

robot a 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®

CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn «Machines» 2006/42/EG,
 - Richtlijn «Laagspanning» 2014/35/EU,
 - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» 2014/30/EU,
 - Verordening (EG) nr. 1935/2004 “Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen”,
 - Verordening (EU) nr. 10/2011 “Materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen”,
 - Richtlijn 2011/65/EU van het Europees Parlement en de Raad van 8 juni 2011 betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur. Voor de EER relevante tekst,
 - Richtlijn «WEEE» 2012/19/UE.
- Aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN ISO 12100 - 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678- 1998: Groentesnijders,
 - EN 454 + A1 2010-02: Kloppers-Mixers,
 - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staafmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines,
 - EN 13208: Groenteschilmachines,
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders,
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

Montceau en Bourgogne, 9 maart 2017

Alain NODET
Industrieel Directeur



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMaatregelen

U HEEFT EEN STAAFMIXER GEKOCHT

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

INWERKINGSTELLING

- Inschakeling
- Continu bedrijf
- Variabele snelheid

WERKSTAND

- Mesfunctie
- Klopperfunctie

MONTAGE & DEMONTAGE

- Mesfunctie
- Klopperfunctie

TOEPASSINGEN & BEREIDINGEN

HYGIËNE

REINIGING

- Motorblok
- Staaf en klok
- Mes
- Klopperhouder
- Klopper

ONDERHOUD

- Mes
- Klopper
- Staafpakking
- Afdichtingsring

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

CONTROLEPROCEDURE BIJ TOT STILSTAND KOMEN VAN HET TOESTEL

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPÉ product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade. BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPÉ S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

UITPAKKEN

- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Het verdient aanbeveling het toestel op de wandsteun te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Zet het toestel nooit aan zolang het niet in een pan met ingrediënten is gedompeld.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 39) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit de veiligheidssystemen uit te schakelen.
- Steek nooit een ander voorwerp in de pan waarin u het toestel gebruikt.

- Het toestel nooit onbelast laten werken (zonder dat het in de ingrediënten is gedompeld).
- Controleer, voordat u de voet, de klok of de kloppers monteert, of de stekker van het toestel uit het stopcontact is gehaald.
- Aanbevolen wordt het toestel enigszins schuin te houden waarbij u erop let dat de klok niet in aanraking komt met de bodem van de pan.



LET OP !

Te volgen procedure in het geval dat de staafmixer tijdens het gebruik in de bereiding ondergedompeld raakt.

- 1) Raak de mixer niet aan, evenmin als de pan en het werkvlak.***
- 2) Trek de stekker van het snoer van de mixer uit het stopcontact.***
- 3) Neem de mixer uit de vloeistof in de pan.***
- 4) Zet de mixer schuin om zoveel mogelijk vloeistof te laten afdruipe.***
- 5) Stel de mixer niet opnieuw in werking, want er blijft altijd een gevaar van elektrische schokken bestaan.***
- 6) Het is absoluut noodzakelijk de mixer terug te sturen naar een erkende klantenservice, om hem te laten schoonmaken en de elektrische delen te laten droogmaken.***

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.

- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN STAAFMIXER GEKOCHT

Robot-Coupe heeft een serie staafmixers ontwikkeld waarvan u hieronder de kenmerken vindt.

Model	Variable snelheid	Mixer accessoire	Klopper accessoire	Verwerkings capaciteit 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

Deze modellen zijn werktuigen die perfect zijn afgestemd op de behoeften van de gebruikers. De **mixerfunctie** vergemakkelijkt de bereiding van heldere en gebonden soepen, groentepuree en pappen. De **klopperfunctie** is ideaal voor de bereiding van pannenkoekenbeslag, mayonaise, stijfgeslagen eiwitten, chocolademousse, botercrèmes, slagroom, opgeklopte kwark e.d.

Het klopperhulpstuk is voorzien van een nog sterkere metalen klopperdoos met plastic schaal met het oog op bereidingen zoals pannekoekendeeg.

Met de **functie variabele snelheid** kunt u de snelheid aan het type bereiding aanpassen en kunt u langzaam starten om spatten te beperken.

Door de eenvoudige vormgeving van het toestel kunnen alle onderdelen die vaak moeten worden onderhouden of gereinigd in een handomdraai worden gedemonteerd.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Dit apparaat van klasse II (dubbele isolatie) wordt gevoed met eenfasige wisselstroom en vereist geen aarding. De universele motor is ontstoord.

De installatie moet worden beveiligd met een aardlekschakelaar en een smeltzekering kaliber 10 A.

Er dient te worden voorzien in een genormaliseerd 10/16 A eenfasig stopcontact.

Controleer of de netspanning overeenkomt met de op het typeplaatje van het apparaat vermelde voltage.

ROBOT-COUPÉ rust zijn modellen uit met verschillende motortypes:

230V / 50 Hz, voor voltages van 220 tot 240 V

120 V / 60 Hz

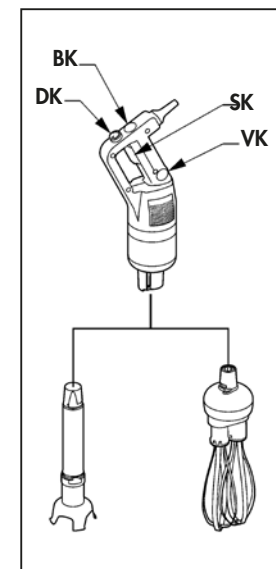
220 V / 60 Hz.

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die onlosmakelijk verbonden is met het voedingssnoer

INWERKINGSTELLING

• INSCHAKELING

1. Verzekert u ervan dat de startknop (SK) niet ingeschakeld is.
2. Sluit het toestel aan op de netspanning.
3. Steek het toestel in een pan met de te verwerken ingrediënten.
4. Druk de beveiligingsknop (BK) in en houd deze ingedrukt.
5. Druk op de startknop (SK). De mixer treedt nu in werking.
6. Laat de beveiligingsknop (BK) los.
7. Om het toestel uit te schakelen, laat u de startknop (SK) los.



• CONTINU BEDRIJF

Ga op dezelfde wijze te werk als beschreven bij de punten 1 t/m 6.

7. Terwijl u de startknop ingedrukt houdt, drukt u de vergrendelingsknop (VK) in.

8. Laat de startknop (SK) los.

9. Laat de vergrendelingsknop (VK) los. De mixer blijft nu vanzelf draaien.

10. Om het toestel uit te schakelen, drukt u de startknop (SK) in en laat deze weer los.

• VARIABLE SNELHEID

1. Ga op dezelfde manier te werk als bij de punten 1 t/m 6.

7. Regel de motorsnelheid door de draaiknop (DK) in de richting mini of maxi te draaien, afhankelijk van de gewenste snelheid.

Klopperfunctie: snelheid van **500 tot 1800 tpm.**

Mixerfunctie: snelheid van **2300 tot 9600 tpm.**

Het is raadzaam met de klopperfunctie bij lage snelheid te starten.

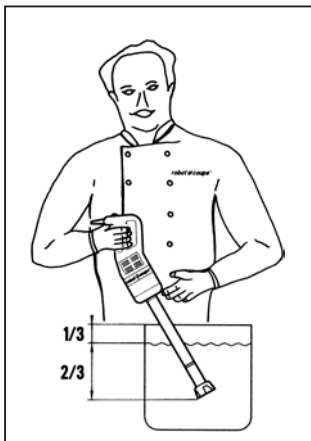
Principe van de automatische snelheidsregeling:

Nadat u de snelheid eenmaal hebt geselecteerd, kunt u het toestel verder zonder bijstellen laten werken. De snelheid blijft constant ongeacht de verandering in consistentie van de bereiding.

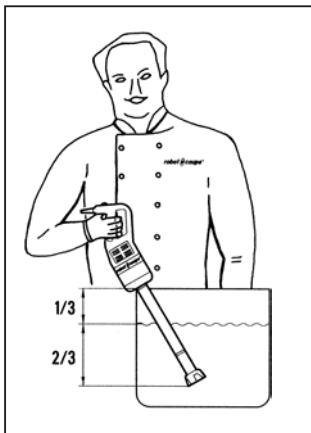
WERKSTAND

• MES FUNCTIE

Voor een betere werkgonomie is het raadzaam het toestel zowel bij de handgreep als onder aan het motorblok vast te houden. Bovendien wordt aangeraden het toestel enigszins schuin te houden, waarbij u erop let dat de klok niet in aanraking komt met de bodem van de pan.



Het toestel mag ook op de rand van de pan rusten, waarbij u erop let dat u het in schuine stand houdt en dat de klok niet met de bodem van de pan in aanraking is.



Zorg altijd dat de klok voldoende ondergedompeld is, om spatten te voorkomen, en dat de ventilatiegleuven van het motorblok niet met de vloeistoffen in aanraking zijn.

Voor optimale doelmatigheid moet de mixer tot $\frac{2}{3}$ van de lengte van de staaf zijn ondergedompeld.

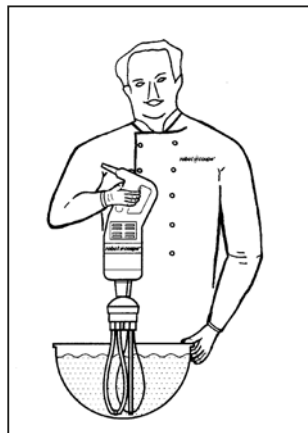
• KLOPPERFUNCTIE

Voor een betere werkgonomie verdient het aanbeveling het toestel zowel bij de handgreep als onder aan het motorblok vast te houden.

Het toestel kan ook met één hand bij de handgreep worden vastgehouden. Dit laat de andere hand vrij om eventueel de pan of kom vast te houden.

Tijdens de bewerking van de bereiding wordt aanbevolen de kloppers door de kom of pan te verplaatsen om een perfecte homogeniteit van de bereiding te verzekeren. Er wordt met klem aangeraden ervoor te zorgen dat de kloppers niet met de wand van de pan of kom in aanraking komen.

Voor optimale resultaten moet de klopper tot minstens $\frac{1}{5}$ van de lengte van de klopper zijn ondergedompeld. Verder is het raadzaam om bij lage snelheid te starten.

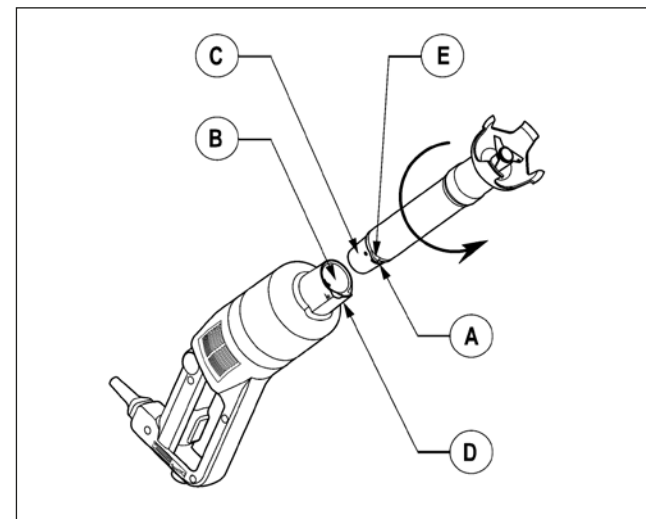


MONTAGE & DEMONTAGE

• MESFUNCTIE (CMP Combi)

De staaf op het motorblok monteren

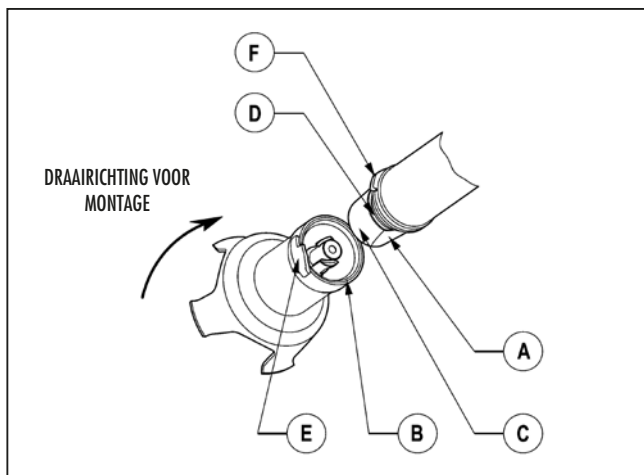
- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Lijn de platte kant (A) van het conische (C) gedeelte van de staaf uit met de pen (B) binnen in de aluminium behuizing.
- Steek het conische gedeelte (C) van de staaf geheel in de aluminium behuizing.
- Draai de staaf in de richting van de pijl (zie tekening) totdat deze licht is vastgedraaid.



De staaf van het motorblok demonteren (CMP Combi)

- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de staaf in de richting tegenovergesteld aan die van de montage.
- Bij de nok aangekomen trekt u de staaf uit de aluminium behuizing.

De klok op de staaf monteren



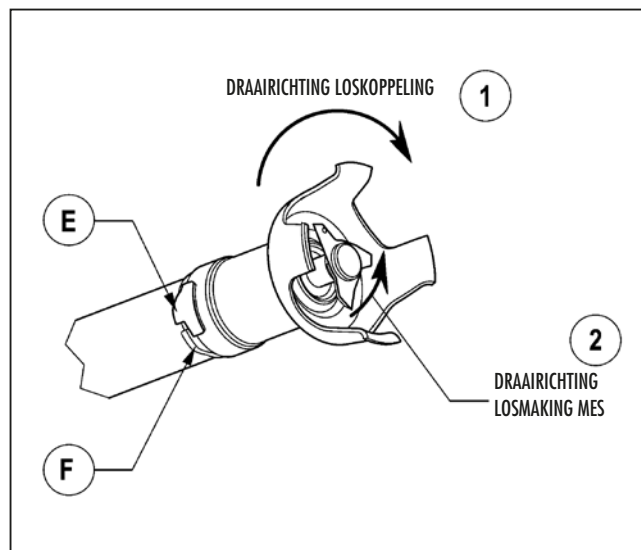
- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Lijn de platte kant (A) van het conische gedeelte van de staaf uit met de pen (B) binnen in de klok.
- Steek het conische gedeelte (C) van de staaf in de klok. Zodra de ring met de pakking van de staaf (D) in contact komt, draait u de klok in de richting van de pijl (zie tekening) om de nokken van de klok (E) en van de staaf (F) zo te assembleren dat ze lichtvastgedraaid zijn.

De klok van de staaf demonteren

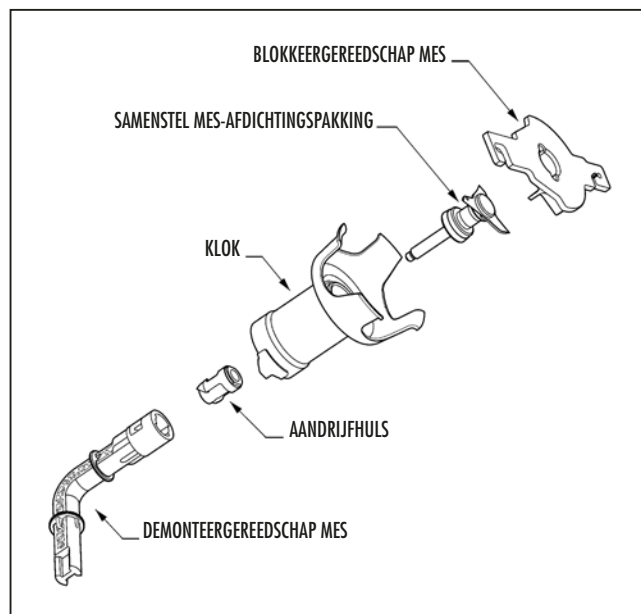
- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de klok in de richting van de pijl ① (zie tekening) om de nokken van de klok (E) en van de staaf (F) los te draaien.

Als ze helemaal losgedraaid zijn kunt u de klok van de staaf losnemen.

Indien u op weerstand stuit, draait u het mes in de richting van de pijl ② om het van de as los te maken.



Het mes demonteren

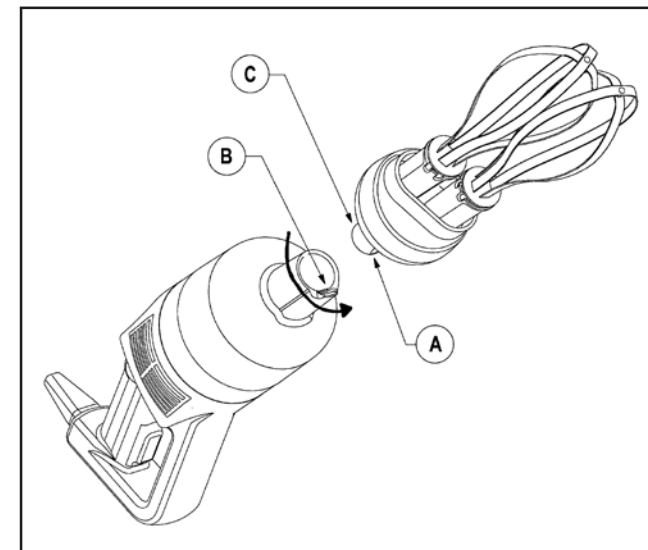


- Om het mes veilig te kunnen demonteren, houdt u het mes vast terwijl u uw hand beschermt met het blokkeergereedschap voor het mes, met een veiligheidshandschoen of met een dikke doek.

- Schroef met behulp van het mesdemonteerge-reedschap de aandrijfhuls los.
- Zodra de aandrijfhuls is losgeschroefd, komt het mes vrij en kan dus worden gereinigd.

• KLOPPERFUNCTIE (CMP Combi)

Het klopperelement op het motorblok monteren



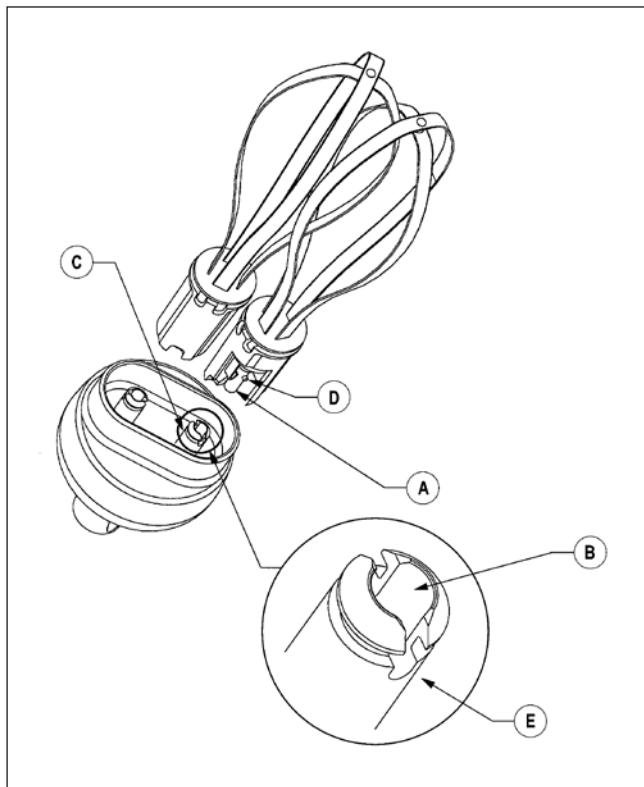
- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Lijn de platte kant (A) van het conische (C) gedeelte van de klopperhouder uit met de pen (B) binnen in de aluminium behuizing.
- Steek het conische gedeelte (C) van de klopperhouder geheel in de aluminium behuizing.
- Draai de klopperhouder in de richting van de pijl (zie tekening) totdat deze licht is vastgedraaid.

De klopperhouder demonteren

- Verzeker u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Draai de klopperhouder in de richting tegenover-gesteld aan die van de montage.

- Bij de nok aangekomen trekt u de klopperhouder uit de aluminium behuizing.

De kloppers in de klopperhouder monteren

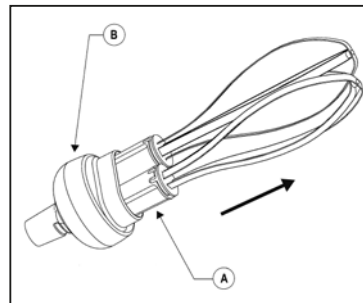


- Houd de houder met één hand vast.
- Pak met de andere hand een klopper en steek de as (A) van de eerste klopper in opening (B) van de aandrijfas van de klopperhouder. Let op dat u de aandrijfpennen (D) goed uitlijnt op de inkepingen.
- Steek de klopper in de as (C) van de klopperhouder en geef er een lichte draai aan om te zorgen dat de aandrijfpennen goed in de inkepingen (E) van de as (C) vallen zodat de klopper op zijn as vastklikt.
- Om te controleren of de klopper goed op de as (C) is vastgeklikt trekt u licht aan de klopperdraden.

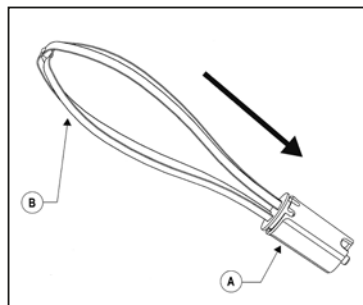
- Ga op dezelfde manier te werk bij de tweede klopper. Als de klopper zich niet goed laat indrukken, verwijder hem dan, draai hem een kwartslag en begin de procedure opnieuw.

De kloppers uit de houder demonteren

Terwijl u de uitwerper (A) met de ene hand vasthoudt en de klopperhouder (B) met de andere, trekt u de uitwerper in de richting van de pijl.



De uitwerper demonteren



- Houd de klopper met één hand bij de draden (B) vast.
- Trek met de andere hand aan de uitwerper (A) in de richting van de pijl (zie tekening).

Staaf, mes (exclusief gepatenteerd systeem van Robot-Coupe) en **klopper geheel demonteerbaar** voor een gemakkelijke reiniging en een perfecte hygiëne en onderhoudsgemak.

TOEPASSINGEN & BEREIDINGEN

Met de mixerfunctie kunnen alle mixwerkzaamheden in uiterst korte tijd worden verricht, hetzelfde geldt bij de klopperfunctie voor het kloppen en vermengen van de bereiding, wij raden u dan ook aan nauwlettend op de uitvoering van de bereidingen toe te zien.

RESTAURATIE - TRAITEURS

Mesfunctie

- Lichtgebonden en gebonden soepen
- Groentepuree: wortels, spinazie, selderij, raap, prinsessenbonen enz.
- Mousse: groente, vis enz.
- Vruchtencompote
- Sausen: groene saus, rouille, remouladesaus, emulsies met room, tomaat of peterselie
- Vermaling voor bisques: langoustines, kreeften, schaaldieren
- Pannenkoekenbeslag

Klopperfunctie

- Aardappelpure (van verse aardappelen of van vlokken).
- Pannenkoekenbeslag
- Mayonaise
- Stijfgeslagen eiwitten
- Mousse au chocolat
- Botercrèmes
- Slagroom
- Opgeklopte kwark

FARMACEUTISCHE EN CHEMISCHE LABORATORIA

- Vermenging: vervaardiging van zalven, crèmes, pasta's..., emulgeren.

HYGIËNE

Het materieel moet in alle stadia van de bereiding smetteloos schoon zijn.

Het toestel moet daarom na verwerking van elk type voedsel zorgvuldig worden gereinigd met behulp van een reinigingsmiddel / desinfecteermiddel.

• BELANGRIJK: GEBRUIK NOOIT ZUIVER BLEEKWATER

- Verdun het reinigingsmiddel / desinfecteermiddel op de juiste wijze, waarbij u zich houdt aan de aanwijzingen van de fabrikant, die gewoonlijk op de verpakking worden vermeld.

- Indien nodig goed wrijven.
- Laten inwerken.
- Zorgvuldig afspoelen.
- Goed afdrogen met behulp van een doek voor eenmalig gebruik.

REINIGING

LET OP !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

LET OP !

Behalve condens mogen er binnenin de klok geen vloeistof of etensresten zitten.

Indien er vloeistof of etensresten in de klok zitten is het absoluut noodzakelijk om:

- de ring/mes unit vervangen (Ref.: 89676)
- de klok en het uiteinde van de staaf te reinigen en te desinfecteren, om ieder risico op besmetting te voorkomen.

Na elk gebruik van de mixer:

- is het belangrijk om de klok te demonteren om condens in de klok te verwijderen en om te controleren of er geen voedingsmiddelen in zijn binnengedrongen. Om condens te verwijderen is het voldoende om de klok gedemonteerd te laten totdat hij droog is.
- wordt aanbevolen om de klok en het uiteinde van de staaf schoon te maken, gebruik hiervoor echter geen te bijtend schoonmaakmiddel.

Na gebruik van de mixer in een warme bereiding, het onderste gedeelte van de staaf onder koud water afkoelen, voordat u de klok demonteert.

Als de bereiding klaar is, de staaf snel reinigen om te voorkomen dat er voedselresten aan het oppervlak blijven kleven.

• MOTORBLOK

Dompel het motorblok nooit met de handgreep onder water, reinig het met een licht bevochtigde doek of spons.

• STAAF EN KLOK

U kunt op twee manieren te werk gaan:

• Vereenvoudigde reiniging

- Dompel de staaf met de klok in een bak met water en stel het toestel een paar seconden in werking om het mes en de klok te ontdoen van eventuele resten van de bereiding.
- Het apparaat moet eerst worden losgekoppeld waarbij u erop let dat er geen water in de voet komt.
- Verwijder de klok van de voet om condensatie te verwijderen.

Complete reinigingsprocedure regelmatig uit te voeren afhankelijk van de gebruiksfrequentie van de mixer.

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Spoel de staaf met de klok onder de waterkraan af.
- Verwijder de klok van de staaf.
- Demonteer de verschillende onderdelen van de klok. Ga hierbij voorzichtig te werk om de oppervlakken van de as van het mes en de pakkingen van de patroon niet te beschadigen. Reinig alle onderdelen, maar gebruik hiervoor geen te bijtend schoonmaakmiddel.

- Na reiniging moeten de verschillende onderdelen altijd goed afgedroogd worden om eventuele oxydatie te voorkomen.

- Dompel de staaf 1 minuut lang in een oplossing van water en een niet te bijtend schoonmaakmiddel. Goed afspoelen en laten drogen, voordat u de klok weer monteert.

• MES

Voor een grondige reiniging van het toestel wordt het mes van de klok losgenomen.

Na reiniging van het mes moeten de **snijbladen altijd goed** worden afgedroogd om eventuele oxydatie te voorkomen.

• KLOPPERHOUDER

De klopperhouder nooit in water onderdompelen, maar met een vochtige doek of spons reinigen.

De klopperhouder nooit in een afwasmachine afwassen.

• KLOPPER

De kloppers kunnen met de hand of in de afwasmachine worden afgewassen.

Voor een goede reiniging wordt aanbevolen om de uitwerper van de klopper te demonteren.

BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• MES

Het snijresultaat hangt voornamelijk af van de staat waarin de snijbladen verkeren en van hun graad van slijtage. Het mes is een onderdeel dat aan slijtage onderhevig is en moet af en toe worden vervangen, ten einde altijd een eindproduct van constante kwaliteit te krijgen.

Aanbevolen wordt om tegelijkertijd met het mes ook de geleidering en de afdichtingspakking te vervangen.

• KLOPPER

Het resultaat van uw bereiding hangt voornamelijk af van de staat van de klopperdraden en van de mate van slijtage hiervan. Om de kwaliteit van het eindproduct optimaal te houden verdient het dus aanbeveling deze draden regelmatig te vervangen.

• STAAFPAKKING

Om een perfecte afdichting tussen klok en staaf te verzekeren, moet de slijtagegraad van de pakking regelmatig worden gecontroleerd en moet deze zonodig worden vervangen.

• AFDICHTINGSRING

De afdichtingsring van de staaf kan worden geolied (gebruik hiervoor tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de staaf te verzekeren, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van de afdichtingsring te controleren en hem zonodig te vervangen. De afdichtingsring is gemakkelijk te vervangen en wij raden u dan ook stellig aan te zorgen dat deze altijd in goede staat verkeert.



LET OP !

Controleer regelmatig:

- Of de afdichtingsmembranen van de 3 bedieningsknoppen in goede staat verkeren. Deze mogen geen spoor van barsten vertonen, want in dat geval is de afdichting niet meer intact.
- Of de behuizing van de mixer in goede staat verkeert. Deze mag geen barsten of abnormale openingen vertonen toegang zouden geven tot de onder spanning staande delen.

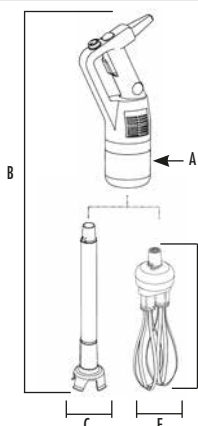
TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
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 met mixer met klopper	3,2 kg 3,4 kg	5,4 kg
CMP 300 Combi met mixer met klopper	3,4 kg 3,4 kg	5,5 kg

• AFMETINGEN (in mm)

	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
A =	94	94	94
B =	610	660	718
C =	90	90	90
D =	255	305	363
	CMP 400 V.V.	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
A =	94	94	94
B =	763	640	700
C =	90	90	90
D =	413	300	350
E =		390	390
F =		120	120



• WERKHOOGTE

Het is raadzaam u ervan te verzekeren dat de pan op een stabiel werkoppervlak is geplaatst.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel CMP 250 V.V. / CMP 250 Combi

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Klopper Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	2300 tot 9600	500 tot 1800	1,4
120 V/60 Hz	2300 tot 9600	500 tot 1800	2,6
220 V/60 Hz	2300 tot 9600	500 tot 1800	1,3

Eenfasig toestel CMP 300 V.V. / CMP 300 Combi

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Klopper Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	2300 tot 9600	500 tot 1800	1,6
120 V/60 Hz	2300 tot 9600	500 tot 1800	2,9
220 V/60 Hz	2300 tot 9600	500 tot 1800	1,4

Eenfasig toestel CMP 350 V.V.

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	2300 tot 9600	1,7
120 V/60 Hz	2300 tot 9600	3,1
220 V/60 Hz	2300 tot 9600	1,6

Eenfasig toestel CMP 400 V.V.

Motor	Mixer Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V/50 Hz	van 2300 tot 9600	1,9

Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID



LET OP !

De messen en de snijbladen zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

De ROBOT-COUPE staafmixers zijn uitgerust met een veiligheidssysteem dat bestaat uit een:

- bedieningsbeveiliging
- overbelastingsbeveiliging
- stroomonderbrekingsbeveiliging.

• Bedieningsbeveiliging

Deze beveiliging voorkomt dat het toestel ontijdig in werking treedt. U moet namelijk twee bedieningsknoppen indrukken om het toestel in werking te stellen. Zie de paragraaf INWERKINGSTELLING (blz. 38) voor de manier waarop u het toestel in werking stelt.

• Overbelastingsbeveiliging

Bij forcering van het toestel (lepel of keukengerei in de pan), te langdurig gebruik of overbelasting, treedt automatisch de warmtebeveiliging van het toestel in werking. Wacht in dit geval tot het toestel volledig is afgekoeld, voordat u de onder INWERKINGSTELLING (blz. 38) beschreven handelingen uitvoert.

• Stroomonderbrekingsbeveiliging

Bij onderbreking van de elektrische voeding of wanneer de stekker van het toestel uit het stopcontact wordt getrokken, kan het pas opnieuw in werking worden gesteld door de verschillende in de paragraaf INWERKINGSTELLING (blz. 38) beschreven handelingen uit te voeren.



DENK ERAAN

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een ander voorwerp in de pan waarin u het toestel gebruikt.

Het toestel nooit onbelast laten werken (zonder dat het in de ingrediënten is gedompeld).

Controleer, voordat u de voet, de klok of de kloppers monteert, of de stekker van het toestel uit het stopcontact is gehaald.

Aanbevolen wordt het toestel enigszins schuin te houden waarbij u erop let dat de klok niet in aanraking komt met de bodem van de pan.

CONTROLEPROCEDURE INDIEN HET TOESTEL TOT STILSTAND KOMT

Stel om te beginnen precies de oorzaak vast die het toestel tot stilstand heeft gebracht.

• Betreft het een stroomstoring of is de stekker uit het stopcontact getrokken

- Zet de startknop (SK) vrij.
- Verhelp het probleem.
- Stel het toestel opnieuw in werking volgens de procedure voor het in werking stellen (zie blz. 38).

• Betreft het oververhitting van het toestel

- Zet de startknop (SK) vrij.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Wacht enkele minuten om de motor te laten afkoelen en de warmtebeveiliging de tijd te geven zich opnieuw in te stellen.
- Stel het toestel weer in werking volgens de procedure voor het in werking stellen (zie blz. 38).

• Betreft het een niet vastgestelde oorzaak

- Zet de startknop (SK) vrij.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Controleer:
 - de netvoeding,
 - of het mes vrij in de klok draait en niet door keukengerei geblokkeerd wordt,
 - de staat van het voedings snoer,
 - of het mes vrij in de klok draait en niet klemt,
 - of de aandrijfas draait. Om dit te doen demonteert u de klok van de staaf en controleert met de hand of de uitgang van de as draait.

Wend u in geval van niet op de lijst genoemde storingen tot uw leverancier of breng het apparaat terug naar de klantenservice.

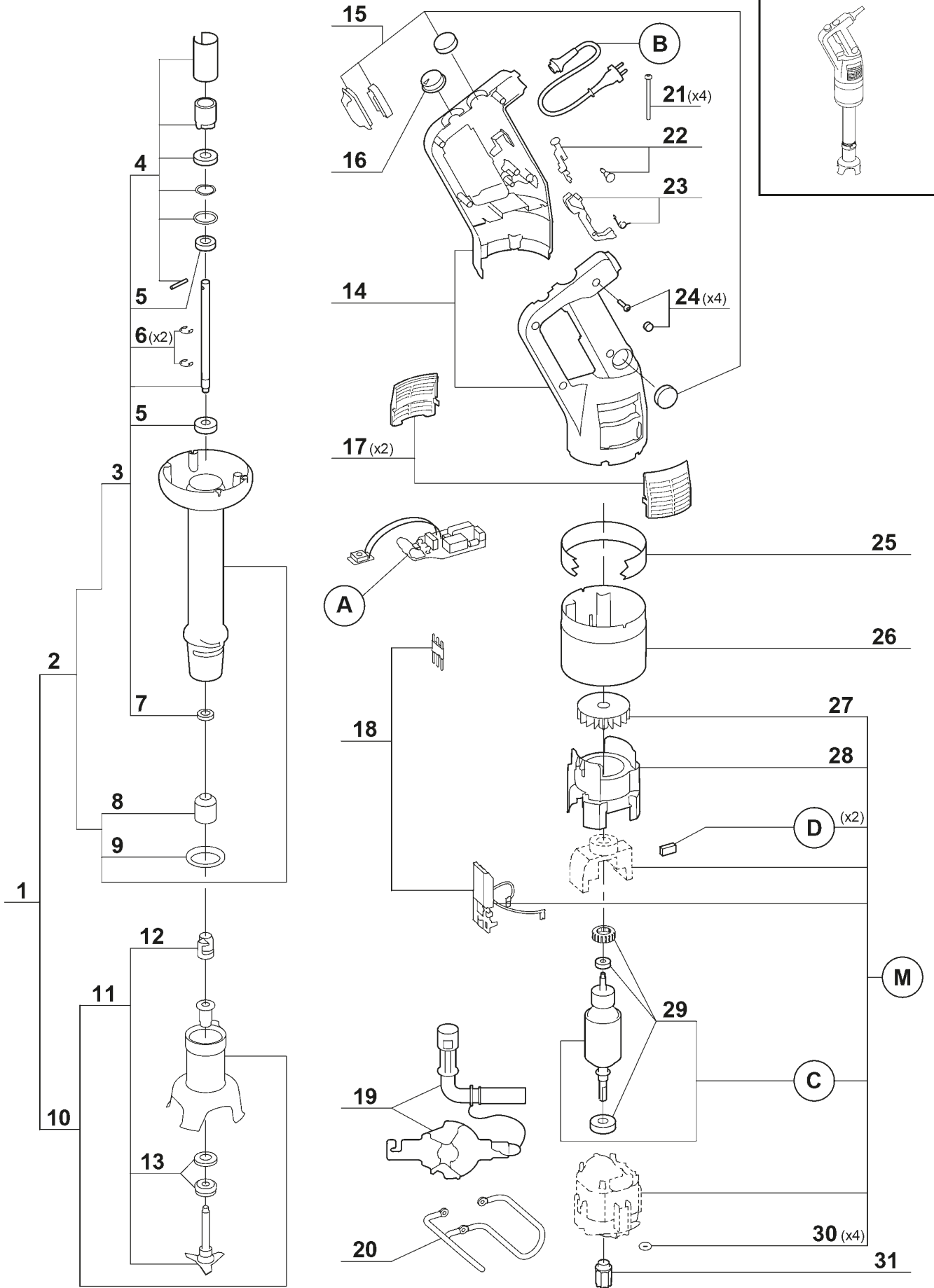
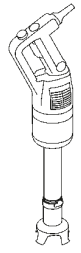
NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 3.

robotcoupe®

CMP 250 V.V.

N° de série / Serial number
- 358 - - - - - 375 - - - - -
- 736 - - - - -



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

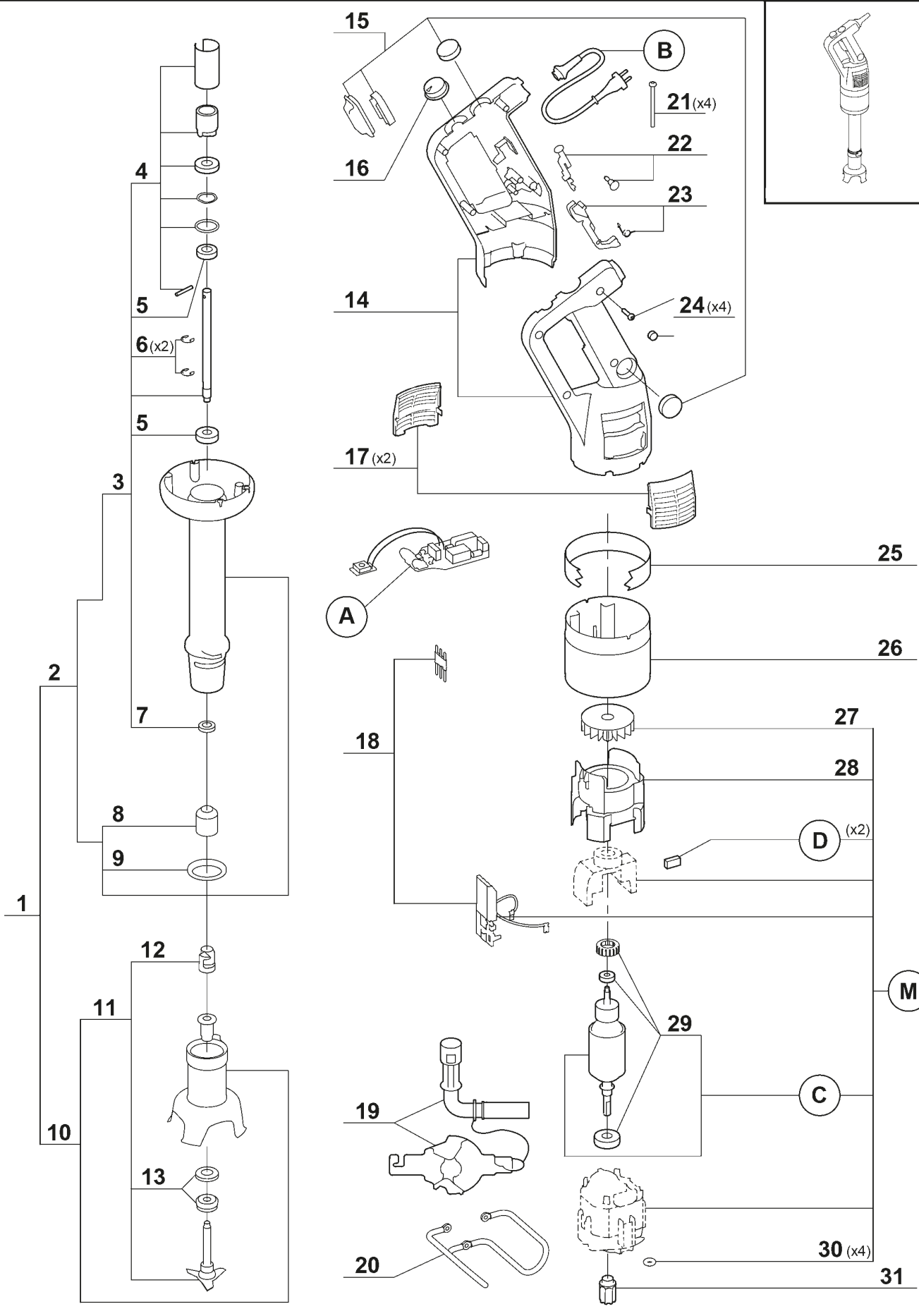
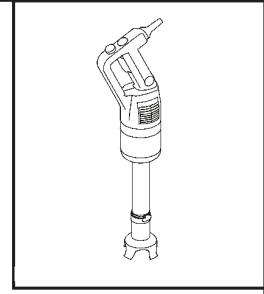
Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	C	D	M
34 244 A BRA	220/60/1	89 263	89 117	89 759	89 575	89 767
34 248 / 34 248 A Arabie		89 753	89 539			
34 244 / 34 244 A			89 538			
34 240 / 34 240 A	230/50/1	89 751	89 542			
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		89 769
34 245 / 34 245 A			89 522			
34 249 / 34 249 A Japon						

robotcoupe®

CMP 300 V.V.

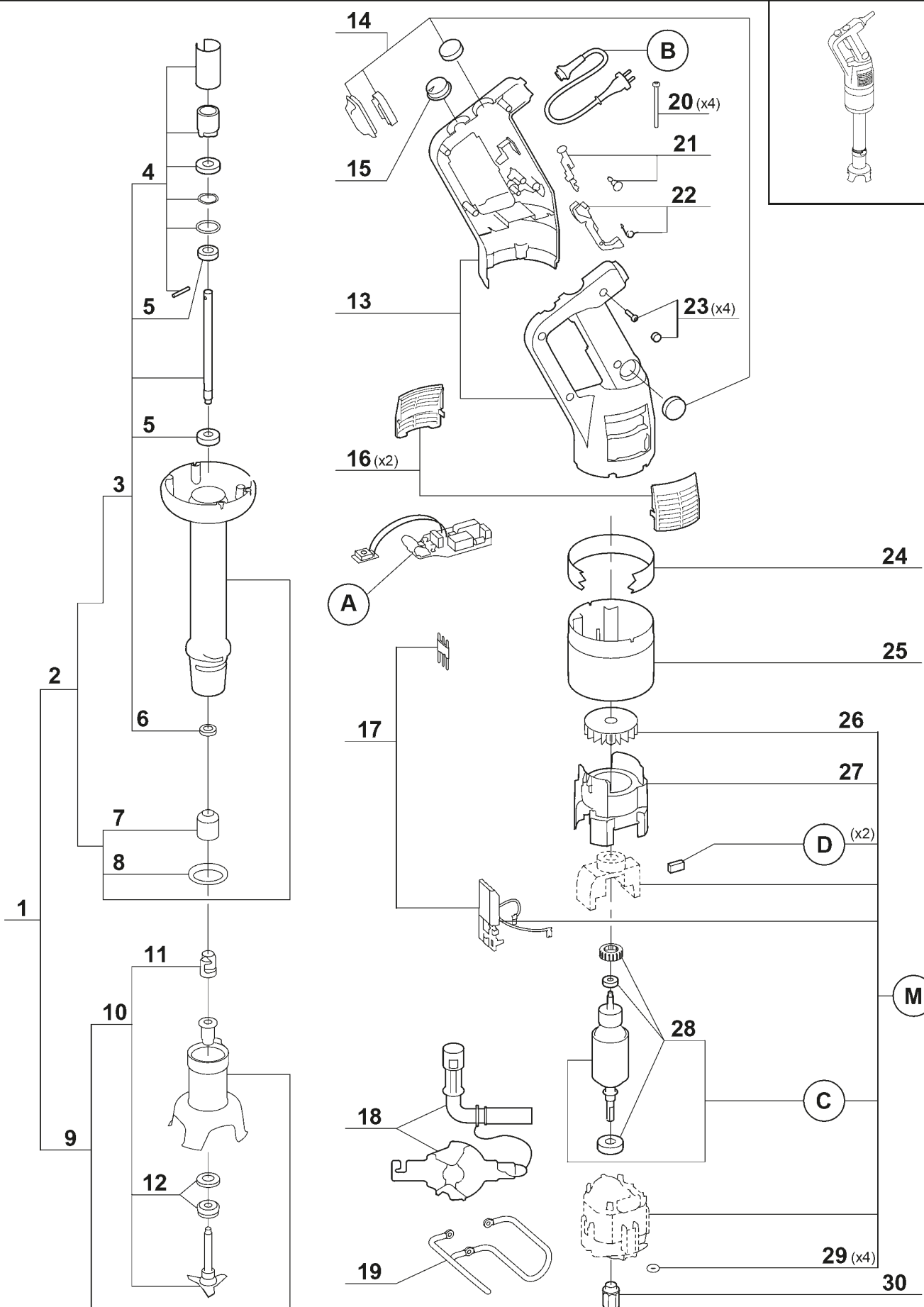
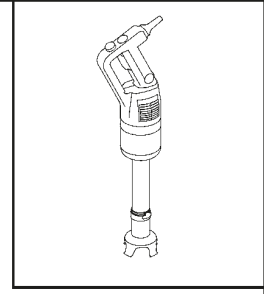
N° de série / Serial number
- 359 - - - - - 376 - - - - -
- 737 - - - - -



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	89 263	89 117	89 759	89 575	89 761
34 238 / 34238 A Arabie		89 753	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		89 540			
34 232 / 34232 A Aust						
34 235 / 34235 A	120/60/1	89 752	89 541	89 760	89 762	
34 239 / 34239 A Japon			89 522			



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

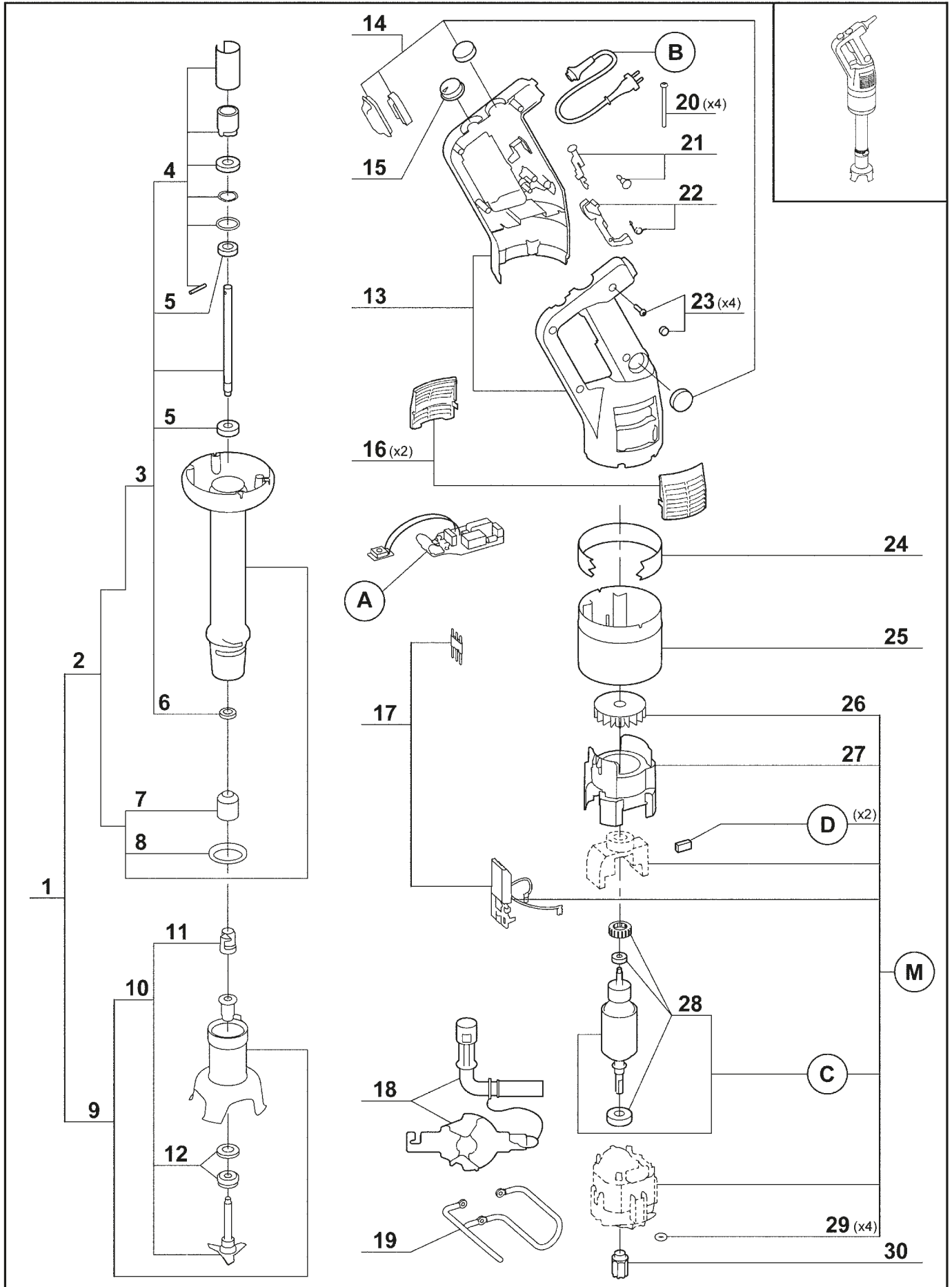
Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUIT	INDUCED CIRCUIT
D	CHARBONS (x2)	BRUSHES (x2)
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	B	C	D	M
34 254 A BRA	220/60/1	89 263	89 117	89 759	89 575	89 768
34 258 / 34 258 A Arabie		89 753	89 539			
34 254 / 34 254 A			89 538			
34 250 / 34 250 A	230/50/1	89 751	89 542			
34 256 / 34 256 A Suisse			89 539			
34 251 / 34 251 A UK	240/50/1		89 540			
34 252 / 34 252 A Aust						
34 255 / 34 255 A	120/60/1	89 752	89 541	89 760	89 770	
34 259 / 34 259 A Japon			89 522			

robotcoupe®

CMP 400 V.V.

N° de série / Serial number
- 370 - - - - -
- 378 - - - - -



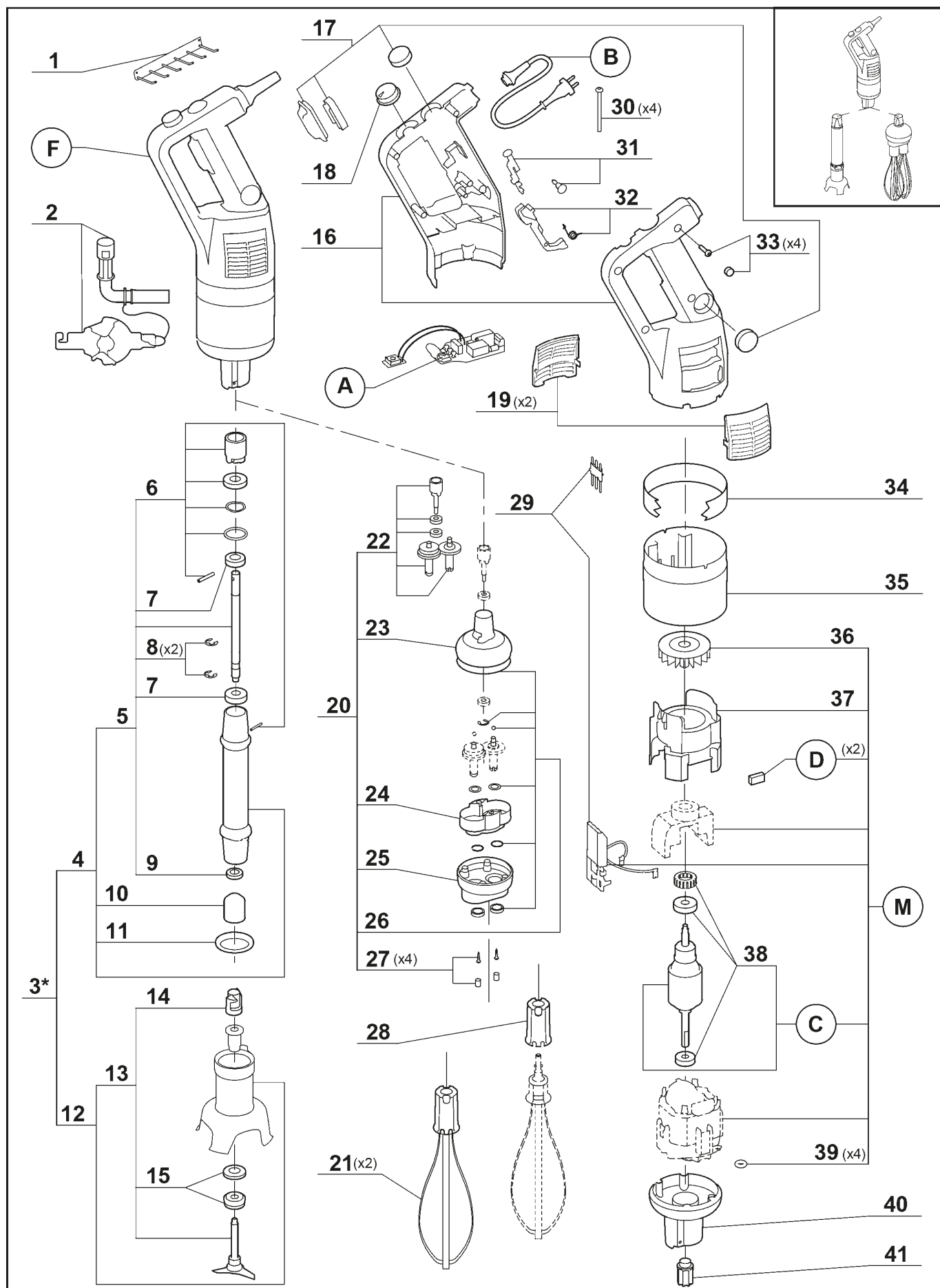
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 082	PIED CMP 400 COMPLET	CMP 400 COMPLETE FOOT
2	89 655	PIED CMP 400 EQUIPE	CMP 400 FOOT
3	89 151	ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 400	CMP 400 DRIVING SHAFT
4	89 643	KIT PIED MPC/CMP/CMPC	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT
5	89 645	ROULEMENT INOX 608 2RS	STAINL ST BEAR 608 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			

robotcoupe®**CMP 250 Combi**

N° de série / Serial number
 - 161 - - - - - 373 - - - - -
 - 739 - - - - -



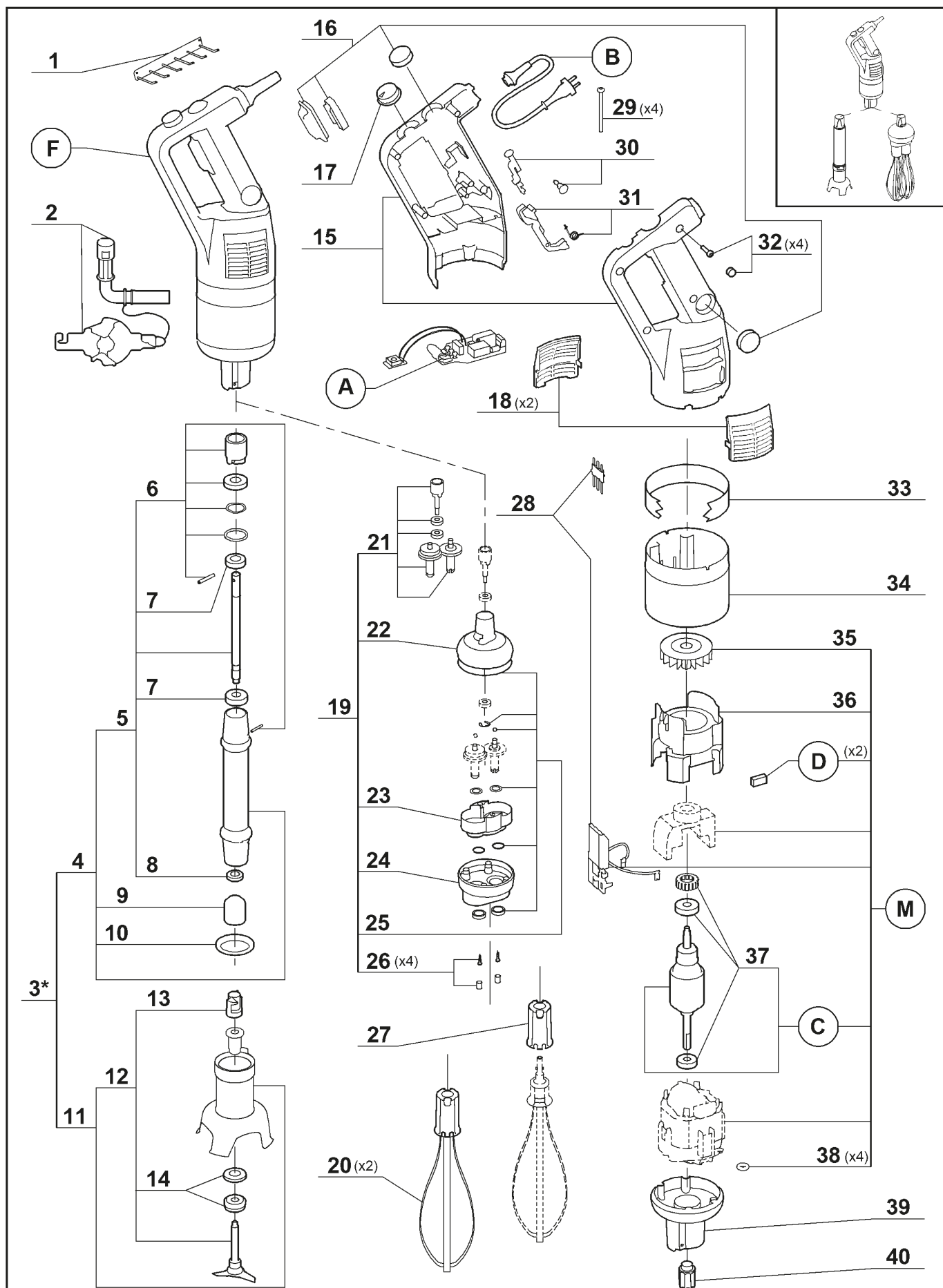
* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 03/2017 REV : m

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	89 263	89 117	89 759	89 575	89 118	89 767
34 308 / 34 308 A Arabie		89 753	89 539			89 107	
34 304 / 34 304 A			29 833				
34 300 / 34 300 A	230/50/1	89 751	89 538			29 819	
34 306 / 34 306 A Suisse			89 542			29 837	
34 307 / 34 307 A Suede			89 405			29 763	
34 301 / 34 301 A UK	89 539		29 824				
34 302 / 34 302 A Aust	89 540		29 828				
34 305 / 34 305 A	240/50/1	89 752	89 541			29 841	
34 309 / 34 309 A Japon			89 522	29 791			



* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 03/2017

REV :

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	89 263	89 117	89 759	89 575	89 119	89 761
34 318 / 34 318 A Arabie		89 753	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			29 820	
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		89 540			29 825	
34 322 / 34 322 A Aust			29 829				
34 315 / 34 315 A	120/60/1	89 752	89 541	89 760		29 842	89 762
34 319 / 34 319 A Japon			89 522			29 792	

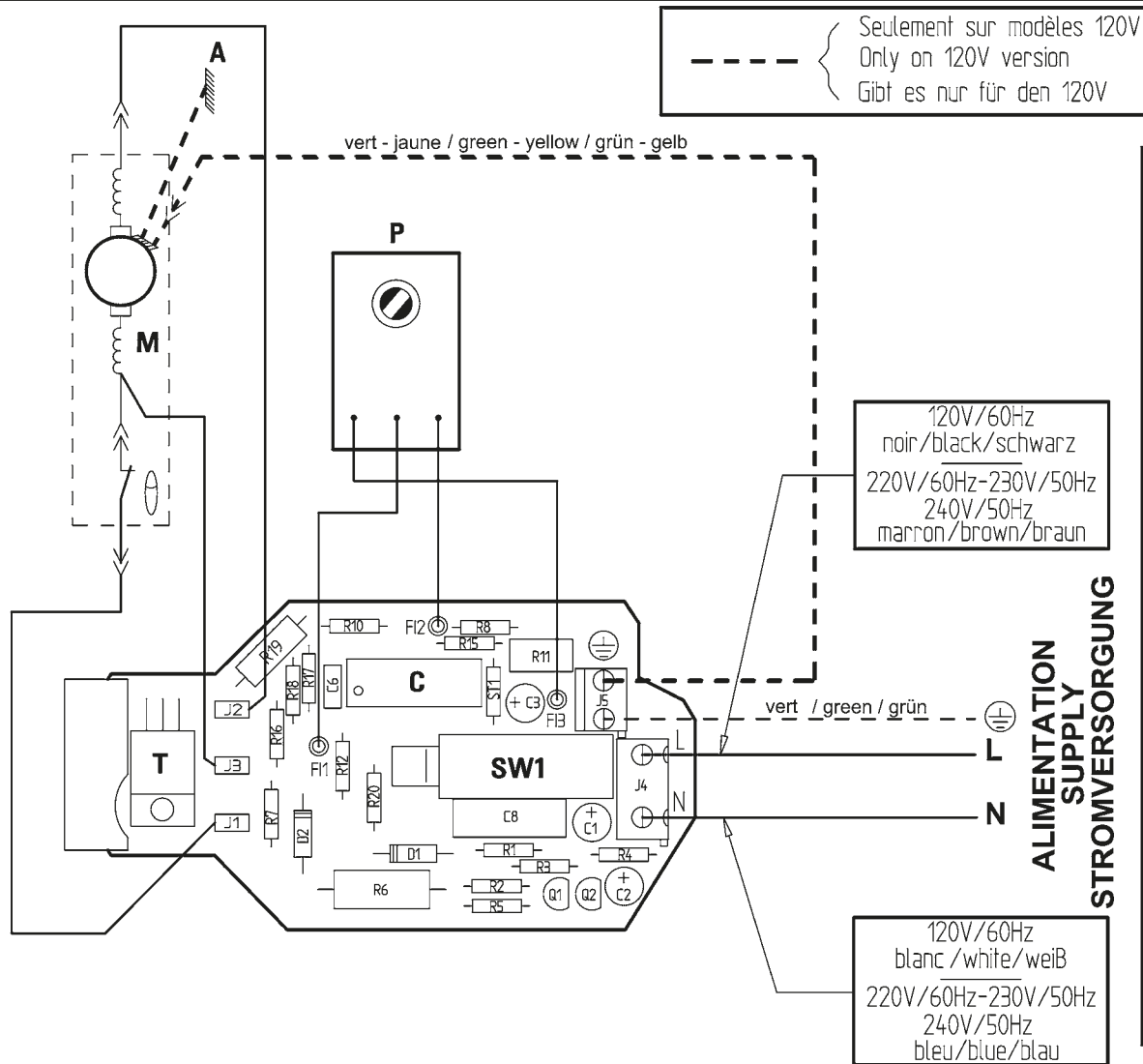
CMP250 V.V. - CMP300 V.V. - CMP350 V.V. - CMP400 V.V. - CMP250 Combi - CMP300 Combi

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

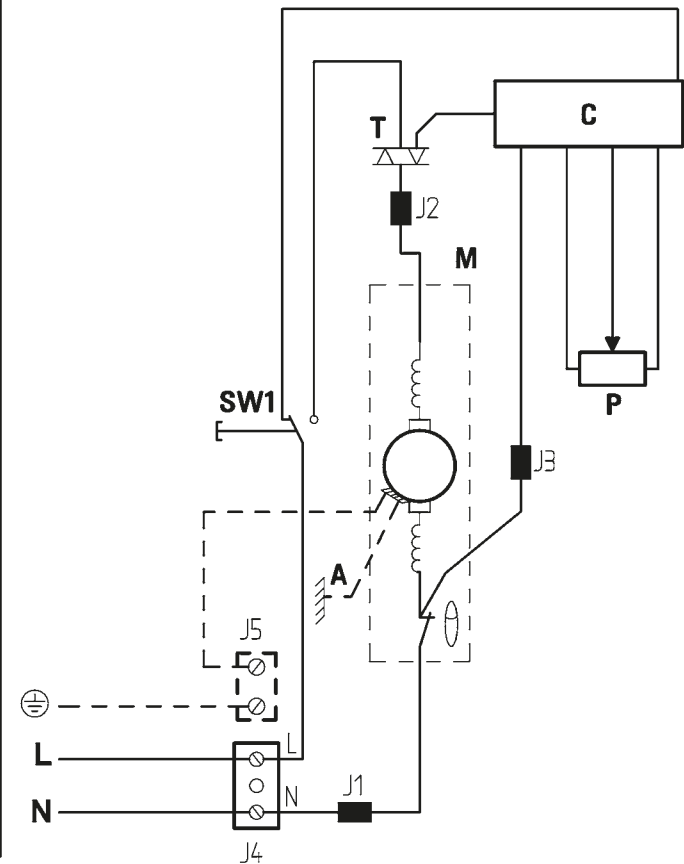
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBIKD



	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