robot coupe®

A

R 401 • R 402 • R 402 V.V.

robot coupe®

CE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Vie oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
  - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
  - Niederspannungsrichtlinie (RL 2014/35/UE)
  - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2014/30/UE)
  - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
  - Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
  - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
  - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2012/19/UE)
- Den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
  - EN ISO 12100 - 2010 (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
  - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
  - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
  - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
  - EN 454 + A1 2010-02: (Planetenrühr- und -knetmaschinen)
  - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
  - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
  - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
  - EN 13621: (Salatschleudern)
  - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
    - IP 55 für die Schalter
    - IP 34 für die Geräte

Montceau en Bourgogne, den 4. März 2016

Alain NODET
Technischer Leiter

INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF EINES R 401 • R 402 • R 402 V.V. KOMBI KUTTER / SCHNEIDEMASCHINE

INBETRIEBNAHME
- Hinweise zum elektrischen anschluss
- Bedienelemente

MONTAGE
- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz

VERARBEITUNGSBEISPIELE
- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz

OPTIONEN
- Gekerbtes messer
- Gezahntes messer

REINIGUNG
- Motor block
- Kutteraufsatz
- Gemüseschneideaufsatz
- Messer

WARTUNG
- Messer
- Dichtring
- Schüssel-auflagen
- Befestigungsring
- Klingen
- Raspel-, Stäbchen- und Wellenscheiben

TECHNISCHE DATEN
- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

NORMEN

TECHNISCHE ANGABEN
- Aufbauübersicht
- Elektro-schalt-und kabelplan

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE s.n.c. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE s.n.c. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE s.n.c. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - Transportschäden. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. Bewahren Sie ALLE Originalverpackungen und das Verpackungsmaterial zur Kontrolle seitens des Transportunternehmens auf.

Weder ROBOT-COUPE s.n.c. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

EMPFEHLUNGEN ZUR INSTALLATION VON GERÄTEN MIT STUFENLOSER DREHZAHLREGELUNG UND ZUM PERSONENSCHUTZ

Die folgenden Empfehlungen gelten für Geräte, die mit Asynchronmotor und Frequenzumrichter ausgestattet und mit einphasigem Wechselstrom betrieben werden.

Anmerkung :

- *Das Stromnetz und die Schutzvorrichtungen müssen den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.*
- *Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt werden.*

Geräteschutz

- Wie jede elektronische Vorrichtung enthalten Frequenzumrichter Bauelemente, die durch elektrostatische Entladungen beschädigt werden können. Vor jeglichem Kontakt mit den Frequenzumrichtern müssen sich die entsprechenden Personen deshalb von statischer Elektrizität befreien.
- Bei Arbeiten an den elektrischen Bestandteilen darf das Gerät nie unter Spannung stehen.
- Wiederholtes Unterspannungsetzen des Geräts kann zu Überlastung und Zerstörung des Frequenzumrichters führen. Nach einer Unterbrechung des Stromkreises stets 3 Minuten vor einem erneuten Unterspannungsetzen warten.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät wird bis zum Frequenzumrichter mit einphasigem* Wechselstrom gespeist. Dort wird dieser in dreiphasigen Drehstrom mit stufenlos regelbarer Frequenz umgewandelt. Mit diesem Drehstrom wird der Motor angetrieben.
- Das Gerät nur an ein Netz mit einphasigem* Wechselstrom mit 200 – 240 V, 50 oder 60 Hz und Erdung anschließen. Eine höhere Netzspannung würde den Frequenzumrichter zerstören.
- Das Gerät muss für einen ausreichenden Personenschutz unbedingt geerdet sein.

Personenschutz durch Schutzschalter

Bei Geräten mit Frequenzumrichtern muss für einen ausreichenden Personenschutz der Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) besonders sorgfältig ausgewählt werden. Es gibt FI-Schalter Typ AC zur Auslösung nur bei Wechsel-Fehlerströmen, FI-Schalter Typ A zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen und pulsierenden Gleich-Fehlerströmen und FI-Schalter Typ B zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen, pulsierenden und glatten Gleich-Fehlerströmen.

Gefahr ! Die Frequenzumrichter sind mit einem Gleichrichter der Netzspannung ausgerüstet. Dadurch kann bei einem Kurzschluss ein Gleich-Fehlerstrom entstehen, durch den ein nur Wechselstrom-sensitiver FI-Schalter Typ AC nicht ausgelöst wird !

Da das Gerät mit einphasigem* Wechselstrom gespeist wird, sollte ein Pulsstrom-sensitiver FI-Schalter Typ A verwendet werden, der durch folgendes Symbol gekennzeichnet ist : .

Achtung : *Je nach Hersteller haben FI-Schalter unterschiedliche Bezeichnungen.*

Geräte mit Frequenzumrichter erzeugen einen Leckstrom im Schutzleiter, der den FI-Schalter auslösen kann. Das kann folgende Gründe haben:

- Mehreren Geräten mit stufenloser Drehzahlregelung ist derselbe FI-Schalter vorgeschaltet.
- Die Stärke des Leckstroms ist größer als der Auslösestrom des FI-Schalters.

Achtung: *Bei der Herstellung von FI-Schaltern kommt es zu Abweichungen. Dadurch betrifft der tatsächliche Wert, bei dem es zur Abschaltung kommt, zwischen 50 und 100 % des angegebenen Werts. Beim Auftreten von Problemen sollten daher die Stärke des Leckstroms und der tatsächliche Auslösestrom des FI-Schalters gemessen werden.*

Richten Sie sich zur Orientierung nach den Eigenschaften Ihres Geräts gemäß folgender Tabelle:

Gerät	Netzspannung	Leiterquerschnitt (mm^2)	FI-Schalter (L + N)	
			Bemessungsstrom (A)	Auslösestrom (mA)
R 402 V.V.	200 - 240V 50 oder 60 **Dreiphasen**	1,5	B16	≥ 30

* Außer in Japan vertriebene Spezialmodelle 200 - 240 V mit Dreiphasenstrom

WICHTIGE HINWEISE

ACHTUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN

ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

• Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen

• VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.)

AUFSTELLUNG

• Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLUSS

• Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht

• Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

• Bei Drehstrom ist darauf zu achten, daß sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

HANDHABUNG

• Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln

MONTAGE

• Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 34). Darauf achten, daß alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BETRIEB

• Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!

• Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!

• Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!

• Überladen Sie das Gerät nicht!

• Lassen Sie das Gerät nie leer laufen!

REINIGUNG

• Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

• Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör systematisch nach jedem Arbeitsdurchgang.

• Den Motorblock auf keinen Fall ins Wasser tauchen.

• Verwenden Sie zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel.

• Vermeiden Sie beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.).

• Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTUNG

• Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen

• Den einwandfreien Zustand des Messers überprüfen

• Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen

• Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen

• Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde

• Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen

WIR GRATULIEREN ZU IHREM KAUF EINES R 401 • R 402 • R 402 V.V. KOMBI KUTTER/SCHNEIDEMASCHINE

Der Kombi "Kutter/Gemüseschneidemaschine" ist auf die Bedürfnisse von Großküchen, Restaurants, Feinkostgeschäften, Fernküchen, Cateringbetrieben, Metzgereien und Bäckereien abgestimmt.

Mit dem Kutter können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse hacken und feine Füllungen, Cremes und Knetmassen in weniger als 5 Minuten auch bei großen Mengen optimal herstellen.

Sie verfügt über ein breites Sortiment von Schneidewerkzeugen, das höchste Ansprüche bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse erfüllt, so z.B. zum Streifen schneiden, zum Reiben und Scheiben schneiden.

Das Modell R 402/R 402 V.V. fertigt auch Würfel und Pommes-Frites.

Durch die hervorragenden Leistungen werden Sie bald eine neue Welt der Kochkunst entdecken.

Die unkomplizierte Konstruktion erlaubt, alle Teile, die für die Reinigung und Wartung in die Hand genommen werden müssen, einfach herauszunehmen oder einzusetzen. Die Kutter/Gemüseschneidemaschine R 401/R 402/R 402 V.V. ist auch aussergewöhnlich bedienungsfreundlich.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Angaben und Hinweise für den Benutzer, damit er den größtmöglichen Nutzen von seiner Kutter/Gemüseschneidemaschine hat.

Wir empfehlen daher, diese Anleitung gründlich zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

In diese Anleitung haben wir ferner mehrere Anwendungsbeispiele aufgenommen, damit Sie sich, schnellstens mit Ihrem Gerät und seinen zahlreichen Vorteilen vertraut machen können.

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Vor dem Anschließen ans Netz ist zu prüfen, ob der Stromwert Ihrer elektrischen Anlage mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Motors übereinstimmt.

⚠ A C H T U N G

DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN (STROMSCHLAGGEFAHR)!

Dreiphasengeräte R 402

Der Kutter R 402 wird mit unterschiedlichen Motor arten ausgerüstet : 400 V / 50 Hz /3
220 V / 60 Hz /3
380 V / 60 Hz /3

Das Gerät wird ohne Steckeausgeliefert. Das Kabel enthält vier Leiter: ein Leiter wird mit der Erde verbunden, die anderen drei werden mit den drei Netzphasen verbunden.

Wenn Sie über einen vierpoligen Stecker verfügen:

1) Verbinden Sie die grün/gelbe Erdungsleitung mit dem Erdstift.
2) Verbinden Sie die anderen drei Leiter mit den restlichen Kontaktstiften.

Wenn Sie über einen fünfpoligen Stecker verfügen, bleibt der Mittelstift des Netzsteckers unbelegt, da ein ROBOT-COUPE Gerät keinen Nulleiter benötigt.

Lassen Sie Ihr Gerät einmal leerlaufen, dabei sicherstellen, daß sich das Arbeitsmesser entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

Ein roter Pfeil am Motorblock gibt die Drehrichtung an.

Falls sich das Messer im Uhrzeigersinn dreht, bestellen Sie einen Fachmenn, der dann 2 Phasen tauscht:

DIE GRÜN/GELBE ERDLEITUNG NICHT ABKLEMMEN!

Vertauschen werden :

öder ❶ gegen ❷
❶ gegen ❸
❷ gegen ❸

Einphasengeräte R 401

ROBOT-COUPE stattet den R 401 mit unterschiedlichen Motor arten ausgerüstet :
230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Das Gerätnetzkabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

Einphasengeräte R 402

ROBOT-COUPE stattet den R 402 mit unterschiedlichen Motor arten ausgerüstet :
230 V / 50 Hz / 1
240 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Das Gerätnetzkabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

Einphasengeräte R 402 V.V. (drehzalregelung)

Das Modell wird von ROBOT-COUPE mit folgendem Antrieb ausgerüstet + regler:
230 V / 50 - 60 Hz /1.

Die zulässige Stromstärke des genormten Stromanschlusses muss mindestens 10 A, bei intensivem Gebrauch vorzugsweise 16 A betragen.

• BEDIENELEMENTE

R 401

Rote Taste	=	Aus
Grüne Taste	=	Ein
Schwarze Taste	=	Pulsbetrieb.

R 402

Rote Taste = Aus

Grüne Taste = Ein

Schwarze Taste = Pulsbetrieb.

Drehzahl-Wahlschalter **Dreiphasengeräte R 402**
50 Hz : 500 und 1500 U/min.
60 Hz : 600 und 1800 U/min.

Drehzahl-Wahlschalter **Einphasengeräte R 402**
50 Hz : 750 und 1500 U/min.
60 Hz : 900 und 1800 U/min.

R 402 V.V. : Drehzahlregler **Kutterbetrieb** :
300 bis 3500 U/min.
Gemüseschneidebetrieb :
300 bis 1000 U/min

MONTAGE

• KUTTERAUFSATZ

1) Stellen Sie sich vor den Motorblock und setzen Sie die Kutterschüssel auf die Antriebswelle. Dabei soll der Magnetstreifen etwas nach links gerichtet sein.

2) Die Kutterschüssel auf dem Motorblock nach rechts drehen, bis die hervorstehenden Ansätze des Motorblocks in die dafür vogesehenen Aussparungen einrasten.
Der Handgriff befindet sich nun Ihnen gegenüber.

3) Das Messer auf die Antriebswelle stecken und bis zum Boden der Kutterschüssel durchdrücken. Dabei kontrollieren, daß das Messer am Schüsselboden richtig positioniert ist, indem Sie es in der Kutterschüssel drehen.

4) Deckel auf die Kutterschüssel aufsetzen und nach rechts bis zum Anschlag drehen.

Ihr Gerät ist jetzt betriebsbereit, was durch das Aufleuchten der grünen Leuchtdiode angezeigt wird.

• GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

Der Gemüseschneideaufsatz besteht aus zwei abnehmbaren Teilen: der Edelstahlschüssel und dem Deckel.

1) Stehen Sie sich vor den Motorblock und setzen Sie die Schüssel des Gemüseschneideaufsatzes auf den Motorblock, so daß der Auswurf nach rechts gerichtet ist.

2) Schüssel nach rechts drehen, bis die Ansätze am Motorblock in ihre Aussparungen einrasten.

3) Die Auswurfscheibe aus weißem Kunststoff auf die Antriebswelle setzen und kontrollieren, dass sie richtig am Boden der Schüssel eingesetzt ist.

4) Scheibenwahl :

a) Sie haben eine Reibe-, Streifen- oder Schneidescheibe gewählt.
Stecken Sie die Scheibe auf die Auswurfscheibe.

Nur für die Modelle R 402/R 402 V.V. :

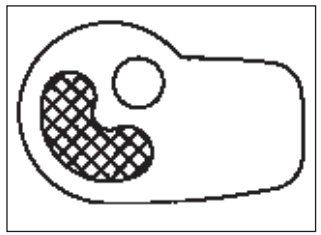
b) **Sie wollen Würfel schneiden:** Setzen Sie zuerst ein Würfelgatterauf die Antriebsachse und dann darauf eine Schneidescheibe.
Nur die 8-mm-, die 10-mm- und die 12-mm-Schneidscheibe aus Aluminium können mit dem Würfelgatter verwendet werden.
Das Würfelgatter wie im nebenstehenden Kasten beschrieben in die Schüssel des Gemüseschneiders einsetzen (Seite 35).
Darauf achten, dass die Einkerbung am Rand des Würfelgatters mit der Ausbuchtung der Schüssel übereinstimmt (s. Kennzeichnung auf den Würfelgattern).

⚠ ACHTUNG

• EINSETZEN DES WÜRFELGATTERS

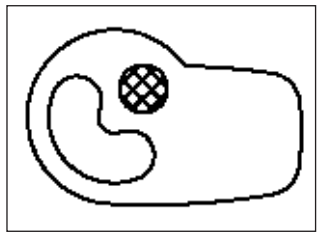
Für ein möglichst fehlerfreies Schneiden können die Gatter je nach verwendeter Einfüllöffnung auf zwei verscheidene Arten eingesetzt werden.

- **Position 1:** Verwendung der **großen Einfülloffnung.**



Hierbei sollte das Würfelgatter so eingesetzt werden, daß sich die Messer des Gatters unter der halbkreisförmingen Einfüllöffnung befinden (sie sind durch die Einfüllöffnung hindurch sichtbar).

- **Position 2:** Verwendung der **zylindrischen Einfüllöffnung.**



In diesem Fall sollte das Gatter so eingesetzt werden, daß sich Messer des Gatters unter der runden Einfüllöffnung befinden (sie sind durch die Einfüllöffnung sichtbar).

Anschließend die jeweilige Schneidscheibe ein setzen und befestigen Sie die Schneidescheibe mit der Flügelschraube an der Motorachse.

c) **Sie haben den Pommes-frites-Einsatz gewählt :**

Der Einsatz besteht aus einem Pommes-frites-Gatter und einer Spezialschneidescheibe für Pommes-frites.

Das Pommes-frites-Gatter in die Einkerbungen der Schneideschüssel des Gemüseschneiders legen.

Das Pommes-frites-Gatter muß sich auf der Höhe des Auswurfs befinden und befestigen Sie die Schneidescheibe mit der Flügelschraube an der Motorachse.

Nur die 8-mm- und die 10-mm- Schneidscheibe aus Aluminium können mit dem Würfelgatter verwendet werden.

Für die Modelle R 401/R 402/R 402 V.V. :

5) Deckel auf Schüssel aufsetzen und nach rechts drehen, bis der Deckel einrastet. Der Deckel befindet sich jetzt in der Verlängerung der Arbeitsschüssel.

VERARBEITUNGSBEISPIELE

• KUTTERAUFSATZ

Mit dem Kutteraufsatz erledigen Sie alle Schneideaufgaben in kürzester Zeit, deshalb empfehlen wir, die Bearbeitung aufmerksam zu beobachten, um das gewünschte Ergebnis problemlos zu erzielen.

Mit dem Pulsbetrieb sind Sie in der Lage, das Gerät stoßweise zu bedienen und dabei eine erhöhte Schnittgenauigkeit für die Bearbeitung von bestimmten Hackgerichten zu erzielen.

VERWENDUNG	Max. Menge D. Endgutes (kg)	Empfohlene geschwindigkeit (u/min)	Max. Menge D. Endgutes (kg)	Empfohlene geschwindigkeit (x100 u/min)	Verarbeitungszeit (Minuten)
	R 401 und R 402		R 402 V.V.		
HACKEN					
• FLEISCHSORTEN					
Hacksteak / Tartar	1	1500	1	12-15	3
Wurst / Tomatenfleisch	1,5	1500	1,5	12-15	3
Landpastete / Salami	1,5	1500	1,5	12-15	4
• FISCH					
Auflauf	1,3	1500	1,5	30	5
Fischcreme	1,3	1500	1,5	30	5
• GEMÜSE					
Knoblauch / Petersilie / Zwiebel / Schalotte	0,3-1,2	1500	0,3-1,2	15-20	3
Suppe / Gemüsecreme	2	1500	2	25-30	4
• OBST					
Kompott / Obstmus	2	1500	2	25-30	4
RÜHREN					
Mayonnaise / Knoblauchsauße / Remoulade	2	600/1500	2	6-15	3
Bearnaise / Hollandaise	2	600/1500	2	6-15	5
Schnecken / Lachsbutter	2	600/1500	2	6-15	4
KNETEN					
Mürbeteig / Kuchen	1,3	1500	1,5	9-15	4
Blätterteig	1,3	1500	1,5	9-15	4
Pizzateig / Brotteig	1,3	1500	1,5	9-15	4

VERWENDUNG	Max. Menge D. Endgutes (kg)	Empfohlene geschwin-digkeit (u/min)	Max. Menge D. Endgutes (kg)	Empfohlene geschwindig-keit (x100 u/min)	Verarbei-tungszeit (Minuten)
	R 401 und R 402		R 402 V.V.		
ZERKLEINERN					
Getrocknete Früchte	0,9	1500	1,1	9-15	4
Eis	0,9	1500	1,1	9-15	4
Semmelbrösel	0,9	1500	1,1	9-15	4

Andere Bearbeitungsvarianten sind mit dem Kutter möglich. Die in der Tabelle enthaltenen Angaben sind Richtwerte und können je nach der Qualität der Zutaten bzw. nach Rezept variieren.

• GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

Der Gemüseschneideaufsatz umfaßt zwei Einfülaufsätze :

- der große Einfüllaufsatz ermöglicht das Zerschneiden von sperrigen Gemüsesorten wie z.B. Kohl, Knollenselerie usw.
- der zylindrische Einfüllaufsatz für die Verarbeitung von langen Gemüsesorten gewähleistet eine hervorragende Schnittgenauigkeit.

Die Schnittqualität wird noch verbessert, wenn der Trichter als Schnittführung verwendet wird.

• VERWENDUNG DES GROSSEN EINFÜLLAUFSATZES

- Hebel anheben und die Füllöffnung des Aufsatzes freilegen.
- Aufsatz bis ganz oben mit Gemüse befüllen.
- Hebel in die senkrechte Lage bringen.
- Bei leichtem Druck auf den Hebel wird das Gerät in Gang gesetzt und so lange auf den Hebel gedrückt, bis das Gemüse restlos verarbeitet wurde.

• VERRWENDUNG DES ZYLINDRISCHEN EINFÜLLAUFSATZES

- Aufsatz bis ganz oben mit Gemüse befüllen.
- Bei leichtem Druck auf den Preßknopf wird das Gerät in Gang gesetzt. Knopf so lang gedrückt halten, bis das Gemüse restlos verarbeitet wurde.

Für die Modelle R 401, R 402 und R 402 V.V.

SCHNEIDESCHEIBEN		
Sc 1	Karotten / Kohl / Gurken / Zwiebeln / Kartoffeln / Porree	
Sc 2/Sc 3	Zitronen / Karotten / Pilze / Kohl / Kartoffeln / Gurken / Zucchini / Zwiebeln / Porree / Paprikaschoten	
Sc 4/Sc 5	Auberginen / Rote Bete / Karotten / Pilze / Gurken / Paprikaschoten / Rettich / Kopfsalat / Kartoffeln / Tomaten	
Sc 6	Auberginen / Rote Bete / Karotten / Pilze / Gurken / Paprikaschoten / Rettich / Kopfsalat / Kartoffeln	
WELLENSCHEIBEN		
W 2	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten	
REIBESCHEIBEN		
R 1,5	Knollensellerie / Käse	**Parmesan** / Schokolade
R 2	Karotten / Knollensellerie / Käse	**Rösti**
R 3	Karotten	**Rettich 0.7 mm**
R 6	Kohl / Käse	**Rettich 1 mm**
R 9	Kohl / Käse	**Rettich 1,3 mm**
STREIFENSCHEIBEN		
St 2x2	Karotten / Knollensellerie / Kartoffeln	
St 2x4	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln	
St 2x6	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln	
St 4x4	Auberginen / Rote Bete / Zucchini /Kartoffeln	
St 6x6	Auberginen / Knollensellerie / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln	
St 8x8	Knollensellerie / Kartoffeln	

Nür fur die Modelle R 402 und R 402 V.V.

WURFEL	
W 8X8	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Rüben
W 10X10	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Rüben
W 12X12	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Rüben
POMMES-FRITES	
F 8X8	Kartoffeln
F 10X10	Kartoffeln

OPTIONEN

Als Option steht ein **gekerbtes Messer** zur Verfügung, das sich optimal zum kneten und zerkleinern eignet.

Ein **gezahntes Messer** steht Ihnen außerdem zur Verfügung. Ausgestattet mit einer sehr langlebigen Schneidefähigkeit aber ohne die Möglichkeit des Schleifens, erfüllt es die gleichen Funktionen wie ein glattes Messer. Es ist besonders zu empfehlen zum Schneiden von Petersilie.

REINIGUNG

A C H T U N G !

Vor jeder Reinigung bzw. Wartung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (Stromschlaggefahr).

• MOTORBLOCK

Den Motorblock niemals ins Waschwasser eintauchen. Er kann mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt werden.

• KUTTERAUFZATZ

Nach Abnahme des Deckels wird die Kutterschüssel vom Motorblock durch Linksdrehen entrieglt und nach oben mit einem Ruck angehoben. Dabei verbleibt das Arbeitsmesser in der Schüssel, um eine einwandfreie Dichtheit nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten zu gewährleisten.

Nach der Verarbeitung von Festmassen wird das Messer herausgenommen und die Schüssel entleert.

Bei Bedarf wird zunächst die Kutterschüssel und dann das Messer auf die Motorwelle gesteckt und das Gerät betrieben, um das Messer evtl. von Verarbeitungsresten zu befreien.

Um das Gerät vorzuwaschen wird Warmwasser in die Schüssel eingefüllt; anschließend das Gerät einige Minuten laufen lassen.

• GEMÜSESCHNEIDEAUFSATZ

Nach dem Abnehmen des Gemüseschneideaufsatzes die Scheibe, ggf. das Würfelgatter bzw. den Pommes-Frites-Einsatz und die Auswurfscheibe herausnehmen und schließlich die Schüssel abnehmen.

Alle Teile des Gemüseschneideaufsatzes können in der Spülmaschine gereinigt werden, solange die vorgeschriebene Menge an Spülmittel nicht überschritten wird und dieses für Kunststoff und Edelstahl geeignet ist. Die Reinigung in der Spülmaschine beschleunigt jedoch den Alterungsprozess.

• MESSER

Nach der Reinigung des Messers sind die Messerblätter gründlich zu trocknen, um die Möglichkeit der Oxydation zu vermeiden.

⚠ W I C H T I G !

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

WARTUNG

• MESSER

Nur glatte Messer können geschliffen werden.

Es ist wirklich geraten, dass die Messer nach jeder Benutzung leicht mit dem Wetzstahl abgeschliffen werden, besonders nach Petersiliehacken.

Sie gründlicher einmal im Monat mit dem feinen Schleifstein schleifen, der mit dem Gerät mitgeliefert wird. Nach jedem Gebrauch empfehlen wir, die Messerblätter leicht zu wetzen. Dies gilt insbesondere nach dem Hacken von Petersilie.

Einmal monatlich sind die Messerblätter mit dem sehr feinkörnigen Wetzstein zu schärfen, der mit dem Gerät mitgeliefert wird.

Die Schnittqualität hängt im wesentlichen von der Schärfe des Messers und vom Blattverschleitßgrad ab. Die Messerblätter sind an sich Verschleilßteile, die zu regelmäßigen Zeitabständen erneuert werden sollen, um dadurch eine konstante Qualität des Fertigproduktes zu gewährleisten.

• DICHTRING

Der Dichtring der Antriebswelle ist regelmäßig mit Speiseöl abzuschmieren.

Um die einwandfreie Dichtigkeit des Motors zu gewährleisten, empfhlen wir, den Dichtring regelmälßig auf guten Zustand zu überprüfen und bei Bedarf zu erneuern.

Der Dichtring kann auch ohne Ausbau des Motors ausgewechselt werden. Mit Nachdruck empfehlen wir, den ordnungsmäßigen Zustand dieses wichtigen Bauteils stets zu beachten.

• BEFESTIGUNGSRING

Der Zustand des Rings sollte regelmäßig überprüft werden, um die einwandfreie Benutzung des Gerätes zu gewährleisten.

Im Falle der Abnutzung des Rings diesen deshalb auswechseln.

• KLINGEN

Die Klingen der Schneidscheiben der Würfel- und Pommes-frites-Sets sind Verschleißteile, die von Zeit zu Zeit ausgewechselt werden müssen, um eine gleich bleibende Schnittqualität zu gewährleisten.

• RASPEL-, STÄBCHEN- UND WELLENSCHEIBEN

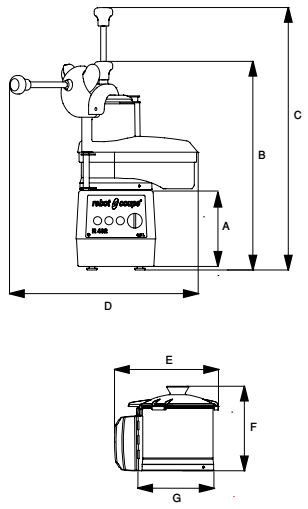
Raspel-, Stäbchen- und Wellenscheiben nutzen sich mit der Zeit ab. Wir empfehlen, diese von Zeit zu Zeit auszuwechseln, um eine gleich bleibende Schnittqualität zu gewährleisten.

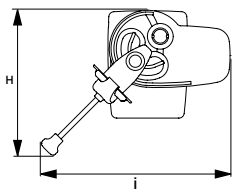
TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
R 401 (ohne Scheibe)	13 kg	16 kg
R 402 Dreiphasengeräte (ohne Scheibe)	16,5 kg	19,5 kg
R 402 Einphasengeräte (ohne Scheibe)	16 kg	19 kg
R 402 V.V.(ohne Scheibe)	15 kg	18 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)





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

• ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen, diese Geräte auf eine standfeste Arbeitsfläche so aufzustellen, daß der obere Rand der ovalen Einfüllöffnung 1,20 m bis 1,30 m über dem Fußboden ist.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) im Leerlauf betrieb liegt unter 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasengeräte R 401

Motor	Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

Einphasengeräte R 402

Moteur	Gemüseschneide Drehzahl (U/min)	Kutter Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
230 V/50Hz	500	1500	5,4
120 V/60Hz	600	1800	9
220 V/60Hz	600	1800	5,4

Dreiphasengeräte R 402

Moteur	Gemüseschneide Drehzahl (U/min)	Kutter Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
230 V/50Hz	750		2,3
		1500	2,8
400 V/50Hz	750		1,3
		1500	1,6
220 V/60Hz	900		2,3
		1800	3,0
380 V/60Hz	900		1,3
		1800	1,6

Dreiphasengeräte R 402 V.V.

Moteur	Gemüseschneide Drehzahl (U/min)	Kutter Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50-60 Hz	300 bis 1000	300 bis 3500	10

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT

ACHTUNG

Die Messer und Scheiben sind Schneidwerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Die R 401, R 402 und R 402 V.V. verfügen über ein magnetisches Sicherheitssystem mit einer Motorbremse.

Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sofort zum Stehen.

Zur Wiederaufnahme des Betriebs den Deckel verriegeln und die grüne Taste betätigen.

Nach dem Öffnen des Hebelarms bzw. des Deckels der Gemüseschneidemaschine kommt der Motor zum Stillstand. Sobald der Hebelarm bzw. der Deckel wieder geschlossen wird, nimmt das Gerät den Betrieb wieder auf. Wenn das Gerät länger als 40 Sekunden geöffnet geblieben ist, einfach den Hebelarm bzw. den Deckel schließen und die grüne Taste betätigen.

Wir empfehlen jedoch, bereits vor dem Öffnen des Deckels das Gerät abzuschalten, um Verluste von Verarbeitungsgut zu vermeiden.

Diese Geräte haben ferner einen **thermischen Schutz**, der den Motor sofort stoppt, falls das Gerät zu lange betrieben bzw. überlastet wird.

In diesem Fall das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es erneut eingeschaltet wird.

W I C H T I G !

Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!

Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!

Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!

Überladen Sie das Gerät nicht!

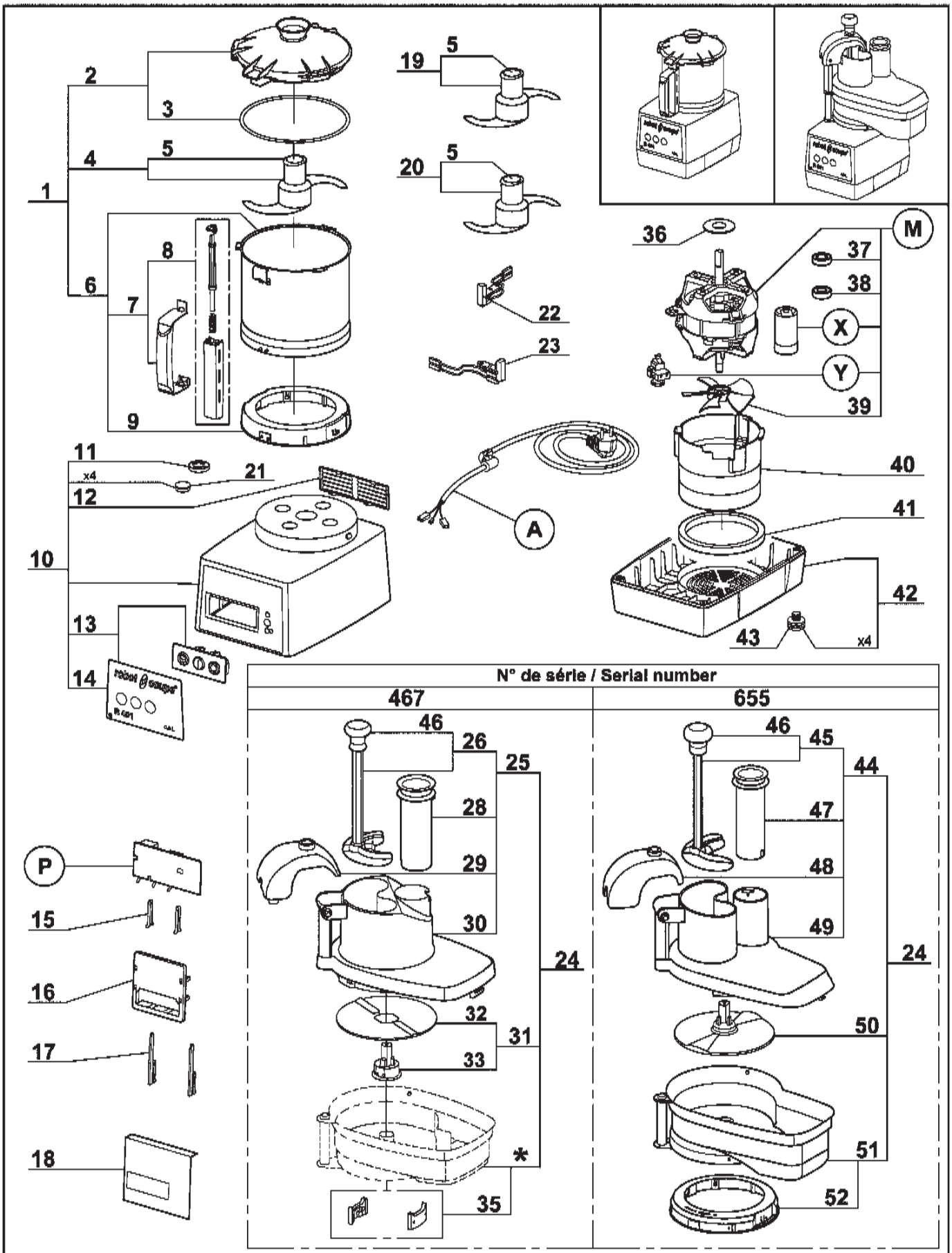
NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

robot coupe®

R 401 A

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



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

Maj : 12/2011 | REV : b

robot coupe®

R 401 A

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

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

robot coupe®

R 401 A

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

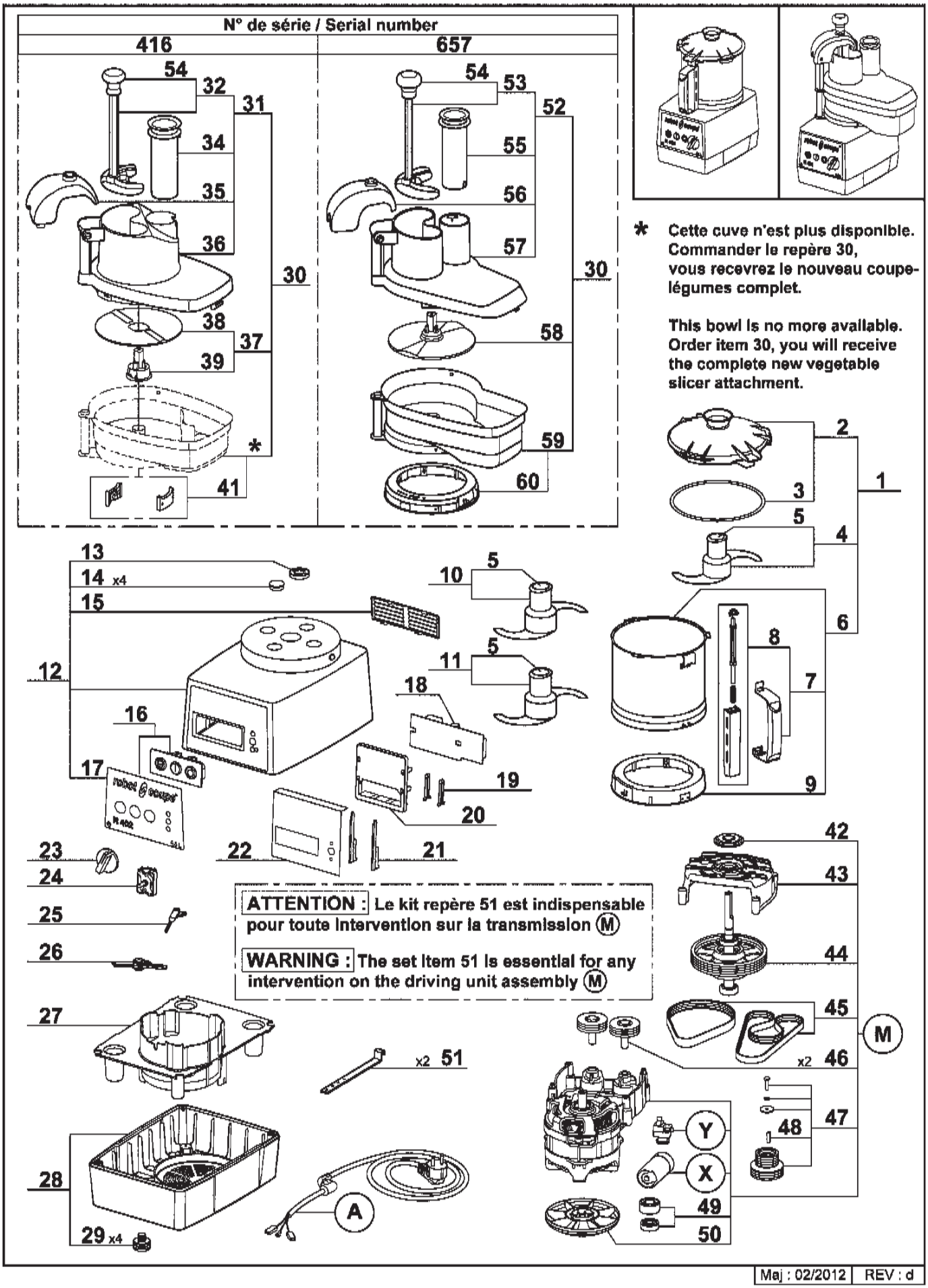
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
	A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
	M	MOTEUR	MOTOR
	P	PLATINE	CIRCUIT BOARD
	X	CONDENSATEUR	CAPACITOR
	Y	RELAIS MOTEUR	MOTOR RELAY

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

robot coupe®

R 402 A - 1 Phase

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



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

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

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

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

robot coupe®

R 402 A – 1 Phase

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

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

robot coupe®

R 402 A – 1 Phase

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

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

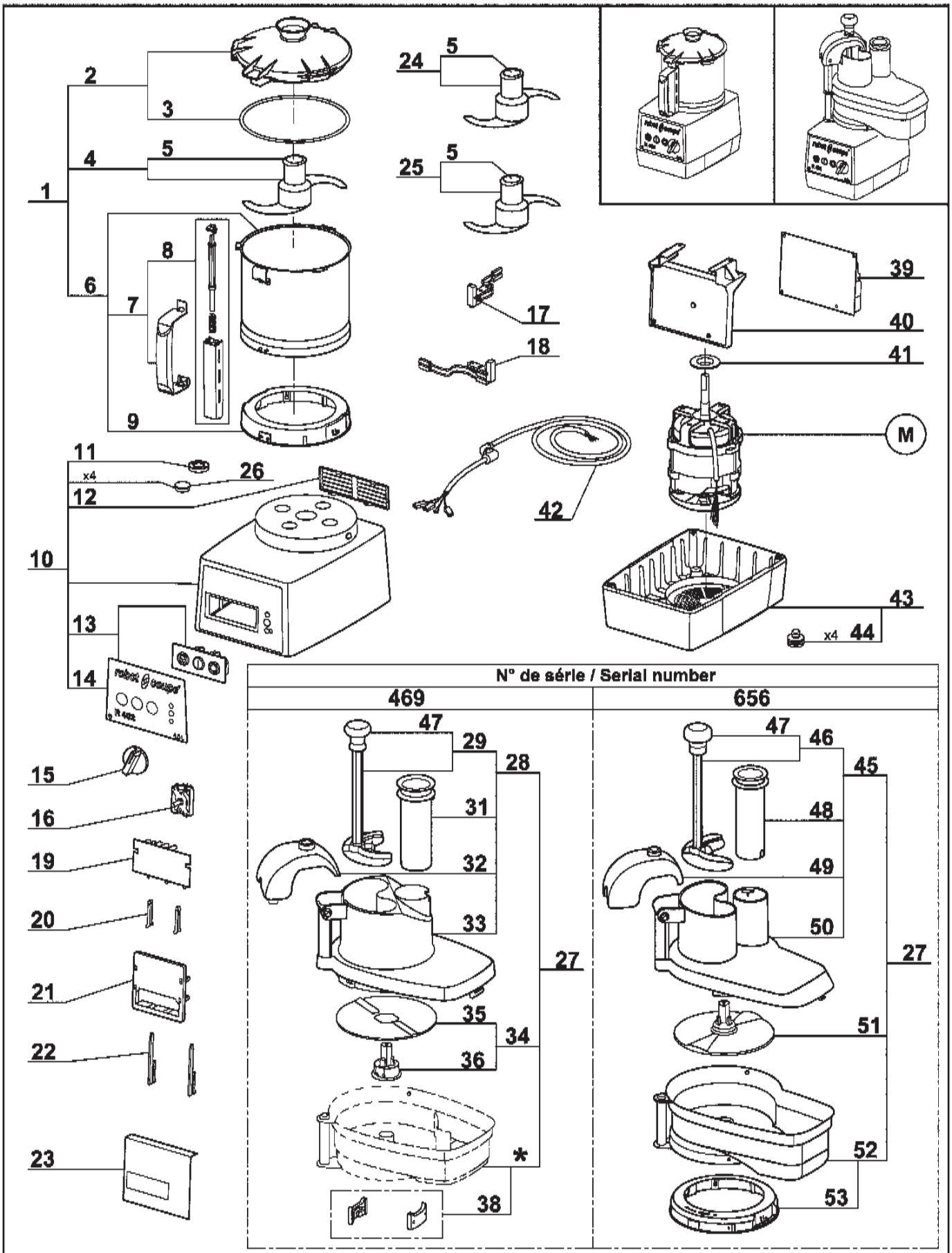
Machine		Voltage	A	M	X	Y
22 525		120/60/1	504 277	39 940	600 089	503 692
2 459						
22 540	BRA	220/60/1	39 604	39 958	600 018	512 704
3 555	Pack 4D BRA					
22 524			504 274			
2 452						
22 520		230/50/1		39 938		500 289
2 453						
2 455	Pack 4D					
2 456	Pack 5D ALL					
2 457	Pack 4D SWE					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

Maj : 02/2012 | REV : d

robot coupe®

R 402 A

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



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

Maj : 02/2012 | REV : a

robot coupe®

R 402 A

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

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

robot coupe®

R 402 A

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

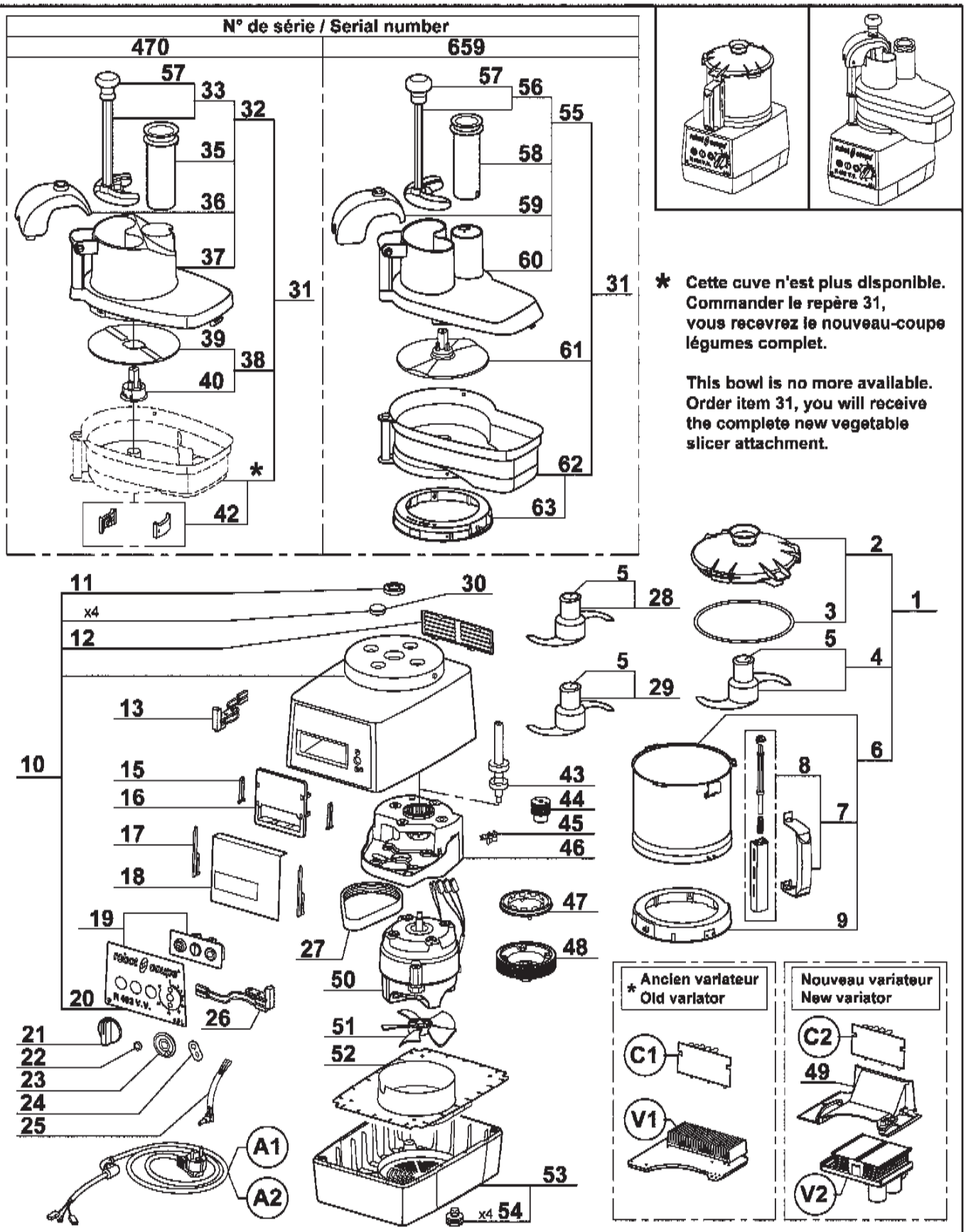
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
	M	MOTEUR	MOTOR

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

robot coupe®

R 402 V.V.A

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



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

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

robot coupe®

R 402 V.V.A

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

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 342	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	39 741	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	39 740	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	27 344	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE ASSEMBLY CAP
6	39 742	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	39 744	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	39 743	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
9	39 746	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	39 794	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
13	29 379	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
15	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
16	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
17	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
18	104 131	ISOLANT PLATINE	CONTROL BOARD INSULATOR
19	39 766	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
20	39 767	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
21	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
22	103 308	ECROU EPAULE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER NUT
23	104 440	BUTEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER STOP
24	101 551	PLAQUE ANTIROTATION POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER ANTI-ROTATING WASHER
25	39 202	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
26	29 441	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
27	503 940	COURROIE	BELT
28	27 346	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
29	27 345	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
30	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
31	27 400	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
32	117 079	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
33	29 324	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
35	102 022	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
36	102 020	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
37	102 016	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE FEED LEAD
38	102 019	ENS. DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE ASSEMBLY
39	117 092	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE
40	117 091	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB
42	29 081	ENS. PLAQUETTES	LOCKING PLATES ASSEMBLY
43	29 604	ENS. AXE TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
44	102 924	POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY
45	102 920	CAPTEUR DE VITESSE	SPEED SENSOR
46	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
47	102 922	ROUE DENTEE	TOOTHED WHEEL
48	102 923	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
49	39 971	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
50	303 076	MOTEUR	MOTOR
51	102 934	VENTILATEUR	FAN
52	104 109	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
53	39 112	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
54	39 928	PIED (x4)	FOOT (x4)
55	49 033	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
56	29 880	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
57	117 452	POIGNEE	HANDLE
58	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
59	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE

Maj : 01/2012 | REV : c

robot coupe®

R 402 V.V.A

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

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

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

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

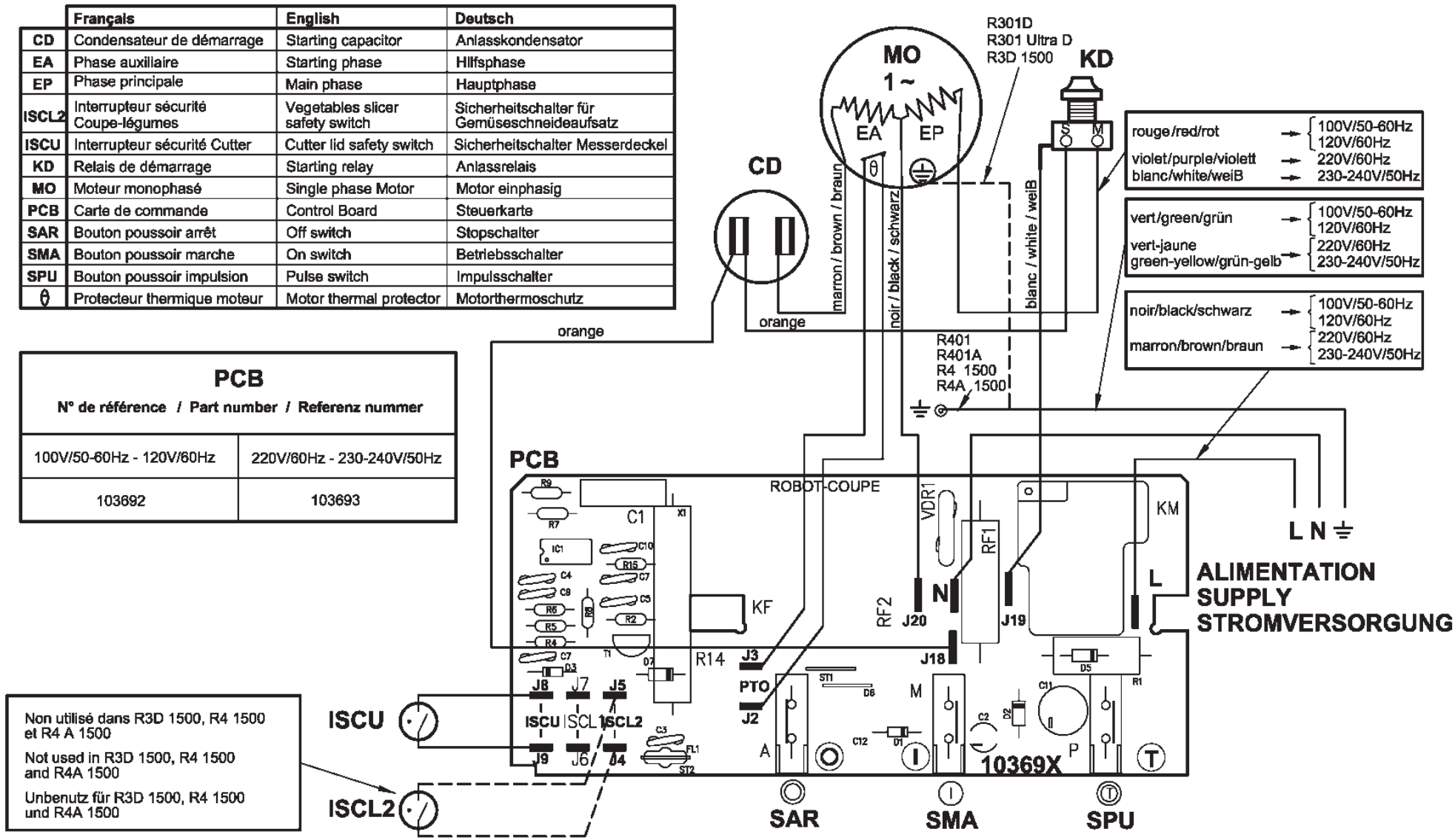
* SI VOUS AVEZ DEJA REMPLACE VOTRE VARIATEUR PAR UN NOUVEAU, PASSEZ A LA COLONNE 563/659.
* IF YOU HAVE ALREADY CHANGED YOUR VARIATOR BY A NEW ONE, USE COLUMN 563/659.

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

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

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

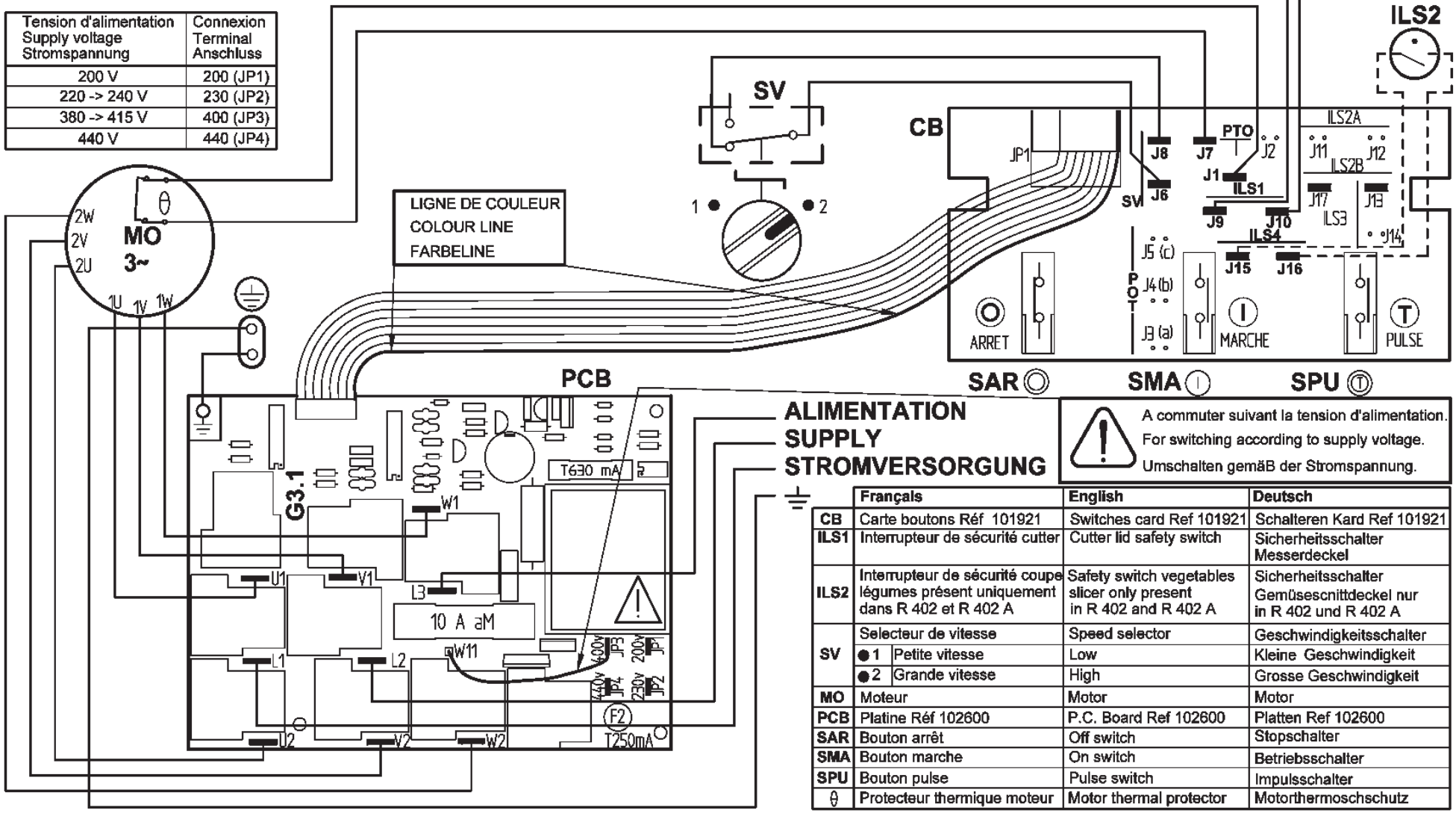


R4-R4 A - Blixer®4-Blixer® 4 A - R402-R402 A 230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

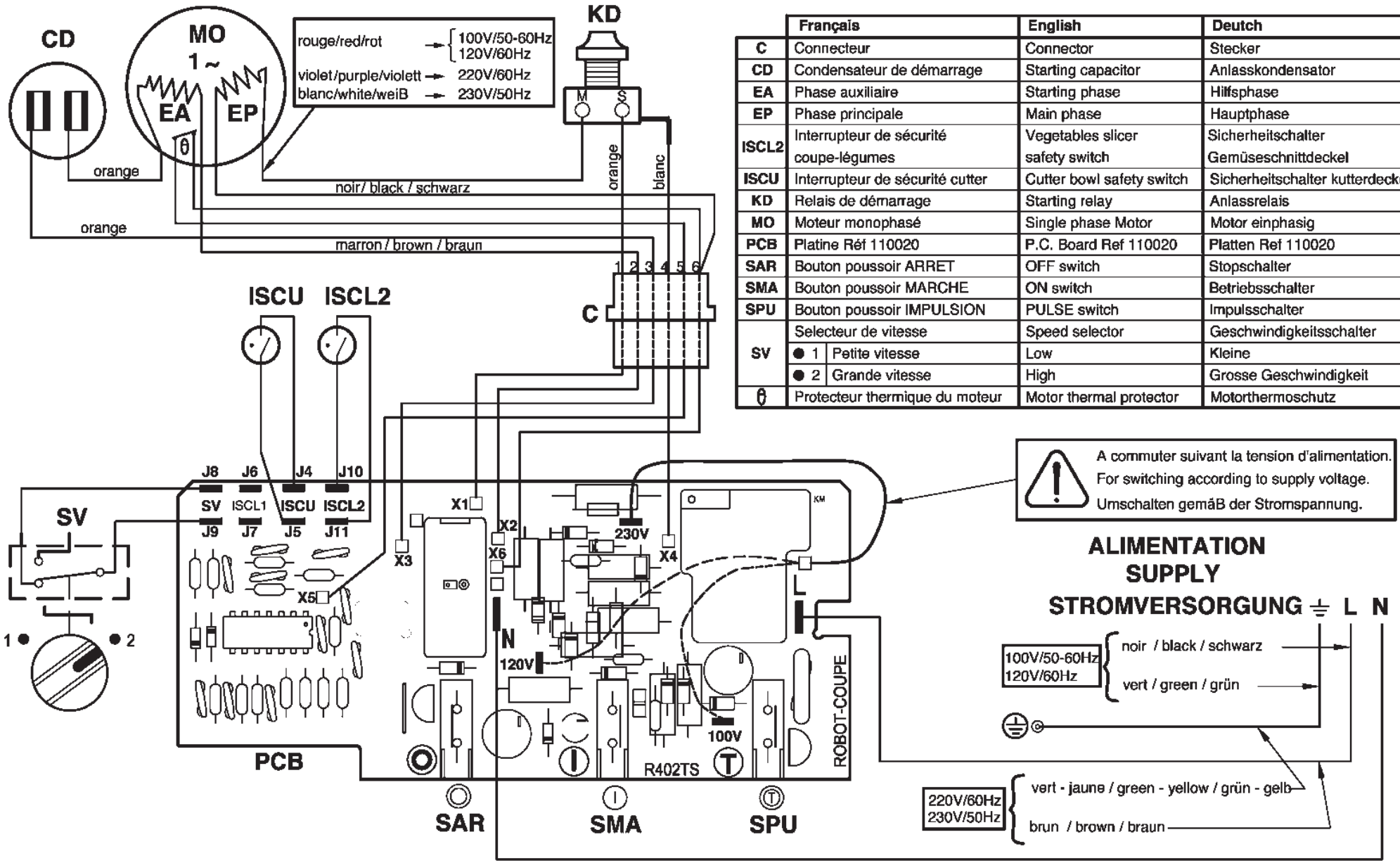
Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)



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

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

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

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

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CB	Carte boutons Réf. 112402	Switches card Ref. 112402	Schalteren Karte. Ref 112402
CC	Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit Ref. 102920	Geschwindigkeit Sensor Karte. Ref 102920
ISCL	Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUtter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
V	Variateur Réf. 112380	Variator Ref. 112380	Variator Ref. 112380
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

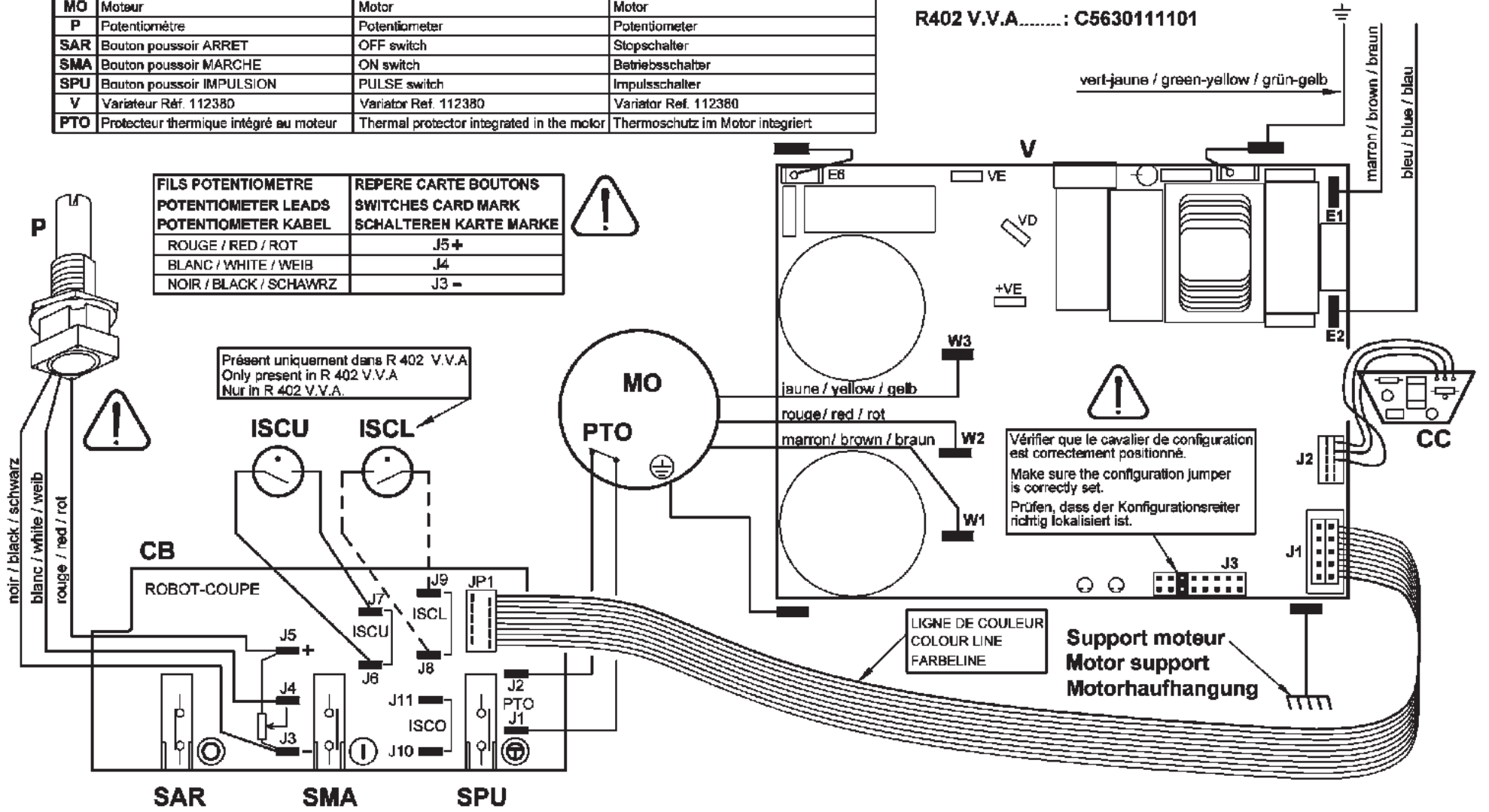
A partir de / From / Von

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

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

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

ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG



FILS POTENTIOMETRE POTENTIOMETER LEADS POTENTIOMETER KABEL	REPERE CARTE BOUTONS SWITCHES CARD MARK SCHALTEREN KARTE MARKE
ROUGE / RED / ROT	J5 +
BLANC / WHITE / WEIß	J4
NOIR / BLACK / SCHWRZ	J3 -

robot coupe®

N° 410318

C : 06/09

robot coupe®

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

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

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

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

www.robot-coupe.com

Réf. : 450 854 - 12/2016