

robot coupe®



New
Register
your product
on line

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



www.robot-coupe.com

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

The screenshot shows the 'Support' section of the Robot-Coupe website. At the top, there is a navigation bar with links for 'The company', 'Contact us', 'Restricted Area', and 'Select your country...'. Below this is a secondary navigation bar with 'CATALOG', 'SELECTION GUIDE', 'LEAFLETS', 'VIDEOS', 'OUR RECIPE', and 'SUPPORT' (which is circled in red). A search bar is also present. The main content area is titled 'Support' and is divided into two columns. The left column is titled 'Register your Product on line' and contains the text: 'Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee. This should only take a few minutes. To register your product you will need: - Product serial number - Purchase date'. At the bottom of this column is a button labeled 'Register my product now' (circled in red). The right column is titled 'Access the Robot-Coupe after-sales service' and contains a 'robot coupe Authentication' section. This section has a heading 'Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe' and a sub-heading 'Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Basile'. Below this are input fields for 'Identifiant *', 'Mot de passe *', 'Mot de passe perdu', and 'Email *'. At the bottom of this section is a button labeled 'Access the Robot-Coupe after-sales service'.

robot coupe®

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/ЕС,
 - Директива по низкому напряжению 2014/35/ЕС,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
 - Регламент (ЕС) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Регламент (ЕС) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива «DEEE» 2012/19/CE,
- положениям следующих стандартизированных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678- 1998: Овощерезки,
 - EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
 - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - EN 14655: Хлебoreзки,
 - EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
 - EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
 - EN 60529-2000: Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

В г. Montceau en Bourgogne, 4 марта 2016 г.

Alain NODET
Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ КУПИЛИ КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R 502 • R 502 V.V • R 652 • R 652 V.V. ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ / ОВОЩЕРЕЗКА

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Рекомендации по подключению
- Панель управления

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки

СПЕЦЗАКАЗ

- Зубчатый нож

ОЧИСТКА

- Блок двигателя
- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки
- Нож

ТЕХУХОД

- Нож
- Уплотнительное кольцо
- Ножи, гребенки и терки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Высота рабочей поверхности
- Уровень шума
- Электрические характеристики

ЗАЩИТА

НОРМЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Изображение в разобранном виде
- Электросхемы и монтажная схема

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT - COUPE S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPЕ имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится только к официальному изготовителю марки, его дистрибьютору или импортеру.

Если вы покупаете аппарат ROBOT-COUPЕ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (в этом случае проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютором).

Гарантия ROBOT-COUPЕ не распространяется на гарантию дистрибьютора, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPЕ будет действительной с некоторыми оговорками в зависимости от рынка.

Гарантия ROBOT-COUPЕ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPЕ S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванное неправильным выполнением инструкции в части сборки, установки, использования, чистки, обслуживания и т. д.).

2 - Заточка или замена лезвий, затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным.

3 - Детали и/или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок, испачканных, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным предприятием.

5 - Перевозка аппарата в/из сервисного центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направления вращения трехфазного электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить об этом перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или как только он обнаружит повреждение, если речь идет о невидимом повреждении.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая пригодится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPЕ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов: ROBOT-COUPЕ S.N.C., а также все его филиалы или аффилированные предприятия, его дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ АППАРАТОВ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ И ОБЕСПЕЧЕНИЕМ ЗАЩИТЫ ЛЮДЕЙ

Данные рекомендации относятся к аппаратам, оборудованным асинхронным двигателем и вариатором частоты с однофазным напряжением.

Замечание :

- Напряжение электросети и защитное оборудование должны соответствовать действующему нормам и правилам в стране использования.
- Любое подключение электроаппарата должно производиться только квалифицированным электриком.

Защита аппаратов

- Частотные вариаторы, как и любое электронное устройство, состоят из чувствительных к электростатическим разрядам элементов. Перед выполнением любых операций с данными вариаторами лица, проводящие такие операции, должны избавиться от электростатических разрядов.
- Все операции по внутреннему подключению должны выполняться при выключенном аппарате.
- Многократное включение аппарата вызывает перегрузку вариатора, которая может привести к его поломке. Обязательно соблюдайте перерыв в 3 минуты между выключением аппарата и его повторным включением.

Электрическое подключение


- Аппарат питается однофазным током* до вариатора, который преобразует его в трехфазный ток с переменной частотой для работы двигателя.

- Подключайте аппарат только к однофазной* сети переменного тока 200-240 В / 50 или 60 Гц к розетке с заземлением. Более высокое напряжение сети выводит вариатор из строя.
- Аппарат должен обязательно подключаться к розетке с заземлением для обеспечения защиты людей.

Защита людей с помощью предохранителей

Аппараты с частотными вариаторами требуют строгого выбора дифференциальных предохранителей для обеспечения защиты людей: существуют дифференциальные предохранители, чувствительные к переменному току (типа AC), импульсному току (типа A) и к любому току (типа B).

Опасно! Вариаторы включают в себя выпрямительный мост сети напряжения. Поэтому в случае короткого замыкания постоянный аварийный ток может воспрепятствовать срабатыванию дифференциального предохранителя, чувствительного только к переменному току (типа AC).

Принимая во внимание, что аппарат работает на однофазном токе, следует использовать дифференциальные предохранители, чувствительные к импульсному току (типа A), имеющие следующую маркировку : .

Внимание! В зависимости от изготовителя эти дифференциальные предохранители могут иметь различные обозначения.

Аппараты с частотными вариаторами вырабатывают ток утечки на заземляющий провод,

уровень которого может привести к аварийному срабатыванию дифференциального предохранителя. Это может быть вызвано следующими причинами:

- Подключение нескольких аппаратов с вариатором скорости к одному дифференциальному предохранителю.
- Наличие тока утечки аппарата, превышающего реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя.

Внимание! Имеются допуски изготовителя и в зависимости от дифференциального предохранителя его реальный порог срабатывания находится между 50% и 100% номинального теоретического порога. В случае возникновения проблем измерьте ток утечки аппарата и реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя.

Для знакомства с вашим аппаратом см. его характеристики в нижеследующей таблице:

Аппарат	Напряжение	Сечение проводников (мм ²)	Дифференциальный предохранитель (Ф + Н)	
			Калибр (А)	Порог (мА)
R 502 V.V. R 652 V.V.	200 - 240V 50 или 60 Hz однофазное	2,5	B20	≥ 30

*Кроме специальных моделей с трехфазным напряжением 200-240 В, продаваемых в Японии.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, а также все принадлежности или специальную оснастку, находящиеся в коробках.
- Соблюдайте **ОСТОРОЖНОСТЬ** при распаковке режущих инструментов: ножей, дисков и др.

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Обязательно подсоедините аппарат к розетке с заземлением.
- При трехфазном токе убедитесь, что аппарат вращается в направлении против часовой стрелки.

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго соблюдайте различные процедуры сборки (см. стр. 117) и убедитесь, что все принадлежности правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Никогда не вставляйте посторонние предметы в рабочую емкость.
- Никогда не проталкивайте пищевые продукты рукой.
- Не перегружайте аппарат.
- Никогда не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед операциями очистки всегда отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и его принадлежности по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте подходящее моющее средство.

- Для пластмассовых деталей не используйте моющие средства с высокой щелочностью (высокая концентрация натрия или аммиака).
- Robot-Coupe ни в коем случае не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях в обязательном порядке отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно соблюдайте процедуры техухода и проверяйте принадлежности, особенно в случае использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр.).
- Никогда не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или вилки, или если аппарат плохо работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ КУПИЛИ КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R 502 • R 502 V.V. • R 652 • R 652 V.V. ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ/ОВОЩЕРЕЗКА

Кухонный процессор измельчитель/овощерезка – это аппарат, идеально приспособленный для удовлетворения профессиональных нужд. По мере его использования вы откроете многообразие их возможностей.

Процессор состоит из комплекта куттера и комплекта овощерезки. Функция куттера: все виды измельчения, приготовление мяса, овощей, тонких фаршей, муссов, размалывания и замешивания теста... менее 5 минут достаточно для самой долгой операции. Функция овощерезки с полной гаммой дисков позволяет производить все формы нарезки прямыми и волнистыми ломтиками, стружкой и соломкой, а также приготовление картофеля-фри.

Эффективность аппарата откроет вам новые возможности в кулинарии.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобство использования насадок измельчителя и овощерезки: они легко снимаются и устанавливаются в один оборот.

Мы уделили особое внимание различным операциям, которые приводят к остановке двигателя.

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать аппарат.

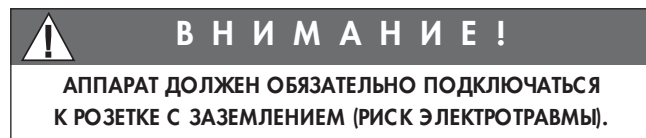
Поэтому мы настоятельно рекомендуем перед первым использованием аппарата внимательно прочитать данную инструкцию.

Несколько помещенных здесь примеров приготовления помогут вам быстро ознакомиться с аппаратом и оценить его преимущества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке аппарата.



R 502 • R 652 Трехфазный

Модели ROBOT-COUPÉ оснащены различными типами двигателей:

230 x 400 В коммутируемая / 50 Гц / 3 фазы
400 В / 50 Гц / 3 фазы
220 В / 60 Гц / 3 фазы
380 В / 60 Гц / 3 фазы

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 4 проводов, один из которых подсоединяется к земле, а остальные три – к трем фазам.

Если вы располагаете розеткой с 4 вилками:

- 1) Подсоедините зеленый и желтый заземляющий провод к контакту заземления.
- 2) Подсоедините три другие провода к оставшимся контактам.

Если вы располагаете розеткой с 5 вилками: так как аппараты ROBOT-COUPÉ не нуждаются в подсоединении к нейтрали, пятая вилка остается свободной.

Включите затем аппарат вхолостую и убедитесь, что диск правильно вращается в направлении, обратном часовой стрелке.

Стрелка на крышке указывает направление вращения лезвий.

Если нож вращается в направлении часовой стрелки, переключите два провода:

ЗЕЛЕНЫЙ/ЖЕЛТЫЙ – это провод заземления, НЕ ОТСОЕДИНЯТЬ ЕГО.

Переключите либо: **1** и **2**
1 и **3**
2 и **3**

R 502 V.V. • R 652 V.V. Однофазный (Переменная скорость)

Эта модель ROBOT-COUPÉ оснащена двигателем + вариатором: 230 В/50 - 60 Гц/1-фазн. Розетка должна быть рассчитана минимум на 13 А, для интенсивного использования рекомендуется 20 А.

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Красная кнопка = Останов
Зеленая кнопка = Включение
Черная кнопка = Режим пульсации

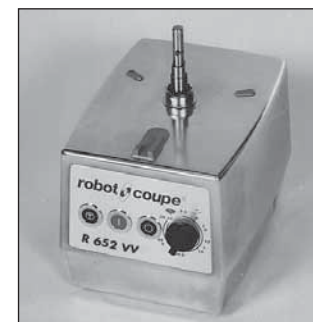
R 502 • R 652: Регулируемая скорость от 750 до 1500 об/мин.

R 502 V.V. • R 652 V.V.: измельчитель имеет переменную скорость от 300 до 3500 об/мин. овощерезка имеет переменную скорость от 300 до 1000 об/мин.

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

1) Поставьте блок двигателя перед собой, и установите емкость куттера на блок двигателя.



Переключите



2) Поверните емкость вправо для полной блокировки.

3) Наденьте нож на ось двигателя, и протолкните его на дно чаши.

Убедитесь, что нож вставлен правильно, вращая его в емкости.



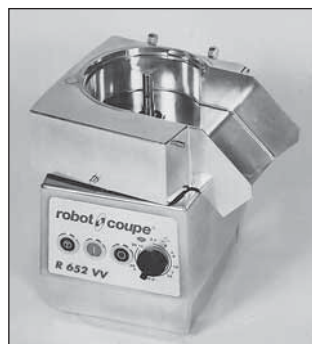
4) Установите крышку на емкость и поворачивайте ее вправо до полной блокировки.

Контакт, таким образом, установлен и ваш аппарат полностью готов к работе.

Модели R 502 и R 602: для функции куттера, установите селектор скорости на рисунок ножа, чтобы выбрать скорость 1500 об/мин. **Для моделей R 502 V.V. и R 602 V.V.** диапазон скоростей, предусмотренных для функции куттера, регулируется автоматически и колеблется от 300 до 3500 об/мин.

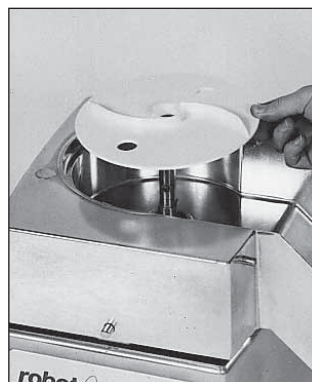
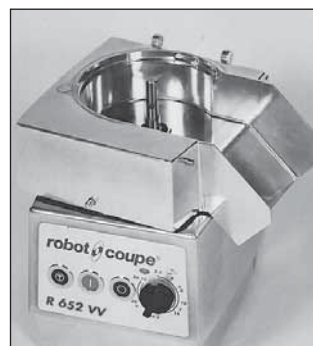
• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

Комплект овощерезки состоит из двух разборных частей: емкости и крышки.

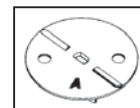


1) Поставьте блок двигателя перед собой, установите емкость овощерезки на блок двигателя так, чтобы она слегка смещалась влево, выходная воронка при этом находится с правой стороны.

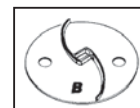
2) Поворачивайте емкость вправо до полной блокировки (для разблокирования емкости овощерезки достаточно нажать на кнопку из нержавеющей стали).



3) Наденьте белый пластмассовый диск-сбрасыватель на ось двигателя и убедитесь, что он правильно установлен на дне чаши.

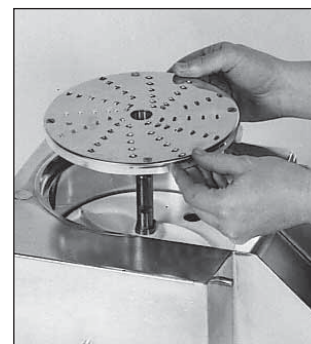


СТОРОНА А вверх для нежных овощей или цитрусовых (томаты, грибы...).



СТОРОНА В вверх для остальных фруктов и овощей.

4) Установите выбранный вами диск:



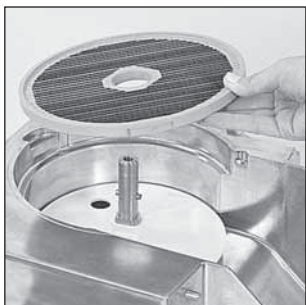
а) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, терки или нарезки кубиками: Установите диск на валу двигателя. Убедитесь, что он вставлен правильно, прокрутив его в направлении часовой стрелки.

б) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками: решетка и специальный диск ломтики.

Диски ломтики могут устанавливаться с решеткой для нарезки кубиками, соответственно:

диск \ решетка для кубиков	5 x 5 мм	8 x 8 мм	10 x 10 мм	14 x 14 мм	20 x 20 мм	25 x 25 мм
5 мм	•					
8 мм		•				
10 мм			•			
14 мм				•		
20 мм					•	
25 мм						•

Комбинации, выделенные серым цветом, могут поставляться дополнительно.



Установите решетку для нарезки кубиками в рабочую емкость овощерезки.

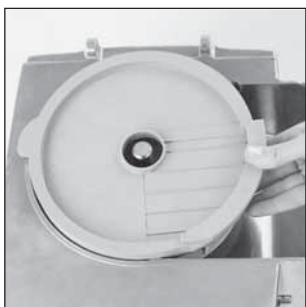
Убедитесь, что выступ решетки хорошо вошел в выемку блока двигателя.

Установите затем соответствующий диск ломтики (диск с прямым ножом) и убедитесь, что он правильно вставлен, вращая его в направлении часовой стрелки.



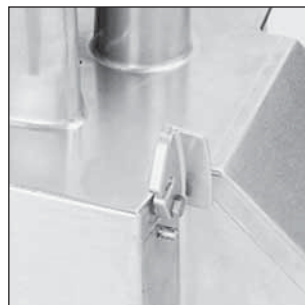
с) Вы выбрали комплект для картофеля фри:

Комплект состоит из решетки и диска ломтики специально для картофеля фри.



Установите диск-решетку для приготовления фри в емкость овощерезки. Убедитесь, что она правильно установлена, гребенка должна находиться на уровне сброса.

Установите затем соответствующий диск ломтики и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы убедиться, что он правильно установлен.



5) Установите головку овощерезки на блоке двигателя. Крепежная лапка находится перед вами с правой стороны от вас.



6) Вставьте стержень шарнира в предусмотренное для него место, расположенное сзади блока. Заблокируйте затем крышку на блоке двигателя с помощью крепежной лапки. Ваш аппарат теперь готов к работе. **Для моделей R 502 и R 652** для функции овощерезки предусмотрена только одна скорость (750 об/мин). Селектор скорости не действует. **Для моделей R 502 V.V. и R 652 V.V.** диапазон скоростей, предусмотренных для функции куттура, регулируется автоматически и колеблется от 300 до 1000 об/мин.

СМЕНА ДИСКОВ:



1) Поставьте блок двигателя перед собой, правой рукой разблокируйте алюминиевую крепежную лапку, служащую для блокировки головки овощерезки на блоке двигателя.

Снимите головку овощерезки, наклоняя ее назад, чтобы высвободить емкость.

2) Снимите диск, приподнимая его снизу с помощью втулки и при необходимости прокрутите его в направлении часовой стрелки для разблокирования.

Если вы используете комплект для нарезки кубиками или фри, рекомендуется снять комплект диск + решетка одновременно. Снимите затем диск-сбрасыватель с помощью двух отверстий.

3) Если вы монтируете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется протереть емкость тряпкой или влажной губкой, особенно расщепку, на которую устанавливается решетка.

Всегда используйте хорошо очищенную решетку.

4) Приступайте затем к сборке диска-сбрасывателя, диска ломтики или диска для нарезки кубиками, как описано в параграфе "Фазы сборки", пункты 1) и 2).

5) Закройте крышку овощерезки и заблокируйте ее на блоке двигателя с помощью крепежной лапки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Измельчитель разработан для выполнения всех видов нарезки за самое короткое время. Рекомендуется внимательно следить за приготовлением для получения желаемого результата.

Режим пульсации обеспечивает повышенную точность нарезки при специальных операциях, таких как некоторые виды измельчения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	R 502 R 502 V.V.	R 652 R 652 V.V.	R 502 V.V. R 652 V.V.	Время работы (мин)
	Макс. кол-во гот. про- дукта (кг)	Макс. кол-во гот. про- дукта (кг)	Рекомен. скор. (об/мин)	
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ				
• МЯСО				
Рубленый бифштекс	1,5	2	1200/1500	3
Колбасный фарш/томаты	2	2,5	1200/1500	3
Паштет/деревенский паштет	2,5	2,5	1200/1500	4
• РЫБА				
Треска по-провансальски	2,5	3	3000	5
Рыбный паштет	2,5	3	3000	5
• ОВОЩИ				
Чеснок/перушка/лук-шарот	0,5 / 1	0,5/1,5	1500/2000	3
Суп/овощные пюре	2	3	2500/3000	4
• ФРУКТЫ				
Фруктовые пюре/салаты	2	3	2500/3000	4
ВЗБИВАНИЕ				
Майонез/айоли/горч. соус	3	3,5	600/1500	3
Беарнский/голландский соус	2	3	600/1500	5
Приправа из резаной петрушки	2	2,5	600/1500	4
ПЕРЕМЕШИВАНИЕ				
Рассыпчатое/песочное тесто	2	2,5	900/1500	4
Слоеное тесто	2	2,5	900/1500	4
Тесто для пиццы	2	2,5	900/1500	4
РАЗМАЛЫВАНИЕ				
Сушеные фрукты	1	1,5	900/1500	4
Лед	1	1,5	900/1500	4
Панировочные сухари	1	1,5	900/1500	4
СМЕШИВАНИЕ				
			300/600	

Для моделей R 502 / R 502 V.V. / R 652 / R 652 V.V. возможны и другие функции куттера; данные значения приводятся только для информации и могут изменяться в зависимости от качества продуктов и выбранного рецепта.

•КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

В комплект овощерезки входят две воронки:

- **большая воронка** для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей и пр.
- **круглая воронка** для нарезки длинных овощей, обеспечивающая высокую точность.

Для достижения оптимального результата нарезки используйте этот отсек в качестве направляющей нарезки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите ее овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.
- Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на рычаг до полного прохода овощей в воронку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Нажимая на толкатель, включите аппарат и продолжайте нажимать на толкатель до полного измельчения овощей.

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ

П 0,6	миндаль
П 0,8	капуста
П 1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-порей
П 2/П 3	лимон / морковь / грибы / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук / лук-порей / перец
П 4/П 5	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / роуигон / редька / салат / картофель / томаты
П 8/П 10	баклажаны / картофель / кабачки / морковь
П 14	картофель / кабачки / морковь
П 4 mm	вареный картофель 4 мм
П 6 mm	вареный картофель 6 мм

ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ

В 2	свекла / картофель / морковь / кабачки
В 3	свекла / картофель / морковь / кабачки
В 5	свекла / картофель / морковь / кабачки

ТЕРКА

Т 1,5	сельдерей / сыр	Т 7	капуста / сыр
Т 2	морковь / сельдерей / сыр	Т 9	капуста / сыр
Т 3	морковь	Пармезан / шоколад	
Т 5	капуста / сыр	Редька	

СОЛОМКА

С 1x8	морковь / сельдерей / картофель
С 1x26	лук / капуста
С 2x2	морковь / сельдерей / картофель
С 2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 2x10	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 4x4	баклажаны / свекла / кабачки / картофель
С 6x6	баклажаны / свекла / сельдерей / courgette / картофель
С 8x8	сельдерей / картофель

КУБИКИ

К 5x5	картофель / морковь / кабачки
К 8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа
К 10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа
К 14x14	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

КФ 8x8	картофель
КФ 10x10	картофель
КФ 10x16	картофель

СПЕЦЗАКАЗ



По спезаказу для моделей R 502 и R 502 V.V. поставляются зубчатый и зазубренный нож.

По спезаказу для моделей R 652 и R 652 V.V. поставляются зубчатые и зазубренные лезвия.



Зазубренные ножи особенно рекомендуются для измельчения зелени.

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями очистки рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание риска электротравм).

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Никогда не погружайте блок двигателя в воду, очищайте его с помощью влажной тряпки или губки.

• КОМПЛЕКТ КУТТЕРА

Снимите крышку, высвободите емкость из блока двигателя, нажав на гашетку, встроенную в ручку для ее разблокирования, затем потяните емкость вверх для снятия. Оставьте нож в емкости во избежание проливания жидкого продукта.

В случае приготовления из твердых продуктов выньте нож и опорожните емкость от ее содержимого.

В случае необходимости вставьте емкость, а затем нож на место и включите аппарат, чтобы убрать остатки продукта, которые прилипли к ножу.

При необходимости выполните предварительную промывку, налив горячую воду в емкость и включив аппарат на несколько минут.

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

Снимите поочередно все детали овощерезки, а именно: крышку, диск, диск-сбрасыватель и емкость (нажав на кнопку из нержавеющей стали), а затем очистите их.

Во избежание почернения алюминия не рекомендуется использовать для очистки овощерезки посудомоечную машину, предпочтительно мыть овощерезку руками с помощью моющего средства для посуды. В случае использования посудомоечной машины рекомендуется применять моющее средство специально для алюминия.

• НОЖ

Съемные ножи из нержавеющей стали моделей R 652 - R 652 V.V. легко поддаются санитарной обработке.



Отключите аппарат.

1 - Установите съемник ножа на ось двигателя.

2 - Установите нож на ось.

3 - Установите стержень для разборки в отверстие, расположенное в колпачке ножа. Поворачивайте гайку по часовой стрелке для завинчивания и против часовой стрелки - для отвинчивания. В обоих случаях ножи будут опираться на выступ съемника ножа.

A - Верхнее лезвие.

B - Нижнее лезвие.

После очистки ножа хорошо вытирать лезвия во избежание окисления.



ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые моющие средства имеют высокую щелочность (например, высокую концентрацию натрия или аммиака) и не могут применяться для пластмассовых изделий во избежание их быстрого повреждения.

ТЕХУХОД

• НОЖ

Заостряются только лезвия.

Настоятельно рекомендуется слегка заострять лезвия ножа после каждого использования, особенно после измельчения петрушки.

Один раз в месяц полностью заострять лезвия с помощью очень тонкого точильного бруска, поставляемого с аппаратом.

Качество нарезки, в основном, зависит от состояния лезвий и степени их износа. Нож является изнашиваемой деталью и нуждается в периодической замене для обеспечения постоянного качества готового продукта.

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо на оси двигателя должно регулярно смазываться (использовать безопасное для пищи масло).

В целях сохранения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа уплотнительного кольца и заменять его, в случае необходимости.

Замена кольца очень проста и не требует разборки двигателя; настоятельно рекомендуется постоянно проверять его состояние.

• НОЖИ, ГРЕБЕНКИ И ТЕРКИ

Ножи дисков-измельчителей, гребенки дисков для нарезки соломкой и терки являются изнашиваемыми деталями, поэтому рекомендуется периодически заменять их для обеспечения постоянного хорошего качества нарезки.

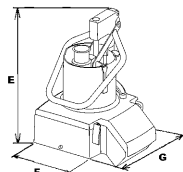
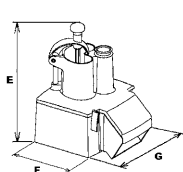
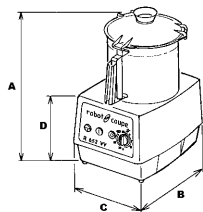
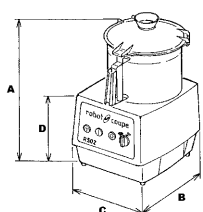
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
R 502 в комплекте (без диска)	30 кг	32 кг
R 502 V.V. в комплекте (без диска)	34 кг	36 кг
R 652 в комплекте (без диска)	32,5 кг	37,5 кг
R 652 V.V. в комплекте (без диска)	34,5 кг	39,5 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)

	A	B	C	D	E	F	G
R 502 / R 502 V.V.	480	347	280	265	395	378	300
R 652 / R 652 V.V.	520	347	280	265	434	378	335



• ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рекомендуется устанавливать кухонный процессор на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота до верхнего края емкости составляла 1,20 - 1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе процессора вхолостую, составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Трехфазный аппарат R 502

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (А)
230 x 400 В/50 Гц / 3	750	1500	230В=3,1 400В=1,8 230В=3,6 400В=2,1
400 В/50 Гц / 3	750	1500	2,2 2,4
220 В/60 Гц / 3	900	1800	3,6 3,8
380 В/60 Гц / 3	900	1800	2,1 2,2

Однофазный аппарат R 502 V.V

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (А)
230 В/50-60 Гц / 1	300 до 1000	300 до 3500	13

Трехфазный аппарат R 652

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (А)
230 x 400 В/50 Гц / 3	750	1500	230В=3,1 400В=1,8 230В=3,6 400В=2,1
400 В/50 Гц / 3	750	1500	2,2 2,4
220 В/60 Гц / 3	900	1800	3,6 3,8
380 В/60 Гц / 3	900	1800	2,1 2,2

Однофазный аппарат R 652 V.V.

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (А)
230 В/50-60 Гц / 1	300 до 1000	300 до 3500	13

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА

Модели R 502, R 502 V.V., R 652 и R 652 V.V. имеют магнитную систему защиты и тормоз двигателя.

В момент открытия крышки куттера система защиты приводит к остановке двигателя.



ВНИМАНИЕ

Нож и лезвия являются режущими инструментами, соблюдайте осторожность при работе с ними.

Для повторного запуска аппарата достаточно заблокировать крышку и нажать на зеленую кнопку,

Во избежание разбрызгивания при работе с жидкими продуктами рекомендуется сначала выключить аппарат, а затем открыть крышку.

Данные модели имеют предохранительную систему **защиты от перегрева**, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включить его.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.



НАПОМИНАНИЕ

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы в рабочий отсек.

Никогда не проталкивайте продукты рукой.

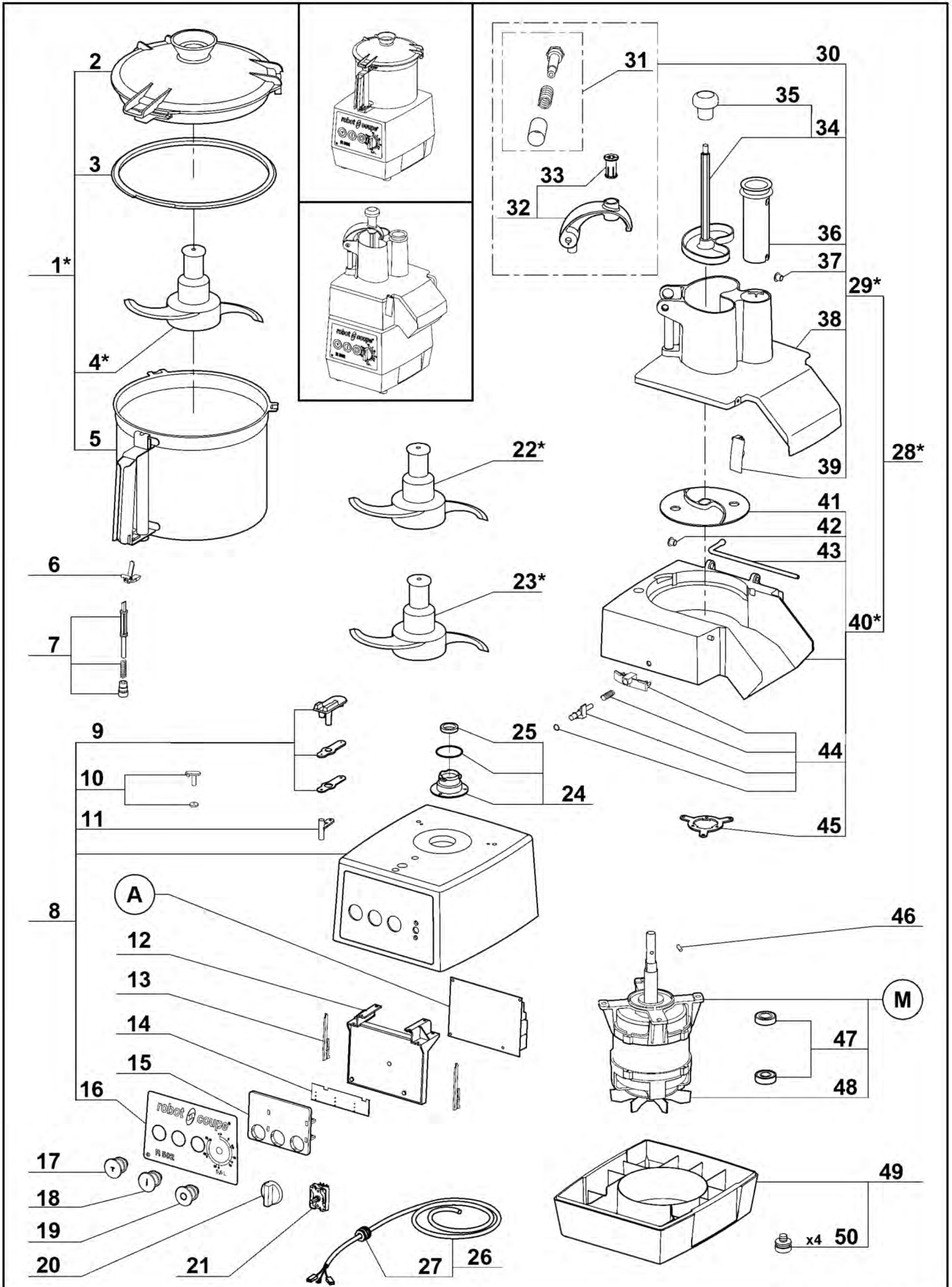
Не перегружайте аппарат.

Никогда не включайте аппарат вхолостую.

robot coupe®

R 502 E

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



* Voir tarif machines / See export price list

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

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

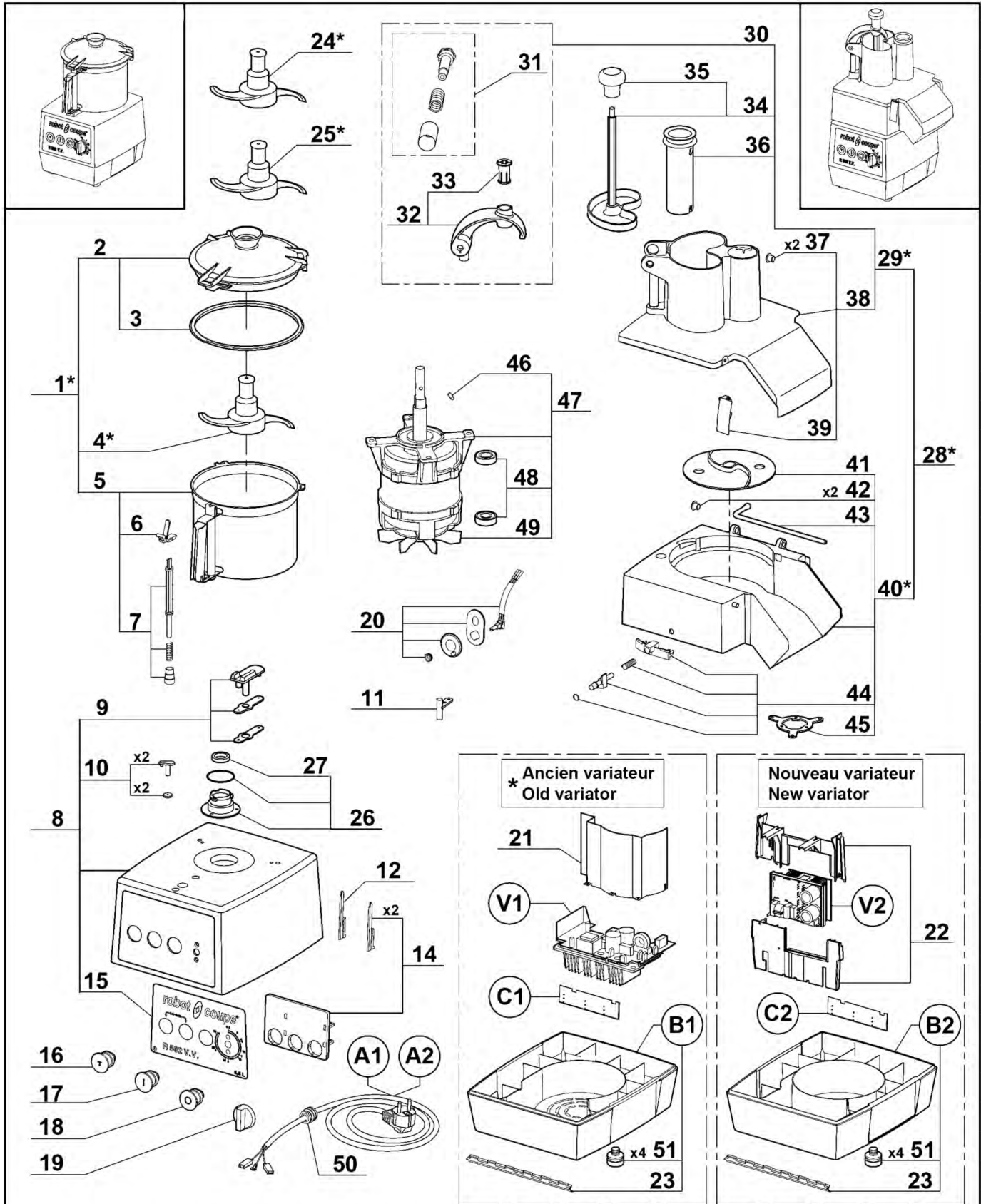
Machine	Voltage	A	M
2 460 Pack 7D SWE	400/50/3	102 600	303 042
2 464 Pack 4D SWE			
24 322 Navy	440/60/3		303 044
2 487 Navy			
24 292	220/60/3		303 055
2 485			
24 291	415/50/3		303 043
2 484			
24 290	400/50/3		303 042
2 483			
24 289	380/60/3	303 047	
2 482			
24 293	230/400/50/3	112 600	303 113
2 468			

R 502 V.V.E

N° de série / Serial number

- 479 - - - - -

- 566 - - - - -



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

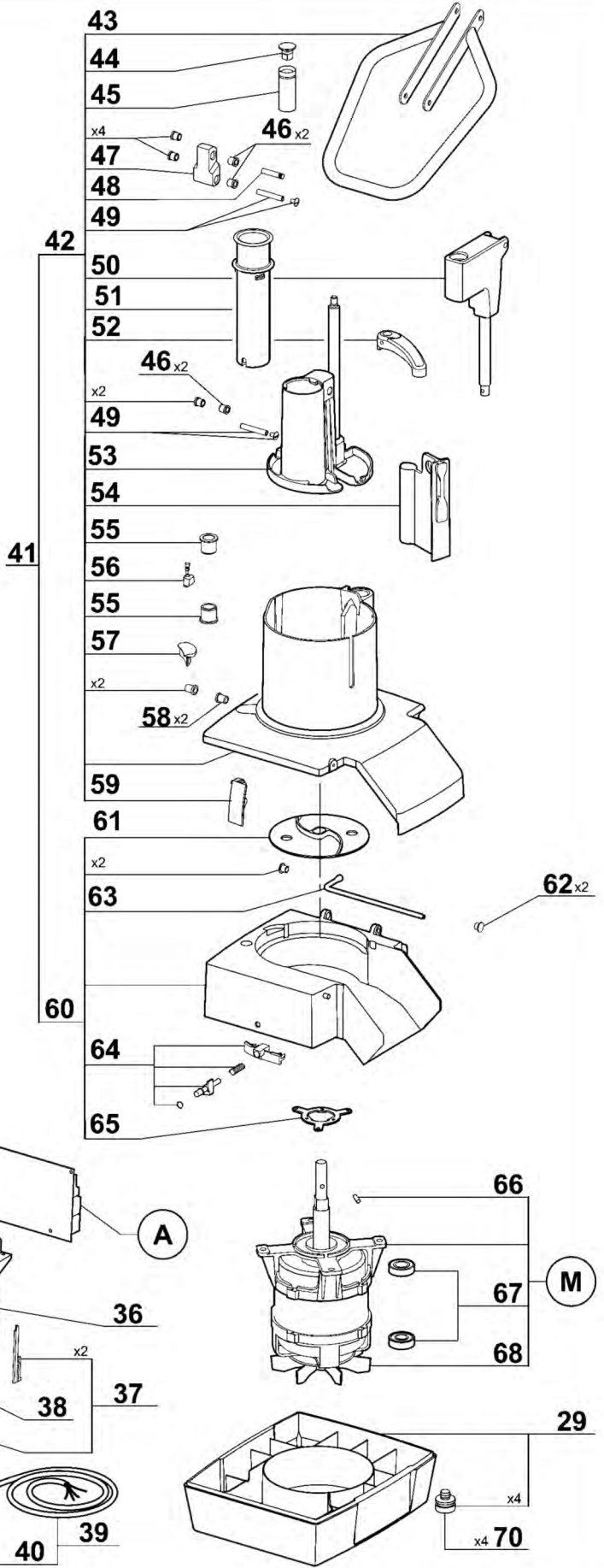
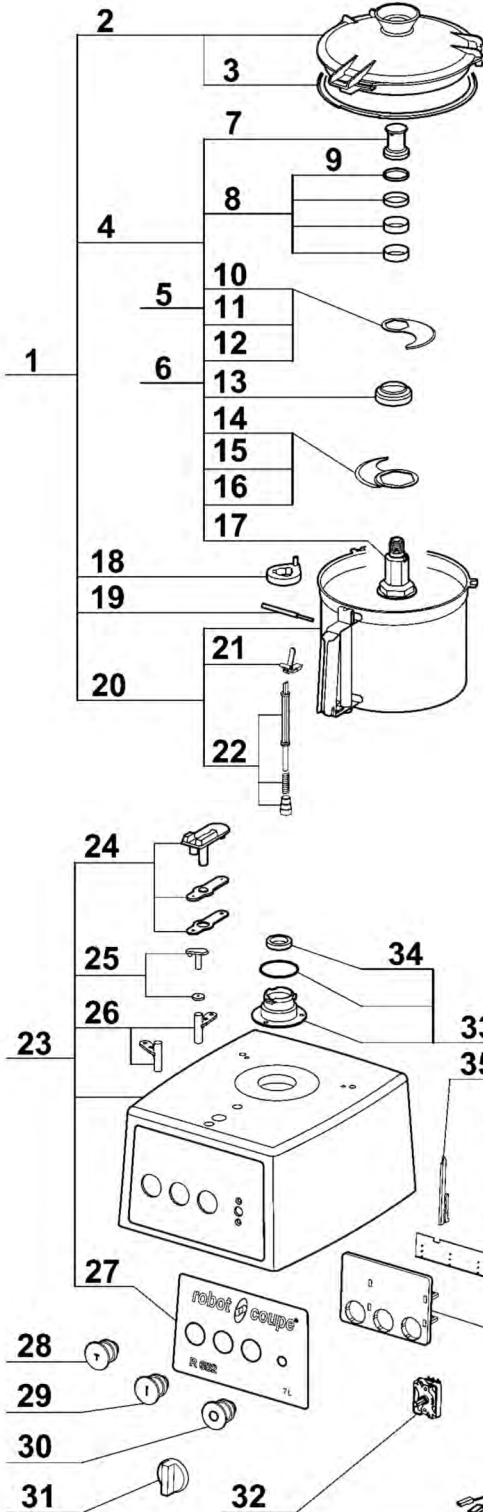
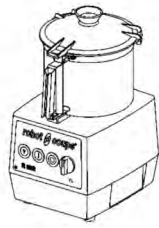
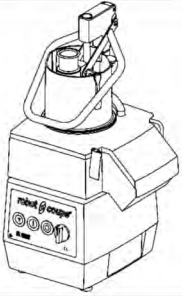
* Old variator is no more available, to replace it, order the **upgrade kit part number 39975**. You will receive the new variator V2, the base B2, the controls board C2, the variator support 22, the screws and the technical instruction.

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

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

Machine	Voltage	N°de série / Serial number							
		479*				566			
		A1	B1	C1	V1	A2	B2	C2	V2
24 319 UK	230/50-60/1	503 126				39 979			
2 480 UK									
24 320 Aust		504 289				39 980			
2 479 Aust			29 581	117 706	39 975				
2 461 Pack 7D SWE							29 620	39 977	39 972
2 465 Pack 4D SWE		503 978				39 978			
24 318									
2 481									
24 566 BRA									
3 550 BRA						39 603			

*
*



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 128	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4	27 124	ENSEMBLE COUTEAU LISSE	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
5	27 125	ENSEMBLE COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
6	27 352	ENSEMBLE COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
7	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
8	39 835	ENS. BAGUES COUTEAU	BLADE RING ASSEMBLY
9	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
10	117 033	LAME SUPERIEURE LISSE	UPPER BLADE STRAIGHT
11	117 035	LAME SUPERIEURE CRANTE	UPPER BLADE SERRATED
12	106 519	LAME SUPERIEURE DENTE	UPPER BLADE FINE SERRATED
13	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
14	117 032	LAME INFERIEURE LISSE	LOWER BLADE STRAIGHT
15	117 034	LAME INFERIEURE CRANTE	LOWER BLADE SERRATED
16	106 520	LAME INFERIEURE DENTE	LOWER BLADE FINE SERRATED
17	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
18	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
19	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
20	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE	SPRING CATCH ASSEMBLY
22	39 475	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
23	49 105	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
24	29 586	ENS. ILS CUTTER	CUTTER REED SWITCH ASSEMBLY
25	29 336	ENS. APPUI CUVE (x2)	BOWL SUPPORT ASSEMBLY (x2)
26	49 109	ENS. ILS COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER REED SWITCH ASSEMBLY
27	49 107	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
28	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
29	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
30	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
31	117 072	POIGNEE COMMUTATEUR	COMMUTATOR HANDLE
32	117 792	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
33	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
34	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
35	117 703	CLAVETTE	KEY
36	117 809	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
37	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
38	117 813	CARTE BOUTON	CONTROLS PCB
39	515 570	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
40	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
41	27 406	ENS. COUPE-LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
42	49 111	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
43	39 661	POIGNEE	HANDLE
44	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
45	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
46	39 664	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
47	39 665	BIELLETTA ARRIERE	BACK TIEROD
48	39 666	AXE PIVOT 8x40	AXLE 8x40
49	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
50	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
51	39 662	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
52	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
53	39 669	POUSSOIR LEGUMES MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
54	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
55	39 670	PALIER EPAULE 18x25 (x2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (x2)

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

A

PLATINE

POWER CIRCUIT BOARD

M

MOTEUR

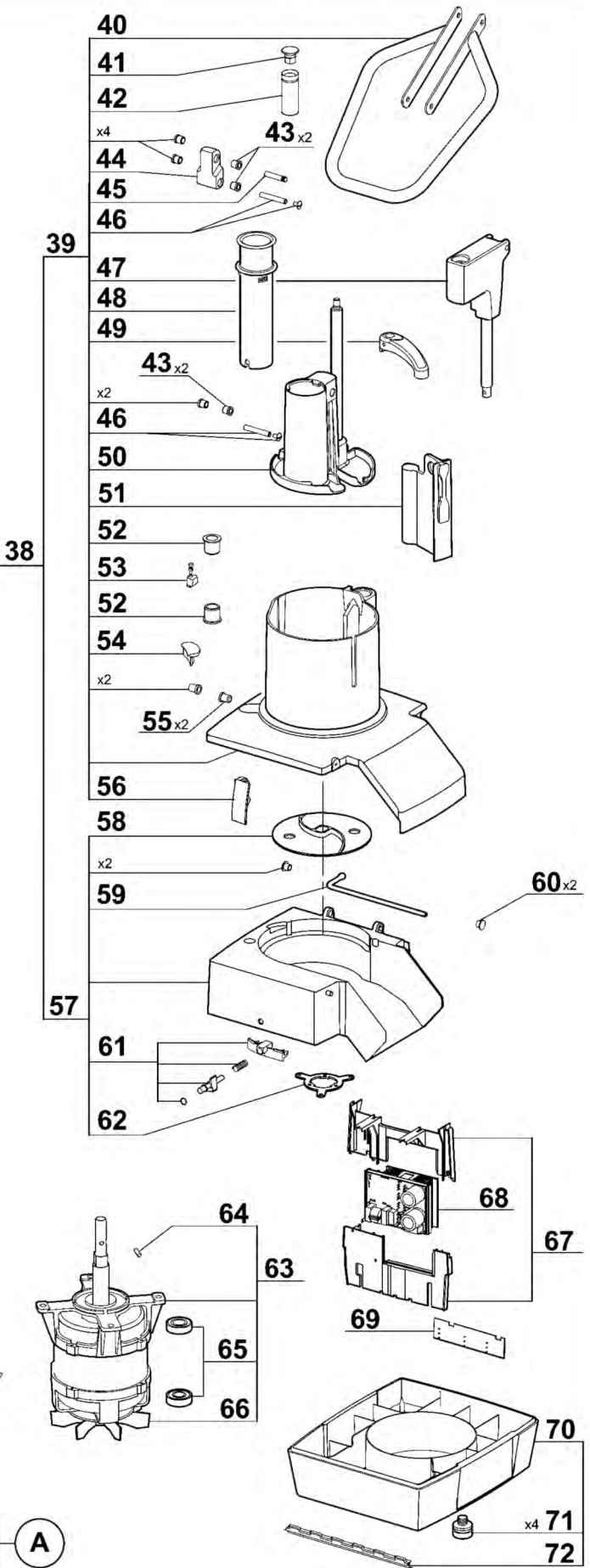
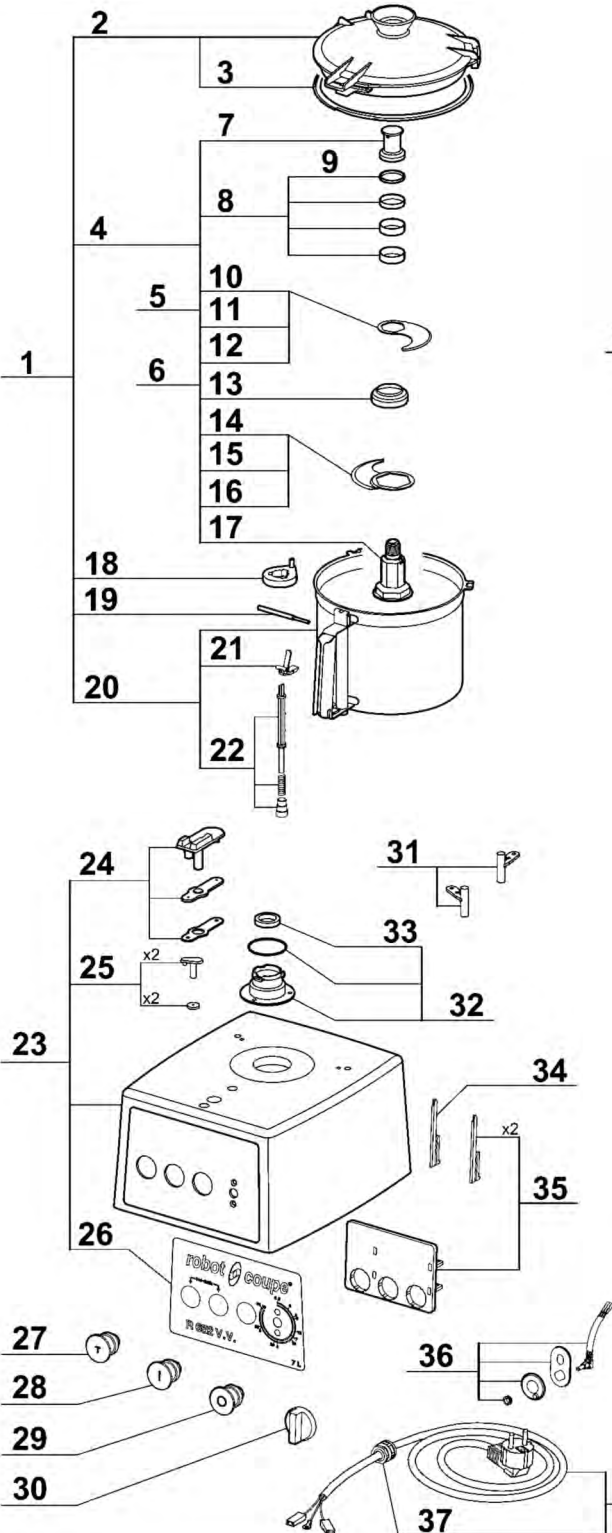
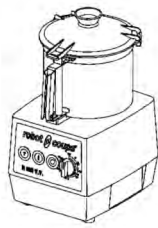
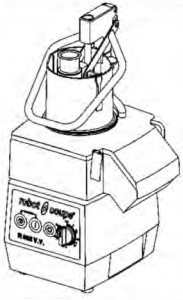
MOTOR

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

robot coupe®

R 652 V.V.

N° de série / Serial number
- 683 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 128	CUTTER COMPLET	CUTTER ATTACHMENT
2	29 341	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
3	117 100	JOINT COUVERCLE	LID SEAL
4	27 124	ENSEMBLE COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE ASSEMBLY
5	27 125	ENSEMBLE COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE ASSEMBLY
6	27 352	ENSEMBLE COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY
7	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
8	39 835	ENS. BAGUES COUTEAU	BLADE RINGS ASSEMBLY
9	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
10	117 033	LAME SUPERIEURE LISSE	UPPER SMOOTH BLADE
11	117 035	LAME SUPERIEURE CRANTE	UPPER SERRATED BLADE
12	106 519	LAME SUPERIEURE DENTE	UPPER FINE SERRATED BLADE
13	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
14	117 032	LAME INFERIEURE LISSE	LOWER SMOOTH BLADE
15	117 034	LAME INFERIEURE CRANTE	LOWER SERRATED BLADE
16	106 520	LAME INFERIEURE DENTE	LOWER FINE SERRATED BLADE
17	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
18	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
19	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
20	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE	BOWL LATCH ASSEMBLY
22	39 475	ENS. TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
23	49 106	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
24	29 586	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE CUTTER	CUTTER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
25	29 336	ENS. APPUIS CUVE (x2)	BOWL SUPPORT ASSEMBLY (x2)
26	49 112	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
27	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
28	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
29	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
30	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
31	49 109	ENS. INTERRUPTEUR DE SECURITE C-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH ASSEMBLY
32	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
33	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
34	117 703	CLAVETTE	KEY
35	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
36	39 202	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
37	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
38	27 406	COUPE-LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
39	49 111	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
40	39 661	POIGNEE	HANDLE
41	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
42	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
43	39 664	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
44	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
45	39 666	AXE PIVOT 8x40	AXLE 8x40
46	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
47	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
48	39 662	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
49	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
50	39 669	POUSSOIR LEGUMES MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
51	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
52	39 670	PALIER EPAULE 18x25 (x2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (x2)
53	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
54	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
55	39 705	BAGUES EPAULEES (x2)	SHOULDERED RINGS (x2)
56	49 110	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY

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

A

CABLE D'ALIMENTATION

POWER CORD

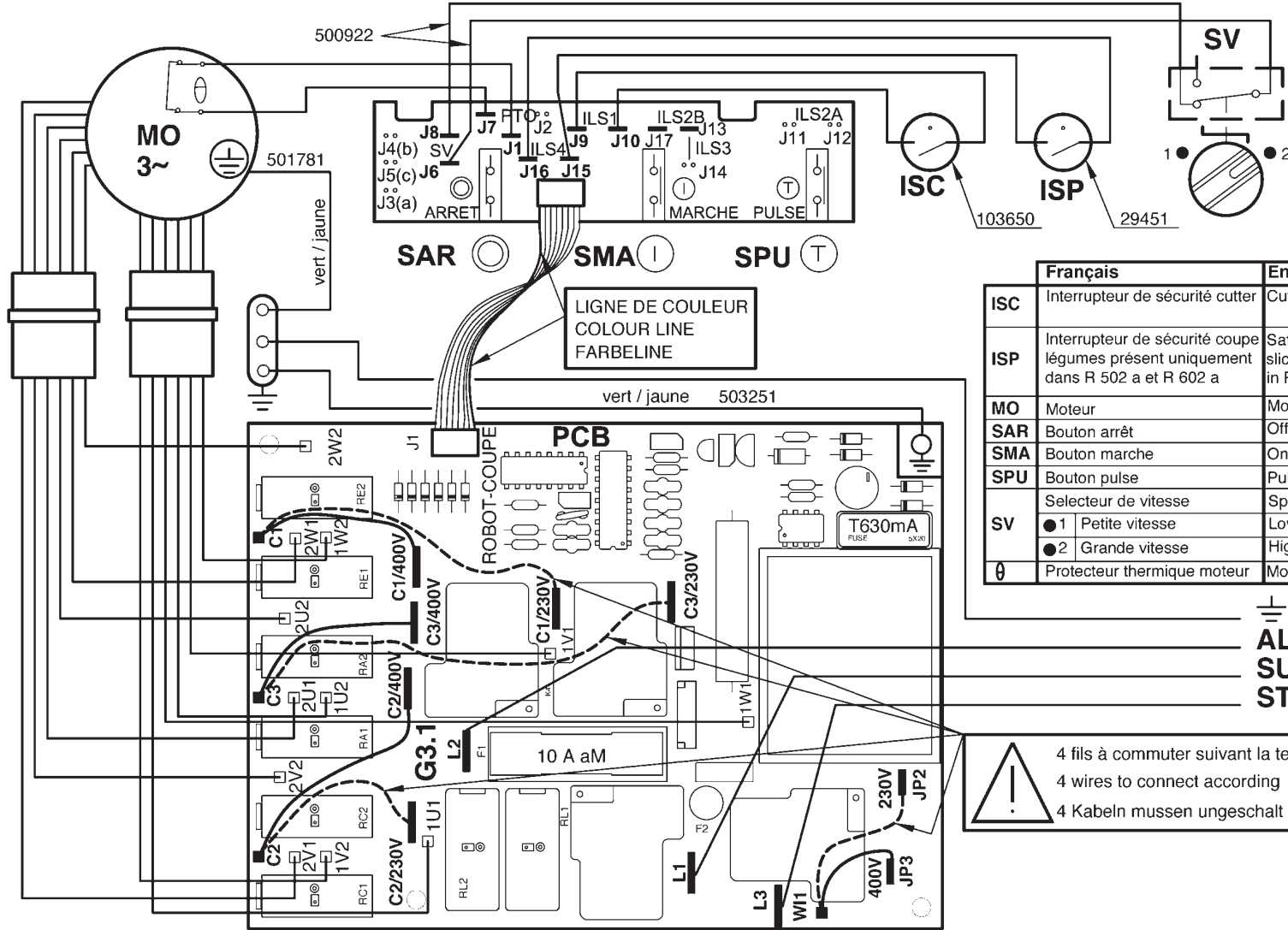
Machine	Voltage	A
22 736 UK	230/50-60/1	39 979
2 141 UK		
22 739 Aust		
2 139 Aust		39 980
22 735 DK		
2 140 DK		39 981
2 143 Pack 7D SWE		
2 142 Pack 4D SWE		
22 738		39 978
2 138		
22 737 ZAF		
2 145 ZAF		39 600
22 740 BRA		
2 146 BRA		39 603

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



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

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



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

ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG

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

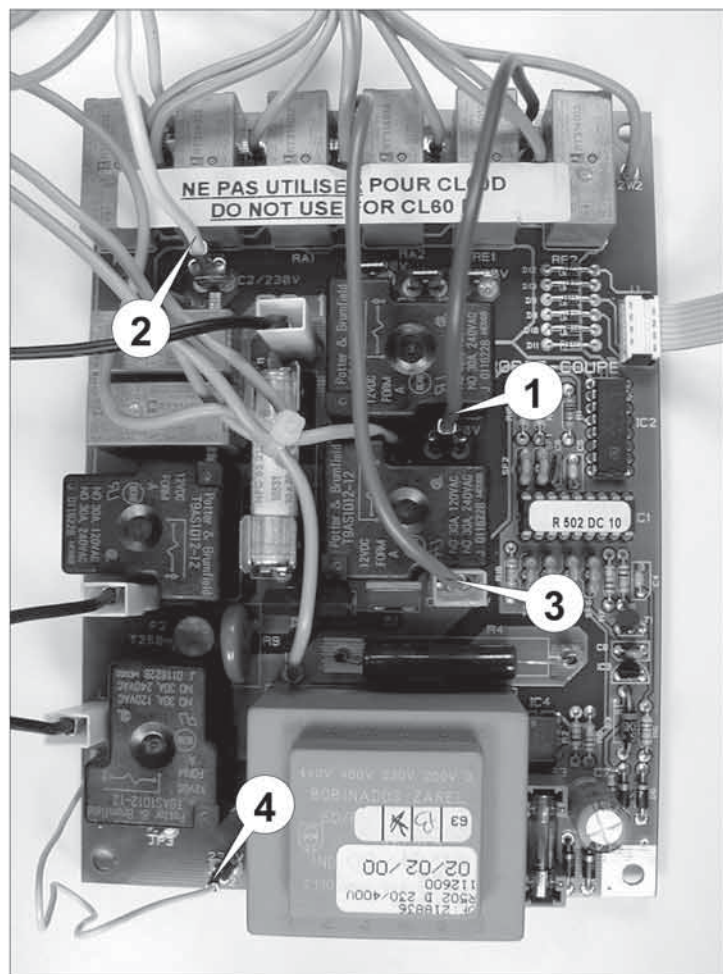
Blixer 5A Plus - R 5A Plus - R 6A - R 502D - R 602D

230/400V - 50Hz - 3~

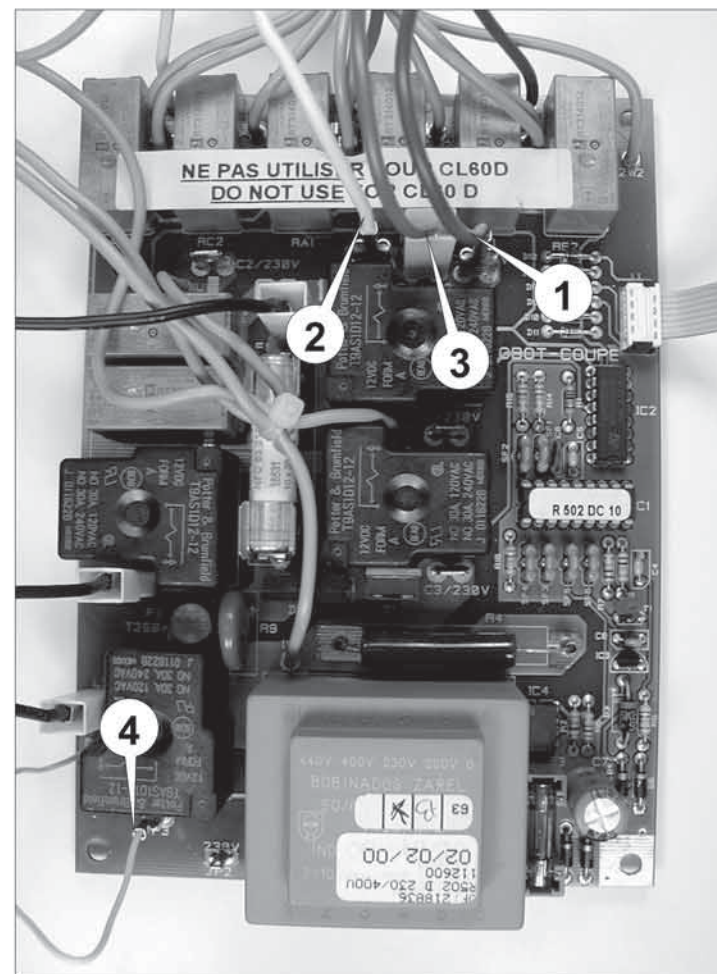
ATTENTION : Il y a 4 fils à connecter suivant la tension d'alimentation.

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

230 V / 50 Hz / 3~



400 V / 50 Hz / 3~



SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

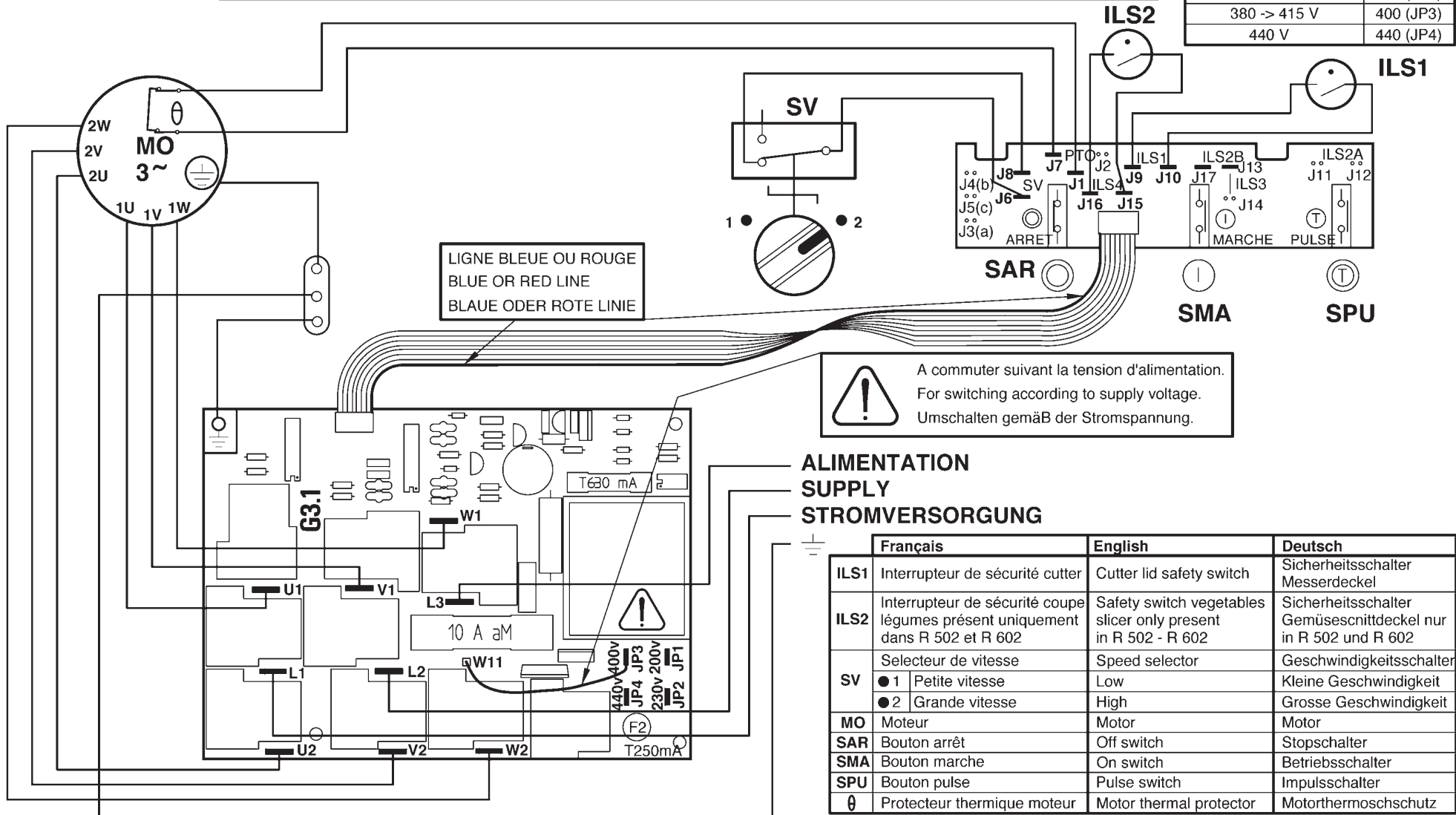
ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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

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



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

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

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

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

200-230V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

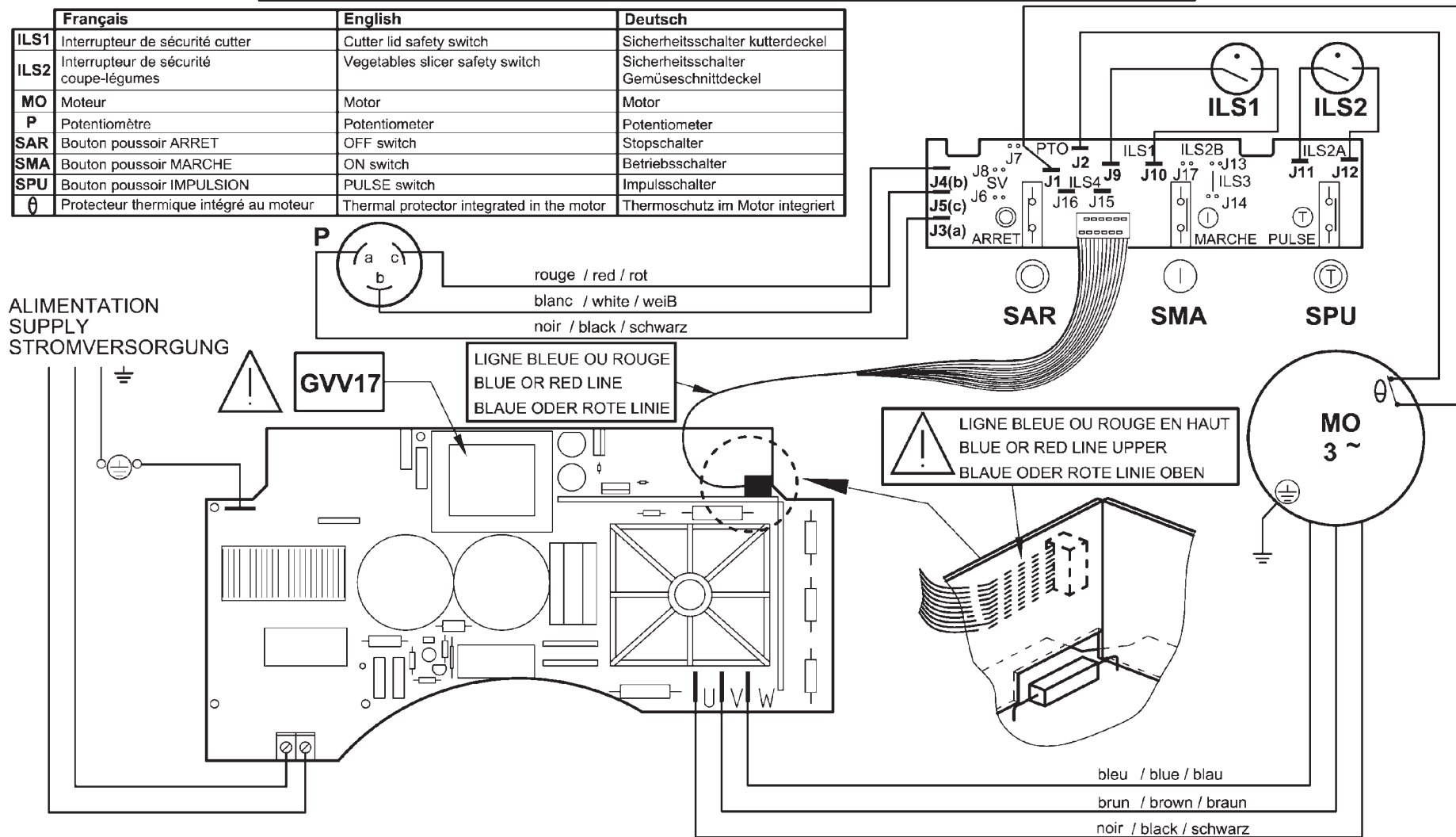
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

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

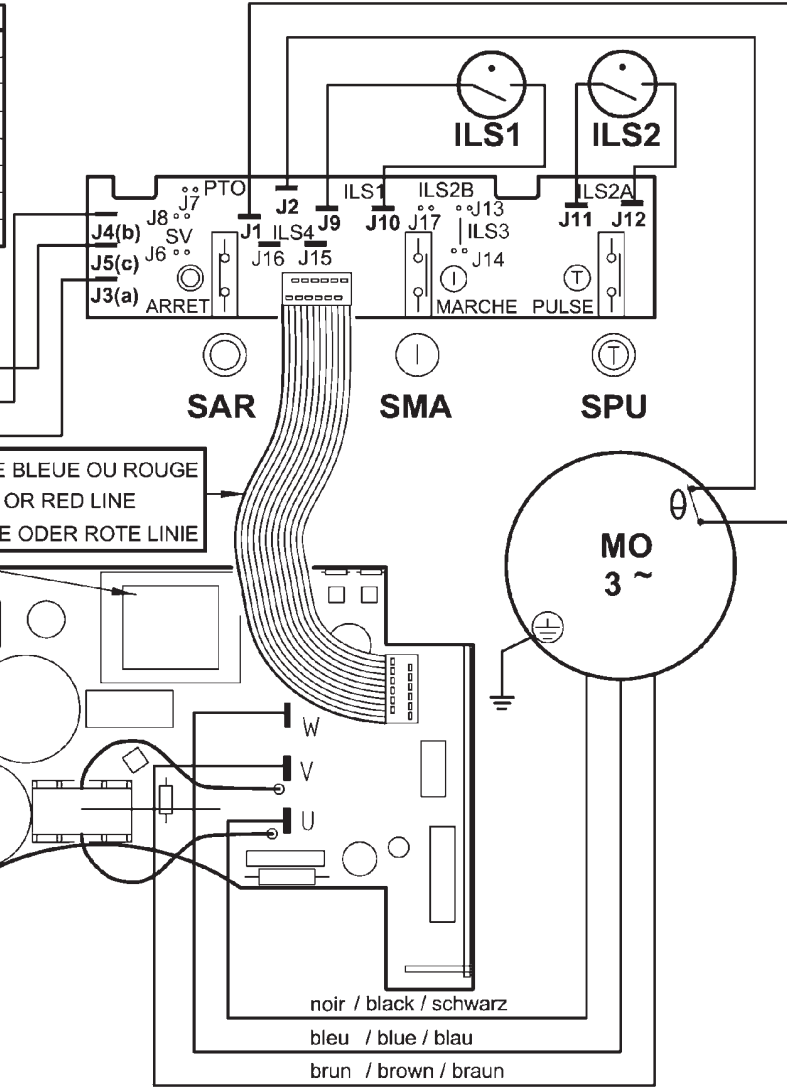


R 502 V.V.A - R 502 V.V.D - R 502 V.V.E - R 602 V.V.A - R 602 V.V.D - R 602 V.V.E 200-230V/50-60Hz 1~
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

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



ALIMENTATION
 SUPPLY
 STROMVERSORGUNG



GVV29

LIGNE BLEUE OU ROUGE
 BLUE OR RED LINE
 BLAUE ODER ROTE LINE

noir / black / schwarz
 bleu / blue / blau
 brun / brown / braun

R652

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

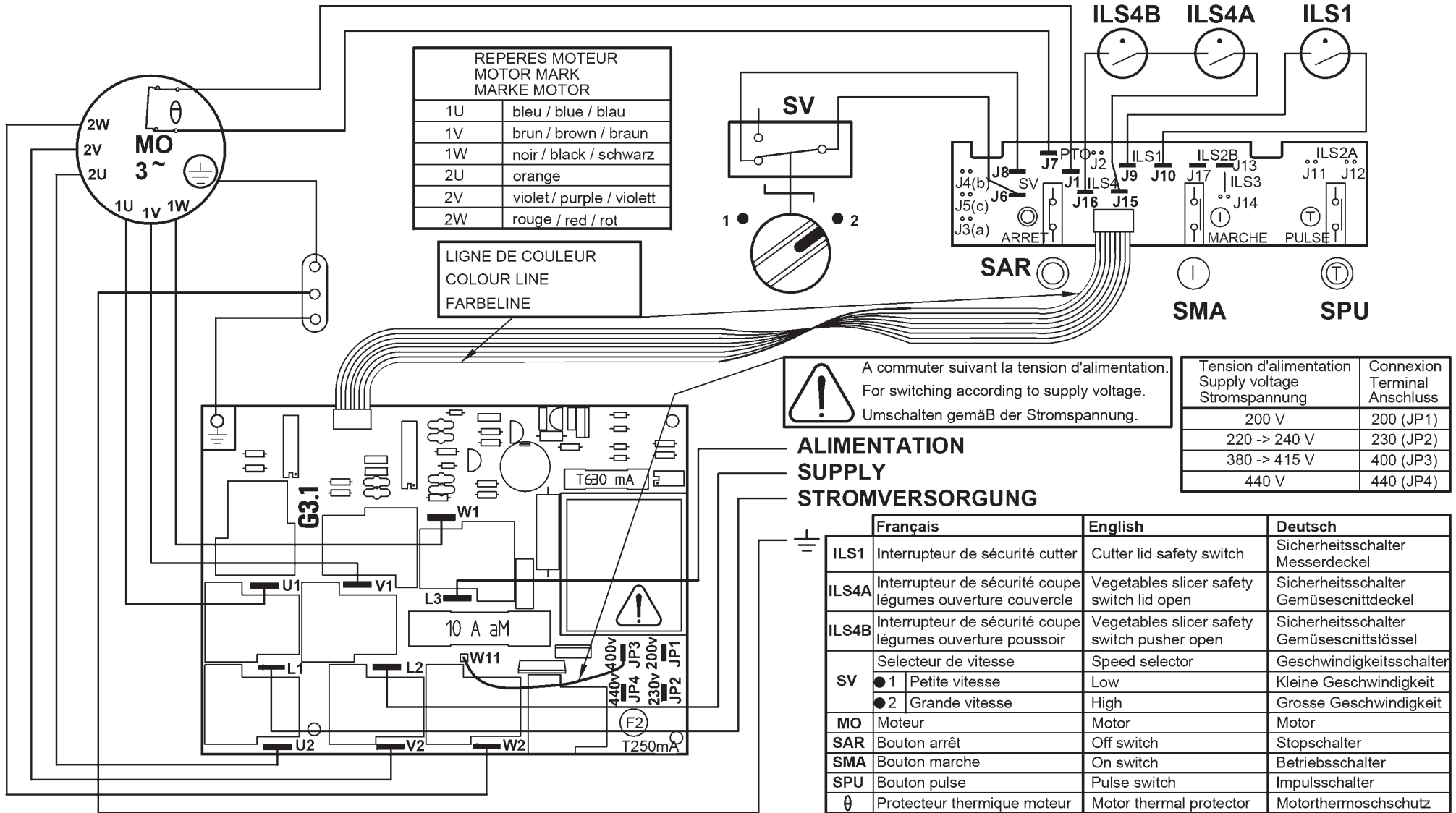
ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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

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



SCHEMA ELECTRIQUE

R652 V.V.

200-240V/50-60Hz 1~

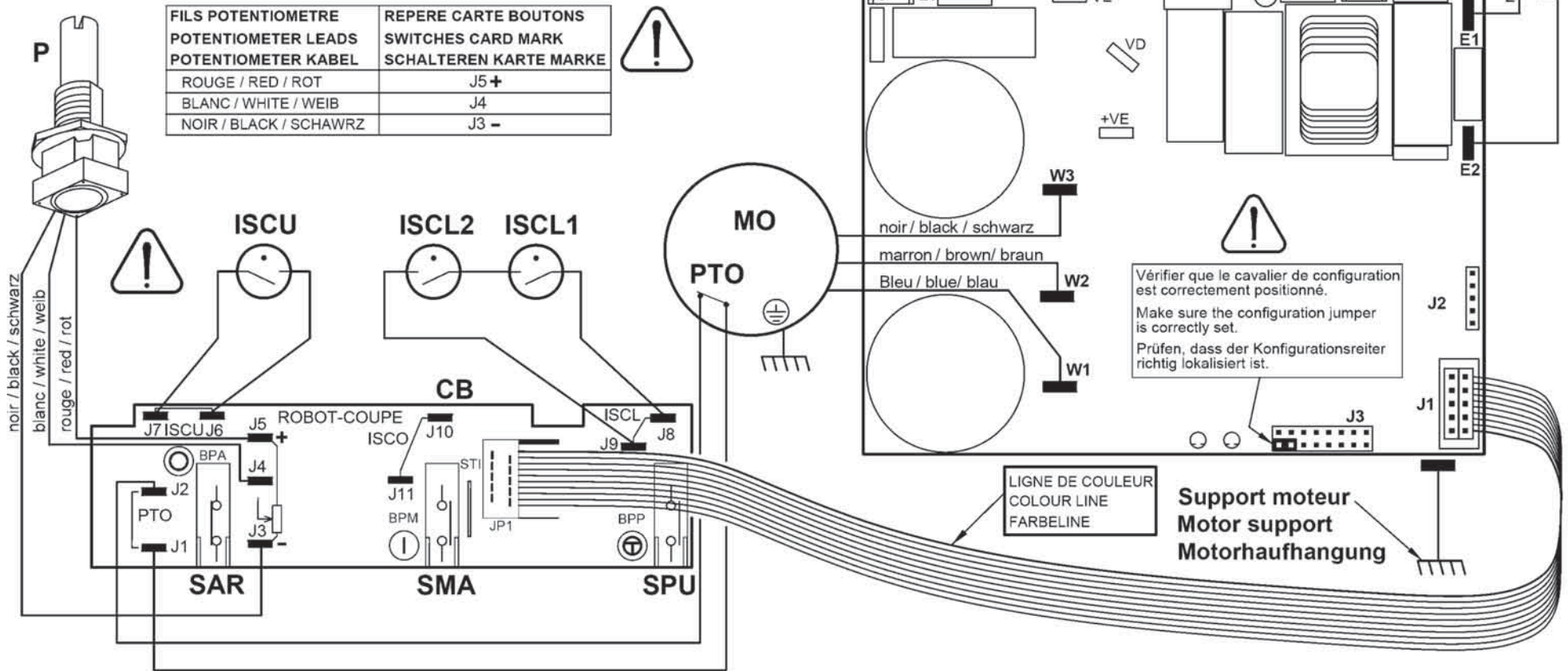
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Français	English	Deutsch
CB	Carte boutons Réf. 112602	Schalteren Karte. Ref 112602
ISCL1	Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes ouverture couvercle	Vegetables slicer safety switch lid open
ISCL2	Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes ouverture pousoir	Vegetables slicer safety switch pusher open
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUtter	Cutter lid safety switch
MO	Moteur	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch
V	Variateur Réf. 112380	Variator Ref. 112380
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermoschutz im Motor integriert

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

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





robot coupe®

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

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

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

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

www.robot-coupe.com