

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-COUPE 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-COUPE mit verschiedenen Antriebsarten ausgerüstet:

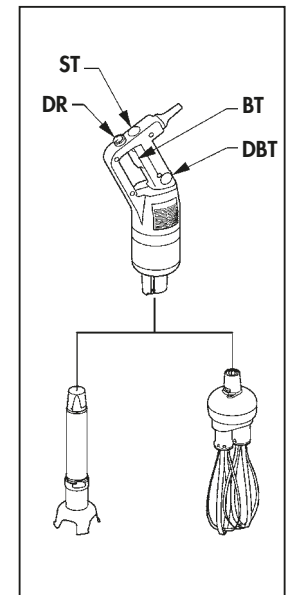
- 230 V / 50 Hz
(geeignet für 220-240 V)
- 120 V / 60 Hz
- 220 V / 60 Hz

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.

• DREHZAHLEGEUNG

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**

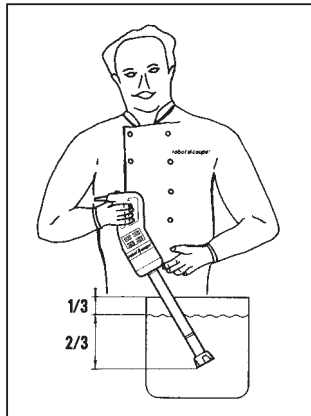
Bei der Verwendung als Rührbesen möglichst mit niedriger Drehzahl beginnen.

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

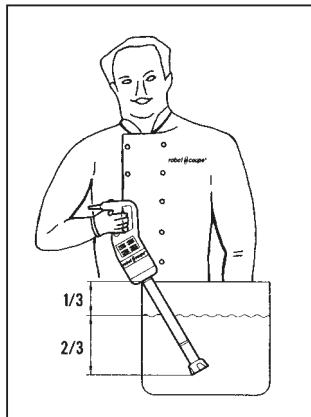
HANDHABUNG

• 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

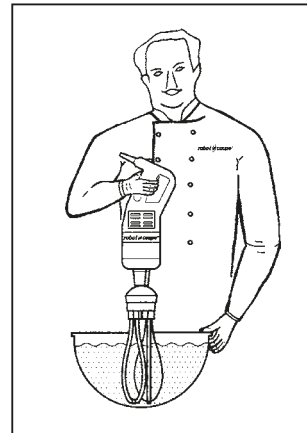
Für eine möglichst ergonomische Handhabung des Gerätes sollten Sie es gleichzeitig am Griff und am Motorblock halten.

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.

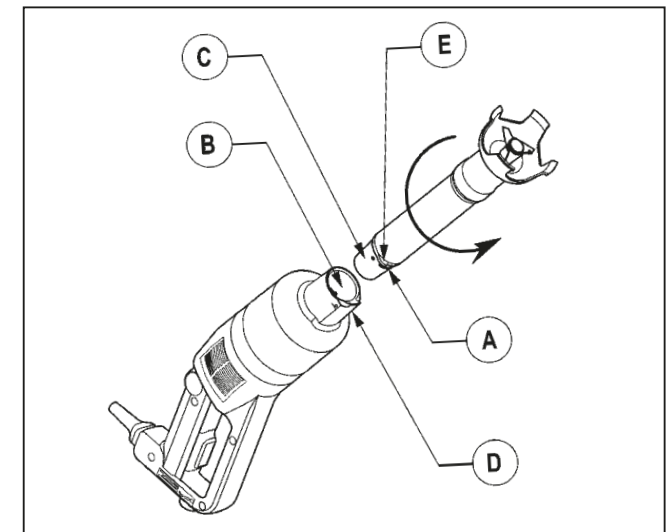


MONTAGE & DEMONTAGE

• VERWENDUNG ALS MIXER

Motorblock und Stab zusammensetzen (CMP Combi)

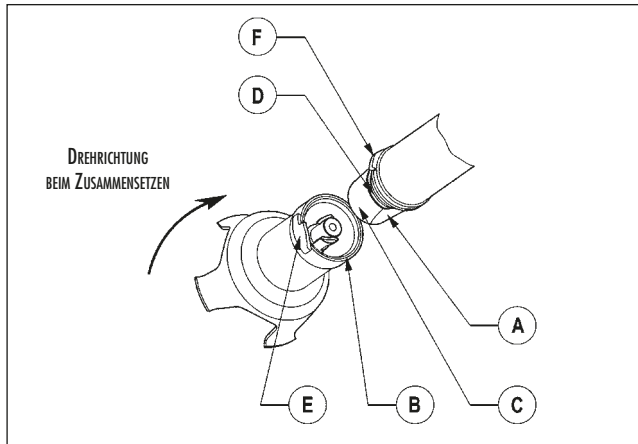
- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Die Abflachung **A** des kegelförmigen Teils **C** des Stabes in eine Linie mit der Ausbuchtung **B** an der Innenwand des Aluminiumgehäuses bringen.
- Den kegelförmigen Teil **C** des Stabes ganz in das Aluminiumgehäuse schieben.
- Den Stab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



Motorblock und Stab auseinandernehmen (CMP Combi)

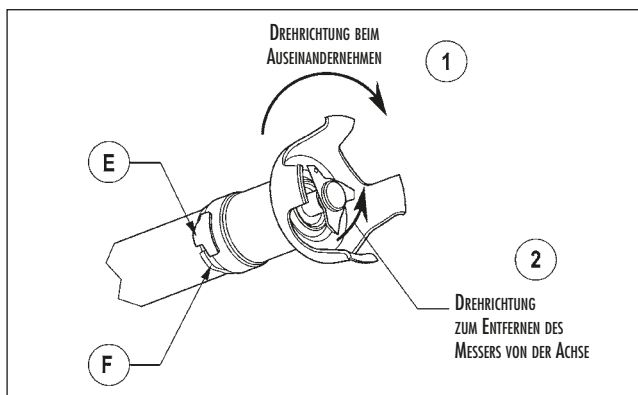
- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Stab in die entgegengesetzte Richtung drehen.
- Beim Anschlag den Stab aus dem Aluminiumgehäuse ziehen.

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 Verschlüßvorrichtung des Mischkopfes **E** und die Verschlüßvorrichtung des Stabes **F** ineinanderfügen und beide Teile fest zusammengefügt sind.

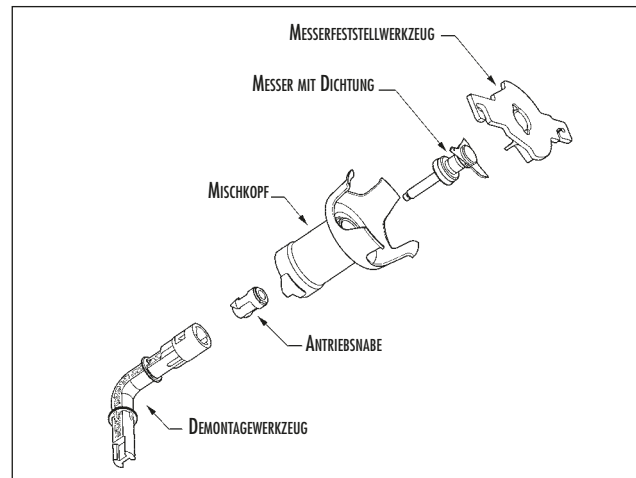
Mischkopf und Stab auseinandernehmen



- Sich vergewissern, daß das Gerät nicht angeschlossen ist.
- Den Mischkopf in Pfeilrichtung **①** drehen (vgl. Abb.), um die Verschlüßvorrichtung des Mischkopfes **E** von der Verschlüßvorrichtung 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



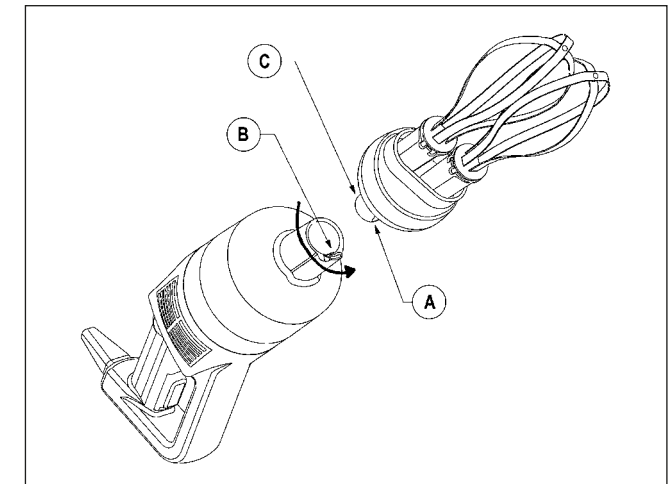
- Zum gefahrlosen Abmontieren das Messer mit dem Messerfeststellwerkzeug, einem Schutzhandschuh oder einem Lappen aus dickem Stoff blockieren.
- Mit Hilfe des Demontagewerkzeugs die Antriebsnabe abschrauben.
- Sobald die Antriebsnabe abgeschraubt ist, kann das Messer abgenommen und gereinigt werden.

• 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.



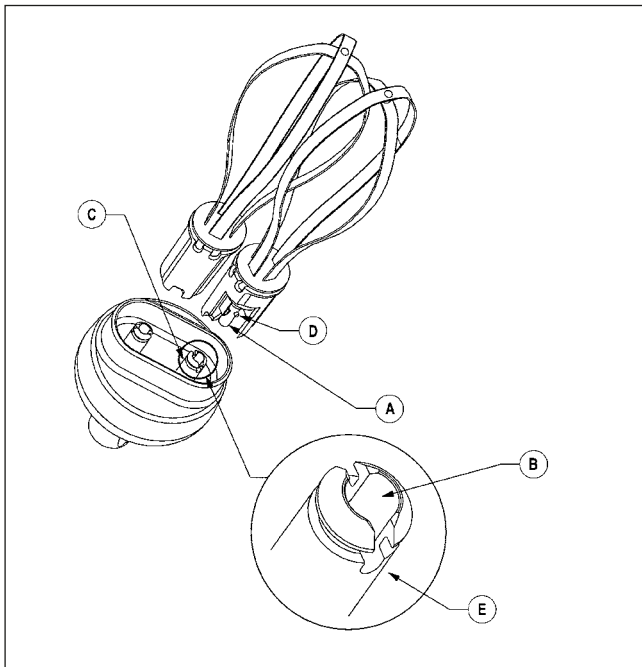
Abnehmen des Vorsatzes

- 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

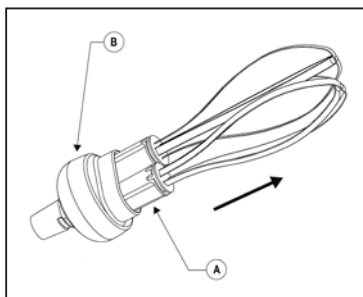
- Den Rührbesensvorsatz mit einer Hand festhalten.
- Mit der anderen Hand die Achse **A** eines Rührbesens in die Öffnung **B** einer der beiden Achsen des Rührbesensvorsatzes stecken und darauf achten, daß die Ausbuchtungen **D** in einer Linie mit den entsprechenden Einkerbungen liegen.

- 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.

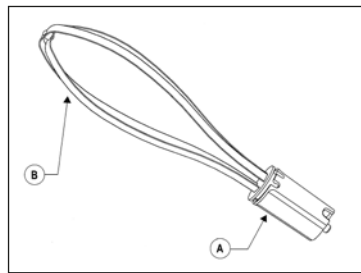


Herausnehmen der Rührbesen

- 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).

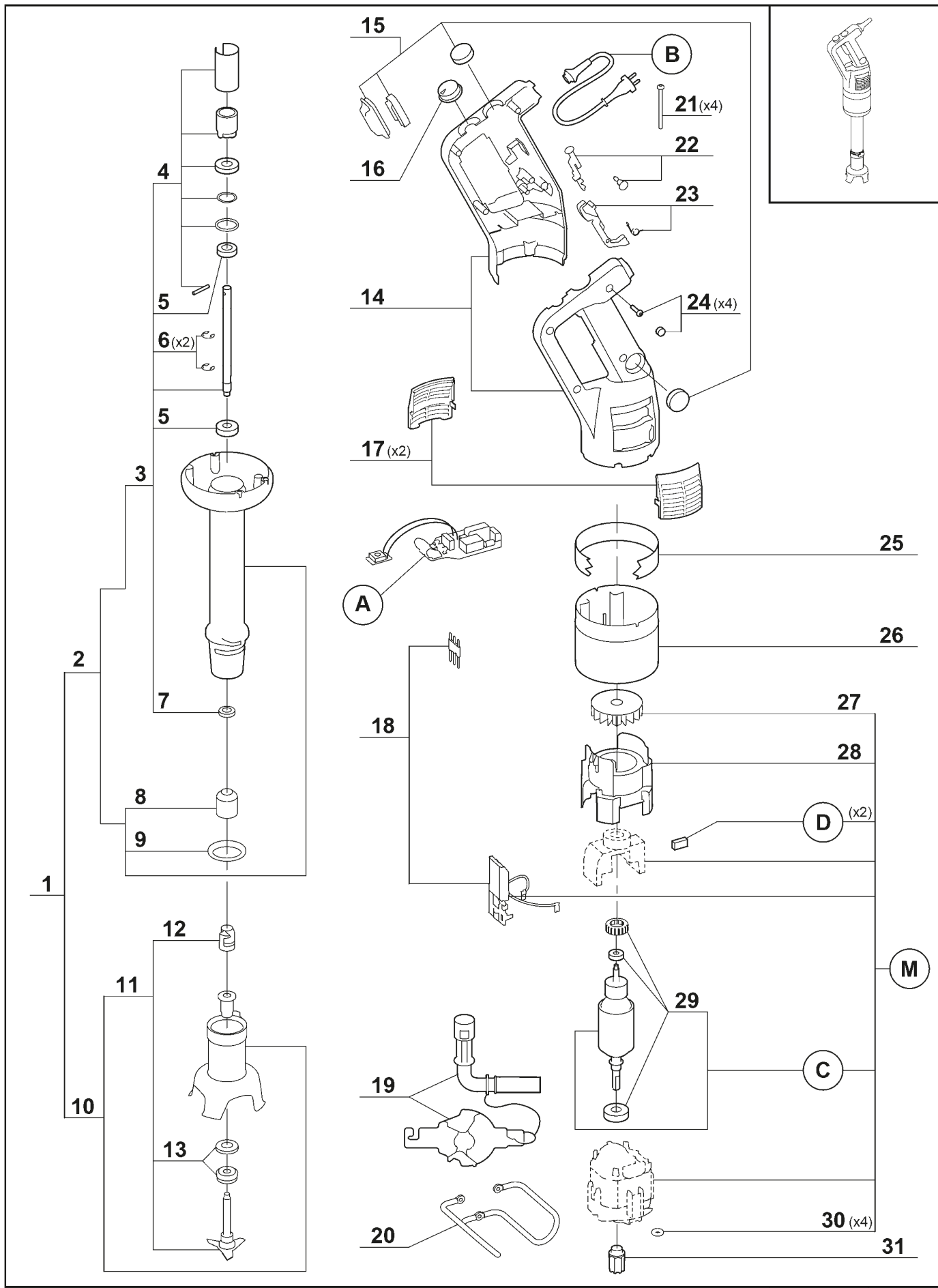
• Wenn die Ursache nicht gefunden werden kann

- 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

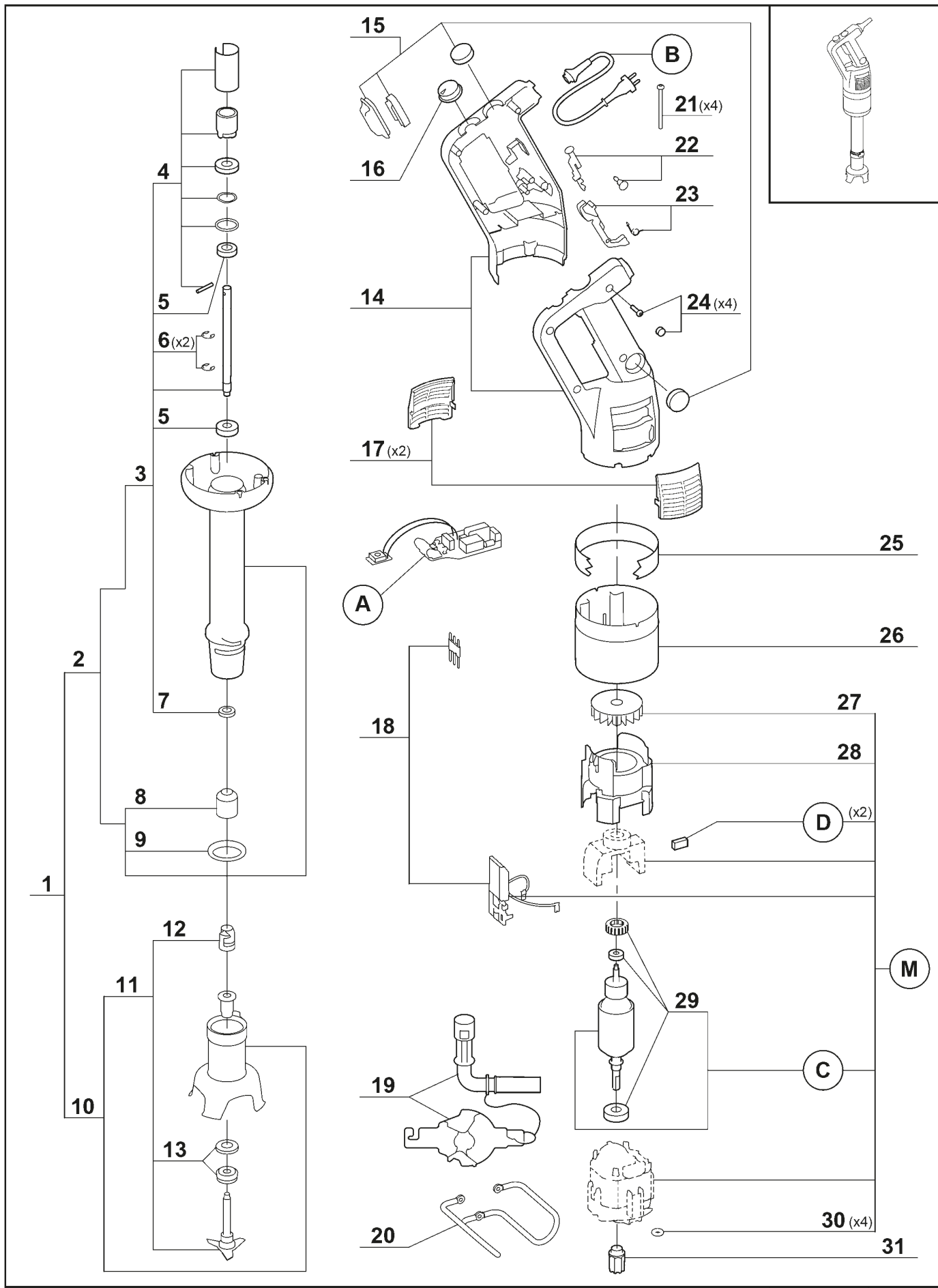
Siehe Konformitätserklärung Seite 3.



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

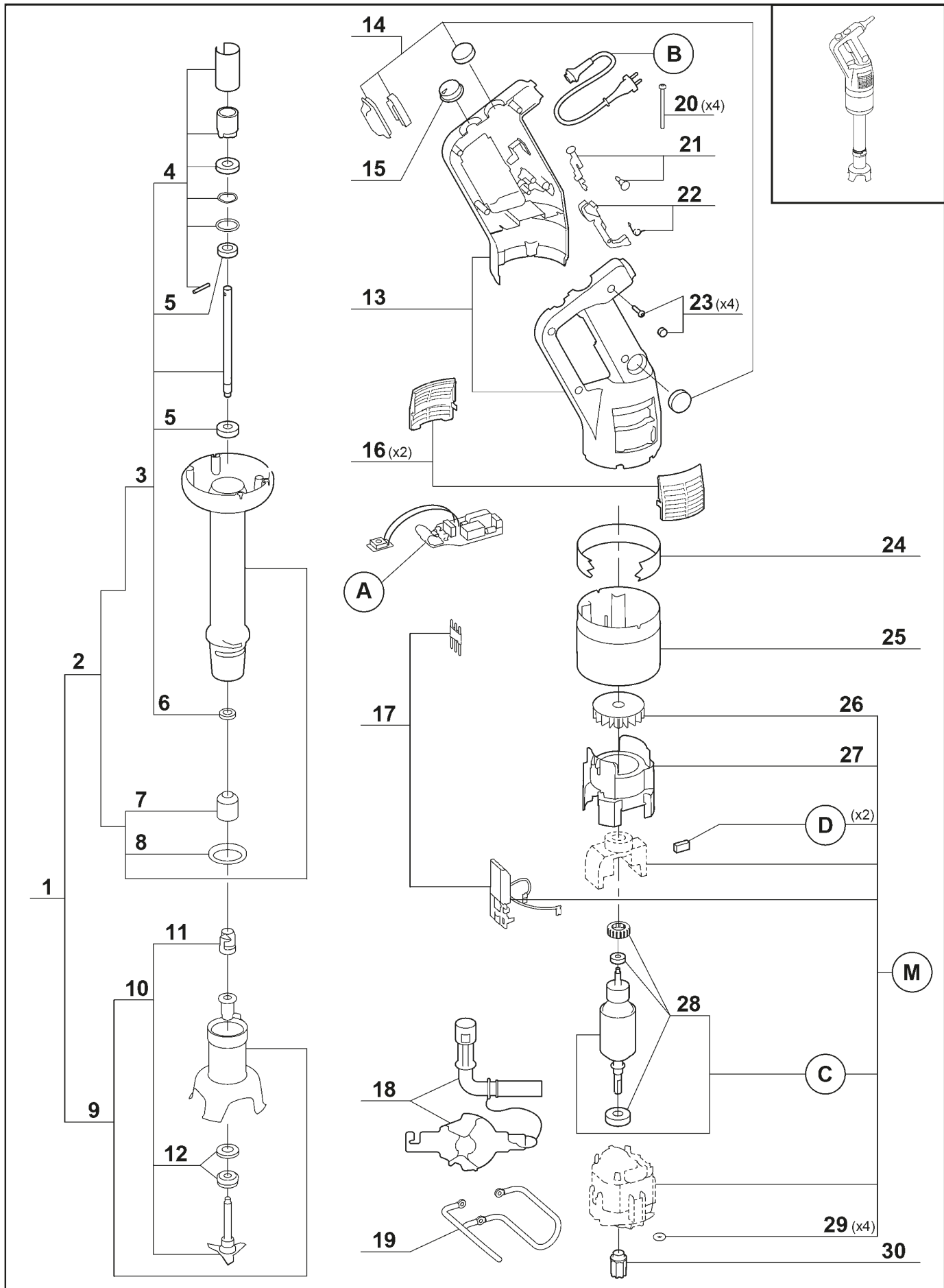
Machine	Voltage	A	B	C	D	M
34 244 A BRA	220/60/1	89 753	89 117	89 759	89 575	89 767
34 248 / 34 248 A Arabie			89 539			
34 244 / 34 244 A			89 538			
34 240 / 34 240 A	230/50/1	89 751	89 542	89 759	89 575	89 767
34 246 / 34 246 A Suisse			89 539			
34 241 / 34 241 A UK			89 540			
34 242 / 34 242 A Aust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



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

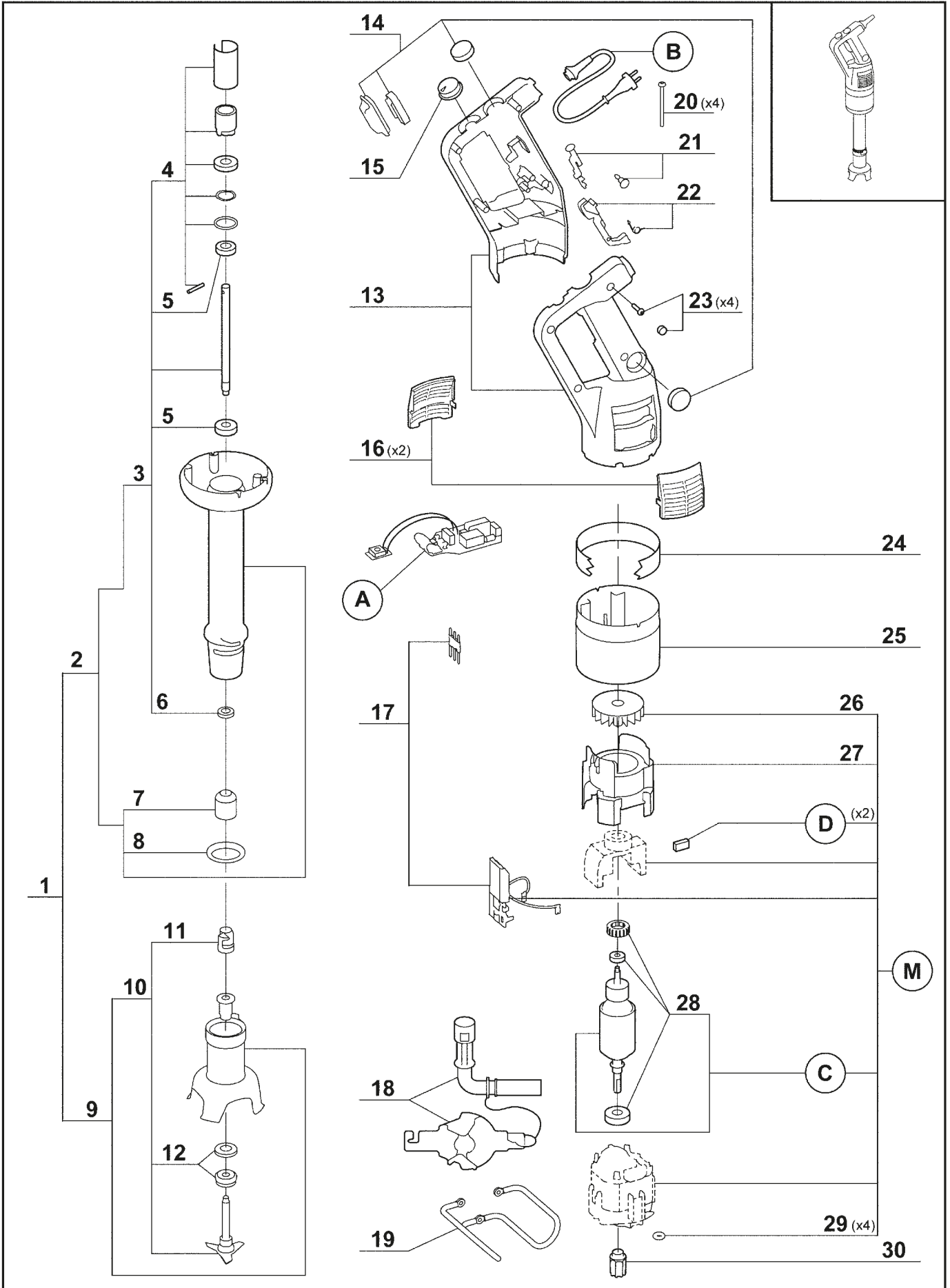
Machine	Voltage	A	B	C	D	M
34 234 A BRA	220/60/1	89 753	89 117	89 759	89 575	89 761
34 238 / 34238 A Arabie			89 539			
34 234 / 34234 A			89 538			
34 230 / 34 230 A	230/50/1	89 751	89 542			
34 236 / 34236 A Suisse			89 110			
34 230 A ZAF			89 539			
34 231 / 34 231 A UK	240/50/1	89 751	89 540			
34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



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

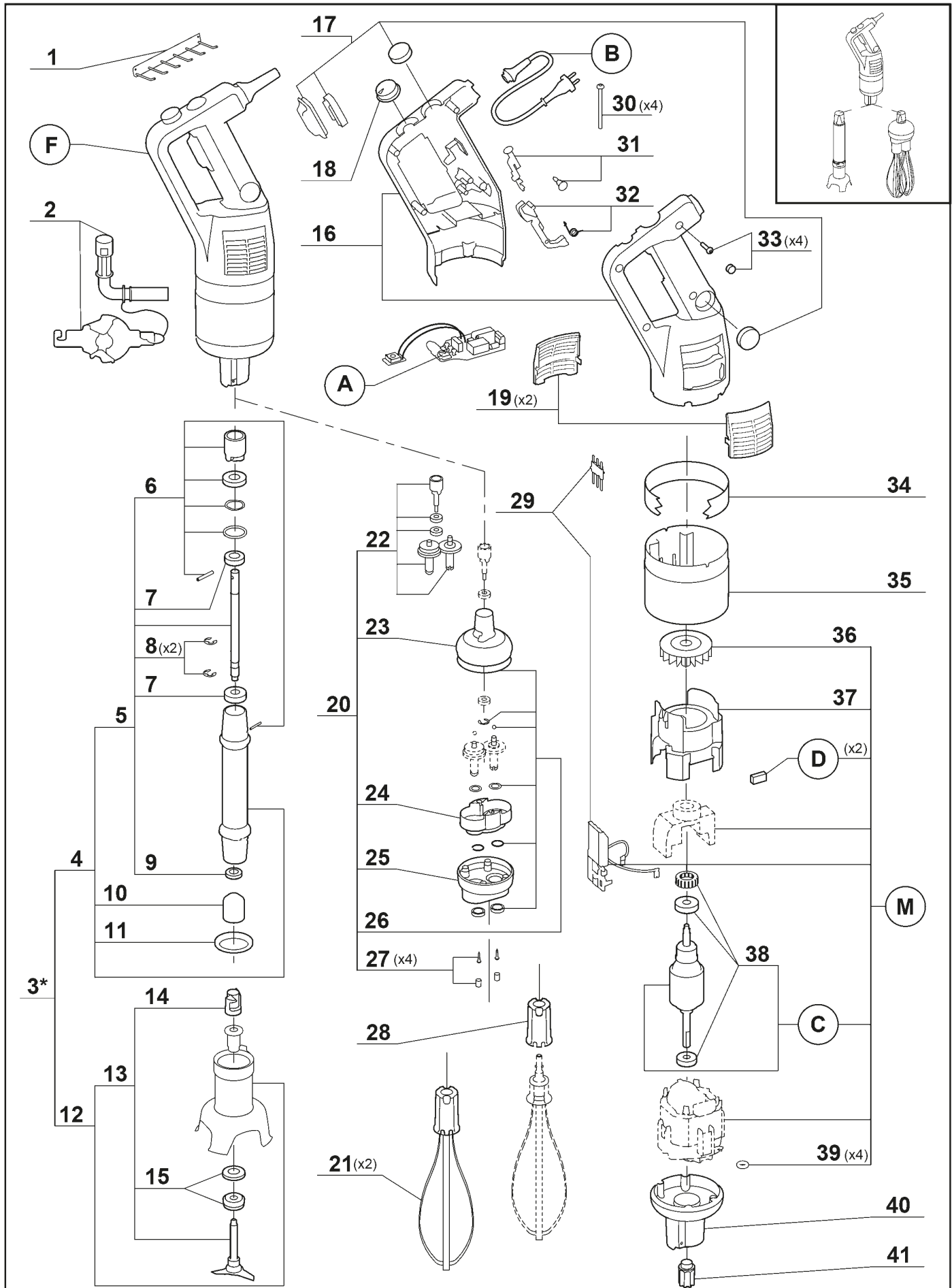
Machine	Voltage	A	B	C	D	M
34 254 A BRA	220/60/1	89 753	89 117	89 759	89 575	89 768
34 258 / 34 258 A Arabie			89 539			
34 254 / 34 254 A			89 538			
34 250 / 34 250 A	230/50/1	89 751	89 542	89 760	89 760	89 770
34 256 / 34 256 A Suisse			89 539			
34 251 / 34 251 A UK			89 540			
34 252 / 34 252 A Aust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



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

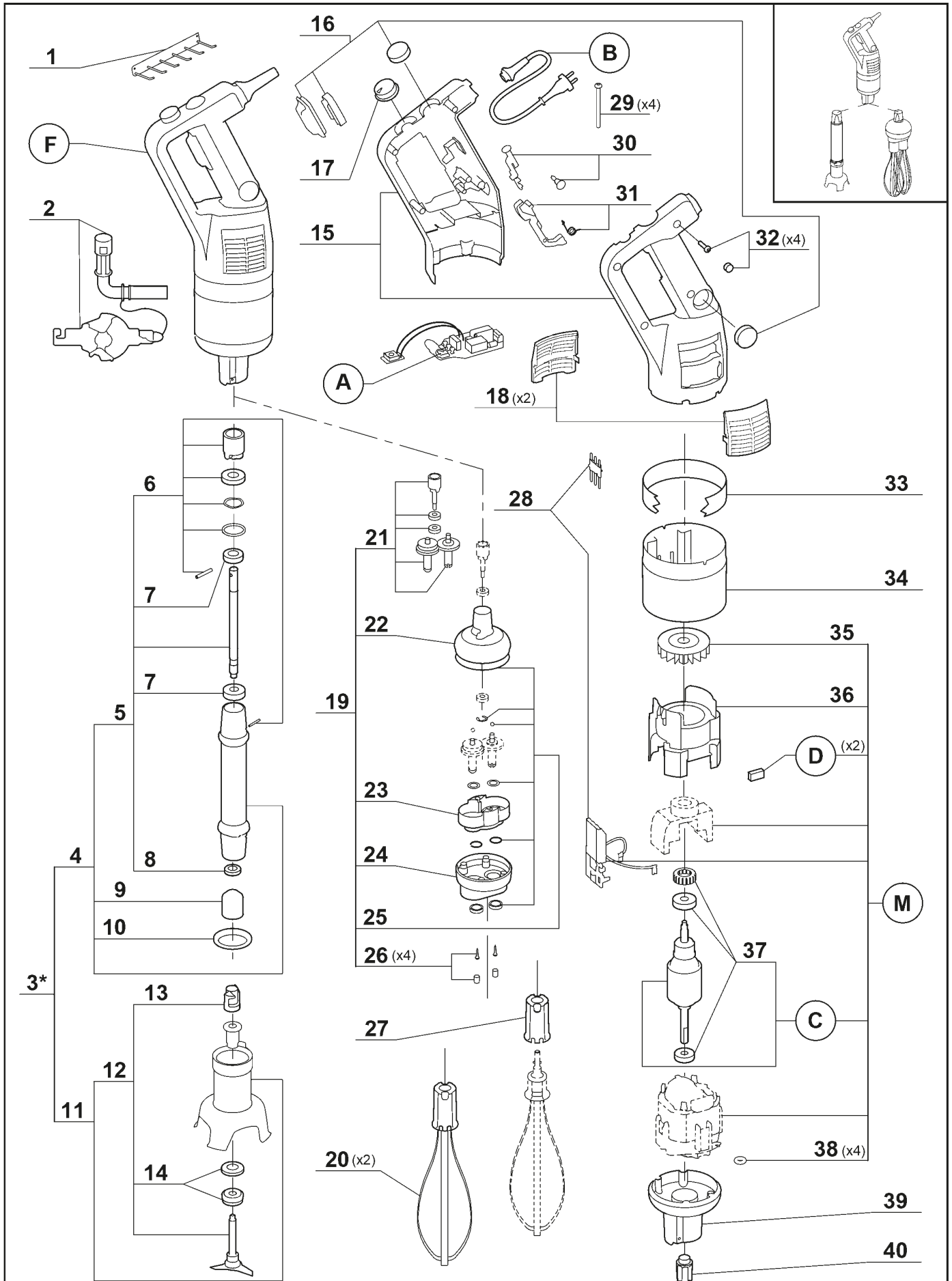
Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
F	BLOC MOTEUR	BLOCK MOTOR
M	MOTEUR	MOTOR

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			89 110			29 838	
34 310 A ZAF			89 539			89 111	
34 311 / 34 311 A UK	240/50/1	89 751	89 540	89 759	89 575	29 825	89 761
34 322 / 34 322 A Aust			89 541			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	

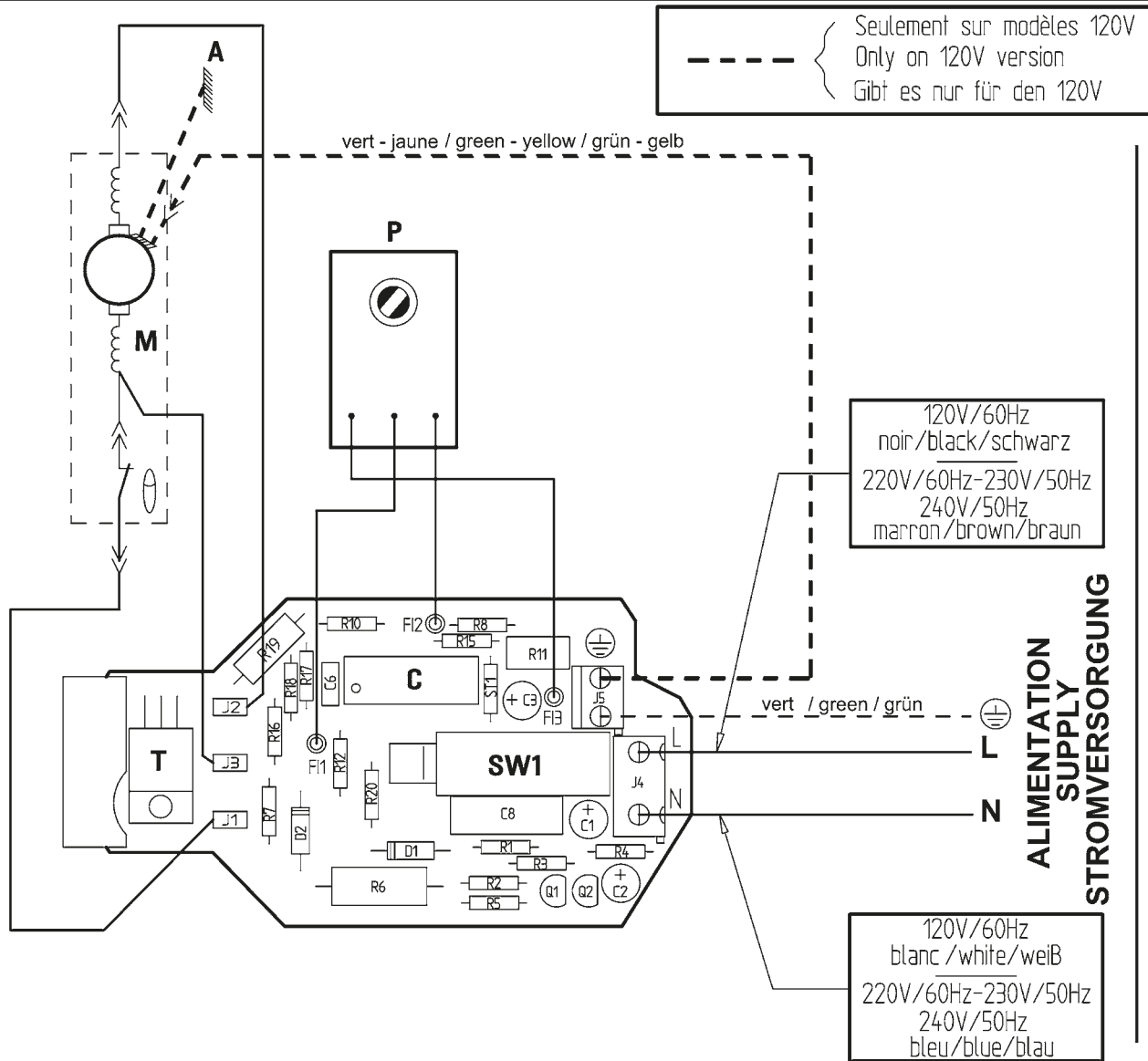
CMP250 V.V. - CMP300 V.V. - CMP350 V.V. - CMP400 V.V. - CMP250 Combi - CMP300 Combi

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

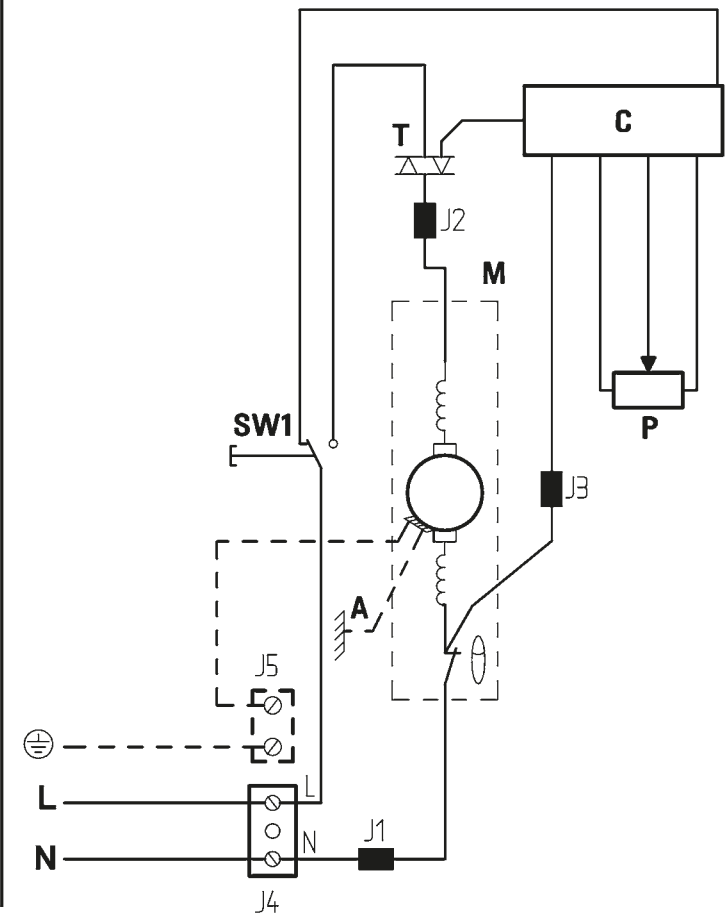
SCHEMA ELECTRIQUE

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

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

Service Clients Belgique

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com