

# *robot coupe*®



**R 502 E • R 502 V.V. E • R 652 • R 652 V.V.**

## OVERENSSTEMMELSEERKLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelse ovenfor overholder:

- De væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
  - maskindirektiv 2006/42/EF,
  - lavspændingsdirektiv 2006/95/EF,
  - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF,
  - Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
  - Forordning (EF) nr. 10/2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
  - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF,
  - direktiv "WEEE" 2002/96/EF.
- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekraav:
  - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning,
  - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner,
  - EN 12852: foodprocessors og blendere,
  - EN 1678-1998: snittemaskiner til grøntsager,
  - EN 454: røremaskiner,
  - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere),
  - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter,
  - EN 13208: grøntsagsskrællere,
  - EN 13621: salatørre,
  - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
    - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende,
    - IP 34 for maskinernes vedkommende.

## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам 2006/42/CE,
  - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
  - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
  - Регламент (EC) № 1935/2004 "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами",
  - Регламент (EC) № 10/2011 "О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами",
  - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
  - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
- положениям следующих стандартизованных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:
  - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
  - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
  - EN 1678-1998 : Овощерезки,
  - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
  - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - EN 14655 : Хлеботорезки
  - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
  - EN 13621 : Аппараты для отжимания воды из салата
  - EN 60529-2000 : Степень защиты:
    - IP 55 для кнопок управления,
    - IP 34 для механизмов.

## OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczyc, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
  - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/WE
  - Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/WE
  - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/WE
  - Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
  - Rozporządzenie (WE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
  - Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/WE,
  - Dyrektywa DEEE 2002/96/WE
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
  - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
  - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
  - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
  - EN 1678-1998: Szatkownice
  - EN 454: Miksery-mieszarki
  - EN 12853: Miksery i trzepakczki ręczne (Miksery ręczne)
  - EN 14655: Krajalnice bagietek
  - EN 13208: Obieraaczki warzyw
  - EN 13621: Suszarki do sałaty
  - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
    - IP 55 dla sterowania elektrycznego
    - IP 34 dla maszyn

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedený přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
  - Předpisu „Stroje” 2006/42/ES,
  - Předpisu „Nízké napětí” 2006/95/ES,
  - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/ES,
  - Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami,
  - Nařízení (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami,
  - Předpisu „Omezení nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/ES,
  - Předpisu „DEEE” 2002/96/ES.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
  - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování,
  - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovýbava strojů,
  - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery,
  - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny,
  - EN 454: Planetové mixéry,
  - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery),
  - EN 14655: Nářezové stroje na chleba,
  - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny,
  - EN 13621: Sušiče saláty,
  - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
    - IP 55 pro tlačítka ovládání,
    - IP 34 pro stroje.

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντέλο είναι σύμφωνο με:

- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
  - Οδηγία “Μηχανές” 2006/42/ΕΚ,
  - Οδηγία “Χαμηλή τάση” 2006/95/ΕΚ,
  - Οδηγία “Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα” 2004/108/ΕΚ,
  - Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα,
  - Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 10/2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής:
  - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
  - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών,
  - EN 12852: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ,
  - EN 1678-1998: Κοπήτριά,
  - EN 454: Μίξερ
  - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή),
  - EN 14655: Μεικτες ψωμί,
  - EN 13208: Αποφοιωτές λαχανικών,
  - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών,
  - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
    - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές,
    - IP 34 για τα μηχανές.

## VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:

- Seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
  - Konedirektiivi 2006/42/EY,
  - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY,
  - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
  - Asetus (EU) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
  - Asetus (EU) N:o 10/2011 elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista,
  - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
  - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
- Eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygienian ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
  - EN 12100-1 ja 2 - 2004: koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
  - EN 60204-1 - 2006: koneiturvallisuus – koneiden sähkölaitteisto,
  - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
  - EN 1678-1998: vihannesten paloitelukoneet,
  - EN 454: vatkauskoneet,
  - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vatkaimet,
  - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
  - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
  - EN 13621: salaattinkuivaimet,
  - EN 60529-2000: sähkölaitteiden koteloitiluoikat:
    - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
    - IP 34 koneiden osalta.

## SAMSVARSERKLÆRING

Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:

- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
  - Direktivet "Maskiner" 2006/42/EF,
  - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/EF,
  - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/EF,
  - Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler,
  - Forordning (EU) nr. 10/2011 om plastmaterialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler,
  - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/EF,
  - Direktivet "WEEE" 2002/96/EF,
- Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
  - EN 12100-1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
  - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner,
  - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og mikserer,
  - EN 1678-1998: Grønnsakskutlere,
  - EN 454: Mikserer/miksmastere,
  - EN 12853: Håndmikserer og visper,
  - EN 14655: Brødskjærere,
  - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
  - EN 13621: Salatspinnere,
  - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
    - IP 55 for elektrisk kontroll,
    - IP 34 for maskiner.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 19 Février 2013

Alain NODET  
Directeur Industriel



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

# SPIIS TREŚCI

## GWANACJA

## WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

## ROBOT WIELOFUNKCYJNE CUTTER-WILK/SZATKOWNICA R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R 652 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

## CZYSZCZENIE

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

## KONSERWACJA

- Nóż
- Pierścień uszczelniający
- Ostrza, zęby i tarki

## 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 lince 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 progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

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

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

Urządzenie	Zasilanie	Przekrój przewodów (mm <sup>2</sup> )	Wyłącznik różnicowy (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Próg (mA)
R 502 V.V. R 652 V.V.	200 - 240V 50 lub 60 Hz <b>jednofazowy</b>	2,5	B20	≥ 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.
- UWAGA 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 wytrzymała wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.
- Trójfazowe modeli: sprawdzić, że narzędzie obraca się w kierunku przeciwnym wskazówek zegara.

## MANIPULOWANIE

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

## FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 129) 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 sprawdzanie akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowane 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 502 • R 502 V.V. R 652 • R 652 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 jest wyposażony w duży zestaw tarcz umożliwiających plastrowanie, wiórkowanie i krojenie w słupki.

Ego doskonałe właściwości pozwalają szybko odkryć inny świat sztuki kulinarnej.

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

Położyliśmy szczególny nacisk na wszelkie czynności powodujące zatrzymanie się silnika.

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

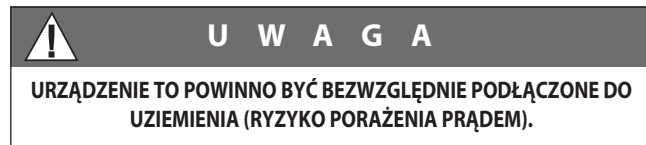
**Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.**

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 płycie znamionowej silnika.



### R 502 • R 652 TRÓJFAZOWY

Modele jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki:

230 x 400 V	prędkość zmienna / 50 Hz / 3
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.**

Strzałka na pokrywie 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 502 V.V. • R 652 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 13 amperów, a w przypadku intensywnego użytkowania - 20 amperów.

### • PANEL STEROWANIA

Przycisk czerwony = Stop

Przycisk zielony = Start

Przycisk czarny = Sterowanie impulsowe

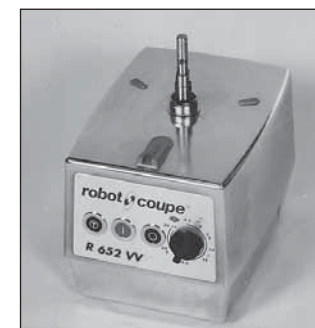
**R 502 • R 652:** Regulator prędkości 750 lub 1500 obr/min.

**R 502 V.V. • R 652 V.V.:** Jako cutter prędkość zmienna od 300 do 3500 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 na zespole silnikowym.







2) Przekręcić pojemnik w prawo, aż do zablokowania.

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.

**W przypadku modeli R 502 i R 652** w funkcji cuttra należy ustawić regulator prędkości na rysunku noża dla prędkości 1500 obr/min. **W przypadku modeli R 502 V.V. i R 652 V.V.,** dozwolony zakres prędkości w funkcji cuttra dostosowuje się automatycznie i waha się od 300 do 3500 obr/min.

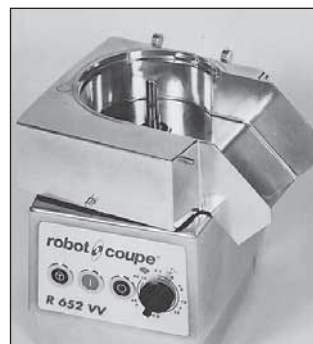
### • AKCESORIA SZATKOWNICY

Szatkowica do warzyw składa się z dwóch ruchomych części: pojemnika i pokrywy.

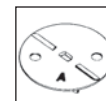


1) Stojąc na wprost silnika, umocować pojemnik na zespole silnikowym w taki sposób, aby on był przechylony w lewą stronę. Otwór odprowadzający znajduje się po prawej stronie.

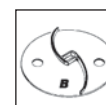
2) Przekręcić pojemnik w prawo aż do zablokowania (do demontażu tego pojemnika szatkownicy, wystarczy nacisnąć przycisk ze stali nierdzewnej).



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

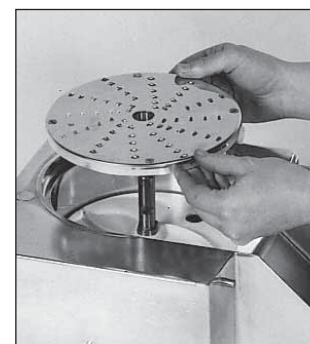


STRONA A do góry (żebro do odprowadzania dolnego) do delikatnych warzyw lub owoców cytrusowych (pomidory, grzyby, itp.).



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

4) Umieścić następnie wybraną tarczę tnącą:



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

Ustawić tarczę na wale napędowym silnika. W celu upewnienia się, że jest ona poprawnie ustawiona, należy ją przekręcić w kierunku wskazówek zegara.

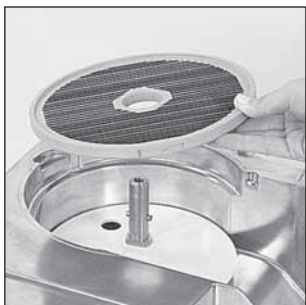
b) **W przypadku wyposażenia do krojenia w kostki:** siatka i tarcza tnąca na drobno do kostek.

Tarcze drobno tnące mogą być montowane z siatką do sałatki jarzynowej według następujących sposobów:

siatka do kostek / tarcza tnąca na drobno	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
20 mm						•

Sposoby oznaczone szarym kolorem mogą być dostarczone na zamówienie.





Ustawić siatkę do krojenia w kostki w pojemniku szatkownicy.

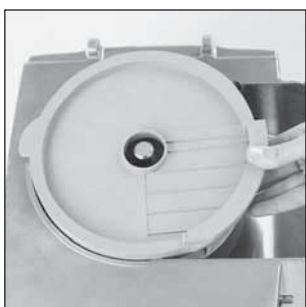
Upewnić się, że występ tarczy drobno tnącej jest poprawnie zamocowany w rowku zespołu silnikowego.

Następnie, docisnąć odpowiednią tarczę drobno tnącą (ostrze gładki) i przekręcić w kierunku wskazówek zegara w celu upewnienia się, że jest poprawnie ustawiona.



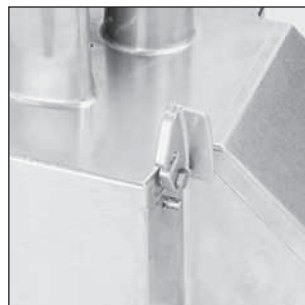
#### c) W przypadku wyposażenia do frytek:

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

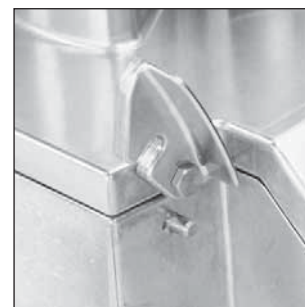


Umieścić siatkę do frytek w pojemniku szatkownicy. Sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona, grzebień do frytek powinien znajdować się na poziomie otworu odprowadzającego.

Umocować następnie tarczę tnącą na drobno i przekręcić w kierunku wskazówek zegara w celu upewnienia się, że jest poprawnie ustawiona.



5) Ustawić głowicę szatkownicy na zespole silnikowym. Zacisk znajdujący się wtedy na wprost, po prawej stronie.



6) Umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego.

Zablokować następnie pokrywę na zespole silnikowym za pomocą zacisku. Urządzenie jest gotowe do funkcjonowania. **W przypadku modeli R 502 i R 652** w funkcji szatkownicy dozwolona jest wyłącznie niska prędkość (750 obr/min). Regulator prędkości nie funkcjonuje. **W przypadku modeli R 502 V.V. i R 652 V.V.,** dozwolony zakres prędkości w funkcji szatkownicy dostosowuje się automatycznie i waha się od 300 do 1000 obr/min.

#### ZMIANA TARCZY :



1) Znajdując się na wprost zespołu silnikowego, odblokować prawą ręką aluminiowy zacisk służący do blokowania głowicy szatkownicy na zespole silnika.

Podnieść głowicę szatkownicy przechylając ją do tyłu w celu odsłonięcia pojemnika.

2) Zdjąć tarczę podnosząc ją od dołu za pomocą piasty lub ewentualnie przekręcić ją w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara w celu jej odblokowania przekręcając tarczę odprowadzającą.

W przypadku wyposażenia do krojenia w kostki lub wyposażenia do frytek należy wyjmować razem zestaw siatka + tarcza tnąca. Następnie wyjąć tarcza ewakuacyjna za pomocą dwóch otworów.

3) W przypadku montowania wyposażenia do sałatki jarzynowej, zaleca się oczyścić wnętrze pojemnika za pomocą szmatki lub wilgotnej gąbki, a szczególnie oczyścić uskok na którym ustawia się siatkę.

**Siatka powinna być zawsze dokładnie oczyszczona przed użyciem.**

4) Montować tarczę odprowadzającą, tarczę lub wyposażenie do sałatki jarzynowej według wskazówek podanych w paragrafie "fazy montażu" w punktach 1) i 2).

5) Zamknąć pokrywę szatkownicy i zablokować ją na zespole silnikowym za pomocą zacisku.

## 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	R 502 R 502 V.V. Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	R 652 R 652 V.V. Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	R 502 V.V. R 652 V.V. Zalecana prędkość (obr/min.)	Czas pracy (w min.)
<b>SIEKANIE</b>				
• MIESO				
Befszyk siekany/tatarski	1,5	2	1200/1500	3
Mięso mielone/farsz do nadziewania	2	2,5	1200/1500	3
Pasztesy	2,5	2,5	1200/1500	4
• RYBY				
Pasta rybna	2,5	3	3000	5
Paszтет rybny	2,5	3	3000	5
• WARZYWA				
Czosnek / Puree z jarzyn	0,5 / 1	0,5 / 1,5	1500/2000	3
Rosoly / włoszczyzna	2	3	2500/3000	4
• OWOCE				
Przecier/wywar owocowy	2	3	2500/1300	4
<b>ZAWIESINY</b>				
Majonez/sos czosnkowy/tatarski	3	3,5	600/1500	3
Sos baskijski/sos holenderski	2	3	600/1500	5
Pasta ze ślimaków/pasta z fłosia	2	2,5	600/1500	4
<b>WYRABIANIE CIASTA</b>				
Ciasto francuskie / babka piaskowa	2	2,5	900/1500	4
Rozprowadzanie ciasta francuskiego	2	2,5	900/1500	4
Ciasto na pizzę	2	2,5	900/1500	4
<b>SIEKANIE</b>				
Owoce suszone	1	1,5	900/1500	4
Lód	1	1,5	900/1500	4
Bułka tarta	1	1,5	900/1500	4
<b>MIESZAĆ</b>				
			300/600	

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

Szatkwonica 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 odstąpić wejście otworu wsadowego.
- Umieścić warzywa aż do samej góry otworu wsadowego.
- Ustawić dźwignię prostopadle do otworu wsadowego.
- Naciskać na dźwignię, a następnie włączyć urządzenie trzymać 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.

PLASTRY	
P 0,6	migdał
P 0,8	kapusta
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	abakłazann / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P 8/P 10	abakłazann / ziemniak / rzodkiewka / marchew
P 14	ziemniak / rzodkiewka / marchew
P 4 mm	ziemniaki gotowane 4 mm
P 6 mm	ziemniaki gotowane 6 mm

PLASTRY FALISTE	
PF 2	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF 3	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF 5	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
WIÓRKI	
W 1,5	seler / ser
W 2	marchew / seler / ser
W 3	marchew
W 5	kapusta / ser
W 9	kapusta / ser
	Parmezan / czekolada
	Chrzan 0,7 mm
	Chrzan 1 mm
SŁUPKI	
S 1x8	marchew / seler / ziemniak
S 1x26	cebula / kapusta
S 2x2	marchew / seler / ziemniak
S 2x4	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x6	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x10	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 4x4	abakłazann / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 6x6	abakłazann / burak / céleri / rzodkiewka / ziemniak
S 8x8	seler / ziemniak
KOSTKI	
K 5x5	marchew / rzodkiewka / ogórek / seler
K 8x8	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak
K 10x10	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / rzepa
K 14x14	ziemniak / marchew / rzodkiewka / rzepa / seler
FRYTKI	
F 8x8	ziemniak
F 10x10	ziemniak
F 10x16	ziemniak



## OPCJE



W przypadku modeli R 502 i R 502 V.V. w opcji dostępny jest nóż z nacięciami oraz nóż z zębami.

W przypadku modeli R 652 i R 652 V.V. w opcji dostępny jest ostrze z nacięciami oraz ostrze z zębami.



Ostrza z nacięciami jest przewidziany do ugniata-  
nia i rozdrabniania.

## 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 odblokować pojemnik z pod-  
stawy silnika naciskając na wmontowany w uchwy-  
cie zaczep, a następnie pociągnąć go do góry i wy-  
jąć. 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.

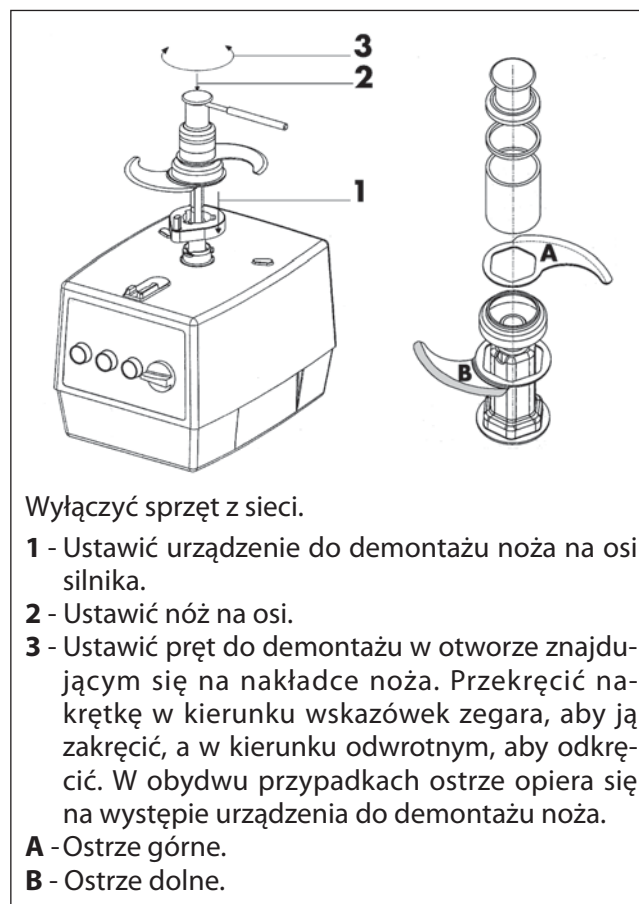
#### • AKCESORIA SZATKOWNICY

Wymontować wszystkie części szatkownicy, tzn. po-  
krywę, tarcze, tarcze ewakuacyjna i pojemnik (w celu  
odblokowania nacisnąć na przyszyk ze stali nierd-  
zewnej) i umyć je.

Mycie w zmywarce głowicy szatkownicy w zmy-  
warce do naczyń jest niewskazane, gdyż aluminium  
może szernieć. Zaleca się raczej mycie ręczne przy  
użyciu płynu do mycia naczyń. W przypadku mycia  
w zmywarce, polecamy użycie specjalnego środka  
czyszczącego do aluminium.

#### • NÓŻ

Nóż całkowicie ze stali nierdzewnej modele R 652 - R  
652 V.V. jest całkowicie zdejmowane do łatwego  
czyszczenia.



Wyłączyć sprzęt z sieci.

**1** - Ustawić urządzenie do demontażu noża na osi  
silnika.

**2** - Ustawić nóż na osi.

**3** - Ustawić pręt do demontażu w otworze znajdu-  
jącym się na nakładce noża. Przekręcić nakrętkę w kierunku wskazówek zegara, aby ją  
zakręcić, a w kierunku odwrotnym, aby odkrę-  
cić. W obydwu przypadkach ostrze opiera się  
na występie urządzenia do demontażu noża.

**A** - Ostrze górne.

**B** - Ostrze dolne.

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



### U W A G A

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

## KONSERWACJA

#### • NÓŻ

Ostrzyć można wyłącznie ostrza noża.

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

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

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

#### • PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

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

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

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



## • OSTRZA, ZĘBY i TARKI

Ostrza tarczy drobno tnących, zęby tarczy do krojenia w słupki oraz tarki ulegają zużyciu i należy je okresowo wymieniać w celu zachowania tej samej jakości krojenia.

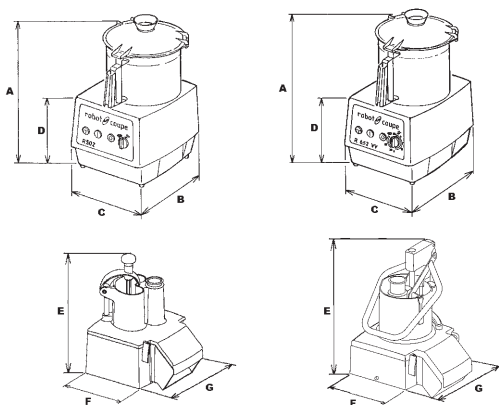
## CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

### • WAGA

	Netto	Z opakowaniem
<b>R 502</b> z kompletnym wyposażeniem (bez tarczy)	30 kg	34 kg
<b>R 502 V.V.</b> z kompletnym wyposażeniem (bez tarczy)	32 kg	36 kg
<b>R 652</b> z kompletnym wyposażeniem (bez tarczy)	31 kg	35 kg
<b>R 652 V.V.</b> z kompletnym wyposażeniem (bez tarczy)	33 kg	37 kg

### • WYMIARY (w mm)

	A	B	C	D	E	F	G
<b>R 502 / R 502 V.V.</b>	480	350	280	265	400	355	300
<b>R 652 / R 652 V.V.</b>	520	350	280	265	440	365	335



## • 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

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

## • DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie trójfazowe R 502

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr./min.)	Prędkość cuttra (obr./min.)	Napięcie (A)
230 x 400 V / 50 Hz	750	1500	230 V = 3,1 400 V = 1,8 230 V = 3,6 400 V = 2,1
400 V / 50 Hz	750	1500	2,2 2,4
220 V / 60 Hz	900	1800	3,6 3,8
380 V / 60 Hz	900	1800	2,1 2,2

Urządzenie jednofazowe R 502 V.V.

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr./min.)	Prędkość cuttra (obr./min.)	Napięcie (A)
230 V / 50-60 Hz	300 do 1000	300 do 3000	12

Urządzenie trójfazowe R 652

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr./min.)	Prędkość cuttra (obr./min.)	Napięcie (A)
230 x 400 V / 50 Hz	750	1500	230 V = 3,1 400 V = 1,8 230 V = 3,6 400 V = 2,1
400 V / 50 Hz	750	1500	2,2 2,4
220 V / 60 Hz	900	1800	3,6 3,8
380 V / 60 Hz	900	1800	2,1 2,2

Urządzenie jednofazowe R 652 V.V.

Silnik	Prędkość szatkownicy (obr./min.)	Prędkość cuttra (obr./min.)	Napięcie (A)
230 V / 50-60 Hz	300 do 1000	300 do 3000	13

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

## BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenia R 502, R 502 V.V., R 652 i R 652 V.V. są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy.

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



### UWAGA

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

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

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

Te modele 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.

## NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.



### 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.**

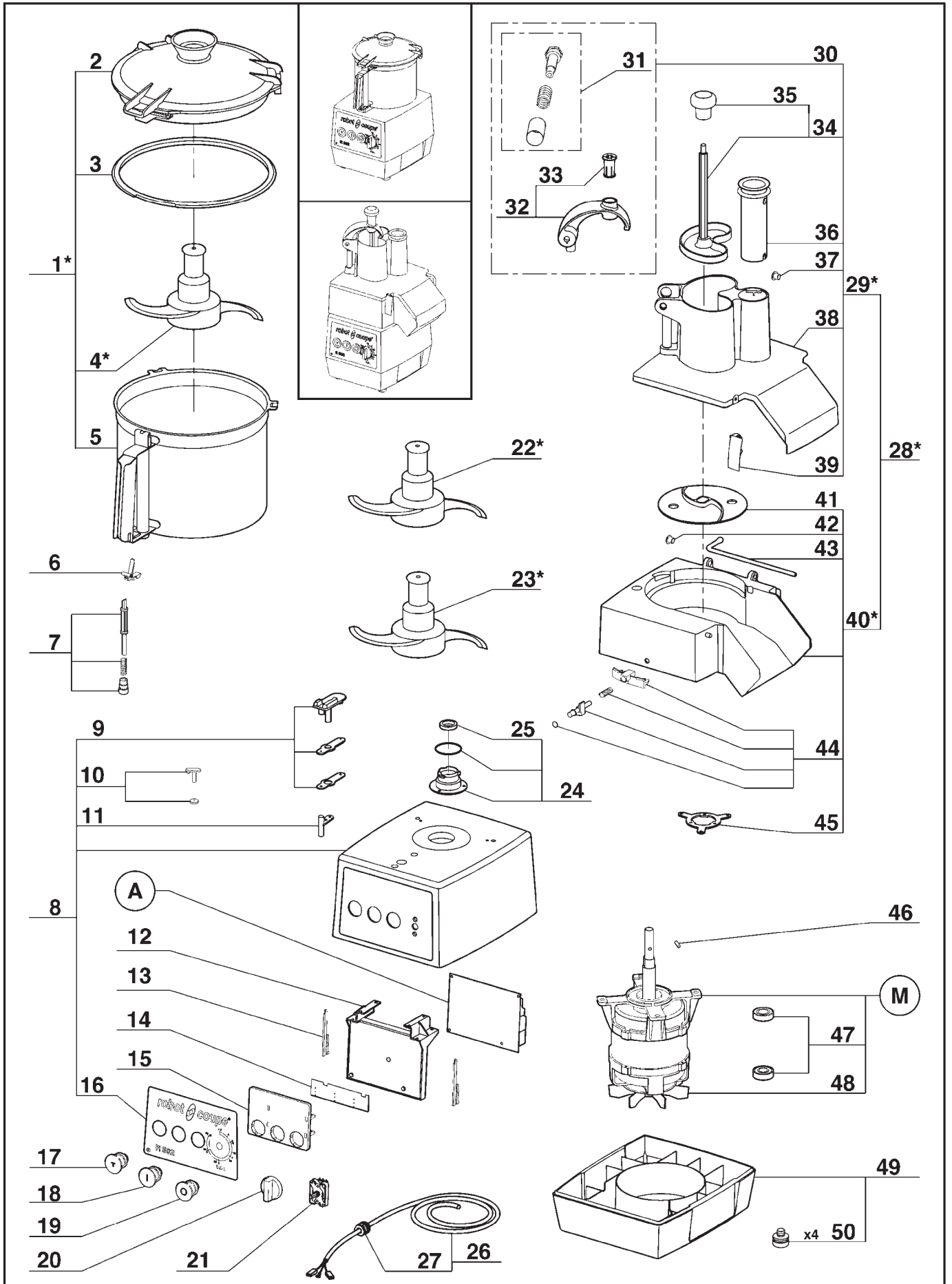
**Nie przeciążać urządzenia.**

**Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.**

robotcoupe®

R 502 E

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



\* Voir tarif machines / See export price list



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

<i>Index</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
<b>A</b>	PLATINE	POWER CIRCUIT BOARD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR

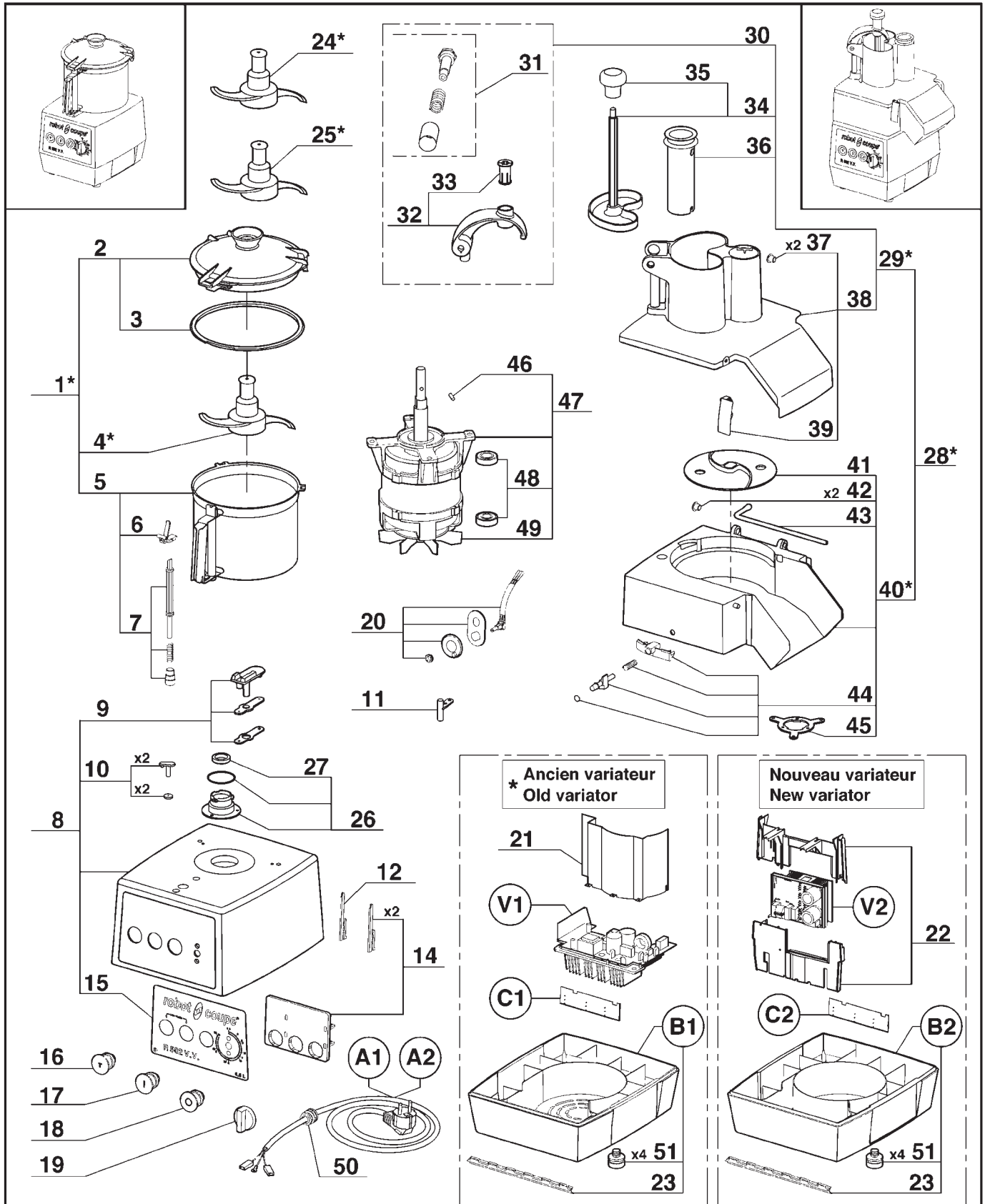
<b>Machine</b>	<b>Voltage</b>	<b>A</b>	<b>M</b>
<b>2 460 Pack 7D SWE</b>	<b>400/50/3</b>	<b>102 600</b>	<b>303 042</b>
<b>2 464 Pack 4D SWE</b>			
<b>24 322 Navy</b>	<b>400/60/3</b>		<b>303 044</b>
<b>2 487 Navy</b>			
<b>24 292</b>	<b>220/60/3</b>		<b>303 055</b>
<b>2 485</b>			
<b>24 291</b>	<b>415/50/3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

**robot coupe®**
**R 502 V.V.E**

N° de série / Serial number

- 479 - - - - -

- 566 - - - - -



\* L'ancien variateur n'est plus disponible, pour le remplacer, commander le **kit de mise à niveau référence 39975**. Vous recevrez le nouveau variateur V2, le socle B2, la carte boutons C2, le support variateur 22, les vis et la notice.

\* Old variator is no more available, to replace it, order the **upgrade kit part number 39975**. You will receive the new variator V2, the base B2, the controls board C2, the variator support 22, the screws and the technical instruction.



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

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

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

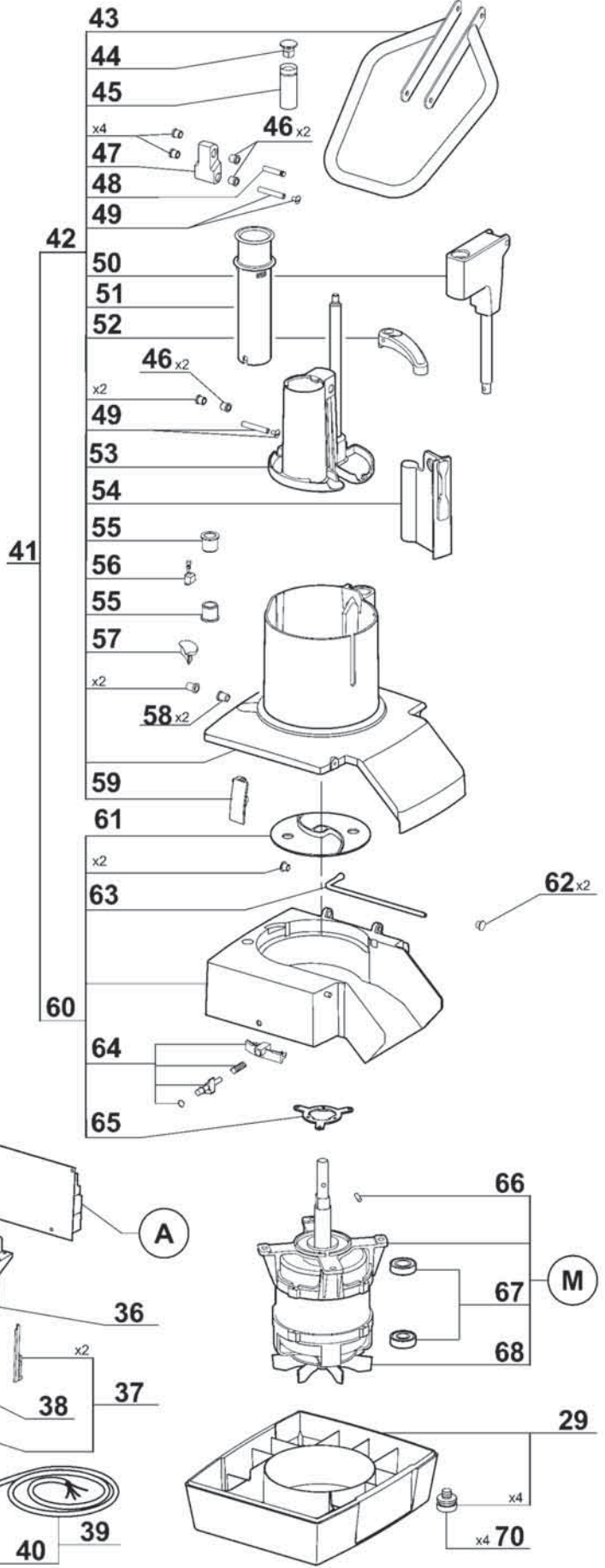
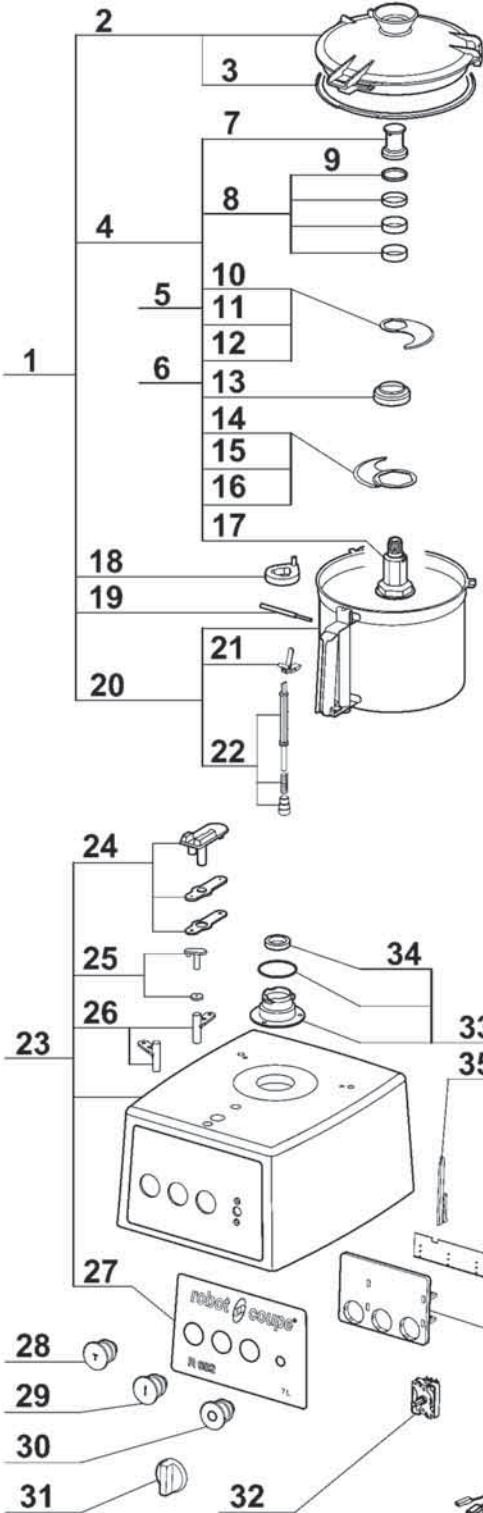
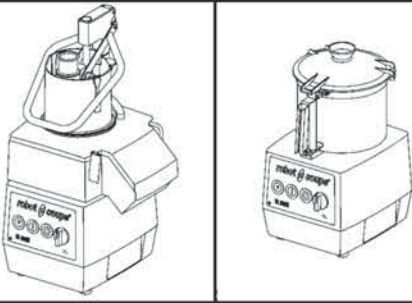
\* SI VOUS AVEZ DEJA REMPLACÉ VOTRE VARIATEUR PAR UN NOUVEAU, PASSEZ À LA COLONNE 566.

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

robot coupe®

R 652

N° de série / Serial number  
- 682 - - - - -



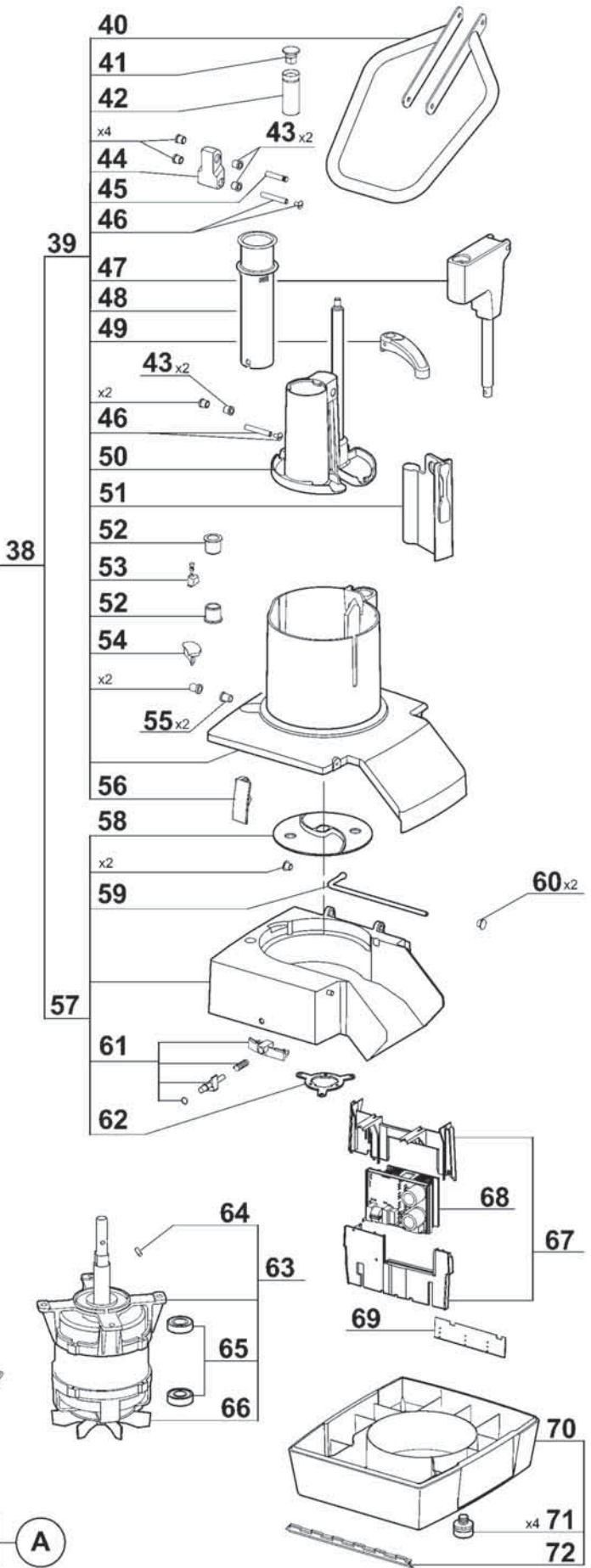
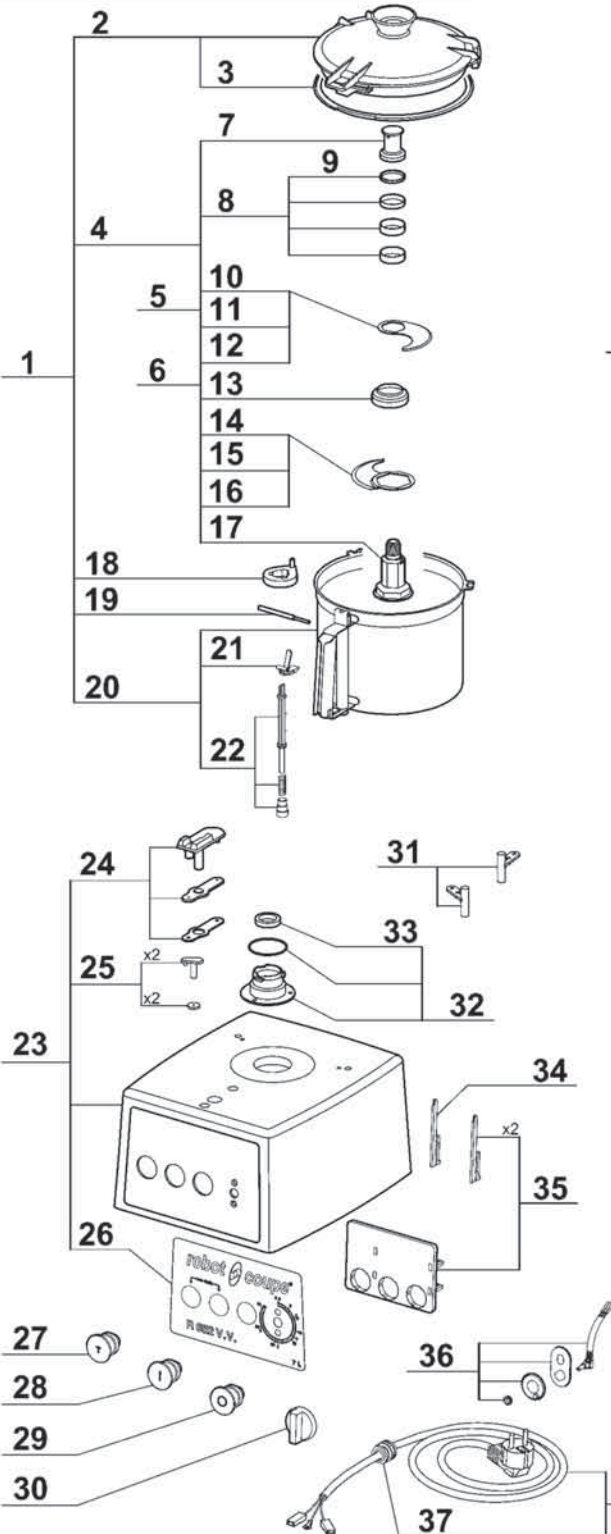
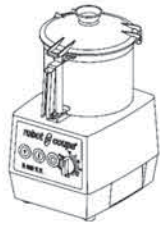
<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	27 128	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4	27 124	ENSEMBLE COUTEAU LISSE	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
5	27 125	ENSEMBLE COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
6	27 352	ENSEMBLE COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
7	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
8	39 835	ENS. BAGUES COUTEAU	BLADE RING ASSEMBLY
9	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
10	117 033	LAME SUPERIEURE LISSE	UPPER BLADE STRAIGHT
11	117 035	LAME SUPERIEURE CRANTE	UPPER BLADE SERRATED
12	106 519	LAME SUPERIEURE DENTE	UPPER BLADE FINE SERRATED
13	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
14	117 032	LAME INFERIEURE LISSE	LOWER BLADE STRAIGHT
15	117 034	LAME INFERIEURE CRANTE	LOWER BLADE SERRATED
16	106 520	LAME INFERIEURE DENTE	LOWER BLADE FINE SERRATED
17	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
18	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
19	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
20	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE	SPRING CATCH ASSEMBLY
22	39 475	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
23	49 104	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
24	29 586	ENS. ILS CUTTER	CUTTER REED SWITCH ASSEMBLY
25	29 336	ENS. APPUI CUVE (x2)	BOWL SUPPORT ASSEMBLY (x2)
26	49 103	ENS. ILS COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER REED SWITCH ASSEMBLY
27	49 107	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
28	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
29	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
30	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
31	117 072	POIGNEE COMMUTATEUR	COMMUTATOR HANDLE
32	117 792	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
33	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
34	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
35	117 703	CLAVETTE	KEY
36	117 809	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
37	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
38	117 813	CARTE BOUTON	CONTROLS PCB
39	515 570	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
40	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
41	27 406	ENS. COUPE-LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
42	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
43	39 661	POIGNEE	HANDLE
44	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
45	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
46	39 664	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
47	39 665	BIELLETTTE ARRIERE	BACK TIEROD
48	39 666	AXE PIVOT 8x40	AXLE 8x40
49	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
50	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
51	39 662	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
52	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
53	39 669	POUSSOIR LEGUMES MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
54	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
55	39 670	PALIER EPAULE 18x25 (x2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (x2)



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
56	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
57	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
58	39 705	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
59	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
60	49 108	ENS. CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
61	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
62	29 058	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RING (x2)
63	100 703	ENSEMBLE TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
64	39 834	ENSEMBLE PLAQUE DE VERROUILLAGE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
65	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
66	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
67	39 819	ENSEMBLE ROULEMENT MOTEUR	MOTOR BEARING ASSEMBLY
68	105 885	VENTILATEUR	FAN
69	29 581	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
70	39 833	ENSEMBLE PIED (x4)	FOOT ASSEMBLY (x4)

<b>A</b>	PLATINE	POWER CIRCUIT BOARD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	M
2 135 Pack 7D SWE	400/50/3	102 600	303 042
2 134 Pack 4D SWE			
22 733			
2 136			
22 734	415/50/3	102 600	303 043
2 137			
22 730	220/60/3	102 600	303 055
2 131			
22 732	380/60/3	102 600	301 047
2 133			
22 731	220/380/50/3	112 600	303 113
2 132			



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 128	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4	27 124	ENSEMBLE COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE ASSEMBLY
5	27 125	ENSEMBLE COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
6	27 352	ENSEMBLE COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
7	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
8	39 835	ENS. BAGUES COUTEAU	BLADE RINGS ASSEMBLY
9	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
10	117 033	LAME SUPERIEURE LISSE	UPPER SMOOTH BLADE
11	117 035	LAME SUPERIEURE CRANTE	UPPER SERRATED BLADE
12	106 519	LAME SUPERIEURE DENTE	UPPER FINE SERRATED BLADE
13	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
14	117 032	LAME INFERIEURE LISSE	LOWER SMOOTH BLADE
15	117 034	LAME INFERIEURE CRANTE	LOWER SERRATED BLADE
16	106 520	LAME INFERIEURE DENTE	LOWER FINE SERRATED BLADE
17	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
18	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
19	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
20	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE	BOWL LATCH ASSEMBLY
22	39 475	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
23	49 106	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
24	29 586	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
25	29 336	ENS. APPUIS CUVE (x2)	BOWL SUPPORT ASSEMBLY (x2)
26	49 107	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
27	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
28	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
29	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
30	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
31	49 103	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE C-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
32	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
33	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
34	117 703	CLAVETTE	KEY
35	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
36	39 202	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
37	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
38	27 406	COUPE-LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
39	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
40	39 661	POIGNEE	HANDLE
41	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
42	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
43	39 664	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
44	39 665	BIELLETTTE ARRIERE	BACK TIEROD
45	39 666	AXE PIVOT 8x40	AXLE 8x40
46	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
47	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
48	39 662	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
49	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
50	39 669	POUSSOIR LEGUMES MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
51	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
52	39 670	PALIER EPAULE 18x25 (x2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (x2)
53	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
54	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
55	39 705	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
56	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
57	49 108	ENS. CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
58	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
59	100 703	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
60	29 058	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS ASSEMBLY (x2)
61	39 834	ENS. PLAQUE DE VEROUILLAGE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
62	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
63	303 009	MOTEUR	MOTOR
64	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
65	39 819	ENS. ROULEMENTS MOTEUR	MOTOR BEARINGS ASSEMBLY
66	105 885	VENTILATEUR	FAN
67	39 973	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
68	39 972	VARIATEUR	VARIATOR
69	39 977	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
70	29 620	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
71	39 833	PIED GRIS (x4)	GREY FOOT (x4)
72	117 705	SEPARATEUR DE FLUX	AIR FLOW SEPARATOR

**A**

CABLE D'ALIMENTATION

POWER CORD

Machine	Voltage	A
22 736 UK	230/50-60/1	39 979
2 141 UK		
22 739 Aust		
2 139 Aust		39 980
22 735 DK		
2 140 DK		39 981
2 143 Pack 7D SWE		
2 142 Pack 4D SWE		
22 738		39 978
2 138		
22 737 ZAF		
2 145 ZAF		39 600
22 740 BRA		
2 146 BRA		

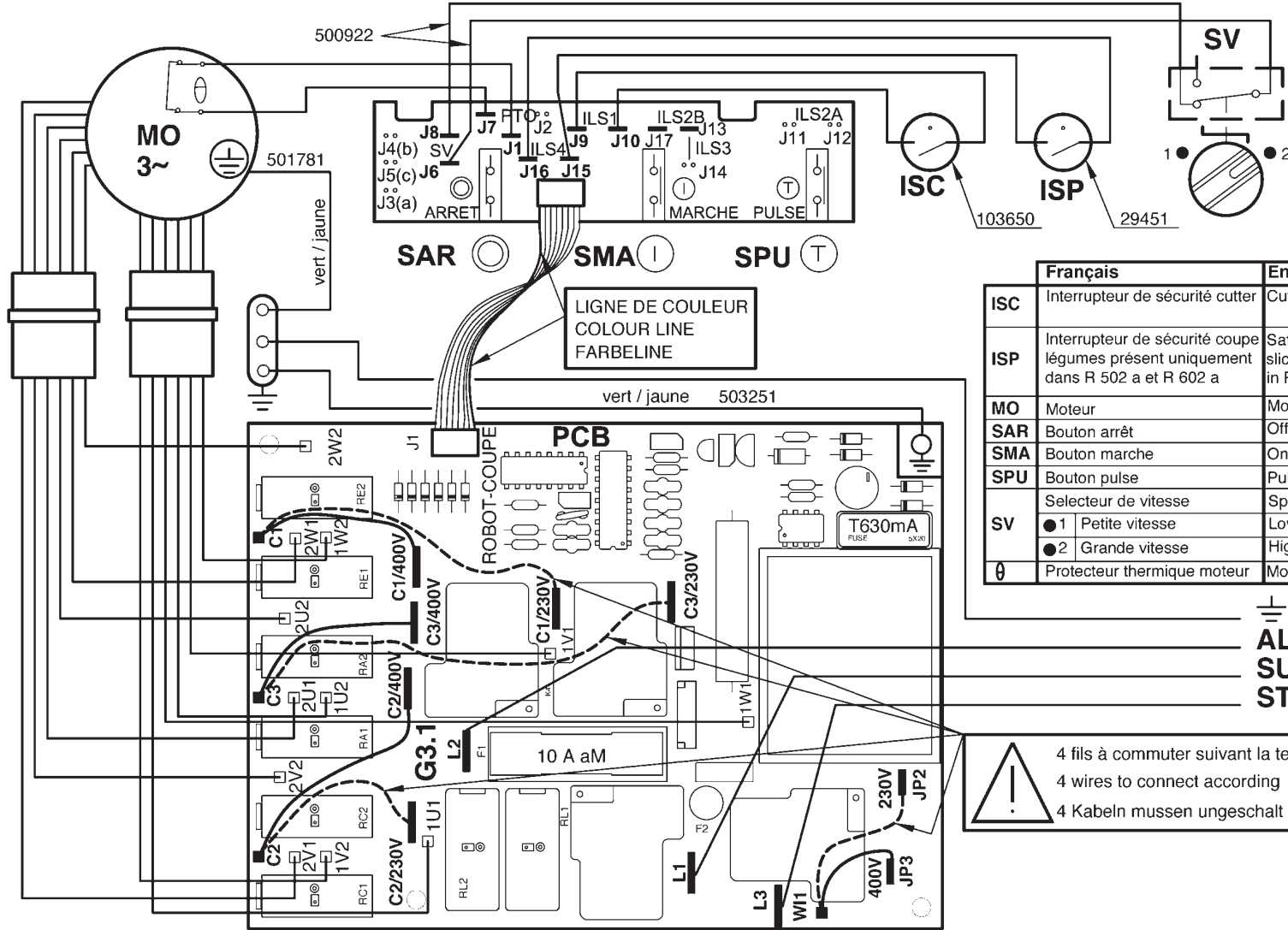


**BLIXER 5A Plus - BLIXER 6A - R 5A Plus - R 6A - R 502D - R 502E - R 602D - R 602E** 230/400V-50Hz 3~  
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

Fil Wire Leitung	Connecté sur / Connect on / Anschließen auf	
	230V	400V
W11	JP2	JP3
C1	C1/230V	C1/400V
C2	C2/230V	C2/400V
C3	C3/230V	C3/400V



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

**ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG**

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

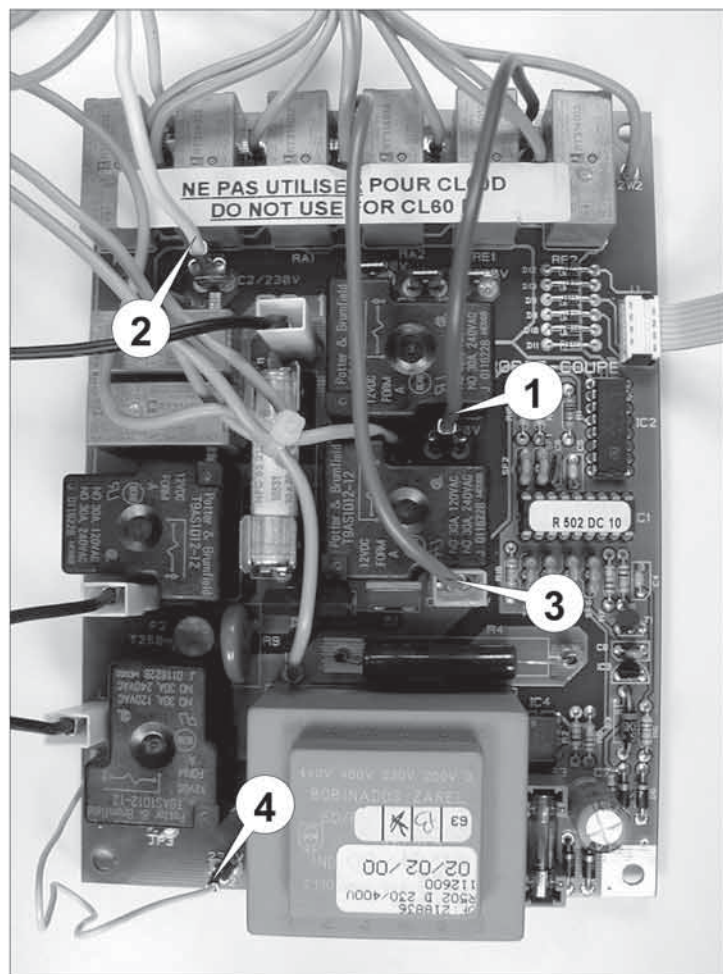
Blixer 5A Plus - R 5A Plus - R 6A - R 502D - R 602D

230/400V - 50Hz - 3~

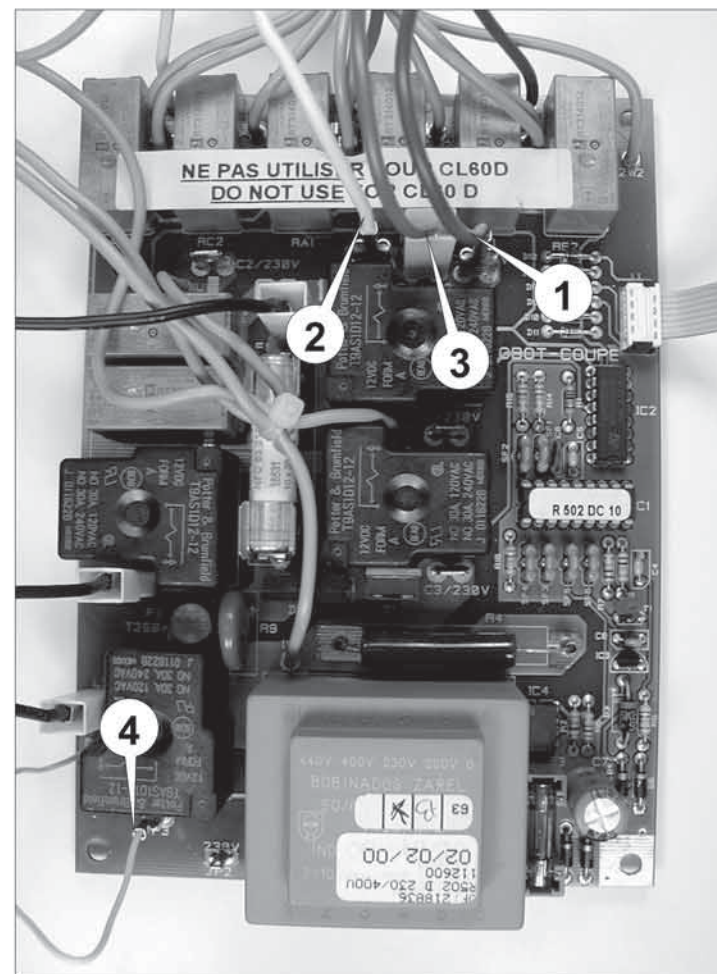
**ATTENTION :** Il y a 4 fils à connecter suivant la tension d'alimentation.

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

**230 V / 50 Hz / 3~**



**400 V / 50 Hz / 3~**



SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

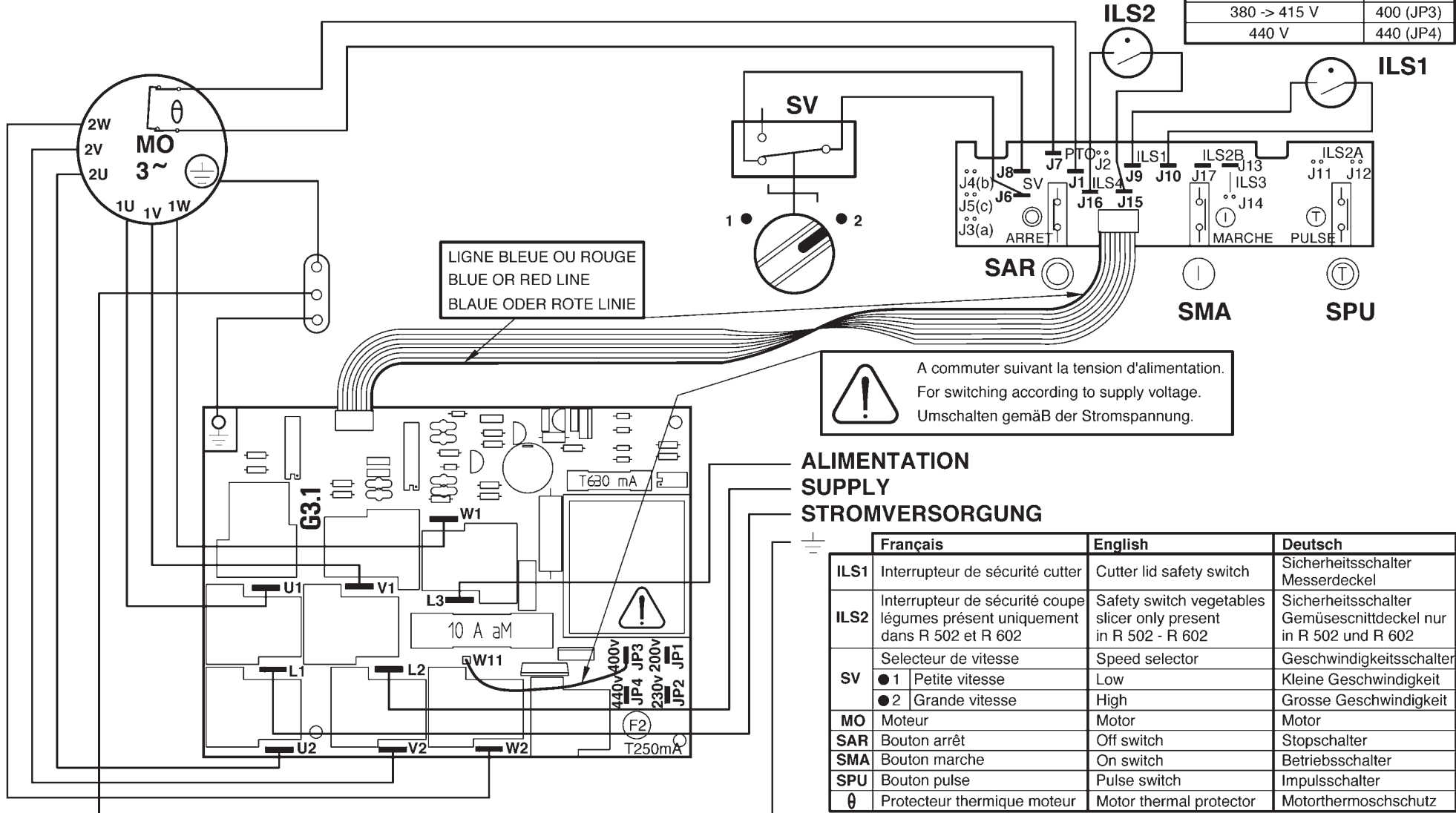
ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important  
Précautions  
Wichtiger Hinweis

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

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



**ALIMENTATION  
SUPPLY  
STROMVERSORGUNG**

	Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
ILS2	Interrupteur de sécurité coupe légumes présent uniquement dans R 502 et R 602	Safety switch vegetables slicer only present in R 502 - R 602	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel nur in R 502 und R 602
SV	Selecteur de vitesse	Speed selector	Geschwindigkeitsschalter
	● 1 Petite vitesse	Low	Kleine Geschwindigkeit
	● 2 Grande vitesse	High	Grosse Geschwindigkeit
MO	Moteur	Motor	Motor
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton pulse	Pulse switch	Impulsschalter
⊖	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

R 502 V.V.A - R 502 V.V.D - R 502 V.V.E - R 602 V.V.A - R 602 V.V.D - R 602 V.V.E

200-230V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

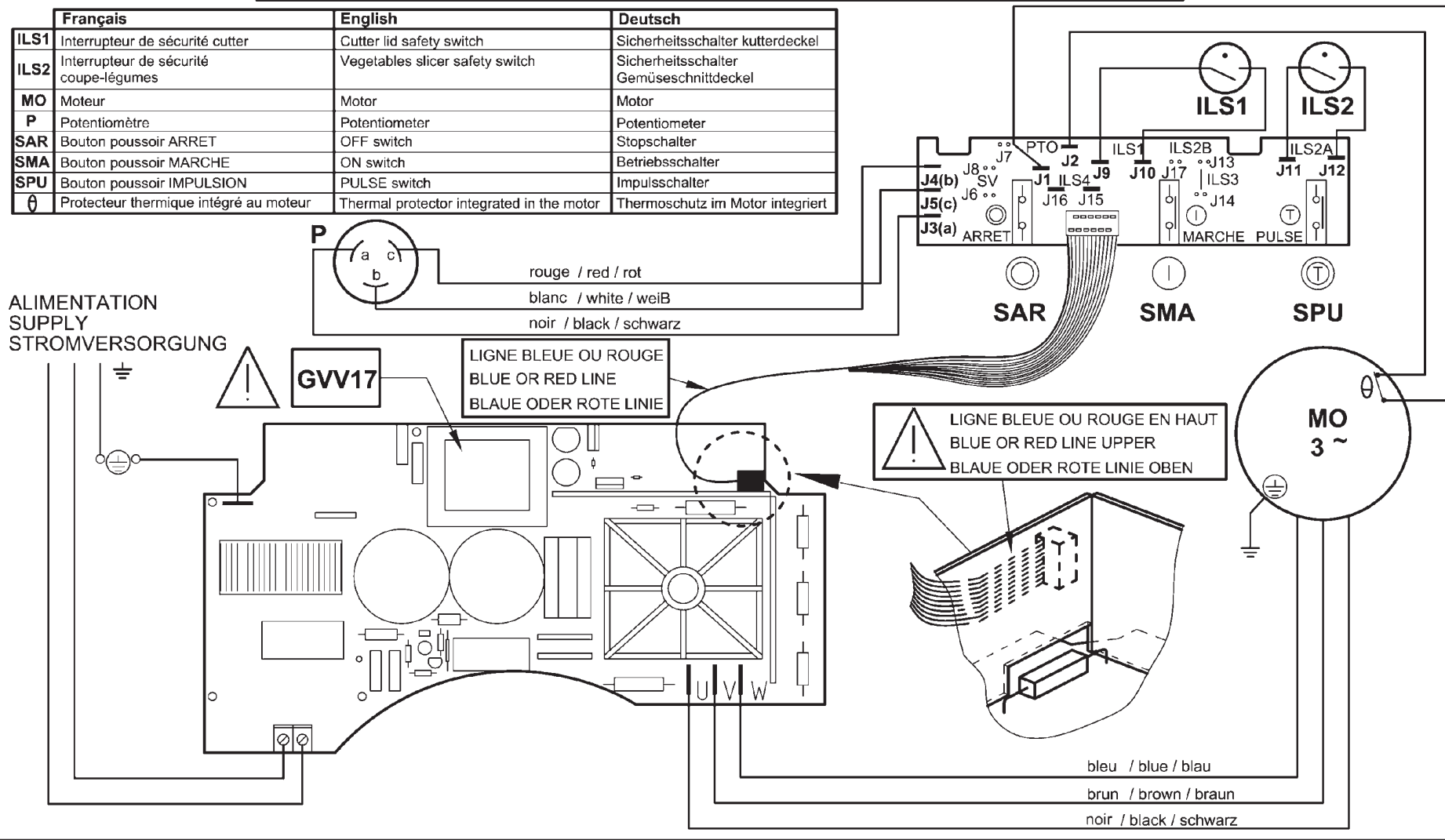
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

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



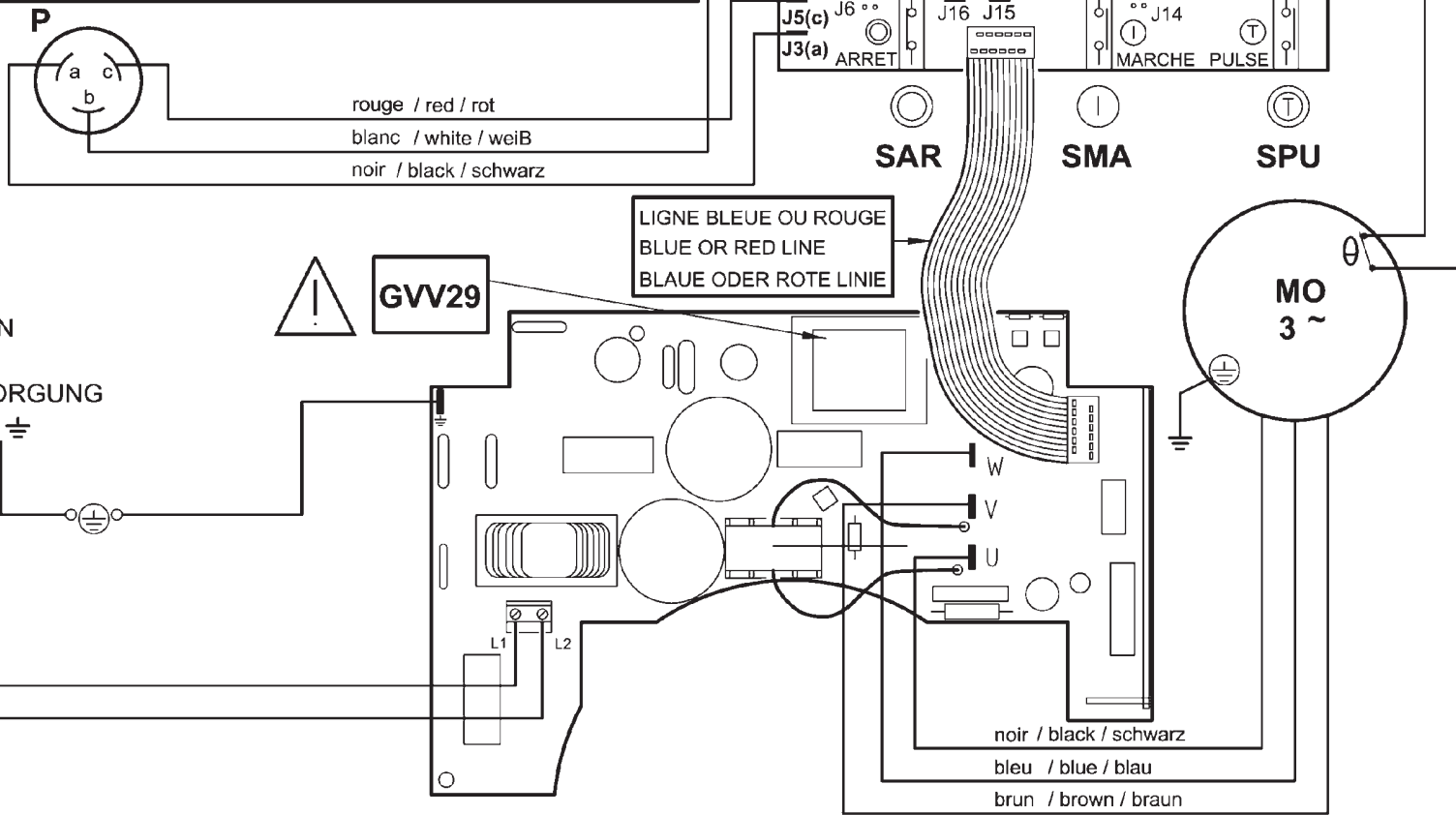


R 502 V.V.A - R 502 V.V.D - R 502 V.V.E - R 602 V.V.A - R 602 V.V.D - R 602 V.V.E 200-230V/50-60Hz 1~  
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupteur de sécurité cutter	Sicherheitsschalter Messerdeckel
ILS2	Interrupteur de sécurité coupe-légumes	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel
MO	Moteur	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	Impulsschalter
⊕	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermoschutz im Motor integriert



# R652

200, 230, 400V/50-60Hz 440V/60Hz 3~

## SCHEMA ELECTRIQUE

## ELECTRIC DIAGRAM

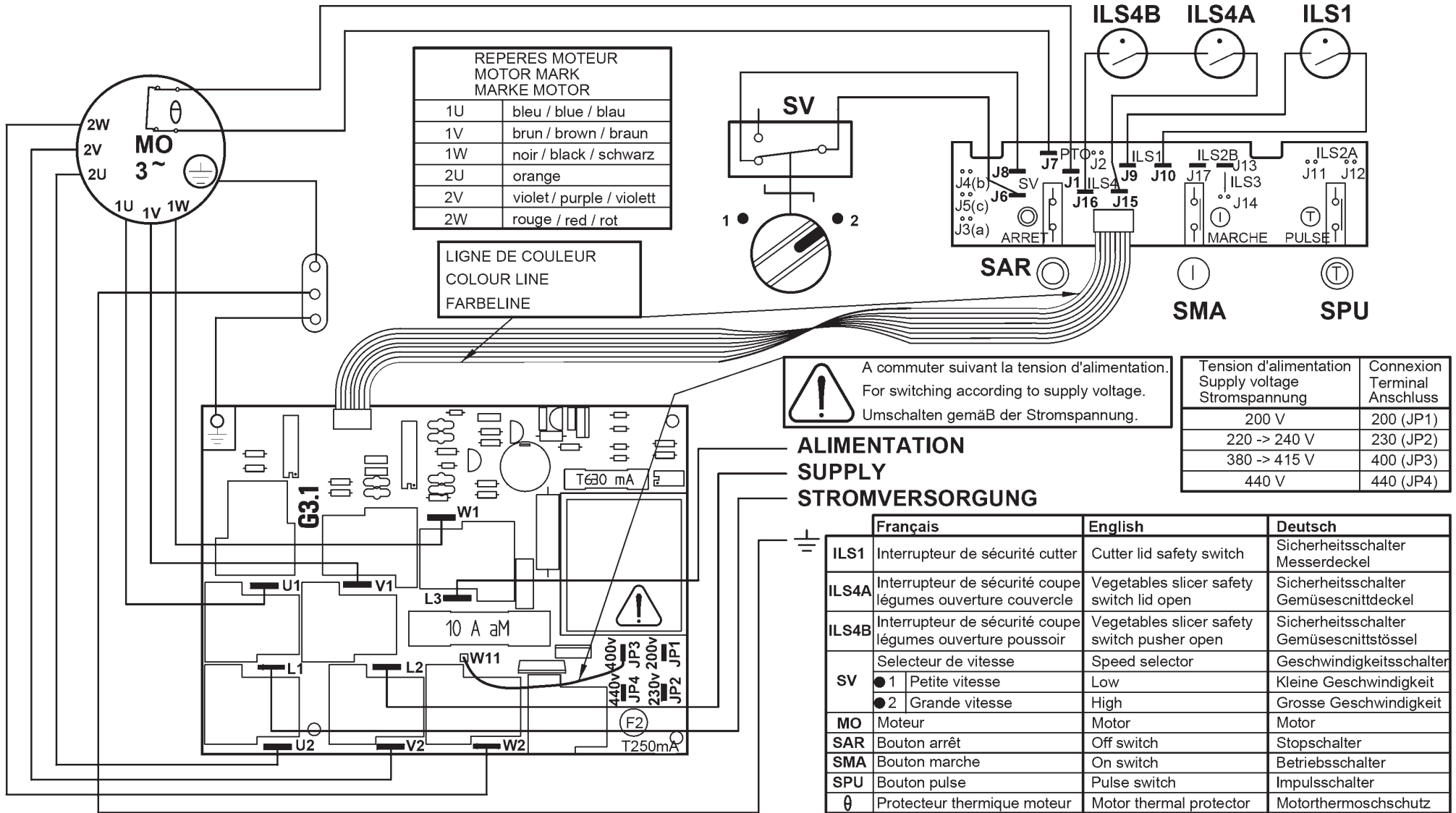
## ELEKTRISCHES SCHALTBILD



**Important**  
Précautions  
Wichtiger Hinweis

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

**A partir de / From / Von**  
R652 ----- : G6820111XX



SCHEMA ELECTRIQUE

R652 V.V.

200-240V/50-60Hz 1~

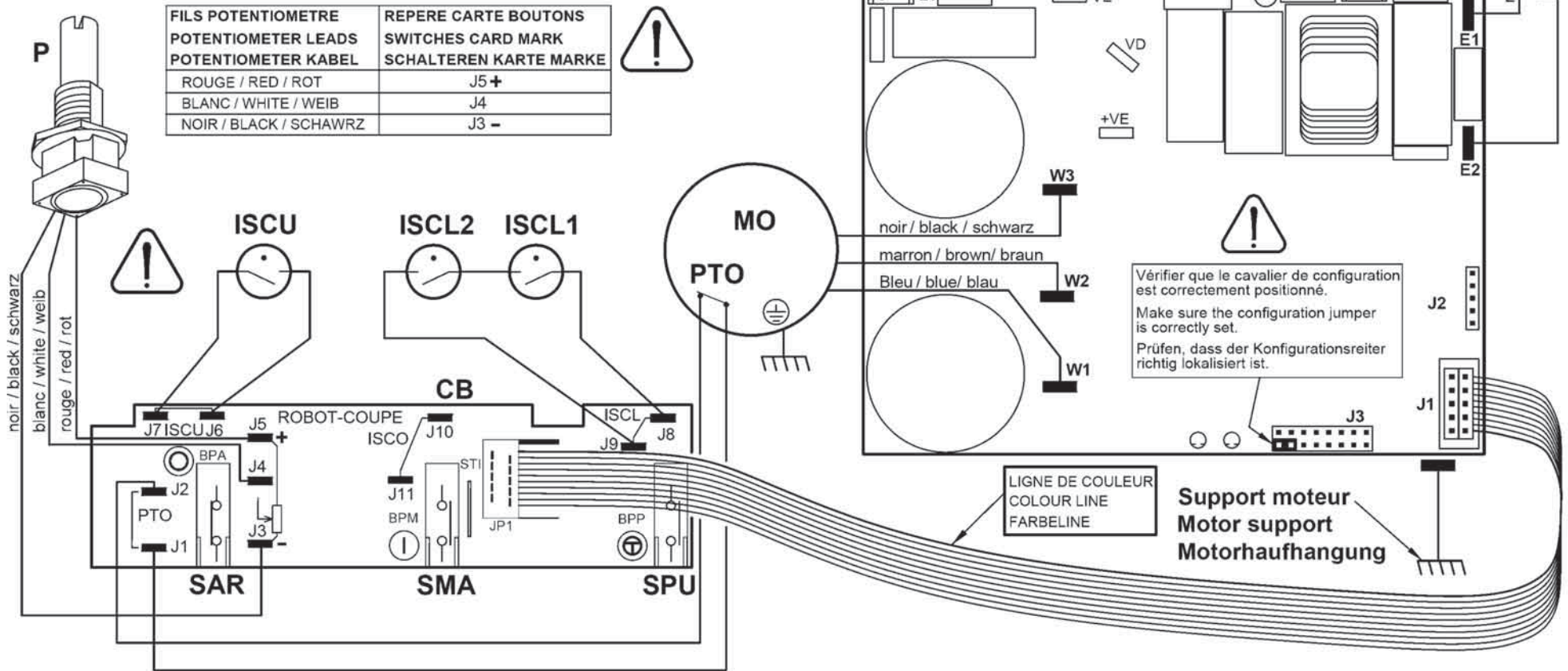
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Français	English	Deutsch
CB Carte boutons Réf. 112602	Switches card Ref. 112602	Schalteren Karte. Ref 112602
ISCL1 Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes ouverture couvercle	Vegetables slicer safety switch lid open	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel
ISCL2 Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes ouverture poussoir	Vegetables slicer safety switch pusher open	Sicherheitsschalter Gemüseschnittstößel
ISCU Interrupteur de Sécurité CUtter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MO Moteur	Motor	Motor
P Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SAR Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
SPU Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
V Variateur Réf. 112380	Variator Ref. 112380	Variator Ref. 112380
PTO Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

ALIMENTATION  
SUPPLY  
STROMVERSORGUNG

A partir de / From / Von  
R652 V.V.....: G6830111101





**robot  coupe®**

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

**Delegación comercial en España:**  
Riera Figuera Major, 13-15 baix  
08304 Mataró (Barcelona)  
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73  
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

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

**Robot-Coupe Italia 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](http://www.robot-coupe.com)**