robot coupe®

R 10 • R 10 V.V. • R 20 • R 20 V.V.

СОДЕРЖАНИЕ

- **ГАРАНТИЯ**
- **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**
- **ВЫ КУПИЛИ НАСТОЛЬНЫЙ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ R 10 • R 10 V.V. • R 20 • R 20 V.V.**
- **ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА**
  • Рекомендации по подключению
  • Панель управления
- **ПРОЦЕДУРА СБОРКИ**
  • Аппарат
  • Рабочая емкость из нержавеющей стали на 3,5 л
  • Нож
  • Вакуумный комплект R-Vac ®
- **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
- **ОПЦИИ**
  • Рабочая емкость из нержавеющей стали на 3,5 л
  • Зубчатый нож
  • Вакуумный комплект R-Vac ®
  • Рабочая емкость с двойной рубашкой
- **ОЧИСТКА**
- **ТЕХУХОД**
  • Разборка набора ножей
  • Нож
  • Уплотнительное кольцо
  • Уплотнитель крышки.
- **ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАКУУМНОГО КОМПЛЕКТА R-VAC ®**
- **РАЗБОРКА НАБОРА НОЖЕЙ**
- **СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАБОРА НОЖЕЙ**
  • Набор из 2 ножей R 10 • R 10 V.V.

• Набор из 2 ножей R 20 • R 20 V.V.
• Набор из 3 ножей R 20 • 20 V.V.

- **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**
  • Вес
  • Размеры
  • Высота рабочей поверхности
  • Уровень шума
  • Электрические характеристики
- **ЗАЩИТА**
- **СТАНДАРТЫ**
- **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**
  • Изображение в разобранном виде
  • Электросхема и монтажная схема

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

Гарантийный срок эксплуатации настольного измельчителя фирмы Robot-COUPE – один год со дня продажи изделия покупателю. Данная гарантия относится только к официальному изготовителю марки, его дистрибьютеру или импортеру.

Если вы купили аппарат Robot-COUPE у дистрибьютера, исходной является его гарантия (в этом случае сверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия Robot-COUPE s.n.c. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ Robot-COUPE s.n.c. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1. Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции в части сборки, эксплуатации, очистки, обслуживания и хранения.
2. Заточка или замена лезвий, затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным.
3. Детали и стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок, поцарапанных, испачканных, испорченных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.
4. Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные неуполномоченным предприятием.
5. Перевозка аппарата в сервисный центр и из него.
6. Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (например, рабочие емкости, диски, ножи, 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 при обнаружении повреждения, если речь идет о невидимом повреждении.
   ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, КОТОРАЯ МОЖЕТ ПРИГОДИТЬСЯ В СЛУЧАЕ ПРОВЕРКИ ИЗДЕЛИЯ ПЕРЕВОЗЧИКОМ.
   Гарантия Robot-COUPE s.n.c. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов: Robot-COUPE s.n.c., а также все его филиалы или дистрибьюторы, управляющие, агенты, служащие или страховщики не несут ответственности за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использовать.
   Гарантия Robot-COUPE s.n.c. не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако, в случае отсутствия последней, гарантия Robot-COUPE s.n.c. будет действительной с некоторыми оговорками в зависимости от рынка.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимание!

Сохраните эту инструкцию!

Внимание!
Во избежание несчастных случаев (электротравм, ранений 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 оно рассчитано на необходимую силу тока.
• Обязательно подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

• При трехфазном напряжении убедитесь, что инструмент вращается против часовой стрелки.

РАБОТА

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

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

• Строго соблюдайте этапы сборки (см. стр. 6) и убедитесь, что все принадлежности правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• Никогда не отключайте предохранительные системы и блокировки.
• Никогда не помещайте посторонние предметы в рабочую емкость, в которой идет процесс приготовления продуктов.
• Никогда не проталкивайте продукты рукой.
• Не перегружайте аппарат.
• Никогда не включайте аппарат без продуктов.

ОЧИСТКА

• В целях предосторожности перед операциями очистки всегда отключайте 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 изделий не используйте моющие средства с высокой щелочностью (высокой концентрацией натрия или аммиака).
• Robot-COUPE 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 уплотнителей и прокладок, а также исправность предохранительных систем.
• Тщательно соблюдайте процедуру техухода и проверяйте принадлежности, особенно в случае использования коррозийных продуктов (лимонной кислоты и пр.).
• Никогда не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или вилки, а также в том случае, если аппарат плохо работает или был поврежден.
При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ КУПИЛИ НАСТОЛЬНЫЙ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ R 3 • R 4 • R 4 V.V.

Настольный измельчитель **R 3, R 4** или **R 4 V.V.** – это аппарат, идеально приспособленный для удовлетворения профессиональных нужд. По мере его использования вы откроете многообразие его возможностей.
Модели разработаны для измельчения мяса и овощей, приготовления фарша высокого качества, мусса, размалывания, перемешивания и смешивания для любых приготовлений за самое короткое время.
Эффективность аппарата откроет вам новые возможности в кулинарии.
Простая конструкция аппарата обеспечивает удобство использования часто используемых насадок: они легко снимаются и очищаются.
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 АППАРАТА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

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

ВНИМАНИЕ!
АППАРАТ ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (РИСК ЭЛЕКТРОТРАВМЫ).

R 10 - R 20 ТРЕХФАЗНЫЙ

Модели **ROBOT – COUPE** оснащены различными типами двигателей:
230 x 400В / 50 Гц /3
400 В / 50 Гц / 3
220 В / 60 Гц / 3
380 В / 60 Гц / 3
Аппарат поставляется с кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети, или проводу блока изолятора. Подключение проводки к блоку изолятора должен выполнить квалифицированный электрик. Кабель состоит из 4 проводов, один из которых подсоединяется к земле, а остальные три – к трем фазам.
Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

1. Подсоедините зеленый и желтый заземляющий провод к контакту заземления.
2. Подсоедините три других провода к оставшимся контактам.
Если у вилки более 4 контактов, обратите, пожалуйста, внимание на то, что аппарату **ROBOT – COUPE** не требуется **нейтральный** провод.
Затем включите аппарат вхолостую и убедитесь, что нож правильно вращается против часовой стрелки.
Красная стрелка на корпусе двигателя указывает направление вращения ножей.
Если нож вращается по часовой стрелке, переключите два провода в вилке или изоляторе:
ЗЕЛЕНЫЙ/ЖЕЛТЫЙ – ПРОВОД ЗАЗЕМЛЕНИЯ, НЕ ОТСОЕДИНЯТЬ ЕГО.
Переключите либо: **1** и **2**
2 и **3**
1 и **3.**
R 10 V.V. – R 20 V.V.

Измельчитель оснащен трехфазным двигателем 230В/50-60 Гц мощностью 2,5 л.с. и имеет однофазное напряжение.
Переключите одну фазу на три при помощи регулятора частоты.
Аппарат работает с однофазной вилкой, соединенной со шнуром питания.

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
Красная кнопка – Остановка
Зеленая кнопка – Включение
Черная кнопка – Режим пульсации
Зеленый и белый индикаторы – Индикаторы безопасности.
R 10 • R 20: Регулируемая скорость от 1500 до 2000 об/мин.
R 10 V.V. • R 20 V.V.: Регулируемая скорость от 30 до 3000 об/мин

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

• АППАРАТ

1. Поставьте блок двигателя перед собой и установите рабочую емкость вертикально по отношению к оси двигателя. Опустите ее так, чтобы соединительные части вошли в отверстия.

2. Нажимайте ручки, поворачивая рабочую емкость вправо до тех пор, пока она не заблокируется. Поверните ручку по часовой стрелке до упора.

3. Наденьте нож на ось двигателя и, вращая, протолкните его на дно емкости. Перед загрузкой пищевых продуктов, убедитесь, что нож на дне емкости вставлен правильно.
4. Установите крышку в нужное положение, откинув ее назад. Металлический стержень должен войти в паз.

5. Закройте крышку, нажимая на ее переднюю часть. Продолжая нажимать, застегните защелку на передней части рабочей емкости и опустите ручку для блокировки.

Ваш аппарат готов к работе. Должна гореть зеленая лампочка индикатора.

ВНИМАНИЕ!
Панель контроля блока двигателя оснащена 1 белым и 1 зеленым индикаторами безопасности. Пока горит белый индикатор, использовать аппарат небезопасно. Убедитесь, что рабочая емкость и крышка установлены правильно. Как только загорится зеленая лампочка, аппарат можно использовать.

• РАБОЧАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА 3.5

1. Поместите рабочую емкость на 3.5 л в полость основной рабочей емкости, затем поверните ее, чтобы установить в том месте, где находится замок. Ручки на рабочей емкости на 3.5 л должны быть потом выровнены с ручками на основной рабочей емкости.

2. Затем установите нож из нержавеющей стали на оси двигателя и закройте крышку.

• НОЖ

Для фарша высокого качества, мусса и эмульсий используйте прямые ножи.
Не помещайте промежуточные кольца между нижним ножом и основанием вала ножа.
Для измельчения поместите белое кольцо между нижним ножом и основанием вала ножа. Для того чтобы достичь нужной структуры и избежать повышения температуры мяса, всегда используйте переключатель режима пульсации.
Для размалывания или перемешивания используйте зубчатые ножи и не помещайте никаких колец между нижним ножом и основанием вала ножа.

• ВАКУУМНЫЙ КОМПЛЕКТ R-VAC ®

(См. инструкцию по сборке на стр. 13)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Максимальное количество продуктов для приготовления (кг)		Максимальное время приготовления (мин)		Скорость (об/мин)
	R 10	R 20	R 10	R 20	
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ					
• МЯСО					
Гамбургеры /рубленый бифштекс	4	7	4	4	1200/1500
Фарш (для колбас и т.п.) /томаты	4	7	3	3	1200/1500
Мясной паштет	4	9	4	4	1200/1500
Колбаса/печеночный паштет	5	10	4	4	3000
Галантин (фарш и тонкие ломтики)	3	9	4	4	3000 + 300
• РЫБА					
	5	8	5	5	3000
Рыбный паштет	5	10	5	5	3000
• ОВОЩИ					
Чеснок/петрушка/ лук/лук-шалот	1 - 3	2 - 5	3	3	1500/2000
Суп/Овощные пюре	5	10	4	4	1500/2000
• ФРУКТЫ					
Компоты/ фруктовые пюре	5	10	4	4	1500/2000
ВЗБИВАНИЕ					

Майонез	5	10	3	3	600/1500
соус	5	10	5	5	600/1500
Улитковое и лососевое масло	3	6	4	4	600/1500
ПЕРЕМЕШИВАНИЕ					
Рассыпчатое/ песочное тесто	5	8	4	4	900/1500
Слоеное тесто	5	8	4	4	900/1500
Тесто для пиццы и хлеба	5	8	4	4	900/1500+300
РАЗМАЛЫВАНИЕ					
Миндальная паста/орехи	3	5	6	6	900/1500
Морепродукты/ кубики льда	3	7	5	5	900/1500
Панировочные сухари	3	5	4	4	900/1500

У настольного измельчителя много и других функций. Данные значения приводятся только для информации и могут изменяться в зависимости от качества продуктов и выбранного рецепта.

Резюме:
- **300 г**: малая скорость
- **600 г**: для майонеза, соуса
- **900 г**: для перемешивания и грубого измельчения (морепродукты)
- **1200 или 1500 г**: для грубого измельчения для колбасы или паштета
- **2000 или 2500 г**: для мелкого измельчения, паштета, мусса и пр.
- **3000 г**: для эмульсий, например, печеночного мусса.

ОПЦИИ

• РАБОЧАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА 3.5 Л

Дополнительно поставляется рабочая емкость на 3.5 л, работающая по меньшей мере на 2 скоростях: 1500 и 3000 об/мин (эксклюзивная запатентованная возможность ROBOT – COUPE), а также нож из нержавеющей стали, полностью съемные, которые могут быть использованы для мгновенного приготовления соусов и приправ.

• ЗУБЧАТЫЙ НОЖ

Ножевая опора может быть оснащена 2 зубчатыми ножами.
Зубчатые ножи используются в основном для:
- приготовления тортов/теста
- размалывания.

• ВАКУУМНЫЙ КОМПЛЕКТ R-VAC ®

Ваш измельчитель может выполнять вакуумный процесс без внесения каких-либо изменений.
Просто соберите вакуумный комплект R-VAC ®, запатентованный **ROBOT – COUPE,** на крышке и соедините его с вакуумным насосом (см. инструкциии на стр. 12).
Если у вас уже есть вакуум-упаковочная машина, вы можете соединить комплект с вакуумным насосом вашего аппарата.
Вакуумный комплект R-VAC ® был разработан специально для того, чтобы жидкие продукты можно было добавлять в смесь во время приготовления, когда продукты находятся в вакууме.

• РАБОЧАЯ ЕМКОСТЬ С ДВОЙНОЙ РУБАШКОЙ

Рабочая емкость с двойной рубашкой разработана для:
- охлаждения
- нагревания
- сохранения температуры продуктов в зависимости от выбранного вида приготовления.

У этой рабочей емкости 2 соединения, к которым вы просто прикрепляете трубку. Нижнее соединение работает как ввод горячей или холодной воды или пара, а верхнее - как вывод, поэтому вода или пар надлежащим образом циркулируют внутри рабочей емкости.

ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
В целях предосторожности перед любыми операциями очистки рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание риска электротравм) и осторожно обращаться с ножами (во избежание повреждений).

По завершении приготовления продуктов откройте крышку, надавив на ее переднюю часть и отпустив ручку.
Снимите крышку
Нажмите сильно на ручки и поверните рабочую емкость влево для разблокировки.
Затем потяните ее вверх для снятия. Оставьте нож в емкости во избежание проливания жидкого продукта.
В случае приготовления из твердых продуктов выньте нож и опорожните емкость.
Вставьте рабочую емкость и нож на место и включите аппарат на скорость 3000 об/мин, чтобы убрать остатки продуктов с ножа.
При необходимости можно очистить рабочую емкость, налив 2 литра горячей воды и включив аппарат на несколько секунд на скорость 3000 об/мин.
Перед тем как начать очистку, всегда отключайте аппарат.
Благодаря водостойким электрическим деталям, аппарат легко чистить.
Все части, контактирующие с продуктами, легко вынимаются и чистятся.

ВНИМАНИЕ!

Также как рабочая емкость и крышка, набор ножей необходимо снимать после использования для очистки.
Всегда осторожно сушите все металлические части, особенно лезвия во избежание окисления.

После очистки ножа всегда хорошо вытирайте лезвия во избежание ржавления.
Если вы не используете аппарат, отключите его и откройте крышку.
Никогда не погружайте блок двигателя в воду. Для очистки рекомендуется использовать влажную салфетку.

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

ТЕХУХОД

• РАЗБОРКА НАБОРА НОЖЕЙ

1. Ножи R 10 • R 20 (см. инструкцию на стр.14).
2. Нож рабочей емкости на 3.5 л.

Аппарат оснащен специальным приспособлением, чтобы обеспечить легкое вынимание ножа из емкости на 3.5 л.

• НОЖИ/ЛЕЗВИЯ

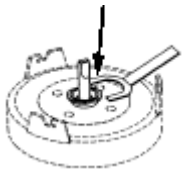
Настоятельно рекомендуется после каждого использования заострять лезвия с помощью точильного бруска, который поставляется вместе с аппаратом.
Качество нарезки в основном зависит от состояния лезвий и от степени их износа. Нож является изнашиваемой деталью и нуждается в периодической замене для обеспечения постоянного качества готового продукта.

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо на оси двигателя должно регулярно смазываться безопасным для пищи маслом.
В целях сохранения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа уплотнительного кольца и заменять его в случае необходимости.

Уплотнитель легко заменяется без необходимости вынимать двигатель, поэтому настоятельно рекомендуется убедиться в том, что он находится в хорошем рабочем состоянии.

1. Отвинтите ключом гнездовой блок и выньте его.



2. Установите новый шарнир на место и завинтите его ключом.

УПЛОТНИТЕЛЬ КРЫШКИ

Крышка должна быть полностью герметичной.
Чтобы убедиться в ее герметичности, время от времени необходимо заменять уплотнитель в зависимости от того, как часто вы используете аппарат.
Если вы используете аппарат не так часто, желательно между использованиями оставлять крышку открытой.

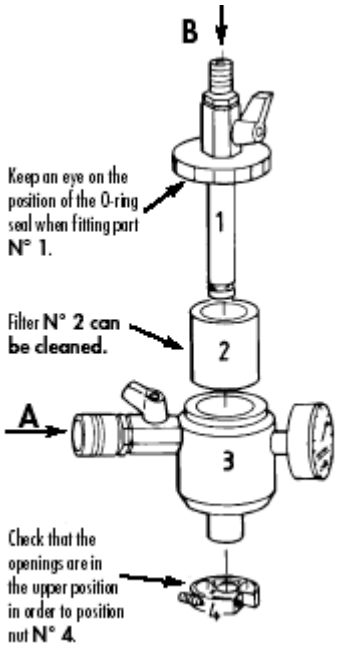
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАКУУМНОГО КОМПЛЕКТА R-VAC ®

1º СБОРКА ВАКУУМНОГО КОМПЛЕКТА R-VAC ®.

- Вставьте фильтр **№ 2** в корпус **№ 3.**
- Ввинтите деталь **№ 1** в корпус **№ 3** (трубка питается через корпус **№ 3**).

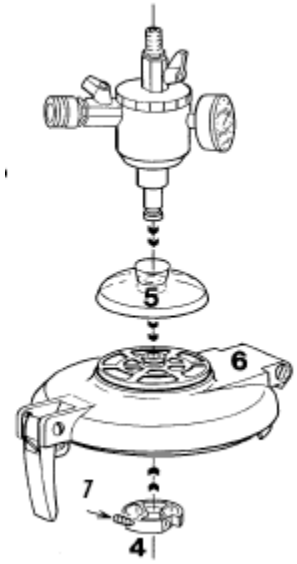
Сохраняйте уплотнительное кольцо в прежнем положении на позиции 0, когда вы устанавливаете деталь **№ 1.**
Фильтр **№ 2 можно чистить**.

Убедитесь, что отверстия на верхней позиции соответствуют позиции гайки **№ 4.**



2º РАЗМЕЩЕНИЕ ВАКУУМНОГО КОМПЛЕКТА R-VAC ® НА КРЫШКЕ.

- Поместите вакуумный адаптер на конец пластмассовой детали **№ 5**, которая первой устанавливается на алюминиевую крышку **№ 6.**
- Закрепите гайку **№ 4** на цилиндрической детали, которая выступает над крышкой.



3º ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМНОГО КОМПЛЕКТА R-VAC ®.

- Соедините вакуумный насос с краном **A**. Убедитесь, что кран открыт. (рычаг на оси соединителя)
- Закройте кран **B** (перпендикулярный рычаг).

4º ДОБАВЛЕНИЕ ЖИДКОСТИ В СМЕСЬ

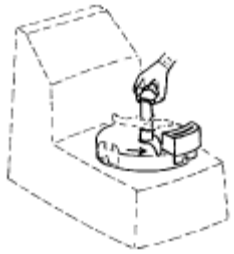
- Прикрепите трубку к крану **B.**
- Погрузите другой конец этой трубки в жидкость, которую нужно добавить.
- Медленно откройте кран **B**; когда жидкость будет добавлена, закройте кран **B**.

5º УСКОРЯЮЩАЯ ГАЙКА № 4

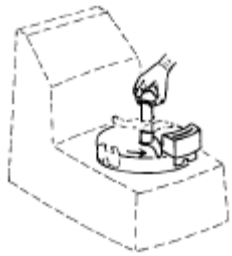
- Положите гайку на ладонь и надавите большим пальцем кнопку **№ 7**.
- Установите гайку на цилиндрической секции, которая выступает над крышкой.
- Отпустите кнопку **№ 7**.
- Кнопка вернется в свою исходную позицию. Если это не произойдет, надавите слегка на гайку, и она закрепится автоматически.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ R10 • R20
РАЗБОРКА, НАБОР НОЖЕЙ

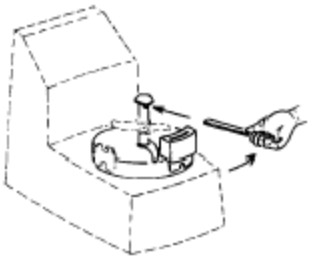
• Отключите аппарат.
• Выньте рабочую емкость.
• Установите пластмассовую деталь на сепараторе.



• Протолкните измельчитель направо вниз от оси двигателя.
• Установите нижний нож напротив пластмассовой детали.



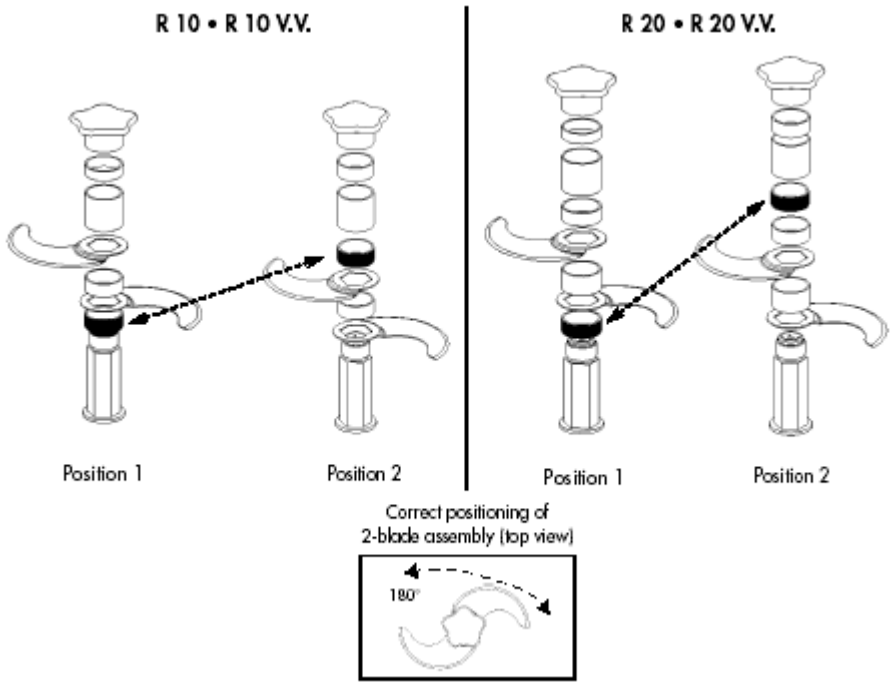
• Ослабьте гайку при помощи плоской металлической детали.
• Чтобы вернуть нож на место, необходимо проделать то же самое в обратном направлении.



УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАБОРА НОЖЕЙ

• НАБОР ИЗ 2 НОЖЕЙ:

Рекомендуется использовать набор из 2 ножей для приготовления небольшого количества продуктов (до половины максимальной отметки) (см. стр.8-9), за исключением жидкостей и приготовления смесей.

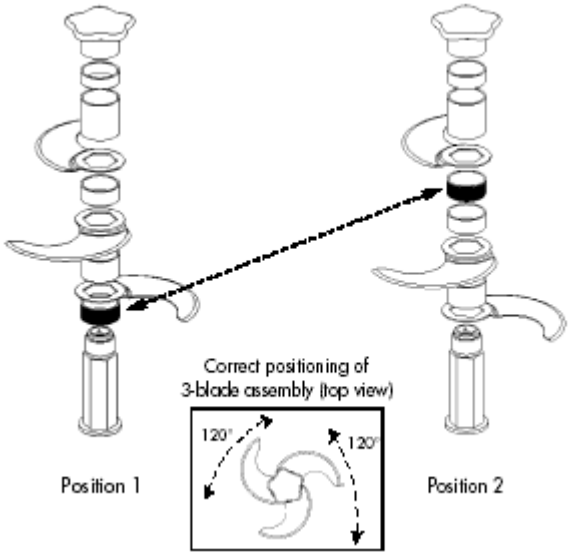


Правильное положение набора из 2 ножей (вид сверху).

• НАБОР ИЗ 3 НОЖЕЙ (R 20 • R 20 V.V.):

Рекомендуется использовать набор из 3 ножей для приготовления большого количества продуктов (более половины максимальной отметки), за исключением жидкостей и приготовления смесей, для которых мы настоятельно рекомендуем использовать набор из 2 ножей.

В целях достижения наилучших результатов для приготовлений такого рода рекомендуется 1-ая скорость.



Правильное положение набора из 3 ножей (вид сверху).

ПОЛОЖЕНИЕ 1:	С вкладышем между нижним ножом и валом ножа.
	• Для **грубого измельчения.**
УСТАНОВКА:	• Установите ножи и вкладыши так, чтобы они находились на нужном расстоянии в зависимости от:
	- типа
	- веса и
	- объема продуктов для приготовления.

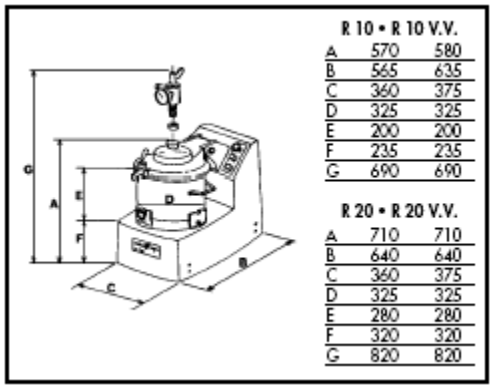
ПОЛОЖЕНИЕ 2:	Без вкладыша между нижним ножом и валом ножа.
	• Для **мелкого измельчения** и **эмульсий.**
	• Для **размалывания** и **перемешивания.**
РАЗБОРКА:	• Отвинтите завинченную гайку.
	• Снимите вкладыш.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	Вес нетто	Вес брутто
R 10 - R 10 V.V.	51 кг	63 кг
R 20 - R 20 V.V.	75 кг	88 кг
Вакуумный комплект R-VAC ®	1 кг	
Вакуумный насос	28 кг	

• РАЗМЕРЫ (в мм)



R 10 • R 10 V.V.		
A	570	580
B	565	635
C	360	375
D	325	325
E	200	200
F	235	235
G	690	690

R 20 • R 20 V.V.		
A	710	710
B	640	640
C	360	375
D	325	325
E	280	280
F	320	320
G	820	820

• ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рекомендуется устанавливать модели **R 10 - R 10** на устойчивом рабочем столе так, чтобы верхний край загрузочного бункера находился на высоте 1.20-1.30мм.

• УРОВЕНЬ ШУМА

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

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Трехфазный аппарат R 10

Двигатель	Скорость 1 (об/мин)	Скорость 2 (об/мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 × 400 В / 50 Гц	1500	 3000	1500 2200	230 В = 8.6 400 В = 5.0 230 В = 8.9 400 В =5.1
400 В / 50 Гц	1500	 3000	1500 2200	3.8 5.7
220 В / 60 Гц	1800	 3600	1500 2200	6.0 8.4

Однофазный аппарат R 10 V.V.

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)

230 В / 50-60 Гц	50 - 3000	1800	6.9

Трехфазный аппарат R 20

Двигатель	Скорость 1 (об/мин)	Скорость 2 (об/мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 × 400 В / 50 Гц	1500	3000	3300 4400	230 В – 17.8 400 В – 10.3 230 В – 20.3 400 В - 11.7
400 В / 50 Гц	1500	3000	3300 4400	7.5 10.3
220 В / 60 Гц	1800	3600	3300 4400	14.3 17.8

Однофазный аппарат R 20 V.V.

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Сила тока (А)
230 В / 50 –60 Гц	50 - 3000	4400	14.7

ЗАЩИТА

ВНИМАНИЕ!
Ножи очень острые. Соблюдайте осторожность при работе с ними.

Модели R 10 • R 10 V.V. • R 20 • R 20 V.V. имеют механическую систему защиты и систему торможения двигателя. Кроме того, аппарат может работать, только когда рабочая емкость установлена на корпусе двигателя. В момент открытия крышки система защиты приводит двигатель к остановке. Для повторного запуска аппарата достаточно заблокировать крышку и нажать на зеленую кнопку «Включение».

Модель R 10 V.V. имеет предохранительную систему **защиты от перегрева**, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.
В таком случае следует подождать полного охлаждения аппарата и вновь включить его.

ВНИМАНИЕ!
Никогда не отключайте предохранительные системы и блокировки.
Никогда не вводите посторонние предметы в рабочую емкость, в которой идет процесс приготовления продуктов.
Никогда не проталкивайте продукты рукой.
Не перегружайте аппарат.
Никогда не включайте аппарат, когда он пуст.

СТАНДАРТЫ

Аппараты соответствуют:

• Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы:

- Директива по механизмам, модифицированная 98/37 CEE;
- Директива по низкому напряжению 73/23 CEE;
- Директива по электромагнитной совместимости 89/336 CEE;
- Директива по материалам и оборудованию, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 89/109 CEE;
- Директива по материалам и оборудованию из пластмассы, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 90/128 CEE.

• Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены:

- EN 292 -1 и – 2;
- EN 6020 - 1 (1992);
- Кухонные процессоры и блендеры EN 12852.

robot coupe®

R 10 D
R 10 D Sous-Vide

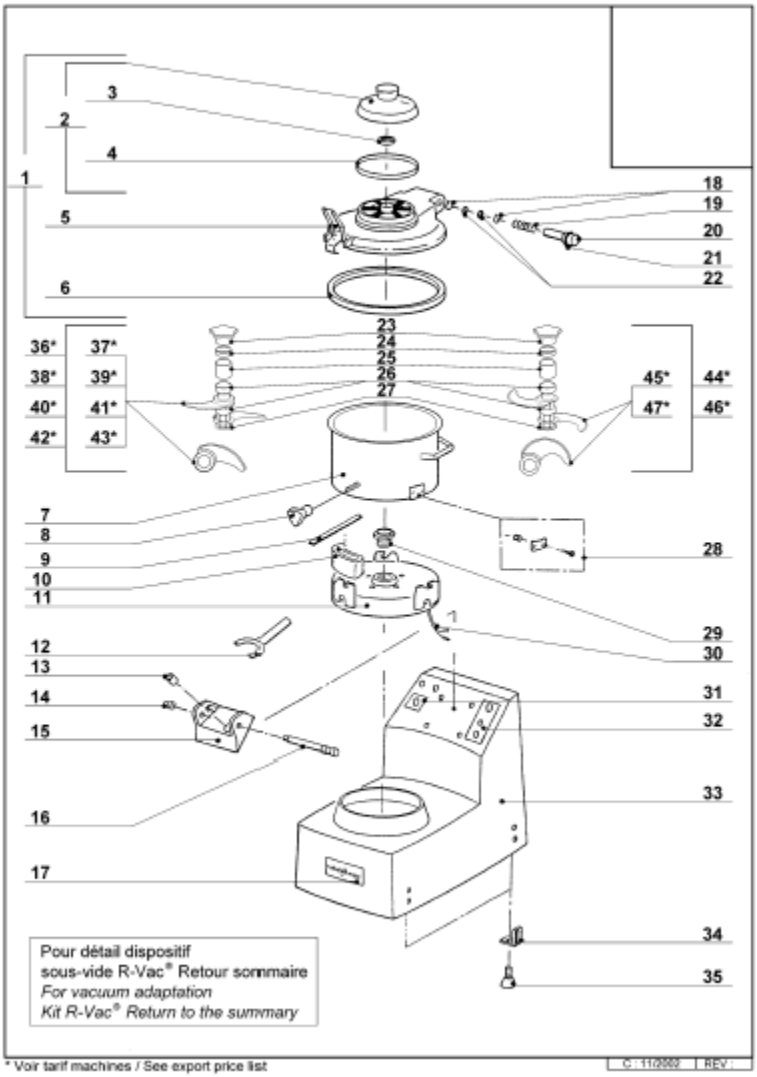
Nomenclature / Parts List

Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1	29 474	ENS. COUVERCLE COMPLET	/	COMPLETE LID ASSEMBLY
2	29 108	ENS. COUVERCLE PLASTIQUE	/	PLASTIC LID ASSEMBLY
3	502 639	JOINT TORIQUE / ∅ 30 x 4	/	SEAL
4	500 907	JOINT TORIQUE / ∅ 174,2 x 5,7	/	SEAL
5	59 050	ENS. POIGNEE COUVERCLE	/	LID HANDLE ASSEMBLY
6	117 641	JOINT COUVERCLE	/	LID SEAL
7	29 248	ENS. CUVE	/	BOWL ASSEMBLY
8	100 983	ECROU DE CUVE	/	BOWL KNOB
9	101 236	CLEF PLATE	/	KEY
10	101 234	SABOT D'APPUI	/	BLADE DISMONTING HOLDER
11	100 806	ENTRETOISE	/	SPACER
12	101 930	CLEF DOUILLE	/	SOCKET KEY
13	101 315	DOUILLE SECURITE	/	SAFETY SOCKET
14	117 645	BAGUE NYLON	/	NYLON RING
15	29 475	ENS. CHARNIERE	/	HINGE ASSEMBLY
16	29 112	ENS. AXE DE CHARNIERE	/	HINGE PIN ASSEMBLY
17	400 325	PLAQUE FRONTALE	/	FRONT PLATE
18	502 510	CIRCLIPS	/	RETAINING RING
19	117 644	RESSORT COUVERCLE	/	LID SPRING
20	29 473	ENS. AXE COUVERCLE	/	LIND SPINDLE ASSEMBLY
21	502 508	JOINT NAPN	/	SEAL NAPN
22	502 509	JOINT QUADRILOB	/	X RING
23	100 946	ECROU DE COUTEAU	/	BLADE LOCKING NUT
24	100 848	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15mm	/	PLASTIC RING 15mm
25	101 195	BAGUE COUTEAU 50mm	/	RING 50mm
26	100 793	BAGUE COUTEAU 20mm	/	RING 20mm
27	101 967	SUPPORT COUTEAU	/	BLADE SUPPORT
28	29 114	ENS. PLAQUETTE CUVE	/	BOWL LOCKING PLATE ASSEMBLY
29	29 068	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	/	SEALING SOCKET ASSEMBLY
30	29 241	ILS	/	REED SWITCH
31	400 337	PLAQUE FRONTALE	/	FRONT PLATE 1/2
32	400 338	PLAQUE TABLEAU DE COMMANDE	/	CONTROL PANNEL PLATE
33	29 098	ENS. SOCLE	/	BASE ASSEMBLY
34	107 613	EQUERRE SUPORT PIED	/	FOOT SQUARE SUPPORT
35	100 790	PIED	/	FOOT
36*	27 088*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES LISSES ep.3mm	/	STRAIGHT BLADE 3mm ASSEMBLY
37*	100 783*	LAMES DROITE LISSE ep.3mm	/	STRAIGHT BLADE 3mm
38*	27 089*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES CRANTEES ep.3mm	/	SERRATED BLADE 3mm ASSEMBLY
39*	100 823*	LAMES DROITE CRANTEE ep.3mm	/	SERRATED BLADE 3mm
40*	27 090*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES LISSES ep.2mm	/	STRAIGHT BLADE 2mm ASSEMBLY
41*	100 853*	LAMES DROITE LISSE ep.2mm	/	STRAIGHT BLADE 2mm
42*	27 091*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES CRANTEES ep.2mm	/	SERRATED BLADE 2mm ASSEMBLY
43*	100 854*	LAMES DROITE CRANTEE ep.2mm	/	SERRATED BLADE 2mm
44*	27 234*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANTES LISSE	/	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
45*	119 166*	LAMES CROISSANTE LISSE	/	STRAIGHT BLADE
46*	27 235*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANTES CRANTEES	/	SERRATED BLADE ASSEMBLY
47*	119 167*	LAMES CROISSANTE CRANTEE	/	SERRATED BLADE

*Voir tarif machines / See export price list

robot coupe®

R 10 D
R 10 D Sous-Vide



* Voir tarif machines / See export price list

C : 11/2002 | REV :

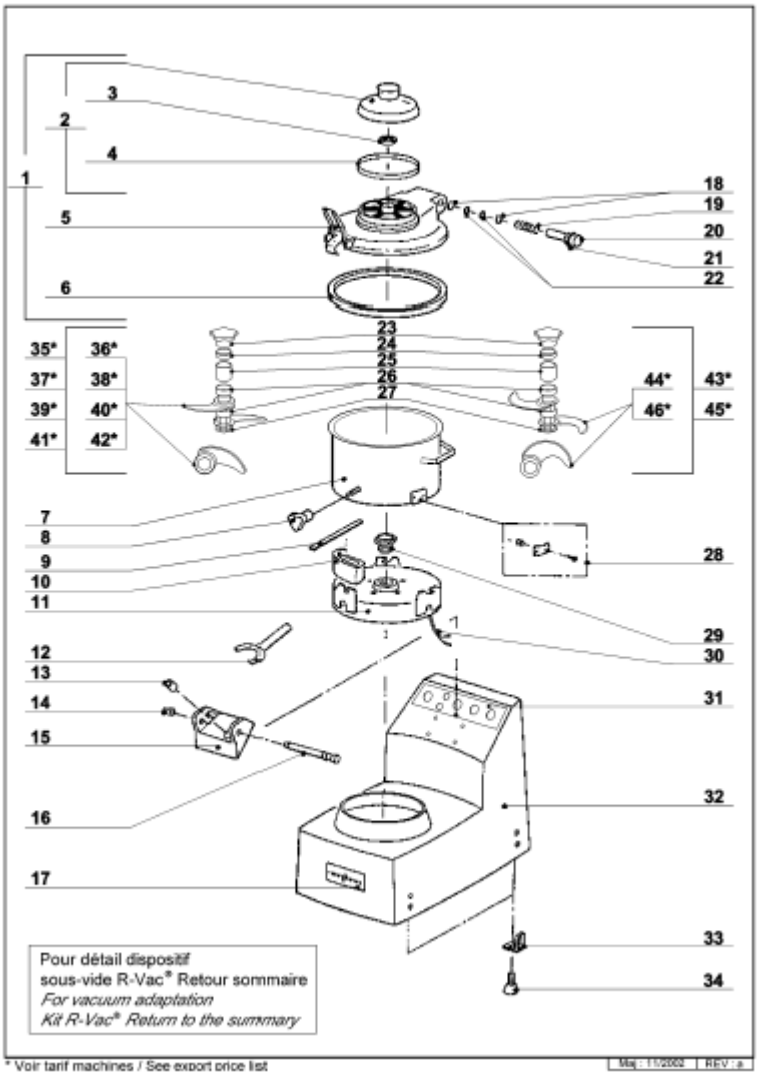
	R 10 D R 10 D SOUS-VIDE	

A	PLATINE ELECTRIQUE	/	ELECTRIC CIRCUIT BOARD
B	COMMUTATEUR	/	ROTARY SWITCH
M	MOTEUR	/	MOTOR

REFERENCE	DESIGNATION		
29 070	PLATINE ELECTRONIQUE	/	ELECTRONIC CIRC. BOARD
29 165	ENS FUSIBLE	/	FUSE ASS
29 242	ENS TRANSFORMATEUR	/	TRANSFORMER ASS
29 262	ENS INTER SECURITE	/	SAFETY SWITCH ASS
100 898	TRAPPE D'ACCES	/310mm/	ACCESS FLAP DOOR
101 010	JOINT TRAPPE ACCES	/310mm/	ACCESS FLAP DOOR SEAL
500 301	BOUTON NOIR	/	BLACK KNOB
500 321	BOUTON ROUGE	/	RED KNOB
500 322	BOUTON VERT	/	GREEN KNOB
500 518	VOYANT VERT	/	GREEN LAMP
500 520	VOYANT CRISTAL	/	CRISTAL LAMP
500 556	BOUTON COMMUTATEUR	/	ROTARY SWITCH KNOB
501 773	PASSE FIL	/	WIRE DUCK
502 686	CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD
502 876	PLOT CAOUTCHOUC	/	ABSORBER
514 778	AMORTISSEUR	/	ABSORBER

N°	M	V	Hz	A	B
21 055	301 054	220 / 380	50	29 075	500 550
21 056	301 057	380	50	29 069	502 637
21 057	301 058	415	50	29 069	502 637
21 058	301 055	220	60	29 075	502 637

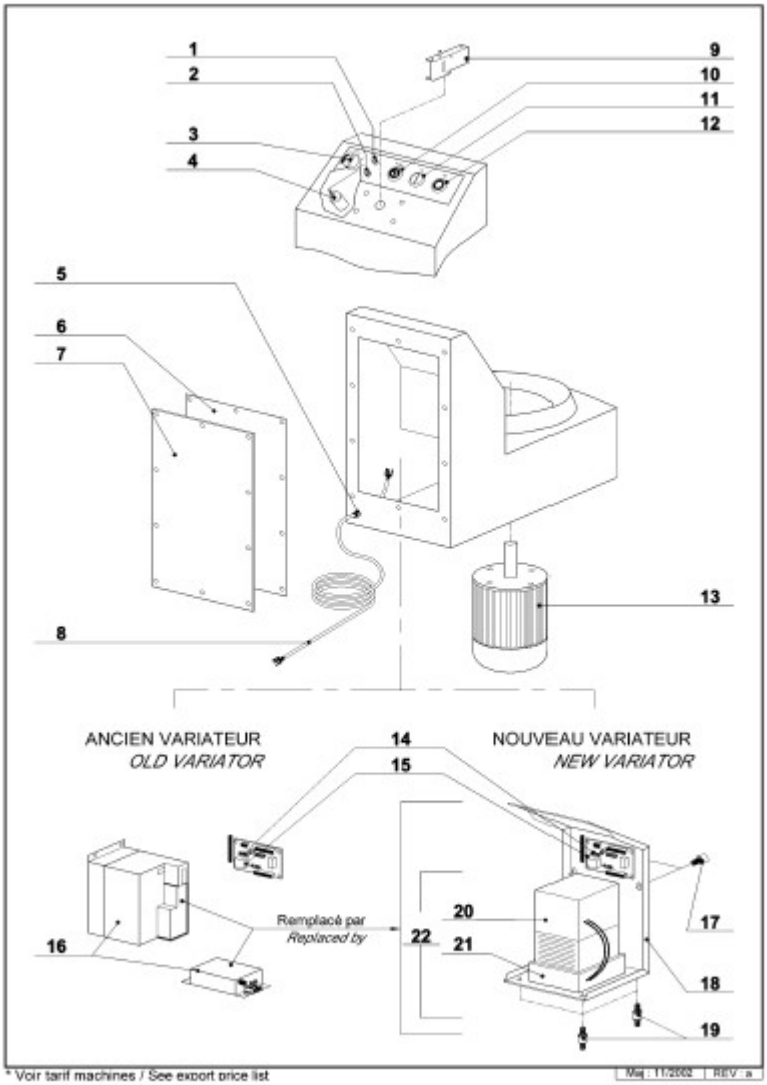
robot coupe®	R 10 D V.V. R 10 D V.V. Sous-Vide	



* Voir tarif machines / See export price list

Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1	29 474	ENS. COUVERCLE COMPLET	/	COMPLETE LID ASSEMBLY
2	29 108	ENS. COUVERCLE PLASTIQUE	/	PLASTIC LID ASSEMBLY
3	502 639	JOINT TORIQUE / ∅ 30 x 4	/	SEAL
4	500 907	JOINT TORIQUE / ∅ 174,2 x 5,7	/	SEAL
5	59 050	ENS. POIGNEE COUVERCLE	/	LID HANDLE ASSEMBLY
6	117 641	JOINT COUVERCLE	/	LID SEAL
7	29 248	ENS. CUVE	/	BOWL ASSEMBLY
8	100 983	ECROU DE CUVE	/	BOWL KNOB
9	101 236	CLEF PLATE	/	KEY
10	101 234	SABOT D'APPUI	/	BLADE DISMONTING HOLDER
11	100 806	ENTRETOISE	/	SPACER
12	101 930	CLEF DOUILLE	/	SOCKET KEY
13	101 315	DOUILLE SECURITE	/	SAFETY SOCKET
14	117 645	BAGUE NYLON	/	NYLON RING
15	29 475	ENS. CHARNIERE	/	HINGE ASSEMBLY
16	29 112	ENS. AXE DE CHARNIERE	/	HINGE PIN ASSEMBLY
17	400 377	PLAQUE FRONTALE	/	FRONT PLATE
18	502 510	CIRCLIPS	/	RETAINING RING
19	117 644	RESSORT COUVERCLE	/	LID SPRING
20	29 473	ENS. AXE COUVERCLE	/	LINO SPINDLE ASSEMBLY
21	502 508	JOINT NAPN	/	SEAL NAPN
22	502 509	JOINT QUADRILOB	/	X RING
23	100 946	ECROU DE COUTEAU	/	BLADE LOCKING NUT
24	100 848	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15mm	/	PLASTIC RING 15mm
25	101 195	BAGUE COUTEAU 50mm	/	RING 50mm
26	100 793	BAGUE COUTEAU 20mm	/	RING 20mm
27	101 967	SUPPORT COUTEAU	/	BLADE SUPPORT
28	29 114	ENS. PLAQUETTE CUVE	/	BOWL LOCKING PLATE ASSEMBLY
29	29 068	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	/	SEALING SOCKET ASSEMBLY
30	29 241	ILS	/	REED SWITCH
31	400 315	PLAQUE TABLEAU DE COMMANDE	/	CONTROL PANNEL PLATE
32	39 100	ENS. SOCLE	/	BASE ASSEMBLY
33	107 613	EQUERRE SUPORT PIED	/	FOOT SQUARE SUPPORT
34	100 790	PIED	/	FOOT
35*	27 088*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES LISSES ep.3mm	/	STRAIGHT BLADE 3mm ASSEMBLY
36*	100 783*	LAMES DROITE LISSE ep.3mm	/	STRAIGHT BLADE 3mm
37*	27 089*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES CRANTEES ep.3mm	/	SERRATED BLADE 3mm ASSEMBLY
38*	100 823*	LAMES DROITE CRANTEE ep.3mm	/	SERRATED BLADE 3mm
39*	27 090*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES LISSES ep.2mm	/	STRAIGHT BLADE 2mm ASSEMBLY
40*	100 853*	LAMES DROITE LISSE ep.2mm	/	STRAIGHT BLADE 2mm
41*	27 091*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES CRANTEES ep.2mm	/	SERRATED BLADE 2mm ASSEMBLY
42*	100 854*	LAMES DROITE CRANTEE ep.2mm	/	SERRATED BLADE 2mm
43*	27 234*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANTES LISSE	/	STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
44*	119 166*	LAMES CROISSANTE LISSE	/	STRAIGHT BLADE
45*	27 235*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANTES CRANTEES	/	SERRATED BLADE ASSEMBLY
46*	119 167*	LAMES CROISSANTE CRANTEE	/	SERRATED BLADE

robot coupe | R 10 D V.V. R 10 D V.V. Sous-Vide



* Voir tarif machines / See export price list

robot coupe

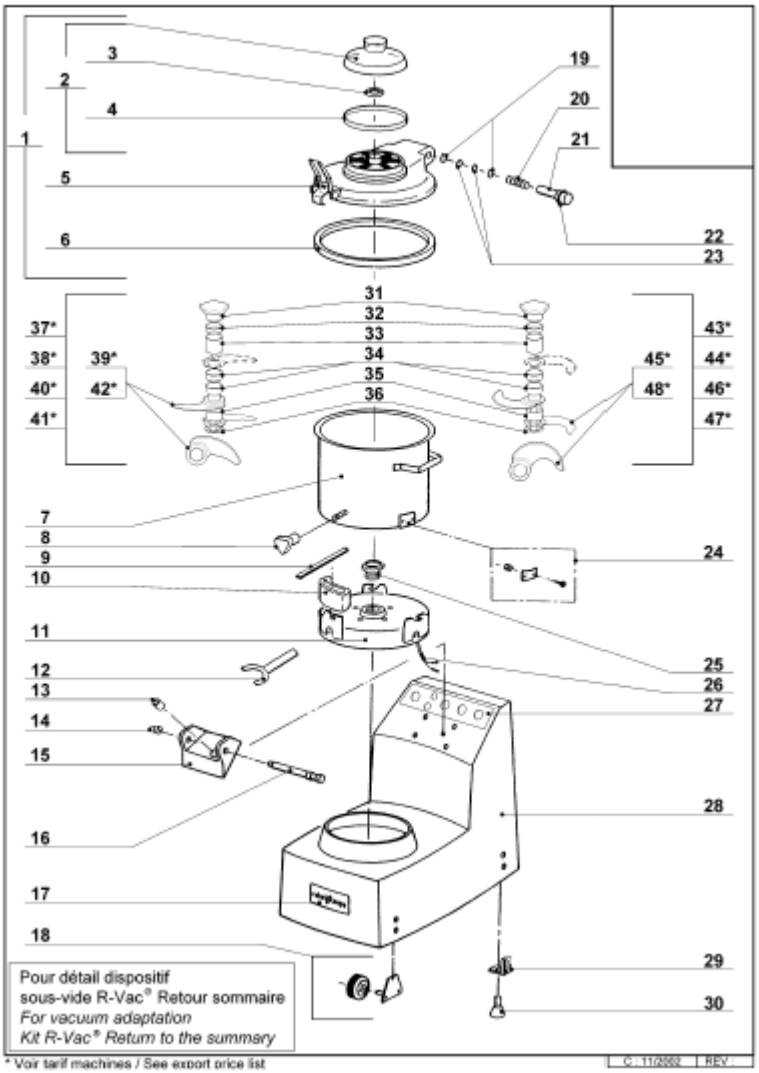
R 10 D V.V.
R 10 D V.V. Sous-Vide

Nomenclature / Parts List

Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1	500 520	VOYANT CRISTAL	/	CRISTAL LAMP
2	500 518	VOYANT VERT	/	GREEN LAMP
3	501 006	POIGNEE POTENTIOMETRE	/	POTENTIOMETER HANDLE
4	501 293	POTENTIOMETRE	/	POTENTIOMETER
5	501 773	PRESSE ETOUPE	/	CORD PROTECTOR
6	100 929	JOINT TRAPPE ACCES 310mm	/	ACCESS FLAP DOOR SEAL
7	100 928	TRAPPE ACCES	/	ACCESS FLAP DOOR
8	503 719	CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD
9	29 262	ENS.INTER SECURITE	/	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
10	500 301	BOUTON NOIR	/	BLACK KNOB
11	500 322	BOUTON VERT	/	GREEN KNOB
12	500 321	BOUTON ROUGE	/	RED KNOB
13	301 056	MOTEUR	/	MOTOR
14	504 000	FUSIBLE VERRE 5x20 200mAT	/	FUSE
15	29 109	PLATINE	/	PLATE
16	29 916	KIT VARIATEUR	/	VARIATOR KIT
17	502 876	PLOT CAOUTCHOUC	/	ABSORBER
18	103 716	EQUERRE SUPPORT VARIATEUR	/	VARIATOR SQUARE SUPPORT
19	514 778	AMORTISSEUR	/	ABSORBER
20	103 710	VARIATEUR	/	VARIATOR
21	103 711	FILTRE	/	FILTER
22	103 712	VARIATEUR + FILTRE	/	VARIATOR + FILTER

robot coupe®

R 20 D
R 20 D Sous-Vide



* Voir tarif machines / See export price list

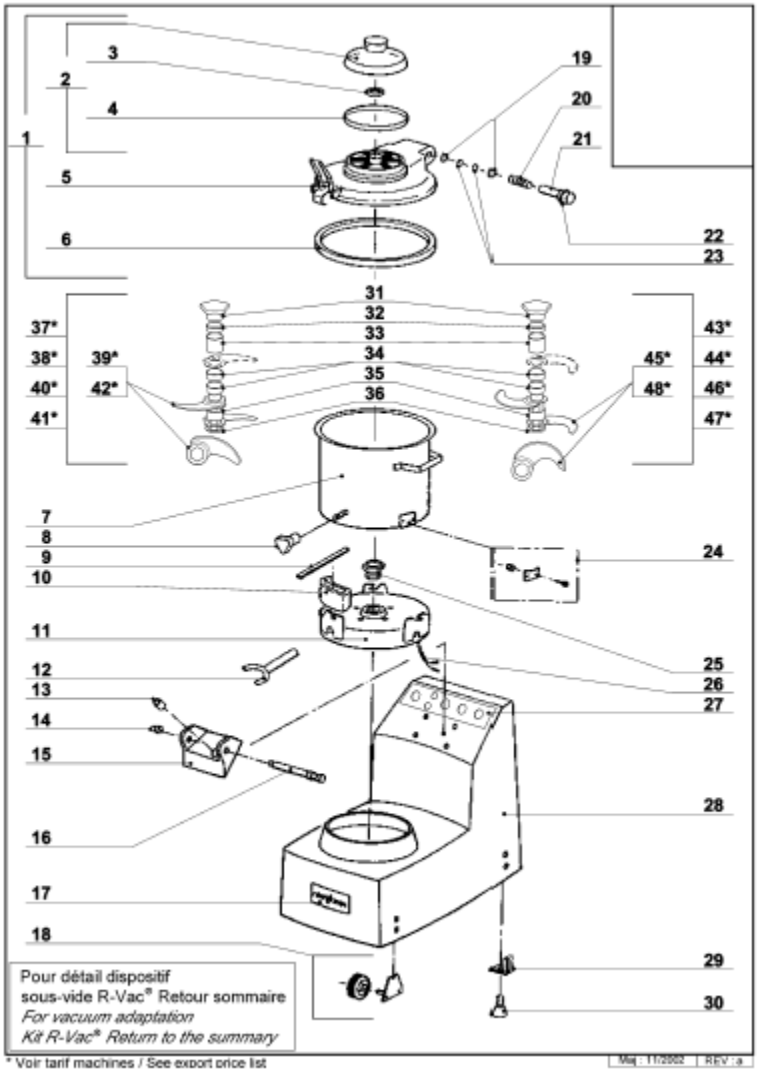
C 11/2552 | REV :

Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1	29 474	ENS. COUVERCLE COMPLET	/	COMPLETE LID ASSEMBLY
2	29 108	ENS. COUVERCLE PLASTIQUE	/	PLASTIC LID ASSEMBLY
3	502 639	JOINT TORIQUE / ∅ 30 x 4	/	SEAL
4	500 907	JOINT TORIQUE / ∅ 174,2 x 5,7	/	SEAL
5	59 050	ENS. POIGNEE COUVERCLE	/	LID HANDLE ASSEMBLY
6	117 641	JOINT COUVERCLE	/	LID SEAL
7	59 057	ENS. CUVE	/	BOWL ASSEMBLY
8	100 983	ECROU DE CUVE	/	BOWL KNOB
9	101 236	CLEF PLATE	/	KEY
10	101 234	SABOT D'APPUI	/	BLADE DISMONTING HOLDER
11	101 176	ENTRETOISE	/	SPACER
12	101 930	CLEF DOUILLE	/	SOCKET KEY
13	101 315	DOUILLE SECURITE	/	SAFETY SOCKET
14	117 645	BAGUE NYLON	/	NYLON RING
15	29 475	ENS. CHARNIERE	/	HINGE ASSEMBLY
16	29 112	ENS. AXE DE CHARNIERE	/	HINGE PIN ASSEMBLY
17	400 904	PLAQUE FRONTALE	/	FRONT PLATE
18	59 455	ENS. ROULETTE	/	WHEEL ASSEMBLY
19	502 510	CIRCLIPS	/	RETAINING RING
20	117 644	RESSORT COUVERCLE	/	LID SPRING
21	29 473	ENS. AXE COUVERCLE	/	LIND SPINDLE ASSEMBLY
22	502 508	JOINT NAPN	/	SEAL NAPN
23	502 509	JOINT QUADRILOB	/	X RING
24	29 114	ENS. PLAQUETTE CUVE	/	BOWL LOCKING PLATE ASSEMBLY
25	29 068	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	/	SEALING SOCKET ASSEMBLY
26	29 241	ILS	/	REED SWITCH
27	400 905	PLAQUE TABLEAU DE COMMANDE	/	CONTROL PANNEL PLATE
28	59 051	ENS. SOCLE	/	BASE ASSEMBLY
29	107 613	EQUERRE SUPORT PIED	/	FOOT SQUARE SUPPORT
30	100 798	PIED	/	FOOT
31	100 946	ECROU DE COUTEAU	/	BLADE LOCKING NUT
32	100 948	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15mm	/	PLASTIC RING 15mm
33	101 195	BAGUE COUTEAU 50mm	/	RING 50mm
34	100 792	BAGUE COUTEAU 15mm	/	RING 15mm
35	101 206	BAGUE COUTEAU 30mm	/	RING 30mm
36	100 794	SUPPORT COUTEAU	/	BLADE SUPPORT
37*	57 038*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES LISSES 3 LAMES	/	STRAIGHT BLADE 3 BLALES ASSEMBLY
38*	57 040*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES LISSES 2 LAMES	/	STRAIGHT BLADE 2 BLALES ASSEMBLY
39*	100 853*	LAMES DROITE LISSE	/	STRAIGHT BLADE
40*	57 039*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES CRANTEES 3 LAMES	/	SERRATED BLADE 3 BLADES ASSEMBLY
41*	57 041*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES CRANTEES 2 LAMES	/	SERRATED BLADE 2 BLADES ASSEMBLY
42*	100 854*	LAMES DROITE CRANTEES	/	STRAIGHT BLADE
43*	57 054*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANTES LISSE 3 LAMES	/	STRAIGHT BLADE 3 BLADES ASSEMBLY
44*	57 044*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANTES LISSE 2 LAMES	/	STRAIGHT BLADE 2 BLADES ASSEMBLY
45*	119 166*	LAMES CROISSANTE LISSE	/	STRAIGHT BLADE
46*	57 055*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANTES CRANTEES 3 LAMES	/	SERRATED BLADE 3 BLADES ASSEMBLY
47*	57 045*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANTES CRANTEES 2 LAMES	/	SERRATED BLADE 2 BLADES ASSEMBLY
48*	119 167*	LAMES CROISSANTE LISSE	/	STRAIGHT BLADE

*Voir tarif machines / See export price list

robot coupe®

R 20 D V.V.
R 20 D V.V. Sous-Vide



Pour détail dispositif
sous-vide R-Vac® Retour sommaire
For vacuum adaptation
Kit R-Vac® Return to the summary

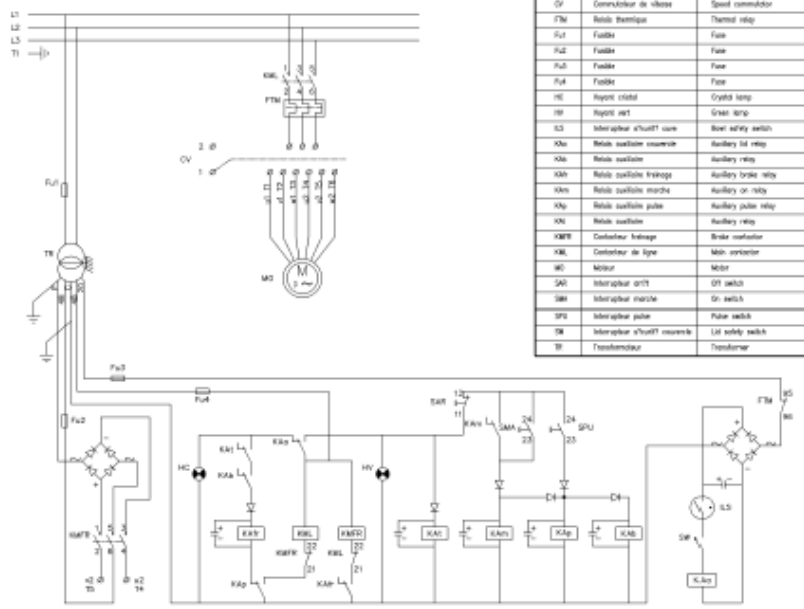
* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 11/2002 | REV : a

Index	Pièce / Part	Désignation / Description
1	500 520	VOYANT CRISTAL / CRISTAL LAMP
2	500 518	VOYANT VERT / GREEN LAMP
3	501 006	POIGNEE POTENTIOMETRE / POTENTIOMETER HANDLE
4	501 293	POTENTIOMETRE / POTENTIOMETER
5	501 773	PRESSE ETOUPE / CORD PROTECTOR
6	101 179	JOINT TRAPPE ACCES 310mm / ACCESS FLAP DOOR SEAL
7	101 177	TRAPPE ACCES / ACCESS FLAP DOOR
8	503 719	CABLE D'ALIMENTATION / POWER CORD
9	29 262	ENS INTER SECURITE / SAFETY SWITCH ASSEMBLY
10	500 301	BOUTON NOIR / BLACK KNOB
11	500 322	BOUTON VERT / GREEN KNOB
12	500 321	BOUTON ROUGE / RED KNOB
13	301 027	MOTEUR / MOTOR
14	504 000	FUSIBLE VERRE 5x20 200mAT / FUSE
15	29 109	PLATINE / PLATE
16	29 917	KIT VARIATEUR / VARIATOR KIT
17	502 876	PLOT CAOUTCHOUC / ABSORBER
18	103 716	EQUERRE SUPPORT VARIATEUR / VARIATOR SQUARE SUPPORT
19	514 778	AMORTISSEUR / ABSORBER
20	103 713	VARIATEUR / VARIATOR
21	103 714	FILTRE / FILTER
22	103 715	VARIATEUR + FILTRE / VARIATOR + FILTER

R10D - R20D 220V/60HZ – 380V/50Hz – 415V/50Hz CE

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

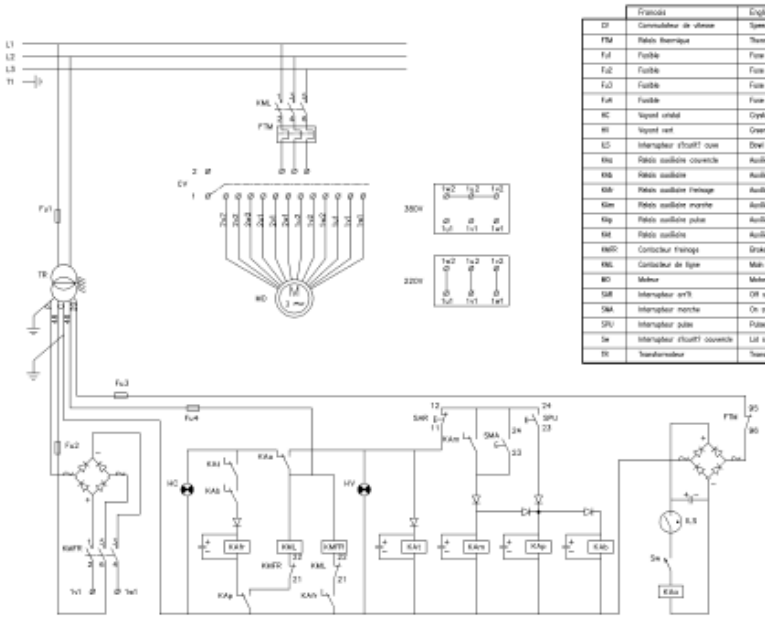


	Français	English	Deutsch
CV	Commutateur de vitesse	Speed commutator	Geschwindigkeitschalter
FTM	Relais thermique	Thermal relay	Thermorelais
Fu1	Fusible	Fuse	Sicherung
Fu2	Fusible	Fuse	Sicherung
Fu3	Fusible	Fuse	Sicherung
Fu4	Fusible	Fuse	Sicherung
HC	Voyant rouge	Crystal lamp	Rotleuchte
HV	Voyant vert	Green lamp	Grüne Leuchte
ILS	Interrupteur sécurité cuve	Bowl safety switch	Kontakt zur Wannensicherheit
KAu	Relais auxiliaire couvercle	Auxiliary lid relay	Deckelhilfsrelais
KAs	Relais auxiliaire	Auxiliary relay	Hilfsrelais
KAfr	Relais auxiliaire freinage	Auxiliary brake relay	Bremsenhilfsrelais
KAm	Relais auxiliaire marche	Auxiliary on relay	Betriebshilfsrelais
KAp	Relais auxiliaire pulse	Auxiliary pulse relay	Impulshilfsrelais
KAt	Relais auxiliaire	Auxiliary relay	Hilfsrelais
KMFR	Contacteur freinage	Brake contactor	Einschalter Bremsen
KML	Contacteur de ligne	Main contactor	Linienschalter
MO	Moteur	Motor	Motor
SAR	Interrupteur arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Interrupteur marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Interrupteur pulse	Pulse switch	Impulsschalter
Sw	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit
TR	Transformateur	Transformer	Transformator

Nø 401088d MAJ : 02/97

R10D - R20D 220-380V/50Hz CE

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

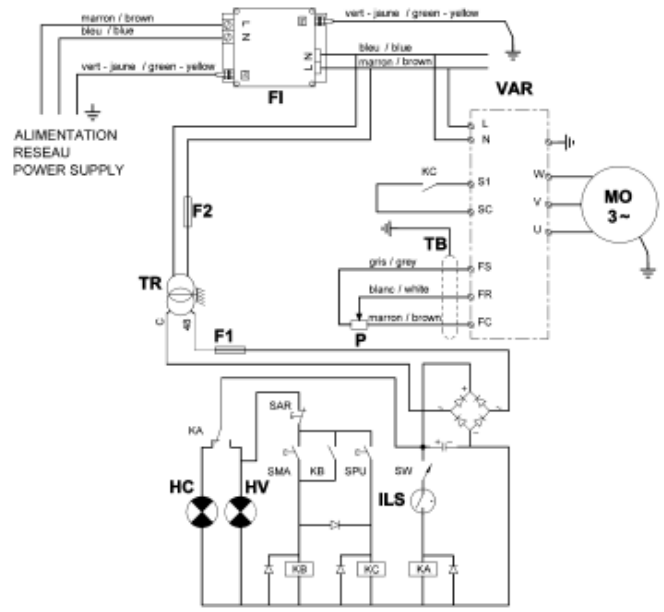


	Français	English	Deutsch
CV	Commutateur de vitesse	Speed commutator	Geschwindigkeitschalter
FTM	Relais thermique	Thermal relay	Thermorelais
Fu1	Fusible	Fuse	Sicherung
Fu2	Fusible	Fuse	Sicherung
Fu3	Fusible	Fuse	Sicherung
Fu4	Fusible	Fuse	Sicherung
HC	Voyant rouge	Crystal lamp	Rotleuchte
HV	Voyant vert	Green lamp	Grüne Leuchte
ILS	Interrupteur sécurité cuve	Bowl safety switch	Kontakt zur Wannensicherheit
KAu	Relais auxiliaire couvercle	Auxiliary lid relay	Deckelhilfsrelais
KAs	Relais auxiliaire	Auxiliary relay	Hilfsrelais
KAfr	Relais auxiliaire freinage	Auxiliary brake relay	Bremsenhilfsrelais
KAm	Relais auxiliaire marche	Auxiliary on relay	Betriebshilfsrelais
KAp	Relais auxiliaire pulse	Auxiliary pulse relay	Impulshilfsrelais
KAt	Relais auxiliaire	Auxiliary relay	Hilfsrelais
KMFR	Contacteur freinage	Brake contactor	Einschalter Bremsen
KML	Contacteur de ligne	Main contactor	Linienschalter
MO	Moteur	Motor	Motor
SAR	Interrupteur arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Interrupteur marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Interrupteur pulse	Pulse switch	Impulsschalter
Sw	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit
TR	Transformateur	Transformer	Transformator

Nø 401089d MAJ : 02/97

R20D V.V. 200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

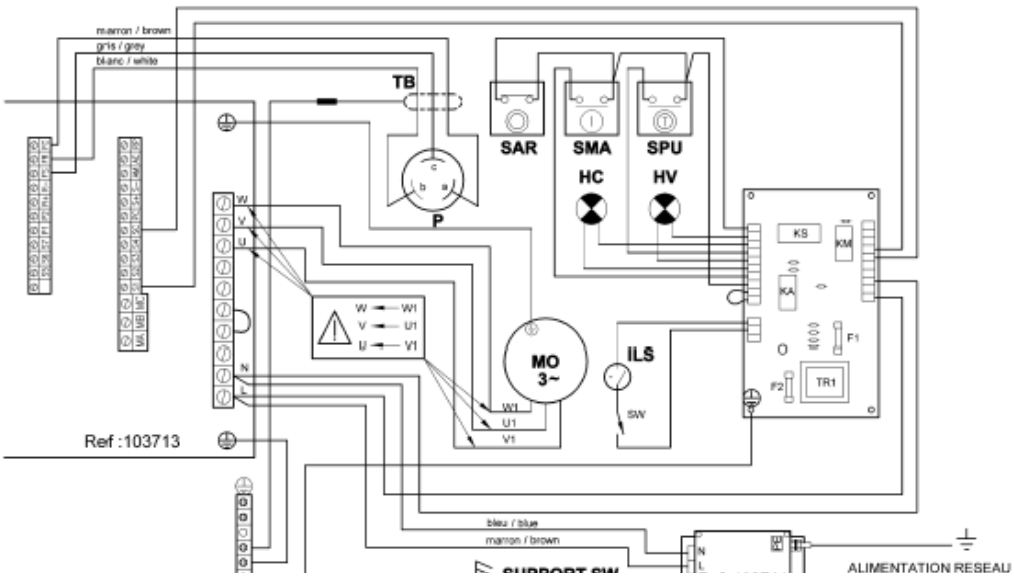


	Français	English
FI	Filtre mono EMI	Single phase RFI filter
F1	Fusible	Fuse
F2	Fusible	Fuse
HC	Voyant cristal	Crystal lamp
HV	Voyant vert	Green lamp
ILS	Interrupteur sécurité cuve	Bowl safety switch
KA	Relais auxiliaire sécurité couvercle	Lid safety auxiliary relay
KB	Relais auxiliaire marche	Auxiliary on relay
KC	Relais auxiliaire pulse	Auxiliary pulse relay
MO	Moteur	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer
SAR	Bouton arrêt	Off switch
SMA	Bouton marche	On switch
SPU	Bouton pulse	Pulse switch
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch
TB	Tresse blindage	Shielded sheath
TR	Transformateur	Transformer
VAR	Variateur de fréquence	Inverter

N° 401987b 1/2 MAJ : 09/01

R20D V.V. 200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM



FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPE S.N.C.

Administration Commerciale France & Service Après-Vente
Tél. : 03 85 69 53 00 - Fax : 03 85 69 53 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71205 Montceau-les-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

Agence de Service Après-Vente pour la Région Parisienne
Tél. : 01 43 99 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26
12, rue Clément Vénot
94305 Vincennes Cedex

Export Department
Tel. : + 33 1 43 99 88 22 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
19, rue Clément Vénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
http://www.robot-coupe.com - email : international@robot-coupe.com

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPE S.N.C.

Réf. 450 060 - 09/2003 - R10 • R10V.V. • R20 • R20 V.V.