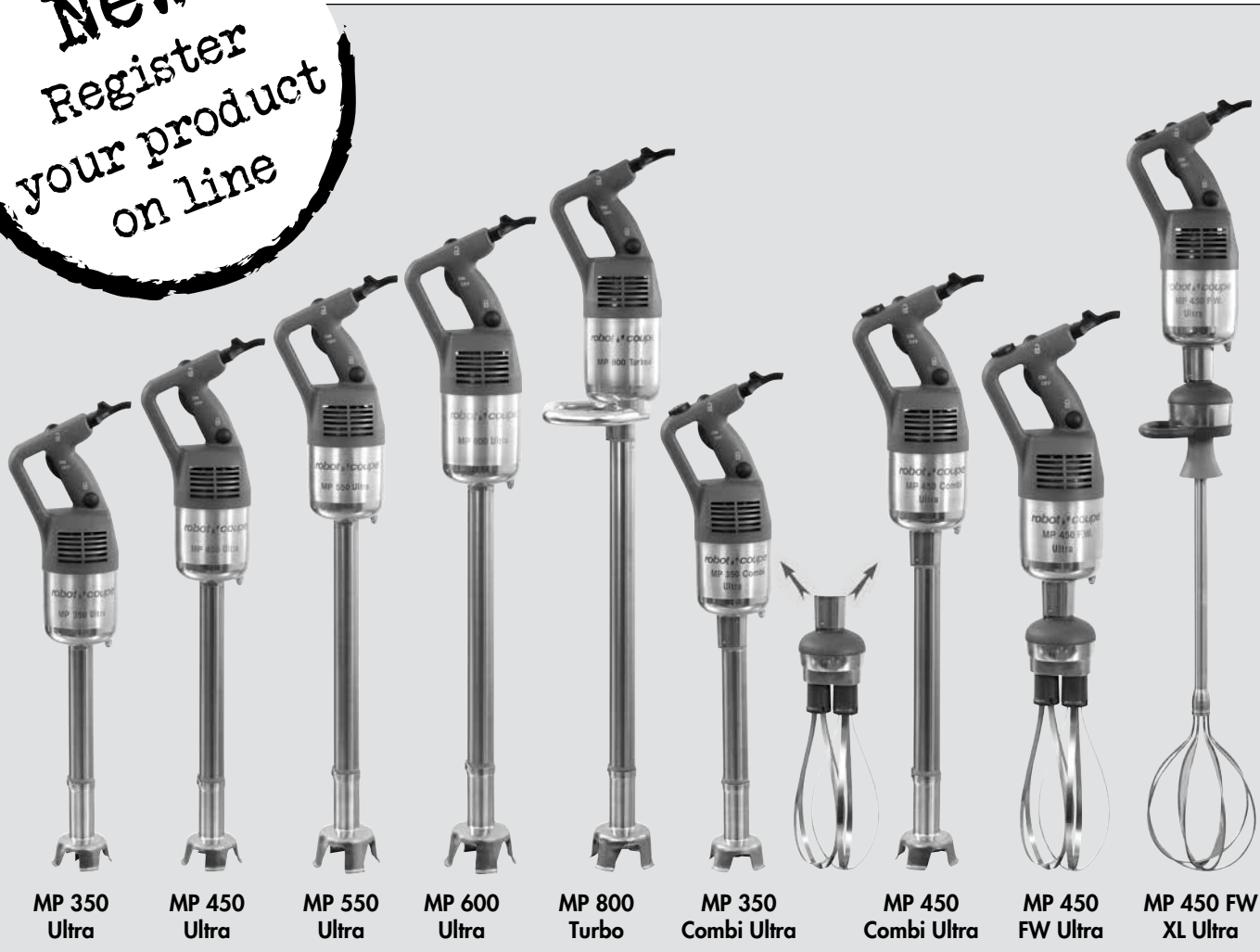


# robot coupe®

**New**  
Register  
your product  
on line



- 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



[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

**robot coupe**

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE **SUPPORT** Search

## Support

### Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee  
This should only take a few minutes

To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

[Register my product now](#)

### Access the Robot-Coupe after-sales service

**robot coupe**  
Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | France | Essent | Deutsch | Basic

Identifiant \*  
Mot de passe \*  
Mot de passe perdu  
Email \*

Pour nous contacter  
> utilisez notre formulaire de contact

[Access the Robot-Coupe after-sales service](#)

**robot coupe**®

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA

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» 2014/35/UE,
  - Direttiva «Compatibilità Elettromagnetica» 2014/30/UE,
  - 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» 2012/19/UE.
- Alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti e alle norme che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:

- EN ISO 12100 - 2010: 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 + A1 2010-02: Sbattitori mixer,
- EN 12853: Sbattitori 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.

Montceau en Bourgogne, 4 marzo 2016

Alain NODET  
Direttore Industriale



# INDICE

## **GARANZIA**

## **PRECAUZIONI IMPORTANTI**

## **AVETE APPENA ACQUISTATO UN FRULLATORE AD IMMERSIONE**

## **MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO**

- Consigli elettrici

## **FUNZIONAMENTO**

- Accensione
- Funzionamento continuo
- Funzionamento a velocità variabile
- Cavo di alimentazione

## **POSIZIONE DI LAVORO**

- Funzione coltello
- Funzione frusta

## **MONTAGGIO & SMONTAGGIO**

- Funzione coltello
- Funzione frusta
- Funzione Attrezzo miscelatore

## **UTILIZZO & FABBRICAZIONE**

## **SUPPORTO PENTOLA**

- Supporti regolabili
- Supporto semplice

## **IGIENE**

## **PULIZIA**

- Blocco motore
- Fusto e campana
- Coltelli
- Base frusta
- Frusta
- Scatola attrezzo miscelatore
- Attrezzo miscelatore

## **MANUTENZIONE**

- Coltelli
- Frusta
- Guarnizione del fusto
- Anello di tenuta stagna
- Cartuccia
- Cavo di alimentazione

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Peso & Dimensioni
- Altezza piano di lavoro
- Livello di rumore
- Caratteristiche elettriche

## **SICUREZZA**

## **PROCEDURA DI CONTROLLO IN CASO DI ARRESTO DELL'APPARECCHIO**

## **STANDARD**

## **DATI TECNICI**

- Disegni esplosi
- Schema elettrico e di cablaggio

# GARANZIA LIMITATA ROBOT- COUPE S.N.C.

**Il vostro nuovo articolo ROBOT-COUCHE è garantito all'acquirente d'origine per il periodo di un anno, a decorrere dalla data di vendita, se l'acquisto è effettuato presso ROBOT-COUCHE S.N.C.**

**Se l'acquisto del vostro ROBOT-COUCHE è effettuato presso un concessionario, l'articolo sarà coperto dalla garanzia del medesimo (verificare le condizioni e i termini di tale garanzia presso il concessionario stesso).**

**La garanzia limitata ROBOT-COUCHE S.N.C. s'intende contro i difetti di materiale e di fabbricazione.**

## **LE SEGUENTI EVENTUALITÀ NON SONO COPERTE DALLA GARANZIA LIMITATA ROBOT-COUCHE S.N.C. :**

**1** - Qualsiasi danno al materiale causato da un uso non corretto o improprio, da una caduta dell'apparecchio o da un danno del genere o che risulti da una cattiva applicazione delle istruzioni (cattivo montaggio, un errore durante il funzionamento, cattiva pulizia e/o manutenzione, collocamento inadatto, ecc.).

**2** - Le operazioni di affilatura e/o i pezzi per sostituire il sistema di lame e coltelli ormai spuntati, scheggiati o consumati in seguito a normale uso o forzatura.

**3** - Materiali e/o le prestazioni per rinnovare o riparare superfici grattate, macchiate, scheggiate, bucherellate, ammaccate o scolorite, coltelli, lame, pezzi vari e accessori.

**4** - Modifiche, aggiunte o riparazioni non effettuate dalla Società o da un Centro di Assistenza Autorizzato.

**5** - Trasporto verso (o " da ") un Centro di Assistenza Autorizzato per riparazione di qualsiasi tipo di apparecchio.

**6** - Oneri di intervento per installazione o test di pezzi vari e accessori ( p.es. vaschette, dischi, lame, accessori) da sostituire, per qualsivoglia ragione.

**7** - Gli oneri per la inversione del Senso di Rotazione del motore elettrico (la responsabilità spetta all'installatore).

**8** - DANNI CONSEGUENTI ALLA SPEDIZIONE. La responsabilità dei danni - visibili o meno - incombe al trasportatore. In caso di constatazione di danni più o meno visibili, il consegnatario deve immediatamente informare il trasportatore e il committente.

**NB : CONSERVARE TUTTI I CONTENITORI D'ORIGINE E IL MATERIALE D'IMBALLAGGIO, AI FINI DI UN'EVENTUALE PERIZIA RELATIVA ALLA SPEDIZIONE.**

La garanzia ROBOT-COUCHE S.N.C. è limitata alla sostituzione dei pezzi o degli apparecchi difettosi. ROBOT-COUCHE S.N.C., le sue Filiali o i suoi concessionari, addetti, direttori, agenti, impiegati o assicuratori non saranno responsabili di danni indiretti (o di altra natura), perdite o spese relative all'incapacità di utilizzare l'apparecchiatura, e qualunque ne sia la finalità.

# MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

 **ATTENZIONE**  
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

**ATTENZIONE:** Per limitare il numero di incidenti (corti-circuiti, danni a carico delle persone), e ridurre la responsabilità civile relativa all'uso del vostro apparecchio, rispettare molto attentamente le seguenti istruzioni e attenersi scrupolosamente alle medesime. La lettura di queste istruzioni di utilizzo vi sarà utile per familiarizzarvi con il vostro apparecchio e usare correttamente il materiale. Leggere tutto il libretto d'istruzioni e farlo leggere a tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchio.

## APERTURA DEL PACCO

- **ATTENZIONE** : alcuni utensili sono molto taglienti (lame, coltello...)

## DISPOSIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Si raccomanda di posizionare il vostro apparecchio su un supporto a parete.

## COLLEGAMENTI

- Verificare sempre che le caratteristiche della rete di alimentazione corrispondano a quelle indicate sulla targhetta posta sul blocco motore e che sia compatibile con l'intensità di corrente prevista dall'impianto.
- Non collegare mai l'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica quando si trova fuori dal recipiente di lavoro.

## MANIPOLAZIONE

- Prestare sempre molta attenzione nel manipolare i coltelli o le lame: sono utensili molto affilati.

## PROCEDIMENTI DI ASSEMBLAGGIO

- Seguire i vari procedimenti di assemblaggio (vedere pagina 80) e verificare che tutti gli accessori siano posizionati correttamente.

## UTILIZZO

- Non cercare mai di eliminare i dispositivi di sicurezza.
- Non introdurre un oggetto nel recipiente di lavoro.
- Non farlo mai funzionare a vuoto (non immerso in una preparazione).
- Prima di smontare il fusto, la campana o le fruste, assicurarsi sempre che l'apparecchio non sia collegato alle rete elettrica.
- Si raccomanda d'inclinare leggermente l'apparecchio in modo che la campana non tocchi direttamente il fondo del recipiente.

## **ATTENZIONE**

**Procedura da seguire in caso d'immersione del mixer durante l'utilizzo.**

- 1) **Non toccare il mixer, il recipiente né il piano di lavoro.**
- 2) **Staccare dalla presa a parete il cavo di alimentazione del mixer.**
- 3) **Estrarre il mixer dalla preparazione.**
- 4) **Inclinare il mixer in modo da far fuoriuscire una quantità massima di liquido.**
- 5) **Non riavviare il mixer, ci sarà sempre un pericolo di scossa elettrica.**
- 6) **Inviare tassativamente il mixer al Servizio Assistenza accreditato per la pulizia e l'asciugatura delle parti elettriche.**

## PULITURA

- Per precauzione, staccare sempre la macchina dalla presa d'alimentazione prima di pulirla.

- Pulire sempre la macchina e gli accessori alla fine di ogni ciclo di lavorazione.
- Non immergere nell'acqua il blocco motore.
- Per le parti realizzate in lega di alluminio, scegliere un prodotto indicato per l'alluminio, non lavarle assolutamente in lavastoviglie con normali detergenti.
- Per le parti realizzate in materia plastica, non usare prodotti eccessivamente alcalini, quali soda caustica o ammoniaca
- In nessun caso, la Robot-Coupe può essere ritenuta responsabile del mancato rispetto delle regole elementari di pulizia e d'igiene da parte dell'utilizzatore.

## MANUTENZIONE

- Prima di aprire l'alloggiamento del motore occorre tassativamente staccare la macchina dalla rete.
- Verificare regolarmente le guarnizioni e gli anelli del motore e verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
- E' particolarmente importante curare la manutenzione degli accessori e verificare i medesimi perché certi prodotti contengono agenti corrosivi quali l'acido citrico.
- Non far funzionare l'apparecchio se il cordone di alimentazione o la presa sono danneggiati, se l'apparecchio funziona male oppure se è stato danneggiato.
- Non esitare a chiamare il vostro centro di Assistenza se constatate un'anomalia.

## AVETE APPENA ACQUISTATO UN FRULLATORE AD IMMERSIONE

Robot-Coupe ha sviluppato una gamma di frullatori ad immersione dei quali troverete qui di seguito le caratteristiche tecniche.

Modelli	Velocità variabile	Accessorio frullatore	Accessorio Frusta	Capacità Litri
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	-

La funzione **frullatore** (coltello) vi consentirà di realizzare facilmente minestre, creme di verdura, purè di verdura o pappe. La funzione **frusta** è ideale per la realizzazione di impasto per crêpes, maionese, albumi sbattuti, mousse al cioccolato, creme al burro, panna montata, ecc.

L'accessorio frusta è dotato di **una scatola per frusta metallica** ancora più resistente per le preparazioni dense come l'impasto per le crêpe o il purè di patate.

La **funzione velocità variabile** vi consente di adattare la velocità alla preparazione realizzata e permette un avvio a velocità lenta per limitare gli spruzzi.

Ogni apparecchio è fornito con **un supporto a parete** per una migliore sistemazione.

La concezione semplice di questo apparecchio permette di montare e di smontare velocemente tutti i pezzi che si utilizzano più spesso per effettuarne la manutenzione o la pulizia.

Questo libretto contiene delle informazioni importanti elaborate affinché l'utilizzatore possa trarre il massimo beneficio del suo investimento.

**Per questo vi consigliamo vivamente di leggere questo libretto con molta attenzione prima di cominciare ad utilizzare l'apparecchio.**

### In funzione coltello

Grazie a un **motore potente**, permettono di lavorare quantità da **50 a 400 litri** a seconda del modello con una **velocità** e una **qualità di prodotto finito irreprensibili**.

### In funzione frusta

In funzione frusta, i 3 modelli permettono di lavorare le seguenti quantità:

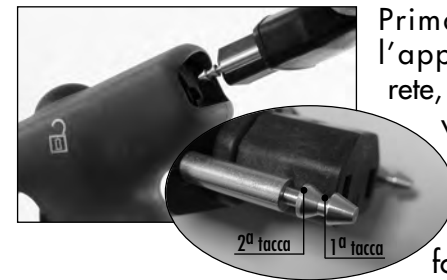
- Da 2 a 50 albumi.
- Da 1 a 60 kg di purè istantaneo.

I modelli ROBOT-COUPÉ sono dotati di vari tipi di motore : 230 V / 50 Hz, adatto a dei voltaggi compresi tra 220 e 240 V.

120 V / 60 Hz

220 V / 60 Hz

L'apparecchio è fornito con una spina monofase solidale con il cavo di alimentazione.



Prima di collegare l'apparecchio alla rete, collegare tassativamente il cavo alla maniglia del l'apparecchio (si veda la foto a lato).

Assicurarsi che la spina del cordone sia inserita bene (le 2 tacche della spina devono assolutamente essere inserite), altrimenti non sarà possibile far funzionare i pulsanti di comando.

## MESSA IN SERVIZIO DELL'APPARECCHIO

### • CONSIGLI ELETTRICI

Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato con corrente alternata monofase e no necessita una presa di terra. Il motore di tipo universale è schermato.

L'impianto elettrico deve essere protetto da un salvavita da 30mA e da un fusibile di calibro 10 A.

Prevedere una presa di corrente 10/16 A monofase normalizzata.

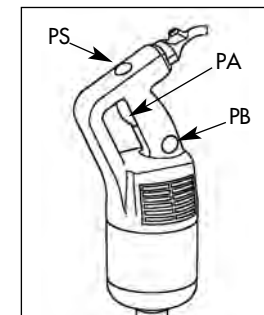
Verificare la concordanza tra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnalatica dell'apparecchio.

## FUNZIONAMENTO

### • ACCENSIONE

(Valido per tutti gli apparecchi)

1. Assicurarsi che il pulsante d'accensione (PA) non sia premuto.
2. Collegare l'apparecchio alla rete.
3. Immergere l'apparecchio nel recipiente di lavoro.
4. Premere il pulsante di sicurezza (PS).
5. Premere il pulsante d'accensione (PA). Il frullatore comincia a funzionare.
6. Rilasciare il pulsante di sicurezza (PS).
7. Per fermare l'apparecchio, rilasciare il pulsante d'accensione (PA).



• **FUNZIONAMENTO CONTINUO**  
(Valido per tutti gli apparecchi)

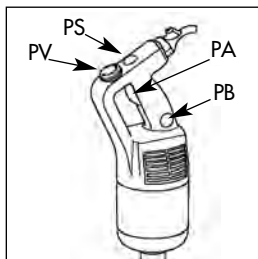
Procedere come indicato ai punti da 1 a 6.

7. Mantenendo premuto il pulsante d'accensione, premere il pulsante di blocco (PB).
8. Rilasciare il pulsante d'accensione (PA).
9. Rilasciare il pulsante di blocco (PB). In questo modo il frullatore funziona da solo.
10. Per fermare l'apparecchio, premere il pulsante d'accensione (PA) e rilasciarlo.

• **FUNZIONAMENTO A VELOCITÀ VARIABILE**  
(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)

Procedere come indicato ai punti da 1 a 6.

7. Far variare la velocità del motore girando il pulsante (PV) verso il minimo o il massimo a seconda della velocità desiderata.



**Funzione frusta** (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra): velocità da **250** a **1500** giri/min.

**Funzione frullatore** (MP 350 V.V. Ultra, MP 450 V.V. Ultra, MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra): velocità da **1500** a **9000** giri/min.

**Funzione Attrezzo miscelatore** (MP 450 XL FW Ultra, in opzione sui modelli MP 350 Combi Ultra e MP 450 Combi Ultra): **Velocità da 160 a 510 giri/min.**

Si consiglia di iniziare la lavorazione con la velocità bassa per la funzione frusta.

**Principio di autoregolazione della velocità:** dopo aver selezionato la velocità, lasciar lavorare l'apparecchio da solo. La velocità rimane costante qualunque sia l'evoluzione della consistenza della preparazione.

• **FUNZIONE PURÈ** (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)



In funzione frusta, è stata studiata appositamente una **velocità autoregolata** per la realizzazione del purè (rotazione a scatti).

Il purè deve essere realizzato alla velocità più bassa. Questa velocità speciale è rappresentata da un triangolo sul pulsante di velocità variabile. Per poter avviare questa velocità, bisogna girare il pulsante in senso antiorario fino a sentire lo scatto.

• **CAVO DI ALIMENTAZIONE**

Dopo aver pulito l'apparecchio, per una migliore durata del cavo di alimentazione, si consiglia di arrotolarlo attorno alle due guide previste senza tirarlo eccessivamente.



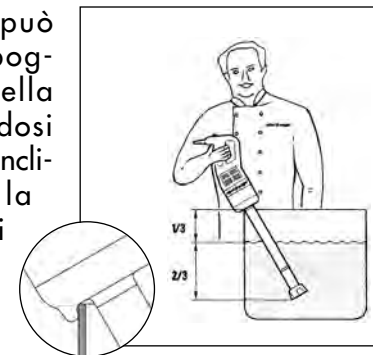
**POSIZIONE DI LAVORO**

• **FUNZIONE COLTELLO**

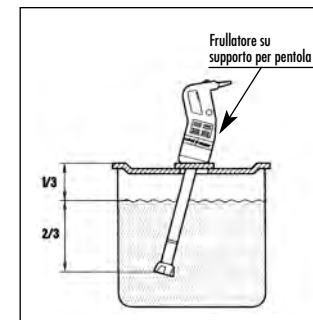
Per una migliore ergonomia, si consiglia di tenere l'apparecchio sia per il manico, sia alla base del blocco motore. Inoltre, si raccomanda d'inclinare leggermente l'apparecchio assicurandosi che la campana non entri in contatto con il fondo del recipiente.



L'apparecchio può anche essere appoggiato al bordo della pentola assicurandosi che sia mantenuto inclinato e che la campana non entri in contatto con il fondo del recipiente.



Se il frullatore viene utilizzato con il suo supporto per pentole, controllare che il frullatore si trovi al centro del recipiente, che sia leggermente inclinato e che la campana non tocchi il fondo della pentola.

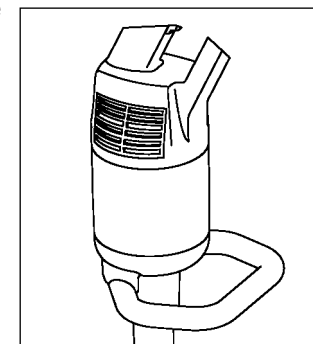


Verificare sempre che la campana sia immersa sufficientemente per evitare schizzi e che le aperture di ventilazione del blocco motore non vengano a contatto con i liquidi.

Per un'efficacia ottimale, il frullatore deve essere immerso fino a  $\frac{2}{3}$  della lunghezza del fusto.

**MP 800 Turbo**

Una maniglia che permette un'ottima impugnatura dell'apparecchio e uno spostamento più semplice.





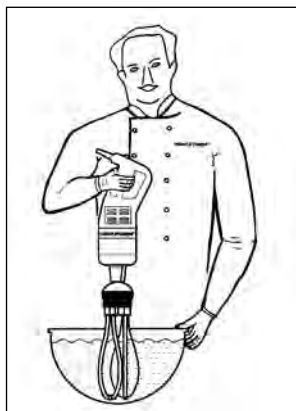
## • FUNZIONE FRUSTA

L'apparecchio può anche essere tenuto con una sola mano prendendolo dal manico.

In questo modo si ha libera la seconda mano per eventualmente poter tenere il recipiente.

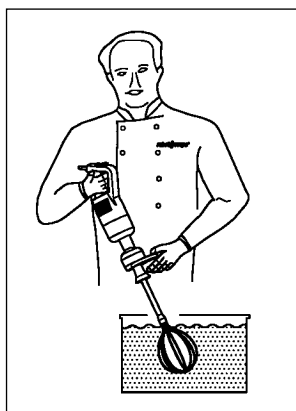


Durante la lavorazione, si consiglia di far girare le fruste nel recipiente per assicurare una perfetta omogeneità della preparazione. Si raccomanda invece di evitare di toccare le pareti del recipiente con le fruste.



Per una migliore efficienza, la frusta deve essere immersa almeno per 1/5 della sua lunghezza. Si consiglia anche d'iniziare la lavorazione alla velocità più lenta.

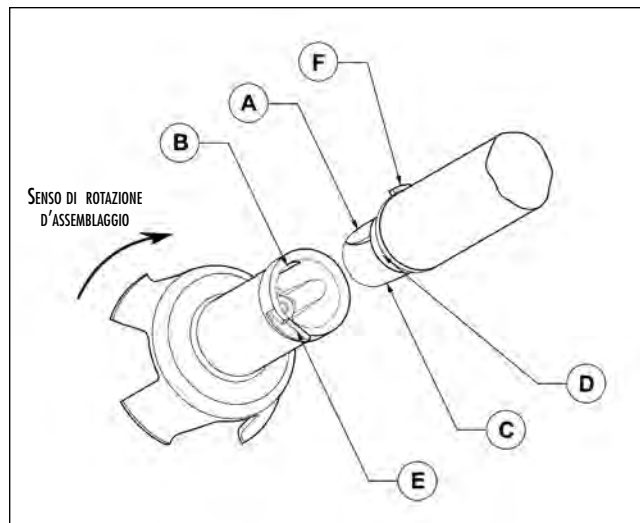
Una maniglia sull'attrezzo miscelatore permette un'ottima impugnatura dell'apparecchio.



## MONTAGGIO & SMONTAGGIO

### • FUNZIONE COLTELLO

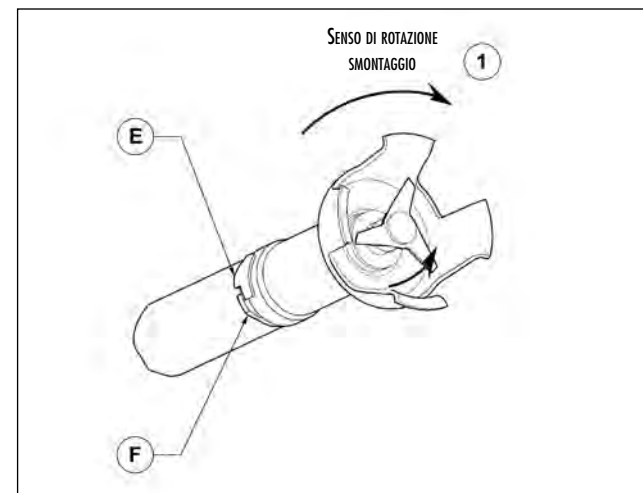
**Montaggio della campana sul tubo**  
(Valido per tutti gli apparecchi)



- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato.
- Allineare la parte piatta **A** del pezzo conico del tubo con la scanalatura **B** interna della campana.
- Inserire la parte conica **C** del tubo nella campana. Quando l'anello entra in contatto con la guarnizione del tubo **D**, girare la campana nel senso della freccia (vedi figura) in modo da assemblare il perno della campana **E** nel perno del tubo **F** fino ad ottenere un leggero serraggio.

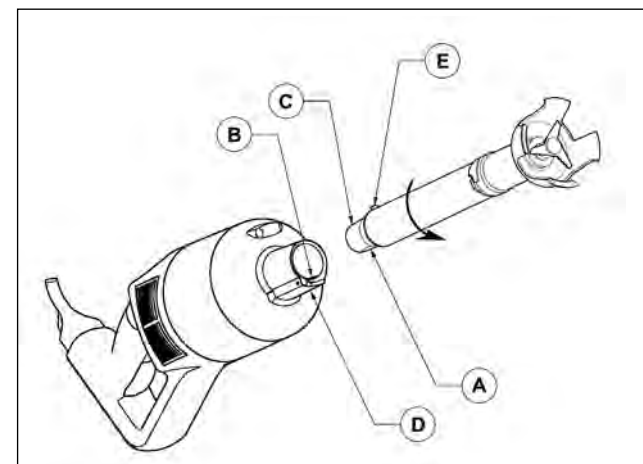
**Smontaggio della campana dal tubo**  
(Valido per tutti gli apparecchi)

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato.
- Girare la campana nel senso della freccia **1** (vedi figura) per liberare il perno della campana **E** dal perno del tubo **F**. Togliere quindi la campana dal tubo.



**Montaggio del tubo sul blocco motore (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo)**

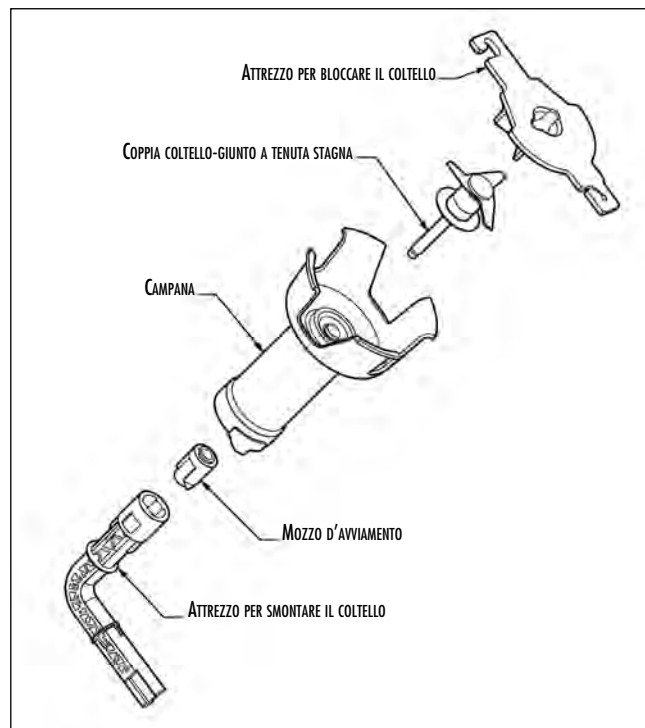
- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato.
- Allineare la parte piatta **A** del pezzo conico **C** del tubo con la scanalatura **B** interno dell'involucro d'alluminio.
- Inserire completamente la parte conica **C** del tubo nell'involucro d'alluminio.
- Girare il tubo nel senso indicato dalla freccia (si veda la figura) fino ad ottenere un leggero serraggio.



## Smontaggio del tubo dalla base (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 800 Turbo)

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato.
- Girare il tubo in senso contrario a quello di montaggio.
- Togliere quindi il tubo dall'involucro d'alluminio.

## Smontaggio del coltello

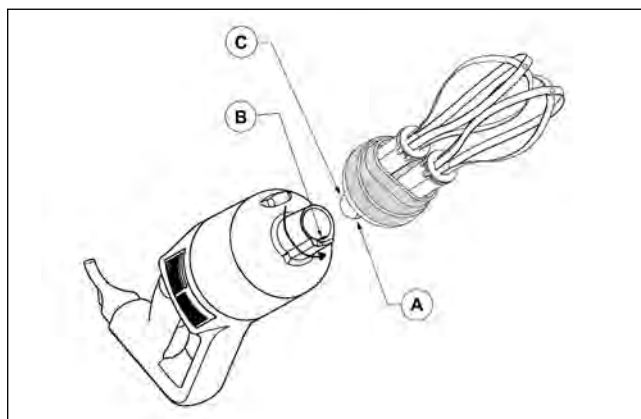


- Per uno smontaggio in piena sicurezza del coltello, tenere il coltello proteggendosi la mano con l'attrezzo di bloccaggio del coltello oppure con un guanto o un canovaccio piuttosto spessi.
- Servendosi dell'attrezzo di smontaggio, svitare il mozzo d'avviamento.
- Non appena si svita il mozzo d'avviamento, il coltello si libera e può quindi essere pulito.

## • FUNZIONE FRUSTA (MP 350 Combi Ultra, MP 450 Combi Ultra, MP 450 FW Ultra)

### Montaggio della base sul blocco motore

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato.
- Allineare la parte piatta (A) della sezione conica (C) della base della frusta sul perno (B) interno dell'involucro d'alluminio.
- Inserire completamente la sezione conica (C) della base della frusta nell'involucro d'alluminio.
- Girare la base della frusta nel senso della freccia (si veda la figura) fino ad ottenere un leggero serraggio.



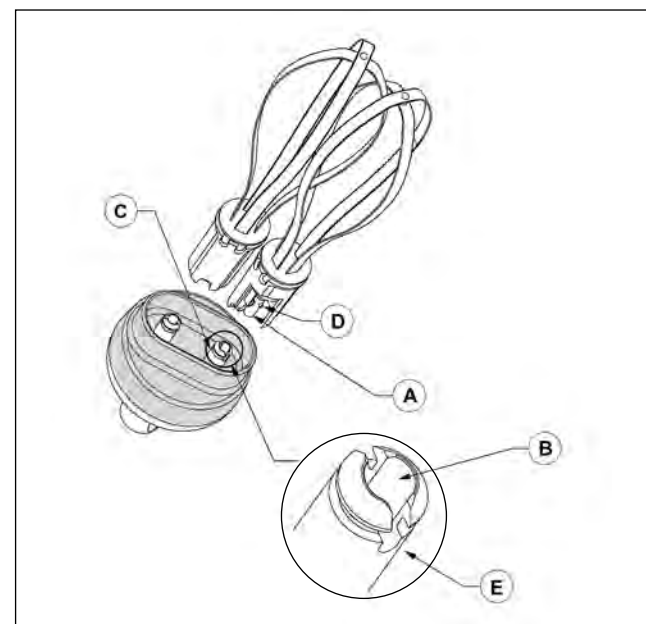
### Smontaggio del blocco motore

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato.
- Girare la base della frusta in senso contrario a quello di montaggio.
- Togliere in seguito la base della frusta dall'involucro d'alluminio.

### Montaggio delle fruste dalla base

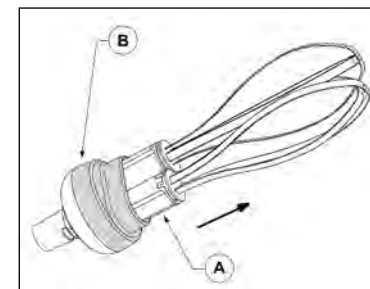
- Tenere la base con una mano.
- Con l'altra mano tenere la frusta e poi inserire nell'asse (A) della prima frusta nell'alesaggio (B) dell'asse della base della frusta. Fare attenzione ad allineare i perni di avviamento (D) con le tacche.

- Premendo la frusta nell'asse (C) della base, eseguire un movimento rotatorio per inserire i perni di avviamento nelle tacche (E) dell'asse (C) in modo da ottenere l'incastro della frusta nel suo asse.
- Per controllare il buon incastro della frusta nell'asse (C), tirare leggermente i fili della frusta.
- Procedere allo stesso modo per la 2ª frusta. Se la frusta non si aggancia, toglierla, girarla di un ¼ di giro e ricominciare l'operazione.

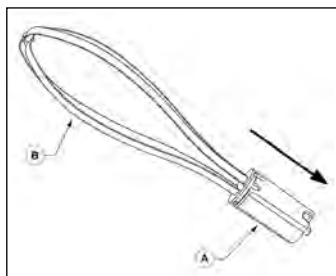


### Smontaggio delle fruste dalla base

Tirare l'innesto (A) in senso rispetto alla freccia tenendo l'innesto con una mano e la base (B) con l'altra.



## Smontaggio dell'innesto

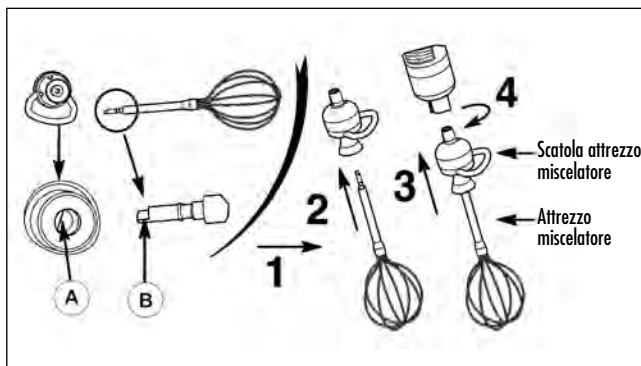


- Tenere la frusta per i fili (B) con una mano.
- Con l'altra mano tirare gli innesti (A) nel senso della freccia (si veda il disegno).

**Fusto, coltello** (dispositivo esclusivo brevettato dalla Robot-Coupe) e **frusta completamente smontabili** per una pulizia più semplice, un'igiene perfetta e una migliore manutenzione.

- **FUNZIONE ATTREZZO MISCELATORE** (MP 450 XL FW Ultra) In opzione sui modelli MP 350 Combi Ultra e MP 450 Combi Ultra

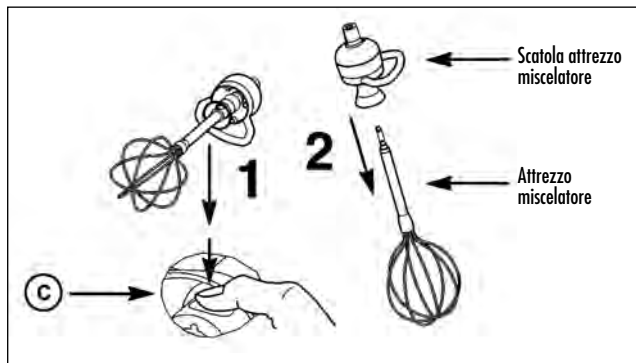
**Montaggio dell'attrezzo miscelatore sulla scatola:**



Allineare la parte piatta dell'attrezzo miscelatore (B) sulla parte piatta della scatola (A).

Dopo aver montato l'attrezzo sulla scatola, basta inserire l'attrezzo miscelatore sul blocco motore girandolo in senso antiorario.

## Smontaggio dell'attrezzo miscelatore dalla scatola:



Per smontare l'attrezzo miscelatore dalla scatola, basta premere il pulsante (C) e l'attrezzo si staccherà immediatamente. Per finire basterà sganciare la scatola dal blocco motore.

## UTILIZZO & FABBRICAZIONE

La funzione frullatore permette di realizzare tutte le preparazioni di mescolatura in pochissimo tempo.

### PREPARAZIONI RISTORAZIONE - ROSTICCERIA

#### Funcione frullatore

- Zuppe / Creme / Passati
- Purè di verdure: carote, spinaci, sedano, patate, fagiolini, ecc.
- Mousse di verdure, di pesce...
- Composte di frutta
- Salse: salsa verde, salsa remolata, emulsioni alla panna, al pomodoro, al prezzemolo...
- Triturazioni per minestre di scampi, di astice, di crostacei...
- Pasta per crêpe

### PREPARAZIONI RISTORAZIONE - ROSTICCERIA

#### Funcione frusta

- Purè di patate (fresche o fiocchi)
- Impasto per crêpes
- Maionese
- Albumi montati a neve
- Mousse al cioccolato
- Creme al burro
- Panna montata
- Fromaggio battuto...

### PREPARAZIONI PER LABORATORI FARMACEUTICI E CHIMICI

- Mescolature: fabbricazione di unguenti, di creme, di paste..., emulsioni.

## SUPPORTO PENTOLA

Questi supporti vi permettono d'inclinare il frullatore senza sforzi o di lasciarlo lavorare da solo. Interamente in inox e completamente smontabili, sono facili da pulire e molto pratici da utilizzare.

#### • SUPPORTI REGOLABILI

Tre supporti pentola sono disponibili in opzione per adattarsi meglio alle dimensioni della pentola :

- Ø pentola da 330 mm a 650 mm.
- Ø pentola da 500 mm a 1000 mm.
- Ø pentola da 850 mm a 1300 mm.



#### • SUPPORTO PENTOLA UNIVERSALE

Per qualsiasi Ø di pentola.



## IGIENE

A tutti gli stadi della preparazione, il materiale deve essere pulito.

È indispensabile procedere ad una pulizia minuziosa dell'apparecchio tra un lavoro e l'altro con un detergente o un disinfettante.

### • IMPORTANTE: NON UTILIZZARE MAI DELLA VARECHINA PURA

- Diluire correttamente il detergente o il disinfettante seguendo le istruzioni del fabbricante generalmente precisate sull'imballaggio.
- Strofinare bene se necessario.
- Lasciare agire.
- Risciacquare con cura.
- Asciugare minuziosamente con uno straccio previsto unicamente a questo scopo.

## PULIZIA

### ⚠ ATTENZIONE

Per precauzione, vi raccomandiamo di staccare sempre il vostro apparecchio prima di procedere alle operazioni di pulizia (rischio di folgorazione).

Dopo aver utilizzato il frullatore in una preparazione calda, raffreddare la parte inferiore del fusto sotto l'acqua fredda prima di smontare la campana.

Terminata la preparazione, procedere rapidamente alla pulizia del fusto onde evitare che gli alimenti s'incollino alle pareti.

### • BLOCCO MOTORE

Non immergere mai il blocco motore con la sua maniglia nell'acqua ma pulirlo con uno straccio leggermente umido o con una spugna.

### • FUSTO E CAMPANA

È possibile procedere in due modi diversi:

#### • Procedura di pulizia semplificata

- Immergere il fusto munito della campana in un recipiente d'acqua e farlo funzionare per qualche secondo per eliminare degli eventuali resti di preparazione dal coltello e dalla campana.
- Dopo aver tassativamente scollegato l'apparecchio facendo attenzione a non far entrare acqua nel piede.
- **Smontare la campana dal piede per eliminare la condensa.**

#### • Procedura di pulizia completa

- Staccare imperativamente l'apparecchio dalla rete.
- Sciacquare il fusto munito della campana sotto.
- Smontare la campana del fusto ed in seguito il coltello. Procedere con precauzione per non danneggiare la superficie dell'asse ed il giunto a tenuta stagna. Pulire ogni pezzo evitando di utilizzare un prodotto troppo aggressivo.
- Dopo la pulizia, asciugare con cura i vari pezzi per evitare un'eventuale ossidazione.

### • COLTELLO

Il coltello si smonta dalla campana per una pulizia minuziosa dell'apparecchio.

Dopo la pulizia del coltello, asciugare sempre bene le lame per evitare un'eventuale ossidazione.

### • BASE FRUSTA

Non immergere mai la base della frusta nell'acqua. Ma pulirlo con uno straccio leggermente umido o con una spugna.

Non mettere mai la base della frusta in lavastoviglie.

### • FRUSTA

È possibile pulire la frusta manualmente oppure in lavastoviglie.

Per una migliore pulizia si consiglia di staccare l'innesto dei fili della frusta.

### • SCATOLA ATTREZZO MISCELATORE



Non immergere in alcun caso la scatola dell'attrezzo miscelatore nell'acqua. Pulirla con uno straccio leggermente umido. Non mettere mai la scatola dell'attrezzo miscelatore in lavastoviglie.

### • ATTREZZO MISCELATORE



L'attrezzo miscelatore può essere pulito a mano oppure in lavastoviglie. È anche possibile pulirlo con uno straccio leggermente umido.



## IMPORTANTE

Verificare che il vostro detergente per i piatti può essere utilizzato sui pezzi in materiale plastico. In effetti, alcuni prodotti per i piatti sono troppo alcalini (con una forte concentrazione di soda o ammoniaca ad esempio) e sono totalmente incompatibili con alcuni materiali plastici che si possono quindi rovinare rapidamente.

## MANUTENZIONE

### • COLTELLO

Il risultato del taglio dipende essenzialmente dallo stato delle vostre lame e dalla loro usura. Il coltello è in effetti un pezzo sottoposto ad usura e che bisogna quindi sostituire periodicamente allo scopo di avere sempre la stessa costanza nella qualità del prodotto finito.

Si consiglia di cambiare assieme al coltello anche l'anello di guida ed il giunto a tenuta stagna.

### • FRUSTA

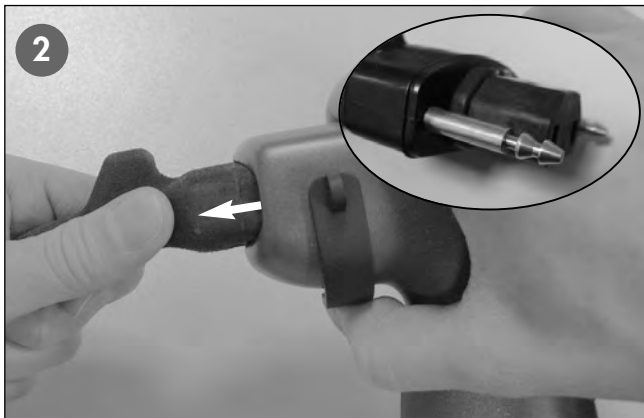
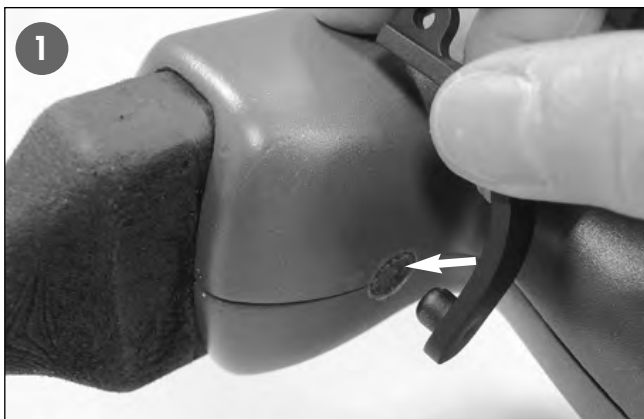
Il risultato della vostra preparazione dipende essenzialmente dalla condizione dei vostri fili e dalla loro usura. Conviene quindi cambiarli di tanto in tanto per ottenere una qualità di prodotto finito ottimale.

## • CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per garantire una buona sicurezza, il cavo di alimentazione deve sempre essere in buone condizioni. In effetti il cavo di alimentazione è un pezzo sottoposto a diversi vincoli; è necessario sostituirlo se è danneggiato (taglio, bruciatura...).

### Procedura di sostituzione del cavo:

- 1) Utilizzare l'attrezzo di smontaggio fornito con il cavo nuovo dal Servizio Assistenza.
- 2) Premere il pulsante come indicato nella foto e tirare il cavo senza lasciare l'attrezzo di smontaggio.
- 3) Rimontaggio del cavo nuovo:  
Riferirsi alla pagina 78, rubrica "MESSA IN SERVIZIO".



## • GUARNIZIONE DEL FUSTO

Per conservare una perfetta tenuta stagna tra la campana ed il fusto, è necessario verificare regolarmente lo stato d'usura del giunto e sostituirlo se necessario.

### • ANELLO A TENUTA STAGNA

L'anello a tenuta stagna del fusto può essere oliato (utilizzare dell'olio da tavolo),.

Per conservare una perfetta tenuta stagna del fusto, si consiglia di verificare regolarmente lo stato di usura di questo anello e di sostituirlo se necessario. Questo anello a tenuta stagna è facilmente sostituibile, quindi vi raccomandiamo vivamente di fare attenzione che sia sempre in buono stato.

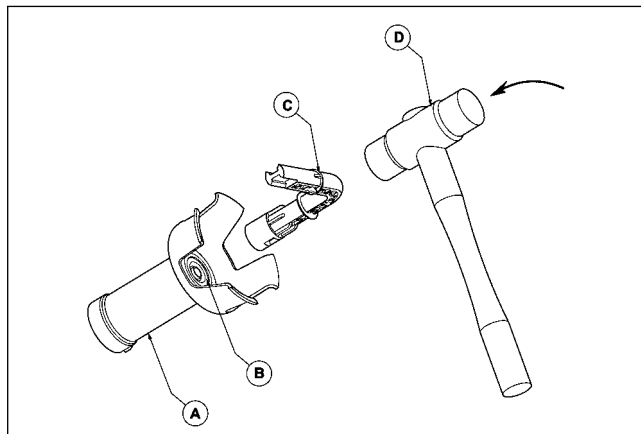
### • CARTUCCIA

Dovete cambiare la cartuccia se:

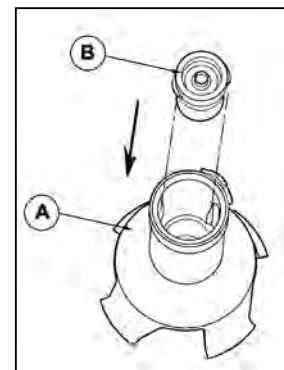
- Penetra del liquido nel piede
- C'è un gioco nel coltello

#### 1) Smontaggio della cartuccia:

Posizionare l'attrezzo smonta coltello © sulla cartuccia ⑥. Per estrarre la cartuccia dal suo alloggiamento, dare un colpo con un maglio ④ sull'attrezzo di smontaggio ©.



## 2) Montaggio della cartuccia:



Orientare le alette della cartuccia ⑥ in modo da allinearle sulle scanalature della campana ⑤. Spingere la cartuccia con la mano in direzione della freccia e agganciarla nella campana con l'attrezzo smonta coltello.

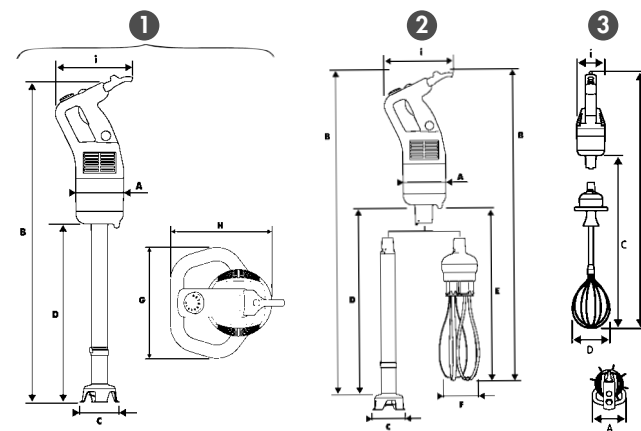
## ⚠ ATTENZIONE

### Verificare periodicamente:

- Le condizioni delle membrane d'impermeabilità dei 3 pulsanti che non devono presentare alcuna traccia di fenditura che possa diminuire la tenuta stagna.
- Le condizioni del corpo del frullatore. Non deve presentare alcuna traccia di fenditura e nessuna apertura anormale che possa permettere l'accesso agli elementi sotto tensione.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### • PESO & DIMENSIONI



Modelli ①	Dimensioni (in mm)									Peso (Kg)		
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Netto	Imballato	
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

Modelli ②	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Netto	Imballato	
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

Modelli ③	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Netto	Imballato	
Blocco motore MP Combi + Attrezzo miscelatore / MP 450 XL FW Ultra	150	1175	815	175						200	5,3	8,5

### • ALTEZZA DEL PIANO DI LAVORO

Vi consigliamo di verificare che il recipiente sia posizionato su un piano di lavoro stabile.

### • LIVELLO DI RUMORE

Il livello continuo equivalente di pressione acustica in funzionamento a vuoto è inferiore a 70 db (A).

### • CARATTERISTICHE ELETTRICHE

#### Apparecchio monofase MP 350 Ultra

Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	2,1
120 V / 60 Hz	9300	3,7
220 V / 60 Hz	9000	2,0

#### Apparecchio monofase MP 350 V.V. Ultra

Motore	Frullatore Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	da 1500 a 9000	2,1
120 V / 60 Hz	da 1500 a 9000	3,7
220 V / 60 Hz	da 1500 a 9000	2,0

#### Apparecchio monofase MP 450 Ultra

Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	2,3
120 V / 60 Hz	9300	4,5
220 V / 60 Hz	9000	2,2

#### Apparecchio monofase MP 450 V.V. Ultra

Motore	Frullatore Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	da 1500 a 9000	2,3
120 V / 60 Hz	da 1500 a 9000	4,5
220 V / 60 Hz	da 1500 a 9000	2,2

#### Apparecchio monofase MP 550 Ultra

Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	9000	3,5
120 V / 60 Hz	8500	6,5
220 V / 60 Hz	8500	3,3

#### Apparecchio monofase MP 600 Ultra

Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	3,4
120 V / 60 Hz	9300	6,8
220 V / 60 Hz	9000	3,2

#### Apparecchio monofase MP 800 Turbo

Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	9500	4,5
120 V / 60 Hz	9300	7,5
220 V / 60 Hz	9000	2,0

#### Apparecchio monofase MP 350 Combi Ultra

Motore	Frullatore Velocità (giri/min)	Frusta Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	da 1500 a 9000	da 250 a 1500	2,1
120 V / 60 Hz	da 1500 a 9000	da 250 a 1500	3,7
220 V / 60 Hz	da 1500 a 9000	da 250 a 1500	2,0

#### Apparecchio monofase MP 450 Combi Ultra

Motore	Frullatore Velocità (giri/min)	Frusta Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	da 1500 a 9000	da 250 a 1500	2,3
120 V / 60 Hz	da 1500 a 9000	da 250 a 1500	4,5
220 V / 60 Hz	da 1500 a 9000	da 250 a 1500	2,2

Apparecchio monofase  
**MP 450 FW Ultra / MP 450 XL FW Ultra**

Motore	Frullatore Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230 V / 50 Hz	da 250 a 1500	2,3
120 V / 60 Hz	da 250 a 1500	4,5
220 V / 60 Hz	da 250 a 1500	2,2

- La potenza è indicata sulla nostra targhetta segnaletica.

## SICUREZZA

### ATTENZIONE

**I coltelli e le lame sono utensili taglienti, manipolarli con estrema precauzione.**

I frullatori sono dotati di un sistema di sicurezza che comprende:

- sicurezza di comando
- sicurezza termica di funzionamento
- sicurezza di sovrintensità
- sicurezza « black-out »
- Spia di sovrintensità
- Sicurezza montaggio cavo di alimentazione.

#### • Sicurezza di comando

Questa sicurezza impedisce qualsiasi avviamento intempestivo dell'apparecchio. In effetti, bisogna assolutamente premere due pulsanti per avviare l'apparecchio. Per l'accensione del frullatore, consultare il paragrafo "MESSA IN SERVIZIO" (pagina 78).

#### • Sicurezza termica di funzionamento

Nel caso in cui l'apparecchio vada sotto sforzo a causa di un utilizzo prolungato, si metterà automaticamente in sicurezza termica. In questo caso,

attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente (circa 30 min.) e procedere le istruzioni di "MESSA IN SERVIZIO" (pagina 78).

#### • Sicurezza di sovrintensità

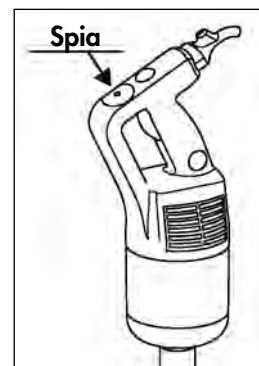
In caso di sovraccarico dell'apparecchio (mestolo o altro utensile da cucina nella pentola) o nel caso in cui il frullatore venga utilizzato in una preparazione troppo densa, il motore si fermerà automaticamente. Questo arresto indica che la preparazione in corso è troppo densa o che non è adatta al frullatore ad immersione. Per rimettere in moto l'apparecchio, procedere seguendo le istruzioni di "MESSA IN SERVIZIO" (pagina 78).

#### • Sicurezza « black-out »

In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica o se l'apparecchio viene staccato dalla rete, quest'ultimo potrà essere riavviato solamente seguendo le istruzioni di "MESSA IN SERVIZIO" (pagina 78)

#### • Spia di sovrintensità (MP 600 Ultra e MP 800 Turbo)

In caso di sovraccarico dell'apparecchio o di un utilizzo del frullatore in una preparazione troppo densa, la spia di sovrintensità lampeggia 5 secondi per avvertire che il motore sta per fermarsi. Questo arresto indica che la preparazione in corso è troppo densa o che non può essere realizzata con un frullatore ad immersione.



In questo caso, sarà sempre possibile rimettere in funzione l'apparecchio. Tuttavia il frullatore si arresterà nuovamente se non modificate la consistenza della vostra preparazione.

#### • Sicurezza montaggio cavo di alimentazione

Prima di collegare il cavo alla rete, assicurarsi sempre:

- 1°) Che il cavo sia in buone condizioni
- 2°) Controllare che la maniglia dell'apparecchio sia collegata bene. Se non è il caso, fare riferimento alla procedura di "MESSA IN SERVIZIO" (pagina 78).

### ATTENZIONE

**Non cercare mai di eliminare i sistemi di blocco e di sicurezza.**

**Non introdurre un oggetto nel recipiente di lavoro.**

**Non farlo mai funzionare a vuoto (non immerso in una preparazione).**

**Prima di smontare il fusto, la campana o le fruste, assicurarsi sempre che l'apparecchio non sia collegato alle rete elettrica.**

**Si raccomanda d'inclinare leggermente l'apparecchio in modo che la campana non tocchi direttamente il fondo del recipiente.**

### PROCEDURA DI CONTROLLO IN CASO D'ARRESTO DELL'APPARECCHIO

In un primo tempo, identificare con precisione le cause dell'arresto.

• **Se si tratta di un'interruzione di corrente o se l'apparecchio è stato sconnesso dalla presa d'alimentazione.**

- Rilasciare il pulsante d'accensione (PA).
- Risolvere il problema.
- Rimettere in marcia l'apparecchio seguendo le istruzioni alla pagina 78.

- **Se l'apparecchio si è surriscaldato**

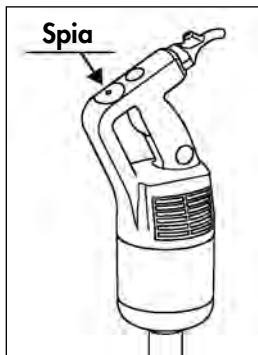
- Rilasciare il pulsante d'accensione (PA).
- Staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Attendere qualche minuto che il motore si raffreddi per lasciare alla protezione termica il tempo di riarmarsi.
- Riavviare l'apparecchio seguendo le istruzioni alla pagina 78.

- **Se la causa è indeterminata**

- Rilasciare il pulsante d'accensione (PA).
- Staccare l'apparecchio dalla rete.
- Controllare:
  - l'alimentazione della rete,
  - che il coltello ruoti liberamente nella campana (che non sia bloccato da un utensile),
  - lo stato del cordone d'alimentazione,
  - che il coltello ruoti liberamente nella campana (che il coltello non sia grippato),
  - la rotazione dell'albero d'avviamento. Per questo, smontare la campana dal fusto e controllare manualmente la rotazione dell'uscita dell'albero.

- **Se la spia lampeggia  
(MP 600 Ultra e MP 800 Turbo)**

In caso di sovraccarico dell'apparecchio o di un utilizzo del frullatore in una preparazione troppo densa, la spia di sovrintensità lampeggia 5 secondi per avvertire che il motore sta per fermarsi. Questo arresto indica che la preparazione in corso è troppo densa o che non può essere realizzata con un frullatore ad immersione.



In questo caso, sarà sempre possibile rimettere in funzione l'apparecchio. Tuttavia il frullatore si arresterà nuovamente se non modificate la consistenza della vostra preparazione.

**In caso di guasto non noto, rivolgersi al vostro rivenditore o riportare l'apparecchio al servizio assistenza.**

## STANDARDS

Fare riferimento alla dichiarazione di conformità a pagina 2