

robot *coupe*®



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

Robot-Coupe® USA Inc.

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625 - 264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: info@robotcoupeusa.com - website: www.robotcoupeusa.com

Phone : 1-800-824-1646

CONTENTS

■ WARRANTY

■ IMPORTANT WARNING

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

■ INTRODUCTION

■ OPERATING THE POWER MIXER

- Operation
- Continuous operation
- Variable speed operation
- Mashed potatoes function

■ WORKING POSITION

- Mixer operation
- Whisk operation

■ 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 blade

- 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

■ SPLASH GUARD ASSEMBLY

■ CLEANING

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

■ MAINTENANCE

- Blade
- Tube seal
- Seal ring
- Whisks

■ TROUBLE SHOOTING

■ SERVICE

■ TECHNICAL DATA

- Electrical and wiring diagrams
- Exploded views

ROBOT COUPE U.S.A., Inc. LIMITED WARRANTY

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

This LIMITED 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.

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 lists that item.

All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT COUPE U.S.A., Inc. LIMITED WARRANTY:

- 1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.
- 2** - Labor to sharpen and/or replacements for blades that have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.
- 3** - Materials or labor to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discolored surfaces, blades, knives, attachments or accessories.
- 4** - Any alteration, addition, or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.
- 5** - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.
- 6** - Labor charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, plates, blades, attachments), which have been replaced for any reason.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and/or hidden damage is the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of hidden defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT COUPE U.S.A., Inc. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT COUPE U.S.A., Inc. 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, personal injury or fire, 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. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

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 Power Mixer on it. Hang the mixer with the motor unit UP.

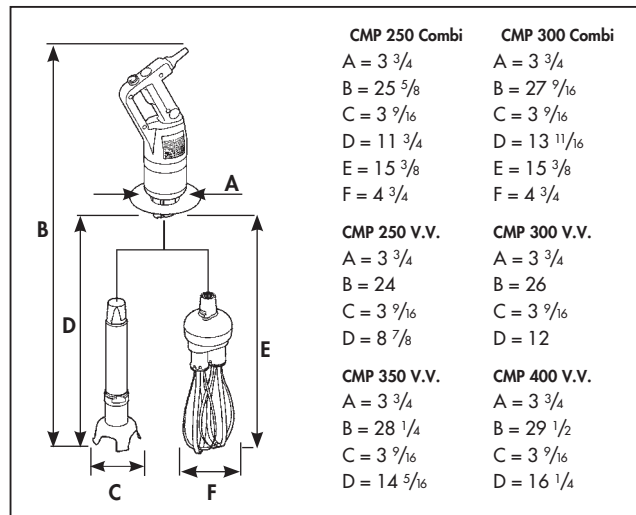
POWER SUPPLY

- 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 power mixer is supplied with a wall support for easy storage.

SAFETY FEATURES

• Safety on Control Switches

This safety mechanism prevents any unintentional starting of the power mixer. Two buttons must be pressed to start the power mixer. See section on operating the power mixer.

• Safeties on motor : Thermal and overload protection.

If there is an obstruction in the container (a spoon or utensil) or the machine is overused and becomes hot the power mixer will stop. If the power mixer stops because of a thermal overload (power mixer is too hot), wait for a period of up to 30 minutes for the power mixer to cool down before restarting.

• No volt release safety (Supply failure).

If there is a power failure or the machine is unplugged, the power mixer will not restart by itself. See section on operating the power mixer.

WARNING

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

INTRODUCTION TO YOUR NEW ROBOT-COUCPE POWER MIXER

Robot-Coupe has developed a complete line of power mixers. 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 Power Mixers 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 power mixer is easily assembled and disassembled for maintenance and cleaning.

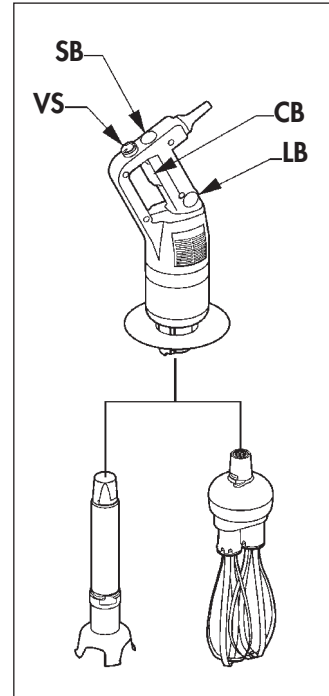
OPERATING THE POWER MIXER

• OPERATION

The power mixer is equipped with electrical current and temperature overload protection. If the power

mixer stops unexpectedly you may try to restart it by following steps 3-5 below. If the power mixer 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 and the splash guard in place.**
4. Press and hold down the safety button (SB).
5. Press the control button (CB) and the power mixer will start.
6. Release the safety button (SB).
7. To stop the power mixer, 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 power mixer will run continuously.
11. To stop the power mixer, 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.

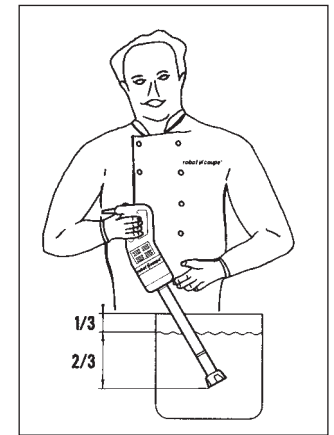
It is advisable to start at a low speed when using the whisk.

WORKING POSITION

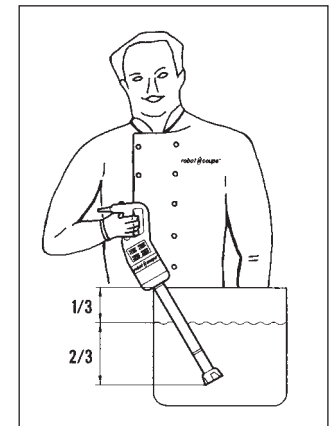
• MIXER OPERATION

Hold the blender firmly by the handle and the bottom of the motor unit and tilt it at a slight angle. Move the mixer around in the container for complete processing.

The power mixer can be rested against the rim of the container but must be tilted so that it does not touch the bottom of the container.



If using the power mixer support (optional accessory), on the top of the container, the power mixer should be positioned in the middle of the support and at a slight angle. **Do not operate the power mixer with the bell straight up-and-down against the bottom of the container.**



The splashguard should always be in place.

Always make sure that the bell is completely immersed to avoid splashing and that the ventilation openings in the motor housing do not come into contact with any liquid!

For optimum efficiency two thirds (2/3) of the tube should be immersed in the product.

• WHISK OPERATION

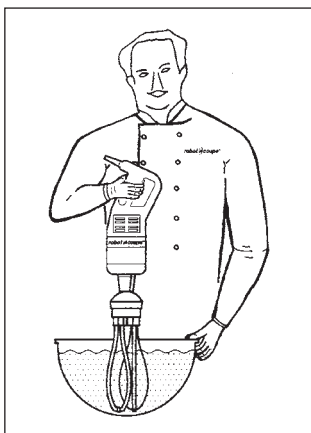
We recommend that you hold the power mixer by the handle and the bottom of the motor unit.

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



While processing we recommend that you move the whisk around in the bowl, in order to ensure that the mixture is completely homogeneous.

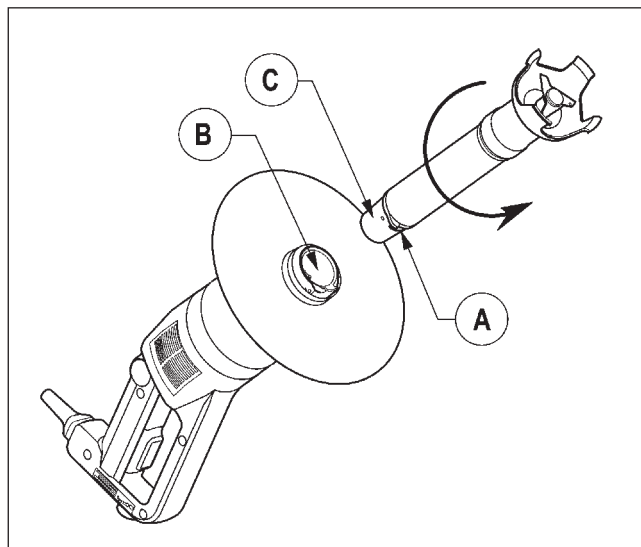
We strongly advise you to keep the whisk from touching the sides of the bowl. For maximum efficiency, at least one-fifth of the whisk length should be immersed. We also strongly advise you to start the processing at a low speed.



ASSEMBLY / DISASSEMBLY

- BLADE

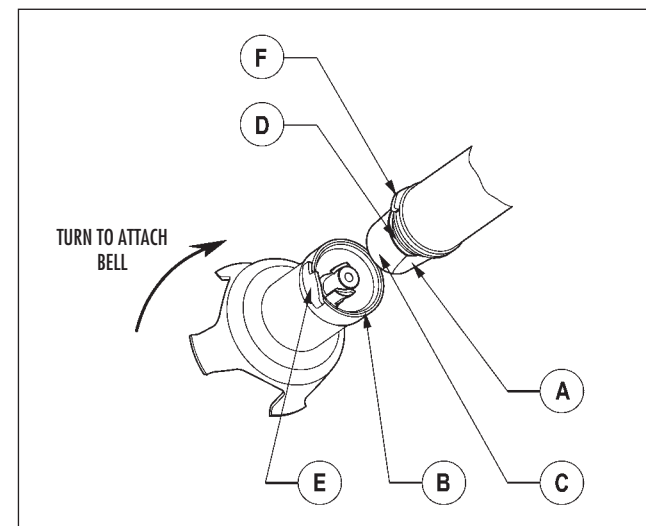
- **Attaching the tube to the motor unit.**
(only for CMP Combi)



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

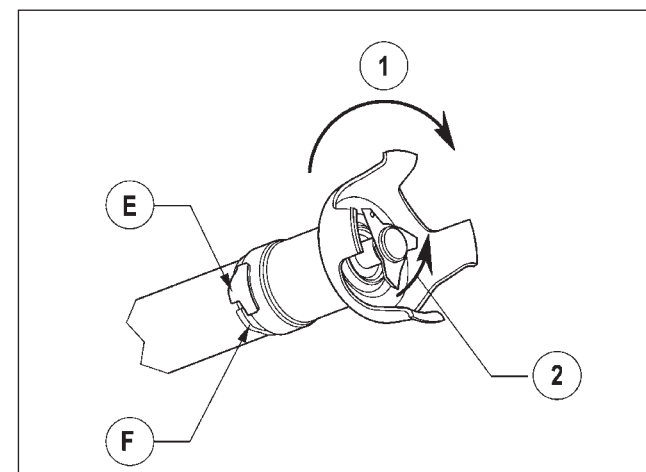
- **Removing the tube from the casing**

- Unplug the power mixer.
- 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.



- **Attaching the bell to the tube**

- Unplug the power mixer.
- 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 power mixer.**

- Turn the bell in the direction of the arrow ① (see next figure) to separate the bell lug ⑤ from the tube lug ⑥.

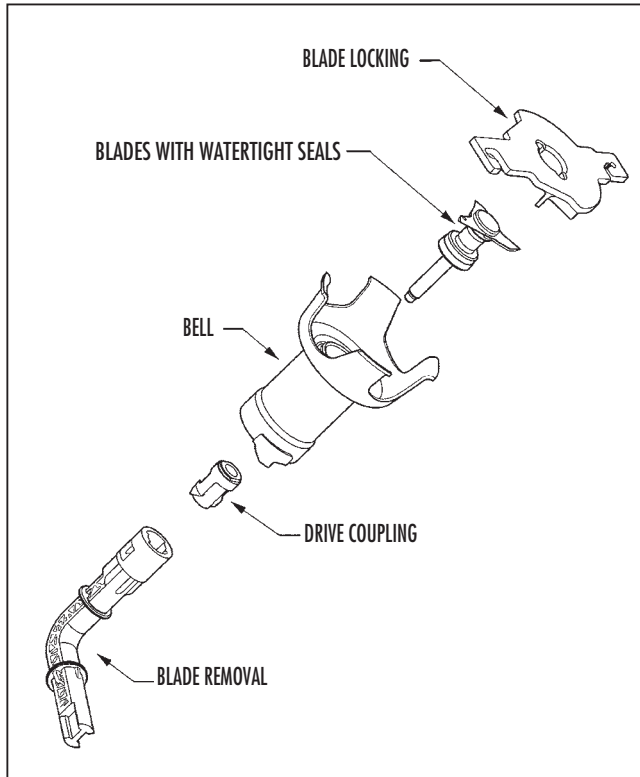
- Remove the bell.

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**

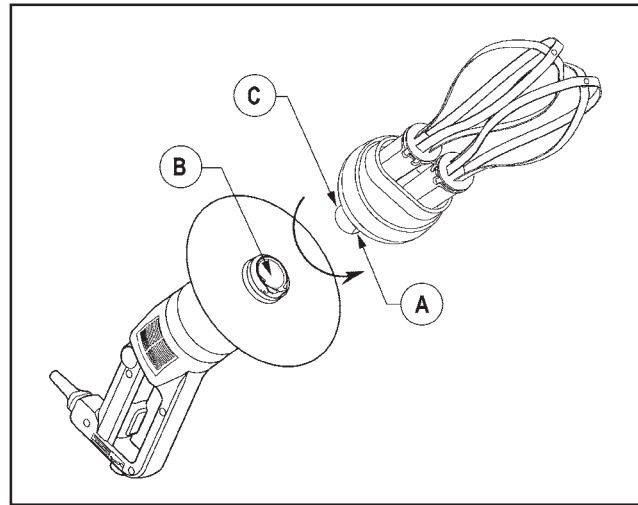
- **Unplug the power mixer** then, hold the blades with the provided blade-locking tool.

- 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 power mixer.**

- Align the flat side ① of the conical part ② of the whisk holder with the catch ③ on the inside of the aluminum casing.

- Insert the conical part ④ 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.

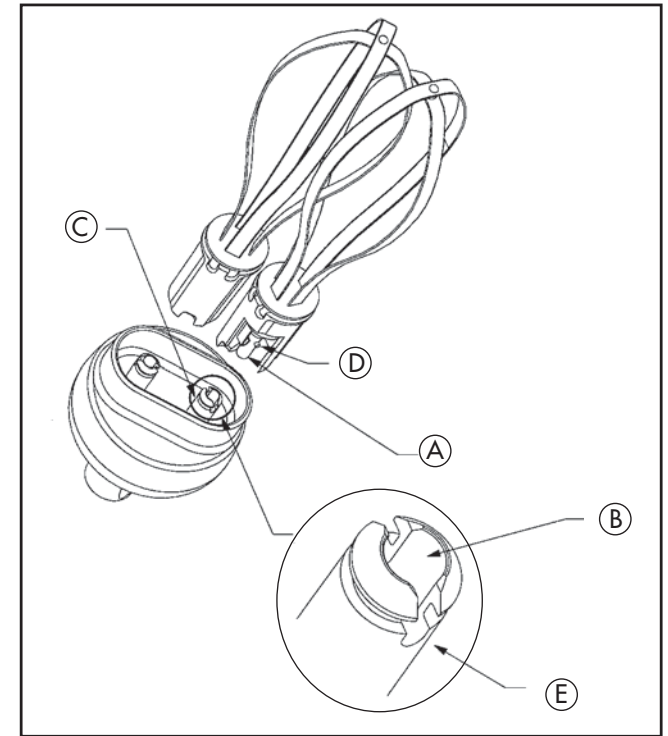
- **Removing the casing**

- **Unplug the power mixer.**

- 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 ① into the bore ② of the whisk holder drive shaft. Make sure the drive lugs ④ are properly aligned with the notches.

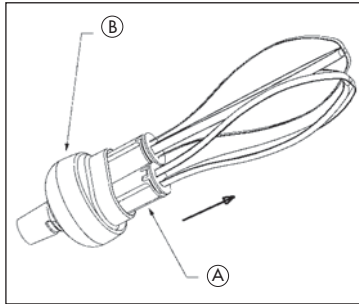
- As you push the whisk into the holder drive shaft ③, rotate it slightly in order to slide the drive lugs into the notches ④ of the drive shaft ③, thereby locking the whisk into place inside the shaft.

- To check that the whisk is properly fixed inside the shaft ③, gently pull the metal wires.

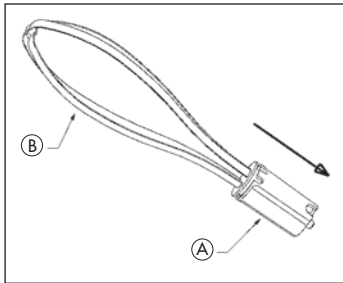
- Repeat this procedure with the second whisk. If you cannot push it in properly, remove it, rotate it 90° and start again.

- **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).

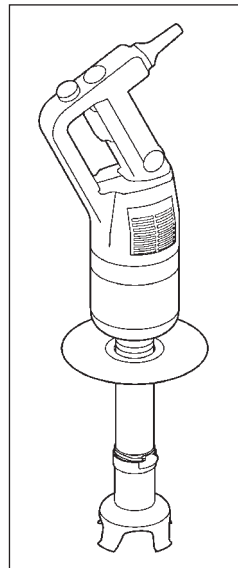
SPLASH GUARD ASSEMBLY

- Put the screw back on the ring and tighten it.

Cover the ring with the splash guard protection sliding it all along the foot (C) in the arrow (1) direction, the flange (D) must be oriented down.

BE CAREFUL: align the front sides of the two parts.

- To remove the splash guard protection for cleaning follow these instructions in the reverse order.



CLEANING



WARNING

- Always unplug the power mixer 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 power mixer 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 power mixer 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.

- **TUBE AND BELL**

There are two ways to proceed:

Simple cleaning procedure

Submerge the tube and bell in water and run for a few seconds to clean. Unplug the power cord.

Complete cleaning procedure

Unplug the power mixer and rinse the bell under a water tap. Remove the bell from the tube, then remove the blade (**wear cutting gloves**) ! Be careful to avoid damaging the surface of the blade shaft and the watertight seals. Always dilute the detergent/disinfectant (see above). Thoroughly dry all parts before reassembling.

- **BLADE**

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

- **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!**

TROUBLE SHOOTING

• THE POWER MIXER DOES NOT START.

- Did you follow the previous operating instructions? See section-Operating The Power Mixer.
- Is the machine too hot? Allow the power mixer to cool. Then retry.
- Pull the plug and try another outlet.
- Check outlet for current (breaker or fuse).
- Call local Robot Coupe authorized service agency.

• THE POWER MIXER STOPS DURING (WHILE) PROCESSING.

See the section on Operating the power Mixer. The first paragraph describes the overload protection. It may be necessary to allow the machine to cool for up to 30 minutes before restarting.

If you cannot locate the cause of the problem

- Release the control button (CB).
- Unplug the power mixer.
- Are the blades free to rotate in the bell?
- Is the drive shaft free to rotate? To check this, unplug the power mixer, remove the bell and test the rotation of the end of the drive shaft manually. Check the condition of the plug and the power cord.

• THE POWER MIXER STARTS TO SMELL HOT OR SMOKE.

Turn the power mixer off and unplug it. Call your local authorized service agency.



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 power mixer!**
- **Never overload the power mixer!**
- **Never turn the power mixer on unless the bell is completely immersed in the product.**
- **Always unplug the power mixer 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.

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
- Función puré

POSICIÓN DE TRABAJO

- Función cuchilla
- Función mezcladora

MONTAJE/DESMONTAJE

- Función cuchilla
- Función mezcladora

PROTECCIÓN CONTRA SALPIGADURAS

LIMPIEZA

- Motor
- Pie y campana
- Cuchilla
- Aluminio
- Plástico
- Caja de la mezcladora
- Mezcladora

MANTENIMIENTO

- Cuchilla
- Anillo junta
- Junta del pie
- Mezcladora

PROBLEMAS

REPARACIÓN

DATOS TÉCNICOS

- Gráficos de despiece
- Esquemas eléctricos y de cableado

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc.

SU NUEVO APARATO ROBOT-COUCPE TIENE UNA GARANTÍA DE UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE SU COMPRA: ESTA GARANTÍA AFECTA ÚNICAMENTE AL COMPRADOR DE ORIGEN.

LA GARANTÍA SE LIMITA a los defectos relacionados con el material y/o la fabricación, e incluye la mano de obra para la sustitución de las piezas defectuosas, en el caso en que las reparaciones sean efectuadas por una estación de servicio posventa agregado (véase la lista adjunta).

El CLIENTE debe informar el Servicio Posventa de una eventual cobertura de garantía y entregar una copia de la factura o del bono de entrega que menciona la fecha de compra ANTES DE EMPEZAR LAS REPARACIONES.

Las piezas de sustitución y los accesorios están garantizados noventa (90) días a partir de la fecha de compra cuando han sido compradas separadamente y se verifican mediante el impreso de venta fechado O del recibo de embalaje sobre el cual figura el inventario de las piezas.

Todas las piezas o accesorios sustituidos bajo garantía deben ser remitidos al Servicio Posventa.

LA GARANTÍA NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

1 - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuado, ubicación inadecuada, etc.).

2 - Las piezas de sustitución de un conjunto de elementos del montaje de una cuchilla y/o la mano de obra para afilar las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.

3 - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las superficies rayadas, manchadas deterioradas abolladas o descoloridas, las hojas, cuchillas o los accesorios.

4 - El transporte del aparato al servicio posventa agregado para la reparación.

5 - Los costes de mano de obra para instalar o probar las piezas o accesorios (cubas, discos, hojas ...) sustituidos arbitrariamente.

6 - Los costes derivados del cambio de sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (LA RESPONSABILIDAD INCUMBE AL INSTALADOR).

7 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. Un informe de reclamación debe ser inmediatamente rellenado con el transportista o en cuanto se descubra un defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc., ROBOT-COUCPE SA así como todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no pueden ser considerados como responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionales con la utilización del aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

La garantía ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc. se da expresamente y sustituye enteramente cualquier otra garantía, escrita o tácita, para la venta y el uso normal del aparato y constituye la única garantía hecha por ROBOT-COUCPE 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.

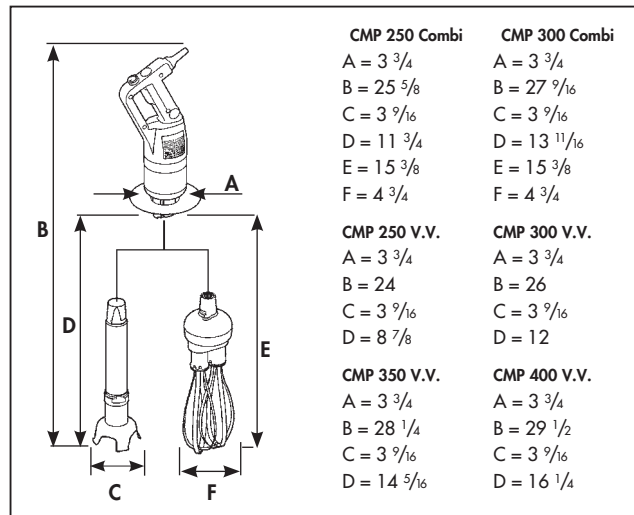
CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

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

DIMENSIONES



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

• Dispositivo de 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 14).

• Dispositivo de seguridad de funcionamiento

El aparato se pone automáticamente en seguridad térmica cuando tiene dificultad para funcionar (cuchara o utensilio en la marmita) o se somete a un tiempo de funcionamiento demasiado prolongado o a sobrecarga. En este caso, espere a que se enfríe completamente (environ 30 mn) y proceda a las operaciones de PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 14).

• Dispositivo de 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 14).

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.

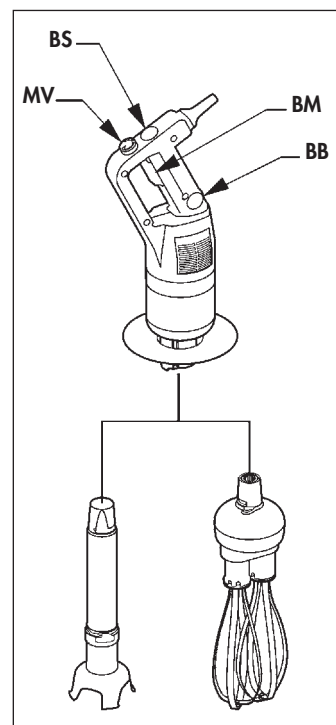
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

• 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 y la protección instalada.
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 variación de velocidad

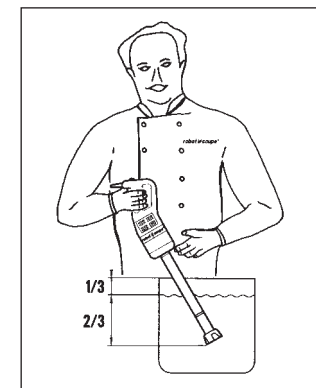
Siga los pasos que se indican en los puntos 1 a 6. Haga variar la velocidad del motor girando la moleta (MV) en el sentido mini o maxi, según la velocidad deseada.

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

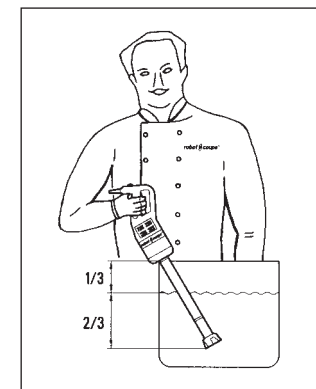
POSICIÓN DE TRABAJO

• 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.



Si utiliza el soporte marmita, asegúrese de que la batidora se encuentra en el centro del recipiente ligeramente inclinada y **de que la campana no toca el fondo de la marmita.**

La protección contra salpicaduras debería estar siempre instalada.

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 pie de la batidora.

• FUNCION MEZCLADORA

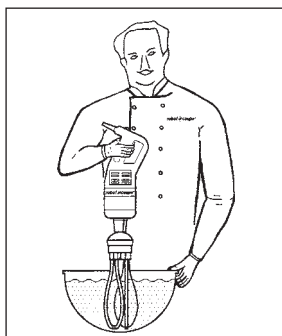
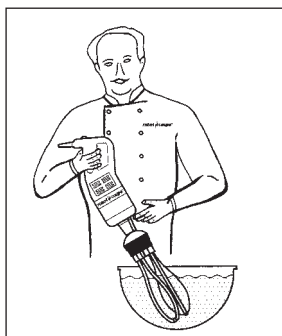
Le aconsejamos que sujete el aparato a la vez por el mango y la base del bloque motor.

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 $\frac{1}{5}$ de la longitud de la mezcladora. También le aconsejamos que empiece con una velocidad lenta.

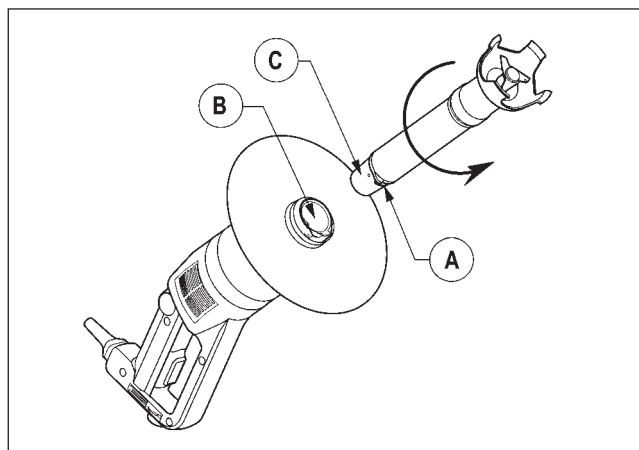


MONTAJE/DESMONTAJE

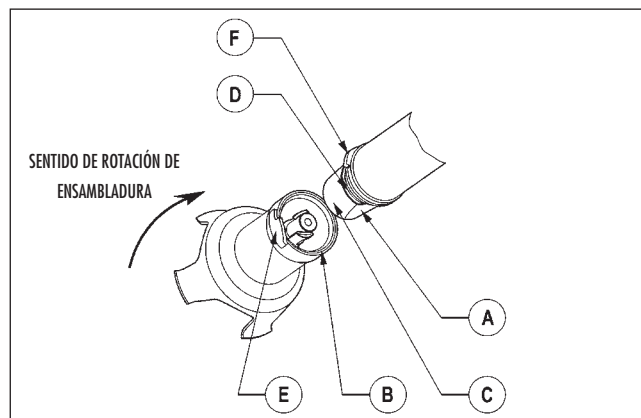
- FUNCION CUCHILLA

- 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.

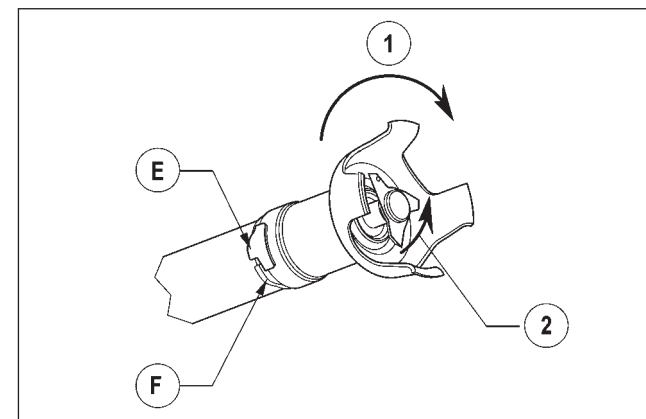


- Desmontaje del tubo del bloque motor
- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Gire el tubo en el sentido inverso al del montaje.
- Al llegar al tope, retire el tubo del cárter de aluminio.
- Montaje de la campana en el tubo



- 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

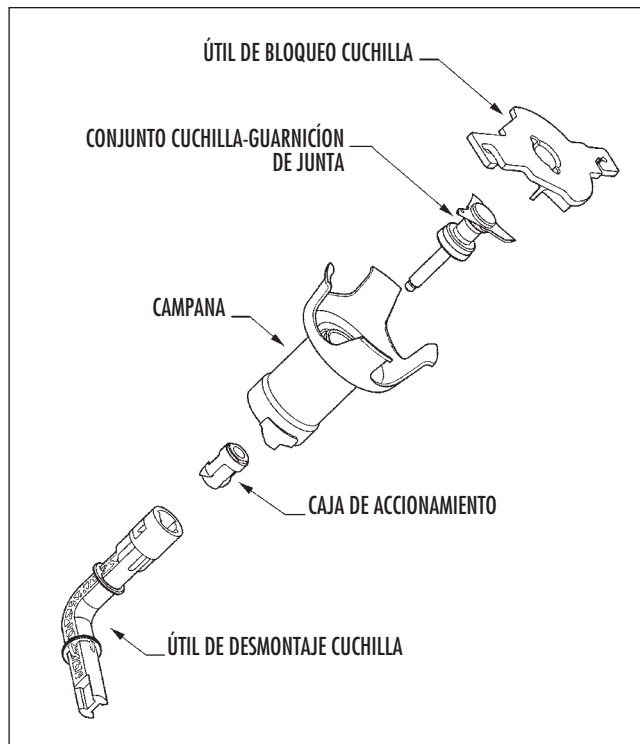


- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Gire la campana en el sentido de la flecha **1** (véase dibujo) para desensamblar la leva de la campana **E** de la leva del tubo **F**. Al llegar al tope, retire la campana del tubo.
- Si no consigue extraerla, gire la cuchilla en el sentido de la flecha **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.

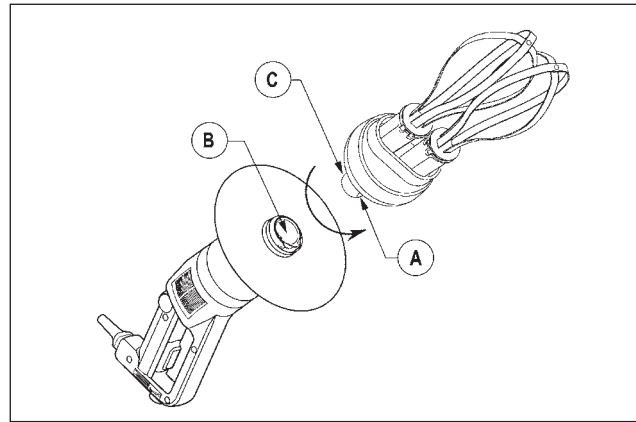
- Desenrosque la caja de accionamiento con la herramienta de desmontaje.
- Cuando haya desenroscado la caja de accionamiento, podrá sacar la cuchilla y limpiarla.



- FUNCION MEZCLADORA

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

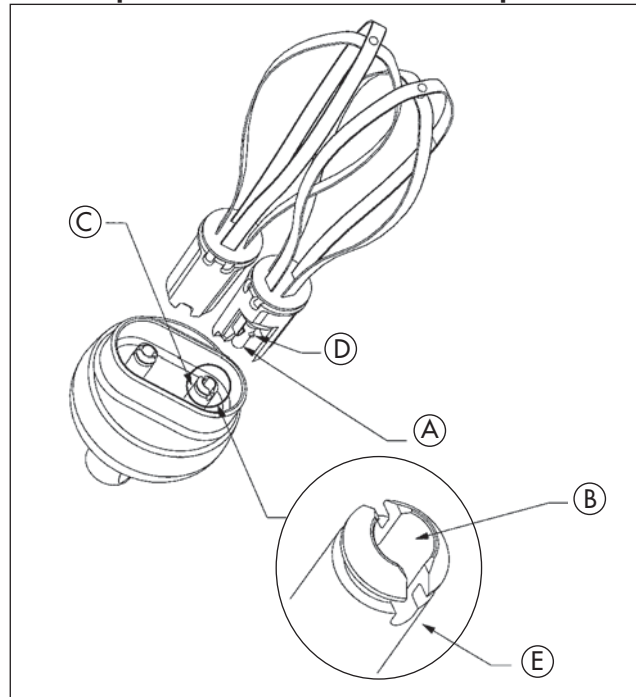
- Asegúrese de que el aparato no está enchufado.
- Alinee el plano (A) de la parte cónica (C) de la caja de la mezcladora con el dedo (B) interior del cárter de aluminio.
- Encaje completamente la parte cónica (C) de la caja de la mezcladora en el cárter de aluminio.
- Gire la caja de la mezcladora en 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.

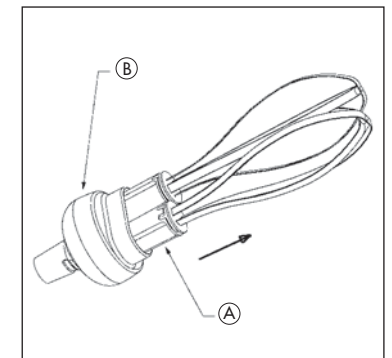
• Montaje de las mezcladoras en la caja



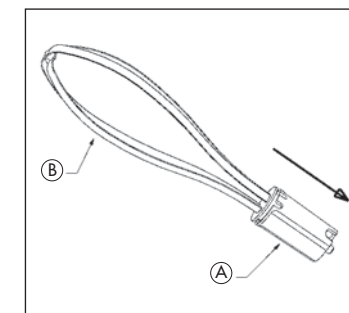
- Sujete la caja con una mano.
- Sujete la mezcladora con la otra mano y a continuación introduzca el eje (A) de la primera mezcladora en el orificio (B) del eje de la caja. Alinee los pernos de arrastre (D) con las ranuras.
- Al introducir la mezcladora en el eje (C) de la caja, haga un movimiento de 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).

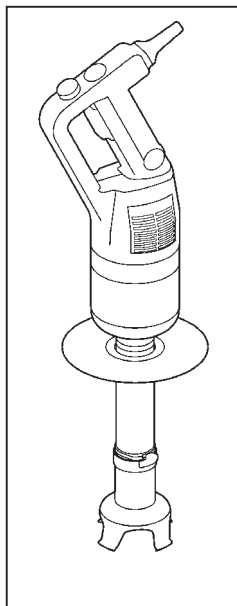
PROTECCIÓN CONTRA SALPIGADURAS

- Vuelva a colocar el tornillo en el aro y ajústelo.

Cubra el aro con el disco de protección contra salpicaduras, deslizándolo a lo largo del tubo © en el sentido de la flecha número ①, con la brida orientada hacia abajo.

Atención: alinee las dos partes.

- Al retirar el disco de protección para limpiarlo, siga las instrucciones en sentido inverso.



• 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.

- Sumerja el pie con la campana en un recipiente con agua y póngalo en marcha durante unos segundos para eliminar los posibles restos de alimentos de la cuchilla y la campana.

- Después de haber desenchufado el aparato, lave la campana con el tubo.

Procedimiento completo de limpieza

- Desenchufe el aparato.

- Lave el tubo con la campana utilizando agua del grifo.

- Desmonte la campana del tubo y después el cuchillo (utilice guantes apropiados). Actúe con cuidado para no estropear las superficies del eje y de la guarnición de junta. Limpie cada pieza utilizando un detergente que no sea demasiado agresivo.

- Seque bien las distintas piezas después de lavarlas para evitar que se oxiden.

• 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 demasiados alcalinos (con fuerte concentración de soda o amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

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.



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 :

Procedimiento simplificado de limpieza

• 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 pie se puede lubricar (utilice aceite de mesa).

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

• JUNTA DE PIE

A fin de conservar una hermeticidad perfecta entre la campana y el pie, 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.

PROBLEMAS

• EL APARATO NO ARRANCA

1. ¿Ha seguido las operaciones de puesta en marcha? (Se refiere a "Puesta en Marcha").
2. ¿Se trata de un recalentamiento del aparato? En ese caso, espere unos minutos a que se enfríe el motor.
3. Desenchufe el aparato e intente utilizar otra toma de corriente.
4. Controle la alimentación de la red eléctrica.
5. Póngase en contacto con el servicio postventa.

• EL APARATO SE PARA CUANDO ESTÁ FUNCIONANDO

(Ver párrafo "puesta en funcionamiento" p 14).

1. El primer párrafo explica en qué consiste el dispositivo de protección térmica. En caso de que éste se active, deberá esperar a que el aparato se enfríe (aproximadamente 30 minutos) antes de volver a ponerlo en marcha.

Si no puede determinar la causa del problema:

- Suelte el botón de mando (BM).
- Desenchufe el triturador.
- Controle la libre rotación de la cuchilla en la campana (bloqueo debido a un utensilio).

- Controle la rotación del eje de arrastre. Para ello, desmonte la campana del pie y controle manualmente la rotación de la salida del eje.

Para proceder a todas estas verificaciones, desenchufe el triturador, retire la campana y ponga a prueba la rotación.

Verifique el estado del enchufe y del cable de alimentación.

• SI EL TRITURADORE COMIENZA A ECHAR HUMO O A RECALENTARSE:

Suelte el botón de mando y desenchufe el aparato de la corriente eléctrica. Póngase luego en contacto con el servicio de postventa más cercano.



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.

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

■ POSITION DE TRAVAIL

- Fonction couteau
- Fonction fouet

■ MONTAGE/DÉMONTAGE

- Fonction couteau
- Fonction fouet

■ PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES

■ NETTOYAGE

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

■ ENTRETIEN

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

■ DIFFICULTÉS DE FONCTIONNEMENT

■ DÉPANNAGE

■ DONNÉES TECHNIQUES

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

GARANTIE LIMITEE DE ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc.

VOTRE NOUVELLE MACHINE ROBOT-COUCPE EST GARANTIE UN AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT : CETTE GARANTIE NE CONCERNE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE.

La GARANTIE EST LIMITEE aux défauts liés aux matériaux et / ou à la fabrication, et inclut la main d'œuvre pour le remplacement des pièces défectueuses, dans le cas où les réparations seraient effectuées par une station de service après-vente agréée (voir liste jointe).

Le CLIENT doit informer la Stations de Service Après-Vente d'une éventuelle couverture de garantie et fournir une copie de la facture ou du bon de livraison mentionnant la date d'achat AVANT QUE LES REPARATIONS NE SOIENT ENTAMEES ;

Les pièces de remplacement et les accessoires sont garantis quatre vingt dix (90) jours à partir de la date d'achat quand ils sont achetés séparément et sont vérifiés à l'aide du bordereau de vente daté OU le récépissé d'emballage sur lequel sont inventoriées les pièces.

Toutes les pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés à la Station de Service Après-Vente.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié ...).

2 - Les pièces de remplacement d'un ensemble couteau et/ou la main d'œuvre pour affûter les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main d'œuvre pour remplacer ou réparer les surfaces rayées, tâchées, abîmées, bosselées ou décolorées, les lames, les couteaux ou les accessoires.

4 - Les coûts de transport de ou jusqu'à une station de service après-vente agréée pour la réparation d'une machine.

5 - Les coûts de main d'œuvre pour installer ou essayer des pièces ou accessoires (cuves, disques, lames ...) remplacées arbitrairement.

6 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (L'INSTALLATEUR EST RESPONSABLE).

7 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices visibles ou cachés incombent au transporteur. Un dossier de réclamation doit être immédiatement rempli auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert, s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc., ROBOT-COUCPE SA ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'utilisation de l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

La garantie ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc. est donnée expressément et en lieu et place de toutes autres garanties, écrites ou tacites, pour la vente et l'usage normal de l'appareil et constitue la seule garantie faite par ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc.

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.

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).

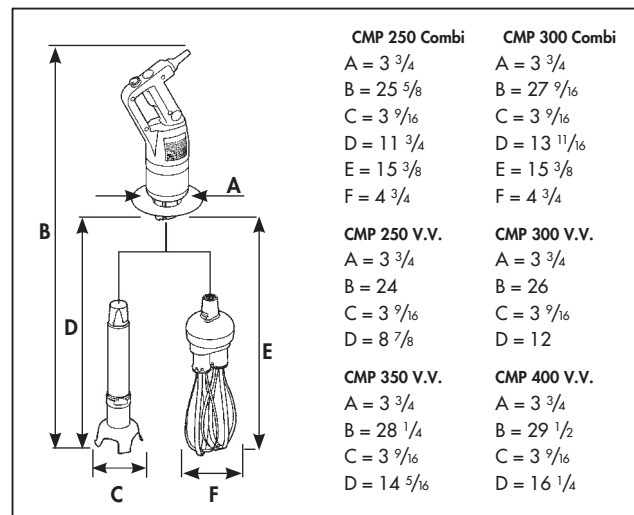
BRANCHEMENT

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

SPECIFICATIONS

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

DIMENSIONS



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 24).

• Sécurité de fonctionnement.

Dans le cas où l'appareil force (cuillère ou ustensile dans la marmite) ou est soumis à un temps de fonctionnement trop prolongé ou une surcharge, l'appareil se met automatiquement en sécurité thermique. Dans ce cas, attendre le refroidissement complet de l'appareil (environ 30 minutes) et procéder aux opérations de MISE EN FONCTIONNEMENT (page 24).

• 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 24).

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.

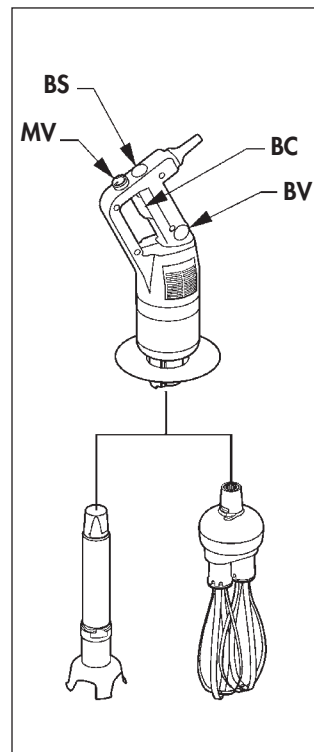
MISE EN FONCTIONNEMENT

• 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 et le disque de protection aux éclaboussures en place.
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

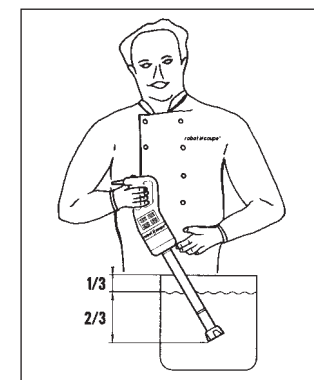
Procéder de la même façon pour les points 1 à 6. Faire varier la vitesse du moteur en tournant la molette (MV) dans le sens mini ou maxi suivant la vitesse désirée.

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

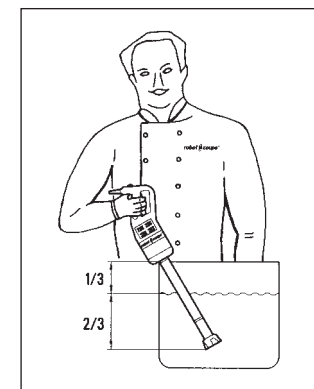
POSITION DE TRAVAIL

• 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 le cas où le mixer est utilisé avec son support marmite, vérifier que le mixer se trouve au centre du récipient, qu'il est légèrement incliné et que **la cloche ne touche pas le fond de la marmite**.

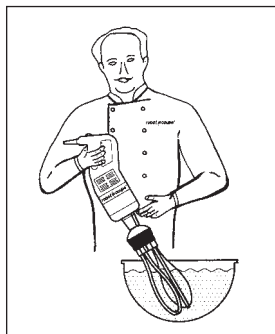
Le disque de protection aux éclaboussures devrait toujours être mis en place.

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.

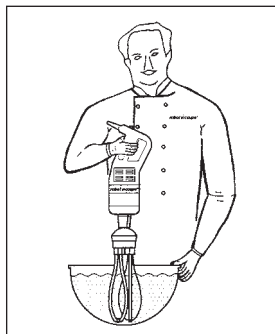
• FONCTION FOUET

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.

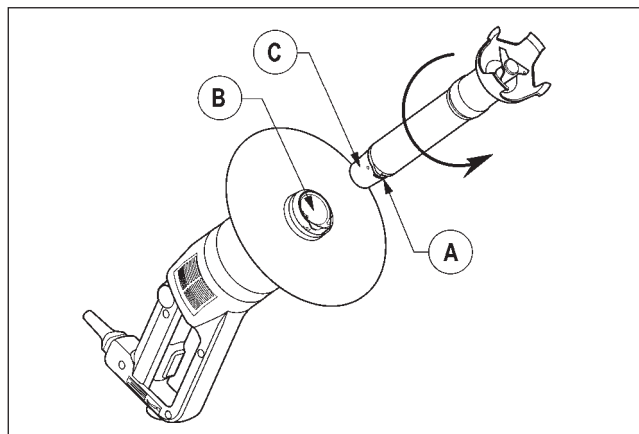
Pour une efficacité optimale, le fouet doit être immergé au minimum de $\frac{1}{5}$ de la longueur du fouet. Il est également conseillé de commencer en vitesse lente.

MONTAGE/DÉMONTAGE

- FONCTION COUTEAU

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

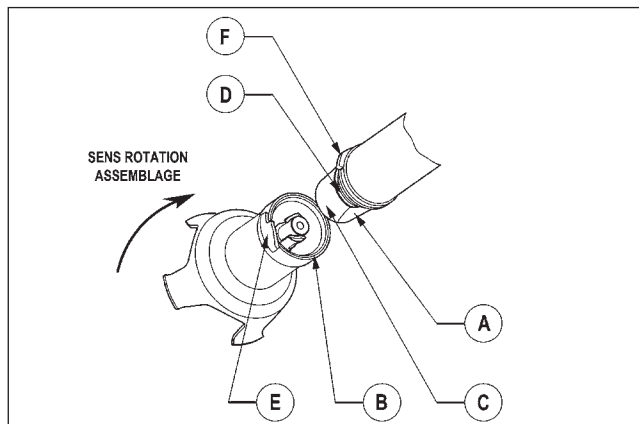
- S'assurer que l'appareil n'est pas branché
- Aligner le plat (A) de la partie conique (C) du tube avec le doigt (B) intérieur du carter aluminium.
- Insérer complètement la partie conique (C) du tube dans le carter aluminium.
- Tourner le tube dans le sens de la flèche (voir dessin) jusqu'à l'obtention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

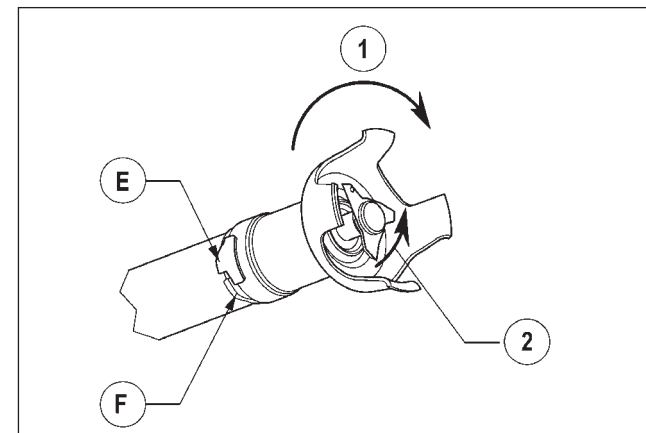
• Montage de la cloche sur le tube



- 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



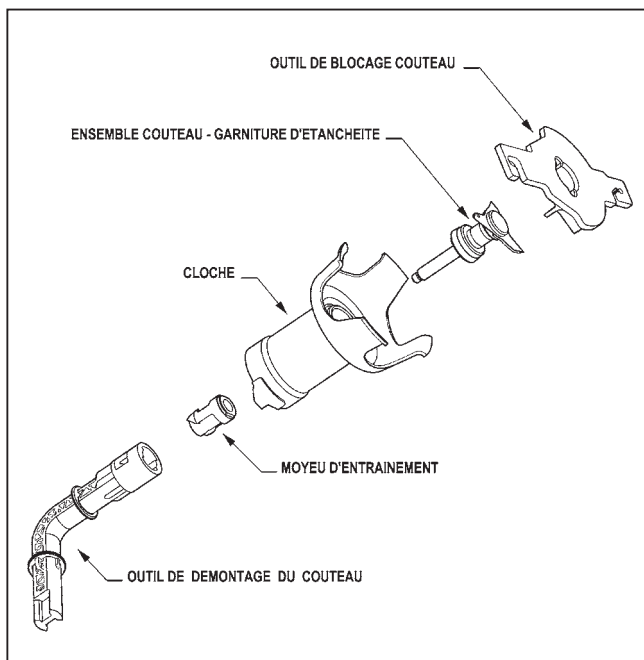
- S'assurer que l'appareil n'est pas branché

- 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

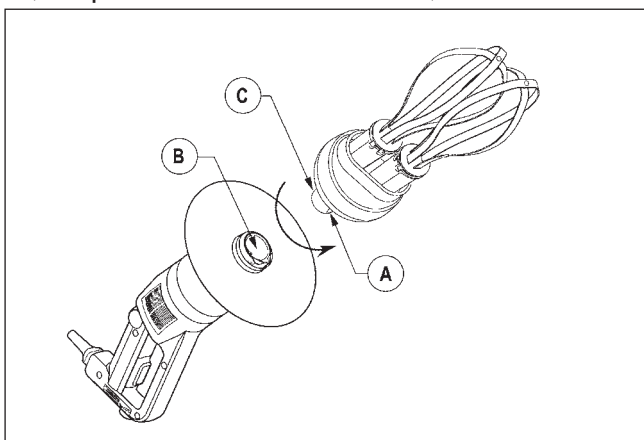
- Débrancher le Mixer Plongeant, maintenir le couteau à l'aide de l'outil fourni à cet effet.
- Pour un démontage du couteau en toute sécurité, tenir le couteau en se protégeant la main avec soit l'outil de blocage du couteau, soit un gant de sécurité ou un chiffon épais.



- A l'aide de l'outil de démontage, dévisser la cage d'entraînement.
- Dès que la cage d'entraînement est dévissée, le couteau se libère et peut donc être nettoyé.

- FONCTION FOUET

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

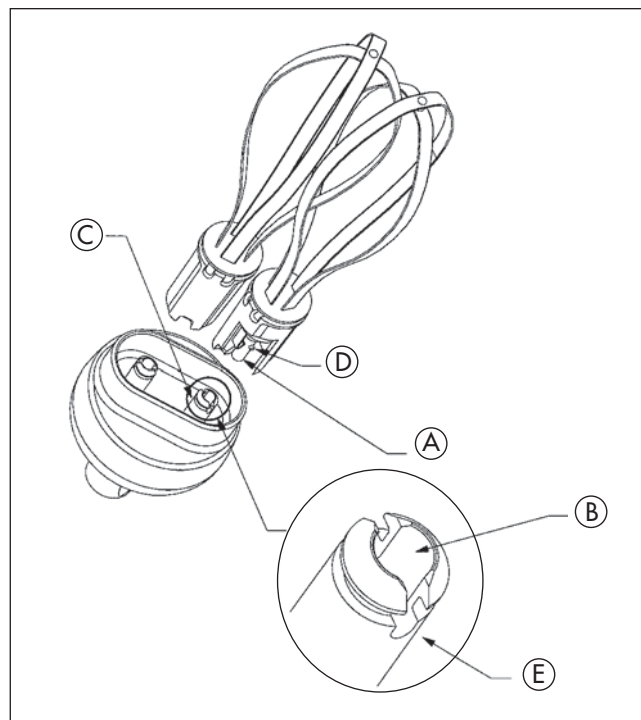


- **S'assurer que l'appareil n'est pas branché.**
- Aligner le plat (A) de la partie conique (C) de la boîte fouet avec le doigt (B) intérieur du carter aluminium.
- Insérer complètement la partie conique (C) de la boîte fouet dans le carter aluminium.
- Tourner la boîte fouet dans le sens de la flèche (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.

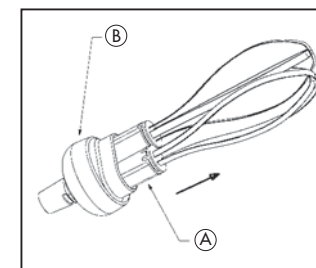
• Montage des fouets sur la boîte



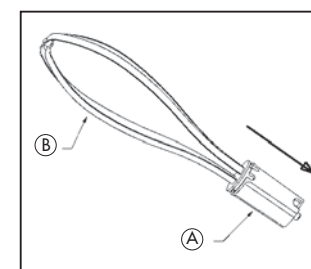
- Tenir la boîte d'une main.
- De l'autre main tenir le fouet puis insérer l'axe (A) du premier fouet dans l'alésage (B) de l'axe de la boîte fouet. Prendre soin d'aligner les doigts d'entraînement (D) avec les encoches.
- En enfonçant le fouet dans l'axe (C) de la boîte, lui appliquer un mouvement de 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^{ème} 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



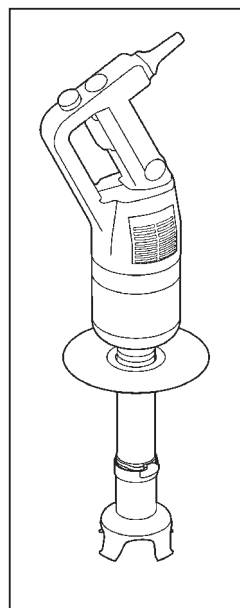
- Tenir le fouet par les brins (B) d'une main.
- De l'autre main tirer sur l'éjecteur (A) dans le sens de la flèche (voir dessin).

PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES

- Remettre la vis en place sur la bague et serrer l'ensemble. Couvrir la bague en utilisant le disque de protection aux éclaboussures en le faisant glisser tout le long du tube © dans le sens de la flèche intitulé ①, la collerette doit être orientée vers le bas.

ATTENTION : aligner les 2 pièces.

- Pour enlever le disque de protection pour le nettoyage, suivre les instructions dans l'ordre inverse.



• 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 :

Procédure simplifiée de nettoyage

- Plonger le tube muni de sa cloche dans un récipient d'eau et le faire fonctionner quelques secondes pour débarrasser le couteau et la cloche des éventuelles restes de fabrication.

- Après avoir déconnecté impérativement l'appareil du secteur, rincer la cloche muni de son tube.

Procédure complète de nettoyage

- Déconnecter impérativement l'appareil du secteur.
- Rincer le tube muni de sa cloche sous un robinet d'eau.
- Démonter la cloche du tube puis le couteau (porter des gants adaptés). Procéder avec précaution pour ne pas endommager les surfaces de l'axe et la garniture d'étanchéité. Nettoyer chacune des pièces en évitant d'utiliser un détergent trop agressif.
- Après le nettoyage, toujours bien essuyer les différentes pièces pour éviter une éventuelle oxydation.

• 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 ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

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.**

• 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

• COUPEAU

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le coupeau 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 coupeau, 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.

DIFFICULTÉS DE FONCTIONNEMENT

• L'APPAREIL NE SE MET PAS EN MARCHÉ

1. Avez vous suivi les opérations de mise en fonctionnement ? (Voir le paragraphe de "Mise en marche").
2. S'agit-il d'un échauffement de l'appareil ? Dans ce cas, attendre quelques minutes pour le refroidissement du moteur, puis recommencer.
3. Débranchez l'appareil et essayer une autre prise de courant.
4. Contrôler l'alimentation du secteur.
5. Contacter votre service après-vente.

• L'APPAREIL S'ARRÊTE EN COURS DE FONCTIONNEMENT

(voir paragraphe "Mise en marche").

- Le 1^{er} paragraphe explique la protection thermique. Il faut alors attendre le refroidissement de l'appareil (environ 30 minutes avant de le remettre en marche).

Si vous ne pouvez déterminer la cause du problème

- Libérez le bouton de commande (BC).
- Débrancher le Mixer Plongeant.

- Contrôler la libre rotation du couteau dans la cloche (blocage par ustensile).
- Contrôler 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.

Pour vérifier cela, débrancher le Mixer Plongeant, enlever la cloche et tester la rotation.

Vérifier l'état de la prise et du cordon d'alimentation.

• SI LE MIXER PLONGEANT COMMENCE À FUMER OU À CHAUFFER.

- Libérer le bouton de commande et débranchez l'appareil du secteur.
- Contactez votre service après-vente le plus proche.



ATTENTION

- **LE COUPEAU EST UN OUTIL TRANCHANT, il est recommandé de porter des gants adaptés lors de leurs manipulations. Manipuler et ranger avec précaution le coupeau.**
- **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

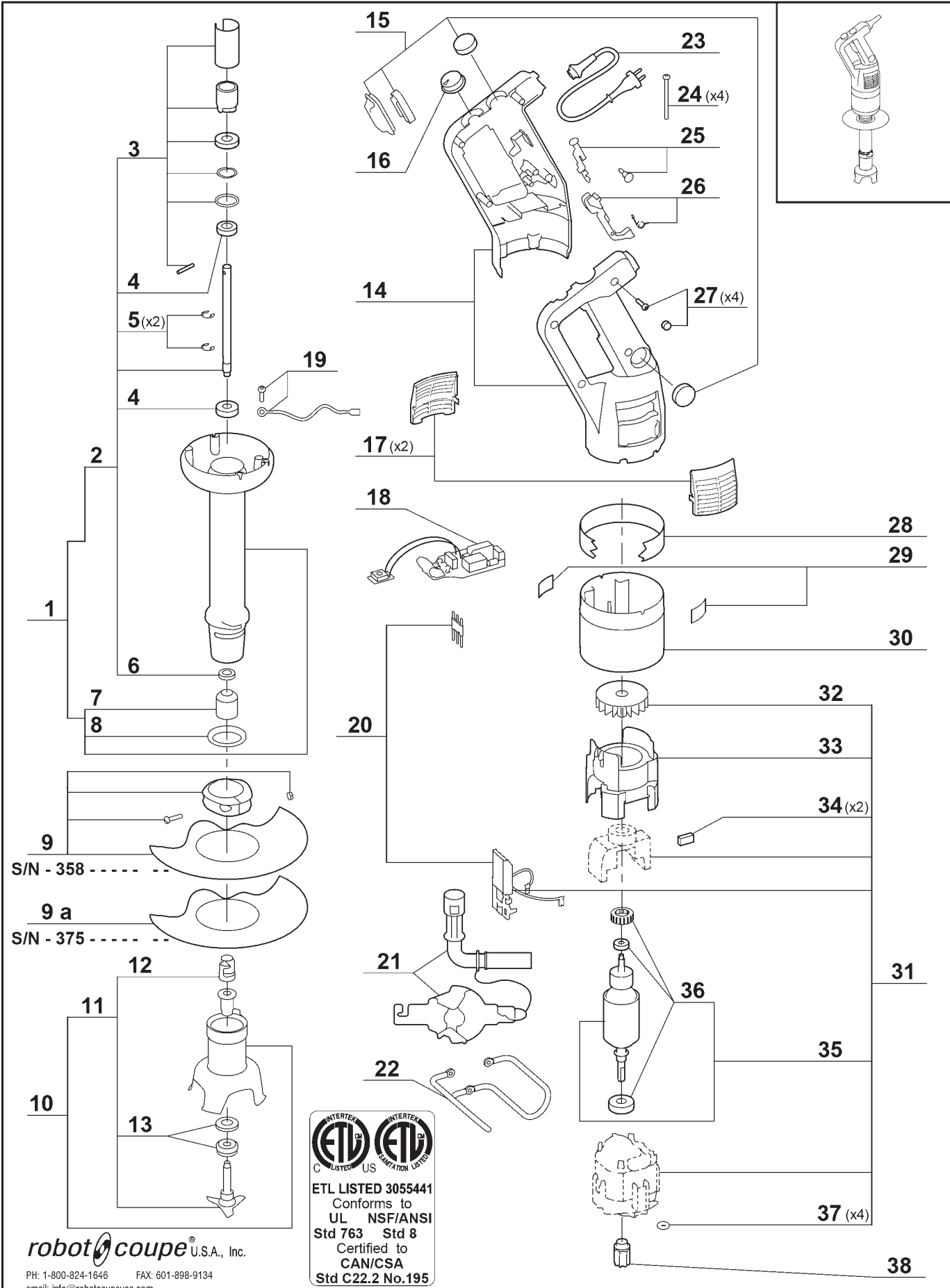
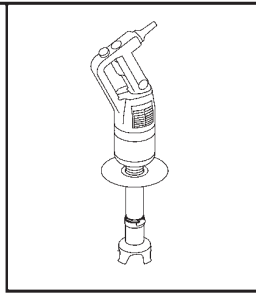
Robot Coupe U.S.A. Inc.

Service Department

264 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

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

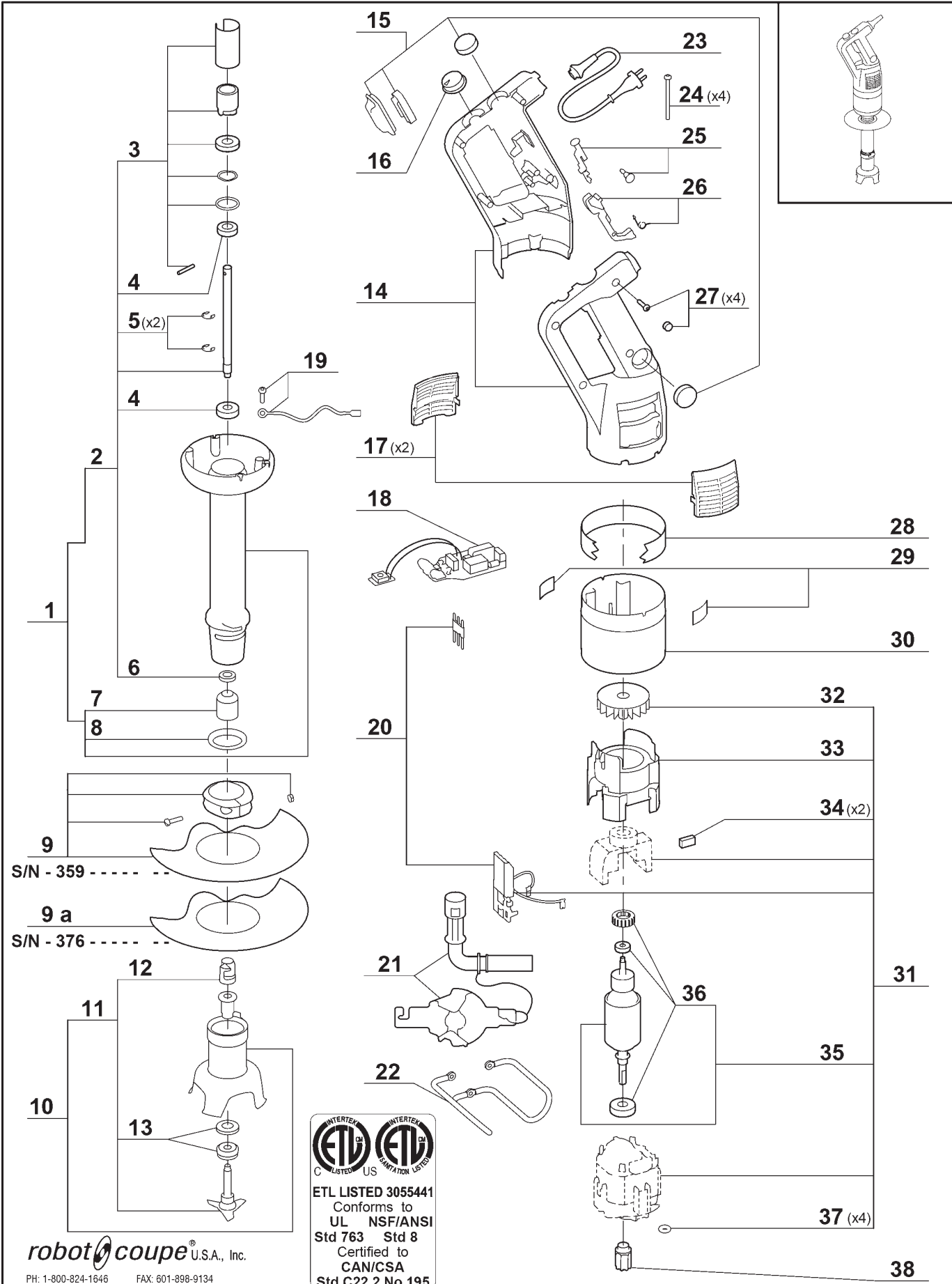
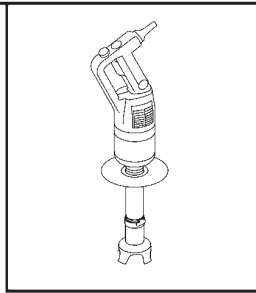


S/N - 358 - - - - -

9 a
 S/N - 375 - - - - -



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
1	89 652	CMP 250 FOOT	PIED EQUIPE CMP 250
2	89 685	CMP250 DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 250
3	89 643	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT	KIT PIED MPC/CMP/CMPC
4	89 645	STAINL ST BEAR 608 2RS	ROULEMENT INOX 608 2RS
5	89 647	RING "E" (x2)	ANNEAU "E" (x2)
6	89 646	SEAL 8x18x5	JOINT A LEVRE 8x18x5
7	89 626	MP/CMP DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP
8	89 628	FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
9	89 635	CMP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP
9a	89 106	CMP "A" NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP "A"
10	89 678	CMP BELL COVER	CLOCHE CMP EQUIPEE
11	89 676	CMP BLADE	COUTEAU CMP
12	89 627	MP/CMP DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP
13	89 642	SEAL RING	GARNITURE D'ETANCHEITE
14	89 547	CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP	KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP
15	89 533	MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
16	89 536	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS
17	89 546	CMP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES CMP (x2)
18	89 752	CMP 120V CIRC BOARD- SCREW+CAP SCREW	PLATINE CMP 120V- VIS+CACHE VIS
19	89 638	CMP GROUND WIRING KIT	KIT FIL TERRE CMP
20	89 548	KIT CONNECTOR+SCREW+CAP SCREW	KIT CONNECTION CMP+VIS+CACHE VIS
21	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP/CMP
22	89 637	CMP WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL CMP
23	89 541	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
24	89 623	CMP SCREW M4x95 (x4)	VIS M4x95 CMP (x4)
25	89 530	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS
26	89 531	MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS
27	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
28	89 605	CMP 250 VV FERRULE	VIROLE CMP 250 V.V.
29	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS
30	89 612	CMP MOTOR FERRULE	VIROLE MOTEUR CMP
31	89 769	CMP250 120V MOTOR	MOTEUR CMP250 120V
32	89 576	CMP VENTILATOR	VENTILATEUR CMP
33	89 570	CMP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR CMP
34	89 575	CMP BRUSHS (x2)	CHARBONS CMP (x2)
35	89 760	CMP 120V INDUCED CIRC	INDUIT CMP 120V
36	89 679	CMP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR CMP
37	89 639	SEAL Ø2x1,5 (x4)	JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4)
38	89 632	MPC DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPC



S/N - 359 - - - - -

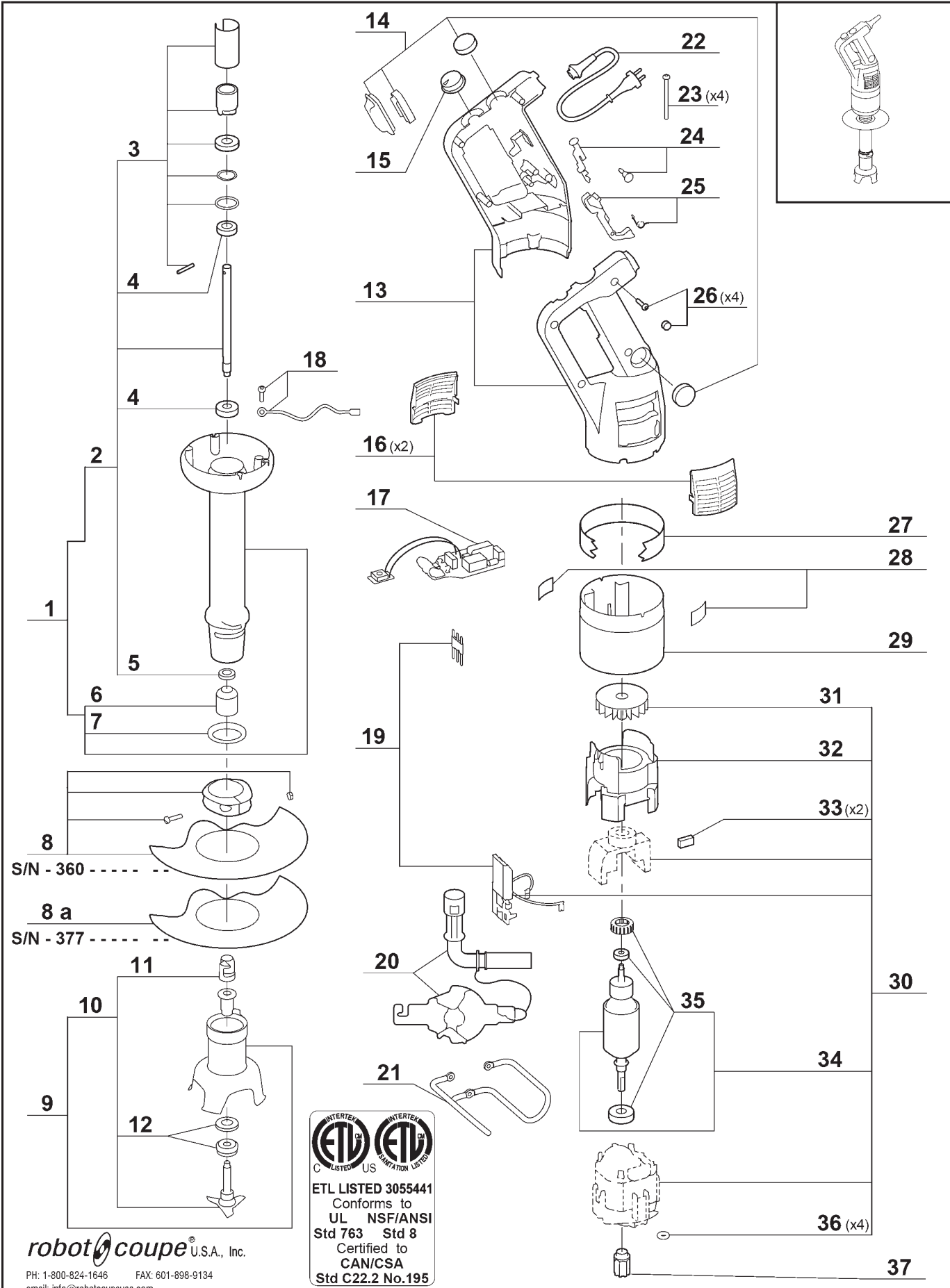
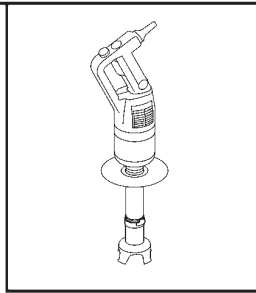
9 a
 S/N - 376 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 080	PIED CMP 300 COMPLET	CMP 300 COMPLETE FOOT
2	89 653	PIED CMP 300 EQUIPE	CMP 300 FOOT
3	89 686	ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 300	CMP 300 DRIVING SHAFT
4	89 643	KIT PIED MPC/CMP/CMPC	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT
5	89 645	ROULEMENT INOX 608 2RS	STAINL ST BEAR 608 2RS
6	89 647	ANNEAU "E" (x2)	RING "E" (x2)
7	89 646	JOINT A LEVRE 8x18x5	SEAL 8x18x5
8	89 626	CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP	MP/CMP DRIVING FRAME
9	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	FOOT SEAL
10	89 678	CLOCHE CMP EQUIPEE	CMP BELL COVER
11	89 676	COUTEAU CMP	CMP BLADE
12	89 627	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP	MP/CMP DRIVING HUB
13	89 642	GARNITURE D'ETANCHEITE	SEAL RING
14	89 547	KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP	CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP
15	89 533	KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW
16	89 536	BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
17	89 546	KIT GRILLES CMP (x2)	CMP VENT COVERS KIT (x2)
18	89 548	Kit CONNECTEUR+VIS+CACHE VIS	CONNECTOR KIT+SCREW+CAP SCREW
19	89 662	OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
20	89 637	SUPPORT MURAL CMP	CMP WALL SUPPORT
21	89 623	VIS M4x95 CMP (x4)	CMP SCREW M4x95 (x4)
22	89 530	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT
23	89 531	KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS	MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
24	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)
25	89 606	VIOLE CMP 300 V.V.	CMP 300 VV FERRULE
26	89 612	VIOLE MOTEUR CMP	CMP MOTOR FERRULE
27	89 576	VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR
28	89 570	CONDUIT VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR PIPE
29	89 679	ROULEMENT MOTEUR CMP	CMP MOTOR BEARING
30	89 639	JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4)	SEAL Ø2x1,5 (x4)
31	89 632	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPC	MPC DRIVING HUB

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

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

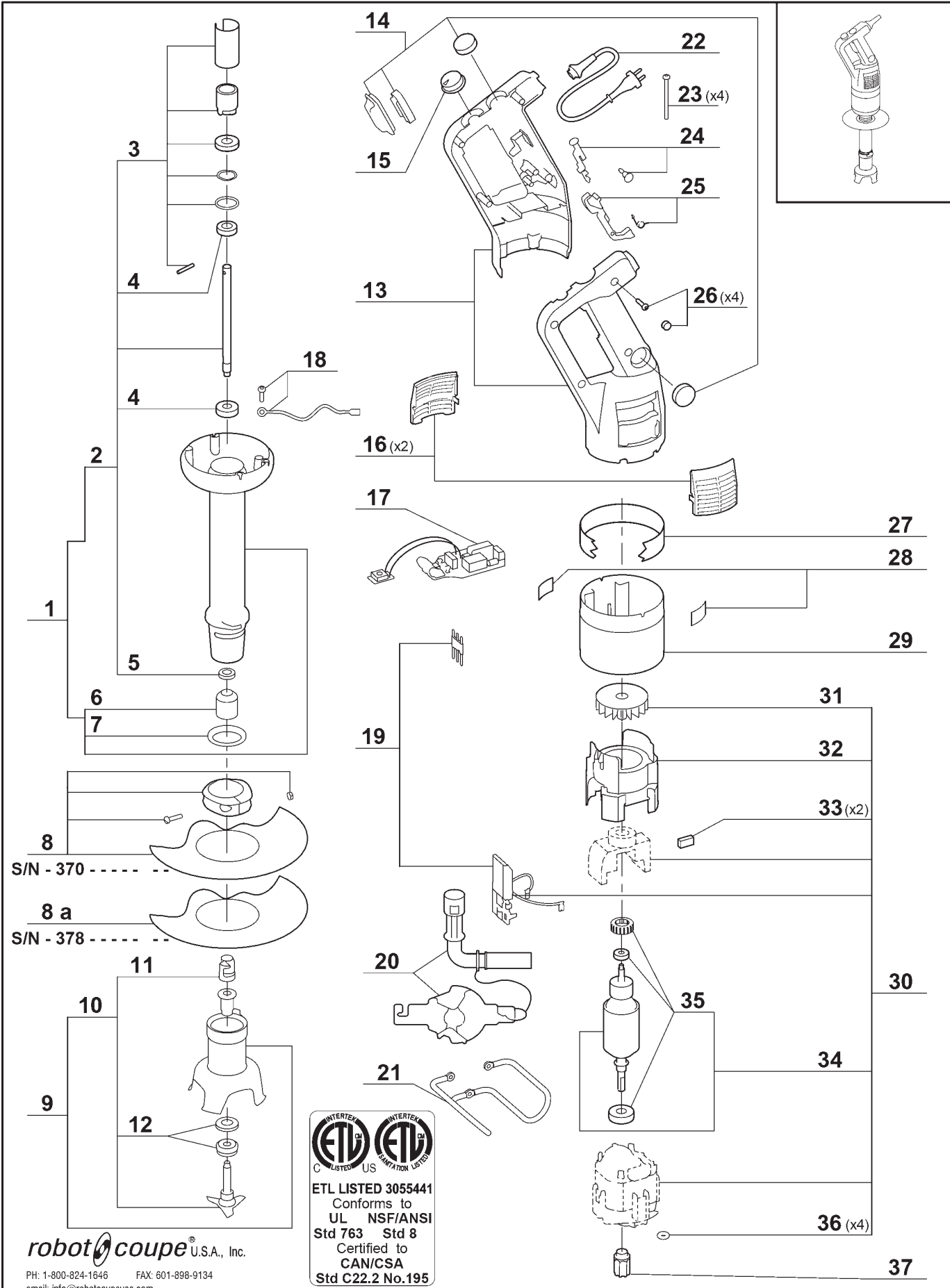
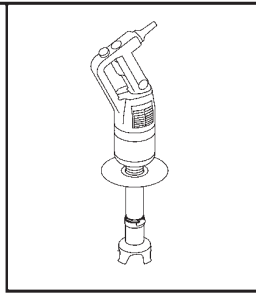


S/N - 360 - - - - -

8 a
 S/N - 377 - - - - -

ETL LISTED 3055441
 Conforms to
 UL NSF/ANSI
 Std 763 Std 8
 Certified to
 CAN/CSA
 Std C22.2 No.195

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
1	89 654	CMP 350 FOOT	PIED EQUIPE CMP 350
2	89 687	CMP 350 DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 350
3	89 643	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT	KIT PIED MPC/CMP/CMPC
4	89 645	STAINL ST BEAR 608 2RS	ROULEMENT INOX 608 2RS
5	89 646	SEAL 8x18x5	JOINT A LEVRE 8x18x5
6	89 626	MP/CMP DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP
7	89 628	FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
8	89 635	CMP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP
8a	89 106	CMP "A" NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP "A"
9	89 678	CMP BELL COVER	CLOCHE CMP EQUIPEE
10	89 676	CMP BLADE	COUTEAU CMP
11	89 627	MP/CMP DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP
12	89 642	SEAL RING	GARNITURE D'ETANCHEITE
13	89 547	CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP	KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP
14	89 533	MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
15	89 536	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS
16	89 546	CMP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES CMP (x2)
17	89 752	CMP 120V CIRC BOARD- SCREW+CAP SCREW	PLATINE CMP 120V- VIS+CACHE VIS
18	89 638	CMP GROUND WIRING KIT	KIT FIL TERRE CMP
19	89 548	KIT CONNECTOR+SCREW+CAP SCREW	KIT CONNECTION CMP+VIS+CACHE VIS
20	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP/CMP
21	89 637	CMP WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL CMP
22	89 541	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
23	89 623	CMP SCREW M4x95 (x4)	VIS M4x95 CMP (x4)
24	89 530	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS
25	89 531	MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS
26	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
27	89 607	CMP 350 VV FERRULE	VIROLE CMP 350 V.V.
28	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS
29	89 612	CMP MOTOR FERRULE	VIROLE MOTEUR CMP
30	89 770	CMP350 120V MOTOR	MOTEUR CMP350 120V
31	89 576	CMP VENTILATOR	VENTILATEUR CMP
32	89 570	CMP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR CMP
33	89 575	CMP BRUSHES (x2)	CHARBONS CMP (x2)
34	89 760	CMP 120V INDUCED CIRC	INDUIT CMP 120V
35	89 679	CMP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR CMP
36	89 639	SEAL Ø2x1,5 (x4)	JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4)
37	89 632	MPC DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPC

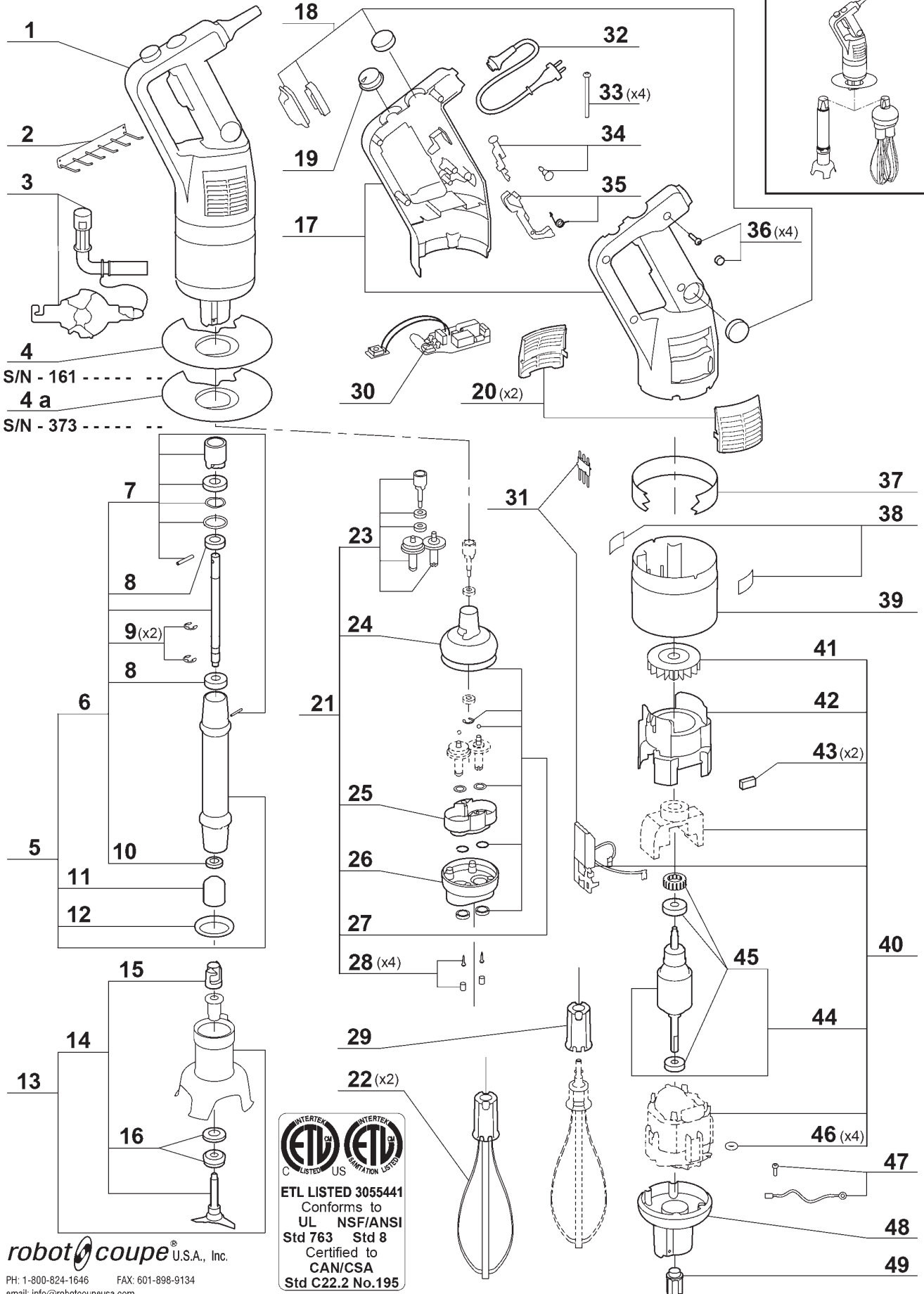


S/N - 370 - - - - -

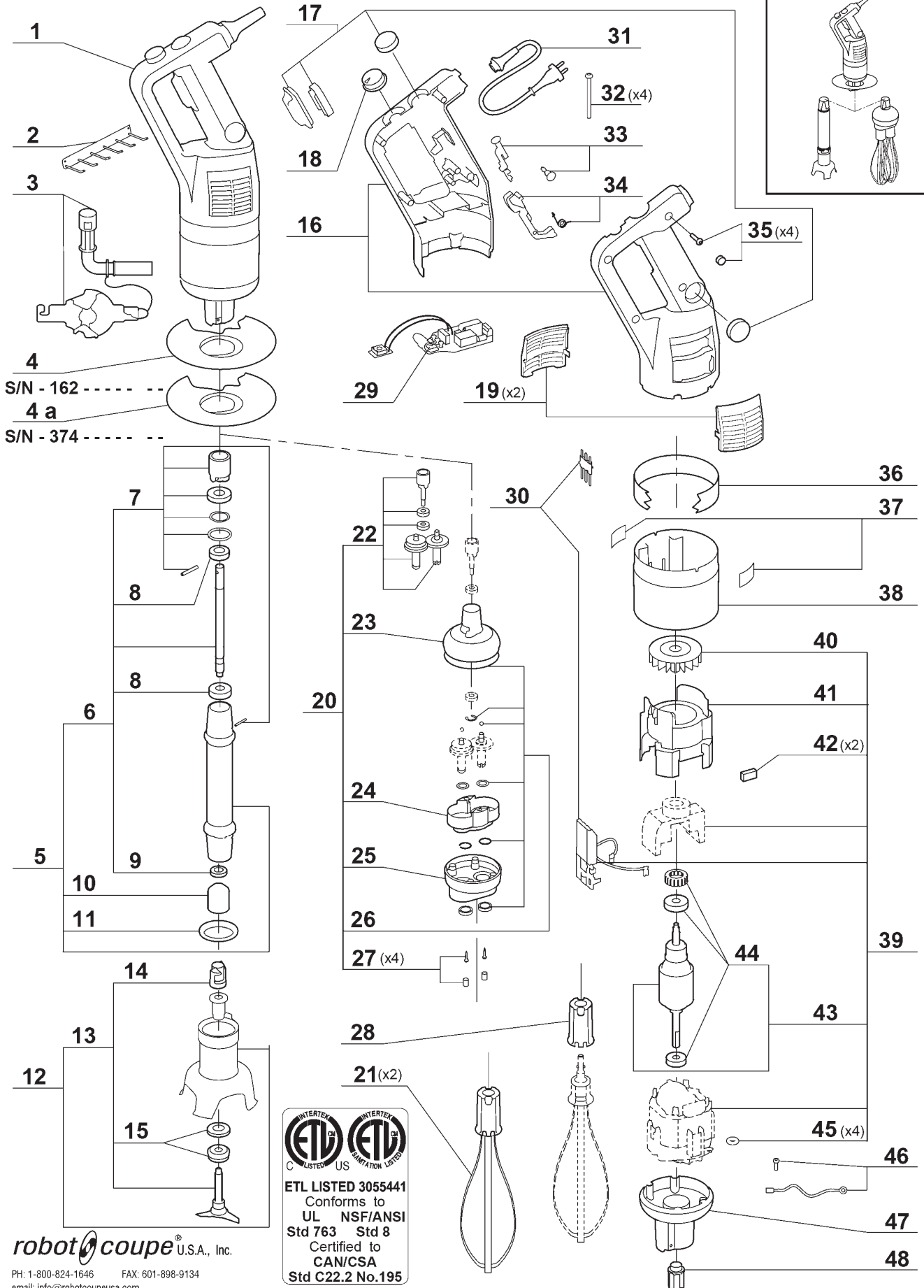
8 a
 S/N - 378 - - - - -

ETL LISTED 3055441
 Conforms to
 UL NSF/ANSI
 Std 763 Std 8
 Certified to
 CAN/CSA
 Std C22.2 No.195

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
1	89 655	CMP 400 FOOT	PIED EQUIPE CMP 400
2	89 151	CMP 400 DRIVING SHAFT	ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 400
3	89 643	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT	KIT PIED MPC/CMP/CMPC
4	89 645	STAINL ST BEAR 608 2RS	ROULEMENT INOX 608 2RS
5	89 646	SEAL 8x18x5	JOINT A LEVRE 8x18x5
6	89 626	MP/CMP DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP
7	89 628	FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
8	89 635	CMP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP
8a	89 106	CMP "A" NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP "A"
9	89 678	CMP BELL COVER	CLOCHE CMP EQUIPEE
10	89 676	CMP BLADE	COUTEAU CMP
11	89 627	MP/CMP DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP
12	89 642	SEAL RING	GARNITURE D'ETANCHEITE
13	89 547	CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+ CAP SCREW CMP	KIT POIGNEES (G+D)+VIS+CACHE CMP
14	89 533	MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
15	89 536	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR MP/CMP.+VIS+CACHE VIS
16	89 546	CMP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES CMP (x2)
17	89 752	CMP 120V CIRC BOARD- SCREW+CAP SCREW	PLATINE CMP 120V- VIS+CACHE VIS
18	89 638	CMP GROUND WIRING KIT	KIT FIL TERRE CMP
19	89 548	KIT CONNECTOR+SCREW+CAP SCREW	KIT CONNECTION CMP+VIS+CACHE VIS
20	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTILLAGE DE DEMONTAGE MP/CMP
21	89 637	CMP WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL CMP
22	89 541	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
23	89 623	CMP SCREW M4x95 (x4)	VIS M4x95 CMP (x4)
24	89 530	MP/CMP KNOBS KIT +SCREW+CAP SCREW KIT	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS
25	89 531	MPC/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER CDE MPC/CMP+VIS+CACHE VIS
26	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
27	89 608	CMP 400 VV FERRULE	VIROLE CMP 400 V.V.
28	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS
29	89 612	CMP MOTOR FERRULE	VIROLE MOTEUR CMP
30	89 771	CMP400 120V MOTOR	MOTEUR CMP400 120V
31	89 576	CMP VENTILATOR	VENTILATEUR CMP
32	89 570	CMP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR CMP
33	89 575	CMP BRUSHES (x2)	CHARBONS CMP (x2)
34	89 760	CMP 120V INDUCED CIRC	INDUIT CMP 120V
35	89 679	CMP MOTOR BEARING	ROULEMENT MOTEUR CMP
36	89 639	SEAL Ø2x1,5 (x4)	JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4)
37	89 632	MPC DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MPC



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
1	29 802	BLOCK MOTOR	BLOCK MOTEUR COMPLET
2	89 630	MPC WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MPC
3	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DE DEMONTAGE MP/CMP
4	89 635	CMP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP
4a	89 106	CMP "A" NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP "A"
5	89 656	CMPC250 FOOT	PIED CMPC 250 EQUIPE
6	89 811	CMPC250 DRIVING SHAFT	ARBRE ENTRAINEMENT CMPC250
7	89 643	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT	KIT PIED MPC/CMP/CMPC
8	89 645	BEARING 608 2RS	ROULEMENT 608 2RS
9	89 647	RING "E" (x2)	ANNEAU "E" (x2)
10	89 646	SEAL 8x18x5	JOINT A LEVRE 8x18x5
11	89 626	MP/CMP DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP
12	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
13	89 678	CMP BELL COVER	CLOCHE CMP EQUIPEE
14	89 676	CMP BILADE	COUTEAU CMP
15	89 627	MP/CMP DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP
16	89 642	SEAL RING	GARNITURE D'ETANCHEITE
17	89 547	HANDCMP HANDLES L+R KIT+SCREW+CAP SCREW CMP	KIT POIGNEES G+D CMP+VIS+CACHE CMP
18	89 533	MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+CAP SCREW KIT	KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
19	89 536	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR EQU.+VIS+CACHE VIS
20	89 546	CMP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES CMP (x2)
21	89 651	CMP WHIP BOX	BOITE FOUET CMP
22	89 649	CMP WHIPS (x2)	FOUETS CMP (x2)
23	89 549	BF CMP GEARS RING BEAR+SCREW+CAP SCREW KIT	PIGNONS RLT BAG BF CMP+VIS+CACHE-VIS B.F.
24	89 379	MP/CMP BF UPPER BODY	COQUE SUP BF MP/CMP
25	89 385	PLATE+SCREW+CAP SCREW	FLASQUE+VIS+CACHE-VIS
26	89 746	BF CMP LOWER BODY PLASTIC	COQUE INF PLASTIQUE BF CMP
27	89 545	BF SEAL WASHER KIT+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT JOINT RONDELLE BF+VIS+CACHE VIS
28	89 389	BF SCREW+CAP SCREW	VIS+CACHE VIS BF MP/CMP
29	89 552	MP/CMP WHIP EJECTOR	KIT EJECT FOUET MP/CMP
30	89 752	CMP 120V CIRC BOARD+SCREW+CAP SCREW KIT	PLATINE CMP 120V+VIS+CACHE VIS
31	89 548	CMP CONNECTOR KIT	KIT CONNECTION CMP
32	89 541	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
33	89 623	CMP SCREW M4x95	VIS M4x95 CMP
34	89 530	MP/CMP KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS
35	89 531	MP/CMP COMMAND ARM KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
36	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW KIT (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
37	89 609	CMPC250 FERRULE	VIROLE CMPC250
38	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS
39	89 612	CMP MOTOR FERRULE	VIROLE MOTEUR CMP
40	89 769	CMPC250 120V MOTOR	MOTEUR CMPC250 120V
41	89 576	CMP VENTILATOR	VENTILATEUR CMP
42	89 570	CMP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR CMP
43	89 575	CMP BRUSHES (x2)	CHARBONS CMP (x2)
44	89 760	CMP 120V INDUCED CIRC	INDUIT CMP 120V
45	89 679	CMP MOT BEARING	ROULEMENT MOTEUR CMP
46	89 639	SEAL Ø2x1,5 x4 (x4)	JOINT TORIQUE Ø2x1,5 x4 (x4)
47	89 638	CMP GROUND WIRING KIT	KIT FIL TERRE CMP
48	89 641	CMP ALUMINIUM CASING	CARTER ALU CMP
49	89 661	CMPC DRIVING HUB	MOYEU ENTRAINEMENT CMPC



robotcoupe® U.S.A., Inc.
 PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134
 email: info@robotcoupeusa.com

ETL LISTED 3055441
 Conforms to
UL NSF/ANSI
Std 763 Std 8
 Certified to
CAN/CSA
Std C22.2 No.195

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Désignation</i>
1	29 803	BLOCK MOTOR	BLOCK MOTEUR COMPLET
2	89 630	MPC WALL SUPPORT	SUPPORT MURAL MPC
3	89 662	MP/CMP DISMOUNT TOOL	OUTIL DE DEMONTAGE MP/CMP
4	89 635	CMP NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP
4a	89 106	CMP "A" NSF PROTECTION	PROTECTION NSF CMP "A"
5	89 657	CMPC300 FOOT	PIED CMPC300 EQUIPE
6	89 812	CMPC300 DRIVING SHAFT	ARBRE ENTRAINEMENT CMPC300
7	89 643	MPC/CMP/CMPC FOOT KIT	KIT PIED MPC/CMP/CMPC
8	89 645	BEARING 608 2RS	ROULEMENT 608 2RS
9	89 646	SEAL 8x18x5	JOINT A LEVRE 8x18x5
10	89 626	MP/CMP DRIVING FRAME	CAGE D'ENTRAINEMENT MP/CMP
11	89 628	MP/CMP FOOT SEAL	JOINT DE PIED MP/CMP
12	89 678	CMP BELL COVER	CLOCHE CMP EQUIPEE
13	89 676	CMP BILADE	COUTEAU CMP
14	89 627	MP/CMP DRIVING HUB	MOYEU D'ENTRAINEMENT MP/CMP
15	89 642	SEAL RING	GARNITURE D'ETANCHEITE
16	89 547	HANDCMP HANDLES L+R KIT+SCREW+CAP SCREW CMP	KIT POIGNEES G+D CMP+VIS+CACHE CMP
17	89 533	MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+CAP SCREW KIT	KIT ETANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
18	89 536	BOUTON VARIATEUR MP/CMP+SCREW+CAP SCREW	BOUTON VARIATEUR EQU.+VIS+CACHE VIS
19	89 546	CMP VENT COVERS KIT (x2)	KIT GRILLES CMP (x2)
20	89 651	CMP WHIP BOX	BOITE FOUET CMP
21	89 649	CMP WHIPS (x2)	FOUETS CMP (x2)
22	89 549	BF CMP GEARS RING BEAR+SCREW+CAP SCREW KIT	PIGNONS RLT BAG BF CMP+VIS+CACHE-VIS B.F.
23	89 379	MP/CMP BF UPPER BODY	COQUE SUP BF MP/CMP
24	89 385	PLATE+SCREW+CAP SCREW	FLASQUE+VIS+CACHE-VIS
25	89 746	BF CMP LOWER BODY PLASTIC	COQUE INF PLASTIQUE BF CMP
26	89 545	BF SEAL WASHER KIT+SCREW+CAP SCREW KIT	KIT JOINT RONDELLE BF+VIS+CACHE VIS
27	89 389	BF SCREW+CAP SCREW	VIS+CACHE VIS BF MP/CMP
28	89 552	MP/CMP WHIP EJECTOR	KIT EJECT FOUET MP/CMP
29	89 752	CMP 120V CIRC BOARD+SCREW+CAP SCREW KIT	PLATINE CMP 120V+VIS+CACHE VIS
30	89 548	CMP CONNECTOR KIT	KIT CONNECTION CMP
31	89 541	MPC/CMP 120V POWER CORD+SCREW+CAP SCREW	CABLE ALIM MPC/CMP 120V+VIS+CACHE VIS
32	89 623	CMP SCREW M4x95	VIS M4x95 CMP
33	89 530	MP/CMP KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS
34	89 531	MP/CMP COMMAND ARM KIT +SCREW+CAP SCREW	KIT LEVIER COMMANDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS
35	89 532	MP/CMP HANDLE SCREW KIT (x4)	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)
36	89 610	CMPC300 FERRULE	VIROLE CMPC300
37	89 636	ADHESIVE SECURED LABEL	KIT ETIQUETTES AVERTS
38	89 612	CMP MOTOR FERRULE	VIROLE MOTEUR CMP
39	89 762	CMPC300 120V MOTOR	MOTEUR CMPC300 120V
40	89 576	CMP VENTILATOR	VENTILATEUR CMP
41	89 570	CMP VENTILATOR PIPE	CONDUIT VENTILATEUR CMP
42	89 575	CMP BRUSHS (x2)	CHARBONS CMP (x2)
43	89 760	CMP 120V INDUCED CIRC	INDUIT CMP 120V
44	89 679	CMP MOT BEARING	ROULEMENT MOTEUR CMP
45	89 639	SEAL Ø2x1,5 x4 (x4)	JOINT TORIQUE Ø2x1,5 x4 (x4)
46	89 638	CMP GROUND WIRING KIT	KIT FIL TERRE CMP
47	89 641	CMP ALUMINIUM CASING	CARTER ALU CMP
48	89 661	CMPC DRIVING HUB	MOYEU ENTRAINEMENT CMPC

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

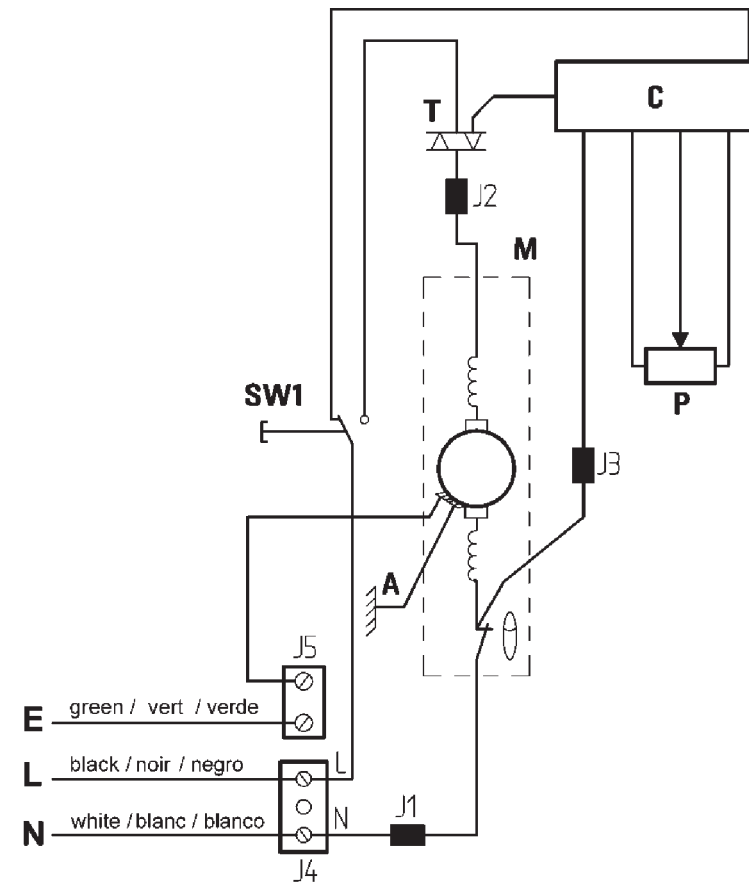
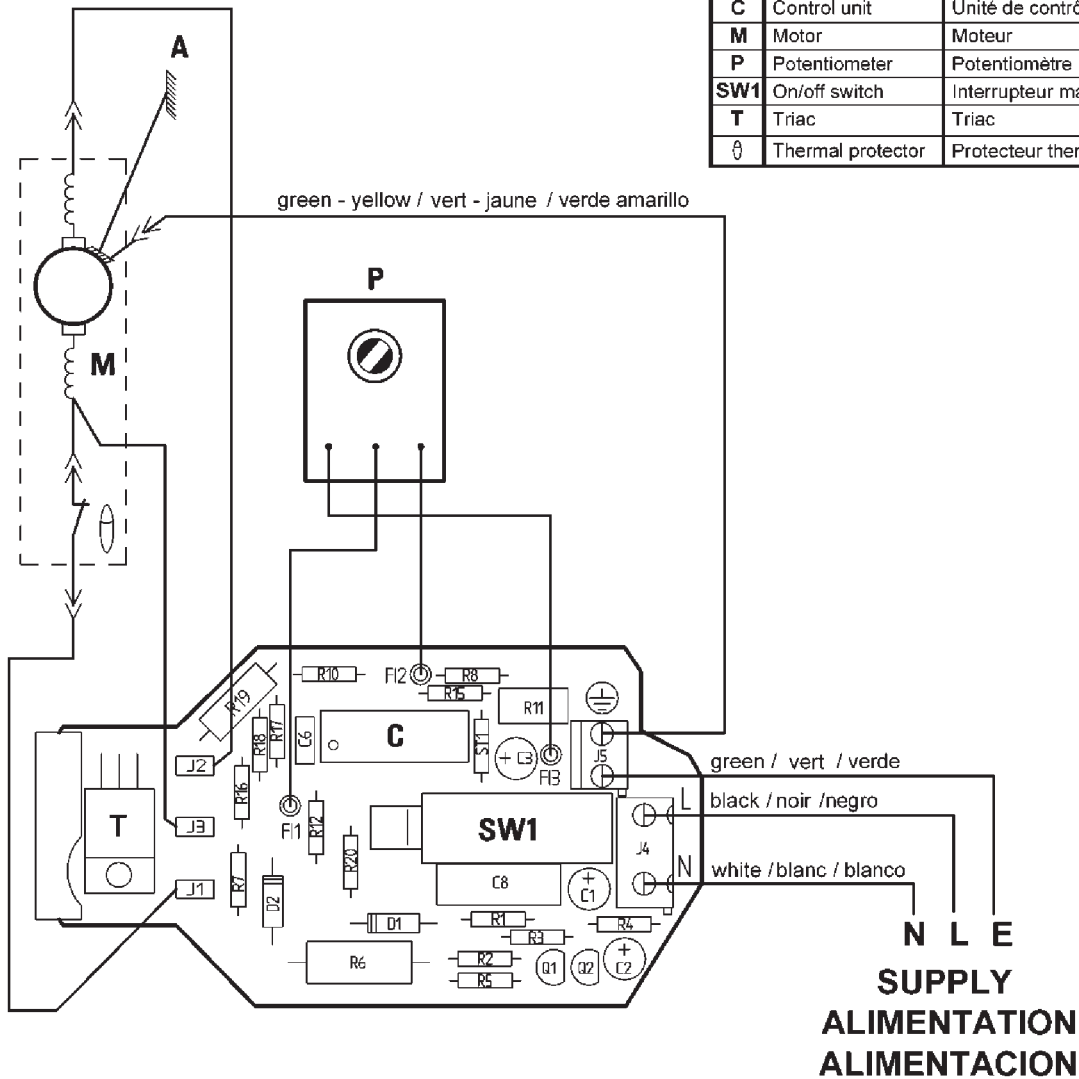
120V/60Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ESQUEMA CONEXIONES

	English	Français	Espanol
A	Aluminium housing	Capot aluminium	Carter aluminio
C	Control unit	Unité de contrôle	Unidad de control
M	Motor	Moteur	Motor
P	Potentiometer	Potentiomètre	Potencimetro
SW1	On/off switch	Interrupteur marche/arrêt	Interruptor marcha/parada
T	Triac	Triac	Triac
\varnothing	Thermal protector	Protecteur thermique	Protector termico





robot coupe[®]

Robot-Coupe[®] USA. Inc.

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625

264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: info@robotcoupeusa.com

website: www.robotcoupeusa.com

Phone : 1-800-824-1646