASSEMBLY	ENSEMBLE COQUE SUP. BOITE FOUETS ALUMINIUM
35	MP 39 381	SEAL-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE JOINT TORIQUE Ø 96,97x1,78-CACHE VIS
36	MP 39 382	"E" RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE ANNEAU "E"-CACHE VIS
37	MP 39 383	BALL-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BILLE Ø 5-CACHE VIS
38	MP 39 384	WEARING RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE RONDELLE D'USURE FW-CACHE VIS
39	MP 39 385	PLATE ASSEMBLY/SCREW/CAP SCREW/ALU. BODY	ENSEMBLE FLASQUE+VIS+CACHE-VIS+ COQUE ALU.
40	MP 39 386	SEAL WHIP BOX ALU. BODY ASSEMBLY	ENSEMBLE J. TORIQ. 26x2 BOITE FOUET COQUE ALU.
41	MP 39 387	ALUMINIUM LOWER BODY	ENSEMBLE COQUE INF. ALUMINIUM
42	MP 39 388	SEAL-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE JOINT A LEVRE (14-24-6)-CACHE VIS
43	MP 39 389	3X19 SCREW – CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE VIS BOITE FOUET
44	MP 39 390	LOWER BODY-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE VIS BOITE FOUET
45	MP 105 678	WHIP	FOUET
46	MP 105 681	WHIP EJECTOR	EJECTEUR FOUET
47	MP 105 680	FLAT STRANDS	BRINS PLATS
48	MP 39 363	SECU. KNOB-SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON DE SECU.-RESSORT-CACHE VIS
49	MP 39 375	COMMAND ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE LEVIER DE COMMANDE-CACHE VIS
50	MP 39 376	ADJUSTING SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE RESSORT DE RAPPEL-CACHE VIS
51	MP 39 366	LOCK KNOB ASSEMBLY-RING	ENSEMBLE BOUTON VERROUILLAGE-RESSORT
52	MP 203 057	SCREW M4X105	VIS M4x105
53	MP 39 367	LEFT HANDLE(COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE GAUCHE+(CAPOT)+VIS+CACHE
54	MP 39 368	SCREW-CAP SCREW HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE VIS POIGNEE
55	MP 39 371	CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE VIS
56	MP 39 461	ELECTRICAL WIRING	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUE

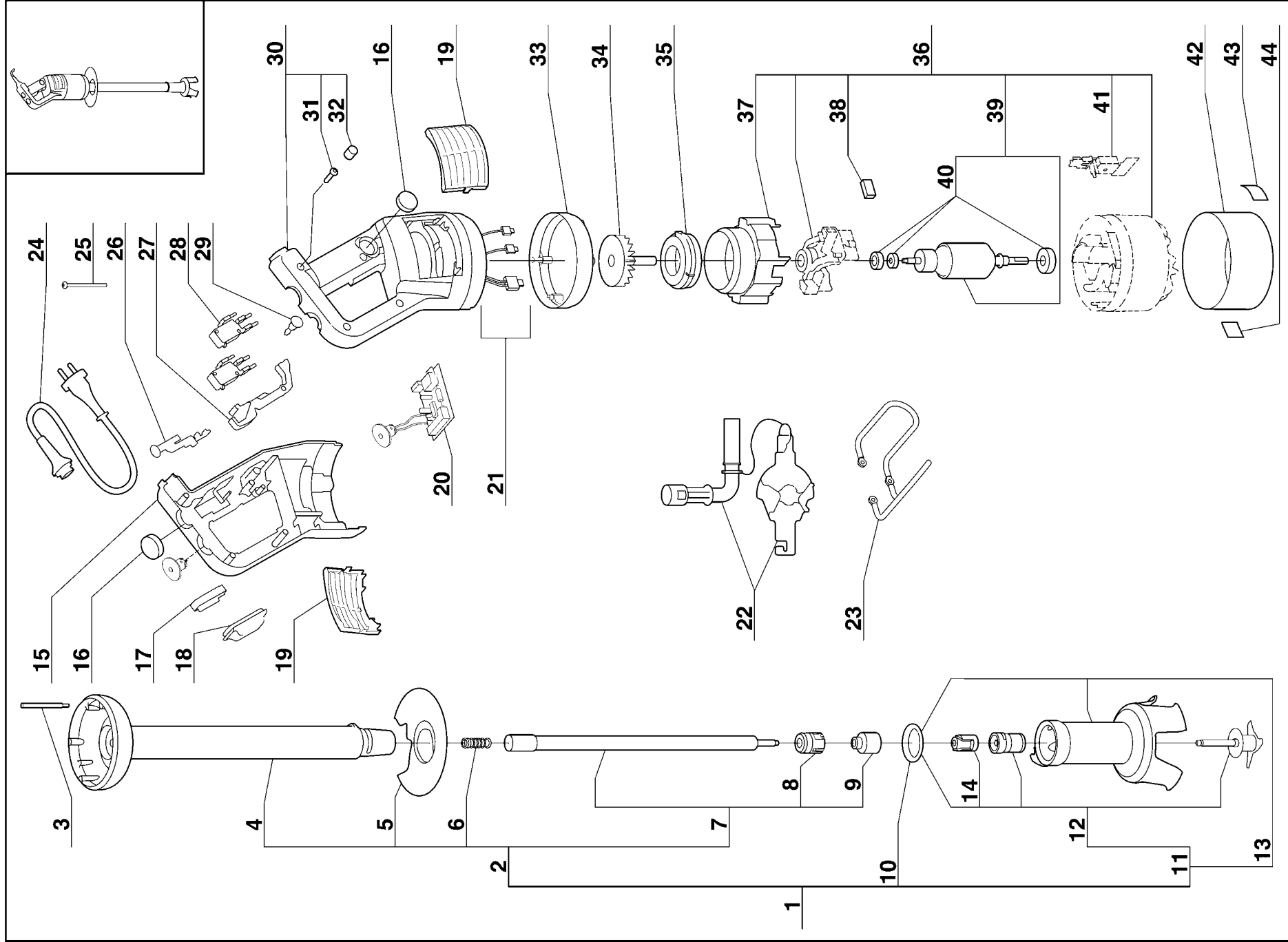
Index	Pièce / Part	Description	Désignation
57	MP 105 114	VENTILATOR	VENTILATEUR AIMANT
58	MP 103 375	AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION
59	MP 102 741	SELF REST	SUPPORT SELF
60	MP 302 094	MOTOR	MOTEUR
61	MP 503 058	VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR
62	MP 507 302	BRUSH	CHARBON
63	MP 29 509	INDUCED CIRCUIT	ENSEMBLE INDUIT
64	MP 29 507	MOTOR BEARING ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR
65	MP 507 186	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
66	MP 105 955	MP 450 Turbo Combi HIGH FERRULE	VIROLE DÉCOR HAUTE MP 450 Turbo Combi
67	MP 406 301	ADHESIVE SECURED LABE : CAUTION	ETIQUETTE CAUTION
68	MP 406 300	ADHESIVE SECURED LABE : ATTENTION	ETIQUETTE ATTENTION
69	MP 102 901	ALUMINIUM CASING	CARTER ALUMINIUM
70	MP 102 816	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT Combi



Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	MP 39 465	BLOCK MOTOR ASSEMBLY	ENSEMBLE BLOC MOTEUR COMPLET
2	MP 102 950	NSF MIXER PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER
3	MP 105 672	WHIP BOX	BOITE FOUJET
4	MP 39 377	GEARS ASSEMBLY FW+RING	ENSEMBLE PIGNONS FW + BAGUE
5	MP 39 378	BEARING-CAP SCREW WHIP BOX ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT-CACHE-VIS BOITE FOUJET
6	MP 39 379	ALUMINIUM UPPER BODY ASSEMBLY	ENSEMBLE COQUE SUP. BOITE FOUJETS ALUMINIUM
7	MP 39 381	SEAL-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE JOINT TORIQUE Ø 96,97x1,78-CACHE VIS
8	MP 39 382	"E" RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE ANNEAU "E"-CACHE VIS
9	MP 39 383	BALL-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BILLE Ø 5-CACHE VIS
10	MP 39 384	WEARING RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE RONDELLE D'USURE FW-CACHE VIS
11	MP 39 385	PLATE ASSEMBLY/SCREW/CAP SCREW/ALU BODY	ENSEMBLE FLASQUE+VIS+CACHE-VIS+COQUE ALU.
12	MP 39 386	SEAL WHIP BOX ALU. BODY ASSEMBLY	ENSEMBLE J. TORIQ. 26x2 BOITE FOUJET COQUE ALU
13	MP 39 387	ALUMINIUM LOWER BODY	ENSEMBLE COQUE INF. ALUMINIUM
14	MP 39 388	SEAL-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE JOINT A LEVRE (14-24-6)-CACHE VIS
15	MP 39 389	3X19 SCREW - CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE VIS BOITE FOUJET
16	MP 39 390	LOWER BODY-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE VIS BOITE FOUJET
17	MP 105 678	WHIP	FOUJET
18	MP 105 681	WHIP EJECTOR	EJECTEUR FOUJET
19	MP 105 680	FLAT STRANDS	BRINS PLATS
20	MP 39 403	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CABLE D'ALIMENTATION-CACHE VIS
21	MP 39 357	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE DROITE
22	MP 39 359	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
23	MP 39 374	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON VARIATEUR EQ-CACHE VIS
24	MP 39 361	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACHE VIS
25	MP 39 362	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON LEVIER-CACHE VIS
26	MP 105 682	VENT COVER	GRILLE
27	MP 39 462	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE PLATINE-CACHE VIS
28	MP 102 897	RACK	SUPPORT MURAL
29	MP 39 363	SECU KNOB-SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON DE SECU.-RESSORT-CACHE VIS
30	MP 39 375	COMMAND ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE LEVIER DE COMMANDE-CACHE VIS
31	MP 39 376	ADJUSTING SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE RESSORT DE RAPPEL-CACHE VIS
32	MP 39 366	LOCK KNOB ASSEMBLY-RING	ENSEMBLE BOUTON VERROUILLAGE-RESSORT
33	MP 203 057	SCREW	VIS M4x105
34	MP 39 367	LEFT HANDLE(COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE GAUCHE+(CAPOT)+VIS+CACHE
35	MP 39 368	SCREW-CAP SCREW HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE VIS POIGNEE
36	MP 39 371	CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE VIS
37	MP 39 461	ELECTRICAL WIRING	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUES
38	MP 105 114	VENTILATOR	VENTILATEUR AIMANT
39	MP 103 375	AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION
40	MP 102 741	SELF REST	SUPPORT SELF
41	MP 302 094	MOTOR	MOTEUR
42	MP 503 058	VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR
43	MP 507 302	BRUSH	CHARBON
44	MP 29 509	INDUCED CIRCUIT	ENSEMBLE INDUIT
45	MP 29 507	MOTOR BEARING ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR
46	MP 507 186	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
47	MP 105 946	MP 450 Turbo FW HIGH FERRULE	VIROLE DECOR HAUTE MP 450 Turbo FW
48	MP 406 301	ADHESIVE SECURED LABE : CAUTION	ETIQUETTE CAUTION
49	MP 406 300	ADHESIVE SECURED LABE : ATTENTION	ETIQUETTE ATTENTION
50	MP 102 901	ALUMINIUM CASING	CARTER ALUMINIUM
51	MP 102 816	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT Combi

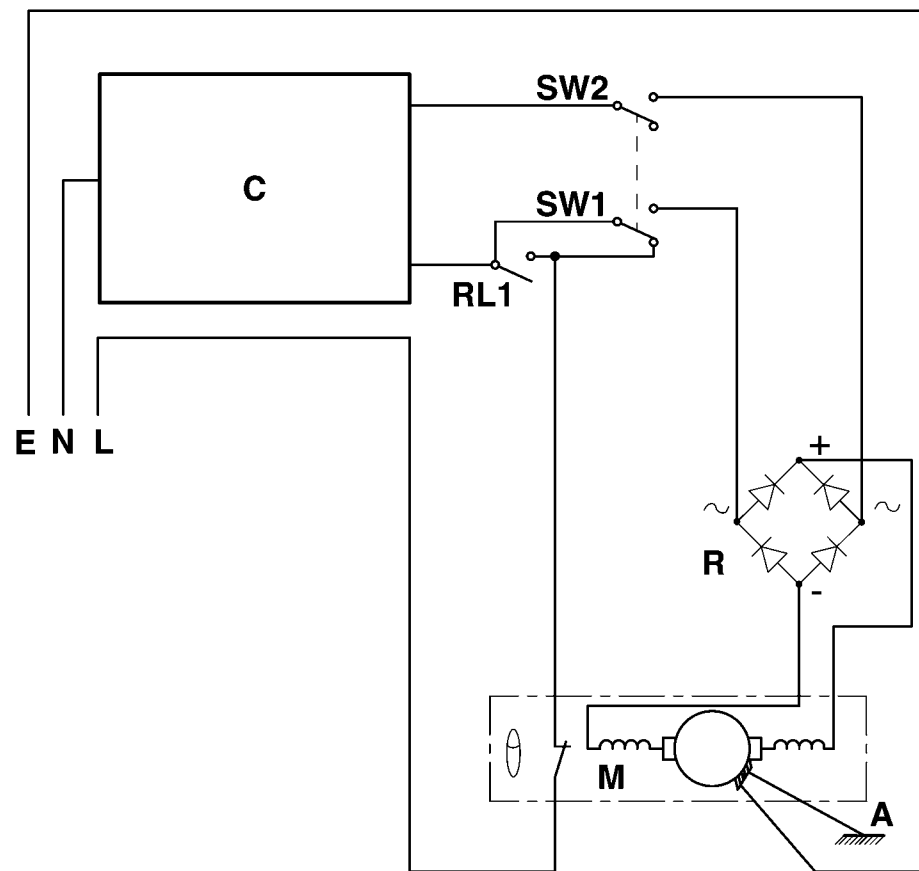
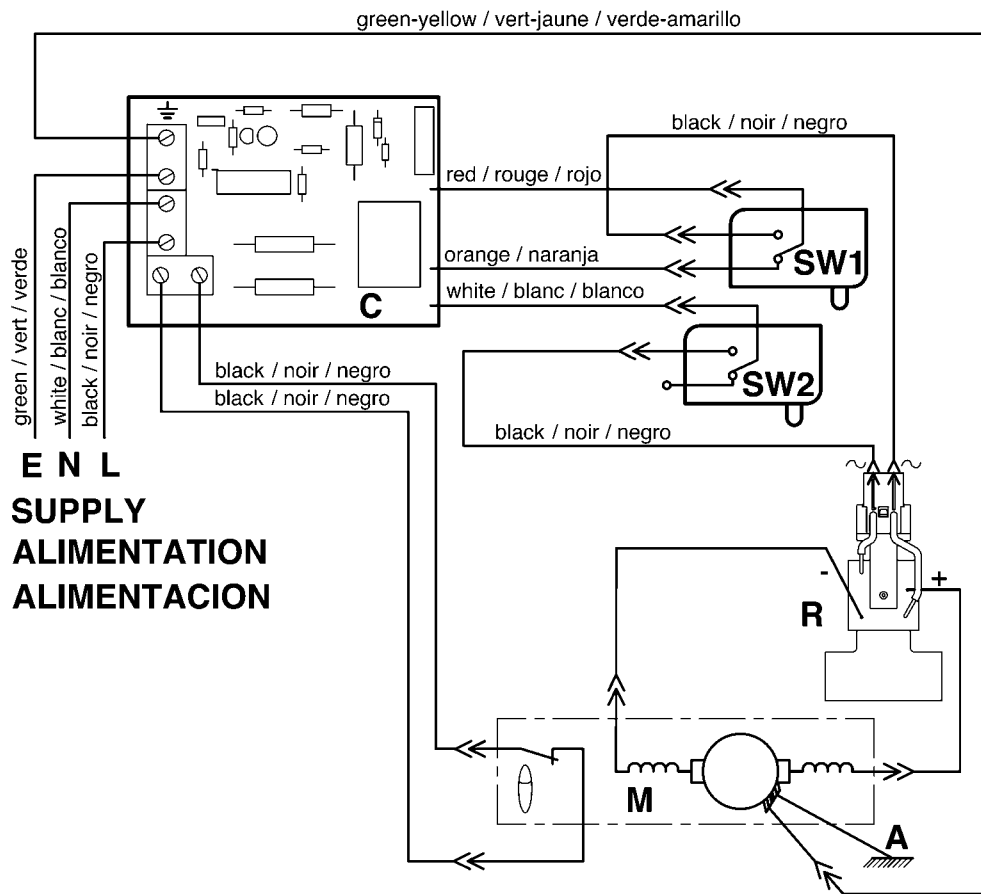


<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
1	MP 39 341	FOOT 550 COMPLETE	PIED COMPLET 550
2	MP 39 342	FOOT 550 EQUIPED	PIED 550 EQUIPE
3	MP 39 441	FOOT 550	PIED 550
4	MP 102 950	NSF MIXER MP PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER MP
5	MP 102 570	SPRING	RESSORT
6	MP 39 343	DRIVING SHAFT 550 EQUIPED	ARBRE D'ENTRAINEMENT 550 EQUIPEE
7	MP 39 334	FOOT BEARING RACE EQUIPED	BAGUE PIED EQUIPEE
8	MP 105 281	FOOTLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
9	MP 102 417	FOOT SEAL	JOINT DE PIED
10	MP 39 455	COMPLETE 550 Turbo BELL COVER	CLOCHE COMPLETE 550 Turbo
11	MP 39 345	550 BLADE	COUTEAU 550
12	MP 39 451	BELL COVER.550	CLOCHE 550
13	MP 105 268	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT
14	MP 39 357	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE DROITE
15	MP 39 359	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
16	MP 39 360	CAP HANDLE-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON POIGNEE-CACHE VIS
17	MP 39 361	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACHE VIS
18	MP 39 362	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON LEVIER CACHE VIS
19	MP 105 682	VENT COVER	GRILLE
20	MP 39 463	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE PLATINE CACHE VIS
21	MP 39 459	ELECTRICAL WIRING	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUES
22	MP 29 540	TOOL ASSEMBLY	ENSEMBLE OUTILLAGE DE DEMONTAGE
23	MP 102 439	RACK	SUPPORT MURAL
24	MP 39 397	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CABLE D'ALIMENTATION CACHE VIS
25	MP 203 057	SCREW M4x105	VIS M4x105
26	MP 39 363	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON DE SECURITE-RESSORT
27	MP 39 364	COMMAND ARM-CAP SREW ASSEMBLY	ENSEMBLE LEVIER DE COMMANDE-CACHE VIS
28	MP 39 365	MICROSWITCH-CAP SCREW	ENSEMBLE MICRO INTERRUPTEUR-CACHE VIS
29	MP 39 366	LOCK KNOB ASSEMBLY-SPRING	ENSEMBLE BOUTON VERROUILLAGE-RESSORT
30	MP 39 367	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE G (CAPOT)+VIS+CACHE
31	MP 39 368	SCREW-CAP SCREW HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE-VIS POIGNEE
32	MP 39 371	CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE-VIS
33	MP 103 349	VENTILATOR-DEFLECTOR	VENTILATEUR- DEFLECTEUR
34	MP 103 375	AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION
35	MP 302 095	MOTOR	MOTEUR
36	MP 503 058	VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATION
37	MP 507 302	BRUSH	CHARBON
38	MP 29 511	INDUCED CIRCUIT	ENSEMBLE INDUIT
39	MP 29 507	MOTOR BEARING ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR
40	MP 507 186	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
41	MP 105 949	MP 550 Turbo HIGH FERRULE	VIROLE DECOR HAUTE MP 550 Turbo
42	MP 406 301	ADHESIF SECURED LABE : CAUTION	ETIQUETTE CAUTION
43	MP 406 300	ADHESIF SECURED LABE : ATTENTION	ETIQUETTE ATTENTION



Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	MP 39 346	FOOT 600 COMPLETE	PIED COMPLET600
2	MP 39 348	FOOT 600 EQUIPED	PIED 600 EQUIPE
3	MP 103 831	SCREWED SPACER	TIRANT
4	MP 39 442	FOOT 600	PIED 600
5	MP 102 950	NSF MIXER MP PROTECTION	PROTECTION NSF MIXER MP
6	MP 102 570	SPRING	RESSORT
7	MP 39 349	DRIVING SHAFT 600 EQUIPED	ARBRE D'ENTRAINEMENT 600 EQUIPEE
8	MP 39 334	FOOT BEARING RACE EQUIPED	BAGUE PIED EQUIPEE
9	MP 105 281	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX
10	MP 102 417	FOOT SEAL	JOINT DE PIED
11	MP 39 344	COMPLETE 550 BELL COVER	CLOCHE COMPLETE 550
12	MP 39 345	550 BLADE	COUTEAU 550
13	MP 39 451	BELL COVER.550	CLOCHE 550
14	MP 105 268	DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT
15	MP 39 372	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE DROITE
16	MP 39 359	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
17	MP 39 361	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACHE VIS
18	MP 39 362	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CAPUCHON LEVIER CACHE VIS
19	MP 105 682	VENT COVER	GRILLE
20	MP 39 429	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE PLATINE CACHE VIS
21	MP 39 460	ELECTRICAL WIRING	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUES
22	MP 29 540	TOOL ASSEMBLY	ENSEMBLE OUTILLAGE DE DEMONTAGE
23	MP 102 439	RACK	SUPPORT MURAL
24	MP 39 397	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	ENSEMBLE CABLE D'ALIMENTATION CACHE VIS
25	MP 203 168	SCREW M4x60	VIS M4x60
26	MP 39 363	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	ENSEMBLE BOUTON DE SECURITE-RESSORT
27	MP 39 364	COMMAND ARM-CAP SREW ASSEMBLY	ENSEMBLE LEVIER DE COMMANDE-CACHE VIS
28	MP 39 365	MICROSWITCH-CAP SCREW	ENSEMBLE MICRO INTERRUPTEUR-CACHE VIS
29	MP 39 366	LOCK KNOB ASSEMBLY-SPRING	ENSEMBLE BOUTON VERROUILLAGE-RESSORT
30	MP 39 373	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE ½ POIGNEE G (CAPOT)+VIS+CACHE
31	MP 39 368	SCREW-CAP SCREW HANDLE ASSEMBLY	ENSEMBLE VIS 3x19-CACHE-VIS POIGNEE
32	MP 39 371	CAP ASSEMBLY	ENSEMBLE CACHE-VIS
33	MP 103 833	MOTOR FERRULE	VIROLE MOTEUR
34	MP 103 349	VENTILATOR-DEFLECTOR	VENTILATEUR- DEFLECTEUR
35	MP 103 375	AIR DUCT	COURONNE DE CANALISATION
36	MP 302 097	MOTOR	MOTEUR
37	MP 503 058	VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATION
38	MP 507 302	BRUSH	CHARBON
39	MP 29 977	INDUCED CIRCUIT	ENSEMBLE INDUIT
40	MP 29 507	MOTOR BEARING ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR
41	MP 507 186	RECTIFIER BRIDGE	PONT DE DIODES
42	MP 105 412	MP 600 Turbo HIGH FERRULE	VIROLE DECOR HAUTE MP 600 Turbo
43	MP 406 301	ADHESIF SECURED LABE : CAUTION	ETIQUETTE CAUTION
44	MP 406 300	ADHESIF SECURED LABE : ATTENTION	ETIQUETTE ATTENTION

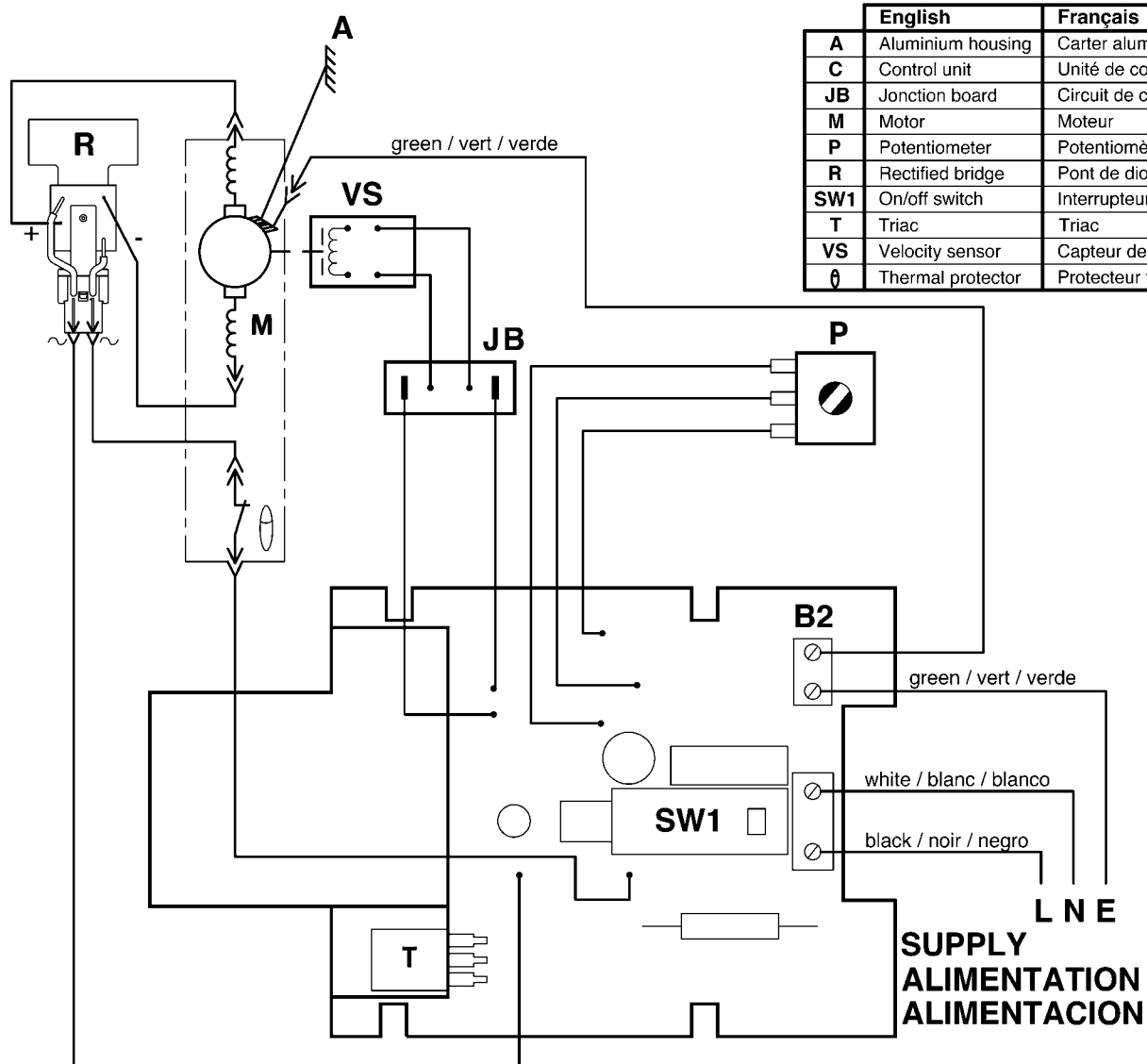
	English	Français	Espanol
A	Aluminium housing	Carter aluminium	Carter aluminio
C	Control unit	Unité de contrôle	Unidad de control
M	Motor	Moteur	Motor
R	Rectified bridge	Pont de diodes	Rectificador diodo
SW1	On/off switch	Interrupteur marche/arrêt	Interruptor marcha/parada
SW2	On/off switch	Interrupteur marche/arrêt	Interruptor marcha/parada
θ	Thermal protector	Protecteur thermique	Protector termico



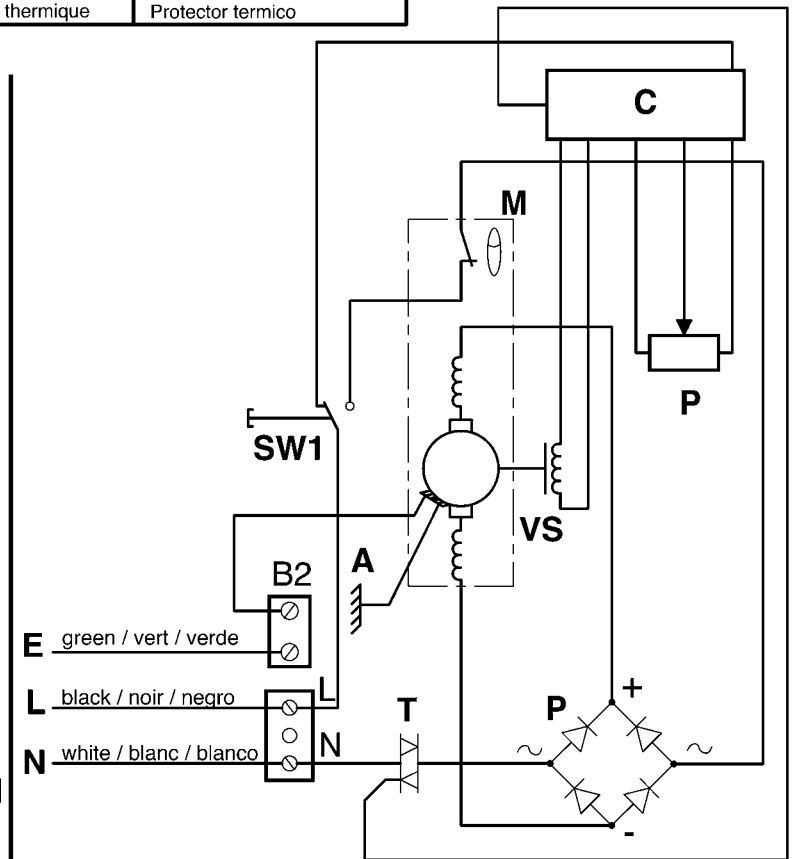
ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ESQUEMA CONEXIONES



	English	Français	Espanol
A	Aluminium housing	Carter aluminium	Carter aluminio
C	Control unit	Unité de contrôle	Unidad de control
JB	Jonction board	Circuit de connection	Circuito de conector
M	Motor	Moteur	Motor
P	Potentiometer	Potentiomètre	Potentiometro
R	Rectified bridge	Pont de diodes	Rectificador diodo
SW1	On/off switch	Interrupteur marche/arrêt	Interruptor marcha/parada
T	Triac	Triac	Triac
VS	Velocity sensor	Capteur de vitesse	Captador de velocidad
ø	Thermal protector	Protecteur thermique	Protector termico





robot coupe®

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

280 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail : robocoup@misnet.com

website : www.robotcoupeusa.com

Phone : 1-800-824-1646