

robot coupe®



R502 • R502 V.V. • R602 • R602 V.V.

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V. AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

SAMLING

- Montering af knivtilbehør
- Snitte- og rivejern

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE

- Knivtilbehør
- Snitte- og rivejern

EKSTRATILBEHØR

- Kniv med bølgeskær

RENGØRING

- Motordel
- Knivtilbehør
- Snitte- og rivejern
- Knivblade

VEDLIGEHOLDELSE

- Knivblade
- Motorhuspakning
- Blade og skær

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveau
- Elektriske data

SIKKERHED

STANDARDER

TEKNISKE DATA

- Oversigtstegninger
- Elektrisk diagram

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

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

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

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

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

VEJLEDNING I FORBINDELSE MED INSTALLATION AF APPARATER MED VARIABEL HASTIGHED SAMT PERSONSIKKERHED

Denne vejledning gælder for apparater med asynkronmotor og enfasestrøms frekvensvariator.

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

- Frekvensvariatorerne indeholder, ligesom alle elektroniske anordninger, komponenter, der er følsomme over for elektrostatiske udladninger. Inden arbejder på disse omformere 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 efter hinanden, overbelastes variatoren og risikerer at blive ødelagt. Derfor skal der altid ventes 3 minutter, efter strømmen er afbrudt, inden den slutes igen.

Elektrisk installation

- Apparatet forsynes med enfaset strøm* til variatoren, som omformer strømmen til trefasestrøm med variabel frekvens, inden den sendes til motoren.

- Apparatet må kun tilsluttes en enfaset* 200 – 240V / 50 eller 60 Hz vekselstrømsforsyning med jordstik. Ved højere forsyningsspænding ødelægges variatoren.
- Jordstik er absolut påkrævet som personsikring.

Personsikring ved hjælp af hovedafbrydere

Apparater med frekvensvariator kræver, at der vælges den rigtige differensafbryder for at sikre personbeskyttelsen: der findes differensafbrydere, som er følsomme over for vekselstrøm (type AC), impulsstrøm (type A) og alle slags strøm (type B).

Fare ! Variatorerne har en netspændingsstrømterbro. Derfor kan fejljævnstrøm i tilfælde af kortslutning til stel forhindre differensafbryderen i at udløses, hvis det er en afbryder, der kun er følsom over for vekselstrøm (type AC).

Da apparatet får enfaset strøm*, skal der derfor anvendes en differensafbryder, som er følsom over for impulsstrøm (type A), hvilket vises med følgende symbol : .

OBS : *alt efter fabrikat har disse differensafbrydere forskellige benævnelser.*

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

- At der er tilsluttet flere apparater med hastighedsvariation på samme differensafbryder.
- At apparatets lækstrøm er højere end differensafbryderens faktiske udløsningsgrænse.

OBS : *på grund af fabrikationstolerancerne ligger de forskellige differensafbryderes faktiske udløsningsgrænse mellem 50 % og 100 % af deres teoretiske nominelle grænse. I tilfælde af problemer måles apparatets lækstrøm og differensafbryderens faktiske udløsningsgrænse.*

I første omgang henvises til apparatets specifikationer i nedenstående tabel :

Apparat	Strømforsyning	Lednings- tværsnit (mm ²)	Differensafbryder (Ph + 0)	
			Kaliber (A)	Grænse (mA)
R 502 V.V. R 602 V.V.	200 - 240V 50 eller 60 Hz enfaset	2,5	B20	≥ 30

* Undtagen specifikke trefasede 200 - 240 V modeller til Japan.

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 103), 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.

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V. AT KENDE

Food-processoren er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage, at den kan udføre en hvilken som helst opgave.

Food-processoren har dels et knivtilbehør, dels en overdel til bearbejdning af grønsager. Med kniven monteret kan maskinen anvendes til forarbejdning af kød, grønsager, fars og cremer, til findeling og æltning på mindre end 5 minutter - selv for de største mængder.

Med snitte- eller rivejern, som findes i et stort udvalg, er den ideel til snitning, rivning, julienne, udskæring i terninger eller snitning af pommes frites.

Dens talrige funktioner vil åbne døren til et helt nyt kulinarisk univers.

Takket være et enkelt design kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og fjernes i en håndevending.

I manualen lægges der især vægt på de funktioner, der får maskinen til at standse.

Denne manual indeholder vigtige informationer, der skal hjælpe brugeren med at få mest muligt ud af food-processoren.

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

Der er også medtaget nogle enkelte eksempler, der skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens talrige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Kontroller inden maskinen tilsluttes, at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på dens typeskilt.



O B S !

**DENNE MASKINE SKAL UBETINGET TILSLUTTES ET STIK
MED JORDFORBINDELSE (RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).**

R 502 • R 602 TIL TREFASER

R 502 / R 602 leveres med forskellige motortyper :
3 x 230 x 400 V / 50Hz
3 x 400 V / 50 Hz
3 x 220 V / 60 Hz
3 x 380 V / 60 Hz

Maskinen leveres uden netstik, og kablet skal så monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet indeholder tre faseledninger og en jordledning.

Tilslutning til et 4-benet stik :

- 1) Forbind den gul/grønne jordledning til jordterminalen.
- 2) Forbind de tre andre ledninger til de resterende terminaler.

Tilslutning til et 5-benet stik :

Bemærk, at ROBOT-COUPÉ-maskinen ikke behøver en nulleleder, og det midterste ben i stikket skal således ikke anvendes.

Tænd for den tomme maskine, og kontroller, at kniven drejer korrekt imod uret.

Knivbladenens rotationsretning er markeret med en pil på låget.

Hvis kniven drejer med uret, skal to af faseledningerne ombyttes.

AFBRYD IKKE DEN GUL/GRØNNE JORDLEDNING

Ombyt enten : ❶ og ❷
❶ og ❸
eller ❷ og ❸

R 502 V.V. • R 602 V.V. MED ENFASETILSLUTNING Y (Variabel hastighed)

Denne ROBOT-COUPÉ model leveres med motor-type + variator : 1 x 230 V / 50-60 Hz
Standardstikket skal være beregnet til en strømstyrke på mindst 13 ampere og helst 20 ampere ved intensiv brug.

• BETJENINGSFUNKTIONER

Rød knap = Stopkontakt
Grøn knap = Vedvarende drift
Sort knap = Pulsdrift

R 502 / R 602 : Omskifter 750/1500 omdr/min

R 502 V.V. / R 602 V.V. : Variabel hastighed for **knivtilbehør** fra 300 til 3 000 omdr/min, for **snitte-/rivejern** fra 300 til 1000 omdr/min.

SAMLING

• MONTERING AF KNIVTILBEHØR

- 1) Med motorenheden set forfra placeres skålen på motordelen.





2) Drej skålen højre om, så den låses fast til motorblokken.

3) Sæt kniven på motorakslen, og før den helt ned til bunden af skålen. Kontroller, at den er korrekt placeret, ved at dreje den i skålen.



4) Placer låget på skålen, og drej det højre om, indtil det låses fast.

Maskinen er nu klar til brug, og kontakten er sluttet. På R 502 og R 602 : Stil hastighedsvælgeren på knivtegningen, så maskinen arbejder med 1500 omdr./min.

På R 502 V.V. og R 602 V.V. bestemmer den elektroniske hastighedsregulering automatisk det tilladte reguleringsområde, som varierer mellem 300 og 3000 omdr./min.

• SNITTE- OG RIVEJERNSTILBEHØR

Dette består, udover jernene, af to aftagelige dele : En skål og et låg.

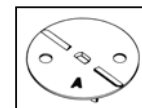


2) Drej skålen højre om, til den låser. Når skålen skal afmonteres, skal der kun trykkes på den rustfri stålknop.

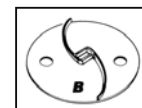


1) Med motorenheden set forfra placeres skålen lidt forskudt mod venstre og med udløbs-tragten vendt mod højre.

3) Sæt den hvide plasticslyngplade på motor-akslen, og kontroller, at den er korrekt placeret i bunden af skålen.



SIDE A opad (lav ribbe op) til alle grønsager eller citrusfrugter, der kræver forsigtig håndtering (tomater, svampe...).



SIDE B opad (høj ribbe op) til alle andre former for frugt og grønt.

4) Monter det valgte jern :



a) **Ved valg af rive-, snitte- eller juliennejern :** Sæt jernet på motorakslen. Drej det med uret for at sikre, at det er korrekt placeret.

b) **Ved valg af skæresæt til terninger :** dvs. terningsindsats og specielt snittejern.

Følgende snittejern og terningsindsatser kan kombineres :

snittejern \ terningsindsats	5 x 5 mm	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm	20 x 20 mm	25 x 25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

De grå felter svarer til kombinationer, der kan leveres efter ønske.



Terningsindsatsen anbringes i grønsags-processorskålen.

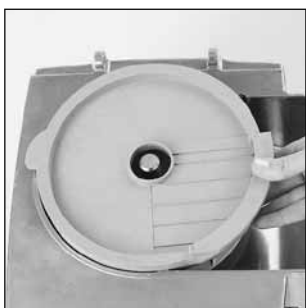
Tappen på indsatsen skal gå ind i hakket i motorblokken.

Derefter monteres det tilsvarende snittejern (med lige skæreblad), som drejes med uret, til det sidder korrekt.



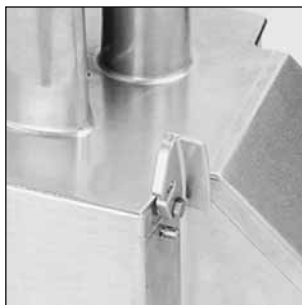
c) Hvis skæresættet til pommes frites skal bruges :

Dette sæt omfatter en pommes frites-indsats og et specielt pommes frites-snittejern.



Placer indsatsen i skålen. Kontroller, at den er korrekt monteret med skærebladet placeret ved udløbet.

Monter herefter det tilhørende snittejern, og drej med uret for at kontrollere, om det er placeret korrekt.



5) Placer låget med tragtene over motorakslen. Sikringskrogen bør nu vende imod brugeren på højre side.



6) Skyd hængselstiften på plads bag på motorenheden, og lås derefter låget fast på motorenheden ved hjælp af sikringskrogen. Maskinen er nu klar til brug. **På R 502 og R 602** : til skæring af grønsager kan der kun anvendes lav hastighed (750 omdr/min.) og hastighedsvælgeren er ude af drift. **På R 502 V.V. og R 602 V.V.** bestemmer den elektroniske hastighedsregulering automatisk det tilladte reguleringsområde, som varierer mellem 300 og 1000 omdr/min.

UDSKIFTNING AF VÆRKTØJ:



1) Med motorenheden vendt imod brugeren kan sikringskrogen, der fastholder maskinens overdel til motorenheden, frigøres med højre hånd.

Sving overdelen bag-over, så skålen frigøres.

2) Afmonter værktøjet ved at løfte det nedefra ved akslen, og drej det om nødvendigt mod uret for at frigøre det.

Hvad angår værktøj til udskæring af terninger eller pommes frites, bør indsatsen og snittejernet trækkes samlet ud. Slyngpladen kan derefter trækkes ud ved hjælp af de to huller.

3) Ved montering af udstyr til skæring af terninger må det anbefales først at rengøre indersiden af skålen med en fugtig klud eller svamp, specielt den del hvorpå terningsindsatsen skal monteres.

Brug altid en helt ren indsats.

4) Monter slyngpladen og det nye værktøj som anvist under "Samling", punkt 1) og 2).

5) Luk maskinens låg, og lås det til motorenheden ved hjælp af sikringskrogen.

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE

• KNIVTILBEHØR

Med kniven kan alle skære- eller hakkeopgaver udføres på kortest mulig tid. Derfor anbefales det at følge forarbejdningen meget opmærksomt, så de ønskede resultater opnås.

I pulsdrift kan maskinen startes og standses, så forarbejdningen kan kontrolleres præcist.

ANVENDELSE	R 502 R 502 V.V. Maks. kapacitet (kg)	R 602 R 602 V.V. Maks. kapacitet (kg)	R 502 V.V. R 602 V.V. Anbefalet hastighed (o/min.)	Behand- lingstid (min.)
HAKNING				
• KØD				
Hakkebøf/tartar	1,5	2	1200/1500	3
Fars f.eks. til farserede tomater	2	2,5	1200/1500	3
Postej/paté	2,5	2,5	1200/1500	4
• FISK				
Fiskefars	2,5	3	3000	5
Fiskepaté	2,5	3	3000	5
• GRØNSAGER				
Hvidløg/persille/skalotteløg	0,5 / 1	0,5/1,5	1500/2000	3
Suppe/puré	2	3	2500/3000	4
• FRUGT				
Kompot/puré	2	3	2500/3000	4
UDRØRING				
Mayonnaise / remoulade	3	3,5	600/1500	3
Hollandaise / béarnaise	2	3	600/1500	5
Kryddersmør / laksesmør	2	2,5	600/1500	4
ÆLTNING				
Mørdej / småkager	2	2,5	900/1500	4
Butterdej	2	2,5	900/1500	4
Pizzadej/brøddej	2	2,5	900/1500	4
FINDELING				
Tørret frugt	1	1,5	900/1500	4
Is	1	1,5	900/1500	4
Rasp	1	1,5	900/1500	4
BLANDE				
			300/600	

Maskinen rummer mange andre muligheder for brug af kniven. De ovennævnte mængder og tider er om trentlige og kan variere alt efter opskriften og ingrediensernes kvalitet.

• SNITTE OG RIVEJERN

Udstyret til bearbejdning af grønsager indbefatter to tragte.

- En stor tragt til snitning af f.eks. kål eller selleri.
- En cylindrisk tragt til lange grønsager og til snitning med stor præcision.

Skæreresultatet bliver bedst, når tragten anvendes som styr.

BRUG AF DEN STORE TRAGT

Løft håndtaget, og frigør tragtåbningen. Fyld tragten med grønsager.

Placer håndtaget lige over tragten.

Pres med håndtaget, og hold trykket indtil tragten er tom.

BRUG AF DEN CYLINDRISKE TRAGT

Fyld tragten med grønsager.

Pres med nedstopperen, og start maskinen.

Hold trykket indtil hele tragtens indhold er skåret op.

SNITTEJERN	
S 0,6	mandler
S 0,8	kål
S 1	gulerod / kål / agurk / løg / potato / porre
S 2 / S 3	citron / gulerod / svamp / kål / potato / agurk / squash / løg / porre / peberfrugt
S 4 / S 5	aubergine / rødbede / gulerod / svamp / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / potato / tomat
S 8 / S 10	aubergine / potato / squash / gulerod
S 14	potato / squash / gulerod
S 4 mm	kogte kartofler 4 mm
S 6 mm	kogte kartofler 6 mm

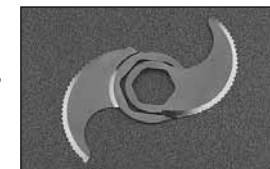
BØLGESNITTEJERN	
B 2	rødbede / kartoffel / gulerod / squash
B 3	rødbede / kartoffel / gulerod / squash
B 5	rødbede / kartoffel / gulerod / squash
RIVEJERN	
R 1,5	selleri / ost
R 2	gulerod / selleri / ost
R 3	gulerod
R 5	kål / ost
R 7	kål / ost
R 9	kål / ost
	Parmesan / chokolade
	Radise
JULIENNEJERN	
J 1,8	gulerod / selleri / kartoffel
J 1x26	løg / kål
J 2x2	gulerod / selleri / kartoffel
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 2x10	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 4x4	aubergine / rødbede / squash / kartoffel
J 6x6	aubergine / rødbede / selleri / squash / kartoffel
J 8x8	selleri / kartoffel
TERNINGSINDSAT	
T 5x5	kartoffel / gulerod / squash
T 8x8	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 10x10	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 14x14	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
POMMES FRITES-VÆRKTØJ	
P 8x8	kartoffel
P 10x10	kartoffel
P 10x16	kartoffel

EKSTRATILBEHØR



Til R 502 og R 502 V.V. fås en takket og en savtakket kniv som ekstraudstyr.

Til R 602 og R 602 V.V. fås takkede og savtakkede knivblade som ekstraudstyr.



Bølgeskæret anbefales til findeling og æltning.

RENGØRING

! ADVARSEL

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at trække maskinstikket ud af stikkontakten, inden rengøringen påbegyndes (risiko for elektrisk stød).

• MOTORDEL

Placer aldrig motorenheden i vand. Rens den med en fugtig klud eller svamp.

• KNIVTILBEHØR

Skålen frigøres fra motorenheden, efter at låget er fjernet, ved tryk på knappen på håndtaget. Træk den opad, så motoren slipper kniven, der efterlades i skålen. Herved undgås spild, hvis der arbejdes med flydende ingredienser.

Hvis ingredienserne har en fast konsistens fjernes kniven, og skålen tømmes.

Monter skålen og kniven igen, og start maskinen, så rester, der måtte have sat sig fast på kniven, slynges af.

Skålen kan eventuelt rengøres på maskinen, som sættes i gang nogle minutter med varmt vand i skålen.

• SNITTE- OG RIVEJERN

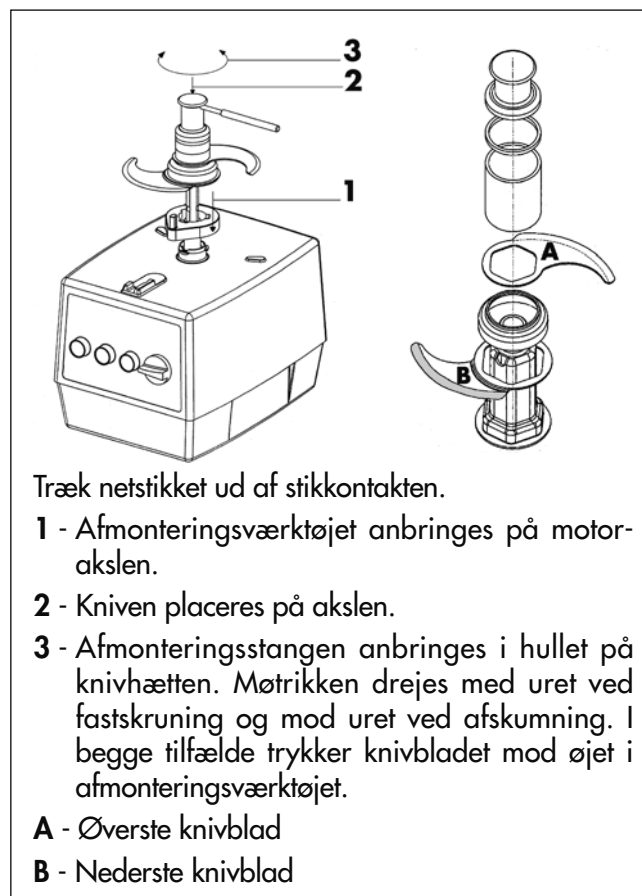
Afmonter alle delene, d.v.s. låg, værktøj, slyngplade og skål (idet der trykkes på den rustfri knap for at gøre den fri), og vask dem.

Det anbefales at alle dele vaskes i hånden med et almindeligt opvaskemiddel fremfor i en opvaskemaskine, da overdelen i aluminium bliver mørk. Herved forlænges maskinens levetid.

Hvis maskinen rengøres i en opvaskemaskine, anbefales det at anvende et vaskemiddel, der er specielt beregnet til aluminium.

• KNIVBLADE

Den rustfrie kniv i R 602 / R 602 V.V. kan skilles ad, så delene er lette at vaske.



Efter vask skal værktøjet altid tørres grundigt for at forebygge rust.

! VIGTIGT !

Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• KNIVBLADE

Det er kun glatte knivblade, der kan slibes.

Det anbefales stærkt at skærpe knivbladene lidt med hvæssestål 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 leveres med maskinen.

Skærekvaliteten afhænger hovedsageligt af knivbladenes skarphed og slitagegrad. Knivene er udsat for slitage og bør af og til udskiftes for at bevare den høje skærekvalitet.

• MOTORHUSPAKNING

Pakningen på motorakslen bør smøres regelmæssigt med et smøremiddel, der er godkendt til fødevarer. (Spiseolie).

For at holde motorhuset fuldstændig vandtæt anbefales det at kontrollere pakningen regelmæssigt for slid og utætheder og om nødvendigt at udskifte den.

Pakningen kan let udskiftes, uden at motoren skal afmonteres, så det skal til stadighed sikres, at den er i forsvarlig stand.

• BLADE OG SKÆR

Skærene på snittejernene, juliennejernene og rivejernene er alle udsat for slitage og må af og til udskiftes for at sikre den høje skærekvalitet.

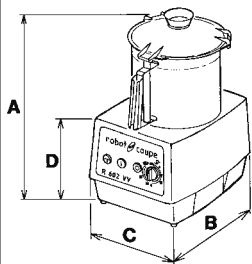
TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

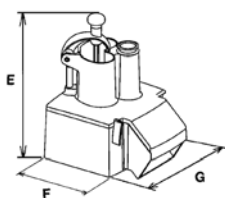
	Netto	Brutto
R 502 (uden jern)	30 kg	34 kg
R 502 V.V. (uden jern)	32 kg	36 kg
R 602 (uden jern)	31 kg	35 kg
R 602 V.V. (uden jern)	33 kg	37 kg

• DIMENSIONER (i mm)

	R 502	R 502 V.V.	R 602	R 602 V.V.
A	480	480	520	520
B	350	350	350	350
C	280	280	280	280
D	265	265	265	265



**Snitte- og rivejerns-
tilbehør til alle modeller**



$$E = 400 - F = 355 - G = 300$$

• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere food-processoren på et stabilt underlag med overkanten af skålen i en højde på 1,20 - 1,30 m.

• STØJNIVEAU

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

• ELEKTRISKE DATA

Trefasemaskine R 502

Motor	Snitte- /rivejern (o/min)	Kniv (o/min)	Effekt- forbrug (W)	Strøm- forbrug (A)
230 x 400V/ 50 Hz	750	1500	370 670	230V=3,1 400V=1,8 230V=3,6 400V=2,1
400V/50 Hz	750	1500	370 670	2,2 2,4
220V/60 Hz	900	1800	500 1000	3,6 3,8
380V/60 Hz	860	1800	500 1000	2,1 2,2

Enfasemaskine R 502 V.V.

Motor	Snitte- /rivejern (o/min)	Kniv (o/min)	Effekt- forbrug (W)	Strøm- forbrug (A)
230 V/50-60Hz	300 til 1000	300 til 3000	1300	12

Trefasemaskine R 602

Motor	Snitte- /rivejern (o/min)	Kniv (o/min)	Effekt- forbrug (W)	Strøm- forbrug (A)
230 x 400V/ 50 Hz	750	1500	450 750	230V=3,1 400V=1,8 230V=3,6 400V=2,1
400V/50 Hz	750	1500	450 700	2,2 2,4
220V/60 Hz	900	1800	600 1200	3,6 3,8
380V/60 Hz	900	1800	600 1200	2,1 2,2

Enfasemaskine R 602 V.V.

Motor	Snitte- /rivejern (o/min)	Kniv (o/min)	Effekt- forbrug (W)	Strøm- forbrug (A)
230 V/50-60Hz	300 til 1000	300 til 3000	1500	13

SIKKERHED

Maskinerne er udrustet med et magnetisk sikkerhedssystem og en motorbremse.

Der standser motoren, så snart den store tragt eller låget åbnes, hvorved enhver adgang til skæreværktøjet forhindres, når dette er i bevægelse.



O B S !

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

Luk låget igen, og tryk på den grønne knap for at starte maskinen igen.

For at undgå sprøjt, når der arbejdes med flydende ingredienser, anbefales det at standse maskinen, inden låget åbnes.

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

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



H U S K

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.

STANDARDS

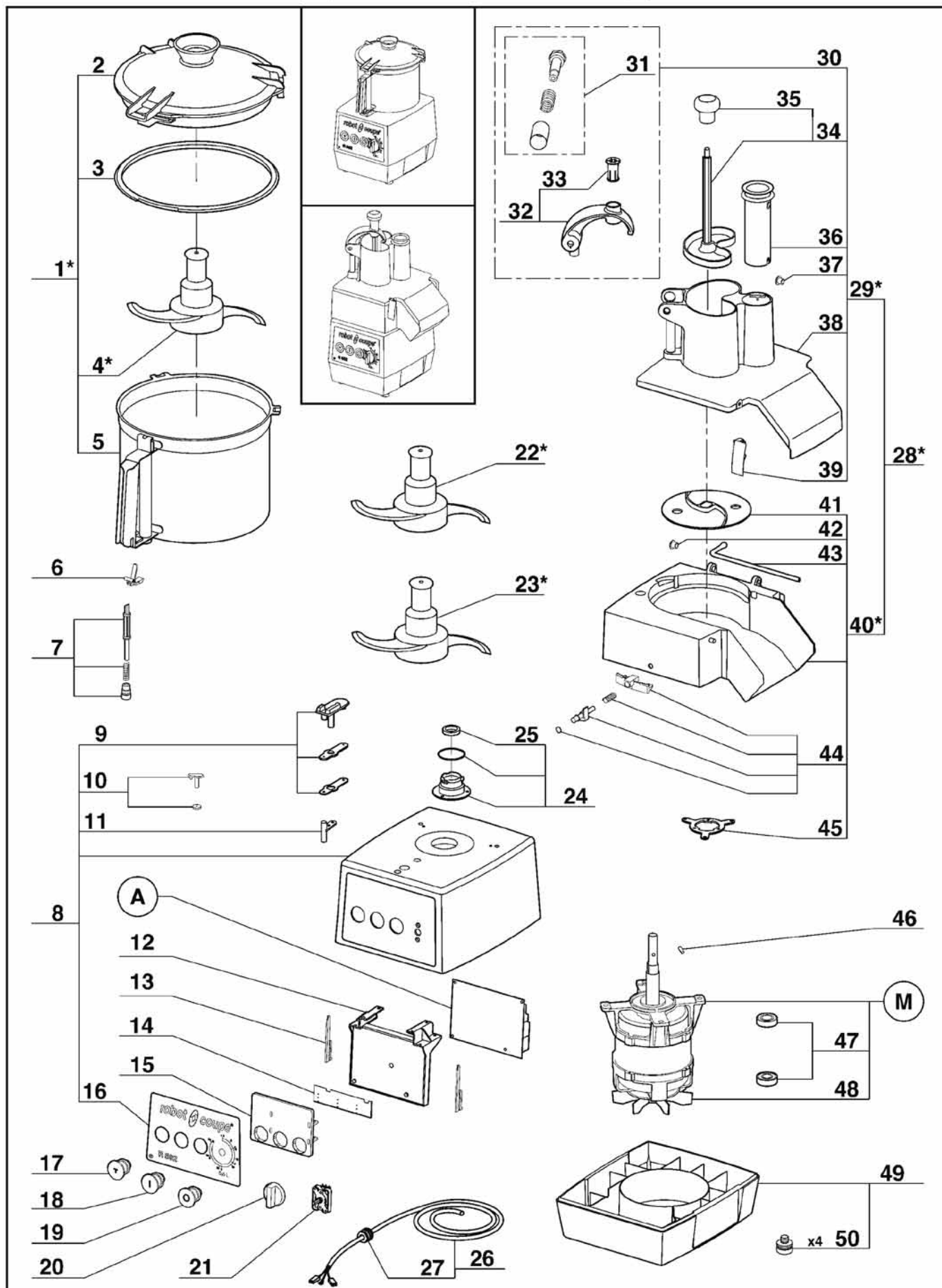
MASKINERNE OVERHOLDER :

- Bestemmelserne i følgende europæiske direktiver og tilsvarende nationale love, der omsætter dem i praksis:
 - "Maskin" direktiv 2006/42/EF med senere ændringer,
 - "Svagstrøms" direktiv 2006/95/EØF,
 - Direktiv om "elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/EF,
 - Direktiv om "materialer og elementer beregnet til kontakt med fødevarer" 89/109/EØF,
 - Kommissionens direktiv 2002/72/EF af 6. august 2002 vedr. plastmaterialer og -genstande beregnet til kontakt med levnedsmidler.
 - Direktiv "ROHS" 2002/95/EF
 - Direktiv "DEEE" 2002/96/EF
- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder ifølge kravene om sikkerhed og hygiejne:
 - ISO 12100-1 og 2 - 2003: maskinsikkerhed - generelle konstruktionsprincipper,
 - EN 60204-1, 2006: maskinsikkerhed - elektrisk maskinudstyr - generelle regler,
 - For grøntsagsskæremaskiner: EN 1678.
 - For food-processorer og blendere: EN 12852.

BESKYTTELSESKLASSE :

- IP 55 for betjeningskontakter.
- IP 34 for maskiner.

robot coupe®
R 502 E

 N° de série / Serial number
 - 477 - - - - -


* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 09/2008 REV : a

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	27 127*	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4*	27 120*	COUTEAU LISSE	COMPLETE STRAIGHT BLADE
5	117 106	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
6	39 827	ENS. GACHETTE CUVE R 502	SPRING CATCH ASSEMBLY
7	39 474	ENS. TIGE SECURITE R 502	SAFETY ROD ASSEMBLY
8	39 831	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 586	ENS. ILS CUTTER	REED SWITCH CUTTER ASSEMBLY
10	29 336	ENS. APPUI CUVE	BOWL SUPPORT ASSEMBLY
11	39 277	ENS. ILS COUPE LEGUMES	REED SWITCH VEGETABLE ASSEMBLY
12	117 809	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
13	117 703	CLAVETTE	KEY
14	117 813	CARTE BOUTON	CONTROLS PCB
15	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
16	39 818	ENS. PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE ASSEMBLY
17	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
18	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
19	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
20	117 072	POIGNEE COMMUTATEUR	COMMUTATOR HANDLE
21	117 792	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
22*	27 121*	COUTEAU CRANTE	COMPLETE SERRATED BLADE
23*	27 351*	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
24	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
25	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
26	515 570	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
27	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
28*	27 340*	ENS. COUPE LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATT ASSEMBLY
29*	39 821*	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE LID ASSEMBLY
30	39 824	ENS. GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
31	39 704	ENS. AXE DE CHAPPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
32	39 826	ENS. GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
33	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDE
34	39 701	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
35	117 452	POMMEAU	HANDLE PUSHER
36	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
37	39 705	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
38	39 823	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
39	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	CLINCH CLIP ASSEMBLY
40*	39 820*	ENS. CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
41	102 690	DISQUE EVACUATEUR GRIS	GREY SLING PLATE
42	29 058	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
43	100 703	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
44	39 834	ENS. PLAQUE DE VERROUILLAGE	VEGETABLE LOCKING PLATE ASSEMBLY
45	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
46	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
47	39 819	ENS. ROULEMENT MOT R 502	BEARING ASSEMBLY
48	105 885	VENTILATEUR	FAN
49	29 581	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
50	39 833	PIED GRIS	GREY FOOT

Index	Désignation	Description
A	PLATINE	POWER CIRCUIT BOARD
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	M
2 460 Pack 7D SWE	400/50/3	102 600	303 042
2 464 Pack 4D SWE			
24 322 Navy	400/60/3		303 044
2 487 Navy			
24 292	220/60/3		303 055
2 485			
24 291	415/50/3		303 043
2 484			
24 290	400/50/3		303 042
2 483			
24 289	380/60/3		303 057
2 482			
24 293	230/400/50/3	112 600	303 056
2 468			

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	27 127*	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4*	27 120*	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	117 106	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
6	39 827	ENS. GACHETTE CUVE	BOWL LATCH ASSEMBLY
7	39 474	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
8	39 829	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
9	29 586	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
10	29 336	ENS. APPUIS CUVE (x2)	BOWL SUPPORT ASSEMBLY (x2)
11	39 277	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE C-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
12	117 703	CLAVETTE	KEY
14	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
15	39 816	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
16	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
17	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
18	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
19	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
20	39 202	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
21	103 905	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
22	39 973	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
23	117 705	SEPARATEUR DE FLUX	AIR FLOW SEPARATOR
24*	27 121*	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
25*	27 351*	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
26	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
27	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
28*	27 340*	COUPE-LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
29*	39 821*	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
30	39 824	ENS. GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
31	39 704	ENS. AXE DE CHAPPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
32	39 826	ENS. GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
33	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDE RING
34	39 701	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
35	117 452	POIGNEE POUSSOIR	PUSHER HANDLE
36	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
37	39 705	ENS. BAGUE EPAULEE (x2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY (x2)
38	39 823	COUVERCLE COUPE-LEGUMES COMPLET	COMPLETE VEGETABLE SLICER LID
39	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE (x2)	CLINCH CLIP ASSEMBLY (x2)
40*	39 820*	ENS. CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
41	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
42	29 058	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
43	100 703	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
44	39 834	ENS. PLAQUE DE VERROUILLAGE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
45	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
46	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
47	303 009	MOTEUR	MOTOR
48	39 819	ENS. ROULEMENTS	BEARINGS ASSEMBLY
49	105 885	VENTILATEUR	FAN
50	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
51	39 833	PIED GRIS (x4)	GREY FOOT (x4)

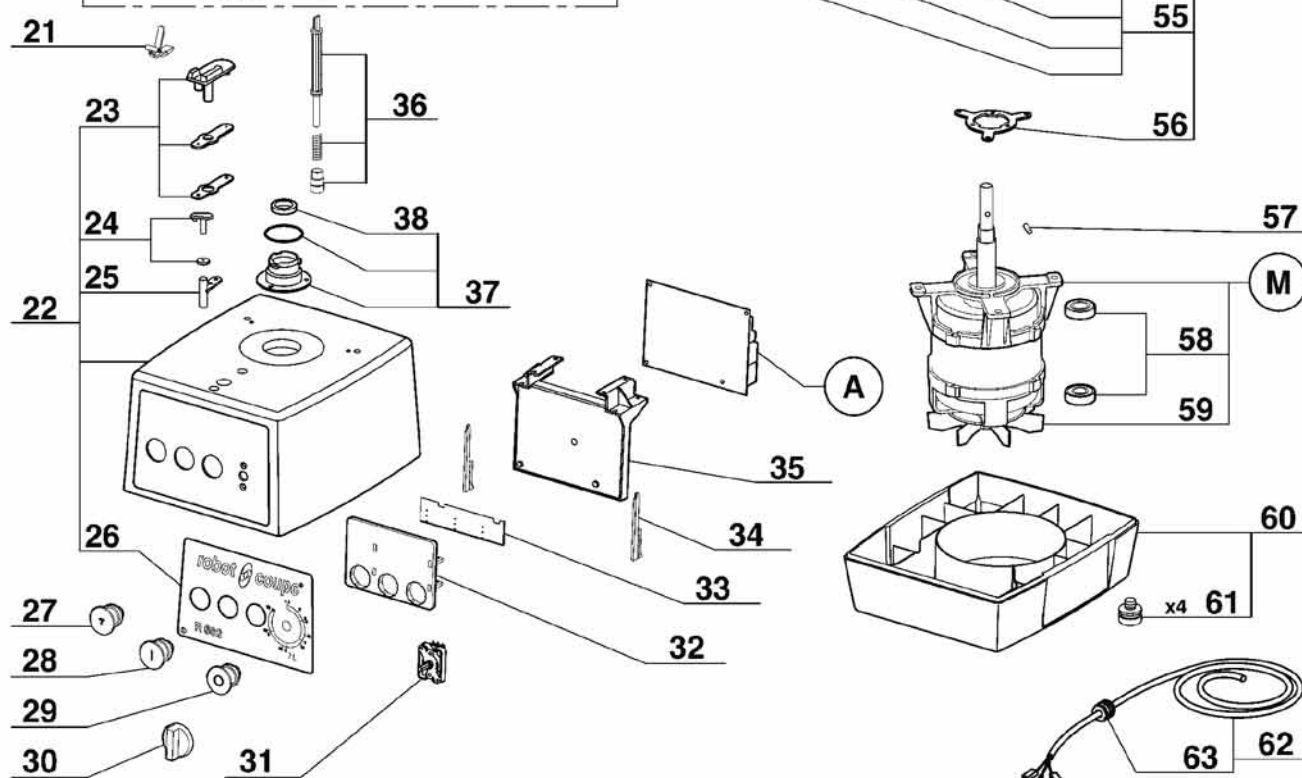
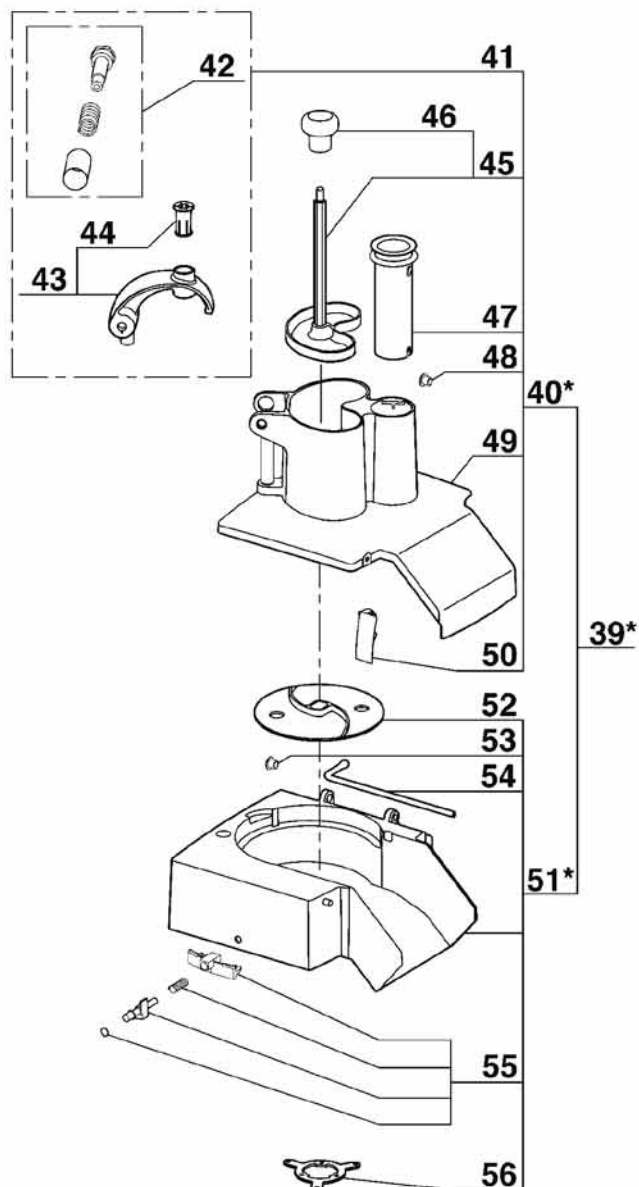
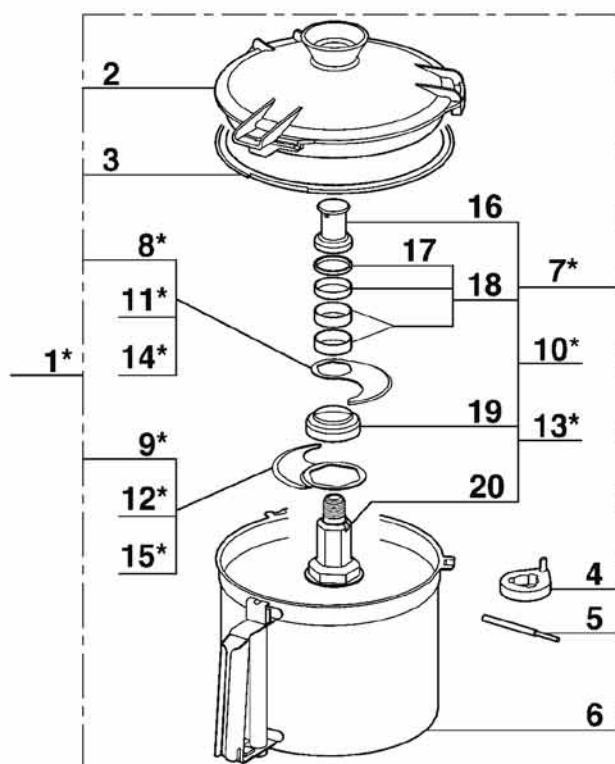
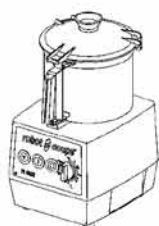
Index	Désignation	Description
A1 - A2	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
B1 - B2	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
C1 - C2	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
V1 - V2	VARIATEUR	VARIATOR

Machine	Voltage	N°de série / Serial number							
		479*				566			
		A1	B1	C1	V1	A2	B2	C2	V2
24 319 UK	230/50-60/1	503 126	29 581	117 706	39 975	39 979	29 620	39 977	39 972
2 480 UK									
24 320 Aust		504 289				39 980			
2 479 Aust									
2 461 Pack 7D SWE									
2 465 Pack 4D SWE									
24 318		503 978				39 978			
2 481									

* SI VOUS AVEZ DEJA REMPLACÉ VOTRE VARIATEUR PAR UN NOUVEAU, PASSEZ À LA COLONNE 566.

* IF YOU HAVE ALREADY CHANGED YOUR VARIATOR BY A NEW ONE, USE COLUMN 566.

robot coupe®
R 602 E

 N° de série / Serial number
 - 480 - - - - -


* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 09/2008 | REV : a

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	27 128*	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
5	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
6	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
7*	27 124*	COUTEAU CR LISSE	STRAIGHT BLADE KNIFE CR
8*	117 033*	LAME SUP CR LISSE	UPPER BLADE CR STRAIGHT
9*	117 032*	LAME INF CR LISSE	LOWER BLADE CR STRAIGHT
10*	27 125*	COUTEAU CR CRANTE	SERRATED BLADE KNIFE CR
11*	117 035*	LAME SUP CR CRANTE	UPPER BLADE CR SERRATED
12*	117 034*	LAME INF CR CRANTE	LOWER BLADE CR SERRATED
13*	27 352*	COUTEAU CR DENTE	FINE SERRATED BLADE CR
14*	106 519*	LAME SUP CR DENTE	UPPER BLADE CR FINE SERRATED
15*	106 520*	LAME INF CR DENTE	LOWER BLADE CR FINE SERRATED
16	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
17	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
18	39 835	ENS. BAGUES COUTEAU	ST RING ASSEMBLY
19	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
20	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE R 502	SPRING CATCH ASSEMBLY
22	39 830	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
23	29 586	ENS. ILS CUTTER	REED SWITCH CUTTER ASSEMBLY
24	29 336	ENS. APPUI CUVE	BOWL SUPPORT ASSEMBLY
25	39 277	ENS. ILS COUPE LEGUMES	REED SWITCH VEGETABLE ASSEMBLY
26	39 817	ENS. PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE ASSEMBLY
27	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
28	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
29	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
30	117 072	POIGNEE COMMUTATEUR	COMMUTATOR HANDLE
31	117 792	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
32	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
33	117 813	CARTE BOUTON	CONTROLS PCB
34	117 703	CLAVETTE	KEY
35	117 809	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
36	39 475	ENS. TIGE SECURITE R 602	SAFETY ROD ASSEMBLY
37	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
38	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
39*	27 340*	ENS. COUPE LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATT ASSEMBLY
40*	39 821*	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE LID ASSEMBLY
41	39 824	ENS. GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
42	39 704	ENS. AXE DE CHAPPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
43	39 826	ENS. GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
44	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDE
45	39 701	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
46	117 452	POMMEAU	HANDLE PUSHER
47	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
48	39 705	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
49	39 823	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
50	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	CLINCH CLIP ASSEMBLY
51*	39 820*	ENS. CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
52	102 690	DISQUE EVACUATEUR GRIS	GREY SLING PLATE
53	29 058	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
54	100 703	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
55	39 834	ENS. PLAQUE DE VERROUILLAGE	VEGETABLE LOCKING PLATE ASSEMBLY
56	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
57	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
58	39 819	ENS. ROULEMENT MOT R 502	BEARING ASSEMBLY
59	105 885	VENTILATEUR	FAN
60	29 581	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
61	39 833	PIED GRIS	GREY FOOT
62	515 570	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
63	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF

A	PLATINE	POWER CIRCUIT BOARD
M	MOTEUR	MOTOR

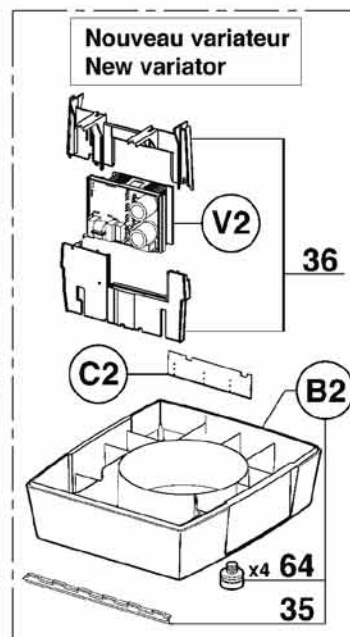
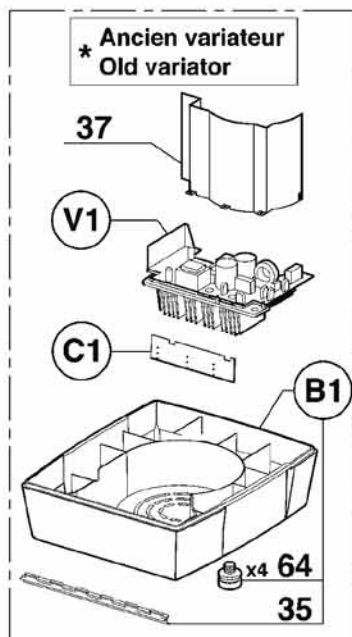
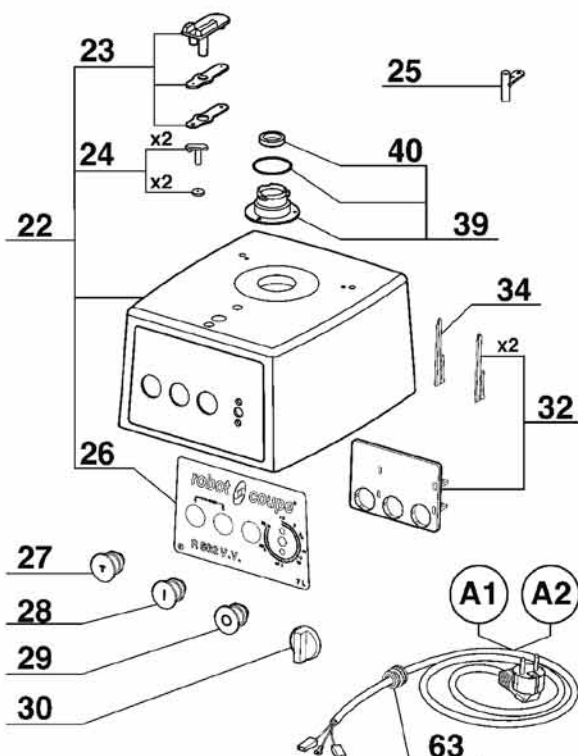
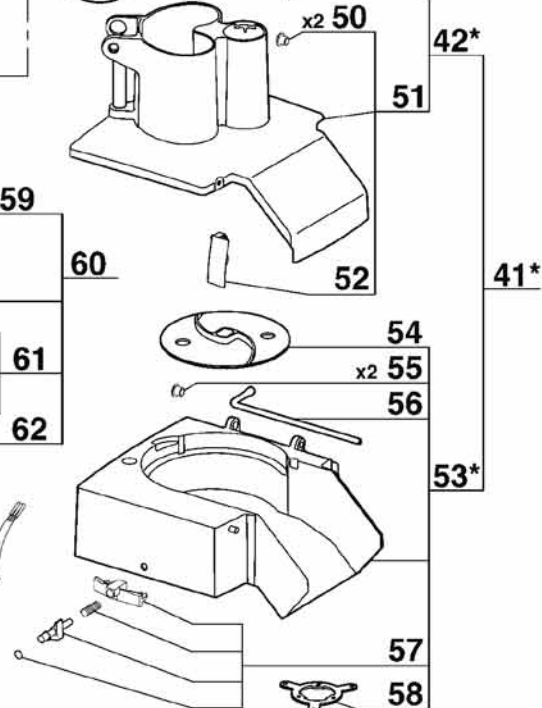
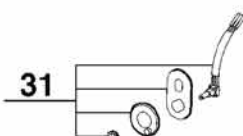
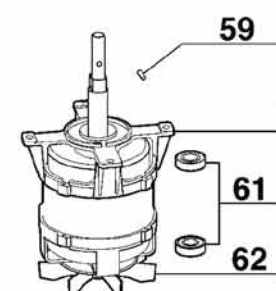
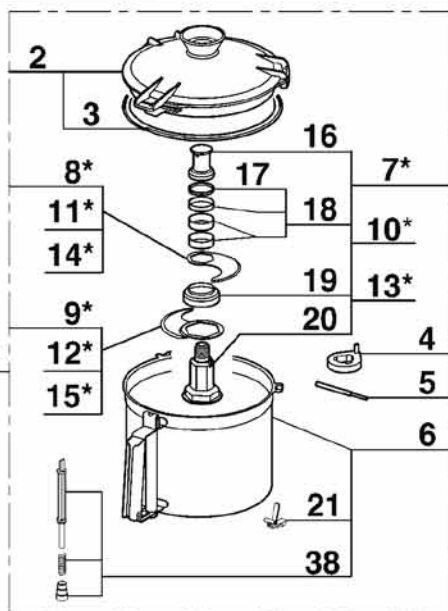
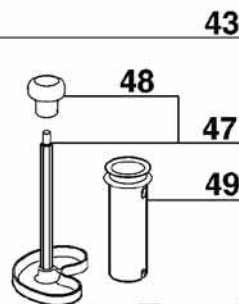
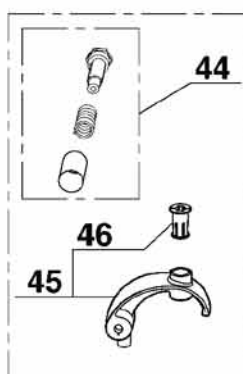
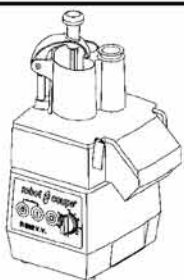
Machine	Voltage	A	M			
2 462 Pack 7D SWE	400/50/3	102 600	303 042			
2 466 Pack 4D SWE						
24 295						
2 475						
24 296	415/50/3		102 600	303 043		
2 476						
24 297	220/60/3			102 600	303 055	
2 477						
24 294	380/60/3				102 600	301 057
2 474						
24 298	220/380/50/3	112 600				303 056
2 469						

robotcoupe®
R 602 V.V.E

N° de série / Serial number

- 482 - - - - -

- 569 - - - - -



* L'ancien variateur n'est plus disponible, pour le remplacer, commander le kit de mise à niveau référence 39975. Vous recevrez le nouveau variateur V2, le socle B2, la carte boutons C2, le support variateur 36, les vis et la notice.

* Old variator is no more available, to replace it, order the upgrade kit part number 39975. You will receive the new variator V2, the base B2, the controls board C2, the variator support 36, the screws and the technical instruction.

* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 09/2009 REV : b

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	27 128*	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
5	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
6	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
7*	27 124*	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
8*	117 033*	LAME SUPERIEURE LISSE	UPPER SMOOTH BLADE
9*	117 032*	LAME INFERIEURE LISSE	LOWER SMOOTH BLADE
10*	27 125*	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
11*	117 035*	LAME SUPERIEURE CRANTE	UPPER SERRATED BLADE
12*	117 034*	LAME INFERIEURE CRANTE	LOWER SERRATED BLADE
13*	27 352*	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
14*	106 519*	LAME SUPERIEURE DENTE	UPPER FINE SERRATED BLADE
15*	106 520*	LAME INFERIEURE DENTE	LOWER FINE SERRATED BLADE
16	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
17	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
18	39 835	ENS. BAGUE COUTEAU	BLADE RING ASSEMBLY
19	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
20	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE	BOWL LATCH ASSEMBLY
22	39 828	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
23	29 586	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
24	29 336	ENS. APPUIS CUVE (x2)	BOWL SUPPORT ASSEMBLY (x2)
25	39 277	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE C-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
26	39 815	ENS. PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE ASSEMBLY
27	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
28	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
29	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
30	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
31	39 202	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
32	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
34	117 703	CLAVETTE	KEY
35	117 705	SEPARATEUR DE FLUX	AIR FLOW SEPARATOR
36	39 973	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
37	103 905	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
38	39 475	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
39	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
40	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
41*	27 340*	COUPE-LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
42*	39 821*	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
43	39 824	ENS. GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
44	39 704	ENS. AXE DE CHAPPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
45	39 826	ENS. GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
46	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDE RING
47	39 701	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
48	117 452	POIGNEE POUSSOIR	PUSHER HANDLE
49	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
50	39 705	ENS. BAGUE EPAULEE (x2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY (x2)
51	39 823	COUVERCLE COUPE-LEGUMES COMPLET	COMPLETE VEGETABLE SLICER LID
52	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	CLINCH CLIP ASSEMBLY
53*	39 820*	ENS. CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
54	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
55	29 058	ENS. BAGUE EPAULEE (x2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY (x2)
56	100 703	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
57	39 834	ENS. PLAQUE DE VEROUILLAGE	LOCKING PLATE ASSEMBLY

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
58	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
59	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
60	303 009	MOTEUR	MOTOR
61	39 819	ENS. ROULEMENTS	BEARINGS ASSEMBLY
62	105 885	VENTILATEUR	FAN
63	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
64	39 833	PIED GRIS (x4)	GREY FOOT (x4)

A1 - A2	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
B1 - B2	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
C1 - C2	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
V1 - V2	VARIATEUR	VARIATOR

Machine	Voltage	N°de série / Serial number									
		482*				569					
		A1	B1	C1	V1	A2	B2	C2	V2		
24 302 UK	230/50-60/1	503 126	29 581	117 706	39 975	39 979	29 620	39 977	39 972		
2 472 UK		504 289				39 980					
24 303 Aust											
2 473 Aust											
24 321 DK		503 685				503 125				39 981	39 978
2 470 DK											
2 463 Pack 7D SWE											
2 467 Pack 4D SWE											
24 301											
2 471											

* SI VOUS AVEZ DEJA REMPLACÉ VOTRE VARIATEUR PAR UN NOUVEAU, PASSEZ À LA COLONNE 569.
* IF YOU HAVE ALREADY CHANGED YOUR VARIATOR BY A NEW ONE, USE COLUMN 569.

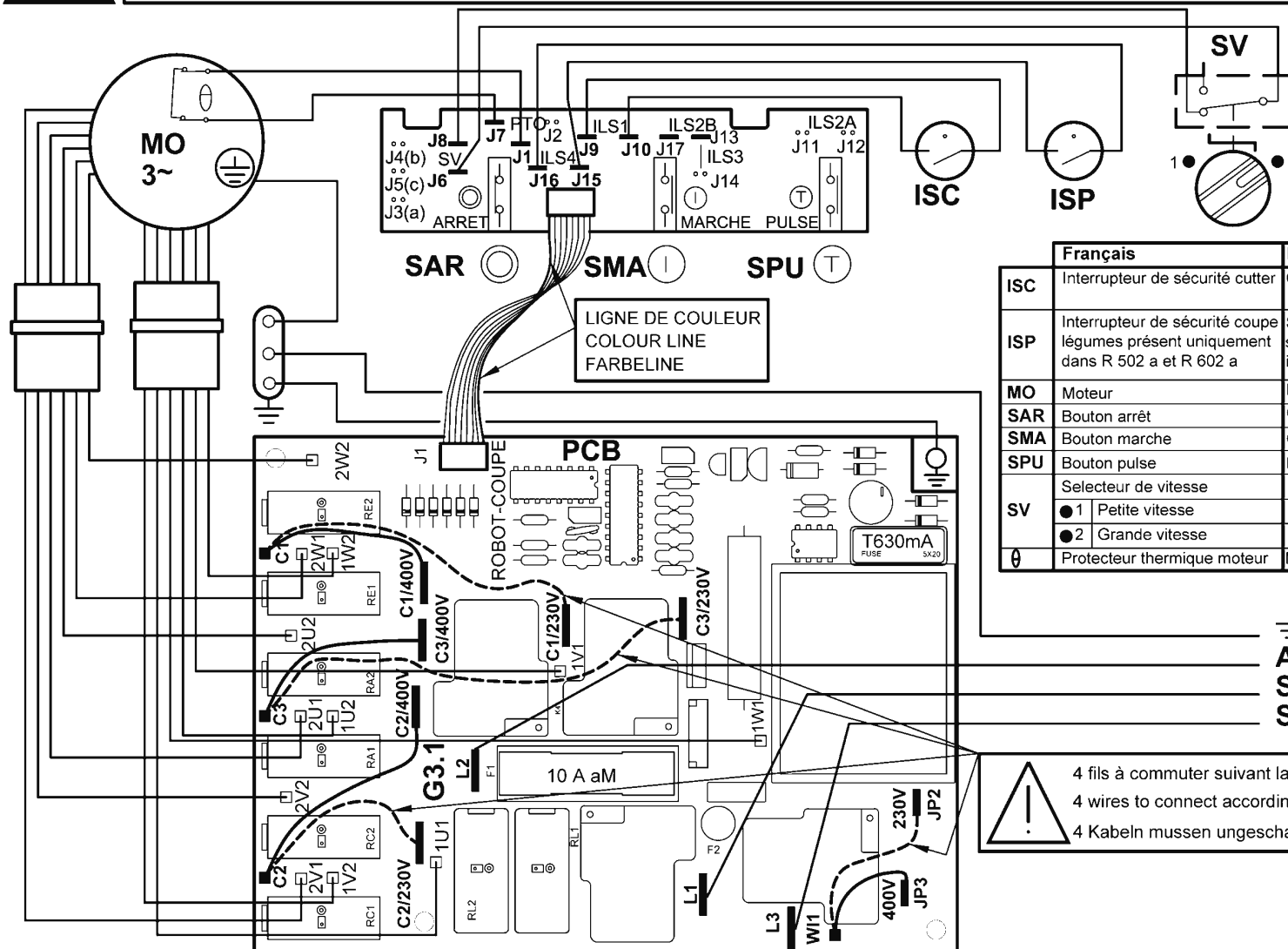
BLIXER 5A Plus - BLIXER 6A - R 5A Plus - R 6A - R 502D - R 502E - R 602D - R 602E 230/400V-50Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important : Vérifier que les fils d'adaptation à la tension de votre réseau sont correctement positionnés (voir tableau ci-contre).
Caution : Check that the wires which allow the adaptation to the supply voltage are on the right terminal (table in the margin).
Wichtiger Hinweis : Unbedingt prüfen, ob die Drähte zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert sind (Tafel Gegenüber).

Fil Wire Leitung	Connecté sur Connect on Anschließen auf	
	230V	400V
WI1	JP2	JP3
C1	C1/230V	C1/400V
C2	C2/230V	C2/400V
C3	C3/230V	C3/400V



	Français	English	Deutsch
ISC	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter Kutterdeckel
ISP	Interrupteur de sécurité coupe légumes présent uniquement dans R 502 a et R 602 a	Safety switch vegetables slicer only present in R 502 a - R 602 a	Sicherheitschalter Gemüseschnittdeckel nur in R 502 a und R 602 a
MO	Moteur	Motor	Motor
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton pulse	Pulse switch	Impulsschalter
SV	Selecteur de vitesse	Speed selector	Geschwindigkeitschalter
	● 1 Petite vitesse	Low speed	Kleine Geschwindigkeit
	● 2 Grande vitesse	High speed	Grosse Geschwindigkeit
	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

**ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG**



4 fils à commuter suivant la tension d'alimentation.
 4 wires to connect according supply voltage.
 4 Kabeln müssen ungeschalt werden entsprechend der Stromversorgung.

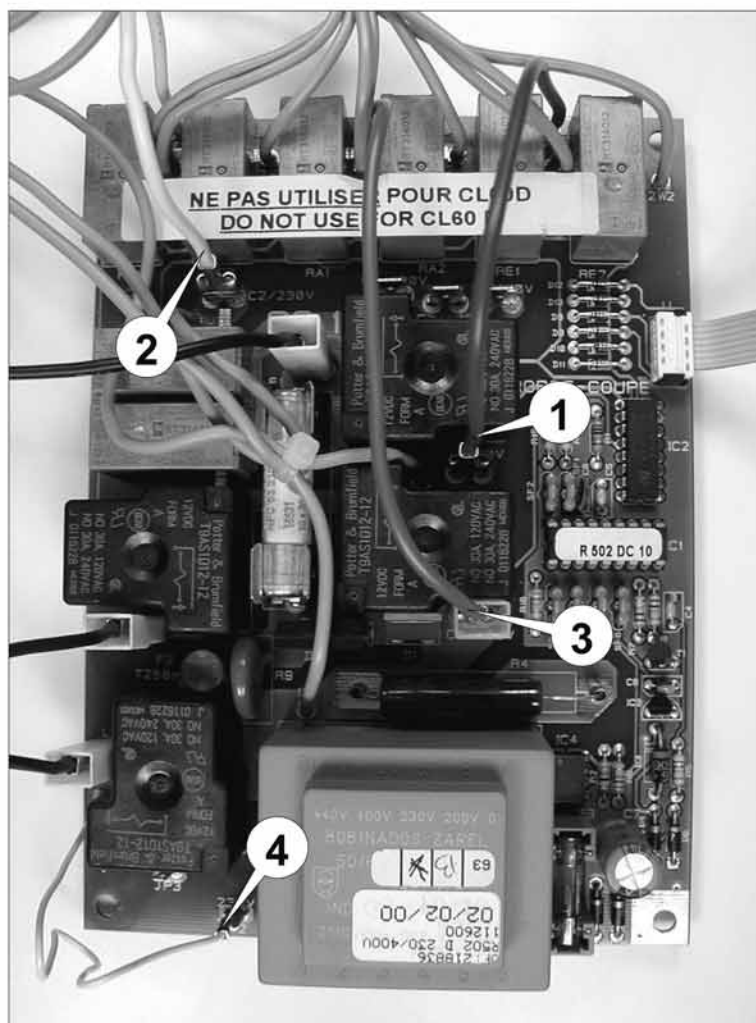
Blixer 5A Plus - R 5A Plus - R 6A - R 502D - R 602D

230/400V - 50Hz - 3~

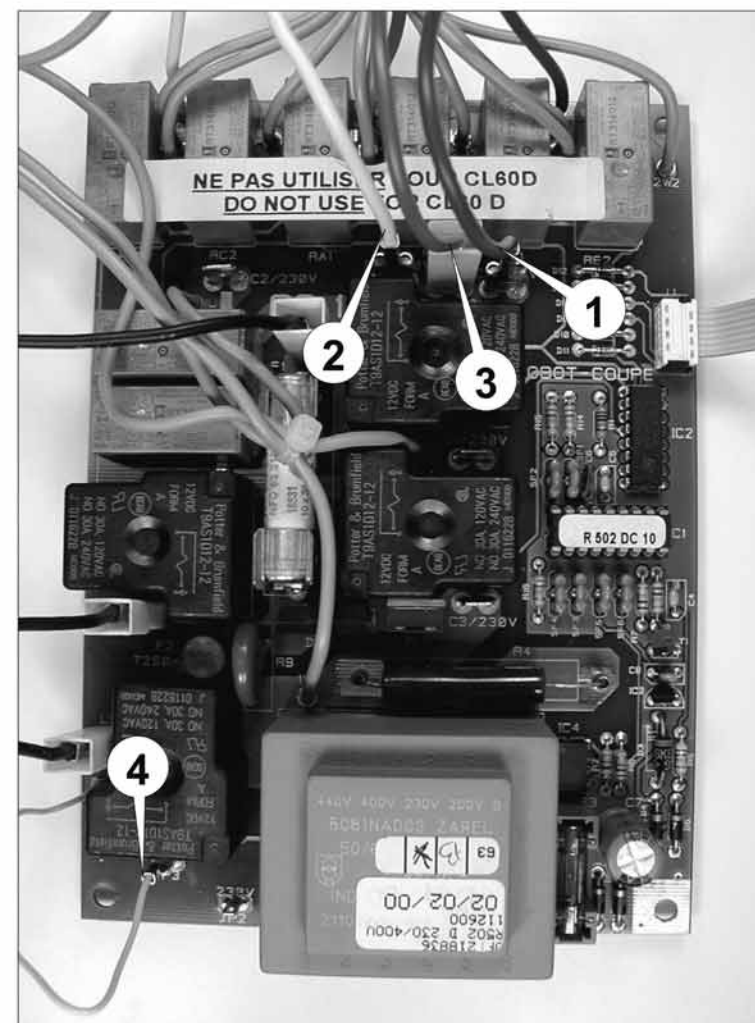
ATTENTION : Il y a 4 fils à connecter suivant la tension d'alimentation.

CAUTION : There are 4 wires to connect according to the supply voltage.

230 V / 50 Hz / 3~



400 V / 50 Hz / 3~



SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



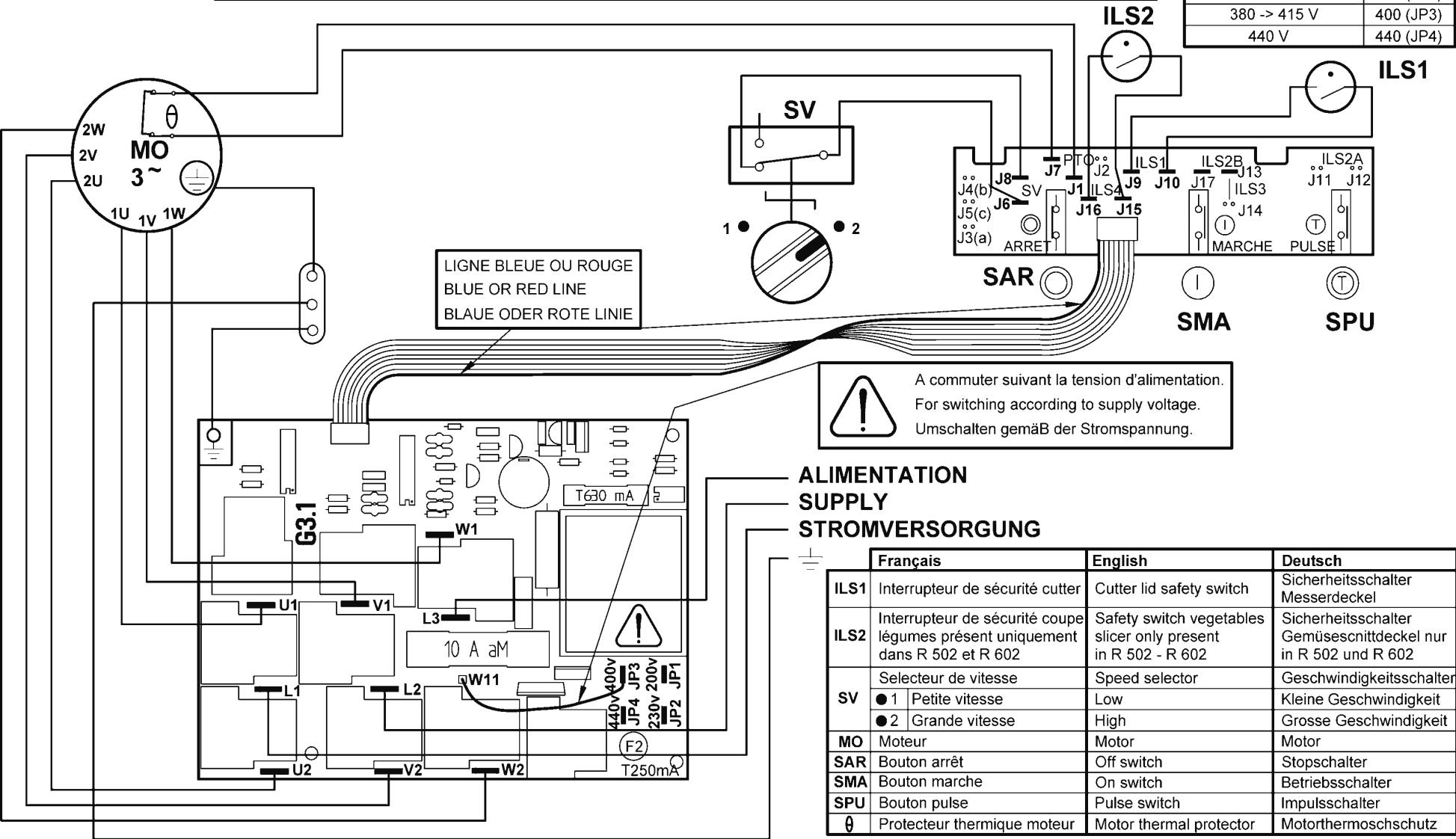
Important

Précautions

Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

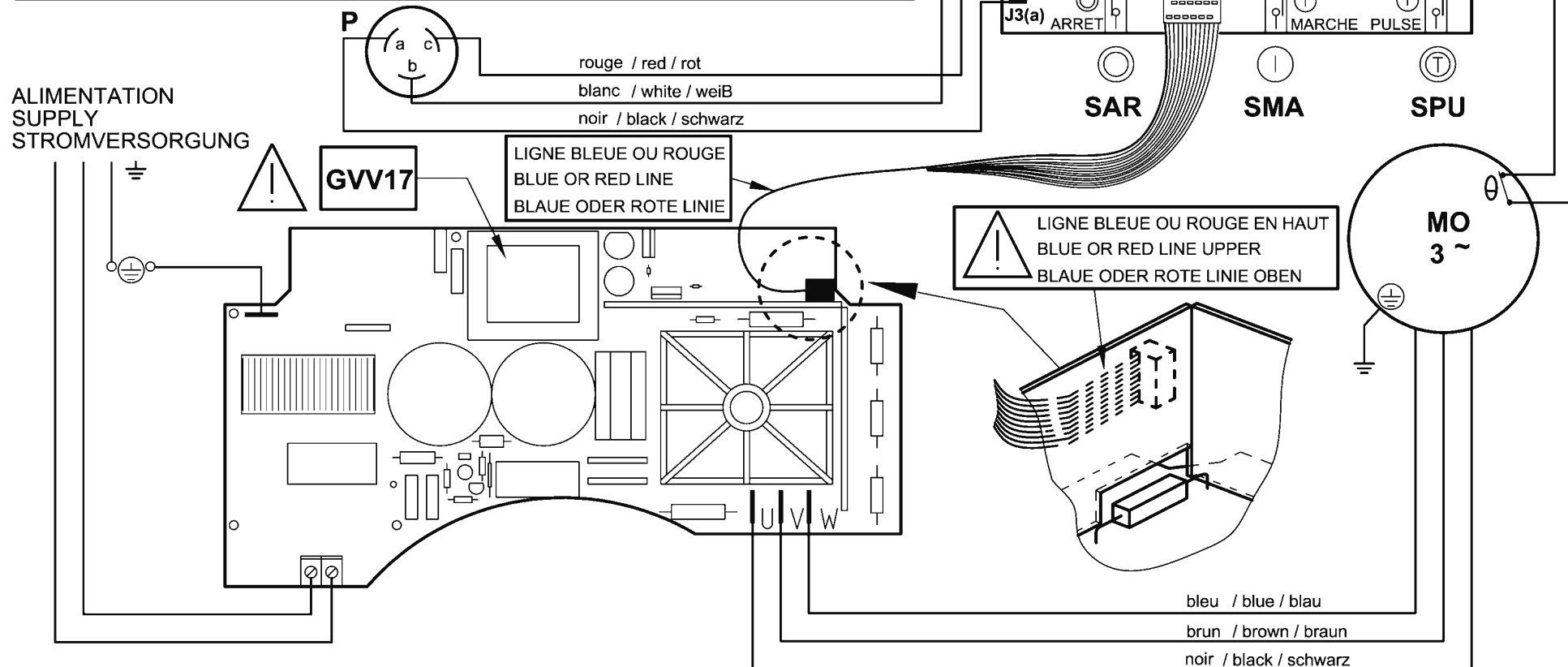
Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)





Important : Vérifier le sens de rotation de l'outil (anti-horaire) si nécessaire inverser 2 fils du moteur.
Caution : Check the tool's rotation sense (anti-time) if necessary revers 2 motor wires.
Wichtiger Hinweis : Sinn Umdrehung von der Werkzeug unbedingt (anti-Stundlich) Notwendig zwei Leitung dor Motor umkehren

	Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter kutterdeckel
ILS2	Interrupteur de sécurité coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHÉ	ON switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
θ	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert



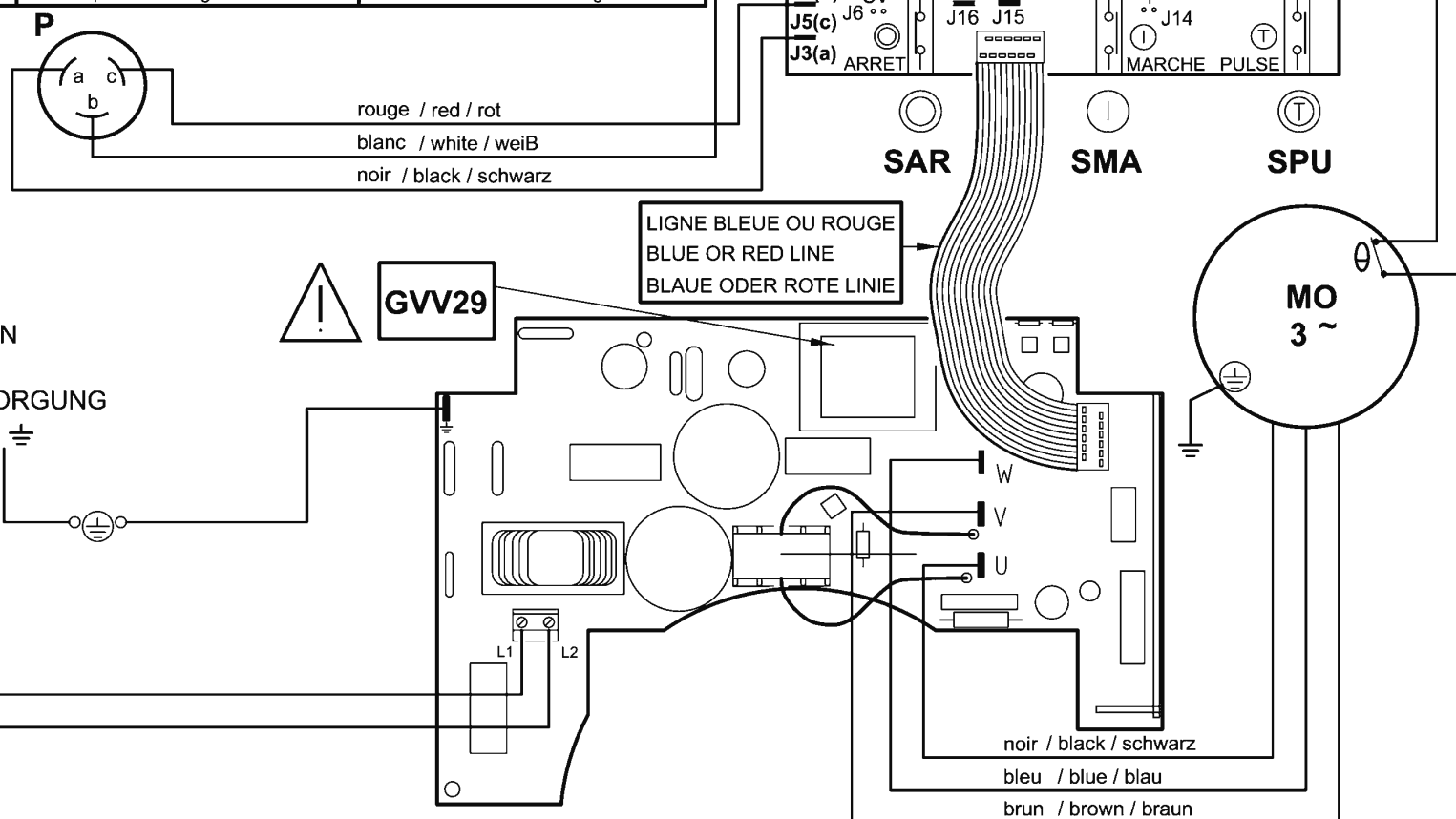


Important : Vérifier le sens de rotation de l'outil (anti-horaire) si nécessaire inverser 2 fils du moteur.

Cautions : Check the tool's rotation sense (anti-time) if necessary revers 2 motor wires.

Wichtiger Hinweis : Sinn Umdrehung von der Werkzeug unbedingt (anti-Stundlich) Notwendig zwei Leitung dor Motor umkehren

Français	English	Deutsch
ILS1 Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
ILS2 Interrupteur de sécurité coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel
MO Moteur	Motor	Motor
P Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SAR Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
SPU Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
θ Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert





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, 13-15 baix
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 / MaxMec
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051726810 - Fax: 051726812
Email: info@maxmec.it

www.robot-coupe.com