

robot coupe®



New
Register
your product
on line

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



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE SUPPORT

Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee
This should only take a few minutes
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

[Register my product now](#)

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Basile

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

[Access the Robot-Coupe after-sales service](#)

robot coupe®



CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn «Machines» 2006/42/EG,
 - Richtlijn «Laagspanning» 2014/35/EU,
 - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» 2014/30/EU,
 - Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Richtlijn «Beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen» (RoHS) 2002/95/EG,
 - Richtlijn «WEEE» 2012/19/UE.
- Aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN ISO 12100 - 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678- 1998: Groentesnijders,
 - EN 454 + A1 2010-02: Kloppers-Mixers,
 - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staafmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines,
 - EN 13208: Groenteschilmachines,
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders,
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

Montceau en Bourgogne, 4 maart 2016

Alain NODET
Industrieel Directeur

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Alain Nodet", written over a horizontal line.

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT EEN CUTTER R 8 • R 10 • R 15 • R 20 • R 8 V.V. • R 10 V.V. • R 15 V.V. • R 20 V.V. GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

MONTAGEFASEN

- Toestel
- Mes

MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE MESSEN

- Montage van het mes met 2 mesbladen
- Montage van het mes met 3 mesbladen

TOEPASSINGSVOORBEELDEN

OPTIES

- Roestvrijstalen minikuipen
- Gekarteld mes - Getand mes
- Vacuumsysteem R-Vac®

GEBRUIKSAANWIJZING VAN HET R-VAC® SYSTEEM

REINIGING

- Kuip
- Deksel

ONDERHOUD

- Demontage van de messen
- Mesbladen
- Dichtingsring
- Dekselring

AUTOMATISCHE DIAGNOSE

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht & Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPÉ product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draai-richting van driedfasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade. BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPÉ S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van ROBOT-COUPÉ zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

AANBEVELINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN APPARATEN MET TOERENTALREGELING EN VOOR DE VEILIGHEID VAN PERSONEN

Deze aanbevelingen zijn van toepassing op de apparaten uitgerust met een asynchrone motor en een frequentieregelaar met eenfasige of driefasige voeding

NB:

- Het elektrische voedingscircuit en de veiligheidsvoorzieningen moeten voldoen aan de in het betreffende land geldende voorschriften.
- De elektrische installatie van een apparaat mag slechts worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.

Beveiliging van de apparaten

- Zoals alle elektronische systemen, bevatten frequentieregelaars gevoelige componenten die elektrostatische ontladingen afgeven. Voordat zij werkzaamheden aan deze regelaars gaan verrichten, moeten de personen die deze verrichten de elektrostatische ontlading neutraliseren.
- Voor alle inwendige aansluitingswerkzaamheden moet de spanning van het apparaat zijn uitgeschakeld.
- Herhaaldelijk inschakelen van de spanning van het apparaat veroorzaakt een overbelasting van de frequentieregelaar waardoor deze kapot kan gaan. Het is daarom noodzakelijk altijd drie minuten te wachten tussen het uitschakelen en weer inschakelen van de spanning.

Elektrische installatie met één frequentie, 50 of 60 Hz

- Het apparaat wordt gevoed met eenfasige of driefasige stroom tot aan de regelaar die de stroom omzet in driefasige stroom met variabele frequentie voor de voeding van de motor.

- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een geschikt wisselstroomnet met aardverbinding. Een hogere netspanning zou de regelaar onherstelbaar beschadigen.
- Aansluiting op de aarde is verplicht voor de veiligheid van de personen.

Bescherming van personen met behulp van beveiligingsschakelaars

Apparaten met een frequentieregelaar vereisen een strenge selectie van de differentiaalschakelaar, om de veiligheid van personen te waarborgen: er zijn differentiaalschakelaars die reageren op wisselstroom (type AC), stootstroom (type A) of alle typen stroom (type B).

Gevaar! De frequentieregelaars bevatten een gelijkrichterbrug voor de netspanning. Hierdoor kan in geval van kortsluiting aan de massa een aardlek-gelijkstroom de uitschakeling van een differentiaalschakelaar die enkel op wisselstroom reageert (type AC) verhinderen.

Het is raadzaam om een differentieelschakelaar te gebruiken die gevoelig is voor impulsstroom (type A), aangeduid door het volgende symbool: .

Opgelet: Volgens de fabrikanten krijgen deze differentiaalschakelaars verschillende benamingen.

Apparaten met een frequentieregelaar produceren een lekstroom op de aarddraad waarvan het niveau kan leiden tot ontijdige uitschakeling van de differentiaalschakelaar. Dit kan zich voordoen wegens:

- Aansluiting van meerdere apparaten met variabel toerental op dezelfde differentiaalschakelaar.
- Een lekstroom van het apparaat die de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar overschrijdt.

Opgelet: Er bestaan toegestane fabricage afwijkingen en afhankelijk van de differentiaalschakelaar ligt de reële uitschakeldrempel tussen 50% en 100% van de theoretische nominale drempel. Meet, indien zich een probleem voordoet, de lekstroom van het apparaat en de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar.

Zie om te beginnen de kenmerken van uw apparaat in onderstaande tabel :

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N of 3 Ph)		
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)	
R 8 V.V.	200 - 240V 50 of 60 Hz Eenfasig	6	25	30 mA	
R 10 V.V.					
R 15 V.V.	380 - 440V 50 of 60 Hz Driefasig	2,5	20		
R 20 V.V.					

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm ²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N of 3 Ph)		
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)	
R 8 V.V.	200 - 240V 50 of 60 Hz Driefasig	2,5	20	30 mA	
R 10 V.V.					
R 15 V.V.		6	25		
R 20 V.V.					

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.
- Controleer bij het driefasige model of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 51) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN 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 GEKOCHT

De cutter is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

U kunt in minder dan 5 minuten vlees en groenten verwerken, dunne vullingen en mousses klaarmaken, ingrediënten vermalen en kneden...

Met dit efficiënte toestel geeft u een nieuwe dimensie aan de kookkunst.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd, in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Om uw taak te vergemakkelijken hebben we in deze handleiding de verschillende demontagehandelingen apart behandeld.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL



LET OP!

**DIT APPARAAT MOET ABSOLUUT GEAARD WORDEN
(GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).**

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.

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

Robot-Coupe biedt modellen die geschikt zijn voor de volgende typen elektrische voeding:

220V / 60 Hz / 3

230V / 50 Hz / 3

380V / 60 Hz / 3

400V / 50 Hz / 3

Het toestel wordt geleverd met een blanke elektrische kabel waarop u gewoon de elektrische stekker moet aanbrengen die geschikt is voor uw installatie. Deze kabel bestaat uit vier draden waarvan er één aangesloten wordt op de aarding en de drie andere op de drie fasen.

Als u een stekker met vier pennen heeft :

- 1) Sluit de geelgroene aardingsdraad aan op de aardingspen.
- 2) Sluit de drie andere draden aan op de overige pennen.

Als u een stekker met 5 pennen heeft, is voor de aansluiting van de ROBOT-COUPÉ geen nulleider nodig, de middelste pen van uw stekker wordt in dat geval niet gebruikt.

R 8 V.V. • R 10 V.V. Eenfasig

Robot-Coupe biedt modellen die geschikt zijn voor de volgende typen elektrische voeding:

200V / 50 Hz / 1

240V / 60 Hz / 1

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

Het apparaat wordt geleverd met een blote stroomkabel waarop u de stekker kunt monteren die geschikt is voor uw installatie. Deze kabel bevat drie draden: een aarddraad, een fasedraad en een nuldraad.

Laat het apparaat vervolgens onbelast draaien om te controleren of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

Is dit niet het geval, neem dan contact op met uw technische dienst.

• BEDIENINGSPANEEL

R 8 • R 10 • R 15 • R 20 :

- | | | | |
|-------------------------|--|---|--|
| Rode knop | | = | UIT |
| Groene knop | | = | AAN-toets 1 ^e snelheid (1500 of 1800 tpm) |
| Groene knop | | = | AAN-toets 2 ^e snelheid (3000 of 3600 tpm) |
| Zwarte knop | | = | Impulsbediening |
| Groen verklikkerlichtje | | = | Veiligheidslampjes |

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

Snelheid regelbaar van 300 to 3500 tpm

- | | | | |
|-------------------------|--|---|--------------------|
| Rode knop | | = | UIT |
| Groene knop | | = | AAN |
| Zwarte knop | | = | Impulsbediening |
| Potentiometer | | = | Snelheidsregeling |
| Groen verklikkerlichtje | | = | Veiligheidslampjes |

MONTAGEFASEN

• TOESTEL



Plaats met het motorblok recht tegenover u de cutterbak op de motoras met de linkerhandgreep vlak bij het onderstel.

2) Druk op de handgrepen en draai de cutterbak stevig tegen de wijzers van de klok in totdat hij vergrendelt.



3) Schuif het gemonteerde mes op de motoras.

Draai het mes zodanig dat het helemaal tot op de bodem van de cutterbak omlaag gaat.

Controleer altijd of het mes goed op de bodem van de cutterbak zit, voordat u de te verwerken ingrediënten invoert.

• **Als het deksel met de bijbehorende elementen in elkaar gezet is:**

4) Breng de deksel-unit op zijn plaats in de scharnierbeugel. Steek vervolgens de metalen pen volledig door de hiertoe bestemde openingen.



• **Als de elementen van het deksel gedemonteerd zijn:**

4) Plaats de dekselhouder in de scharnierbeugel. Steek vervolgens de metalen pen volledig door de hiertoe bestemde openingen (foto 1). Monteer de dekselsteun door deze door de opening in de dekselhouder te steken en schroef de kegel vast op de onderkant van de steun (foto 2). Klem het deksel vast op de steun en draai het totdat de nokken zich binnen de dekselhouder bevinden (foto 3).



5) Sluit het deksel door de sluithaak aan de rand van de cutterbak te vergrendelen en de handgreep omlaag te klappen.

Het toestel is nu klaar voor gebruik.

Het groene lampje moet branden.

L E T O P !

Het bedieningspaneel van het motorblok is voorzien van een groen veiligheidslampje. Wanneer het apparaat onder spanning gezet wordt, is een open- en sluitbeweging van het deksel nodig om de goede werking van het apparaat te bevestigen. Als het lampje niet groen wordt, zie dan de paragraaf Automatische Diagnose. Zolang het groene lampje knippert is niet aan alle voorwaarden voldaan om het apparaat veilig te kunnen gebruiken. Controleer in dat geval of de cutterbak, de dekselhouder en het deksel goed geplaatst zijn. Zodra het groene lichtje onafgebroken brandt, is uw apparaat gebruiksklaar.

• **MES (zie het schema op pagina 53)**

Gebruik voor fijne vullingen, mousse en emulsies de gladde messen.

Gebruik voor vermaling en kneadbewerkingen de gekartelde messen.

Gebruik voor het snijden van peterselie de getande messen.

Gebruik voor alle hakbewerkingen de montage voor grof hakken: plaats hiertoe de smalle ring tussen de messteun en het onderste mes. Om de gewenste fijnheid goed te beheersen en om temperatuurstijging van het vlees te voorkomen, dient u altijd de «pulse» bediening te gebruiken.

Gebruik voor alle andere bewerkingen de montage op de bodem van de cutterbak: zonder tussenring tussen de messteun en het onderste mes.

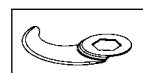
MONTAGE EN GEBRUIK VAN DE MESSEN



Moer



Kunststof ring



Mesblad



Brede ring



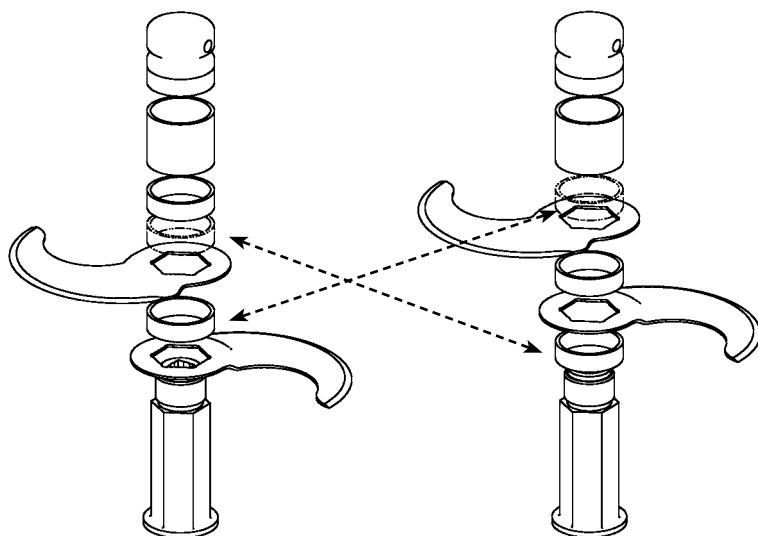
Korte ring



Messteun

• MONTAGE VAN HET MES MET 2 MESBLADEN:

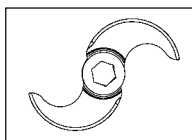
Het mes met 2 mesbladen wordt aanbevolen voor het verwerken van kleine hoeveelheden tot aan de helft van de op pagina 54 vermelde maximale hoeveelheid.



Stand 1 - Cutterbakbodem

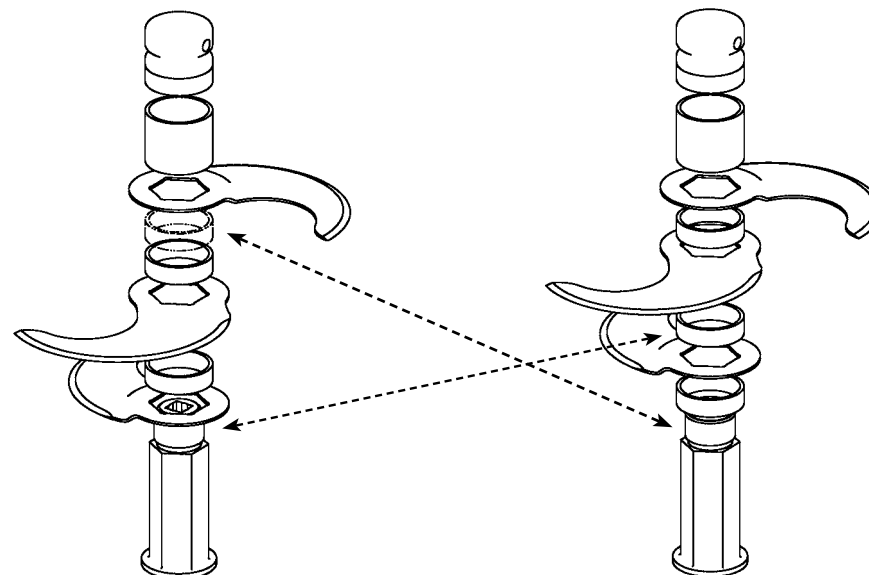
Stand 2 - Grof hakken

Bovenaanzicht van correcte montage met 2 mesbladen.



• MONTAGE VAN HET MES MET 3 MESBLADEN:

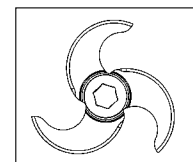
Het mes met 3 mesbladen wordt aanbevolen voor de verwerking van kleine hoeveelheden van meer dan de helft van de opgegeven maximale hoeveelheden met uitzondering van vloeibare of gemixte bereidingen; hiervoor wordt ten stelligste aangeraden het mes met 2 mesbladen te gebruiken. **Om betere resultaten te krijgen wordt aanbevolen voor deze bereidingen uitsluitend de lage snelheid te gebruiken.**



Stand 1 - Cutterbakbodem

Stand 2 - Grof hakken

Bovenaanzicht van correcte montage met 3 mesbladen.



STAND 1: Geen tussenring tussen het onderste mesblad en de messteun.

- Voor **fijnhakken en emulsies**.
- Voor **vermalen en kneden**.

STAND 2: Een tussenring tussen het onderste mesblad en de messteun.

- Voor **grof hakken**.

DEMONTAGE: • Draai de mesmoer los.

- De ringen en messen verwijderen.

MONTAGE:

- Breng de mesbladen en ringen zodanig op hun plaats dat de tussenruimte tussen de bladen correct is afgestemd op:
 - de aard
 - het gewicht en
 - de hoeveelheid van de te verwerken ingrediënten.

LET OP! De kunststof ring moet onder de moer geplaatst worden.

TOEPASSINGSVOORBEELDEN

TOEPASSINGEN		Max. hoevein gereed produkt (kg)				Werktiijd (mn)	Snelheid (tpm) zie samengevat
		R8	R10	R15	R20	R8 / R10 R15 / R20	
HAKKEN							
• VLEES							
Gehakte steak/tartaar	3	4	6	8	4	Snelheid 1	
Worstvlees/tomaat	3	4	6	8	3	1200/1500	
Boerenterrine/worst	2	4	8	10	4	1200/1500	
Witte beuling/levermousse	4	5	9	11	4	Snelheid 2	
Galantine	2	3	8	10	4	Snelheid 2	
• VIS							
Puree/balletjes	4	5	7	9	5	3000	
Vismousse	4	5	9	11	5	3000	
• GROENTEN							
Look/peterselie/ui/sjalot	1 tot 3	1 tot 3	2 tot 5	2 tot 6	3	Snelheid 3	
Soep/groentemousseline	4	5	9	11	4	1500/2000	
• FRUIT							
Moes/ingedikt fruit	4	5	9	11	4	1500/2000	
EMULGEREN							
Mayonaise/aïoli	4	5	9	11	3	Snelheid 4	
Remouladesaus	4	5	9	11	5	600/1500	
Escargot-/zalmboter	2	3	5	7	4	600/1500	
KNEDEN							
Kruimel-/zanddeeg	4	5	7	9	4	Snelheid 4	
Bladerdeeg	4	5	7	9	4	900/1500	
Pizza-/brooddeeg	4	5	7	9	4	900/1500 + 300	
MALEN							
Amandelpasta/praliné	2	3	5	6	6	900/1500	
Schaaldieren/verbrijzeld ijs	2	3	6	8	5	900/1500	
Paneermeel	2	3	5	6	4	900/1500	

Andere toepassingen zijn mogelijk. Deze gegevens gelden slechts als richtwaarden en kunnen schommelen op basis van de kwaliteit van de ingrediënten of van het recept.

• SAMENGEVAT:

Cutter met twee snelheden

- **Snelheid 1 / Snelheid 3 / Snelheid 4:** 1500 tpm of 1800 tpm.
- **Snelheid 2:** bewerken bij 1500 of 1800 tpm, afwerken bij 3000 of 3600 tpm.

Cutter met variabele snelheid:

- **Snelheid 1:** 1200 à 1500 tpm
- **Snelheid 2:** afwerken bij 3500 tpm
- **Snelheid 3:** 1500 tot 2000 tpm
- **Snelheid 4:** 600 tot 1500 tpm.

Let op! Gebruik de laagste snelheid om ingrediënten te vermengen.

OPTIES

• ROESTVRIJSTALEN MINIKUIPEN

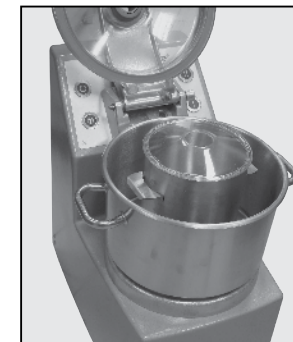
Als optie: 3,5 liter kuip voor de R 8 en 4 liter kuip voor de R 10 en R 15, met minstens 2 snelheden - 1500 en 3000 tpm - (gepatenteerde exclusiviteit van ROBOT-COUPÉ) en een geheel demonteerbaar roestvrijstalen mes, om snel sauzen, fijngehakte specerijen en alle soorten last-minute gerechten klaar te maken.

• ROESTVRIJSTALEN 3,5 Liter MINIKUIP VOOR DE R 8 EN 4 Liter MINIKUIP VOOR DE R 10 - R 15



1) Plaats de minikuipe op de schacht van de grote cutterbak en laat hem draaien totdat hij in de hiertoe bestemde nok vastgrijpt. De handgrepen van de minikuipe moeten zich dan op een lijn bevinden met die van de grote cutterbak.

2) Schuif vervolgens het gemonteerde roestvrijstalen mes op de motoras en plaats het minideksel op de minikuipe om spatten te voorkomen. Sluit tenslotte het grote deksel van het apparaat.



• GEKARTELD MES - GETAND MES

De meshouder kan worden uitgerust met twee gekartelde messen of met twee getande messen.

Het gekartelde mes wordt voornamelijk gebruikt voor:

- bereidingen voor gebak,
- vermaling.

Het getande mes wordt voornamelijk gebruikt voor:

- het snijden van peterselie,
- het vermengen van ingrediënten.

• VACUUMSYSTEEM R-VAC®

Uw cutter kan zonder wijziging worden uitgerust voor vacuümbewerkingen.

Hiervoor hoeft u slechts het door ROBOT-COUPÉ gepatenteerde R-VAC® vacuümsysteem op het deksel te monteren en op een vacuümpomp aan te sluiten (zie pagina 55 van de gebruiksaanwijzing).

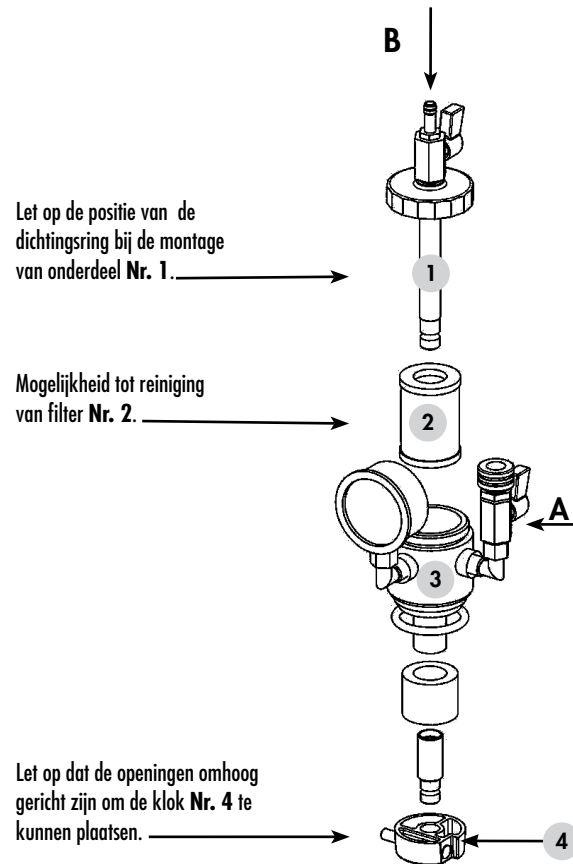
Als u al een vacuümmachine heeft, kunt u het R-VAC® systeem op de vacuümpomp van deze machine aansluiten (afhankelijk van het vermogen).

Met het R-VAC® systeem is het ook mogelijk tijdens de bereiding vloeistoffen toe te voegen, zonder de verwerking onder vacuüm te onderbreken.

GEBRUIKSAANWIJZING VAN HET R-VAC® SYSTEEM

1° MONTAGE VAN HET R-VAC® SYSTEEM

- Breng filter **Nr. 2** aan in huis **Nr. 3**.
- Schroef onderdeel **Nr. 1** op huis **Nr. 3** (de buis loopt door huis **Nr. 3**).



4° HET R-VAC® SYSTEEM GEBRUIKEN

- Sluit de vacuümpomp aan op afsluiter **A**, let op dat deze open is (hendel in lijn met het koppelstuk).
- Sluit afsluiter **B** (hendel in haakse stand).

2° PLAATSING VAN HET R-VAC® SYSTEEM OP HET DEKSEL

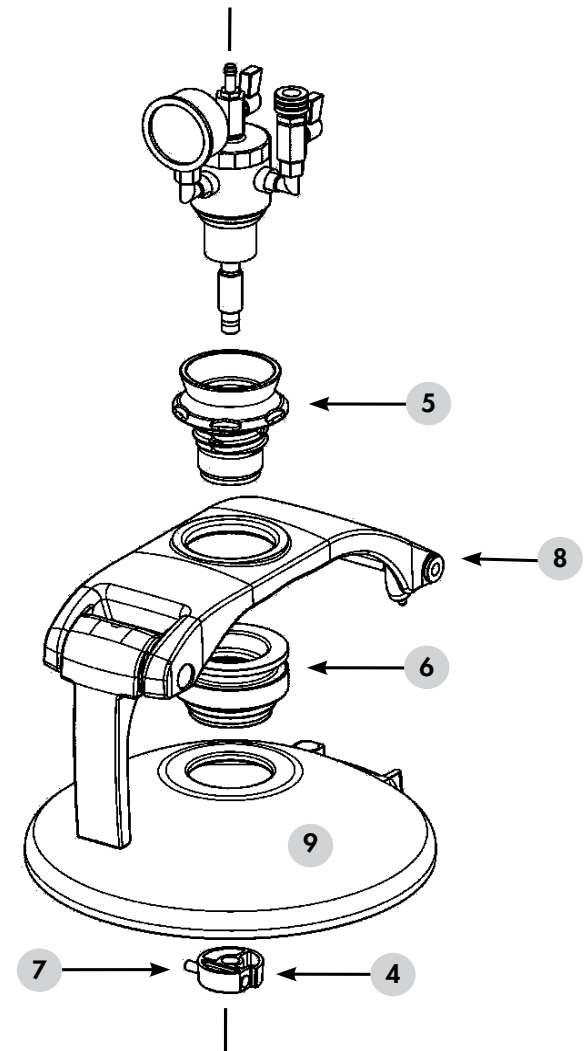
- Plaats de vacuümadapter op de kegel van het kunststof element **Nr. 5** dat wordt vastgeschroefd op de dekselsteun **Nr. 6** (die op zijn beurt in de aluminium dekselhouder wordt gestoken **Nr. 8**). Het deksel **Nr. 9** moet ook op de steun **Nr. 6** gemonteerd worden.

3° DE KLOK Nr. 4 VASTKLEMMEN

- Neem de klok in uw hand en druk met uw duim op de drukknop **Nr. 7**.
- Schuif hem op het cilindrische gedeelte dat onder het deksel uitsteekt.
- Laat de drukknop **Nr. 7** los.
- De drukknop keert terug naar de uitgangsstand. Gebeurt dit niet, oefen dan lichte druk uit op de klok en deze zal automatisch vastklemmen.
- Controleer of de klok goed op de buis **Nr. 1** is bevestigd, om elke risico te voorkomen dat de klok of het systeem valt.

5° EEN VLOEISTOF AAN DE BEREIDING TOEVOEGEN

- Sluit een slang aan op afsluiter **B**.
- Dompel het andere uiteinde van deze slang in de vloeistof die u wilt toevoegen.
- Open geleidelijk de afsluiter **B** en sluit hem weer nadat de vloeistof is toegevoegd.



OPMERKING

Om de goede werking van uw vacuümsysteem en -pomp te garanderen moeten deze (ca. 15 minuten) worden voorverwarmd. Laat om dezelfde reden aan het eind van de bewerking de pomp nog 15 minuten draaien om de daarin gecondenseerde dampen af te voeren.

REINIGING



LET OP!

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

• KUIP

Wanneer de bereiding voltooid is, opent u het deksel door de vergrendelingshandgreep te deblokkeren.

Druk stevig op de handgrepen, draai de cutterbak met de wijzers van de klok mee en trek hem vervolgens omhoog om hem te verwijderen.

Als het om een vaste bereiding gaat, het mes wegnemen en de inhoud uit de kuip nemen.

Plaats de cutterbak en het mes eventueel terug op de as en laat het apparaat op hoge snelheid werken om het mes van alle etensresten te ontdoen. Eventueel kan een voorspoeling worden uitgevoerd door enkele liters warm water in de cutterbak te doen en het apparaat vervolgens enkele seconden bij hoge snelheid te laten werken.

De hermetische afdichting van de elektrische onderdelen vergemakkelijkt het onderhoud van het apparaat. Het kan namelijk met de sproeikop worden afgewassen (maar niet met de hogedrukreiniger).

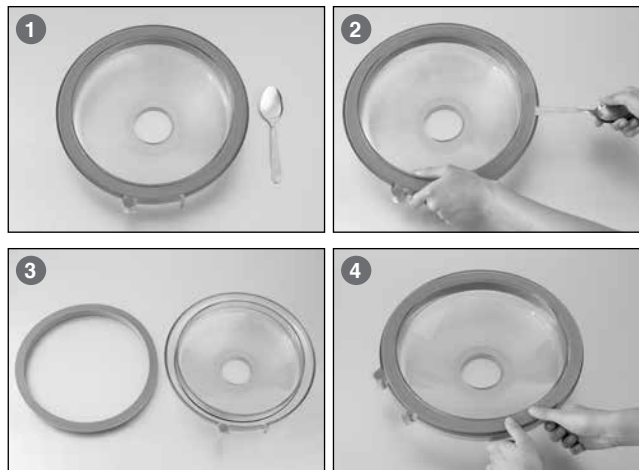
• DEKSEL

Voor een perfecte hygiëne is het nodig de pakking, de kegel en de dekselsteun te demonteren om elk onderdeel zorgvuldig te reinigen.

Reiniging in de vaatwasser wordt ontraden, wij raden u aan deze elementen liever met de hand af te wassen in water met afwasmiddel.

Laat het deksel open gedurende de tijd dat u het apparaat niet gebruikt (hierdoor voorkomt u beschadiging van de pakkingen).

De pakking van het deksel demonteren



BELANGRIJK

Zoals u de kuip en het deksel regelmatig demonteert voor reiniging, is het ook aanbevolen regelmatig het mes uit de kuip te nemen voor reiniging. Na reiniging van het mes, de mesbladen altijd goed droogwrijven om eventuele oxydatie te vermijden.

Alle onderdelen die in contact komen met de bereiding, kunnen vlot worden gedemonteerd en gereinigd.

Laat het deksel open als u het toestel niet gebruikt.

Dompel het onderstel nooit onder water, maar veeg het schoon met een vochtige doek of spons.



BELANGRIJK

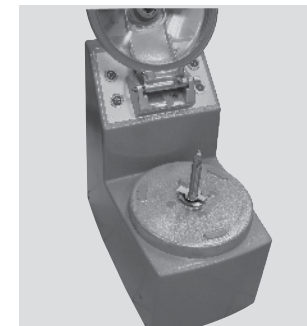
Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• DEMONTAGE VAN DE MESSEN

1) Mes R 8 • R 10 • R 15 • R 20

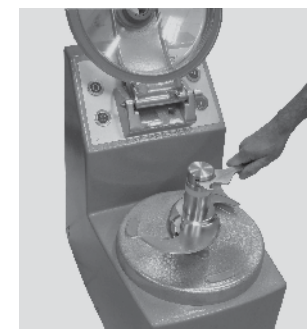
- Trek de stekker van het toestel uit.
- Verwijder de kuip.
- Plaats het mesdemontagegereedschap op de motoras.



- Klik het mes op de motoras.
- Laat het onderste mesblad tegen het mesdemontagegereedschap steunen.



- Deblokkeer de moer met de metalen steeksleutel.



- Om het mes te verwijderen, omgekeerd te werk gaan.

2) Mes voor de 3,5 of 4 liter minikuip.

Het apparaat wordt geleverd met een speciaal gereedschap om de demontage van het mes van de minikuip te vergemakkelijken.



• MESBLADEN

Alleen de gladde mesbladen worden geslepen.

Het is echt raadzaam na elk gebruik de messen even te wetten, vooral na het snijden van peterselie.

Slijp ze eens per maand volledig bij met de zeer fijne slijpsteen die bij het toestel wordt geleverd.

Het snijresultaat hangt voornamelijk af van de scherpte van uw mesbladen en van hun slijtage. De mesbladen slijten immers en moeten regelmatig worden vervangen om een constante kwaliteit van het eindprodukt te waarborgen.

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden ingeolied (gebruik tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van de ring te controleren en hem te vervangen indien nodig.

• DEKSELING

Het deksel is zo ontworpen dat het perfect afgedicht is. Om dit kenmerk te behouden, is het misschien nodig dat de dichting af en toe wordt vervangen, afhankelijk van de gebruiksintensiteit van uw toestel.

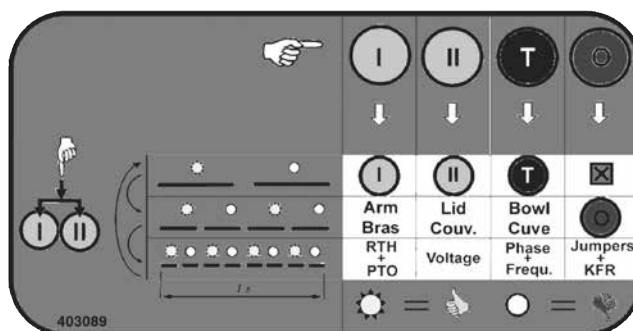
Als u uw toestel niet regelmatig gebruikt, is het raadzaam het deksel na elk gebruik open te laten zodat de dekselring al zijn kenmerken behoudt.

AUTOMATISCHE DIAGNOSE

Uw apparaat is voorzien van een controlelampje dat de status van het apparaat aangeeft:

- **lampje brandt niet:** zie paragraaf 1.
- **lampje knippert:** zie paragraaf 2.
- **lampje blijft groen:** het apparaat is bedrijfsklaar.

• UITVOERING MET TWEE SNELHEDEN



WAARSCHUWINGEN

- **Voor elke ingreep moet het apparaat van de stroom worden losgekoppeld.**
- **Alle ingrepen moeten door een bevoegd technicus worden uitgevoerd.**

1) Het groene lampje brandt niet

In dit geval staat uw apparaat niet onder spanning of is er een stroomstoring.

Controleer de spanning ter hoogte van het stopcontact en controleer de bekabeling van de stekker van het apparaat.

(Als het probleem aanhoudt, zie *).

2) Het groene lampje knippert



WAARSCHUWINGEN

Na het onder spanning zetten is een open- en sluitbeweging van het deksel nodig om de goede werking van het apparaat te bevestigen en te zorgen dat het groene lampje ophoudt te knipperen.

Aan minstens één veiligheidsvoorwaarde is niet voldaan.

De beveiligingselementen bestaan uit 3 aanwezigheidsdetectoren, een thermorelais en een motorbeveiliging.

Vóór iedere ingreep kunnen met behulp van het controlelampje en de toetsen de onderdelen en de beveiligingen van het apparaat worden getest.

Het heeft geen zin de test voort te zetten nadat een defect is gedetecteerd. Los het probleem op en doe de test weer van voren af aan.

• Algemeenheden:

Aan de hand van bijgaande overzichtstekening kunt u de testprocedure volgen.

Leder wit vakje bevat het geteste element.

De 4 kolommen komen overeen met de 4 toetsen die achtereenvolgens door de bediener worden ingedrukt.

De 3 regels komen overeen met de 3 opeenvolgende testniveaus. U kunt naar het volgende niveau gaan door gelijktijdig op de **toetsen I en II** te drukken. Elk niveau wordt aangeduid door een steeds sneller knipperen van het lampje: eerste niveau langzaam, tweede snel en derde heel snel. Door opnieuw gelijktijdig op beide toetsen te drukken keert u terug naar testniveau I.

Wanneer op geen enkele toets wordt gedrukt, duidt de wijze van knipperen van het controlelampje het huidige testniveau aan, wanneer de toets ingedrukt gehouden wordt, duidt het lampje het resultaat van de test aan: aan = OK, uit = defect.

• Verloop van de test:

Terwijl het lampje knippert, wordt door een druk op **toets I** om te beginnen de werking van de toets zelf getest (de toetsen dienen voor de tests, daarom moet worden gecontroleerd of ze goed werken).

Hetzelfde geldt voor de **toetsen II en T**, die het contact van de betreffende toets testen.

Op dit niveau test de **toets O** niets.

Door gelijktijdig op **toets I en toets II** te drukken gaat u over naar niveau 2 van de test, aangeduid door een snel knipperen van het controlelampje. Op niveau 2 kan met de **toetsen I, II, T en O** respectievelijk de aanwezigheid van het deksel, de dekselhouder of de cutterbak, evenals het contact van **toets O** worden getest.

Door gelijktijdig op **toets I en toets II** te drukken gaat u door naar niveau 3 van de test, aangeduid door een zeer snel knipperen van het controlelampje. Op niveau 3 kan met de **toetsen I, II, T en O** respectievelijk het thermorelais en de thermische beveiliging van de motor, de netspanning, de detectie van de fasen en de frequentie worden getest, evenals de positionering van de bruggen en het remrelais.

Door gelijktijdig op **toets I en toets II** te drukken keert u terug naar langzaam knipperen, dat wil zeggen naar niveau 1 van de test.

• Controles

Niveau 1 en test van toets 0 niveau 2:

Is de test van een toets negatief, controleer dan het contactblok en de bekabeling van de toets.

Niveau 2:

Als de test een aanwezigheidsprobleem uitwijst, controleer dan of de verwijderbare onderdelen van uw apparaat (cutterbak, deksel en dekselhouder) goed geplaatst zijn. Houdt het defect aan, controleer dan de detectoren en hun bekabeling.

Niveau 3:

Afgezien van een intensief gebruik van uw apparaat, waarbij het normaal kan zijn dat de motor warm loopt en dus dat de warmtebeveiligingen in werking treden:

- Als de test aangeeft dat het thermorelais defect is, controleer of dit goed is afgesteld (automatische stand en stroomsterkte overeenkomstig het schema).
 - Als de test van de thermische beveiliging van de motor negatief is, controleer de bekabeling hiervan.
 - In geval van een «Voltage» of «Fase + Freq» defect, controleer of het apparaat met de juiste spanning wordt gevoed. Controleer ook of de voedingsaansluiting correct bekabeld is.
 - In geval van een «Jumpers + KFR» defect, controleer of de configuratiebruggen van de kaart gepositioneerd zijn zoals aangeduid op het elektrische schema, afhankelijk van het elektriciteitsnet.
- * Als bij deze laatste defecten het probleem aanhoudt, wijst dit erop dat de besturingskaart moet worden vervangen.

• UITVOERING MET VARIABLE SNELHEID

		Etat LED / LED state Sans action / No action	Presser Press	2 nd Etat LED / 2 nd LED state Bouton maintenu / Switch press	Contrôle Check
Allumé / ON					Prêt / Ready
Clignotement Blinking	Rapide Fast	0,2 s 0,2 s	BPM		ISBC ISCO
	Clin d'oeil Winking	0,5 s 0,2 s 0,5 s 0,2 s			ISCU
	Lent Slow	1 s 1 s	BPP		BPA PTO
Eteinte / OFF					Alimentation Supply

Aan de hand van het knipperen van het controlelampje kan worden bepaald welk onderdeel gecontroleerd moet worden.

Snel knipperen wijst erop dat de aanwezigheid van de dekselhouder (ISBC) of van het deksel (ISCO) de oorzaak zijn. Door op toets I te drukken kan worden bepaald welke van deze onderdelen gecontroleerd moet worden. Als het knipperen niet verandert wanneer op toets I wordt gedrukt, moet de dekselhouder gecontroleerd worden.

In het tegenovergestelde geval (het knipperen wordt langzaam en ongelijkmatig, kort aan) moet de aanwezigheid van het deksel gecontroleerd worden.

Ongelijkmatig knipperen (kort uit) duidt aan dat de aanwezigheid van de cutterbak gecontroleerd moet worden (ISCU).

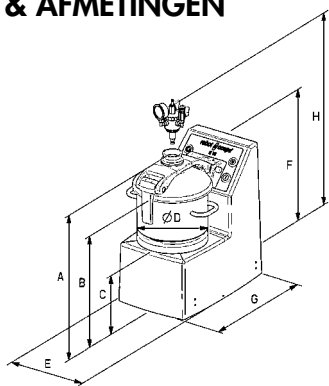
Langzaam knipperen duidt aan dat het contact van de STOP toets (BPA) of de thermische beveiliging van de motor (PTO) de oorzaak zijn. Door op de toets T te drukken kan worden bepaald welke van deze onderdelen gecontroleerd moet worden. Als het knipperen niet verandert wanneer op de toets T wordt gedrukt, dan moet het contact van de STOP toets worden gecontroleerd.

In het tegenovergestelde geval (het knipperen wordt ongelijkmatig, lang aan en dan kort aan) moet de motorbeveiliging gecontroleerd worden.

Voor bijzonderheden over de controles, zie de vorige paragraaf over de modellen met twee snelheden.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT & AFMETINGEN



Apparaat	Afmetingen (in mm)								Gewicht (Kg)	
	A	B	C	D	E	F	G	H	Netto	Verpakt
R 8	585	445	255	300	315	525	545	645	40	52
R 8 V.V.										
R 10	660	520	280	300	345	600	560	720	45	57
R 10 V.V.										
R 15	680	540	300	340	370	620	615	740	49	62
R 15 V.V.										
R 20	760	620	315	340	380	700	630	820	75	88
R 20 V.V.										
R-Vac® Vacuümsysteem									1	
Vacuümpomp									28	

• WERKHOOGTE

Wij raden aan de R 8 - R 8 V.V. - R 10 - R 10 V.V. op een stabiel werkvlak te installeren, zodat de bovenrand van de grote goot zich op een hoogte van 1,20 m à 1,30 m bevindt.

Wij raden aan de R 15 - R 15 V.V. - R 20 - R 20 V.V. te installeren op een stabiele ondergrond. Er is geen aanbevolen werkhoogte gezien het feit dat dit apparaat op de grond wordt geplaatst.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelast bedrijf minder dan 70 dB(A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Driefasig apparaat R 8 met twee snelheden

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
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

Eenfasig of driefasig Toestel R 8 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
200 - 240 V / 50-60 Hz / 1	300 bis 3500	21
200 - 240 V / 50-60 Hz / 3		14,3

Driefasig apparaat R 10 met twee snelheden

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
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

Eenfasig of driefasig Toestel R 10 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
200 - 240 V / 50-60 Hz / 1	300 tot 3500	21
200 - 240 V / 50-60 Hz / 3		14,3

Driefasig apparaat R 15 met twee snelheden

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
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

Driefasig toestel R 15 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
200 - 240 V / 50-60 Hz / 3	300 tot 3500	21,7
380 - 440 V / 50-60 Hz / 3		11,6

Driefasig apparaat R 20 met twee snelheden

Motor	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Intensiteit (Amp.)
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

Driefasig toestel R 20 V.V.

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
200 - 240 V / 50-60 Hz / 3	300 tot 3500	24,8
380 - 440 V / 50-60 Hz / 3		11,6

Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID



LET OP!

Het mes en de snijbladen zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

Dit assortiment **ROBOT-COUPÉ** cutters is voorzien van een mechanisch beveiligingssysteem en een motorrem. Bovendien is het onmogelijk het apparaat in werking te stellen als de cutterbak en het deksel niet op het motorblok zijn geplaatst.

Zodra het deksel wordt geopend, stopt de motor. Om bij vloeibare bereidingen spatten te voorkomen wordt echter aangeraden het apparaat stil te zetten voordat u het deksel opent.

Om de machine opnieuw aan te zetten, vergrendelt u gewoon opnieuw het deksel en drukt u op de groene schakelaar "aan".

Deze modellen zijn uitgerust met een **warmtebeveiliging**, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

Wacht in dat geval tot het toestel is afgekoeld en zet het dan weer aan.



LET OP!

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

NORMEN

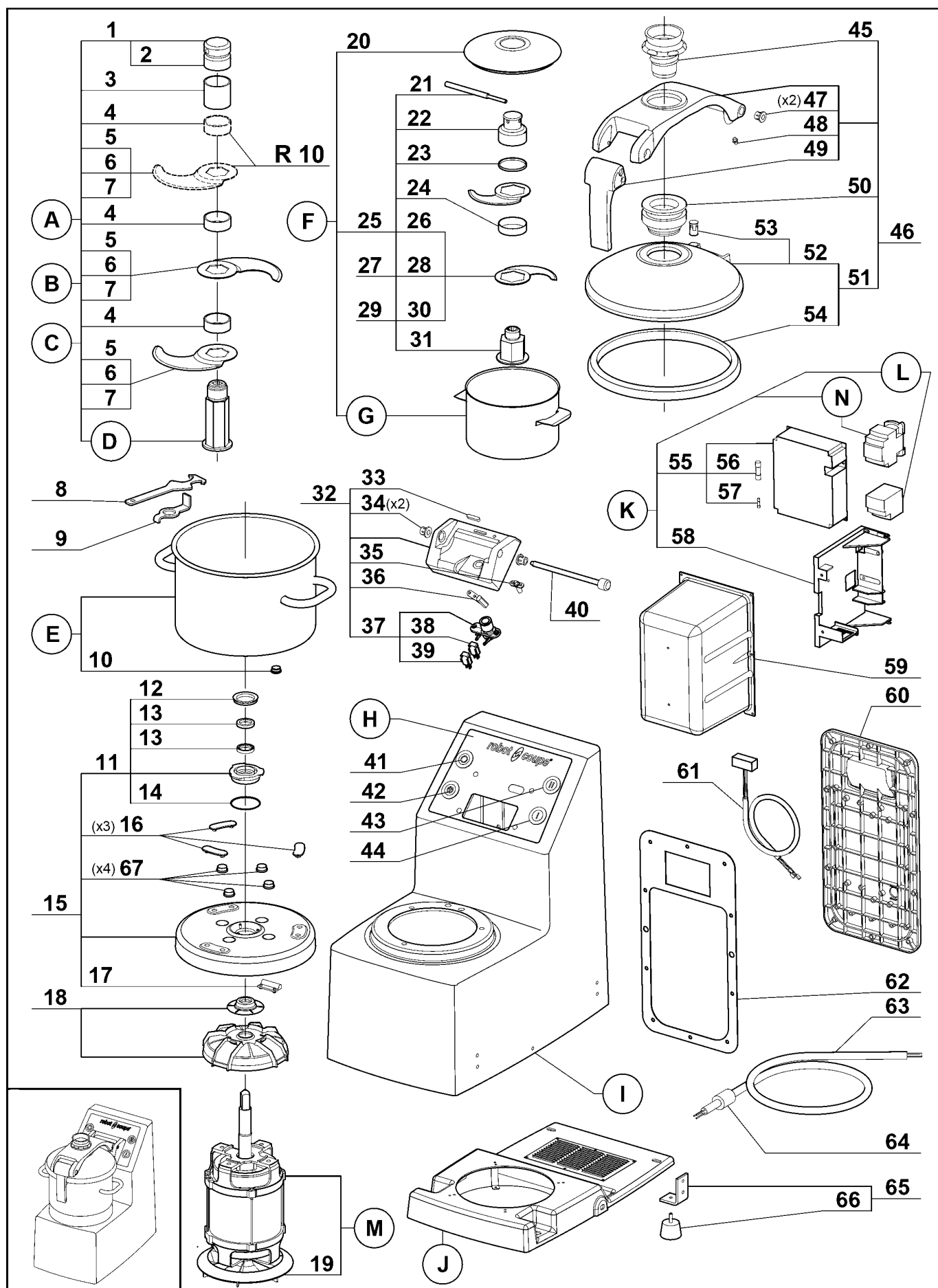
- Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

robotcoupe®
R8E - R10E

N° de série / Serial number

- 512 - - - - -

- 514 - - - - -

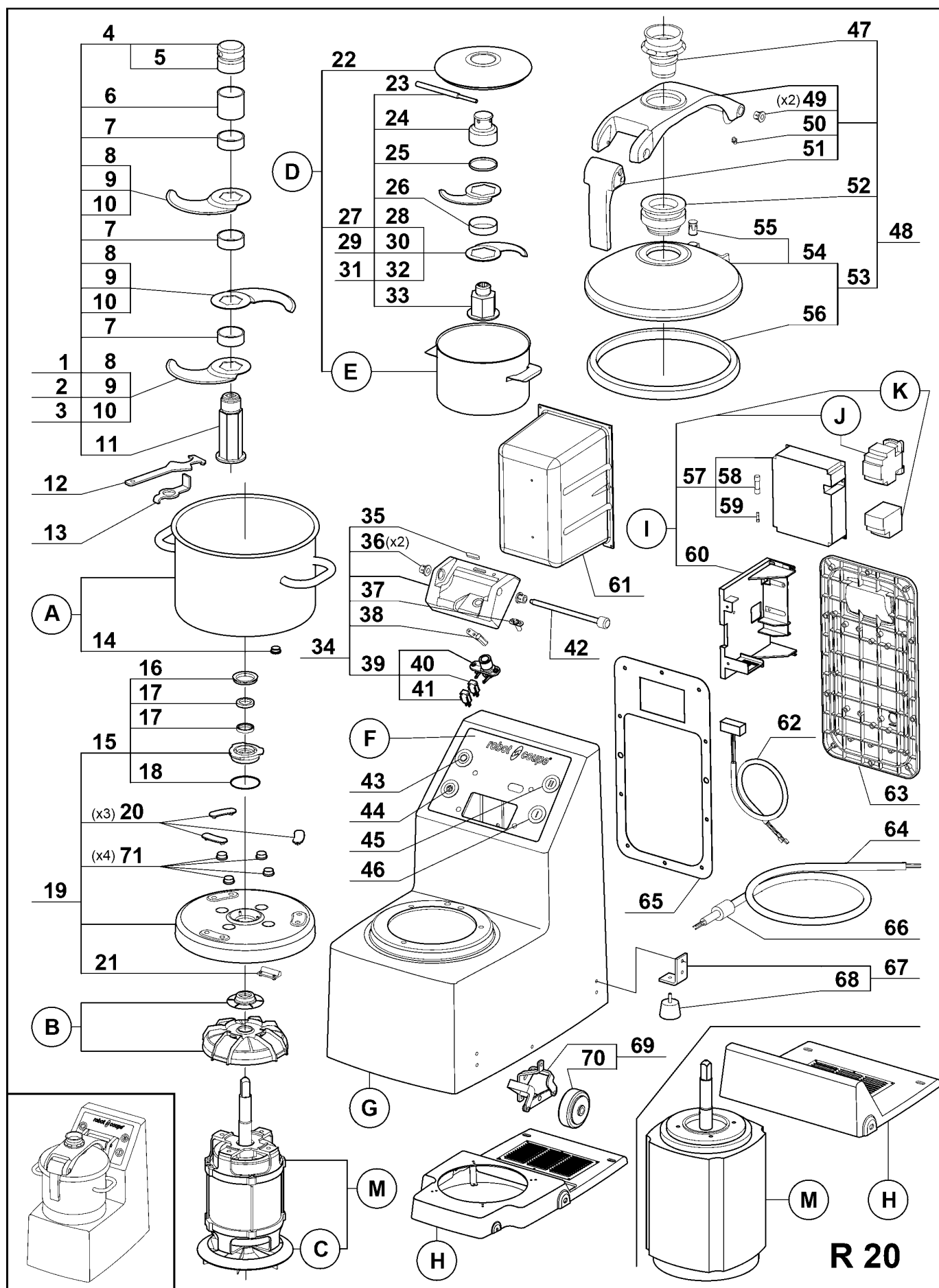


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	59 278	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
2	59 279	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15 MM	PLASTIC RING 15 MM
3	117 225S	BAGUE INOX 45 MM	STAINLESS STEEL 45 MM RING
4	100 792S	BAGUE INOX 15 MM	STAINLESS STEEL 15 MM RING
5	59 280	LAME LISSE	STRAIGHT BALDE
6	59 281	LAME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

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

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

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



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

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

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

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

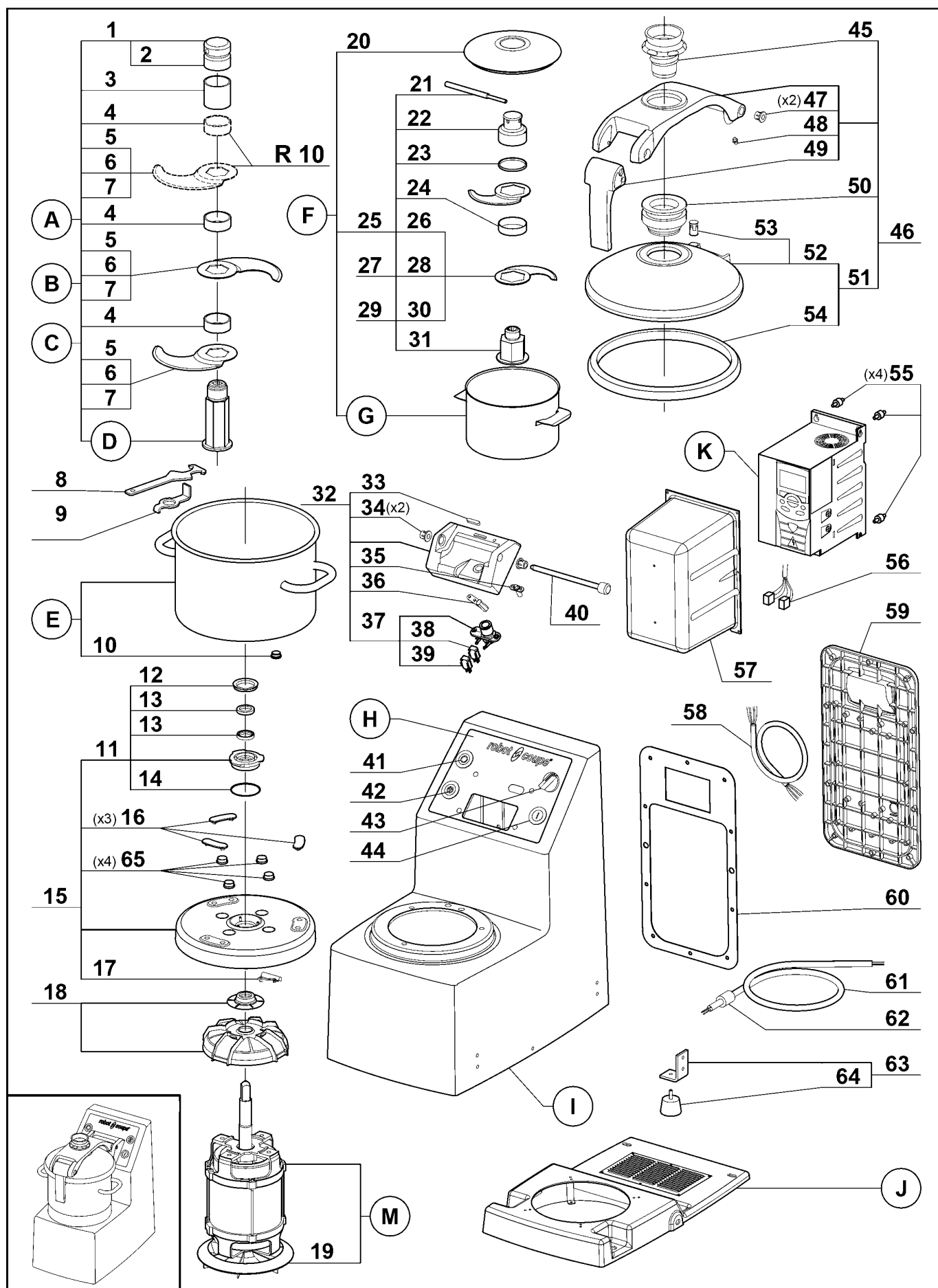
Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E
R20 - 518 -----	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 267	-	-	-	-
	Machine	Voltage	F	G	H		
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 372	59 373	59 374		
	Machine	Voltage	I	J	K	M	
	51 591	400/50/3	59 406	59 375	59 350	59 377	
	51 593	220/60/3	59 405	59 376	59 380	59 379	
	51 594	380/60/3	59 406	59 375	59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

robotcoupe®
R8E V.V. - R10E V.V.

N° de série / Serial number

- 513 - - - - -

- 515 - - - - -



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

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

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

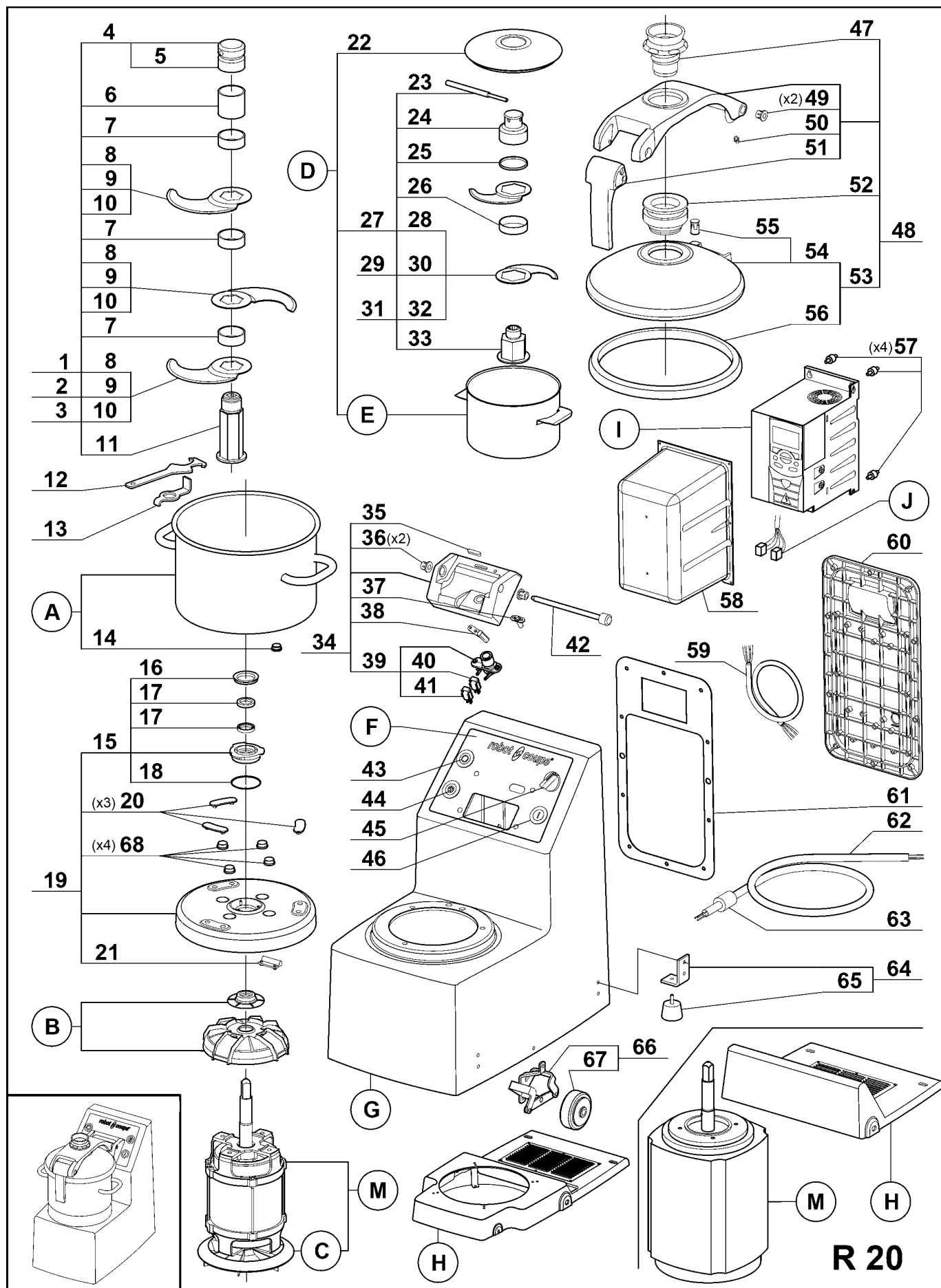
Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F	G
R10 - 515 ----- --	TOUTES ALL	TOUS ALL	27 382	27 384	27 386	101 195S	59 265	27 375	59 435
	Machine	Voltage	H	I	J	M			
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 419	59 354	59 355	59 357			
	Machine	Voltage	K						
	21 385	200-240/1	59 412						
	21 386	200-240/3	59 426						

robotcoupe®
R15E V.V. - R20E V.V.

N° de série / Serial number

- 517 - - - - -

- 519 - - - - -



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

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

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

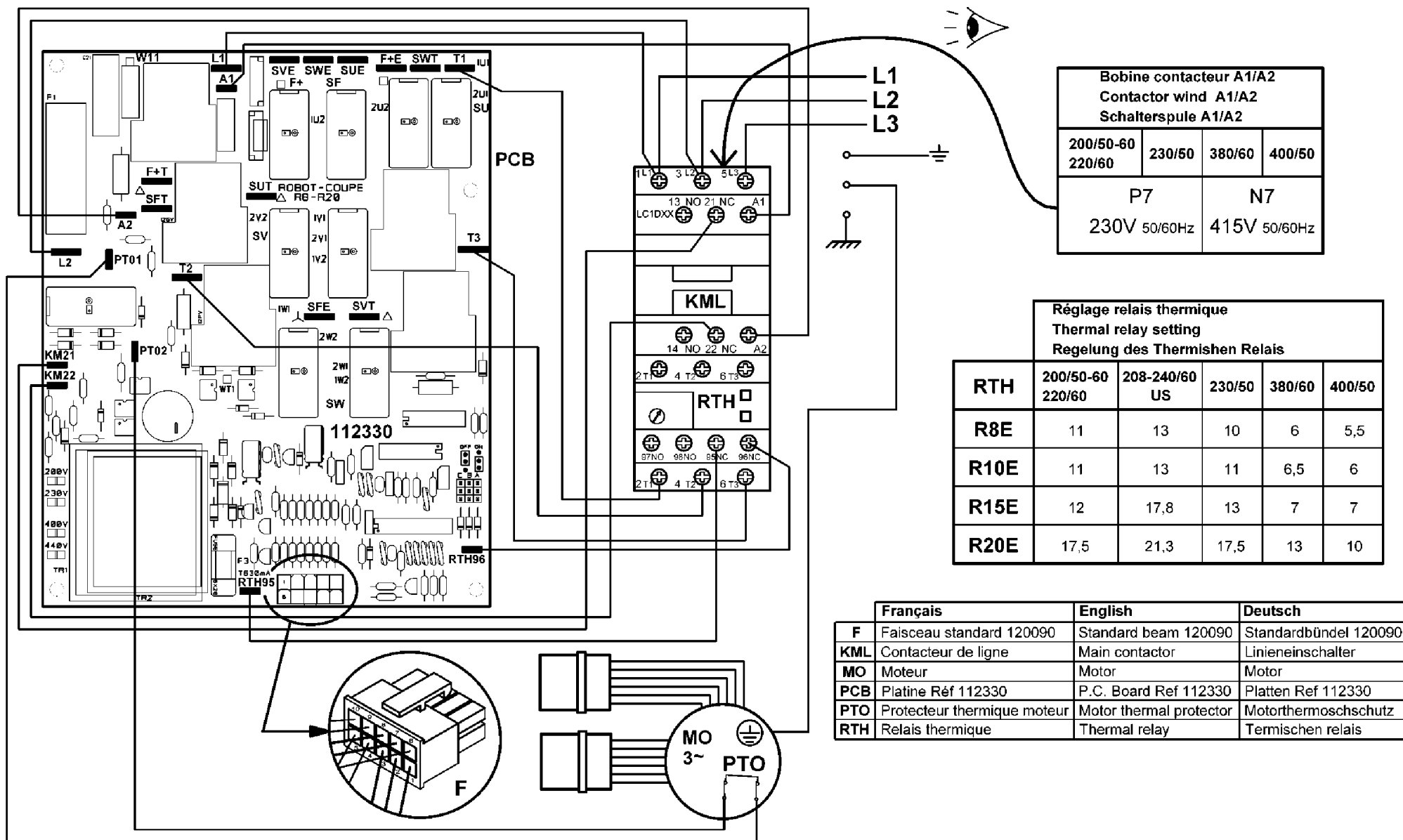
Type	Machine	Voltage	A	B	C	D	E	F
R15 - 517----- --	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 266	59 310	59 311	27 375	59 435	59 420
	Machine	Voltage	G	H	M			
	TOUTES ALL	TOUS ALL	59 368	59 369	59 370			
	Machine	Voltage	I	J				
	51 486	200-240/3	59 413	59 410				
51 487	380-480/3	59 415	59 416					

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

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

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

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



R8E - R10E - R15E - R20E

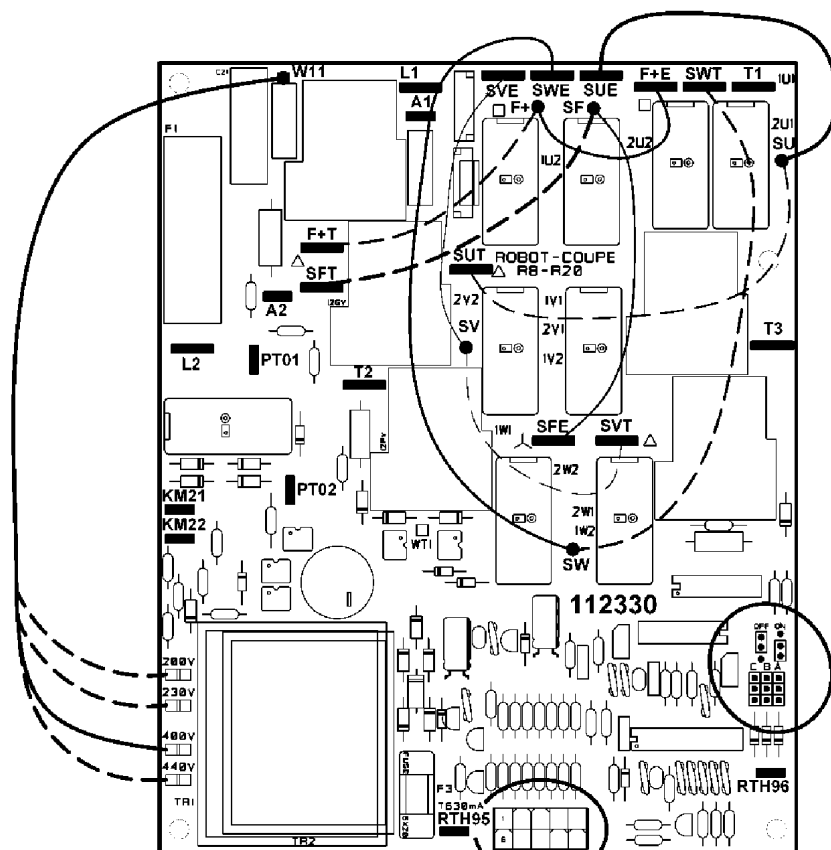
BLIXER®8E - BLIXER®10E - BLIXER®15E - BLIXER®20E

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



CHECK LIST

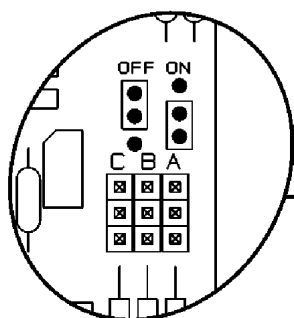
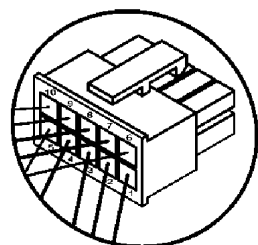


Il y a 6 fils à commuter suivant la tension d'alimentation + contrôle tension bobine.
There are 6 wires to connect according to the supply voltage + check voltage wind.
Es gibt 6 Kabeln müssen ungeschalt werden entsprechend der Stromversorgung
+ Spannungskontrolle windt auf.

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 VERFALT DIE GARANTIE.

Tension d'alimentation / Supply voltage / Stromspannung

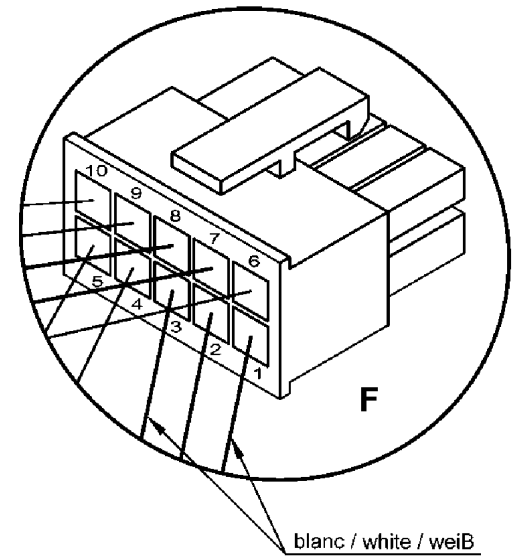
Fils Wires Kabeln	200 V	220 V - 230 V	380 V - 400 V	440 V
W11	200 V	230 V	400 V	440 V
gris / gray / grau	F+	F+T	F+E	
bleu / blue / blau	SF	SFT	SFE	
blanc / white / weiß	SU	SUT	SUE	
rouge / red / rot	SV	SVT	SVE	
jaune / yellow / gelb	SW	SWT	SWE	
	C B A		C B A	



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

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBIKD



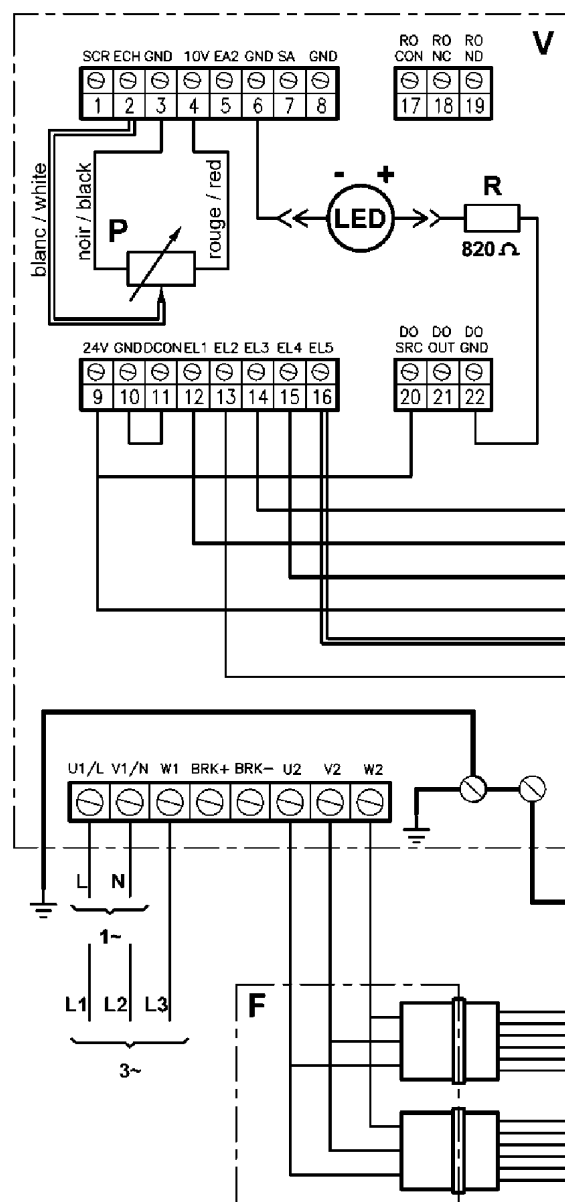
R8E - R10E - R15E - R20E V.V.

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

SCHEMA ELECTRIQUE

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

ELECTRIC DIAGRAM



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

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

robot coupe®

N° 402834 (b)

Maj : 09/10



robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com