

robot a coupe®



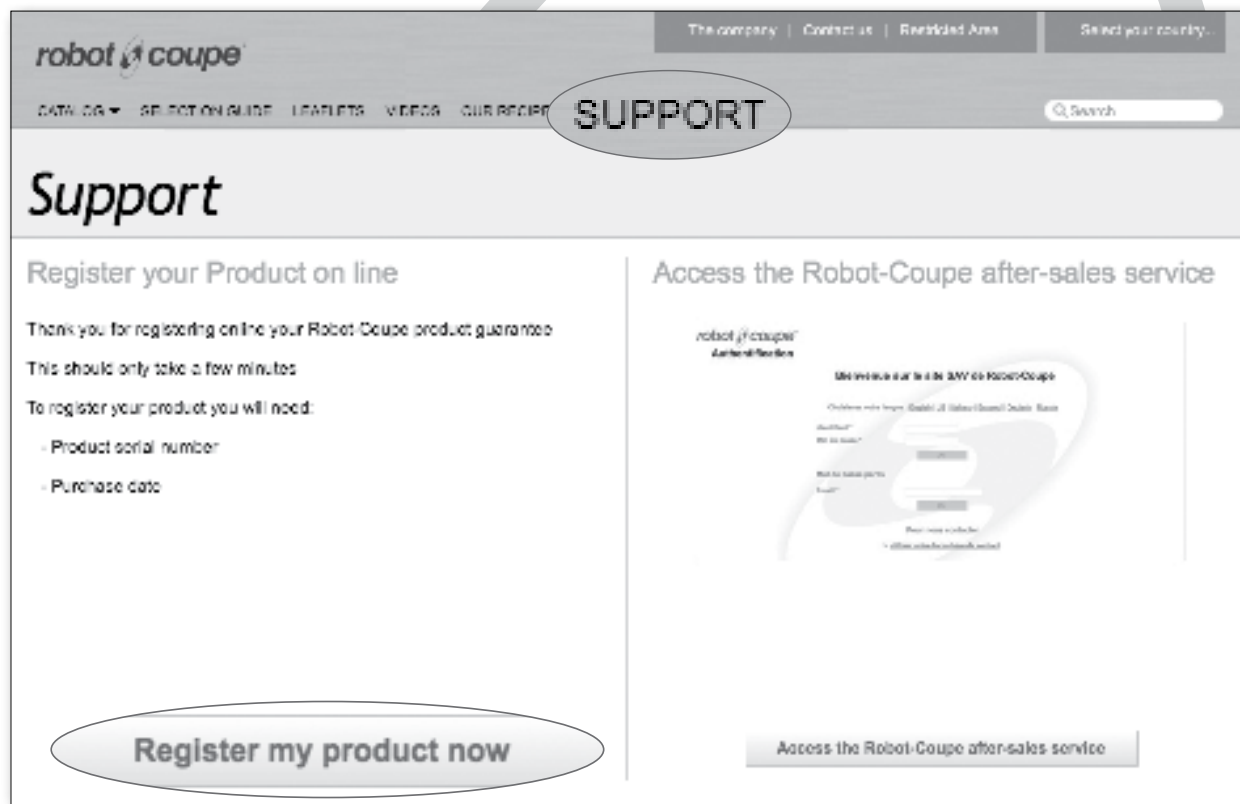
New
Register
your product
on line

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



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/ЕС,
 - Директива по низкому напряжению 2014/35/ЕС,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
 - Регламент (ЕС) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Регламент (ЕС) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива «DEEE» 2012/19/CE,
- положениям следующих стандартизированных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678- 1998: Овощерезки,
 - EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
 - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - EN 14655: Хлебoreзки,
 - EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
 - EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
 - EN 60529-2000: Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

В г. Montceau en Bourgogne, 4 марта 2016 г.

Alain NODET
Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ ПРИОБРЕЛИ РУЧНОЙ МИКСЕР

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- Пуск в работу
- Пуск в непрерывном режиме работы
- Пуск в работу с регулируемой скоростью
- Приготовление картофельного пюре

ПОЛОЖЕНИЕ ПРИ РАБОТЕ

- Функция ножа
- Функция венчика

СБОРКА & РАЗБОРКА

- Функция ножа
- Функция венчика

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ГИГИЕНА

ОЧИСТКА

- Блок двигателя
- Штанга и насадка
- Нож
- Коробка венчика
- Венчик

ТЕХУХОД

- Нож
- Венчик
- Прокладка штанги
- Уплотнительное кольцо
- Уплотнительный блок

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

ЗАЩИТА

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕРКИ В СЛУЧАЕ ОСТАНОВКИ АППАРАТА

НОРМЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT- COUPE S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPЕ имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPЕ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPЕ не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPЕ будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPЕ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и / или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPЕ S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

2 - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направления вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPЕ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPЕ S.N.C., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

- ОСТОРОЖНО с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на предусмотренное для него настенное крепление.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Включайте аппарат только, если он находится в рабочей емкости.

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. стр. 99) и убедитесь, что все аксессуары правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные системы.
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.
- Никогда не включайте порожний аппарат (если он не погружен в приготавливаемый продукт).
- Перед снятием штанги, насадки или венчика убедитесь, что аппарат отключен от сети.
- Рекомендуется слегка наклонять аппарат во избежание контакта насадки со дном рабочей емкости.



ВНИМАНИЕ

Что делать если ручной миксер упал в жидкость в процессе работы.

- 1) Не касайтесь миксера, ёмкости и рабочего стола.
- 2) Отсоедините шнур питания от электросети.
- 3) Достаньте миксер из жидкости.
- 4) Наклоните миксер, чтобы дать стечь максимум жидкости.
- 5) Не включайте миксер, во избежание поражения электрическим током.
- 6) Обратитесь в авторизованный сервисный центр для очистки и просушки электрических компонентов миксера

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.
- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ РУЧНОЙ МИКСЕР

ROBOT-COUPЕ разработал гамму ручных миксеров, характеристики которых представлены в нижеследующей таблице.

Модели	Регулируемая скорость	Насадка миксер	Насадка венчик	Емкость литры
CMP 250 V.V.	●	250 mm		15
CMP 300 V.V.	●	300 mm		30
CMP 350 V.V.	●	350 mm		45
CMP 400 V.V.	●	400 mm		73
CMP 250 Combi	●	250 mm	220 mm	15
CMP 300 Combi	●	300 mm	220 mm	30

Эти Модели разработаны для удовлетворения всех потребностей пользователей. Функция **миксер (нож)** предусмотрена для приготовления супов, овощных супов, суповпюре, овощных пюре или жидких каш. Функция **венчика** идеально приспособлена для приготовления блинного теста, майонеза, взбитых белков, шоколадного мусса, сметаны, взбитых сливок, творога и пр.

Насадка венчика имеет **металлическую усиленную коробку** (пластмассовый корпус) для приготовления продуктов с твердой и густой текстурой, таких как блинное тесто.

Функция **регулирования скорости** облегчает использование в зависимости от требуемого приготовления, а благодаря постепенному ускорению ножа предотвращается разбрызгивание продукта.

Конструкция аппарата достаточно проста, что позволяет использовать насадку-куттер и насадку-овощерезку без хлопот и забот: обе насадки легко собираются и разбираются.

Настоящая инструкция содержит информацию, которая поможет покупателю извлечь максимальную выгоду из покупки куттера.

Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Данный аппарат относится к классу II (двойная изоляция), работает на однофазном переменном токе и не нуждается в розетке с заземлением. Двигатель универсального типа имеет противопожарную защиту.

Электросеть, к которой подключается аппарат, должна быть защищена дифференциальным выключателем и предохранителем (10 А).

Предусмотреть однофазную розетку на 10/16 А.

Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.

Аппараты ROBOT-COUPЕ оснащены различными типами двигателей:

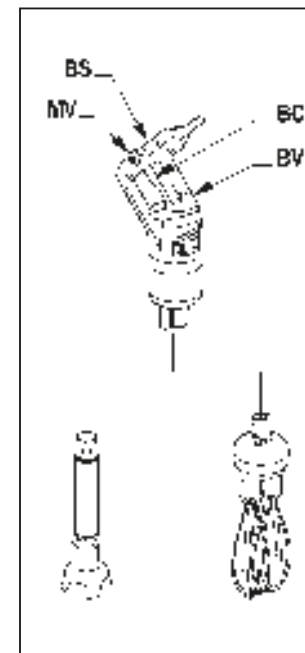
- 230 В/50 Гц, которые подходят к напряжению: 220 - 240 В
- 120 В / 60 Гц
- 220 В / 60 Гц

Аппарат поставляется с вилок для однофазного питания и шнуром.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

• ПУСК В РАБОТУ

1. Убедитесь, что кнопка управления (BC) не задействована.
2. Включите аппарат в сеть.
3. Опустите аппарат в рабочую емкость.
4. Нажмите на предохранительную кнопку (BS).
5. Нажмите на кнопку управления (BC). Миксер начинает работать.
6. Отпустите предохранительную кнопку (BS).
7. Для остановки аппарата отпустите кнопку управления (BC).



• ПУСК В НЕПРЕРЫВНОМ РЕЖИМЕ РАБОТЫ

Действуйте аналогично указаниям пунктов 1- 6.

7. Держа нажатой кнопку управления (BC), нажмите блокировочную кнопку (BV).
8. Отпустите кнопку управления (BC).
9. Отпустите блокировочную кнопку (BV). Миксер работает самостоятельно.
10. Для остановки аппарата нажмите кнопку управления (BC) и отпустите ее.

• ПУСК В РАБОТУ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ

Действуйте аналогично указаниям пунктов 1- 6.

7. Регулируется скорость двигателя, поворачивая ручку (MV) в сторону мин. или макс. в зависимости от желаемой скорости..

Функция венчика: скорость от **500** до **1800** об/мин.

Функция миксер: скорость от **2300** до **9600** об/мин.

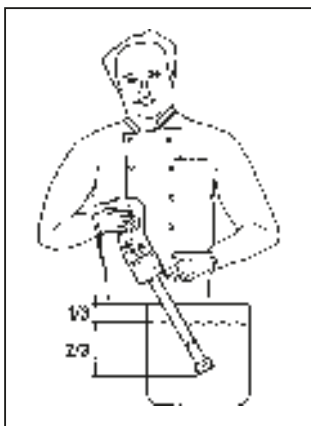
Рекомендуется начать работу на низкой скорости, используя функцию венчика.

Принцип саморегулирования скорости: как только скорость выбрана, она остается постоянной независимо от консистенции продукта, аппарат работает автономно.

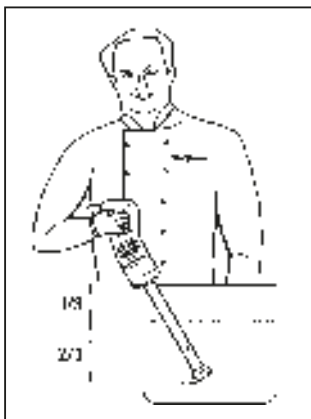
ПОЛОЖЕНИЕ ПРИ РАБОТЕ

• ФУНКЦИЯ НОЖА

Для удобства работы рекомендуется держать аппарат одной рукой за ручку, а второй поддерживать основание блока двигателя. Кроме того, рекомендуется слегка наклонять аппарат, чтобы насадка не касалась дна рабочей емкости.



Можно также опереть аппарат на край кастрюли, слегка наклонив его и следя за тем, чтобы насадка не касалась дна рабочей емкости.



Во избежание разбрызгивания убедитесь, что насадка хорошо погружена в продукт, а вентиляционные отверстия блока двигателя не соприкасаются с жидкостью.

Для оптимальной эффективности работы погружайте миксер на $\frac{2}{3}$ длины штаги.

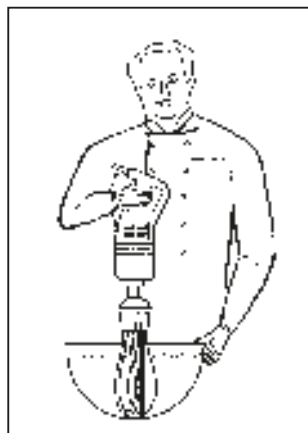
• ФУНКЦИЯ ВЕНЧИКА

Для удобства работы рекомендуется держать аппарат одной рукой за ручку, а второй поддерживать основание блока двигателя.



Можно также держать аппарат одной рукой за ручку, а второй, при необходимости, поддерживать край кастрюли.

Для получения идеальной однородности приготовляемого продукта во время работы перемещайте венчик в емкости.



Настоятельно рекомендуется не дотрагиваться венчиком к стенкам рабочей емкости.

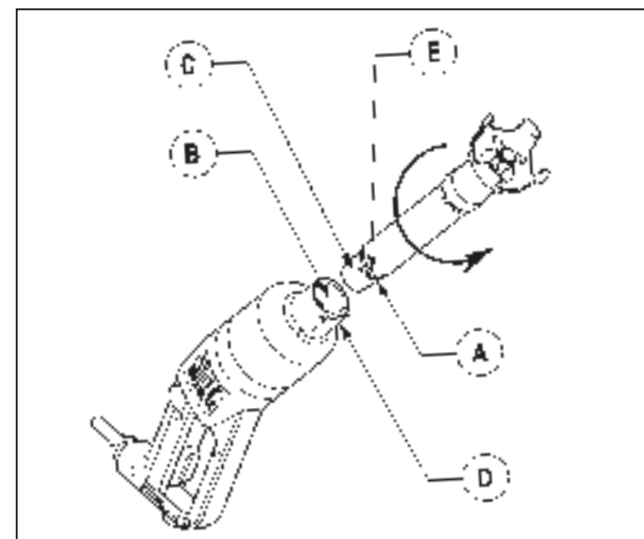
Для оптимальной эффективности работы погружайте венчик как минимум на $\frac{1}{5}$ его длины. Рекомендуется также начинать работу на низкой скорости.

СБОРКА & РАЗБОРКА

• ФУНКЦИЯ НОЖА

Установка трубки на блок двигателя (только для моделей Combi)

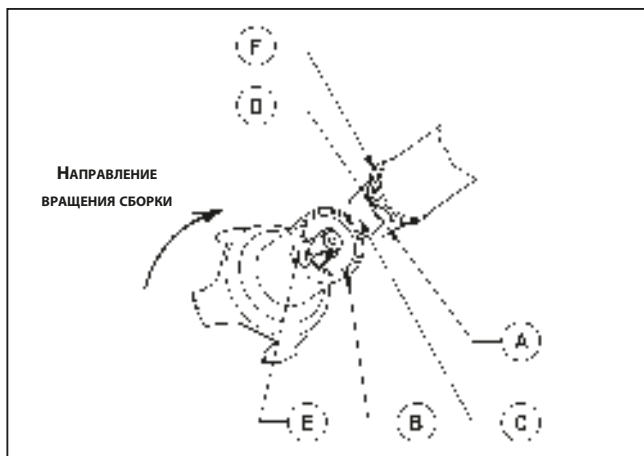
- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Выровняйте пластину ① конической части трубки ③ с пальцем ② на внутренней части алюминиевого картера.
- Полностью вставьте коническую часть трубки ③ в алюминиевый картер.
- Поворачивайте трубку в направлении стрелки (см. рис.) до получения легкого зажатия.



Снятие трубки с блока двигателя (только для моделей Combi)

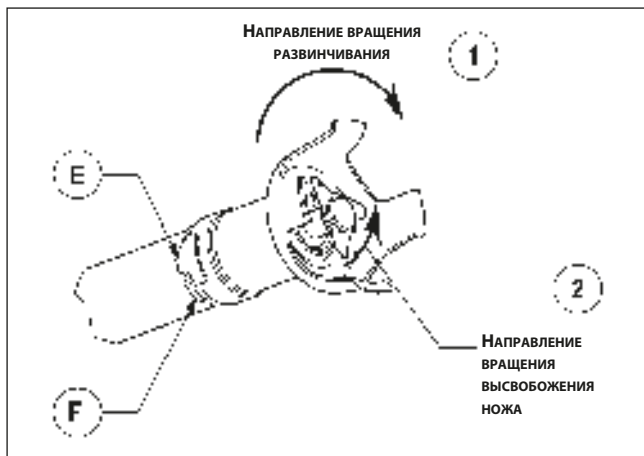
- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поверните трубку в направлении, обратном сборке.
- По достижении упора снимите трубку с алюминиевого картера.

Установка насадки на трубку



- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Выровняйте пластину **A** конической части трубки с пальцем **B** на внутренней стороне насадки.
- Вставьте коническую часть трубки **C** в насадку. Когда кольцо соприкоснется с прокладкой трубки **D**, поверните насадку в направлении стрелки (см. рис.) так, чтобы ввинтить шип насадки **E** в выступ трубки **F** до получения легкого зажатия.

Снятие насадки с трубки



- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поворачивайте насадку в направлении стрелки ① (см. рис.), чтобы вывинтить шип насадки **E** из выступа трубки **F**. Достигнув упора, снимите насадку с трубки.

При сопротивлении поверните нож в направлении стрелки ②, чтобы высвободить его из оси.

Снятие ножа



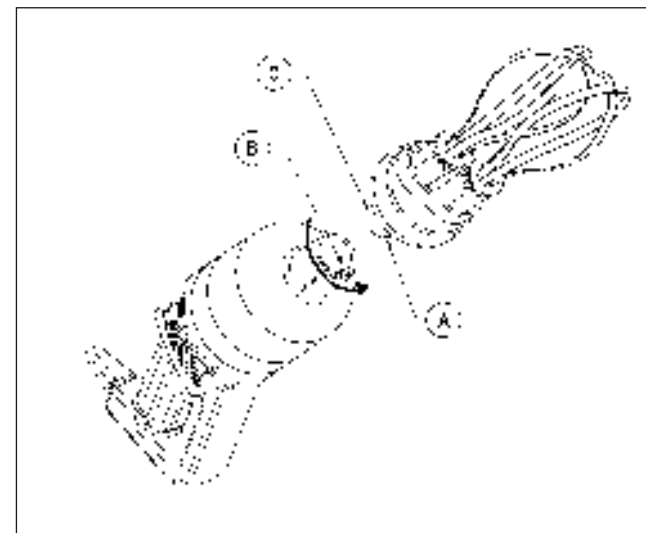
- Для безопасного снятия ножа используйте инструмент для его блокировки, либо наденьте предохранительную перчатку или используйте плотную тряпку.
- с помощью разборного инструмента отвинтите приводной кожух.
- После вывинчивания приводного кожуха нож высвобождается и может очищаться.

• ФУНКЦИЯ ВЕНЧИКА (CMP Combi)

Установка коробки на блок двигателя

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Выровняйте пластину **A** конической части коробки венчика **C** с пальцем **B** на внутренней стороне насадки.

- Полностью вставьте коническую часть **C** коробки венчика в алюминиевый кожух.
- Поворачивайте коробку в направлении стрелки (см. рис.) до получения легкого зажатия.



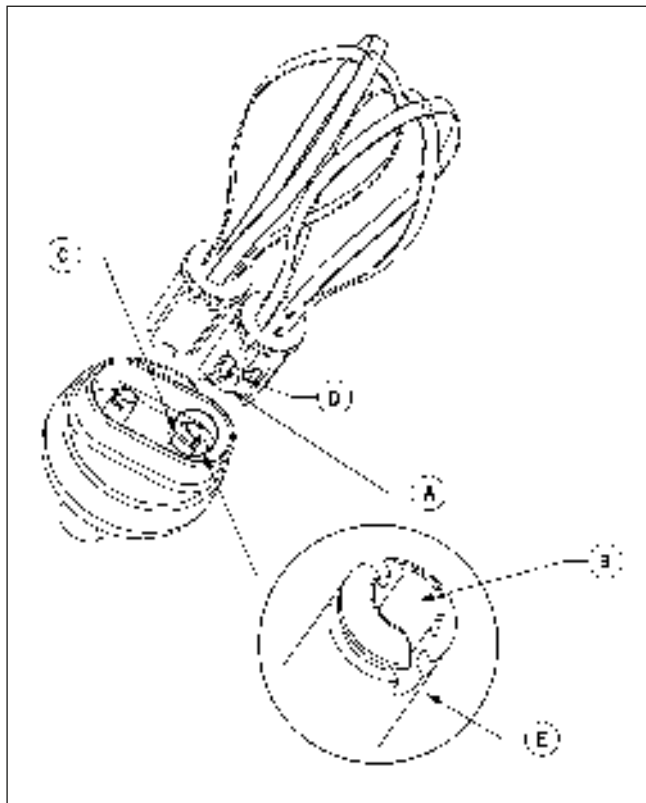
Снятие коробки

- Убедитесь, что аппарат выключен.
- Поверните коробку в направлении, обратном сборке.
- По достижении упора снимите коробку венчика с алюминиевого кожуха.

Установка венчиков на коробке

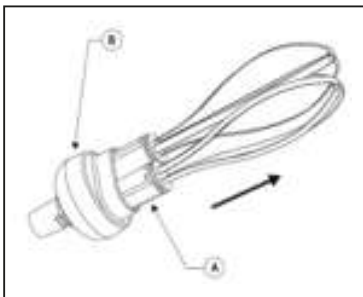
- Возьмите коробку одной рукой.
- Держа венчик в другой руке, вставьте ось первого венчика **A** в отверстие **B** оси коробки венчика. Ищите за выравниванием приводных пальцев **D** с гнездами.
- Вставьте венчик в ось коробки **C** и вращайте его, пока приводные пальцы войдут в гнезда **E** оси **C** таким образом, чтобы венчик закрепился на оси.

- Для проверки прочного крепления венчика на оси ③ легконько потяните его вверх.
- Для установки 2-го венчика действуйте аналогичным образом. Если венчик не вставляется, выньте его, поверните на четверть оборота и проделайте операцию снова.

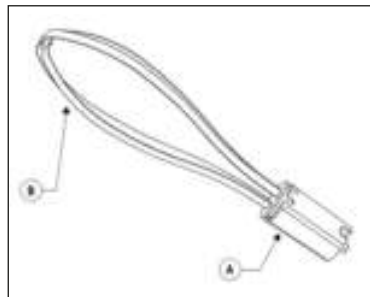


Снятие венчиков с коробки

Держа эжектор в одной руке, а коробку ⑥ в другой, поверните эжектор ④ в направлении стрелки.



Снятие эжектора



- Держите венчик ⑥ одной рукой.
- Другой рукой потяните за эжектор ④ в направлении стрелки (см. рис.).

Разборная конструкция штанги, ножа (запатентованные компаний Robot-Coupe) и **венчика** проста и удобна в уходе и обеспечивает идеальную гигиену.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Функция миксер позволяет за минимальное время выполнять все виды микширования, а функция венчика обеспечивает взбивание и смешивание. Мы настоятельно рекомендуем внимательно следить за приготовлением для получения желаемого результата

РЕСТОРАНЫ - ФАБРИКИ-КУХНИ

Функция ножа

- Супы / Супы-пюре / Овощные супы
- Овощные пюре: морковь, шпинат, сельдерей, репа, стручковая фасоль и пр.
- Муссы: овощные, рыбные и пр.
- Фруктовые пюре
- Соусы: зеленый, айоли с красным перцем, провансаль, взбитые, томатные, с петрушкой и др.
- Густые супы: лангустины, ракообразные и пр.
- Блинное тесто

Функция венчика

- Картофельное пюре (свежее или в хлопьях)
- Блинное тесто
- Майонез
- Взбитые белки
- Шоколадный мусс
- Сметана
- Взбитые сливки
- Творог и пр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛЯ ХИМИЧЕСКИХ И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ ЛАБОРАТОРИЙ

- Смеси: изготовление мазей, кремов, теста и пр., эмульсий.

ГИГИЕНА

На любой стадии приготовления аппарат должен быть чистым.

Очень важно тщательно очищать аппарат после приготовления любого продукта с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

• ВАЖНО: НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕРАЗЪЯВЛЕННУЮ ЖАВЕЛЕВУ ВОДУ

- Правильно разбавьте моющее/дезинфицирующее средство в соответствии с инструкциями изготовителя, как правило имеющимися на упаковке.
- Тщательно протрите, при необходимости.
- Оставьте на некоторое время.
- Тщательно прополощите.
- Тщательно высушите с помощью салфетки одноразового использования.

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).



ВНИМАНИЕ

Избегайте попадания жидкости (кроме конденсации) или любого другого ингредиента во внутреннюю часть насадки.

В случае попадания жидкости или ингредиентов во внутреннюю часть насадки, необходимо предпринять следующее:

- Сменить комплект кольцо/нож (арт.: 89054)
- Очистить, продезинфицировать насадку и штангу, чтобы избежать риска загрязнения.

После каждого использования миксера:

- Необходимо снять насадку, чтобы удалить конденсацию в насадке и проверить, не попали ли в насадку остатки приготовления. Для удаления конденсации просто оставьте насадку сушиться до полного исчезновения влаги.
- Желательно, для очистки насадки и штанги, не использовать слишком агрессивно действующие моющие средства.

После использования миксера для приготовления горячих блюд охладите нижнюю часть штанги под холодной водой перед снятием насадки.

По окончании приготовления быстро очистите штангу, чтобы убрать прилипшее к ее стенкам остатки продукта.

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Никогда не погружайте блок двигателя в воду, очищайте его с помощью влажной тряпки или губки.

• ШТАНГА И НАСАДКА

Возможно действовать двумя способами:

Упрощенная процедура очистки

- Погрузите штангу с насадкой в емкость с водой и на несколько минут включите аппарат, чтобы убрать остатки продукта, прилипшие к ножу и венчику.
- Затем обязательно выключите аппарат, следя за тем, чтобы вода не попала в штангу.
- Снимите насадку со штанги для удаления конденсации.

Полная процедура очистки, которую вы должны проводить регулярно, в зависимости от того, как часто вы используете миксер.

- В обязательном порядке выключите аппарат.
- Прополоскайте штангу с насадкой под водопроводной водой.
- Снимите насадку со штанги.
- Разберите насадку на различные части, работайте осторожно, чтобы случайно не повредить вал ножа и уплотнители патрона. Промойте каждую деталь с использованием щадящего моющего средства.
- После очистки тщательно высушите все детали во избежание окисления.
- Погрузите штангу без насадки в раствор с моющим средством на 1 минуту, промойте под чистой водой и просушите перед тем как надевать насадку.

• НОЖ

Для тщательной очистки аппарата снимите нож с насадки.

После очистки ножа **тщательно высушите лезвия** во избежание возможного окисления.

• КОРОБКА ВЕНЧИКА

Никогда не погружайте коробку венчика в воду. Очищайте ее с помощью влажной тряпки или губки.

Никогда не мойте коробку венчика в посудомоечной машине.

• ВЕНЧИК

Венчики можно мыть руками или в посудомоечной машине.

Для тщательной очистки рекомендуется снимать эжектор венчика.



ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые моющие средства имеют высокую щелочность (например, высокую концентрацию натрия или аммиака) и не могут применяться для пластмассовых изделий во избежание их быстрого повреждения.

ТЕХУХОД

• НОЖ

Качество нарезки, в основном, зависит от состояния лезвий и степени их износа. Нож является изнашиваемой деталью и нуждается в периодической замене для обеспечения постоянного качества готового продукта.

Рекомендуется заменять нож одновременно с заменой направляющего кольца и уплотнительной набивки.

• ВЕНЧИК

Качество готового продукта, главным образом, зависит от состояния венчиков и степени их износа. Рекомендуется периодически менять их для оптимального качества готового продукта.

• ПРОКЛАДКА ШТАНГИ

В целях сохранения идеальной герметичности насадки со штангой регулярно проверяйте степень износа прокладки и заменяйте ее в случае необходимости.

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Смазывайте уплотнительно кольцо штанги (используйте безопасное для пищи масло).

В целях сохранения идеальной герметичности штанги рекомендуется регулярно проверять степень ее износа и заменять, в случае необходимости.

Замена кольца очень проста; настоятельно рекомендуется регулярно проверять его состояние.



ВНИМАНИЕ

Периодически проверять:

- Состояние герметичных мембран 3 кнопок на отсутствие следов износа во избежание потери герметичности.
- Состояние корпуса миксера на отсутствие аномальных следов износа или трещин, открывающих доступ к частям под напряжением.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
CMP 250 V.V.	3,1 Кг	3,7 Кг
CMP 300 V.V.	3,2 Кг	3,8 Кг
CMP 350 V.V.	3,5 Кг	4,0 Кг
CMP 400 V.V.	3,6 Кг	4,1 Кг
CMP 250 Combi		
с миксером	3,2 Кг	5,4 Кг
с венчиком	3,4 Кг	
CMP 300 Combi		
с миксером	3,4 Кг	5,5 Кг
с венчиком	3,4 Кг	

• РАЗМЕРЫ (в мм)

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

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

• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать рабочую емкость на устойчивом ровном столе.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе аппарата вхолостую, составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат CMP 250 V.V./250 Combi

Двигатель	Миксер Скорость (об/мин)	Венчик Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 V/50 Hz	2300 - 9600	500 - 1800	1,4
120 V/60 Hz	2300 - 9600	500 - 1800	2,6
220 V/60 Hz	2300 - 9600	500 - 1800	1,3

Монофазный аппарат CMP 300 V.V./300 Combi

Двигатель	Миксер Скорость (об/мин)	Венчик Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 V/50 Hz	2300 - 9600	500 - 1800	1,6
120 V/60 Hz	2300 - 9600	500 - 1800	2,9
220 V/60 Hz	2300 - 9600	500 - 1800	1,4

Монофазный аппарат CMP 350 V.V.

Двигатель	Миксер Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 V/50 Hz	2300 - 9600	1,7
120 V/60 Hz	2300 - 9600	3,1
220 V/60 Hz	2300 - 9600	1,6

Монофазный аппарат CMP 350 V.V.

Двигатель	Миксер Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 V/50 Hz	2300 - 9600	1,9

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА



ВНИМАНИЕ

Ножи и диски являются режущими инструментами, соблюдайте осторожность при работе с ними

Ручные миксеры ROBOT-COUPÉ имеют систему защиты, включающую:

- Защита управления
- Защита функционирования
- Защита от недостаточного напряжения.

• Защита управления

Эта предохранительная система предотвращает любое несвоевременное включение аппарата. Для включения аппарата требуется обязательно нажать на две кнопки управления. Перед включением аппарата ознакомьтесь с параграфом ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ (стр. 98).

• Защита функционирования

При попадании аппарата посторонних предметов (ложка или другой предмет в кастрюле) слишком длительной работе или перегрузке автоматическая система защиты от перегрева останавливает аппарат. В этом случае подождать полного охлаждения аппарата и действовать, как описано в параграфе ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ (стр. 98).

• Защита от недостаточного напряжения

При отключении тока или выключении аппарата его повторное включение выполняется в соответствии с описанием параграфа ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ (стр. 98).



НАПОМИНАНИЕ

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы в рабочий отсек.

Никогда не включайте аппарат вхолостую (не погруженный в приготавливаемый продукт).

Обязательно выключайте аппарат перед снятием штанги, насадки или венчика.

При работе рекомендуется слегка наклонять аппарат, чтобы насадка не касалась дна рабочей емкости.

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕРКИ В СЛУЧАЕ ОСТАНОВКИ АППАРАТА

Прежде всего точно установите причину остановки аппарата.

• Если речь идет об отключении тока или выключении аппарата.

- Отпустите кнопку управления (BC).
- Устраните проблему.
- Включите аппарат в соответствии с процедурой пуска (см. стр. 98).

• Если речь идет о перегреве аппарата.

- Отпустите кнопку управления (BC).
- Отключите аппарат от сети.
- Подождите несколько минут для полного охлаждения двигателя и отключения предохранительной системы защиты от перегрева.

- Включите аппарат в соответствии с процедурой пуска (см. стр. 98).

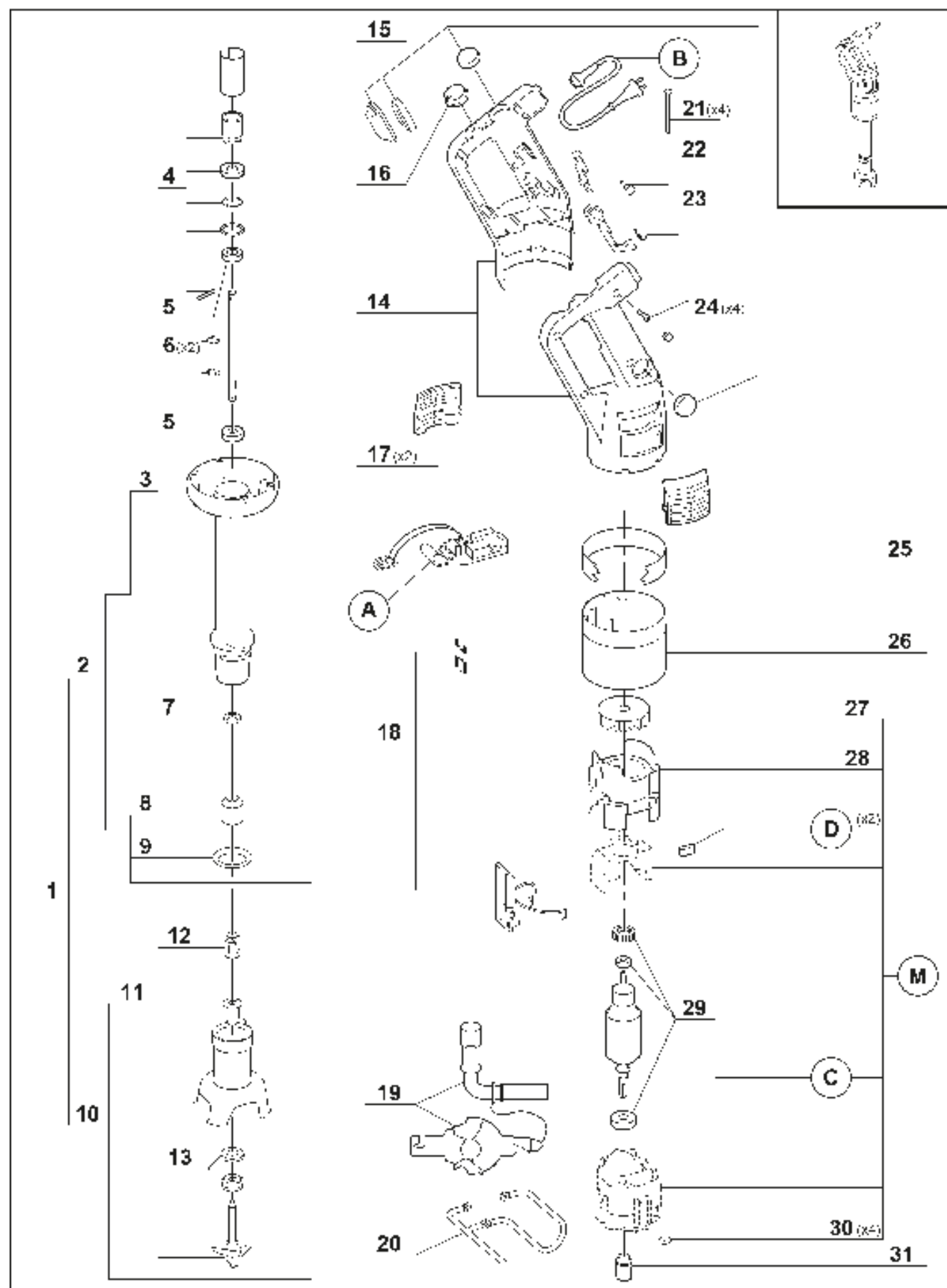
• Если причина не установлена.

- Отпустите кнопку управления (BC).
- Отключите аппарат от сети.
- Проверьте:
 - электропитание,
 - свободное вращение ножа в насадке (блокировка посторонним предметом),
 - состояние шнура питания,
 - свободное вращение ножа в насадке (отсутствие заедания),
 - вращение приводного вала. для этого снимите насадку со штанги и вручную проверьте вращение вала на выходе.

В случае неустановленной причины неисправности обратитесь к своему продавцу или верните аппарат в сервисный центр.

НОРМЫ

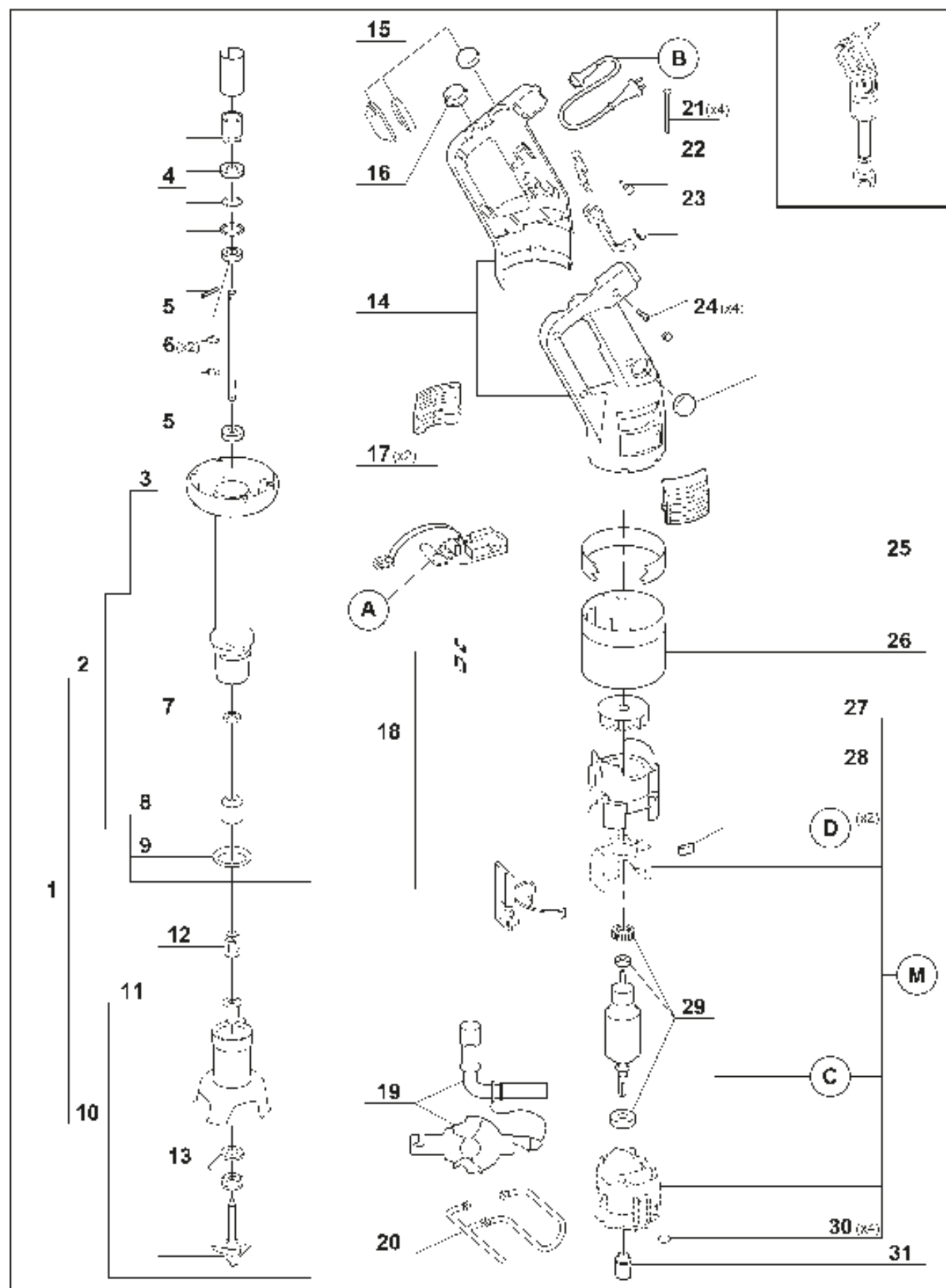
Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 079	PIED COMPLE CMP 250	CMP 250 COMPLETE FOOT
2	89 062	PIED CMP 350 EQUIPE	CMP 350 FOOT
3	89 686	ARBRE D'ENTRAÎNEMENT CMP 250	CMP250 DRIVING SHAFT
4	89 643	KIT PIED MP/CMP/MP/VP	MP/CMP/VP/MP/VP FOOT KIT
5	89 645	ROULEMENT INOX 603 2RS	STAINLESS BEAR 603 2RS
6	89 647	ANNEAU TC (x2)	RING TC (x2)
7	89 646	JOINT AILEVRE 8x16x5	SEA 8x16x5
8	89 626	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MP/VP	MP/VP DRIVING FRAME
9	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	FOOT SEAL
10	89 678	CLOQUE CMP EQUIPEE	CMP BELT COVER
11	89 676	COUPEAU CMP	CMP BLADE
12	89 627	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT VP/VP	MP/VP DRIVING HUB
13	89 642	GARNITURE D'ÉTANCITÉ	SEAL RING
14	89 547	KIT POIGNETS (G+D)+VIS+CACHE CVP	CMP HANDLE (G+D)+KIT+SCREW+CAP SCREW CVP
15	89 533	KIT ANCHETTE VP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/VP WALKERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW
16	89 536	BOUTON VARIATEUR MP/VP+VIS+CACHE VIS	MP/VP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
17	89 548	KIT GRILLES CMP (x2)	CMP VENT COVERS KIT (x2)
18	89 548	KIT CONNECTION+VIS+CACHE VS	CONNECTOR KIT+SCREW+CAP SCREW
19	89 682	OUTILLAGE DE DEVANTAGE MP/CMP	MP/VP DISMOUNT TOOL
20	89 637	SUPPORT VERTICAL CMP	CMP WALL SUPPORT
21	89 623	VIS M4x95 CMP (x4)	CMP SCREW M4x95 (x4)
22	89 530	KIT BOULON MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/VP KNOSS KIT+SCREW+CAP SCREW KIT
23	89 531	KIT LEVIER CDE MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
24	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x4)	MP/VP HANDLE SCREW (x4)
25	89 606	VIRULE CMP 250 V.V.	CMP250W FERRULE
26	89 612	VIRULE MOTEUR CMP	CMP MOTOR FERRULE
27	89 578	VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR
28	89 570	CONDUIT VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR PIPE
29	89 579	ROULEMENT VOTEUR CMP	CMP MOTOR BEARING
30	89 639	JOINT TORIQUE 82x15 (x1)	SEAL 82x15 (x1)
31	89 632	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT VPC	MP/VP DRIVING HUB

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUCT	INDUCTOR COIL
D	CHARBONS (x2)	BUSHES (x2)
M	MOTEUR	MOTOR

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



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 080	PIED CVP 300 COMPLE	CMP 300 COMPLETE FOOT
2	89 063	PIED CVP 300 EQUIPE	CMP 300 FOOT
3	89 686	ARBRE D'ENTRAÎNEMENT CMP 300	CMP 300 DRIVING SHAFT
4	89 643	KIT PIED MPO/MPOVPC	MPOVPC/MPO-FOOT KIT
5	89 645	ROULEMENT INOX 603 2RS	STAINLESS BEAR 603 2RS
6	89 647	ANNEAU TC (x2)	RING TC (x2)
7	89 646	JOINT A L'EVRE 8x16x5	SEA 8x16x5
8	89 626	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MPOVPC	MPOVPC DRIVING FRAME
9	89 628	JOINT DE PIED MPO/MPO	FOOT SEAL
10	89 678	CLOQUE CMP EQUIPEE	CMP BELT COVER
11	89 676	COUPEAU CMP	CMP BLADE
12	89 627	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT MPOVPC	MPOVPC DRIVING HUB
13	89 642	GARNITURE D'ÉTANCÉITÉ	SEAL RING
14	89 547	KIT POIGNETS (3+D)+VIS+CACHE CVP	CMP HANDLE (3+D) KIT+SCREW+CAP SCREW CVP
15	89 533	KIT ANCHETTE MPO/MPO+VIS+CACHE VIS	MPOVPC WALL BRACKETNESS KIT+SCREW+CAP SCREW
16	89 538	BOUTON VARIATEUR MPOVPC+VIS+CACHE VIS	MPOVPC VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
17	89 548	KIT GRILLES CMP (x2)	CMP VENT COVERS KIT (x2)
18	89 548	KIT CONNECTEUR+VIS+CACHE VIS	CONNECTOR KIT+SCREW+CAP SCREW
19	89 682	OUTILLAGE DE DEVANTAGE MPO/MPO	MPOVPC DISMOUNT TOOL
20	89 637	SUPPORT VERTICAL CMP	CMP WALL SUPPORT
21	89 620	VIS M4x95 CMP (x4)	CMP SCREW M4x95 (x4)
22	89 530	KIT BOUTON MPO/MPO+VIS+CACHE VIS	MPOVPC KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW KIT
23	89 531	KIT LEVIER CDE MPO/MPO+VIS+CACHE VIS	MPO/MPO COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
24	89 532	KIT VIS POIG MPO/MPO (x4)	MPOVPC HANDLE SCREW (x4)
25	89 606	VIRULE CMP 300 V.V.	CMP 300 VV FERRULE
26	89 612	VIRULE MOTEUR CMP	CMP MOTOR FERRULE
27	89 578	VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR
28	89 570	CONDUIT VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR PIPE
29	89 579	ROULEMENT VOTEUR CMP	CMP MOTOR BEARING
30	89 639	JOINT TORIQUE 82x15 (x1)	SEAL 82x15 (x1)
31	89 632	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT VPC	MPO DRIVING HUB

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUCTIF	INDUCTIVE RELAY
D	CHARBONS (x2)	BUSHES (x2)
M	MOTEUR	MOTOR

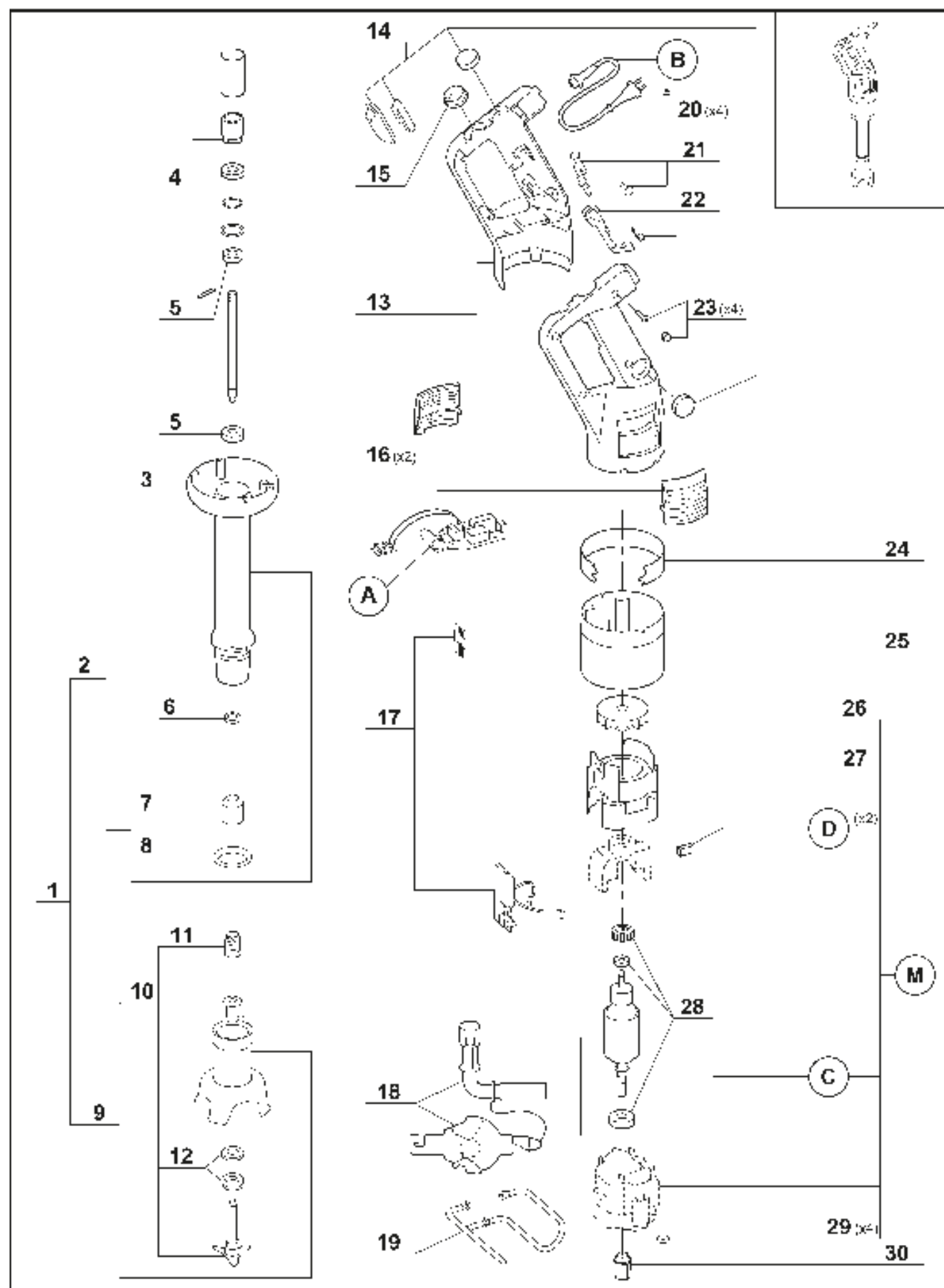
Machine	Voltage	A	B	C	D	M				
34 234 A BRA	220/60/1	89 753	89 117	89 758	89 575	89 761				
34 238 / 34238 A Arabie			89 539							
34 234 / 34234 A			89 538							
34 230 / 34 230 A	230/50/1	89 751	89 542							
34 236 / 34236 A Suisse			89 110							
34 230 A ZAF			89 539							
34 231 / 34 231 A UK	240/50/1	89 752	89 540	89 760		89 762				
34 232 / 34232 A Aust			89 541							
34 235 / 34235 A	120/60/1	89 752	89 541				89 760		89 762	
34 239 / 34239 A Japon			89 522							

robotcoupe®
CMP 350 V.V.

N° de série / Serial number

- 360 - - - - -

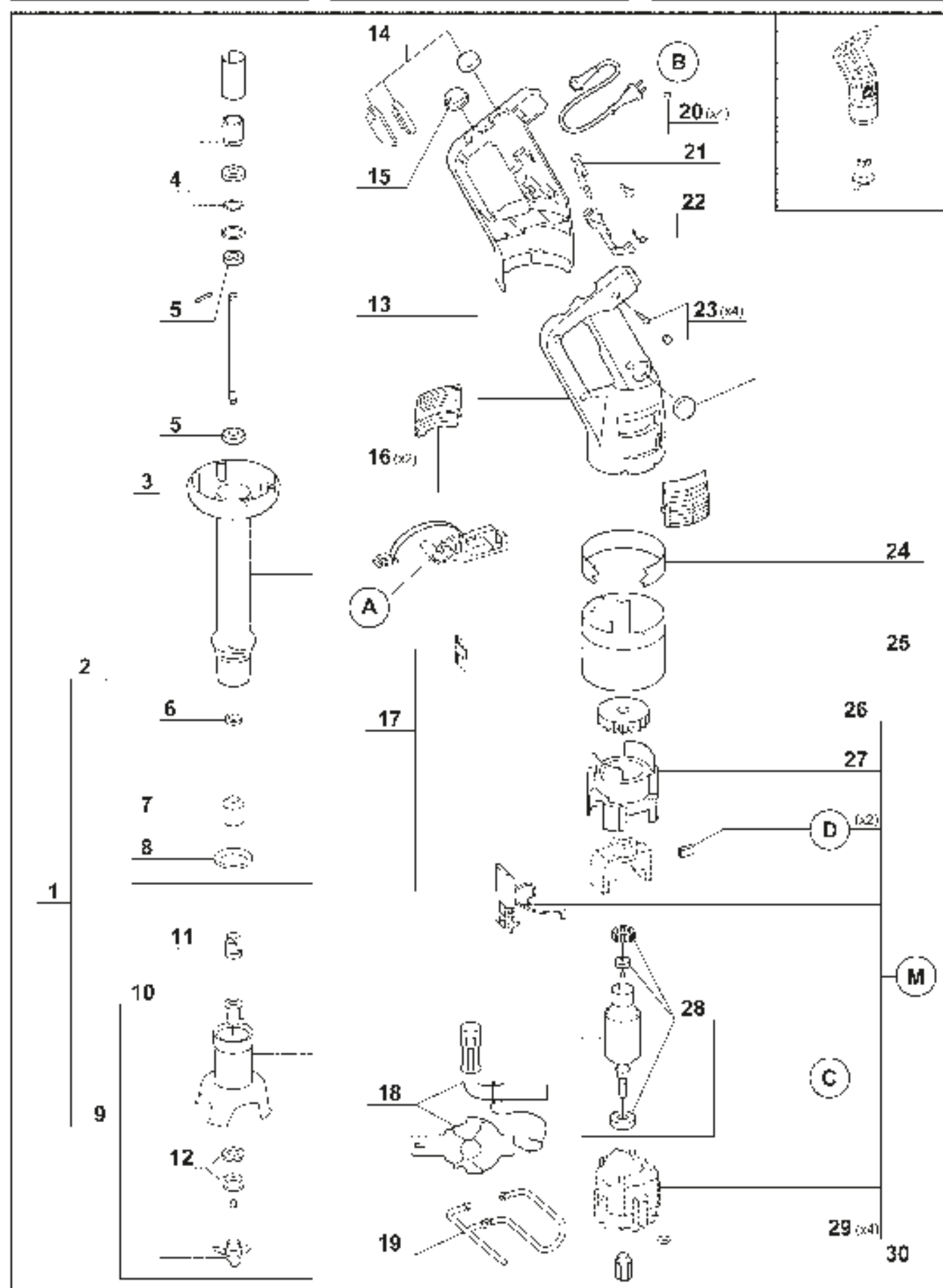
- 377 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 081	PIED CVP 350 COMPLETE	CMP 350 COMPLETE FOOT
2	89 064	PIED CVP 350 EQUIPE	CMP 350 FOOT
3	89 687	ARBRE D'ENTRAÎNEMENT CMP 350	CMP 350 DRIVING SHAFT
4	89 643	KIT PIED MP/CMP/MP/CVP	MP/CVP/MP/CMP FOOT KIT
5	89 645	ROULEMENT INOX 603 2RS	STAINLESS BEAR 603 2RS
6	89 648	JOINT A LEVRE 5x15x5	SEAL 5x15x5
7	89 626	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MP/CVP	MP/CVP DRIVING FRAME
8	89 628	JOINT DE PIED MP/CMP	FOOT SEAL
9	89 678	CLOCHE CMP EQUIPEE	CMP BELL COVER
10	89 676	COULITEAU CMP	CMP RACE
11	89 627	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT VPC/CVP	MP/CVP DRIVING HUB
12	89 642	GARNITURE D'ÉTANCHEITE	SEAL RING
13	89 547	KIT POIGNÉES (G+D)+VIS+CACHE CVP	CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+CAP SCREW CVP
14	89 533	KIT ÉTANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CVP WATERPROOFNESS KIT-SCREW-CAP SCREW
15	89 536	BOUTON VARIAEUR MP/CVP+VIS+CACHE VIS	MP/CVP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
16	89 548	KIT GRILLES CMP (x2)	CMP VENT COVERS KIT (x2)
17	89 548	KIT CONNECTEUR+VIS+CACHE VIS	CONNECTOR KIT
18	89 662	OUTILLAGE DE DÉMONTAGE MP/CMP	MP/CVP DISMOUNT TOOL
19	89 637	SUPPORT MURAL CMP	CMP WALL SUPPORT
20	89 623	VIS M4x35 CMP (x4)	CMP SCREW M4x35 (x4)
21	89 530	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CVP KNOBS KIT-SCREW-CAP SCREW KIT
22	89 531	KIT LEVIER COME MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
23	89 532	KIT VIS POIG MP/CMP (x1)	MP/CVP HANDLE SCREW (x1)
24	89 607	VIRULE CMP 350 V.V.	CMP 350 V.V. TERRULE
25	89 612	VIRULE MOTEUR CMP	CMP MOTOR TERRULE
26	89 576	VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR
27	89 570	CONDUIT VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR PIPE
28	89 679	ROULEMENT ROTULE CMP	CMP MOTOR BEARING
29	89 639	JOINT TORIQUE 32x15 (x4)	SEAL 32x15 (x4)
30	89 632	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT VPC	MP/CMP DRIVING HUB

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

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



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 082	PIED CMP 400 COMPLET	CMP 400 COMPLETE FOOT
2	89 055	PIED CMP 400 ÉQUIPÉ	CMP 400 FOOT
3	89 151	ARBRE D'ENTRAÎNEMENT CMP 400	CMP 400 DRIVING SHAFT
4	89 043	KIT RING MP/CMP/MP/PC	MP/CMP/MP/PC FOOT KIT
5	89 045	ROULEMENT NOX 808 2RS	STAINLESS BEARING 808 2RS
6	89 046	JOINT À LEVRE 8x18x5	SEAL 8x18x5
7	89 025	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MP/CMP	MP/CMP DRIVING FRAME
8	89 028	JOINT DE PIED MP/CMP	FOOT SEAL
9	89 078	CLOUHE CMP ÉQUIPÉE	CMP NAIL COVER
10	89 076	COUPEAU CMP	CMP BLADE
11	89 027	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT MP/CMP	MP/CMP DRIVING HUB
12	89 042	CARNELURE ITÉ ANCHETTE	SHAF RING
13	89 047	KIT POIGNÉES (L+R)+VIS+CACHE CMP	CMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+CAP SCREW CMP
14	89 033	KIT ÉTANCHEITE MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP WATERPROOFNESS KIT+SCREW+CAP SCREW
15	89 036	SOLUTION VARIABLEUR MP/CMP+VIS+CACHE+VIS	MP/CMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
16	89 048	KIT GRILLES CMP (x2)	CMP VENT COVERS KIT (x2)
17	89 048	KIT CONNEXION+VIS+CACHE VIS	CONNECTION KIT+SCREW+CAP SCREW
18	89 062	OUTILLAGE DE DÉMONTAGE MP/CMP	MP/CMP DISMOUNT TOOL
19	89 037	SUPPORT MURAL CMP	CMP WALL SUPPORT
20	89 023	VIS M4x50 CMP (x4)	CMP SCREW M4x50 (x4)
21	89 030	KIT BOUTON MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP KNOBS KIT+SCREW+CAP SCREW KIT
22	89 031	KIT LEVIER COM MP/CMP+VIS+CACHE VIS	MP/CMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
23	89 032	KIT VIS POIGNÉES CMP (x4)	MP/CMP HANDLE SCREW (x4)
24	89 008	VIRULE CMP 400 V.V.	CMP 400 VV FERRULE
25	89 012	VIRULE MOULIN CMP	CMP MOTOR FERRULE
26	89 070	VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR
27	89 070	CONDUIT VENTILATEUR CMP	CMP VENTILATOR PIPE
28	89 079	ROULEMENT MOULIN CMP	CMP MOTOR BEARING
29	89 039	JOINT TORIQUE Ø2x1,5 (x4)	SEAL Ø2x1.5 (x4)
30	89 032	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT MP/PC	MP/PC DRIVING HUB

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

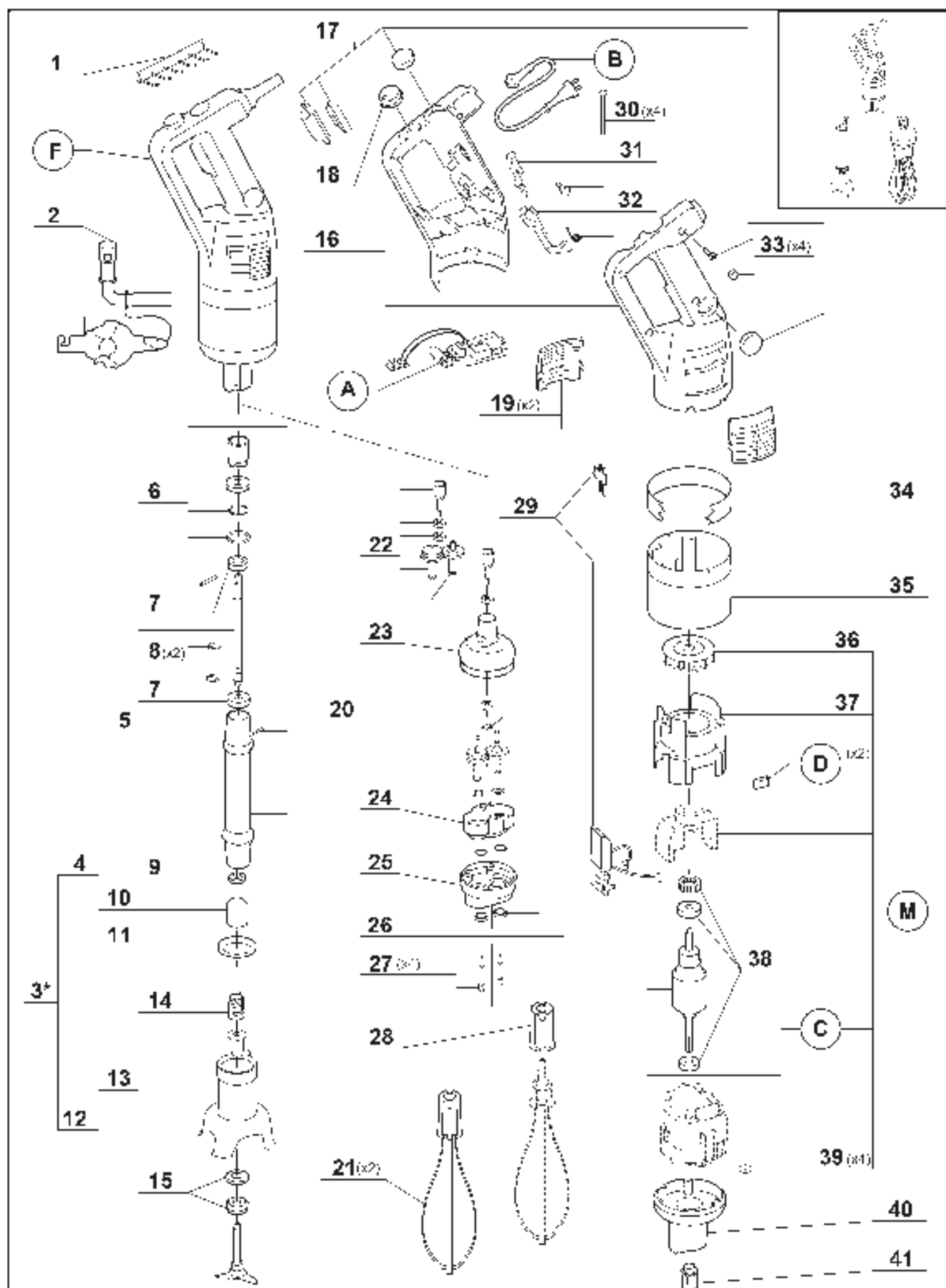
Machine	Voltage	A	B	C	D	M
34 261 / 34 261 A UK	240/50/1	89 751	89 539	89 759	89 075	89 994
34 260 / 34 260 A	230/50/1		89 538			

robotcoupe®
CMP 250 Combi

N° de série / Serial number

- 161 - - - - -

- 373 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

V2 - 09/2012 RFM-1

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 630	SUPPORT VERTICAL MPC	MPC WALL SUPPORT
2	89 662	OUTIL DE MONTAGE MP/OMP	MP/OMP DISMOUNT TOOL
3	27 249	PIED OMP 250 COMPLET	OMP 250 COMPLETE FOOT
4	89 656	PIED OMP 250 EQUIPE	OMP250 FOOT
5	89 811	ARBRE D'ENTRAÎNEMENT OMP 250	OMP 250 DRIVING SHAFT
6	89 643	KIT PIED MP/OMP/MP/OMP	MP/OMP/MP/OMP FOOT KIT
7	89 645	ROULEMENT INOX 603 2RS	STAINLESS BEAR 603 2RS
8	89 647	ANNEAU TC (x2)	RING TC (x2)
9	89 646	JOINT ALÉVRE 8x16x5	SEA 8x16x5
10	89 626	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MP/OMP	MP/OMP DRIVING FRAME
11	89 628	JOINT LIÈGE PIED MP/OMP	FOO SEAL
12	89 678	CLOCHE OMP EQUIPEE	OMP BELL COVER
13	89 676	COUVERCLE OMP	OMP PLATE
14	89 627	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT VP/OMP	MP/OMP DRIVING HUB
15	89 642	GARNITURE D'ÉTANCHÉITÉ	SEA RING
16	89 547	KIT POIGNONS (O+D) VP+SCHEVE OVP	OMP HANDLES (L+R) KIT+SCREW+CAP SCREW OVP
17	89 533	KIT ÉTANCHÉITÉ MP/OMP+VIS+CACHE VIS	MP/OMP WATERPROOFNESS KIT SCREW CAP SCREW
18	89 536	BOUTON VARIATEUR MP/OMP+VIS+CACHE VIS	MP/OMP VARIATOR SWITCH+SCREW+CAP SCREW
19	89 548	KIT GRILLES OMP (x2)	OMP VENT COVERS KIT (x2)
20	89 661	BOÎTE FOUET OMP	OMP WHEE BOX
21	89 549	FOULETS OMP (x2)	OMP WHIPS (x2)
22	89 549	KIT POIGNONS + BAGUE + ROULETTE VIS+CACHE VIS B.F.	GEARS RING+BEARING SCREW CAP SCREW KIT
23	89 379	COQUE SUP BF MP/OMP+VIS+CACHE VIS	MP/OMP UPPER BODY+SCREW+CAP SCREW
24	89 386	FLASCQUE+VIS+CACHE VIS	PLATE+SCREW+CAP SCREW
25	89 746	COQUE INF PLAST BF OMP	BF OMP LOWER BODY PLAS
26	89 545	KIT JOINT RONDELLE BF+VIS+CACHE VIS	BF SEAL WASHER KIT+SCREW+CAP SCREW KIT
27	89 389	VIS+VIS BF MP OMP	BF SCREW+CAP SCREW
28	89 562	KIT ÉJECT FOUET MP/OMP	MP/OMP WIP EJECTOR
29	89 548	KIT CONNECT OMP+VP+SCACHE VIS	OMP CONNECTOR KIT+SCREW+CAP SCREW
30	89 623	VIS M4x95 OMP (x4)	OMP SCREW M4x95 (x4)
31	89 530	KIT SOLUTION MP/OMP+VIS+CACHE VIS	MP/OMP KNOSS KIT+SCREW+CAP SCREW KIT
32	89 531	KIT LEVIER COME MP/OMP+VIS+CACHE VIS	MP/OMP COMMAND ARM KIT+SCREW+CAP SCREW
33	89 532	KIT VIS FOIS MP/OMP (x4)	MP/OMP HANDLE SCREW (x4)
34	89 609	VIRULE OMP 250	OMP 250 FERRULE
35	89 612	VIRULE MOTEUR OMP	OMP MOTOR FERRULE
36	89 676	VENTILATEUR OMP	OMP VENTILATOR
37	89 670	CONDUCTEUR VENTILATEUR OMP	OMP VENTILATOR PIPE
38	89 679	ROULEMENT VOTELR OMP	OMP MOTOR BEARING
39	89 639	JOINT TORIQUE 32x15 (x4)	SEAL 32x15 (x4)
40	89 641	CARTER ALU OMP	OMP ALUMINUM CASING
41	89 661	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT OVP	OMP DRIVING HUB

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

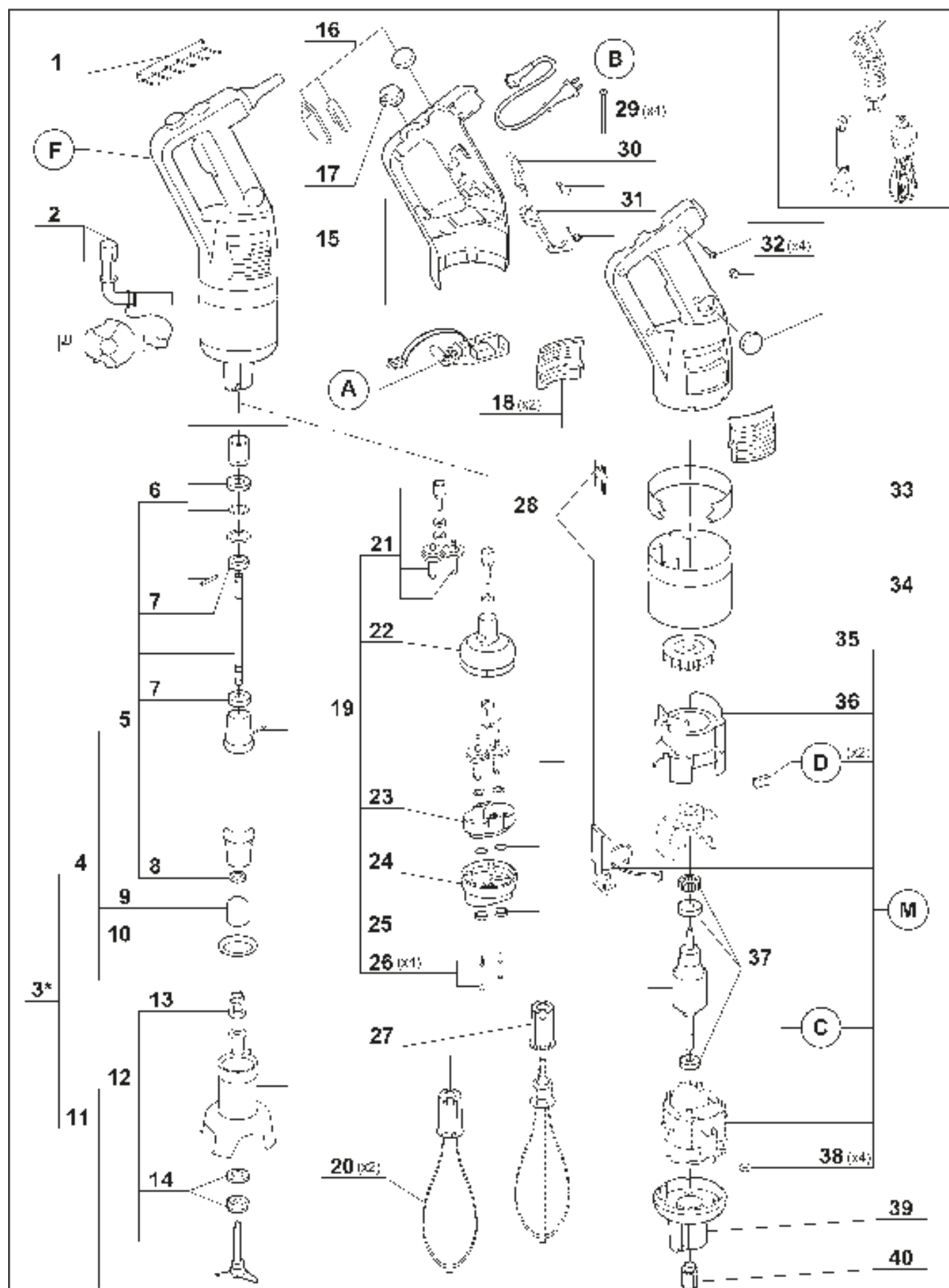
Machine	Voltage	A	B	C	D	F	M
34 304 A BRA	220/60/1	89 753	89 117	89 759	89 575	89 118	89 767
34 306 / 34 308 A Arabie			89 539			89 107	
34 304 / 34 304 A			89 538			29 833	
34 300 / 34 300 A						29 819	
34 306 / 34 306 A Suisse	230/50/1	89 751	89 542			29 837	
34 307 / 34 307 A Suede			89 405			29 763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

robotcoupe[®]
CMP 300 Combi

N° de série / Serial number

- 162 - - - - -

- 374 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

Ma . 08/2012 R2v . k

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	89 630	SUPPORT VITAL MFC	MFC WAIL SUPPORT
2	89 662	OUTIL DE MONTAGE MFC/VP	MFC/VP DISMOUNT TOOL
3	27 250	PIED CYPC 300 COMPLE	CMPC 300 COMPLETE FOOT
4	89 657	PIED CYPC 300 EQUIPE	CMPC 300 FOOT
5	89 612	ARBRE D'ENTRAÎNEMENT CMPC 300	CMPC 250 DRIVING SHAFT
6	89 643	KIT PIÉD MFC/CMPC/VP	MFC/VP/CMPC FOOT KIT
7	89 646	ROULEMENT INOX 608 DR6	STAINLESS BEAR 608 DR6
8	89 646	JOINT A LEVRE 5x18x9	SEAL 5x18x9
9	89 626	CAGE D'ENTRAÎNEMENT MFC/VP	MFC/VP DRIVING FRAME
10	89 628	JOINT DE PIÉD MFC/CMPC	FOOT SEAL
11	89 678	CLOCHÉ CMP EQUIPÉE	CMPC BELL COVER
12	89 678	COULTEAU CMP	CMPC RAKE
13	89 627	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT VP/CMPC	MFC/VP DRIVING HUB
14	89 642	CARNITURE DE ANCHETTE	SEAL RING
15	89 647	KIT DOIGNEES (GID) V3 CACHE CVP	CMPC HANDLES (LIR) KIT (SCREW) CAP SCREW CVP
16	89 533	KIT ÉTANCÉITE MFC/CMPC+VIS+CACHE VIS	MFC/VP WATERPROOFNESS KIT-SCREW-CAP SCREW
17	89 536	BOUCHON VARIATEUR MFC/VP +VIS+CACHE VIS	MFC/VP VARIATOR SWITCH+SCREW-CAP SCREW
18	89 546	KIT GRILLE CMP (x2)	CMPC VENT COVERS <T (x2)
19	89 551	BOÎTE-TOUR CMP	CMPC WHIP BOX
20	89 649	FOULETS CMP (x2)	CMPC WHIPS (x2)
21	89 540	KIT PIGNONS + BAGUE + ROULEMENT-VIS+CACHE VIS B.F.	Gears-Ring+DEARING-SCREW-CAP SCREW KIT
22	89 379	COQUE SUP. BF MFC/CMPC+VIS+CACHE VIS	MFC/VP BF UPPER BODY-SCREW-CAP SCREW
23	89 386	PLAQUE+VIS+CACHE VIS	PLATE+SCREW-CAP SCREW
24	89 746	COQUE INF. PLAS. BF CMP	BF CMP LOWER BODY PLAS
25	89 545	KIT JOINT RONDELLE BF (VIS+CACHE VIS)	BF SEAL WASHER KIT (SCREW) CAP SCREW KIT
26	89 389	VIS+OVIS BF MP/CMPC	BT SCREW+CAP SCREW
27	89 562	KIT ÉJECT. FOJET MP/CMPC	MFC/VP WHIP EJECTOR
28	89 548	KIT CONNECT. ON CVP-V3+CACHE VIS	CMPC CONNECTOR <T+SCREW+CAP SCREW
29	89 623	VIS V4x8x CMP (x4)	CMPC SCREW M4x8x (x4)
30	89 530	KIT BOUTON MP/CMPC (VIS+CACHE VIS)	MFC/VP KNOSS KIT (SCREW) CAP SCREW <T
31	89 531	KIT LEVIER CDE MFC/CMPC+VIS+CACHE VIS	MFC/CMPC COMMAND ARM <T+SCREW+CAP SCREW
32	89 532	KIT VIS FOIG MP/CMPC (x4)	MFC/VP HANDLE SCREW (x4)
33	89 610	VIRULE CMPC 300	CMPC 300 FERRULE
34	89 612	VIRULE MOTEUR CMPC	CMPC MOTOR FERRULE
35	89 576	VENTILATEUR CMP	CMPC VENTILATOR
36	89 570	CONDUIT VENTILATEUR CMP	CMPC VENTILATOR PIPE
37	89 679	ROULEMENT VOTELR CMP	CMPC MOTOR BEARING
38	89 639	JOINT TORIQUE 22x15 (x4)	SEA 22x15 (x4)
39	89 641	CARTER ALU CMP	CMPC ALUMINIUM CASING
40	89 661	MOYEU D'ENTRAÎNEMENT CYPC	CMPC DRIVING HUB

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CIRCUIT BOARD
B	CABLI D'ALIMENTATION	POWER CORD
C	INDUCT	INDUCTOR COIL
D	CHARBONS (x2)	BUSHES (x2)
F	BLOC MOTEUR	BLOCK MOTOR
M	MOTEUR	MOTOR

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

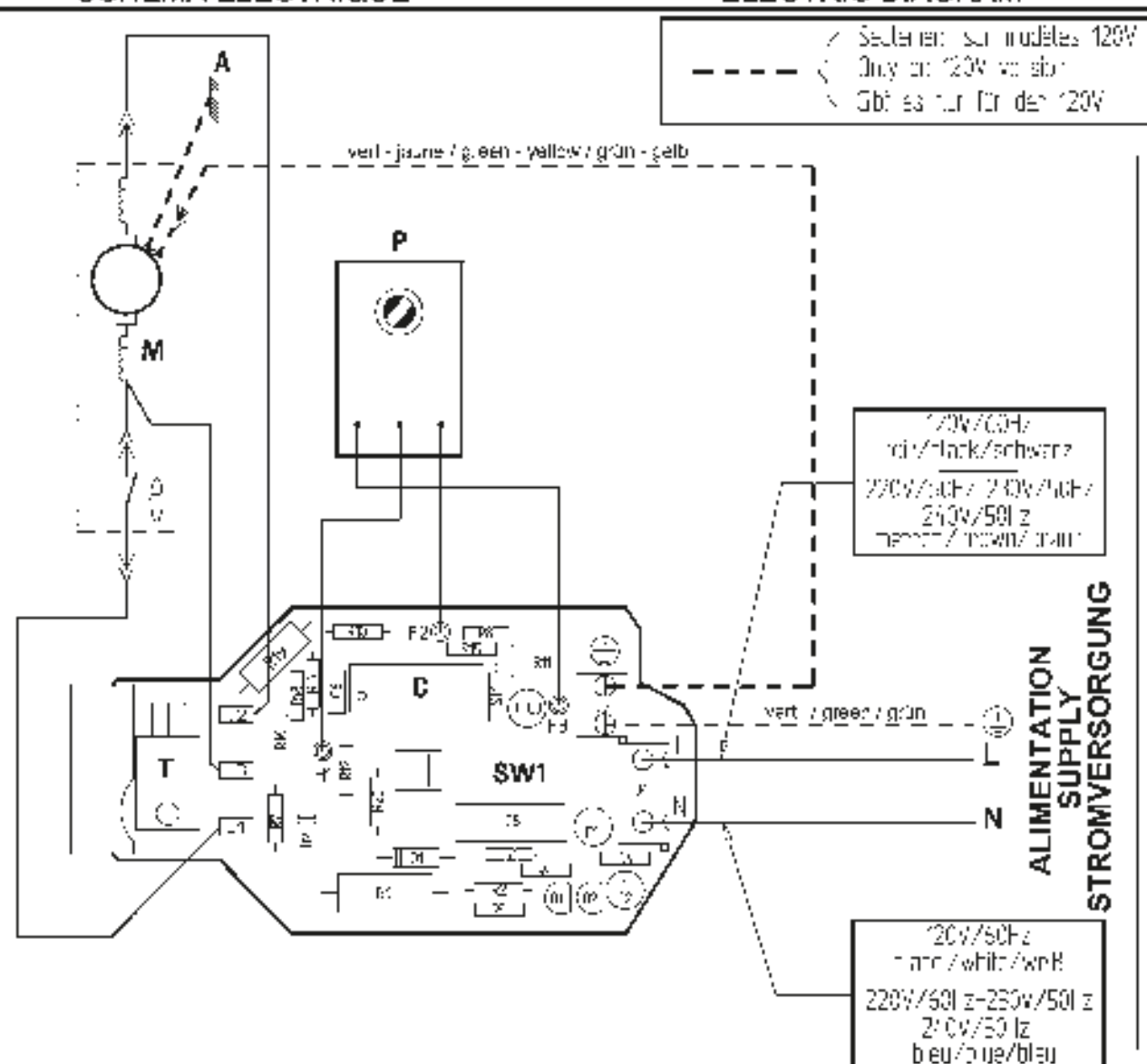
CMP250 V.V. - CMP300 V.V. - CMP350 V.V. - CMP400 V.V. - CMP250 Combi - CMP300 Combi

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

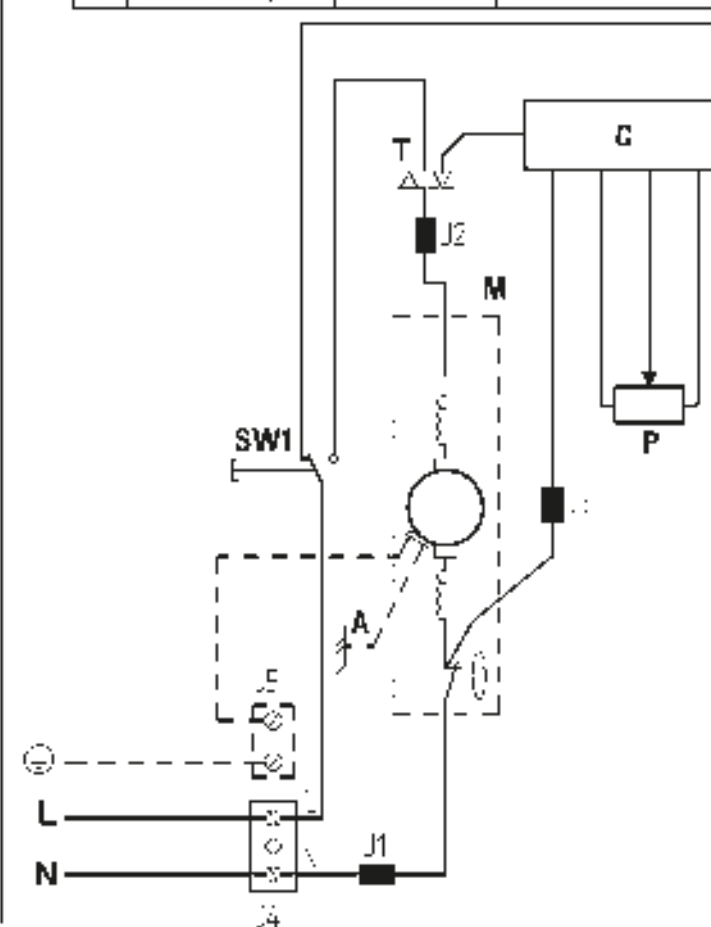
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Fransais	English	Deutsch
A	Alarm alarm	Alarmalarm
C	Unité de contrôle	Kontroll-einheit
M	Moteur	Motor
P	Pression / pressure	Druck / pressure
SW1	Commande / control	Ein-/Aus-Schalter / On/Off switch
T	Temp.	Temp.
Th	Protecteur thermique	therm. protector





robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

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

Service Clients Belgique

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com