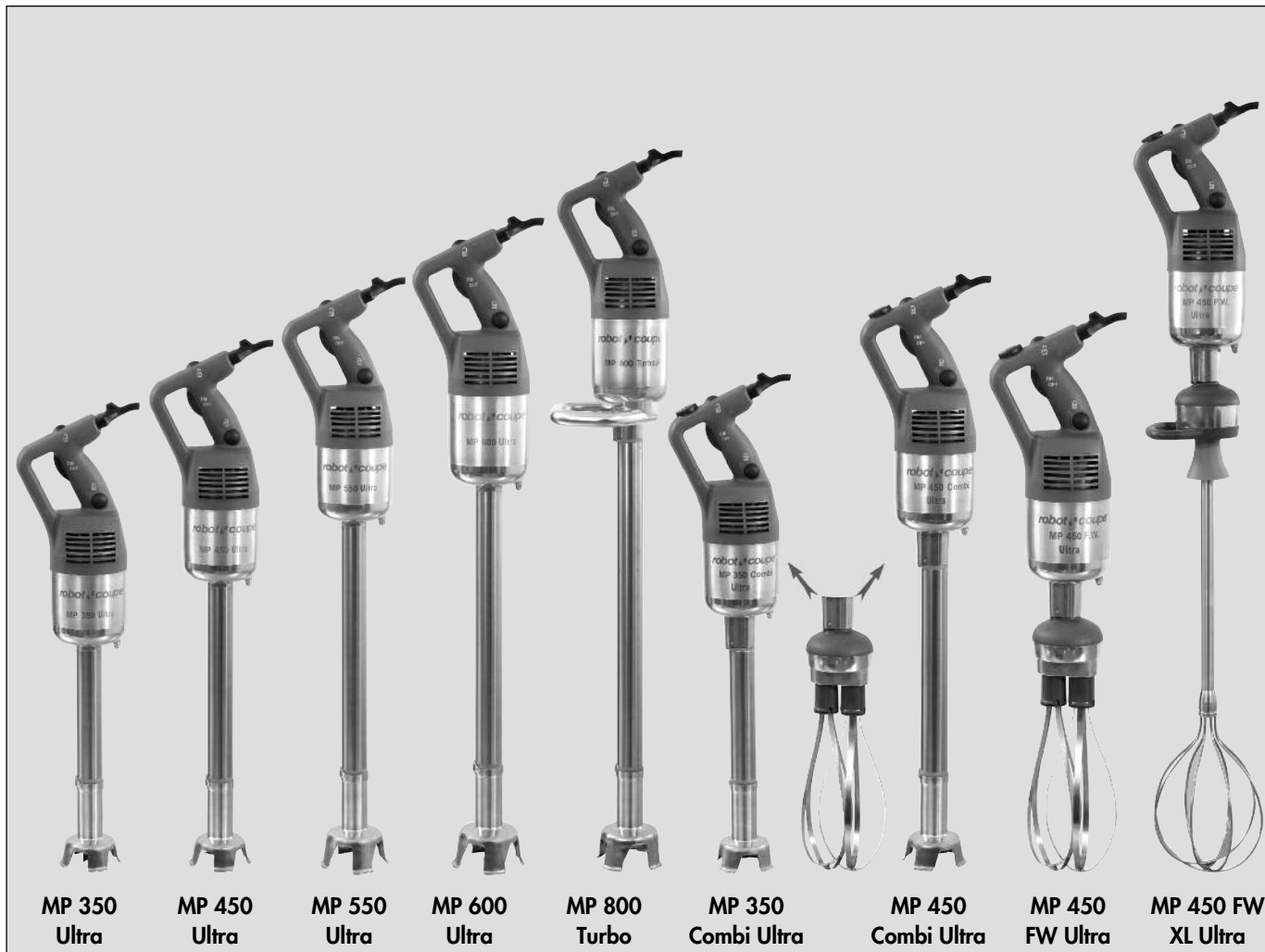


robot coupe®



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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" 2006/42/CE,
 - Directive "Basse-tension" 2006/95/CE,
 - Directive "Compatibilité Électromagnétique" 2004/108/CE,
 - Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
 - Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "DEEE" 2002/96/CE,
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - NF EN 12100-1 et 2 - 2004 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders
 - NF EN 1678-1998 : Coupe-légumes,
 - NF EN 454 : Batteurs-Mélangeurs,
 - NF EN 12853 : Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
 - NF EN 14655 : Coupe-baguettes
 - NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
 - NF EN 13621 : Essoreuses à salade
 - NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les machines.

DECLARATION OF CONFORMITY

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
 - Directive "Machinery" 2006/42/CE,
 - Directive "Low voltage" 2006/95/CE,
 - Directive "Electromagnetic compatibility" 2004/108/CE,
 - Regulation (EC) n°1935/2004 "Materials and articles intended to come into contact with food",
 - Regulation (EU) n°10/2011 "Plastic materials and articles intended to come into contact with food",
 - Directive "Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "WEEE" 2002/96/CE,
- the requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:
 - EN 12100-1 & 2 - 2004: Safety of machinery – General principles for design,
 - EN 60204-1 - 2006: Safety of machinery - Electrical equipment of machines,
 - EN 12852: Food Processors and Blenders,
 - EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
 - EN 454: Blender-Mixers,
 - EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
 - EN 14655: Bread Slicers,
 - EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
 - EN 13621: Salad Spinners,
 - EN 60529-2000: Degrees of protection,
 - IP 55 for the electrical controls,
 - IP 34 for the machines.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
 - Niederspannungsrichtlinie (RL 2006/95/EG)
 - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2004/108/EG)
 - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
 - Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
 - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
 - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/96/EG)
- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN 12100-1 und 2 - 2004: (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
 - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
 - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
 - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
 - EN 454: (Planetentrühr- und -knetmaschinen)
 - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
 - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
 - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
 - EN 13621: (Salatschleudern)
 - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
 - IP 55 für die Schalter
 - IP 34 für die Geräte

CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" 2006/42/EG,
 - Richtlijn "Laagspanning" 2006/95/EG,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG,
 - Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Richtlijn "Beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen" (RoHS) 2002/95/EG,
 - Richtlijn "WEEE" 2002/96/EG.
- Aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN 12100-1 en 2 - 2004: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678-1998: Groentesnijders,
 - EN 454: Kloppers-Mixers,
 - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines,
 - EN 13208: Groenteschilmachines,
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders,
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaro que las máquinas designadas anteriormente por su tipo se conforman a:

- los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
 - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
 - Directiva "Baja tensión" 2006/95/CE,
 - Directiva "Compatibilidad electromagnética" 2004/108/CE,
 - Reglamento (CE) N° 1935/2004 "Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",
 - Reglamento (UE) N° 10/2011 "Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos".
 - Directiva "Reducción de las sustancias peligrosas" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directiva "DEEE" 2002/96/CE,
- las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y a las normas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y a la higiene:
 - EN 12100-1 y 2 - 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales de diseño,
 - EN 60204-1 - 2006: Seguridad de las máquinas - Equipos eléctricos de las máquinas,
 - EN 12852: Procesadores culinarios y licuadoras,
 - EN 1678-1998: Corta-hortalizas,
 - EN 454: Batidoras-mezcladoras,
 - EN 12853: Batidores y varillas portátiles (tritadoras de mano),
 - EN 14655: Cortadoras de barras de pan
 - EN 13208: Peladoras de hortalizas
 - EN 13621: Escudridores de lechuga
 - EN 60529-2000: Grados de protección:
 - IP 55 para los mandos eléctricos,
 - IP 34 para las máquinas.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiara che le macchine designate dal seguente tipo sono conformi:

- Alle esigenze essenziali delle direttive europee seguenti e alle legislazioni nazionali che le traspongono:
 - Direttiva "Macchine" 2006/42/CE,
 - Direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE,
 - Direttiva "Compatibilità Elettromagnetica" 2004/108/CE,
 - Regolamento (CE) n° 1935/2004 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari",
 - Regolamento (UE) n° 10/2011 "Materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari",
 - Direttiva "Riduzione dell'uso di sostanze pericolose" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Direttiva "DEEE" 2002/96/CE.
- Alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti e alle norme che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:
 - EN 12100-1 e 2 - 2004: Sicurezza del macchinario – Principi generali,
 - EN 60204-1 - 2006: Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine,
 - EN 12852: Preparatori gastronomici e miscelatori,
 - EN 1678-1998: Tagliaverdure,
 - EN 454: Sbattoni mixer,
 - EN 12853: Sbattoni e fruste portatili (Mixer ad immersione),
 - EN 14655: Taglia baguette,
 - EN 13208: Sbucciatrici di verdura,
 - EN 13621: Asciugatrici per l'insalata,
 - EN 60529-2000: Gradi di protezione:
 - IP 55 per i comandi elettrici,
 - IP 34 per le macchine.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declaro que as máquinas abaixo designadas pelo seu tipo estão em conformidade com:

- Os requisitos essenciais das diretivas europeias seguintes e as legislações nacionais que as transpõem:
 - Diretiva "Máquinas" 2006/42/CE,
 - Diretiva "Baixa tensão" 2006/95/CE,
 - Diretiva "Compatibilidade Electromagnética" 2004/108/CE,
 - Regulamento (CE) n° 1935/2004 "Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios",
 - Regulamento (UE) n° 10/2011 "Materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios",
 - Directiva "Redução das Substâncias Perigosas" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directiva "REEE" 2002/96/CE.
- As disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e as normas que indicam as recomendações relativas à segurança e à higiene:
 - EN 12100-1 e 2 - 2004: Segurança das Máquinas – Principios gerais de concepção,
 - EN 60204-1 - 2006: Segurança das Máquinas – Equipamentos eléctricos das máquinas,
 - EN 12852: Preparadores culinários e blenders,
 - EN 1678 - 1998: Cortadoresde legumes,
 - EN 454: Batedeiras-misturadoras,
 - EN 12853: Batedeiras e batedeira portáteis (Trituradores),
 - EN 14655: Cortadores de pão,
 - EN 13208: Descascadores de legumes,
 - EN 13621: Escorredores de salada,
 - EN 60529 - 2000: Graus de protecção:
 - IP 55 para os comandos eléctricos,
 - IP 34 para as máquinas.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Försäkras om att apparater med beteckning enligt ovan, stämmer överens med och uppfyller:

- huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - Direktiv 2006/42/EG – "Maskineri",
 - Direktiv 2006/95/EG – "Lågspänning",
 - Direktiv 2004/108/EG – "Elektromagnetisk kompatibilitet",
 - Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
 - Europeiska unionens förordning (EU) nr 10/2011 om material och produkter i plast avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
 - Direktiv 2002/95/EG – "Minskning av farliga substanser" (RoHS)
 - Direktiv 2002/96/EG "WEEE"
- krav enligt europeisk harmoniserad standard samt standard för specifikation av hygien- och säkerhetskrav:
 - EN 12100-1 & 2 - 2004: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
 - EN 12852: Matberedare och blandare
 - EN 1678-1998: Grönsaksskärare
 - EN 454: Blandare-mixers
 - EN 12853: Handburna blandare och vispar (stavmixers)
 - EN 14655: Brödkivare
 - EN 13208: Maskiner för beredning av grönsaker
 - EN 13621: Salladslungor
 - EN 60529-2000: Skyddsklassning
 - IP 55 för elektriska kontroller
 - IP 34 för maskiner.

INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

IHR STABMIXER

INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen anschluss

BETRIEB

- Betrieb
- Dauerbetrieb
- Drehzahlregelung
- Stromkabel

HANDHABUNG

- Mixer
- Rührbesen

MONTAGE & DEMONTAGE

- Mixer
- Rührbesen
- Verwendung des Rühraufsatzes

ANWENDUNGSBEISPIELE

TOPFAUFSATZ

- Einstellbare Aufsätze
- Einfache Halterung

HYGIENE

REINIGUNG

- Motorblock
- Stab und mischkopf
- Messer
- Rührbesenvorsatz
- Rührbesen
- Gehäuse des Rühraufsatzes
- Rühraufsatz

WARTUNG

- Messer
- Rührbesen
- Stabdichtung
- Dichtungsring
- Kapsel
- Stromkabel

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- Gewicht & Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

KONTROLLMASSNAHMEN BEI STILLSTAND DES GERÄTES

NORMEN

TECHNISCHE DATEN

- Perspektivische ansicht
- Schaltpläne

ROBOT-COUCPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUCPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUCPE S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUCPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUCPE S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUCPE S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHADEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUCPE S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE

ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Klingen, Messer, usw.).

AUFBEWAHREN

- Das Gerät möglichst in seiner Wandhalterung aufbewahren.

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.
- Das Gerät nie anschließen, wenn es sich außerhalb des Arbeitsbehälters befindet.

HANDHABEN

- Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 38). Darauf achten, dass alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BEDIENEN

- Nie die Sicherheitsvorrichtungen umgehen!
- Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.
- Das Gerät nicht ohne Belastung (d. h. nicht in das zu verarbeitende Produkt getaucht) benutzen.
- Vor dem Abmontieren von Stab und Mischkopf bzw. Rührbesen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät möglichst leicht schräg halten und darauf achten, dass der Mischkopf nicht den Boden des Behälters berührt.

ACHTUNG!

Wenn der Motorblock des Stabmixers in das Verarbeitungsgut eingetaucht wird:

- 1) **Weder den Stabmixer, noch den Behälter, noch die Arbeitsfläche berühren!**
- 2) **Das Stromkabel des Stabmixers aus der Wandsteckdose ziehen.**
- 3) **Den Stabmixer aus dem Verarbeitungsgut nehmen.**
- 4) **Den Stabmixer so halten, dass möglichst viel Flüssigkeit herausläuft.**
- 5) **Den Stabmixer nicht wieder in Betrieb nehmen. Es besteht weiterhin Stromschlaggefahr!**
- 6) **Den Stabmixer unbedingt einer autorisierten Kundendienststelle übergeben, um die elektrischen Bestandteile reinigen und trocknen zu lassen.**

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.
- Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.
- Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.
- Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe und das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehöerteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

IHR STABMIXER

Die Stabmixer von ROBOT-COUCPE zeichnen sich durch folgende Eigenschaften aus:

Modell	Drehzahlregelung	Verwendung als Mixer	Verwendung als Rührbesen	Verarbeitungsmenge Liter
MP 350 Ultra		350 mm		50
MP 350 V.V. Ultra	●	350 mm		50
MP 450 Ultra		450 mm		100
MP 450 V.V. Ultra	●	450 mm		100
MP 550 Ultra		550 mm		200
MP 600 Ultra		600 mm		300
MP 800 Turbo		800 mm		400
MP 350 Combi Ultra	●	350 mm	280 mm	50
MP 450 Combi Ultra	●	450 mm	280 mm	100
MP 450 FW Ultra	●		280 mm	-
MP 450 XL FW Ultra	●		610 mm	-

Wenn Sie sie als **Mixer** verwenden, können Sie im Handumdrehen Suppen, Soßen, Gemüsepürees und Breispeisen zubereiten. In ihrer Verwendung als **Rührbesen** sind sie ideal für die Zubereitung von Crêpeteig, Mayonnaise, Eischnee, Mousse au Chocolat, Buttercreme, Schlagsahne, Quarkspeise usw.

Der Rührbesenaufsatz mit seinem besonders widerstandsfähigen Metallgehäuse eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Pfannkuchenteig und Kartoffelbrei.

Die **elektronische Drehzahlregelung** ermöglicht es Ihnen, die Verarbeitung mit einer niedrigen Drehgeschwindigkeit zu beginnen, um das Herausspritzen von Mixgut zu vermeiden.

Jedes Gerät wird für eine bequeme Aufbewahrung **mit einer Wandhalterung geliefert**.

Aufgrund seiner einfachen Gestaltung können Sie alle stark beanspruchten Teile sehr leicht zu Reinigungszwecken ab- und wieder anmontieren.

Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält alle wichtigen Informationen, die Sie benötigen, um aus Ihrem Kauf den größtmöglichen Nutzen zu ziehen.

Wir empfehlen Ihnen daher, diese Anleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Verwendung als Mixer

Dank eines leistungsstarken Motors lassen sich je nach Modell Mengen zwischen 50 und 400 Litern im Handumdrehen und mit einer einwandfreien Endproduktqualität verarbeiten.

Verwendung als Rührbesen

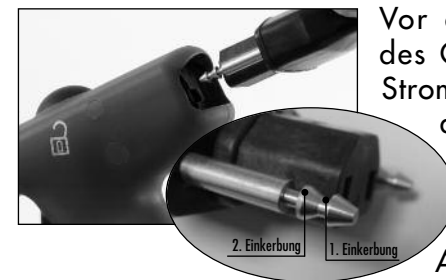
Bei der Verwendung als Rührbesen können mit allen drei Modellen folgende Mengen verarbeitet werden:

- 2 bis 50 Eiweiß
- 1 bis 60 kg Püree.

Die Modelle werden von ROBOT-COUCPE mit verschiedenen Antriebsarten ausgerüstet:

- 230 V / 50 Hz (geeignet für 220-240 V)
- 120 V / 60 Hz
- 220 V / 60 Hz

Die Geräte werden mit Netzkabel inklusive angeschlossenem Einphasenstecker geliefert.



Vor dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz unbedingt das Stromkabel an den Griff des Gerätes anschließen (siehe Abbildung).

Der Stecker des Stromkabels muss korrekt (bis zur zweiten Einkerbung) eingesteckt werden. Andernfalls können die Tasten nicht betätigt werden.

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Das Gerät der Schutzklasse II (doppelte Isolation) wird mit einphasigem Wechselstrom betrieben und benötigt keine Erdung. Der Universalmotor ist funkentstört.

Das Stromnetz muss durch einen Fehlerstromschutzschalter (30mA) und eine 10-A-Sicherung geschützt sein.

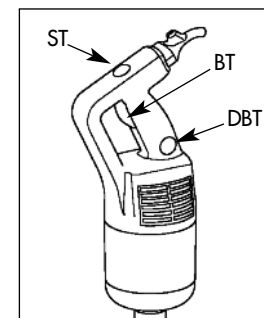
Es wird ein standardmäßiger 10/16-A-Wechselstromanschluss benötigt.

Vergewissern Sie sich, dass die Stromart Ihres Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt.

BETRIEB

• BETRIEB (Gilt für alle Geräte)

1. Die Betriebstaste (BT) darf nicht gedrückt sein.
2. Das Gerät ans Netz anschließen.
3. Den Mixer in den Arbeitsbehälter eintauchen.
4. Die Sicherheitstaste (ST) drücken.



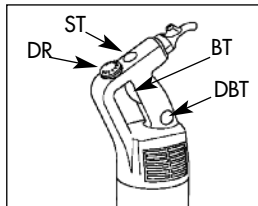
5. Die Betriebstaste (BT) drücken. Das Gerät schaltet sich ein.
6. Die Sicherheitstaste (ST) loslassen.
7. Zum Ausschalten des Gerätes die Betriebstaste (BT) loslassen.

- **DAUERBETRIEB**
(Gilt für alle Geräte)

1. - 6. Wie oben
7. Bei gedrückter Betriebstaste die Dauerbetriebstaste (DBT) drücken.
8. Die Betriebstaste (BT) loslassen.
9. Die Dauerbetriebstaste (DBT) loslassen. Der Mixer läuft nun im Dauerbetrieb.
10. Zum Ausschalten des Gerätes die Betriebstaste (BT) drücken und wieder loslassen.

- **DREHZAHLEGEUNG**
(MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra, MP 450 XL FW Ultra)

1. - 6. Wie oben.
7. Die gewünschte Drehgeschwindigkeit durch Betätigen des Drehzahlreglers (DR) einstellen.



Rührbesen (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra): Drehzahl zwischen **250** zu **1500** U/min.

Mixer (MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra): Drehzahl zwischen **1500** zu **9000** U/min.

Verwendung des Rühraufsatzes (MP 450 XL FW Ultra lieferbar für die Modelle MP 350 Combi Ultra und MP 450 Combi Ultra): **Drehzahl 160 bis 510 U/min.**

Bei der Verwendung als Rührbesen möglichst mit niedriger Drehzahl beginnen.

Automatische Einhaltung der Drehzahl: Das Gerät behält die eingestellte Drehzahl eigenständig bei, egal wie sich die Beschaffenheit des Produktes im Lauf der Verarbeitung ändert.

- **PURIERFUNKTION** (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)

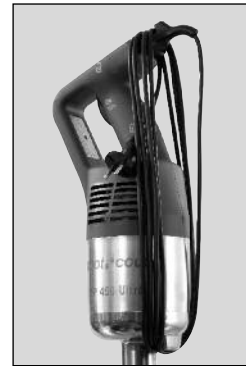


Bei der Verwendung als Rührbesen lassen sich Pürierarbeiten mit einer **automatisch geregelten Geschwindigkeit** besonders gut durchführen (Ruckartiger Betrieb).

Zum Pürieren sollten Sie die kleinstmögliche Drehzahl verwenden. Der speziellen Pürier-Drehzahl entspricht ein dreieckiges Symbol auf dem Drehzahlregler. Um sie einzustellen, drehen Sie den Regler entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

- **STROMKABEL**

Um die Lebensdauer des Stromkabels zu verlängern, es nach dem Reinigen des Gerätes um die dafür vorgesehenen Vorsprünge wickeln, ohne zu stark daran zu ziehen.



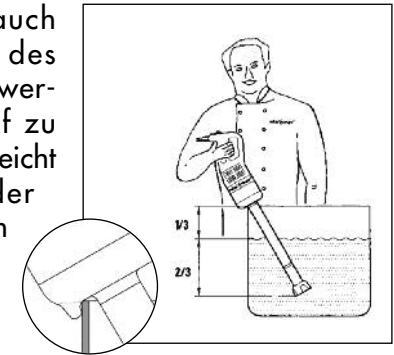
HANDHABUNG

- **VERWENDUNG ALS MIXER**

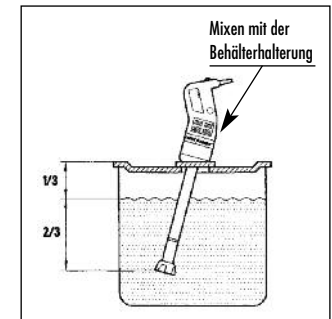
Für eine möglichst ergonomische Handhabung des Gerätes sollten Sie es gleichzeitig am Griff und am Motorblock halten. Außerdem sollte es leicht geneigt gehalten werden und der Mischkopf nicht den Boden des Arbeitsbehälters berühren.



Das Gerät kann auch auf den Rand des Behälters gestützt werden, wobei darauf zu achten ist, daß es leicht geneigt ist und der Mischkopf nicht den Boden des Arbeitsbehälters berührt.



Wenn der Mixer mit dem Topfaufsatz verwendet wird, ist darauf zu achten, daß sich das Gerät in der Mitte des Arbeitsbehälters befindet, leicht geneigt ist und der Mischkopf nicht den Boden des Arbeitsbehälters berührt.

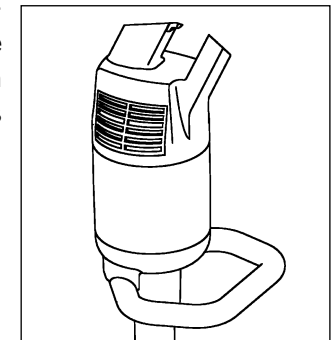


Achten Sie stets darauf, daß der Mischkopf tief genug eingetaucht ist, um das Herausspritzen von Mixgut zu vermeiden, und daß die Belüftungsöffnungen des Motorblocks nicht mit der Flüssigkeit in Kontakt kommen.

Für einen optimalen Betrieb sollte der Stab zu zwei Dritteln eingetaucht sein.

- **MP 800 Turbo**

Der Handgriff gewährleistet eine einfache Handhabung und einen leichteren Transport des Gerätes.



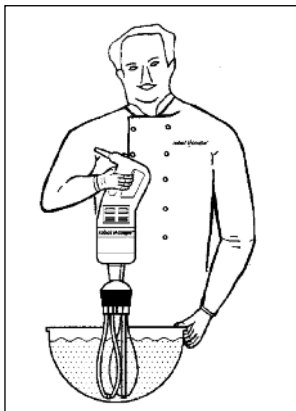
• VERWENDUNG ALS RÜHRBESEN

Für eine möglichst ergonomische Handhabung des Gerätes sollten Sie es gleichzeitig am Griff und am Motorblock halten.

Sie können das Gerät aber auch mit einer Hand und mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.

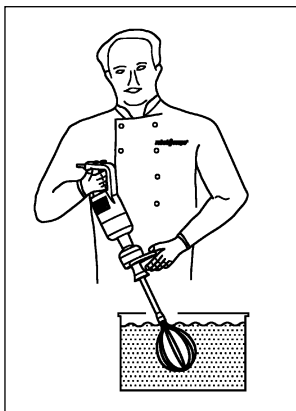


Während der Verarbeitung empfehlen wir Ihnen, das Gerät im Behälter hin- und herzubewegen, um ein möglichst gleichmäßiges Verrühren zu ermöglichen. Des weiteren empfehlen wir Ihnen, mit den Rührbesen nach Möglichkeit nicht die Behälterwand zu berühren.



Für eine optimale Verarbeitungsqualität sollten die Rührbesen mindestens zu einem Fünftel ihrer Länge eingetaucht sein. Beginnen Sie möglichst mit einer niedrigen Drehgeschwindigkeit.

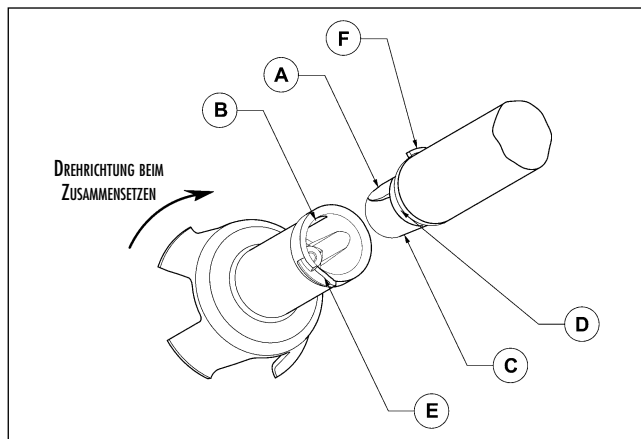
Ein Handgriff am Rühraufsatz ermöglicht eine bequeme Handhabung des Gerätes.



MONTAGE & DEMONTAGE

• VERWENDUNG ALS MIXER

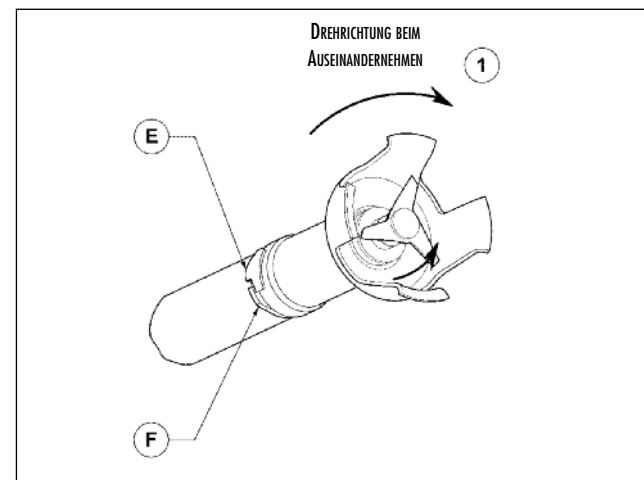
Mischkopf und Stab zusammensetzen
(Gilt für alle Geräte)



- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Die Abflachung des kegelförmigen Teils des Stabes in eine Linie mit der Ausbuchtung an der Innenwand des Mischkopfes bringen.
- Den kegelförmigen Teil des Stabes in den Mischkopf schieben. Sobald die Stabdichtung das obere Ende des Mischkopfes berührt, den Mischkopf in Pfeilrichtung drehen (vgl. Abb.), bis sich die Verschlussvorrichtung des Mischkopfes und die Verschlussvorrichtung des Stabes ineinanderfügen und beide Teile fest zusammengefügt sind.

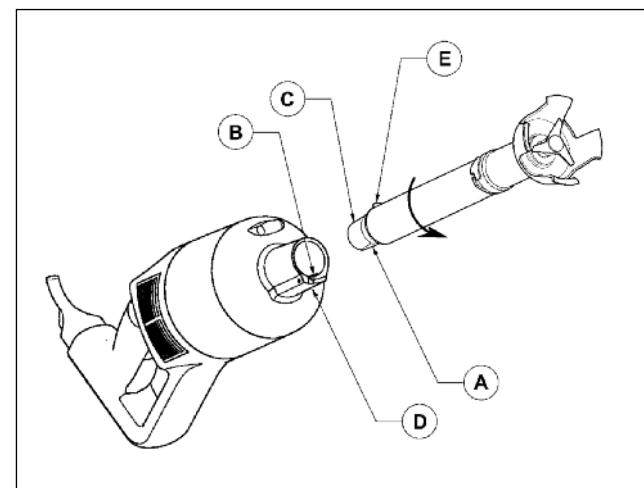
Mischkopf und Stab auseinandernehmen
(Gilt für alle Geräte)

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Mischkopf in Pfeilrichtung drehen (vgl. Abb.), um die Verschlussvorrichtung des Mischkopfes von der Verschlussvorrichtung des Stabes zu trennen. Beim Anschlag den Mischkopf vom Stab ziehen.



Motorblock und Stab zusammensetzen (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo)

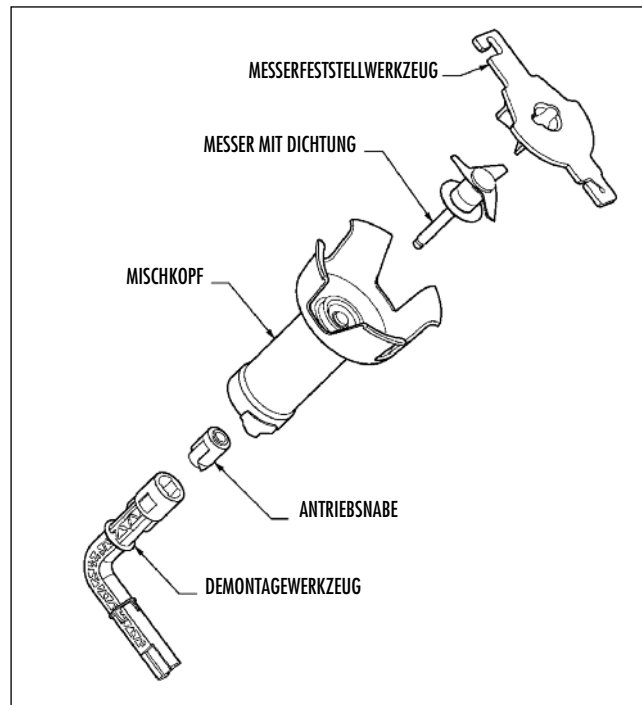
- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Die Abflachung des kegelförmigen Teils des Stabes in eine Linie mit der Ausbuchtung an der Innenwand des Aluminiumgehäuses bringen.
- Den kegelförmigen Teil des Stabes ganz in das Aluminiumgehäuse schieben.
- Den Stab in Pfeilrichtung (vgl. Abb.) drehen, bis beide Teile fest zusammengefügt sind.



Motorblock und Stab auseinandernehmen (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo)

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Stab in die entgegengesetzte Richtung drehen.
- Beim Anschlag den Stab aus dem Aluminiumgehäuse ziehen.

Abmontieren des Messers

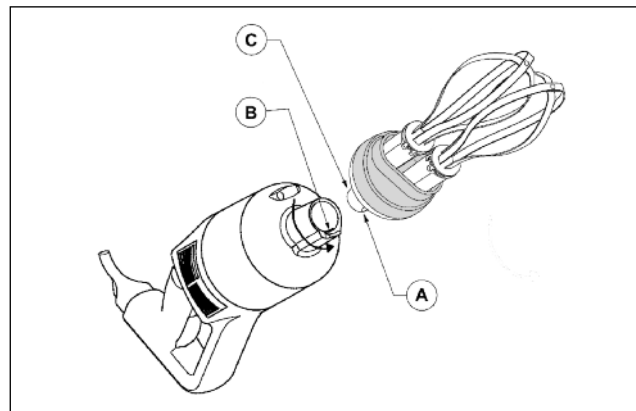


- Zum gefahrlosen Abmontieren das Messer mit dem Messerfeststellwerkzeug, einem Schutzhandschuh oder einem Lappen aus dickem Stoff blockieren.
- Mit Hilfe des Demontagewerkzeugs die Antriebsnabe abgeschraubt werden.
- Sobald die Antriebsnabe abgeschraubt ist, kann das Messer abgenommen und gereinigt werden.

• VERWENDUNG ALS RÜHRBESEN (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)

Vorsatz und Motorblock zusammensetzen

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Die Abflachung des kegelförmigen Teils des Rührbesenvorsatzes in eine Linie mit der Ausbuchtung an der Innenwand des Aluminiumgehäuses bringen.
- Den kegelförmigen Teil des Rührbesenvorsatzes ganz in das Aluminiumgehäuse schieben.
- Den Rührbesenvorsatz in Pfeilrichtung (vgl. Abb.) drehen, bis beide Teile fest zusammengefügt sind.



Abnehmen des Vorsatzes

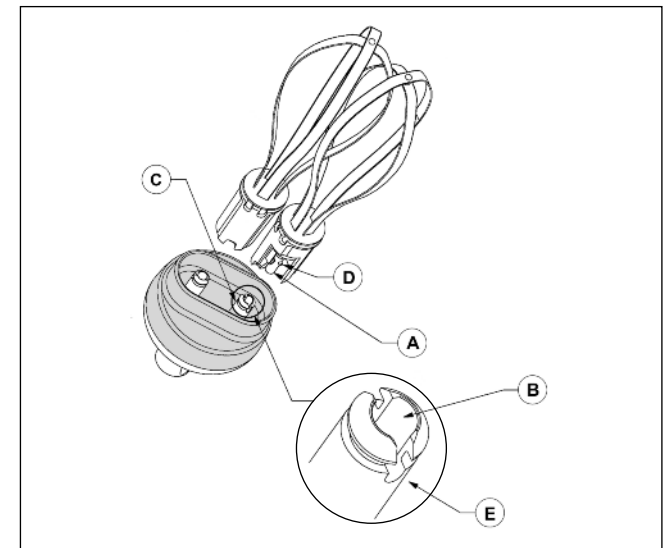
- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Rührbesenvorsatz in die entgegengesetzte Richtung drehen.
- Beim Anschlag den Rührbesenvorsatz aus dem Aluminiumgehäuse ziehen.

Einsetzen der Rührbesen

- Den Rührbesenvorsatz mit einer Hand festhalten.
- Mit der anderen Hand die Achse eines Rührbesens in die Öffnung einer der beiden

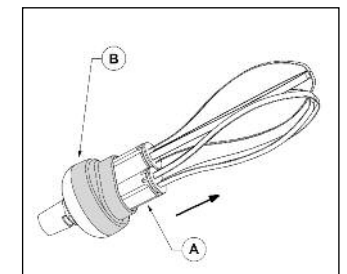
Achsen des Rührbesenvorsatzes stecken und darauf achten, daß die Ausbuchtungen in einer Linie mit den entsprechenden Einkerbungen liegen.

- Nun mit einer leichten Drehbewegung den Rührbesen auf die Achse des Rührbesenvorsatzes schieben, so daß die Ausbuchtungen in die Einkerbungen der Achse gleiten und der Rührbesen auf der Achse merkbar einrastet.
- Um den korrekten Halt des Rührbesens auf der Achse zu überprüfen, leicht an den Schlaufen ziehen.
- Den anderen Rührbesen auf die gleiche Art einsetzen. Wenn er sich nicht einsetzen läßt, es nach einer Vierteldrehung erneut versuchen.

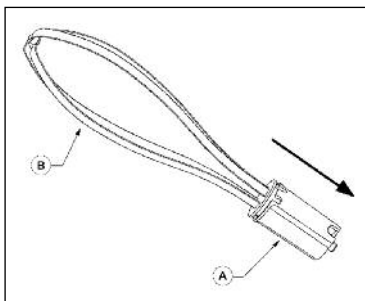


Herausnehmen der Rührbesen

- Den Rührbesenvorsatz mit einer Hand festhalten und die Schlaufenhalterung mit der anderen Hand in Pfeilrichtung herausziehen.



Herausnehmen der Schlaufen

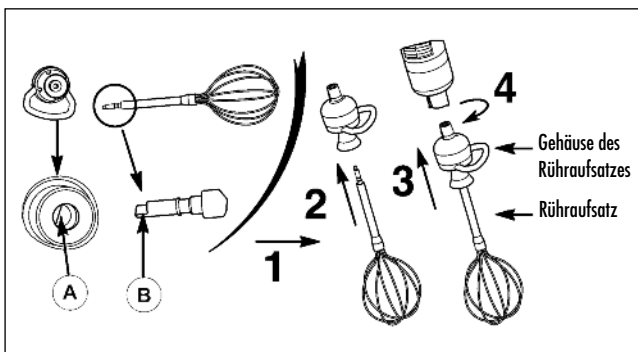


- Die Schlaufen mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand die Schlaufenhalterung in Pfeilrichtung abziehen.

Stab, Messer (exklusives Robot-Coupe-Patent) und **Rührbesen** sind **vollständig zerlegbar** und dadurch leicht zu reinigen, hygienisch einwandfrei und einfach zu warten.

- **VERWENDUNG DES RÜHRAUFsatzES** (MP 450 XL FW Ultra) Lieferbar für die Modelle MP 350 Combi Ultra und MP 450 Combi Ultra

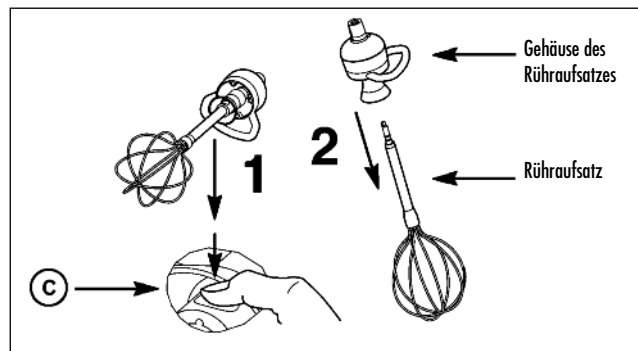
Den rühraufsatz am gehäuse anbringen:



Die Abflachung des Rühraufsatzes mit der Abflachung des Gehäuses in eine Linie bringen.

Sobald der Rühraufsatz mit dem Gehäuse verbunden ist, dieses durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn mit dem Motorblock verbinden.

Den rühraufsatz vom gehäuse abnehmen:



Um den Rühraufsatz vom Gehäuse abzunehmen, auf den Knopf drücken und den Aufsatz abnehmen. Anschließend das Gehäuse vom Motorblock entfernen.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Bei der Verwendung des Gerätes als Mixer erledigen Sie alle Ihre Mixarbeiten im Handumdrehen, bei der Verwendung als Rührbesen können Sie die verschiedensten Produkte schlagen und rühren. Überwachen Sie sorgfältig die Verarbeitung, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten.

RESTAURANTS UND DELIKATESSGESCHÄFTE

Verwendung als Mixer

- Suppen und Cremesuppen aller Art
- Gemüsepüree (Mohrrüben, Spinat, Sellerie, weiße Rüben, grüne Bohnen usw.)
- Cremes (Gemüse, Fisch usw.)
- Fruchtbrei
- Soßen (Kräutermayonnaise, Rouille, Remoulade, emulgierte Soßen mit Sahne, Tomaten, Petersilie usw.)
- Zerkleinern für Krabben- und Hummersuppe, Krustentiere usw.
- Crêpeteig

RESTAURANTS UND DELIKATESSGESCHÄFTE

Verwendung als Rührbesen

- Kartoffelpüree (hausgemacht oder Flocken)
- Crêpeteig
- Mayonnaise
- Eischnee
- Mousse au Chocolat
- Schlagsahne
- Quarkspeise

PHARMAZEUTISCHE UND CHEMISCHE ZUBEREITUNGEN

- Mischen (Homogenisieren von festen Stoffen, Zubereitung von Salben, Cremes, Pasten, Emulsionen usw.)

TOPFAUFSATZ

Mithilfe dieses praktischen Edelstahlaufsatzes kann das Gerät bequem schräg gehalten werden und autonom funktionieren. Der Aufsatz kann vollständig auseinandergenommen und leicht gereinigt werden.

• EINSTELLBARE AUFSATZE

Ein Topfaufsatz in verschiedenen Größen ist zusätzlich lieferbar :

- Behälterdurchmesser 330 - 650 mm
- Behälterdurchmesser 500 - 1000 mm
- Behälterdurchmesser 850 - 1300 mm



• UNIVERSELER TOPFAUFSATZ

Für alle Behälterdurchmesser.



HYGIENE

Bei der Verarbeitung muß das Gerät stets sauber sein. Dazu muß das Gerät nach jeder verarbeiteten Substanz gründlich mit einem Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel gesäubert werden.

• HINWEIS: VERWENDEN SIE KEIN UNVERDÜNNTES "EAU DE JAVEL"

- Das Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittel den auf der Verpackung angegebenen Hinweisen des Herstellers entsprechend verdünnen
- Wenn nötig, kräftig reiben
- Einwirken lassen
- Sorgfältig abspülen
- Mit einem nur zu diesem Zweck verwendeten Tuch gründlich abtrocknen.

REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor dem Reinigen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen (Stromschlaggefahr)!

Nach Benutzen des Mixers in einer heißen Zubereitung vor dem Abnehmen des Mischkopfes den unteren Teil des Stabs unter fließendem Wasser abkühlen.

Nach der Zubereitung den Stab sofort reinigen, damit sich keine Lebensmittelreste an den Wänden des Gerätes festsetzen.

• MOTORBLOCK

Den Motorblock und den Handgriff niemals in Wasser eintauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen.

• STAB UND MISCHKOPF

Zum Reinigen haben Sie zwei Möglichkeiten:

• Einfache Reinigung

- Den Stab samt Mischkopf in einen Behälter mit Wasser tauchen und das Gerät einige Sekunden lang laufen lassen, um das Messer und den Mischkopf von Lebensmittelresten zu befreien.
- Nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben und indem Sie darauf achten, dass kein Wasser in den Stab eindringt:
- **Den Mischkopf vom Stab abnehmen, um Kondenswasser zu beseitigen.**

• Vollständige Reinigung

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Stab samt Mischkopf unter fließendem Wasser abspülen.
- Den Mischkopf und das Messer abmontieren. Darauf achten, daß die Achse und die Dichtung nicht beschädigt werden. Alle Teile mit einem nichtätzenden Reinigungsmittel säubern.
- Nach dem Reinigen alle Teile stets gut abtrocknen, um etwaigem Oxidieren vorzubeugen.

• MESSER

Das Messer kann vom Mischkopf abmontiert werden, um das Gerät gründlich zu reinigen. Nach der Reinigung die Messerblätter gut abtrocknen, um etwaigem Oxidieren vorzubeugen

• RÜHRBESENVORSATZ

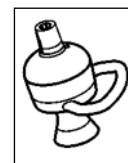
Den Rührbesenvorsatz niemals in Wasser eintauchen, sondern mit einem leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm reinigen.

Den Rührbesenvorsatz nie in der Spülmaschine reinigen.

• RÜHRBESEN

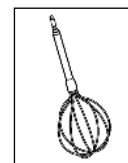
Die Rührbesen können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Zum gründlichen Reinigen wird empfohlen, zusätzlich die Schlaufenhalterung abzuziehen.

• GEHÄUSE DES RÜHRAUFSATZES



Das Gehäuse des Rühraufsatzes auf keinen Fall in Wasser tauchen. Mit einem angefeuchteten Tuch säubern. Das Gehäuse des Rühraufsatzes auf keinen Fall in der Spülmaschine reinigen.

• RÜHRAUFSATZ



Der Rühraufsatz kann mit der Hand oder in der Maschine gespült werden. Er kann auch mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.



WICHTIG!

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

WARTUNG

• MESSER

Die Schnittqualität hängt in erster Linie vom Zustand bzw. dem Verschleiß der Messerblätter ab. Das Messer unterliegt einem natürlichen Verschleiß und muß daher regelmäßig ausgewechselt werden, um eine gleichbleibende Qualität der verarbeiteten Produkte zu gewährleisten.

Wir empfehlen Ihnen, mit dem Messer auch den Führungsring und die Dichtung auszuwechseln.

• RÜHRBESEN

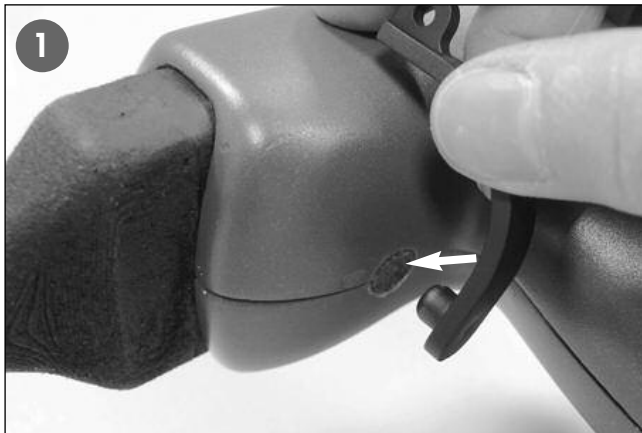
Die Qualität Ihrer Zubereitungen hängt im wesentlichen vom Zustand bzw. der Abnutzung der Rührbesen ab. Deshalb empfehlen wir Ihnen, die Schlaufen der Rührbesen regelmäßig auszuwechseln.

• STROMKABEL

Aus Sicherheitsgründen muss das Stromkabel stets in einwandfreiem Zustand sein. Das Kabel ist zahlreichen Belastungen ausgesetzt und muss im Fall einer Beschädigung (Einschnitt, Brand o. Ä.) ausgetauscht werden.

Auswechseln des Stromkabels:

- 1) Das mit dem neuen Kabel gelieferte Werkzeug verwenden.
- 2) Auf den Druckknopf drücken (siehe Abbildung) und das Kabel bei gedrücktem Druckknopf herausziehen.
- 3) Einsetzen des neuen Kabels: siehe Seite 36, Abschnitt „INBETRIEBNAHME“.



• STABDICHTUNG

Um eine einwandfreie Dichtheit zwischen Mischkopf und Stab zu gewährleisten, empfehlen wir, den Zustand der Dichtung regelmäßig zu überprüfen und sie ggf. auszuwechseln.

• DICHTUNGSRING

Der Dichtungsring des Stabs kann mit Speiseöl geschmiert werden.

Um eine einwandfreie Dichtheit des Stabs zu gewährleisten, empfehlen wir, den Zustand des Dichtungsringes regelmäßig zu überprüfen und ihn ggf. auszuwechseln.

Das Auswechseln des Dichtungsringes ist sehr einfach. Wir empfehlen Ihnen daher dringend, ihn regelmäßig auf seinen einwandfreien Zustand hin zu überprüfen.

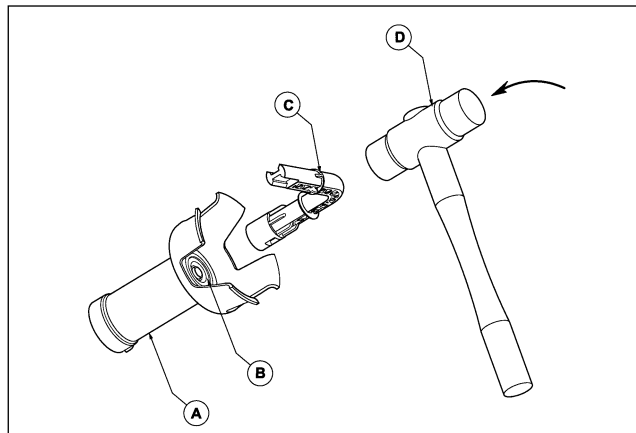
• KAPSEL

Die Kapsel muss ausgewechselt werden:

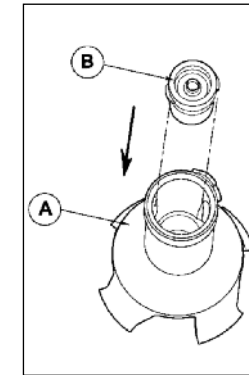
- Wenn Flüssigkeit in den Stab eindringt
- Wenn das Messer Spiel hat

1) Herausnehmen der Kapsel:

Das Messer-Demontagewerkzeug auf die Kapsel setzen. Um die Kapsel herauszulösen, leicht mit dem Hammer auf das Demontagewerkzeug schlagen.



2) Einsetzen der Kapsel:



Die Vorsprünge der Kapsel mit den Aussparungen des Mischkopfes in eine Linie bringen. Die Kapsel mit der Hand in Pfeilrichtung hineinschieben und mithilfe des Messer Demontagewerkzeugs im Mischkopf zum Einrasten bringen.

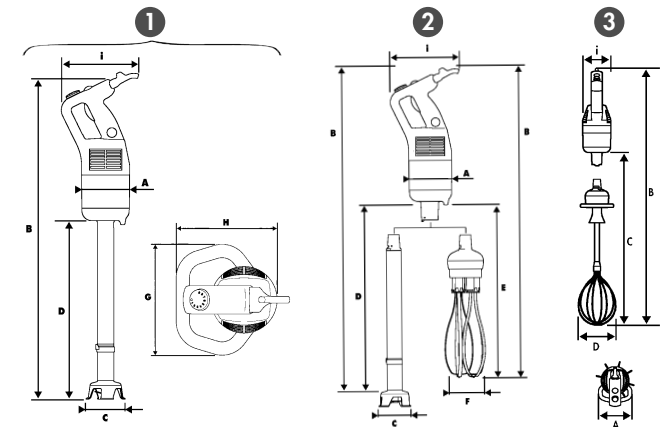
! ACHTUNG!

Überprüfen Sie regelmäßig:

- Den Zustand der Dichtungen der 3 Tasten. Sie dürfen keine Spur von Rissen aufweisen, die ihre Dichtheit beeinträchtigen würden.
- Den Zustand des Stabmixergehäuses. Es darf weder Spuren von Rissbildung noch ungewöhnliche Öffnungen aufweisen, durch die ein Zugang zu den elektrischen Bestandteilen ermöglicht würde.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

• GEWICHT & ABMESSUNGEN



Modell ①	Abmessungen (mm)									Gewicht (kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Netto	Brutto
MP 350 Ultra	125	725	100	360					200	4,6	6,1
MP 350 V.V. Ultra	125	725	100	360					200	4,8	6,3
MP 450 Ultra	125	825	100	460					200	4,9	6,4
MP 450 V.V. Ultra	125	825	100	460					200	5,0	6,4
MP 550 Ultra	125	925	110	560					200	5,2	6,7
MP 600 Ultra	125	970	110	580					200	5,7	7,6
MP 800 Ultra	125	1130	110	740			212	189	200	7,1	9

Modell ②	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Netto	Brutto
MP 350 Combi Ultra	125	775	100	360	440	120			200	5,9	8,3
MP 450 Combi Ultra	125	875	100	360	440	120			200	6,1	8,5
MP 450 FW Ultra	125	805			440	120			200	4,3	6,5

Modell ③	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Netto	Brutto
Motorblock MP Combi + Rühraufsatz / MP 450 XL FW Ultra	150	1175	815	175					200	5,3	8,5

• ARBEITSHÖHE

Vergewissern Sie sich, daß der Behälter auf einer festen Arbeitsfläche steht.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) im Leerlaufbetrieb liegt unterhalb von 70 dB.

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasengeräte MP 350 Ultra

Motor	Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	9500	2,1
120 V / 60 Hz	9300	3,7
220 V / 60 Hz	9000	2,0

Einphasengeräte MP 350 V.V. Ultra

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	1500 zu 9000	2,1
120 V / 60 Hz	1500 zu 9000	3,7
220 V / 60 Hz	1500 zu 9000	2,0

Einphasengeräte MP 600 Ultra

Motor	Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	9500	3,4
120 V / 60 Hz	9300	6,8
220 V / 60 Hz	9000	3,2

Einphasengeräte MP 450 Ultra

Motor	Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	9500	2,3
120 V / 60 Hz	9300	4,5
220 V / 60 Hz	9000	2,2

Einphasengeräte MP 800 Turbo

Motor	Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	9500	4,5
120 V / 60 Hz	9300	7,5
220 V / 60 Hz	9000	2,0

Einphasengeräte MP 450 V.V. Ultra

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	1500 zu 9000	2,3
120 V / 60 Hz	1500 zu 9000	4,5
220 V / 60 Hz	1500 zu 9000	2,2

Einphasengeräte MP 350 Combi Ultra

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Rührbesen Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	1500 zu 9000	250 zu 1500	2,1
120 V / 60 Hz	1500 zu 9000	250 zu 1500	3,7
220 V / 60 Hz	1500 zu 9000	250 zu 1500	2,0

Einphasengeräte MP 550 Ultra

Motor	Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	9000	3,5
120 V / 60 Hz	8500	6,5
220 V / 60 Hz	8500	3,3

Einphasengeräte MP 450 Combi Ultra

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Rührbesen Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	1500 zu 9000	250 zu 1500	2,3
120 V / 60 Hz	1500 zu 9000	250 zu 1500	4,5
220 V / 60 Hz	1500 zu 9000	250 zu 1500	2,2

Einphasengeräte
MP 450 FW Ultra / MP 450 XL FW Ultra

Motor	Mixer Drehzahl (U/mn)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	250 zu 1500	2,3
120 V / 60 Hz	250 zu 1500	4,5
220 V / 60 Hz	250 zu 1500	2,2

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT

⚠ ACHTUNG!

Die Messer und die Klingen sind Schneidwerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Die Stabmixer von ROBOT-COUCPE verfügen über ein Sicherheitssystem mit folgenden Komponenten:

- einschaltsicherung,
- überhitzungsschutz
- überlastungsschutz,
- spannungsabfallsicherung.
- Überlastungsanzeige
- Kabelanschluss-Sicherung

• Einschaltsicherung

Diese Sicherungsvorrichtung verhindert das ungewollte Einschalten des Gerätes. Um das Gerät einzuschalten, müssen auf jeden Fall zwei Tasten gedrückt werden. Zum BETRIEB des Gerätes lesen Sie bitte den entsprechenden Absatz (Seite 36).

• Überhitzungsschutz

Wenn das Gerät aufgrund einer zu langen Betriebsdauer überlastet wird, tritt automatisch ein Überhitzungsschutz in Kraft. Warten Sie in diesem

Fall, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat (ungefähr 30 min) und folgen Sie den Anweisungen für die INBETRIEBNAHME (Seite 36).

• Überlastungsschutz

Wenn das Gerät - durch einen Löffel oder einen anderen Gegenstand blockiert wird oder in einem zu festen Verarbeitungsgut verwendet wird, bleibt der Motor stehen. Solch ein Stillstand deutet darauf hin, dass das Verarbeitungsgut zu dickflüssig bzw. nicht dazu geeignet ist, mit einem Stabmixer verarbeitet zu werden. Um das Gerät wieder in Betrieb zu setzen, folgen Sie den Anweisungen für die INBETRIEBNAHME (Seite 36).

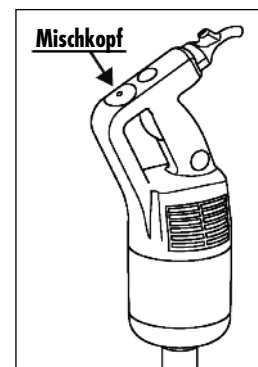
• Spannungsabfallsicherung

Nach einem Stromausfall bzw. nach dem Herausziehen des Netzsteckers müssen erneut alle Schritte für einen erneuten BETRIEB durchgeführt werden (Seite 36).

• Überlastungsanzeige (MP 600 Ultra und MP 800 Turbo)

Wenn das Gerät überlastet ist oder ein zu dickflüssiges Produkt verarbeitet wird, blinkt die Überlastungsanzeige 5 Sekunden lang, um darauf hinzuweisen, dass der Motor in Kürze abgeschaltet wird. Das Abschalten des Gerätes bedeutet, dass das Produkt zu dickflüssig oder nicht dazu geeignet ist, mit einem Stabmixer verarbeitet zu werden.

In dem Fall können Sie die Verarbeitung jederzeit wieder aufnehmen. Ihr Gerät wird sich allerdings erneut abschalten, wenn die Beschaffenheit des Produktes nicht verändert wird.



• Kabelanschluss-Sicherung

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kabels an das Stromnetz stets:

1. ob das Stromkabel in einwandfreiem Zustand ist
 2. ob es korrekt an das Gerät angeschlossen ist.
- Wenn das nicht der Fall sein sollte, es gemäß den Anweisungen im Abschnitt „INBETRIEBNAHME“ (s. Seite 36) anschließen.

⚠ WICHTIG!

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Das Gerät nicht ohne Belastung (d. h. nicht in das zu verarbeitende Produkt getaucht) benutzen.

Vor dem Abmontieren von Stab und Mischkopf bzw. Rührbesen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Das Gerät möglichst leicht schräg halten und darauf achten, dass der Mischkopf nicht den Boden des Behälters berührt.

KONTROLLMASSNAHMEN BEI STILLSTAND DES GERÄTES

Zunächst muß die genaue Ursache für den Stillstand gefunden werden.

• Nach Stromausfall oder nach Herausziehen des Netzsteckers

- Die Betriebstaste (BT) loslassen.
- Das Problem beheben.
- Das Gerät wieder einschalten, wie im Absatz BETRIEB beschrieben (Seite 36).

• Bei Überhitzung des Gerätes

- Die Betriebstaste (BT) loslassen.

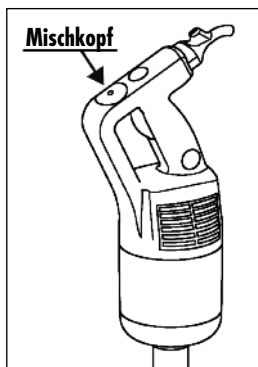
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ein paar Minuten warten, bis sich der Motor abgekühlt hat und der Thermo-Schutz in seine Ausgangsstellung zurückgegangen ist.
- Das Gerät wieder einschalten, wie im Absatz BETRIEB beschrieben (Seite 36).

• **Wenn die Ursache nicht gefunden werden kann**

- Die Betriebstaste (BT) loslassen.
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Überprüfen Sie:
 - die Netzspannung,
 - das einwandfreie Drehen des Messers im Mischkopf (Blockierung durch einen Gegenstand),
 - den Zustand des Netzkabels,
 - das einwandfreie Drehen des Messers im Mischkopf (Blockierung der Antriebswelle),
 - die Bewegungsfreiheit der Antriebswelle. Nehmen Sie dazu Mischkopf und Stab auseinander und prüfen Sie mit der Hand, ob sich die Antriebswelle einwandfrei dreht.

• **Wenn die Anzeige blinkt
(MP 600 Ultra und MP 800 Turbo)**

Wenn das Gerät überlastet ist oder ein zu dickflüssiges Produkt verarbeitet wird, blinkt die Überlastungsanzeige 5 Sekunden lang, um darauf hinzuweisen, dass der Motor in Kürze abgeschaltet wird. Das Abschalten des Gerätes bedeutet, dass das Produkt zu dickflüssig oder nicht dazu geeignet ist, mit einem Stabmixer verarbeitet zu werden.

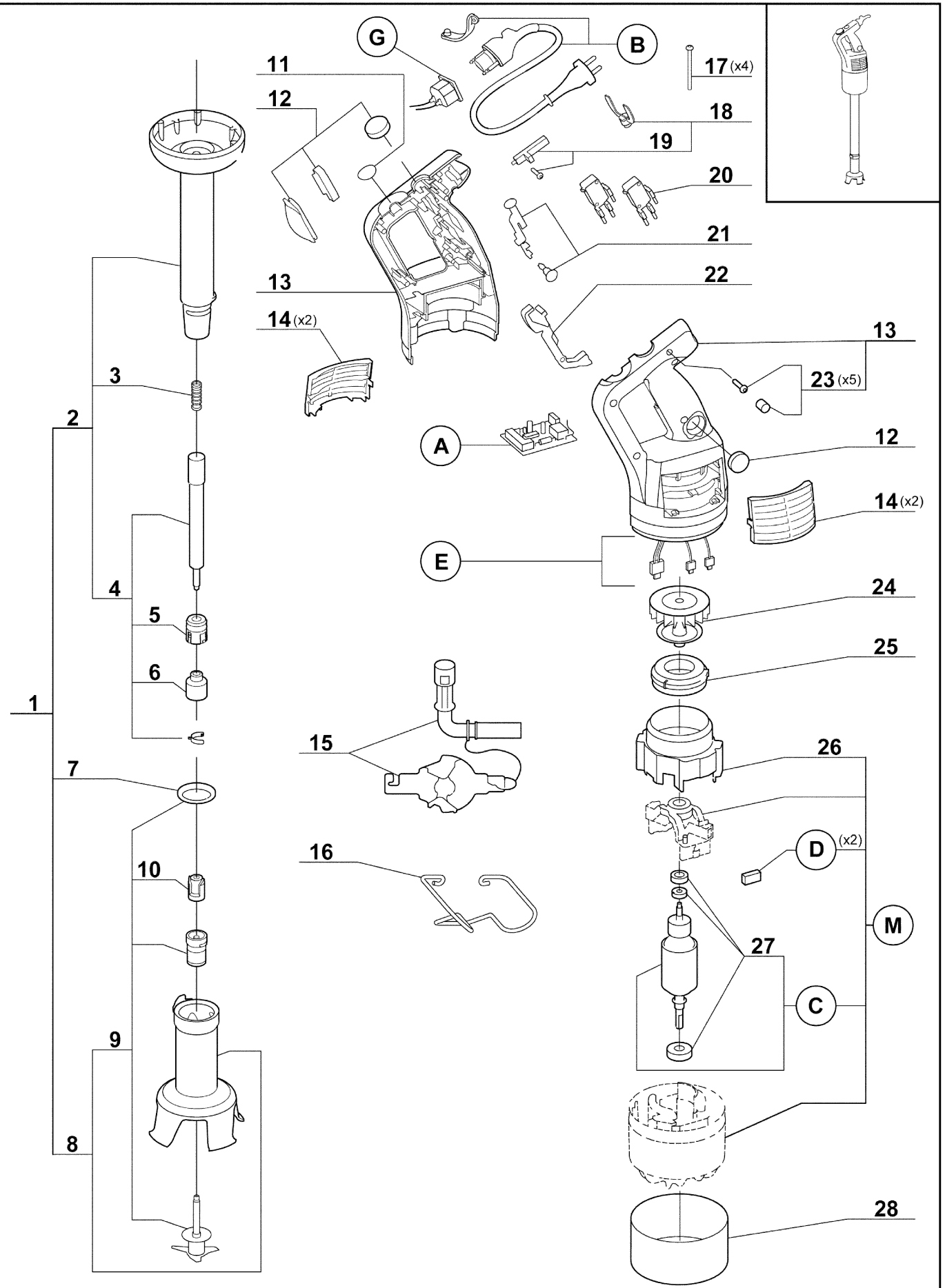


In dem Fall können Sie die Verarbeitung jederzeit wieder aufnehmen. Ihr Gerät wird sich allerdings erneut abschalten, wenn die Beschaffenheit des Produktes nicht verändert wird.

Wenden Sie sich im Fall einer nicht aufgeführten Störung an Ihren Händler oder bringen Sie das Gerät in eine Kundendienststelle.

NORMEN

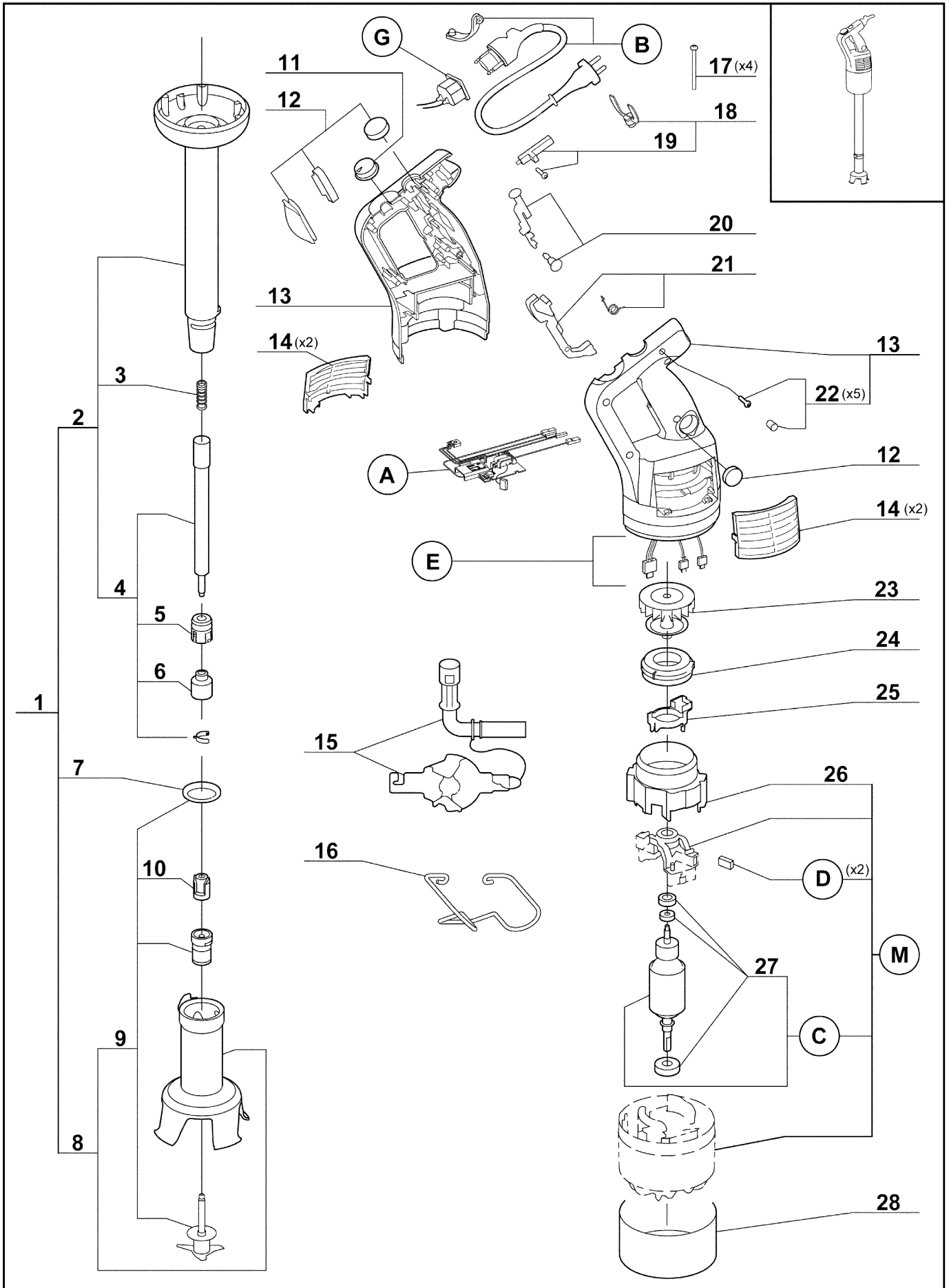
Siehe Konformitätserklärung Seite 2.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 331	PIED COMPLET MP350 A	MP350A COMPLETE FOOT
2	39 332	PIED MP350 A EQUIPE	MP350 A FOOT
3	89 619	RESSORT PIED MP	MP FOOT SPRING
4	39 333	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP350 A	MP350 A DRIVING SHAFT
5	39 334	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)	MPA FOOT BEARING RACE
6	89 624	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME
7	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	MP/CMP FOOT SEAL
8	39 335	CLOCHE INOX MP450A EQU	MP450 A BELL COVER
9	39 337	COUTEAU MP450 A	MP450 A BLADE
10	89 625	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A	MP ADRIVING HUB
11	89 360	KIT BOUCHON POIGNEE +VIS+CACHE VIS	CAP HANDLE KIT +SCREW+CAP SCREW
12	89 533	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS	MP CMP WATERPROOFNESS KIT
13	89 145	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW
14	89 508	KIT GRILLES MP (x2)	MP VENT COVERS KIT (x2)
15	89 662	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
16	89 629	SUPPORT MURAL MP	MP WALL SUPPORT
17	89 621	VIS M4x105 MP (x4)	MP SCREW M4x105 (x4)
18	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
19	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
20	89 365	MICRO INTERRUPTEUR +VIS+CACHE VIS	MICROSWITCH+SCREW+CAP SCREW
21	89 530	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW
22	89 364	KIT LEVIER DE COMMANDE+VIS+CACHE VIS	COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
23	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x5)	MP/CMP HANDLE SCREW (x5)
24	89 572	VENTILATEUR DEFLEC MP	MP VENTILATOR
25	89 571	COURONNE CANALISATION MP	MP AIR DUCT
26	89 569	CONDUIT VENTILATEUR MP	MP VENTILATOR PIPE
27	89 507	ROULEMENT MOTEUR MP	MP MOTOR BEARING
28	89 031	VIROLE HAUTE MP350 Ultra	MP350 Ultra HIGH FERRULE

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
E	FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR

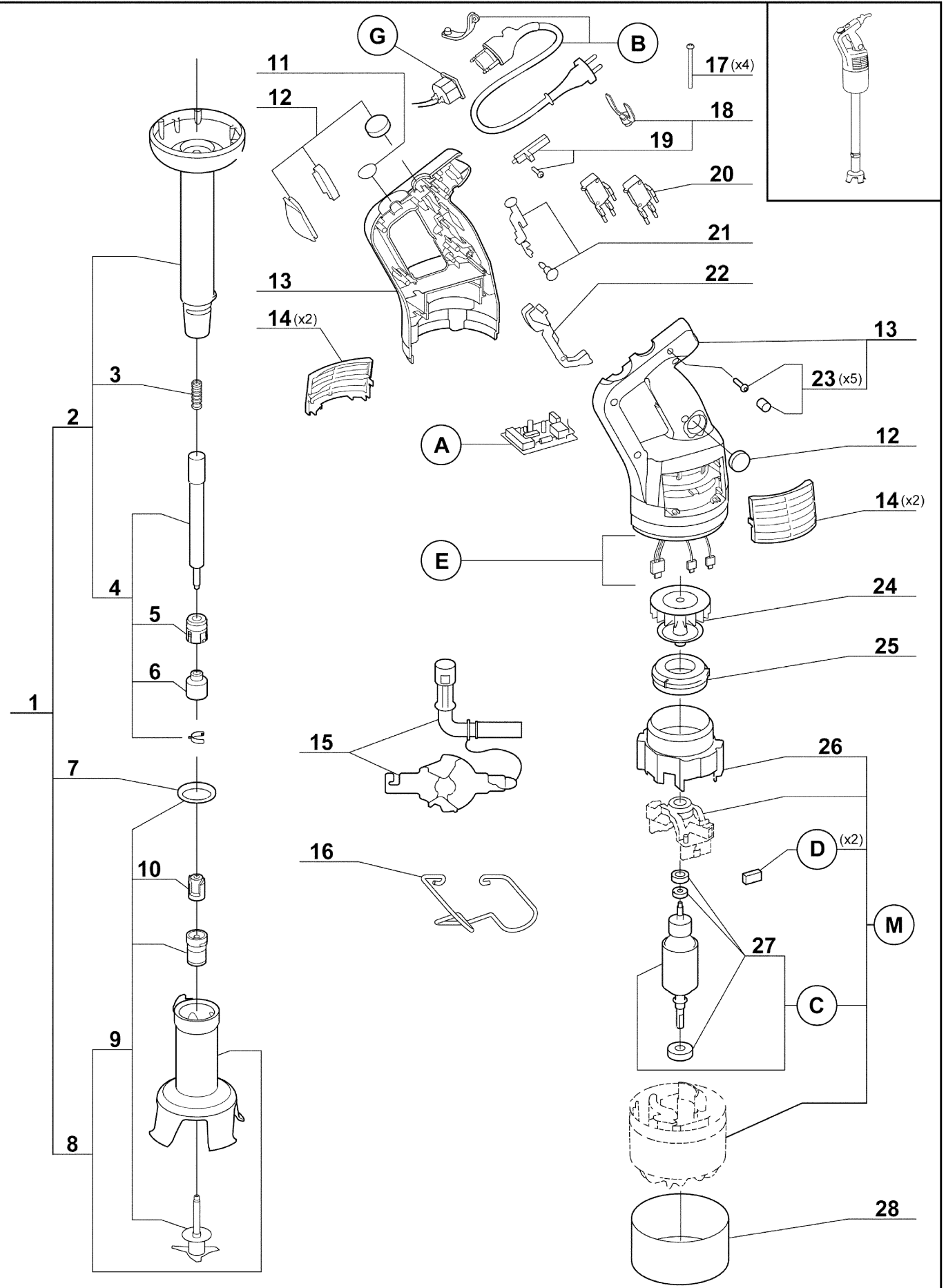
Machine	Voltage	A	B	C	D	E	G	M
34 806 Suisse	220-240/50-60/1	89 392	89 139	89 518	89 535	89 425	89 148	89 040
34 800			89 136					
34 800 BRA			89 141					
34 801 UK			89 137					
34 802 Aust			89 138					
34 805	120/60/1	89 393	89 143	89 519	89 537	89 426	89 149	89 044
34 809 Japon			89 144					



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 331	PIED COMPLET MP350 A	MP350A COMPLETE FOOT
2	39 332	PIED MP350 A EQUIPE	MP350 A FOOT
3	89 619	RESSORT PIED MP	MP FOOT SPRING
4	39 333	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP350 A	MP350 A DRIVING SHAFT
5	39 334	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)	MPA FOOT BEARING RACE
6	89 624	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME
7	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	MP/CMP FOOT SEAL
8	39 335	CLOCHE INOX MP450A EQU	MP450 A BELL COVER
9	39 337	COUTEAU MP450 A	MP450 A BLADE
10	89 625	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A	MP ADRIVING HUB
11	89 154	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
12	89 533	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS	MP CMP WATERPROOFNESS KIT
13	89 145	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW
14	89 508	KIT GRILLES MP (x2)	MP VENT COVERS KIT (x2)
15	89 662	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
16	89 629	SUPPORT MURAL MP	MP WALL SUPPORT
17	89 621	VIS M4x105 MP (x4)	MP SCREW M4x105 (x4)
18	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
19	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
20	89 530	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW
21	89 531	KIT LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP COMMAND ARM KIT +SCREW+CAP SCREW
22	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x5)	MP/CMP HANDLE SCREW (x5)
23	89 574	VENTILATEUR AIMANT MPC	MPC MAGNET VENTILATOR
24	89 571	COURONNE CANALISATION MP	MP AIR DUCT
25	89 613	SUPPORT SELF MP	MP SELF REST
26	89 569	CONDUIT VENTILATEUR MP	MP VENTILATOR PIPE
27	89 507	ROULEMENT MOTEUR MP	MP MOTOR BEARING
28	89 037	VIROLE HAUTE MP350 Ultra VV	MP350 VV Ultra HIGH FERRULE

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
E	FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR

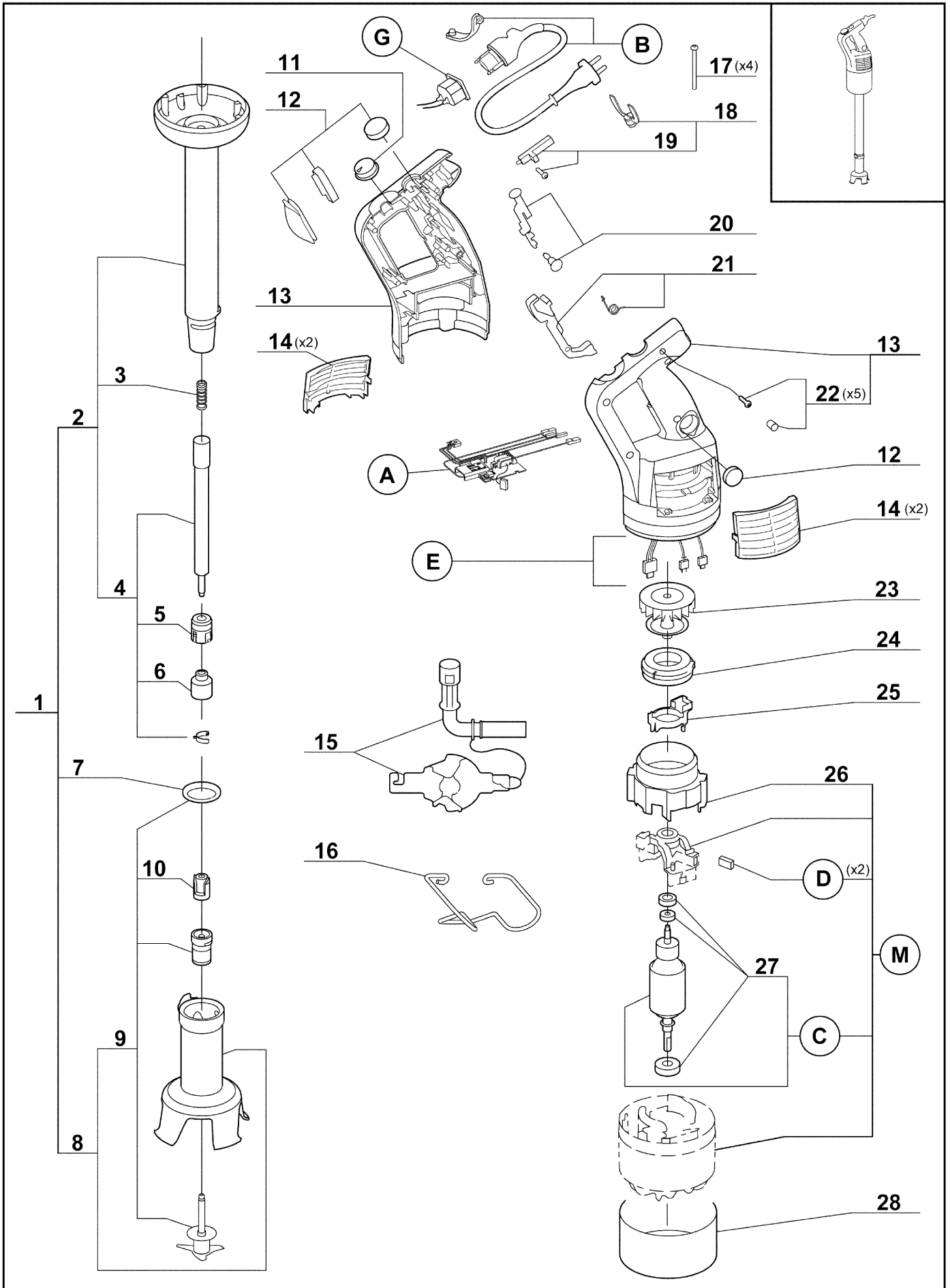
Machine	Voltage	A	B	C	D	E	G	M
34 840 BRA	220-240/50-60/1	89 406	89 141	89 518	89 535	89 408	89 152	89 040
34 840			89 136					
34 840 KOR			89 139					
34 846 Suisse			89 137					
34 841 UK			89 138					
34 842 Aust	120/60/1	89 407	89 143	89 519	89 537	89 409	89 153	89 044
34 845			89 144					
34 849 Japon								



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 338	PIED COMPLET MP450 A	MP450A COMPLETE FOOT
2	39 339	PIED MP450 A EQUIPE	MP450 A FOOT
3	89 619	RESSORT PIED MP	MP FOOT SPRING
4	39 340	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP450 A	MP450 A DRIVING SHAFT
5	39 334	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)	MPA FOOT BEARING RACE
6	89 624	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME
7	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	MP/CMP FOOT SEAL
8	39 335	CLOCHE INOX MP450A EQU	MP450 A BELL COVER
9	39 337	COUTEAU MP450 A	MP450 A BLADE
10	89 625	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A	MP ADRIVING HUB
11	89 360	KIT BOUCHON POIGNEE +VIS+CACHE VIS	CAP HANDLE KIT +SCREW+CAP SCREW
12	89 533	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS	MP CMP WATERPROOFNESS KIT
13	89 145	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW
14	89 508	KIT GRILLES MP (x2)	MP VENT COVERS KIT (x2)
15	89 662	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
16	89 629	SUPPORT MURAL MP	MP WALL SUPPORT
17	89 621	VIS M4x105 MP (x4)	MP SCREW M4x105 (x4)
18	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
19	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
20	89 365	MICRO INTERRUPTEUR +VIS+CACHE VIS	MICROSWITCH+SCREW+CAP SCREW
21	89 530	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW
22	89 364	KIT LEVIER DE COMMANDE+VIS+CACHE VIS	COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
23	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x5)	MP/CMP HANDLE SCREW (x5)
24	89 572	VENTILATEUR DEFLEC MP	MP VENTILATOR
25	89 571	COURONNE CANALISATION MP	MP AIR DUCT
26	89 569	CONDUIT VENTILATEUR MP	MP VENTILATOR PIPE
27	89 507	ROULEMENT MOTEUR MP	MP MOTOR BEARING
28	89 032	VIROLE HAUTE MP450 Ultra	MP450 Ultra HIGH FERRULE

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
E	FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR

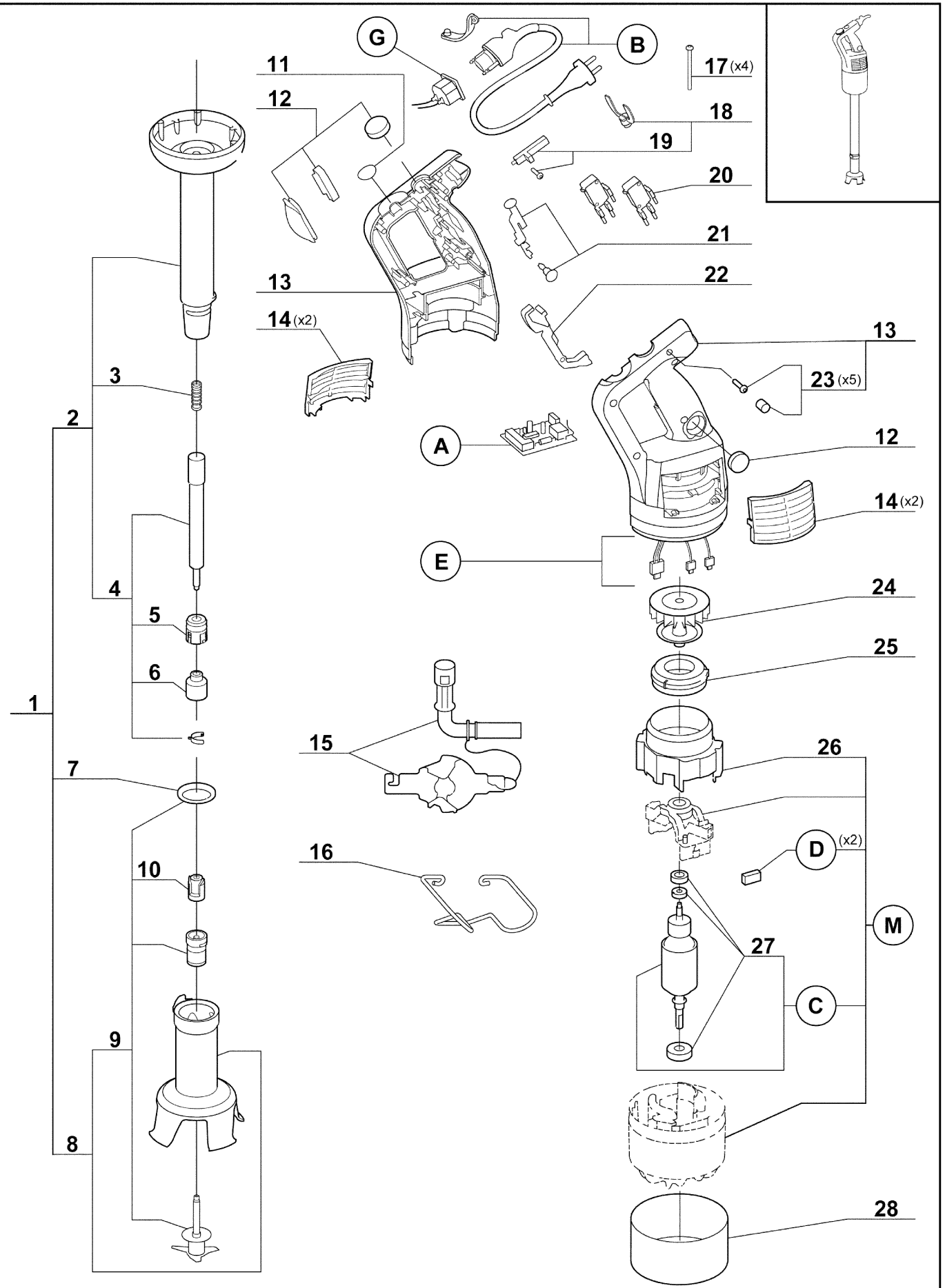
Machine	Voltage	A	B	C	D	E	G	M
34 816 Suisse	220-240/50-60/1	89 392	89 139	89 518	89 535	89 425	89 148	89 041
34 810 ZAF			89 140					
34 810			89 136					
35 810 KOR			89 141					
34 810 BRA			89 137					
34 811 UK			89 138					
34 812 Aust			89 138					
34 815	120/60/1	89 393	89 143	89 519	89 537	89 426	89 149	89 045
34 819 Japon			89 144					



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 338	PIED COMPLET MP450 A	MP450A COMPLETE FOOT
2	39 339	PIED MP450 A EQUIPE	MP450 A FOOT
3	89 619	RESSORT PIED MP	MP FOOT SPRING
4	39 340	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP450 A	MP450 A DRIVING SHAFT
5	39 334	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)	MPA FOOT BEARING RACE
6	89 624	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME
7	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	MP/CMP FOOT SEAL
8	39 335	CLOCHE INOX MP450A EQU	MP450 A BELL COVER
9	39 337	COUTEAU MP450 A	MP450 A BLADE
10	89 625	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A	MP ADRIVING HUB
11	89 154	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
12	89 533	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS	MP CMP WATERPROOFNESS KIT
13	89 145	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW
14	89 508	KIT GRILLES MP (x2)	MP VENT COVERS KIT (x2)
15	89 662	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
16	89 629	SUPPORT MURAL MP	MP WALL SUPPORT
17	89 621	VIS M4x105 MP (x4)	MP SCREW M4x105 (x4)
18	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
19	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
20	89 530	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW
21	89 531	KIT LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP COMMAND ARM KIT +SCREW+CAP SCREW
22	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x5)	MP/CMP HANDLE SCREW (x5)
23	89 574	VENTILATEUR AIMANT MPC	MPC MAGNET VENTILATOR
24	89 571	COURONNE CANALISATION MP	MP AIR DUCT
25	89 613	SUPPORT SELF MP	MP SELF REST
26	89 569	CONDUIT VENTILATEUR MP	MP VENTILATOR PIPE
27	89 507	ROULEMENT MOTEUR MP	MP MOTOR BEARING
28	89 038	VIROLE HAUTE MP450 Ultra VV	MP450 VV Ultra HIGH FERRULE

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
E	FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR

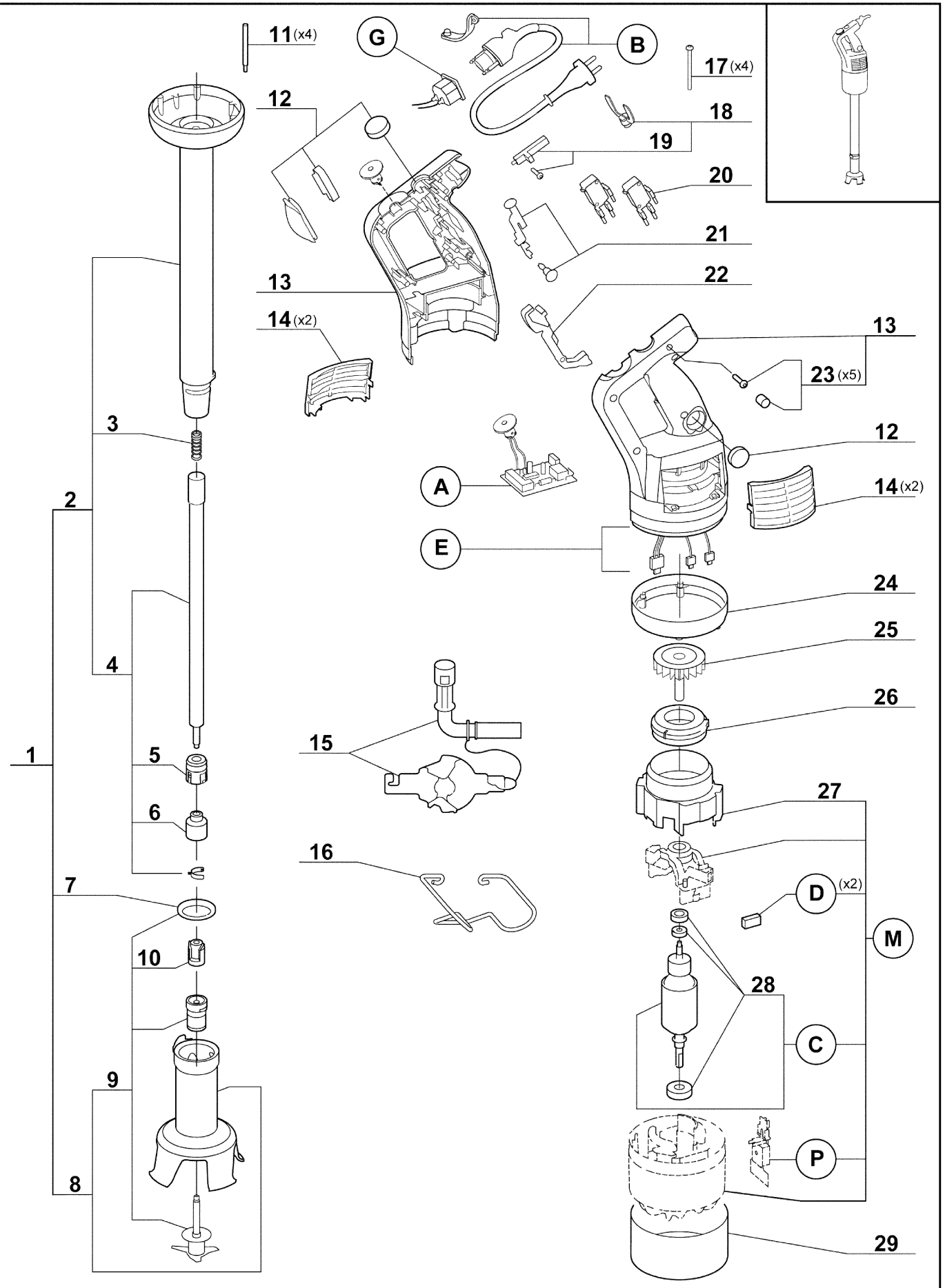
Machine	Voltage	A	B	C	D	E	G	M
34 850 BRA	220-240/50-60/1	89 406	89 141	89 518	89 535	89 408	89 152	89 041
34 850			89 136					
34 850 KOR			89 139					
34 856 Suisse			89 137					
34 851 UK			89 138					
34 852 Aust	120/60/1	89 407	89 143	89 519	89 537	89 409	89 153	89 045
34 855			89 144					
34 859 Japon			89 144					



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 341	PIED COMPLET MP550 A	MP550A COMPLETE FOOT
2	39 342	PIED MP550 A EQUIPE	MP550 A FOOT
3	89 619	RESSORT PIED MP	MP FOOT SPRING
4	39 343	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP550 A	MP550 A DRIVING SHAFT
5	39 334	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)	MPA FOOT BEARING RACE
6	89 624	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME
7	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	MP/CMP FOOT SEAL
8	39 344	CLOCHE INOX MP550A EQU	MP550 A BELL COVER
9	39 345	COUTEAU MP550 A	MP550 A BLADE
10	89 625	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A	MP ADRIVING HUB
11	89 360	KIT BOUCHON POIGNEE +VIS+CACHE VIS	CAP HANDLE KIT +SCREW+CAP SCREW
12	89 533	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS	MP CMP WATERPROOFNESS KIT
13	89 145	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW
14	89 508	KIT GRILLES MP (x2)	MP VENT COVERS KIT (x2)
15	89 662	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
16	89 629	SUPPORT MURAL MP	MP WALL SUPPORT
17	89 621	VIS M4x105 MP (x4)	MP SCREW M4x105 (x4)
18	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
19	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
20	89 365	MICRO INTERRUPTEUR +VIS+CACHE VIS	MICROSWITCH+SCREW+CAP SCREW
21	89 530	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW
22	89 364	KIT LEVIER DE COMMANDE+VIS+CACHE VIS	COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
23	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x5)	MP/CMP HANDLE SCREW (x5)
24	89 572	VENTILATEUR DEFLEC MP	MP VENTILATOR
25	89 571	COURONNE CANALISATION MP	MP AIR DUCT
26	89 569	CONDUIT VENTILATEUR MP	MP VENTILATOR PIPE
27	89 507	ROULEMENT MOTEUR MP	MP MOTOR BEARING
28	89 033	VIROLE HAUTE MP550 Ultra	MP550 Ultra HIGH FERRULE

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
E	FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR

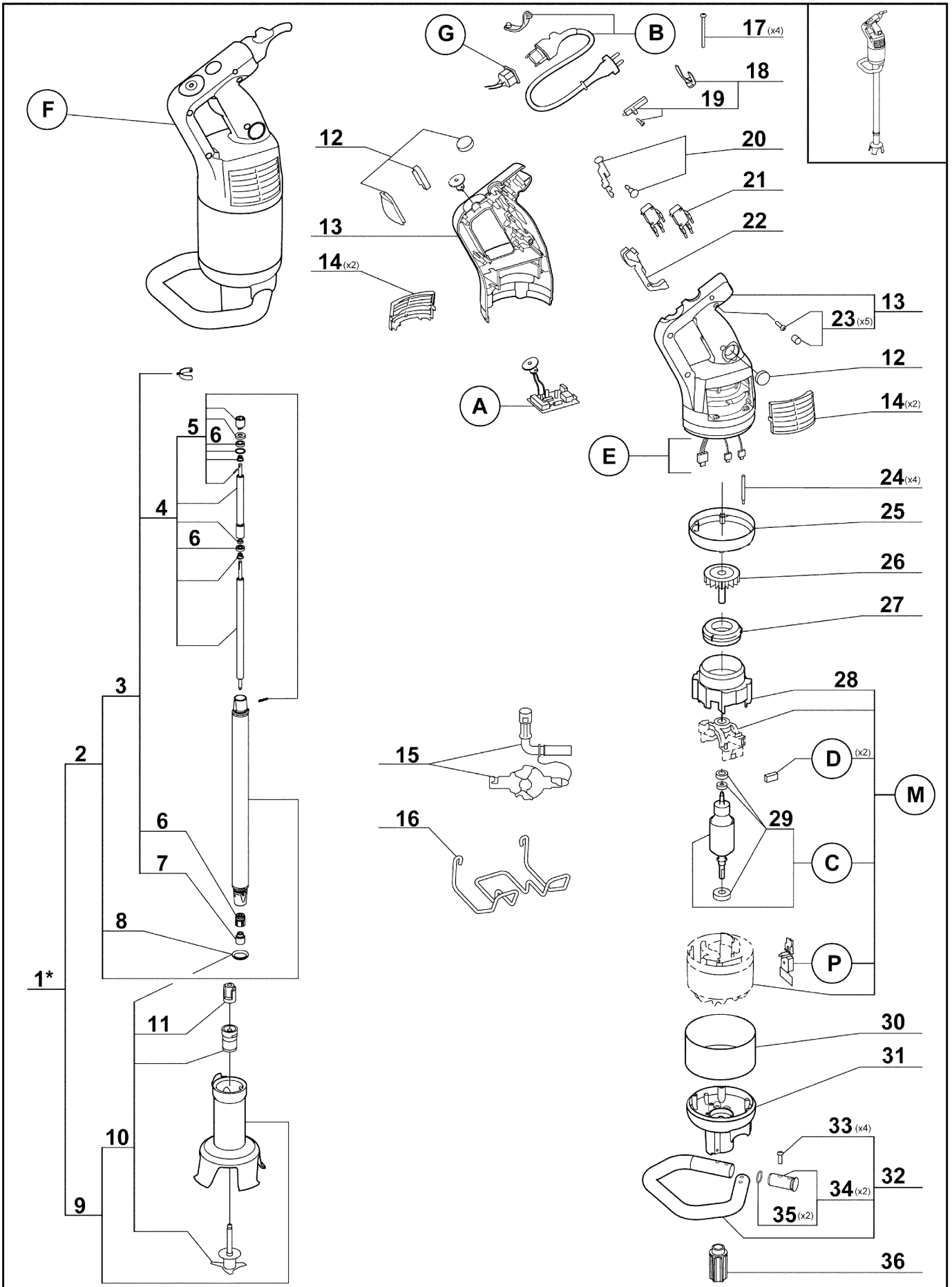
Machine	Voltage	A	B	C	D	E	G	M
34 820 BRA	220-240/50-60/1	89 430	89 141	89 510	89 535	89 425	89 148	89 042
34 820			89 136					
34 820 KOR			89 140					
34 820 ZAF			89 139					
34 826 Suisse			89 137					
34 821 UK			89 138					
34 822 Aust			89 143					
34 825	120/60/1	89 431	89 144	89 511	89 537	89 426	89 149	89 046
34 829 Japon			89 144					



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 346	PIED COMPLET MP600 A	MP600 A COMPLETE FOOT
2	39 348	PIED MP600A EQU	MP600A FOOT
3	89 619	RESSORT PIED MP	MP FOOT SPRING
4	39 349	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP600 A	MP600 A DRIVING SHAFT
5	39 334	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)	MPA FOOT BEARING RACE
6	89 624	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME
7	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	MP/CMP FOOT SEAL
8	39 344	CLOCHE INOX MP550 A EQU.	MP550 A BELL COVER
9	39 345	COUTEAU MP550 A	MP550 A BLADE
10	89 625	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A	MP ADRIVING HUB
11	89 631	TIRANT MP600 (x4)	MP600 SCREWED SPACER (x4)
12	89 533	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS	MP CMP WATERPROOFNESS KIT
13	89 145	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW
14	89 508	KIT GRILLES MP (x2)	MP VENT COVERS KIT (x2)
15	89 662	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
16	89 629	SUPPORT MURAL MP	MP WALL SUPPORT
17	89 622	VIS M4x60 MP600 (x4)	MP600 SCREW M4x60 (x4)
18	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
19	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
20	89 365	MICRO INTERRUPTEUR +VIS+CACHE VIS	MICROSWITCH+SCREW+CAP SCREW
21	89 530	KIT BOUTON MP/CMP +VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW
22	89 364	KIT LEVIER DE COMMANDE+VIS+CACHE VIS	COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
23	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x5)	MP/CMP HANDLE SCREW (x5)
24	89 620	VIROLE MOTEUR MP600	MP600 MOTEUR FERRULE
25	89 573	VENTILATEUR MP600 Ø69	MP600 VENTILATOR
26	89 577	COURONNE CANALISATION MP600	MP600 AIR DUCT
27	89 569	CONDUIT VENTILATEUR MP	MP VENTILATOR PIPE
28	89 507	ROULEMENT MOTEUR MP	MP MOTOR BEARING
29	89 034	VIROLE HAUTE MP600 Ultra	MP600 Ultra HIGH FERRULE

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (2)	BRUSHES (x2)
E	FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR
P	PONT DE DIODES	RECTIFIER BRIDGE

Machine	Voltage	A	B	C	D	E	G	M	P
34 836 Suisse	220-240/50-60/1	89 146	89 139	89 976	89 535	89 425	89 148	89 043	-
34 830 ZAF			89 140						
34 830			89 136						
34 830 KOR			89 141						
34 830 BRA			89 137						
34 831 UK			89 138						
34 832 Aust			89 143						
34 835	120/60/1	89 147	89 144	89 977	89 537	89 427	89 149	89 566	89 615
34 839 Japon			89 144						



* Voir tarif machine / see export price list

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	*89 001	PIED COMPLET MP 800 T	MP 800 T COMPLETE FOOT
2	89 002	PIED MP 800 T EQUIPE	MP 800 T FOOT
3	89 003	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP 800 T EQUIPEE	MP 800 T DRIVING SHAFT ASSEMBLY
4	89 004	ARBRE D'ENTRAINEMENT MP 800 T	MP 800 T DRIVING SHAFT
5	89 643	KIT PIED MPC / CMP / CMPC	MPC / CMP / CMPC FOOT KIT
6	89 006	ROULEMENT PIED MP 800 T	MP 800 T BEARING FOOT
7	89 624	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX A	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME A
8	89 628	JOINT DE PIED	FOOT SEAL
9	39 344	CLOCHE COMPLETE 550 A	COMPLETE 550 A BELL COVER
10	39 345	COUTEAU MP 550 A	550 A BLADE
11	89 625	MOYEU D'ENTRAINEMENT A	DRIVING HUB A
12	89 533	KIT ETANCHEITE + VIS + CACHE VIS	WATERPROOF NESS + SCREW + CAP SCREW KIT
13	89 145	POIGNEES (G+D) + VIS + CACHE MP	HANDLE (L+R) + SCREW + CAP SCREW MP
14	89 508	GRILLE (x2)	VENT COVER (x2)
15	89 662	OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP	TOOL
16	89 007	SUPPORT MURAL MP 800 T	MP 800 T RACK
17	89 622	VIS M4x60 (x4)	SCREW M4x60 (x4)
18	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
19	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
20	89 530	KIT BOUTON + VIS + CACHE VIS	KNOBS + SCREW + CAP SCREW KIT
21	89 365	MICROINTERRUPTEUR + VIS + CACHE VIS	MICROSWITCH + SCREW + CAP SCREW KIT
22	89 364	KIT LEVIER DE COMMANDE + VIS + CACHE VIS	COMMAND ARM + SCREW + CAP SCREW KIT
23	89 532	VIS + CACHE VIS POIGNEE (x5)	SCREW + CAP SCREW HANDLE (x5)
24	89 631	TIRANT (x4)	SCREWED SPACER (x4)
25	89 620	VIROLE MOTEUR	MOTOR FERRULE
26	89 573	VENTILATEUR	VENTILATOR
27	89 577	COURONNE DE CANALISATION	AIR DUCT
28	89 569	CONDUIT VENTILATEUR	VENTILATOR PIPE
29	89 507	ROULEMENT MOTEUR	MOTEUR BEARING
30	89 008	VIROLE DECOR MP 800 T	MP 800 T FERRULE
31	89 009	CARTER ALU MP 800 T	MP 800 T ALUMINIUM CASING
32	89 000	POIGNEE INOX MP 800 T	MP 800 T STAINLESS-STEEL HANDLE
33	89 022	VIS POIGNEE MP 800 T	MP 800 T HANDLE SCREW
34	89 023	BOUCHON MP 800 T EQUIPEE	MP 800 T CAP
35	89 024	JOINT BOUCHON MP 800 T	MP 800 T SEAL CAP
36	89 010	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP 800 T	MP 800 T DRIVING HUB

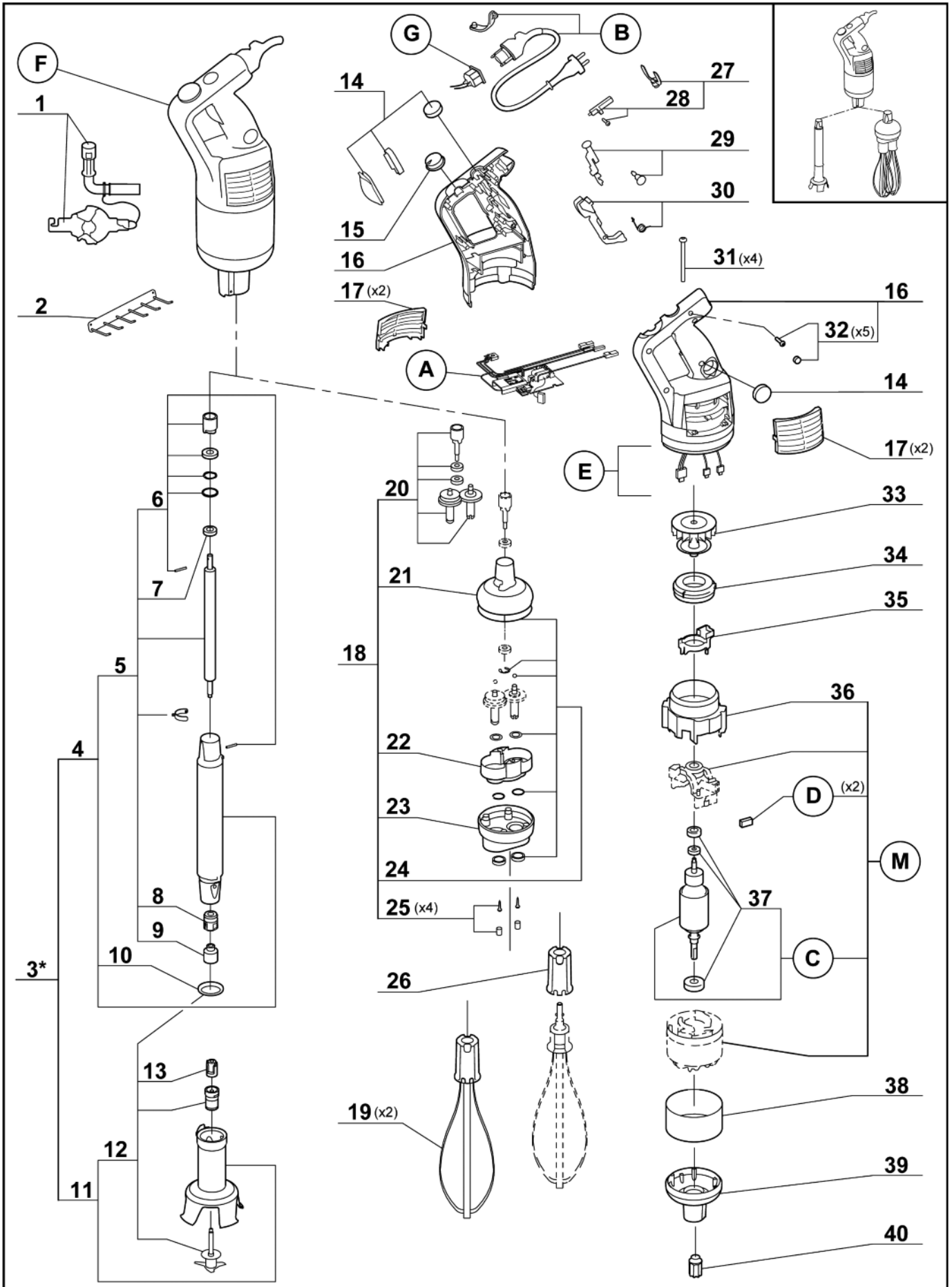
Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	ENSEMBLE INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBON (x2)	BRUSH (x2)
E	ENSEMBLE FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
F	ENSEMBLE BLOC MOTEUR COMPLET	BLOC MOTOR ASSEMBLY
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR
P	PONT DE DIODES	RECTIFIER BRIDGE

Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F	G	M	P
34 896 Suisse	220-240/50-60/1	89 146	89 139	89 976	89 535	89 011	89 204	89 148	89 021	89 615
34 890 ZAF			89 140				89 207			
34 890			89 136				89 201			
34 890 KOR			89 141				89 209			
34 890 BRA			89 137				89 208			
34 891 UK			89 138				89 202			
34 892 Aust			89 143				89 203			
34 895	120/60/1	89 147	89 143	89 977	89 537	89 427	89 205	89 149	89 566	
34 899 Japon			89 144				89 206			

robotcoupe®

**MP 350 Ultra
Combi**

N° de série / Serial number
- 648 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 662	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
2	89 630	SUPPORT MURAL MP	MP WALL SUPPORT
3	* 39 354	PIED COMPLET MPC350 A	MPC350A COMPLETE FOOT
4	39 452	PIED MPC350A EQU	MPC350A FOOT
5	39 352	ARBRE D'ENTRAINEMENT MPC 350 A	MPC350 A DRIVING SHAFT
6	89 643	KIT PIED MPC/CMP/CMPC	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT
7	89 645	ROULEMENT 608 2RS	BEARING 608 2RS
8	39 334	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)	MPA FOOT BEARING RACE
9	89 624	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME
10	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	MP/CMP FOOT SEAL
11	39 335	CLOCHE INOX MP450A EQU	MP450 A BELL COVER
12	39 337	COUTEAU MP450 A	MP450 A BLADE
13	89 625	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A	MP ADRIVING HUB
14	89 533	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS	MP CMP WATERPROOFNESS KIT
15	89 154	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
16	89 145	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW
17	89 508	KIT GRILLES MP (x2)	MP VENT COVERS KIT (x2)
18	89 650	BOITE FOUET MP	MP WHIP BOX
19	89 553	FOUETS MP (x2)	MP WHIPS KIT (x2)
20	89 544	PIGNONS RLT BAG BF MP+VIS+CACHE-VIS BF	PIGNONS RLT BAG BF MP+SCREW+CAP SCREW
21	89 379	COQUE SUP BF MP/CMP	MP/CMP BF UPPER BODY
22	89 385	FLASQUE+VIS+CACHE-VIS	PLATE+SCREW+CAP SCREW
23	89 387	COQUE INF ALU BF MP	MP BF ALU LOWER BODY
24	89 545	KIT JOINT RONDELLE BF+VIS+CACHE VIS	BF SEAL WASHER KIT+SCREW+CAP SCREW KIT
25	89 389	VIS+CACHE VIS BF MP/CMP	BF SCREW+CAP SCREW
26	89 552	KIT EJECT FOUET MP/CMP	MP/CMP WHIP EJECTOR
27	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
28	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
29	89 530	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW
30	89 531	KIT LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP COMMAND ARM KIT +SCREW+CAP SCREW
31	89 621	VIS M4x105 MP (x4)	MP SCREW M4x105 (x4)
32	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x5)	MP/CMP HANDLE SCREW KIT (x5)
33	89 574	VENTILATEUR AIMANT MPC	MPC MAGNET VENTILATOR
34	89 571	COURONNE CANALISATION MP	MP AIR DUCT
35	89 613	SUPPORT SELF MP	MP SELF REST
36	89 569	CONDUIT VENTILATEUR MP	MP VENTILATOR PIPE
37	89 507	ROULEMENTS MOTEUR MP	MP MOTOR BEARINGS
38	89 035	VIROLE HAUTE MPC350 Ultra	MPC350 Ultra HIGH FERRULE
39	89 633	CARTER ALU MPC	MPC ALUMINIUM CASING
40	89 632	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPC	MPC DRIVING HUB

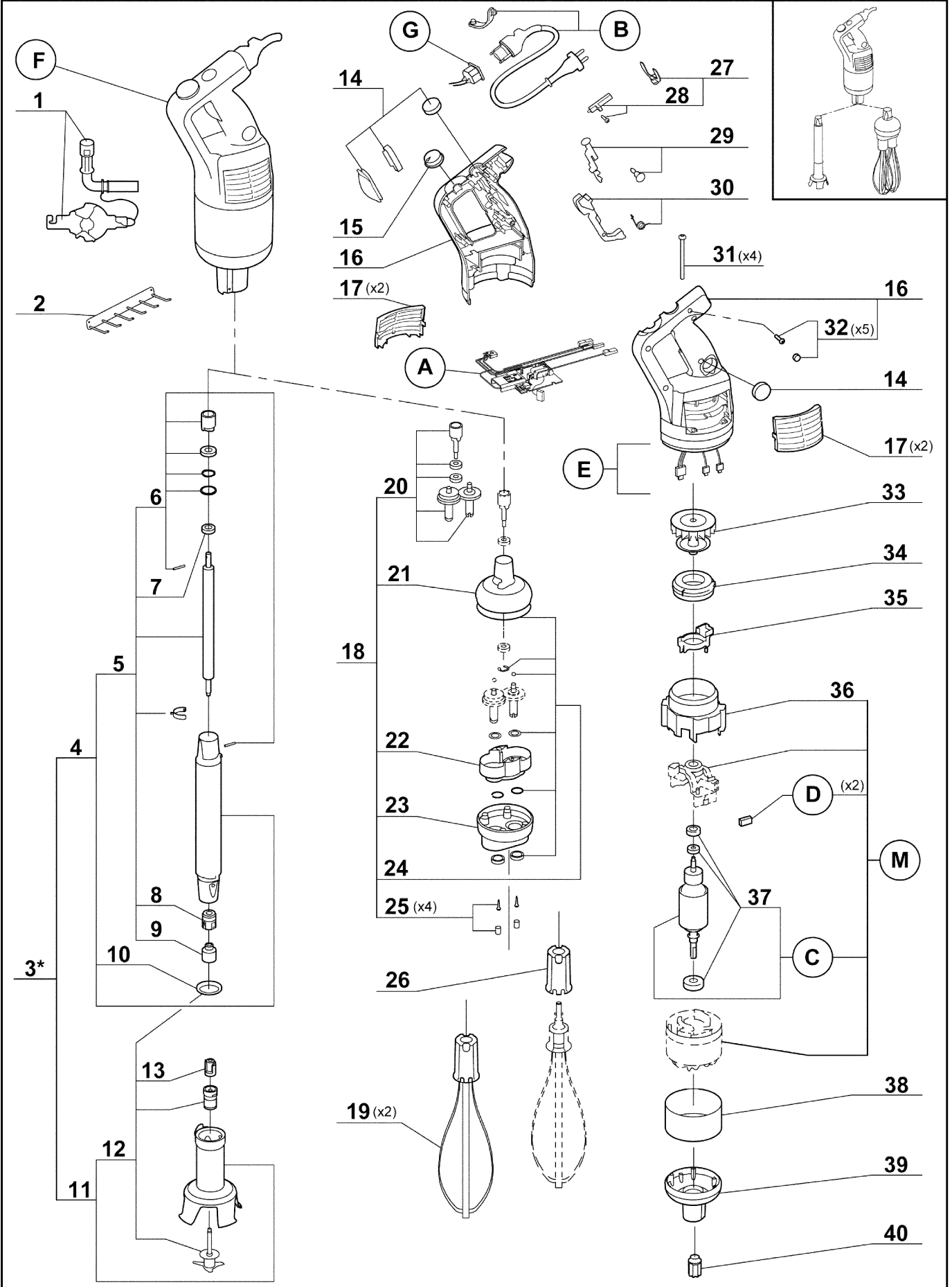
Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
E	FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
F	BLOC MOTEUR	BLOCK MOTEUR
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F	G	M
34 860 BRA	220-240/50-60/1	89 406	89 141	89 518	89 535	89 408	89 192	89 152	89 040
34 860			89 136				89 193		
34 866 Suisse			89 139				89 194		
34 867 Suède			89 142				89 195		
34 860 ZAF			89 140				89 196		
34 861 UK			89 137				89 197		
34 862 Aust			89 138				89 198		
34 865	120/60/1	89 407	89 143	89 519	89 537	89 409	89 199	89 153	89 044
34 869 Japon			89 144				89 200		

robotcoupe®

MP 450 Ultra
Combi

N° de série / Serial number
- 649 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 662	OUTIL DEMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
2	89 630	SUPPORT MURAL MP	MP WALL SUPPORT
3	* 39 355	PIED COMPLET MPC450 A	MPC450A COMPLETE FOOT
4	39 453	PIED MPC450A EQU	MPC450A FOOT
5	39 350	ARBRE D'ENTRAINEMENT MPC 450 A	MPC450 A DRIVING SHAFT
6	89 643	KIT PIED MPC/CMP/CMPC	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT
7	89 645	ROULEMENT 608 2RS	BEARING 608 2RS
8	39 334	BAGUE PIED MP A (roulement-joint à lèvres)	MPA FOOT BEARING RACE
9	89 624	CAGE D'ENTRAINEMENT INOX	STAINLESS STEEL DRIVING FRAME
10	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	MP/CMP FOOT SEAL
11	39 335	CLOCHE INOX MP450A EQU	MP450 A BELL COVER
12	39 337	COUTEAU MP450 A	MP450 A BLADE
13	89 625	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP A	MP ADRIVING HUB
14	89 533	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS	MP CMP WATERPROOFNESS KIT
15	89 154	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
16	89 145	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW
17	89 508	KIT GRILLES MP (x2)	MP VENT COVERS KIT (x2)
18	89 650	BOITE FOUET MP	MP WHIP BOX
19	89 553	FOUETS MP (x2)	MP WHIPS KIT (x2)
20	89 544	PIGNONS RLT BAG BF MP+VIS+CACHE-VIS B.F.	PIGNONS RLT BAG BF MP+SCREW+CAP SCREW
21	89 379	COQUE SUP BF MP/CMP	MP/CMP BF UPPER BODY
22	89 385	FLASQUE+VIS+CACHE-VIS	PLATE+SCREW+CAP SCREW
23	89 387	COQUE INF ALU BF MP	MP BF ALU LOWER BODY
24	89 545	KIT JOINT RONDELLE BF+VIS+CACHE VIS	BF SEAL WASHER KIT+SCREW+CAP SCREW KIT
25	89 389	VIS+CACHE VIS BF MP/CMP	BF SCREW+CAP SCREW
26	89 552	KIT EJECT FOUET MP/CMP	MP/CMP WHIP EJECTOR
27	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
28	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
29	89 530	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW
30	89 531	KIT LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP COMMAND ARM KIT +SCREW+CAP SCREW
31	89 621	VIS M4x105 MP (x4)	MP SCREW M4x105 (x4)
32	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x5)	MP/CMP HANDLE SCREW KIT (x5)
33	89 574	VENTILATEUR AIMANT MPC	MPC MAGNET VENTILATOR
34	89 571	COURONNE CANALISATION MP	MP AIR DUCT
35	89 613	SUPPORT SELF MP	MP SELF REST
36	89 569	CONDUIT VENTILATEUR MP	MP VENTILATOR PIPE
37	89 507	ROULEMENTS MOTEUR MP	MP MOTOR BEARINGS
38	89 036	VIROLE HAUTE MPC 450 Ultra	MPC450 Ultra HIGH FERRULE
39	89 633	CARTER ALU MPC	MPC ALUMINIUM CASING
40	89 632	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPC	MPC DRIVING HUB

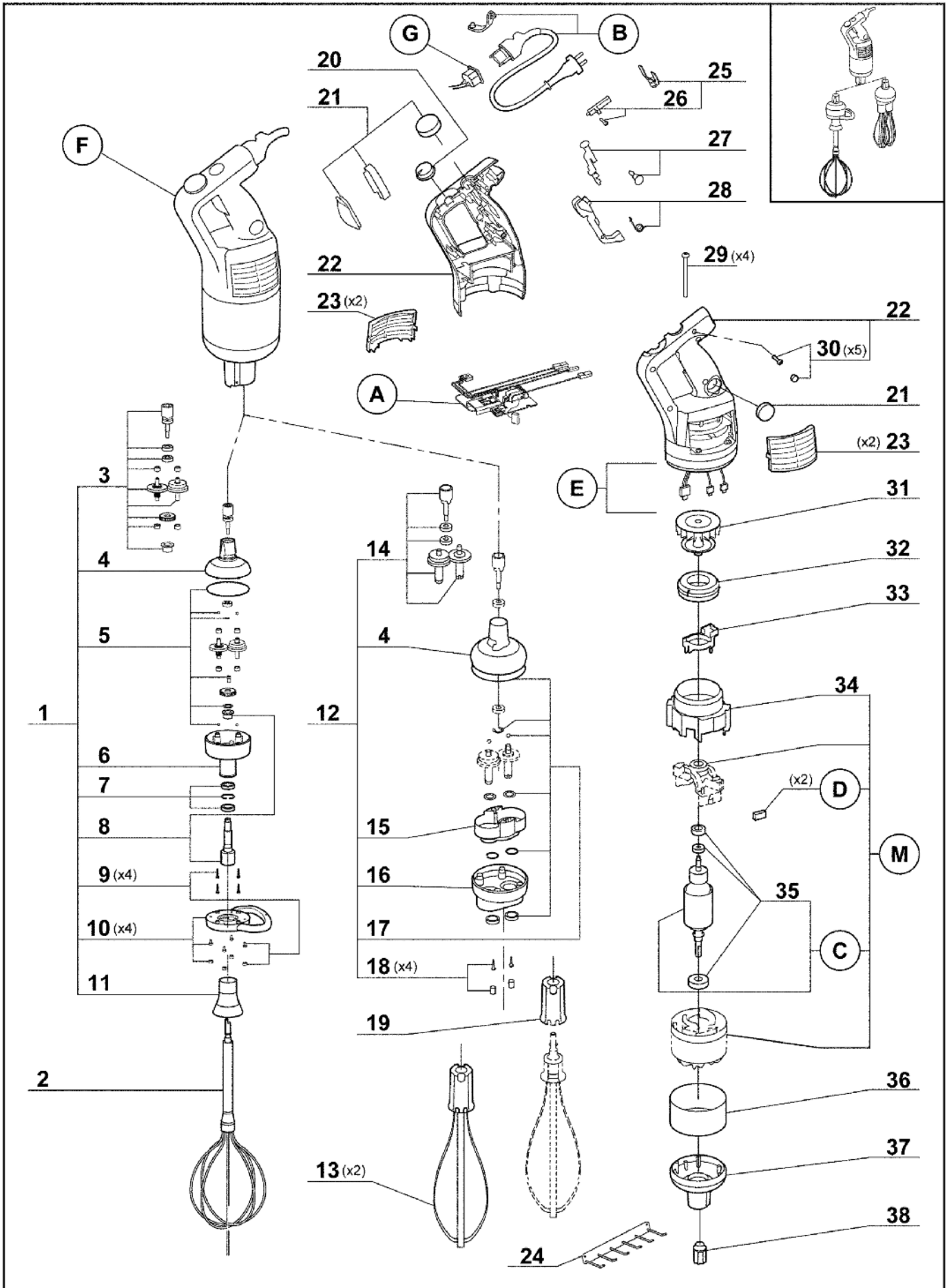
Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
E	FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
F	BLOC MOTEUR	BLOCK MOTEUR
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F	G	M
34 871 UK	220-240/50-60/1	89 406	89 137	89 518	89 535	89 408	89 182	89 152	89 041
34 872 Aust			89 138				89 183		
34 870 BRA			89 141				89 184		
34 870			89 136				89 185		
34 870 KOR			89 136				89 186		
34 870 ZAF			89 140				89 187		
34 876 Suisse			89 139				89 188		
34 877 Suède			89 142				89 189		
34 875	120/60/1	89 407	89 143	89 519	89 537	89 409	89 190	89 153	89 045
34 869 Japon			89 144				89 191		

robotcoupe®

**MP 450 Ultra
FW / FW XL**

N° de série / Serial number
FW - 652 - - - - -
XL - 653 - - - - -



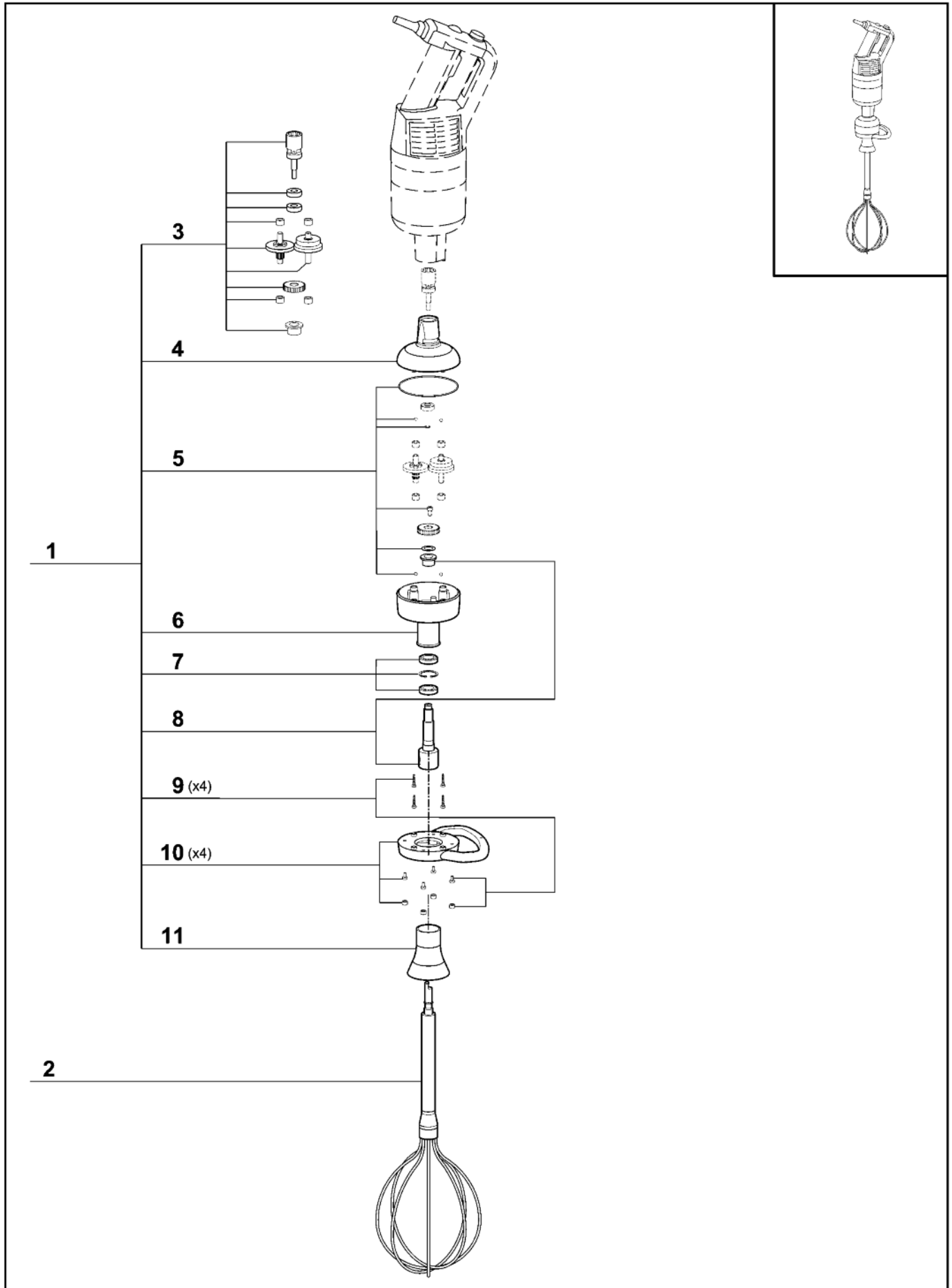
* Voir tarif machines / See export price list

C : 01/2012 REV :

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 092	BOITE MELANGEUR	MIXER BOX
2	89 094	FOUET 600	WHIPS
3	89 090	Kit PIGNONS + BAGUE + ROULEMENT	PIGNONS + BAG + BEARING KIT
4	89 379	COQUE SUP BF MP/CMP	MP/CMP BF UPPER BODY
5	89 091	Kit JOINT + RONDELLE	SEAL + WASHER KIT
6	89 088	COQUE INF ALU	LOWER BODY
7	89 077	Kit ROULEMENT + CIRCLIPS + BAGUE + JOINT A LEVRE	BEARING + CIRCLIPS + BAG + SEAL
8	89 076	AXE SORTIE	DRIVING SHAFT
9	89 089	Kit VIS + CACHE VIS	SCREW + CAP SCREW KIT
10	89 093	Kit POIGNEE	HANDLES KIT
11	89 078	PROTECTION	PROTECTION
12	89 650	BOITE FOUET MP	MP WHIP BOX
13	89 553	FOUETS MP (x2)	MP WHIPS KIT (x2)
14	89 544	PIGNONS RLT BAG BF MP+VIS+CACHE-VIS B.F.	PIGNONS RLT BAG BF MP+SCREW+CAP SCREW
15	89 385	FLASQUE+VIS+CACHE-VIS	PLATE+SCREW+CAP SCREW
16	89 387	COQUE INF ALU BF MP	MP BF ALU LOWER BODY
17	89 545	KIT JOINT RONDELLE BF+VIS+CACHE VIS	BF SEAL WASHER KIT+SCREW+CAP SCREW KIT
18	89 389	VIS+CACHE VIS BF MP/CMP	BF SCREW+CAP SCREW
19	89 552	KIT EJECT FOUET MP/CMP	MP/CMP WHIP EJECTOR
20	89 154	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
21	89 533	KIT ETANCHEITE MP CMP+VIS+CACHE VIS	MP CMP WATERPROOFNESS KIT
22	89 145	POIGNEES MP (G+D)+VIS+CACHE	HANDLES MP (L+R)+SCREW+ CAP SCREW
23	89 508	KIT GRILLES MP (x2)	MP VENT COVERS KIT (x2)
24	89 630	SUPPORT MURAL MP	MP WALL SUPPORT
25	89 156	KIT LEVIER DE VERROUILLAGE+VIS+CACHE VIS	LOCKING ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
26	89 155	KIT LEVIER DE PRESENCE+VIS+CACHE VIS	PRESENCE ARM+SCREW+CAP SCREW KIT
27	89 530	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW
28	89 531	KIT LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP COMMAND ARM KIT +SCREW+CAP SCREW
29	89 621	VIS M4x105 MP (x4)	MP SCREW M4x105 (x4)
30	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x5)	MP/CMP HANDLE SCREW KIT (x5)
31	89 574	VENTILATEUR AIMANT MPC	MPC MAGNET VENTILATOR
32	89 571	COURONNE CANALISATION MP	MP AIR DUCT
33	89 613	SUPPORT SELF MP	MP SELF REST
34	89 569	CONDUIT VENTILATEUR MP	MP VENTILATOR PIPE
35	89 507	ROULEMENTS MOTEUR MP	MP MOTOR BEARINGS
36	89 039	VIROLE HAUTE MP450 ULTRA FW	MP450FW ULTRA HIGH FERRULE
37	89 633	CARTER ALU MPC	MPC ALUMINIUM CASING
38	89 632	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPC	MPC DRIVING HUB

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
E	FILS ELECTRIQUES	ELECTRICAL WIRING
F	BLOC MOTEUR	BLOCK MOTOR
G	CONNECTEUR	CONNECTOR
M	MOTEUR	MOTOR

Machine		Voltage	A	B	C	D	E	F (FW)	F (FW XL)	G	M
FW	FW XL										
34 881 UK	34 281 UK	220-240/50-60/1	89 406	89 137	89 518	89 468	89 408	89 162	89 160	89 152	89 041
34 882 Aust	34 282 Aust			89 138				89 172	89 161		
34 880 BRA				89 141				89 174			
34 880	34 280			89 136				89 177	89 157		
34 886 Suisse				89 139				89 178			
34 887 Suède				89 142				89 179			
34 885		120/60/1	89 407	89 143	89 519	89 469	89 409	89 180		89 153	89 045
34 889 Japon				89 144				89 181			

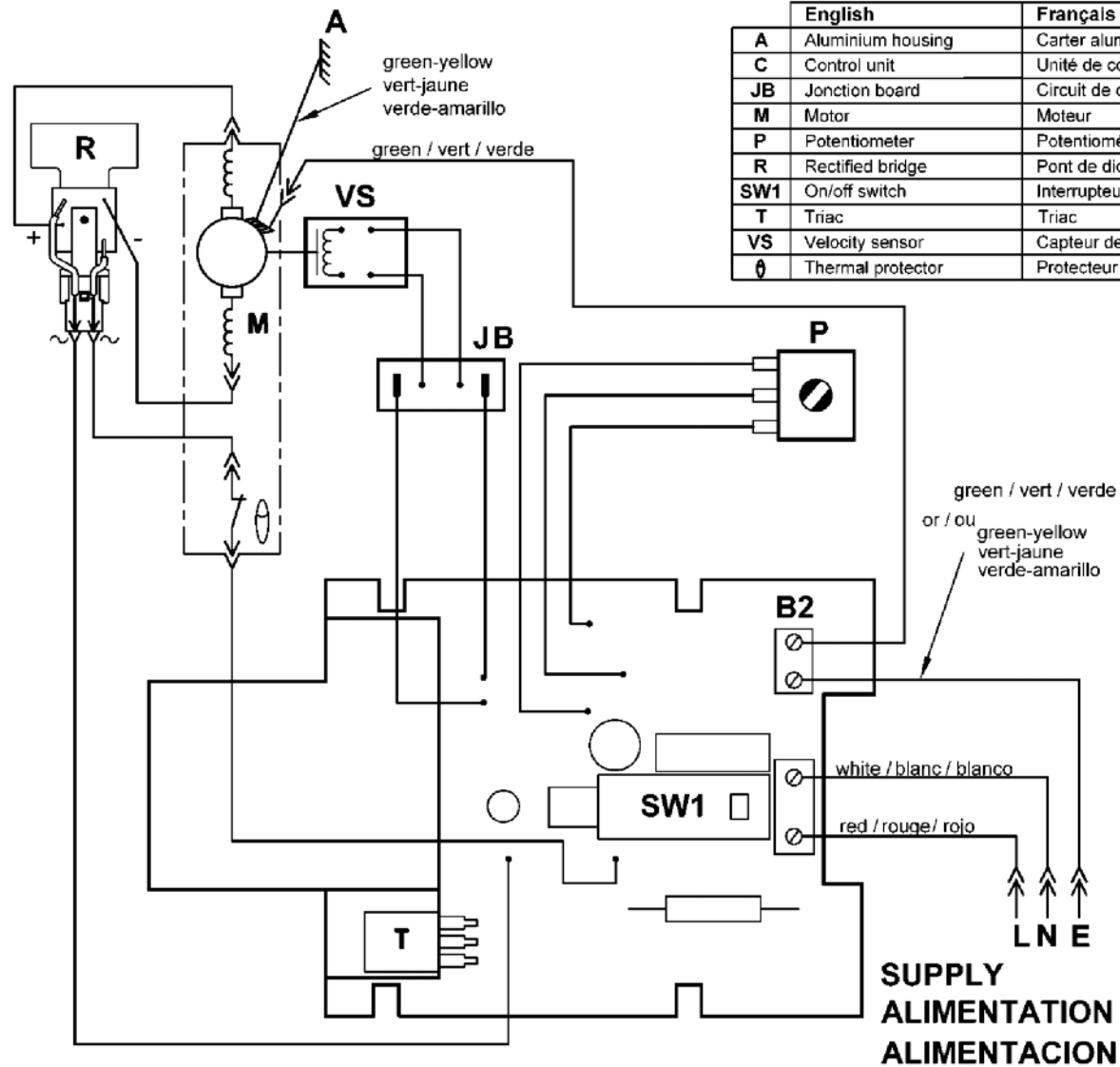


<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	89 092	BOITE MELANGEUR	MIXER BOX
2	89 094	FOUET 600	WHIPS
3	89 090	Kit PIGNONS + BAGUE + ROULEMENT	PIGNONS + BAG + BEARING KIT
4	89 379	COQUE SUP BF MP/CMP	MP/CMP BF UPPER BODY
5	89 091	Kit JOINT + RONDELLE	SEAL + WASHER KIT
6	89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

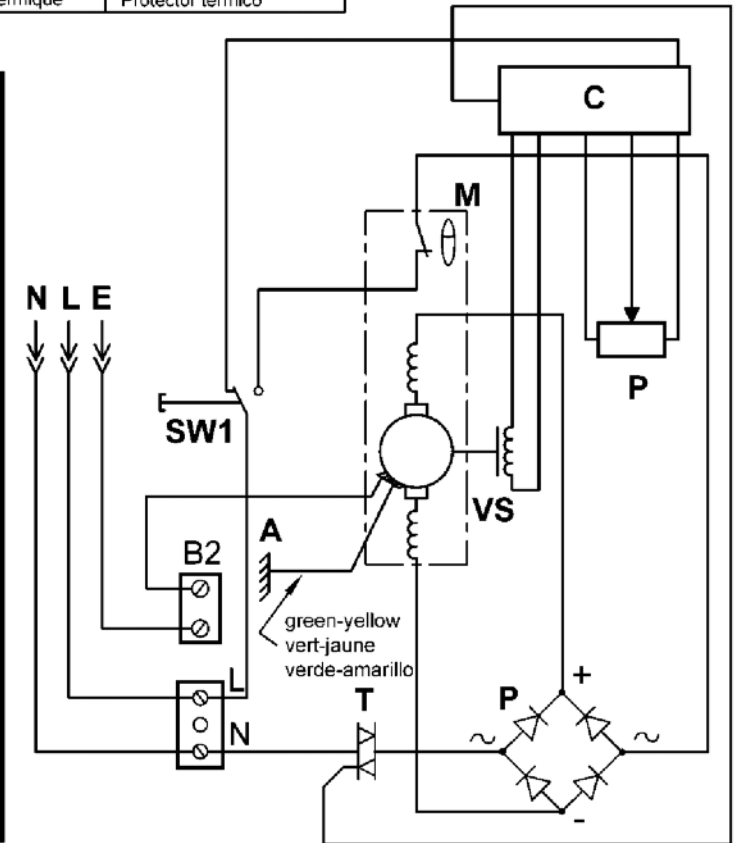
MP450 FW XL SeriesB
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ESQUEMA CONEXIONES



English	Français	Espanol
A	Aluminium housing	Carter aluminium
C	Control unit	Unidad de control
JB	Junction board	Circuito de conexión
M	Motor	Motor
P	Potentiometer	Potentiómetro
R	Rectified bridge	Pont de diodes
SW1	On/off switch	Interruptor marcha/parada
T	Triac	Triac
VS	Velocity sensor	Captur de vitesse
⊕	Thermal protector	Protector termico

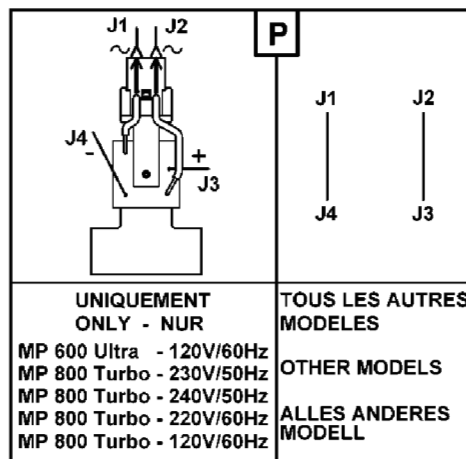


MP 350 Ultra - MP 450 Ultra - MP 550 Ultra - MP 600 Ultra - MP 800 Turbo 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

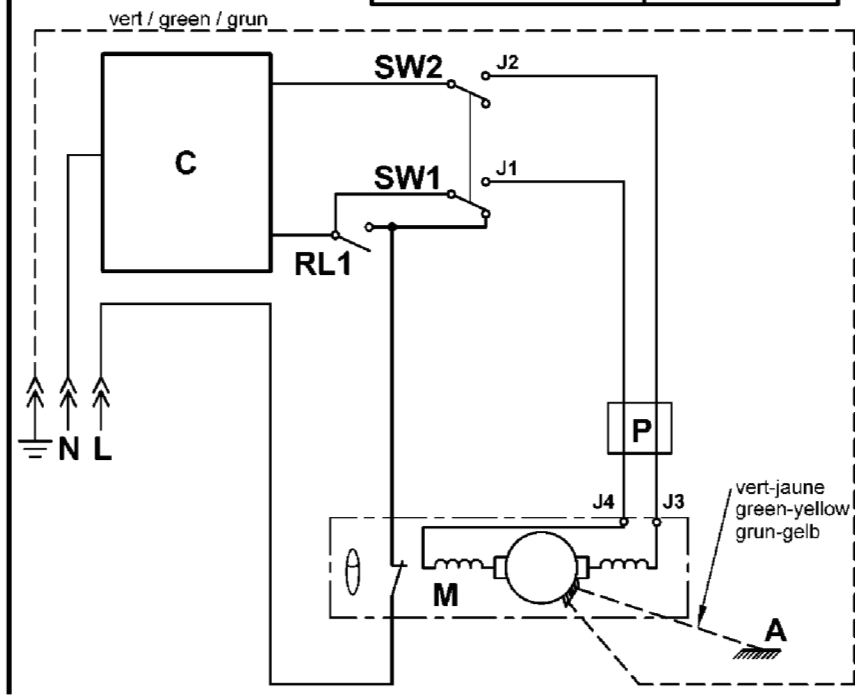
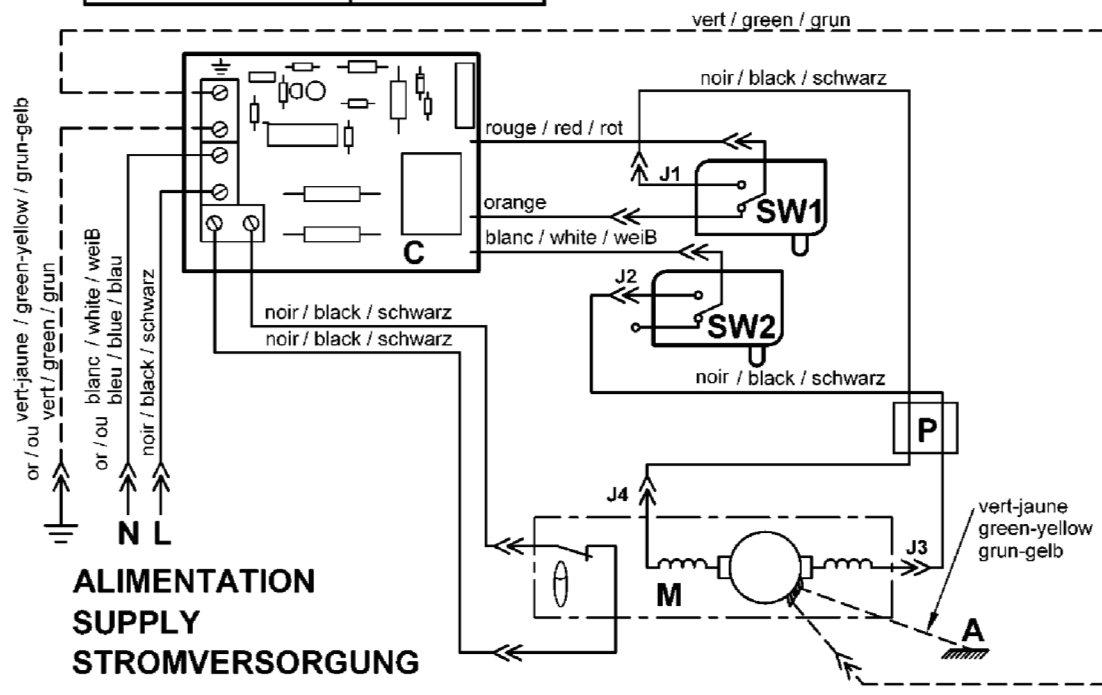
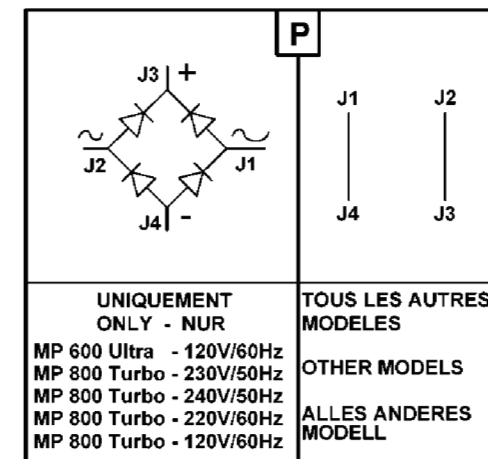
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
A	Carter aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
C	Unité de contrôle	Control unit	Kontrolleinheit
M	Moteur	Motor	Motor
P	Pont de diodes	Rectifier bridge	Brücke diode
SW1	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
SW2	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
$\hat{\theta}$	Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz

vert / green / grun { **Seulement sur modèles 120V/60Hz**
 Only on 120V/60Hz version
 Gibt es nur für den 120V/60Hz





robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com