

robot  coupe®

WWW.HOREPA.NL



**R 401 • R 402 • R 402 V.V.**

# INHOUD

WWW.HOREPA.NL

## **GARANTIE**

## **BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN**

## **U HEEFT EEN COMBINATIE R 401 • R 402 • R 402 V.V. CUTTER / GROENTENSNIJDER GEKOCHT**

## **IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL**

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

## **MONTAGE VAN HET TOESTEL**

- Cutteraccessoire
- Groentensnijderaccessoire

## **VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN**

- Cutteraccessoire
- Groentensnijderaccessoire

## **OPTIE**

- Gekarteld mes
- Getand mes

## **REINIGING**

- Motorblok
- Cutteraccessoire
- Groentensnijderaccessoire
- Mes

## **ONDERHOUD**

- Mes
- Dichtingsring
- Kuyplaatjes

## **TECHNISCHE KENMERKEN**

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

## **VEILIGHEID**

## **NORMEN**

## **TECHNISCHE GEGEVENS**

- Gedemonteerde aanzichten
- Elektrische en bekabelingsschema's

# ROBOT-COUCPE S.N.C., WWW.HOREPA.NL GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

## **HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUCPE S.N.C.**

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

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

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

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

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

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

**7** - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

**8** - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

**BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.**

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

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

Deze aanbevelingen gelden voor apparaten met een asynchroommotor en een frequentieregelaar met eenfasevoeding.

## NB :

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

## Beveiliging van de apparaten

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

## Elektrische installatie


- Het apparaat wordt gevoed met eenfasestroom\* tot aan de frequentieregelaar die de stroom omzet in driefasestroom met variabele frequentie voor de voeding van de motor.

- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een net met eenfasige\* wisselstroom van 200 – 240V / 50 of 60 Hz met aarding. Hogere netspanningen beschadigen de frequentieregelaar.
- Aansluiting op de aarde is verplicht voor de veiligheid van de personen.

## Bescherming van personen met behulp van beveiligingsschakelaars

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

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

Daar het apparaat een eenfasevoeding\* heeft, moet dus een differentiaalschakelaar worden gebruikt die reageert op stootstroom (type A), aangeduid met nevenstaand symbool : .

**Opgelet :** Volgens de fabrikanten krijgen deze differentiaalschakelaars verschillende benamingen.

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

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

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

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

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm <sup>2</sup> )	Differentiaalschakelaar (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)
R 402 V.V.	200 - 240V 50 of 60 Hz eenfasig	1,5	B16	≥ 30

\* Behalve specifieke modellen 200 - 240V driefase, verkocht in Japan.

# BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



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

## UITPAKKEN

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

## INSTALLATIE

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

## AANSLUITING

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

## BEHANDELING

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

## MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 40) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

## GEBRUIK

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

## REINIGING

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

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

## ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.

- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.

- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).

- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.

- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

## U HEEFT EEN COMBINATIE R 401 • R 402 • R 402 V.V. CUTTER / GROENTESNIJDER GEKOCHT

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

Dit combinatietoestel bestaat uit een cutteraccessoire en een groentesnijderaccessoire. Met de cutter kunt u in minder dan 5 minuten vlees en groenten verwerken, dunne vullingen en mousses klaarmaken, ingrediënten vermalen en kneden, ... In de groentesnijderfunctie beschikt de R 401 over een grote waaier van schijven om groenten te raspen en in plakjes en staafjes te snijden. Met model R 402/R 402 V.V. kunt u ook macedoine en frieten maken.

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

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunt u zowel het cutter- als het groentesnijderaccessoire heel gemakkelijk gebruiken. Beide onderdelen kunnen in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

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

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

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

## IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

WWW.HOREFA.NL

### • INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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



### DRIEFASIG R 402

ROBOT-COUPE rust zijn R 402 uit met verschillende motortypes :

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

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

#### Als u een stekker met vier pennen heeft :

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

Als u een stekker met vijf pennen heeft, blijft de middelste pen van uw stekker ongebruikt, want de aansluiting van de ROBOT-COUPE vraagt geen neutrale geleider.

**Laat uw toestel vervolgens leeg draaien en kijk of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.**

Een rode pijl wijst op het motorblok de draairichting van de bladen aan.

Als het mes met de wijzers van de klok mee draait, verwissel dan twee draden van plaats :

**DE GEELGROENE is de aarde,  
NIET LOSKOPPELEN.**

Verwissel ofwel : **1** en **2**  
**1** en **3**  
**2** en **3**

### EENFASIG R 401

ROBOT-COUPE rust zijn R 401 uit met verschillende motortypes : 230 V / 50 Hz / 1  
115 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingsnoer.

### EENFASIG R 402

ROBOT-COUPE rust zijn R 402 uit met verschillende motortypes : 230 V / 50 Hz / 1  
240 V / 50 Hz / 1  
120 V / 60 Hz / 1  
220 V / 60 Hz / 1

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingsnoer.

### R 402 V.V. EENFASIG (variabel toerental)

ROBOT-COUPE rust dit model uit met een + variator : 230 V / 50 - 60 Hz / 1 motor. Het genormaliseerde stopcontact moet zijn geïjkt voor minimaal 10 ampère en bij voorkeur 16 ampère in het kader van een intensief gebruik.

### • BEDIENINGSPANEEL

#### R 401

Rode knop = uit  
Groene knop = aan  
Zwarte knop = impulsbediening

## R 402

Rode knop = uit

Groene knop = aan

Zwarte knop = impulsbediening

### Snelheidskiezer R 402 Eenfasig

50 Hz : 500 of 1500 tpm

60 Hz : 600 of 1800 tpm

### Snelheidskiezer R 402 Driefasig

50 Hz : 750 of 1500 tpm

60 Hz : 900 of 1800 tpm

**R 402 V.V. : cutter snelheid** regelbaar

van 300 tot 3000 tpm.

**groentesnijde snelheid** regelbaar

van 300 tot 1000 tpm.

## MONTAGEFASEN

### • CUTTERACCESSOIRE



1) Plaats de kuip mooi recht ten opzichte van de motoras, met het motorblok tegenover u en de magneetstaaf lichtjes naar links verschoven.

2) Draai de kuip naar rechts tot de pennen van het motorblok goed op hun plaats zitten.

De handgreep bevindt zich dan tegenover u.



3) Plaats het mes op de motoras en laat het tot op de bodem van de kuip zakken.

Kijk of het juist op zijn plaats zit, door het in de kuip te laten ronddraaien.



4) Monteer het deksel op de kuip en draai het naar rechts tot het blokkeert.

Het contact is nu tot stand gebracht, uw toestel is gebruiksklaar.

### • GROENTESNIJDERACCESSOIRE

De groentesnijder bestaat uit twee demonteerbare delen: de groentesnijderkuip in roestvrij staal en het deksel.

1) Plaats, met het motorblok tegenover u, de groentesnijderkuip in roestvrij staal op het motorblok. De afvoergoot bevindt zich aan uw rechterkant.



2) Draai de kuip naar rechts tot de pennen van het motorblok goed op hun plaats zitten.



3) Plaats de afvoerschijf in wit plastic op de motoras en kijk of ze goed tot op de bodem van de kuip komt.

Volgens het gebruik (Kant A of B) ontkoppelt u de uitwerpschijf van de as (door middel van de eclips), na het omdraaien koppelt u de uitwerpschijf terug aan op zijn voorziene plaats.



KANT A naar boven (lage afvoerribbe) voor broeze groenten of citrusvruchten (tomaten, champignons...)



KANT B naar boven (hoge afvoerribbe) voor alle andere vruchten of groenten.

4) Naar keus van de schijf :

a) U koos een schijf voor plakjes, raspen of staafjes : Plaats de schijf op de afvoerschijf.



Uitsluitend voor modellen R 402/R 402 V.V. :



b) U koos een macedoine-uitrusting : meer bepaald een rooster en een plakjesschijf. Alleen de plakjesschijven van 8 mm en 10 mm kunnen met een macedoinerooster worden gemonteerd.

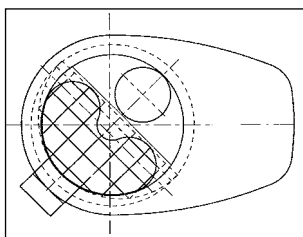
Plaats het macedoinerooster in de kuip van de groentesnijder.

## • MONTAGE MACEDOINEROOSTER :

Deze roosters kunnen worden aangebracht op twee verschillende manieren, afhankelijk van de gebruikte goot om fouten bij het versnijden te beperken.

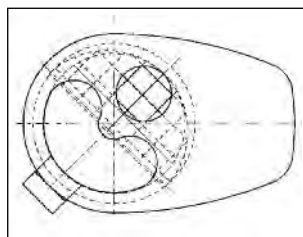
### • Positie 1 : gebruik van de grote goot.

In dit geval is het aangeraden het macedoinerooster zodanig te monteren dat de bladen van dit rooster loodrecht op de goot staan (als u door de goot kijkt, moet u de bladen van het rooster kunnen zien).



### • Positie 2 : gebruik van de cilindervormige goot.

In dit geval moet het rooster zodanig worden gemonteerd dat de bladen loodrecht op de buis staan (als u door de buis kijkt, moet u de bladen van het rooster kunnen zien).



Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.



## c) U koos een frietenuitru- sting :

Deze uitrusting bestaat uit een frietenrooster en een speciale schijf voor frieten.

Plaats het frietenrooster in de kuip van de groentesnijder. Zorg dat het juist op zijn plaats zit, met de frietensnijder ter hoogte van de afvoer.

Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.



## Voor de modellen R 401, R 402 en R 402 V.V. :

5) Plaats het deksel op de kuip en draai het naar rechts tot aan de dekselkoppeling. Het deksel bevindt zich dan in het verlengde van de kuip.



## TOEPASSINGSVOORBEELDEN

### • CUTTERACCESSOIRE

Met de cutter kunnen voedingswaren in een minimum van tijd worden versneden. Wij raden u daarom aan nauwlettend toe te zien op de bereiding om het gewenste resultaat te bekomen.

Via de impulsbediening kunt u met impulsen werken en dus een grotere snijprecisie bekomen bij specifieke bereidingen zoals bepaalde soorten gehakt.

TOEPASSINGEN	Maximale hoeveelheid eindprodukt (in kg)	Verwer- kingstijd (tpm)	Maximale hoeveelheid eindprodukt (in kg)	Verwer- kingstijd (x100 tpm)	Verwer- kingstijd (in mn)
	R 401 en R 402		R 402 V.V.		
<b>HAKKEN</b>					
• VLEES					
Gehakte steak / tartaar	1	1500	1	12-15	3
Vlees voor worst / tomaten	1,5	1500	1,5	12-15	3
Terrine / boerenpâté	1,5	1500	1,5	12-15	4
• VIS					
Brandade	1,3	1500	1,5	30	5
Visterrine	1,3	1500	1,5	30	5
• GROENTEN					
Knoflook / peterselie / ui / sjalot	0,3-1,2	1500	0,3-1,2	15-20	3
Groentensop / -puree	2	1500	2	25-30	4
• FRUIT					
Vruchtenmoes / -reductie	2	1500	2	25-30	4
<b>EMULGEREN</b>					
Mayonaise / knoflooksaus / remouladesa	2	600/1500	2	6-15	3
Bé arnaisesaus / Hollandse saus	2	600/1500	2	6-15	5
Slakke- / zalmboter	2	600/1500	2	6-15	4
<b>KNEDEN</b>					
Kruimeldeeg / zanddeeg	1,3	1500	1,5	9-15	4
Bladerdeeg	1,3	1500	1,5	9-15	4
Pizzadeeg	1,3	1500	1,5	9-15	4

TOEPASSINGEN	Maximale hoeveelheid eindprodukt (in kg)	Verwer- kingstijd (tpm)	Maximale hoeveelheid eindprodukt (in kg)	Verwer- kingstijd (x100 tpm)	Verwer- kingstijd (in mn)
	R 401 en R 402		R 402 V.V.		
<b>VERMALEN</b>					
Droge vruchten	0,9	1500	1,1	9-15	4
IJs	0,9	1500	1,1	9-15	4
Paneermeel	0,9	1500	1,1	9-15	4

Andere toepassingen van de R 401, R 402 en R 402 V.V. in de cutterfunctie zijn mogelijk. Deze waarden zijn louter indicatief; ze kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en van het recept.

### • GROENTESNIJDERACCESSOIRE

Het groentesnijderaccessoire heeft twee gooten :

- een grote goot voor het snijden van groenten zoals kool, selder...
- een cilindervormige goot voor lange groenten, die borg staat voor een opmerkelijke snijprecisie.

Deze snijkwaliteit wordt nog groter als dit onderdeel gebruikt wordt als snijgeleider.

### GEBRUIK VAN DE GROTE GOOT

- Hef de hendel op en maak de ingang van de goot vrij.
- Vul de goot tot boven met de groenten.
- Plaats de hendel terug loodrecht op de goot.
- Begin op de hendel te drukken, zet dan het toestel aan en blijf drukken tot er geen groenten meer in de goot zijn.

### GEBRUIK VAN DE CILINDERVORMIGE GOOT

WWW.HOREPA.NL

- Vul de goot tot boven met de groenten.
- Begin op de stoter te duwen, zet het toestel aan en blijf duwen tot de groente helemaal versneden is.

### Voor de modellen R 401, R 402 en R 402 V.V. :

PLAKJESSCHIJVEN			
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei		
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika		
P 4 / P 5	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat		
P 6	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel		
GEGOLFDE PLAKJESSCHIJF			
P 2	biet / aardappel / wortel		
RASPSCHIJVEN			
R 1,5	selder / kaas	R 9	kool / Kaas
R 2	wortel / selder / kaas	Parmezaankaas / chocolade	
R 3	wortel	Radijs 0,7 mm	
R 6	kool / kaas	Radijs 1 mm	
STAAFJESSCHIJVEN			
S 2x2	wortel / selder / aardappel		
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel		
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel		
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel		
S 6x6	aubergine / biet / selder / courgette / aardappel		
S 8x8	selder / aardappel		

### Alleen voor de modellen R 402 en R 402 V.V. :

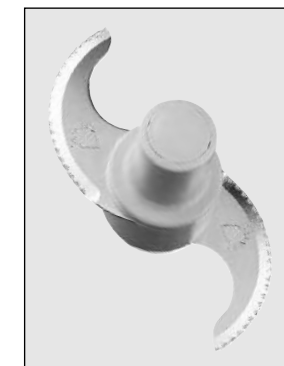
MACEDOINE	
M 8x8	aardappel / wortel / courgette / biet / raap
M 10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap
FRIETEN	
F 8x8	aardappel
F 10x10	aardappel

### OPTIES



Een **gekarteld mes** is als optie verkrijgbaar. Het dient hoofdzakelijk voor het kneden en vermalen van ingrediënten.

Een **getand mes** is ook verkrijgbaar. Dit mes heeft dezelfde functies als het effen mes. De snit is langer houdbaar maar is niet mogelijk te slijpen. Dit mes is bijzonder aangeraden voor het snijden van peterselie.



### REINIGING



**LET OP !**

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

### • MOTORBLOK

Dompel het motorblok nooit in water, reinig het met een vochtige doek of een spons.

## • CUTTERACCESSOIRE

Verwijder het deksel, maak de kuip los van de motorsteun door ze naar links te draaien om ze te ontgrendelen, trek ze dan naar boven om ze los te maken. Bij vloeibare bereidingen blijft het mes in de kuip, zodat ze waterdicht is.

Als het om een vaste bereiding gaat, verwijder dan het mes en maak de kuip leeg.

Plaats eventueel de kuip en daarna het mes terug op de as en laat uw toestel werken, zodat het mes ontdaan wordt van voedingsresten.

U kunt het toestel eventueel "voorwassen" door warm water in de kuip te gieten en het toestel daarna enkele minuten te laten werken.

## • GROENTESNIJDERACCESSOIRE

Demonteer de verschillende onderdelen van de groentesnijder, met name : het deksel, de schijf, de afvoerschijf en de kuip, en maak ze vervolgens schoon.

Reinig de kop van de groentesnijder liefst niet in de vaatwasser, maar met de hand en met een vloeibaar afwasproduct.

## • MES

Droog de mesbladen na de reiniging altijd goed af, om te vermijden dat ze gaan roesten.



## BELANGRIJK

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

## ONDERHOUD

### • MES

Alleen gladde messen kunnen geslepen worden. Wij raden u echt aan na elk gebruik de mesbladen licht te wetten, met name na het snijden van peterselie. Geef ze eenmaal per maand een complete slijpbehandeling met behulp van de bij het toestel geleverde fijne slijpsteen.

Het snijresultaat hangt in de eerste plaats af van het slijpen van de messen en van hun slijtagegraad. De messen zijn immers onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat het eindproduct steeds dezelfde kwaliteit heeft.

### • DICHTINGSRING

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

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

Deze dichtingsring is gemakkelijk te vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij raden u dan ook stellig aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

### • KUIPLAATJES

Bij slijtage van deze plaatjes zit de kuip niet meer vast op het motorblok. Daardoor vermindert het gebruiksgemak, omdat de kuip dan tijdens het gebruik kan loskomen en, zonder gevaar voor de gebruiker, het toestel stilvalt doordat het veiligheidssysteem in werking treedt.

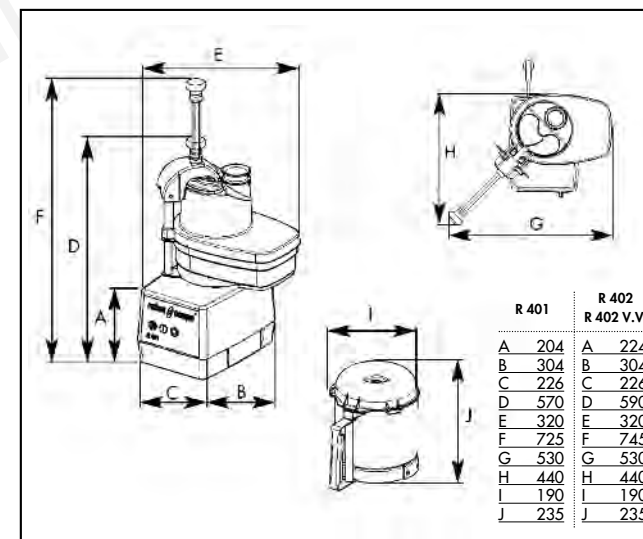
Het is dus raadzaam deze plaatjes ingeval van slijtage te vervangen, zodat het gebruikscomfort van het toestel behouden blijft.

## TECHNISCHE KENMERKEN

### • GEWICHT

	Netto	Verpakt
R 401 (zonder schijf)	13 kg	16 kg
R 402 Driefasig (zonder schijf)	16,5 kg	19,5 kg
R 402 Eenfasig (zonder schijf)	16 kg	19 kg
R 402 V.V. (zonder schijf)	15 kg	18 kg

### • AFMETINGEN (in mm)



### • WERKHOOGTE

Wij raden u aan het toestel op een stabiel werkvlak te installeren, waarbij de bovenrand van de kuip zich op een hoogte van 1,20 tot 1,30 m bevindt.

### • GELUIDSNIVEAU

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

## ELEKTRISCHE KENMERKEN

WWW.HOREPA.NL

## VEILIGHEID

## NORMEN

Eenfasig toestel R 401

Motor	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watt)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	1500	700	5,7
115 V / 60 Hz	1800	700	12,0
220 V / 60 Hz	1800	700	5,7

Eenfasig toestel R 402

Motor	Groentesnijd Snelheid (tpm)	Cutter Snelheid (tpm)	Vermogen (Watt)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	500	1500	700	5,4
120 V / 60 Hz	600	1800	700	9
220 V / 60 Hz	600	1800	700	5,4

Driefasig toestel R 402

Moteur	Groentesnijd Snelheid (tpm)	Cutter Snelheid (tpm)	Vermogen (Watt)	Intensiteit (Amp.)
400 V / 50 Hz	750	1500	400 750	1,3 1,6
220 V / 60 Hz	900	1800	400 750	2,3 3,0

Eenfasig toestel R 402 V.V.

Moteur	Groentesnijd Snelheid (tpm)	Cutter Snelheid (tpm)	Vermogen (Watt)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50-60 Hz	300 tot 1000	300 tot 3000	1000	10

Zowel de R 401, R 402 en R 402 V.V. is uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem en een motorrem.

Wanneer het deksel van de cutter wordt geopend, stopt de motor.

Om uw toestel opnieuw in werking te stellen, brengt u het deksel terug op zijn plaats en drukt u op de groene knop.



**LET OP !**

**De messen en schijven zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!**

Wanneer de hendel van de groentesnijder wordt geopend, stopt de motor. Na sluiting van de hendel, treedt het toestel weer in werking. Wanneer de hendel langer dan 4 of 5 seconden geopend blijft, moet u na het sluiten van de hendel op de groene schakelaar drukken.

Om spatten bij vloeibare bereidingen te vermijden, raden wij u echter aan het toestel uit te schakelen alvorens het deksel te openen.

De modellen R 401 / R 402 / R 402 V.V. zijn uitgerust met een **warmtebeveiliging**, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

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



**WAARSCHUWINGEN**

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

**Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.**

**De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.**

**Het toestel nooit overbelasten.**

**Het toestel nooit onbelast laten werken.**

GELIJKVORMIG AAN :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijn en zijn omgezet :

- Gewijzigde richtlijn "toestellen" 2006/42/EG,

- Richtlijn "laagspanning" 2006/95/EEG,

- Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 2004/108/EG,

- Richtlijn "materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 89/109/EEG,

- Richtlijn 2002/72/EG van de Commissie van 6 augustus 2002 inzake materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.

- Richtlijn "ROHS" 2002/95/CE,

- Richtlijn "DEEE" 2002/96/CE.

- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne :

- ISO 12100 - 1 en 2 - 2003: Veiligheid van machines

- Basisbegrippen, algemene ontwerpbeginnselen,

- EN 60204-1 (2006) : veiligheid der toestellen - elektrische uitrusting der toestellen-algemene regels,

- Voor blenders en voedingsbereiders EN 12852,

- Voor de groentesnijders EN 1678 - 1998.

BESCHERMINGSFACTOR :

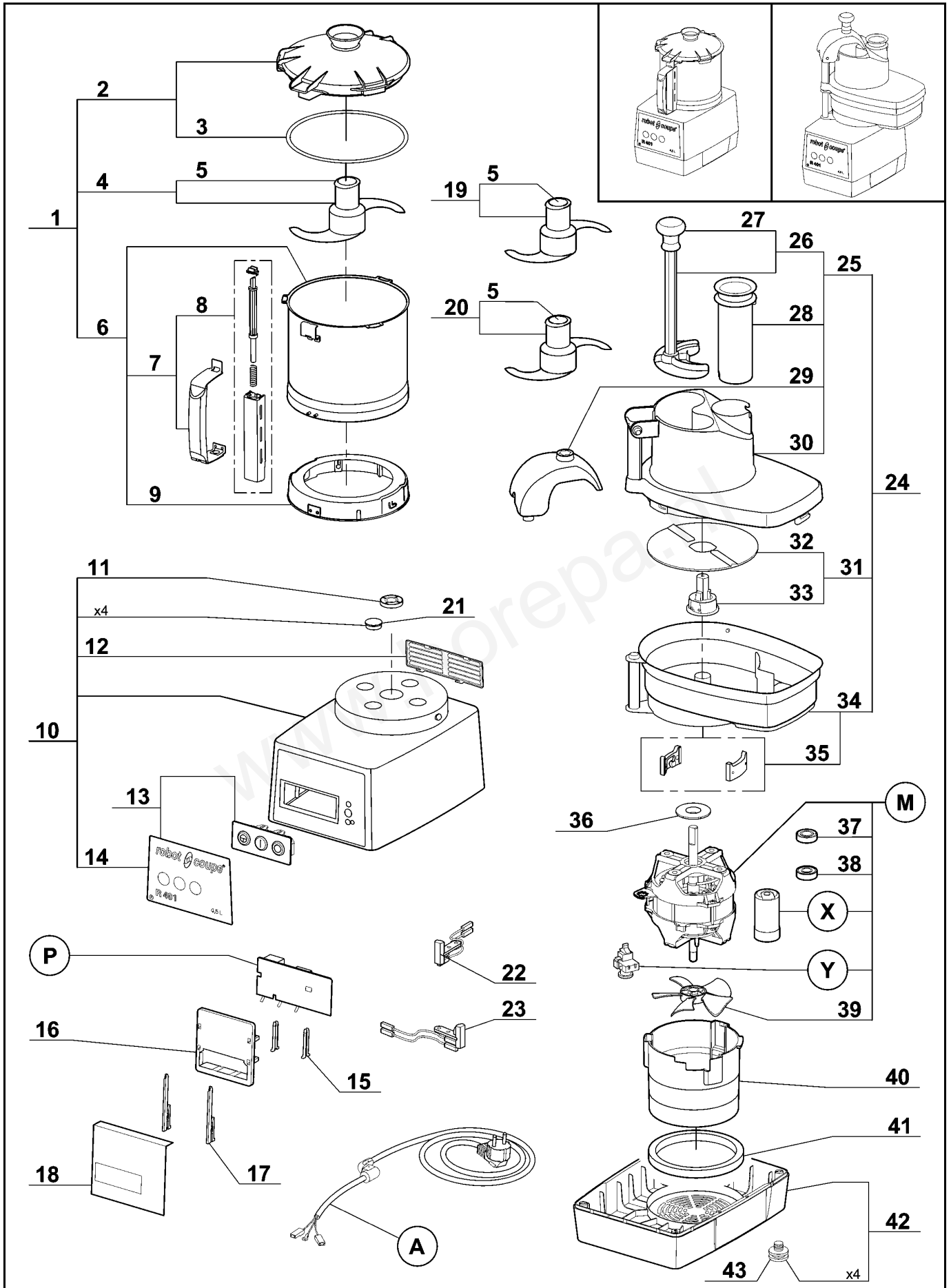
- IP 55 voor de bedieningsknoppen.

- IP 34 voor de machines.

robot coupe®

WWW.HOREPA.NL  
R 401 A

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



**robotcoupe®****R 401 A****N° de série / Serial number**  
- 467 - - - - -

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	<b>27 342</b>	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	<b>39 741</b>	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	<b>39 740</b>	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	<b>27 344</b>	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	<b>104 147</b>	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	<b>39 742</b>	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	<b>39 744</b>	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	<b>39 743</b>	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
9	<b>39 745</b>	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	<b>39 787</b>	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	<b>501 010</b>	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	<b>104 122</b>	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
13	<b>39 770</b>	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
14	<b>39 771</b>	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
15	<b>102 913</b>	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
16	<b>102 911</b>	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
17	<b>117 703</b>	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
18	<b>104 131</b>	ISOLANT PLATINE	CONTROL BOARD INSULATOR
19	<b>27 346</b>	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
20	<b>27 345</b>	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
21	<b>104 070</b>	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
22	<b>29 379</b>	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
23	<b>29 441</b>	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
24	<b>27 252</b>	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
25	<b>117 079</b>	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
26	<b>29 324</b>	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
27	<b>102 021</b>	POIGNEE	HANDLE
28	<b>102 022</b>	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
29	<b>102 020</b>	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
30	<b>102 016</b>	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE FEED LEAD
31	<b>102 019</b>	ENS. DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE ASSEMBLY
32	<b>117 092</b>	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE
33	<b>117 091</b>	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB
34	<b>104 076</b>	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
35	<b>29 081</b>	ENS. PLAQUETTE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
36	<b>104 078</b>	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING
37	<b>504 229</b>	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
38	<b>600 457</b>	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
39	<b>117 610</b>	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
40	<b>104 110</b>	CONDUIT DE VENTILATION	BAFFLE
41	<b>101 099</b>	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
42	<b>39 201</b>	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
43	<b>101 082</b>	PIED	FOOT

**robotcoupe®****R 401 A**N° de série / Serial number  
- 467 - - - - -

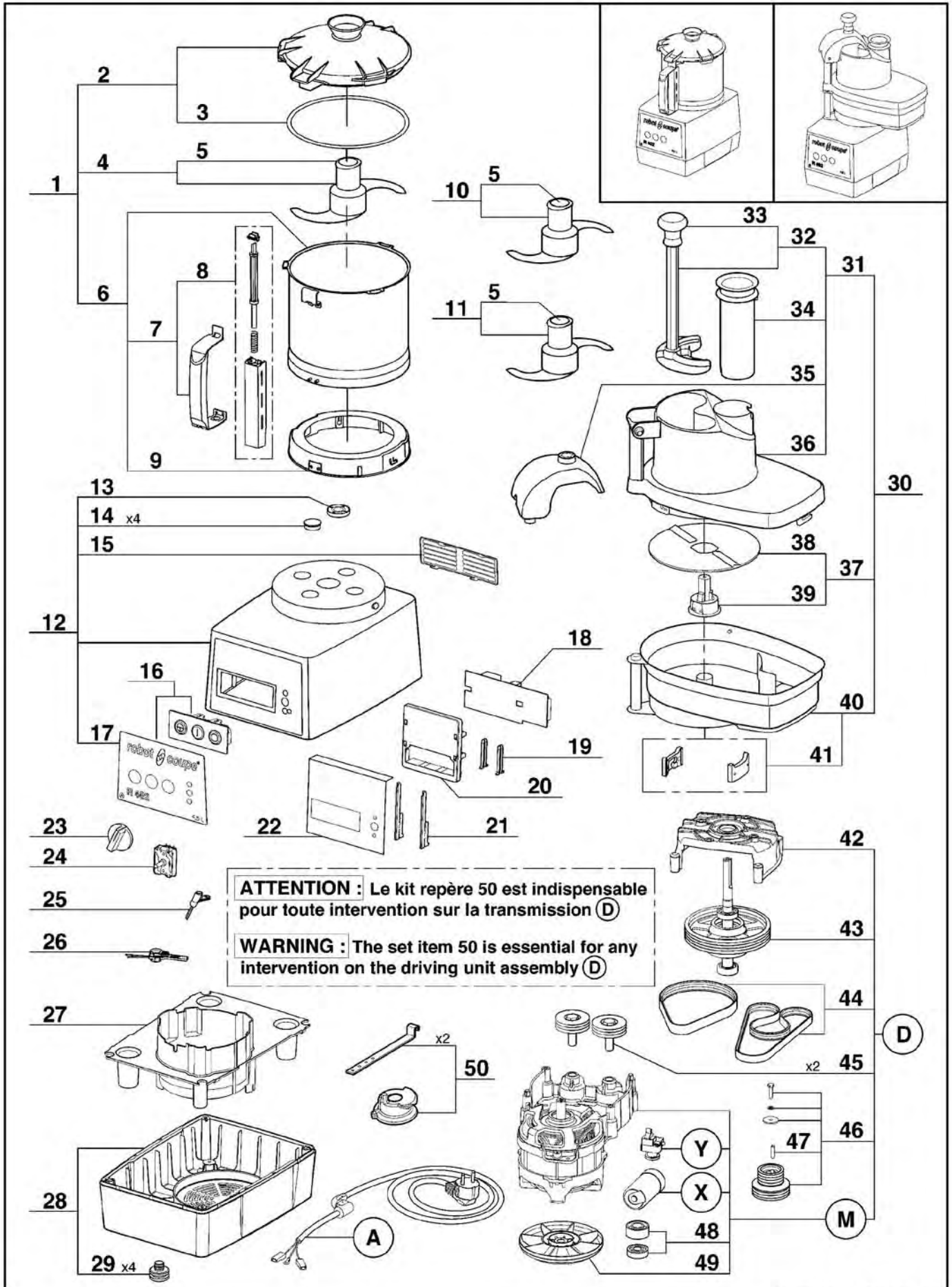
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
<b>A</b>		CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>		MOTEUR	MOTOR
<b>P</b>		PLATINE	CIRCUIT BOARD
<b>X</b>		CONDENSATEUR	CAPACITOR
<b>Y</b>		RELAIS MOTEUR	MOTOR RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X	Y
22 448 UK	240/50/1	504 275	3 144	103 693	600 087	504 674
2 449 UK						
2 427 Pack 4D UK						
22 449 Aust		504 278				
2 428 Aust						
2 421 Pack 4D Aust						
22 451 DK	230/50/1	504 276				
22 552 CH		504 292				
2 422 CH		504 274				
22 446						
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						

robotcoupe®

WWW.HOREPA.NL  
R 402 A - 1 Phase

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



**robotcoupe®****R 402 A – 1 Phase**N° de série / Serial number  
- 416 - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 342	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	39 741	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	39 740	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	27 344	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	39 742	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	39 744	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	39 743	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
9	39 745	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	27 346	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
11	27 345	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
12	39 942	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
13	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
14	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
16	39 764	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
17	39 765	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
18	39 943	ENS. PLATINE	CONTROL BOARD
19	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
20	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
21	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
22	104 131	ISOLANT PLATINE	CONTROL BOARD INSULATOR
23	117 805	POIGNEE SELECTEUR DE VITESSE	SPEED SELECTOR HANDLE
24	117 792	SELECTEUR DE VITESSE	SPEED SELECTOR
25	39 944	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
26	39 945	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
27	39 946	ENS. DEFLECTEUR	BAFFLE
28	39 112	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
29	101 082	PIED	FOOT
30	27 252	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
31	117 079	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LD ASSEMBLY
32	29 324	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
33	102 021	POIGNEE	HANDLE
34	102 022	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
35	102 020	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
36	102 016	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE FEED LID
37	102 019	ENS. DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE ASSEMBLY
38	117 092	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE
39	117 091	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB
40	104 076	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
41	29 081	ENS. PLAQUETTE	LOCKING PLATE ASSEMBLY
42	39 947	ENS. COUVERCLE DE TRANSMISSION	DRIVING UNIT LID
43	39 948	ENS. AXE DE SORTIE	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
44	39 949	ENS. COURROIES	BELT ASSEMBLY
45	39 952	ENS. GALETS TENDEURS	RUNNING WHEELS ASSEMBLY
46	39 950	ENS. POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
47	39 951	ENS. CLAVETTE MOTEUR	MOTOR SHAFT KEY
48	39 953	ENS. ROULEMENTS MOTEUR	MOTOR BALL BEARINGS KIT
49	118 512	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
50	39 962	KIT DE MONTAGE DES COURROIES	BELT ASSEMBLY KIT

**robotcoupe®****R 402 A – 1 Phase**N° de série / Serial number  
- 416 - - - - -

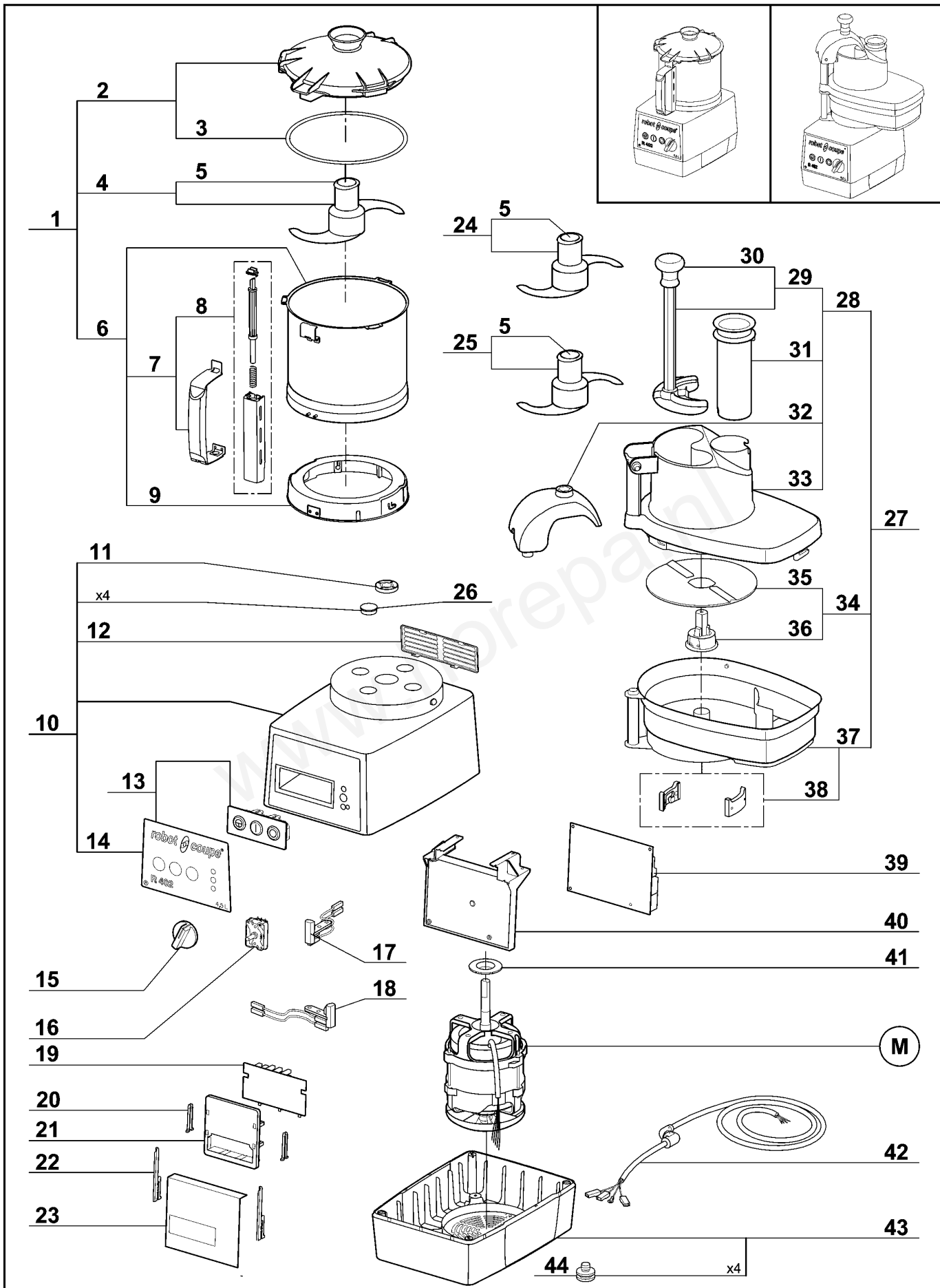
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
<b>A</b>		CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>D</b>		ENS. TRANSMISSION	DRIVING UNIT ASSEMBLY
<b>M</b>		MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>		CONDENSATEUR	CAPACITOR
<b>Y</b>		RELAIS MOTEUR	MOTOR RELAY

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

robot coupe®

WWW.HOBERA.NL  
R402 A - 3Phases

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



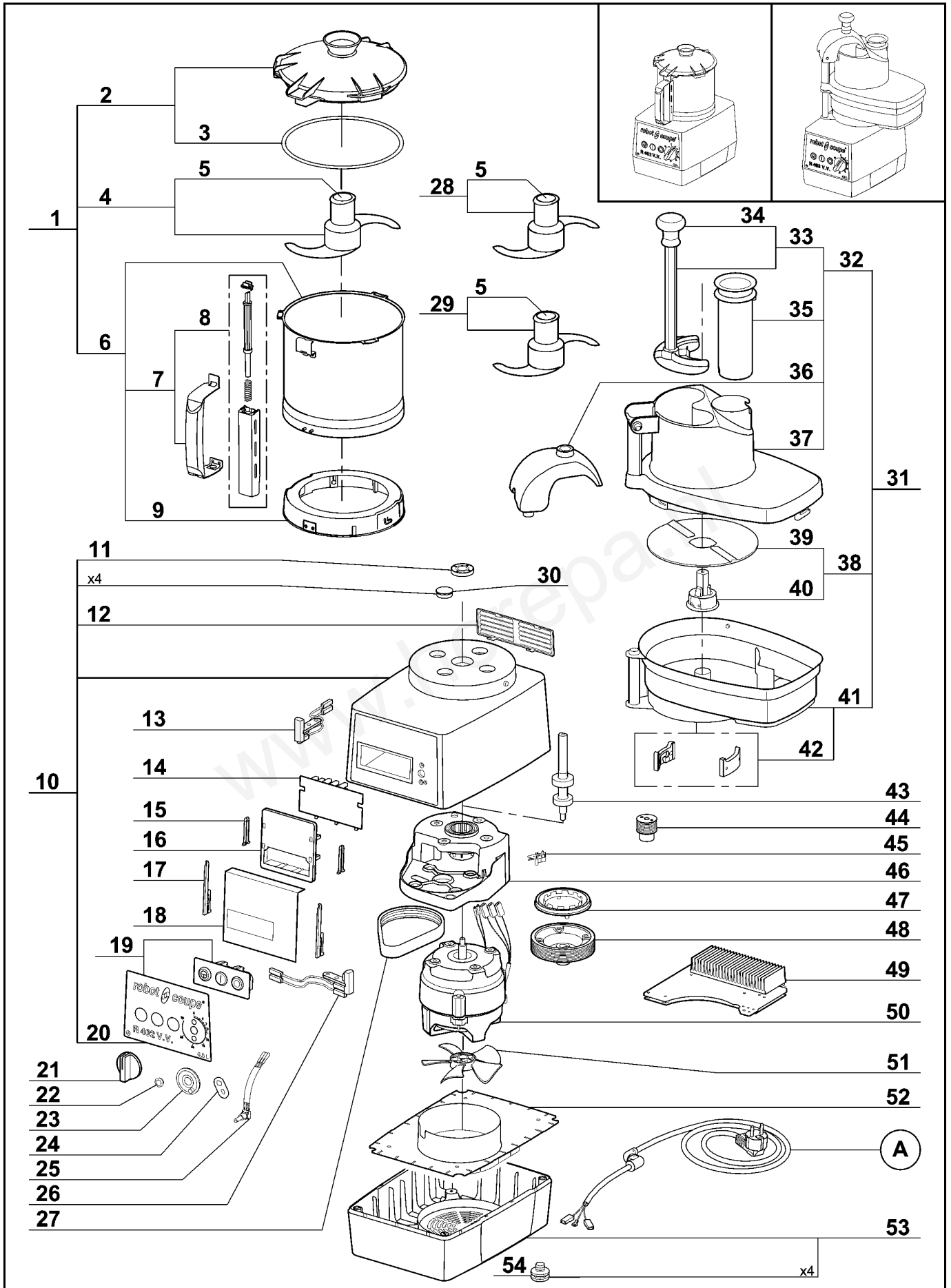
**robotcoupe®****R402 A - 3Phases**N° de série / Serial number  
- 469 - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 342	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	39 741	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	39 740	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	27 344	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	39 742	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	39 744	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	39 743	ENS. TIGE DE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
9	39 745	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	39 788	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
13	39 764	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
14	39 765	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
15	117 805	POIGNEE SELECTEUR DE VITESSE	SPEED SELECTOR HANDLE
16	117 792	SELECTEUR DE VITESSE	SPEED SELECTOR
17	29 379	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
18	29 441	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
19	102 921	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
20	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
21	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
22	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
23	104 131	ISOLANT PLATINE	CONTROL BOARD INSULATOR
24	27 346	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
25	27 345	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
26	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
27	27 252	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
28	117 079	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
29	29 324	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
30	102 021	POIGNEE	HANDLE
31	102 022	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
32	102 020	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
33	102 016	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE FEED LEAD
34	102 019	ENS. DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE ASSEMBLY
35	117 092	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE
36	117 091	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB
37	104 076	CUVE COUPE-EGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
38	29 081	ENS. PLAQUETTES	LOCKING PLATE ASSEMBLY
39	102 600	PLATINE	CONTROL BOARD
40	117 809	EQUERRE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
41	104 079	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING
42	504 282	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
43	39 112	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
44	101 082	PIED	FOOT

**robot coupe®**

WWW.HOREPA.NL  
**R 402 V.V.A**

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



**robotcoupe®****R 402 V.V.A****N° de série / Serial number**  
- 470 - - - - -

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	<b>27 342</b>	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	<b>39 741</b>	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	<b>39 740</b>	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	<b>27 344</b>	COUPEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	<b>104 147</b>	CAPUCHON COUPEAU	BLADE CAP
6	<b>39 742</b>	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	<b>39 744</b>	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	<b>39 743</b>	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
9	<b>39 745</b>	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	<b>39 794</b>	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	<b>501 010</b>	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	<b>104 122</b>	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
13	<b>29 379</b>	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
14	<b>102 921</b>	CARTE BOUTONS	CONTROLS BOARD
15	<b>102 913</b>	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
16	<b>102 911</b>	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
17	<b>117 703</b>	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
18	<b>104 131</b>	ISOLANT PLATINE	CONTROL BOARD INSULATOR
19	<b>39 766</b>	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
20	<b>39 767</b>	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
21	<b>117 073</b>	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
22	<b>103 308</b>	ECROU EPAULE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER NUT
23	<b>104 440</b>	BUTEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER STOP
24	<b>101 551</b>	PLAQUE ANTIROTATION POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER ANTI-ROTATING WASHER
25	<b>39 202</b>	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
26	<b>29 441</b>	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
27	<b>503 940</b>	COURROIE	BELT
28	<b>27 346</b>	COUPEAU CRANTE	SERRATED BLADE
29	<b>27 345</b>	COUPEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
30	<b>104 070</b>	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
31	<b>27 252</b>	ENS. COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
32	<b>117 079</b>	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	FEED LEAD ASSEMBLY
33	<b>29 324</b>	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
34	<b>102 021</b>	POIGNEE	HANDLE
35	<b>102 022</b>	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
36	<b>102 020</b>	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
37	<b>102 016</b>	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE FEED LEAD
38	<b>102 019</b>	ENS. DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE ASSEMBLY
39	<b>117 092</b>	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE
40	<b>117 091</b>	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB
41	<b>104 076</b>	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
42	<b>29 081</b>	ENS. PLAQUETTES	LOCKING PLATES ASSEMBLY
43	<b>29 604</b>	ENS. AXE TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
44	<b>102 924</b>	POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY
45	<b>102 920</b>	CAPTEUR DE VITESSE	SPEED SENSOR
46	<b>104 125</b>	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
47	<b>102 922</b>	ROUE DENTEE	TOOTHED WHEEL
48	<b>102 923</b>	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
49	<b>102 935</b>	VARIATEUR	VARIATOR
50	<b>303 076</b>	MOTEUR	MOTOR
51	<b>102 934</b>	VENTILATEUR	FAN
52	<b>104 109</b>	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
53	<b>39 112</b>	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
54	<b>101 082</b>	PIED	FOOT

**robotcoupe®****R 402 V.V.A**N° de série / Serial number  
- 470 - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
<b>A</b>		CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>Machine</b>		<b>Voltage</b>	<b>A</b>
22 458 UK		200-240/50/60/1	504 280
2 443 UK			
22 460 Aust			504 285
2 445 Aust			
2 439 Pack 4D Aust			504 672
22 462 CH			
2 440 CH			504 281
22 461 DK			
22 459			504 279
2 444			
2 442 Pack 5D ALL			
2 441 Pack 6D SWE			



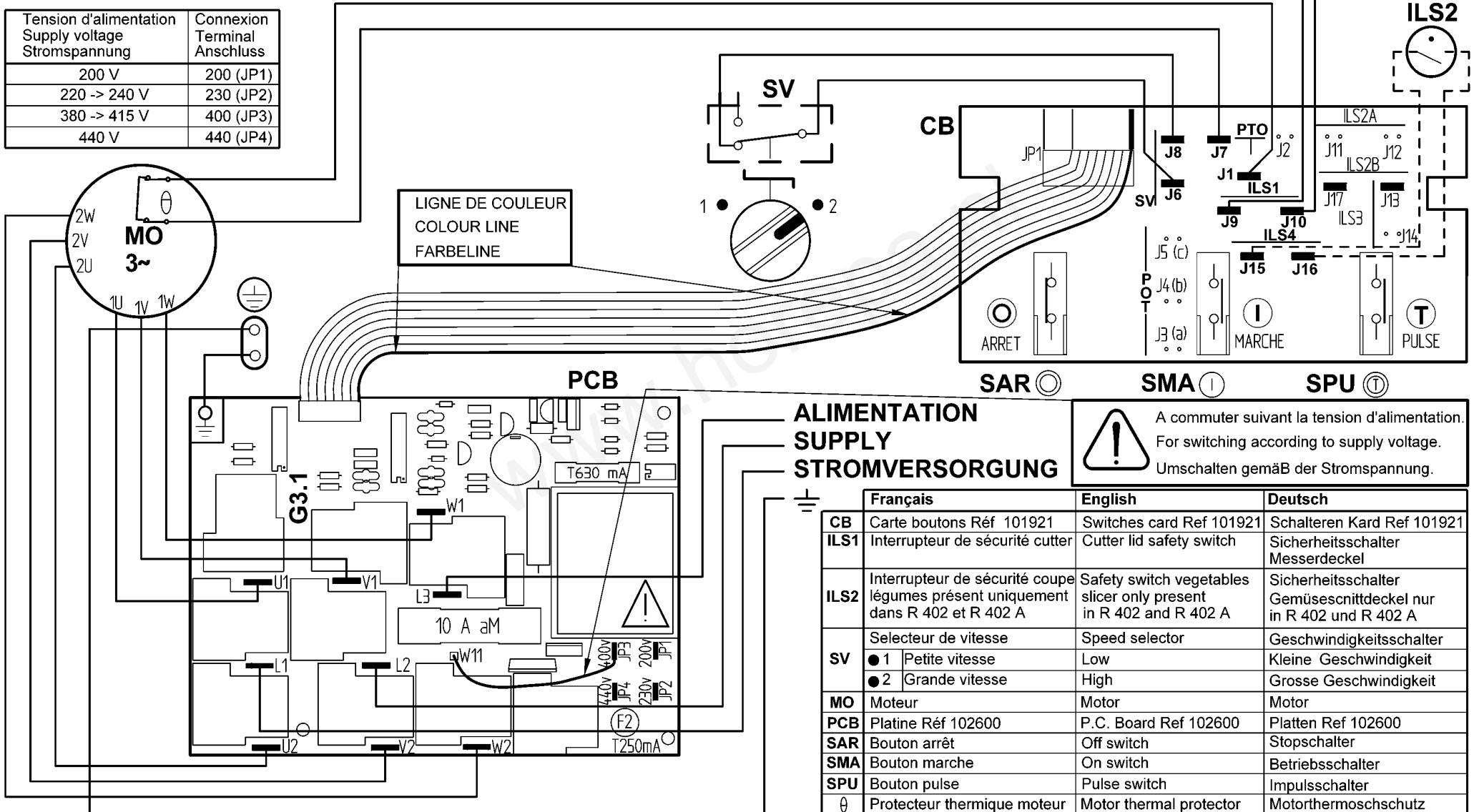
# R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A 230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE      ELECTRIC DIAGRAM      ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

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



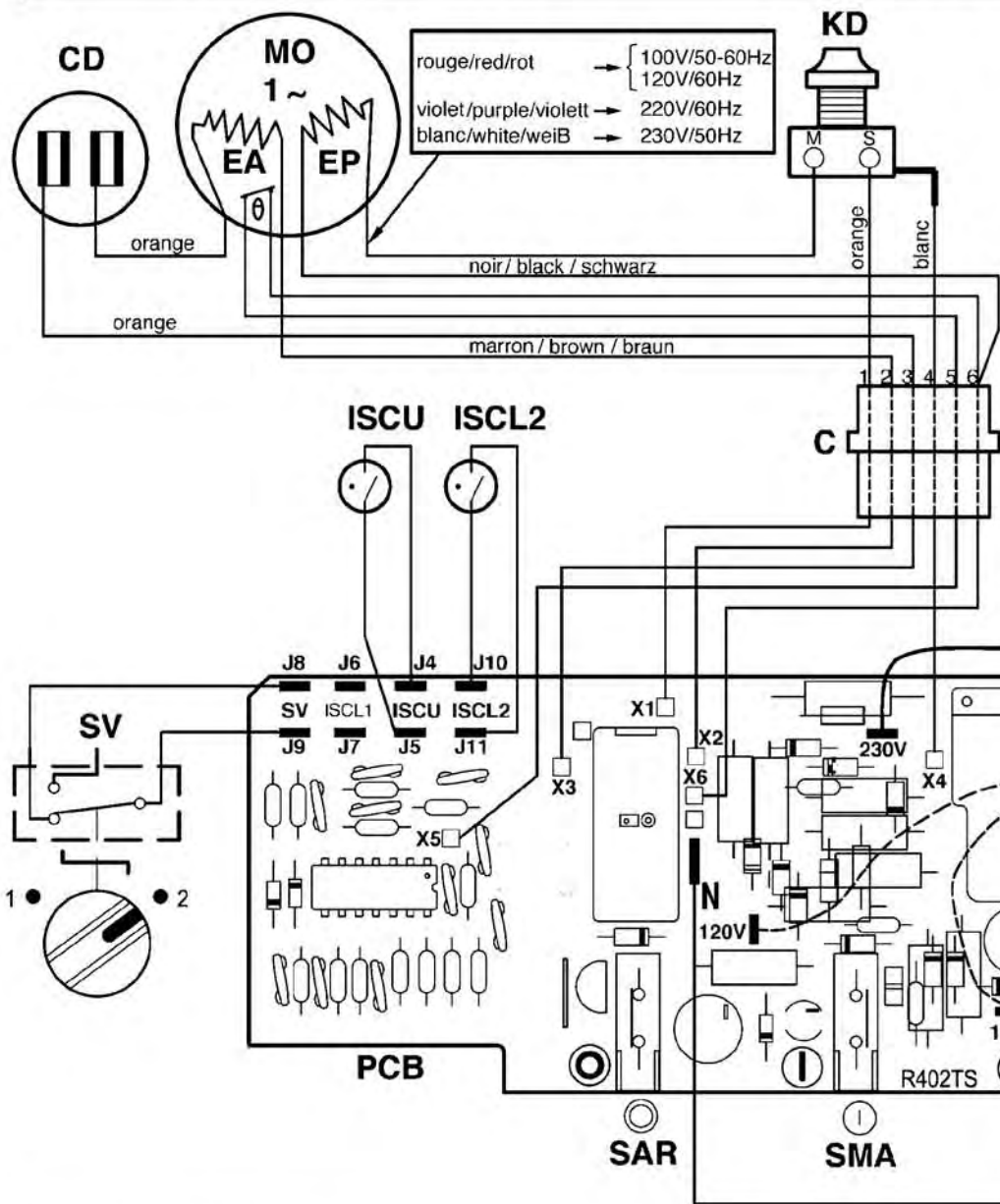
# R402 A 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

WWW.HQREPAIR.NL

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

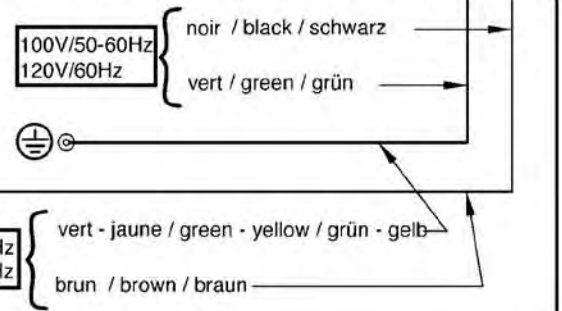
ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
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 MARCHÉ	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
⊖	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

A commuter suivant la tension d'alimentation.  
For switching according to supply voltage.  
Umschalten gemäß der Stromspannung.

**ALIMENTATION SUPPLY**  
**STROMVERSORGUNG** ⚡ L N



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

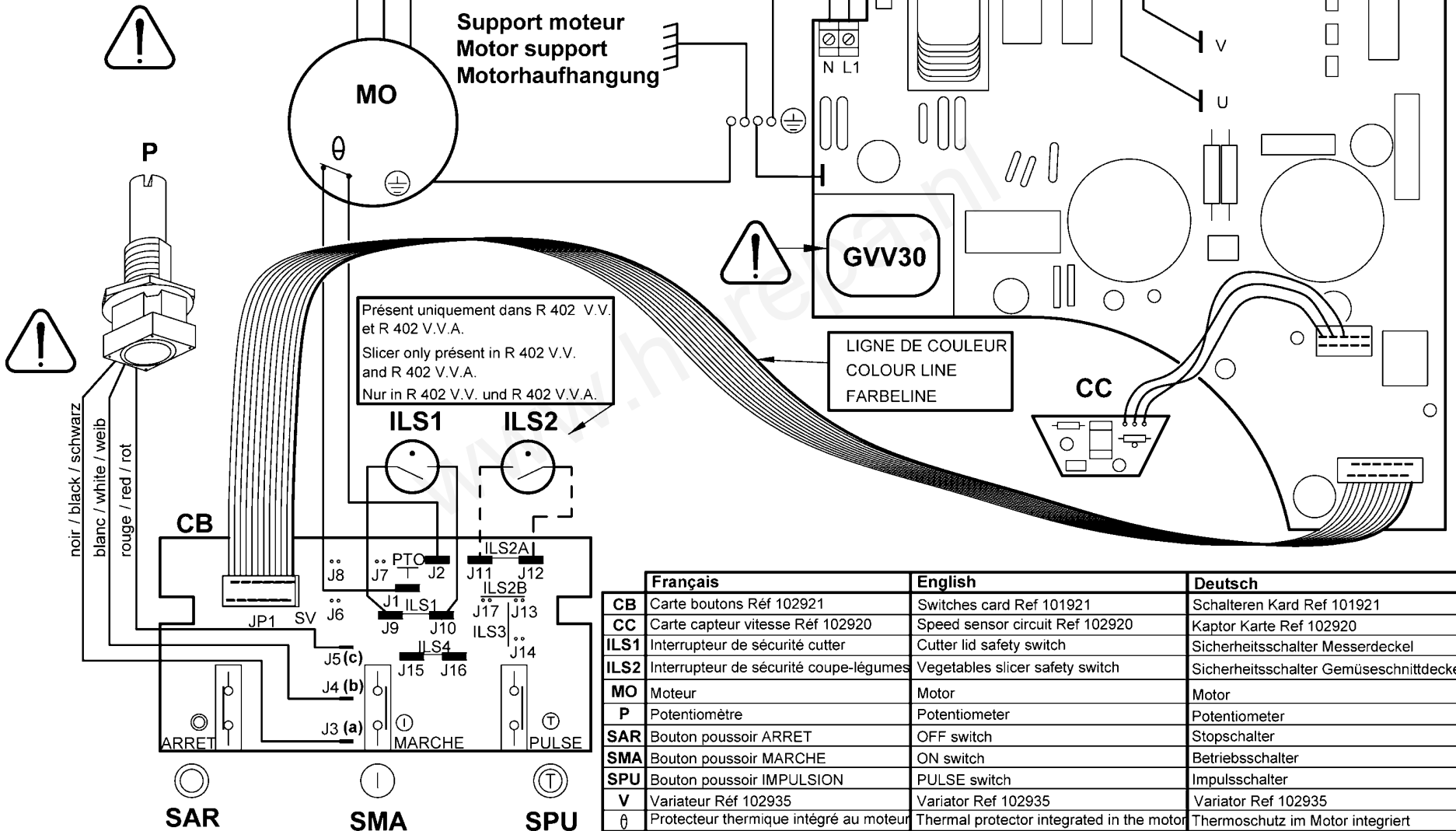
SCHEMA ELECTRIQUE      ELECTRIC DIAGRAM      ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

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

ALIMENTATION  
SUPPLY  
STROMVERSORGUNG

Support moteur  
Motor support  
Motorhaufhangung



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

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

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



**robot coupe**®

**MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUBE S.N.C.**

Export Department

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

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : [international@robot-coupe.com](mailto:international@robot-coupe.com)

**Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.**

**De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.**

**© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUBE s.n.c.**