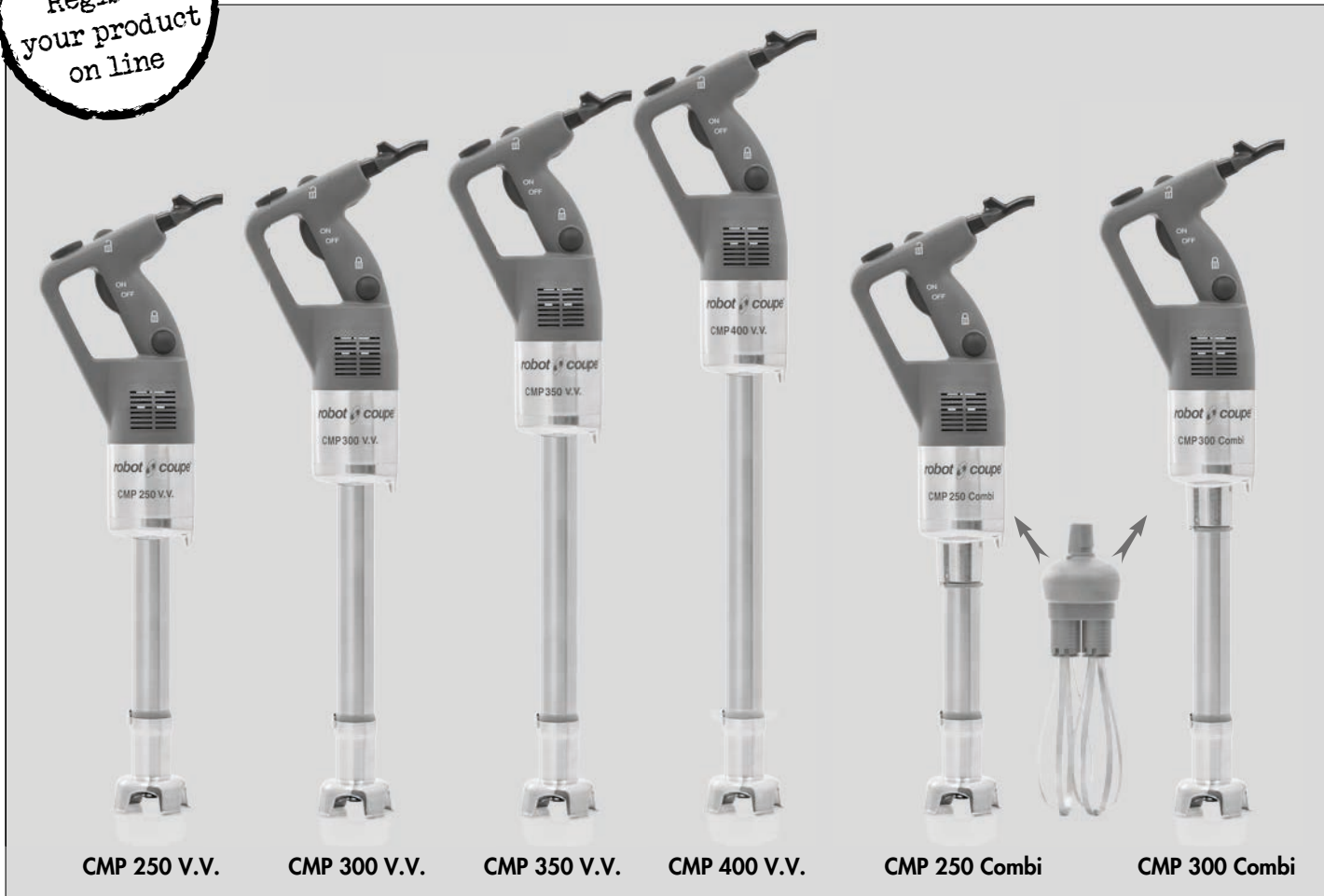


# robot coupe®

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**

**Robot Coupe U.S.A., Inc.**

264 South Perkins, Ridgeland, MS 39157 - Phone: 800/824-1646 • 601/898-8411

email: [info@robotcoupeusa.com](mailto:info@robotcoupeusa.com) - website: [www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)



# www.robotcoupeusa.com

The screenshot shows the website's navigation bar with links for 'CATALOG', 'SELECTION GUIDE', 'PRODUCT INFO', 'VIDEOS', 'OUR RECIPES', 'CONTACT US', 'SALES REF', and 'SUPPORT'. A 'CALL US NOW!' button with the number 1-800-824-1646 is present. The main heading is 'Service Agencies'. Below it is a map of the United States with many location pins. A search bar is located to the right of the map. The footer contains the website's logo and a list of navigation links: 'HOME', 'CATALOG', 'SELECTION GUIDE', 'PRODUCT INFO', 'VIDEOS', 'OUR RECIPES', 'SUPPORT', and 'SITEMAP'. There is also a copyright notice: '© All rights reserved, 2010.'

## Register your product online

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.  
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.  
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUBE S.N.C.

# IMPORTANT WARNING



**WARNING:** In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

## UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING** - some of the tools are very sharp e.g. blades, discs... etc..
- Store manuals, tools and spare parts in a safe place available to the users of the machine

## INSTALLATION

• This machine must be operated on a clean sturdy counter or table. Keep the area around and under the machine clear to allow air circulation. Otherwise the motor can overheat. All four feet must be in place.

## CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The unit must always be connected to a grounded outlet with Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) protection device.
- Always check that the motor shaft rotates in counter clockwise direction before the blades are installed.

## HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.
- Wear cut-proof gloves when handling the blades.

## USE

- **The machine must not be modified in any way from its original configuration.**
- **Never tamper with, or defeat the purpose of the locking and safety systems.**
- **Do not put nonfood objects in the bowl.**
- **Do not leave the machine running unattended.**
- **The machine must be operated and stored in a location not subject to water drips or spray or explosive vapors.**
- **Should the machine malfunction or should any part be damaged, it must not be operated until it is repaired by a qualified technician using only genuine Robot Coupe repair parts.**
- **Failure to follow these operating instructions or attempts to operate the machine outside its design limits may create a hazardous condition that could damage the machine and/or injure users. Special attention should be given to the use of the operation controls and safety features.**
- **The unit is equipped with a thermal overload circuit-breaker. If the unit overheats due to an overload condition, it will automatically shut off. After cooling a few minutes the thermal overload circuit-breaker may be reset. Press the reset button located on the bottom left front of the unit.**
- **Operating times of 5 minutes or longer can cause processed food to increase to temperatures above 125° F (52° C).**
- **Maximum fill level is ¾ full, less if the product is very dense or sticky.**

## CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor base in water.
- For parts made from aluminum, use metal safe detergents intended for aluminum.
- Caustic detergents used in automatic dishwashers quickly degrade plastic parts. Hand wash plastic parts if possible.
- Robot Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

## MAINTENANCE

- Do not open the motor housing. There are no user serviceable components inside the electrical housing. Refer control component repairs to qualified technicians.
- Replace seals every 3 to 6 months. Lubricate with food safe grease.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- If the machine malfunctions in any way discard any food being processed and refer service to qualified maintenance technicians.

# CONTENTS

## ■ WARRANTY

## ■ IMPORTANT WARNING

- Unpacking
- Storage
- Power supply
- Specifications
- Dimensions
- Safety features
- Warning

## ■ INTRODUCTION

## ■ OPERATING THE APPLIANCE

- Operation
- Continuous operation
- Variable-speed operation
- Power cord

## ■ WORKING POSITION

- Blade function
- Whisk function

## ■ ASSEMBLY & DISASSEMBLY

- **BLADE**
  - Attaching the tube to the motor unit
  - Removing the tube from the casing
  - Attaching the bell to the tube
  - Removing the bell from the tube
  - Removing the blades

- **WHISK**

- Attaching the whisk holder to the motor unit
- Removing the whisk casing
- Fitting the whisk into the whisk holder
- Removing the whisk from the whisk holder
- Removing the ejector

## ■ CLEANING

- Motor housing
- Foot and bell
- Blade
- Aluminum
- Plastic
- Whisk holder
- Whisks

## ■ MAINTENANCE

- Blade
- Tube seal
- Seal ring
- Whisks
- Power cord

## ■ TROUBLE SHOOTING

## ■ SERVICE

## ■ TECHNICAL DATA

- Electrical and wiring diagrams

# ROBOT COUPE U.S.A., INC. ONE YEAR LIMITED COMMERCIAL WARRANTY

**YOUR NEW ROBOT COUPE COMMERCIAL PRODUCT IS WARRANTED TO THE ORIGINAL PURCHASER FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE.**

**This LIMITED COMMERCIAL WARRANTY is against defects in the material and / or workmanship, and includes labor for replacement of defective parts, provided repairs are performed by an authorized service agency (see attached list). The CUSTOMER must inform the Service Agency of the possibility of warranty coverage and provide a copy of the dated sales or delivery receipt BEFORE WARRANTY REPAIRS ARE BEGUN. All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency. The warranty for work done or parts replaced under warranty expires at the end of the original warranty period.**

**Replacement parts and accessories are warranted for ninety (90) days from the date of purchase when purchased separately and will be verified by dated sales receipt OR packing slip which list that item.**

**All Robot Coupe Products are considered commercial use only.**

## **THE FOLLOWING ARE NOT COVERED UNDER WARRANTY:**

- 1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar incidental damage caused by or as result of failure to follow installation, assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions, including failure to verify and correct rotation of three phase motors.
- 2** - Labor to sharpen and/or parts to replace knife assemblies or blades which have become dull, chipped, or worn due to normal use.
- 3** - Material or labor to renew or repair scratched, stained, chipped, dented, or discolored surfaces, blades, knives, attachments, or accessories.
- 4** - Transportation charges to or from an authorized service agency for repairs of a machine designated as "CARRY IN SERVICE" (Table Top Models).
- 5** - Labor charges to install or test attachments or accessories (i.e. bowls, cutting plates, blades, attachments) which are replaced for any reason.
- 6** - Charges to change Direction-of-Rotation of Three Phase electric motors (INSTALLER IS RESPONSIBLE). All Robot Coupe products must operate counter-clock-wise.
- 7** - SHIPPING DAMAGE IS NOT COVERED BY WARRANTY. Visible and hidden damages are the responsibility or the freight carrier. The consignee must file a damage claim promptly against the carrier, or upon discovery in the case of hidden damage.
- 8** - Any ROBOT COUPE COMMERCIAL PRODUCT used in an Industrial application.

Commercial equipment use is defined as but not limited to the preparation of food substance within the confines of a restaurant/facility, that is sold and consumed within said restaurant/facility.

Industrial equipment use is defined as but not limited to the manufacturing of food substance in large batch quantities. The processed food is then packaged and sold off site and or to a distributor for resale off site.

**KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION**

All Robot Coupe equipment should be operated in an ambient room temperature of 60 degrees (F) or higher.

Robot Coupe U.S.A., Inc., Robot Coupe S.A., or any of their affiliates, distributors, officers, directors, agents, employees or insurers will not be obligated for consequential or other damages, losses, or expenses in connection with or by reason of the use of or the inability to use the machine for any purpose.

THIS WARRANTY IS GIVEN EXPRESSLY AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES EXPRESSED OR IMPLIED, FOR MERCHANTABILITY AND FOR FITNESS TOWARD A PARTICULAR PURPOSE AND CONSTITUTES THE ONLY WARRANTY MADE BY ROBOT COUPE, U.S.A., Inc.

# IMPORTANT WARNING



**WARNING:** In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

## UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **Warning- Some parts are very sharp e.g. blade. Wear cutting gloves when handling the blade.**

## STORAGE

- You are advised to install the wall bracket provided with the machine and to store your Immersion Blender on it. Hang the mixer with the motor unit UP.

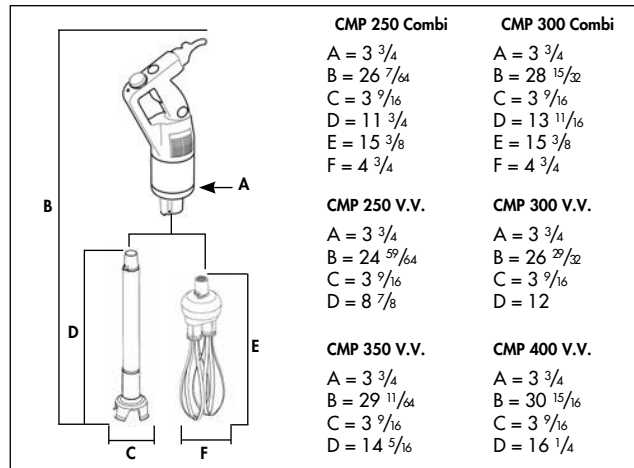
## POWER SUPPLY

- Connect the mixer to 110-120 Volt 60 Hz Power supply.
- Connect the mixer only to Ground Fault Interrupt (GFI) Safety type outlet.
- Do not connect the mixer with extension type power cord.
- GFI type outlets protect the machine from expensive damage and protect the operator from serious injury or death.

## SPECIFICATIONS

- CMP 250 V.V. 120V/60Hz / 3 Amp.
- CMP 300 V.V. 120V/60Hz / 3.2 Amp.
- CMP 350 V.V. 120V/60Hz / 3.5 Amp.
- CMP 400 V.V. 120V/60Hz / 4 Amp.
- CMP 250 Combi 120V/60Hz / 3 Amp.
- CMP 300 Combi 120V/60Hz / 3.2 Amp.

## DIMENSIONS (in Inches)



### Blade Attachment Capacities

• Thanks to a very powerful motor, the CMP 250 can process up to 16 quarts, CMP 300 can process up to 32 quarts, the CMP 350 up to 50 quarts, the CMP 400 up to 65 quarts. The quality of the finished product is outstanding.

### Whisk Attachment Capacities

- Using the whisk attachment CMP 250 Combi and CMP 300 Combi process from 2 to 30 egg whites and puree 2 to 70 pounds.
- Each Immersion Blender is supplied with a wall support for easy storage.

## SAFETY FEATURES

ROBOT-COUPE immersion blenders are equipped with a safety system comprising of a :

### • Safety control button

This safety mechanism prevents any unintentional starting of the immersion blender. In fact, it is necessary to press down two buttons to start the immersion blender. In order to start the machine, read the paragraph entitled OPERATING THE APPLIANCE (page 6).

### • Thermal protection system

If the appliance is left running for too long, the thermal protection system will automatically shut it down. If this happens, wait for the appliance to cool down completely (approx. 30 min.) before following the procedure for OPERATING THE APPLIANCE (page 6).

### • No volt release a supply failure

In the event of a power cut or after the machine has been unplugged, the immersion blender will not restart by itself. It is necessary to follow the steps in the paragraph entitled OPERATING THE APPLIANCE (page 6).

### • Power cord safety

Before you connect the power cord to the mains supply, always check that this cord: 1°) is not damaged in any way; 2°) has been properly connected to the machine handle. If this is not the case, follow the procedure for OPERATING THE APPLIANCE (page 6).

## WARNING

- **Be careful when handling the blades. They are very sharp! Wear cutting gloves when handling the blades.**

## INTRODUCTION TO YOUR NEW ROBOT-COUPÉ IMMERSION BLENDER

Robot-Coupe has developed a complete line of immersion blenders. The features of each are described in the table below.

Models	Variable speed	Mixer attachment	Whisk attachment
CMP 250 V.V.	•	•	
CMP 300 V.V.	•	•	
CMP 350 V.V.	•	•	
CMP 400 V.V.	•	•	
CMP 250 Combi	•	•	•
CMP 300 Combi	•	•	•

The Robot-Coupe immersion blenders perform a host of culinary feats. **The mixer attachment** will allow you to make soups, vegetable purees and pulps while **the whisk attachment** is ideal for making pancake batter, mayonnaise, beaten egg whites, chocolate mousse, butter sauces, whipped cream or smooth fromage frais.

The **variable speed function** will enable you to adjust the speed to suit each preparation and to start the processing at a lower speed in order to reduce splashing.

The immersion blender is easily assembled and disassembled for maintenance and cleaning.

Each immersion blender is supplied with a **wall support** for easy storage.

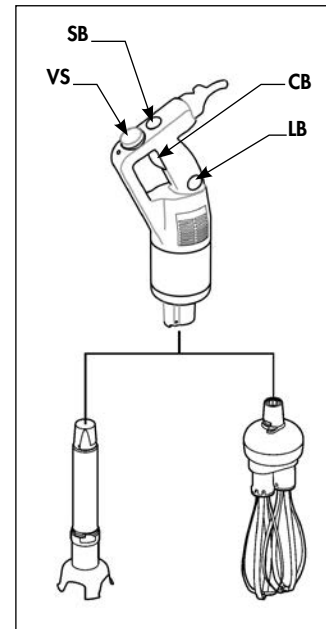
## OPERATING THE APPLIANCE

### • OPERATION

The immersion blender is equipped with electrical current and temperature overload protection.

If the immersion blender stops unexpectedly you may try to restart it by following steps 3-5 below. If the immersion blender does not restart, allow it to cool for a period of up to 30 minutes and the temperature overload will automatically reset. You should then be able to restart following steps 3-5 below.

1. Check that the control button (CB) is in the released position.
2. Connect the cord to the power supply
3. Put the tube into the product with the bell completely immersed.
4. Press and hold down the safety button (SB).
5. Press the control button (CB) and the immersion blender will start.
6. Release the safety button (SB).



7. To stop the immersion blender, release the control button (CB).

### • CONTINUOUS OPERATION

8. Follow steps 1-6 above, then: While the control button (CB) is pressed, press the locking button (LB).

9. Release the control button (CB).

10. Release the locking button (LB), and the immersion blender will run continuously.

11. To stop the immersion blender, press and release the control button (CB).

### • VARIABLE-SPEED OPERATION

Follow steps 1 to 6 above, then change the speed of the motor by turning the button (VS) toward the maximum or minimum as required.

It is advisable to start at a low speed when using the whisk.

### • POWER CORD

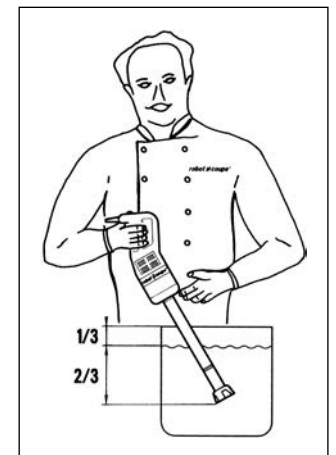
After cleaning the machine, wind the cord around the specially designed lugs, without stretching it too much. This will prolong its lifespan.



## WORKING POSITION

### • BLADE FUNCTION

For greater control, we recommend that you hold the immersion blender by the handle and the bottom of motor unit. Furthermore, we recommend that you tilt the immersion blender at a slight angle to prevent the bell from touching the bottom of the container.



The immersion blender can equally be rested against the rim of the container, but must be tilted, and the bell must not touch the bottom of the container.

In this case, it is best to place your free hand on the handle guard (or at least as far away as possible from any moving and cutting parts).



Always make sure that the bell is sufficiently immersed to avoid splashing and that the air vents of the motor unit does not come into contact with any liquid.

For optimum efficiency, two thirds of the foot should be immersed in the preparation.

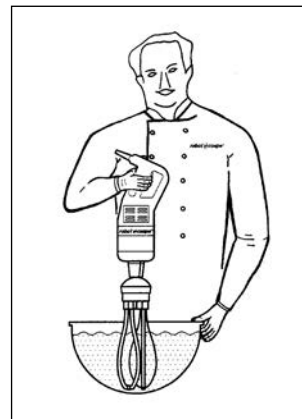
### • WHISK FUNCTION

You can also hold the appliance by the handle with one hand, leaving the other hand free to hold the bowl, if necessary.



While you process the preparation, we recommend that you move the whisks around in the bowl, in order to ensure that the mixture is completely homogeneous.

We strongly advise you to keep the whisks from touching the sides of the bowl. For maximum efficiency, at least one-fifth of the whisk length should be immersed. We also strongly advise you to start the processing at a low speed.



- Insert the narrow portion of conical part **C** of the tube into the aluminum casing.
- Turn the tube in the direction of the arrow (see figure) until it is snugly in place.

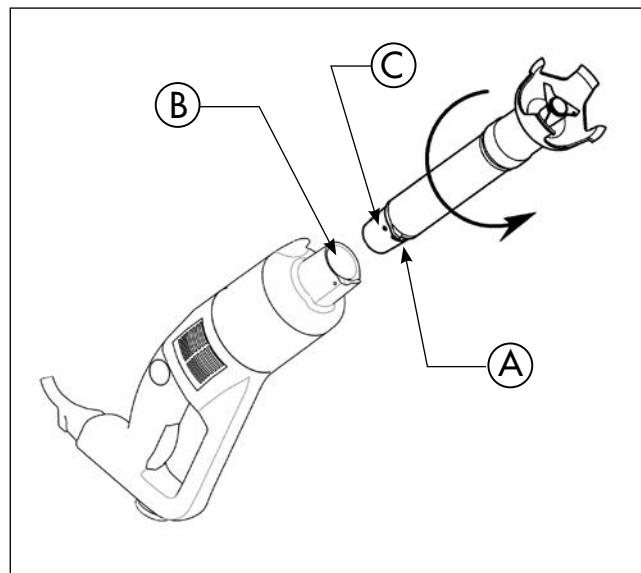
### Removing the tube from the casing

- **Unplug the immersion blender.**
- Turn the tube in the opposite direction of that used to attach it.
- When it will not go any further, remove the tube from the conical part.

## ASSEMBLY & DISASSEMBLY

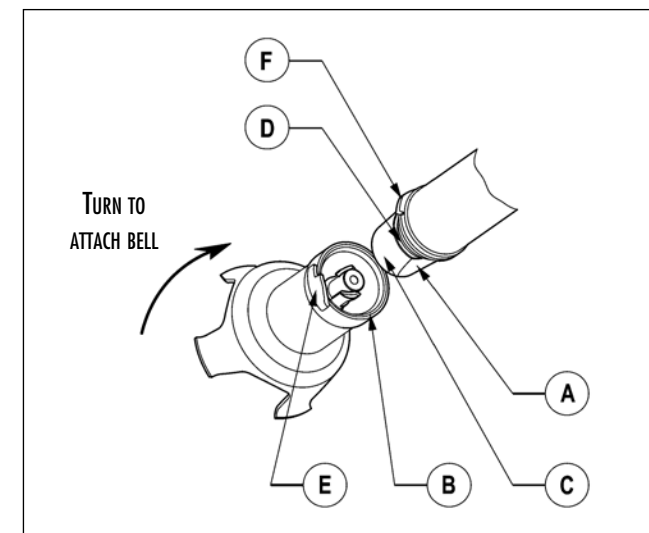
### • BLADE

**Attaching the tube to the motor unit.**  
(only for CMP Combi)



- **Unplug the machine** then, align the flat side of **A** the conical part **C** of the tube with catch **B** in the aluminum casing.

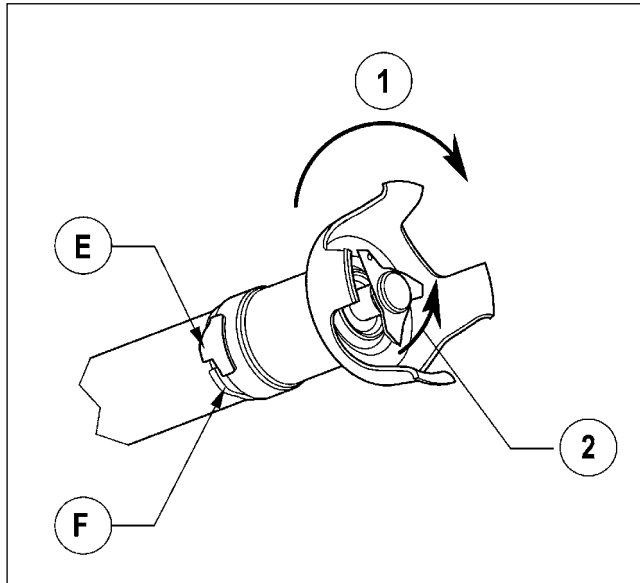
### Attaching the bell to the tube



- **Unplug the immersion blender.**
- Align the flat side of **A** the conical part of the tube with catch **B** on the inside of the bell.
- Insert the conical part **C** into the bell. With the washer touching the tube seal **D**, turn the bell in the direction of the arrow (See figure) to lock the bell lug **E** and tube lug **F** snugly together.



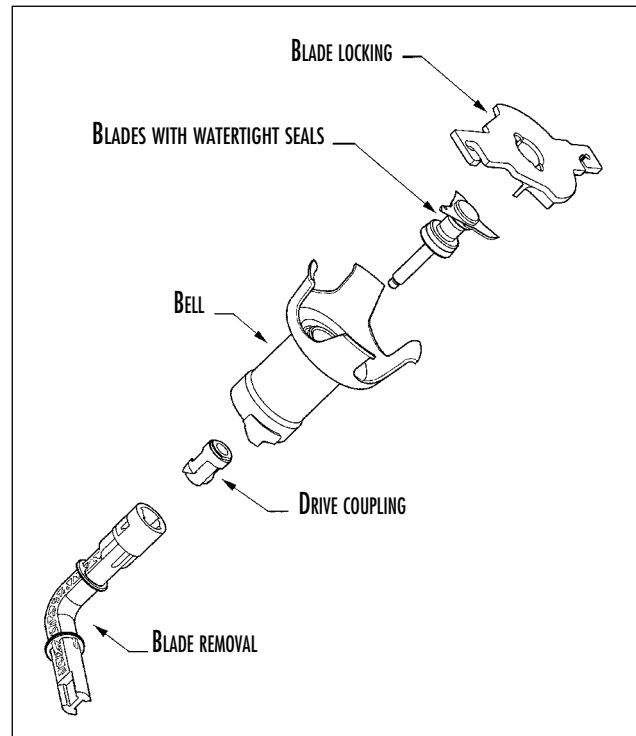
## Removing the bell from the tube



- **Unplug the immersion blender.**
- Turn the bell in the direction of the arrow **1** (see next figure) to separate the bell lug **E** from the tube lug **F**.
- Remove the bell.
- If jammed, turn the blades inside the bell in the direction of the arrow **2** to loosen them from the drive shaft.

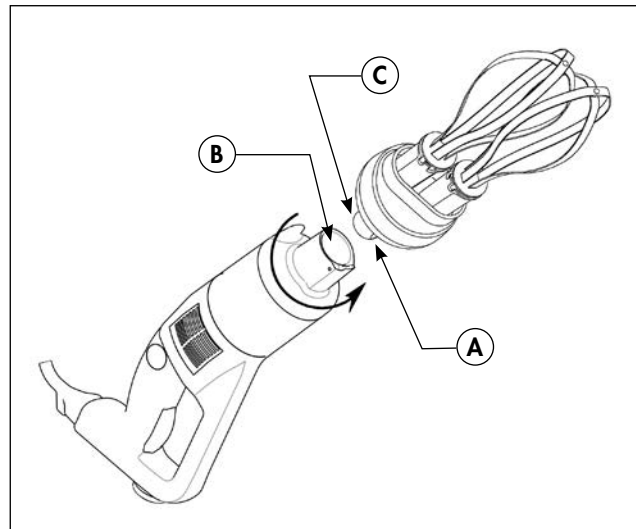
## Removing the blades

- **Unplug the immersion blender** then, hold the blades with the provided blade-locking tool.
- Using the blade-locking tool, unscrew the drive coupling then remove the blade for easy cleaning.



## • WHISK

### Attaching the whisk holder to the motor unit (only for CMP Combi)



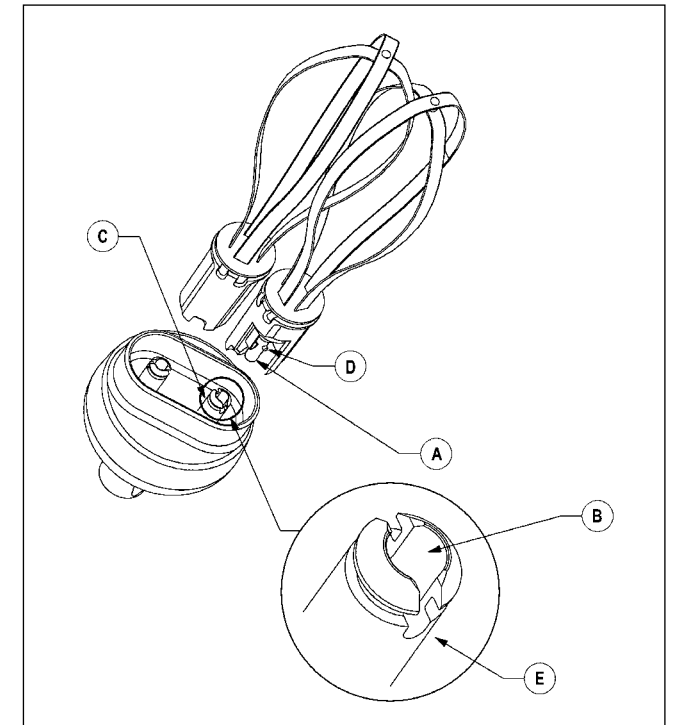
## - **Unplug the Immersion Blender.**

- Align the flat side **A** of the conical part **C** of the whisk holder with the catch **B** on the inside of the aluminum casing.
- Insert the conical part **C** of the whisk holder into the aluminum casing.
- Turn the whisk holder in the direction of the arrow (see figure) until it is snugly locked into place.

## Removing the whisk casing

- **Unplug the Immersion Blender.**
- Turn the whisk holder in the opposite direction from that used to attach it.
- When it will go no further, remove the whisk holder from the aluminum casing.

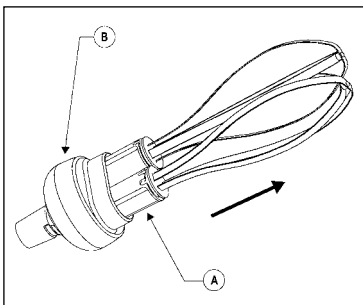
## Fitting the whisk into the whisk holder



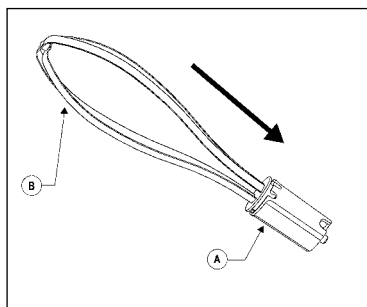
- Grasp the holder in one hand.
- With the other hand, take the first whisk and insert the shaft **A** into the bore **B** of the whisk holder drive shaft. Make sure the drive lugs **D** are properly aligned with the notches.
- As you push the whisk into the holder drive shaft **C**, rotate it slightly in order to slide the drive lugs into the notches **D** of the drive shaft **C**, thereby locking the whisk into place inside the shaft.
- To check that the whisk is properly fixed inside the shaft **C**, gently pull the metal wires.
- Repeat this procedure with the second whisk. If you cannot push it in properly, remove it, rotate it 90° and start again.

#### - Removing the whisk from the whisk holder

While gripping the ejector **A** in one hand and the holder **B** in the other, pull the ejector in the opposite direction of the arrow.



#### - Removing the ejector



Hold the whisk by the wires **B** in one hand.

With the other hand, pull the ejector **A** in the direction of the arrow (see figure).

## CLEANING



### WARNING

- Always unplug the Immersion Blender before cleaning it!
- Always dilute bleach according to the instructions on the label
- Never run the motor assembly through a dish machine.
- The type and concentration of the sanitation agent must comply with 21 CFR 178.1010 regulations.
- Clean according to local health department regulations.

#### • MOTOR HOUSING

The Immersion Blender must be clean through all stages of production. Clean between each job using a detergent or disinfectant. Dilute the detergent / disinfectant following the instructions normally specified on it's packaging container. Use a cloth **lightly dampened (not dripping)** with the cleaning solution. **Do not allow liquid to come into contact with the electrical components contained within the housing. Be careful when cleaning around vents do not allow liquid to drip or seep into the housing.** Use a cloth lightly dampened (not dripping) with water to remove detergent / disinfectant then dry using a clean cloth.

After using the Immersion Blender in a hot mixture, cool the bottom of the tube in cold water before disassembling the bell from the tube.

Clean immediately after use to prevent product from sticking to surfaces.



## WARNING

**Never immerse motor housing and/or handle in liquid! The housing contains the electrical components and is not sealed against liquid. Contact with liquid can cause damage to the blender and serious injury to the operator.**

#### • FOOT AND BELL

It is possible to proceed in two ways:

#### AFTER EACH USE

- 1) Fill an appropriate container with hot water at 60 to 70°C and add dishwashing liquid. Turn on the mixer for 20 seconds.
- 2) Unplug the mixer.
- 3) Using a brush, clean the outside of the tube and bell with hot water and, if necessary, with the detergent used above.
- 4) Rinse in warm water. Plug in the mixer again and turn on for another 10 to 15 seconds.

#### AT THE END OF THE DAY

- 5) After disconnecting the mixer, **detach the bell from the foot to remove any condensation.**
- 6) Carefully dismount the different parts of the bell using the tool provided taking care not to damage the blade shaft surfaces and cartridge gaskets. Clean each part using a mild detergent. The blades are sharp and must be handled with care.
- 7) Immerse the foot, detached from the bell, in a mild detergent solution for one minute. Rinse and let dry before re-attaching the bell.
- 8) After cleaning, dry all the parts carefully to prevent oxidation.



## WARNING

The inside of the bell must not contain any liquid or food matter besides condensation.

If any liquid or food matter should get inside the bell, you must:

- Change the ring/blade assembly (Ref. 89676),
- Clean and disinfect the bell and the end of the foot to avoid all risk of contamination.

After each use:

- It is important to detach the bell to eliminate any condensation and ensure no food matter has seeped inside. To eliminate condensation, simply leave the bell detached until it dries.
- When cleaning the bell and the end of the foot, we recommend using a mild detergent.

### • BLADE

The blade can be removed from the bell for thorough cleaning. Always dry thoroughly to avoid spotting. Wear cutting gloves.

### • ALUMINUM

Use soft-metal-safe cleaning agents!

### • PLASTIC

Be careful, many cleaning agents are corrosive and are not safe for use on plastics!

Do not use strong alkaline detergent (having a high concentration of soda or ammonia).

### • WHISK HOLDER

Never immerse the whisk holder in water. Clean it with a cloth lightly dampened (not dripping). Never run the whisk holder through a dishwasher.

### • WHISKS

The whisks can be cleaned either by hand or in a dishwasher.

To ensure effective cleaning, always remove the whisk ejector.

## MAINTENANCE

### • BLADE

Over time the blades will become worn and will need to be replaced. The washer and seals should also be replaced at this time. A blade service kit is available.

### • TUBE SEAL

In order to maintain a watertight seal between the tube and bell, inspect the seal for wear and replace it if necessary.

### • SEAL RING

The seal ring can be lubricated using a suitable food grade grease. In order to maintain a watertight seal, check the seal ring for wear and replace it if necessary.

### • WHISKS

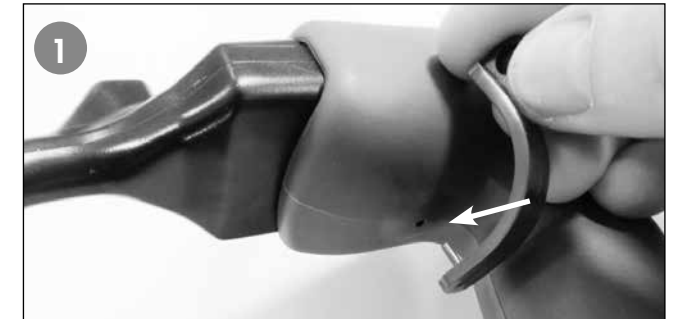
The performance of the whisks depends on the condition of the wires. The metal wires may become worn over time. In order to ensure optimum performance, they will need to be replaced. **Do not use a defective or damaged whisk.**

### • POWER CORD:

For your safety, make sure the power cord is always in good condition. The cord is subjected to considerable wear and tear, and must be replaced if it is damaged in any way (cuts, burns, etc.).

### Procedure for replacing the power cord:

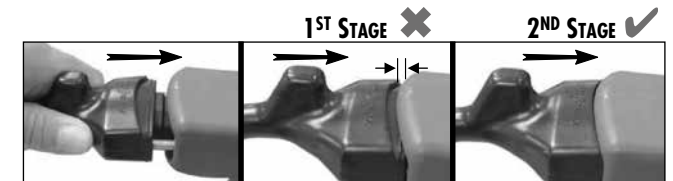
- 1) Use the dismantling tool supplied with the new replacement cord.
- 2) Press the push button (see photo) and pull on the cord without releasing the dismantling tool.



- 3) Installing the new cord:

Connect the Easy-Plug to the motor housing.

Before doing so, make sure the electrical plug is not connected to the power supply.



Connect the electrical plug to the power supply.

Make sure the plug is pushed in far enough (two stages). If it is not, the control buttons will not work.



## WARNING

### From time to time, check:

- The state of the 3 buttons' watertight membranes. Even the tiniest cracks will allow liquid to seep in.
- The state of the blender housing. This, should not show any signs of cracking or any abnormal openings which could allow access to the live components.

## TROUBLE SHOOTING

At first, try to identify precisely what has caused the immersion blender to stop.

- **If it is due to a powercut if the appliance has been unplugged (the green voltage indicator light is off).**
  - Release the control button (CB).
  - Check the power supply.
  - Restart the immersion blender following the paragraph entitled "OPERATING THE APPLIANCE" (page 7).
- **If it is due to overheating of the machine (the green voltage indicator light stays on)**
  - Release the control button (CB).
  - Unplug the immersion blender.
  - Wait a few minutes for the motor to cool down and the thermal safety mechanism to be reset.

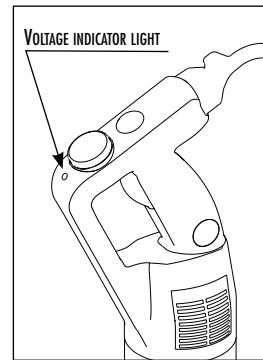
- Restart the immersion blender following the paragraph entitled "OPERATING THE APPLIANCE" (page 7)..

- **If you cannot locate the cause of the problem**

- Release the control button (CB).
- Unplug the immersion blender.
- Check:
  - the plug
  - that the blades are free to rotate in the bell,
  - the state of the power cord,
  - that the drive shaft is free to rotate. To do this, remove the bell and test the rotation of the end of the drive shaft manually.

- **If the green voltage indicator light is off, check:**

- The network voltage
- Correct connection of the cable to the wall plug.
- Correct attachment of the cord to the handle (see page 10).
- The state of repair of the cord (any cut wires) if this is the case, see replacement procedure on page 10.



**If a malfunction occurs which is not on our list of possible faults, consult your retailer or return the appliance to the after-sales service.**



## WARNING

- **THE BLADES ARE SHARP!** It is recommended that cutting gloves be worn when handling the blades. Handle and store the blades with safety in mind.
- **Never try to defeat the safety mechanisms!**
- **Never put anything (utensils etc.) but food material near the blades on the Immersion Blender!**
- **Never overload the Immersion Blender!**
- **Never turn the Immersion Blender on unless the bell is completely immersed in the product.**
- **Always unplug the Immersion Blender before doing any cleaning or maintenance!**

## SERVICE

See warranty first then;

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If not or if you wish your unit to be serviced at the factory, call for return instructions and ship the unit prepaid to our factory address.

PH : 1-800-824-1646  
Robot-Coupe USA, Inc  
Service Department Repair  
264 South Perkins Street  
Ridgeland, MS 39157

For service in Canada contact the Robot-Coupe USA factory for repair instructions.



# www.robotcoupeusa.com

robot coupe **CALL US NOW!**  
1-800-824-1646

The company | Log in | English - USA | Español-USA | Français - QUEBEC | More... | Parts Diagrams

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE PRODUCT INFO VIDEOS OUR RECIPES CONTACT US SALES REF **SUPPORT**

## Service Agencies

[Access to Part Diagrams](#)

[Register your product](#)

United States

robot coupe © All rights reserved, 2010.

HOME | CATALOG | SELECTION GUIDE | PRODUCT INFO | VIDEOS | OUR RECIPES | SUPPORT | SITEMAP  
Log on | Other languages

## Registre su producto en línea

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.  
© Todos los derechos reservados para todos los países por: ROBOT-COUBE S.N.C.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



**ATENCIÓN:** A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas...) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato. Nuestro equipo está previsto para un uso profesional y en ningún caso debe ser utilizado por niños.

## DESEMBALAJE

- Desembalar con cuidado, sacando todas las cajas o paquetes que contienen las piezas o los accesorios del equipo.
- **ATENCIÓN:** algunas de las herramientas, como las cuchillas o los discos, tienen mucho filo.
- Conservar los manuales, herramientas y recambios en un lugar seguro, a disposición de los usuarios de la máquina.

## INSTALACIÓN

- Esta máquina debe utilizarse sobre una encimera o una mesa sólida y limpia. Mantener libre el espacio alrededor y debajo de la máquina. De lo contrario, el motor puede sobrecalentarse. Las cuatro patas deben estar bien asentadas.

## CONEXIÓN

- Comprobar siempre que la alimentación eléctrica corresponda a la indicada en la placa de identificación del motor y que el amperaje sea el adecuado.
- La máquina siempre debe conectarse a una toma de tierra con un interruptor diferencial residual (o GFCI en inglés).
- Verificar siempre que el eje del motor gire en sentido antihorario antes de instalar las cuchillas.

## MANIPULACIÓN

- Las cuchillas siempre deben manipularse con cuidado pues tienen mucho filo.
- Utilizar guantes a prueba de cortes para manipular las cuchillas.

## UTILIZACIÓN

- **La máquina no debe modificarse de ninguna manera respecto a su configuración original.**
- **Nunca alterar ni anular la acción de los sistemas de bloqueo y seguridad.**
- **Introducir exclusivamente productos alimenticios en la cuba.**
- **No dejar funcionar la máquina sin supervisión.**
- **La máquina debe utilizarse y guardarse en un lugar al abrigo de goteos, salpicaduras o vapores explosivos.**
- **En caso de disfunción o de daño de cualquier pieza, no debe utilizarse la máquina mientras no sea reparada por un técnico cualificado, exclusivamente con piezas originales de Robot Coupe.**
- **El hecho de no aplicar las presentes instrucciones o de tratar de sobrepasar las limitaciones de uso de la máquina puede crear una situación peligrosa que puede dañar la máquina y/o herir a los usuarios. Debe prestarse una atención especial al empleo de las funciones de mando y seguridad.**
- **La máquina está equipada con un disyuntor de reinicio por sobrecalentamiento. Si la máquina se recalienta debido a una sobrecarga, se detendrá automáticamente. Tras unos minutos de enfriamiento, el disyuntor de reinicio puede ponerse de nuevo en su valor inicial. Presionar el botón de reinicio situado en la parte inferior izquierda del frente de la máquina.**
- **Un tiempo de funcionamiento de 5 minutos o más puede hacer que la temperatura de los alimentos procesados suba a más de 52° C (125° F).**
- **El nivel máximo de llenado es de 3/4 de la cuba, o menos, si el producto es muy denso o pegajoso.**

## LIMPIEZA

- Como medida de precaución, desenchufar siempre la máquina antes de limpiarla.
- Siempre hay que limpiar la máquina y sus accesorios después de cada ciclo.
- Nunca sumergir la base del motor en agua.
- Para las piezas de aluminio, utilizar un detergente destinado a este metal.
- Los detergentes cáusticos utilizados en los lavavajillas degradan pronto las piezas de plástico. Es posible lavar las piezas de plástico a mano.
- Robot Coupe nunca podrá considerarse responsable del incumplimiento de las reglas básicas de limpieza e higiene por parte del usuario.

## MANTENIMIENTO

- No abrir el bloque del motor. No hay componentes reparables por el usuario en el sistema eléctrico. Confiar la reparación de los componentes de mando a técnicos cualificados.
- Reemplazar las juntas de estanqueidad cada 3 a 6 meses. Lubricar con grasa de calidad alimentaria.
- Es de particular importancia mantener y verificar los accesorios puesto que algunos ingredientes contienen agentes corrosivos, como el ácido cítrico, por ejemplo.
- Nunca hacer funcionar la máquina si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados o si la máquina no funciona correctamente o presenta un daño cualquiera.
- Si la máquina deja de funcionar correctamente, desechar los alimentos que se estén procesando y recurrir al servicio de técnicos cualificados.

# INDICE

## GARANTÍA

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Desembalaje
- Instalación
- Conexión
- Características eléctricas
- Dimensiones
- Seguridad
- Atención

## INTRODUCCIÓN

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Puesta en marcha
- Puesta en marcha continua
- Puesta en marcha con variación de velocidad
- Cordón de alimentación

## POSICIÓN DE TRABAJO

- Función cuchilla
- Función mezcladora

## MONTAJE & DESMONTAJE

- **FUNCION CUCHILLA**
  - Montaje del tubo en el bloque motor
  - Desmontaje del tubo del bloque motor
  - Montaje de la campana en el tubo
  - Desmontaje de la campana del tubo
  - Desmontaje de la cuchilla

- **FUNCION MEZCLADORA**

- Montaje de la caja en el bloque motor
- Desmontaje de la caja
- Montaje de las mezcladoras en la caja
- Desmontaje de las mezcladoras de la caja
- Desmontaje del eyector

## LIMPIEZA

- Bloque motor
- Tubo y campana
- Cuchilla
- Aluminio
- Plástico
- Caja de la mezcladora
- Mezcladora

## MANTENIMIENTO

- Cuchilla
- Anillo junta
- Junta del tubo
- Mezcladora
- Cordón de alimentación

## PROBLEMAS

## REPARACIÓN

## DATOS TÉCNICOS

- Esquemas eléctricos y de cableado

# ROBOT COUPE U.S.A., INC. GARANTIA COMERCIAL LIMITADA DE UN AÑO

**EL PRODUCTO ROBOT COUPE QUE ACABA DE ADQUIRIR ESTA GARANTIZADO POR UN PERIODO DE UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA.**

**La PRESENTE GARANTIA COMERCIAL LIMITADA se aplica a los defectos de material y/o de manufactura e incluye la mano de obra de reemplazo de las piezas defectuosas a condición de que la reparación sea efectuada por un proveedor de servicios autorizado (ver la lista adjunta). El CLIENTE debe informar al Proveedor de servicios de su intención de utilizar la garantía y presentar un ejemplar de la factura o recibo debidamente fechados ANTES DE PROCEDER A LA REPARACION. Todas las piezas o los accesorios reemplazados bajo garantía deben enviarse al proveedor de servicios. La garantía por la mano de obra o las piezas reemplazadas bajo garantía expira al final del periodo de garantía original.**

**El reemplazo de piezas o accesorios está garantizado por noventa (90) días a partir de la fecha de compra en caso de haberse adquirido separadamente y se verificará con la factura de compra O con la lista de artículos del paquete de entrega.**

**Todos los productos Robot Coupe se consideran de uso comercial únicamente.**

## **LA GARANTIA NO CUBRE LOS SIGUIENTES DAÑOS O SERVICIOS:**

- 1** - Daño causado por uso inadecuado o excesivo, caídas u otros daños similares producidos por la mala aplicación o el incumplimiento de las instrucciones de instalación, operación, limpieza, mantenimiento o almacenamiento, incluida la falta de verificación de la correcta rotación de los motores trifásicos.
- 2** - Mano de obra para afilar o reemplazar los conjuntos de cuchillas o las hojas de corte que se hayan desafilado, desportillado o gastado debido a un uso normal.
- 3** - Material o mano de obra para renovar o reparar las superficies, cuchillas o accesorios rayados, oxidados, desportillados, abollados o descoloridos.
- 4** - Gastos de transporte desde o hasta el proveedor de servicios autorizado para la reparación de la máquina, denominado « SERVICIO SIN TRANSPORTE » (para modelos de mesa).
- 5** - Mano de obra para instalar o probar las piezas o accesorios (cubas, láminas de corte, cuchillas o accesorios) que se reemplacen por cualquier motivo.
- 6** - Gastos de cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (EL INSTALADOR ES EL RESPONSABLE). Todos los productos Robot Coupe deben funcionar en sentido antihorario.
- 7** - LOS DAÑOS DURANTE EL TRANSPORTE NO SON CUBIERTOS POR LA GARANTIA. Los daños visibles y los ocultos son la responsabilidad del transportista. El destinatario debe presentar de inmediato una reclamación contra el transportista o, en caso de daño oculto, en cuanto lo descubra.
- 8** - Cualquier PRODUCTO COMERCIAL ROBOT COUPE utilizado en una aplicación industrial.

El uso comercial de una máquina se define como un uso destinado a, pero no limitado a la preparación de alimentos en el recinto de un restaurante o instalación, que se vende a y se utiliza en dicho restaurante o instalación.

El uso industrial de una máquina se define como un uso destinado a, pero no limitado a la fabricación de productos alimenticios en grandes cantidades. La comida procesada se empaqueta y luego se vende fuera del lugar de fabricación o se vende a un distribuidor para su reventa.

**DEBEN CONSERVARSE TODOS LOS CONTENEDORES Y MATERIALES DE EMBALAJE PARA SU INSPECCIÓN POR EL TRANSPORTISTA**

Todos los equipos Robot Coupe deben utilizarse a una temperatura ambiente de 15° C como mínimo.

Robot Coupe U.S.A., Inc., Robot Coupe S.A. O cualquiera de sus filiales, distribuidores, representantes, directores, agentes, empleados o aseguradores no son responsables de daños, pérdidas o gastos consecutivos o relacionados con el uso o la imposibilidad de uso de la máquina por cualquier motivo.

**LA PRESENTE GARANTIA SE OTORGA EXPRESAMENTE Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTIA EXPLICITA O IMPLICITA CON FINES DE COMERCIALIZACION Y DE ADECUACION A UN FIN PARTICULAR, Y CONSTITUYE LA UNICA GARANTIA OFRECIDA POR ROBOT COUPE U.S.A. Inc.**



# PRECAUCIONES IMPORTANTES



**ATENCIÓN:** A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas o incendios, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Deberá conservar las instrucciones en un lugar de acceso fácil para todos los usuarios, quienes deberán leerlas íntegramente antes de utilizar la máquina.

## DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- **Atención:** La cuchilla es una herramienta cortante, por lo cual se deberá utilizar guantes adecuados para manipularla.

## INSTALACIÓN

- Se recomienda instalar el aparato en su soporte mural.

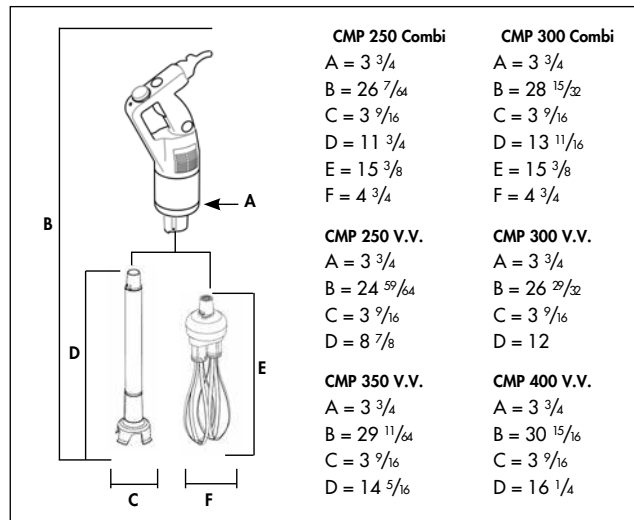
## CONEXIÓN

- Conectar el aparato a una red de 110-120V 60 Hz
- Conectar el aparato a una toma protegida contra los defectos de tierra.
- No conectar el aparato utilizando un cable prolongador.
- Las tomas de protección diferencial protegen el aparato de daños importantes y al usuario de lesiones graves o incluso letales.

## CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

- CMP 250 VV 120 V / 60 Hz / 3 Amp.
- CMP 300 VV 120 V / 60 Hz / 3.2 Amp.
- CMP 350 VV 120 V / 60 Hz / 3.5 Amp.
- CMP 400 VV 120 V / 60 Hz / 4 Amp.
- CMP 250 Combi 120 V / 60 Hz / 3 Amp.
- CMP 300 Combi 120 V / 60 Hz / 3.2 Amp.

## DIMENSIONES (En Inches)



### Capacidad con el mixer

• Gracias a un motor muy potente el CMP 250 permite trabajar capacidades de hasta 15 litros, el CMP 300 de 30 litros, el CMP 350 de 45 litros y el CMP 400 hasta 65 quarts. La calidad del producto final está imparable.

### Capacidad con la función mezcladora

- Con esta función, los CMP 250 Combi y CMP 300 Combi permiten trabajar cantidades de 2 a 30 claras de huevo y de 2 a 35 kg del producto final.
- Cada aparato se entrega con un soporte mural para facilitar su colocación.

## SEGURIDAD

### • Seguridad de accionamiento

Este dispositivo impide que el aparato se ponga en marcha intempestivamente. En efecto, para poner en marcha el aparato hay que pulsar los dos botones de mando. A fin de proceder a su puesta en marcha, remítase al apartado "PUESTA EN FUNCIONAMIENTO" (página 16).

### • Seguridad térmica de funcionamiento

Si se impone un funcionamiento forzado al aparato durante un tiempo prolongado, este último entra automáticamente en modo de seguridad térmica. En este caso, hay que esperar que se enfríe completamente y efectuar las operaciones de "PUESTA EN FUNCIONAMIENTO" (página 16).

### • Seguridad de falta de tensión

Si se produce un corte de corriente o se desenchufa el aparato, éste sólo se puede volver a poner en marcha siguiendo los pasos de "PUESTA EN FUNCIONAMIENTO" (página 16).

### • Seguridad de montaje del cordón

1°) el buen estado del cordón,  
2°) su correcta conexión en el asa del aparato. Si no es el caso, ver el procedimiento de "PUESTA EN FUNCIONAMIENTO" (página 16).

## ATENCIÓN

- La cuchilla es una herramienta cortante, por lo cual se deberá utilizar guantes adecuados para manipularla.

## INTRODUCCIÓN

Robot-Coupe ha desarrollado una gama de trituradores cuyas características aparecen a continuación.

Modelos	Variación de velocidad	Accesorio batidora	Accesorio mezcladora
CMP 250 V.V.	•	•	
CMP 300 V.V.	•	•	
CMP 350 V.V.	•	•	
CMP 400 V.V.	•	•	
CMP 250 Combi	•	•	•
CMP 300 Combi	•	•	•

Estos modelos le prestarán innumerables servicios que usted irá descubriendo a medida que los utilice. La función **batidora** (cuchilla) le permitirá realizar fácilmente sopas, consomés, cremas, purés de verduras o caldos. La función **mezcladora** es ideal para hacer pasta de crêpes, mayonesa, claras a punto de nieve, mousse de chocolate, crema con mantequilla, nata montada, quesos batidos, etc. La función **variación de velocidad** le permitirá adaptar la velocidad a la preparación realizada y empezar con una velocidad lenta a fin de evitar las salpicaduras.

El diseño sencillo de estos aparatos permite montar y desmontar en un momento todas las piezas que se manejan con frecuencia para su mantenimiento o limpieza.

Cada aparato viene con un **soporte mural** incluido gracias al cual se lo podrá guardar con gran facilidad.

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

### • PUESTA EN MARCHA

El triturador dispone de corriente eléctrica y está equipado con un dispositivo de seguridad de funcionamiento. Si el aparato se detiene súbitamente, deberá intentar volver a arrancarlo siguiendo los pasos 3 a 5 descritos a continuación. Si la máquina no arranca, espere que se enfríe el aparato durante 30 minutos y la seguridad térmica se anulará. En ese momento, estará en condiciones de volver a arrancar la máquina siguiendo los pasos 3 a 5.

1. Asegúrese de que el botón de mando (BM) no está en posición de marcha.

2. Conecte el aparato a la red.

3. Sumerja el tubo en la preparación, con la campana totalmente sumergida.

4. Pulse el botón de seguridad (BS).

5. Pulse el botón de mando (BM). La batidora empezará a funcionar.

6. Deje de pulsar el botón de seguridad (BS).

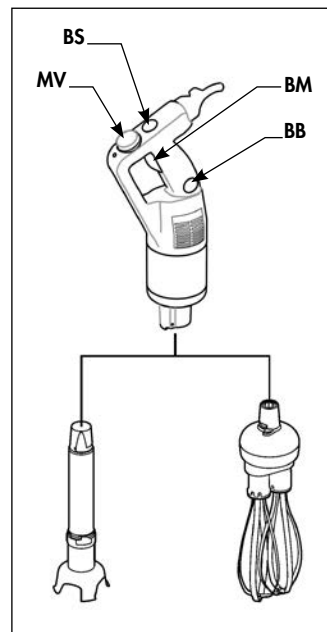
7. Si desea parar el aparato, deje de pulsar el botón de mando (BM).

### • PUESTA EN MARCHA CONTINUA

Siga los pasos que se indican en los puntos 1 a 6.

8. Luego, mientras mantiene accionado el botón de mando, pulse el botón de bloqueo (BB).

9. Deje de pulsar el botón de mando (BM).



10. Deje de pulsar el botón de bloqueo (BB). La batidora funcionará sola.

11. Si desea parar el aparato, pulse el botón de mando (BM) y a continuación deje de pulsarlo.

### • PUESTA EN MARCHA CON VARIACION DE VELOCIDAD

Siga los pasos que se indican en los puntos 1 a 6. Haga variar la velocidad del motor girando la moleta (MV) en el sentido mini o maxi, según la velocidad deseada.

Es preferible empezar a trabajar a baja velocidad con la función mezcladora.

### • CORDÓN DE ALIMENTACIÓN

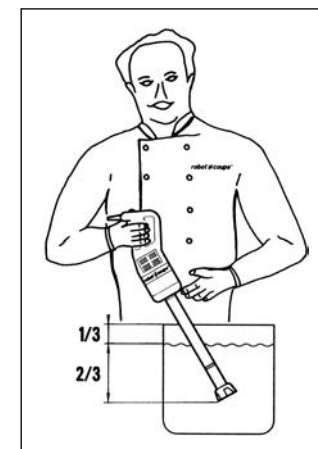
Para prolongar la duración del cordón, después de limpiar el aparato, enrollar el cable de alimentación en torno a los ganchos previstos con este fin, sin estirarlo demasiado.



## POSICIÓN DE TRABAJO

### • FUNCION CUCHILLA

A fin de lograr una mejor ergonomía de trabajo, le aconsejamos que sujete a la vez el mango y la base del bloque motor. Además, le recomendamos que incline ligeramente el aparato asegurándose de que la campana no está en contacto con el fondo del recipiente.



El aparato también se puede apoyar sobre el borde de la marmita siempre que se mantenga en posición inclinada y que la campana no esté en contacto con el fondo del recipiente.

En este caso, la mano libre debe colocarse de preferencia en la guardia del asa (o, como mínimo, muy alejada de los elementos cortantes o giratorios).



Procure que la campana esté lo suficientemente sumergida como para evitar las salpicaduras y que las ranuras de ventilación del bloque motor no estén en contacto con los líquidos.

Para lograr una eficacia óptima, se deben sumergir  $\frac{2}{3}$  de la longitud del tubo de la batidora.

### • FUNCION MEZCLADORA

A fin lograr una mejor ergonomía de trabajo, le aconsejamos que sujete el aparato a la vez por el mango y la base del bloque motor.

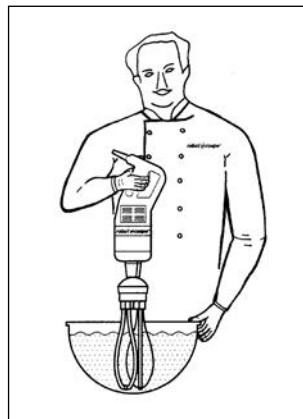
También puede sujetarlo por el mango con una sola mano, de manera que la otra mano quede libre para sujetar eventualmente el recipiente.



Durante la realización de la preparación le recomendamos que mueva las mezcladoras dentro del recipiente para garantizar la perfecta homogeneidad de la preparación.

Le recomendamos encarecidamente que no toque las paredes del recipiente con las mezcladoras.

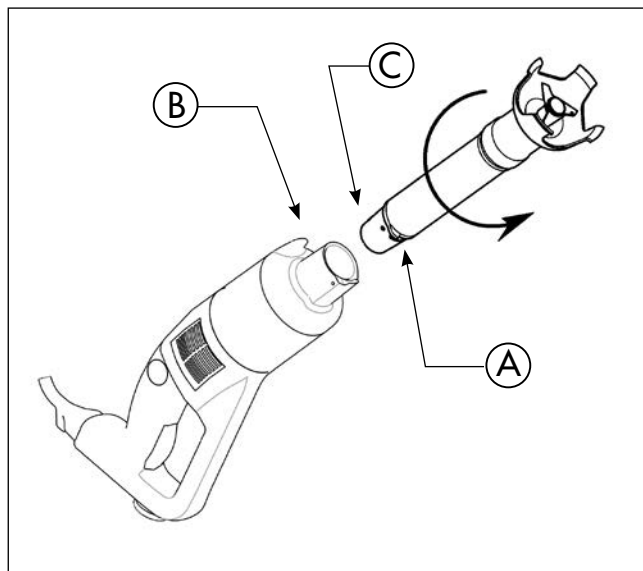
Para lograr una eficacia óptima, debe sumergir por lo menos  $\frac{1}{3}$  de la longitud de la mezcladora. También le aconsejamos que empiece con una velocidad lenta.



## MONTAJE & DESMONTAJE

### • FUNCION CUCHILLA

**Montaje del tubo en el bloque motor**  
(Solamente sobre los CMP Combi)



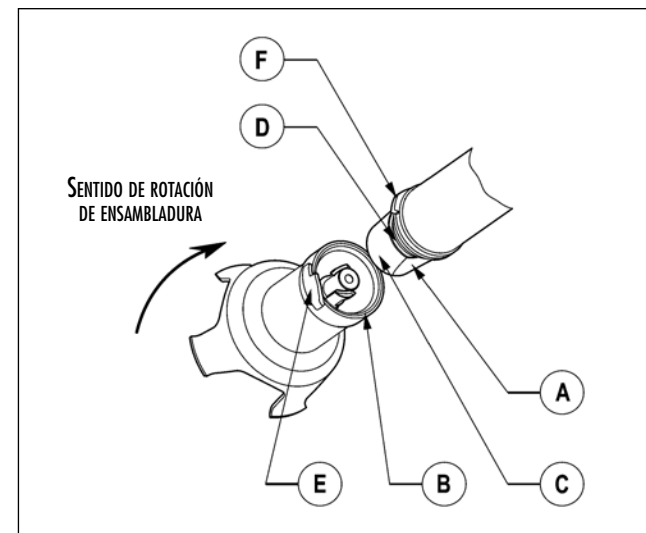
- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Alinee el plano A de la parte cónica C del tubo con el dedo B interior del cárter de aluminio.

- Encaje completamente la parte cónica C del tubo en el cárter de aluminio.
- Gire el tubo en el sentido de la flecha (véase dibujo) hasta que se bloquee ligeramente.

### Desmontaje del tubo del bloque motor

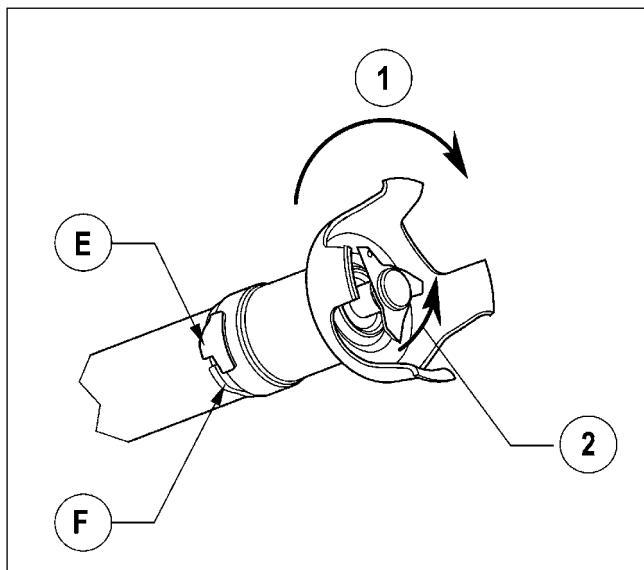
- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Gire el tubo en el sentido inverso al del montaje.
- Al llegar al tope, retire el tubo del cárter de aluminio.

### Montaje de la campana en el tubo



- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Alinee el plano A de la parte cónica del tubo con el dedo B interior de la campana.
- Encaje la parte cónica C del tubo en la campana. Cuando el anillo entre en contacto con la junta del tubo D, gire la campana en el sentido de la flecha (véase dibujo) de manera que la leva de la campana E se ensamble en la leva del tubo F y se bloquee ligeramente.

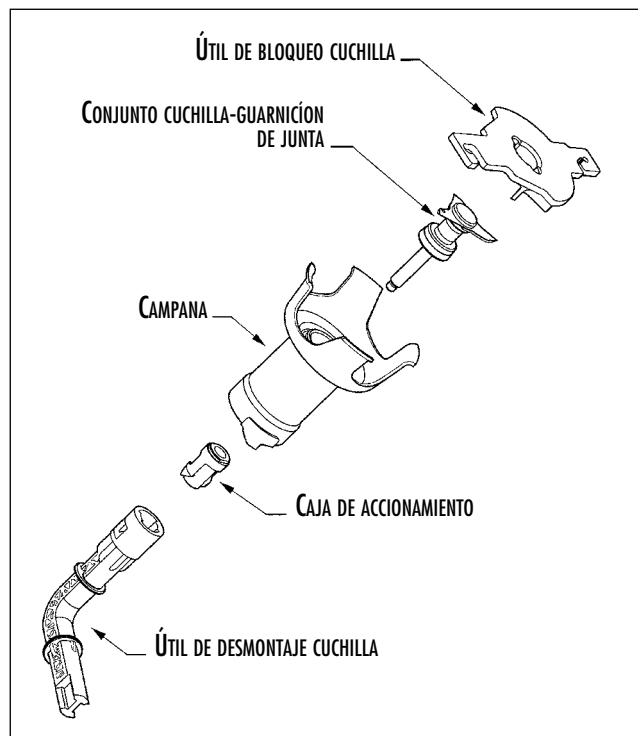
## Desmontaje de la campana del tubo



- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Gire la campana en el sentido de la flecha 1 (véase dibujo) para desensamblar la leva de la campana E de la leva del tubo F.
- Retire la campana del tubo.
- Si no consigue extraerla, gire la cuchilla en el sentido de la flecha 2 para retirarla del eje.

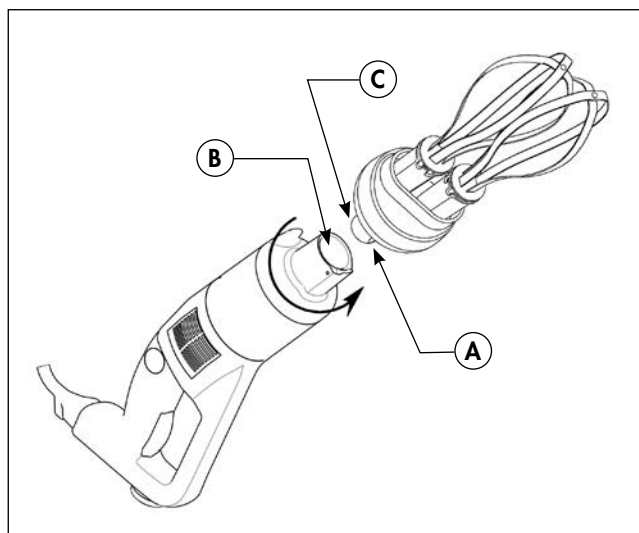
## Desmontaje de la cuchilla

- **Desenchufe el trituradore** y mantenga la cuchilla utilizando la herramienta provista a tales efectos.
- Para desmontar la cuchilla de manera segura, sujétela protegiendo su mano con el instrumento de bloqueo de la cuchilla, con un guante de seguridad o con un trapo grueso.
- Desenrosque la caja de accionamiento con la herramienta de desmontaje.



## • FUNCION MEZCLADORA

### Montaje de la caja en el bloque motor (Solamente sobre los CMP Combi)

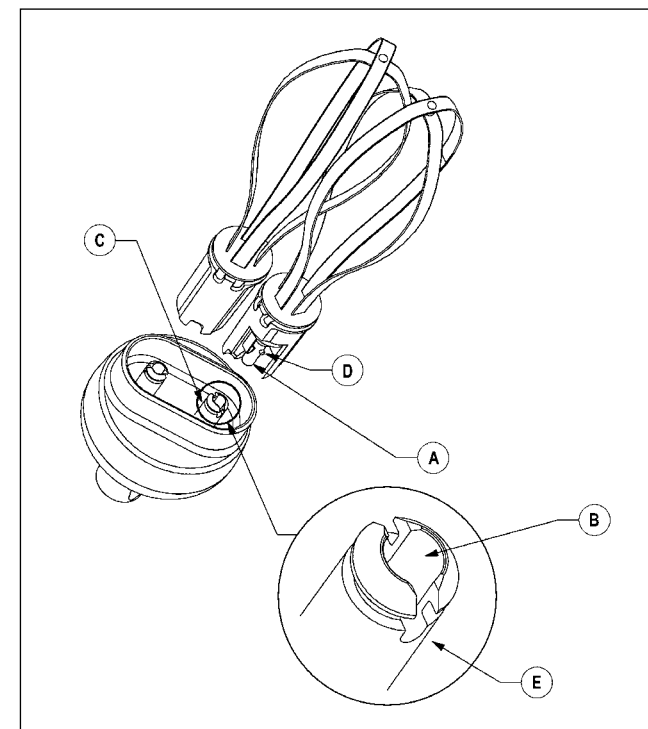


- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Alinee el plano A de la parte cónica C de la caja de la mezcladora con el dedo B interior del cárter de aluminio.
- Encaje completamente la parte cónica C de la caja de la mezcladora en el cárter de aluminio.
- Gire la caja de la mezcladora en el sentido de la flecha (véase dibujo) hasta que se bloquee ligeramente.

## Desmontaje de la caja

- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Gire la caja de la mezcladora en el sentido inverso al del montaje.
- Cuando llegue al tope, retire la caja de la mezcladora del cárter de aluminio.

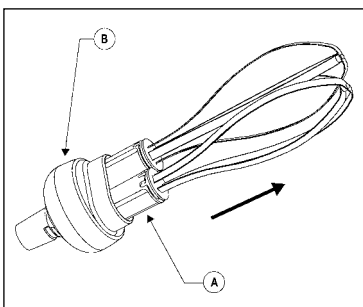
## Montaje de las mezcladoras en la caja



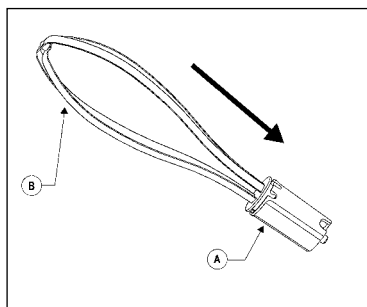
- Sujete la caja con una mano.
- Sujete la mezcladora con la otra mano y a continuación introduzca el eje **A** de la primera mezcladora en el orificio **B** del eje de la caja. Alinee los pernos de arrastre **D** con las ranuras.
- Al introducir la mezcladora en el eje **C** de la caja, haga un movimiento de rotación para encajar los pernos de arrastre en las ranuras **E** del eje **C**, de manera que la mezcladora quede fijada en su eje.
- Para asegurarse de que la mezcladora está bien fijada en el eje **C**, tire ligeramente de los ramales.
- Haga lo mismo con la segunda mezcladora. Si no consigue encajar la mezcladora, sáquela, haga un giro de 90° y vuelva a empezar la operación.

#### - Desmontaje de las mezcladoras de la caja

Tire del eyector **A** en el sentido de la flecha sujetando el eyector con una mano y la caja **B** con la otra.



#### - Desmontaje del eyector



Sujete la mezcladora por los ramales **B** con una mano.

Con la otra, tire del eyector **A** en el sentido de la flecha (véase dibujo).

## LIMPIEZA



### ATENCIÓN

- Siempre desenchufe el triturador antes de lavarlo.
- Siempre diluya la lejía siguiendo las instrucciones (vea el embalaje del fabricante).
- No lave el motor en el lavavajillas.
- El tipo y la concentración del detergente debe respetar la norma 21 CFR 178 1010.
- Proceda a la limpieza del aparato respetando las reglas establecidas por el servicio local de sanidad.

#### • BLOQUE MOTOR

La máquina deberá limpiarse en cada fase de la preparación. Límpiela cada vez que termina una tarea y antes de comenzar la siguiente, utilizando detergente o desinfectante. Diluya el detergente o el desinfectante siguiendo las instrucciones que figuran en el envase correspondiente y sírvase de una esponja húmeda para aplicar el producto de limpieza. **El líquido no debe entrar en contacto con los componentes eléctricos que se encuentran dentro del bloque motor.** Cuando limpie las ventilaciones, cerciórese de que no penetre líquido dentro de la caja del motor. Utilice un paño levemente húmedo para retirar el detergente y seque con un paño limpio.

Si ha utilizado el triturador en una preparación caliente, ponga la parte inferior del tubo bajo un chorro de agua fría para enfriarlo antes de desmontar la campana del tubo.

Limpie la máquina inmediatamente después de cada uso para evitar que los alimentos queden adheridos.



### IMPORTANTE

**No sumerja nunca el bloque motor o el mango en ningún tipo de líquido. El bloque motor contiene componentes eléctricos y no es hermético a la penetración de sustancias líquidas. El contacto entre el motor y una sustancia líquida puede provocar daños graves al usuario.**

#### • TUBO Y CAMPANA

Existen dos posibilidades:

#### DESPUÉS DE CADA USO

- 1) Llenar un recipiente adecuado con agua caliente a 65 - 70 °C y añadir detergente lavavajillas. Poner la máquina en marcha 20 segundos.
- 2) Desenchufar el aparato.
- 3) Con un cepillo, limpiar las partes externas del tubo y la campana con agua caliente y, si es el caso, con el detergente utilizado anteriormente.
- 4) Aclarar con agua templada. Enchufar y poner en marcha la máquina entre 10 y 15 segundos.

#### AL FINAL DE LA JORNADA

- 5) Después de desconectar imperativamente el aparato, **desmontar la campana del tubo para evitar la condensación.**
- 6) Desmontar las diferentes piezas de la campana con la herramienta de desmontaje y protección, procediendo con precaución para no dañar las superficies del eje de la cuchilla y las juntas del cartucho. Lavar cada pieza sin utilizar un detergente demasiado agresivo. Las cuchillas son herramientas muy filas; manipularlas con precaución.
- 7) Sumergir el tubo, sin la campana, en una solución de detergente poco agresivo durante un minuto, aclarar y secar antes de volver a colocar la campana.

- 8) Después de la limpieza, secar siempre muy bien las diferentes piezas para evitar que se oxiden.



## ATENCIÓN

El interior de la campana no debe contener líquido ni ingredientes fuera de la condensación.

En caso de encontrarse líquidos o ingredientes en la campana, es imperativo:

- Cambiar el conjunto anillo/cuchilla (Ref: 89676)
- limpiar y desinfectar la campana y el extremo de empalme del tubo para evitar los riesgos de contaminación.

Después de cada utilización del triturador:

- es importante desmontar la campana para suprimir la condensación y controlar si hay alimentos incrustados. Para suprimir la condensación, basta dejar la campana desmontada hasta que se seque;
- se aconseja limpiar la campana y el extremo de empalme del tubo evitando utilizar un detergente demasiado agresivo.

### • CUCHILLA

Es necesario desmontar la cuchilla de la campana para limpiar bien el aparato.

Después de limpiar la cuchilla, **seque bien las hojas** para evitar que se oxiden.

### • ALUMINIO

Utilice agentes de limpieza apropiados para el metal.

### • PLÁSTICO

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas de plástico. En efecto, algunos detergentes demasiado alcalinos (con fuerte concentración de soda o amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

### • CAJA DE LA MEZCLADORA

No sumerja nunca la caja de la mezcladora en el agua. Límpiela con un trapo ligeramente húmedo o con una esponja.

No limpie nunca la caja de la mezcladora en el lavavajillas.

### • MEZCLADORA

Las mezcladoras se pueden limpiar a mano o en el lavavajillas.

Para que la limpieza sea eficaz, le recomendamos que desmonte el eyector de la mezcladora.

## MANTENIMIENTO

### • CUCHILLA

El resultado del corte depende principalmente del estado de las hojas y de su desgaste. La cuchilla se deteriora con el uso y hay que sustituirla periódicamente para seguir obteniendo la misma calidad de producto final.

Se aconseja cambiar el anillo de guía y la guarnición de junta al mismo tiempo que la cuchilla.

### • ANILLO JUNTA

El anillo junta del tubo se puede lubricar (utilice aceite de mesa).

A fin de conservar una hermeticidad perfecta del tubo, se debe examinar periódicamente el estado de desgaste de este anillo y sustituirlo si es necesario.

### • JUNTA DE TUBO

A fin de conservar una hermeticidad perfecta entre la campana y el tubo, hay que examinar periódicamente el estado de desgaste de esta junta y sustituirla cuando sea necesario.

### • MEZCLADORA

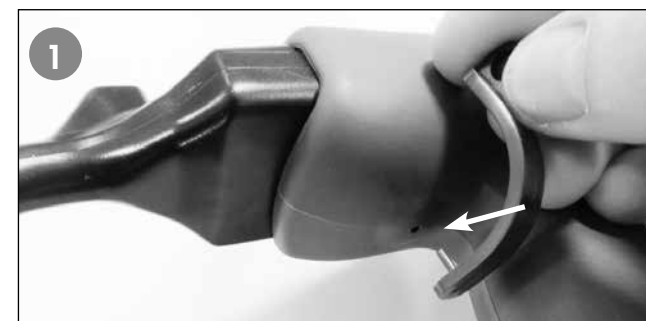
El resultado de la preparación depende principalmente del estado de los ramales y de su desgaste. Por ello, conviene cambiarlos periódicamente para obtener un producto final de óptima calidad.

### • CORDÓN DE ALIMENTACIÓN

Para garantizar una seguridad correcta, el cordón de alimentación debe estar siempre en buen estado. El cordón es efectivamente una pieza sometida a numerosos esfuerzos y es necesario cambiarlo en caso de deterioración (corte o quemadura, por ejemplo).

**Procedimiento para reemplazar el cable:**

- 1) Utilizar la herramienta de desmontaje entregada con el cordón de recambio.
- 2) Presionar la cabeza del empujador (ver la foto) y tirar el cable sin soltar la herramienta de desmontaje.



### 3) Montaje del cordón nuevo:

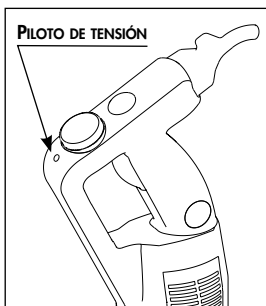
Conectar el cable "Easy-Plug" al bloque del motor.  
Antes de cualquier intervención, comprobar que el enchufe no esté conectado a la red eléctrica.



Conectar el enchufe a la red eléctrica.

Comprobar que la clavija del cordón esté bien introducido (hay que pasar las dos ranuras de la clavija). Si no es el caso, será imposible hacer funcionar los botones de mando.

Una vez que el cordón esté conectado al asa y a la red eléctrica, un testigo verde indicará que hay tensión eléctrica en el cordón, es decir, la correcta conexión de éste con el aparato y, por lo tanto, el buen funcionamiento del cable.



## CUIDADO

### Verifique periódicamente:

- El estado de las membranas de hermeticidad de los tres botones, que no deben presentar ningún signo de agrietamiento, pues esto anularía la hermeticidad.
- El estado del cuerpo del triturador, el que no debe presentar ningún signo de agrietamiento ni ninguna apertura anormal que permita el acceso a las piezas eléctricas.

## PROBLEMAS

En primer lugar, identifique con precisión la causa de la parada del aparato.

- Si se ha producido un corte de corriente o el aparato se ha desenchufado (el piloto luminoso verde de presencia de tensión está apagado).

- Deje de pulsar el botón de mando (BM).
- Solucione el problema.
- Vuelva a poner en funcionamiento el aparato siguiendo el procedimiento de "PUESTA EN FUNCIONAMIENTO" (véase página 16).

- Si se trata del calentamiento del aparato (el piloto luminoso de presencia de tensión permanece encendido).

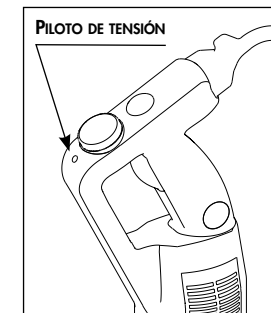
- Deje de pulsar el botón de mando (BM).
- Desenchufe el aparato.
- Espere unos minutos hasta que se enfríe el motor y la protección térmica vuelva a funcionar.
- Vuelva a poner en funcionamiento el aparato siguiendo el procedimiento de "PUESTA EN FUNCIONAMIENTO" (véase página 16).

- Si se trata de una causa indeterminada

- Deje de pulsar el botón de mando (BM).
- Desenchufe el aparato.
- Controle:
  - la alimentación del sector,
  - la libre rotación de la cuchilla en la campana,
  - el estado del cable de alimentación,
  - la libre rotación de la cuchilla en la campana (no se produce gripado),
  - la rotación del árbol impulsor. Para ello, desmonte la campana del tubo y controle manualmente la rotación de la salida de árbol.

- Si el piloto verde de presencia de tensión está apagado, verificar:

- La red de alimentación.
- La correcta conexión del cable al enchufe mural.
- La correcta fijación del cordón al asa (ver página 20).
- El estado del cordón (cable cortado). Si es el caso, véase el procedimiento de reemplazo en la página 20.



En caso de avería no registrada, diríjase a su revendedor o envíe el aparato al servicio posventa.



## ATENCIÓN

- LA CUCHILLA ES UNA HERRAMIENTA CORTANTE. Se recomienda utilizar guantes apropiados durante su manipulación. Manipule y guarde la cuchilla con precaución.
- Nunca intente eliminar los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- Nunca introduzca un objeto en el recipiente de trabajo.
- No sobrecargue el aparato.
- Nunca ponga en marcha el aparato si la campana no está totalmente sumergida en la preparación.
- Desenchufe siempre el triturador antes de proceder a las operaciones de limpieza y de mantenimiento. **doing any cleaning or maintenance!**

## REPARACIÓN

Como primera medida, consulte la garantía.

Si el aparato requiere reparación, pregunte al distribuidor cuál es el servicio de postventa más cercano a su domicilio.

En caso de que no encontrar ninguno y si usted desea que el aparato sea reparado en fábrica, póngase en contacto con nosotros para obtener un número de autorización de devolución de mercancía y envíelo asegurado y con porte pago a la dirección de la siguiente fábrica :

PH : 1-800-824-1646  
Robot Coupe U.S.A. Inc.  
Service Department  
264 South Perkins St.,  
Ridgeland, MS 39157

Para el servicio de postventa en el Canada,  
contacta la fabrica de Robot-Coupe  
en Estados Unidos.





# www.robotcoupeusa.com

robot coupe **CALL US NOW!** 1-800-824-1646 The company | Log in English - USA | Español-USA | Français - QUEBEC | More... Parts Diagrams

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE PRODUCT INFO VIDEOS OUR RECIPES CONTACT US SALES REF **SUPPORT** Search

## Service Agencies

Access to Part Diagrams

Register your product

United States

robot coupe © All rights reserved, 2010.

HOME | CATALOG | SELECTION GUIDE | PRODUCT INFO | VIDEOS | OUR RECIPES | SUPPORT | SITEMAP  
Log on | Other languages

## Enregistrez votre produit en ligne

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.  
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.  
© Tous droits réservés pour tous pays par : ROBOT-COUBE S.N.C.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



**ATTENTION** : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

## DÉBALLAGE

- Sortez l'appareil de son emballage avec précautions et retirez tous les sachets ou boîtes contenant des accessoires ou des éléments spéciaux.
- **AVERTISSEMENT** : certains outils sont très coupants, notamment les couteaux, disques, etc...
- Rangez les manuels, les outils et les pièces de rechange dans un endroit sûr auquel les utilisateurs de l'appareil ont accès.

## INSTALLATION

- Cet appareil doit être utilisé sur un plan de travail robuste ou une table propre. Veillez à dégager la zone autour et sous l'appareil pour laisser l'air circuler, sous peine de risque de surchauffe du moteur thermique. Les quatre pieds doivent être en place.

## BRANCHEMENT

- Vérifiez toujours que votre alimentation électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et que ce dernier peut supporter l'intensité fournie.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise reliée à la terre équipée d'un disjoncteur de fuite à la terre.
- Vérifiez toujours que l'arbre moteur tourne en sens inverse des aiguilles d'une montre avant de mettre les couteaux en place.

## MANIPULATION

- Manipulez toujours les couteaux avec précautions car ils sont extrêmement coupants.
- Portez des gants de protection anti-coupures pour manipuler les couteaux.

## UTILISATION

- **N'apportez aucune modification à la configuration initiale de l'appareil.**
- **N'essayez jamais de forcer ou de désactiver les systèmes de verrouillage et de sécurité.**
- **Ne placez rien d'autre que des aliments dans la cuve.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.**
- **L'appareil doit être utilisé et conservé à l'abri des éclaboussures ou projections d'eau ou des vapeurs explosives.**
- **En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou de détérioration d'une pièce, n'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé avec des pièces de rechange Robot-Coupe d'origine exclusivement.**
- **Le non-respect de ces instructions d'utilisation ou une tentative de faire fonctionner l'appareil en dehors des limites pour lesquelles il est conçu risque d'endommager l'appareil et/ou de blesser les utilisateurs. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation des commandes de fonctionnement et des mécanismes de sécurité.**
- **L'appareil est équipé d'un disjoncteur thermique et s'éteint automatiquement en cas de surchauffe due à une surcharge. Le disjoncteur thermique peut être réenclenché après quelques minutes de refroidissement. Appuyez sur le bouton de réinitialisation au bas du panneau avant de l'appareil.**
- **Lorsque l'appareil fonctionne pendant plus de 5 minutes, la température de la préparation peut dépasser 52° C.**
- **Le niveau de remplissage maximum est de  $\frac{3}{4}$  ou moins si la préparation est très dense ou collante.**

## NETTOYAGE

- Par mesure de précaution, débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez toujours l'appareil et ses accessoires à la fin de chaque cycle.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.
- Pour le nettoyage des pièces en aluminium, utilisez des détergents spéciaux pour l'aluminium.
- Les détergents caustiques utilisés dans les lave-vaisselles automatiques dégradent rapidement les éléments en plastique. Si possible, lavez les pièces en plastique à la main.
- Robot-Coupe ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable du non-respect des règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène par l'utilisateur.

## ENTRETIEN

- N'ouvrez pas le boîtier du moteur. Le boîtier électrique ne contient aucun composant réparable par l'utilisateur. Pour la réparation des composants de commande, faites appel à des techniciens agréés.
- Remplacez les joints tous les 3 à 6 mois. Pour la lubrification, utilisez un lubrifiant alimentaire.
- Il est très important d'entretenir et de vérifier les accessoires car certains ingrédients utilisés contiennent des substances corrosives comme l'acide citrique.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a subi quelque dégradation que ce soit.
- En cas de fonctionnement anormal de l'appareil, jetez tous les aliments se trouvant dans l'appareil et faites appel à des techniciens d'entretien agréés.

# SOMMAIRE

## GARANTIE

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Déballage
- Installation
- Branchement
- Spécifications
- Dimensions
- Sécurité
- Attention

## INTRODUCTION

## MISE EN FONCTIONNEMENT

- Mise en marche
- Mise en marche en continu
- Mise en marche en variation de vitesse
- Cordon d'alimentation

## POSITION DE TRAVAIL

- Fonction couteau
- Fonction fouet

## MONTAGE & DÉMONTAGE

- **FONCTION COUTEAU**
  - Montage du tube sur le bloc moteur
  - Démontage du tube du bloc moteur
  - Montage de la cloche sur le tube
  - Démontage de la cloche du tube
  - Démontage du couteau

- **FONCTION FOUET**

- Montage de la boîte sur le bloc moteur
- Démontage de la boîte
- Montage des fouets sur la boîte
- Démontage des fouets de la boîte
- Démontage de l'éjecteur

## NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Tube et cloche
- Couteau
- Aluminium
- Plastique
- Boite fouet
- Fouet

## ENTRETIEN

- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Joint du pied
- Fouet
- Cordon d'alimentation

## DIFFICULTES DE FONCTIONNEMENT

## DÉPANNAGE

## DONNEES TECHNIQUES (Page 35)

- Schémas électriques et de câblage

# ROBOT COUPE U.S.A., INC. GARANTIE COMMERCIALE LIMITÉE D'UN AN

**VOTRE NOUVEL APPAREIL COMMERCIAL ROBOT COUPE EST GARANTI UN AN À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À L'ACHETEUR D'ORIGINE.**

**Cette GARANTIE COMMERCIALE LIMITÉE couvre les défauts liés aux matériels et/ou à la fabrication et inclut la main d'œuvre nécessaire au remplacement des pièces défectueuses, sous réserve que les réparations soient effectuées par un centre de service après-vente agréé (voir la liste jointe). Le CLIENT doit informer le centre de service après-vente d'une éventuelle réclamation en garantie et fournir une copie de la facture ou du bon de livraison mentionnant la date d'achat AVANT LE DÉBUT DES RÉPARATIONS SOUS GARANTIE. La totalité des pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés au centre de service après-vente. La main d'œuvre et les pièces remplacées sous garantie sont couvertes jusqu'à la fin de la période de garantie initiale.**

**Les pièces et accessoires remplacés sont garantis quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat lorsqu'ils sont achetés séparément, sur justificatif de la facture datée OU du bordereau d'expédition sur lequel l'article figure.**

**Tous les appareils Robot Coupe sont exclusivement destinés à un usage commercial.**

## **LES ÉLÉMENTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :**

- 1** - Dommages causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée, une chute ou tout autre dommage accidentel similaire causé par ou résultant du non-respect des instructions d'installation, de montage, de nettoyage, de maintenance par l'utilisateur ou de stockage, y compris l'absence de vérification et de correction de la rotation des moteurs triphasés.
- 2** - Main d'œuvre nécessaire à l'affûtage et/ou pièces nécessaires au remplacement des couteaux ou lames émoussés, ébréchés ou usés par une utilisation normale.
- 3** - Pièces ou main d'œuvre pour remplacer ou réparer des surfaces, lames, couteaux, pièces ou accessoires rayés, tachés, ébréchés, bosselés ou décolorés.
- 4** - Frais de transport vers ou depuis un centre de service après-vente agréé pour la réparation d'un appareil de catégorie « RÉPARATION EN ATELIER » (modèles de table).
- 5** - Frais de main d'œuvre engagés pour installer ou tester des pièces ou accessoires (c.-à-d. cuves, disques, lames) remplacés quel que soit le motif.
- 6** - Frais engagés pour modifier le sens de rotation des moteurs électriques triphasés (L'INSTALLATEUR EN EST RESPONSABLE). Tous les produits Robot Coupe doivent fonctionner dans le sens anti-horaire.
- 7** - LES DOMMAGES CAUSÉS LORS DE L'EXPÉDITION NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE. La responsabilité des vices visibles et cachés incombe au transporteur. Le destinataire doit déposer une réclamation pour dommages immédiatement auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert en cas de vice caché.
- 8** - Tout APPAREIL COMMERCIAL ROBOT COUPE utilisé pour une application industrielle.

L'usage commercial est défini, sans limitation, à la préparation, au sein d'un restaurant/établissement, d'aliments vendus et consommés dans ledit restaurant/établissement.

L'usage industriel est défini, sans limitation, à la fabrication de préparations alimentaires en grandes quantités de lots. Les aliments traités sont alors conditionnés et vendus à l'extérieur du site et/ou à un distributeur en vue d'une revente à l'extérieur du site.

**GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES D'ORIGINE QUI SERVIRONT LORS DE L'INSPECTION DU TRANSPORTEUR**

Tous les appareils Robot Coupe doivent être utilisés dans une pièce où la température ambiante est d'au moins 15,5 degrés (C).

Robot Coupe U.S.A, Inc., Robot Coupe S.A. ainsi que toutes leurs filiales, distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects ou autres liés à ou résultant de l'utilisation de l'appareil ou de l'impossibilité de l'utiliser.

**CETTE GARANTIE EST DONNÉE EXPRESSÉMENT ET REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES, DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER ET CONSTITUE LA SEULE GARANTIE ACCORDÉE PAR ROBOT COUPE, U.S.A, Inc.**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



**ATTENTION :** Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures ou incendies...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. La notice doit être conservée dans un endroit facile d'accès pour tous les utilisateurs et doit être lu entièrement par toute personne utilisant cette machine. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

## DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- Attention :** Le couteau est un outil tranchant, porter des gants adaptés lors de sa manipulation.

## INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur son support mural (fourni avec l'appareil).

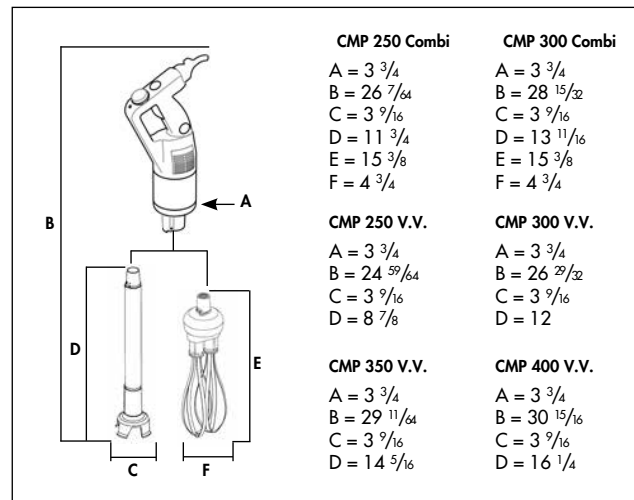
## BRANCHEMENT

- Branchez le mixer sur un réseau 110-120V 60 Hz
- Branchez le mixer sur une prise protégée contre les défauts de terre.
- Ne pas connecter le mixer avec une rallonge.
- Les prises à protection différentielle protègent l'appareil contre des dégâts importants et protègent l'opérateur contre des blessures sévères ou la mort.

## SPECIFICATIONS

- CMP 250 VV 120 V / 60 Hz / 3 Amp.
- CMP 300 VV 120 V / 60 Hz / 3.2 Amp.
- CMP 350 VV 120 V / 60 Hz / 3.5 Amp.
- CMP 400 VV 120 V / 60 Hz / 4 Amp.
- CMP 250 Combi 120 V / 60 Hz / 3 Amp.
- CMP 300 Combi 120 V / 60 Hz / 3.2 Amp.

## DIMENSIONS (en Inches)



### Capacités du Mixer

Grâce à un moteur puissant, le CMP 250 peut travailler jusqu'à 15 quarts, le CMP 300 jusqu'à 30 quarts, le CMP 350 jusqu'à 45 quarts et le CMP 400 jusqu'à 65 quarts. La qualité du produit fini est incomparable.

### Capacités du Fouet

- Avec le fouet, le CMP 250 Combi et le CMP 300 Combi peuvent travailler de 2 à 50 blancs d'œufs et de 2 à 35 kg de produit fini.
- Chaque mixer plongeant est fourni avec un support mural pour un rangement facile.

## SÉCURITÉ

### • Sécurité de commande

Cette sécurité empêche tout démarrage intempestif de l'appareil. En effet, il faut nécessairement appuyer sur deux boutons de commande pour mettre en marche l'appareil. Afin de procéder à la mise en marche de l'appareil, se reporter au paragraphe MISE EN FONCTIONNEMENT (page 28).

### • Sécurité thermique de fonctionnement

Dans le cas où l'appareil force sur un temps de fonctionnement trop prolongé, l'appareil se met automatiquement en sécurité thermique. Dans ce cas, attendre le refroidissement complet de l'appareil et procéder aux opérations de MISE EN FONCTIONNEMENT (page 28).

### • Sécurité de manque de tension.

En cas de coupure de l'alimentation électrique ou du débranchement de l'appareil, l'appareil ne peut redémarrer qu'en procédant aux phases de MISE EN FONCTIONNEMENT (page 28).

### • Sécurité montage cordon

Avant de relier le cordon au secteur, toujours s'assurer:  
1°) du bon état du cordon  
2°) Contrôler sa bonne connexion sur la poignée de l'appareil. Si ce n'est pas le cas se reporter à la procédure de MISE EN SERVICE (page 28)

## ATTENTION

- Le couteau est un outil tranchant, porter des gants adaptés lors de sa manipulation.**

## INTRODUCTION

Robot-Coupe a développé une gamme de mixers plongeants dont vous trouverez ci-dessous les caractéristiques.

Modèles	Variation de vitesse	Accessoire Mixer	Accessoire Fouet
CMP 250 V.V.	•	•	
CMP 300 V.V.	•	•	
CMP 350 V.V.	•	•	
CMP 400 V.V.	•	•	
CMP 250 Combi	•	•	•
CMP 300 Combi	•	•	•

Ces modèles vous rendront d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de leur utilisation. La fonction **mixer (couteau)** vous permettra de réaliser facilement soupes, potages, veloutés, purées de légumes ou bouillies. La fonction **fouet** est idéale pour la réalisation de pâtes à crêpes, mayonnaise, oeufs en neige, mousses au chocolat, crèmes au beurre, chantilly, fromages battus.... La fonction **variation de vitesse** vous permettra d'ajuster la vitesse à la préparation réalisée et permet un démarrage en vitesse lente afin de limiter les projections.

La conception simple de ces appareils permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Chaque appareil est livré avec un support mural pour une grande facilité de rangement.

## MISE EN FONCTIONNEMENT

### • MISE EN MARCHÉ

Le mixer plongeant est équipé d'un courant électrique et d'une sécurité de fonctionnement. Si le Mixer Plongeant s'arrête de façon inattendue, vous devez essayer de le redémarrer en suivant les étapes 3 à 5 ci-dessous. Si le Mixer Plongeant ne redémarre pas, attendre le refroidissement de l'appareil pendant 30 minutes et la sécurité thermique s'annulera. Vous serez alors en mesure de redémarrer en suivant les opérations de 3 à 5.

1. S'assurer que le bouton de commande (BC) n'est pas enclenché.

2. Connecter l'appareil au secteur.

3. Plonger le tube dans la préparation avec la cloche complètement immergée.

4. Appuyer sur le bouton de sécurité (BS).

5. Appuyer sur le bouton de commande (BC). Le mixer se met alors à fonctionner.

6. Relâcher le bouton de sécurité (BS).

7. Pour arrêter l'appareil, relâcher le bouton de commande (BC).

### • MISE EN MARCHÉ EN CONTINU

Procéder de la même façon pour les points 1 à 6.

8. Puis, tout en maintenant le bouton de commande (BC) actionné, appuyer sur le bouton de verrouillage (BV).

9. Relâcher le bouton de commande (BC).

10. Relâcher le bouton de verrouillage (BV). Le mixer fonctionne alors seul.

11. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur le bouton de commande (BC) et le relâcher.

### • MISE EN MARCHÉ EN VARIATION DE VITESSE

Procéder de la même façon pour les points 1 à 6. Faire varier la vitesse du moteur en tournant la molette (MV) dans le sens mini ou maxi suivant la vitesse désirée.

Il est préférable de commencer de travailler à basse vitesse avec la fonction fouet.

### • CORDON D'ALIMENTATION

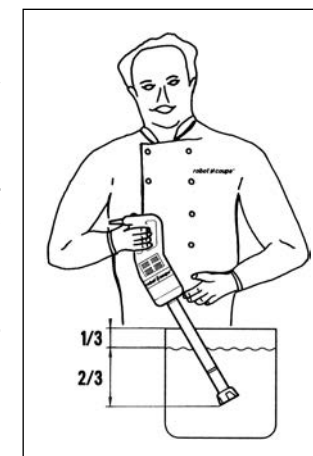
Après le nettoyage de la machine, afin de prolonger la durée de vie du cordon, enrouler le câble d'alimentation autour des ergots prévus à cet effet sans le tendre exagérément.



## POSITION DE TRAVAIL

### • FONCTION COUPEAU

Pour une meilleure ergonomie de travail, il est conseillé de tenir l'appareil à la fois par la poignée et par la base du bloc moteur. De plus, il est recommandé de pencher légèrement l'appareil en s'assurant que la cloche ne se trouve pas en contact avec le fond du récipient.



L'appareil peut également être en appui sur le bord de la marmite en s'assurant qu'il est maintenu en position inclinée et que la cloche n'est pas en contact avec le fond du récipient.

Dans ce cas, la main libre doit être placée de préférence sur la garde de la poignée (ou au minimum très éloignée des éléments coupants ou tournants).



Toujours veiller à ce que la cloche soit suffisamment immergée pour éviter les projections et que les ouïes de ventilation du bloc moteur ne soient pas en contact avec les liquides.

Pour une efficacité optimale, le mixer doit être immergé au  $\frac{2}{3}$  de la longueur du pied.

### • FONCTION FOUET

Il est conseillé de tenir l'appareil à la fois par la poignée et par la base du bloc moteur.

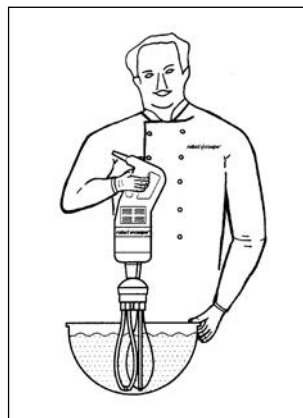
L'appareil peut également être tenu d'une seule main par la poignée, ce qui libère la seconde main et permet de tenir éventuellement le récipient.



Durant le travail de la préparation, il est recommandé de déplacer les fouets dans le récipient afin d'assurer une parfaite homogénéité de la préparation travaillée.

Il est vivement recommandé d'éviter de toucher les parois du récipient avec les fouets.

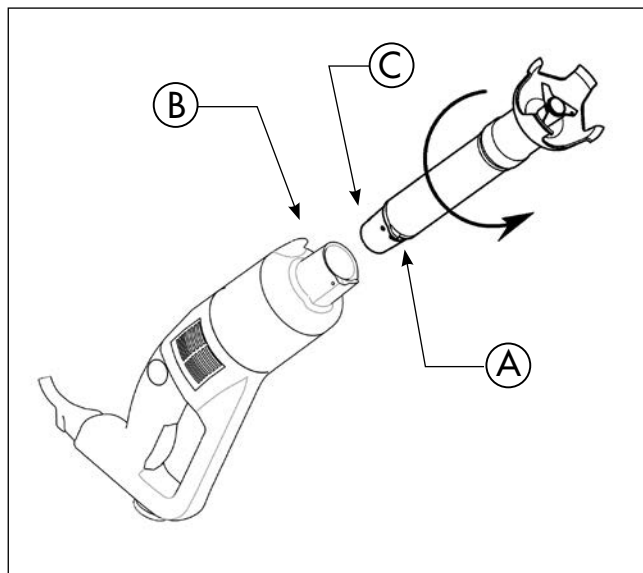
Pour une efficacité optimale, le fouet doit être immergé au minimum de  $\frac{1}{3}$  de la longueur du fouet. Il est également conseillé de commencer en vitesse lente.



## MONTAGE & DÉMONTAGE

### • FONCTION COUPEAU

**Montage du tube sur le bloc moteur**  
(Uniquement sur les CMP Combi)



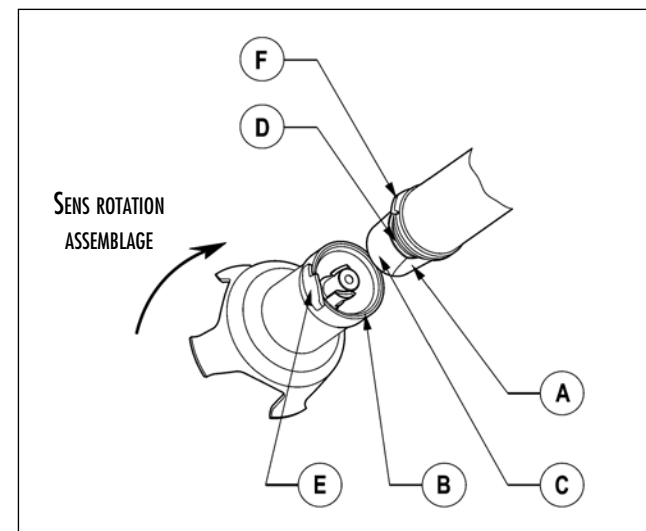
- S'assurer que l'appareil n'est pas branché
- Aligner le plat A de la partie conique C du tube avec le doigt B intérieur du carter aluminium.

- Insérer complètement la partie conique C du tube dans le carter aluminium.
- Tourner le tube dans le sens de la flèche (voir dessin) jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

### Démontage du tube du bloc moteur

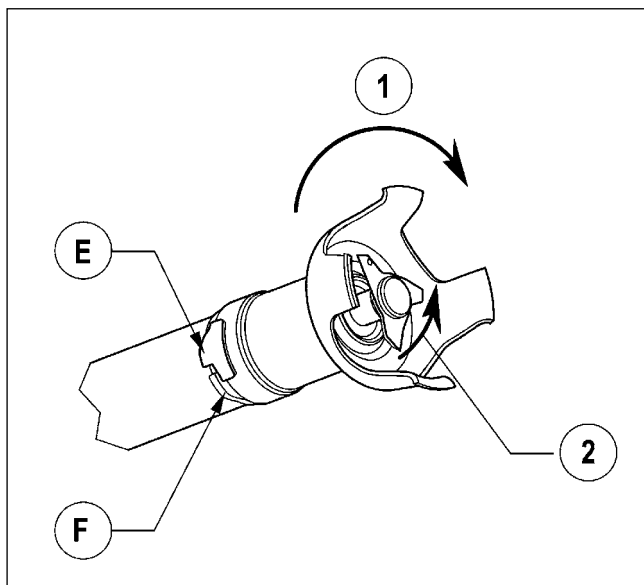
- S'assurer que l'appareil n'est pas branché
- Tourner le tube dans le sens inverse à celui du montage.
- Arrivé en butée, retirer le tube du carter aluminium.

### Montage de la cloche sur le tube



- S'assurer que l'appareil n'est pas branché
- Aligner le plat A de la partie conique du tube avec le doigt B intérieur de la cloche.
- Insérer la partie conique C du tube dans la cloche. Lorsque la bague vient en contact avec le joint du tube D, tourner la cloche dans le sens de la flèche (voir dessin) de façon à assembler l'ergot de la cloche E dans l'ergot du tube F jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

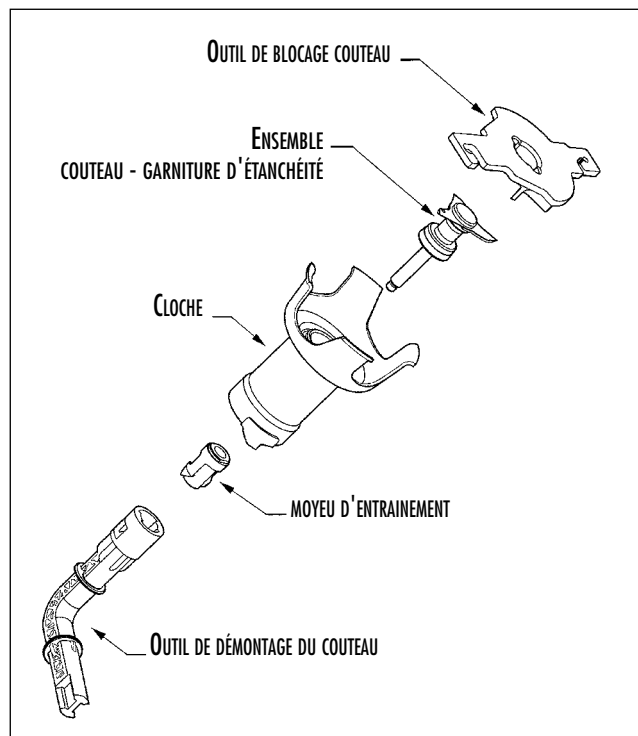
## Démontage de la cloche du tube



- S'assurer que l'appareil n'est pas branché
- Tourner la cloche dans le sens de la flèche 1 (voir dessin) pour désassembler l'ergot de la cloche E de l'ergot du tube F. Arrivé en butée, retirer la cloche du tube.
- En cas de résistance, tourner le couteau dans le sens de la flèche 2 de façon à le dégager de l'axe.

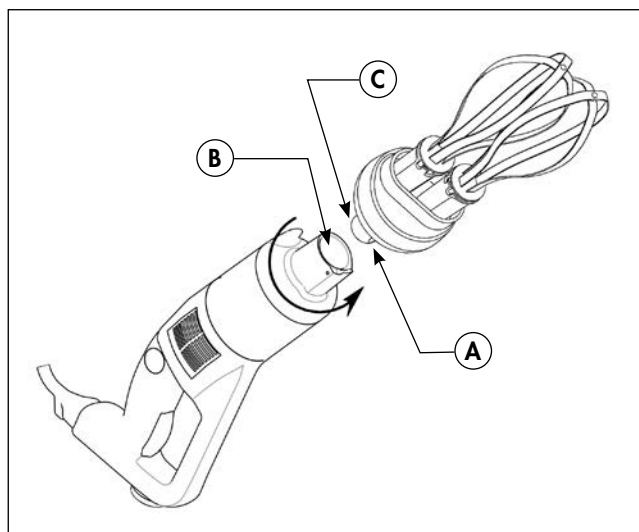
## Démontage du couteau

- **Débrancher le Mixer Plongeant**, maintenir le couteau à l'aide de l'outil fourni à cet effet.
- Pour un démontage du couteau en toute sécurité, tenir le couteau en se protégeant la main avec soit l'outil de blocage du couteau, soit un gant de sécurité ou un chiffon épais.
- A l'aide de l'outil de démontage, dévisser la cage d'entraînement.



## • FONCTION FOUET

### Montage de la boîte sur le bloc moteur (Uniquement sur les CMP Combi)

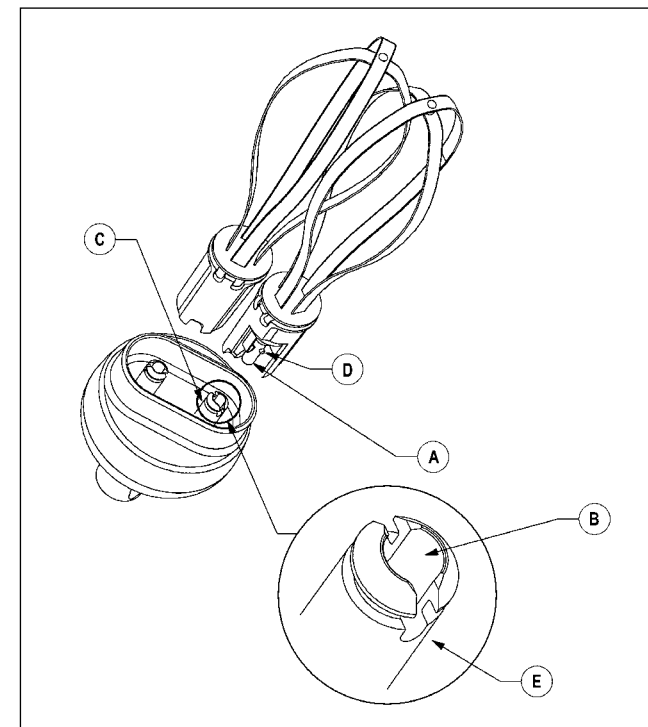


- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
- Aligner le plat A de la partie conique C de la boîte fouet avec le doigt B intérieur du carter aluminium.
- Insérer complètement la partie conique C de la boîte fouet dans le carter aluminium.
- Tourner la boîte fouet dans le sens de la flèche (voir dessin) jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

## Démontage de la boîte

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.
- Tourner la boîte fouet dans le sens inverse à celui du montage.
- Arrivé en butée, retirer la boîte fouet du carter aluminium.

## - Montage des fouets sur la boîte

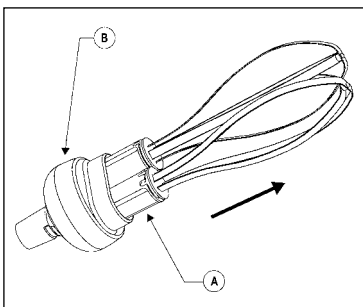




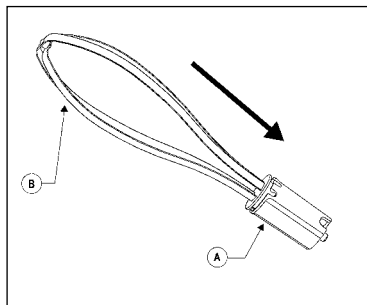
- Tenir la boîte d'une main.
- De l'autre main tenir le fouet puis insérer l'axe **A** du premier fouet dans l'alésage **B** de l'axe de la boîte fouet. Prendre soin d'aligner les doigts d'entraînement **D** avec les encoches.
- En enfonceant le fouet dans l'axe **C** de la boîte, lui appliquer un mouvement de rotation pour engager les doigts d'entraînement dans les encoches **E** de l'axe **C** de façon à obtenir le clipsage du fouet sur son axe.
- Pour contrôler le bon clipsage du fouet sur l'axe **C**, tirer dessus légèrement par l'intermédiaire des brins.
- Procéder de la même façon pour le 2<sup>ème</sup> fouet. Si le fouet ne veut pas s'enfoncer, retirer le fouet, le tourner de 90° et recommencer l'opération.

#### - Démontage des fouets de la boîte

Tirer l'éjecteur **A** dans le sens de la flèche en tenant l'éjecteur d'une main et la boîte **B** de l'autre.



#### - Démontage de l'éjecteur



- Tenir le fouet par les brins **B** d'une main.
- De l'autre main tirer sur l'éjecteur **A** dans le sens de la flèche (voir dessin).

## NETTOYAGE



### ATTENTION

- **Toujours, débrancher le Mixer Plongeant avant de le nettoyer !**
- **Toujours, diluer l'eau de javel selon les instructions. (Voir emballage du fabricant).**
- **Ne pas nettoyer le Mixer Plongeant au lave vaisselle**
- **Le type et la concentration du détergent doit respecter la norme 21CFR 178.1010**
- **Nettoyer selon les règles établies par le service local de la santé.**

#### • BLOC MOTEUR

L'équipement doit être propre à toutes les étapes de la fabrication. Nettoyer entre chaque tâche en utilisant un détergent ou un désinfectant. Diluer le détergent/désinfectant en suivant les instructions écrites sur l'emballage du fabricant. Utiliser un chiffon légèrement humide avec le produit nettoyant. **Le liquide ne doit pas entrer en contact avec les composants électriques se trouvant à l'intérieur du bloc moteur.** Lors du nettoyage des ventilations, veiller à ne pas introduire de liquide à l'intérieur du logement. Utilisez un chiffon légèrement humide pour enlever le détergent puis essuyer en utilisant un chiffon propre. Si vous avez utilisé le mixer plongeant dans une préparation chaude, faire refroidir la partie basse du tube dans de l'eau froide avant de démonter la cloche du tube.

Nettoyer immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne se collent sur les parois.



## IMPORTANT

**Ne jamais immerger le bloc moteur ou la poignée dans un liquide. Le bloc moteur contient des composants électriques et n'est pas étanche aux liquides. Le contact entre le moteur et des liquides peut entraîner de sérieux préjudices à l'utilisateur.**

#### • TUBE ET CLOCHE

Il est possible de procéder selon deux modalités:

#### APRÈS CHAQUE USAGE

- 1) Dans un récipient adapté, le remplir d'eau chaude à 65-70°C et ajouter du détergent pour vaisselle. Faire fonctionner la machine pendant 20 secondes.
- 2) Débranchez le mixer.
- 3) A l'aide d'une brosse, nettoyer les parties externes du tube et de la cloche avec de l'eau chaude et éventuellement avec le détergent utilisé précédemment.
- 4) Rincer avec de l'eau tiède. Rebrancher et faire fonctionner à nouveau la machine pendant 10 -15 sec.

#### EN FIN DE JOURNÉE

- 5) Après avoir déconnecté impérativement l'appareil, **démonter la cloche du pied pour supprimer la condensation.**
- 6) Désassembler les différentes pièces de la cloche à l'aide de l'outil de démontage et de protection, procéder avec précaution pour ne pas endommager les surfaces de l'axe couteau et les joints de la cartouche. Nettoyer chacune des pièces en évitant d'utiliser un détergent trop agressif. Les couteaux sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.
- 7) Plonger uniquement l'extrémité du pied sans la cloche et sans immerger totalement le pied dans une solution de détergent pas trop agressif durant 1 min, rincer et laisser sécher avant de replacer la cloche.

8) Après le nettoyage, toujours bien essuyer les différentes pièces pour éviter une éventuelle oxydation.



## ATTENTION

L'intérieur de la cloche ne doit pas contenir de liquide ni d'ingrédients hormis la condensation.

En cas de liquide ou d'ingrédients dans la cloche, il est impératif de :

- changer l'ensemble bague/couteau (Réf. : 89676).
- nettoyer, désinfecter la cloche et l'embout du pied pour éviter tout risque de contamination.

Après chaque utilisation du mixer :

- il est important de démonter la cloche pour supprimer la condensation dans la cloche et contrôler si il y a une pénétration d'aliment. Pour supprimer la condensation il suffit de laisser la cloche démontée jusqu'au séchage.
- il est conseillé de procéder au nettoyage de la cloche et de l'embout du pied en évitant d'utiliser un détergent trop agressif.

### • COUTEAU

Le couteau se démonte de la cloche pour un nettoyage minutieux de l'appareil. Après le nettoyage du couteau, **toujours bien essuyer les lames** pour prévenir une éventuelle oxydation.

### • ALUMINIUM

Utilisez des agents lessiviels adaptés au métal.

### • PLASTIQUE

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniaque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

### • BOÎTE FOUET

Ne jamais immerger la boîte fouet dans l'eau. La nettoyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide ou une éponge.

Ne jamais nettoyer la boîte fouet dans un lave vaisselle.

### • FOUET

Il est possible de nettoyer les fouets manuellement ou dans le lave vaisselle.

Il est recommandé pour un nettoyage efficace de démonter l'éjecteur fouet.

## ENTRETIEN

### • COUTEAU

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le couteau est en effet une pièce d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir la même constance dans la qualité du produit fini.

Il est conseillé de changer en même temps que le couteau, la bague de guidage et la garniture d'étanchéité.

### • BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

La bague d'étanchéité du pied peut être huilée (utiliser de l'huile de table).

Afin de conserver une parfaite étanchéité du pied, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

### • JOINT DE PIED

Afin de conserver une parfaite étanchéité entre la cloche et le pied, il est nécessaire de vérifier régulièrement l'état d'usure du joint et le remplacer si besoin.

### • FOUET

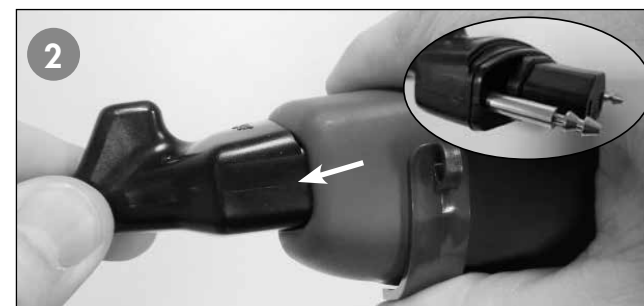
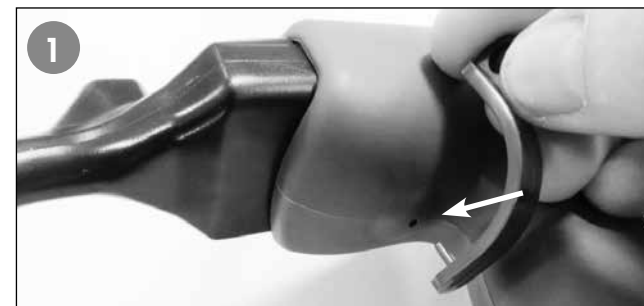
Le résultat de votre préparation dépend essentiellement de l'état de vos brins et de leur usure. Il convient donc de les changer épisodiquement afin d'obtenir une qualité de produit fini optimale.

### • CORDON D'ALIMENTATION :

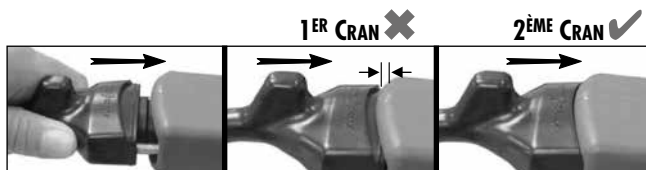
Pour garantir une bonne sécurité, le cordon d'alimentation doit toujours être dans un bon état. Le cordon est en effet une pièce soumise à de nombreuses contraintes ; il est nécessaire de la remplacer en cas de détérioration (coupure, brûlure...).

### Procédure de remplacement du câble :

- 1) Utiliser l'outil de démontage fourni avec le cordon neuf SAV.
- 2) Faire pression sur le poussoir (voir photo) et tirer sur le câble sans relâcher l'outil de démontage.

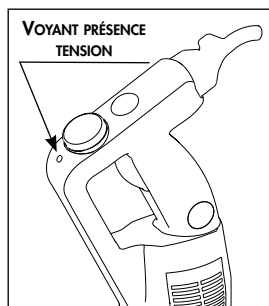


3) Remontage du nouveau cordon :  
Raccorder le connecteur "Easy-Plug" au bloc moteur.  
Avant toute intervention s'assurer de n'avoir pas connecté la fiche au réseau électrique.



Raccorder la fiche au réseau électrique.

S'assurer que la prise du cordon est bien enfoncée (il faut passer obligatoirement les 2 crans de la prise), si ce n'est pas le cas il sera impossible de faire fonctionner les boutons de commande.



Une fois le cordon connecté à la poignée, puis branché sur le secteur, un voyant vert indiquera la présence de tension électrique dans le cordon, la connexion correcte du cordon sur l'appareil et donc le bon fonctionnement du câble.



## ATTENTION

### Vérifier périodiquement :

- L'état des membranes d'étanchéité des 3 boutons. Elles ne doivent présenter aucune trace de fissure qui annulerait l'étanchéité.
- L'état du corps du mixeur. Il ne doit présenter aucune trace de fissuration et aucune ouverture anormale permettant l'accès aux parties sous tension.

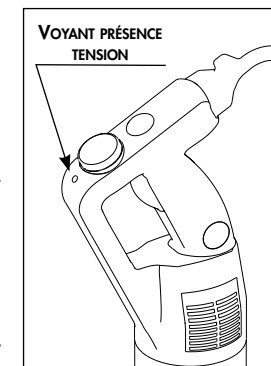
## DIFFICULTÉS DE FONCTIONNEMENT

Dans un premier temps, identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil.

- **S'il s'agit d'une coupure ou du débranchement de la prise d'alimentation (le voyant vert de présence tension est éteint).**
  - Libérer le bouton de commande (BC).
  - Remédier au problème.
  - Remettre l'appareil en fonctionnement en suivant la procédure de MISE EN FONCTIONNEMENT (voir page 28).
- **S'il s'agit d'un échauffement de l'appareil (le voyant de présence tension reste allumé).**
  - Libérer le bouton de commande (BC).
  - Débrancher l'appareil du secteur.
  - Attendre quelques minutes pour le refroidissement du moteur et permettre à la protection thermique le temps de se réarmer.
  - Remettre l'appareil en fonctionnement en suivant la procédure de MISE EN FONCTIONNEMENT (voir page 28).
- **S'il s'agit d'une cause indéterminée**
  - Libérer le bouton de commande (BC).
  - Débrancher l'appareil du secteur.
  - Contrôler :
    - l'alimentation du secteur,
    - la libre rotation du couteau dans la cloche (blocage par ustensile),
    - l'état du cordon d'alimentation,
    - la rotation libre du couteau dans la cloche (pas de grippage),
    - la rotation de l'arbre d'entraînement. Pour ce faire, démonter la cloche du pied et contrôler manuellement la rotation de la sortie d'arbre.

- **Si le voyant vert de présence tension est éteint, contrôler :**

- L'alimentation réseau.
- La connexion correcte du câble à la prise murale.
- La fixation correcte du cordon à la poignée (voir page 32).
- L'état du cordon (fil coupé). Si c'est le cas, voir procédure de remplacement page 32.



En cas de panne non répertoriée, s'adresser à votre revendeur ou retourner l'appareil en service après vente.



## ATTENTION

- **LE COUTEAU EST UN OUTIL TRANCHANT, il est recommandé de porter des gants adaptés lors de leurs manipulations. Manipuler et ranger avec précaution le couteau.**
- **Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.**
- **Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.**
- **Ne pas surcharger l'appareil.**
- **Ne jamais mettre en fonctionnement l'appareil tant que la cloche n'est pas complètement immergée dans la préparation.**
- **Toujours débrancher le mixer avant de procéder aux opérations de nettoyage et d'entretien.**

## DÉPANNAGE

Regarder la garantie au préalable.

Si votre appareil a besoin d'être réparé, vérifier avec votre distributeur le service après-vente le plus proche.

Si il n'en a pas ou si vous souhaitez que votre appareil soit réparé à l'usine, nous contacter pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de la marchandise (RMA), et dès réception, l'expédier en port payé et assuré à l'adresse de l'usine.

PH : 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A. Inc.

Service Department

264 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

Pour le service après-vente sur le Canada,  
contacter l'usine Robot-Coupe aux USA.

*robot*  *coupe*®

**TECHNICAL DATA**

**DATOS TÉCNICOS**

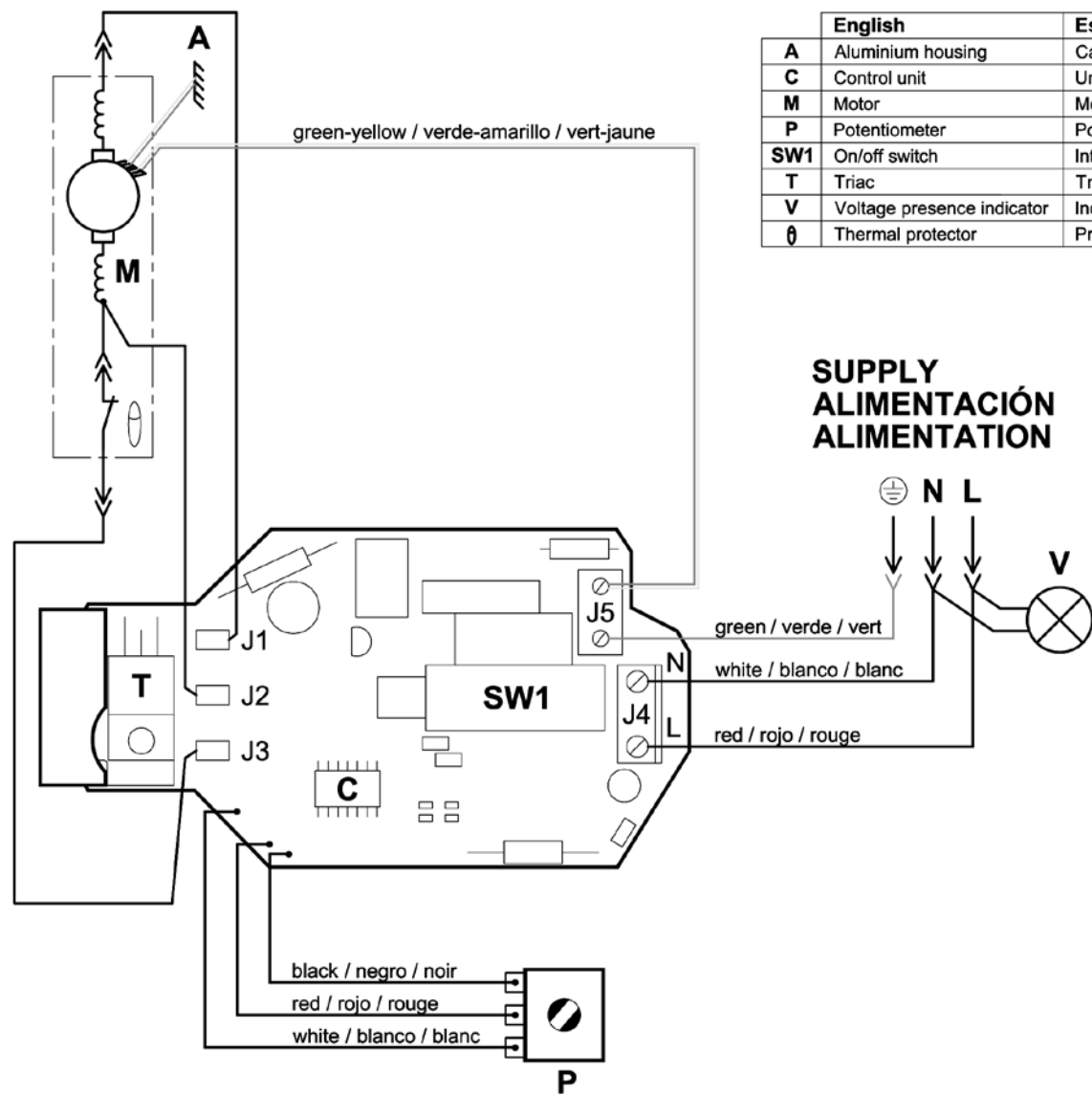
**DONNÉES TECHNIQUES**

**CMP250 V.V. - CMP300 V.V. - CMP350 V.V. - CMP400 V.V. - CMP250 Combi - CMP300 Combi**  
120V/60Hz 1~

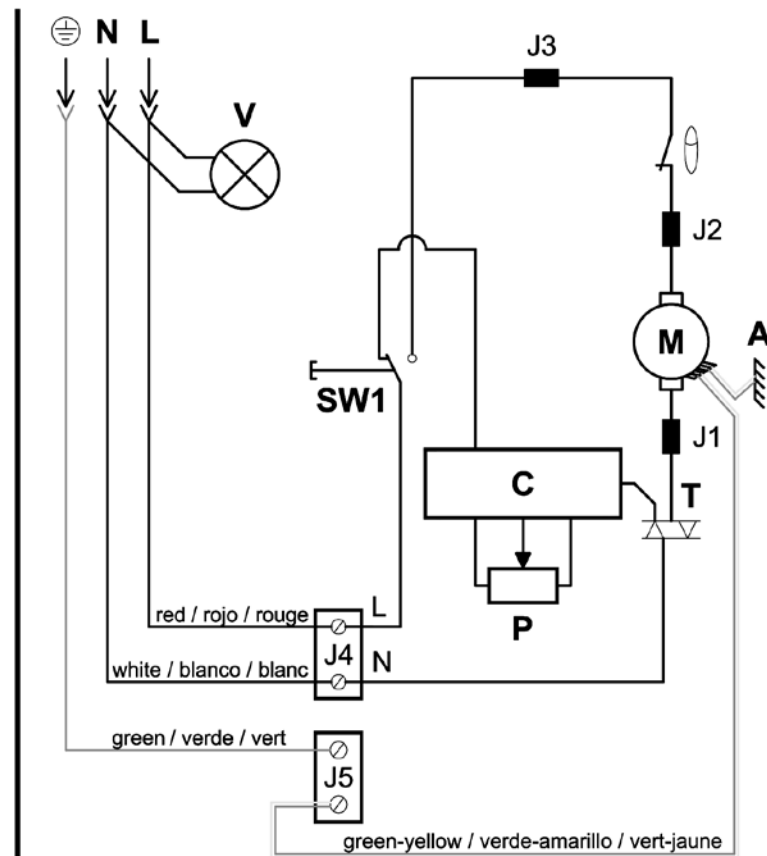
ELECTRIC DIAGRAM

ESQUEMA CONEXIONES

SCHEMA ELECTRIQUE



	English	Español	Français
<b>A</b>	Aluminium housing	Cárter aluminio	Capot aluminium
<b>C</b>	Control unit	Unidad de control	Unité de contrôle
<b>M</b>	Motor	Motor	Moteur
<b>P</b>	Potentiometer	Potenciómetro	Potentiomètre
<b>SW1</b>	On/off switch	Interruptor marcha / parada	Interrupteur marche/arrêt
<b>T</b>	Triac	Triac	Triac
<b>V</b>	Voltage presence indicator	Indicador de presencia de tensión	Voyant présence tension
$\theta$	Thermal protector	Protector Térmico	Protecteur thermique





***robot coupe***<sup>®</sup>

**Robot Coupe U.S.A., Inc.,**

Phone: 800/824-1646 • 601/898-8411

264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: [info@robotcoupeusa.com](mailto:info@robotcoupeusa.com)

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



37002314451781

Ref.: 451 781 - 01/06/2021 - USA