

robot coupe®



R 401 • R 402 • R 402 V.V.

SPIIS TREŚCI

■ GWANACJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ ROBOT WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK/SZATKOWNICA R 401 • R 402 • R 402 V.V.

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Panel sterowania

■ FAZY MONTAŻU

- Akcesoria cuttra-wilka
- Akcesoria szatkownicy

■ UŻYTKOWANIE I WYROBY

- Akcesoria cuttra-wilka
- Akcesoria szatkownicy

■ OPCJE

- Nóż z nacięciami
- Nóż z zębami

■ CZYSZCZENIE

- Zespół silnikowy
- Akcesoria cuttra-wilka
- Akcesoria szatkownicy
- Nóż

■ KONSERWACJA

- Nóż
- Pierścień uszczelniający
- Płytki pojemnika

■ DANE TECHNICZNE

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

■ BEZPIECZEŃSTWO

■ 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-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja 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-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

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

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-coupe s.n.c. 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 zmiennik częstotliwości o zasilaniu jednofazowym.

Nota:

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

Ochrona urządzeń

- Zmienniki częstotliwości – podobnie jak każdy przyrząd elektroniczny – zawierają komponenty czułe na wyładowania elektrostatyczne. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek interwencji w zmiennikach, 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 zmiennika, co może doprowadzić do jego zniszczenia. Po przerwaniu zasilania należy koniecznie odczekać 3 minuty przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci.

Instalowanie elektryczne


- Urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym* aż do zmiennika, który przekształca prąd w prąd trójfazowy o zmiennej częstotliwości w celu zasilania silnika.

- Urządzenie może być podłączane wyłącznie do sieci prądu przemiennego jednofazowego* 200 – 240V / 50 lub 60 z uziemieniem. Wyższe napięcie sieciowe mogłoby zniszczyć zmiennik.
- Należy obowiązkowo podłączyć uziemienie w celu zapewnienia ochrony osób.

Ochrona osób za pomocą wyłączników

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

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

Jeżeli urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym*, należy używać wyłącznika różnicowego czułego na prąd pulsacyjny (typ A), oznaczonego następującym symbolem: .

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

Urządzenia wyposażone w zmienniki 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 większy od rzeczywistego prądu zadziałania wyłącznika różnicowego.

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

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

Urządzenie	Zasilanie	Przekrój przewodów (mm ²)	Wyłącznik różnicowy (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Próg (mA)
R 402 V.V.	200 - 240V 50 lub 60 Hz jednofazowy	1,5	B16	≥ 30

* Oprócz specyficznych modeli trójfazowych 200 - 240 V sprzedawanych w Japonii.

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.
- UWA^o AÅ 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.

MANIPULOWANIE

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

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 109) 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 wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane 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.

ROBOT WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK / SZATKOWNICA R 401 • R 402 • R 402 V.V.

Robot dwufunkcyjny cutter-wilk/szatkwonica jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

Robot ten składa się z cuttra/wilka i szatkownicy do warzyw. Funkcja cuttra/wilka umożliwia obróbkę mięsa, warzyw, przygotowanie drobnego farszu, musu, mielenie, wyrabianie w ciągu mniej niż 5 minut w przypadku najdłuższych operacji. W funkcji szatkownicy, robot R 401 jest wyposażony w duży zestaw tarcz umożliwiających rozdrabnianie, tarcie i krojenie w słupki. Model R 402/R 402 V.V. jest poza tym wyposażony w funkcję krojenia w kostkę i przygotowanie frytek.

ego doskonałe właściwości pozwalają szybko odkryć inny świat sztuki kulinarnej.

Prosta koncepcja tego urządzenia umożliwia łatwe użytkowanie cuttra/wilka i szatkownicy, gdyż można je bardzo szybko zamontować i wymontować.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

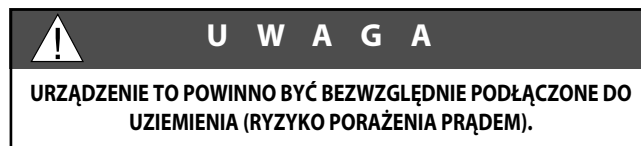
Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

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

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

• PORADY ELEKTRYCZNE

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



R 402 TRÓJFAZOWY

R 402 jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki:

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

Urządzenie jest dostarczane z gołym przewodem elektrycznym, do którego wystarczy przymocować odpowiednią 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 ROBOT-COUPÉ nie wymaga wtyku neutralnego, w przypadku gniazdka prądu z pięcioma wtykami, **wtyczka środkowa gniazdka nie będzie używana.**

Uruchomić następnie puste urządzenie i upewnić się, że nóż obraca się w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara.

Czerwona strzałka na zespole silnikowym wskazuje kierunek obrotu ostrzy.

Jeżeli nóż obraca się w kierunku wskazówek zegara, należy przełączyć dwa kable:

**ZIELONOŻÓŁTY jest do uziemienia,
NIE WYŁĄCZAĆ GO**

Przełączyć to znaczy: **1** i **2**
1 i **3**
2 i **3**

R 401 JEDNOFAZOWY

R 401 jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki:

- 230 V / 50 Hz / 1
- 115 V / 60 Hz / 1
- 220 V / 60 Hz / 1

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

R 402 JEDNOFAZOWY

Model ten jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki:

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

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

R 402 V.V. JEDNOFAZOWY (Zmienna prędkość)

Model ten jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w silnik i wariator prędkości: 230 V / 50 - 60 Hz / 1

Znormalizowane gniazdko zasilania powinno być ustawione na minimum 10 amperów, a w przypadku intensywnego użytkowania - 16 amperów.

• PANEL STEROWANIA

R 401

- Przycisk czerwony = Stop
- Przycisk zielony = Start
- Przycisk czarny = Sterowanie impulsowe

R 402

Przycisk czerwony = Stop
Przycisk zielony = Start
Przycisk czarny = Sterowanie impulsowe

Regulator prędkości R 402 Jednofazowy

50Hz : 500 lub 1500 obr/min.

60Hz : 600 lub 1800 obr/min.

Regulator prędkości R 402 Trójfazowy

50Hz : 750 lub 1500 obr/min.

60Hz : 900 lub 1800 obr/min.

R 402 V.V. : jako cutter prędkość zmienna od 300 do 3000 obr/min.

jako szatkownica prędkość zmienna od 300 do 1000 obr/min.

FAZY MONTAŻU

• AKCESORIA CUTTER-WILKA



1) Stojąc na wprost zespołu silnika, ustawić pojemnik prosto w stosunku do osi silnika. Pręt magnetyczny powinien być lekko przechylony w lewą stronę.

2) Przekręcić pojemnik w prawo, aż do poprawnego ustawienia zaczepów zespołu silnikowego w wyznaczonych miejscach. Uchwyt znajduje się więc na wprost użytkownika.



3) Umieścić nóż na osi silnika i opuścić go na dno pojemnika.

Upewnić się, że jest on poprawnie ustawiony obracając go w pojemniku.



4) Umieścić pokrywę na pojemniku i obrócić ją w prawą stronę, aż do zablokowania.

Urządzenie jest gotowe do funkcjonowania.

• WYCISKACZ DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

Szatkownica do warzyw składa się z dwóch ruchomych części: pojemnika z nierdzewnej stali i pokrywy.

1) Stojąc na wprost silnika, umocować pojemnik z nierdzewnej stali na zespole silnikowym. Otwór odprowadzający znajduje się po prawej stronie.

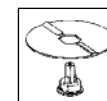


2) Przekręcić pojemnik w prawo, aż do poprawnego ustawienia zaczepów zespołu silnika w wyznaczonych miejscach.

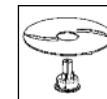


3) Umieścić tarczę ewakuacyjną z białego ABS na osi silnika i sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona na dnie pojemnika.

W zależności od użycia (Strona A lub B) odczepić tarczę ewakuacyjną z piasty, przekręcić ją i zaciśnąć ponownie.



STRONA A do góry (zębro do odprowadzania dolnego) do delikatnych warzyw lub owoców cytrusowych (pomidory, grzyby, itp.).



STRONA B do góry (zębro do odprowadzania górnego) do pozostałych owoców i warzyw.

4) Wybór tarczy:

a) W przypadku tarczy tnącej na drobno, do krojenia w wiórki lub słupki:

Umieścić następnie wybraną tarczę tnącą na tarczy ewakuacyjnej.



Wyłącznie dla modeli R 402 • R 402 V.V.:



b) W przypadku wyposażenia do krojenia w kostki: siatka i tarcza tnąca na drobno.

Na siatce do krojenia w kostki można zamontować wyłącznie tarcze tnące na drobno 8 mm i 10 mm.

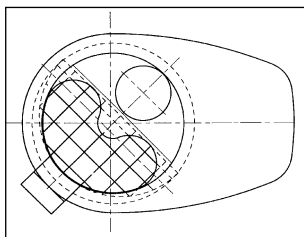
Ustawić siatkę do krojenia w kostki w pojemniku szatkownicy.

• MONTAŻ SIATKI DO KROJENIA W KOSTKI:

Siatki te mogą być montowane w dwojaki sposób w zależności od rodzaju używanego otworu wsadowego w celu ograniczenia niepoprawnego krojenia.

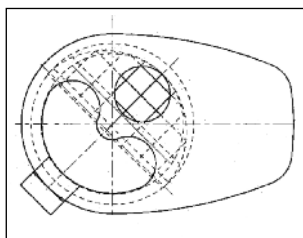
• Pozycja 1: użycie dużego otworu wsadowego.

W tym przypadku, należy ustawić siatkę do krojenia w kostki w taki sposób, aby ostrza siatki znajdowały się prostopadłe do otworu (patrzac przez otwór, powinno się widzieć ostrza siatki).



• Pozycja 2: użycie cylindrycznego otworu wsadowego.

W tym przypadku, należy ustawić siatkę do krojenia w kostki w taki sposób, aby ostrza siatki znajdowały się prostopadłe do tulei (patrzac przez tuleję, powinno się widzieć ostrza siatki).



Umocować następnie tarczę tnącą na drobno i przykręcić nakrętkę motylkową na wale silnika w celu zablokowania tarczy.



c) W przypadku wyposażenia do frytek:

Wyposażenie to składa się z siatki do frytek i specjalnej tarczy tnącej na drobno.

Umieścić siatkę do frytek w pojemniku szatkownicy. Sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona, grzebień do frytek powinien znajdować się na poziomie otworu odprowadzającego.

Umocować następnie tarczę tnącą na drobno i przykręcić nakrętkę motylkową na wale silnika w celu zablokowania tarczy.



W przypadku modeli R 401, R 402 i R 402 V.V.

5) Umieścić pokrywę na pojemniku i obrócić w prawo, aż do umocowania pokrywy, która będzie przedłużeniem pojemnika.



UŻYTKOWANIE I WYROBY

• AKCESORIA CUTTRA-WILKA

Cutter-wilk umożliwia różnorodne krojenie w błyskawicznym czasie, dlatego też radzimy uważnie śledzić przygotowywanie wyrobów w celu otrzymania wymaganego efektu.

Przycisk sterowania impulsowego umożliwia stopniową obróbkę, co zapewnia większą precyzję krojenia podczas przygotowania specyficznych wyrobów, np. niektóre wyroby mielone.

UŻYTKOWANIE	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	Zalecana prędkość (obr./min.)	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	Zalecana prędkość (x 100 obr./min.)	Czas pracy (w min.)
	R 401 i R 402		R 402 V.V.		
SIEKANIE					
• MIESO					
Befszyk siekany/tatarski	1	1500	1	12-15	3
Mięso mielone/farsz do nadziewania	1,5	1500	1,5	12-15	3
Pasztet	1,5	1500	1,5	12-15	4
• RYBY					
Pasta rybna	1,3	1500	1,5	30	5
Paszet rybny	1,3	1500	1,5	30	5
• WARZYWA					
Czosnek / Puree z jarzyn	0,3-1,2	1500	0,3-1,2	15-20	3
Rosoly / włoszczyzna	2	1500	2	25-30	4
• OWOCE					
Przecier/wywar owocowy	2	1500	2	25-30	4
ZAWIESINY					
Majonez/sos czosnkowy/tatarski	2	600/1500	2	6-15	3
Sos baskijski/sos holenderski	2	600/1500	2	6-15	5
Pasta ze ślimaków/pasta z łososia	2	600/1500	2	6-15	4
WYRABIANIE CIASTA					
Ciasto francuskie / babka piaskowa	1,3	1500	1,5	9-15	4
Rozprowadzanie ciasta francuskiego	1,3	1500	1,5	9-15	4
Ciasto na pizzę	1,3	1500	1,5	9-15	4

UŻYTKOWANIE	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	Zalecana prędkość (obr./min.)	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	Zalecana prędkość (x 100 obr./min.)	Czas pracy (w min.)
	R 401 i R 402		R 402 V.V.		
SIEKANIE					
Owoce suszone	0,9	1500	1,1	9-15	4
Lód	0,9	1500	1,1	9-15	4
Bułka tarta	0,9	1500	1,1	9-15	4

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

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Szatkowica do warzyw posiada dwa otwory wsadowe:

- Duży otwór wsadowy umożliwiający krojenie takich warzyw jak kapusta, seler, itp.
- Otwór wsadowy o kształcie cylindrycznym przeznaczony do warzyw długich i zapewniający doskonałą precyzję krojenia.

Dla uzyskania optymalnej jakości krojenia należy zastosować się po poniższych wskazówkach.

ZASTOSOWANIE DUŻEGO OTWORU WSADOWEGO

- Podnieść dźwignię i odsłonić wejście otworu wsadowego.
- Umieścić warzywa aż do samej góry otworu wsadowego.
- Ustawić dźwignię prostopadle do otworu wsadowego.
- Naciskać na dźwignię, a następnie włączyć urządzenie trzymając przycisk do całkowitego opróżnienia otworu z warzyw.

ZASTOSOWANIE OTWORU WSADOWEGO O KSZTAŁCIE CYLINDRYCZNYM

- Umieścić warzywa, aż do samej góry otworu.
- Nacisnąć na popychacz i włączyć urządzenie, a następnie trzymać popychacz aż do całkowitego rozdrobnienia warzyw.

W przypadku modeli R 401, R 402 i R 402 V.V.

PLASTRY	
P 1	marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por
P 2 / P 3	cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka
P 4 / P 5	bakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P 6	bakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak
PLASTRY FALISTE	
PF 2	burak / ziemniak
WIÓRKI	
W 1,5	seler / ser
W 2	marchew / seler / ser
W 3	marchew
W 6	kapusta / ser
R 9	kapusta / ser
	Parmezan / czekolada
	Chrzan 0,7 mm
	Chrzan 1 mm
SŁUPKI	
S 2x2	marchew / seler / ziemniak
S 2x4	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x6	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 4x4	bakłażan / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 6x6	bakłażan / burak / seler / rzodkiewka / ziemniak
S 8x8	seler / ziemniak

W przypadku modeli R 402 i R 402 V.V.

KOSTKY	
K 8x8	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak
K 10x10	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / rzepa / cebula / jabłko
FRYTKI	
F 8x8	ziemniak
F 10x10	ziemniak

OPCJE



- **Nóż z zębami** jest dostępny w opcji i służy przede wszystkim do rozdrabniania i ugniatania.

- Dostępny jest również **nóż z nacięciami**, który spełnia takie same funkcje jak nóż gładki, ale zapewnia dłuższy okres użycia i nie można go ostrzyć.

Jest on szczególnie zalecany do siekania pietruszki, du persil.



CZYSZCZENIE



U W A G A

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

• ZESPÓŁ SILNIKOWY

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

• AKCESORIA CUTTRA-WILKA

Po zdjęciu pokrywy, zdjęć pojemnik z podstawy silnika obracając go w lewo w celu odblokowania, a następnie pociągnąć do góry i wyjąć. Nóż pozostaje w pojemniku w celu zapewnienia doskonałej szczelności podczas przygotowywania wyrobów płynnych.

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

Umieścić ewentualnie ponownie pojemnik i nóż na osi i uruchomić urządzenie w celu usunięcia resztek wyrobu z noża.

Można ewentualnie dokonać wstępnego mycia wlewając ciepłą wodę do pojemnika i uruchamiając urządzenie na kilka minut.

• AKCESORIA SZATKOWNICY

Wymontować wszystkie części szatkownicy, tzn. pokrywę, tarczę, tarczę zabierakową i pojemnik i umyć.

Mycie głowicy szatkownicy w zmywarce do naczyń jest niewskazane. Zalecane jest mycie ręczne przy użyciu płynu do zmywania naczyń.

• NÓŻ

Po oczyszczeniu noża, należy dokładnie wytrzeć ostrza w celu uniknięcia ewentualnego utlenienia.

KONSERWACJA

• NÓŻ

Ostrzyć można wyłącznie ostrza noża.

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

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 sprawdzić stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go.

Pierścień uszczelniający można łatwo wymienić, gdyż nie wymaga to wymontowania silnika. Zalecamy więc ciągle uważać, aby był on w dobrym stanie.

• PŁYTKI POJEMNIKA

W przypadku zużycia płytek, pojemnik nie jest już poprawnie zamocowany na zespole silnikowym. Powoduje to dyskomfort w użytkowaniu, gdyż pojemnik może się odblokować w czasie pracy, ale bez żadnego ryzyka dla użytkownika, gdyż urządzenie zostaje unieruchomione dzięki systemowi bezpieczeństwa.

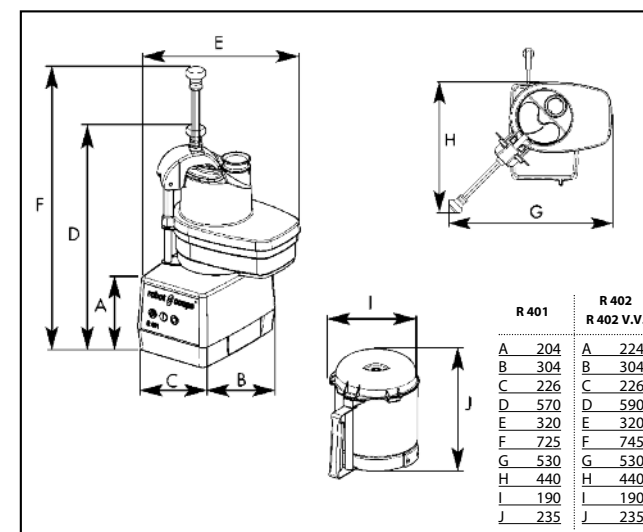
W celu zachowania doskonałej funkcjonalności urządzenia, zaleca się wymienić zużyte płytki.

DANE TECHNICZNE

• WAGA

	Netto	Z opakowaniem
R 401 (bez tarczy)	13,0 kg	16,0 kg
R 402 Trójfazowe (bez tarczy)	16,5 kg	19,5 kg
R 402 Jednofazowe (bez tarczy)	16,0 kg	19,0 kg
R 402 V.V. (bez tarczy)	15,0 kg	18,0 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie w ten sposób, aby górna część pojemnika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Poziomy ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dB (A).



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.

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe R 401

Silnik	Prędkość (obr/min.)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	1500	700	5,7
115 V / 60 Hz	1800	700	12,0
220 V / 60 Hz	1800	700	5,7

Urządzenie jednofazowe R 402

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr/min.)	Prędkość cuttra (obr/min.)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V / 50 Hz	500	1500	700	5,4
120 V / 60 Hz	600	1800	700	9
220 V / 60 Hz	600	1800	700	5,4

Urządzenie trójfazowe R 402

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr/min.)	Prędkość cuttra (obr/min.)	Moc (W)	Napięcie (A)
400 V / 50 Hz	750	1500	400 750	1,3 1,6
220 V / 60 Hz	900	1800	400 750	2,3 3,0

Urządzenie jednofazowe R 402 V.V.

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr/min.)	Prędkość cuttra (obr/min.)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V / 50-60 Hz	300 do 1000	300 do 3000	1000	10

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenia R 401, R 402 i R 402 V.V. są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy.

W momencie otwarcia pokrywy cuttra/wilka, silnik zatrzymuje się.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę i wcisnąć zielony przycisk.

U W A G A

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

W momencie otwarcia dźwigni szatkownicy, silnik zatrzymuje się. Po jej zamknięciu, urządzenie zostaje ponownie uruchomione. Jeżeli dźwignia jest otwarta od ponad 4-5 sekund, wystarczy zamknąć ją i wcisnąć zielony przycisk.

W celu uniknięcia pryskania podczas przygotowywania wyrobów płynnych, należy jednak unieruchomić urządzenie przed otwarciem pokrywy.

Modele R 401, R 402 (jednofazowy i trójfazowy) i R 402 V.V. 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.

DLA PRZYPOMNIENIA

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

APARATURA WYKONANA 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,

- Dyrektywa (materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych) 89/109/CEE,

- Dyrektywa Komisja od 6 sierpień 2002 (materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych) 2002/72/CE.

- Dyrektywa "ROHS" 2002/95/CE,

- Dyrektywa "DEEE" 2002/96/CE.

- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny :

- EN 292 - 1 i 2 - 2003: bezpieczeństwo maszyn - ogólne zasady koncepcji,

- EN 60204 - 1 (2006): bezpieczeństwo maszyn - wyposażenie elektryczne maszyn - reguły ogólne,

- Dla wyrobów kulinarnych i blenderów EN 12852.

- Dla szatkownic EN 1678 - 1998.

WSKAZNIK ZABEZPIECZAJACY

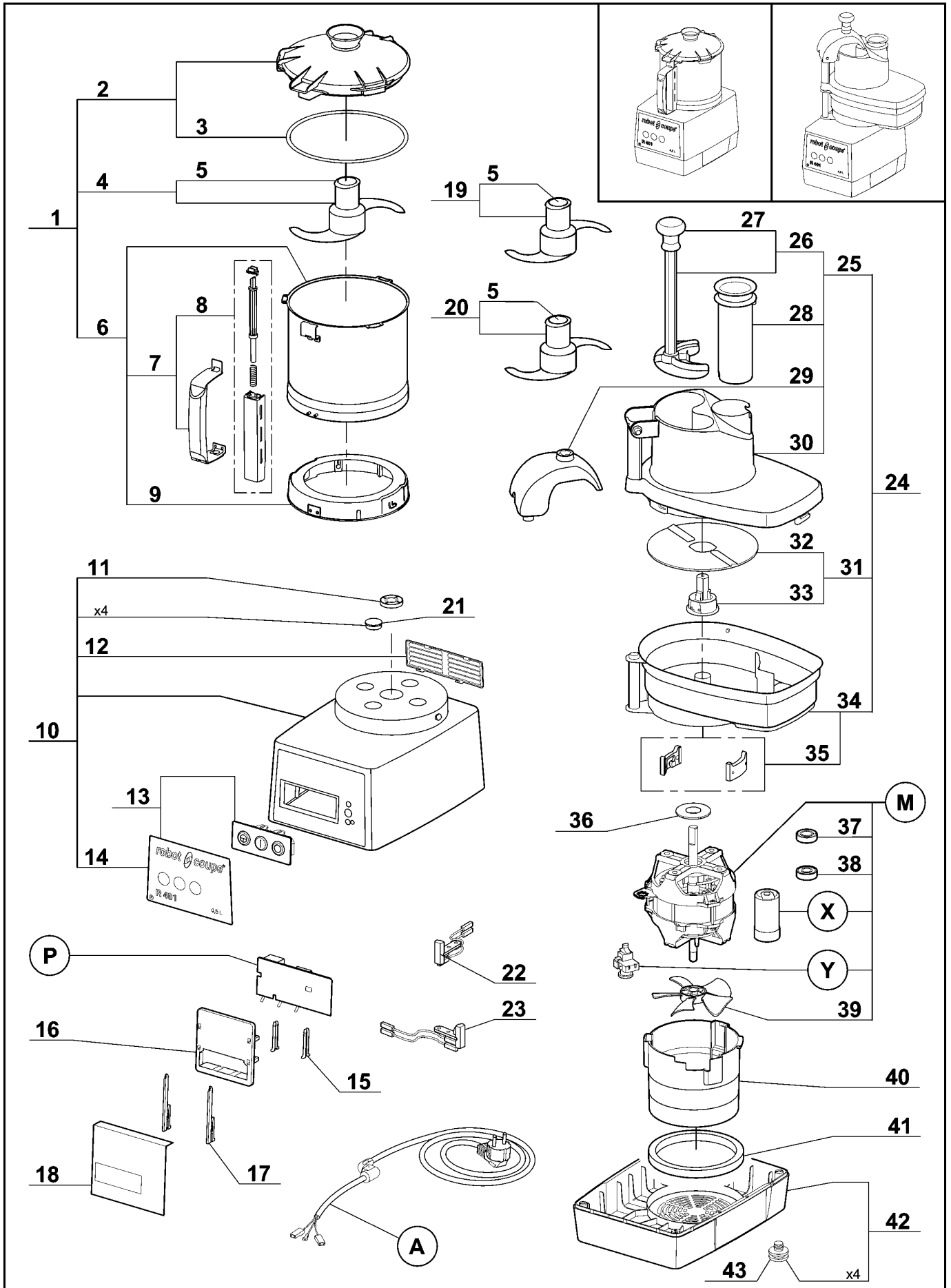
- IP 55 dla przycisków sterowania

- IP 34 dla maszyny

robot coupe®

R 401 A

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



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
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	COUPEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUPEAU	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	COUPEAU CRANTE	SERRATED BLADE
20	27 345	COUPEAU 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	27 252	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
25	117 079	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
26	29 324	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
27	102 021	POIGNEE	HANDLE
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
34	104 076	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
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	101 082	PIED	FOOT

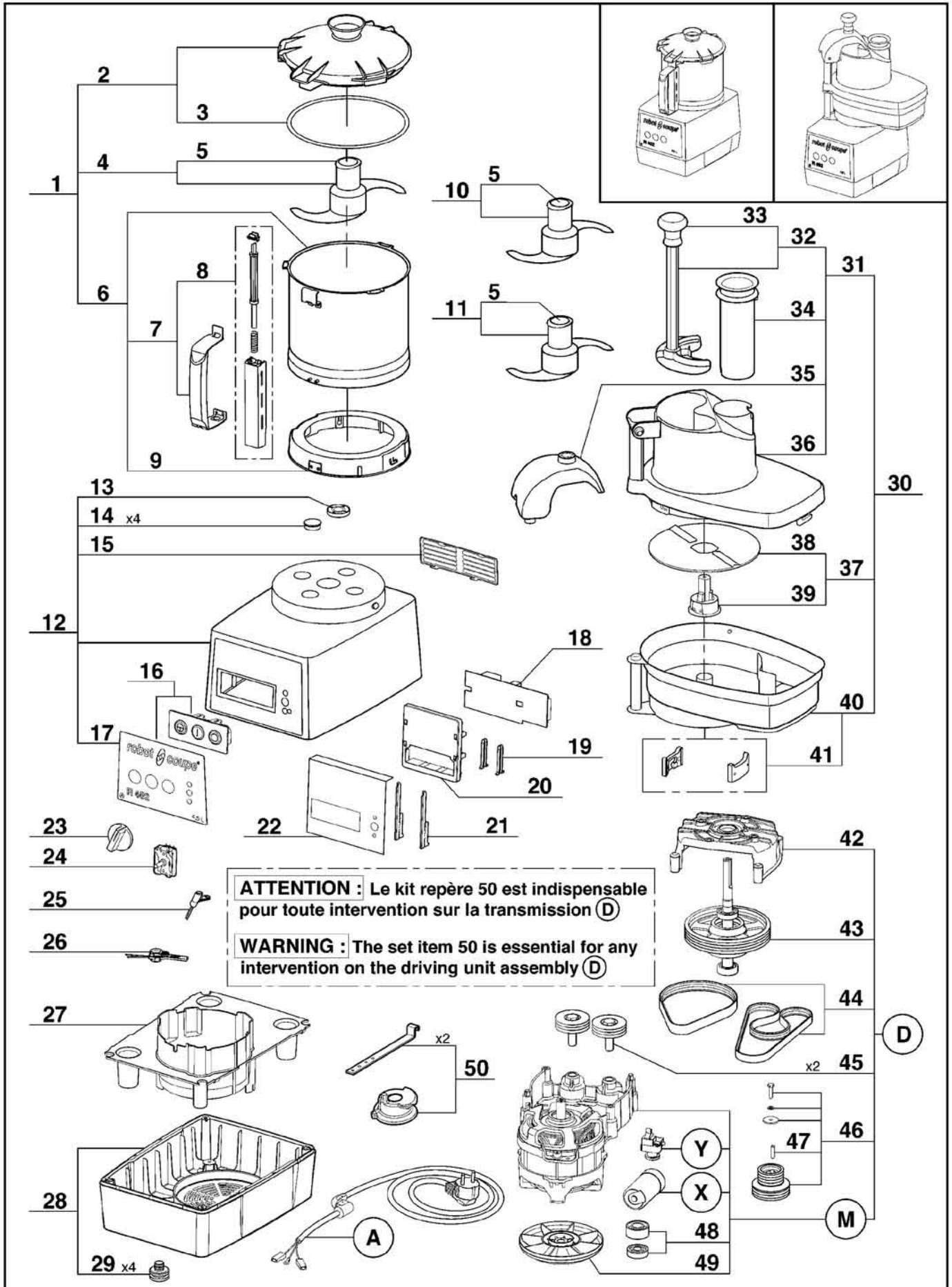
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
A		CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M		MOTEUR	MOTOR
P		PLATINE	CIRCUIT BOARD
X		CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y		RELAIS MOTEUR	MOTOR RELAY

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				
22 552 CH		504 292				
2 422 CH						
22 446		504 274				
2 425						
2 424 Pack 3D ALL						
2 423 Pack 4D SWE	220/60/1	504 277	3 155			
22 450						
2 429						
22 447	120/60/1	504 277	3 156	103 692	600 089	503 692
2 426						

robotcoupe®

R 402 A - 1 Phase

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



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	27 252	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
33	102 021	POIGNEE	HANDLE
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
40	104 076	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
41	29 081	ENS. PLAQUETTE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
42	39 947	ENS. COUVERCLE DE TRANSMISSION	DRIVING UNIT LID
43	39 948	ENS. AXE DE SORTIE	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
44	39 949	ENS. COURROIES	BELT ASSEMBLY
45	39 952	ENS. GALETS TENDEURS	RUNNING WHEELS ASSEMBLY
46	39 950	ENS. POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
47	39 951	ENS. CLAVETTE MOTEUR	MOTOR SHAFT KEY
48	39 953	ENS. ROULEMENTS MOTEUR	MOTOR BALL BEARINGS KIT
49	118 512	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
50	39 962	KIT DE MONTAGE DES COURROIES	BELT ASSEMBLY KIT

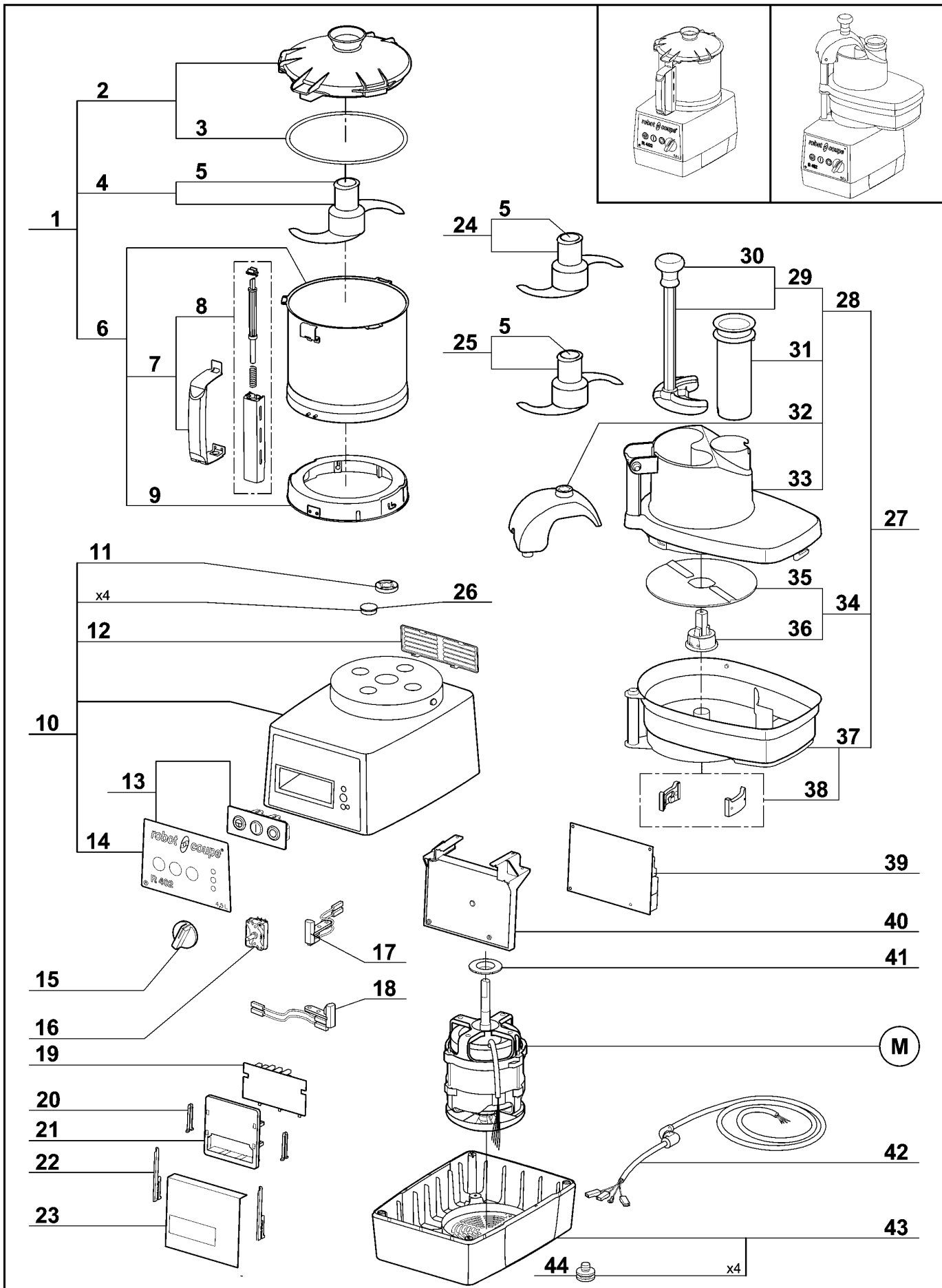
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
A		CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D		ENS. TRANSMISSION	DRIVING UNIT ASSEMBLY
M		MOTEUR	MOTOR
X		CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y		RELAIS MOTEUR	MOTOR RELAY

Machine	Voltage	A	D	M	X	Y
22 525 2 459	120/60/1	504 277	39 940	39 941	600 089	503 692
22 524 2 452	220/60/1		39 958	39 959		512 704
22 520 2 453 2 455 Pack 4D 2 456 Pack 5D ALL 2 457 Pack 4D SWE		504 274				
22 521 UK 2 454 UK 2 458 Pack 4D UK	230/50/1	504 275	39 938	39 939	600 018	500 289
22 527 DK 22 526 CH 2 488 CH		504 276				
22 526 CH 2 488 CH		504 292				
22 522 Aust 2 489 Pack 4D Aust	240/50/1	504 278				

robot coupe®

R402 A - 3Phases

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

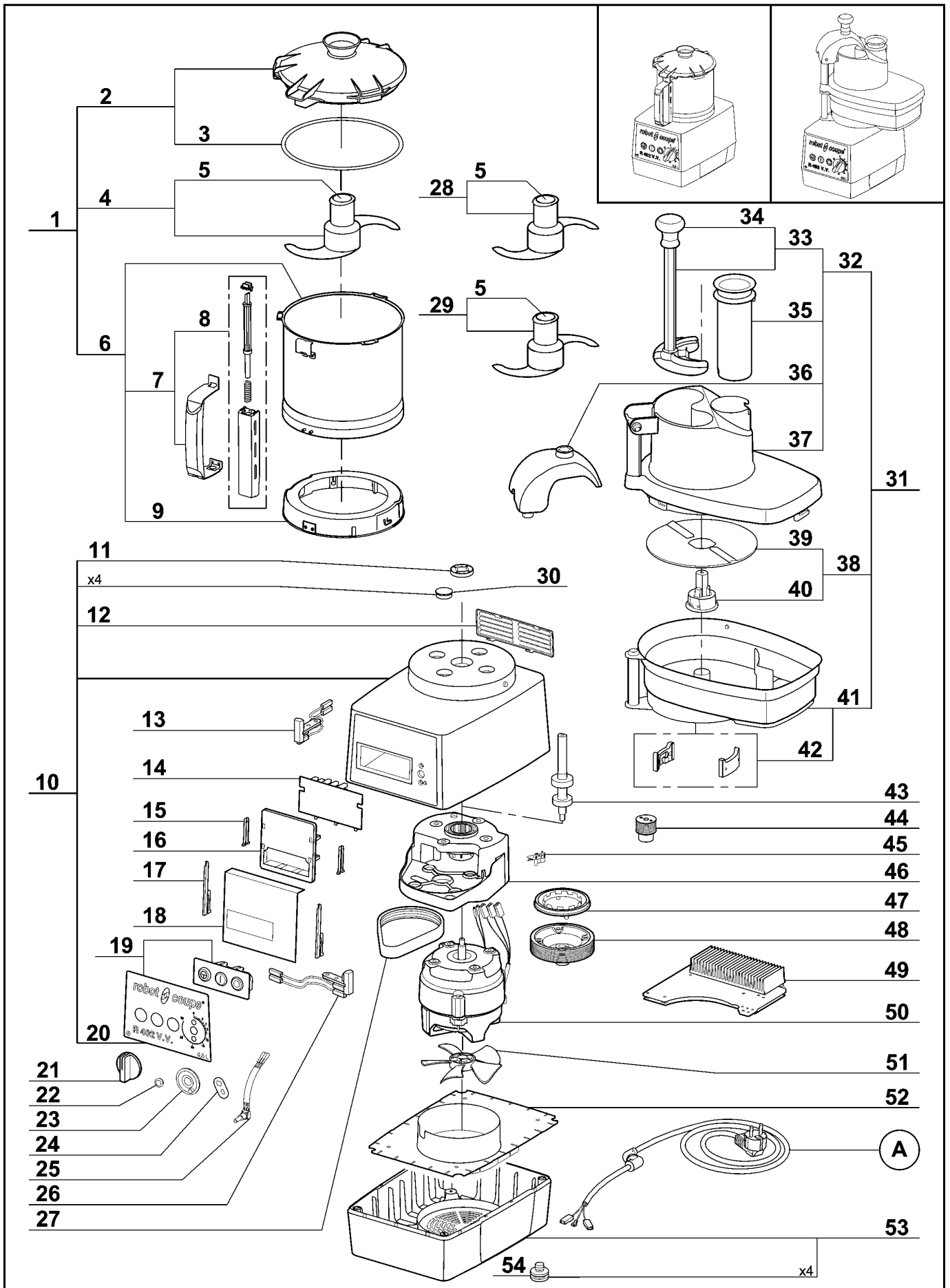


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 342	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	39 741	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	39 740	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	27 344	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	39 742	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	39 744	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	27 252	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
30	102 021	POIGNEE	HANDLE
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
37	104 076	CUVE COUPE-EGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
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	101 082	PIED	FOOT

robot coupe®

R 402 V.V.A

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



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
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	39 794	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
14	102 921	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
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	27 252	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
34	102 021	POIGNEE	HANDLE
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
41	104 076	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
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	102 935	VARIATEUR	VARIATOR
50	303 076	MOTEUR	MOTOR
51	102 934	VENTILATEUR	FAN
52	104 109	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
53	39 112	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
54	101 082	PIED	FOOT

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
-------	--------------	-------------	-------------

A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
----------	----------------------	------------

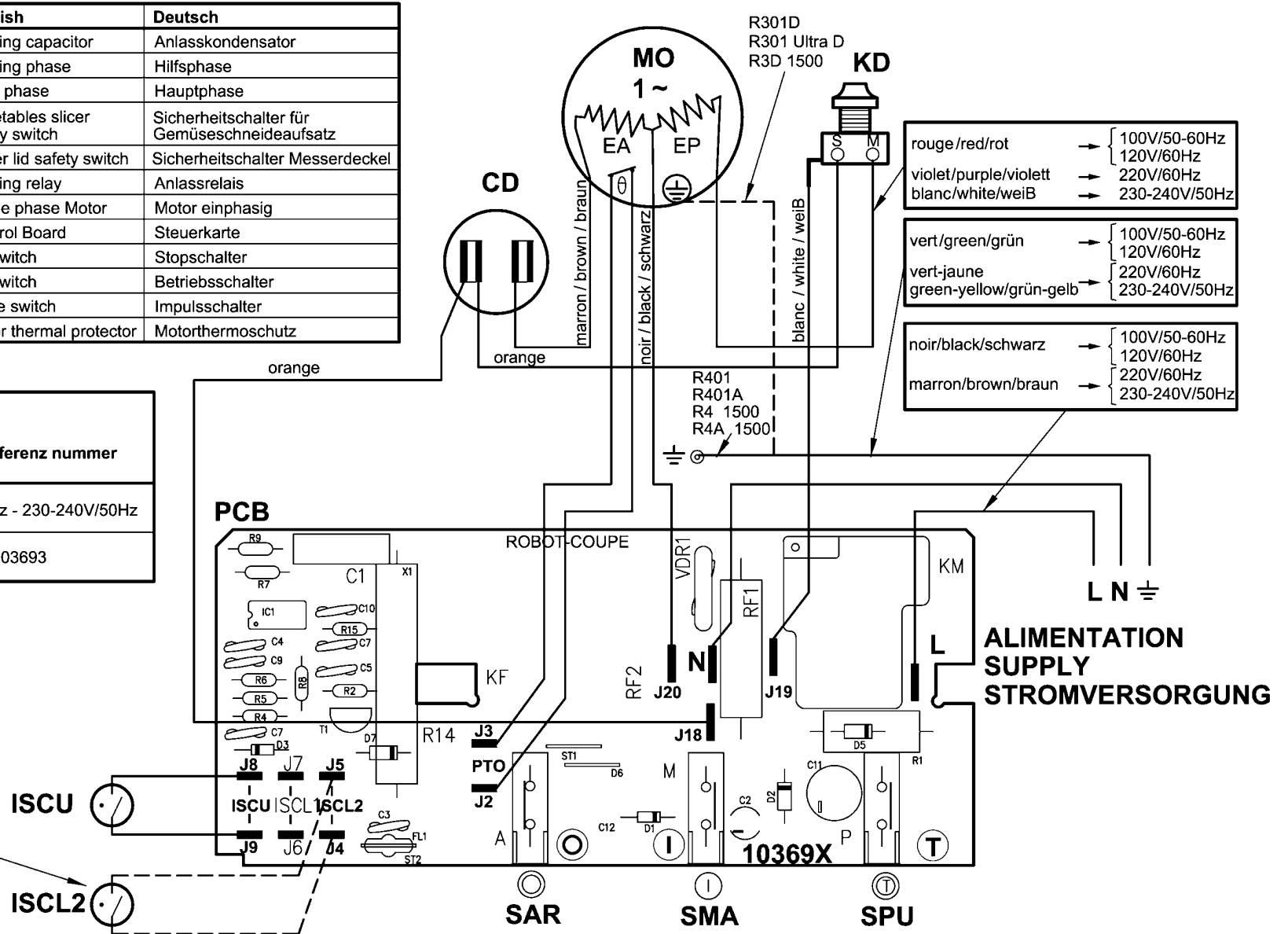
Machine	Voltage	A
22 458 UK	200-240/50/60/1	504 280
2 443 UK		
22 460 Aust		
2 445 Aust		504 285
2 439 Pack 4D Aust		
22 462 CH		
2 440 CH		504 672
22 461 DK		
22 459		
2 444		504 281
2 442 Pack 5D ALL		
2 441 Pack 6D SWE		
		504 279

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	Sicherheitsschalter für Gemüseschneideaufsatz
ISCU	Interrupteur sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter 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 / Referenznummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103692	103693

Non utilisé dans R3D 1500, R4 1500 et R4 A 1500
 Not used in R3D 1500, R4 1500 and R4A 1500
 Unbenutzt für R3D 1500, R4 1500 und R4A 1500



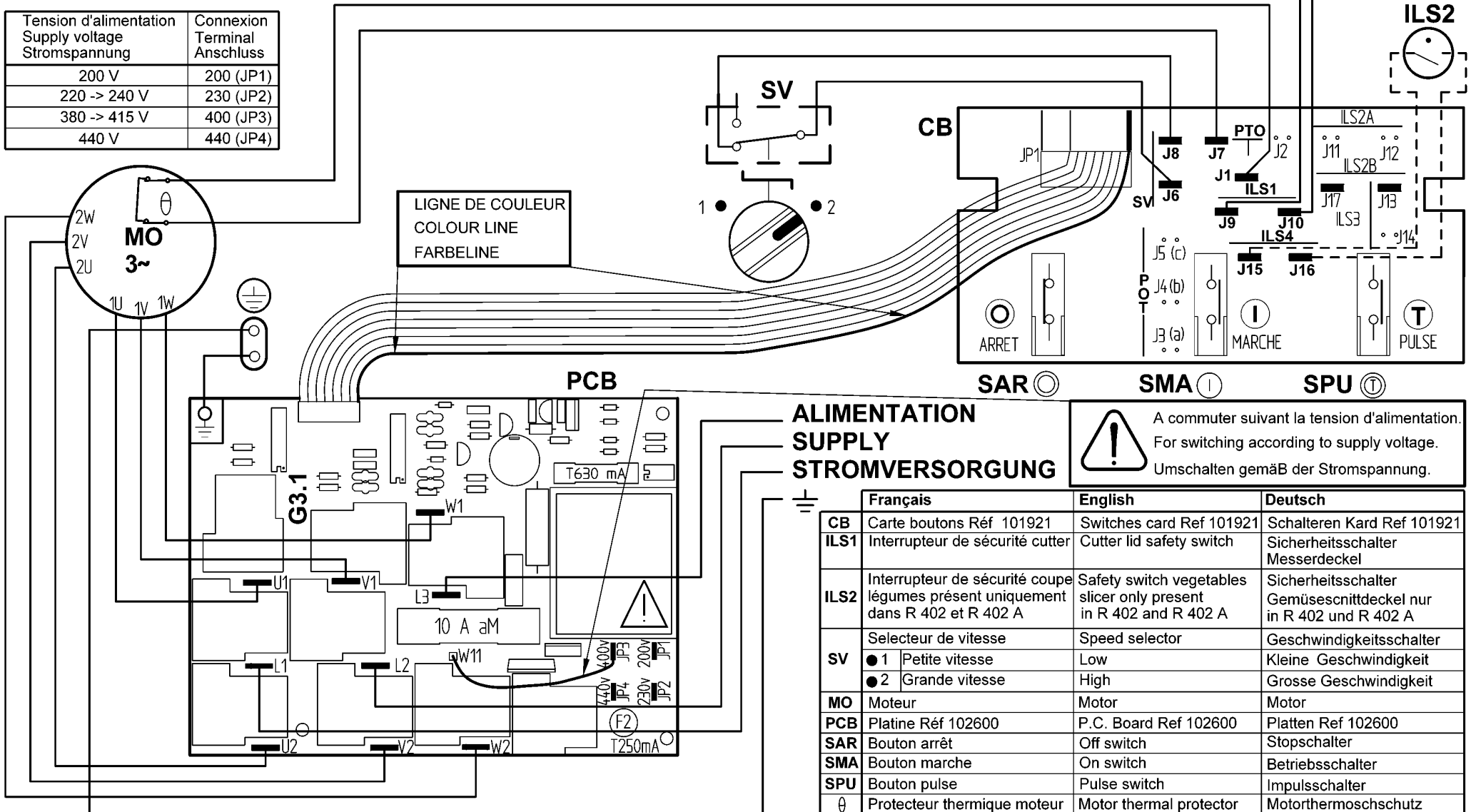
R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A 230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3~

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)

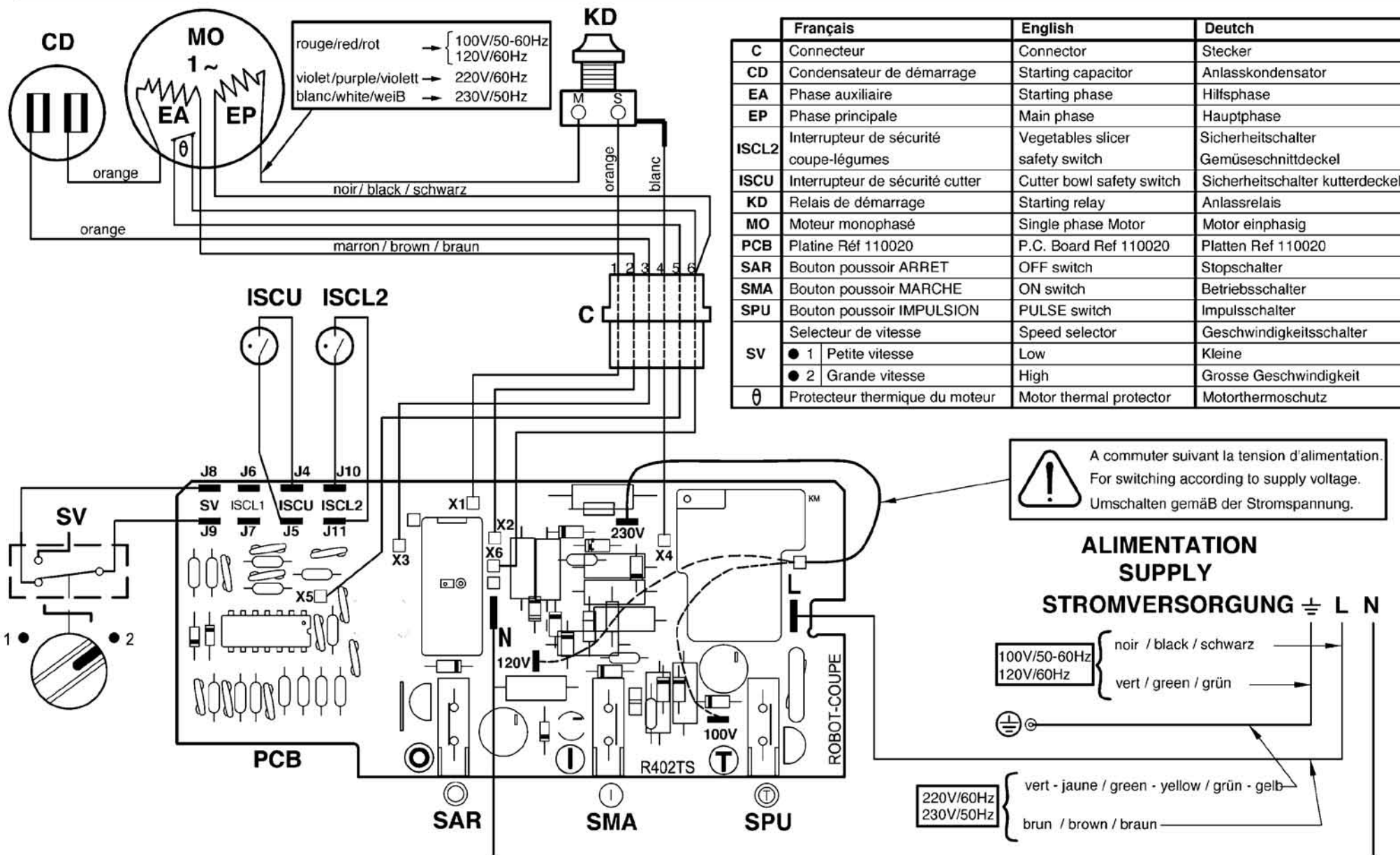


R402 A 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

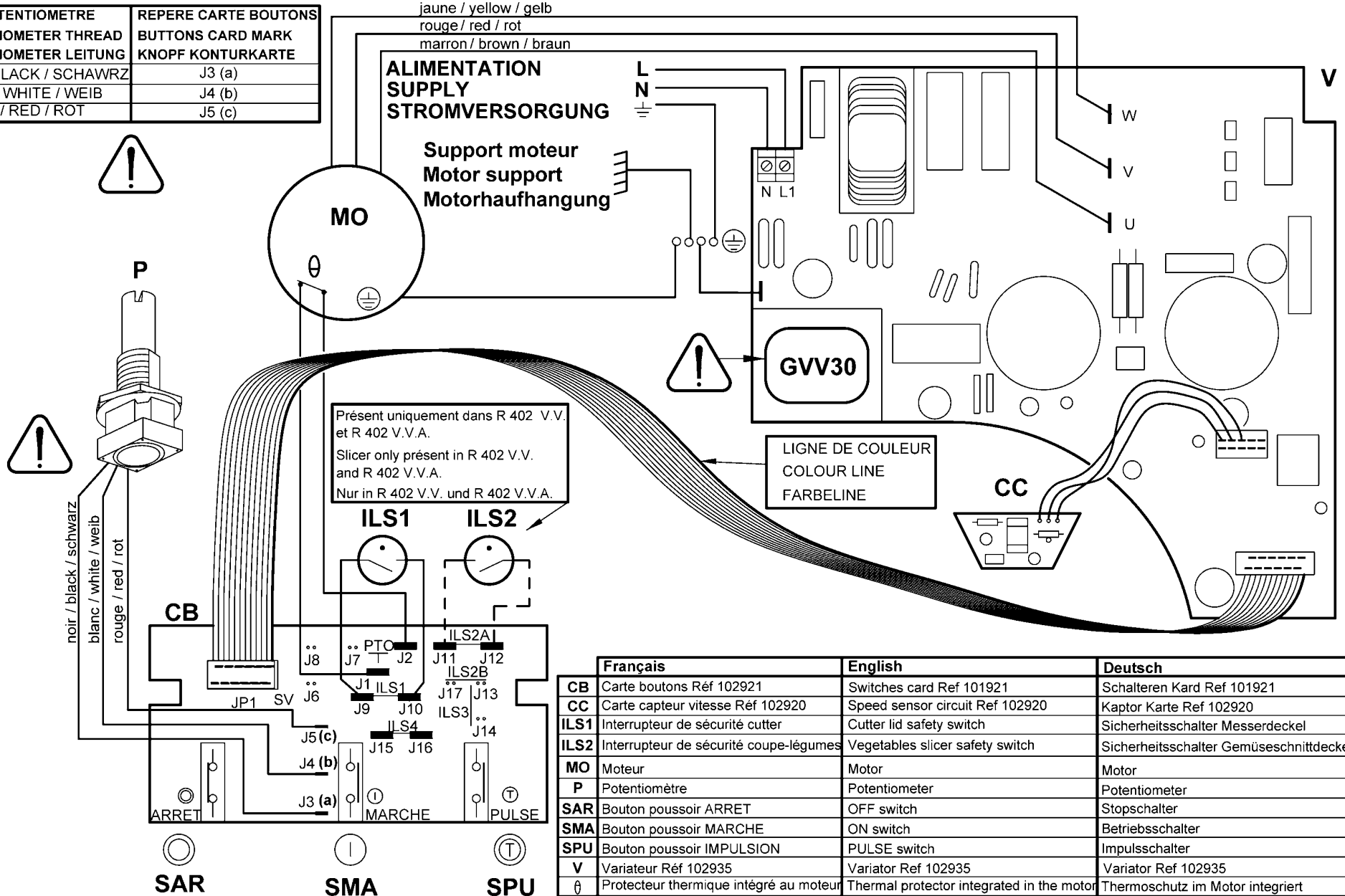
SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

FILS POTENTIOMETRE	REPERE CARTE BOUTONS
POTENTIOMETER THREAD	BUTTONS CARD MARK
POTENTIOMETER LEITUNG	KNOPF KONTURKARTE
NOIR / BLACK / SCHWARZ	J3 (a)
BLANC / WHITE / WEISS	J4 (b)
ROUGE / RED / ROT	J5 (c)

jaune / yellow / gelb
rouge / red / rot
marron / brown / braun

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

Support moteur
Motor support
Motorhaufhangung



Présent uniquement dans R 402 V.V. et R 402 V.V.A.
Slicer only présent in R 402 V.V. and R 402 V.V.A.
Nur in R 402 V.V. und R 402 V.V.A.

noir / black / schwarz
blanc / white / weiss
rouge / red / rot

Français	English	Deutsch
CB Carte boutons Réf 102921	Switches card Ref 101921	Schalteren Kard Ref 101921
CC Carte capteur vitesse Réf 102920	Speed sensor circuit Ref 102920	Kaptor Karte Ref 102920
ILS1 Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
ILS2 Interrupteur de sécurité coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel
MO Moteur	Motor	Motor
P Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SAR Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
SPU Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
V Variateur Réf 102935	Variator Ref 102935	Variator Ref 102935
θ Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert



robot coupe®

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany, w każdej chwili i bez ostrzeżenia, parametrów technicznych proponowanego urządzenia. Informacje podane w niniejszym dokumencie nie są zobowiązujące i mogą być zmienione w każdym momencie.
© Wszystkie prawa zastrzeżone we wszystkich krajach świata przez Robot-Coupe Sp.J