robot coupe®

A

R 401 • R 402 • R 402 V.V.

robot coupe®

CE

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Robot-Coupe SNC:

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 2006/95/EF,
  - Direktiv om elekAtromagnetisk kompatibilitet 2004/108/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» 2002/96/EF.

- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder ogstandarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
  - EN 12100-1 og 2 - 2004: 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: snittemaskiner til grøntsager,
  - EN 454: røremaskiner,
  - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere),
  - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter,
  - EN 13208: grønsagsskrællere,
  - EN 13621: salattørrere,
  - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
    - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende,
    - IP 34 for maskinernes vedkommende.

Udfærdiget i Montceau en Bourgogne, den 19. februar

Alain NODET
Industridirektør

OVERSIGT

GARANTI / REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR R 401 • R 402 • R 402 V.V. AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN
- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

SAMLING
- Blendertilbehør
- Snitte- og rivejern

EKSEMPLER & ANVENDELSE
- Blendertilbehør
- Snitte- og rivejern

EKSTRATILBEHØR
- Kniv med bølgeskær
- Kniv med takket skær

RENGØRING
- Motorblokken
- Blendertilbehør
- Snitte- og rivejern
- Kniv

VEDLIGEHOLDELSE
- Kniv
- Låseplader til Skål
- Gribering
- Knive
- Rive-, julienne- og bølgesnittejern

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.

REKLAMATIONSRETTEN 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 skærpning 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-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 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.

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 frekvensvariatorerene 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 sluttes 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.
- Jordforbindelse er absolut påkrævet af hensyn til personbeskyttelsen.

Personsikring ved hjælp af hovedafbrydere

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).

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 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	Strømforsy-ning	Ledningst-værsnit (mm^2)	Differensafbryder (Ph + 0)	
			Kaliber (A)	Grænse (mA)
R 402 V.V.	200 - 240V 50 eller 60 Hz **enfaset**	1,5	B16	≥ 30

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

VIGTIGE ADVARSLER

! VIGTIGT

GEM DENNE VEJLEDNING

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 skarp

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.

HÅNTERING

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

SAMLING

• Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 106), 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 401 • R 402 • R 402 V.V. AT KENDE

Food-processoren er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage dens utallige muligheder.

Food-processoren består af blendertilbehør samt en overdel til snitning af grønsager. Som blender

kan maskinen anvendes til forarbejdning af kød, grønsager, fars og cremer, til findelig og ældning... selv de mest tidkrævende tilberedninger tager under 5 minutter. Med snitte- og rivejern, som findes i et stort udvalg, er den ideel til snitning, rivning eller julienne. Model R 402 / R402 V.V. har desuden en terningsfunktion til grøntsager samt pommes frites.

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

Takket være det enkle design kan maskinen anvendes lige så let med blendertilbehøret som med snitte- og riveoverdelen, da alle dele kan monteres og afmonteres i en håndevending.

Denne vejledning indeholder vigtige informationer, der skal sikre, at brugeren får mest muligt ud af sin nyanskaffelse.

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

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

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

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

⚠ O B S !

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

Trefaset R 402

R 402 leveres med forskellige motortyper:

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

Maskinen leveres uden netstik, og el-kablet skal så monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har fire ledninger, heraf en jordledning og tre faseledninger.

Ved tilslutning til et firbenet stik:

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

Ved tilslutning til et fembenet stik skal det midterste ben i stikket ikke anvendes, da ROBOT-COUPE maskinen ikke behøver nulleder.

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

På motorblokken vises knivens omdrejningsretning med en rød pil.

Hvis kniven drejer med uret, byttes om på to af ledningerne:

DEN GUL/GRØNNE JORDLEDNING MÅ IKKE AFBRYDES

Enten ombyttes: ❶ og ❷ eller
❶ og ❸ eller
❷ og ❸

Enfaset R 401

ROBOT-COUPE équipe le R 401 de différents types de moteur : 230 V / 50 Hz /1
120 V / 60 Hz /1
220 V / 60 Hz /1

Maskinen er forsynet med enfasestik på netledningen.

Enfaset R 402

ROBOT-COUPE équipe ce modèle de différents types de moteur: 230 V / 50 Hz /1
240 V / 50 Hz /1
120 V / 60 Hz /1
220 V / 60 Hz /1

Maskinen er forsynet med enfasestik på netledningen.

Enfaset R 402 V.V. (Variabel hastighed)

Denne ROBOT-COUPE model leveres med motortype + variator : 1 x 230 V / 50 - 60 Hz.

LStandardstikket skal være beregnet til en strømstyrke på mindst 10 ampere og helst 16 ampere ved intensiv brug.

• BETJENINGSPANEL

R 401

Rød knap = Stop
Grøn knap = Start
Sort knap = Pulsdrift

R 402

Rød knap = Stop

Grøn knap = Start

Sort knap = Pulsdrift

Hastighedsvælger **R 402 Enfaset**

50 Hz: 500 eller 1500 o/min.

60 Hz: 600 eller 1800 o/min.

Hastighedsvælger **R 402 Trefaset**

50 Hz: 750 eller 1500 o/min.

60 Hz: 900 eller 1800 o/min.

R 402 V.V.: Variabel hastighed for **knivtilbehør** fra 300 til 3500 o/min.
for **snitte-/rivejern** fra 300 til 1000 o/min.

SAMLING

• BLENDERTILBEHØR

1) Med motorblokken set forfra placeres skålen helt lige ned over motorakslen, så magnetstangen er en smule forskudt mod venstre.

2) Drej skålen mod højre, til tappene på motorblokken sidder rigtigt i fordybningerne.

Håndtaget vender så fremad.

3) Sæt kniven ned over motorakslen, og før den helt ned i bunden af skålen.

Kontroller, at den sidder rigtigt, ved at dreje den rundt i skålen.

4) Anbring låget på skålen, og drej det mod højre, indtil det låser fast.

Kontakten er dermed sluttet, og maskinen er klar til brug.

• SNITTE- OG RIVEJERNSTILBEHØR

Tilbehøret består af to aftagelige dele: en skål i rustfrit stål og et låg.

1) Med maskinen set forfra placeres skålen på motorblokken med udløbstragten mod højre.

2) Drej skålen til højre, til tappene på motorblokken sidder rigtigt i fordybningerne.

3) Sæt den grå plasticslyngplade på motorakslen, og se efter, at den sidder i bunden af skålen.

4) Montering af det valgte jern:

a) Ved valg af rive-, snitte- eller juliennejern:

Anbring jernet på slyngpladen.

Kun model R 402 • R 402 V.V. :

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

Det er kun 8 mm, 10 mm og 12 mm snittejernene i aluminium, som kan monteres med en terningsindsats.

Sørg for at anbringe terningsindsatsen i grøntsagssnitteskålen, så den sidder rigtigt (se side 107).

Se efter, om hakket på terningsindssatsens kant sidder rigtigt på knasten på skålen (se mærker på indsatserne).

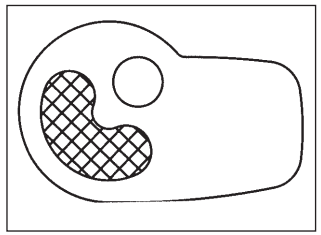
OBS!

• MONTERING AF TERNINGSINDSATS:

Terningsindsatserne kan placeres på to forskellige måder afhængig af hvilken type tragt, der anvendes for at få så mange pæne terninger som muligt.

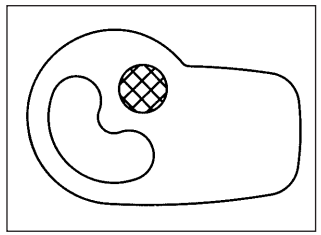
• **Position 1:** ved brug af **stor tragt**.

I dette tilfælde skal terningsindsatsen anbringes, så skærefladen sidder ud for tragten (indsatsens skæreflade skal kunne ses gennem tragten).



• **Position 2:** ved brug af **rørformet tragt**.

I dette tilfælde skal terningsindsatsen anbringes, så skærefladen sidder ud for røret (indsatsens skæreflade skal kunne ses gennem røret).



Derefter monteres snittejernet, og vingemøtrikken skrues på motorakslen, så jernet låses fast.

c) Ved valg af skæresæt til pommes frites:

Sættet består af en pommes frites-indsats og et specielt pommes frites-snittejern.

Anbring pommes frites-indsatsen i skålen. Kontroller, at den sidder rigtigt med skærebladet placeret ved udløbet.

Derefter monteres snittejernet, og vingemøtrikken skrues på motorakslen, så jernet låses fast..

Det er kun 8 mm og 10 mm snittejernene i aluminium, som kan monteres med en terningsindsats.

Model R 401, R 402 og R 402 V.V.

5) Låget anbringes på skålen og drejes mod højre, til det låser fast og sidder i forlængelse af skålen.

EKSEMPLER & ANVENDELSE

• BLENDERTILBEHØR

Blenderen udfører alle skære- og hakkeopgaver på minimal tid. Derfor anbefales det at overvåge forarbejdningen meget opmærksomt, så de ønskede resultater opnås.

I pulsdrift kan maskinen skiftevis startes og standses, så forarbejdningsgraden kan kontrolleres præcist ved f.eks. visse hakkeopgaver.

ANVENDELSE	Max Kapacitet Hastighed (i kg)	Anbefaletningstid (o/min)	Max Kapacitet Hastighed (i kg)	Anbefaletningstid (x100 o/min)	Forarbejd- (o min.)
	R 401 och R 402		R 402 V.V.		
HAKNING					
• KØD					
Hakkebøf / tatar	1	1500	1	12-15	3
Fars f.eks. til farserede tomater	1,5	1500	1,5	12-15	3
Postej / paté	1,5	1500	1,5	12-15	4
• FISK					
Fiskefars	1,3	1500	1,5	30	5
Fiskepaté	1,3	1500	1,5	30	5
• GRØNSAGER					
Hvidløg / persille / løg / chalotteløg	0,3-1,2	1500	0,3-1,2	15-20	3
Suppe / mos / puré	2	1500	2	25-30	4
• FRUGT					
Kompot/mos	2	1500	2	25-30	4
UDRØRING					
Mayonnaise / remoulade	2	600/1500	2	6-15	3
Hollandaise / bearnaise	2	600/1500	2	6-15	5
Kryddersmør / laksesmør	2	600/1500	2	6-15	4
ÆLTNING					
Mørdej / småkager	1,3	1500	1,5	9-15	4
Butterdej	1,3	1500	1,5	9-15	4
Pizzadej / brøddej	1,3	1500	1,5	9-15	4

ANVENDELSE	Max Kapacitet Hastighed (i kg)	Anbefalet ningstid (o/min)	Max Kapacitet Hastighed (i kg)	Anbefalet ningstid (x100 o/min)	Forarbejd- (o min.)
	R 401 och R 402		R 402 V.V.		
FINDELING					
Tørret frugt	0,9	1500	1,1	9-15	4
Is	0,9	1500	1,1	9-15	4
Rasp	0,9	1500	1,1	9-15	4

R 401, R 402 og R 402 V.V. i blenderfunktion rummer mange andre anvendelsesmuligheder. De nævnte tider og mængder er kun vejledende og kan variere alt efter opskriften eller ingrediensernes kvalitet.

• SNITTE- OG RIVEJERNSTILBEHØR

Snitte- og rivejernstilbehøret omfatter to tragte:

- **En stor tragt** til snitning/rivning af grønsager som kål selleri m.v.
- **En rørformet tragt** til lange grønsager, den giver en virkelig god skærepræcision

Skæreresultatet bliver bedst, når tragten anvendes som styr.

ANVENDELSE AF DEN STORE TRAGT

- Løft håndtaget, og gør tragtåbningen fri.
- Fyld tragten med grønsager.
- Anbring håndtaget over tragten igen.
- Pres med håndtaget, start maskinen, og hold trykket, indtil tragten er tom.

ANVENDELSE AF DEN RØRFORMEDE TRAGT

- Fyld tragten med grønsager.
- Pres med nedstopperen, start maskinen, og hold trykket, indtil hele tragtens indhold er skåret op.

Til model R 401, R 402 og R 402 V.V.

SNITTEJERN	
S 1	gulerod / kål / agurk / løg / kartoffel / porre
S 2 / S 3	citron / gulerod / champignon / kål / kartoffel / agurk / squash / løg / porre / peberfrugt
S 4 / S 5	aubergine / rødbede / gulerod / champignon / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel / tomat
S 6	aubergine / rødbede / gulerod / champignon / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel

BØLGESNITTEJERN	
B 2	rødbede / kartoffel / gulerod

RIVEJERN		
R 1,5	selleri / ost	**Parmesan** / chokolade
R 2	gulerod / selleri / ost	**kartoffel Röstis**
R 3	gulerod	**Radise 0,7 mm**
R 6	kål / ost	**Radise 1 mm**
R 9	kål / ost	**Radise 1,3 mm**

JULIENNEJERN	
J 2x2	gulerod / selleri / kartoffel
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 4x4	aubergine / rødbede / squash / kartoffel
J 6x6	aubergine / rødbede / selleri / squash / kartoffel
J 8x8	selleri / kartoffel

Kun til model R 402 og R 402 V.V.

TERNINGSINDSATS	
T 8x8	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 10x10	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 12x12	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe

POMME FRITES-INDSATS	
P 8x8	kartoffel
P 10x10	kartoffel

EKSTRATILBEHØR

• Som ekstratilbehør fås **kniv med bølgeskær**, der hovedsagelig er beregnet til ældning og findeling.

• Der kan også fås en **kniv med takket skær**. Den har samme funktion som et glat blad men længere levetid. Derimod kan den ikke slibes. Den anbefales især til hakning af persille.

RENGØRING

! A D V A R S E L

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

• MOTORBLOKKEN

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

• **BLENDERTILBEHØR**

Tag låget af, og gør skålen fri ved drejning venstre om. Derefter trækkes den opad, så kniven efterlades i skålen. Derved undgås spild efter bearbejdning af flydende ingredienser.

Hvis ingredienserne har fast konsistens, fjernes

kniven, og skålen tømmes.

Eventuelt sættes skål og kniv på akslen igen, og maskinen startes, så rester på kniven bliver slynget af.

En første rengøring af skålen kan eventuelt foretages på maskinen, som sættes i gang nogle minutter med varmt vand i skålen.

• **SNITTE- OG RIVEJERN**

Når grøntsagsprocessorens overdel er taget af, fjernes snittejernet, eventuelt ternings- eller pommes frites-indsatsen og derefter slyngpladen og til sidst skålen.

Alle grøntsagsprocessorens tilbehørsdele kan vaskes i opvaskemaskine, hvis opvaskemidlet doseres rigtigt og er egnet til plastmaterialer og rustfrit stål. Men delene ældes hurtigere, når de vaskes opvaskemaskine.

• **KNIV**

Efter rengøring af kniven skal knivbladene altid tørres grundigt for at undgå 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

• **KNIV**

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 hovedsagelig af knivbladenes skarphed og slitagegrad. Kniven er udsat for slitage og bør af og til udskiftes for at sikre gode ensartede resultater.

• **MOTORHUSPAKNING**

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

For at holde motorhuset fuldstændig tæt bør

pakningen regelmæssigt ses efter for slid og utætheder og om nødvendigt udskiftes.

Pakningen kan let skiftes, uden at det er nødvendigt at demontere motoren. Derfor anbefales det kraftigt at kontrollere, at den altid er i forsvarlig stand.

• **GRIBERING**

Det anbefales at kontrollere griberingen for slitage med jævne mellemrum for at bevare maskinen i god brugervenlig stand.

Hvis ringen er slidt, anbefales det derfor at skifte den.

• **SKÆR**

Skærene på ternings- og pommes frites-indsatsernes snittejern er sliddele, som skal skiftes af og til for at bevare skærekvaliteten.

• **RIVE-, JULIENNE- OG BØLGESNITTEJERN**

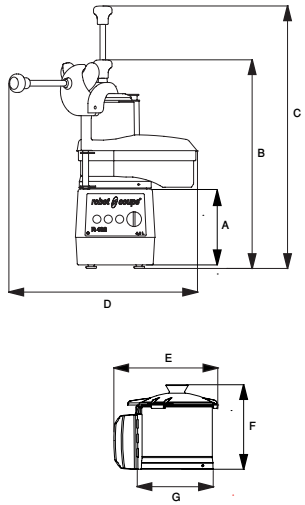
Rive-, julienne- og bølgesnittejernene går til i tidens løb. Det anbefales at skifte dem af og til for at bevare skærekvaliteten.

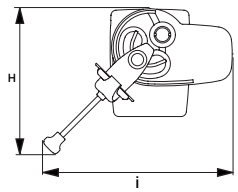
TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• **VÆGT**

	Netto	Brutto
R 401		
(uden jern)	13 kg	16 kg
R 402 Trefaset		
(uden jern)	16,5 kg	19,5 kg
R 402 Enfaset		
(uden jern)	16 kg	19 kg
R 402 V.V.		
(uden jern)	15 kg	18 kg

• DIMENSIONER (i mm)





	R 401	R 402 R 402 V.V.
A	204	224
B	571	591
C	723	743
D	534	534
E	294	294
F	239	239
G	220	220
H	410	410
I	534	534

• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere food-processoren på et stabilt underlag med skålens overkant i 1,20 til 1,30 m højde.

• STØJNIVEAU

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

• ELEKTRISKE DATA

Enfasemaskine R 401

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

Enfasemaskine R 402

Motor	Snitte-hastighed (o/min)	Blender-hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
230 V/50Hz	500	1500	5,4
120 V/60Hz	600	1800	9
220 V/60Hz	600	1800	5,4

Trefasemaskine R 402

Motor	Snitte-hastighed (o/min)	Blender-hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
400 V/50Hz	750		1,3
		1500	1,6
220 V/60Hz	900		2,3
		1800	3,0

Enfasemaskine R 402 V.V.

Motor	Snitte-hastighed (o/min)	Blender-hastighed (o/min)	Strømforbrug (A)
230 V / 50-60 Hz	300 til 1000	300 til 3500	10

- Effekten fremgår af mærkepladen.

SIKKERHED

O B S !

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

R 401, R 402 og R 402 V.V. er forsynet med et magnetisk sikkerhedssystem og en motorbremse.

Motoren standser ved åbning af blenderlåget.

For at sætte den i gang igen skal låget blot låses fast, og den grønne knap trykkes ind.

Når grebet eller låget på grøntsagsprocessoren åbnes, stopper motoren. Når grebet eller låget på grøntsagsprocessoren lukkes, starter maskinen igen. Når grebet er åbent mere end 40 sekunder, skal grebet eller låget blot lukkes, hvorefter der trykkes på den grønne kontakt.

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

Model R 401, R 402 (enfaset og trefaset) og R 402 V.V. er forsynet med termosikring, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

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

R A P P E L

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.

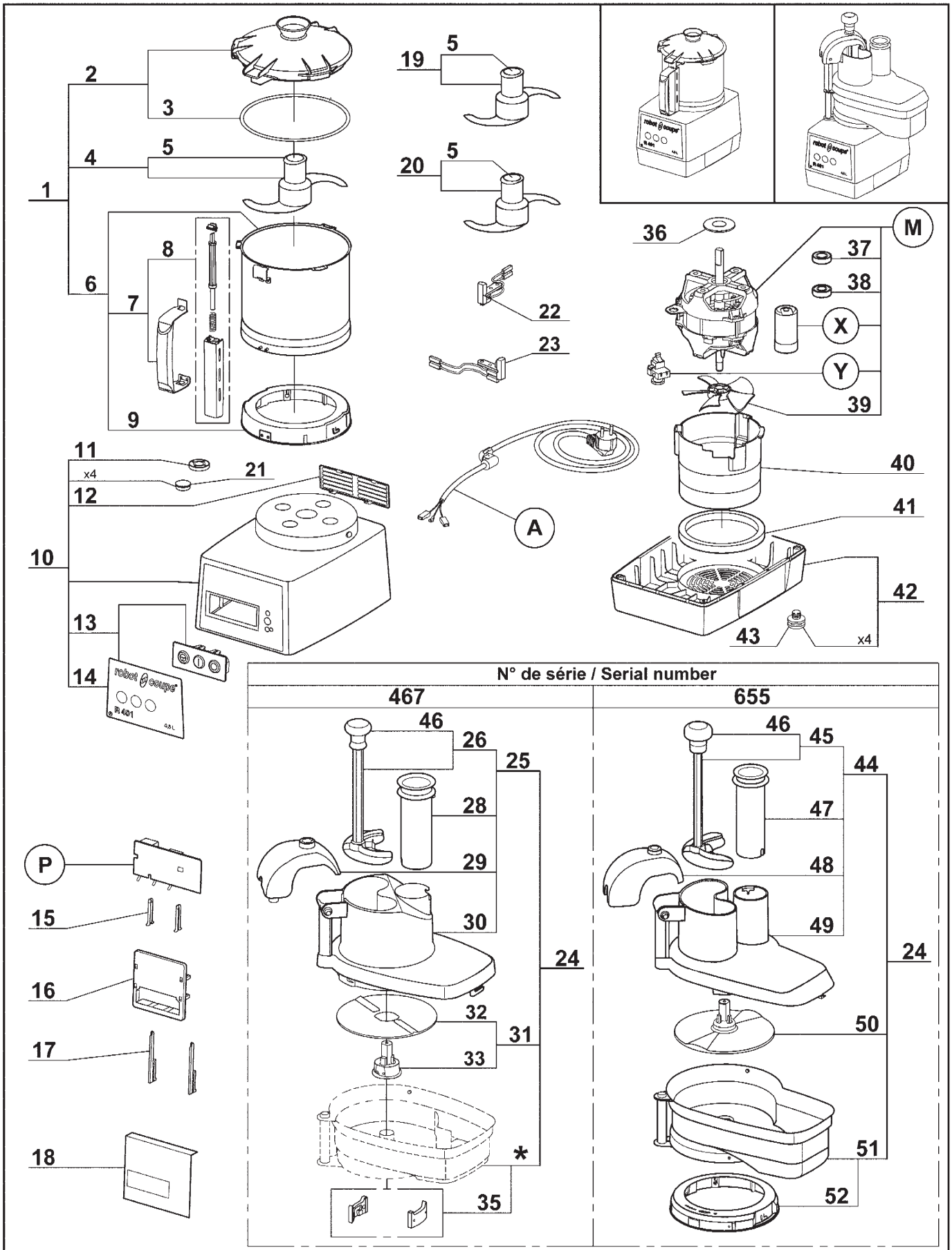
STANDARDER

Se overensstemmelseserklæringen side 3.

robot coupe®

R 401 A

N° de série / Serial number
- 467 - - - - - - -
- 655 - - - - - - -



* Cette cuve n'est plus disponible. Commander le repère 24, vous recevrez le nouveau coupe-légumes complet.
This bowl is no more available. Order item 24, you will receive the complete new vegetable slicer attachment.

robot coupe®

R 401 A

N° de série / Serial number
- 467 - - - - - - -
- 655 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 342	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	39 741	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	39 740	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	27 344	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	39 742	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	39 744	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	39 743	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
9	39 745	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	39 787	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
13	39 770	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
14	39 771	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
15	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
16	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
17	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
18	104 131	ISOLANT PLATINE	CONTROL BOARD INSULATOR
19	27 346	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
20	27 345	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
21	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
22	29 379	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
23	29 441	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
24	27 400	ENS COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHEMENT
25	117 079	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
26	29 324	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
28	102 022	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
29	102 020	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
30	102 016	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE FEED LEAD
31	102 019	ENS. DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE ASSEMBLY
32	117 092	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE
33	117 091	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB
35	29 081	ENS. PLAQUETTE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
36	104 078	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING
37	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
38	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
39	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
40	104 110	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
41	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
42	39 201	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
43	39 928	PIEDS (4)	FOOT (4)
44	49 033	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
45	29 880	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
46	117 452	POIGNEE	HANDLE
47	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
48	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
49	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER FEED LEAD
50	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
51	49 034	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
52	49 035	ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY

robot coupe®

R 401 A

N° de série / Serial number
- 467 - - - - - - -
- 655 - - - - - - -

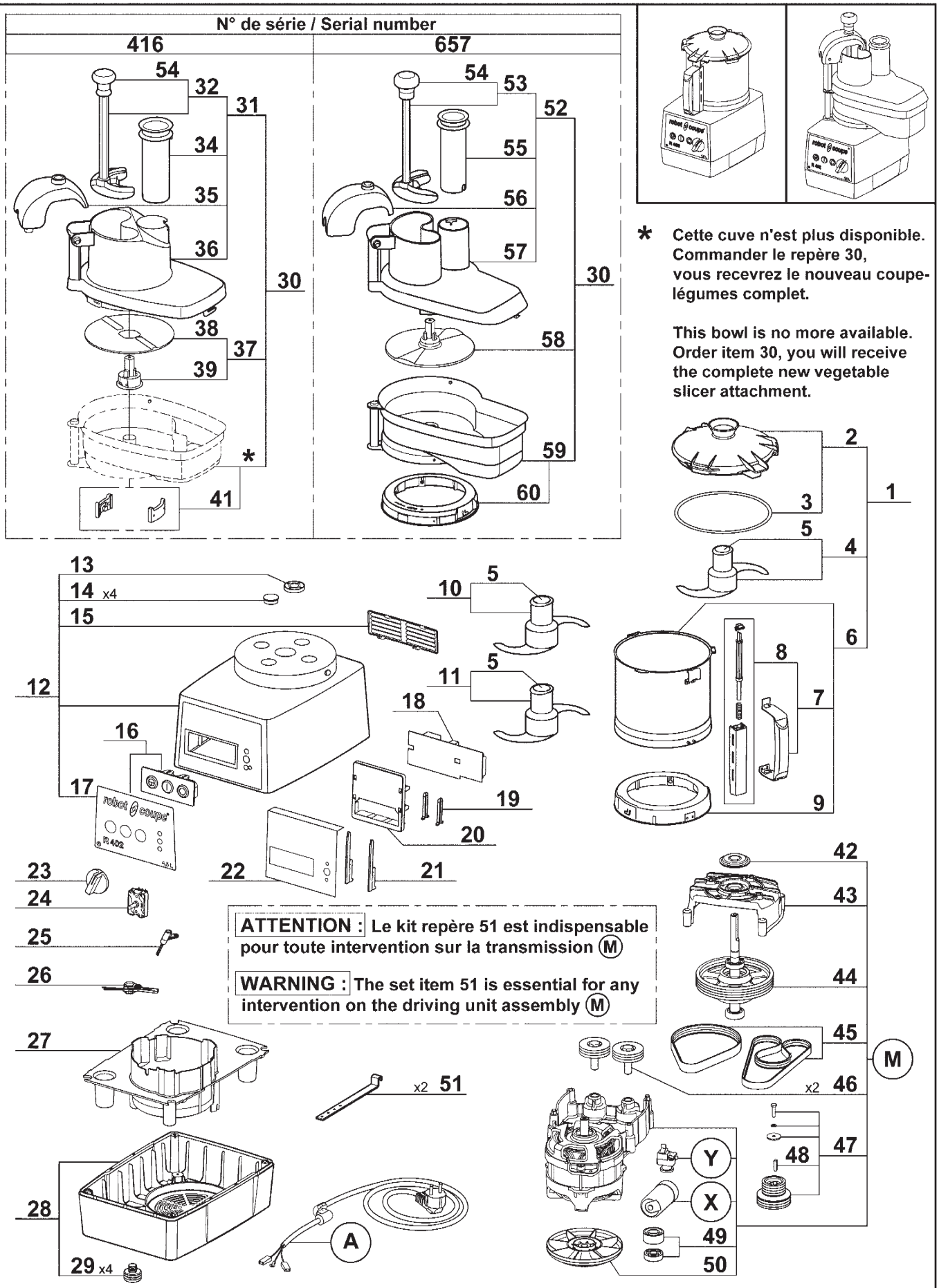
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
	A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
	M	MOTEUR	MOTOR
	P	PLATINE	CIRCUIT BOARD
	X	CONDENSATEUR	CAPACITOR
	Y	RELAIS MOTEUR	MOTOR RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X	Y
22 448 UK	240/50/1	504 275	3 144	103 693	600 087	504 674
2 449 UK						
2 427 Pack 4D UK						
22 449 AUST		504 278				
2 428 AUST						
2 421 Pack 4D AUST						
22 451 DK	230/50/1	504 276				
22 452 CH		504 292				
2 422 CH						
22 495 ZAF		39 601				
2 498 ZAF						
22 446		504 274				
2 425						
2 424 Pack 3D ALL						
2 423 Pack 4D SWE						
22 450	220/60/1		3 155			
2 429						
22 447	120/60/1	504 277	3 156	103 692	600 089	503 692
2 426						

robot coupe®

R 402 A - 1 Phase

N° de série / Serial number
- 416 - - - - - - -
- 657 - - - - - - -



* Cette cuve n'est plus disponible. Commander le repère 30, vous recevrez le nouveau coupe-légumes complet.

This bowl is no more available. Order item 30, you will receive the complete new vegetable slicer attachment.

ATTENTION : Le kit repère 51 est indispensable pour toute intervention sur la transmission (M)

WARNING : The set item 51 is essential for any intervention on the driving unit assembly (M)

robot coupe®

R 402 A – 1 Phase

N° de série / Serial number
- 416 - - - - - - -
- 657 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 342	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	39 741	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	39 740	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	27 344	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	39 742	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	39 744	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	39 743	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
9	39 745	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	27 346	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
11	27 345	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
12	39 942	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
13	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
14	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
16	39 764	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
17	39 765	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
18	39 943	ENS. PLATINE	CONTROL BOARD
19	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
20	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
21	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
22	104 131	ISOLANT PLATINE	CONTROL BOARD INSULATOR
23	117 805	POIGNEE SELECTEUR DE VITESSE	SPEED SELECTOR HANDLE
24	117 792	SELECTEUR DE VITESSE	SPEED SELECTOR
25	39 944	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
26	39 945	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
27	39 946	ENS. DEFLECTEUR	BAFFLE
28	39 112	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
29	101 082	PIED	FOOT
30	27 400	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
31	117 079	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LD ASSEMBLY
32	29 324	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
34	102 022	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
35	102 020	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
36	102 016	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE FEED LID
37	102 019	ENS. DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE ASSEMBLY
38	117 092	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE
39	117 091	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB
41	29 081	ENS. PLAQUETTE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
42	39 961	DEFLECTEUR D'AXE	SHAFT DEFLECTOR
43	39 947	ENS. COUVERCLE DE TRANSMISSION	DRIVING UNIT LID
44	39 948	ENS. AXE DE SORTIE	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
45	39 949	ENS. COURROIES	BELT ASSEMBLY
46	39 952	ENS. GALETS TENDEURS	RUNNING WHEELS ASSEMBLY
47	39 950	ENS. POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
48	39 951	ENS. CLAVETTE MOTEUR	MOTOR SHAFT KEY
49	39 953	ENS. ROULEMENTS MOTEUR	MOTOR BALL BEARINGS KIT
50	118 512	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
51	39 962	KIT DE MONTAGE DES COURROIES	BELT ASSEMBLY KIT
52	49 033	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
53	29 880	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
54	117 452	POIGNEE	HANDLE
55	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
56	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
57	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER FEED LEAD
58	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
59	49 034	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
60	49 035	ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY

robot coupe®

R 402 A – 1 Phase

N° de série / Serial number
- 416 - - - - - - -
- 657 - - - - - - -

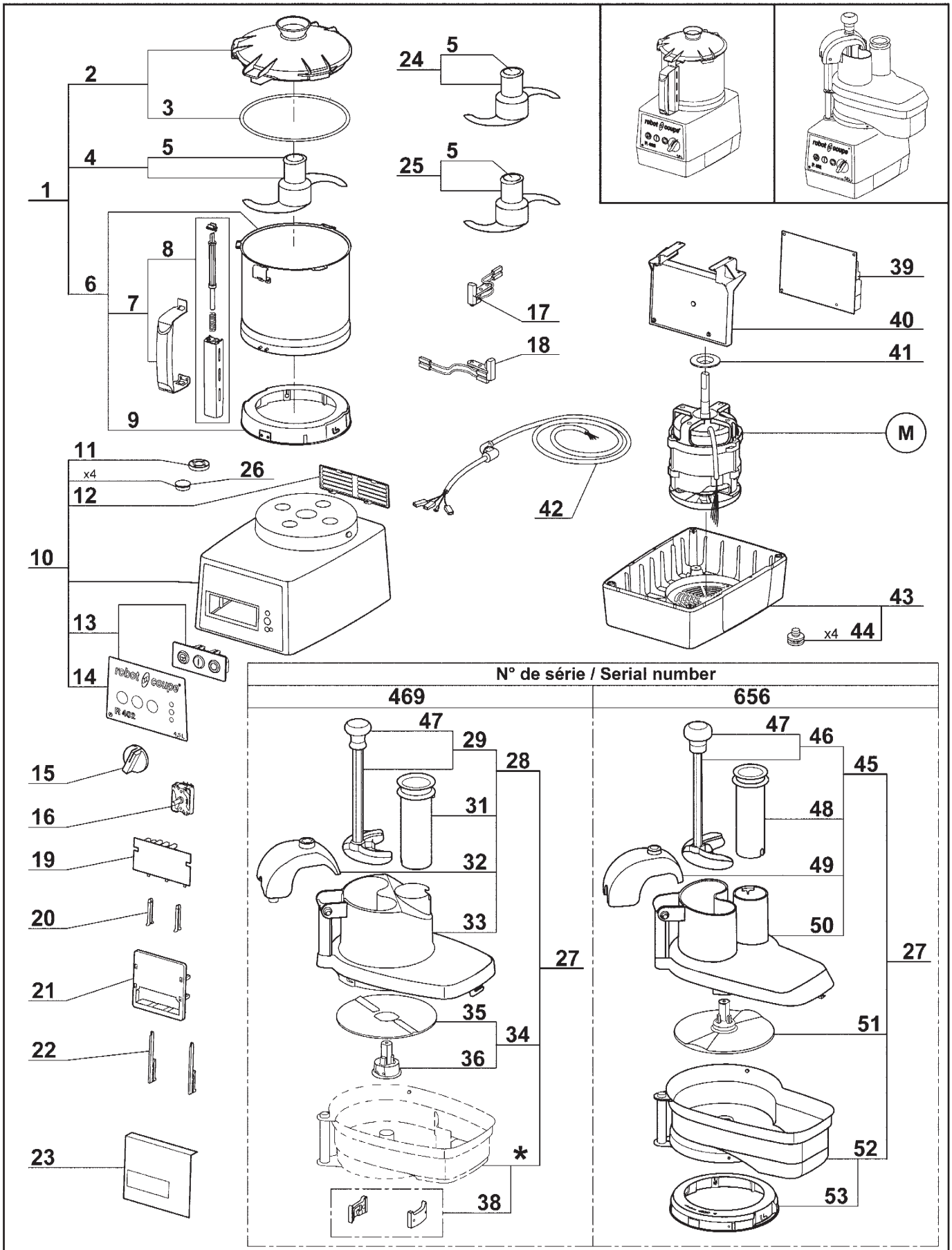
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
A		CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M		ENS. TRANSMISSION	DRIVING UNIT ASSEMBLY
X		CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y		RELAIS MOTEUR	MOTOR RELAY

Machine		Voltage	A	M	X	Y
22 525		120/60/1	504 277	39 940	600 089	503 692
2 459						
22 540	BRA	220/60/1	39 604	39 958	600 018	512 704
3 555	Pack 4D BRA					
22 524			504 274			
2 452						
22 520		230/50/1		39 938		500 289
2 453						
2 455	Pack 4D					
2 456	Pack 5D ALL					
2 457	Pack 4D SWE					
22 496	ZAF		39 601			
2 499	ZAF					
22 521	UK		504 275			
2 454	UK					
2 458	Pack 4D UK					
22 527	DK		504 276			
22 526	CH		504 292			
2 488	CH					
22 522	AUST	240/50/1	504 278			
2 489	Pack 4D AUST					

robot coupe®

R 402 A

N° de série / Serial number
- 469 - - - - - - -
- 656 - - - - - - -



* Cette cuve n'est plus disponible. Commander le repère 27, vous recevrez le nouveau-coupe légumes complet.
This bowl is no more available. Order item 27, you will receive the complete new vegetable slicer attachment.

robot coupe®

R 402 A

N° de série / Serial number
- 469 - - - - - - -
- 656 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 342	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	39 741	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	39 740	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	27 344	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	39 742	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	39 744	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	39 743	ENS. TIGE DE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
9	39 745	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	39 788	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
13	39 764	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
14	39 765	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
15	117 805	POIGNEE SELECTEUR DE VITESSE	SPEED SELECTOR HANDLE
16	117 792	SELECTEUR DE VITESSE	SPEED SELECTOR
17	29 379	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
18	29 441	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
19	102 921	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
20	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
21	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
22	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
23	104 131	ISOLANT PLATINE	CONTROL BOARD INSULATOR
24	27 346	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
25	27 345	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
26	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
27	27 400	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
28	117 079	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
29	29 324	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
31	102 022	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
32	102 020	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
33	102 016	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE FEED LEAD
34	102 019	ENS. DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE ASSEMBLY
35	117 092	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE
36	117 091	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB
38	29 081	ENS. PLAQUETTES	LOCKING PLATE ASSEMBLY
39	102 600	PLATINE	CONTROL BOARD
40	117 809	EQUERRE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
41	104 079	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING
42	504 282	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
43	39 112	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
44	39 928	PIEDS (x4)	FOOT (4)
45	49 033	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
46	29 880	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
47	117 452	POIGNEE	HANDLE
48	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
49	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
50	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER FEED LEAD
51	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
52	49 034	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
53	49 035	ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY

robot coupe®

R 402 A

N° de série / Serial number
- 469 - - - - - - -
- 656 - - - - - - -

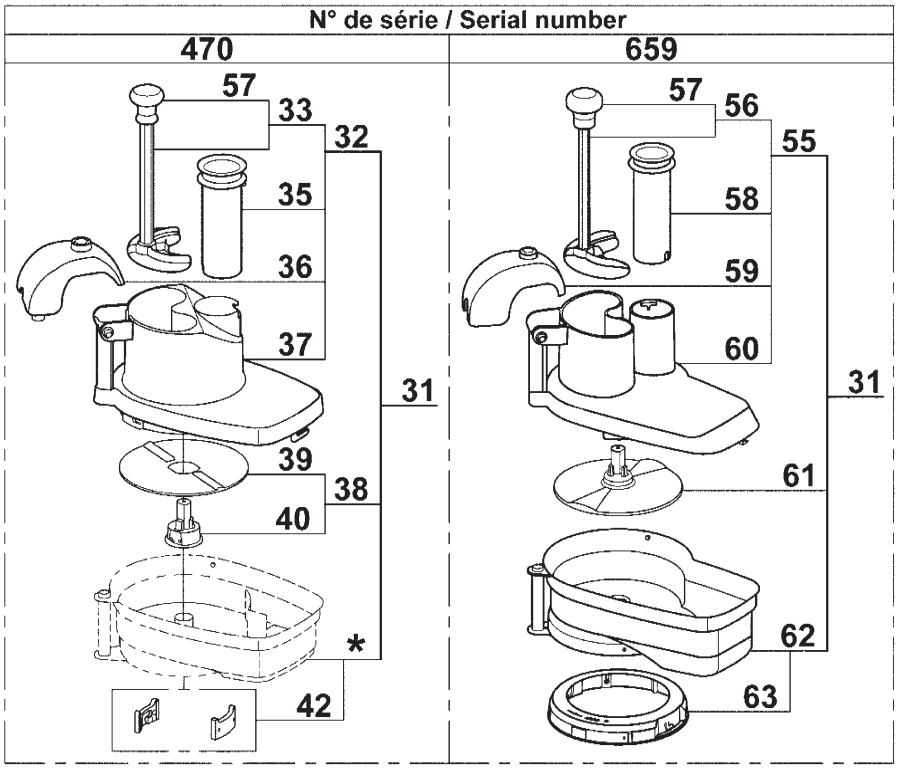
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
	M	MOTEUR	MOTOR

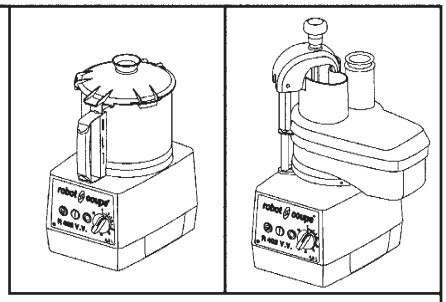
Machine	Voltage	M
22 455	400/50/3	303 141
2 433		
2 438 Pack 4 D		
2 436 Pack 5D ALL		
2 431 Pack 4D AUST		
2 437 Pack 6D SWE		
22 454	230/50/3	303 140
2 432		
22 456	220/60/3	303 142
2 434		
22 457	380/60/3	303 143
2 435		

robot coupe®

R 402 V.V.A

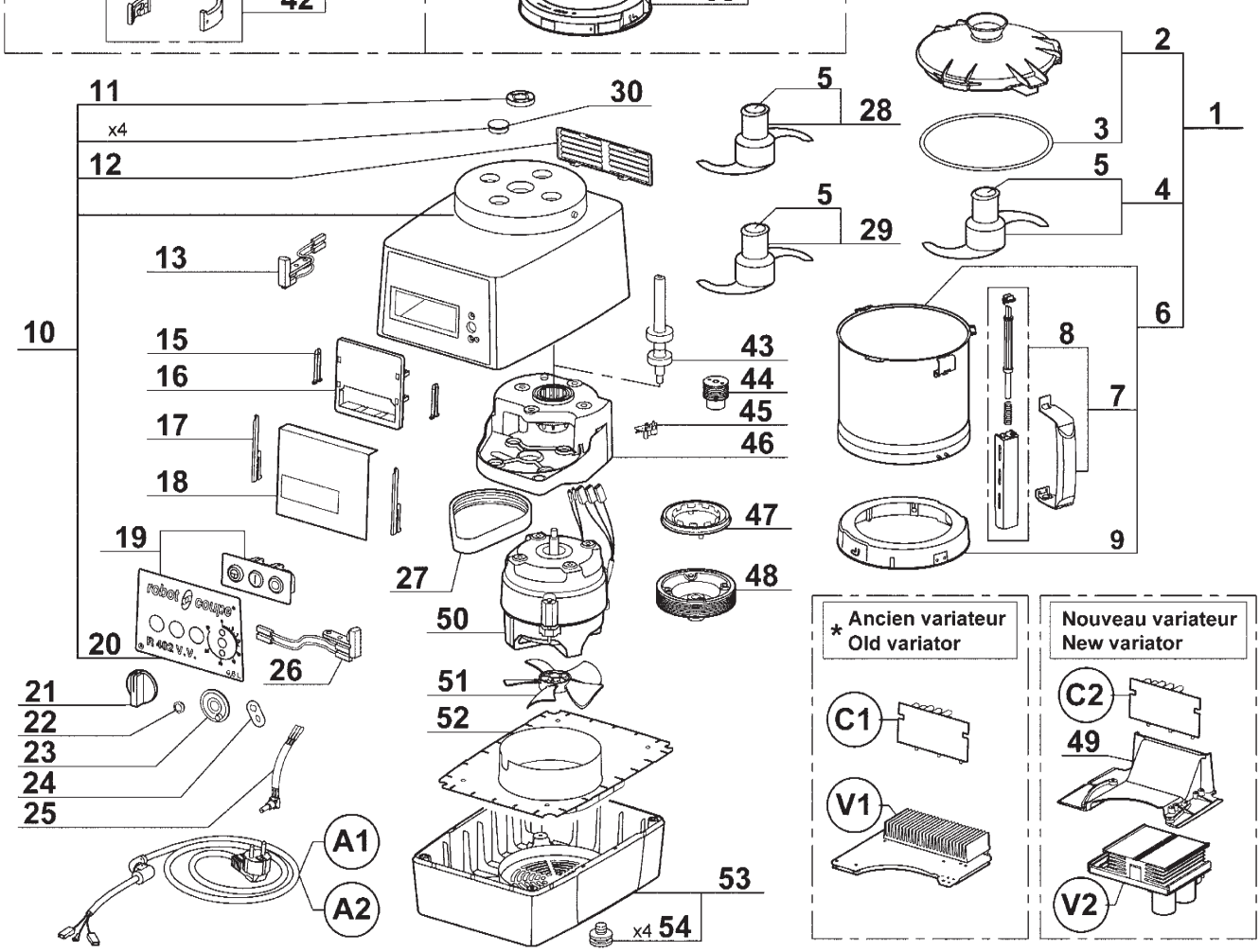
N° de série / Serial number
- 470 - - - - - - - - - 563 - - - - - - - -
- 659 - - - - - - - -





* Cette cuve n'est plus disponible. Commander le repère 31, vous recevrez le nouveau-coupe légumes complet.

This bowl is no more available. Order item 31, you will receive the complete new vegetable slicer attachment.



* L'ancien variateur n'est plus disponible, pour le remplacer, commander le kit de mise à niveau référence 39974. Vous recevrez le nouveau variateur V2, la carte boutons C2, le support variateur 49, les vis et la notice.

* Old variator is no more available, to replace it, order the upgrade kit part number 39974. You will receive the new variator V2, the controls board C2, the variator support 49, the screws and the technical instruction.

robot coupe®

R 402 V.V.A

N° de série / Serial number
- 470 - - - - - - - - - 563 - - - - - - - -
- 659 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 342	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	39 741	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	39 740	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	27 344	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE ASSEMBLY CAP
6	39 742	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	39 744	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	39 743	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
9	39 745	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	39 794	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
13	29 379	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
15	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
16	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
17	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
18	104 131	ISOLANT PLATINE	CONTROL BOARD INSULATOR
19	39 766	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
20	39 767	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
21	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
22	103 308	ECROU EPAULE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER NUT
23	104 440	BUTEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER STOP
24	101 551	PLAQUE ANTIROTATION POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER ANTI-ROTATING WASHER
25	39 202	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
26	29 441	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
27	503 940	COURROIE	BELT
28	27 346	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
29	27 345	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
30	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
31	27 400	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
32	117 079	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
33	29 324	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
35	102 022	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
36	102 020	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
37	102 016	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE FEED LEAD
38	102 019	ENS. DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE ASSEMBLY
39	117 092	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE
40	117 091	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB
42	29 081	ENS. PLAQUETTES	LOCKING PLATES ASSEMBLY
43	29 604	ENS. AXE TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
44	102 924	POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY
45	102 920	CAPTEUR DE VITESSE	SPEED SENSOR
46	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
47	102 922	ROUE DENTEE	TOOTHED WHEEL
48	102 923	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
49	39 971	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
50	303 076	MOTEUR	MOTOR
51	102 934	VENTILATEUR	FAN
52	104 109	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
53	39 112	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
54	39 928	PIED (x4)	FOOT (x4)
55	49 033	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
56	29 880	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
57	117 452	POIGNEE	HANDLE
58	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
59	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE

Maj : 01/2012 | REV : c

robot coupe®

R 402 V.V.A

N° de série / Serial number
- 470 - - - - - - - - - 563 - - - - - - - - -
- 659 - - - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
60	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER FEED LEAD
61	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
62	49 034	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
63	49 035	ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY

A1 - A2	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C1 - C2	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
V1 - V2	VARIATEUR	VARIATOR

Machine		Voltage	N°de série / Serial number					
			470*			563/659		
			A1	C1	V1	A2	C2	V2
22 458	UK	230/50-60/1	504 280	102 921	39 974	39 965	39 970	39 972
2 443	UK							
22 460	AUST		504 285			39 966		
2 445	AUST							
2 439	Pack 4D AUST							
22 462	CH		504 672			39 967		
2 440	CH							
22 461	DK		504 281			39 968		
22 459			504 279			39 964		
2 444								
2 442	Pack 5D ALL							
2 441	Pack 6D SWE							
22 535	BRA		-			39 604		
3 549	BRA							

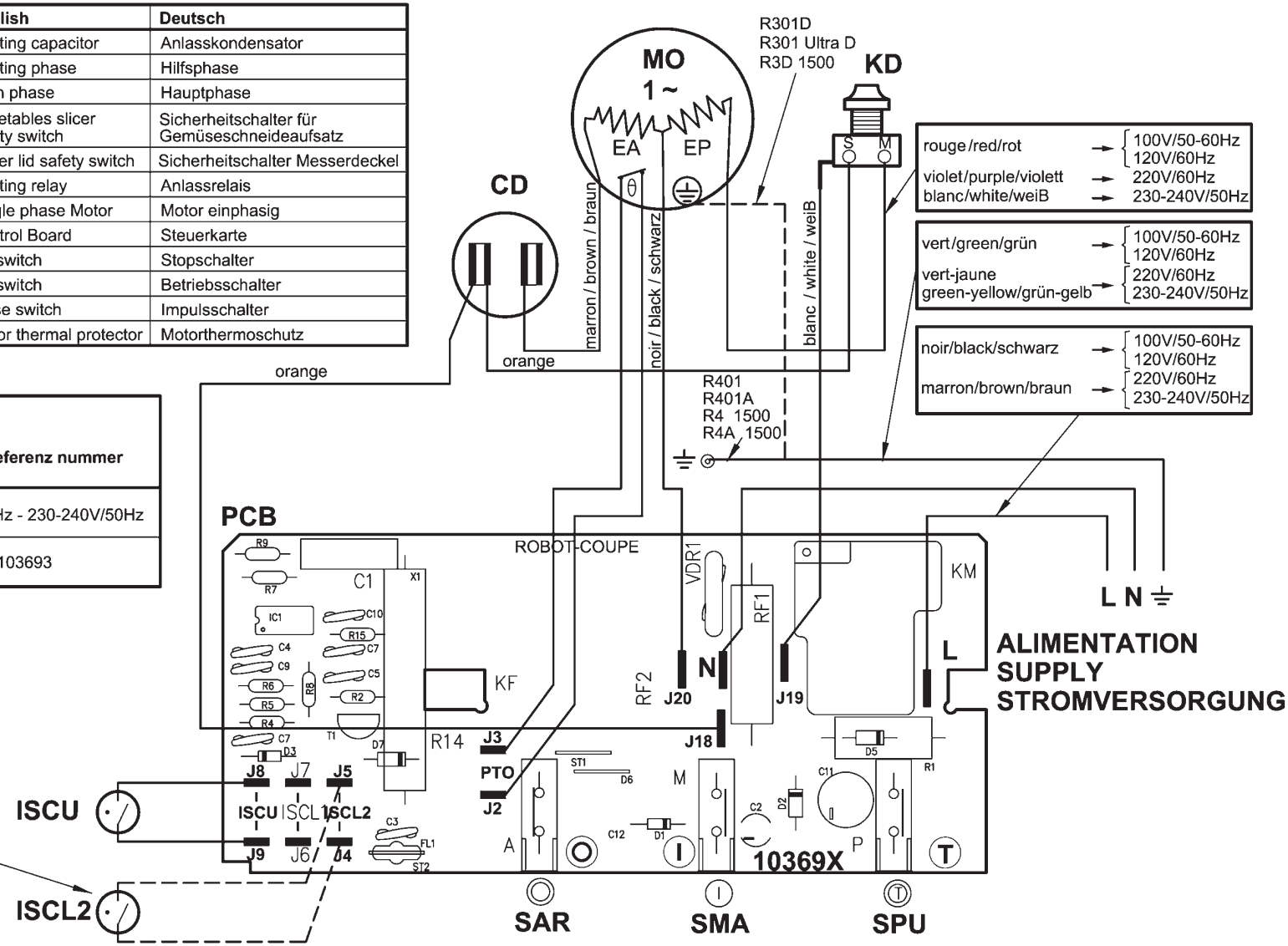
* SI VOUS AVEZ DEJA REMPLACE VOTRE VARIATEUR PAR UN NOUVEAU, PASSEZ A LA COLONNE 563/659.
* IF YOU HAVE ALREADY CHANGED YOUR VARIATOR BY A NEW ONE, USE COLUMN 563/659.

R301D, R301 Ultra D, R3D 1500, R401, R401A, R4 1500, R4A 1500 100V/50-60Hz-120V/60Hz-220V/60Hz-230-240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité Coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitschalter für Gemüseschneideaufsatz
ISCU	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter Messerdeckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir impulsion	Pulse switch	Impulsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

PCB N° de référence / Part number / Referenz nummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103692	103693

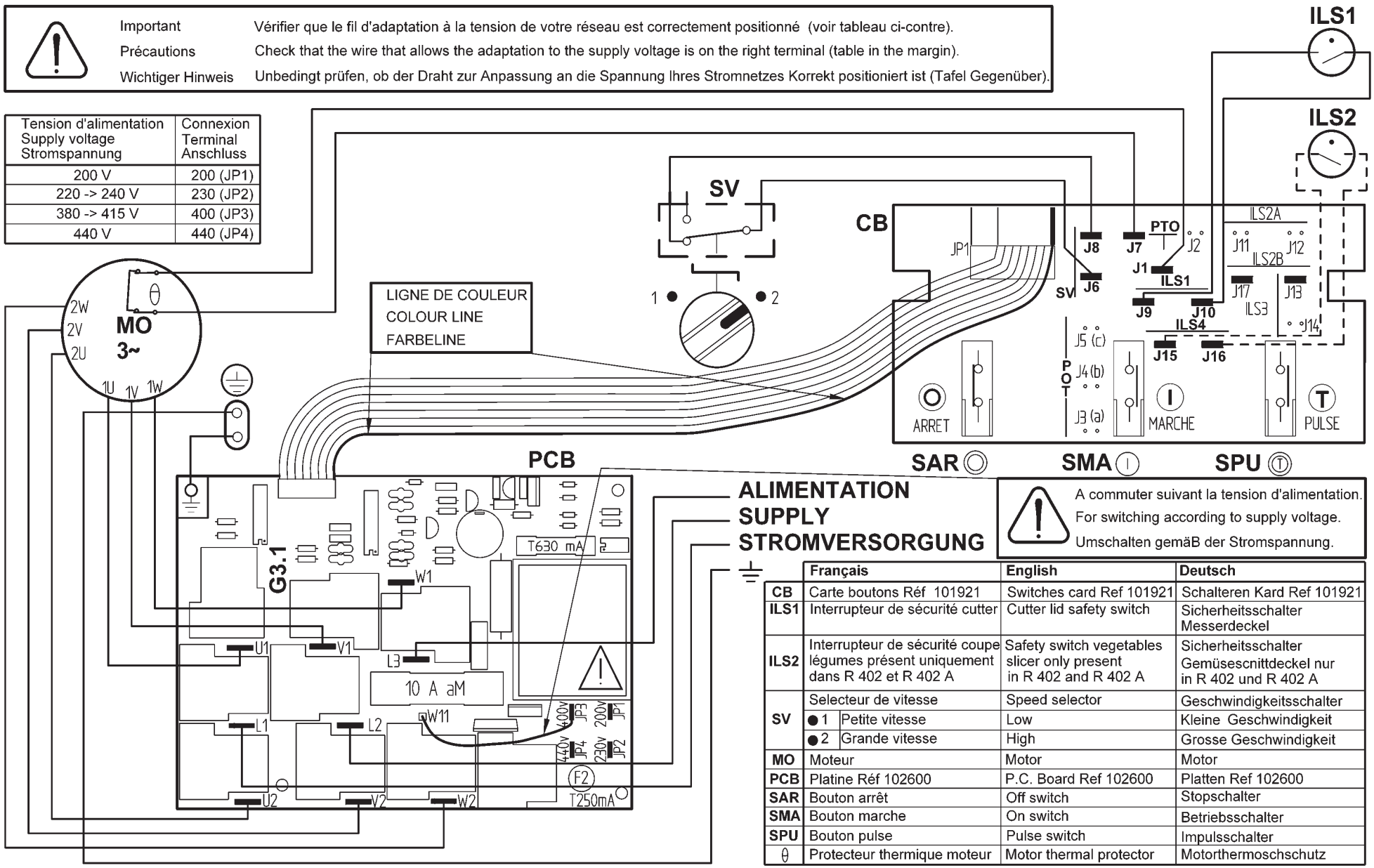


R4-R4 A - Blixer®4-Blixer® 4 A - R402-R402 A 230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Important	Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Précautions	Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Wichtiger Hinweis	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)

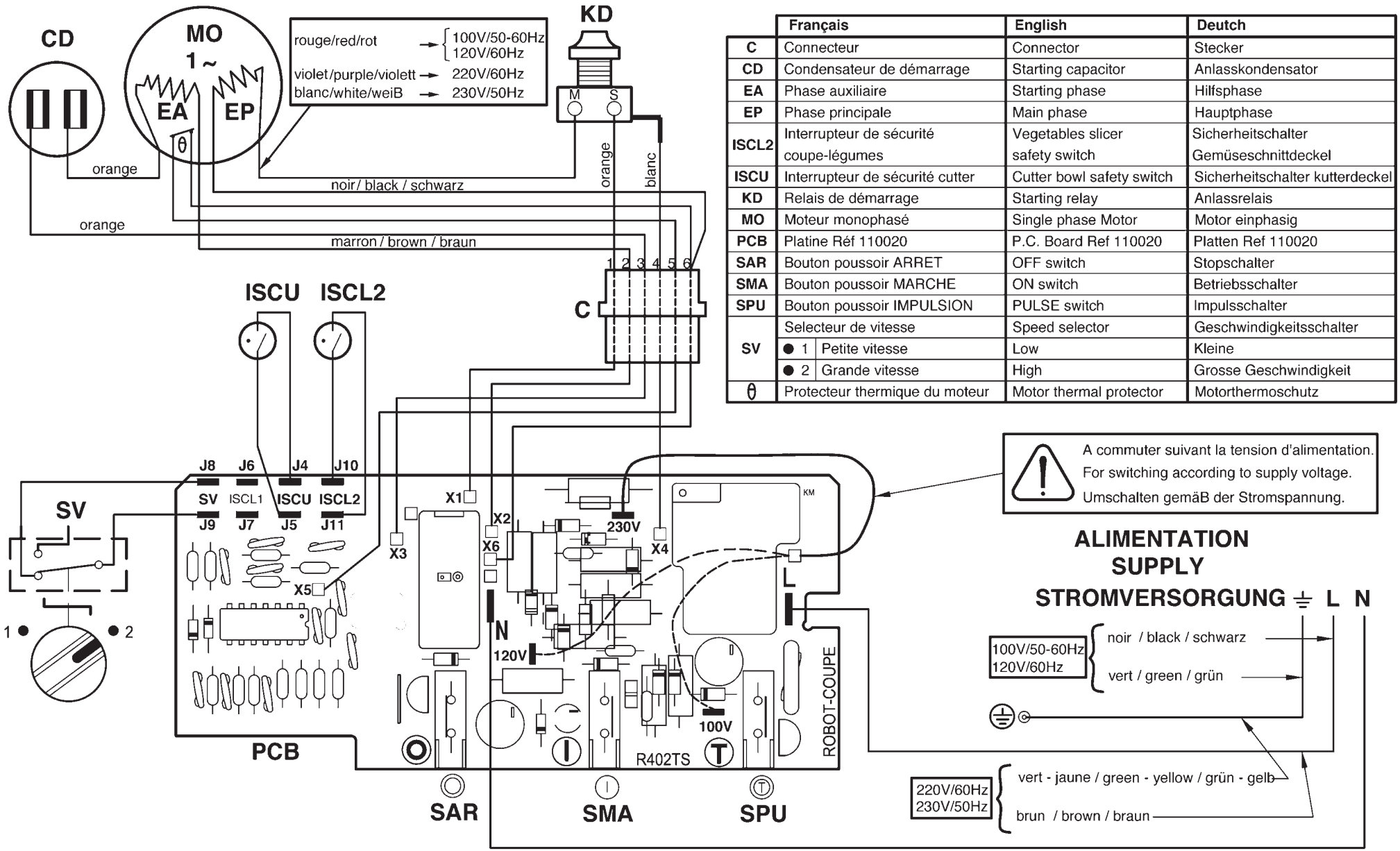


A commuter suivant la tension d'alimentation.
For switching according to supply voltage.
Umschalten gemäß der Stromspannung.

	Français	English	Deutsch
CB	Carte boutons Réf 101921	Switches card Ref 101921	Schalteren Kard Ref 101921
ILS1	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
ILS2	Interrupteur de sécurité coupe légumes présent uniquement dans R 402 et R 402 A	Safety switch vegetables slicer only present in R 402 and R 402 A	Sicherheitsschalter Gemüsescnittdeckel nur in R 402 und R 402 A
SV	Selecteur de vitesse	Speed selector	Geschwindigkeitsschalter
	● 1 Petite vitesse	Low	Kleine Geschwindigkeit
	● 2 Grande vitesse	High	Grosse Geschwindigkeit
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Platine Réf 102600	P.C. Board Ref 102600	Platten Ref 102600
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton pulse	Pulse switch	Impulsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschschutz

R402 A 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutch
C	Connecteur	Connector	Stecker
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur de sécurité coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitschalter Gemüseschnittdeckel
ISCU	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter bowl safety switch	Sicherheitschalter kutterdeckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Platine Réf 110020	P.C. Board Ref 110020	Platten Ref 110020
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
SV	Selecteur de vitesse	Speed selector	Geschwindigkeitsschalter
	● 1 Petite vitesse	Low	Kleine
	● 2 Grande vitesse	High	Grosse Geschwindigkeit
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

R4 V.V.A - Blixer®4 V.V.A - R402 V.V.A 200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

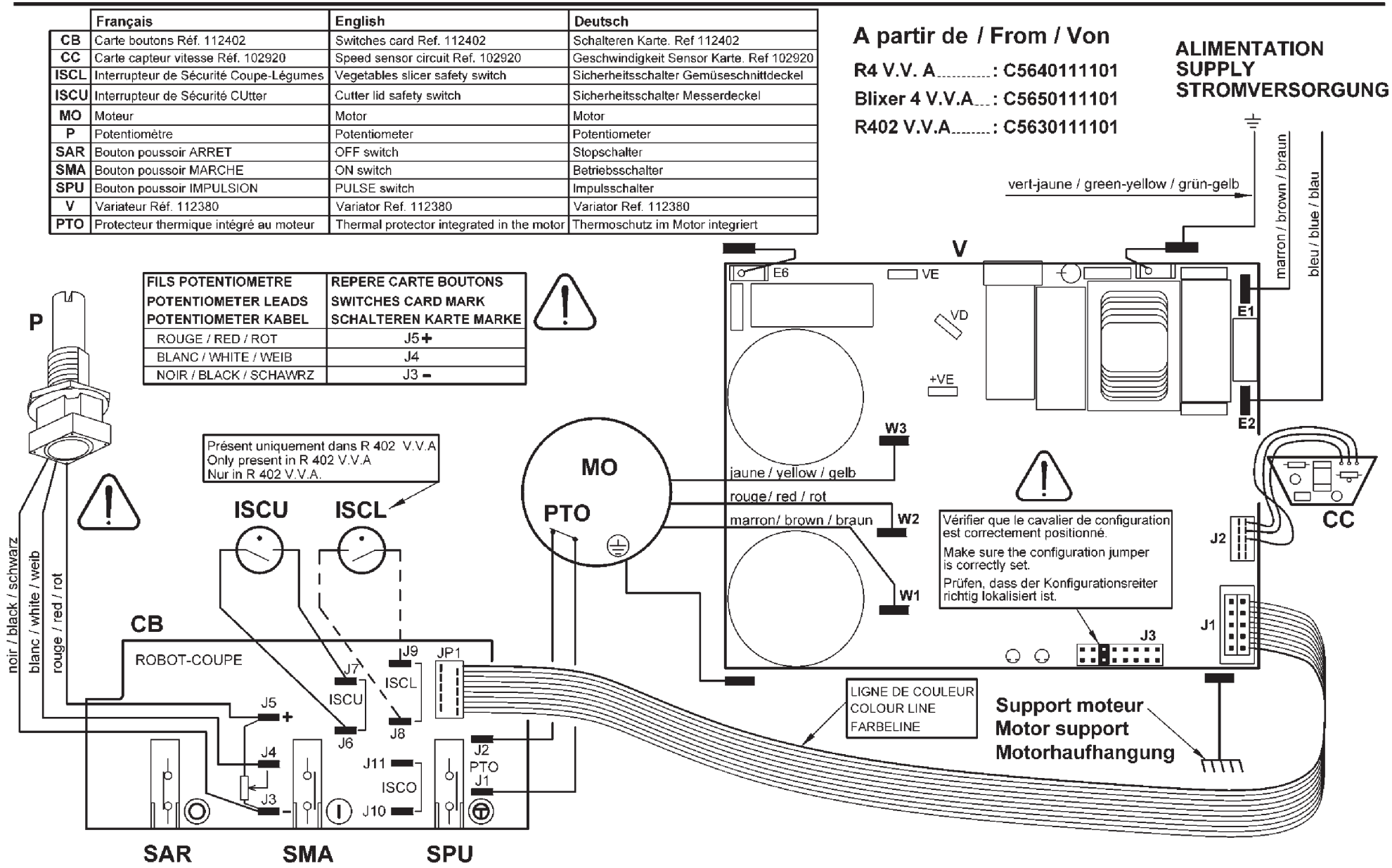
	Français	English	Deutsch
CB	Carte boutons Réf. 112402	Switches card Ref. 112402	Schalteren Karte. Ref 112402
CC	Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit Ref. 102920	Geschwindigkeit Sensor Karte. Ref 102920
ISCL	Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUtter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
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
V	Variateur Réf. 112380	Variator Ref. 112380	Variator Ref. 112380
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

A partir de / From / Von

R4 V.V. A.....: C5640111101

Blixer 4 V.V.A...: C5650111101

R402 V.V.A.....: C5630111101



robot coupe®

N° 410318

C : 06/09

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

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

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

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

Réf. : 450 854 - 07/2013 - **RDM**