

robot coupe®



R 8 • R 10 • R 15 • R 20
R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:

- De væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
 - Maskindirektiv 2006/42/EF,
 - Lavspændingsdirektiv 2014/35/EF,
 - Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EF,
 - Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
 - Forordning (EF) nr. 10/2011 om plastmaterialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
 - Direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF,
 - Direktiv «WEEE» 2012/19/EF.
- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
 - EN ISO 12100 - 2010: maskinsikkerhed – generelle principper for projektering, konstruktion og udformning,
 - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed – elektrisk udstyr på maskiner,
 - EN 12852: foodprocessorer og blendere,
 - EN 1678- 1998: snitemaskiner til grøntsager,
 - EN 454 + A1 2010-02: røremaskiner,
 - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere),
 - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter,
 - EN 13208: grønsagsskrællere,
 - EN 13621: salattørre,
 - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende,
 - IP 34 for maskinernes vedkommende.

Montceau en Bourgogne, den 4. marts 2016

Alain NODET
Industridirektør



OVERSIGT

GARANTI / REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

TILLYKKE MED DEN NYE HURTIGHAKKER

R 8 • R 10 • R 15 • R 20

R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

SAMLING OG MONTERING

- Maskine
- Kniv

MONTERING OG ANVENDELSE AF KNIVE

- Montering af kniv med 2 knivblade
- Montering af kniv med 3 knivblade

TILBEREDNINGSEKSEMPLER

EKSTRA TILBEHØR

- Miniskåle i rustfrit stål
- Kniv med bølgeskær - Kniv med takket skær
- R-vac® vakuumanordning

BRUGSANVISNING FOR R-VAC® ANORDNING

RENGØRING

- Skål
- Låg

VEDLIGEHOLDELSE

- Adskillelse af kniv
- Knivblade
- Motorakselpakning
- Lågpakning

FEJLFINDING

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Vægt & Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveau
- Elektriske data

SIKKERHED

STANDARDER

TEKNISKE DATA

- Oversigtstegninger
- Elektrisk diagram

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPE-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt, dos. forhandleren eller importøren.

Hvis ROBOT-COUPE-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriksmontagefejl.

REKLAMATIONSRETEN OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærping og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejds løn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl.

AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

ANVISNINGER VEDRØRENDE INSTALLATION AF APPARATER MED TRINLØS HASTIGHEDSREGULERING SAMT PERSONSIKKERHED

Disse anvisninger gælder for apparater med asynkronmotor og frekvensvariator til enfaset eller trefaset strømforsyning.

NB:

- Det elektriske forsyningskredsløb og sikringsudstyret skal overholde de gældende bestemmelser i det enkelte land.
- Apparatets elektriske installation må kun udføres af en kvalificeret elektriker.

Beskyttelse af apparaterne

- Som alle elektroniske anordninger indeholder frekvensvariatorerne komponenter, der er følsomme over for elektrostatiske udladninger. Inden arbejder på disse variatorer skal operatørerne være fri for elektrostatiske udladninger.
- Interne tilslutningsarbejder må kun udføres, når der ikke er strøm på apparatet.
- Hvis der tændes og slukkes for apparatet flere gange i træk, overbelastes variatoren og risikerer at blive ødelagt. Vent derfor altid 3 minutter, efter strømmen er afbrudt, inden den slutes igen.

Elektrisk installation enkelt frekvens 50 eller 60 Hz

- Apparatet tilføres enfaset eller trefaset strøm til variatoren, som omformer den til trefasestrøm med variabel frekvens og strømforsyner motoren.

- Apparatet må kun tilsluttes en passende vekselstrømsforsyning med jordforbindelse. Ved højere forsyningspænding ødelægges variatoren.
- Jordforbindelse er absolut påkrævet af hensyn til personbeskyttelsen.

Personbeskyttelse ved hjælp af fejlstrømsafbrydere

Til apparater med frekvensvariator skal der vælges den rigtige fejlstrømsafbryder for at sikre personbeskyttelsen. Der findes nemlig fejlstrømsafbrydere, som er følsomme over for vekselstrøm (type AC), impulsstrøm (type A) og alle slags strøm (type B).

Fare! Variatorerne har en netspændingsretterbro. Derfor kan lækjævnstrøm i tilfælde af stelkortslutning forhindre fejlstrømsafbryderen i at udløses, hvis det er en afbryder, der kun er følsom over for vekselstrøm (type AC).

Der skal anvendes en fejlstrømsafbryder, som er følsom over for impulsstrøm (type A), hvilket vises med følgende symbol: .

OBS: Alt efter fabrikat har disse fejlstrømsafbrydere forskellige benævnelser.

Apparater med frekvensvariator afgiver lækstrøm på jordledningen, og ved et vist niveau kan den udløse fejlstrømsafbryderen utilsigtet. Det kan skyldes:

- at der er tilsluttet flere apparater med trinløs hastighedsregulering på samme fejlstrømsafbryder
- at apparatets lækstrøm er højere end fejlstrømsafbryderens faktiske udløsningsgrænse.

OBS: På grund af fabrikationstolerancerne ligger de forskellige fejlstrømsafbryderes faktiske udløsningsgrænse mellem 50 % og 100 % af deres teoretiske nominelle grænse. I tilfælde af problemer måles apparatets lækstrøm og fejlstrømsafbryderens faktiske udløsningsgrænse.

I første omgang henvises til specifikationerne i nedenstående tabel:

Apparat	Strømforsyning	Ledningstværnsnit (mm²)	Fejlstrømsafbryder (Fase + 0 eller 3 faser)	
			Kaliber (A)	Grænse (mA)
R 8 V.V.	200 - 240V 50 eller 60 Hz enfaset	6	25	30 mA
R 10 V.V.				
R 15 V.V.	380 - 440V 50 eller 60 Hz trefaset	2,5	20	
R 20 V.V.				

Apparat	Strømforsyning	Ledningstværnsnit (mm ²)	Fejlstrømsafbryder (Fase + 0 eller 3 faser)		
			Kaliber (A)	Grænse (mA)	
R 8 V.V.	200 - 240V 50 eller 60 Hz trefaset	2,5	20	30 mA	
R 10 V.V.					
R 15 V.V.		6	25		
R 20 V.V.					

VIGTIGE ADVARSLER



VIGTIGT: For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

- Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.
- ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

- Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

- Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.
- Maskinen skal altid have jordledning.
- Ved trefasemaskiner sikres, at værktøjet drejer mod uret.

HÅNTERING

- Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

SAMLING

- Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 121), og kontroller, at alt tilbehør er korrekt placeret.

BRUG

- Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.
- Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.
- Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.
- Overbelast ikke maskinen.
- Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.
- Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.
- Dyp ikke motorenheden i vand.
- Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

- Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).
- Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundliggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.
- Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.
- Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre...)
- Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde.
- Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

TILLYKKE MED DEN NYE HURTIGHAKKER R 8 • R 10 • R 15 • R 20 • R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V.

Denne hurtighakker er et perfekt arbejdsredskab til professionelle behov.

Ved brugen vil man gradvis opdage dens utallige muligheder.

Den kan anvendes til forarbejdning af kød, grønsager, fars og mos, til findelig og til æltning. Selv de mest tidkrævende tilberedninger tager under 5 minutter. Dens effektive funktioner vil åbne døren til et helt nyt kulinarisk univers. Takket være det enkle design kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og afmonteres i en håndevending.

De forskellige monteringsstrin beskrives ét for ét i denne vejledning.

Vejledningen indeholder vigtige informationer, således at brugeren kan få mest muligt ud af den nyanskaffede hurtighakker.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.

Der er også medtaget nogle tilberedningseksempler, som hjælper brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens utallige fortrin.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN



V I G T I G T

**MASKINEN SKAL JORDFORBINDES
(RISIKO FOR ELEKTRISK STØD)!**

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Inden maskinen tilsluttes, kontrolleres, at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens typeskilt.

**R 8 • R 10 • R 15 • R 20 • R 8 V.V. • R 10 V.V. •
R 15 V.V. • R 20 V.V. Trefaset**

ROBOT-COUPES modeller tilbydes til følgende strømforsyninger:

- 3 x 220 V / 60 Hz
- 3 x 230 V / 50 Hz
- 3 x 380 V / 60 Hz
- 3 x 400 V / 50 Hz

Maskinen leveres uden stik på kablet, som skal monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har fire ledninger, heraf én jordledning og tre faseledninger.

Ved tilslutning af firbenet stik:

- 1) Den gul-grønne jordledning forbindes med jordsstikket.
- 2) De tre andre ledninger forbindes med de øvrige stikben.

Ved tilslutning af fembenet stik skal det midterste ben i stikket ikke anvendes, da ROBOT-COUPÉ maskinen ikke behøver nulleleder.

R 8 V.V. • R 10 V.V. Enfaset

ROBOT-COUPES modeller tilbydes til følgende strømforsyninger:

- 1 x 200 V / 50 Hz
- 1 x 240 V / 60 Hz
- 1 x 200 V - 240 V / 50 Hz eller 60 Hz

Maskinen leveres uden stik på kablet, som skal monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har tre ledninger, heraf én jordledning, én faseledning og én nulleleder.

Derefter startes den tomme maskine for at kontrollere, om kniven nu også drejer mod uret.

I modsat fald kontaktes teknisk afdeling.

• BETJENINGSPANEL

R 8 • R 10 • R 15 • R 20:

- | | | | |
|------------|--|---|---|
| Rød knap | | = | stop |
| Grøn knap | | = | start i hastighed 1
(1500 eller 1800 o/min.) |
| Grøn knap | | = | start i hastighed 2
(3000 eller 3600 o/min.) |
| Sort knap | | = | pulsdrift |
| Grøn lampe | | = | sikkerhedslampe |

R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V.:

Trinløs hastighedsregulering fra 300 til 3500 o/min.

- | | | | |
|---------------|--|---|----------------------|
| Rød knap | | = | stop |
| Grøn knap | | = | start |
| Sort knap | | = | pulsdrift |
| Potentiometer | | = | hastighedsregulering |
| Grøn lampe | | = | sikkerhedslampe |

SAMLING OG MONTERING

• MASKINE



- 1) Med motorblokken set forfra sættes skålen ned over motorakslen med venstre skålhåndtag ind mod soklen.

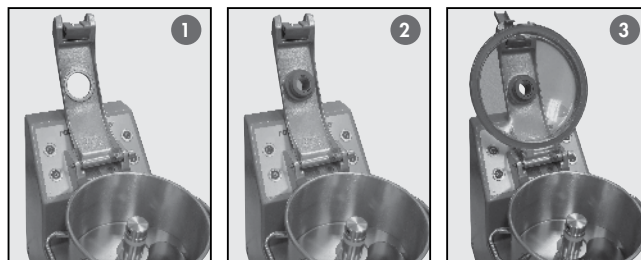
2) Tryk håndtagene ned, og drej skålen mod uret med en fast bevægelse, til den låser fast.



• Hvis lågdelene er skilt ad:

4) Anbring lågholderen i hængslet. Skub derefter metalstangen helt i bund (foto 1).

Før lågholderen gennem hullet i armen, og skru keglen fast på nedholderens inderside (foto 2). Sæt låget fast på nedholderen, og drej rundt, så vulsterne sidder inden for armen (foto 3).



3) Sæt den samlede kniv ned over motorakslen.

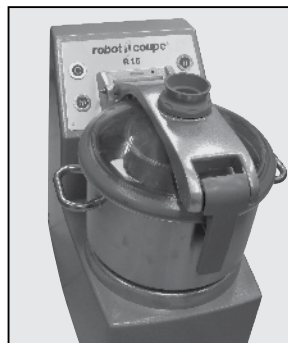
Drej rundt, og før den ned i bunden af skålen.

Kontroller altid, at kniven sidder rigtigt i bunden af skålen, inden skålen fyldes med ingredienser til tilberedning.



• Hvis lågdelene er samlede:

4) Anbring det samlede låg i lejet. Skub derefter metalstangen helt i bund.



5) Luk låget ved hjælp af griberen, som hæftes fast i skålens kant, og før låsegrebet nedad.

Maskinen er nu klar til brug.

Den grønne lampe skal lyse uafbrudt.



V I G T I G T

Betjeningspanelet på motorblokken har en grøn sikkerhedslampe. Når strømmen sluttes, er det nødvendigt at åbne og lukke låget for at tjekke maskinens funktion. Hvis lampen ikke lyser grønt, henvises til afsnittet om fejlfinding. Så længe den grønne lampe blinker, er alle sikkerhedsbetingelser for maskinens anvendelse ikke opfyldt. Undersøg, om skålen, lågholderen og låget sidder rigtigt. Når den grønne lampe lyser uafbrudt, er maskinen driftsklar.

• KNIV (se tegning side 123)

Brug knivblade med glat skær til udrøring, finthakket fars og mos.

Brug knivblade med bølgeskær til findeling og æltning.

Brug knivblade med takket skær til at hakke persille. Til alle hakkede tilberedninger monteres maskinen til grovhakning med den lille ring mellem knivholderfladen og det nederste knivblad. For at kunne kontrollere hakningsgraden og undgå opvarmning og smøring af kødet arbejdes altid med pulsknappen.

Til andre tilberedninger monteres kniven i bunden af skålen uden ring mellem knivholderfladen og det nederste knivblad.

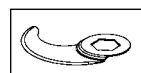
MONTERING OG ANVENDELSE AF KNIVE



Møtrik



Plasticring



Knivblad



Lang ring



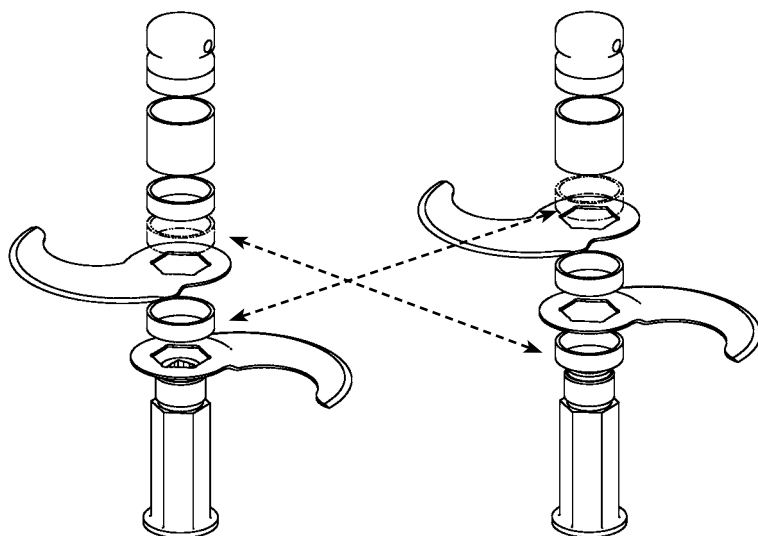
Kort ring



Knivholder

• MONTERING AF KNIV MED 2 KNIVBLADE:

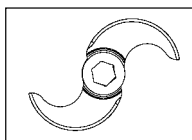
Det anbefales at montere kniven med 2 knivblade til tilberedning af mindre portioner op til halvdelen af den maksimale mængde, der er anført på side 124.



Position 1 - I bunden af skålen

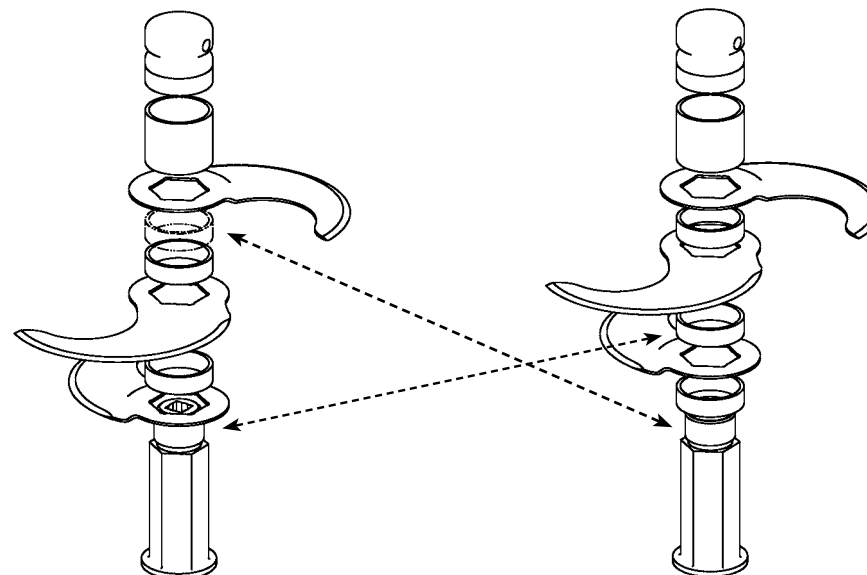
Position 2 - Grovhakning

Korrekt montering med 2 knivblade set ovenfra



• MONTERING AF KNIV MED 3 KNIVBLADE:

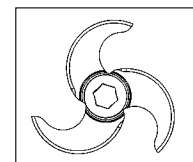
Det anbefales at montere kniven med 3 knivblade til tilberedning af store portioner, dvs. over halvdelen af den anførte maksimale mængde, **bortset fra blendede eller flydende tilberedninger, hvortil det stærkt anbefales at anvende kniven med 2 knivblade og kun den lave hastighed af hensyn til resultatets kvalitet.**



Position 1 - I bunden af skålen

Position 2 - Grovhakning

Korrekt montering med 3 knivblade set ovenfra



POSITION 1: Ingen ring mellem det nederste knivblad og knivholderen

- til finhakning og udrøring
- til findeling og æltning.

POSITION 2: Ring indsat mellem det nederste knivblad og knivholderen

- til grovhakning.

AFMONTERING:

- Skru møtrikken af kniven.
- Fjern ringene og knivbladene.

MONTERING:

- Anbring knivbladene og ringene således, at deres indbyrdes afstand afpasses efter:
 - ingredienser
 - vægt og
 - tilberedt mængde.

VIGTIGT: Plasticringen skal sidde under møtrikken.

TILBEREDNINGSEKSEMPLER

ANVENDELSE	Maks. mængde færdigt produkt (kg)				Forarbejdningstid (min.)	Anbefalet hastighed (o/min.) se oversigt
	R8	R10	R15	R20	R8 / R10 R15 / R20	
HAKNING						
• KØD						
Hakkebøf / tatar	3	4	6	8	4	hastighed 1
Fars f.eks. til farserede tomater	3	4	6	8	3	1200/1500
Paté / spegepølse / tørret pølse	2	4	8	10	4	1200/1500
Medister / leverpostej	4	5	9	11	4	hastighed 2
Kød i gelé / sylte	2	3	8	10	4	hastighed 2
• FISK						
Fiskefars / frikadeller/boller		5	7	9	5	3000
Fiskepaté	4	5	9	11	5	3000
• GRØNSAGER						
Hvidløg/persille/løg/skalotteløg	1 - 3	1 - 3	2 - 5	2 - 6	3	hastighed 3
Suppe / mos / puré	4	5	9	11	4	1500/2000
• FRUGT						
Kompot / mos	4	5	9	11	4	1500/2000
UDRØRING						
Mayonnaise/hvidløgsmayonnaise	4	5	9	11	3	hastighed 4
Remoulade	4	5	9	11	5	600/1500
Kryddersmør / laksesmør	2	3	5	7	4	600/1500
ÆLTNING						
Quiche-/ småkage-/linse-/mørdej	4	5	7	9	4	hastighed 4
Butterdej	4	5	7	9	4	900/1500
Bolledøj + rosinbrød	4	5	7	9	4	900/1500 + 300
FINDELING						
Marcipan / dessertfyld	2	3	5	6	6	900/1500
Skaldyr / knust is	2	3	6	8	5	900/1500
Rasp	2	3	5	6	4	900/1500

Maskinen rummer mange andre anvendelsesmuligheder. De nævnte værdier er kun vejledende og kan variere efter opskriften og ingrediensernes kvalitet.

• OVERSIGT:

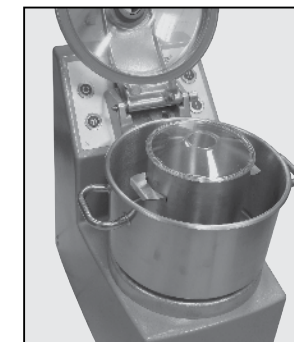
Hurtighakker med 2 hastigheder:

- **Hastighed 1 / Hastighed 3 / Hastighed 4:** 1500 o/min. eller 1800 o/min.
- **Hastighed 2:** første forarbejdning ved 1500 eller 1800 o/min. og afslutning ved 3000 eller 3600 o/min.

Hurtighakker med trinløs hastighedsregulering:

- **Hastighed 1:** 1200 til 1500 o/min.
- **Hastighed 2:** afslutning ved 3500 o/min.
- **Hastighed 3:** 1500 til 2000 o/min.
- **Hastighed 4:** 600 til 1500 o/min.

NB: Brug laveste hastighed til at blende.



2) Før så den samlede rustfrie stålkniv ned over motorakslen, og sæt minilåget på miniskålen for at undgå stænk. Luk derefter maskinens låg.

• KNIV MED BØLGESKÆR - KNIV MED TAKKET SKÆR

Knivholderen kan forsynes med to knivblade med bølgeskær eller to knivblade med takket skær.

Kniven med bølgeskær anvendes fortrinsvis til:

- at ælte og røre dej
- findeling.

Kniven med takket skær anvendes fortrinsvis til:

- at hakke persille
- at blende.

• R-VAC® VAKUUMANORDNING

Hurtighakkeren kan arbejde under vakuum uden videre.

Der skal blot monteres en R-VAC® vakuumanordning, som er et ROBOT-COUPÉ-patent, på låget og tilsluttes en vakuumpumpe (se anvisninger side 125).

Hvis du allerede har en vakuumforarbejdningsmaskine, kan R-VAC® anordningen tilsluttes den pågældende maskines vakuumpumpe (afhængig af effekt).

Med R-VAC® anordningen kan der tilsættes væske til den igangværende tilberedning uden at bryde vakuummet.

EKSTRA TILBEHØR

• MINISKÅLE I RUSTFRIT STÅL

Ekstra tilbehør: 3,5 l miniskål til R 8 og 4 l miniskål til R 10 og R 15, med mindst 2 hastigheder, 1500 og 3000 o/min. (patent med eneret for Robot-Coupe) og en rustfri stålkniv, som kan skilles ad. Med miniskålen kan der lynhurtigt tilberedes dressing eller hakkes krydderurter og andre ingredienser i sidste øjeblik.

• 3,5 LITERS MINISKÅL TIL R 8 OG 4 LITERS MINISKÅL TIL R 10 • R 15

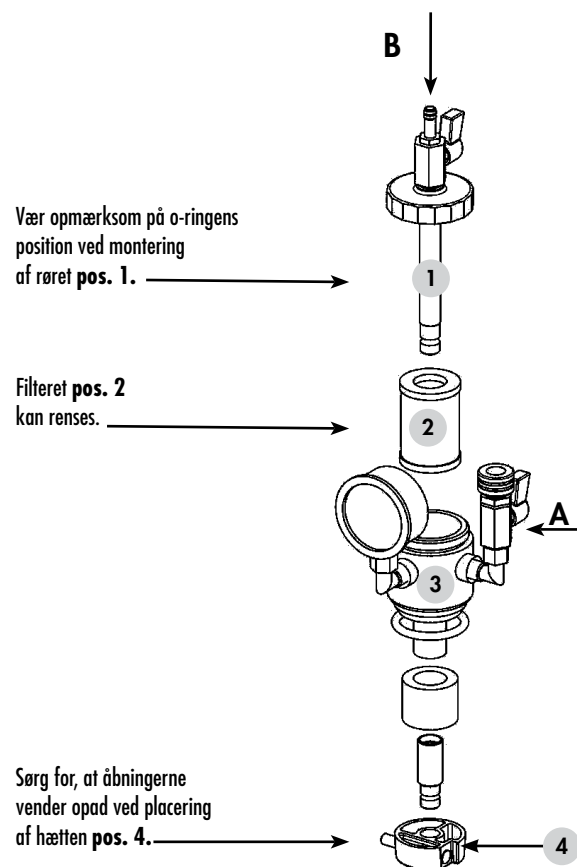


1) Anbring miniskålen på røret i den store skål, og drej, til den går i hak. Miniskålens håndtag skal nu sidde ud for den store skåls håndtag.

BRUGSANVISNING FOR R-VAC® ANORDNING

1° MONTERING AF R-VAC® ANORDNING

- Sæt filteret **pos. 2** ind i huset **pos. 3**.
- Skru røret **pos. 1** fast i huset **pos. 3** (røret stikker gennem huset **pos. 3**).



4° ANVENDELSE AF R-VAC® ANORDNING

- Tilslut vakuumpumpen på ventilen **A**, som skal være åben (greb parallelt med forskruingen).
- Luk ventilen **B** (greb på tværs).

2° PLACERING AF R-VAC® ANORDNING PÅ LÅGET

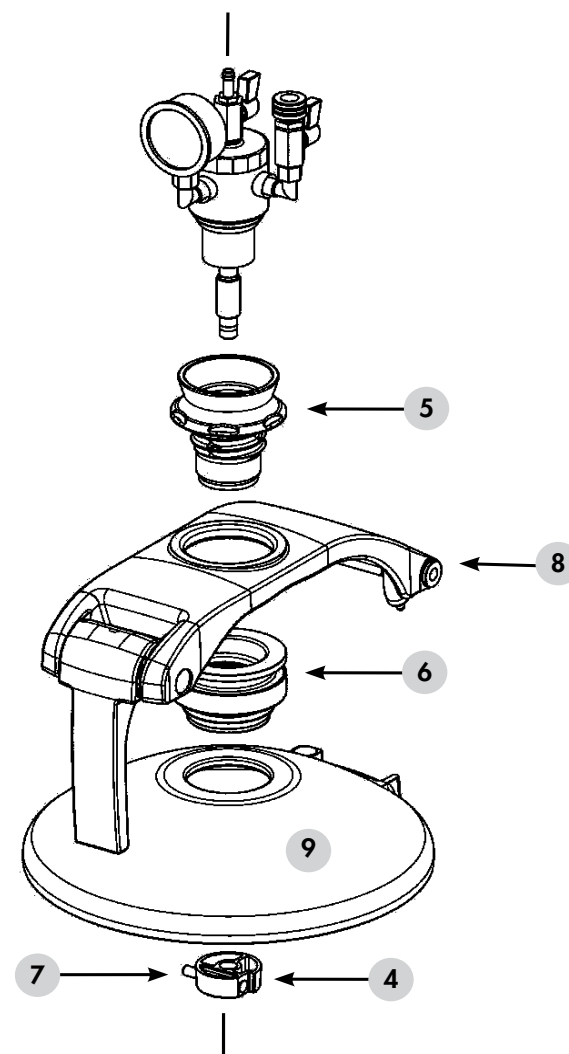
- Sæt den samlede vakuuadaptter på keglen i plastdelen **pos. 5**, som er skruet fast i lågneholderen **pos. 6** (der igen er sat ind i lågholderen i aluminium **pos. 8**). Låget **pos. 9** skal også være monteret på lågneholderen **pos. 6**.

3° INDSÆTNING AF HÆTTE Pos. 4

- Læg hættens i håndfladen, og tryk stiften **pos. 7** ind med tommelfingeren.
- Skub den ind i den cylinderformede del, som stikker ud under låget.
- Slip stiften **pos. 7**.
- Stiften vender tilbage i udgangsstilling. Hvis det ikke er tilfældet, trykkes forsigtigt på hættens, som så går på plads af sig selv.
- Se efter, om hættens sidder ordentligt fast på røret **pos. 1**, så hættens eller anordningen ikke risikerer at falde af.

5° TILSÆTNING AF VÆSKE UNDER TILBEREDNING

- Tilslut en slange på ventilen **B**.
- Stik den anden ende af slangen ned i den væske, der skal tilsættes.
- Åbn ventilen **B** lidt efter lidt, og luk ventilen **B**, når væsken er tilsat.



BEMÆRK

For at vakuumanordningen og pumpen kan fungere korrekt, skal pumpen forvarmes (i ca. 15 minutter). På samme måde skal pumpen gå i ca. 15 minutter, efter tilberedningen er færdig, således at kondenseret damp drive ud.

RENGØRING



VIGTIGT

Af hensyn til sikkerheden tilrådes det altid at trække maskinens stik ud af stikkontakten inden rengøring (risiko for elektrisk stød).

• SKÅL

Når tilberedningen er afsluttet, gøres låsegrebet fri, og låget åbnes.

Tryk håndtagene ned med en fast bevægelse, og drej skålen med uret for at løsne den. Træk derefter opad, og tag skålen af.

Hvis tilberedningen har en fast konsistens, tages kniven op, og skålen tømmes.

Eventuelt sættes skål og kniv på akslen igen, og maskinen startes med høj hastighed, så rester på kniven bliver slynget af. En første rengøring kan eventuelt foretages på maskinen, som sættes i gang med høj hastighed nogle sekunder med et par liter varmt vand i skålen.

De elektriske dele er tæt kapslede, og derfor er maskinen meget let at vedligeholde og rengøre. Den kan vaskes med håndbruser (men ikke højtryksrensere!).

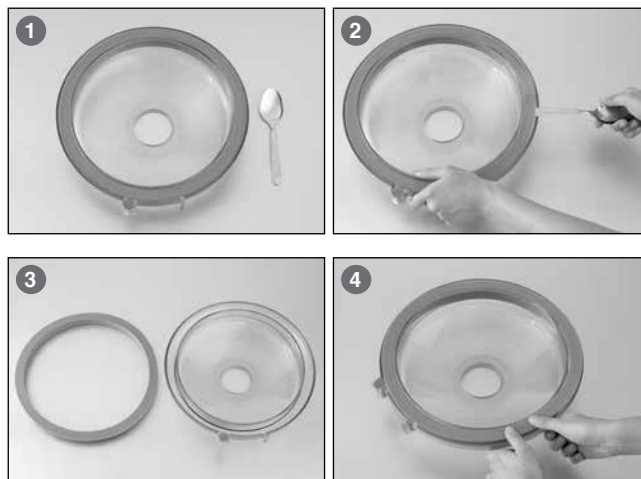
• LÅG

Af hensyn til hygiejnen skal pakningen, keglen og lågneholderen skilles ad og rengøres hver for sig.

Det frarådes at vaske dem i opvaskemaskine, i stedet anbefales håndopvask med opvaskemiddel.

Når maskinen ikke er i brug, skal låget stå åbent (for at undgå at pakningerne bliver ødelagt).

Demontering af lågpakning



VIGTIGT

Ikke alene skal skålen og låget afmonteres og vaskes, kniven skal også rengøres grundigt. Husk altid at tørre metaldele omhyggeligt, navnlig knivbladene, for at forebygge rustdannelse

Alle dele, som er i kontakt med fødevarerne, kan let skilles ad og vaskes.

Hvis maskinen ikke er i brug, skal låget stå åbent.

Soklen må aldrig dyppes i vand, den skal rengøres med en fugtig klud eller svamp.



VIGTIGT

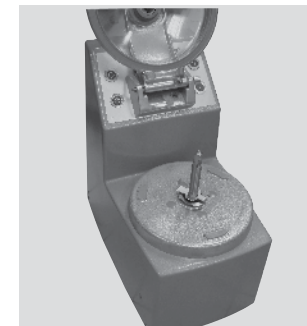
Se efter, om opvaskemidlet er egnet til plastdele. Visse plastmaterialer kan nemlig slet ikke tåle stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtig blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• ADSKILLELSE AF KNIV

1) Kniv R 8 • R 10 • R 15 • R 20

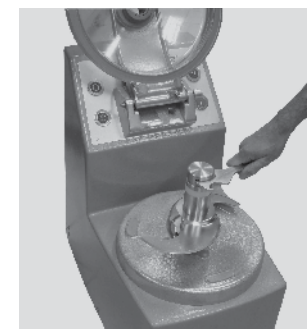
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Tag skålen af.
- Anbring knivskilleværktøjet på motorakslen.



- Sæt kniven ned over motorakslen.
- Før det nederste knivblad ned mod knivskilleværktøjet.



- Brug pladenøglen til at løsne møtrikken.



- Kniven monteres igen på samme måde, men i omvendt rækkefølge.

2) Kniv til 3,5 eller 4 l miniskål.

Der følger et specielt skilleværktøj til miniskålens kniv med maskinen.



• KNIVBLADE

Det er kun knivbladene, der kan slibes.

Det anbefales stærkt at skærpe knivbladene lidt med hvæsestål hver gang, de har været brugt, især efter hakning af persille.

En mere grundig slibning foretages en gang om måneden med den meget finkornede vættesten, der følger med maskinen.

Skærekvaliteten afhænger hovedsagelig af knivbladenes skarphed og slitagegrad. Knivblade er sliddele og bør af og til udskiftes for at opnå gode ensartede resultater.

• MOTORAKSELPÅKNING

Pakningen på motorakslen skal smøres jævnlige med olie (spiseolie).

For at undgå utætheder og væskeindtrængning i motoren skal pakningen jævnlige ses efter for slid og om nødvendigt udskiftes.

• LÅGPAKNING

Låget er konstrueret til at være fuldstændig tæt. Derfor kan det være nødvendigt at skifte lågpakningen med jævne mellemrum afhængig af, hvor ofte og hvor meget maskinen anvendes.

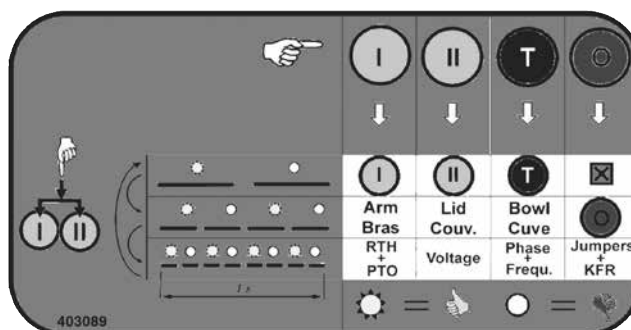
Hvis maskinen ikke bruges så tit, tilrådes det at lade låget stå åbent efter brug for at bevare pakningens egenskaber.

FEJLFINDING

Maskinen har en kontrollampe, som viser maskinens driftstilstand:

- **slukket:** se afsnit 1.
- **blinker grønt:** se afsnit 2.
- **lyser grønt uafbrudt:** maskinen er klar til drift.

• UDGAVER MED 2 HASTIGHEDER



**OBS**

- **Træk altid stikket ud af stikkontakten inden udbedring og afhjælpning.**
- **Reparationer skal altid overlades til en fagmand.**

1) Den grønne lampe lyser slet ikke

I så fald er der ikke strøm på maskinen, eller der er opstået en fejl i strømforsyningen.

Undersøg, om der er strøm i stikkontakten, og se maskinstikkets ledningsforbindelser efter.

(Hvis det ikke hjælper, se*).

2) Den grønne lampe blinker

**OBS**

Når strømmen sluttes, er det nødvendigt at åbne og lukke låget for at tjekke maskinens funktion og få den grønne lampe til at holde op med at blinke.

Mindst et af sikkerhedselementerne er ikke i orden.

Sikkerhedselementerne omfatter tre sensorer, et termorelæ og en motorsikring.

Inden udbedring og reparation testes maskinens sikkerhedskomponenter ved hjælp af kontrollampen og knapperne.

Der er ingen grund til at fortsætte testen, efter der er konstateret en fejl. Afhjælp først fejlen, og start forfra med testen.

• Generelt:

Testens forløb kan følges ved hjælp af omstående oversigtstegning.

De hvide felter indeholder testede elementer.

De fire søjler svarer til de fire knapper, som operatøren trykker på én efter én.

De tre rækker svarer til tre successive testniveauer. Der skiftes niveau ved tryk på **knop I og II** samtidig. Hvert niveau vises med mere eller mindre hurtige blink, første niveau med langsomme blink, andet niveau med hurtige blink og tredje niveau med meget hurtige blink. Hvis der trykkes én gang til samtidig, vendes tilbage til testniveau I.

Lampens blink viser det aktuelle testniveau, når der ikke trykkes på nogen knap, og testresultatet, når knappen holdes indtrykket: tændt = OK, slukket = fejl.

• Testforløb:

Når lampen blinker til at begynde med, og der trykkes på **knap I**, afprøves knappens egen funktion (da knapperne bruges til at teste med, skal deres funktion kontrolleres).

Det samme gælder **tast II og T**, som afprøver den pågældende knaps kontakt.

På dette niveau tester **knap O** ikke noget.

Hvis der trykkes samtidig på tast I og tast II, skiftes til testniveau 2, som vises med hurtige blink på lampen. På niveau 2 tester **knap I, II, T og O** henholdsvis, om låget er til stede, om holderen er til stede, om skålen er til stede, og om **knap O** har kontakt.

Hvis der trykkes samtidig på **tast I og tast II**, skiftes til testniveau 3, som vises med meget hurtige blink på lampen. På niveau 3 tester **knap I, II, T og O** henholdsvis termorelæet og motorens termosikring, netspændingen, fasedetektionen og frekvensdetektionen og endelig jumpernes position og bremsereleat.

Hvis der trykkes samtidig på **tast I og tast II**, vendes tilbage til normale blink, dvs. testniveau 1.

• Kontrol

Niveau 1 og test knap 0 niveau 2:

Hvis testen af en knap er negativ, kontrolleres knappens kontaktsæt og ledningsforbindelser.

Niveau 2:

Hvis testen viser, at et af sikkerhedselementerne ikke er til stede, kontrolleres, om alle hurtighakkerens bevægelige dele (skål, låg og arm) er på plads og sidder rigtigt. Hvis fejlen ikke forsvinder, kontrolleres sensorerne og deres ledningsforbindelser.

Niveau 3:

Bortset fra intensiv anvendelse af maskinen, hvor det kan være normalt, at motoren bliver varm og dermed udløser termosikringerne:

- Hvis testen viser fejl på termorelæet, kontrolleres relæets indstilling (automatisk stilling og strømstyrke som anført i tabellen).
- Hvis testen af motorens termosikring er negativ, kontrolleres motorens ledningsforbindelser.
- Hvis der vises fejl i spænding (voltage) eller fase+frekvens (Phase + Frequ), undersøges, om maskinens strømforsyning har den rigtige spænding. Se også stikkontaktens og stikkets ledningsforbindelser efter.
- I tilfælde af fejl på jumperne + KFR (Jumpers + KFR) kontrolleres, om jumperne til konfiguration af kortet er placeret som anført på el-diagrammet efter den foreliggende strømforsyning.

* Hvis problemet ikke forsvinder for sidstnævnte fejls vedkommende, betyder det, at styrekortet skal skiftes.

• UDGAVE MED TRINLØS HASTIGHEDSREGULERING

Lampens blink angiver, hvilket element der skal kontrolleres.

Hurtige blink viser, at holdersensoren (ISBC) eller lågsensoren (ISCO) registrerer en fejl. Når der trykkes på tast I, vises, hvilken af disse to komponenter der skal undersøges.

Hvis blinkene ikke ændrer sig, når knap I trykkes ind, skal lågarmens sikkerhedsafbryder kontrolleres.

I modsat fald (blinkene bliver langsomme og asymmetriske, tændt kortvarigt), skal lågets sikkerhedsafbryder tjekkes.

Asymmetriske blink (slukket kortvarigt) betyder, at skålsensoren skal kontrolleres (ISCU).

Langsomme blink viser, at årsagen skal søges i STOPknappens kontakt (BPA) eller motorens termosikring (PTO). Ved tryk på tast T vises, hvilken af disse to komponenter der skal undersøges. Hvis blinkene ikke ændrer sig, når knap T trykkes ind, skal STOPknappens kontaktsæt kontrolleres.

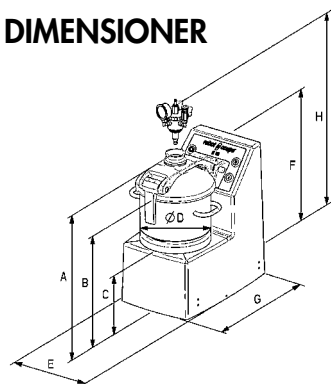
I modsat fald (blinkene bliver asymmetriske, tændt langvarigt og derefter kortvarigt), skal motorens termosikring tjekkes.

Kontrollen er beskrevet nærmere i forrige afsnit om modeller med to hastigheder.

		Etat LED / LED state Sans action / No action	Presser Press	2 nd Etat LED / 2 nd LED state Bouton maintenu / Switch press	Contrôle Check
Allumé / ON					Prêt / Ready
Clignotement Blinking	Rapide Fast		BPM		ISBC ISCO
	Clin d'oeil Winking				ISCU
	Lent Slow		BPP		BPA PTO
Eteinte / OFF					Alimentation Supply

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT & DIMENSIONER



Model	Dimensioner (i mm)								Vægt (Kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	H	Netto	Brutto
R 8	585	445	255	300	315	525	545	645	40	52
R 8 V.V.										
R 10	660	520	280	300	345	600	560	720	45	57
R 10 V.V.										
R 15	680	540	300	340	370	620	615	740	49	62
R 15 V.V.										
R 20	760	620	315	340	380	700	630	820	75	88
R 20 V.V.										
R-vac [®] Vakuumanordning									1	
Vakuumpumpe									28	

• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere R 8 - R 8 V.V. - R 10 - R 10 V.V. på et stabilt underlag med skålens overkant i 1,20 til 1,30 m højde.

Det anbefales at placere R 15 - R 15 V.V. - R 20 - R 20 V.V. på et stabilt underlag. Der anbefales ingen arbejdsøjde, eftersom maskinen står på gulvet.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB (A), når food-processoren arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

Trefaset maskine R 8 med to hastigheder

Motor	Hastighed 1 (o/min)	Hastighed 2 (o/min)	Strømforbrug (A)
230V / 50 Hz / 3	1500		230 V = 8,5 400 V = 4,8
400V / 50 Hz / 3		3000	230 V = 10 400 V = 5,5
220V / 60 Hz / 3	1800		230 V = 10 400 V = 5,5
380V / 60 Hz / 3		3600	230 V = 11 400 V = 6

Enfaset eller Trefaset maskine R 8 V.V.

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
200 - 240 V / 50-60 Hz / 1	300 til 3500	21
200 - 240 V / 50-60 Hz / 3		14,3

Trefaset maskine R 10 med to hastigheder

Motor	Hastighed 1 (o/min)	Hastighed 2 (o/min)	Strømforbrug (A)
230V / 50 Hz / 3	1500		230 V = 10 400 V = 6
400V / 50 Hz / 3		3000	230 V = 11 400 V = 6
220V / 60 Hz / 3	1800		230 V = 10 400 V = 6
380V / 60 Hz / 3		3600	230 V = 11 400 V = 6,5

Enfaset eller Trefaset maskine R 10 V.V.

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
200 - 240 V / 50-60 Hz / 1	300 til 3500	21
200 - 240 V / 50-60 Hz / 3		14,3

Trefaset maskine R 15 med to hastigheder

Motor	Hastighed 1 (o/min)	Hastighed 2 (o/min)	Strømforbrug (A)
230V / 50 Hz / 3	1500		230 V = 13 400 V = 7
400V / 50 Hz / 3		3000	230 V = 12 400 V = 6,5
220V / 60 Hz / 3	1800		230 V = 11 400 V = 6,5
380V / 60 Hz / 3		3600	230 V = 12 400 V = 7

Trefaset maskine R 15 V.V.

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
200 - 240 V / 50-60 Hz / 3	300 til 3500	21,7
380 - 440 V / 50-60 Hz / 3		11,6

Trefaset maskine R 20 med to hastigheder

Motor	Hastighed 1 (o/min)	Hastighed 2 (o/min)	Strømforbrug (A)
230V / 50 Hz / 3	1500		230 V = 16,3 400 V = 9,4
400V / 50 Hz / 3		3000	230 V = 17,5 400 V = 10,1
220V / 60 Hz / 3	1800		230 V = 16,3 400 V = 9,4
380V / 60 Hz / 3		3600	230 V = 17,3 400 V = 10

Trefaset maskine R 20 V.V.

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
200 - 240 V / 50-60 Hz / 3	300 til 3500	24,8
380 - 440 V / 50-60 Hz / 3		11,6

- Effekten fremgår af mærkepladen.

SIKKERHED



V I G T I G T

Knive og rive-snittejern skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

Denne serie **ROBOT-COUPE** hurtighakkere er udstyret med et mekanisk sikkerhedssystem og en motorbremse. Desuden kan maskinen ikke startes, hvis skålen og låget ikke sidder rigtigt på motorblokken.

Motoren stopper, så snart låget åbnes.

Ved flydende tilberedninger tilrådes det dog at standse maskinen, inden låget åbnes, for at undgå stænk.

For at sætte maskinen i gang igen skal låget blot låses, og den grønne knap «start» trykkes ind.

Disse modeller er forsynet med en **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen bliver overbelastet eller arbejder for længe.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle af, inden den startes igen.



V I G T I G T

Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

Overbelast ikke maskinen.

Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

STANDARDE

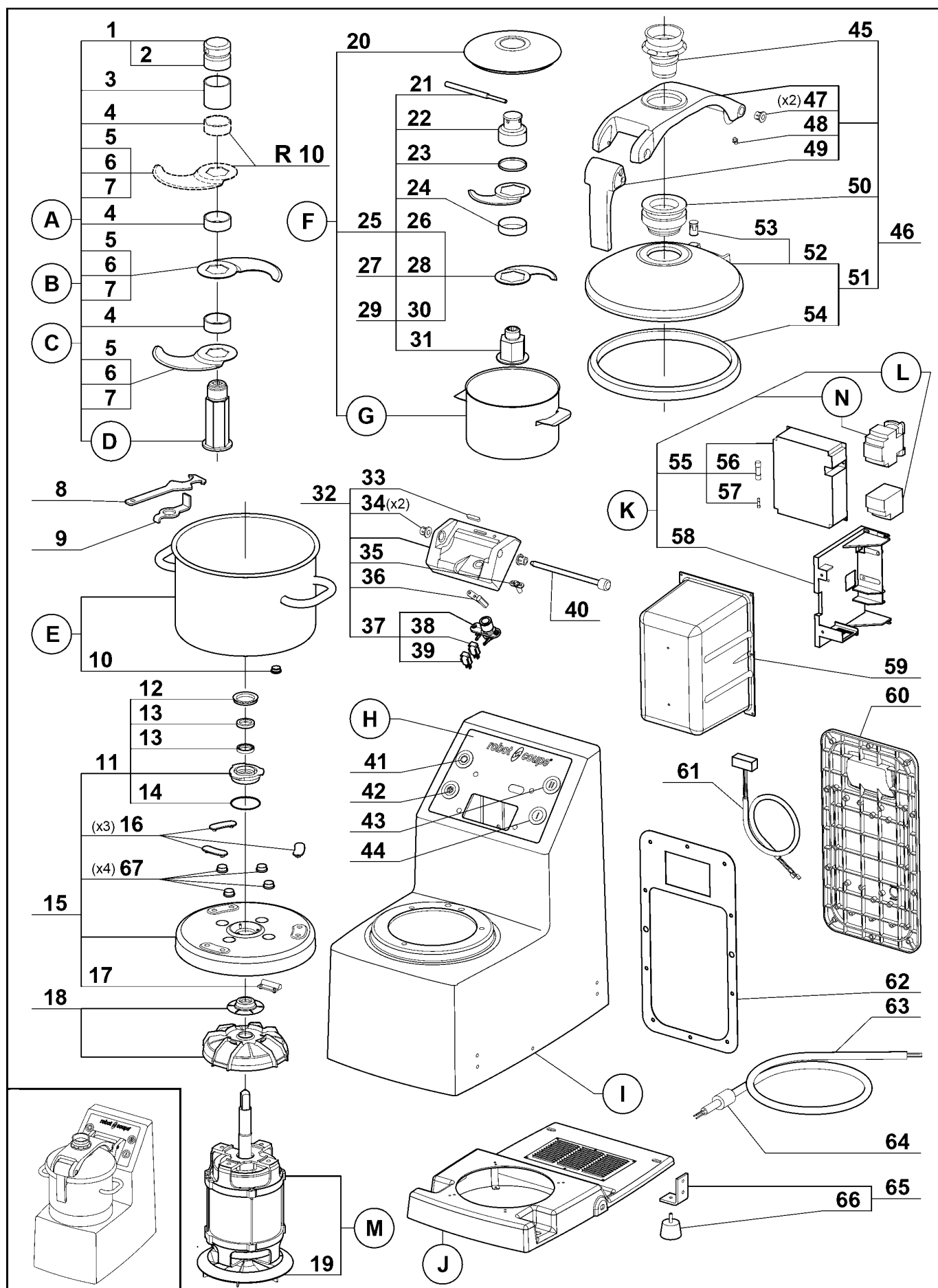
Se overensstemmelseserklæringen side 2.

robotcoupe®
R8E - R10E

N° de série / Serial number

- 512 - - - - -

- 514 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	59 278	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
2	59 279	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM	PLASTIC RING 15 MM
3	117 225S	BAGUE INOX 45 MM	STAINLESS STEEL 45 MM RING
4	100 792S	BAGUE INOX 15 MM	STAINLESS STEEL 15 MM RING
5	59 280	LAME LISSE	STRAIGHT BALDE
6	59 281	LAME CRANTÉE	COARSE SERRATED BLADE
7	59 282	LAME DENTÉE	FINE SERRATED BLADE
8	119 200S	CLEF DEMONTE COUTEAU	KNIFE WRENCH
9	59 291	DEMONTE COUTEAU	KNIFE TOOL
10	59 292	AIMANT CUVE	BOWL MAGNET
11	59 293	DOUILLE PORTE JOINTS	SEALING SOCKET
12	500 901S	JOINT V RING	V RING
13	501 624S	BAGUE ETANCHEITE	LIP SEAL
14	502 670S	JOINT TORIQUE	O RING
15	59 294	SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT
16	59 299	APPUI CUVE (X3)	BOWL REST (X3)
17	59 300	SECURITE CUVE	BOWL SECURITY
18	59 310	DÉFLECTEUR ET GUIDE D'EAU	DEFLECTOR AND WATER PROTECTOR
19	59 311	VENTILATEUR	MOTOR FAN
20	59 457	COUVERCLE MINI CUVE	MINI BOWL LID
21	101 845S	CLEF COUTEAU MINI CUVE	MINI BOWL BLADE TOOL
22	101 804S	ECROU COUT MINI CUVE	MINI BLADE ASSY KNOB
23	101 846S	RONDELLE E4 COUT MINI CUVE	MINI BOWL 4 MM SPACER
24	101 806S	BAGUE 15 MM MINI CUVE	MINI BOWL 15 MM SPACER
25	59 458	COUTEAU MINI CUVE	MINI BOWL STRAIGHT BLADE ASSY
26	101 800S	LAME LISSE MINI CUVE	MINI BOWL STRAIGHT BLADE
27	59 460	COUTEAU DENTE MINI CUVE	MINI BOWL F SERRATED BLADE ASSY
28	59 436	LAME DENTEE MINI CUVE	MINI BOWL FINE SERRATED BLADE
29	59 459	COUTEAU CRANTE MINI CUVE	MINI BOWL C SERRATED BLADE ASSY
30	101 801S	LAME CRANTEE MINI CUVE	MINI BOWL COARSE SERRATED BLADE
31	101 802S	SUPPORT MINI COUTEAU	MINI BOWL KNIFE ASSY SUPPORT
32	59 328	ENS CHARNIÈRE	HINGE ASSEMBLY
33	59 329	BUTÉE DE BRAS	LID ARM REST
34	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE	CENTERING WASHER
35	59 330	VOYANT	LIGHT
36	59 331	SÉCURITÉ COUVERCLE	LID SECURITY
37	59 332	SECURITÉ DE BRAS	LID SUPPORT SECURITY
38	501 258S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
39	507 250S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
40	59 333	AXE CHARNIÈRE	HINGE PIN
41	59 484	BOUTON ARRÊT	STOP BUTON
42	59 487	BOUTON PULSE	PULSE BUTON
43	59 486	BOUTON II	II BUTON
44	59 485	BOUTON I	I BUTON
45	59 313	CONE DE COUVERCLE	LID FUNNEL
46	59 314	ENS BRAS ET COUVERCLE	LID AND ARM ASSEMBLY
47	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE	CENTERING WASHER
48	59 316	DOIGT DE SÉCRUITÉ	SECURITY PISTON
49	59 317	ENSEMBLE POIGNÉE	LID HANDLE ASSEMBLY
50	59 318	APPUI DE COUVERCLE	LID GUIDE
51	59 319	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
52	59 320	COUVERCLE	LID
53	59 321	ENSEMBLE AIMANT COUVERCLE	LID MAGNET ASSEMBLY
54	59 322	JOINT DE COUVERCLE	LID GASKET
55	59 335	CARTE DE COMMANDE	PCB
56	502 495S	FUSIBLE 10X38	10X38 FUSE
57	502 442S	FUSIBLE 5X20	5X20 FUSE
58	59 339	SUPPORT CARTE	PCB SUPPORT
59	59 337	PROTECTION CARTE	PCB PROTECTION
60	59 338	TRAPPE	FLAP DOOR
61	59 336	FAISCEAU DE CONNEXION	CONNECTION WIRES
62	59 340	JOINT TRAPPE ACCES	FLAP DOOR SEAL
63	59 341	CABLE	POWER CORD
64	501 773S	PASSE-FIL	WIRE DUCK
65	59 342	PIED COMPLET	FOOT ASSEMBLY
66	100 790S	PIED	FOOT
67	59 453	ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)	MOTOR BOLT CUP KIT (X4)

Index	Désignation	Description
A	ENS COUTEAU LAMES LISSES	STRAIGHT BALDE ASSEMBLY
B	ENS COUTEAU LAMES CRANTÉES	COARSE SERRATED BLADE ASSEMBLY
C	ENS COUTEAU LAMES DENTÉES	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
D	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
E	CUVE	BOWL
F	ENSEMBLE MINI CUVE	MINI BOWL ASSEMBLY
G	MINI CUVE	MINI BOWL
H	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
I	SOCLE	BASE ASSEMBLY
J	GUIDE D'AIR	AIR DEFLECTOR
K	ENSEMBLE DE COMMANDE	COMMAND ESSEMBLY
L	RELAIS THERMIQUE	THERMAL RELAY
M	MOTEUR	MOTOR
N	CONTACTEUR	CONTACTOR

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E
R8 - 512 ----- --	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 381	27 383	27 385	101 636S	59 264
	Machine	Voltage	F	G	H	I	J
	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 374	59 430	59 343	59 344	59 346
	Machine	Voltage	K	L	M	N	
	21 291	400/50/3	59 404	59 349	59 351	59 347	
	21 293	220/60/3	59 403	59 350	59 352	59 348	
	21 294	380/60/3	59 404	59 349		59 347	
	21 295	230/50/3	59 403	59 350	59 351	59 348	
	21 296	200/60/3			59 352		

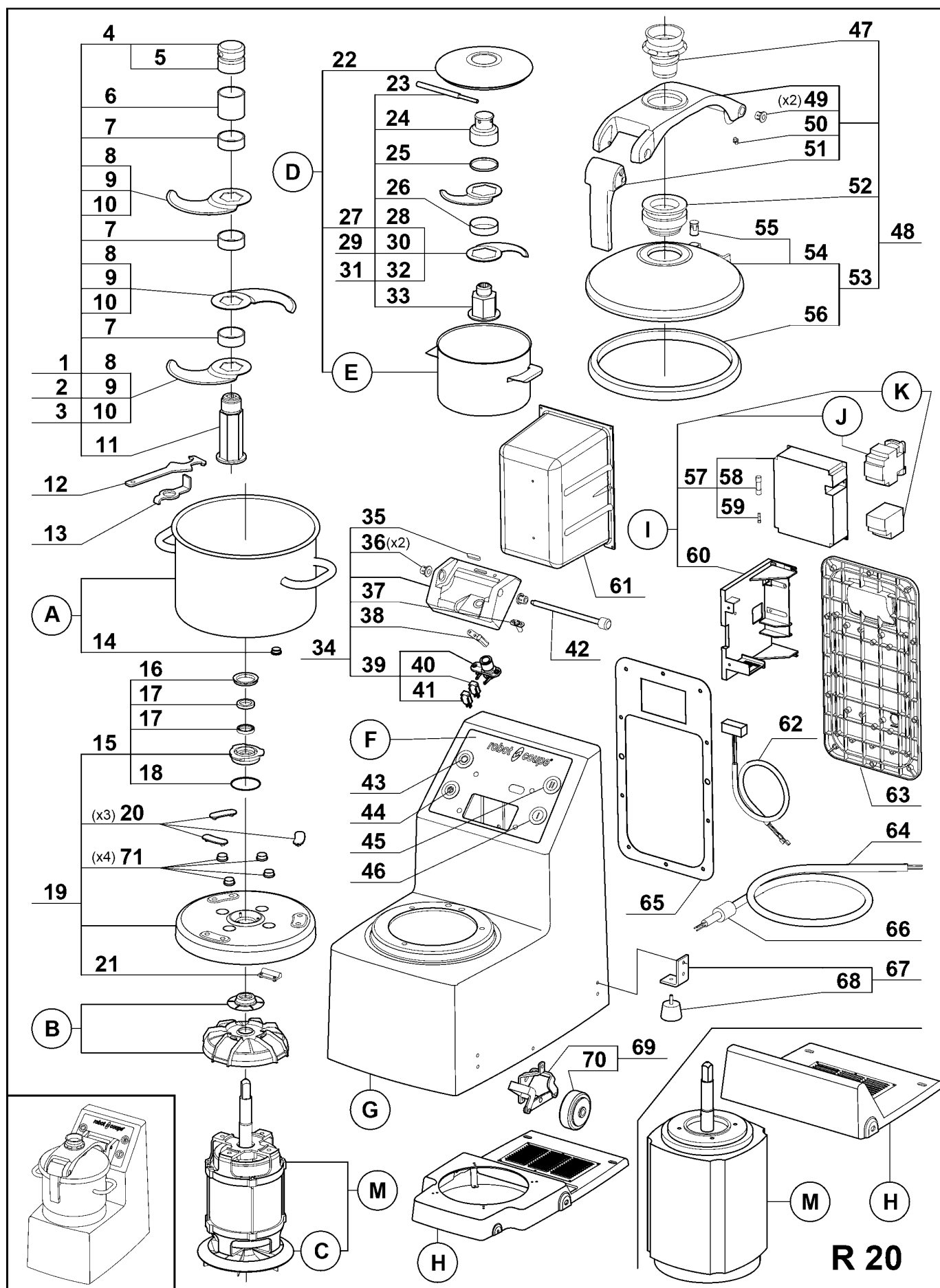
Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E
R10 - 514 ----- --	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 382	27 384	27 386	101 967S	59265
	Machine	Voltage	F	G	H	I	J
	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 375	59 435	59 353	59 354	59 355
	Machine	Voltage	K	L	M	N	
	21 391	400/50/3	59 404	59 349	59 357	59 347	
	21 393	220/60/3	59 403	59 350	59 358	59 348	
	21 394	380/60/3	59 404	59 349		59 347	
	21 395	230/50/3	59 403	59 350	59 357	59 348	
	21 396	200/60/3			59 358		

robotcoupe®
R15E - R20E

N° de série / Serial number

- 516 - - - - -

- 518 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	57 097	ENS COUTEAU LAMES LISSES	STRAIGHT BALDE ASSEMBLY
2	57 098	ENS COUTEAU LAMES CRANTÉES	COARSE SERRATED BLADE ASSEMBLY
3	57 099	ENS COUTEAU LAMES DENTÉES	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
4	59 278	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
5	59 279	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM	PLASTIC RING 15 MM
6	117 225S	BAGUE INOX 45 MM	STAINLESS STEEL 45 MM RING
7	100 792S	BAGUE INOX 15 MM	STAINLESS STEEL 15 MM RING
8	59 392	LAME LISSE	STRAIGHT BALDE
9	59 393	LAME CRANTÉE	COARSE SERRATED BLADE
10	59 359	LAME DENTÉE	FINE SERRATED BLADE
11	101 967S	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
12	119 200S	CLEF DEMONTE COUTEAU	KNIFE WRENCH
13	59 291	DEMONTE COUTEAU	KNIFE TOOL
14	59 292	AIMANT CUVE	BOWL MAGNET
15	59 293	DOUILLE PORTE JOINT	SEALING SOCKET
16	500 901S	JOINT V RING	V RING
17	501 624S	BAGUE ETANCHEITE	LIP SEAL
18	502 670S	JOINT TORIQUE	O RING
19	59 360	SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT
20	59 299	APPUI CUVE (X3)	BOWL REST (X3)
21	59 300	SECURITE CUVE	BOWL SECURITY
22	59 457	COUVERCLE MINI CUVE	MINI BOWL LID
23	101 845S	CLEF COUTEAU MINI CUVE	MINI BOWL BLADE TOOL
24	101 804S	ECROU COUT MINI CUVE	MINI BOWL ASSY KNOB
25	101 846S	RONDELLE E4 COUT MINI CUVE	MINI BOWL 4MM SPACER
26	101 806S	BAGUE 15MM MINI CUVE	MINI BOWL 15MM SPACER
27	59 458	COUTEAU MINI CUVE	MINI BOWL STRAIGHT BLADE ASSY
28	101 800S	LAME LISSE MINI CUVE	MINI BOWL STRAIGHT BLADE
29	59 460	COUTEAU DENTE MINI CUVE	MINI BOWL F SERRATED BLADE ASSY
30	59 436	LAME DENTEE MINI CUVE	MINI BOWL FINE SERRATED BLADE
31	59 459	COUTEAU CRANTE MINI CUVE	MINI BOWL C SERRATED BLADE ASSY
32	101 801S	LAME CRANTEE MINI CUVE	MINI BOWL COARSE SERRATED BLADE
33	101 802S	SUPPORT MINI COUTEAU	MINI BOWL KNIFE ASSY SUPPORT
34	59 328	ENS CHARNIÈRE	HINGE ASSEMBLY
35	59 329	BUTÉE DE BRAS	LID ARM REST
36	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE	CENTERING WASHER
37	59 330	VOYANT	LIGHT
38	59 331	SÉCURITÉ COUVERCLE	LID SECURITY
39	59 332	SECURITÉ DE BRAS	LID SUPPORT SECURITY
40	501 258S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
41	507 250S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
42	59 333	AXE CHARNIÈRE	HINGE PIN
43	59 484	BOUTON ARRÊT	STOP BUTON
44	59 487	BOUTON PULSE	PULSE BUTON
45	59 486	BOUTON II	II BUTON
46	59 485	BOUTON I	I BUTON
47	59 313	CONE DE COUVERCLE	LID FUNNEL
48	59 361	ENS BRAS ET COUVERCLE	LID AND ARM ASSEMBLY
49	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE	CENTERING WASHER
50	59 316	DOIGT DE SÉCRUITÉ	SECURITY PISTON
51	59 317	ENSEMBLE POIGNÉE	LID HANDLE ASSEMBLY
52	59 318	APPUI DE COUVERCLE	LID GUIDE
53	59 362	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
54	59 363	COUVERCLE	LID
55	59 321	ENSEMBLE AIMANT COUVERCLE	LID MAGNET ASSEMBLY
56	59 364	JOINT DE COUVERCLE	LID GASKET
57	59 335	CARTE DE COMMANDE	PCB
58	502 495S	FUSIBLE 10X38	10X38 FUSE
59	502 442S	FUSIBLE 5X20	5X20 FUSE
60	59 339	SUPPORT CARTE	PCB SUPPORT
61	59 337	PROTECTION CARTE	PCB PROTECTION
62	59 336	FAISCEAU DE CONNEXION	CONNECTION WIRES
63	59 338	TRAPPE	FLAP DOOR

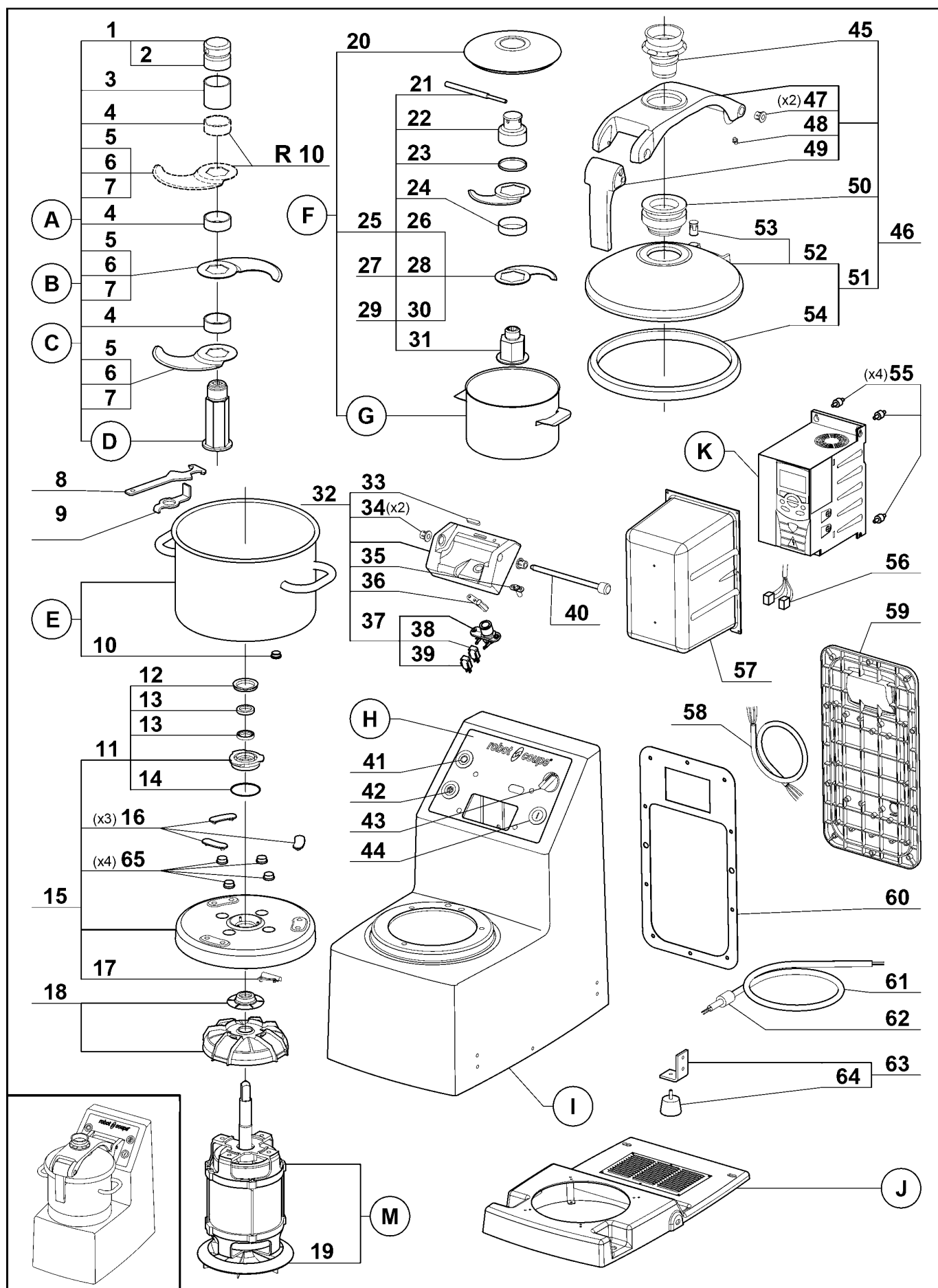
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
64	59 341	CABLE	POWER CORD
65	59 340	JOINT TRAPPE ACCES	FLAP DOOR SEAL
66	501 773S	PASSE-FIL	WIRE DUCK
67	59 342	PIED COMPLET	FOOT ASSEMBLY
68	100 790S	PIED	FOOT
69	59 365	ENSEMBLE ROULETTE	CASTOR ASSEMBLY
70	500 551S	ROULETTE	CASTOR
71	59 453	ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)	MOTOR BOLT CUP KIT (X4)

Index	Désignation	Description
A	CUVE	BOWL
B	DEFLECTEUR ET GUIDE D'EAU	DEFLECTOR AND WATER PROTECTION
C	VENTILATEUR	MOTOR FAN
D	ENSEMBLE MINI CUVE	MINI BOWL ASSY
E	MINI CUVE	MINIBOWL
F	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
G	SOCLE	BASE ASSEMBLY
H	GUIDE D'AIR	AIR DEFLECTOR
I	ENSEMBLE DE COMMANDE	COMMAND ASSEMBLY
J	CONTACTEUR	CONTACTOR
K	RELAIS THERMIQUE	THERMAL RELAY
M	MOTEUR	MOTOR

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E
R15 - 516 -----	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 266	59 310	59 311	27 375	59 435
	Machine	Voltage	F	G	H		
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 366	59 368	59 369		
	Machine	Voltage	I	J	K	M	
	51 491	400/50/3	59 404	59 347	59 349	59 370	
	51 493	220/60/3	59 403	59 348	59 350	59 371	
	51 494	380/60/3	59 404	59 347	59 349		
	51 495	230/50/3	59 403	59 348	59 350	59 370	
	51 496	200/60/3				59 371	

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E
R20 - 518 -----	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 267	-	-	-	-
	Machine	Voltage	F	G	H		
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 372	59 373	59 374		
	Machine	Voltage	I	J	K	M	
	51 591	400/50/3	59 406	59 375	59 350	59 377	
	51 593	220/60/3	59 405	59 376	59 380	59 379	
	51 594	380/60/3	59 406	59 375	59 350		
	51 595	230/50/3	59 405	59 376	59 380	59 377	
	51 596	200/60/3				59 379	

robotcoupe®
R8E V.V. - R10E V.V.

 N° de série / Serial number
 - 513 - - - - -
 - 515 - - - - -


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	59 278	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
2	59 279	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM	PLASTIC RING 15 MM
3	117 225S	BAGUE INOX 45 MM	STAINLESS STEEL 45 MM RING
4	100 792S	BAGUE INOX 15 MM	STAINLESS STEEL 15 MM RING
5	59 280	LAME LISSE	STRAIGHT BALDE
6	59 281	LAME CRANTÉE	COARSE SERRATED BLADE
7	59 282	LAME DENTÉE	FINE SERRATED BLADE
8	119 200S	CLEF DEMONTE COUTEAU	KNIFE WRENCH
9	59 291	DEMONTE COUTEAU	KNIFE TOOL
10	59 292	AIMANT CUVE	BOWL MAGNET
11	59 293	DOUILLE PORTE JOINTS	SEALING SOCKET
12	500 901S	JOINT V RING	V RING
13	501 624S	BAGUE ETANCHEITE	LIP SEAL
14	502 670S	JOINT TORIQUE	O RING
15	59 294	SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT
16	59 299	APPUI CUVE (X3)	BOWL REST (X3)
17	59 300	SECURITE CUVE	BOWL SECURITY
18	59 310	DÉFLECTEUR ET GUIDE D'EAU	DEFLECTOR AND WATER PROTECTOR
19	59 311	VENTILATEUR	MOTOR FAN
20	59 457	COUVERCLE MINI CUVE	MINI BOWL LID
21	101 845S	CLEF COUTEAU MINI CUVE	MINI BOWL BLADE TOOL
22	101 804S	ECROU COUT MINI CUVE	MINI BLADE ASSY KNOB
23	101 846S	RONDELLE E4 COUT MINI CUVE	MINI BOWL 4 MM SPACER
24	101 806S	BAGUE 15 MM MINI CUVE	MINI BOWL 15 MM SPACER
25	59 458	COUTEAU MINI CUVE	MINI BOWL STRAIGHT BLADE ASSY
26	101 800S	LAME LISSE MINI CUVE	MINI BOWL STRAIGHT BLADE
27	59 460	COUTEAU DENTE MINI CUVE	MINI BOWL F SERRATED BLADE ASSY
28	59 436	LAME DENTEE MINI CUVE	MINI BOWL FINE SERRATED BLADE
29	59 459	COUTEAU CRANTE MINI CUVE	MINI BOWL C SERRATED BLADE ASSY
30	101 801S	LAME CRANTEE MINI CUVE	MINI BOWL COARSE SERRATED BLADE
31	101 802S	SUPPORT MINI COUTEAU	MINI BOWL KNIFE ASSY SUPPORT
32	59 328	ENS CHARNIÈRE	HINGE ASSEMBLY
33	59 329	BUTÉE DE BRAS	LID ARM REST
34	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE	CENTERING WASHER
35	59 330	VOYANT	LIGHT
36	59 331	SÉCURITÉ COUVERCLE	LID SECURITY
37	59 332	SECURITÉ DE BRAS	LID SUPPORT SECURITY
38	501 258S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
39	507 250S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
40	59 333	AXE CHARNIÈRE	HINGE PIN
41	59 484	BOUTON ARRÊT	STOP BUTON
42	59 487	BOUTON PULSE	PULSE BUTON
43	59 001	BOUTON POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER BUTON
44	59 485	BOUTON I	I BUTON
45	59 313	CONE DE COUVERCLE	LID FUNNEL
46	59 314	ENS BRAS ET COUVERCLE	LID AND ARM ASSEMBLY
47	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE	CENTERING WASHER
48	59 316	DOIGT DE SÉCRUITÉ	SECURITY PISTON
49	59 317	ENSEMBLE POIGNÉE	LID HANDLE ASSEMBLY
50	59 318	APPUI DE COUVERCLE	LID GUIDE
51	59 319	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
52	59 320	COUVERCLE	LID
53	59 321	ENSEMBLE AIMANT COUVERCLE	LID MAGNET ASSEMBLY
54	59 322	JOINT DE COUVERCLE	LID GASKET
55	59 408	PLOTS (X4)	STUDS (X4)
56	59 410	FAISCEAU MOTEUR	MOTOR WIRES
57	59 337	PROTECTION CARTE	PCB PROTECTION
58	59 407	FAISCEAU V.V.	V.V. WIRES
59	59 427	TRAPPE V.V.	V.V. FLAP DOOR
60	59 340	JOINT TRAPPE ACCES	FLAP DOOR SEAL
61	59 462	CABLE	POWER CORD
62	501 773S	PASSE-FIL	WIRE DUCK
63	59 342	PIED COMPLET	FOOT ASSEMBLY
64	100 790S	PIED	FOOT
65	59 453	ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)	MOTOR BOLT CUP KIT (X4)

Index	Désignation	Description
A	ENS COUTEAU LAMES LISSES	STRAIGHT BALDE ASSEMBLY
B	ENS COUTEAU LAMES CRANTÉES	COARSE SERRATED BLADE ASSEMBLY
C	ENS COUTEAU LAMES DENTÉES	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
D	BAGUE COUTEAU LONGUE	LONG RING
E	CUVE	BOWL
F	ENSEMBLE MINI CUVE	MINI BOWL ASSEMBLY
G	MINI CUVE	MINI BOWL
H	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
I	SOCLE	BASE ASSEMBLY
J	GUIDE D'AIR	AIR DEFLECTOR
K	VARIATEUR	VARIATOR
M	MOTEUR	MOTOR

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F	G
R8 - 513 ----- --	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 381	27 383	27 385	117 225S	59 264	27 374	59 430
	Machine	Voltage	H	I	J	M			
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 418	59 344	59 346	59 351			
	Machine	Voltage	K						
	21 285	200-240/1	59 409						
21 286	200-240/3	59 411							

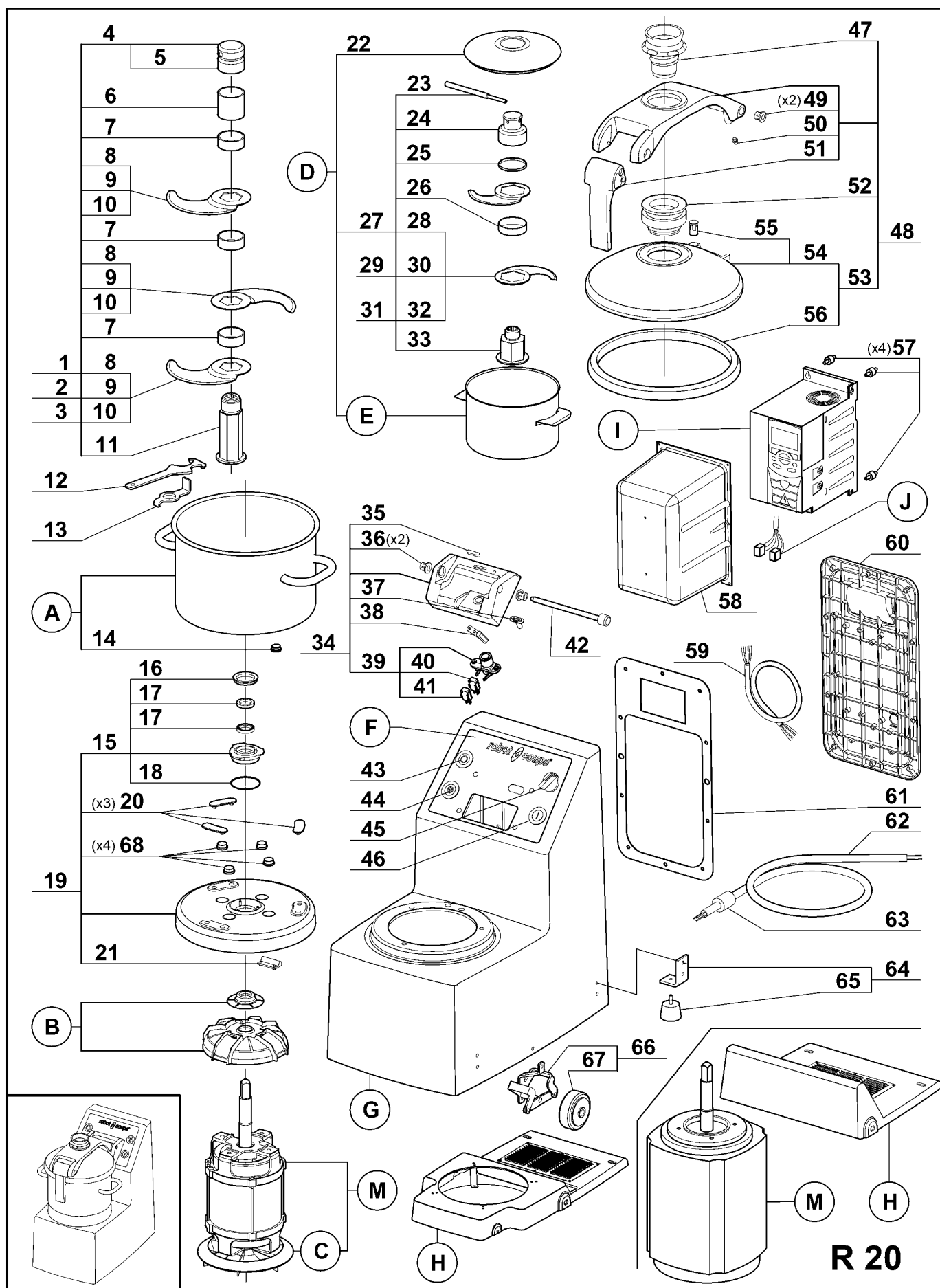
Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F	G
R10 - 515 ----- --	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 382	27 384	27 386	101 195S	59 265	27 375	59 435
	Machine	Voltage	H	I	J	M			
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 419	59 354	59 355	59 357			
	Machine	Voltage	K						
	21 385	200-240/1	59 412						
21 386	200-240/3	59 426							

robotcoupe®
R15E V.V. - R20E V.V.

N° de série / Serial number

- 517 - - - - -

- 519 - - - - -


R 20

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	57 097	ENS COUTEAU LAMES LISSES	STRAIGHT BALDE ASSEMBLY
2	57 098	ENS COUTEAU LAMES CRANTÉES	COARSE SERRATED BLADE ASSEMBLY
3	57 099	ENS COUTEAU LAMES DENTÉES	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
4	59 278	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
5	59 279	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM	PLASTIC RING 15 MM
6	117 225S	BAGUE INOX 45 MM	STAINLESS STEEL 45 MM RING
7	100 792S	BAGUE INOX 15 MM	STAINLESS STEEL 15 MM RING
8	59 392	LAME LISSE	STRAIGHT BALDE
9	59 393	LAME CRANTÉE	COARSE SERRATED BLADE
10	59 359	LAME DENTÉE	FINE SERRATED BLADE
11	101 967S	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
12	119 200S	CLEF DEMONTE COUTEAU	KNIFE WRENCH
13	59 291	DEMONTE COUTEAU	KNIFE TOOL
14	59 292	AIMANT CUVE	BOWL MAGNET
15	59 293	DOUILLE PORTE JOINT	SEALING SOCKET
16	500 901S	JOINT V RING	V RING
17	501 624S	BAGUE ETANCHEITE	LIP SEAL
18	502 670S	JOINT TORIQUE	O RING
19	59 360	SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT
20	59 299	APPUI CUVE (X3)	BOWL REST (X3)
21	59 300	SECURITE CUVE	BOWL SECURITY
22	59 457	COUVERCLE MINI CUVE	MINI BOWL LID
23	101 845S	CLEF COUTEAU MINI CUVE	MINI BOWL BLADE TOOL
24	101 804S	ECROU COUT MINI CUVE	MINI BOWL ASSY KNOB
25	101 846S	RONDELLE E4 COUT MINI CUVE	MINI BOWL 4MM SPACER
26	101 806S	BAGUE 15MM MINI CUVE	MINI BOWL 15MM SPACER
27	59 458	COUTEAU MINI CUVE	MINI BOWL STRAIGHT BLADE ASSY
28	101 800S	LAME LISSE MINI CUVE	MINI BOWL STRAIGHT BLADE
29	59 460	COUTEAU DENTE MINI CUVE	MINI BOWL F SERRATED BLADE ASSY
30	59 436	LAME DENTEE MINI CUVE	MINI BOWL FINE SERRATED BLADE
31	59 459	COUTEAU CRANTE MINI CUVE	MINI BOWL C SERRATED BLADE ASSY
32	101 801S	LAME CRANTEE MINI CUVE	MINI BOWL COARSE SERRATED BLADE
33	101 802S	SUPPORT MINI COUTEAU	MINI BOWL KNIFE ASSY SUPPORT
34	59 328	ENS CHARNIÈRE	HINGE ASSEMBLY
35	59 329	BUTÉE DE BRAS	LID ARM REST
36	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE	CENTERING WASHER
37	59 330	VOYANT	LIGHT
38	59 331	SÉCURITÉ COUVERCLE	LID SECURITY
39	59 332	SECURITÉ DE BRAS	LID SUPPORT SECURITY
40	501 258S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
41	507 250S	INTERRUPTEUR SECURITE	SECURITY SWITCH
42	59 333	AXE CHARNIÈRE	HINGE PIN
43	59 484	BOUTON ARRÊT	STOP BUTON
44	59 487	BOUTON PULSE	PULSE BUTON
45	59 001	BOUTON POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER BUTON
46	59 485	BOUTON I	I BUTON
47	59 313	CONE DE COUVERCLE	LID FUNNEL
48	59 361	ENS BRAS ET COUVERCLE	LID AND ARM ASSEMBLY
49	59 315	DOUILLE DE CENTRAGE	CENTERING WASHER
50	59 316	DOIGT DE SÉCRUITÉ	SECURITY PISTON
51	59 317	ENSEMBLE POIGNÉE	LID HANDLE ASSEMBLY
52	59 318	APPUI DE COUVERCLE	LID GUIDE
53	59 362	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
54	59 363	COUVERCLE	LID
55	59 321	ENSEMBLE AIMANT COUVERCLE	LID MAGNET ASSEMBLY
56	59 364	JOINT DE COUVERCLE	LID GASKET

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
57	59 408	PLOTS (X4)	STUDS (X4)
58	59 337	PROTECTION CARTE	PCB PROTECTION
59	59 407	FAISCEAU V.V.	V.V. WIRES
60	59 427	TRAPPE V.V.	V.V. FLAP DOOR
61	59 340	JOINT TRAPPE ACCES	FLAP DOOR SEAL
62	59 341	CABLE	POWER CORD
63	501 773S	PASSE-FIL	WIRE DUCK
64	59 342	PIED COMPLET	FOOT ASSEMBLY
65	100 790S	PIED	FOOT
66	59 365	ENSEMBLE ROULETTE	CASTOR ASSEMBLY
67	500 551S	ROULETTE	CASTOR
68	59 453	ENSEMBLE CACHE-VIS (X4)	MOTOR BOLT CUP KIT (X4)

Index	Désignation	Description
A	CUVE	BOWL
B	DEFLECTEUR ET GUIDE D'EAU	DEFLECTOR AND WATER PROTECTION
C	VENTILATEUR	MOTOR FAN
D	ENSEMBLE MINI CUVE	MINI BOWL ASSY
E	MINI CUVE	MINI BOWL
F	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
G	SOCLE	BASE ASSEMBLY
H	GUIDE D'AIR	AIR DEFLECTOR
I	VARIATEUR	VARIATOR
J	FAISCEAU MOTEUR	MOTEUR WIRES
M	MOTEUR	MOTOR

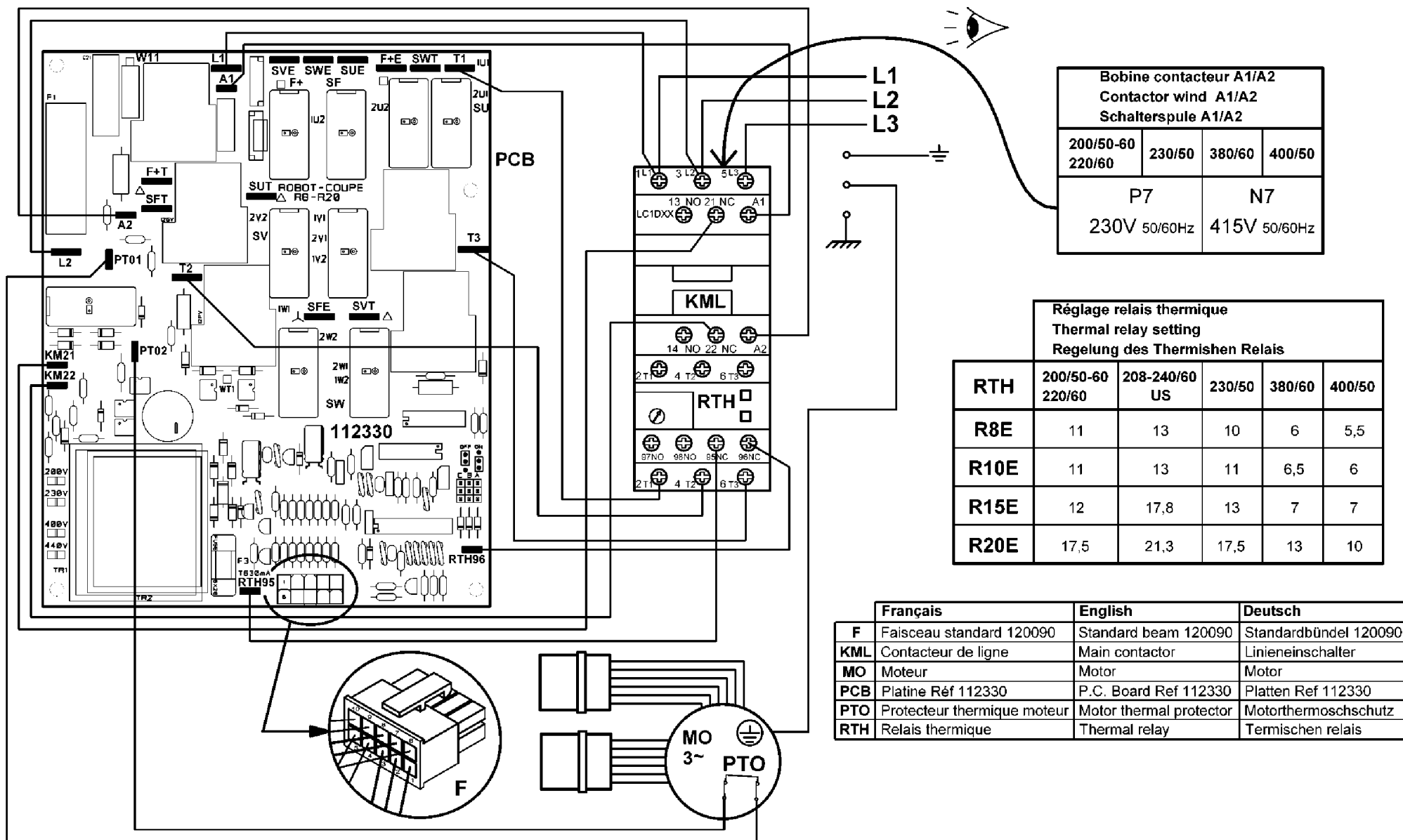
Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F
R15 - 517----- --	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 266	59 310	59 311	27 375	59 435	59 420
	Machine	Voltage	G	H	M			
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 368	59 369	59 370			
	Machine	Voltage	I	J				
	51 486	200-240/3	59 413	59 410				
	51 487	380-480/3	59 415	59 416				

Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F
R20 - 519----- --	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 267	-	-	-	-	59 421
	Machine	Voltage	G	H	M			
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 373	59 374	59 377			
	Machine	Voltage	I	J				
	51 586	200-240/3	59 414	59 410				
51 587	380-480/3	59 417	59 416					

R8E - R10E - R15E - R20E
200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz
SCHEMA ELECTRIQUE

BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E
200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



R8E - R10E - R15E - R20E

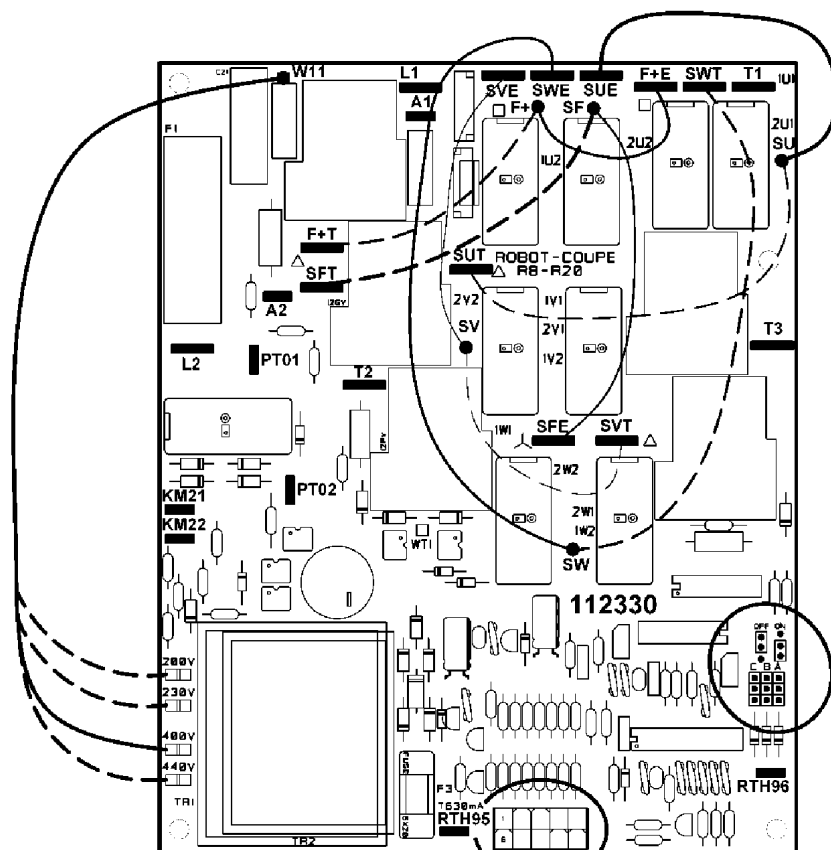
BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBIKD



CHECK LIST

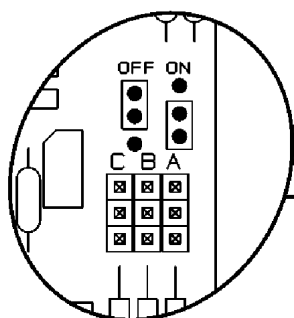
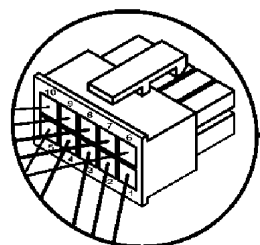


Il y a 6 fils à commuter suivant la tension d'alimentation + contrôle tension bobine.
There are 6 wires to connect according to the supply voltage + check voltage wind.
Es gibt 6 Kabeln müssen ungeschalt werden entsprechend der Stromversorgung
+ Spannungskontrolle windt auf.

LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS DE CABLAGE ANNULERA VOTRE GARANTIE.
FAILURE TO FOLLOW THESE WIRING INSTRUCTIONS WILL VOID YOUR WARRANTY.
BEI NICHTBEFOLGUNG DER VERKABELLUNGSANLEITUNGEN VERFALT DIE GARANTIE.

Tension d'alimentation / Supply voltage / Stromspannung

Fils Wires Kabeln	200 V	220 V - 230 V	380 V - 400 V	440 V
W11	200 V	230 V	400 V	440 V
gris / gray / grau	F+	F+T	F+E	
bleu / blue / blau	SF	SFT	SFE	
blanc / white / weiß	SU	SUT	SUE	
rouge / red / rot	SV	SVT	SVE	
jaune / yellow / gelb	SW	SWT	SWE	
	C B A		C B A	



R8E - R10E - R15E - R20E

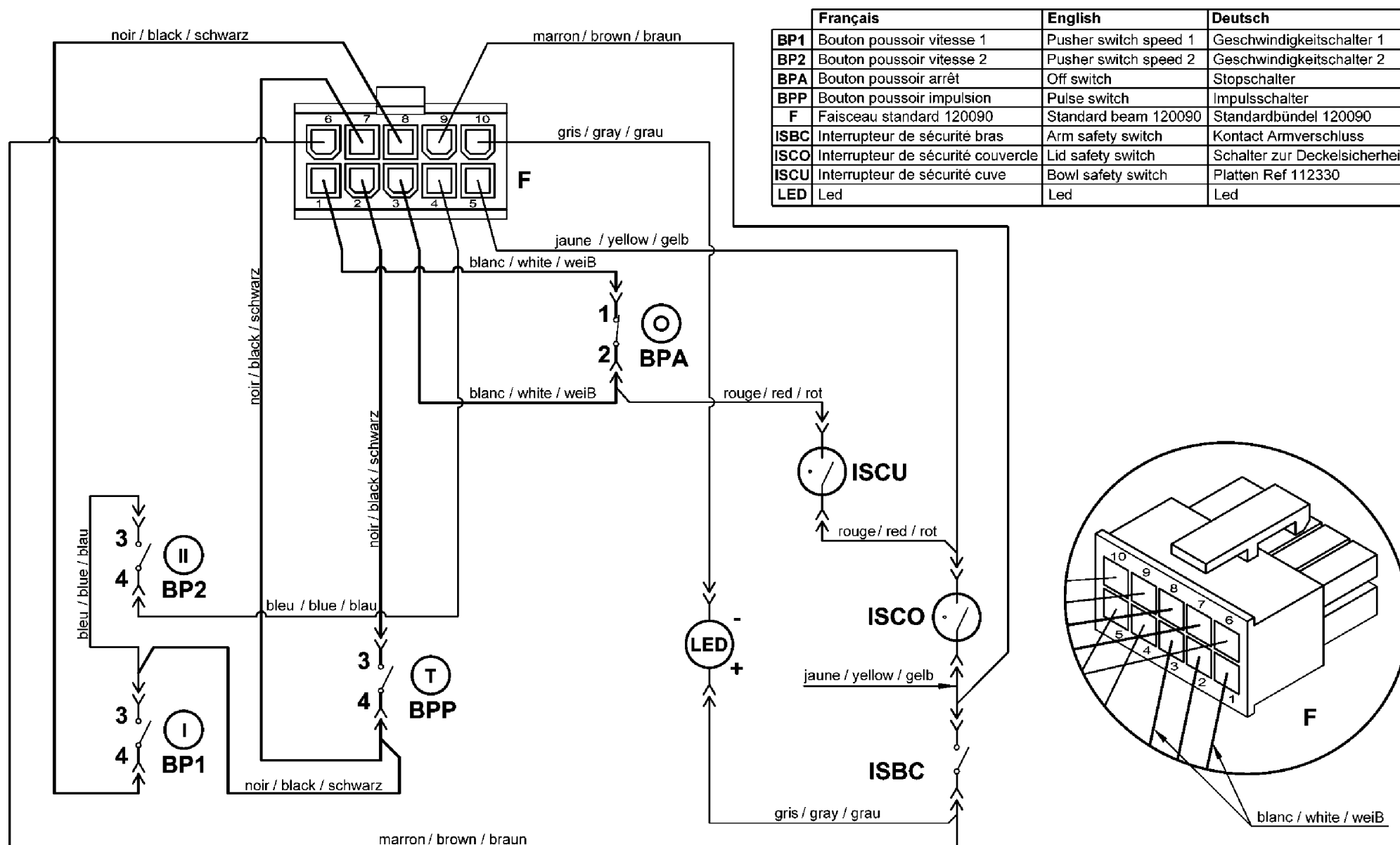
BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz

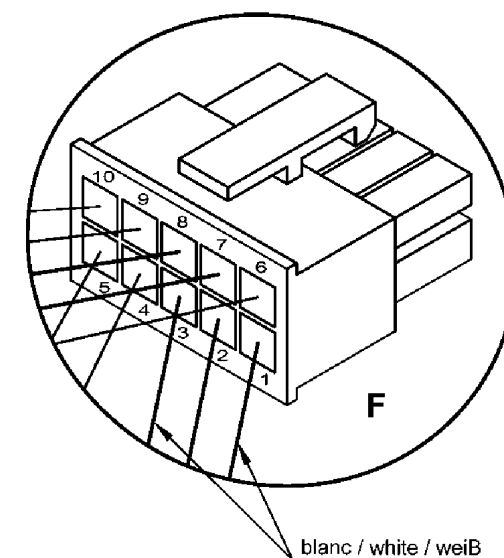
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBIKD



	Français	English	Deutsch
BP1	Bouton poussoir vitesse 1	Pusher switch speed 1	Geschwindigkeitsschalter 1
BP2	Bouton poussoir vitesse 2	Pusher switch speed 2	Geschwindigkeitsschalter 2
BPA	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
BPP	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch	Impulsschalter
F	Faisceau standard 120090	Standard beam 120090	Standardbündel 120090
ISBC	Interrupteur de sécurité bras	Arm safety switch	Kontakt Armverschluss
ISCO	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit
ISCU	Interrupteur de sécurité cuve	Bowl safety switch	Platten Ref 112330
LED	Led	Led	Led



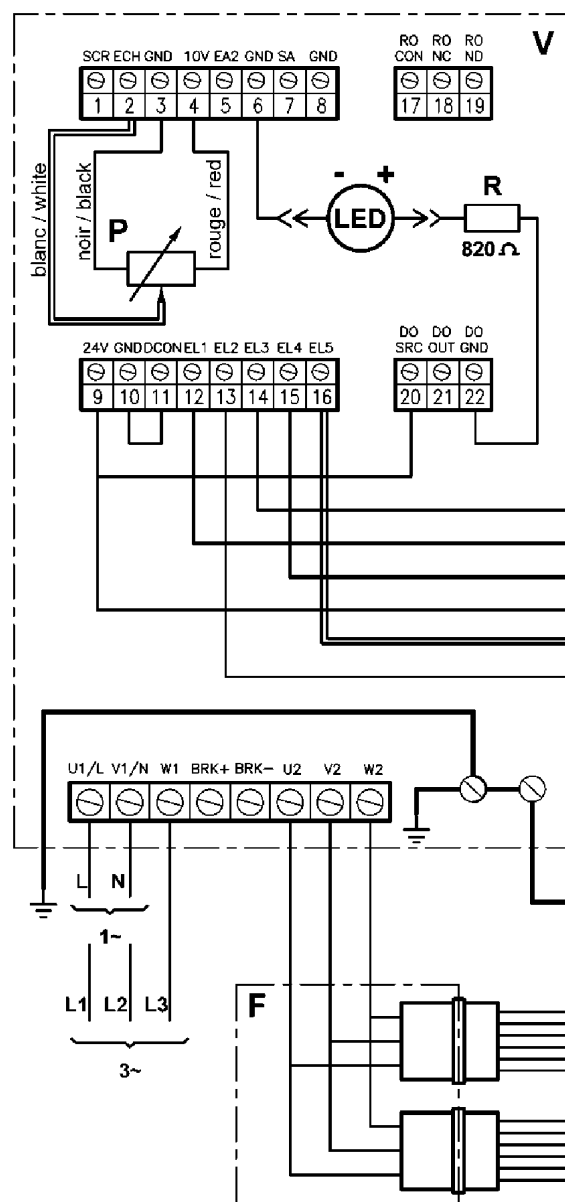
R8E - R10E - R15E - R20E V.V.

200-240V/50-60Hz 1~ - 200-240V/50-60Hz 3~ - 380-480V/50-60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE

BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E V.V.

ELECTRIC DIAGRAM



		Etat LED / LED state Sans action / No action	Presser Press	2 ^{ème} Etat LED / 2 nd LED state Bouton maintenu / Switch press	Contrôle Check
Allumé / ON					Prêt / Ready
Clignotement Blinking	Rapide Fast		BPM		ISBC ISCO
	Clin d'oeil Winking				ISCU
	Lent Slow		BPP		BPA PTO
Eteinte / OFF					Alimentation Supply

	Français	English
BPA	Bouton poussoir arrêt	Off switch
BPM	Bouton poussoir marche	On switch
BPP	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch
F	Faisceau moteur	Motor harness
ISBC	Interrupteur de sécurité bras	Arm safety switch
ISCO	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch
ISCU	Interrupteur de sécurité cuve	Bowl safety switch
LED	Led	Led
MO	Moteur	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer
PTO	Protecteur thermique	Thermal protector
V	Variateur	Inverter

robot coupe®

N° 402834 (b)

Maj : 09/10



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