

robot a coupe®



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

OVERENSSTEMMELSEERKLÆRING

- Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelse 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 elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF
 - rammeforordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF) nr. 1935/2004
 - direktiv om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler 2002/72/EF
 - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF
 - direktiv "WEEE" 2002/96/EF
 - bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder 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: snitemaskiner til grøntsager
 - EN 454: røremaskiner
 - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
 - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
 - EN 13208: grønsagsskrællere
 - EN 13621: salaterrere
 - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
 - IP 34 for maskinernes vedkommende

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

- Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:
- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/CE,
 - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
 - Регламентация по материалам и оборудованию находящихся в контакте с пищевыми продуктами (CE) № 1935/2004
 - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы находящихся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
 - положениям следующих стандартизованных евро норм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электророборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678-1998 : Овощерезки,
 - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
 - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - EN 14655 : Хлебоборезки
 - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
 - EN 13621 : Аппараты для отжимания воды из салата
 - EN 60529-2000 : Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

- Oświadczycy, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:
- postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/CE
 - Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/CEE
 - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/CE
 - Regulacja w ramach „Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych” (CE) № 1935/2004
 - Dyrektywa „Materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych” 2002/72/CE
 - Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Dyrektywa DEEE 2002/96/CE
 - postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
 - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
 - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
 - EN 1678-1998: Szatkownice
 - EN 454: Miksery-mieszarki
 - EN 12853: Miksery i trzepakczki ręczne (Miksery ręczne)
 - EN 14655: Krajalnice bagietek
 - EN 13208: Obieraczki warzyw
 - EN 13621: Suszarki do sałaty
 - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- Prohlašuje, že výše uvedené přístroje podle jejich typu je odpovídá:
- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
 - Předpisu „Stroje” 2006/42/CE
 - Předpisu „Nizké napětí” 2006/95/CEE
 - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/CE
 - Ustanovení „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami” (CE) n° 1935/2004
 - Předpisu „Materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami” 2002/72/CE
 - Předpisu „Omezení užití nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Předpisu „DEEE” 2002/96/CE
 - požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
 - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovybavení strojů
 - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery
 - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny
 - EN 454: Planetové mixéry
 - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery)
 - EN 14655: Nářezové stroje na chleba
 - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny
 - EN 13621: Sušiče salátu
 - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
 - IP 55 pro tlačítka ovládní
 - IP 34 pro stroje.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

- Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντελο είναι σύμφωνα με:
- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
 - Οδηγία "Μηχανές" 2006/42/ΕΚ
 - Οδηγία "Χαμηλή τάση" 2006/95/ΕΚ
 - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" 2004/108/ΕΚ
 - Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 "Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα"
 - Οδηγία "Υλικά και αντικείμενα από πλαστικό που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα" 2002/72/ΕΚ
 - τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής:
 - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού μηχανών
 - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών
 - EN 12852 + A1 - 2010: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ
 - EN 1678-1998: Κοπτήρια
 - EN 454: Μίξερ
 - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή)
 - EN 14655: Μεικτές ψωμι
 - EN 13208: Αποφλοιωτές λαχανικών
 - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών
 - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
 - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές
 - IP 34 για τα μηχανές

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

- Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:
- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
 - Konedirektiivi 2006/42/EY,
 - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY,
 - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
 - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi 2002/72/EY elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
 - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
 - eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygieniä- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
 - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
 - EN 60204-1 - 2006: koneiturvallisuus – koneiden sähkölaitteista,
 - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
 - EN 1678-1998: vihannesten paloittelukoneet,
 - EN 454: vaikokoneet,
 - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vaikaimet,
 - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
 - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
 - EN 13621: salaattinkuivaimet,
 - EN 60529-2000: sähkölaitteiden koteloitiluokat:
 - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
 - IP 34 koneiden osalta.

SAMSVARERKLÆRING

- Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:
- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
 - Direktivet "Maskiner" 2006/42/CE
 - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/CE
 - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/CE
 - Forskriften "Materialer og gjenstander i kontakt med mat" (CE) nr. 1935/2004
 - Direktivet "Plastmaterialer og gjenstander i kontakt med mat" 2002/72/CE
 - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/CE
 - Direktivet "WEEE" 2002/96/CE
 - Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
 - EN 12100 -1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner
 - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og mikserer,
 - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
 - EN 454: Miksere/miksmastere,
 - EN 12853: Håndmikserer og visper,
 - EN 14655: Brødskjærere,
 - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
 - EN 13621: Salatspinnere,
 - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for elektrisk kontroll,
 - IP 34 for maskiner.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 3 janvier 2011

Alain NODET
Directeur Industriel



Robot-Coupe SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

S P I S T R E Ś C I

■ GWARANCJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ KUPIŁEŚ CUTTER-WILK

R 8 • R 10 • R 15 • R 20

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

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Panel sterowania

■ FAZY MONTAŻU

- Zespół
- Nóż

■ PRZYKŁADY PRZYGOTOWANIA

■ OPCJE

- Mini pojemnik
- Nóż z nacięciami - Nóż z zębami
- Urządzenie próżniowe R-Vac®

■ CZYSZCZENIE

■ KONSERWACJA

- Demontaż noża
- Ostrza
- Pierścień uszczelniający
- Uszczelka pokrywy

■ INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA R-VAC®

■ AUTODIAGNOZA

■ MONTAŻ I WYKORZYSTANIE NOŻE

- Montaż noża z 2 ostrzami
- Montaż noża z 3 ostrzami

■ DANE TECHNICZNE

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

■ BEZPIECZENSTWO

■ NORMY

■ DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia ROBOT-COUCPE u dystrybutora, podstawowa gwarancja jest gwarancją dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja ROBOT-COUCPE S.N.C. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - SZKODY SPOWODOWANE PODCZAS TRANSPORTU. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUCPE jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI URZĄDZEŃ ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I OCHRONY OSÓB

Niniejsze zalecenia dotyczą urządzeń wyposażonych w silnik asynchroniczny i przemiennik częstotliwości z zasilaniem jednofazowym lub trójfazowym.

Uwaga:

- Układ zasilania elektrycznego i sprzęt ochronny muszą być zgodne z krajowymi przepisami.
- Wszelka instalacja elektryczna urządzenia powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

Ochrona urządzeń

- Przemienne częstotliwości – podobnie jak każdy przyrząd elektroniczny – zawierają komponenty czułe na wyładowania elektrostatyczne. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek interwencji w przemiennikach, osoby wykonujące tę pracę powinny usunąć z ciała wszystkie zgromadzone ładunki elektrostatyczne.
- Wszelkie operacje związane z podłączaniem wewnętrznym powinny być dokonywane po wyłączeniu urządzenia z sieci.
- Kilkakrotne powtórzenie włączenia urządzenia do sieci powoduje przeciążenie przemiennika, co może doprowadzić do jego zniszczenia. Po przerwaniu zasilania, należy koniecznie odczekać 3 minuty przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci.

Instalacja elektryczna o stałej częstotliwości 50 lub 60 Hz

- Urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym lub trójfazowym aż do przemiennika, który w celu zasilania silnika przekształca prąd w prąd trójfazowy o zmiennej częstotliwości

- Urządzenie może być podłączane wyłącznie do przystosowanej sieci prądu przemiennego z uziemieniem. Wyższe napięcie sieciowe mogłoby zniszczyć przemiennik.
- W celu zapewnienia ochrony osób należy obowiązkowo podłączyć uziemienie.

Ochrona osób za pomocą wyłączników

Urządzenia z przemiennikiem częstotliwości wymagają ścisłego wyboru wyłącznika różnicowego w celu zapewnienia ochrony osób: istnieją wyłączniki różnicowe czułe na prąd przemienny (typ AC), prąd pulsacyjny (typ A) oraz na każdego rodzaju prąd (typ B).

Uwaga! Przemienne zawierają mostek prostownicowy napięcia sieciowego. Z tego powodu, w przypadku zwarcia do masy, stały prąd zwarciovowy może przeszkodzić w zadziałaniu wyłącznika różnicowego czułego jedynie na prąd przemienny (typ AC).

Należy używać wyłącznika różnicowego czułego na prąd pulsacyjny (typ A) oznaczonego symbolem:

Uwaga: W zależności od producenta, wyłączniki różnicowe posiadają odmienne nazwy.

Urządzenia wyposażone w przemienniki częstotliwości wytwarzają prąd upływowy na linie uziemiającej, którego poziom może doprowadzić do niepożądanego zadziałania wyłącznika różnicowego. Może to być spowodowane przez:

- Podłączenie kilku urządzeń ze zmienną prędkością do tego samego wyłącznika różnicowego.
- Prąd upływowy urządzenia wyższy od rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Uwaga: Istnieją fabryczne tolerancje i w zależności od wyłącznika różnicowego jego rzeczywisty próg zadziałania mieści się w zakresie 50-100% teoretycznego progu znamionowego. W przypadku problemu należy dokonać pomiaru prądu upływowego urządzenia i rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Przed wszystkim należy odnieść się do podanych w poniższej tabeli cech charakterystycznych urządzenia.

| Urządzenie | Zasilanie | Przekrój przewodników (mm ²) | Wyłącznik różnicowy (Ph + N lub 3 Ph) | |
|------------|--|--|---------------------------------------|-----------|
| | | | Kaliber (A) | Próg (mA) |
| R 8 V.V. | 200 - 240V 50 lub 60 Hz jednofazowy | 6 | 25 | 30 mA |
| R 10 V.V. | | | | |
| R 15 V.V. | 380 - 440V 50 lub 60 Hz trójfazowy | 2,5 | 20 | |
| R 20 V.V. | | | | |

| Urządzenie | Zasilanie | Przekrój przewodników (mm ²) | Wyłącznik różnicowy (Ph + N lub 3 Ph) | |
|------------|---|--|---------------------------------------|-----------|
| | | | Kaliber (A) | Próg (mA) |
| R 8 V.V. | 200 - 240V 50 lub 60 Hz trójfazowy | 2,5 | 20 | 30 mA |
| R 10 V.V. | | | | |
| R 15 V.V. | | | | |
| R 20 V.V. | 6 | 25 | | |

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- UWAZAC na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzyma wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.
- Trójfazowe modeli: sprawdzić, że narzędzie obraca się w kierunku przeciwnym wskazówek zegara.

MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 149) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzian akcesoriów powinny być wykonywanebardzostarannie, gdyżprzygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

KUPIŁEŚ CUTTER-WILK R 8 • R 10 • R 15 • R 20 • R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V.

Cutter-wilk pionowy jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb.

Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

Funkcja cuttra/wilka umożliwi obróbkę mięsa, warzyw, przygotowanie drobnego farszu, musu, mielenie, wyrabianie w ciągu mniej niż 5 minut w przypadku najdłuższych operacji. Jego doskonałe właściwości pozwalają szybko odkryć inny świat sztuki kulinarnej.

Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich części wymagających manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

W celu ułatwienie zadania, przedstawiliśmy w tym poradniku szczególnie operacje montażu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu w jego cuttra/wilka.

Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA



U W A G A

URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNIEM PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA (RYZYKO PORĄŻENIA PRĄDEM).

• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie sygnalizacyjnej silnika.

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

Robot-Coupe oferuje modele nadają się do zasilania elektrycznego:

220V / 60 Hz / 3

230V / 50 Hz / 3

380V / 60 Hz / 3

400V / 50 Hz / 3

Urządzenie jest dostarczane z gołym przewodem elektrycznym, do którego wystarczy przymocować odpowiednia do posiadanej instalacji wtyczkę elektryczną. Przewód ten posiada cztery kable, z których jeden jest przyłączany do uziemienia, a trzy pozostałe do trzech faz.

W przypadku gniazdka z czterema wtykami:

1) Podłączyć zielonożółty kabel uziemienia do wtyku uziemienia.

2) Podłączyć trzy pozostałe kable do pozostałych wtyków.

Ponieważ podłączenie urządzenia ROBOTCOUPE nie wymaga wtyku neutralnego, w przypadku gniazdka prądu z pięcioma wtykami, wtyczka środkowa gniazdka nie będzie używana.

R 8 V.V. • R 10 V.V. Jednofazowy

Robot-Coupe oferuje modele nadają się do zasilania elektrycznego:

200V / 50 Hz / 1

240V / 60 Hz / 1

200V - 240V / 50Hz lub 60 Hz / 1


Urządzenie jest dostarczane z gołym przewodem elektrycznym, do którego wystarczy przymocować odpowiednią do posiadanej instalacji wtyczkę elektryczną. Przewód ten posiada trzy kable, z których jeden jest przyłączany do uziemienia, jeden jest połączony z fazą i jeden do neutralny.


Uruchomić następnie puste urządzenie i bez noża i upewnić się, że oś silnika obraca się w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara.


W przeciwnym razie, skontaktuj się z Serwisem technicznym.


• PANEL STEROWANIA


R 8 • R 10 • R 15 • R 20 :

Przycisk czerwony  = przycisk stop

Przycisk zielony  = przycisk start pierwsza prędkość (1500 lub 1800 obr/min)


Przycisk zielony  = przycisk start druga prędkość (3000 lub 3600 obr/min)

Przycisk czarny  = sterowanie impulsowe


Lampka zielona  = lampka sygnalizacyjna


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


Zmienna prędkość od 300 do 3500 obr/min

Przycisk czerwony  = Przycisk stop

Przycisk zielony  = Przycisk start

Przycisk czarny  = sterowanie impulsowe

Potencjometr  = regulacja prędkości

Lampka zielona  = lampka sygnalizacyjna

FAZY MONTAŻU

• ZESPÓŁ



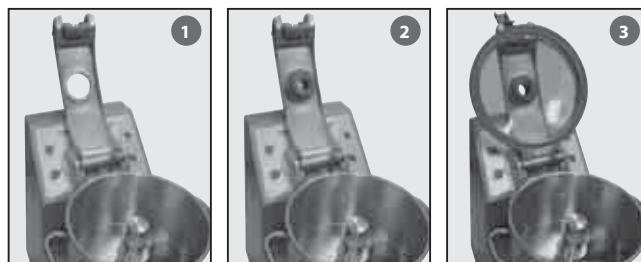
1) Stojąc na wprost urządzenia umieścić pojemnik na os silnika, lewy uchwyt w pobliżu podstawy.

2) Nacisnąć na uchwyty obracając silnie pojemnik w lewo, aż do zablokowania.



• **Jeżeli części pokrywy są rozmontowane:**

4) Umieścić w zawiasie ramię podtrzymujące pokrywę. Włożyć następnie metalowy pręt do oporu (fotka 1). Zamontować wspornik wprowadzając go do otworu ramienia skrobaka i przykręcić stożek wewnątrz wspornika (fotka 2). Zaciśnąć pokrywę na wsporniku i przekręcić ją, aby występy znajdowały się wewnątrz ramienia (fotka 3).



3) Umieścić zamontowany nóż na osi silnika, a następnie obracać nim, aby go opuścić na dno pojemnika.

Przed włożeniem składników do pojemnika, należy zawsze sprawdzić, czy nóż jest poprawnie umieszczony na dnie pojemnika.



5) W celu zamknięcia pokrywy, należy zapiąć zaczep zamykający na brzegu pojemnika i opuścić uchwyt.

Urządzenie jest gotowe do działania.

Zielona lampka sygnalizacyjna powinna się świecić w sposób ciągły.

• **Jeśli pokrywa jest zmontowana:**

4) Umieścić zestaw pokrywy w przewidzianym miejscu. Włożyć następnie metalowy pręt do oporu.



⚠ U W A G A

Panel sterowania zespołu silnikowego jest wyposażony w zieloną lampkę sygnalizacyjną. Po podłączeniu do sieci należy dokonać manewru otwarcia i zamknięcia pokrywy w celu potwierdzenia prawidłowego działania urządzenia. Jeżeli lampka sygnalizacyjna nie zapala się na zielono: patrz paragraf Autodiagnoza. Dopóki zielona lampka sygnalizacyjna miga nie wszystkie warunki są spełnione dla poprawnego użycia urządzenia. Należy wówczas sprawdzić, czy pojemnik, ramię podtrzymujące pokrywę i pokrywa są poprawnie umieszczone. Jeżeli zielona lampka sygnalizacyjna świeci się ciągle urządzenie jest gotowe do działania.

• **NÓŻ (patrz schemat strona 156)**

Do przygotowania drobnego farszu, musu i zawiesin użytkować ostrza gładkie.

Do każdego rodzaju rozdrabniania i ugniatania użytkować ostrza z nacięciami

Do każdego rodzaju siekania pietruszki użytkować ostrza z zębami.

Do każdego rodzaju siekania należy używać montażu do grubego siekania: umieścić mały pierścień między podstawą noża i dolnym ostrzem. W celu poprawnego kontrolowania wymaganego stopnia rozdrobnienia i uniknięcia wzrostu temperatury mięsa należy używać funkcji pracy pulsacyjnej.

Do wszelkich innych obróbek należy używać montażu na dnie pojemnika: nie umieszczać żadnego pierścienia między podstawą noża i dolnym ostrzem.

PRZYKŁADY PRZYGOTOWANIA

| UŻYTKOWANIE | Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg) | | | | Czas pracy (w min.) R8 / R10 R15 / R20 | Zalecana prędkość (obr./min.) W Skrócie |
|--|--|-----|-----|-----|--|--|
| | R8 | R10 | R15 | R20 | | |
| MELENIE | | | | | | |
| • MIESO | | | | | | |
| Befszyk siekany/tatarski | 3 | 4 | 6 | 8 | 4 | prędkość 1 |
| Mięso mielone/farsz do nadziewania | 3 | 4 | 6 | 8 | 3 | 1200/1500 |
| Pasztety / kielbasa | 2 | 4 | 8 | 10 | 4 | 1200/1500 |
| Biały kiszka / pasztet z wątroby | 4 | 5 | 9 | 11 | 4 | prędkość 2 |
| Galantyna (farsz + plasterki) | 2 | 3 | 8 | 10 | 4 | prędkość 2 |
| • RYBY | | | | | | |
| Pasta rybna / kluski | 4 | 5 | 7 | 9 | 5 | 3000 |
| Pasztet rybny | 4 | 5 | 9 | 11 | 5 | 3000 |
| • WARZYWA | | | | | | |
| Czosnek / pietruszka / cebula / szalotka | 1-3 | 1-3 | 2-5 | 2-6 | 3 | prędkość 3 |
| Rosoly / muślin z warzyw | 4 | 5 | 9 | 11 | 4 | 1500/2000 |

| UŻYTKOWANIE | Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg) | | | | Czas pracy (w min.) | Zalecana prędkość (obr./min.) W Skrócie |
|-------------------------------------|--|-----|-----|-----|---------------------|--|
| | R8 | R10 | R15 | R20 | | |
| • OWOCE | | | | | | |
| Przecier / wywar owocowy | 4 | 5 | 9 | 11 | 4 | 1500/2000 |
| ZAGĘSZCZANIE | | | | | | |
| Majonez / sos czosnkowy | 4 | 5 | 9 | 11 | 3 | prędkość 4 |
| Sos tatarski | 4 | 5 | 9 | 11 | 5 | 600/1500 |
| Sos baskijski / sos holenderski | 2 | 3 | 5 | 7 | 4 | 600/1500 |
| WYRABIANIE CIASTA | | | | | | |
| Ciasto francuskie / piaskowe | 4 | 5 | 7 | 9 | 4 | prędkość 4 |
| Rozprowadzanie ciasta francuskiego | 4 | 5 | 7 | 9 | 4 | 900/1500 |
| Ciasto na bułkę masłana + winogrona | 4 | 5 | 7 | 9 | 4 | 900/1500 + 300 |
| SIEKANIE | | | | | | |
| Masę z migdałów / pralina | 2 | 3 | 5 | 6 | 6 | 900/1500 |
| Skorupiaki / pokruszony lód | 2 | 3 | 6 | 8 | 5 | 900/1500 |
| Bułka tarta | 2 | 3 | 5 | 6 | 4 | 900/1500 |

Możliwe jest inne użytkowanie urządzenia. Powyższe wartości są podane jedynie dla przykładu i mogą ulec zmianie w zależności od jakości składników lub przepisu kulinarnego.

• W SKRÓCIE:

Cutter-wilk z dwiema prędkościami:

- **Prędkość 1 / Prędkość 3 / Prędkość 4:** 1500 obr/min lub 1800 obr/min.
- **Prędkość 2:** praca z prędkością 1500 lub 1800 obr/min, wykończenie z prędkością 3000 lub à 3600 obr/min.

Cutter-wilk ze zmienną prędkością:

- **Prędkość 1:** od 1200 do 1500 obr/min
- **Prędkość 2:** wykończenie z prędkością 3500 obr/min
- **Prędkość 3:** od 1500 do 2000 obr/min
- **Prędkość 4:** od 600 do 1500 obr/min.

Nota: Użytkować najniższą prędkość dla mieszania.

OPCJE

• MINI POJEMNIKI ZE STALI NIERDZEWNEJ

W opcji: Mini pojemnik 3,5 litra dla modelu R8 i 4 litry dla modele R10 i R15 posiada najmniej 2 prędkości 1500 i 3000 obr/min (opatentowany przez Robot-Coupe) a także całkowicie rozmontowany nóż ze stali nierdzewnej, przewidziany do momentalnego wykonania sosów, siekania przypraw i wszystkich rodzajów przygotowania do ostatniej minuty.

• MINI POJEMNIK 3,5 LITRA DLA MODELU R 8 I 4 LITRY DLA MODELE R 10 • R 15



1) Umieścić mini-pojemnik na przewód dużego pojemnika, potem obracając go tak, aby umocować na zaczep przewidziany w tym celu. Uchwyty mini-pojemnika powinien być ustawieni na jednej linii z dużym pojemnikiem.

2) Potem umieścić zamontowany nóż ze stali nierdzewnej na osi silnika i położyć mini-pokrywą na mini-pojemnik aby uniknąć rozbryzgan. Następnie zamknąć pokrywę urządzenia.



• NÓŻ Z NACIĘCIAMI - NÓŻ Z ZĘBAMI

Podstawa noża może być wyposażony z 2 ostrzami z nacięciami lub 2 ostrzami z zębami.

Nóż z nacięciami jest przewidziany do:

- pracy z ciastom (ciastkarnia)
- rozdrabniania

Nóż z zębami jest przewidziany do:

- krojenia pietruszki
- potraw miksowanych

• URZĄDZENIE PRÓŻNIOWE R-VAC®

Wasz cutter-wilk może być wyposażony w funkcji próżni bez zmian.

Żeby wyposażyć swój cutter-wilk o funkcji próżni, po prostu zamontować urządzenie próżniowe R-VAC®, opatentowany przez Robot-Coupe, na pokrywy i złączyć się z pompy próżniowej (patrz strona 153).

Jeżeli użytkownik posiada maszynę do pakowania próżniowego może podłączyć urządzenie R-VAC® do pompy próżniowej tej maszyny (w zależności od mocy).

Urządzenie R-VAC® został opracowany w celu umożliwienia dodawania płynów podczas przygotowywanych potraw z zachowaniem produkcji próżniowej.

CZYSZCZENIE



U W A G A

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

Po wytwarzaniu, otworzyć pokrywę przez zwolnienie blokady uchwytu blokowania.

Mocno nacisnąć uchwyty i obracając pojemnik w kierunku wskazówek zegara w celu odblokowania, a następnie pociągnąć do góry i wyjąć.

Jeżeli przygotowywany wyrób jest stały, wyjąć nóż i opróżnić pojemnik.

Umieścić ewentualnie ponownie pojemnik i nóż na osi i uruchomić urządzenie z dużą prędkością w celu usunięcia resztek wyrobu z noża. Można ewentualnie dokonać wstępnego mycia wlewając ciepłą wodę do pojemnika i uruchamiając urządzenie na kilka sekund z dużą prędkością.

Dzięki uszczelnieniu części elektrycznych urządzenie to jest łatwe w utrzymaniu. Można go codziennie myć natryskiem (nie używać myjki wysokociśnieniowej).



U W A G A

Taksamo, jak się demontuje pojemniki i pokrywę do mycia, należy również zdemontować i starannie umyć nóż. Wszelkie części metalowe, a szczególnie ostrza powinny być dokładnie wytarte do sucha, aby zapobiec ewentualnemu utlenianiu.

Wszystkie części pozostające w kontakcie z żywnością dają się łatwo wymontować i oczyścić.

Jeśli urządzenie nie jest używane, należy otworzyć pokrywę.

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.



U W A G A

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.

KONSERWACJA

• DEMONTAŻ NOŻE

1) Noże R 8 • R 10 • R 15 • R 20

- Wyłączyć urządzenie z sieci.
- Usunąć pojemnik.
- Ustawić urządzenie do demontażu noża na osi silnika.



- Ustawić nóż na osi silnika.
- Postawić ostrze dolne opierając się na urządzenie do demontażu noża.



- Odblokować nakrętkę przy pomocy klucza płaskiego metalowego.



- Ponownie zasiąść nóż, postępować w odwrotnej kolejności.

2) Nóż mini-pojemnika 3,5 lub 4 litry.

Specjalne narzędzie do ułatwienia demontażu noża z mini-pojemnika jest dołączone do urządzenia.



• OSTRZA

Ostrzyc można wyłącznie ostrza.

Po każdym użyciu noża, a szczególnie po siekaniu pietruszki, zaleca się lekko pociągnąć go osełką.

Dokładnego ostrzenia należy dokonywać raz w miesiące przy pomocy dołączonego do urządzenia bardzo drobnego kamienia do ostrzenia.

Wynik krojenia zależy głównie od stanu ostrzy i ich zużycia. Nóż ulega bowiem zużyciu i należy go od czasu do czasu wymienić w celu uzyskania niezmiennego jakości produktu końcowego.

• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Pierścień uszczelniający osi silnika powinien być regularnie smarowany (używać oleju kuchennego).

W celu zachowania doskonałej szczelności silnika, zaleca się regularnie sprawdzać stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go.

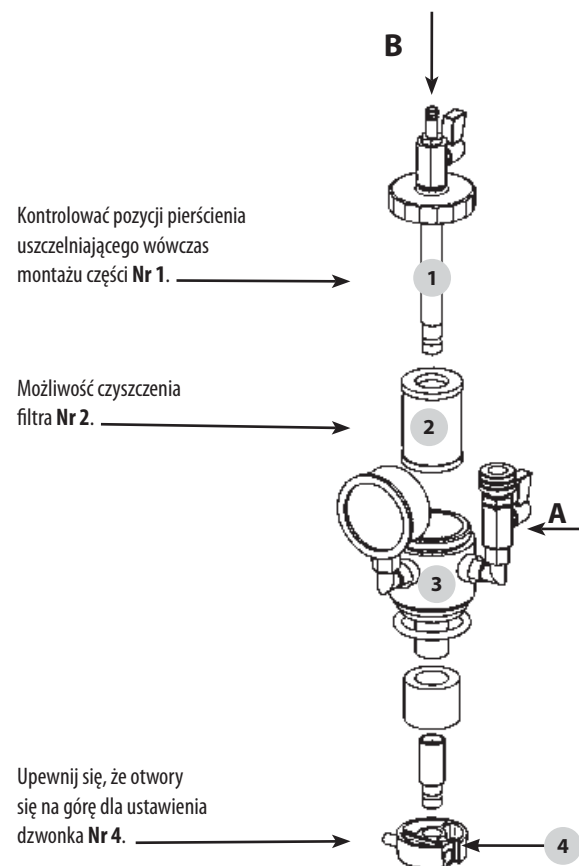
• USZCZELKA POKRYWY

Pokrywa jest tak opracowana, by zapewniała szczelność. Aby zachować tę właściwość, część ta może wymagać okresowej wymiany w zależności od użytkowania urządzenia. Jeżeli urządzenie nie jest używane regularnie, zaleca się zostawić pokrywę otwartą w okresie nieużywania, aby uszczelka zachowała swoje właściwości.

INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA R-VAC®

1° MONTAŻ URZĄDZENIA R-VAC®

- Włożyć filtr **Nr 2** do obudowy **Nr 3**,
- Przykręcić część **Nr 1** do obudowy **Nr 3** (rurka przechodzi przez obudowę **Nr 3**).



4° ZASTOSOWANIE DU URZĄDZENIA R-VAC®

- Podłączyć pompę próżniową do zaworu **A**, który powinien być otwarty (drążek w osi złącza).
- Zamknąć zawór **B** (drążek prostopadły).

2° USTAWIENIE URZĄDZENIA R-VAC® NA PORKYWIE

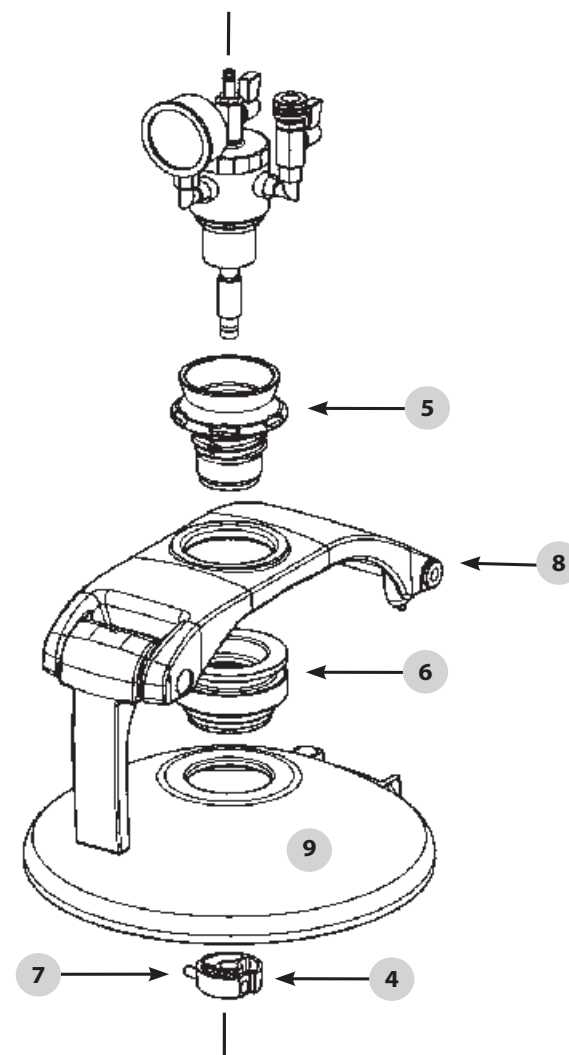
- Umieścić adapter próżniowy na stożku plastikowej części **Nr 5**, która jest przykręcona do wspornika pokrywy **Nr 6** (wspornik jest włożony do aluminiowego ramienia podtrzymującego pokrywę **Nr 8**). Pokrywa **Nr 9** powinna być również zamontowana na wsporniku **Nr 6**.

3° ZACISKANIE KLOSZA N° 4

- Trzymając klosz w dłoni nacisnąć kciukiem popychacz **Nr 7**.
- Włożyć go do wystającej pod pokrywą cylindrycznej części.
- Zwolnić popychacz **Nr 7**.
- Popychacz powraca do początkowej pozycji, a jeżeli nie powraca to należy lekko nacisnąć na klosz, który automatycznie się zaciśnie.
- W celu uniknięcia wszelkiego ryzyka upadku klosza lub mechanizmu należy sprawdzić, czy klosz jest poprawnie przymocowany do rurki **Nr 1**.

5° DODAWANIE PŁYNÓW DO PRZYGOTOWYWANEJ POTRAWY

- Podłączyć przewód do zaworu **B**.
- Zanurzyć drugi koniec przewodu w płynie, który ma być dodany do potrawy.
- Otwierać stopniowo zawór **B**, a po dodaniu płynu, zamknąć zawór **B**.



⚠ KOMENTARZ (NOTKA)

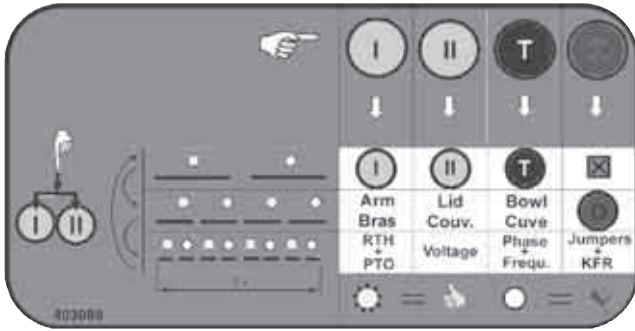
Aby zapewnić prawidłowe działanie mechanizmu próżniowego i pompy należy dokonać wstępnego podgrzania (około 15 minut). Po zakończeniu pracy należy pozostawić pompę w ruchu przez 15 minut, aby usunąć z niej skondensowaną parę wodną.

AUTODIAGNOZA

Urządzenie posiada lampkę sygnalizacyjną wskazującą stan urządzenia:

- zgaszona: patrz paragraf 1.
- migający zielone: patrz paragraf 2.
- świeci się na zielono: urządzenie jest gotowe do pracy.

• VERSJA Z DWIEMA PRĘDKOŚCIAMI



DLA PRZYPOMNIENIA

- **Przed każdą interwencją należy bezwzględnie urządzenie wyłączyć.**
- **Wszelkie interwencje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.**

1) Zielona lampka sygnalizacyjna w ogóle się nie zapala

W takim przypadku, urządzenie nie jest podłączone do sieci lub wystąpiła usterka zasilania.

Sprawdzić napięcie w gniazdku prądu elektrycznego oraz okablowanie wtyczki urządzenia.

(Jeżeli problem jest nadal wskazywany, patrz*).

2) Zielona lampka sygnalizacyjna miga



DLA PRZYPOMNIENIA

Po podłączeniu do sieci należy dokonać manewru otwarcia i zamknięcia pokrywy w celu potwierdzenia prawidłowego działania urządzenia oraz aby zielona lampka sygnalizacyjna przestała migać.

Co najmniej jeden element bezpieczeństwa nie jest potwierdzony.

Elementy bezpieczeństwa składają się z 3 detektorów obecności, przekaźnika termicznego i zabezpieczenia silnika.

Lampka sygnalizacyjna i przyciski umożliwiają przetestowanie komponentów i zabezpieczeń maszyny przed każdą interwencją.

Po wykryciu błędu kontynuowanie testu jest zbędne; należy uregulować dany punkt i przeprowadzić test od początku.

• Informacje ogólne:

Załączony schemat pomocniczy pozwala na krokowe wykonanie procedury testu.

Każde białe pole zawiera testowany element.

4 kolumny odpowiadają każdemu z 4 przycisków wciskanych kolejno przez operatora.

3 linie odpowiadają 3 kolejnym poziomom testu. Zmiana poziomu następuje poprzez jednoczesne wciśnięcie przycisków I i II. Każdy poziom jest sygnalizowany coraz szybszym miganiem: pierwszy - powolne, drugi - szybkie, a trzeci - bardzo szybkie. Dodatkowe jednoczesne wciśnięcie umożliwia powrót do poziomu I testu.

Jeżeli żaden przycisk nie jest wciśnięty miganie lampki sygnalizacyjnej wskazuje bieżący poziom testu, a jeżeli przycisk jest wciśnięty miganie lampki wskazuje rezultat testu: świeci się = OK, zgaszona = błąd.

• Przebieg testu:

Na początku, jeżeli lampka miga, wciśnięcie przycisku I pozwala na przetestowanie jego działania (ponieważ przyciski służą do testowania należy sprawdzić ich poprawne działanie).

Dotyczy to również przycisków II i T, które testują kontakt danego przycisku.

Na tym poziomie przycisk O niczego nie testuje.

Jednoczesne wciśnięcie przycisku I i przycisku II pozwala na osiągnięcie poziomu 2, testu, który jest sygnalizowany bardzo szybkim miganiem lampki. Na poziomie 2 przyciski I, II, T i O umożliwiają testowanie obecności ramienia podtrzymującego, pokrywy, pojemnika i kontaktu przycisku O.

Jednoczesne wciśnięcie przycisku I i przycisku II pozwala na osiągnięcie poziomu 3, testu, który jest sygnalizowany bardzo szybkim miganiem lampki. Na poziomie 3 przyciski I, II, T i O umożliwiają testowanie umożliwiają testowanie przekaźnika termicznego i zabezpieczenia termicznego silnika, napięcia sieci, detekcji faz i częstotliwości oraz ustawienia złączek i przekaźnika hamowania.

Jednoczesne wciśnięcie przycisku I i przycisku II umożliwia powrót do normalnego migania na pierwszym poziomie testu.

• Weryfikacja

Poziom 1 i test przycisku 0 poziom 2:

Jeżeli test przycisku jest negatywny, należy sprawdzić kontakt i okablowanie przycisku.

Poziom 2:

Jeżeli test wykazuje błąd dotyczący obecności, należy sprawdzić, czy wszystkie ruchome elementy cuttera (pojemnik, pokrywa i ramię) są poprawnie umieszczone. Jeżeli błąd jest nadal wskazywany, należy dokonać kontroli detektorów i okablowania.

Poziom 3:

Poza intensywnym użyciem urządzenia w przypadku którego grzanie silnika i działanie zabezpieczeń termicznych może okazać się normalne:

- Jeżeli test wykazuje błąd przekaźnika termicznego, należy sprawdzić, czy jest on poprawnie uregulowany (ustawienie automatyczne i natężenie zgodne ze schematem).
- W przypadku, gdy test zabezpieczenia termicznego silnika jest negatywny należy sprawdzić jego okablowanie.
- W przypadku błędu dotyczącego „napięcia” lub „Fazy + Częst” należy sprawdzić, czy napięcie zasilania maszyny jest poprawne. Sprawdzić również, czy gniazdko zasilania jest prawidłowo okablowane.
- W przypadku błędu dotyczącego „złączek + KFR” należy sprawdzić, czy złączki konfiguracji karty są ustawione zgodnie ze schematem elektrycznym w zależności od sieci zasilania.

* Jeżeli w przypadku powyższych błędów problem nadal występuje oznacza to, że należy wymienić kartę sterowania.

• WERSJA ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

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

W zależności od migania lampki możliwe jest ustalenie elementu wymagającego kontroli.

Szybkie miganie wskazuje, że przyczyną jest obecność podpory (ISBC) lub obecność pokrywy (ISCO). Wciśnięcie przycisku I pozwala ustalić, który z tych komponentów należy skontrolować. Jeżeli miganie nie ulega zmianie po wciśnięciu przycisku I, należy dokonać kontroli zabezpieczenia ramienia pokrywy.

W przeciwnym wypadku (miganie staje się wolne i niesymetryczne, zapala się na krótko) należy sprawdzić obecność pokrywy.

Miganie niesymetryczne (wyłączone na krótko) wskazuje, że należy sprawdzić obecność pokrywy (ISCU).

Wolne miganie wskazuje, że przyczyną jest kontakt przycisku STOP (BPA) lub zabezpieczenie termiczne silnika (PTO). Wciśnięcie przycisku T pozwala ustalić, który z komponentów należy skontrolować. Jeżeli miganie nie ulega zmianie po wciśnięciu przycisku T, należy dokonać kontroli kontaktu przycisku STOP.

W przeciwnym wypadku (miganie staje się niesymetryczne, zapala się na długo, a następnie na krótko) należy skontrolować zabezpieczenie silnika.

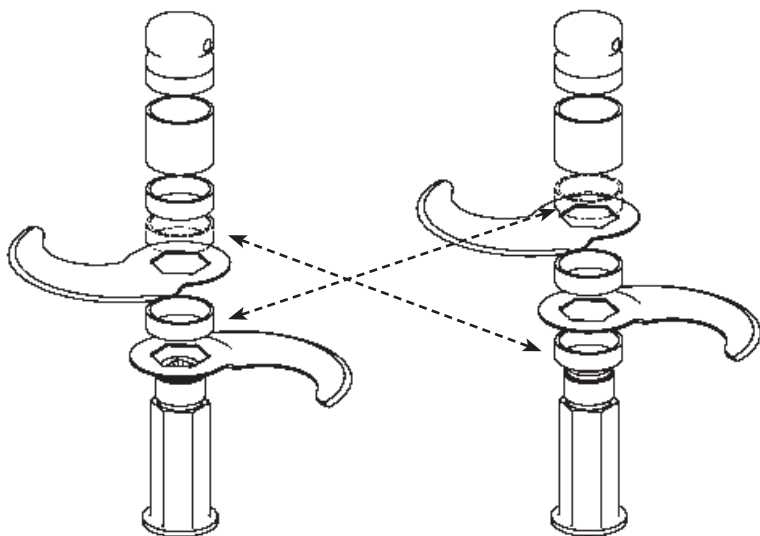
Szczegóły poszczególnych kontroli: patrz poprzedni paragraf dotyczący modeli z dwiema prędkościami.

MONTAŻ I WYKORZYSTANIE NOŻE

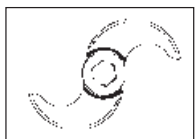


• MONTAŻ NOŻA Z 2 OSTRZAMI:

Nóż z 2 ostrzami jest zalecany do obróbki małych ilości, do połowy wskazanej granicznej ilości, patrz strona 150.

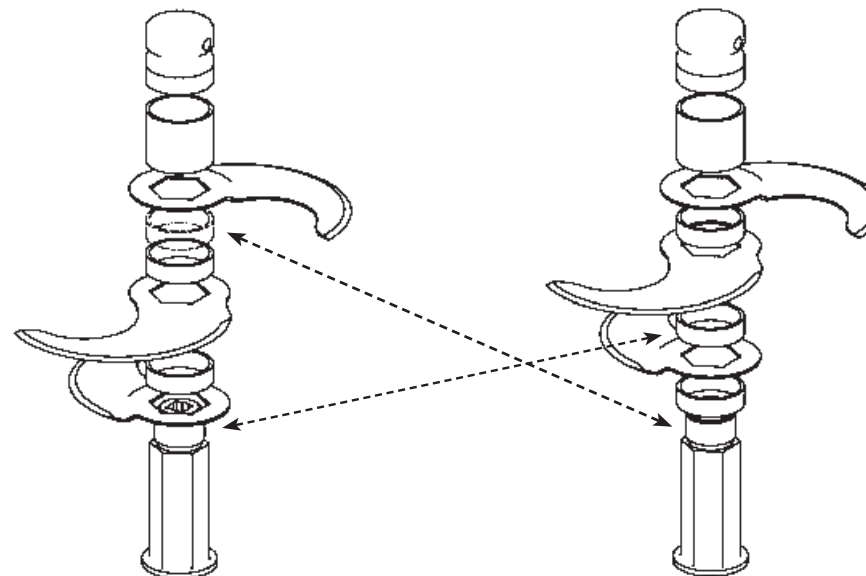


Położenie 1 - Dolna część pojemnika Położenie 2 - Grube siekanie
Poprawne zamontowanie noża z 2 ostrzami – widok z góry

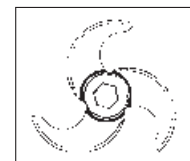


• MONTAŻ NOŻA Z 3 OSTRZAMI:

Nóż z 3 ostrzami jest zalecany do obróbki dużych ilości, ponad połowę wskazanej granicznej ilości, z wyjątkiem przygotowywania żywności o zmodyfikowanej konsystencji i potraw płynnych, do których zaleca się używać noża z 2 ostrzami. **Dla uzyskania lepszych efektów podczas przygotowywania tego rodzaju potraw, zaleca się używać tylko niskiemu prędko.**



Położenie 1 - Dolna część pojemnika Położenie 2 - Grube siekanie
Poprawne zamontowanie noża z 3 ostrzami – widok z góry



POŁOŻENIE 1: Brak pierścienia między dolnym ostrzem i podstawą noża.

- Przewidziany jest do **drobnego siekania i zawieszin.**
- Przewidziany jest do **rozdrabniania i ugniatania.**

DEMONTAŻ:

- Odkręcić nakrętkę noża.
- Zdjąć pierścienie i ostrza.

POŁOŻENIE 2: Pierścień umieszczony między dolnym ostrzem i podstawą noża.

- Przewidziany jest do **grubego siekania.**

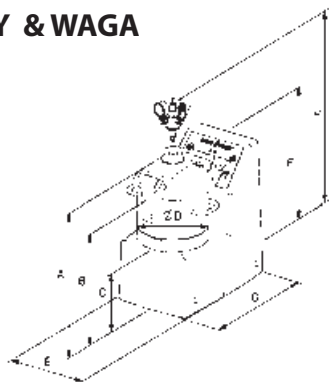
MONTAŻ:

- Umieścić ostrza i pierścienie w taki sposób, aby istniał pomiędzy nimi odpowiedni odstęp w zależności od:
 - rodzaju
 - wagi i
 - ilości obrabianych surowców.

UWAGA : Pierścień plastikowy powinny być umieszczone pod nakrętką.

DANE TECHNICZNE

• WYMIARY & WAGA



| Modele | Wymiary (w mm) | | | | | | | | Waga (kg) | |
|-----------------------------|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|---------------|
| | A | B | C | D | E | F | G | H | Netto | Z opakowaniem |
| R 8 | | | | | | | | | | |
| R 8 V.V. | 585 | 445 | 255 | 300 | 315 | 525 | 545 | 645 | 40 | 52 |
| R 10 | | | | | | | | | | |
| R 10 V.V. | 660 | 520 | 280 | 300 | 345 | 600 | 560 | 720 | 45 | 57 |
| R 15 | | | | | | | | | | |
| R 15 V.V. | 680 | 540 | 300 | 340 | 370 | 620 | 615 | 740 | 49 | 62 |
| R 20 | | | | | | | | | | |
| R 20 V.V. | 760 | 620 | 315 | 340 | 380 | 700 | 630 | 820 | 75 | 88 |
| Urządzenie próżniowe R-vac* | | | | | | | | | 1 | |
| Pompa próżniowa | | | | | | | | | 28 | |

• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić R 8 - R 8 V.V. - R 10 - R 10 V.V. na stabilnej płaszczyźnie w ten sposób, aby górna część pojemnika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

Zaleca się umieścić R 15 - R 15 V.V. - R 20 - R 20 V.V. na stabilnej powierzchni. Nie zaleca się wysokości pracy, ponieważ jest to urządzenie pionowo.

• POZIOM HAŁASU

Poziomy ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dBa.

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie trójfazowe R 8 z dwiema prędkościami

| Silnik | Prędkość 1 (obr/min) | Prędkość 2 (obr/min) | Napięcie (A) |
|------------------|----------------------|----------------------|----------------------------|
| 230V / 50 Hz / 3 | 1500 | | 230 V = 8,5 400 V = 4,8 |
| 400V / 50 Hz / 3 | | 3000 | 230 V = 10 400 V = 5,5 |
| 220V / 60 Hz / 3 | 1800 | | 230 V = 10 400 V = 5,5 |
| 380V / 60 Hz / 3 | | 3600 | 230 V = 11 400 V = 6 |

Urządzenie jednofazowe lub trójfazowe R 8 V.V.

| Silnik | Prędkość (obr/min) | Napięcie (A) |
|----------------------------|--------------------|--------------|
| 200 - 240 V / 50-60 Hz / 1 | 300 | 21 |
| 200 - 240 V / 50-60 Hz / 3 | - 3500 | 14,3 |

Urządzenie trójfazowe R 10 z dwiema prędkościami

| Silnik | Prędkość 1 (obr/min) | Prędkość 2 (obr/min) | Napięcie (A) |
|------------------|----------------------|----------------------|---------------------------|
| 230V / 50 Hz / 3 | 1500 | | 230 V = 10 400 V = 6 |
| 400V / 50 Hz / 3 | | 3000 | 230 V = 11 400 V = 6 |
| 220V / 60 Hz / 3 | 1800 | | 230 V = 10 400 V = 6 |
| 380V / 60 Hz / 3 | | 3600 | 230 V = 11 400 V = 6,5 |

Urządzenie jednofazowe lub trójfazowe R 10 V.V.

| Silnik | Prędkość (obr/min) | Napięcie (A) |
|----------------------------|--------------------|--------------|
| 200 - 240 V / 50-60 Hz / 1 | 300 | 21 |
| 200 - 240 V / 50-60 Hz / 3 | - 3500 | 14,3 |

Urządzenie trójfazowe R 15 z dwiema prędkościami

| Silnik | Prędkość 1 (obr/min) | Prędkość 2 (obr/min) | Napięcie (A) |
|------------------|----------------------|----------------------|---------------------------|
| 230V / 50 Hz / 3 | 1500 | | 230 V = 13 400 V = 7 |
| 400V / 50 Hz / 3 | | 3000 | 230 V = 12 400 V = 6,5 |
| 220V / 60 Hz / 3 | 1800 | | 230 V = 11 400 V = 6,5 |
| 380V / 60 Hz / 3 | | 3600 | 230 V = 12 400 V = 7 |

Urządzenie trójfazowe R 15 V.V.

| Silnik | Prędkość (obr/min) | Napięcie (A) |
|----------------------------|--------------------|--------------|
| 200 - 240 V / 50-60 Hz / 3 | 300 | 21,7 |
| 380 - 440 V / 50-60 Hz / 3 | - 3500 | 11,6 |

Urządzenie trójfazowe R 20 z dwiema prędkościami

| Silnik | Prędkość 1 (obr/min) | Prędkość 2 (obr/min) | Napięcie (A) |
|------------------|----------------------|----------------------|------------------------------|
| 230V / 50 Hz / 3 | 1500 | | 230 V = 16,3 400 V = 9,4 |
| 400V / 50 Hz / 3 | | 3000 | 230 V = 17,5 400 V = 10,1 |
| 220V / 60 Hz / 3 | 1800 | | 230 V = 16,3 400 V = 9,4 |
| 380V / 60 Hz / 3 | | 3600 | 230 V = 17,3 400 V = 10 |

Urządzenie trójfazowe R 20 V.V.

| Silnik | Prędkość 1 (obr/min) | Napięcie (A) |
|-------------------------------|-------------------------|-----------------|
| 200 - 240 V / 50-60 Hz / 3 | 300 | 24,8 |
| 380 - 440 V / 50-60 Hz / 3 | 3500 | 11,6 |

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWO



U W A G A

Nóż i ostrza są narzędziami tnącymi. Należy ostrożnie się nimi posługiwać.

Ten zakres cutter-wilkow ROBOT-COUPE są wyposażone w mechaniczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy. Ponadto, urządzenie nie może pracować bez pojemnika i pokrywy są umieszczone na bloku silnika.

W momencie otwarcia pokrywy cuttra, silnik zatrzymuje się. W celu uniknięcia pryskania podczas przygotowywania wyrobów płynnych, należy jednak zatrzymać silnik przed otwarciem pokrywy.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę i wcisnąć przycisk zielony "start". Urządzenia te są wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia.

W tym przypadku, należy poczekać do ostudzenia urządzenia przed ponownym jego uruchomieniem.



U W A G A

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

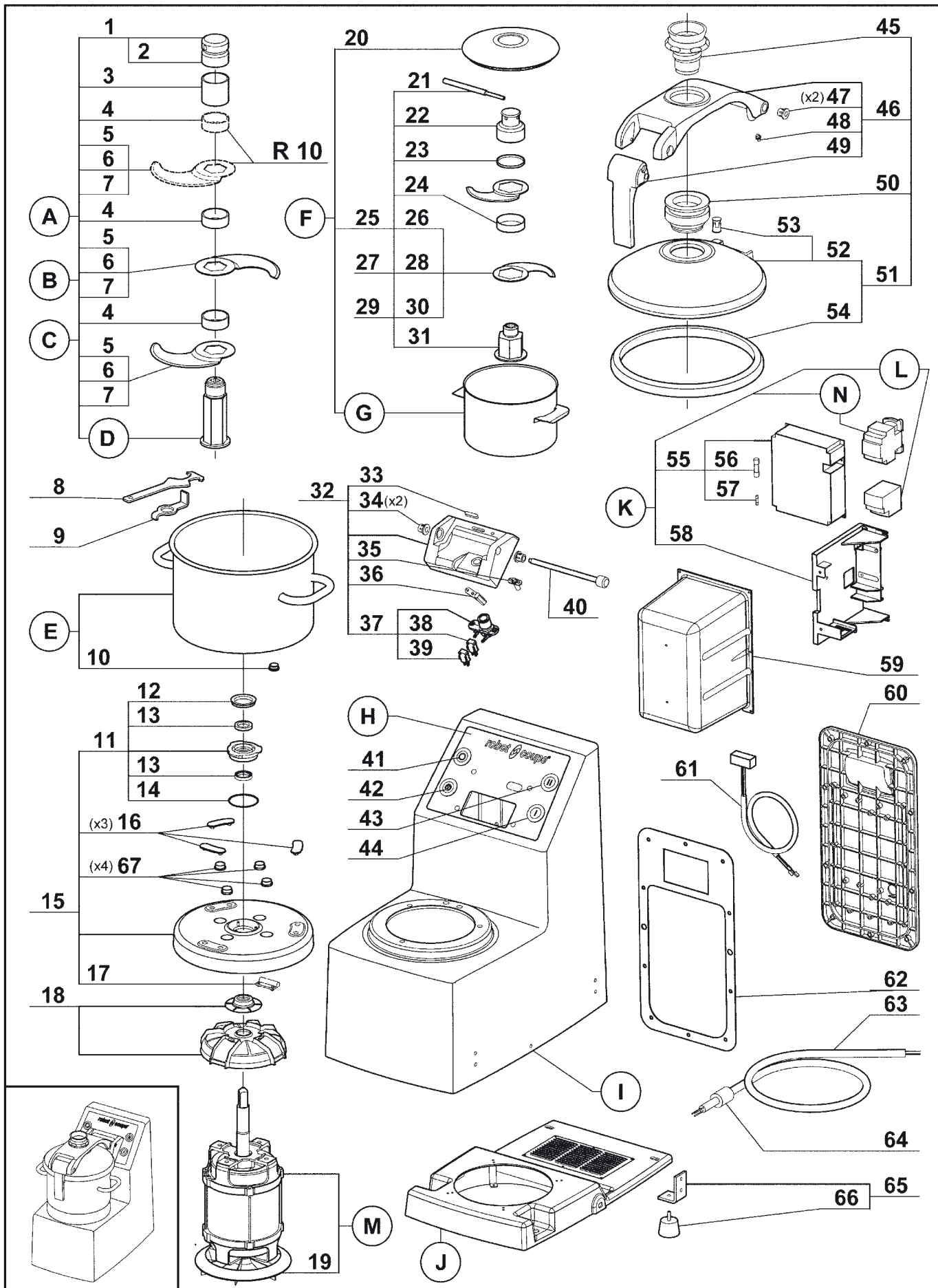
Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3

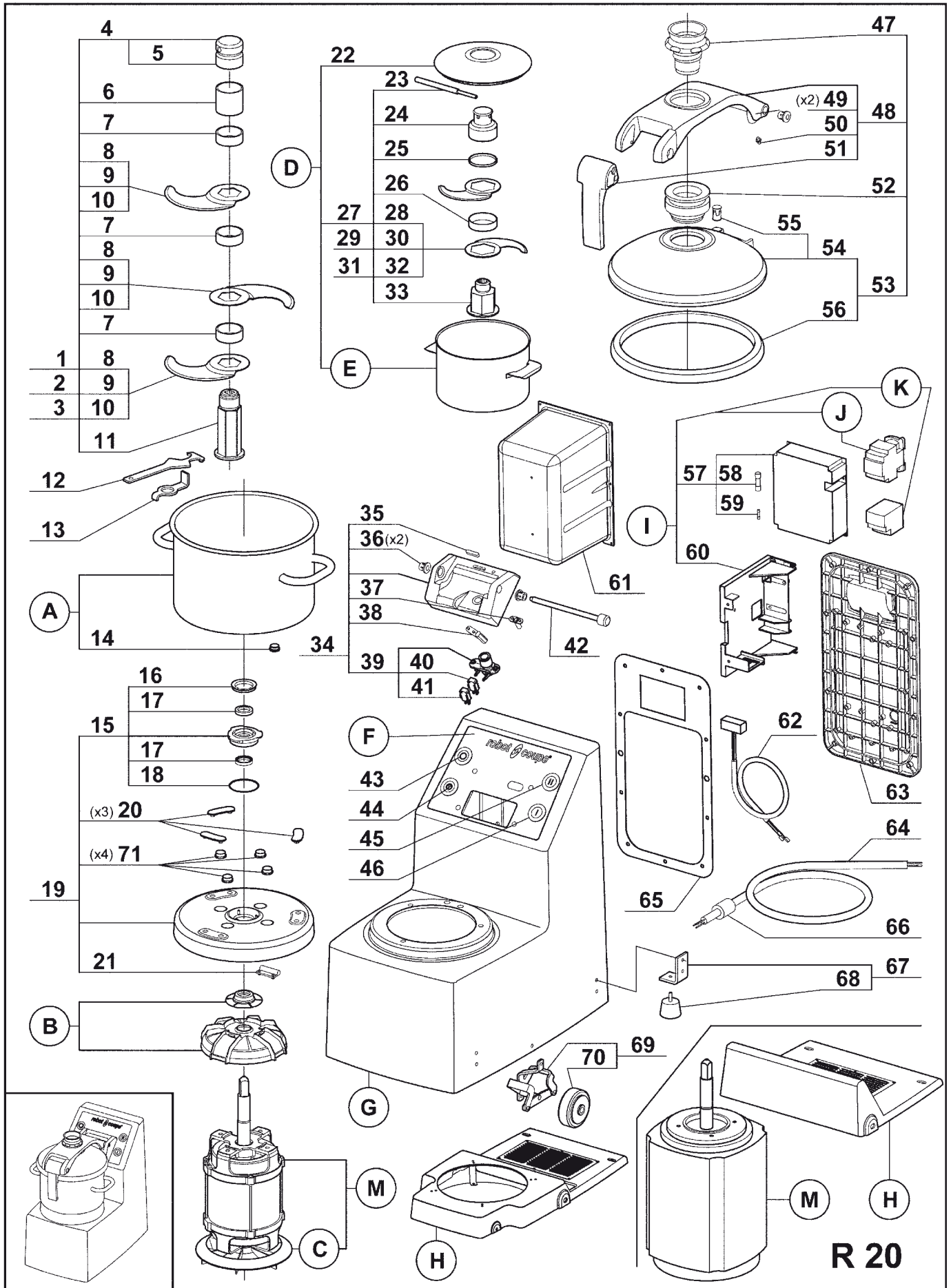


| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 59 278 | ECROU DE COUTEAU | BLADE LOCKING NUT |
| 2 | 59 279 | BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM | PLASTIC RING 15 MM |
| 3 | 117 225S | BAGUE INOX 45 MM |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

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

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

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



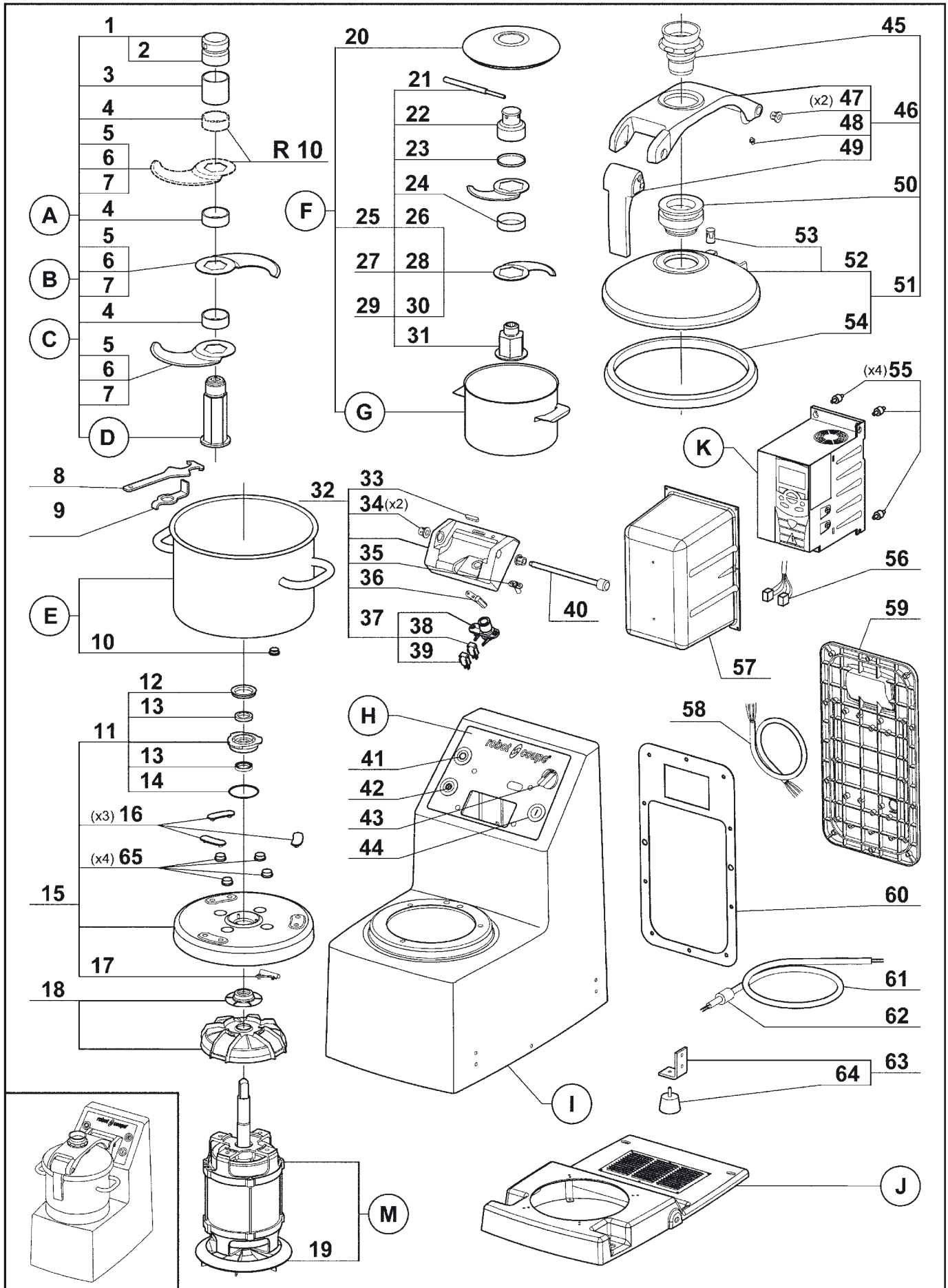
| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 57 097 | ENS COUTEAU LAMES LISSES | STRAIGHT BALDE ASSEMBLY |
| 2 | 57 098 | ENS COUTEAU LAMES CRANTÉES | COARSE SERRATED BLADE ASSEMBLY |
| 3 | 57 099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

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

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

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

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



| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 | 59 278 | ECROU DE COUTEAU | BLADE LOCKING NUT |
| 2 | 59 279 | BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM | PLASTIC RING 15 MM |
| 3 | 117 225S | BAGUE INOX 45 MM | STAINLESS STEEL 45 MM RING |
| 4 | 100 792S | BAGUE INOX 15 MM | STAINLESS STEEL 15 MM RING |
| 5 | 59 280 | LAME LISSE | STRAIGHT BALDE |
| 6 | 59 281 | LAME CRANTÉE | COARSE SERRATED BLADE |
| 7 | 59 282 | LAME DENTÉE | FINE SERRATED BLADE |
| 8 | 119 200S | CLEF DEMONTE COUTEAU | KNIFE WRENCH |
| 9 | 59 291 | DEMONTE COUTEAU | KNIFE TOOL |
| 10 | 59 292 | AIMANT CUVE | BOWL MAGNET |
| 11 | 59 293 | DOUILLE PORTE JOINTS | SEALING SOCKET |
| 12 | 500 901S | JOINT V RING | V RING |
| 13 | 501 624S | BAGUE ETANCHEITE | LIP SEAL |
| 14 | 502 670S | JOINT TORIQUE | O RING |
| 15 | 59 294 | SUPPORT MOTEUR | MOTOR SUPPORT |
| 16 | 59 299 | APPUI CUVE (X3) | BOWL REST (X3) |
| 17 | 59 300 | SECURITE CUVE | BOWL SECURITY |
| 18 | 59 310 | DÉFLECTEUR ET GUIDE D'EAU | DEFLECTOR AND WATER PROTECTOR |
| 19 | 59 311 | VENTILATEUR | MOTOR FAN |
| 20 | 59 457 | COUVERCLE MINI CUVE | MINI BOWL LID |
| 21 | 101 845S | CLEF COUTEAU MINI CUVE | MINI BOWL BLADE TOOL |
| 22 | 101 804S | ECROU COUT MINI CUVE | MINI BLADE ASSY KNOB |
| 23 | 101 846S | RONDELLE E4 COUT MINI CUVE | MINI BOWL 4 MM SPACER |
| 24 | 101 806S | BAGUE 15 MM MINI CUVE | MINI BOWL 15 MM SPACER |
| 25 | 59 458 | COUTEAU MINI CUVE | MINI BOWL STRAIGHT BLADE ASSY |
| 26 | 101 800S | LAME LISSE MINI CUVE | MINI BOWL STRAIGHT BLADE |
| 27 | 59 460 | COUTEAU DENTE MINI CUVE | MINI BOWL F SERRATED BLADE ASSY |
| 28 | 59 436 | LAME DENTEE MINI CUVE | MINI BOWL FINE SERRATED BLADE |
| 29 | 59 459 | COUTEAU CRANTE MINI CUVE | MINI BOWL C SERRATED BLADE ASSY |
| 30 | 101 801S | LAME CRANTEE MINI CUVE | MINI BOWL COARSE SERRATED BLADE |
| 31 | 101 802S | SUPPORT MINI COUTEAU | MINI BOWL KNIFE ASSY SUPPORT |
| 32 | 59 328 | ENS CHARNIÈRE | HINGE ASSEMBLY |
| 33 | 59 329 | BUTÉE DE BRAS | LID ARM REST |
| 34 | 59 315 | DOUILLE DE CENTRAGE | CENTERING WASHER |
| 35 | 59 330 | VOYANT | LIGHT |
| 36 | 59 331 | SÉCURITÉ COUVERCLE | LID SECURITY |
| 37 | 59 332 | SECURITÉ DE BRAS | LID SUPPORT SECURITY |
| 38 | 501 258S | INTERRUPTEUR SECURITE | SECURITY SWITCH |
| 39 | 507 250S | INTERRUPTEUR SECURITE | SECURITY SWITCH |
| 40 | 59 333 | AXE CHARNIÈRE | HINGE PIN |
| 41 | 59 484 | BOUTON ARRÊT | STOP BUTON |
| 42 | 59 487 | BOUTON PULSE | PULSE BUTON |
| 43 | 59 486 | BOUTON POTENTIOMETRE | POTENTIOMETER BUTON |
| 44 | 59 485 | BOUTON I | I BUTON |
| 45 | 59 313 | CONE DE COUVERCLE | LID FUNNEL |
| 46 | 59 314 | ENS BRAS DE COUVERCLE | LID ARM ASSEMBLY |
| 47 | 59 315 | DOUILLE DE CENTRAGE | CENTERING WASHER |
| 48 | 59 316 | DOIGT DE SÉCRUITÉ | SECURITY PISTON |
| 49 | 59 317 | ENSEMBLE POIGNÉE | LID HANDLE ASSEMBLY |
| 50 | 59 318 | APPUI DE COUVERCLE | LID GUIDE |
| 51 | 59 319 | ENSEMBLE COUVERCLE | LID ASSEMBLY |
| 52 | 59 320 | COUVERCLE | LID |
| 53 | 59 321 | ENSEMBLE AIMANT COUVERCLE | LID MAGNET ASSEMBLY |
| 54 | 59 322 | JOINT DE COUVERCLE | LID GASKET |
| 55 | 59 408 | PLOTS (X4) | STUDS (X4) |
| 56 | 59 410 | FAISCEAU MOTEUR | MOTOR WIRES |
| 57 | 59 337 | PROTECTION CARTE | PCB PROTECTION |
| 58 | 59 407 | FAISCEAU V.V. | V.V. WIRES |
| 59 | 59 427 | TRAPPE V.V. | V.V. FLAP DOOR |
| 60 | 59 340 | JOINT TRAPPE ACCES | FLAP DOOR SEAL |
| 61 | 59 341 | CABLE | POWER CORD |
| 62 | 501 773S | PASSE-FIL | WIRE DUCK |
| 63 | 59 342 | PIED COMPLET | FOOT ASSEMBLY |
| 64 | 100 790S | PIED | FOOT |
| 65 | 59 453 | ENSEMBLE CACHE-VIS (X4) | MOTOR BOLT CUP KIT (X4) |

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

| Type | Machine | Voltage | A | B | C | D | E | F | G | |
|------------------------------|-------------------|-----------------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|--------|--|
| R8 - 513 - - - - - | TOUTES ALL | TOUS ALL | 27 381 | 27 383 | 27 385 | 117 225S | 100 792S | 27 374 | 59 430 | |
| | Machine | Voltage | H | I | J | M | | | | |
| | TOUTES ALL | TOUS ALL | 59 418 | 59 344 | 59 346 | 59 351 | | | | |
| | Machine | Voltage | K | | | | | | | |
| | 21 285 | 200-240/1 | 59 409 | | | | | | | |
| | 21 286 | 200-240/3 | 59 411 | | | | | | | |

| Type | Machine | Voltage | A | B | C | D | E | F | G | |
|-------------------------------|-------------------|-----------------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|--------|--|
| R10 - 515 - - - - - | TOUTES ALL | TOUS ALL | 27 382 | 27 384 | 27 386 | 101 195S | 100 793S | 27 375 | 59 435 | |
| | Machine | Voltage | H | I | J | M | | | | |
| | TOUTES ALL | TOUS ALL | 59 419 | 59 354 | 59 355 | 59 357 | | | | |
| | Machine | Voltage | K | | | | | | | |
| | 21 385 | 200-240/1 | 59 412 | | | | | | | |
| | 21 386 | 200-240/3 | 59 426 | | | | | | | |

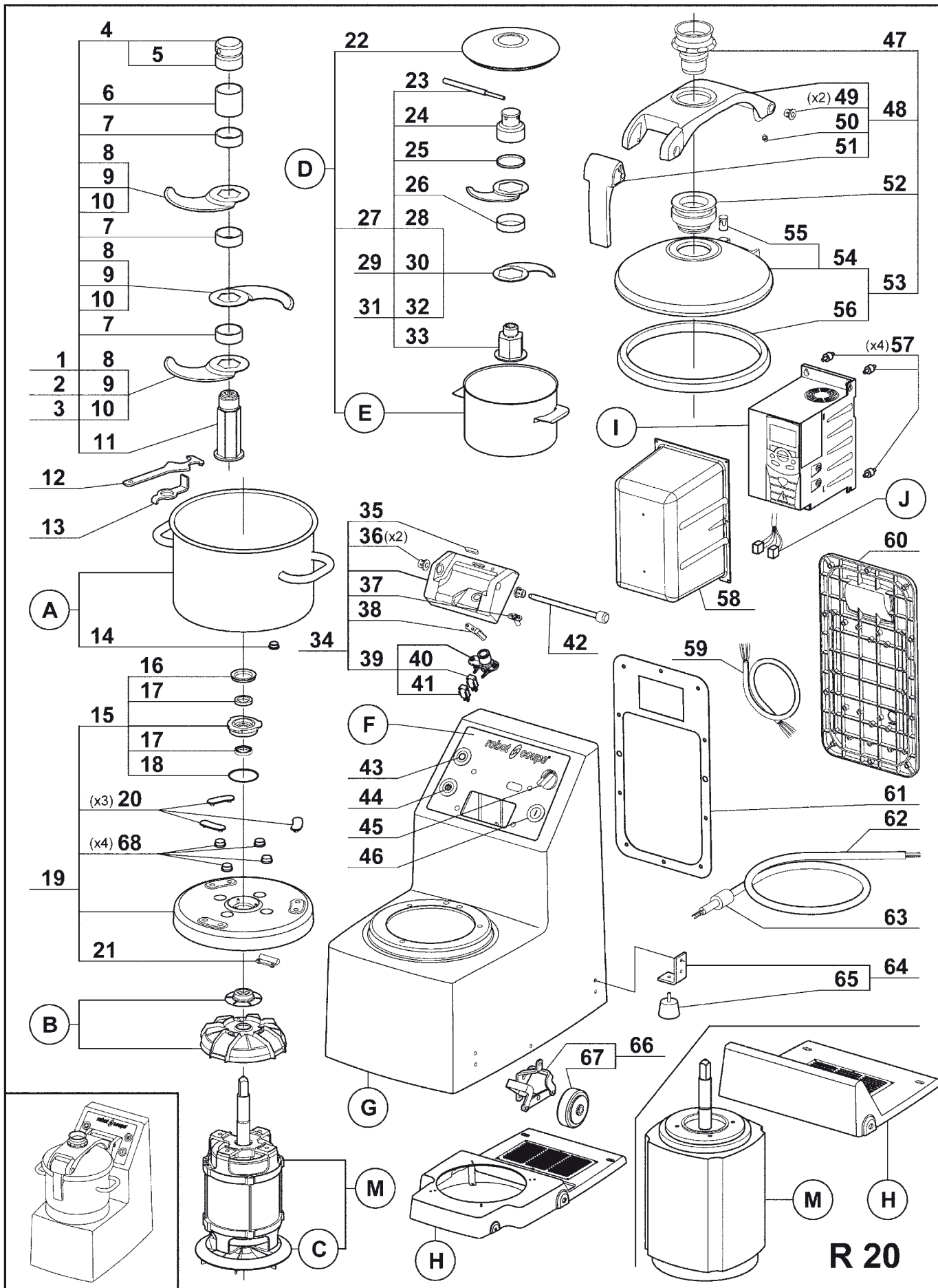
robotcoupe®

R15E V.V. - R20E V.V.

N° de série / Serial number

- 517 - - - - -

- 519 - - - - -



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

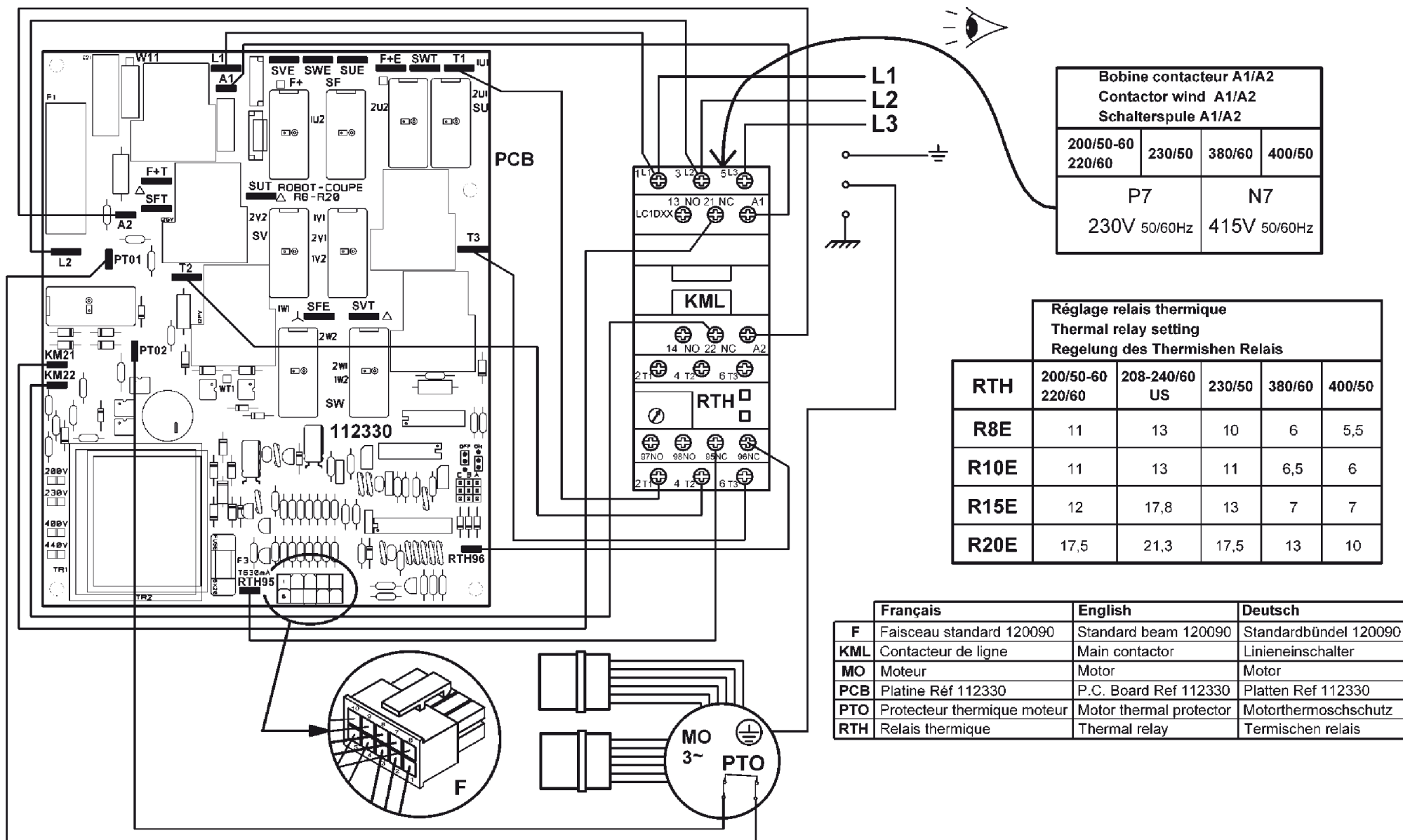
| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|-----------------|-------------------------|-------------------------|
| 57 | 59 408 | PLOTS (X4) | STUDS (X4) |
| 58 | 59 337 | PROTECTION CARTE | PCB PROTECTION |
| 59 | 59 407 | FAISCEAU V.V. | V.V. WIRES |
| 60 | 59 427 | TRAPPE V.V. |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

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

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

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

R8E - R10E - R15E - R20E BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E
 200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz
SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



| | | | |
|--|--------|--------------------|--------|
| Bobine contacteur A1/A2 Contactor wind A1/A2 Schalterspule A1/A2 | | | |
| 200/50-60 220/60 | 230/50 | 380/60 | 400/50 |
| P7 230V 50/60Hz | | N7 415V 50/60Hz | |

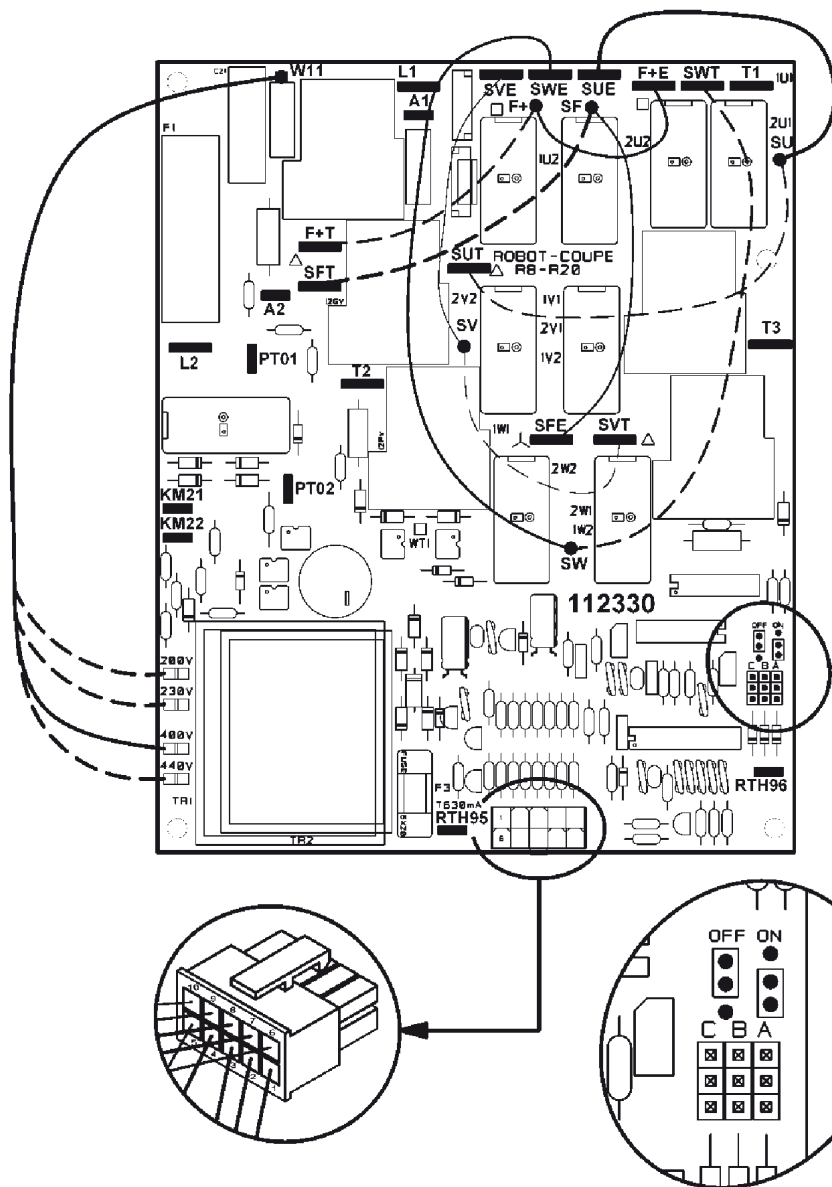
Réglage relais thermique
Thermal relay setting
Regelung des Thermischen Relais

| RTH | 200/50-60 220/60 | 208-240/60 US | 230/50 | 380/60 | 400/50 |
|------|---------------------|------------------|--------|--------|--------|
| R8E | 11 | 13 | 10 | 6 | 5,5 |
| R10E | 11 | 13 | 11 | 6,5 | 6 |
| R15E | 12 | 17,8 | 13 | 7 | 7 |
| R20E | 17,5 | 21,3 | 17,5 | 13 | 10 |


| | Français | English | Deutsch |
|-----|-----------------------------|-------------------------|-----------------------|
| F | Faisceau standard 120090 | Standard beam 120090 | Standardbündel 120090 |
| KML | Contacteur de ligne | Main contactor | Linieinschalter |
| MO | Moteur | Motor | Motor |
| PCB | Platine Réf 112330 | P.C. Board Ref 112330 | Platten Ref 112330 |
| PTO | Protecteur thermique moteur | Motor thermal protector | Motorthermoschutz |
| RTH | Relais thermique | Thermal relay | Thermischen relais |

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



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



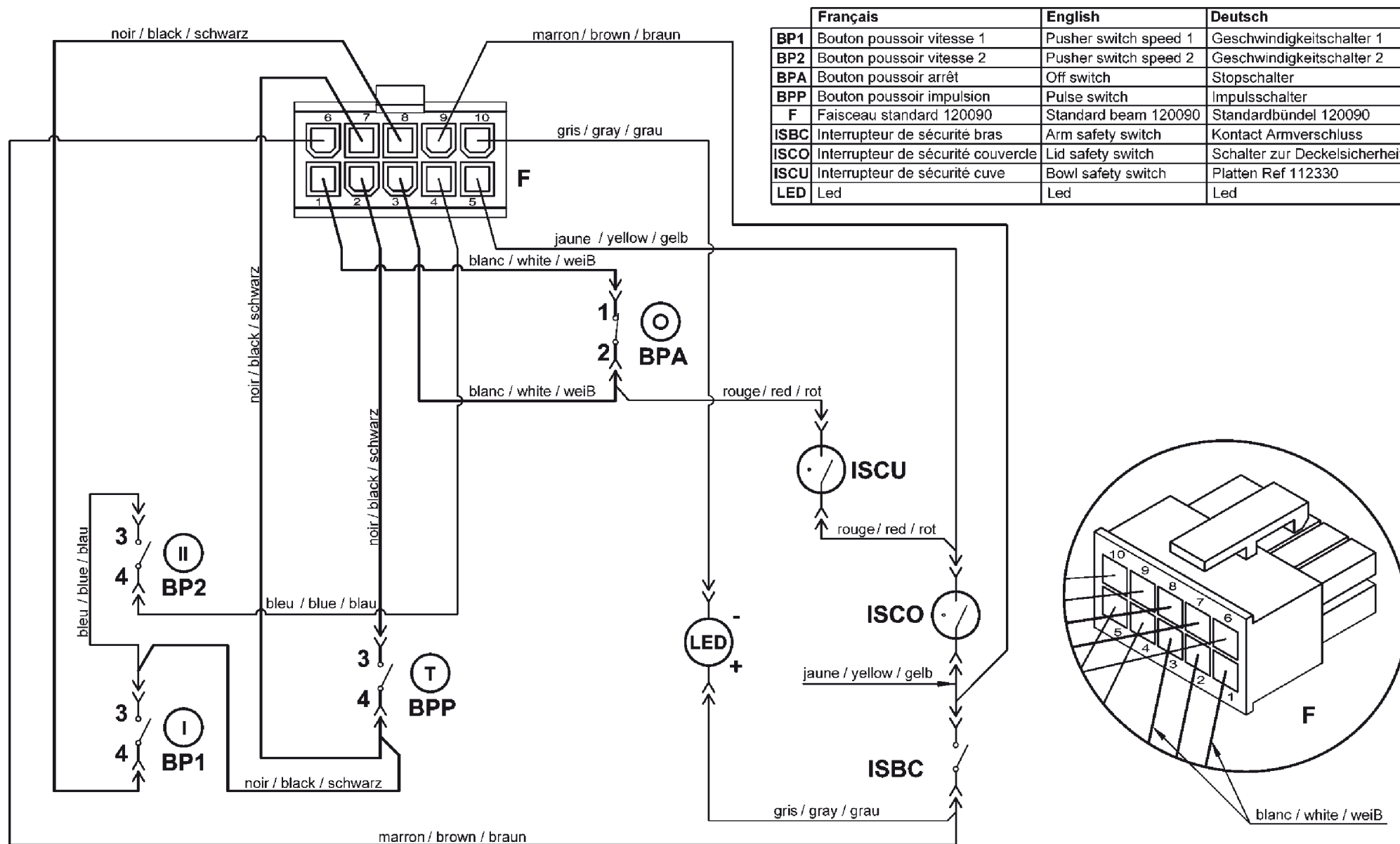
CHECK LIST

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

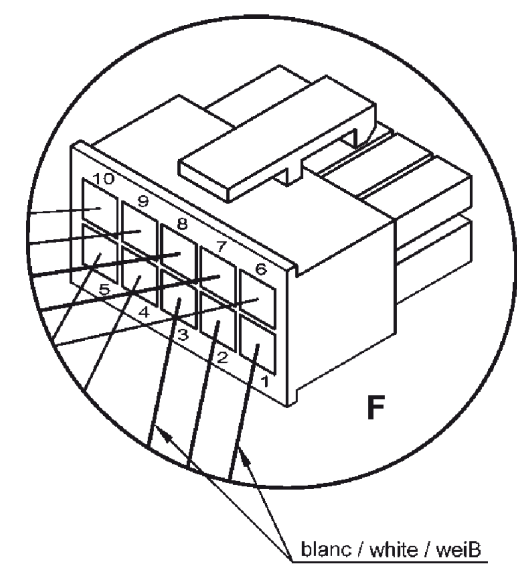
LE NON RESPECT DE CES INSTRUCTIONS DE CABLAGE ANNULERA VOTRE GARANTIE.
FAILURE TO FOLLOW THESE WIRING INSTRUCTIONS WILL VOID YOUR WARRANTY.
BEI NICHTBEFOLGUNG DER VERKABELLUNGSANLEITUNGEN VERFALLT DIE GARANTIE.

| | | Tension d'alimentation / Supply voltage / Stromspannung | | | |
|-----------------------|------------|---|---------------|---|-------|
| Fils Wires Kabeln | | 200 V | 220 V - 230 V | 380 V - 400 V | 440 V |
| | W11 | 200 V | 230 V | 400 V | 440 V |
| gris / gray / grau | F+ | F+T | | F+E | |
| bleu / blue / blau | SF | SFT | | SFE | |
| blanc / white / weiß | SU | SUT | | SUE | |
| rouge / red / rot | SV | SVT | | SVE | |
| jaune / yellow / gelb | SW | SWT | | SWE | |
| | |  | |  | |

R8E - R10E - R15E - R20E BLIXER® 8E - BLIXER® 10E - BLIXER® 15E - BLIXER® 20E
 200V/50-60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz
SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBIKD



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



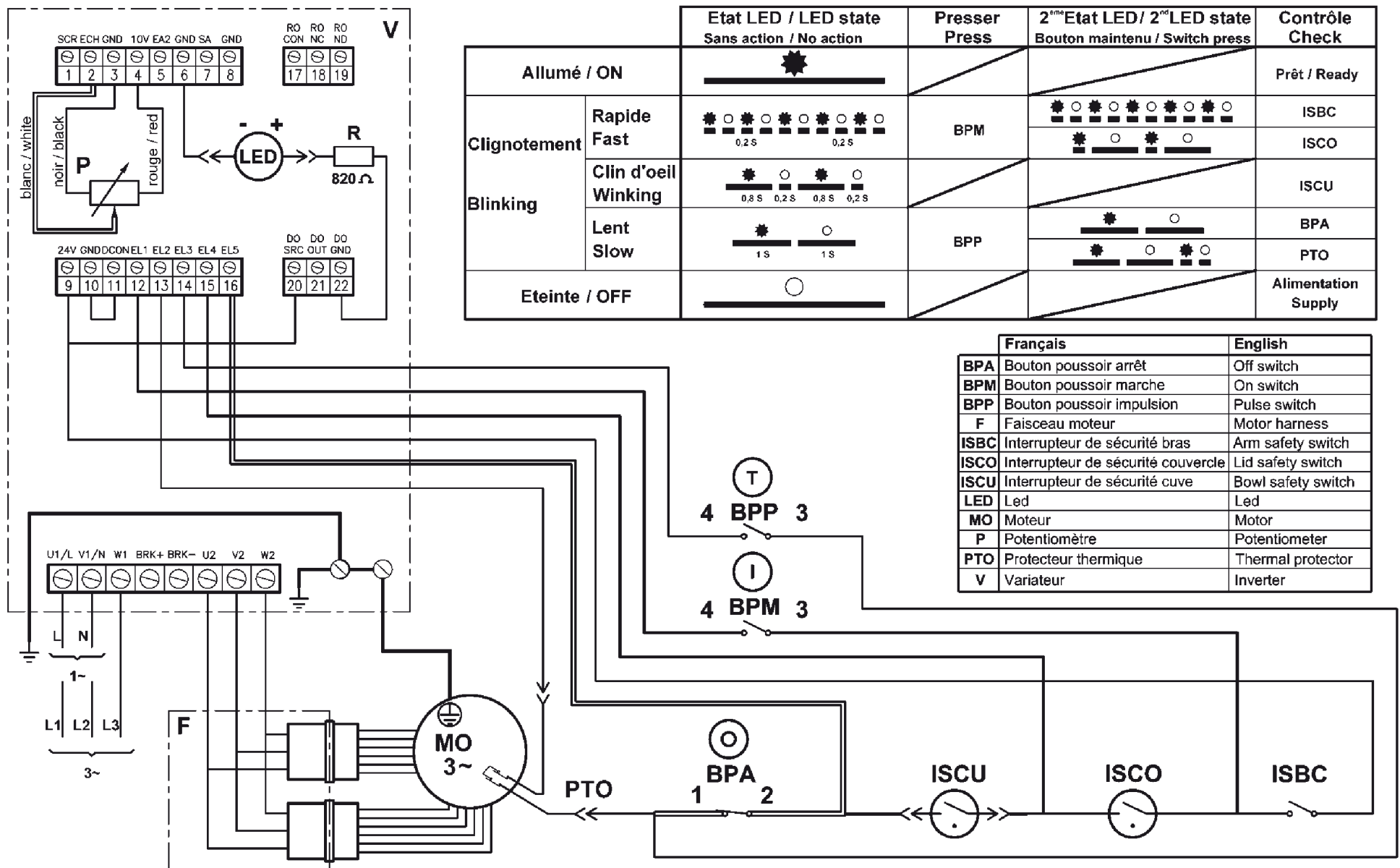
R8E - R10E - R15E - R20E V.V.

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

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM



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

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



robot  coupe®

**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, 13-15 baix
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