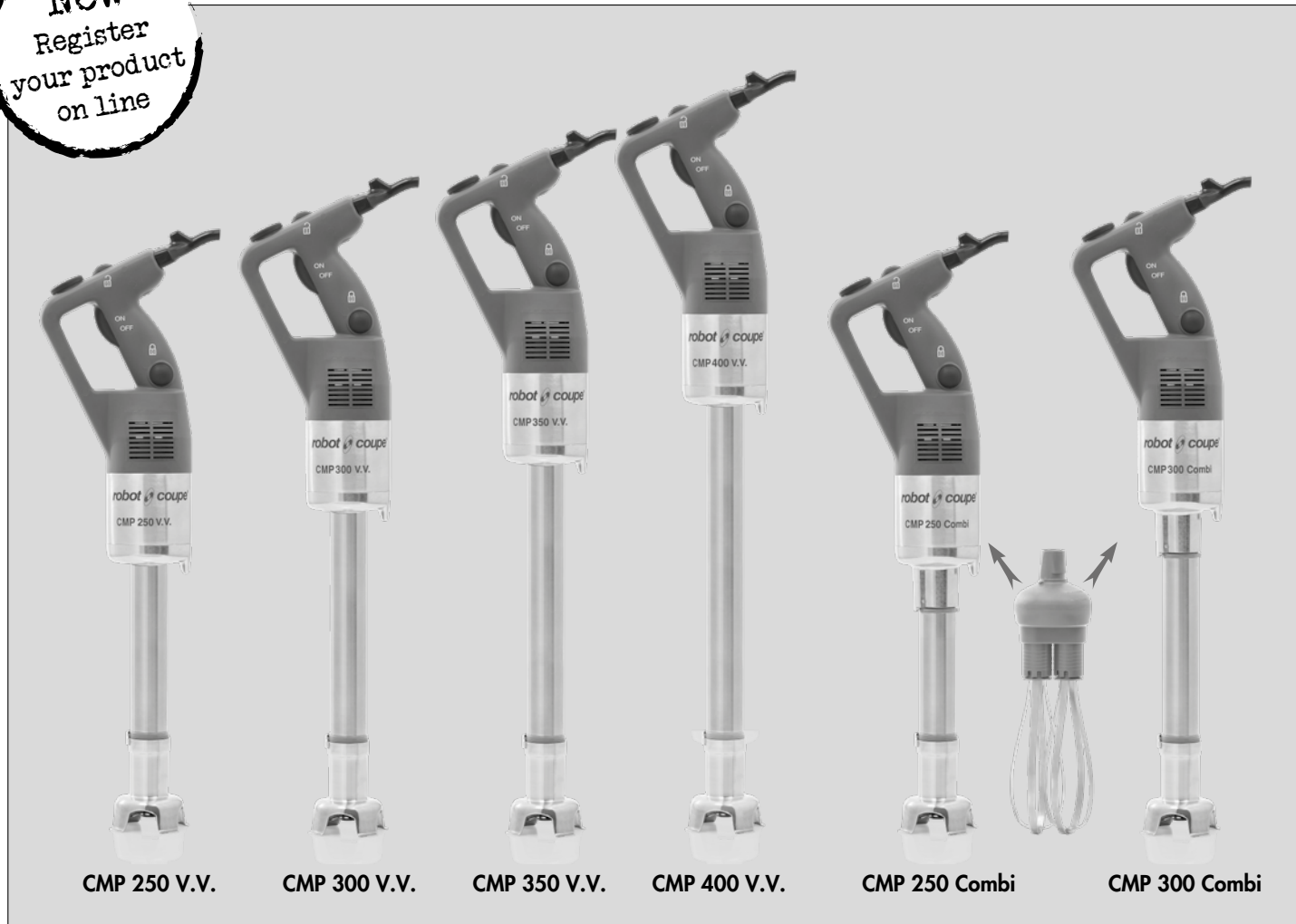


robot *coupe*®

New
Register
your product
on line



CMP 250 V.V.

CMP 300 V.V.

CMP 350 V.V.

CMP 400 V.V.

CMP 250 Combi

CMP 300 Combi



www.robot-coupe.com

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

robot coupe®

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC verklaart dat alle machines, die het onderwerp zijn van deze originele gebruiksaanwijzing, evenals hun accessoires en verpakkingen, overeenstemmen met:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Laagspanning" **2014/35/EU**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. **1907/2006** (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. **1935/2004** "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" gewijzigd door verordening (EG) nr. **596/2009**,
- de Verordening (EG) nr. **2023/2006** "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. **10/2011** "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen", evenals met alle relevante (EU) verordeningen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren, ofwel op de datum van deze verklaring de verordeningen (EU) nr. **1282/2011**, **1183/2012**, **202/2014**, **865/2014**, **2015/174**, **2016/1416**, **2017/752**, **2018/79**, **2018/213**, **2018/831** en **2019/37**.
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100:2010** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - **EN 60204-1:2006** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de andere onderdelen van de machine,
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Klopers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Klopers en handmixers (Staafmixers),
 - **EN 13208** Groenteschilmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 maart 2019

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN STAAFMIXER GEKOCHT

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

INWERKINGSTELLING

- Inschakeling
- Continu bedrijf
- Variabele snelheid
- Snoer

WERKSTAND

- Mesfunctie
- Klopperfunctie

MONTAGE & DEMONTAGE

- Mesfunctie
- Klopperfunctie

TOEPASSINGEN & BEREIDINGEN

PANNESTEUN

- Universele pansteun
- Verstelbare pansteunen

HYGIËNE

REINIGING

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

ONDERHOUD

- Mes
- Klopper
- Snoer
- Staafpakking
- Afdichtingsring

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

CONTROLEPROCEDURE BIJ TOT STILSTAND KOMEN VAN HET TOESTEL

NORMEN

ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



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

UITPAKKEN

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

INSTALLATIE

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

AANSLUITING

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

BEHANDELING

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

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 45) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

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

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



LET OP !

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

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

REINIGING

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

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

ONDERHOUD

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

U HEEFT EEN STAAFMIXER GEKOCHT

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

Model	Variabele snelheid	Mixer accessoire	Klopper accessoire	Verwerkings-capaciteit Liter
CMP 250 V.V.	●	250 mm		15
CMP 300 V.V.	●	300 mm		30
CMP 350 V.V.	●	350 mm		45
CMP 400 V.V.	●	400 mm		73
CMP 250 Combi	●	250 mm	220 mm	15
CMP 300 Combi	●	300 mm	220 mm	30
CMP 250 FW	●		220 mm	15

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

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

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

Elk toestel wordt geleverd met een wandsteun voor optimaal opberggemak.

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

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

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

Mesfunctie

Dankzij een zeer krachtige motor kunnen, afhankelijk van het model, hoeveelheden van 15 tot 73 liter worden verwerkt met een ongekende snelheid en perfecte resultaten.

Klopperfunctie

Met de klopperfunctie kunnen met de drie modellen de volgende hoeveelheden worden verwerkt:

- van 2 tot 35 eiwitten
- an 1 tot 30 kg mousselinepuree.

INBEDRIJFSTELLING VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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

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

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

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

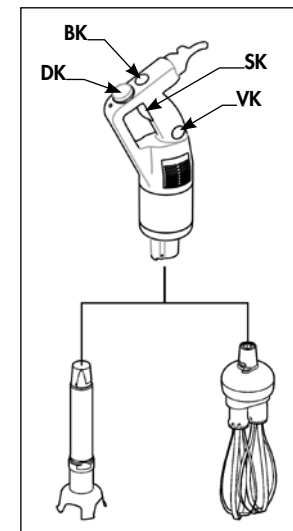
ROBOT-COUPÉ rust zijn modellen uit met verschillende motortypes: 230V / 50 Hz, voor voltages van 220 tot 240 V
120 V / 60 Hz
220 V / 60 Hz.

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

INWERKINGSTELLING

• INSCHAKELING

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



• CONTINU BEDRIJF

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

7. Terwijl u de startknop ingedrukt houdt, drukt u de vergrendelingsknop (VK) in.
8. Laat de startknop (SK) los.
9. Laat de vergrendelingsknop (VK) los. De mixer blijft nu vanzelf draaien.

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

• VARIABELE SNELHEID

1. Ga op dezelfde manier te werk als bij de punten 1 t/m 6.
7. Regel de motorsnelheid door de draaiknop (DK) in de richting mini of maxi te draaien, afhankelijk van de gewenste snelheid.

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

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

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

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

• SNOER

Om de levensduur van het snoer te verlengen dient u dit, nadat u het apparaat heeft schoongemaakt, rondom de hiertoe bestemde nokken te wikkelen zonder het al te strak aan te trekken.



WERKSTAND



LET OP!

Ongeacht de toegepaste werkhouding wordt om in alle veiligheid te werken sterk aanbevolen beide handen op de hieronder beschreven handgrepen te plaatsen en ze altijd zo ver mogelijk van draaiende en scherpe onderdelen te houden.

• MES FUNCTIE

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

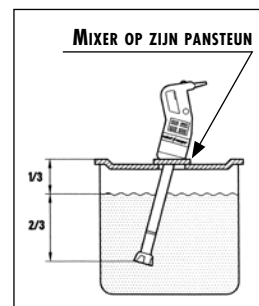


Het toestel mag ook op de rand van de pan rusten, waarbij u erop let dat u het in schuine stand houdt en dat de klok niet met de bodem van de pan in aanraking is.

In dat geval dient de vrije hand bij voorkeur op de beschermbeugel van de handgreep te worden geplaatst (of op zijn minst heel ver van de scherpe of draaiende onderdelen).



Indien de mixer met de bijbehorende pansteun wordt gebruikt, dient u erop te letten dat de mixer zich in het midden van de pan bevindt, dat hij enigszins schuin staan en dat de klok niet in aanraking is met de bodem van de pan.



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

Voor optimale doelmatigheid moet de mixer tot $\frac{3}{4}$ van de lengte van de staaf zijn ondergedompeld.

• KLOPPERFUNCTIE

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

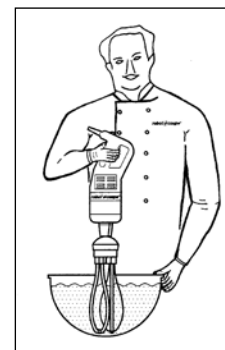
Het toestel kan ook met één hand bij de handgreep worden vastgehouden. Dit laat de andere hand vrij om eventueel de pan of kom vast te houden.



Tijdens de bewerking van de bereiding wordt aanbevolen de kloppers door de kom of pan te verplaatsen om een perfecte homogeniteit van de bereiding te verzekeren.

Er wordt met klem aangeraden ervoor te zorgen dat de kloppers niet met de wand van de pan of kom in aanraking komen.

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



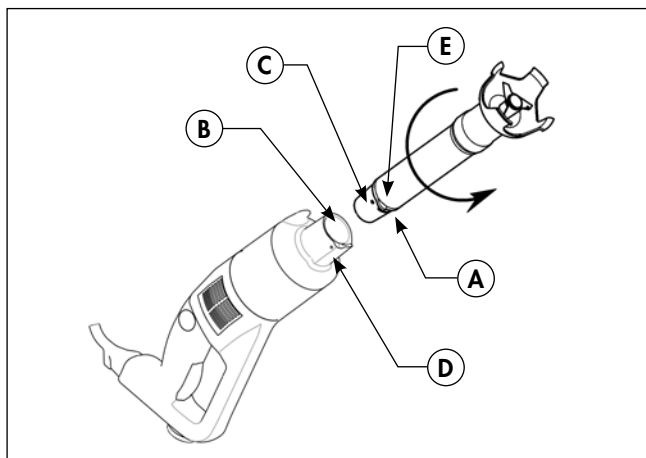
MONTAGE & DEMONTAGE

• MESFUNCTIE

De staaf op het motorblok monteren (CMP Combi)

- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten.
- Lijn de platte kant **A** van het conische **C** gedeelte van de staaf uit met de pen **B** binnen in de aluminium behuizing.
- Steek het conische gedeelte **C** aan de staaf geheel in de aluminium behuizing.

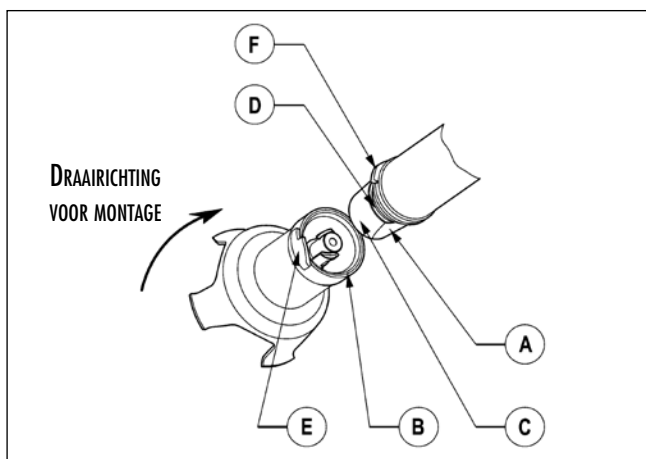
- Draai de staaf in de richting van de pijl (zie tekening) totdat deze licht is vastgedraaid.



De staaf van het motorblok demonteren (CMP Combi)

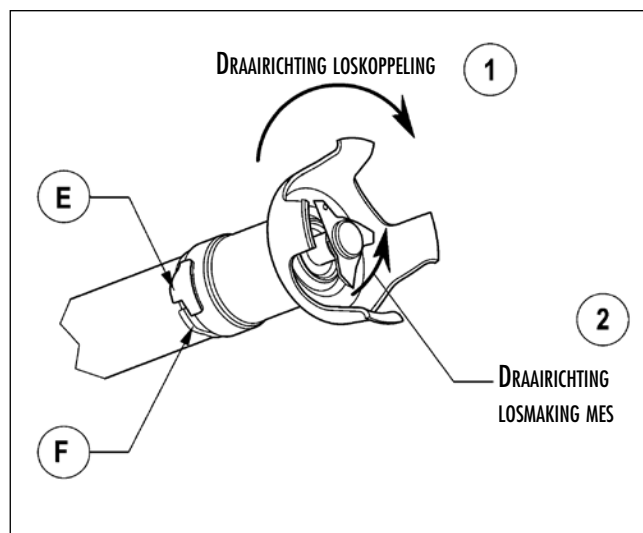
- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten
- Draai de staaf in de richting tegenovergesteld aan die van de montage.
- Bij de nok angekommen trekt u de staaf uit de aluminium behuizing.

De klok op de staaf monteren



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

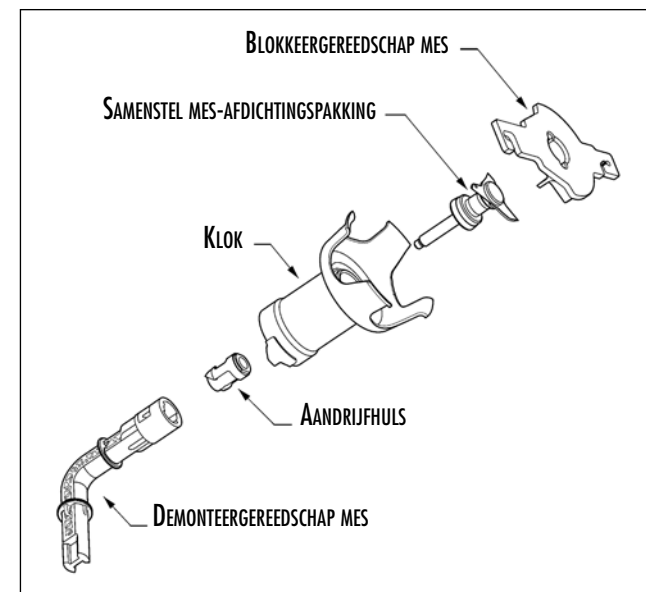
De klok van de staaf demonteren



- Verzekert u ervan dat het toestel niet op de stroom is aangesloten
- Draai de klok in de richting van de pijl 1 (zie tekening) om de nokken van de klok **E** en van de staaf **F** los te draaien. Als ze helemaal losgedraaid zijn kunt u de klok van de staaf losnemen

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

Het mes demonteren

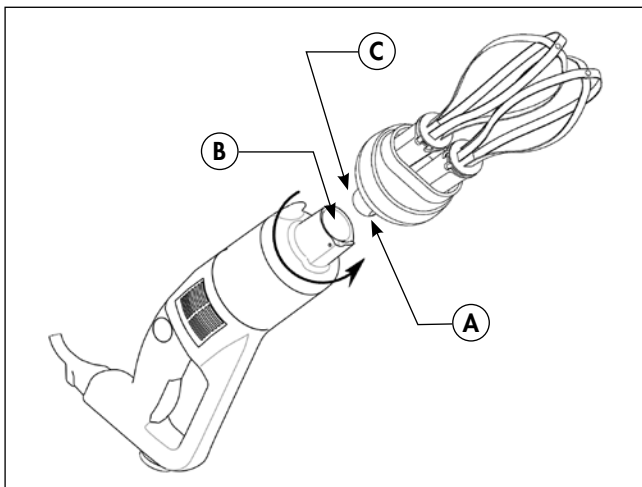


- Om het mes veilig te kunnen demonteren, houdt u het mes vast terwijl u uw hand beschermt met het blokkeergereedschap voor het mes, met een veiligheidshandschoen of met een dikke doek.
- Schroef met behulp van het mesdemonteer gereedschap de aandrijfhuls los.
- Zodra de aandrijfhuls is losgeschroefd, komt het mes vrij en kan dus worden gereinigd.

• KLOPPERFUNCTIE (CMP Combi)

Het klopper element op het motorblok monteren

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

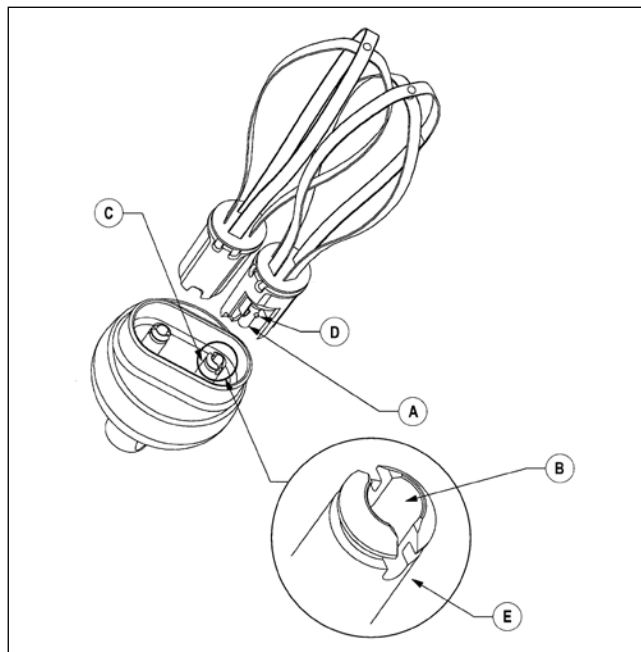


De klopperhouder demonteren

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

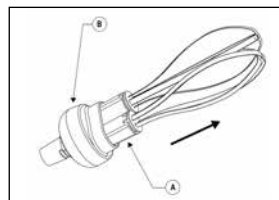
De kloppers in de klopperhouder monteren

- Houd de houder met één hand vast.
- Pak met de andere hand een klopper en steek de as **A** van de eerste klopper in opening **B** aan de aandrijfas van de klopperhouder. Let op dat u de aandrijfpennen **D** goed uitlijnt op de inkepingen.
- Steek de klopper in de as **C** van de klopperhouder en geef er een lichte draai aan om te zorgen dat de aandrijfpennen goed in de inkepingen **E** van de as **C** vallen zodat de klopper op zijn as vastklikt.
- Om te controleren of de klopper goed op de as **C** is vastgeklikt trekt u licht aan de klopperdraden.
- Ga op dezelfde manier te werk bij de tweede klopper. Als de klopper zich niet goed laat indrukken, verwijder hem dan, draai hem een kwartslag en begin de procedure opnieuw.

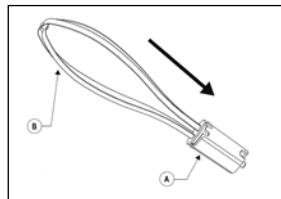


De kloppers uit de houder demonteren

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



De uitwerper demonteren



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

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

TOEPASSINGEN & BEREIDINGEN

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

RESTAURATIE - TRAITEURS

Mesfunctie

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

Klopperfunctie

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

FARMACEUTISCHE EN CHEMISCHE LABORATORIA

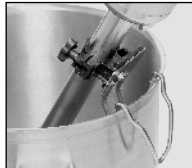
- Vermenging: vervaardiging van zalven, crèmes, pasta's..., emulgeren.

PANNESTEUN

Met deze steunen kunt u de mixer moeiteloos schuin zetten of kunt u hem zelfstandig laten werken. De 100 % roestvrijstalen, volledig losneembare steunen zijn gemakkelijk schoon te maken en zeer praktisch in het gebruik.

• UNIVERSELE PANSTEUN

Voor alle pandiameters.



• VERSTELBARE PANSTEUNEN

Drie pansteunen zijn als optie verkrijgbaar. Deze pansteunen passen zich aan de afmeting van de pan aan:

- Ø Pan van 330 mm tot 650 mm.
- Ø Pan van 500 mm tot 1000 mm.
- Ø Pan van 850 mm tot 1300 mm.



HYGIËNE

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

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

• BELANGRIJK: GEBRUIK NOOIT ZUIVER BLEEKWATER

- Vermijd het gebruik van onderstaande producten:
 - Schurende reinigingsproducten.
 - Oplosmiddelen.
 - Metalen schuursponsjes.

- Schoonmaakmiddelen in poedervorm.
- Deze producten kunnen de metalen en kunststof oppervlakken van de mixer beschadigen.

REINIGING



LET OP !

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



LET OP !

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

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

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

Na elk gebruik van de mixer:

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

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

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

• MOTORBLOK

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

• STAAF EN KLOK

U kunt op twee manieren te werk gaan:

• NA IEDER GEBRUIK

- 1) Vul een geschikte bak met warm water van 65 - 70° C en voeg een vaatwasmiddel toe. Steek de staaf met klok in de bak en laat het apparaat 20 seconden werken.
- 2) Trek de stekker van de mixer uit het stopcontact.
- 3) Reinig de uitwendige delen van de staaf en de klok met een borstel en warm water met eventueel het eerder gebruikte vaatwasmiddel.
- 4) Spoel af onder lauw water. Sluit het apparaat weer aan op de stroom en laat het opnieuw 10 - 15 seconden werken.

AAN HET EINDE VAN DE DAG

- 5) Trek om te beginnen altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact en demonteer daarna de klok van de staaf om condensatie te verwijderen.
- 6) Demonteer de verschillende onderdelen van de klok met behulp van het speciale beschermende demontagegereedschap. Ga voorzichtig te werk om de oppervlakken van de aandrijfas van het mes en de pakkingen van de patroon niet te beschadigen. Reinig alle onderdelen maar gebruik hiervoor geen al te bijtend schoonmaakmiddel. De messen zijn heel scherp, hanteer ze daarom voorzichtig.
- 7) Dompel de staaf zonder de klok 1 minuut in water met een niet te bijtend schoonmaakmiddel, spoel hem af en laat hem drogen voordat u er de klok weer op monteert.
- 8) Droog na het reinigen de verschillende onderdelen altijd goed af om eventuele oxidatie te voorkomen.

• MES

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

Na reiniging van het mes moeten de **snijbladen altijd goed** worden afgedroogd om eventuele oxydatie te voorkomen. De messen zijn heel scherp, hanteer ze daarom voorzichtig.

• KLOPPERHOUDER

De klopperhouder nooit in water.

Reinigen met een doek voor eenmalig gebruik.

De klopper houder nooit in een afwasmachine afwassen.

• KLOPPER

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

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



BELANGRIJK

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

ONDERHOUD

• MES

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

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

• KLOPPER

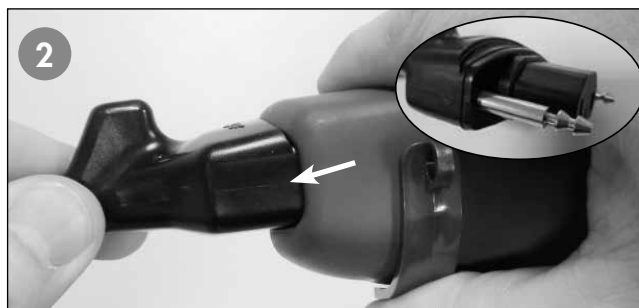
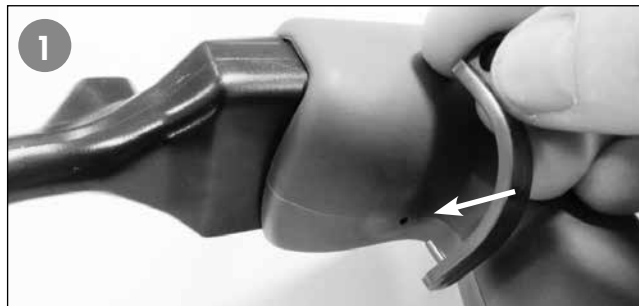
Het resultaat van uw bereiding hangt voornamelijk af van de staat van de klopperdraden en van de mate van slijtage hiervan. Om de kwaliteit van het eindproduct optimaal te houden verdient het dus aanbeveling deze draden regelmatig te vervangen.

• SNOER:

Om een goede mate van veiligheid te verzekeren moet het snoer altijd in goede staat verkeren. Het snoer wordt immers op vele manieren belast. Zodra het beschadigd is (inkepingen, verschroeiing etc.) moet het worden vervangen.

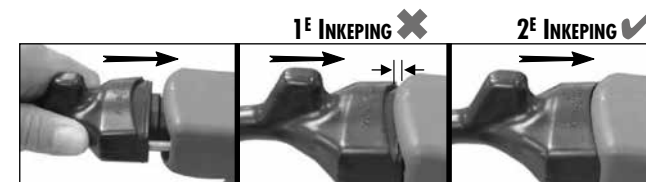
Werkwijze bij het vervangen van het snoer:

- 1) Gebruik het hulpmiddel voor demontage dat is meegeleverd met het nieuwe vervangings snoer.
- 2) Druk de knop in (zie foto) en trek aan het snoer zonder het hulpmiddel voor demontage los te laten.

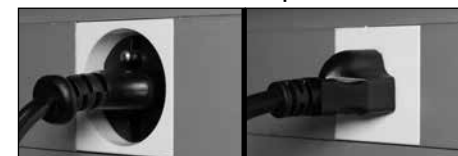


3) Het nieuwe snoer monteren:

Sluit de "Easy-Plug" connector aan op het motorblok. Verzekert u ervan, voorafgaand aan iedere ingreep, dat de stekker niet op het elektriciteitsnet is aangesloten.

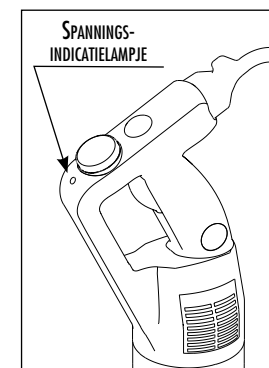


Sluit de stekker aan op het electriciteitsnet.



Let op dat de aansluitplug van het snoer goed in de handgreep is gestoken (tot voorbij de 2 inkepingen van de plug), zo niet dan zal het onmogelijk zijn de bedieningsknoppen te laten werken.

Nadat het snoer met het handvat is verbonden en de stekker op de stroom is aangesloten, geeft een groen indicatielampje aan dat het snoer onder spanning staat. Dit betekent dat het snoer goed met het apparaat is verbonden en dat het snoer naar behoren functioneert.



Enkel bij de machines 120 V/60 Hz: het groene lampje zal niet branden bij het aansluiten van het toestel op de netstroom, maar zal slecht oplichten bij het indrukken van de bedieningsknop (SK).

• STAAFPAKKING

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

• AFDICHTINGSRING

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

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



LET OP !

Controleer regelmatig:

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

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
CMP 250 V.V.	3,3 kg	3,9 kg
CMP 300 V.V.	3,4 kg	4,0 kg
CMP 350 V.V.	3,7 kg	4,2 kg
CMP 400 V.V.	3,8 kg	4,3 kg

CMP 250 Combi

met mixer	3,4 kg	5,6 kg
met klopper	3,6 kg	

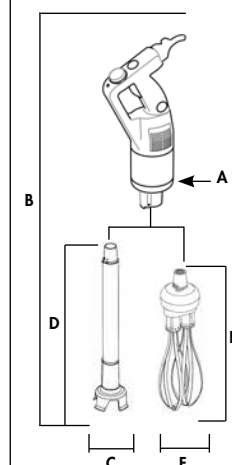
CMP 300 Combi

met mixer	3,6 kg	5,7 kg
met klopper	3,6 kg	

• AFMETINGEN (in mm)

	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
A =	94	94	94
B =	633	683	741
C =	90	90	90
D =	255	305	363

	CMP 400 V.V.	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi
A =	94	94	94
B =	786	663	723
C =	90	90	90
D =	413	300	350
E =		390	390
F =		120	120



• WERKHOOGTE

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

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel

CMP 250 V.V. / CMP 250 Combi

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

Eenfasig toestel

CMP 300 V.V./CMP 300 Combi

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

Eenfasig toestel **CMP 350 V.V.**

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

Eenfasig toestel **CMP 400 V.V.**

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

Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID



LET OP !

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

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

- Bedieningsbeveiliging
- Thermische beveiliging
- Stroomonderbrekingsbeveiliging
- Veilige montage van het snoer

• Bedieningsbeveiliging

Deze beveiliging voorkomt dat het toestel ontijdig in werking treedt. U moet namelijk twee bedieningsknoppen indrukken om het toestel in werking te stellen. Zie de paragraaf INWERKINGSTELLING (blz. 44) voor de manier waarop u het toestel in werking stelt.

• Thermische beveiliging

Indien het toestel gedurende langere tijd forceert tijdens de werking treedt automatische de thermische beveiliging in werking. In dit geval dient u te wachten tot het toestel geheel is afgekoeld en vervolgens de procedure voor INWERKINGSTELLING uit te voeren (blz. 44).

• Stroomonderbrekingsbeveiliging

Bij onderbreking van de elektrische voeding of wanneer de stekker van het toestel uit het stopcontact wordt getrokken, kan het pas opnieuw in werking worden gesteld door de verschillende in de paragraaf INWERKINGSTELLING (blz. 44) beschreven handelingen uit te voeren

• Veilige montage van het snoer

Voordat u het snoer op het net aansluit, moet u altijd eerst controleren:

- 1°) of het snoer in goede staat verkeert
- 2°) of het goed is aangesloten op de handgreep van het apparaat. Is dit niet het geval, volg dan de procedure voor INBEDRIJFSTELLING (blz. 44).



DENK ERAAN

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

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

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

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

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

CONTROLEPROCEDURE INDIEN HET TOESTEL TOT STILSTAND KOMT

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

- **Betreft het een stroomstoring of is de stekker uit het stopcontact getrokken (het groene spanningsindicatielampje brandt niet).**

- Zet de startknop (SK) vrij.
- Verhelp het probleem.
- Stel het toestel opnieuw in werking volgens de procedure voor het INWERKINGSTELLING (zie blz. 44).

- **Betreft het oververhitting van het toestel (het spanningsindicatielampje blijft branden).**

- Zet de startknop (SK) vrij.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Wacht enkele minuten om de motor te laten afkoelen en de warmtebeveiliging de tijd te geven zich opnieuw in te stellen.
- Stel het toestel weer in werking volgens de procedure voor het INWERKINGSTELLING (zie blz. 44).

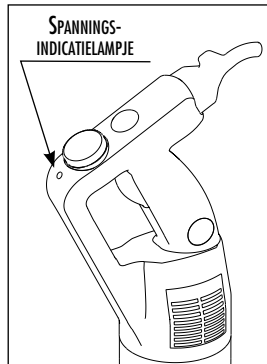
- **Betreft het een niet vastgestelde oorzaak**

- Zet de startknop (SK) vrij.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Controleer:
 - de netvoeding,
 - of het mes vrij in de klok draait en niet door keukengerei geblokkeerd wordt,
 - de staat van het voedings snoer,

- of het mes vrij in de klok draait en niet klemt,
- of de aandrijfas draait. Om dit te doen demonteert u de klok van de staaf en controleert met de hand of de uitgang van de as draait.

• **Als het groene spanningsindicatielampje niet brandt, controleer dan:**

- de stroomtoevoer van het net;
- of het snoer goed op het stopcontact is aangesloten;
- of het snoer goed aan het handvat is bevestigd (zie blz. 49);
- de staat van het snoer (draad gebroken). Is dit het geval, zie dan de procedure voor vervanging op blz. 49.



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

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.



ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

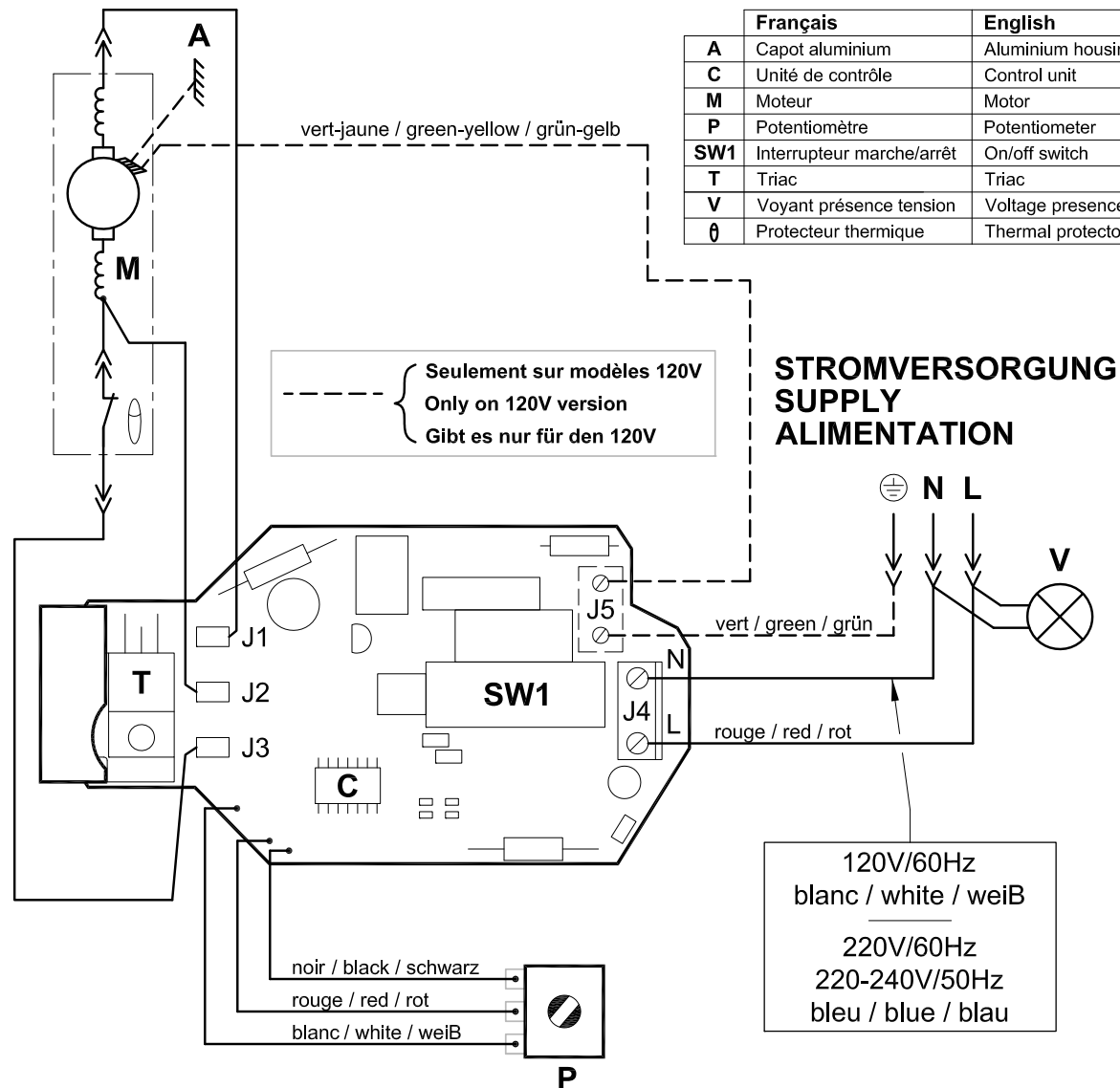
CMP250 V.V. - CMP300 V.V. - CMP350 V.V. - CMP400 V.V. - CMP250 Combi - CMP300 Combi - CMP250 FW

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

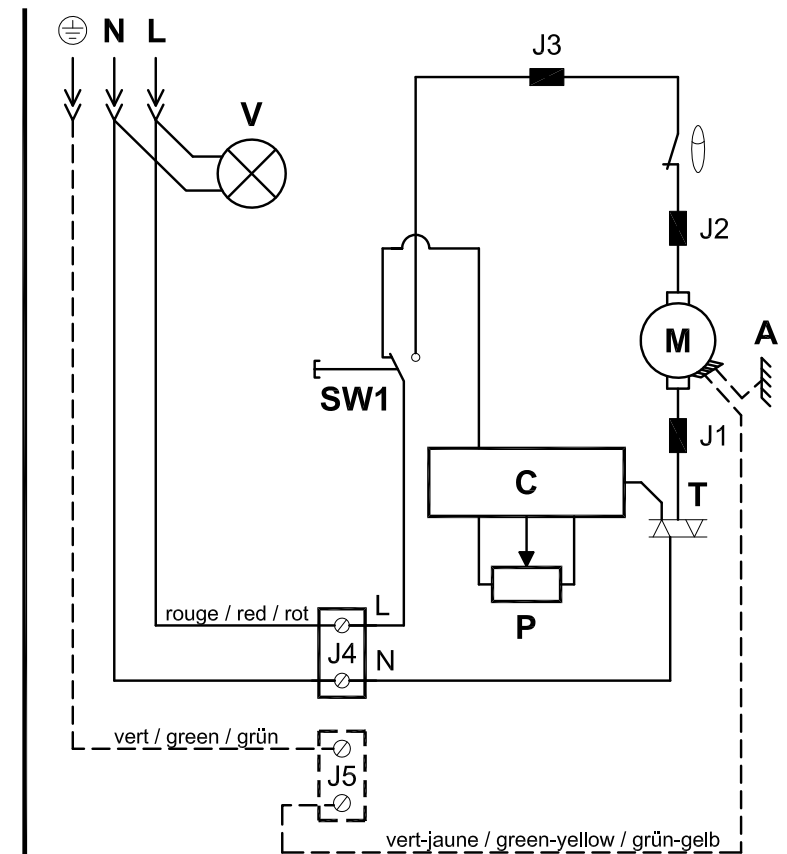
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
A	Capot aluminium	Aluminium housing	Aluminiumhaube
C	Unité de contrôle	Control unit	Kontrolleinheit
M	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SW1	Interrupteur marche/arrêt	On/off switch	Betriebsschalter/Stopschalter
T	Triac	Triac	Triac
V	Voyant présence tension	Voltage presence indicator	LED-Spannung Präsenz
θ	Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz





robot coupe®

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

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

Delegación comercial en España:

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

Service Clients Belgique

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



37002314451779

Ref. : 451 779 - 18/03/2022 - RDM