

robot coupe®



NEW
Register
your product
on line

CL 40



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' (highlighted with a red oval). 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 following text: 'Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee', 'This should only take a few minutes', and 'To register your product you will need:'. Below this, there are two bullet points: '- Product serial number' and '- Purchase date'. At the bottom of this column is a red button labeled 'Register my product now' (highlighted with a red oval). The right column is titled 'Access the Robot-Coupe after-sales service' and contains a screenshot of the 'robot coupe Authentication' page. This page has the heading 'Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe' and a language selection menu: 'Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Français'. Below this are input fields for 'Identifiant *', 'Mot de passe *', and 'Mot de passe perdu', followed by an 'Email *' field. At the bottom of the authentication page, there is a link: 'Pour nous contacter > utilisez notre formulaire de contact'. At the bottom of the right column is a red 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 евро норм, 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

■ ГАРАНТИИ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 40

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

■ ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

■ ОЧИСТКА

■ ТЕХУХОД

- Уплотнительное кольцо
- Зажимное кольцо
- Лезвия
- Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

■ ЗАЩИТА

■ НОРМЫ

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трёхмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPЕ S.N.C.

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

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPЕ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPЕ не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPЕ будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

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

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

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

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

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

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

5 - Перевозка аппарата в/из сервис. центра.

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

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

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPЕ s.n.c. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPЕ s.n.c., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

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, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами !

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.
- Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

РАБОТА

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

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 80) и убедитесь, что все аксессуары правильно утановлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 40

Овощерезки CL 40 сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Модель CL 40 имеет **емкость из нержавеющей стали** и крышку из ABS (автоматический й запуск аппарата с помощью толкателя).

CL 40 оборудована **гаммой из 28 дисков**, позволяющих производить нарезку прямыми и фигурными ломтиками, стружкой, соломкой, кубиками и приготовление фри.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобную очистку: все детали, находящиеся в контакте с продуктами и часто используемые, легко снимаются и очищаются.

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

Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

Вы также найдете здесь несколько примеров приготовлений рецептов, которые помогут Вам освоить аппарат и оценить его неисчислимые качества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

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



ВНИМАНИЕ

**ДАнный аппарат обязательно
должен быть заземлен
(опасность поражения током).**

Модели CL 40 оснащены различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 1-фазн.

120 В / 60 Гц / 1-фазн.

220 В / 60 Гц / 1-фазн.

Аппарат поставляется с вилкой для монофазный питания и шнуром.

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

Овощерезка состоит из двух легко снимаемых частей: емкость из нержавеющей стали и крышка.



1) Поставьте блок двигателя перед собой, установите рабочий отсек из нержавеющей стали на блок двигателя, выходная воронка при этом находится с правой стороны.



2) Поворачивайте емкость вправо до тех пор, пока выступы блока хорошо не войдут в предусмотренное для них место.

3) Установите диск-сбрасыватель из черного пластика или лопасть из белого пластика на ось двигателя и убедитесь в том, что он правильно закреплен на дне чаши.



2 сбрасывателя:

Модель CL 40 поставляется с двумя сбрасывателями: диск-сбрасыватель из чёрного пластика и лопасть для капусты из белого пластика, обеспечивающее оптимальную выброс при нарезке капусты. При нарезке других овощей рекомендуется использовать обычный выгрузочный диск (из чёрного пластика).



лопасть для капусты



диск-сбрасыватель

4) Выбор диска:

а) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или соломкой: Установите диск на диск-сбрасыватель.



б) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками: т. е. решетку и диск-измельчитель.

Только алюминиевые слайсеры 8 мм, 10 мм и 12 мм совместимы с решеткой для нарезки кубиками.

Правильно установить решетку для нарезки

кубиками в чаше овощерезки (см. фото).

Убедитесь, что пазы края решётки для нарезки кубиками правильно совпадают с выступом на чаше (см. маркировку на решётках).

Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинтите крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диска-измельчителя диск-измельчитель.



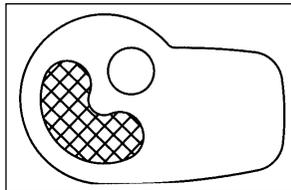
ВНИМАНИЕ

• УСТАНОВКА РЕШЕТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ:

Эта решетка может устанавливаться двумя различными способами в зависимости от используемой воронки во избежание неправильной нарезки.

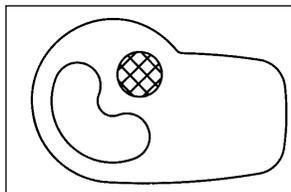
• Положение 1: с большой воронкой.

В этом случае рекомендуется установить решетку для нарезки кубиками так, чтобы лезвия решетки находились вертикально к воронке (в воронке можно видеть лезвия решетки).



• Положение 2: с круглой воронкой.

В этом случае рекомендуется установить решетку для нарезки кубиками так, чтобы лезвия решетки находились вертикально к трубке (в трубке можно видеть лезвия решетки).



с) Вы выбрали изготовление фри:

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

Установите диск-решетку для приготовления фри в отсек овощерезки. Убедитесь, что он правильно установлен: гребенка должна находиться на уровне сброса.



Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинтите крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диска-измельчителя диск-измельчитель.

5) Установите крышку на рабочий отсек и поворачивайте ее вправо до тех пор, пока крышка не защелкнется, плотно закрыв отсек сверху (на его выдающейся части).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Овощерезка CL 40 имеет две воронки:

- **большая воронка** для нарезки объемистых овощей таких, как капуста, сельдерей и пр...
- **круглая воронка** для длинных овощей гарантирует превосходное качество нарезки.

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

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.
- Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на него 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  | |
|--|---|
| П1 | морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-порей |
| П2/П3 | лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-порей / лук / перец |
| П4/П5 | баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель / томаты |
| П6 | баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель |
| ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ  | |
| ФЛ2 | свекла / картофель / морковь / кабачки |
| ТЕРКА  | |
| Т1,5 | сельдерей / сыр |
| Т2 | морковь / сельдерей / сыр |
| Т3 | морковь |
| Т6 | капуста / сыр |
| Т9 | капуста / сыр |
| | Пармезан / Шоколад |
| | Редька 0,7 мм |
| | Редька 1 мм |
| СОЛОМКА  | |
| С2х2 | морковь / сельдерей / картофель |
| С2х4 | морковь / свекла / кабачки / картофель |
| С2х6 | морковь / свекла / кабачки / картофель |
| С4х4 | баклажаны / свекла / сельдерей / картофель |
| С6х6 | баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель |
| С8х8 | сельдерей / картофель |
| КУБИКИ  | |
| К8х8 | картофель / морковь / кабачки / свекла |
| К10х10 | картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты) |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ  | |
| КФ8х8 | картофель |
| КФ10х10 | картофель |

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

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

Снимите сначала воронку овощерезки, затем диск, решетку для нарезки кубиками и фри (при необходимости), диск-эжектор, и наконец, рабочий отсек.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине при соблюдении точного дозирования моющего средства и при совместимости последнего с материалами из пластика и нержавеющей стали. Однако мойка в посудомоечной машине ускоряет износ.

Рекомендуется периодически промывать области скопления продуктов под лезвиями дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри.

Для этого необходимо демонтировать лезвия, открутив их с помощью прямой отвертки.

Запрещается погружать моторный блок в воду. Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.



ВАЖНО

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые средства с повышенной щелочностью (с сильной концентрацией натрия или аммиака) не должны применяться для пластмассовых изделий, так как могут повредить их.

ТЕХУХОД

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

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

Для обеспечения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа этого кольца и в случае необходимости заменять.

Замена уплотнительного кольца не требует снятия двигателя и легко производится. Мы настоятельно рекомендуем следить за степенью его износа.

• ЗАЖИМНОЕ КОЛЬЦО

Мы рекомендуем регулярно проверять состояние зажимного кольца.

В случае износа кольца, рекомендуется его изменить.

• ЛЕЗВИЯ

Лезвия дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри изнашиваются и подлежат регулярной замене для обеспечения оптимального качества нарезки.

• ДИСКИ ДЛЯ ТЁРКИ И ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ И ВОЛНИСТЫМИ ЛОМТИКАМИ

Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками со временем затупляются. Рекомендуется производить их регулярную замену для обеспечения оптимального качества нарезки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

CL 40

(без диска)

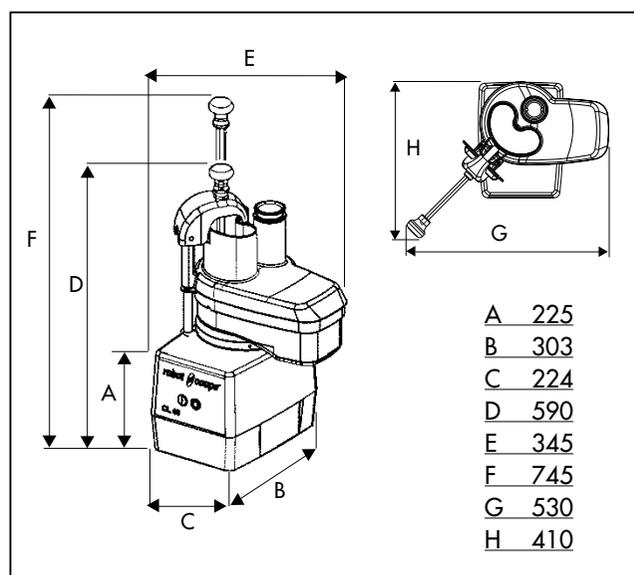
Диск

нетто в упаковке

0,5 кг 0,6 кг

0,5 кг 0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать модели CL 40 на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота от пола до верхнего края чаши была от 1,20 м до 1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовой уровень или звуковое давление при работе вхолостую составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат

| Двигатель | Скорость (об/мин) | Ток (А) |
|---------------|-------------------|---------|
| 230 В / 50 Гц | 500 | 5,4 |
| 240 В / 50 Гц | 500 | 5,4 |
| 120 В / 60 Гц | 600 | 12,0 |
| 220 В / 60 Гц | 600 | 5,4 |

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА

Овощерезка CL 40 имеет магнитную систему защиты и тормоз двигателя.

При открытии крышки, мотор останавливается.

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



Аппарат CL 40 имеет предохранительную систему защиты от перегрева, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

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



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

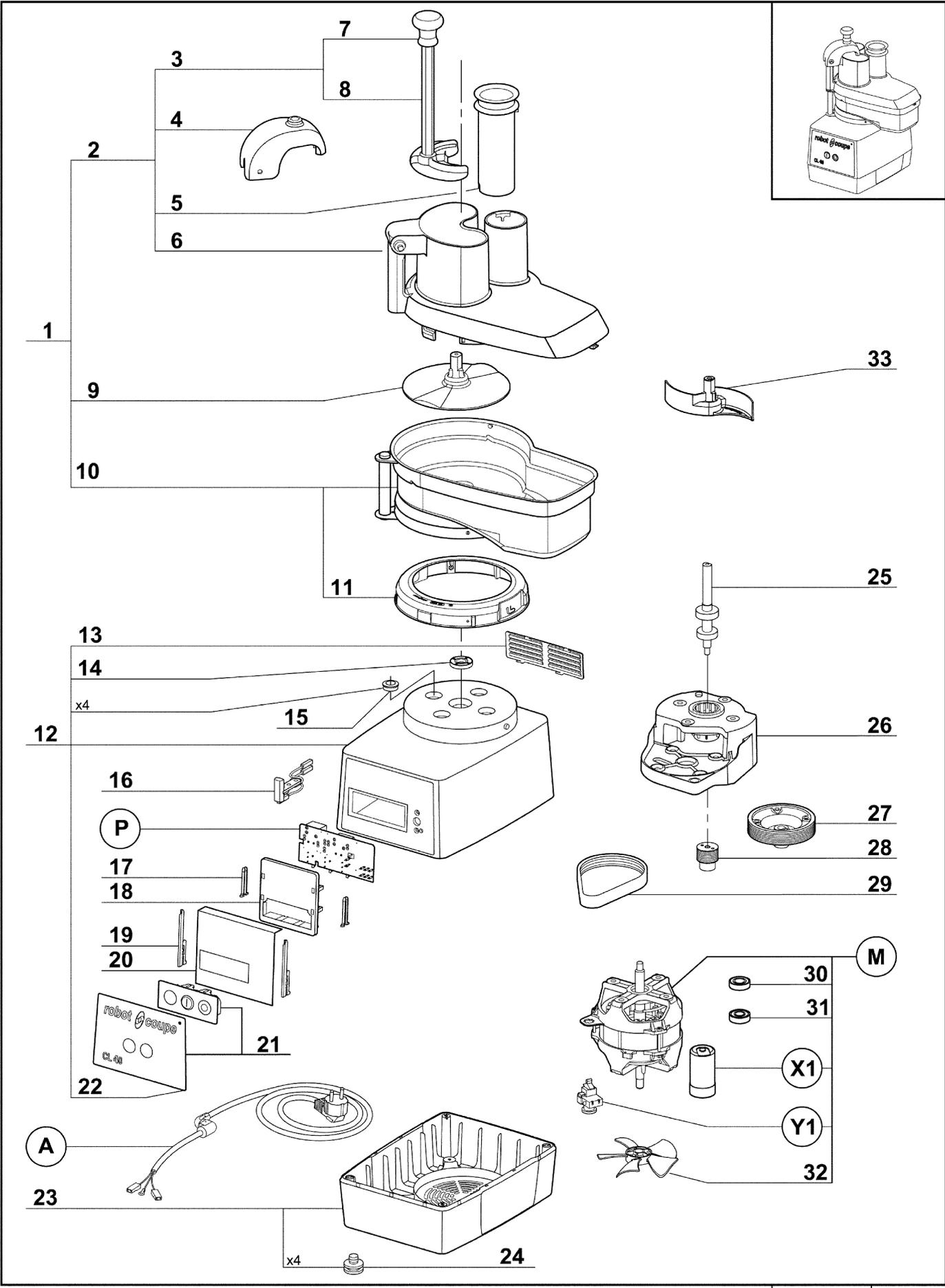
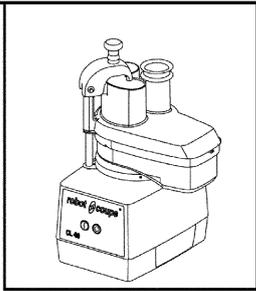
Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

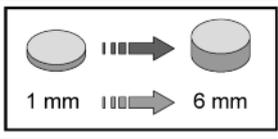
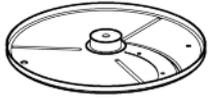
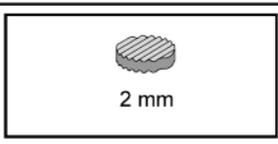
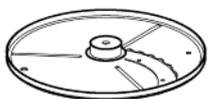
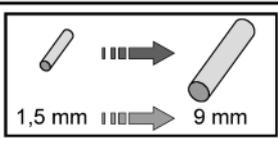
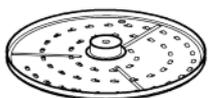
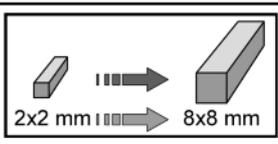
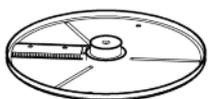


| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 | 27 400 | ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER ATTACHMENT |
| 2 | 49 033 | TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE | VEGETABLE SLICER HEAD |
| 3 | 29 880 | ENS POUSSOIR | PUSHER ASSEMBLY |
| 4 | 49 036 | GUIDE POUSSOIR | PUSHER GUIDE |
| 5 | 118 324 | POUSSOIR CAROTTES | ROUND PUSHER |
| 6 | 49 037 | COUVERCLE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER LID |
| 7 | 117 452 | POIGNEE | HANDLE KNOB |
| 8 | 103 703 | POUSSOIR LEGUMES | VEGETABLE PUSHER |
| 9 | 104 921 | DISQUE EVACUATEUR | SLING PLATE |
| 10 | 49 034 | CUVE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER BOWL |
| 11 | 49 035 | ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE | LOCKING WASHER ASSEMBLY |
| 12 | 49 029 | ENS SUPPORT MOTEUR | MOTOR SUPPORT ASSEMBLY |
| 13 | 104 122 | GRILLE VENTILATION | VENT COVER |
| 14 | 501 010 | BAGUE ETANCHEITE | MOTOR SEAL |
| 15 | 104 070 | CAPSULE CACHE VIS | BOLT COVER |
| 16 | 29 356 | ILS COMPLET COUPE-LEGUMES | VEGETABLE REED SWITCH |
| 17 | 102 913 | CLAVETTE PLASTRON | PANEL KEY |
| 18 | 102 911 | SUPPORT PLATINE | PCB SUPPORT |
| 19 | 117 703 | CLAVETTE FIXE PLATINE | PCB KEY |
| 20 | 104 131 | PROTEGE PLATINE | PCB PROTECT |
| 21 | 49 031 | ENS TABLEAU COMMANDE | SWITCH ASSEMBLY |
| 22 | 49 032 | PLAQUE FRONTALE | FRONT PLATE |
| 23 | 39 112 | ENS SOCLE | BASE ASSEMBLY |
| 24 | 39 928 | PIEDS (x4) | FEET (x4) |
| 25 | 29 604 | ENS AXE TRANSMISSION | TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY |
| 26 | 104 125 | SUPPORT TRANSMISSION | TRANSMISSION SUPPORT |
| 27 | 102 923 | POULIE RECEPTRICE | LARGE PULLEY |
| 28 | 102 924 | POULIE MOTRICE | SMALL PULLEY |
| 29 | 503 940 | COURROIE | BELT |
| 30 | 504 229 | ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS | UPPER BALL-BEARING 6002 2RS |
| 31 | 600 457 | ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS | LOWER BALL-BEARING 6201 2RS |
| 32 | 117 610 | VENTILATEUR MOTEUR | MOTOR FAN |
| 33 | 108 173 | EVACUATEUR CHOUX | CABBAGE EJECTOR |

| Index | Désignation | Description |
|----------|---------------------------|----------------------|
| A | CABLE D'ALIMENTATION | POWER CORD |
| M | MOTEUR | MOTOR |
| P | CARTE DE COMMANDE | CONTROL BOARD |
| X | CONDENSATEUR DE DEMARRAGE | STARTING CAPACITOR |
| Y | RELAIS DEMARRAGE MOTEUR | MOTOR STARTING RELAY |

| Machine | Voltage | A | M | P | X1 | Y1 |
|--------------------|----------|---------|-------|---------|---------|---------|
| 2 149 Pack 2D UK | 240/50/1 | 504 275 | 3 122 | 103 691 | 600 018 | 500 289 |
| 24 571 UK | | | | | | |
| 2 148 Pack 2D AUST | | 504 278 | | | | |
| 24 572 AUST | | | | | | |
| 24 577 DK | 230/50/1 | 504 276 | | | | |
| 24 576 CH | | 504 292 | | | | |
| 2 008 Pack 4D SWE | | 504 274 | | | | |
| 2 150 Pack 6D SWE | | | | | | |
| 24 570 | 220/60/1 | 504 275 | 3 195 | 600 018 | 504 674 | |
| 24 584 SAU | | 39 604 | | | | |
| 24 594 BRA | | | | | | 504 274 |
| 24 574 | | | | | | |
| 24 575 | 120/60/1 | 504 277 | 3 125 | 103 690 | 603 669 | 500 296 |

**R101A, R201, R201 Ultra, R211, R211 Ultra, R201E, R201 Ultra E,
R301**, R301 Ultra**, R302, R302 Plus, R401**, R402**, R402 VV**, CL40****

| | | | | |
|--|--|-----------------------------|---|--|
|  |  <p>1 mm → 6 mm</p> | EMINCEURS / SLICERS |  | 777 110 |
| <p>1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 5 mm 6 mm</p> | | | | <p>1* 2* 3* 4* 5* 6*</p> |
|  |  <p>2 mm</p> | ONDULÉS / WAVED CUT |  | 777 110 |
| <p>POMME ONDULEES 2 mm / RIPPLE CUT 2 mm</p> | | | | <p>7*</p> |
|  |  <p>1,5 mm → 9 mm</p> | RAPEURS / GRATERS |  | 777 120 |
| <p>1,5 mm 2 mm 3 mm 6 mm 9 mm PARMESAN / PARMESAN POMME DE TERRE / POTATOES RADIS 0,7 mm / RADISH 0,7 mm RADIS 1 mm / RADISH 1 mm RADIS 1,3 mm / RADISH 1,3 mm 1,5 mm (POUR CL 40 / FOR CL40) 2 mm (POUR CL 40 / FOR CL40) 3 mm (POUR CL 40 / FOR CL40)</p> | | | | <p>8* 9* 10* 11* 12* 13* 14* 15* 16* 17* 18* 19* 20*</p> |
|  |  <p>2x2 mm → 8x8 mm</p> | BATONNETS / JULIENNE |  | 777 130 |
| <p>2 x 2 mm 2 x 4 mm 2 x 6 mm 4 x 4 mm 6 x 6 mm 8 x 8 mm</p> | | | | <p>21* 22* 23* 24* 25* 26*</p> |

R302, R302 Plus, R402**, R402 VV**, CL 40**

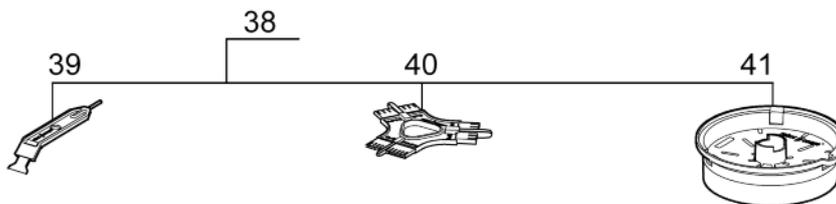
EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING KIT

777 140

| | | 8x8x8 mm | 10x10x10 mm | 12x12x12 mm |
|--|----------|----------|-------------|-------------|
| | A | 27* | 28* | 29* |
| | B | 30 | 31 | 32 |
| | C | 33 | 34 | 35 |
| | D | 36 | 36 | 36 |
| | E | 37 | 37 | 37 |

D-CLEAN KIT

777 145



EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES KIT

777 150

| | | 8x8 mm | 10x10 mm |
|--|----------|--------|----------|
| | D | 36 | 36 |
| | F | 42* | 43* |
| | G | 44 | 45 |
| | H | 46 | 47 |
| | I | 48 | 49 |

ACCESSOIRES / ACCESSORIES



| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|-------|--------------|-------------------------------|---------------------------|
| 1* | *27 051 | EMINCEUR 1 mm | SLICER 1 mm |
| 2* | *27 555 | EMINCEUR 2 mm | SLICER 2 mm |
| 3* | *27 086 | EMINCEUR 3 mm | SLICER 3 mm |
| 4* | *27 566 | EMINCEUR 4 mm | SLICER 4 mm |
| 5* | *27 087 | EMINCEUR 5 mm | SLICER 5 mm |
| 6* | *27 786 | EMINCEUR 6 mm | SLICER 6 mm |
| 7* | *27 621 | POMPE ONDULEES 2 mm | RIPPLE CUT 2 mm |
| 8* | *27 588 | RAPEUR 1,5 mm | GRATER 1,5 mm |
| 9* | *27 577 | RAPEUR 2 mm | GRATER 2 mm |
| 10* | *27 511 | RAPEUR 3 mm | GRATER 3 mm |
| 11* | *27 046 | RAPEUR 6 mm | GRATER 6 mm |
| 12* | *27 632 | RAPEUR 9 mm | GRATER 9 mm |
| 13* | *27 764 | PARMESAN | PARMESAN |
| 14* | *27 191 | POMME DE TERRE | POTATOES |
| 15* | *27 078 | RADIS 0,7 mm | RADISH 0,7 mm |
| 16* | *27 079 | RADIS 1 mm | RADISH 1 mm |
| 17* | *27 130 | RADIS 1,3 mm | RADISH 1,3 mm |
| 18* | *27 148 | RAPEUR 1,5 mm POUR CL40 | GRATER 1,5 mm FOR CL40 |
| 19* | *27 149 | RAPEUR 2 mm POUR CL40 | GRATER 2 mm FOR CL40 |
| 20* | *27 150 | RAPEUR 3 mm POUR CL40 | GRATER 3 mm FOR CL40 |
| 21* | *27 599 | BATONNET 2X2 mm | JULIENNE 2X2 mm |
| 22* | *27 080 | BATONNET 2X4 mm | JULIENNE 2X4 mm |
| 23* | *27 081 | BATONNET 2X6 mm | JULIENNE 2X6 mm |
| 24* | *27 047 | BATONNET 4X4 mm | JULIENNE 4X4 mm |
| 25* | *27 610 | BATONNET 6X6 mm | JULIENNE 6X6 mm |
| 26* | *27 048 | BATONNET 8X8 mm | JULIENNE 8X8 mm |
| 27* | *27 113 | EQUIPEMENT MACEDOINE 8X8 mm | DICING KIT 8X8 mm |
| 28* | *27 114 | EQUIPEMENT MACEDOINE 10X10 mm | DICING KIT 10X10 mm |
| 29* | *27 298 | EQUIPEMENT MACEDOINE 12X12 mm | DICING KIT 12X12 mm |
| 30 | 29 333 | EMINCEUR MACEDOINE 8 mm | DICING SLICER 8 mm |
| 31 | 29 334 | EMINCEUR MACEDOINE 10 mm | DICING SLICER 10 mm |
| 32 | 39 284 | EMINCEUR MACEDOINE 12 mm | DICING SLICER 12 mm |
| 33 | 102 064 | GRILLE MACEDOINE 8 mm | DICING GRID 8 mm |
| 34 | 102 065 | GRILLE MACEDOINE 10 mm | DICING GRID 10 mm |
| 35 | 105 226 | GRILLE MACEDOINE 12 mm | DICING GRID 12 mm |
| 36 | 39 933 | ENSEMBLE VIS DE BLOCAGE | LOCKING SCREW ASSEMBLY |
| 37 | 39 935 | ENSEMBLE LAME + VIS | BLADE + SCREWS ASSEMBLY |
| 38 | 39 881 | D-CLEAN KIT | D-CLEANING KIT |
| 39 | 39 883 | OUTIL RACLEUR | SCRAPER TOOL |
| 40 | 39 882 | OUTIL DE NETTOYAGE | CLEANING TOOL |
| 41 | 39 884 | SUPPORT GRILLE | GRID HOLDER |
| 42* | *27 116 | EQUIPEMENT FRITES 8 mm | FRENCH FRIES KIT 8 mm |
| 43* | *27 117 | EQUIPEMENT FRITES 10 mm | FRENCH FRIES KIT 10 mm |
| 44 | 29 343 | EMINCEUR FRITES 8 mm | FRENCH FRIES SLICER 8 mm |
| 45 | 29 344 | EMINCEUR FRITES 10 mm | FRENCH FRIES SLICER 10 mm |
| 46 | 102 066 | GRILLE FRITES 8 mm | FRENCH FRIES GRID 8 mm |
| 47 | 102 067 | GRILLE FRITES 10 mm | FRENCH FRIES GRID 10 mm |
| 48 | 39 936 | ENSEMBLE LAME + VIS | BLADE + SCREWS ASSEMBLY |
| 49 | 39 937 | ENSEMBLE LAME + VIS | BLADE + SCREWS ASSEMBLY |
| 50* | *27 019 | CASIER DE RANGEMENT 6 DISQUES | STORAGE LOCKER 6 DISC |
| 51 | 502 579 | PIERRE A AFFUTER | HONING STONE |



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