

robot *coupe*®



New
Register
your product
on line

**CMP 250 V.V. • CMP 300 V.V. • CMP 350 V.V.
CMP 400 V.V. • CMP 250 Combi • CMP 300 Combi**



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 | Italian | Español | Deutsch | Basile

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®

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Vie 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 2014/35/UE)
 - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2014/30/UE)
 - 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 2012/19/UE)
- Den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN ISO 12100 - 2010 (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 + A1 2010-02: (Planetenrühr- 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

Montceau en Bourgogne, den 4. März 2016

Alain NODET
Technischer Leiter



INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

IHR STABMIXER

INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen anschluss

BETRIEB

- Betrieb
- Dauerbetrieb
- Drehzahlregelung

HANDHABUNG

- Mixer
- Rührbesen

MONTAGE & DEMONTAGE

- Mixer
- Rührbesen

ANWENDUNGSBEISPIELE

HYGIENE

REINIGUNG

- Motorblock
- Stab und mischkopf
- Messer
- Rührbesenvorsatz
- Rührbesen

WARTUNG

- Messer
- Rührbesen
- Stabdichtung
- Dichtungsring

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

- Gewicht
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

KONTROLLMASSNAHMEN BEI STILLSTAND DES GERÄTES

NORMEN

TECHNISCHE DATEN

- Schalt- und stromlaufplan
- Perspektivische ansicht

ROBOT-COUPE s.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

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

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-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-COUPE s.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE 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 - TRANSPORTSCHÄDEN. 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-COUPE 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 29). 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 gerät:

- 1) **Weder Stabmixer, noch Behälter, noch Arbeitsfläche berühren!**
- 2) **Das Stromkabel des Stabmixers aus der Wandsteckdose ziehen.**
- 3) **Den Stabmixer aus dem Behälter 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 zum Reinigen und Trocknen der elektrischen Bestandteile auf jeden Fall einer autorisierten Kundendienststelle übergeben.**

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 Zubehörteile 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-COUPÉ zeichnen sich durch folgende Eigenschaften aus:

| Modell | Elektronische Drehzahlregelung | Verwendung als Mixer | Verwendung als Rührbesen | Verarbeitungsmenge Liter |
|---------------|--------------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| CMP 250 V.V. | ● | 250 mm | | 15 |
| CMP 300 V.V. | ● | 300 mm | | 30 |
| CMP 350 V.V. | ● | 350 mm | | 45 |
| CMP 400 V.V. | ● | 400 mm | | 73 |
| CMP 250 Combi | ● | 250 mm | 220 mm | 15 |
| CMP 300 Combi | ● | 300 mm | 220 mm | 30 |

Die allen professionellen Ansprüchen gerecht werdenden Geräte werden Ihnen im Lauf einer regelmäßigen Verwendung unzählige Dienste erweisen. 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 Rührbesenvorsatz verfügt über eine mit einem Kunststoffgehäuse versehene Rührbesenkammer aus Metall, deren Widerstandsfähigkeit z. B. bei der Zubereitung von Pfannkuchenteig besonders wichtig ist.

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

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.

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 mit einem Leitungsschutzschalter mit Differenzstromauslöser und einer 10-A-Sicherung ausgestattet 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.

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

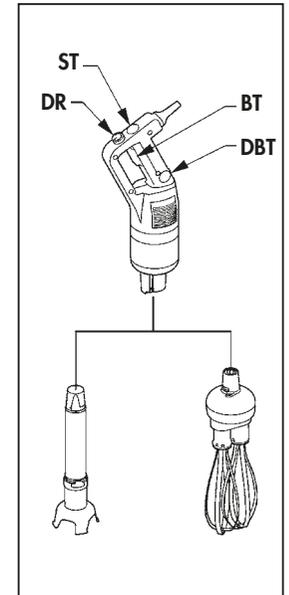
- 230 V / 50 Hz
(geeignet für 220-240 V)
- 120 V / 60 Hz
- 220 V / 60 Hz

Die Geräte werden mit Netzkabel inklusive angeschlossenen Einphasenstecker geliefert.

BETRIEB

• BETRIEB

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

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.

• DREHZAHNREGELUNG

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

Rührbesen: Drehzahl zwischen **500** zu **1800** U/min.

Mixer: Drehzahl zwischen **2300** zu **9600** U/min

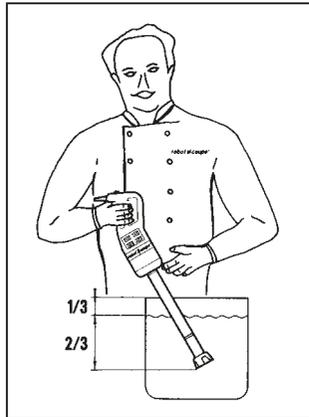
Bei der Verwendung als Rührbesen möglichst mit niedriger Drehzahl beginnen.

Automatische Beibehaltung der Drehzahl: Die gewählte Drehzahl wird auch bei sich ändernder Beschaffenheit des Mixgutes beibehalten.

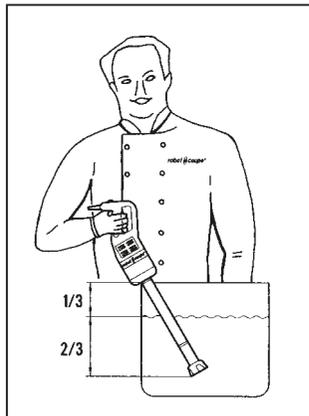
HANDHABUNG

• 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.



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.

• VERWENDUNG ALS RÜHRBESEN

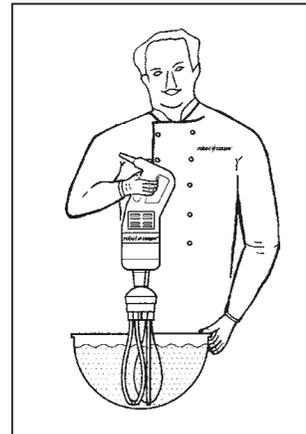
Für eine möglichst ergonomische Handhabung des Gerätes sollten Sie es gleichzeitig am Griff und am Motorblock halten.

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 herbewegen, 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.

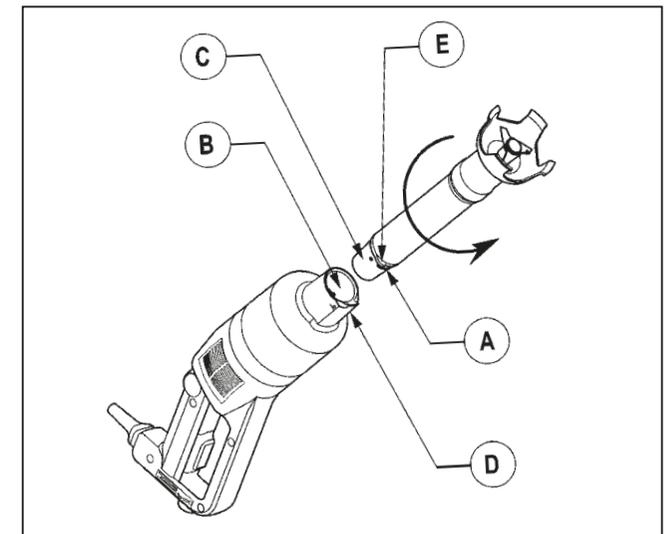


MONTAGE & DEMONTAGE

• VERWENDUNG ALS MIXER

Motorblock und Stab zusammensetzen (CMP Combi)

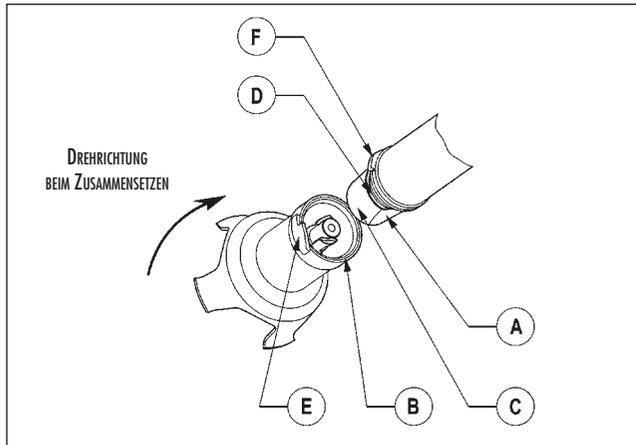
- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Die Abflachung **A** des kegelförmigen Teils **C** des Stabes in eine Linie mit der Ausbuchtung **B** an der Innenwand des Aluminiumgehäuses bringen.
- Den kegelförmigen Teil **C** des Stabes ganz in das Aluminiumgehäuse schieben.
- Den Stab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



Motorblock und Stab auseinandernehmen (CMP Combi)

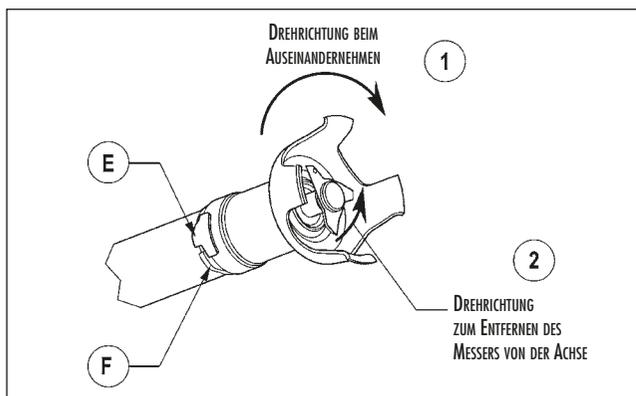
- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Stab in die entgegengesetzte Richtung drehen.
- Beim Anschlag den Stab aus dem Aluminiumgehäuse ziehen.

Mischkopf und Stab zusammensetzen



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

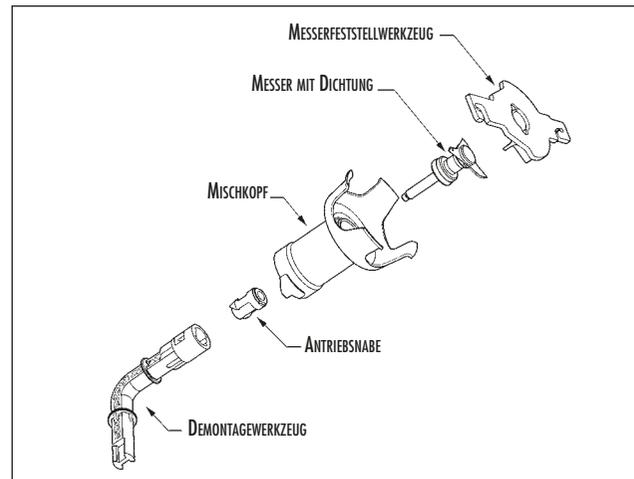
Mischkopf und Stab auseinandernehmen



- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Mischkopf in Pfeilrichtung **1** drehen (vgl. Abb.), um die Verschlussvorrichtung des Mischkopfes **E** von der Verschlussvorrichtung des Stabes **F** zu trennen. Beim Anschlag den Mischkopf vom Stab ziehen.

Bei Widerstand das Messer in Pfeilrichtung **2** drehen, um es von der Achse zu entfernen.

Abmontieren des Messer



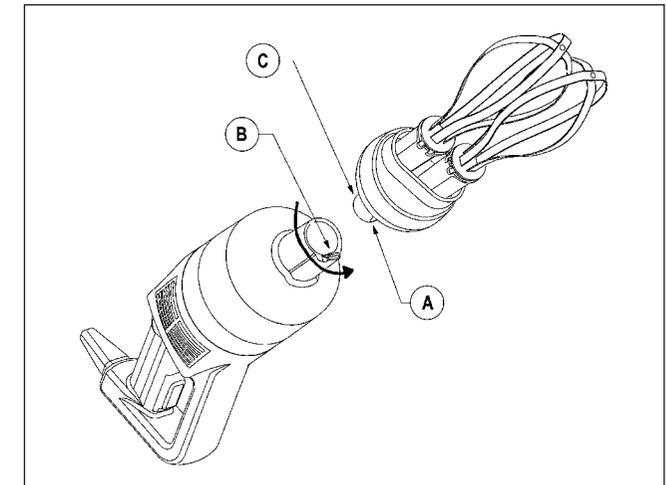
- Zum gefahrlosen Abmontieren das Messer mit dem Messerfeststellwerkzeug, einem Schutzhandschuh oder einem Lappen aus dickem Stoff blockieren.
- Mit Hilfe des Demontagewerkzeugs die Antriebsnabe abschrauben.
- Sobald die Antriebsnabe abgeschraubt ist, kann das Messer abgenommen und gereinigt werden.

• VERWENDUNG ALS RÜHRBESEN (CMP Combi)

Vorsatz und Motorblock zusammensetzen

- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.

- Die Abflachung **A** des kegelförmigen Teils **C** des Rührbesensvorsatzes in eine Linie mit der Ausbuchtung **B** an der Innenwand des Aluminiumgehäuses bringen.
- Den kegelförmigen Teil **C** des Rührbesensvorsatzes ganz in das Aluminiumgehäuse schieben.
- Den Rührbesensvorsatz in Pfeilrichtung (vgl. Abb.) drehen, bis beide Teile fest zusammengefügt sind.



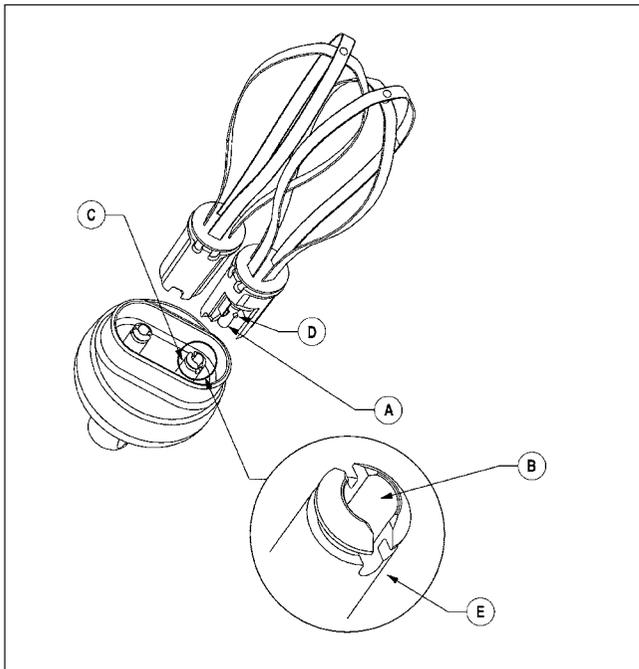
Abnehmen des Vorsatzes

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

Einsetzen der Rührbesen

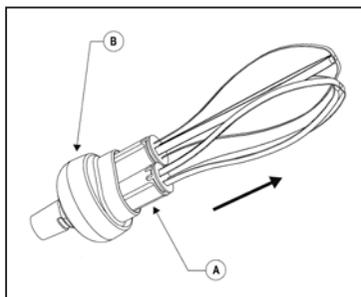
- Den Rührbesensvorsatz mit einer Hand festhalten.
- Mit der anderen Hand die Achse **A** eines Rührbesens in die Öffnung **B** einer der beiden Achsen des Rührbesensvorsatzes stecken und darauf achten, daß die Ausbuchtungen **D** in einer Linie mit den entsprechenden Einkerbungen liegen.

- Nun mit einer leichten Drehbewegung den Rührbesen auf die Achse © des Rührbesen-vorsatzes 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.

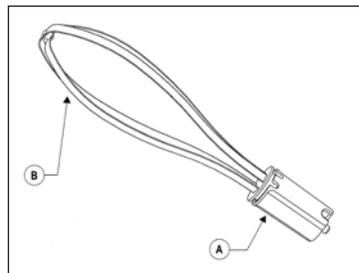


Herausnehmen der Rührbesen

- Den Rührbesen-vorsatz (B) mit einer Hand festhalten und die Schlaufenhalterung (A) mit der anderen Hand in Pfeilrichtung herausziehen.



Herausnehmen der Schlaufen



- Die Schlaufen (B) mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand die Schlaufenhalterung (A) 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.

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

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.)

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)!



ACHTUNG!

Das Innere des Mischkopfes darf außer Kondenswasser weder Flüssigkeiten noch Zutaten enthalten.

Falls sich Flüssigkeiten oder Zutaten im Mischkopf befinden, ist es unbedingt erforderlich:

- Ring und Messer komplett auswechseln (Art.-Nr. 89054)
- Den Mischkopf und das untere Ende des Stabs zu reinigen und zu desinfizieren, um einer Kontaminationsgefahr vorzubeugen.

Nach jeder Verwendung des Stabmixers

- ist es wichtig, den Mischkopf abzunehmen, um das Kondenswasser im Mischkopf zu beseitigen und zu prüfen, ob Lebensmittel eingetreten sind. Zur Beseitigung des Kondenswassers reicht es aus, den Mischkopf vom Stab getrennt zu lassen, bis er trocken ist.
- ist es ratsam, den Mischkopf und das untere Ende des Stabs mit einem nicht zu aggressiven Reinigungsmittel zu reinigen.

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, je nach Häufigkeit der Verwendung des Stabmixers regelmäßig durchzuführende Reinigung

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Stab samt Mischkopf unter fließendem Wasser abspülen.
- Den Mischkopf vom Stab trennen.
- Den Mischkopf in seine Bestandteile zerlegen und dabei darauf achten, dass die Oberflächen der Messerwelle und die Dichtungen der Kapsel nicht beschädigt werden. Alle Bestandteile mit einem nicht zu aggressiven Reinigungsmittel reinigen.
- Nach dem Reinigen alle Teile stets gut abtrocknen, um etwaigem Oxidieren vorzubeugen.
- Das untere Ende des Stabs ohne den Mischkopf eine Minute lang in eine Lösung mit einem nicht zu aggressiven Reinigungsmittel tauchen, klarspülen und vor dem Anbringen des Mischkopfs trocknen lassen.

• 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.



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.

• **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.



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 Stabmischergehäuses. Es darf weder Spuren von Rissbildung noch ungewöhnliche Öffnungen aufweisen, durch die ein Zugang zu den elektrischen Bestandteilen ermöglicht würde.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

• **GEWICHT**

| | Netto | Brutto |
|--------------|--------|--------|
| CMP 250 V.V. | 3,1 kg | 3,7 kg |
| CMP 300 V.V. | 3,2 kg | 3,8 kg |
| CMP 350 V.V. | 3,5 kg | 4,0 kg |
| CMP 400 V.V. | 3,6 kg | 4,1 kg |

| | | |
|---------------|--------|--------|
| CMP 250 Combi | | |
| mit mixer | 3,2 kg | 5,4 kg |
| mit rührbesen | 3,4 kg | |
| CMP 300 Combi | | |
| mit mixer | 3,4 kg | 5,5 kg |
| mit rührbesen | 3,4 kg | |

• **ABMESSUNGEN (in mm)**

| CMP 250 V.V. | CMP 300 V.V. | CMP 350 V.V. |
|--------------|--------------|--------------|
| A = 94 | A = 94 | A = 94 |
| B = 610 | B = 660 | B = 718 |
| C = 90 | C = 90 | C = 90 |
| D = 255 | D = 305 | D = 363 |

| CMP 400 V.V. | CMP 250 Combi | CMP 300 Combi |
|--------------|---------------|---------------|
| A = 94 | A = 94 | A = 94 |
| B = 763 | B = 640 | B = 700 |
| C = 90 | C = 90 | C = 90 |
| D = 413 | D = 300 | D = 350 |
| | E = 390 | E = 390 |
| | F = 120 | F = 120 |

• **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 CMP 250 V.V. / CMP 250 Combi

| Motor | Mixer Drehzahl (U/min) | Rührbesen Drehzahl (U/min) | Stromaufnahme (A) |
|-------------|------------------------|----------------------------|-------------------|
| 230 V/50 Hz | 2300 zu 9600 | 500 zu 1800 | 1,4 |
| 120 V/60 Hz | 2300 zu 9600 | 500 zu 1800 | 2,6 |
| 220 V/60 Hz | 2300 zu 9600 | 500 zu 1800 | 1,3 |

Einphasengeräte CMP 300 V.V. / CMP 300 Combi

| Motor | Mixer Drehzahl (U/min) | Rührbesen Drehzahl (U/min) | Stromaufnahme (A) |
|-------------|------------------------|----------------------------|-------------------|
| 230 V/50 Hz | 2300 zu 9600 | 500 zu 1800 | 1,6 |
| 120 V/60 Hz | 2300 zu 9600 | 500 zu 1800 | 2,9 |
| 220 V/60 Hz | 2300 zu 9600 | 500 zu 1800 | 1,4 |

Einphasengeräte CMP 350 V.V.

| Motor | Mixer Drehzahl (U/min) | Stromaufnahme (A) |
|-------------|------------------------|-------------------|
| 230 V/50 Hz | 2300 zu 9600 | 1,7 |
| 120 V/60 Hz | 2300 zu 9600 | 3,1 |
| 220 V/60 Hz | 2300 zu 9600 | 1,6 |

Einphasengeräte CMP 400 V.V.

| Motor | Mixer Drehzahl (U/min) | Stromaufnahme (A) |
|-------------|------------------------|-------------------|
| 230 V/50 Hz | 2300 zu 9600 | 1,9 |

- 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,
- Betriebsicherung,
- Spannungsabfallsicherung.

• 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 28).

• Betriebssicherung

Wenn das Gerät aufgrund einer Blockierung (Löffel oder sonstiger Gegenstand im Arbeitsbehälter), zu langem Betrieb oder Überlastung zu heiß wird, schaltet es sich automatisch ab. Warten Sie in dem Fall, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, bevor Sie es wieder in BETRIEB nehmen (Seite 28).

• Spannungsabfallsicherung

Nach einem Stromausfall bzw. nach dem Herausziehen des Netzsteckers müssen erneut alle Schritte für einen erneuten BETRIEB durchgeführt werden (Seite 28).



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 28).

• 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 28).

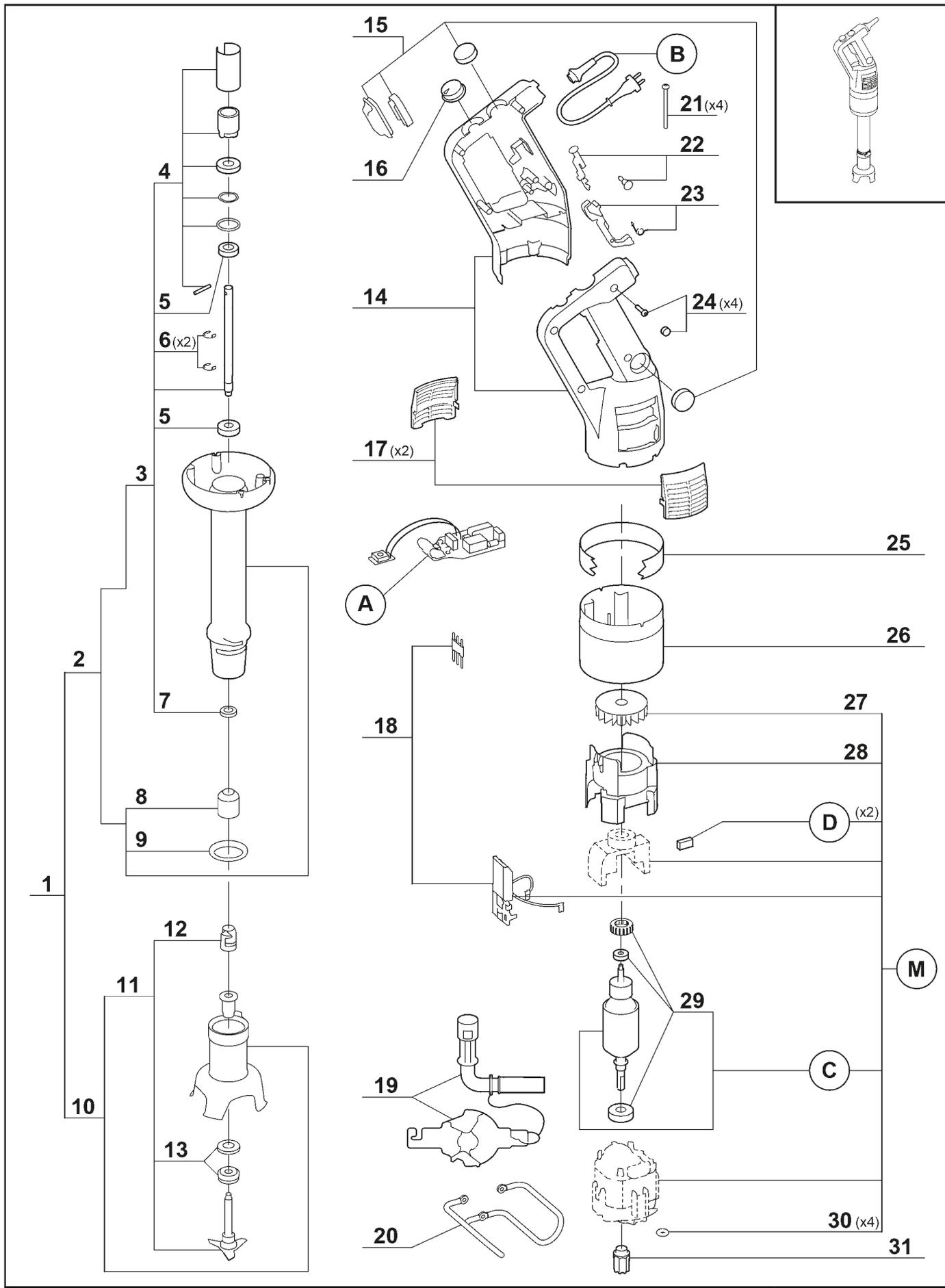
• Wenn die Ursache nicht gefunden werden kann

- 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.

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

NORMEN

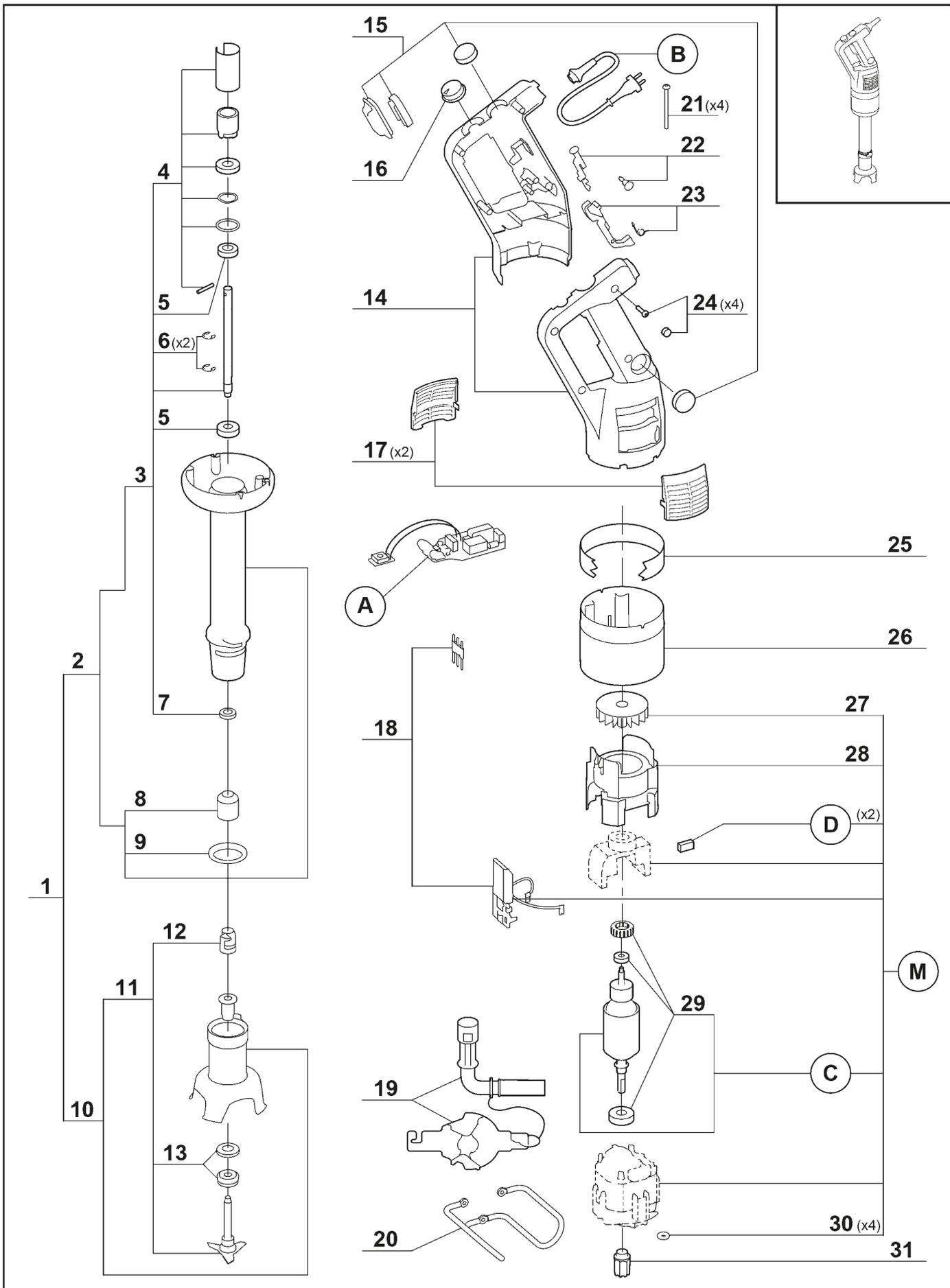
Siehe Konformitätserklärung Seite 3.



| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|--|--|
| 1 | 89 079 | PIED COMPLET CMP 250 | CMP 250 COMPLETE FOOT |
| 2 | 89 652 | PIED CMP 250 EQUIPE | CMP 250 FOOT |
| 3 | 89 685 | ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 250 | CMP250 DRIVING SHAFT |
| 4 | 89 643 | KIT PIED MPC/CMP/CMPC | MPC/CMP/CMPC FOOT KIT |
| 5 | 89 645 | ROULEMENT INOX 608 2RS | STAINL ST BEAR 608 2RS |
| 6 | 89 647 | ANNEAU "E" (x2) | RING "E" (x2) |
| 7 | 89 646 | JOINT A LEVRE 8x18x5 | SEAL 8x18x5 |
| 8 | 89 626 | CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING FRAME |
| 9 | 89 628 | JOINT DE PIED MP/CMP | FOOT SEAL |
| 10 | 89 678 | CLOCHE CMP EQUIPEE | CMP BELL COVER |
| 11 | 89 676 | COUTEAU CMP | CMP BLADE |
| 12 | 89 627 | MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING HUB |
| 13 | 89 642 | GARNITURE D'ETANCHEITE | SEAL RING |
| 14 | 89 547 | KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP | CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP |
| 15 | 89 533 | KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 16 | 89 536 | BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS | MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW |
| 17 | 89 546 | KIT GRILLES CMP (x2) | CMP VENT COVERS KIT (x2) |
| 18 | 89 548 | KIT CONNECTION+VIS+CACHE VIS | CONNECTOR KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 19 | 89 662 | OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP/CMP | MP/CMP DISMOUNT TOOL |
| 20 | 89 637 | SUPPORT MURAL CMP | CMP WALL SUPPORT |
| 21 | 89 623 | VIS M4x95 CMP (x4) | CMP SCREW M4x95 (x4) |
| 22 | 89 530 | KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT |
| 23 | 89 531 | KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS | MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 24 | 89 532 | KIT VIS POIG MP/CMP (x4) | MP/CMP HANDLE SCREW (x4) |
| 25 | 89 605 | VIROLE CMP 250 V.V. | CMP250VV FERRULE |
| 26 | 89 612 | VIROLE MOTEUR CMP | CMP MOTOR FERRULE |
| 27 | 89 576 | VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR |
| 28 | 89 570 | CONDUIT VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR PIPE |
| 29 | 89 679 | ROULEMENT MOTEUR CMP | CMP MOTOR BEARING |
| 30 | 89 639 | JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4) | SEAL Ø2x1,5 (x4) |
| 31 | 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) |
| M | MOTEUR | MOTOR |

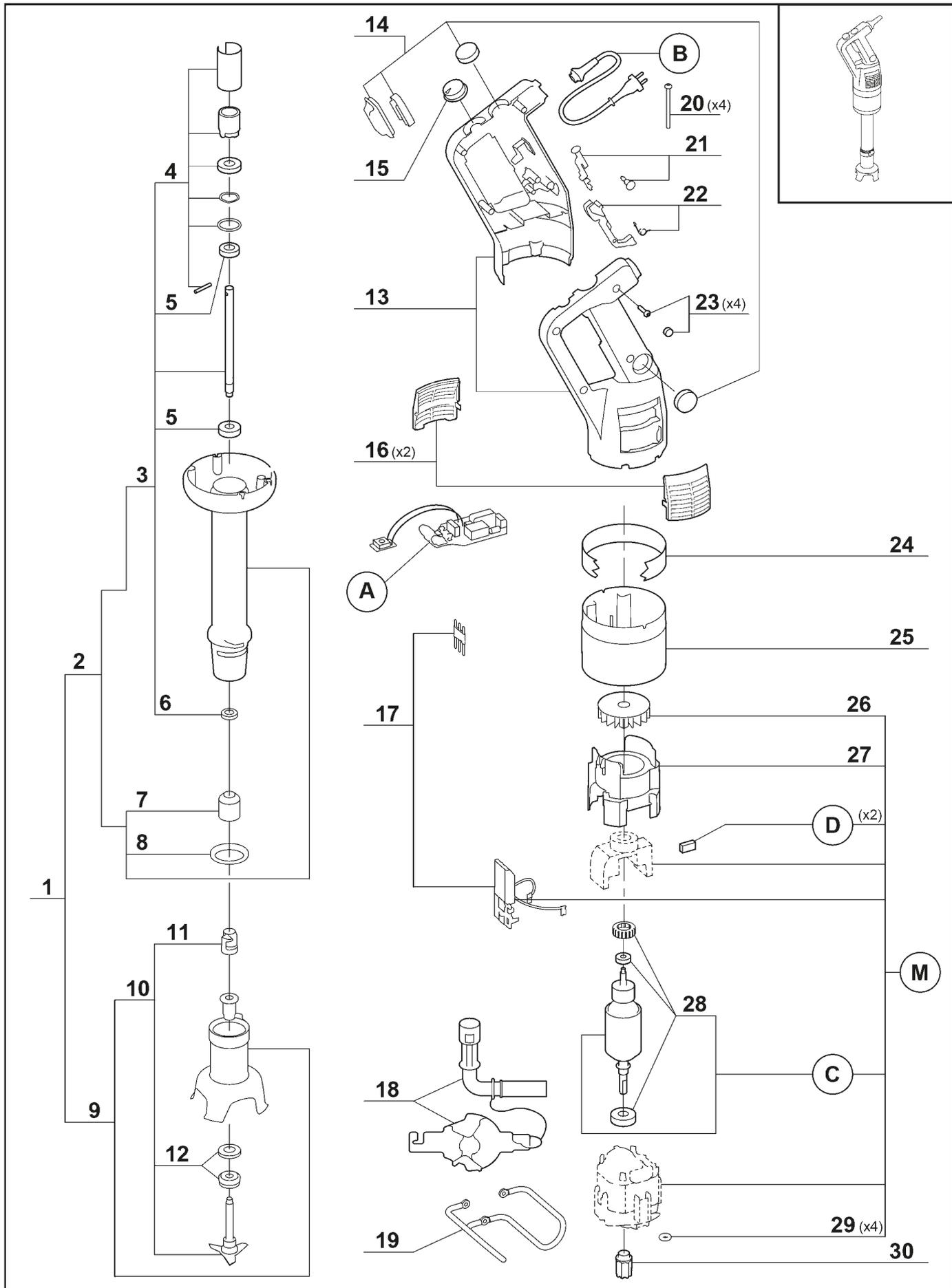
| Machine | Voltage | A | B | C | D | M |
|--------------------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 34 244 A BRA | 220/60/1 | 89 753 | 89 117 | 89 759 | 89 575 | 89 767 |
| 34 248 / 34 248 A Arabie | | | 89 539 | | | |
| 34 244 / 34 244 A | | | 89 538 | | | |
| 34 240 / 34 240 A | 230/50/1 | 89 751 | 89 542 | 89 759 | 89 575 | 89 767 |
| 34 246 / 34 246 A Suisse | | | 89 539 | | | |
| 34 241 / 34 241 A UK | 240/50/1 | 89 751 | 89 540 | 89 759 | 89 575 | 89 767 |
| 34 242 / 34 242 A Aust | | | 89 541 | | | |
| 34 245 / 34 245 A | 120/60/1 | 89 752 | 89 541 | 89 760 | 89 575 | 89 769 |
| 34 249 / 34 249 A Japon | | | 89 522 | | | |



| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|--|--|
| 1 | 89 080 | PIED CMP 300 COMPLET | CMP 300 COMPLETE FOOT |
| 2 | 89 653 | PIED CMP 300 EQUIPE | CMP 300 FOOT |
| 3 | 89 686 | ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 300 | CMP 300 DRIVING SHAFT |
| 4 | 89 643 | KIT PIED MPC/CMP/CMPC | MPC/CMP/CMPC FOOT KIT |
| 5 | 89 645 | ROULEMENT INOX 608 2RS | STAINL ST BEAR 608 2RS |
| 6 | 89 647 | ANNEAU "E" (x2) | RING "E" (x2) |
| 7 | 89 646 | JOINT A LEVRE 8x18x5 | SEAL 8x18x5 |
| 8 | 89 626 | CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING FRAME |
| 9 | 89 628 | JOINT DE PIED MP/CMP | FOOT SEAL |
| 10 | 89 678 | CLOCHE CMP EQUIPEE | CMP BELL COVER |
| 11 | 89 676 | COUTEAU CMP | CMP BLADE |
| 12 | 89 627 | MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING HUB |
| 13 | 89 642 | GARNITURE D'ETANCHEITE | SEAL RING |
| 14 | 89 547 | KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP | CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP |
| 15 | 89 533 | KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 16 | 89 536 | BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS | MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW |
| 17 | 89 546 | KIT GRILLES CMP (x2) | CMP VENT COVERS KIT (x2) |
| 18 | 89 548 | Kit CONNECTEUR+VIS+CACHE VIS | CONNECTOR KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 19 | 89 662 | OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP/CMP | MP/CMP DISMOUNT TOOL |
| 20 | 89 637 | SUPPORT MURAL CMP | CMP WALL SUPPORT |
| 21 | 89 623 | VIS M4x95 CMP (x4) | CMP SCREW M4x95 (x4) |
| 22 | 89 530 | KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT |
| 23 | 89 531 | KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS | MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 24 | 89 532 | KIT VIS POIG MP/CMP (x4) | MP/CMP HANDLE SCREW (x4) |
| 25 | 89 606 | VIROLE CMP 300 V.V. | CMP 300 VV FERRULE |
| 26 | 89 612 | VIROLE MOTEUR CMP | CMP MOTOR FERRULE |
| 27 | 89 576 | VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR |
| 28 | 89 570 | CONDUIT VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR PIPE |
| 29 | 89 679 | ROULEMENT MOTEUR CMP | CMP MOTOR BEARING |
| 30 | 89 639 | JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4) | SEAL Ø2x1,5 (x4) |
| 31 | 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) |
| M | MOTEUR | MOTOR |

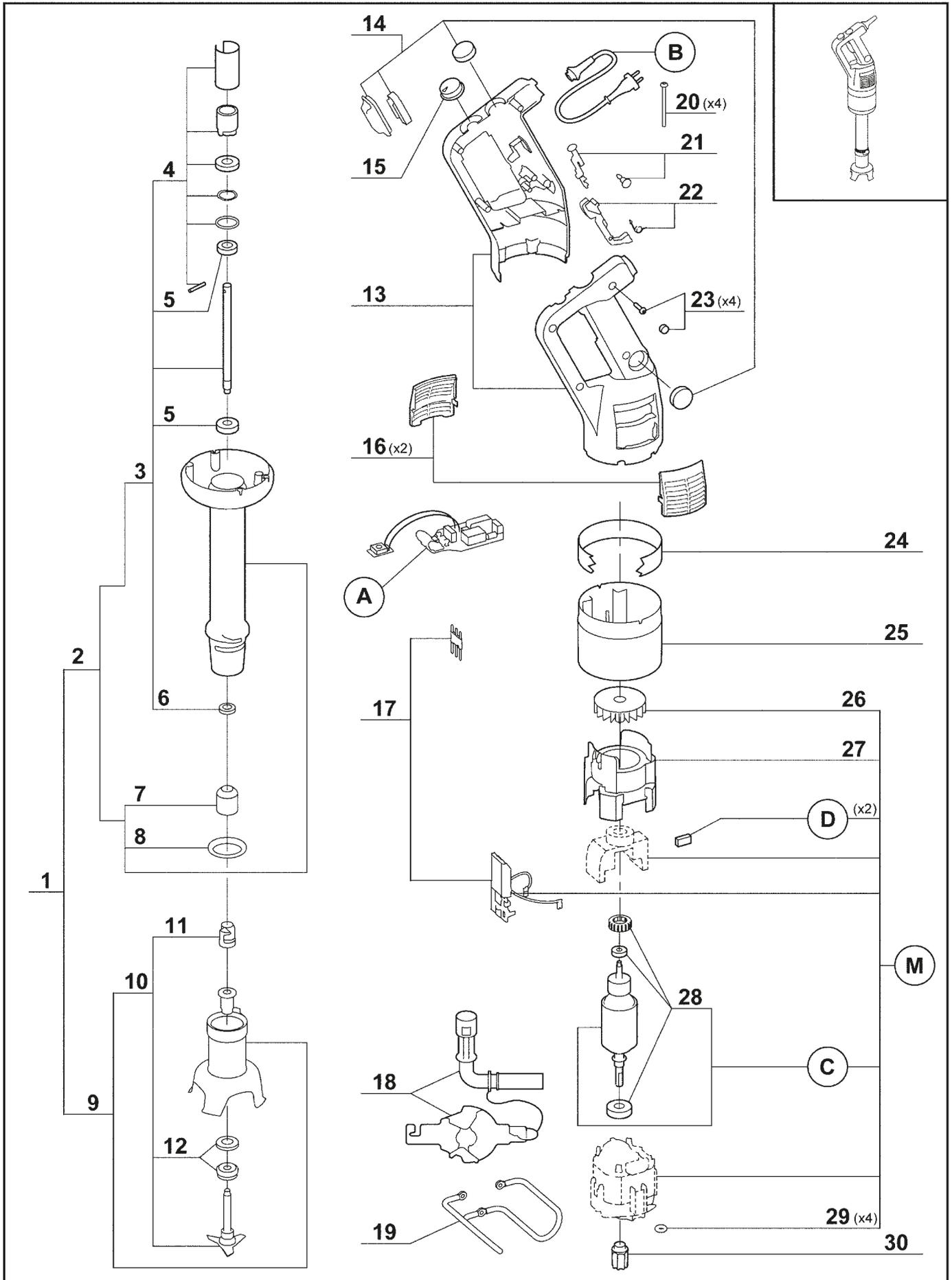
| Machine | Voltage | A | B | C | D | M |
|-------------------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 34 234 A BRA | 220/60/1 | 89 753 | 89 117 | 89 759 | 89 575 | 89 761 |
| 34 238 / 34238 A Arabie | | | 89 539 | | | |
| 34 234 / 34234 A | | | 89 538 | | | |
| 34 230 / 34 230 A | 230/50/1 | 89 751 | 89 542 | 89 759 | 89 575 | 89 761 |
| 34 236 / 34236 A Suisse | | | 89 110 | | | |
| 34 230 A ZAF | | | 89 539 | | | |
| 34 231 / 34 231 A UK | 240/50/1 | 89 751 | 89 540 | 89 759 | 89 575 | 89 761 |
| 34 232 / 34232 A Aust | | | 89 541 | | | |
| 34 235 / 34235 A | 120/60/1 | 89 752 | 89 522 | 89 760 | 89 575 | 89 762 |
| 34 239 / 34239 A Japon | | | 89 541 | | | |



| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|--|--|
| 1 | 89 081 | PIED CMP 350 COMPLET | CMP 350 COMPLETE FOOT |
| 2 | 89 654 | PIED CMP 350 EQUIPE | CMP 350 FOOT |
| 3 | 89 687 | ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 350 | CMP 350 DRIVING SHAFT |
| 4 | 89 643 | KIT PIED MPC/CMP/CMPC | MPC/CMP/CMPC FOOT KIT |
| 5 | 89 645 | ROULEMENT INOX 608 2RS | STAINL ST BEAR 608 2RS |
| 6 | 89 646 | JOINT A LEVRE 8x18x5 | SEAL 8x18x5 |
| 7 | 89 626 | CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING FRAME |
| 8 | 89 628 | JOINT DE PIED MP/CMP | FOOT SEAL |
| 9 | 89 678 | CLOCHE CMP EQUIPEE | CMP BELL COVER |
| 10 | 89 676 | COUTEAU CMP | CMP BLADE |
| 11 | 89 627 | MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING HUB |
| 12 | 89 642 | GARNITURE D'ETANCHEITE | SEAL RING |
| 13 | 89 547 | KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP | CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP |
| 14 | 89 533 | KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 15 | 89 536 | BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS | MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW |
| 16 | 89 546 | KIT GRILLES CMP (x2) | CMP VENT COVERS KIT (x2) |
| 17 | 89 548 | Kit CONNECTEUR+VIS+CACHE VIS | CONNECTOR KIT |
| 18 | 89 662 | OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP/CMP | MP/CMP DISMOUNT TOOL |
| 19 | 89 637 | SUPPORT MURAL CMP | CMP WALL SUPPORT |
| 20 | 89 623 | VIS M4x95 CMP (x4) | CMP SCREW M4x95 (x4) |
| 21 | 89 530 | KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT |
| 22 | 89 531 | KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS | MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 23 | 89 532 | KIT VIS POIG MP/CMP (x4) | MP/CMP HANDLE SCREW (x4) |
| 24 | 89 607 | VIROLE CMP 350 V.V. | CMP 350 VV FERRULE |
| 25 | 89 612 | VIROLE MOTEUR CMP | CMP MOTOR FERRULE |
| 26 | 89 576 | VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR |
| 27 | 89 570 | CONDUIT VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR PIPE |
| 28 | 89 679 | ROULEMENT MOTEUR CMP | CMP MOTOR BEARING |
| 29 | 89 639 | JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4) | SEAL Ø2x1,5 (x4) |
| 30 | 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) |
| M | MOTEUR | MOTOR |

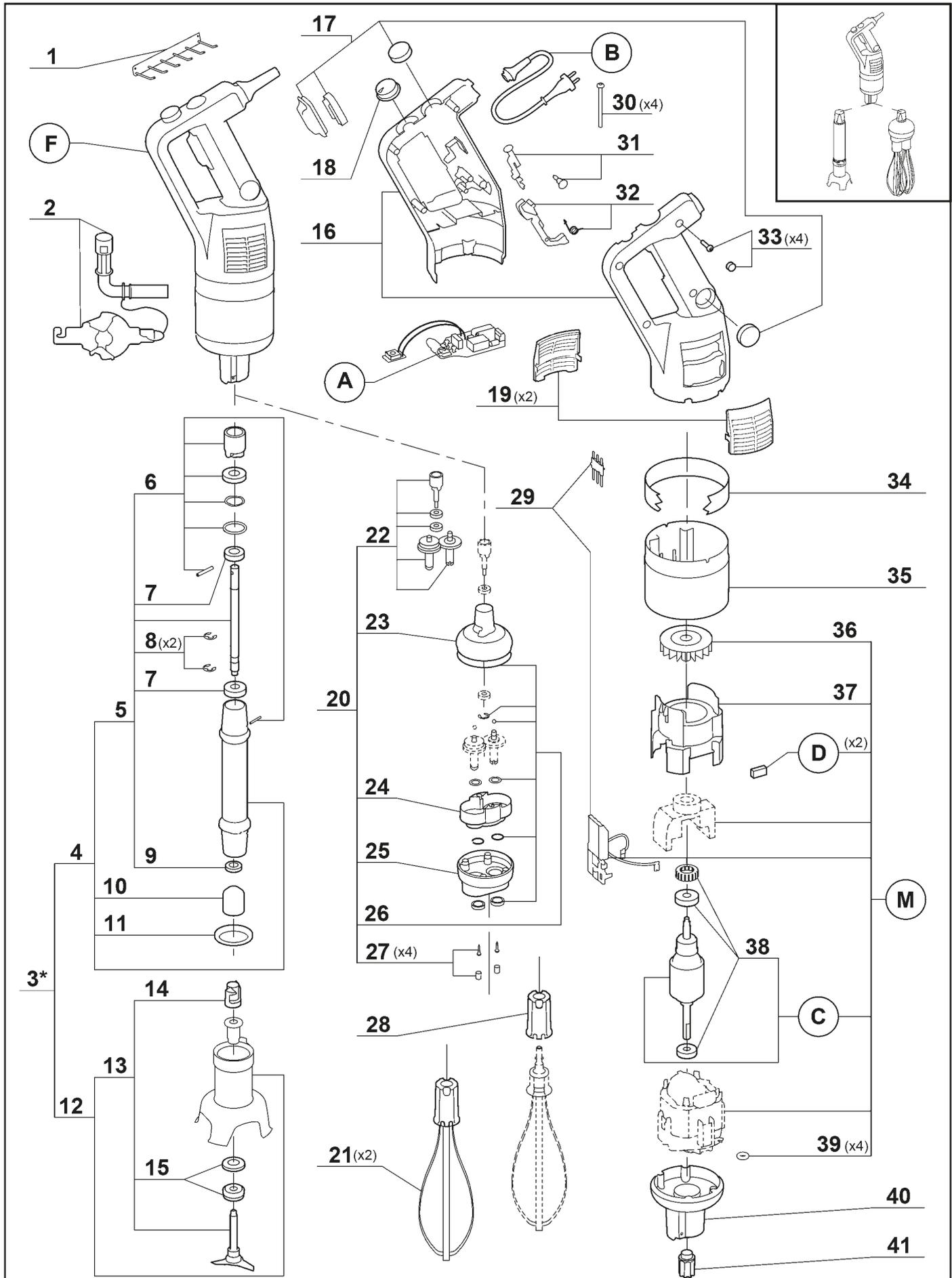
| Machine | Voltage | A | B | C | D | M |
|--------------------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 34 254 A BRA | 220/60/1 | 89 753 | 89 117 | 89 759 | 89 575 | 89 768 |
| 34 258 / 34 258 A Arabie | | | 89 539 | | | |
| 34 254 / 34 254 A | | | 89 538 | | | |
| 34 250 / 34 250 A | 230/50/1 | 89 751 | 89 542 | 89 760 | 89 760 | 89 770 |
| 34 256 / 34 256 A Suisse | | | 89 539 | | | |
| 34 251 / 34 251 A UK | 240/50/1 | 89 752 | 89 540 | 89 760 | 89 760 | 89 770 |
| 34 252 / 34 252 A Aust | | | 89 541 | | | |
| 34 255 / 34 255 A | 120/60/1 | 89 752 | 89 522 | 89 760 | 89 760 | 89 770 |
| 34 259 / 34 259 A Japon | | | 89 522 | | | |



| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|--|--|
| 1 | 89 082 | PIED CMP 400 COMPLET | CMP 400 COMPLETE FOOT |
| 2 | 89 655 | PIED CMP 400 EQUIPE | CMP 400 FOOT |
| 3 | 89 151 | ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 400 | CMP 400 DRIVING SHAFT |
| 4 | 89 643 | KIT PIED MPC/CMP/CMPC | MPC/CMP/CMPC FOOT KIT |
| 5 | 89 645 | ROULEMENT INOX 608 2RS | STAINL ST BEAR 608 2RS |
| 6 | 89 646 | JOINT A LEVRE 8x18x5 | SEAL 8x18x5 |
| 7 | 89 626 | CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING FRAME |
| 8 | 89 628 | JOINT DE PIED MP/CMP | FOOT SEAL |
| 9 | 89 678 | CLOCHE CMP EQUIPEE | CMP BELL COVER |
| 10 | 89 676 | COUTEAU CMP | CMP BLADE |
| 11 | 89 627 | MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING HUB |
| 12 | 89 642 | GARNITURE D'ETANCHEITE | SEAL RING |
| 13 | 89 547 | KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP | CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP |
| 14 | 89 533 | KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 15 | 89 536 | BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS | MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW |
| 16 | 89 546 | KIT GRILLES CMP (x2) | CMP VENT COVERS KIT (x2) |
| 17 | 89 548 | Kit CONNECTEUR+VIS+CACHE VIS | CONNECTOR KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 18 | 89 662 | OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP/CMP | MP/CMP DISMOUNT TOOL |
| 19 | 89 637 | SUPPORT MURAL CMP | CMP WALL SUPPORT |
| 20 | 89 623 | VIS M4x95 CMP (x4) | CMP SCREW M4x95 (x4) |
| 21 | 89 530 | KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT |
| 22 | 89 531 | KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS | MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 23 | 89 532 | KIT VIS POIG MP/CMP (x4) | MP/CMP HANDLE SCREW (x4) |
| 24 | 89 608 | VIROLE CMP 400 V.V. | CMP 400 VV FERRULE |
| 25 | 89 612 | VIROLE MOTEUR CMP | CMP MOTOR FERRULE |
| 26 | 89 576 | VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR |
| 27 | 89 570 | CONDUIT VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR PIPE |
| 28 | 89 679 | ROULEMENT MOTEUR CMP | CMP MOTOR BEARING |
| 29 | 89 639 | JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4) | SEAL Ø2x1,5 (x4) |
| 30 | 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) |
| M | MOTEUR | MOTOR |

| Machine | Voltage | A | B | C | D | M |
|----------------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 34 261 / 34 261 A UK | 240/50/1 | 89 751 | 89 539 | 89 759 | 89 575 | 89 994 |
| 34 260 / 34 260 A | 230/50/1 | | 89 538 | | | |



* Voir tarif machines / See export price list

| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|---|--|
| 1 | 89 630 | SUPPORT MURAL MPC | MPC WALL SUPPORT |
| 2 | 89 662 | OUTIL DEMONTAGE MP/CMP | MP/CMP DISMOUNT TOOL |
| 3 | * 27 249 | PIED CMPC 250 COMPLET | CMP 250 COMPLETE FOOT |
| 4 | 89 656 | PIED CMPC 250 EQUIPE | CMPC250 FOOT |
| 5 | 89 811 | ARBRE D'ENTRAINEMENT CMPC 250 | CMPC 250 DRIVING SHAFT |
| 6 | 89 643 | KIT PIED MPC/CMP/CMPC | MPC/CMP/CMPC FOOT KIT |
| 7 | 89 645 | ROULEMENT INOX 608 2RS | STAINL ST BEAR 608 2RS |
| 8 | 89 647 | ANNEAU "E" (x2) | RING "E" (x2) |
| 9 | 89 646 | JOINT A LEVRE 8x18x5 | SEAL 8x18x5 |
| 10 | 89 626 | CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING FRAME |
| 11 | 89 628 | JOINT DE PIED MP/CMP | FOOT SEAL |
| 12 | 89 678 | CLOCHE CMP EQUIPEE | CMP BELL COVER |
| 13 | 89 676 | COUTEAU CMP | CMP BLADE |
| 14 | 89 627 | MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING HUB |
| 15 | 89 642 | GARNITURE D'ETANCHEITE | SEAL RING |
| 16 | 89 547 | KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP | CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP |
| 17 | 89 533 | KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 18 | 89 536 | BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS | MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW |
| 19 | 89 546 | KIT GRILLES CMP (x2) | CMP VENT COVERS KIT (x2) |
| 20 | 89 651 | BOITE FOUET CMP | CMP WHIP BOX |
| 21 | 89 649 | FOUETS CMP (x2) | CMP WHIPS (x2) |
| 22 | 89 549 | KIT PIGNONS + BAGUE + ROUL ^{ent} +VIS+CACHE-VIS B.F. | GEARS+RING+BEARING+SCREW+CAP SCREW KIT |
| 23 | 89 379 | COQUE SUP BF MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP BF UPPER BODY+SCREW+CAP SCREW |
| 24 | 89 385 | FLASQUE+VIS+CACHE-VIS | PLATE+SCREW+CAP SCREW |
| 25 | 89 746 | COQUE INF PLAST BF CMP | BF CMP LOWER BODY PLAS |
| 26 | 89 545 | KIT JOINT RONDELLE BF +VIS+CACHE VIS | BF SEAL WASHER KIT +SCREW+CAP SCREW KIT |
| 27 | 89 389 | VIS+CVIS BF MP CMP | BF SCREW+CAP SCREW |
| 28 | 89 552 | KIT EJECT FOUET MP/CMP | MP/CMP WHIP EJECTOR |
| 29 | 89 548 | KIT CONNECTION CMP+VIS+CACHE VIS | CMP CONNECTOR KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 30 | 89 623 | VIS M4x95 CMP (x4) | CMP SCREW M4x95 (x4) |
| 31 | 89 530 | KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT |
| 32 | 89 531 | KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS | MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 33 | 89 532 | KIT VIS POIG MP/CMP (x4) | MP/CMP HANDLE SCREW (x4) |
| 34 | 89 609 | VIROLE CMPC 250 | CMPC 250 FERRULE |
| 35 | 89 612 | VIROLE MOTEUR CMP | CMP MOTOR FERRULE |
| 36 | 89 576 | VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR |
| 37 | 89 570 | CONDUIT VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR PIPE |
| 38 | 89 679 | ROULEMENT MOTEUR CMP | CMP MOTOR BEARING |
| 39 | 89 639 | JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4) | SEAL Ø2x1,5 (x4) |
| 40 | 89 641 | CARTER ALU CMP | CMP ALUMINIUM CASING |
| 41 | 89 661 | MOYEU D'ENTRAINEMENT CMPC | CMPC DRIVING HUB |

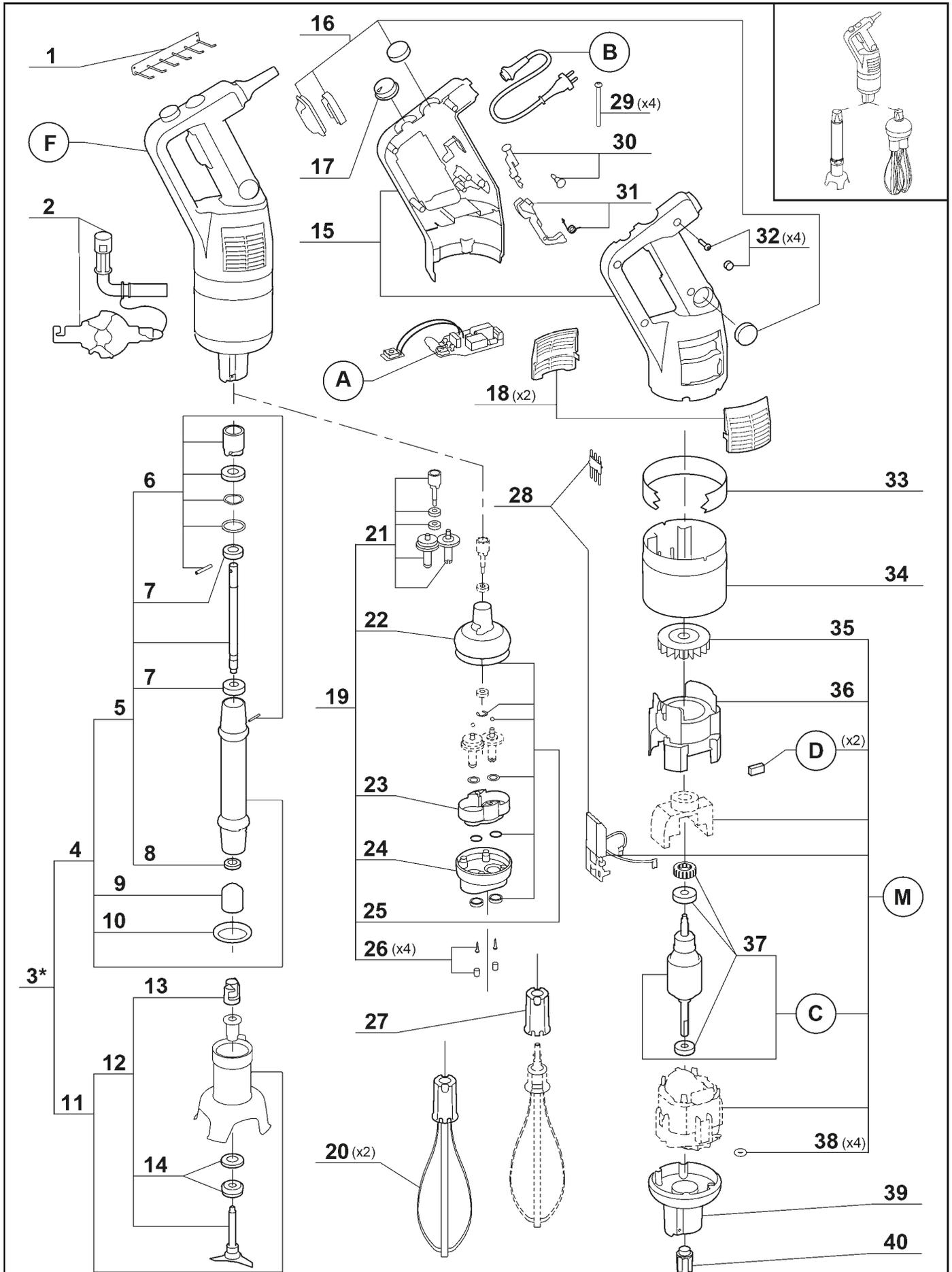
| Index | Désignation | Description |
|----------|----------------------|-----------------|
| A | PLATINE | CIRCUIT BOARD |
| B | CABLE D'ALIMENTATION | POWER CORD |
| C | INDUIT | INDUCED CIRCUIT |
| D | CHARBONS (x2) | BRUSHES (x2) |
| F | BLOC MOTEUR | BLOCK MOTOR |
| M | MOTEUR | MOTOR |

| Machine | Voltage | A | B | C | D | F | M |
|---------------------------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 34 304 A BRA | 220/60/1 | 89 753 | 89 117 | 89 759 | 89 759 | 89 118 | 89 767 |
| 34 308 / 34 308 A Arabie | | | 89 539 | | | 89 107 | |
| 34 304 / 34 304 A | | | 89 538 | | | 29 833 | |
| 34 300 / 34 300 A | 230/50/1 | 89 751 | 89 542 | 89 759 | 89 575 | 29 819 | 89 767 |
| 34 306 / 34 306 A Suisse | | | 89 405 | | | 29 837 | |
| 34 307 / 34 307 A Suede | | | 89 539 | | | 29 763 | |
| 34 301 / 34 301 A UK | 240/50/1 | 89 751 | 89 540 | 89 759 | 89 575 | 29 824 | 89 767 |
| 34 302 / 34 302 A Aust | | | 89 540 | | | 29 828 | |
| 34 305 / 34 305 A | 120/60/1 | 89 752 | 89 541 | 89 760 | 89 760 | 29 841 | 89 769 |
| 34 309 / 34 309 A Japon | | | 89 522 | | | 29 791 | |

robotcoupe®

CMP 300 Combi

N° de série / Serial number
 - 162 - - - - -
 - 374 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|---|--|
| 1 | 89 630 | SUPPORT MURAL MPC | MPC WALL SUPPORT |
| 2 | 89 662 | OUTIL DEMONTAGE MP/CMP | MP/CMP DISMOUNT TOOL |
| 3 | * 27 250 | PIED CMPC 300 COMPLET | CMPC 300 COMPLETE FOOT |
| 4 | 89 657 | PIED CMPC 300 EQUIPE | CMPC 300 FOOT |
| 5 | 89 812 | ARBRE D'ENTRAINEMENT CMPC 300 | CMPC 250 DRIVING SHAFT |
| 6 | 89 643 | KIT PIED MPC/CMP/CMPC | MPC/CMP/CMPC FOOT KIT |
| 7 | 89 645 | ROULEMENT INOX 608 2RS | STAINL ST BEAR 608 2RS |
| 8 | 89 646 | JOINT A LEVRE 8x18x5 | SEAL 8x18x5 |
| 9 | 89 626 | CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING FRAME |
| 10 | 89 628 | JOINT DE PIED MP/CMP | FOOT SEAL |
| 11 | 89 678 | CLOCHE CMP EQUIPEE | CMP BELL COVER |
| 12 | 89 676 | COUTEAU CMP | CMP BLADE |
| 13 | 89 627 | MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP | MP/CMP DRIVING HUB |
| 14 | 89 642 | GARNITURE D'ETANCHEITE | SEAL RING |
| 15 | 89 547 | KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP | CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP |
| 16 | 89 533 | KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 17 | 89 536 | BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS | MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW |
| 18 | 89 546 | KIT GRILLES CMP (x2) | CMP VENT COVERS KIT (x2) |
| 19 | 89 651 | BOITE FOUET CMP | CMP WHIP BOX |
| 20 | 89 649 | FOUETS CMP (x2) | CMP WHIPS (x2) |
| 21 | 89 549 | KIT PIGNONS + BAGUE + ROUL ^{ent} +VIS+CACHE-VIS B.F. | GEARS+RING+BEARING+SCREW+CAP SCREW KIT |
| 22 | 89 379 | COQUE SUP BF MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP BF UPPER BODY+SCREW+CAP SCREW |
| 23 | 89 385 | FLASQUE+VIS+CACHE-VIS | PLATE+SCREW+CAP SCREW |
| 24 | 89 746 | COQUE INF PLAST BF CMP | BF CMP LOWER BODY PLAS |
| 25 | 89 545 | KIT JOINT RONDELLE BF +VIS+CACHE VIS | BF SEAL WASHER KIT +SCREW+CAP SCREW KIT |
| 26 | 89 389 | VIS+CVIS BF MP CMP | BF SCREW+CAP SCREW |
| 27 | 89 552 | KIT EJECT FOUET MP/CMP | MP/CMP WHIP EJECTOR |
| 28 | 89 548 | KIT CONNECTION CMP+VIS+CACHE VIS | CMP CONNECTOR KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 29 | 89 623 | VIS M4x95 CMP (x4) | CMP SCREW M4x95 (x4) |
| 30 | 89 530 | KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS | MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT |
| 31 | 89 531 | KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS | MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW |
| 32 | 89 532 | KIT VIS POIG MP/CMP (x4) | MP/CMP HANDLE SCREW (x4) |
| 33 | 89 610 | VIROLE CMPC 300 | CMPC 300 FERRULE |
| 34 | 89 612 | VIROLE MOTEUR CMP | CMP MOTOR FERRULE |
| 35 | 89 576 | VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR |
| 36 | 89 570 | CONDUIT VENTILATEUR CMP | CMP VENTILATOR PIPE |
| 37 | 89 679 | ROULEMENT MOTEUR CMP | CMP MOTOR BEARING |
| 38 | 89 639 | JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4) | SEAL Ø2x1,5 (x4) |
| 39 | 89 641 | CARTER ALU CMP | CMP ALUMINIUM CASING |
| 40 | 89 661 | MOYEU D'ENTRAINEMENT CMPC | CMPC DRIVING HUB |

| Index | Désignation | Description |
|----------|----------------------|-----------------|
| A | PLATINE | CIRCUIT BOARD |
| B | CABLE D'ALIMENTATION | POWER CORD |
| C | INDUIT | INDUCED CIRCUIT |
| D | CHARBONS (x2) | BRUSHES (x2) |
| F | BLOC MOTEUR | BLOCK MOTOR |
| M | MOTEUR | MOTOR |

| Machine | Voltage | A | B | C | D | F | M |
|--------------------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 34 314 A BRA | 220/60/1 | 89 753 | 89 117 | 89 759 | 89 575 | 89 119 | 89 761 |
| 34 318 / 34 318 A Arabie | | | 89 539 | | | 89 108 | |
| 34 314 / 34 314 A | | | 89 538 | | | 29 834 | |
| 34 310 / 34 310 A | 230/50/1 | 89 751 | 89 542 | 89 759 | 89 575 | 29 820 | 89 761 |
| 34 316 / 34 316 A Suisse | | | 89 542 | | | 29 838 | |
| 34 310 A ZAF | | | 89 110 | | | 89 111 | |
| 34 311 / 34 311 A UK | 240/50/1 | 89 751 | 89 539 | 89 759 | 89 575 | 29 825 | 89 761 |
| 34 322 / 34 322 A Aust | | | 89 540 | | | 29 829 | |
| 34 315 / 34 315 A | 120/60/1 | 89 752 | 89 541 | 89 760 | 89 575 | 29 842 | 89 762 |
| 34 319 / 34 319 A Japon | | | 89 522 | | | 29 792 | |

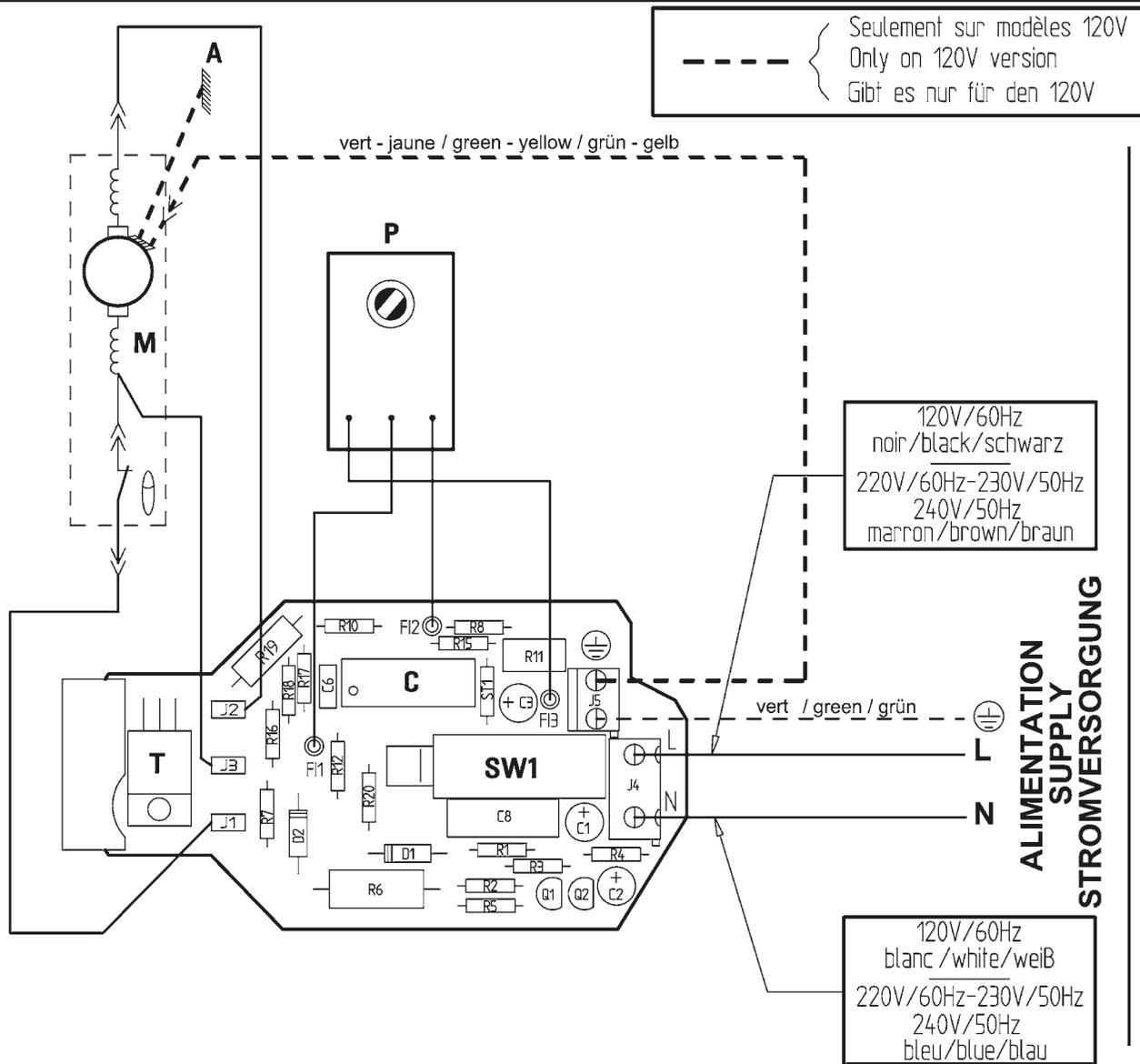
CMP250 V.V. - CMP300 V.V. - CMP350 V.V. - CMP400 V.V. - CMP250 Combi - CMP300 Combi

120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 240V/50Hz 1~

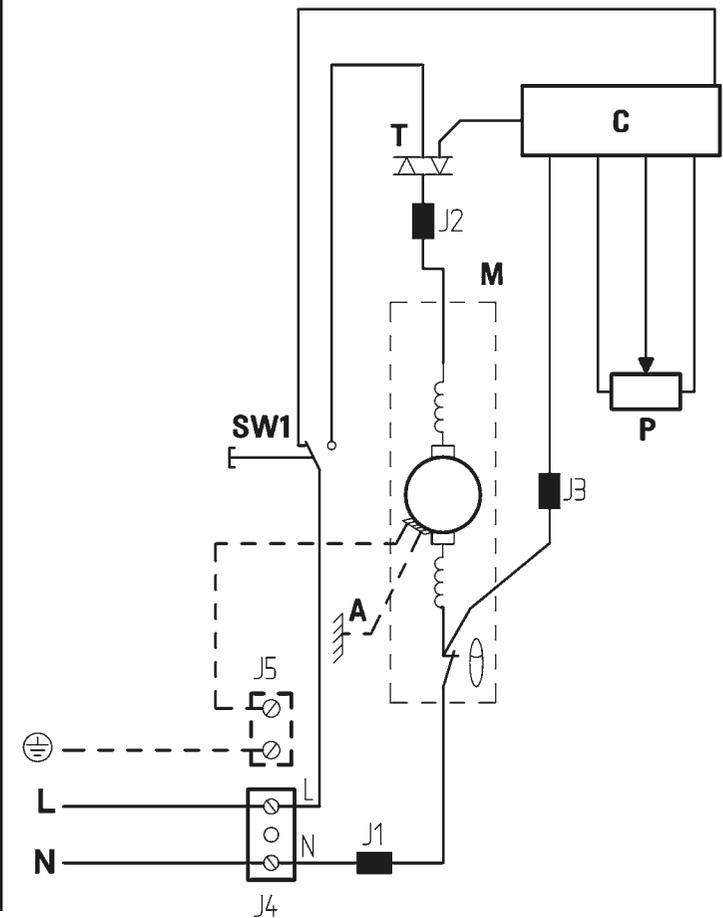
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



| | Français | English | Deutsch |
|------------|---------------------------|-------------------|-------------------------------|
| A | Capot aluminium | Aluminium housing | Aluminiumhaube |
| C | Unité de contrôle | Control unit | Kontrolleinheit |
| M | Moteur | Motor | Motor |
| P | Potentiomètre | Potentiometer | Potentiometer |
| SW1 | Interrupteur marche/arrêt | On/off switch | Betriebsschalter/Stopschalter |
| T | Triac | Triac | Triac |
| θ | Protecteur thermique | Thermal protector | Thermischschutz |





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

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

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

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