

robot coupe®

A



R 401 • R 402 • R 402 V.V.

INSTALLATIONSÅD FÖR APPARATER MED HASTIGHETSARIATOR SAMT REGLER FÖR PERSONSKYDD

Dessa rekommendation gäller apparater med asynkron motor och hastighetsvariator med enfas- eller trefasmatning.

Obs:

- Elkrets och skyddsutrustning bör motsvara landets lagstiftning.
- Apparaternas elinstallation måste utföras av en kvalificerad elektriker.

Apparaternas skydd

- Precis som övrig elektronisk utrustning innehåller hastighetsvariatorerna komponenter som är känsliga för elektrostatiska urladdningar. Innan ingrepp utförs på variatorerna bör du alltså se till att skydda dig mot elektrostatiska stötar.
- Interna anslutningsingrepp utförs när apparaten är fränkopplad.
- Om apparaten upprepade gånger slås på och stängs av, riskerar variatorn att överbelastas och eventuellt skadas. Kom ihåg att när strömmen slagits ifrån ska du alltid vänta 3 minuter innan du kopplar in spänningen igen.

Elinstallation


- Apparaten försörjs med enfas* ström till variatorn, som omvandlar den till trefas med variabel frekvens för att försörja motorn.

- Apparaten får enbart anslutas till enfas* växelströmsnät på 200 – 240V / 50 eller 60 Hz med jorduttag. Högre nätspänningar kan skada variatorn.
- Apparaten jordas obligatoriskt med tanke på personskyddet.

Personskydd via brytare

Apparater med hastighetsvariatorer kräver en noggrant vald jordfelsbrytare för fullgott personskydd: det finns jordfelsbrytare som reagerar på växelström (typ AC), impulsström (typ A) och all slags ström (typ B).

Fara! Variatorerna är försedda med en inbyggd brygglikriktare för nätspänning. Vid kortslutning av jorden kan därför felström förhindra utlösning av jordfelsbrytaren om denna reagerar enbart på växelström (typ AC).

Apparaten har enfASFörsörjning*, därför bör en jordfelsbrytare som reagerar på impulsström användas (typ A). Den känns igen på följande symbol: .

Observera: beroende på tillverkaren bär dessa jordfelsbrytare olika benämningar.

Apparater med hastighetsvariator producerar läckström på jordkabeln och kan medföra att jordfelsbrytaren utlöses i otid. Detta kan hända om:

- Flera apparater med hastighetsvariator anslutits till samma jordfelsbrytare..
- Apparaternas läckström ligger över jordfelsbrytarens reella utlösningströskel.

Observera: tillverknings toleranser är förekommer ofta och beroende på jordfelsbrytare kan den reella utlösningströskeln ligga på mellan 50 % och 100 % av dess teoretiska nominella tröskel. Vid problem uppmäts apparaternas läckström och jordfelsbrytarens reella utlösningströskel.

Börja med att titta på apparaternas tekniska data i tabellen nedan:

Apparat	Försörjning	Ledarnas Sektion (mm ²)	Jordfelsbrytarens sektion (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Tröskel (mA)
R 402 V.V.	200 - 240V 50 eller 60 Hz enfas	1,5	B16	≥ 30

* Med undantag för särskilda modeller 200 - 240 V trefas till försäljning i Japan.

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningararna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem.

UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.
- **VAR FÖRSIKTIG** när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

INSTALLATION

- Placera maskinen på ett mycket stabilt underlag.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskyt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.
- Maskinen ansluts obligatoriskt till ett jordat vägguttag.

HANTERING

- Hantera alltid knivtillsatser, skivor och knivblad med största försiktighet. Verktygen är mycket vassa.

MONTERING

- Utför monteringen i angiven ordningsföljd (se bild sida 94) och se till att samtliga verktyg placeras i rätt läge.

ANVÄNDNING

- Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.
- Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.
- Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.
- Överbelasta inte maskinen.
- Låt aldrig maskinen gå tom.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd en specialprodukt för att göra rent aluminiumdelarna.

- Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller ammoniakhalt).
- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet packningarnas och ringarnas skick och se till att säkerhetsanordningarna fungerar väl.
- Var extra noggrann med att underhålla och kontrollera tillbehören om frätande produkter används vid beredningen (exemplvis cityronsyra).
- Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.
- Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

GRATULERAR TILL DIN NYA KOMBIMASKIN R 401 • R 402 • R 402 V.V. SNABBHACK / GRÖNSAKSSKÄRARE

Kombimaskinen snabbhack/grönsaksskärare är perfekta proffsverktyg. Ju mer du använder dem, desto mer uppskattar du dem.

Kombimaskinen utgörs av en hacktillsats och en grönsaksskärartillsats. Hacktillsatsen används vid bearbetning av kött och grönsaker, finhackad färs, mousse, finfördelning och knådning- allt på högst 5 minuter. R 401 grönsaksskärartillsats är utrustad med ett brett urval skärverktyg för att skiva, riva och strimla. Modellen R 402/R402 V.V. är dessutom utrustad med verktyg för tärning och pommes frites-skärning.

Dess prestanda ger dig snart en ny syn på den kulinariska konsten.

Maskinens enkla utförande gör att det är lika lätt att använda hacktillsatsen och grönsaksskärartillsatsen: bägge monteras och tas isär i en handvändning.

Brukanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att du verkligen skall ha nytta av din maskin.

Läs alltså noggrant igenom anvisningen innan du tar maskinen i bruk.

Här finns också några beredningsexempel för att du snabbt skall lära känna maskinen och uppskatta dess otaliga möjligheter.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

• ELANSLUTNING

Kontrollera att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskytt innan du ansluter maskinen.



R 402 Trefas

ROBOT-COUPE utrustar sina R 402 med olika motortyper:

400 V / 50 Hz /3

220 V / 60 Hz /3

380 V / 60 Hz /3

Maskinen levereras med en elsladd som ansluts till en nätanpassad stickkontakt. Sladden har fyra trådar varav en jordad och tre trefas.

Om vägguttaget har fyra stift:

- 1) Anslut den gröna jordtråden till jordstiftet.
- 2) Anslut de tre andra trådarna till resterande stift.

Om vägguttaget har fem stift, kommer mittstiftet inte att användas eftersom ROBOT-COUPE inte kräver någon neutral tråd.

Låt sedan maskinen gå runt tom och kontrollera att kniven verkligen roterar moturs.

En pil på motorblock och lock anger knivarnas rotationsriktning.

Om kniven går medurs skall två trådar byta plats:

GRÖN OCH GUL TRÅD är jordade -
KOPPLA INTE UR DEM

Kasta om antingen: ① och ②
① och ③
② och ③

R 401 Enfas

ROBOT-COUPE har utrustat R 401 med olika motortyper: 230 V / 50 Hz /1
120 V / 60 Hz /1
220 V / 60 Hz /1

Maskinen levereras med en enfas stickkontakt på anslutningssladden.

R 402 Enfas

ROBOT-COUPE har utrustat R 402 med olika motortyper: 230 V / 50 Hz /1
240 V / 50 Hz /1
120 V / 60 Hz /1
220 V / 60 Hz /1

Maskinen levereras med en enfas stickkontakt på anslutningssladden.

R 402 V.V. Enfas (Variabelt varvtal)

ROBOT-COUPE har utrustat denna modell med en motor + variator: 230 V / 50 - 60 Hz /1
Det standardiserade nätuttaget ska vara kalibrerat till minimum 10 ampere och helst till 16 ampere vid intensiv användning.

• KONTROLLPANEL

R 401

Röd knapp = Stopp

Grön knapp = Till

Svart knapp = Impulsknapp

R 402

Röd knapp = Stopp
Grön knapp = Till
Svart knapp = Impulsknapp

Varvtalsväljare R 402 Enfas

50 Hz: 500 eller 1500 v/min.

60 Hz: 600 eller 1800 v/min.

Varvtalsväljare R 402 Trefas

50 Hz: 750 eller 1500 v/min.

60 Hz: 900 eller 1800 v/min.

R 402 V.V.: snabbhack med varvtalsvariation från 300 till 3500 v/min.

grönsaksskärare med varvtalsvariation från 300 till 1000 v/min.

MONTERING

• HACKTILLSATS



1) Vänd motordelen mot dig själv. Placera bunken vinkelrätt mot motoraxeln, magnetstaven skall förskjutas något åt vänster.

2) Vrid bunken åt höger tills motorblockets låssprintar hamnat i rätt läge.

Handtaget befinner sig då mitt emot dig.



3) Sätt knivtillsatsen på motoraxeln och för ned den i bunkens botten.

Kontrollera att knivtillsatsen hamnat i rätt läge genom att låta den gå runt i bunken.



4) Sätt locket på bunken och vrid åt höger tills det låses fast.

Kontakt har upprättats och din maskin är nu klar för bruk.

• GRÖNSAKSSKÄRARTILLSATS

Grönsaksskäraren består av två isärtagbara delar: den rostfria bunken och locket.

1) Vänd motorblocket mot dig själv. Placera bunken på motorblocket så att utkastaröppningen befinner sig då på din högra sida.



2) Vrid bunken åt höger tills motorblockets låssprintar hamnar i rätt läge.



3) Sätt den grå utmatarskivan i plast på motoraxeln och kontrollera att den placeras korrekt i skålens botten

4) Sätt på önskad skiva:

a) Du har valt en skär-, riv eller strimmelskiva:

Sätt skivan på utkastarskivan.



Gäller enbart modeller R 402 och R 402 V.V.:



b) Du har valt en tärningskiva: d.v.s. ett galler och en skärskiva.

Enbart skärskivorna i aluminium 8 mm, 10 mm och 12 mm kan monteras tillsammans med ett tärningsgaller (macedoine)

Placera tärningsgallret korrekt i grönsakshackens kärl (se bild sida 95).

Se till att hacket på kanten av tärningsgallret (macedoine) är korrekt placerat på skålens tapp (se markering på gallren).

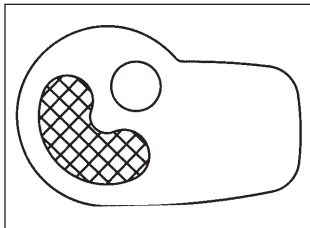
! OBSERVERA!

• MONTERING AV TÄRNINGSGALLER:

Dessa galler kan placeras på två olika sätt beroende på vilken typ av mataröppning som används för att undvika spill.

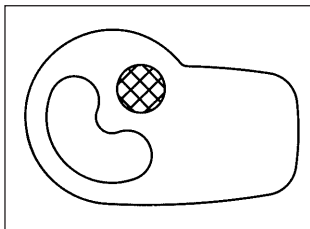
• Läge 1: användning av stora mataröppningen.

Placera tärningsgallret så att dess skär befinner sig mitt för mataröppningen (om du tittar genom mataröppningen ser du gallrets skär).



• Läge 2: Användning av runda mataröppningen.

Gallret skall placeras så att skären befinner sig mitt för matarröret (om du tittar genom röret ser du gallrets skär).



Sätt därefter på önskad skärskiva och dra åt vingmuttern på motoraxeln för att låsa skärtillsatsen.

c) Du har valt en pommes frites-tillsats:



Tillsatsen utgörs av ett pommes frites-galler och en speciell skärskiva för pommes frites.

Sätt pommes frites-gallret i bunken. Se till att det placeras rätt, skären skall sitta i nivå med utkastaröppningen.

Sätt på motsvarande skärtillsats och dra åt vingmuttern på mortoraxeln för att låsa skärtillsatsen.



Enbart skärskivorna i aluminium 8 mm och 10 mm kan monteras tillsammans med ett tärningsgaller (macedoine).

Modeller R 401, R 402 och R 402 V.V.

5) Sätt locket på bunken och vrid åt höger tills locket låses fast. Locket befinner sig rakt över bunken.



ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN & BEREDNINGAR

• HACKTILLSATS

Hacktillsatsen utför alla skärarbeten på mycket kort tid. Övervaka noggrant de olika beredningarna för att uppnå önskat resultat.

Med hjälp av impulsknappen kan du «knäppa-av-och-knäppa-på» och på så vis uppnå bättre skärprecision för dina beredningar, exempelvis olika hackningar.

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN	Max kvantitet färdig produkt (kg)	Rek hastighet (v/min)	Max kvantitet färdig produkt (kg)	Rek hastighet (x100 v/min)	Tid (mn)
	R 401 och R 402		R 402 V.V.		
HACKA					
• KÖTT					
Hamburgare	1	1500	1	12-15	3
Korv	1,5	1500	1,5	12-15	3
Pastejer	1,5	1500	1,5	12-15	4
• FISK					
Fiskfärs	1,3	1500	1,5	30	5
Fiskbullar	1,3	1500	1,5	30	5
• GRÖNSAKER					
Vitlök / persilja / gul lök / schalottenlök	0,3-1,2	1500	0,3-1,2	15-20	3
Soppor/grönsakspuré	2	1500	2	25-30	4
• FRUKT					
Kompott/mos	2	1500	2	25-30	4
MIXA					
Majonäs/aioli/remouladsås	2	600/1500	2	6-15	3
Bearnaise/hollandaise	2	600/1500	2	6-15	5
Vitlöksmör/aromsmör	2	600/1500	2	6-15	4
KNÅDA					
Pajdeg/Smärdeg	1,3	1500	1,5	9-15	4
Tusenbladsdeg	1,3	1500	1,5	9-15	4
Pizzadeg	1,3	1500	1,5	9-15	4

ANVÄNDNINGSMÅL	Max kvantitet färdig produkt (kg)	Rek hastighet (v/min)	Max kvantitet färdig produkt (kg)	Rek hastighet (x100 v/min)	Tid (mn)
	R 401 och R 402		R 402 V.V.		
MALA					
Nötter/mandel	0,9	1500	1,1	9-15	4
Is	0,9	1500	1,1	9-15	4
Skorpmjöl	0,9	1500	1,1	9-15	4

Givetvis kan R 401, R 402 och R 402 V.V. hacktillsats användas till mycket annat. Sifferanvisningar kan variera efter recept eller ingrediensernas beskaffenhet.

• GRÖNSAKSSKÄRARTILLSATS

Grönsaksskärartillsatsen är utrustad med två mataröppningar:

- en stor mataröppning för skärning av grönsaker som kål och selleri...
- en rund mataröppning för långa grönsaker, ger anmärkningsvärd skärprecision.

Skärkvaliteten optimeras när detaljen används för att styra skärningen.

ANVÄNDNING AV STORA MATARÖPPNINGEN

- Lyft armen och frigör mataröppningen.
- Fyll mataröppningen ända upp.
- Sätt tillbaka armen över mataröppningen.
- Tryck på armen och starta sedan maskinen. Fortsätt att trycka tills inga grönsaker finns kvar i mataröppningen.

ANVÄNDNING AV RUNDA MATARÖPPNINGEN

- Fyll mataröppningen med grönsaker ända upp.
- Tryck på påmataren och starta sedan maskinen. Fortsätt att trycka tills alla grönsaker skurits.

Modeller R 401, R 402 och R 402 V.V.

SKÄRSKIVOR		
S 1	morötter / kål / gurka / lök / potatis / purjolök	
S 2 / S 3	citron / morötter / svamp / kål / potatis / gurka / squash / lök / purjolök / paprika	
S 4 / S 5	aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis / tomater	
S 6	aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis	
RÄFFELSKIVA		
Ra 2	rödbetor / potatis / morötter	
RIVSKIVOR		
Ri 1,5	selleri / ost	Parmesan / choklad
Ri 2	morötter / selleri / ost	Röstirivare
Ri 3	morötter	Rädisor 0,7 mm
Ri 6	kål / ost	Rädisor 1 mm
Ri 9	kål / ost	Rädisor 1,3 mm
STRIMMELSKIVOR		
S 2x2	morötter / selleri / potatis	
S 2x4	morötter / rödbetor / squash / potatis	
S 2x6	morötter / rödbetor / squash / potatis	
S 4x4	aubergine / rödbetor / squash / potatis	
S 6x6	aubergine / rödbetor / selleri / squash / potatis	
S 8x8	selleri / potatis	

För modeller R 402 och R 402 V.V. enbart

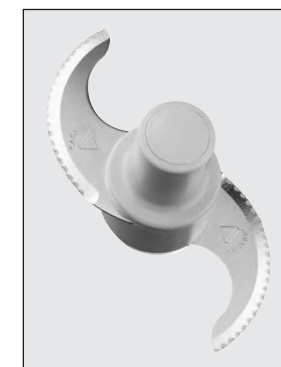
TÄRNINGSSKIVOR	
T 8x8	potatis / morötter / squash / rödbetor / vårrovor
T 10x10	potatis / morötter / squash / rödbetor / vårrovor
T 12x12	potatis / morötter / squash / rödbetor / vårrovor
POMMES FRITES-SKIVOR	
F 8x8	potatis
F 10x10	potatis

TILLVAL



- En räffeltandad knivtillsats finns som tillval. Den används främst för knådning och malning.

- En tandad kniv finns också tillgänglig. Den fyller samma funktion som en slät kniv. Den har längre skärnsnitt men kan inte slipas. Rekommenderas särskilt vid hackning av persilja.



RENGÖRING

! OBSERVERA !
Av försiktighetsskäl skall apparaten alltid kopplas från innan du börjar rengöringen (risk för elstörar).

- **MOTORBLOCK**
Sänk aldrig ned motorblocket i vatten. Rengör med en fuktig trasa eller svamp.

• HACKTILLSATS

Ta av locket och lossa bunken från motorblocket genom att vrida den åt vänster. Dra sedan uppåt för att frigöra bunken. Knivtillsatsen stannar kvar i bunken, som på så sätt håller tätt även vid flytande beredningar.

Om det rör sig om en fast beredning skall knivtillsatsen tas bort och bunkens innehåll tömmas upp.

Sätt eventuellt tillbaka bunken och knivtillsatsen på axeln och kör maskinen för att befria kniven från restprodukter.

Förtvätt kan eventuellt utföras genom att varmt vatten spolais i bunken som sedan får köra några minuter.

• GRÖNSAKSSKÄRARTILLSATS

Lyft av grönsakshackens topp och plocka bort skivan och eventuellt tärnings- eller pommes fritesgallret och till sist skålen.

Grönsakshackens samtliga delar tål maskindisk under förutsättning att diskmedlet doseras korrekt och lämpar sig för delar i plast eller rostfritt. Men tänk på att maskindisk medför att delarna åldras snabbare.

• KNIVTILLSATS

Efter rengöring torkas knivbladen torra för att undvika eventuell oxidering.



V I K T I G T !

Se till att det rengöringsmedel du använder lämpar sig för plastmaterial. Vissa basiska tvättmedel (exempelvis med hög soda- eller ammoniakhalt) lämpar sig absolut inte för vissa plaster och fördärvar dem mycket snabbt.

UNDERHÅLL

• KNIVTILLSATS

Endast de släta knivbladen slipas.

Slipa knivbladen lätt med ett bryne efter varje användning, i synnerhet om du skurit persilja.

Slipa knivbladen grundligare en gång i månaden med den tunna slipsten som följer med maskinen.

Skärresultatet beror i synnerhet på knivbladens skick och deras förslitning. Kniven utsätts för förslitning och måste regelbundet bytas ut för konstant god kvalitet hos den färdiga produkten.

• PACKNING

Motoraxelns packning skall smörjas regelbundet (använd matolja).

För att motorn skall förbli helt tät bör du regelbundet kontrollera packningens förslitning och vid behov byta ut den.

Packningen kan lätt bytas ut utan att motorn monteras ned och vi råder dig att se till att den alltid är i gott skick.

• FÄSTBRICKA

Vi rekommenderar att brickans förslitning regelbundet ses över, så att apparaten fortsatt blir behaglig att hantera.

Om brickan förslits rekommenderar vi alltså att den byts ut.

• BLAD

Bladen på skivorna för att tärna macedoine eller skära pommes frites är förslitningsdelar, som regelbundet måste bytas ut för att man ska få samma snittkvalitet.

• SKIVOR FÖR ATT RIVA, SKÄRA STAVAR OCH VÅGTANDA

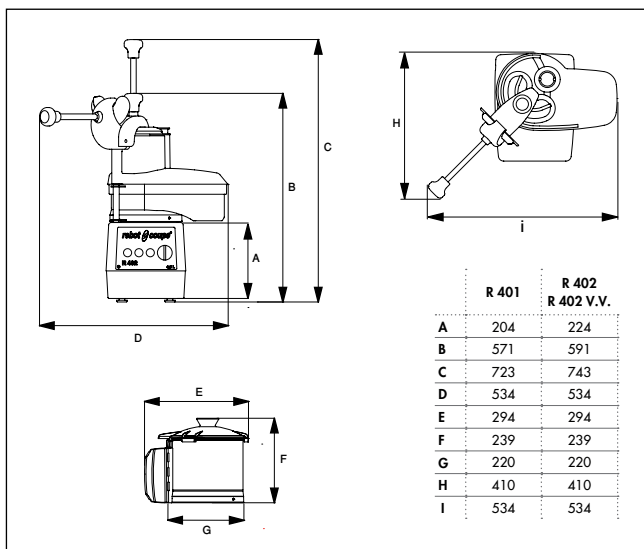
Skivor för att riva, skära stavar och vågtanda förslits med tiden. Vi rekommenderar att de regelbundet byts ut för att man ska få samma snittkvalitet.

TEKNISKA DATA

• VIKT

	Netto	Förpackad
R 401 (utan skiva)	13 kg	16 kg
R 402 Trefas (utan skiva)	16,5 kg	19,5 kg
R 402 Enfas (utan skiva)	16 kg	19 kg
R 402 V.V. (utan skiva)	15 kg	18 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Placera kombimaskinen på en stabil arbetsbänk så att bunkens överkant befinner sig mellan 1,20 m och 1,30 m från golvet.

• BULLERNIVÅ

Kontinuerlig bullernivån vid tomkörning av kombimaskinen ligger under 70 dB (A).

• ELEKTRISKA DATA

Enfas maskin R 401

Motor	Varvtal (V/min)	Intensitet (amper)
230 V/50Hz	1500	5,7
120 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	5,7

Enfas maskin R 402

Motor	Varvtal grönsaksskärare (V/min)	Varvtal snabbhack (V/min)	Intensitet (amper)
230 V/50Hz	500	1500	5,4
120 V/60Hz	600	1800	9
220 V/60Hz	600	1800	5,4

Trefas maskin R 402

Motor	Varvtal grönsaksskärare (V/min)	Varvtal snabbhack (V/min)	Intensitet (amper)
230 V/50Hz	750	1500	2,3 2,8
400 V/50Hz	750	1500	1,3 1,6
220 V/60Hz	900	1800	2,3 3,0
380 V/60Hz	900	1800	1,3 1,6

Enfas maskin R 402 V.V.

Motor	Varvtal grönsaksskärare (V/min)	Varvtal snabbhack (V/min)	Intensitet (amper)
230 V / 50-60 Hz	300 till 1000	300 till 3500	10

- Effekt och specifikationer står angivet på apparatens skylt med tekniska data.

SÄKERHET



OBSERVERA!

Både knivar och skivor är mycket vassa - hantera dem försiktigt.

R 401, R 402 och R 402 V.V. är utrustade med ett magnetiskt brytarsystem och en motorbroms.

Motorn stoppar så fort snabbhackens lock öppnas.

Maskinen startar på nytt när du låser fast locket och trycker på den gröna knappen.

Så fort du öppnar grönsakshackens spak eller lock, stoppar motorn. När du stänger spaken eller locket igen, startar apparaten på nytt. Om armen varit öppen mer än 40 sekunder, behöver du bara stänga den eller locket och trycka på den gröna knappen.

För att undvika stänk vid flytande beredningar är det dock tillrådligt att stanna maskinen innan locket öppnas.

Modellerna R 401, R 402 (enfas och trefas) och R 402 V.V. är utrustade med ett **överhettningsskydd** som automatiskt stoppar motorn vid för långvarig drift eller överbelastning.

Vänta tills maskinen svalnat innan du startar på nytt.



KOM IHÅG

Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhets-systemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

Låt aldrig maskinen gå tom.

NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 2.

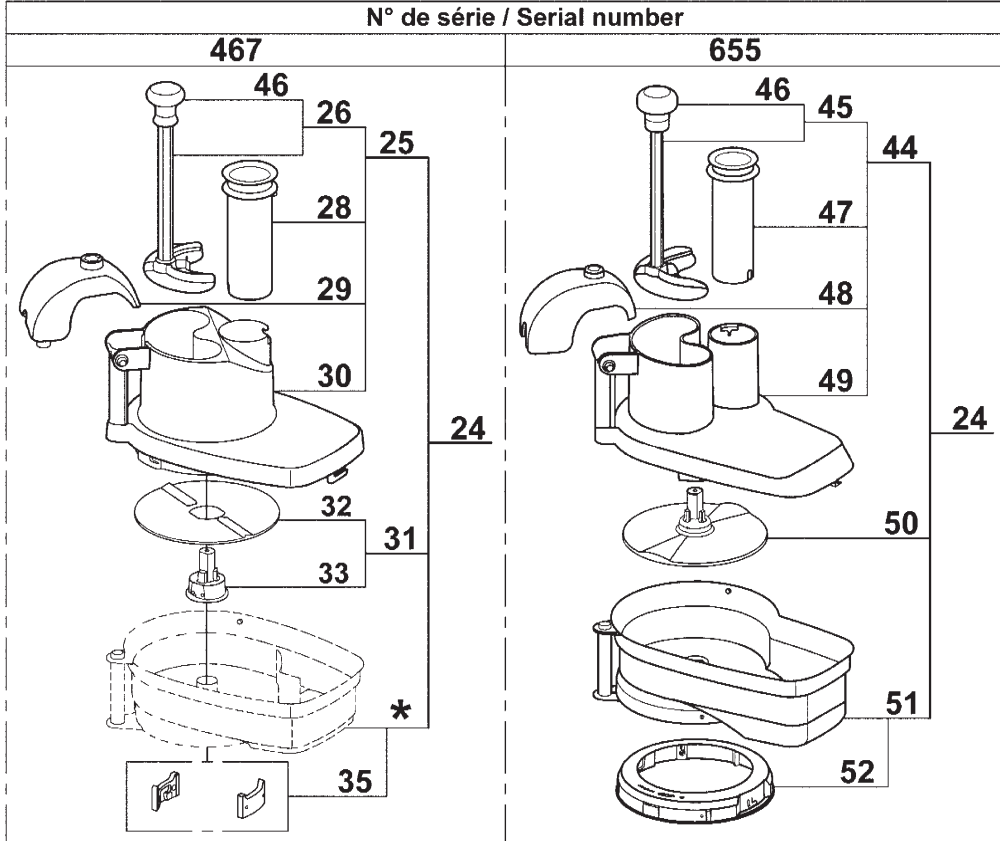
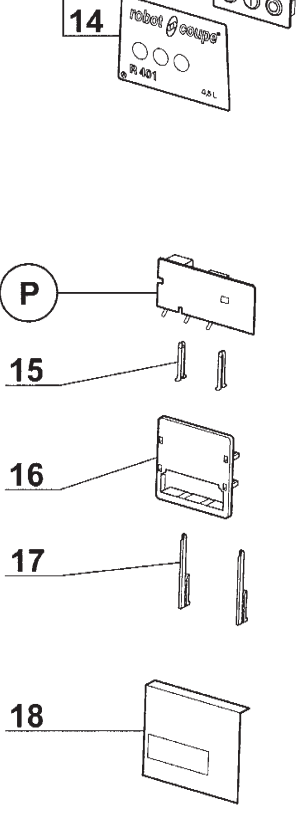
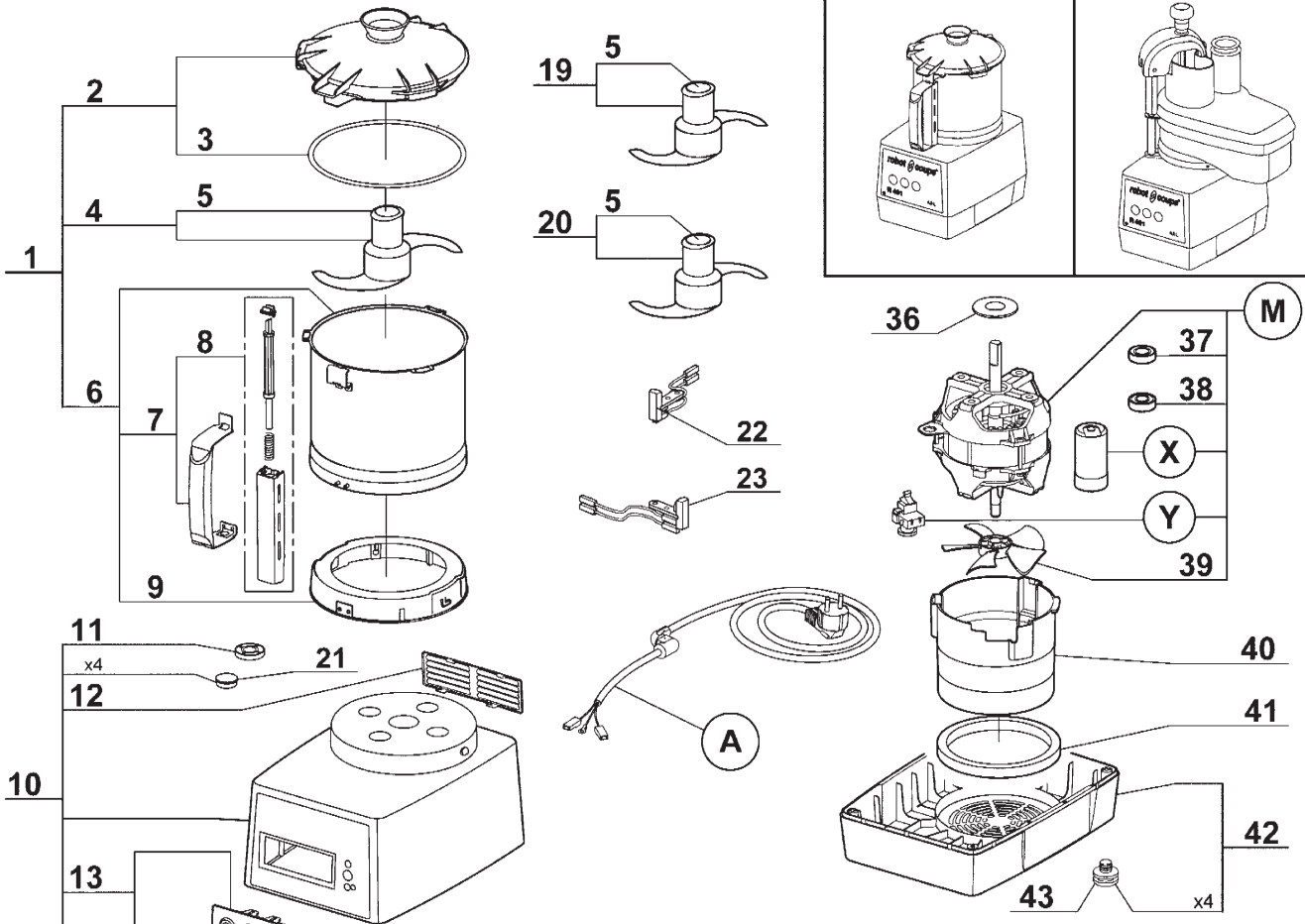
robotcoupe®

R 401 A

N° de série / Serial number

- 467 - - - - -

- 655 - - - - -

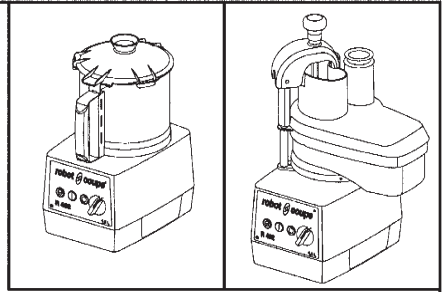
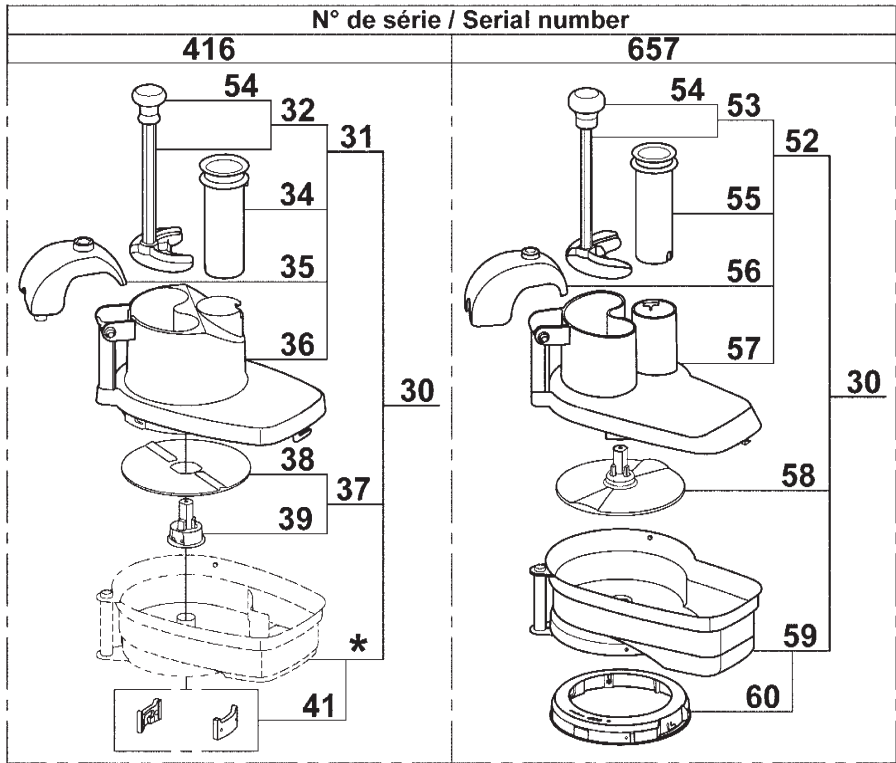


* Cette cuve n'est plus disponible. Commander le repère 24, vous recevrez le nouveau coupe-légumes complet.
 This bowl is no more available. Order item 24, you will receive the complete new vegetable slicer attachment.

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

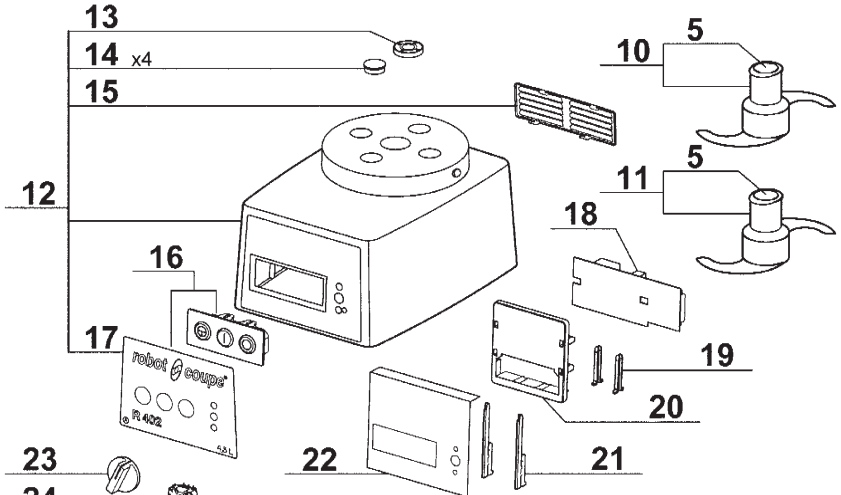
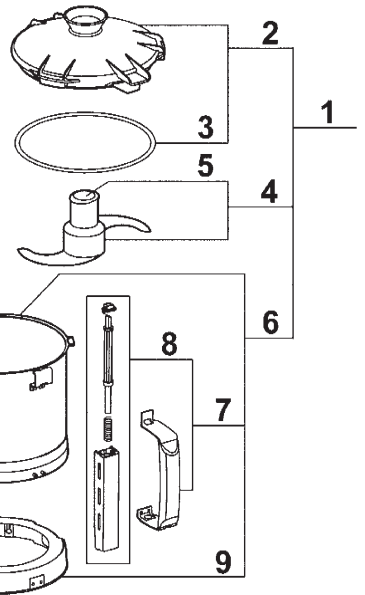
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
A		CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M		MOTEUR	MOTOR
P		PLATINE	CIRCUIT BOARD
X		CONDENSATEUR	CAPACITOR
Y		RELAIS MOTEUR	MOTOR RELAY

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		39 601				
22 495 ZAF						
2 498 ZAF						
22 446						
2 425		504 274				
2 424 Pack 3D ALL						
2 423 Pack 4D SWE						
22 450						
2 429	220/60/1	3 155				
22 447	120/60/1	504 277	3 156	103 692	600 089	503 692
2 426						



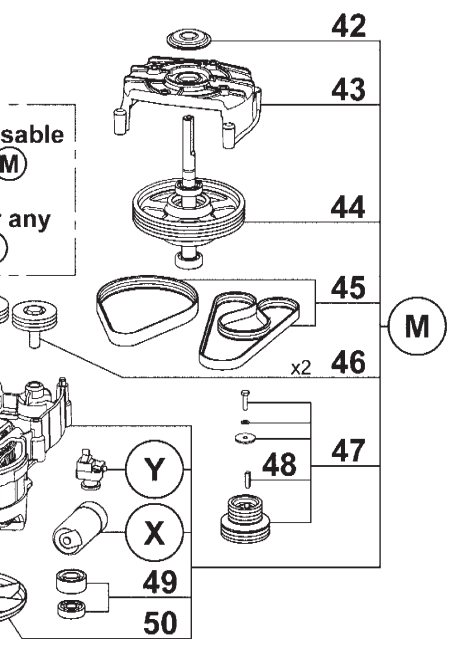
* Cette cuve n'est plus disponible. Commander le repère 30, vous recevrez le nouveau coupe-légumes complet.

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)



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

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

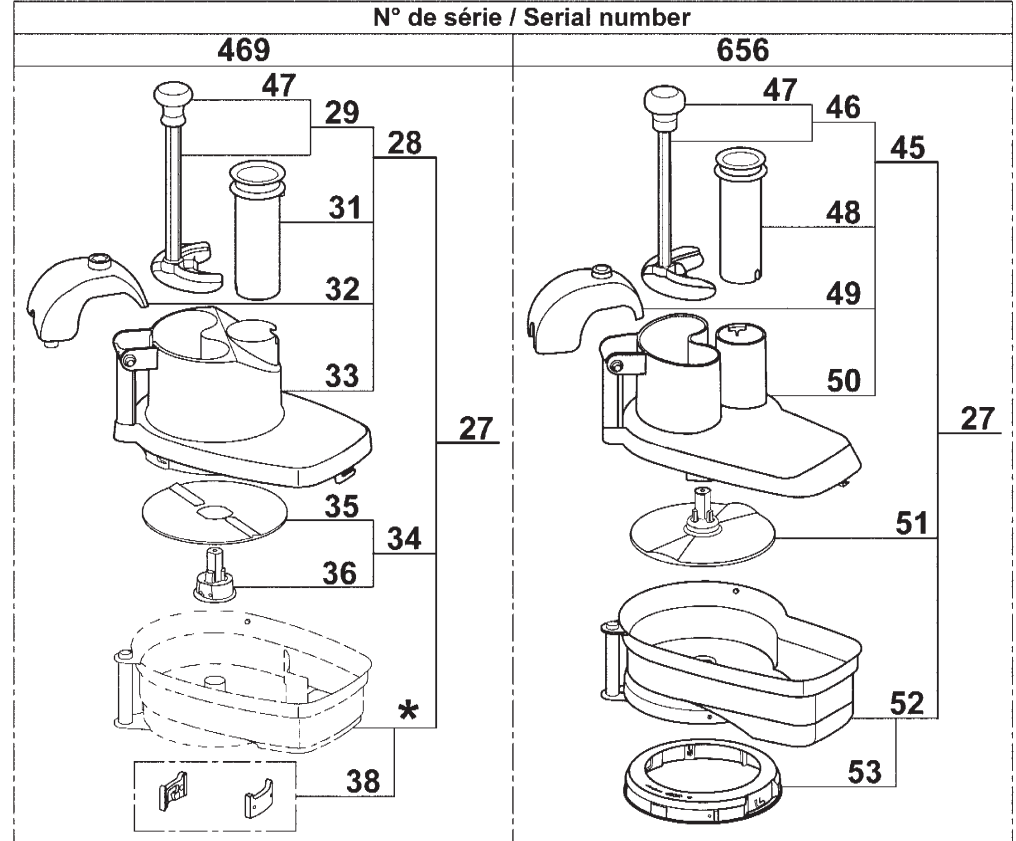
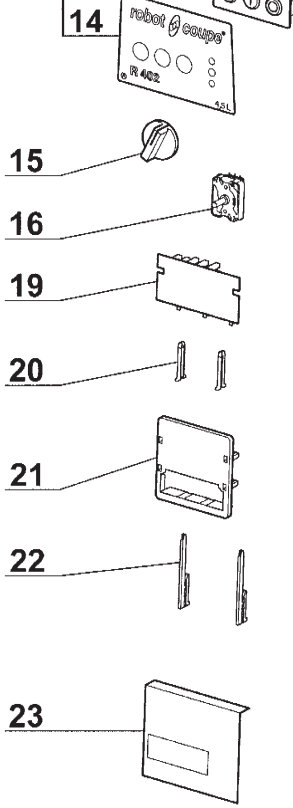
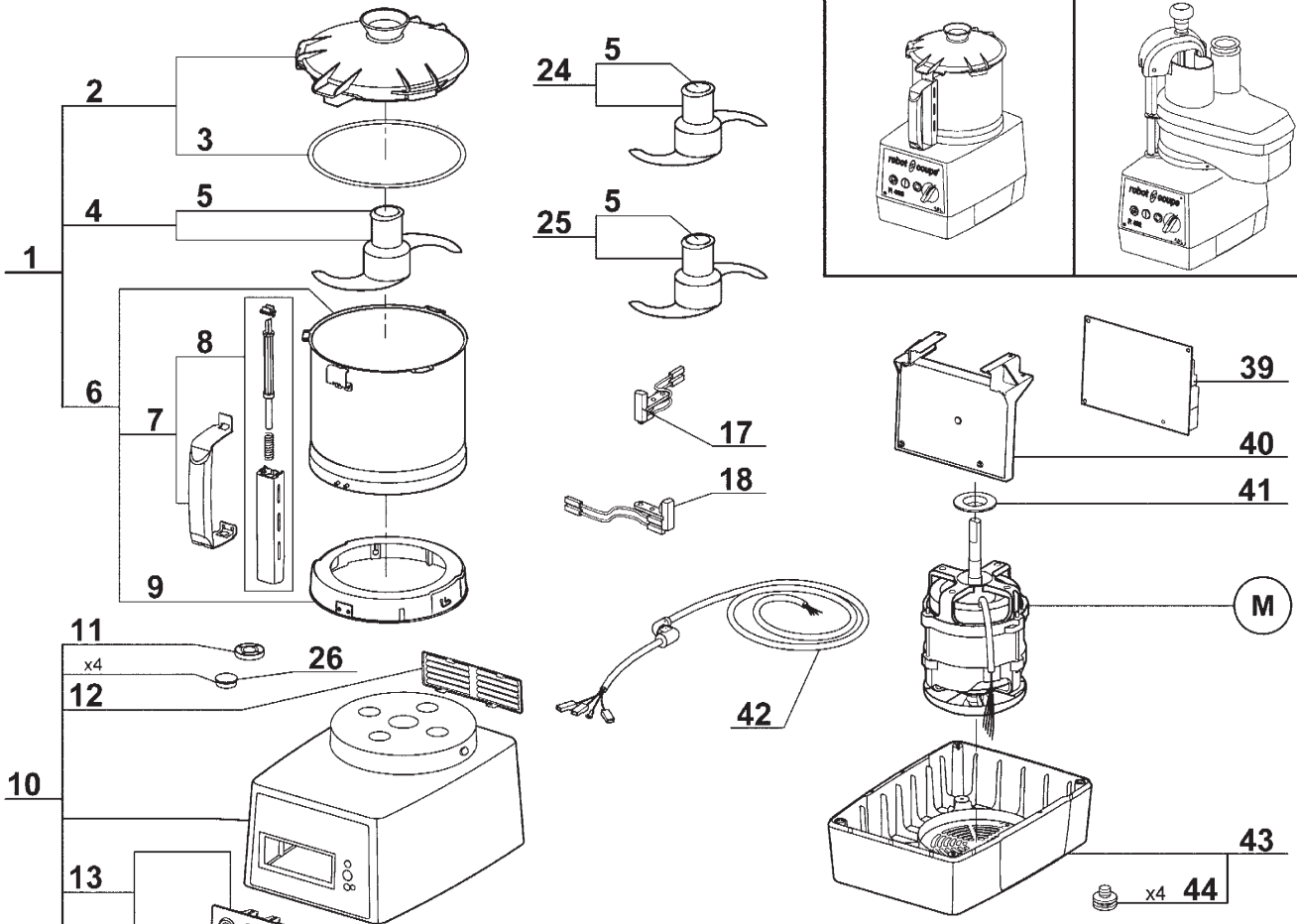
robotcoupe®

R 402 A

N° de série / Serial number

- 469 - - - - -

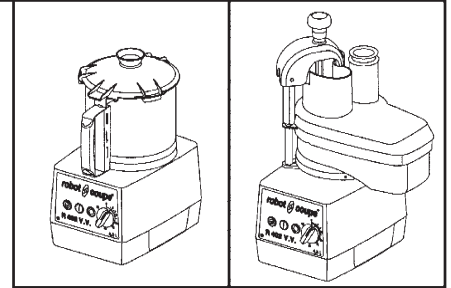
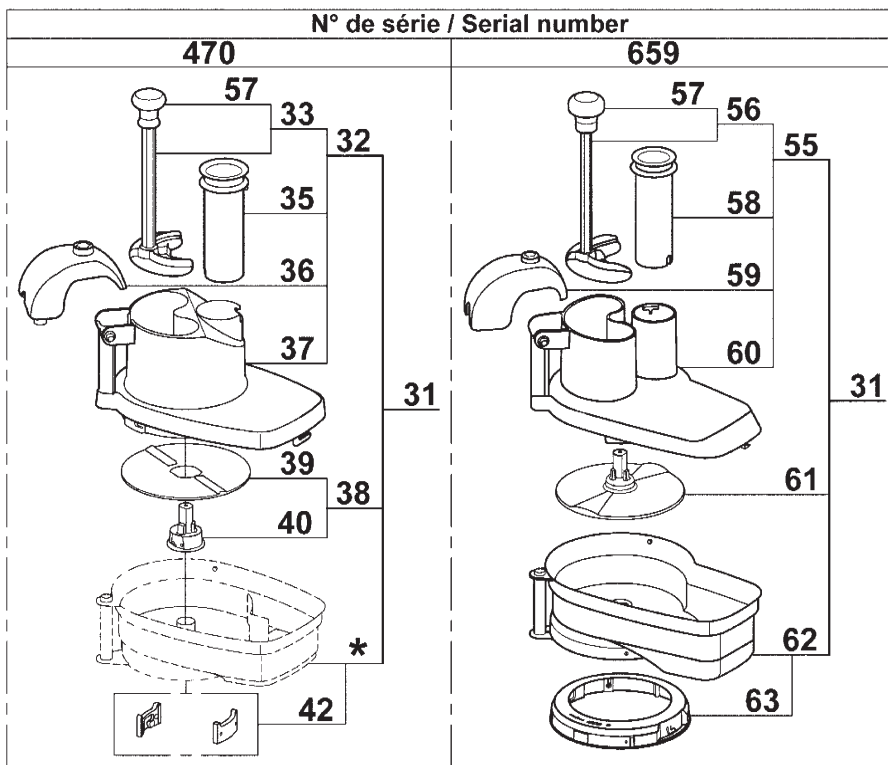
- 656 - - - - -



* 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.

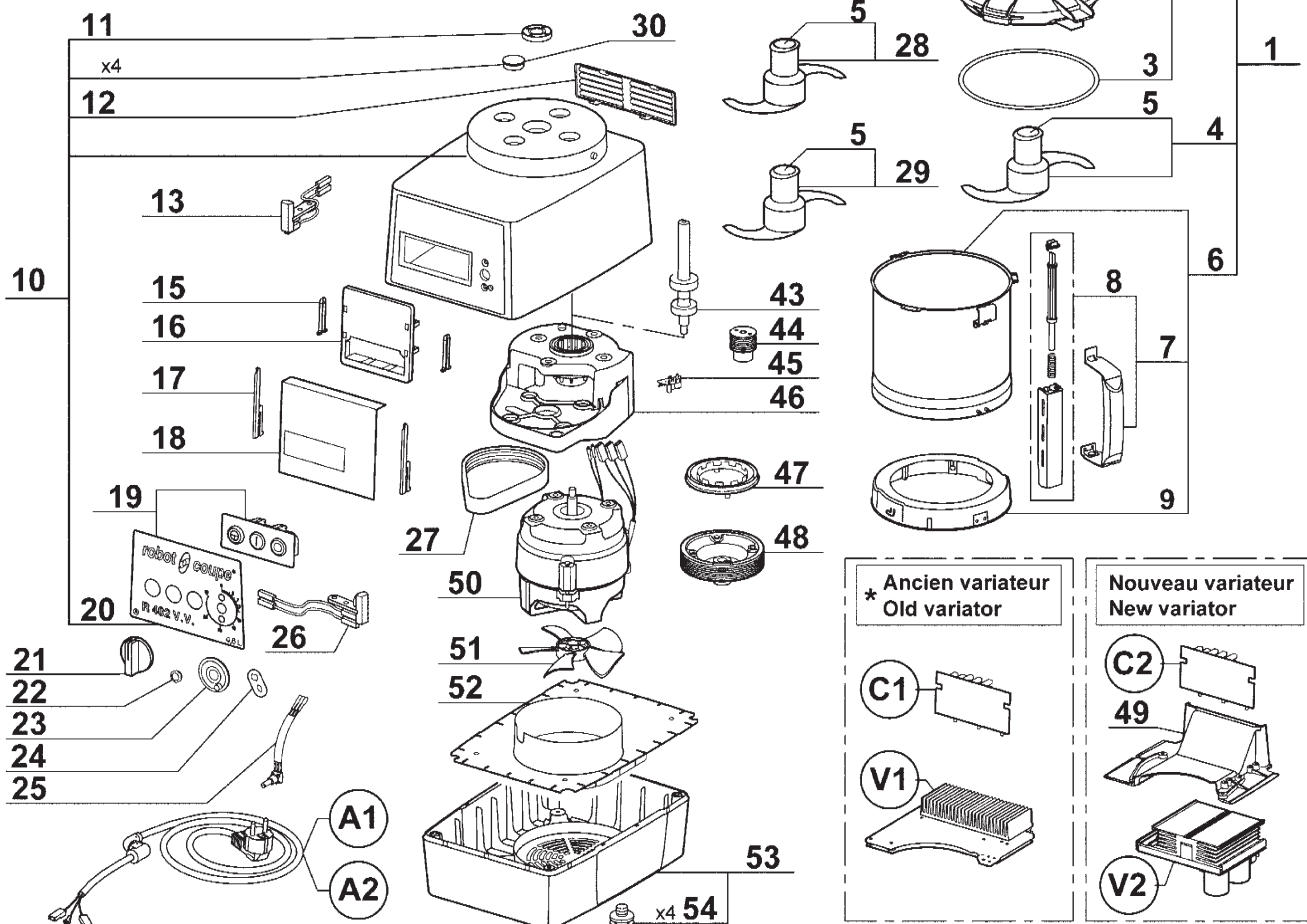
<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	27 342	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	39 741	ENS. COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID ASSEMBLY
3	39 740	JOINT DE COUVERCLE	LID SEAL
4	27 344	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	104 147	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
6	39 742	ENS. CUVE CUTTER	CUTTER BOWL ASSEMBLY
7	39 744	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
8	39 743	ENS. TIGE 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

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	220/60/3	303 142
	22 456		
	2 434		
	22 457	380/60/3	303 143
	2 435		



* Cette cuve n'est plus disponible. Commander le repère 31, vous recevrez le nouveau-coupe légumes complet.

This bowl is no more available. Order item 31, you will receive the complete new vegetable slicer attachment.



* 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.

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	39 745	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
10	39 794	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
13	29 379	ENS. INTERRUPT. DE SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
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

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

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

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		504 672			39 967		
22 462 CH							
2 440 CH		504 281			39 968		
22 461 DK							
22 459		504 279			39 964		
2 444							
2 442 Pack 5D ALL		-			39 604		
2 441 Pack 6D SWE							
22 535 BRA							
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.