

HOREPA

+31226 354535

www.horepa.nl

robot coupe®

E



R502 • R502 V.V. • R602 • R602 V.V.

www.horepa.nl

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN COMBINATIE CUTTER/GROENTESNIJDER GEKOCHT R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

MONTAGEFASEN

- Cutteraccessoire
- Groentensnijderaccessoire

VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

- Cutteraccessoire
- Groentensnijderaccessoire

OPTIE

- Gekarteld mes

REINIGING

- Motorblok
- Cutteraccessoire
- Groentensnijderaccessoire
- Mes

ONDERHOUD

- Mes
- Dichtingsring
- Mesbladen, kammen en raspen

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Gedemonteerde aanzichten
- Elektrische en bekabelingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.

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

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

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

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

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

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

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

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade. BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

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

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

Deze aanbevelingen gelden voor apparaten met een asynchrone motor en een frequentieregelaar met eenfasevoeding.

NB :

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

Beveiliging van de apparaten

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

Elektrische installatie

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

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

Bescherming van personen met behulp van beveiligingsschakelaars

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

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

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

Opgelet : Volgens de fabrikanten krijgen deze differentiaalschakelaars verschillende benamingen.

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

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

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

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

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm ²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)
R 502 V.V. R 602 V.V.	200 - 240V 50 of 60 Hz eenfasig	2,5	B20	≥ 30

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



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

UITPAKKEN

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

INSTALLATIE

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

AANSLUITING

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

BEHANDELING

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

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 43) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

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

REINIGING

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

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst www.horepa.nl als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN COMBINATIE R 502 • R 502 V.V. R 602 • R 602 V.V. CUTTER/GROENTESNIJDER GEKOCHT

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

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

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

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

Wij hebben bijzondere nadruk gelegd op de handelingen die stilstand van de motor tot gevolg hebben.

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

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

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

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

+31226 354535

INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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



R 502 • R 602 DRIEFASIG

ROBOT-COUPE rust zijn R 502 en R 602 uit met verschillende motortypes :

230 x 400 V omschakelbaar / 50 Hz / 3
400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

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

Als u een stekker met vier pennen heeft :

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

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

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

Op het deksel, wijst een pijl de draairichting van de bladen aan.

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

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

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

R 502 V.V. • R 602 V.V. EENFASIG (variabel toerental)

ROBOT-COUPE rust zijn R 502 V.V. en R 602 V.V. uit met een + variator : 230 V / 50 - 60 Hz / 1 motor.

Het genormaliseerde stopcontact moet zijn geijkt voor minimaal 13 ampère en bij voorkeur 20 ampère in het kader van een intensief gebruik.

• BEDIENINGSPANEEL

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

R 502 - R 602 : snelheidskiezer 750 of 1500 tpm.

R 502 V.V. - R 602 V.V. : cutter snelheid regelbaar van 300 tot 3000 tpm. **groentesnijde** snelheid regelbaar van 300 tot 1000 tpm.

MONTAGEFASEN

• CUTTERACCESSOIRE

- 1) Plaats de kuip op het motorblok, met het motorblok tegenover u.



www.horepa.nl



2) Draai de kuip naar rechts tot ze blokkeert.

3) Plaats het mes op de motoras en laat het tot op de bodem van de kuip zakken. Kijk of het juist op zijn plaats zit, door het in de kuip te laten ronddraaien.



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

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

Bij de modellen R 502 en R 602 zet u, in de cutterfunctie, de snelheidskiezer op de tekening van het mes op een snelheid van 1500 tpm. **Bij de modellen R 502 V.V. en R 602 V.V.** wordt de toegestane snelheid in de cutterfunctie automatisch aangepast en schommelt ze tussen 300 en 3000 tpm.

• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

+31226 354535

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



1) Plaats, met het motorblok tegenover u, de groentesnijderkuip op het motorblok, zodat ze lichtjes naar links is verschoven. De afvoergoot bevindt zich aan uw rechterkant.

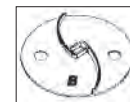
2) Draai de kuip naar rechts tot ze blokkeert. (om de groentesnijderkuip te demonteren, drukt u dan gewoon op de knop in roestvrij staal).



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



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



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

4) Monteer de schijf van uw keuze :



a) U koos een schijf voor plakjes, raspn of staafjes : Plaats de schijf op de motoras. Kijk of ze juist geplaatst is door ze in wijzerzin te laten ronddraaien.

b) U koos een macedoine-uitrusting : dat wil zeggen een rooster plus een speciale macedoinesniperschijf.

De snipperschijven kunnen in onderstaande combinaties met een macedoinerooster worden gemonteerd:

Macedoinerooster \ Snipperschijf	5 x 5 mm	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm	20 x 20 mm	25 x 25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

De grijs gearceerde combinaties zijn op aanvraag leverbaar.

www.horepa.nl



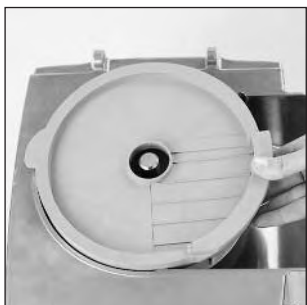
Plaats het macedoine-rooster in de kuip van de groentesnijder. Let op dat de nok van het rooster goed in de uitsparing op het motorblok is geschoven.

Plaats er vervolgens de overeenkomstige snijperschijf op (schijf met recht snijblad) en laat deze in wijzerzin rond-draaien om te kijken of ze juist geplaatst is.



c) U koos een frietenuitrusting :

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



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

Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjes-schijf en laat ze in wijzerzin ronddraaien, om te kijken of ze juist geplaatst is.



5) Plaats het deksel van de groentesnijder op het motorblok. De aanhaakklem bevindt zich nu tegenover u, aan uw rechterkant.



6) Steek de scharnierstang in de plaatsen achteraan het blok. Vergrendel daarna het deksel op het + motorblok door middel van de aanhaakklem. Uw toestel is nu gebruiksklaar. **Bij de modellen R 502 en R 602** mag voor de groentesnijderfunctie alleen de lage snelheid (750 tpm) worden gebruikt. De snelheidskiezer werkt niet in deze functie. **Bij de modellen R 502 V.V. en R 602 V.V.** wordt de toegestane snelheid in de groentesnijderfunctie automatisch aangepast en schommelt ze tussen 500 en 1000 tpm.

OM TE VERANDEREN VAN SCHIJF :



1) Ontgrendel, met het motorblok tegenover u, met uw rechterhand de aluminium aanhaakklem waarmee het deksel van de groentesnijder geblokkeerd wordt op het motorblok.

Hef vervolgens het deksel van de groentesnijder zodanig op dat het naar achteren kantelt, om de kuip los te maken.

2) Verwijder de schijf door ze langs onderen met de naaf op te heffen en draai ze eventueel in tegenwijzerzin rond om ze los te maken...

Bij een macedoine- of frietenuitrusting is het aangeraden rooster en schijf tegelijk te verwijderen. Verwijder daarna de afvoerschijf door middel van de twee gaten.

3) Bij de montage van een macedoine-uitrusting raden wij aan de kuip binnenin schoon te maken met een vochtige doek of spons, in het bijzonder de pennen waarop het rooster wordt gemonteerd.

Gebruik altijd een proper rooster.

4) Monteer de afvoerschijf, de schijf of de macedoine-uitrusting zoals beschreven in de paragraaf "montage van het toestel", punten 1) en 2).

5) Sluit het deksel van de groentesnijder en vergrendel het op het motorblok door middel van de aanhaakklem.

VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

• CUTTERACCESSOIRE

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

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

HOREPA TOEPASSINGEN	R502 R502 V.V. Maximale hoeveelheid eindproduct (kg)	R602 R602 V.V. Maximale hoeveelheid eindproduct (kg)	R 502 V.V. R602 V.V. Verwer- kingstijd (min)	Verwer- kingstijd (min)
HAKKEN				
• VLEES				
Gehakte steak/tartaar	1,5	2	1200/1500	3
Vlees voor worst/tomaten	2	2,5	1200/1500	3
Terrine/boerenpâté	2,5	2,5	1200/1500	4
• VIS				
Brandade	2,5	3	3000	5
Visterrine	2,5	3	3000	5
• GROENTEN				
Knoflook/peterselie/ui/sjalot	0,5 / 1	0,5/1,5	1500/2000	3
Groentensoep/-puree	2	3	2500/3000	4
• FRUITS				
Vruchtenmoes/-reductie	2	3	2500/3000	4
EMULGEREN				
Mayonaise/knoflooksaus/remouladesaus	3	3,5	600/1500	3
Béarnaisesaus / Hollandse saus	2	3	600/1500	5
Slakke-/zalmboter	2	2,5	600/1500	4
KNEDEN				
Kruimeldeeg/zanddeeg	2	2,5	900/1500	4
Bladerdeeg	2	2,5	900/1500	4
Pizzadeeg	2	2,5	900/1500	4
VERMALEN				
Droge vruchten	1	1,5	900/1500	4
Ijs	1	1,5	900/1500	4
Paneermeel	1	1,5	900/1500	4
MENGEN				
	300/600			

Andere toepassingen van de R 502 / R 502 V.V. / R 602 / R 602 V.V. in de cutterfunctie zijn mogelijk. Deze waarden zijn louter indicatief; ze kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en van het recept.

• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

Het groentesnijderaccessoire heeft twee goten :

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

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

GEbruik VAN DE GROTE GOOT

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

GEbruik VAN DE CILINDERVORMIGE GOOT

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

PLAKJESSCHIJVEN

P 0,6	amandelen
P 0,8	kool
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika
P 4 / P 5	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat
P 8 / P 10	aubergine / aardappel / courgette / wortel
P 14	aardappel / courgette / wortel
P 4 mm	gekookte aardappelen
P 6 mm	gekookte aardappelen

GEGOLFDE PLAKJESSCHIJVEN

www.horepa.nl

GP 2	biet / aardappel / wortel / courgette
GP 3	biet / aardappel / wortel / courgette
GP 5	biet / aardappel / wortel / courgette

RASPSCHIJVEN

R 1,5	selder / kaas	R 7	kool / kaas
R 2	wortel / selder / kaas	R 9	kool / kaas
R 3	wortel		parmezaankaas / chocolade
R 5	kool / kaas		Radijs

STAAFJESSCHIJVEN

S 1x8	wortel / selder / aardappel
S 1x16	ui / kool
S 2x2	wortel / selder / aardappel
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel
S 2x10	wortel / biet / courgette / aardappel
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel
S 6x6	aubergine / biet / selder / courgette / aardappel
S 8x8	selder / aardappel

MACEDOINE

M 5x5	aardappel / wortel / courgette
M 8x8	aardappel / wortel / courgette / biet / raapt
M 10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raapt
M 14x14	aardappel / wortel / courgette / biet / raapt

FRIETEN

F 8x8	aardappel
F 10x10	aardappel
F 10x16	aardappel

OPTIE



Bij de modellen R 502 en R 502 V.V. zijn een gekarteld mes en een getand mes als optie verkrijgbaar.

Bij de modellen R 602 en R 602 V.V. zijn gekartelde en getande mesbladen als optie verkrijgbaar.



www.horepa.nl

Voor het kneden en vermalen van ingrediënten.
HOREPA

REINIGING



LET OP !

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

• MOTORBLOK

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

• CUTTERACCESSOIRE

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

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

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

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

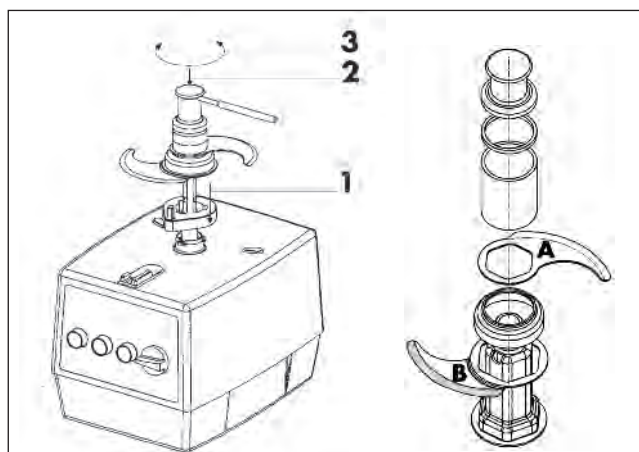
• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

Demonteer de verschillende onderdelen van de groentesnijder, met name: het deksel, de schijf, de afvoerschijf en de kuip (door op de knop in roestvrij staal te drukken om ze los te maken), en maak ze vervolgens schoon.

Reinig het deksel van de groentesnijder liefst niet in de vaatwasser, om te vermijden dat het aluminium zwart wordt. Wij raden aan het met de hand en met een vloeibaar afwasprodukt schoon te maken. Als u het toch in de vaatwasser stopt, raden wij aan een speciaal afwasprodukt voor aluminium te gebruiken.

• MES

Het mes van de R 602 - R 602 V.V., volledig in inox, is compleet uitneembaar voor een gemakkelijk onderhoud.



Trek de stekker van het toestel unit.

1 - Plaats het demontage onderdeel op de motoras.

2 - Klik het mes op de motoras.

3 - Plaats het demonteer roede in de mesopening. Draai de schroef in de richting van de wijzer om op te schroeven, en in de andere richting om los te schroeven. In de twee gevallen komt het mesblad tegen de pen van het demontage onderdeel.

A - Bovenste mes.

B - Onderste mes.

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



BELANGRIJK

www.horepa.nl

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

ONDERHOUD

• MES

Alleen de gladde mesbladen worden geslepen.

Wij raden u stellig aan om de mesbladen na elk gebruik lichtjes te slijpen, vooral na het snijden van peterselie.

Onderwerp ze eenmaal per maand aan een grondigere slijpbeurt met de bijgeleverde heel fijne steen.

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

• DICHTINGSRING

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

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

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

www.horepa.nl

• MESBLADEN, KAMMEN EN RASPEN

HOREPA

De mesbladen van de plakjesschijven, de kammen van de staafjesschijven en de raspes zijn onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat de snijkwaliteit optimaal blijft.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

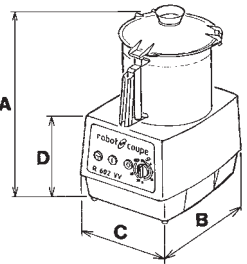
Nettogewicht Verpakt gewicht

R 502 compleet (zonder schijf)	30 kg	34 kg
R 502 V.V.compleet (zonder schijf)	32 kg	36 kg
R 602 compleet (zonder schijf)	31 kg	35 kg
R 602 V.V. compleet (zonder schijf)	33 kg	37 kg

• AFMETINGEN (in mm)

	R502	R502 V.V.	R602	R602 V.V.
A	480	480	520	520
B	350	350	350	350
C	280	280	280	280
D	265	265	265	265

Groentesnijder hetzelfde voor alle modellen



E = 400 - F = 355 - G = 300

• WERKHOOGTE

+31226 354535

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

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Driefasig toestel R 502

Motor	Snelheid groentesnijder (tpm)	Snelheid cutter (tpm)	Vermogen (Watt)	Intensiteit (A)
230 x 400V/50 Hz	750	1500	370 670	230V=3,1 400V=1,8 230V=3,6 400V=2,1
400V/50 Hz	750	1500	370 670	2,2 2,4
220V/60 Hz	900	1800	500 1000	3,6 3,8
380V/60 Hz	900	1800	500 1000	2,1 2,2

Eenfasig toestel R 502 V.V.

Motor	Snelheid groentesnijder (tpm)	Snelheid cutter (tpm)	Vermogen (Watt)	Intensiteit (A)
230 V/50-60Hz	300 tot 1000	300 tot 3000	1300	12

Driefasig toestel R 602

www.horepa.nl

Motor	Snelheid groentesnijder (tpm)	Snelheid cutter (tpm)	Vermogen (Watt)	Intensiteit (A)
230 x 400V/50 Hz	750	1500	450 750	230V=3,1 400V=1,8 230V=3,6 400V=2,1
400V/50 Hz	750	1500	450 750	2,2 2,4
220V/60 Hz	900	1800	600 1200	3,6 3,8
380V/60 Hz	860	1700	600 1200	2,1 2,2

Eenfasig toestel R 602 V.V.

Motor	Snelheid groentesnijder (tpm)	Snelheid cutter (tpm)	Vermogen (Watt)	Intensiteit (A)
230 V/50-60Hz	300 tot 1000	300 tot 3000	1500	13

VEILIGHEID

De R 502 / R 502 V.V. / R 602 en de R 602 V.V. zijn uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem en een motorrem.

Zodra het deksel van de groentesnijder of de cutter opengaat, valt de motor stil.



LET OP !

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

www.horepa.nl

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

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

Deze modellen zijn uitgerust met een **warmtebeveiliging**, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

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



WAARSCHUWINGEN

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

Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

NORMEN

GELIJKVORMIG AAN :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijn en zijn omgezet :
 - Gewijzigde richtlijn "toestellen" 98/37/EEG,
 - Richtlijn "laagspanning" 73/23/EEG,
 - Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 89/336/EEG,

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

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

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

- EN 292-1 en 2 : veiligheid der toestellen-algemene conceptie principes,

- EN 60204-1 (1998) : veiligheid der toestellen-elektrische uitrusting der toestellen-algemene regels,

- Voor blenders en voedingsbereiders EN 12852,

- Voor de groentensnijders EN 1678.

BESCHERMINGSFACTOR :

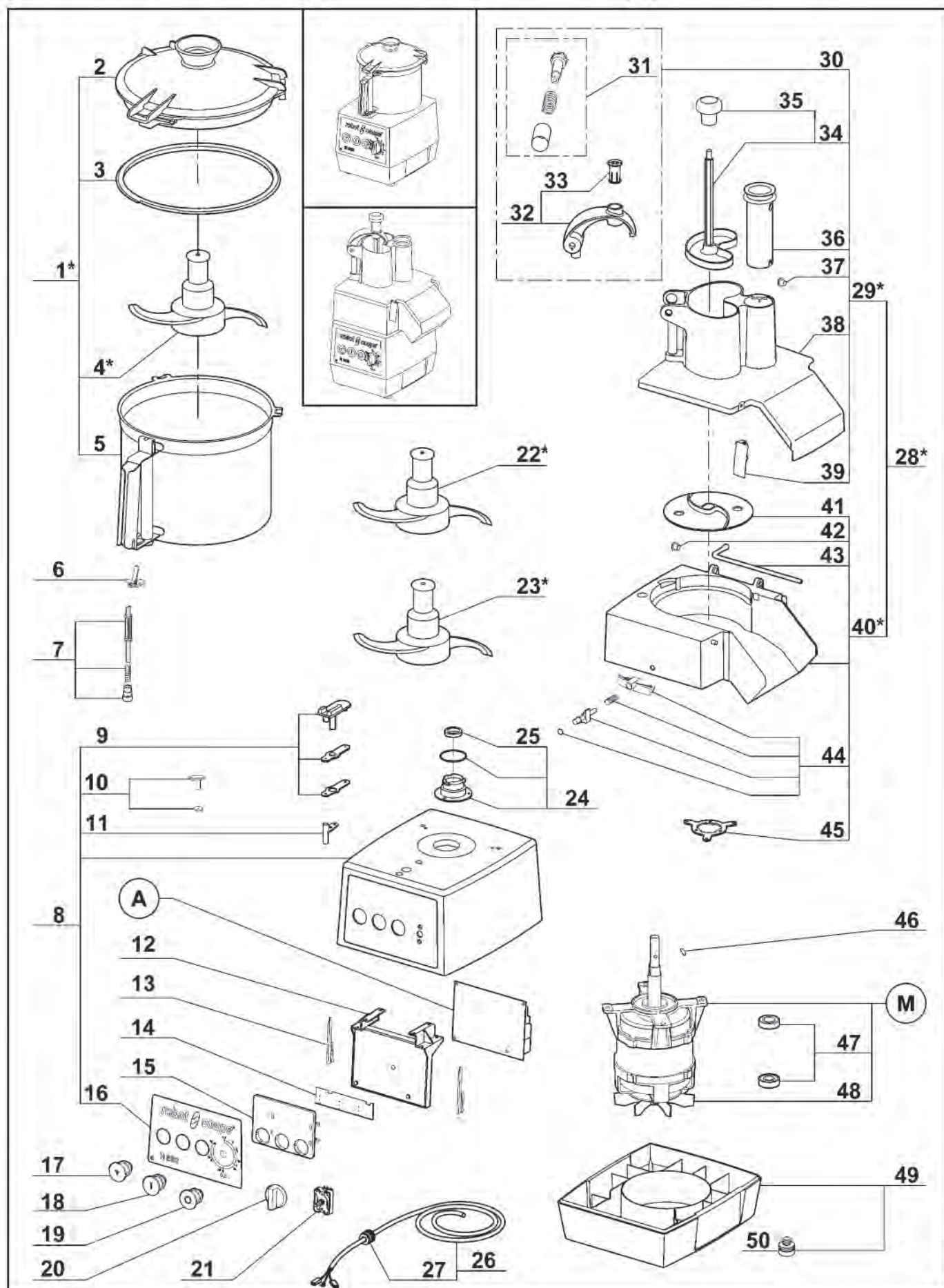
- IP 55 voor de bedieningsknoppen.

- IP 34 voor de machines.

HOREPA
robot coupe®

+31226 354535
R 502 E

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



* Voir tarif machines / See export price list

C : 03/2008 REV :

www.horepa.nl


R 502 E
N° de série / Serial number
 - 477 - - - - -

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

* Voir tarif machines / See export price list


R 502 E

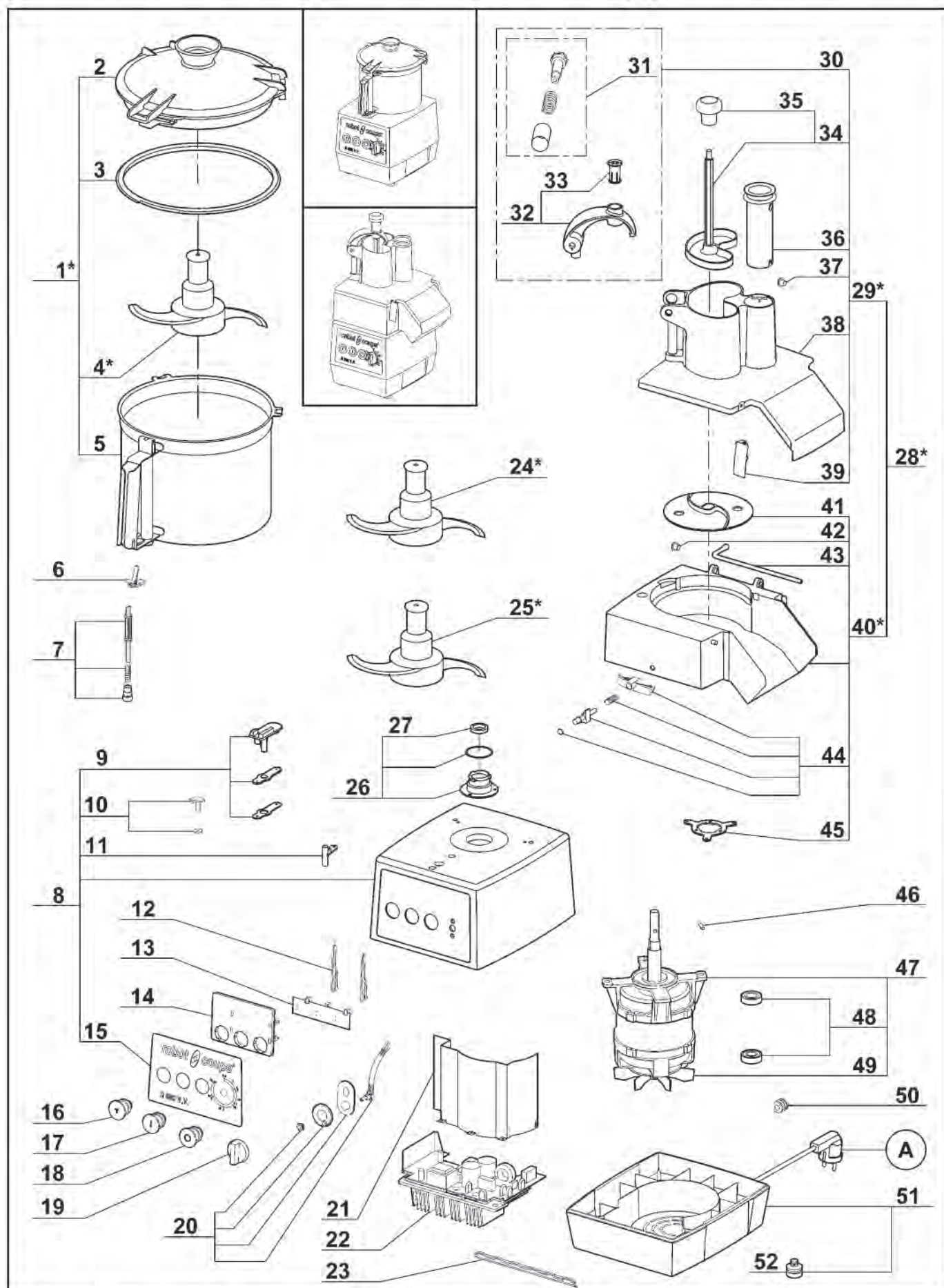
 N° de série / Serial number
 - 477 - - - - -

Index	Désignation	Description	
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	400/60/3		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		303 057
2 482			
24 293	230/400/50/3	112 600	303 056
2 468			

HOREPA
robot coupe®

+31226 354535
R 502 V.V.E

N° de série / Serial number
- 479 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

C : 03/2008 REV :

www.horepa.nl

robotcoupe®**R 502 V.V.E****N° de série / Serial number**
- 479 - - - - -

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	39 829	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	117 703	CLAVETTE	KEY
13	117 706	CARTE BOUTON	CONTROLS PCB
14	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
15	39 816	ENS. PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE ASSEMBLY
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	117 710	VARIATEUR	REDUCTOR
23	117 705	SEPARATEUR DE FLUX	AIR FLOW SEPARATOR
24*	27 121*	COUTEAU CRANTE	COMPLETE 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*	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
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. ROULEMENT MOT R 502	BEARING ASSEMBLY
49	105 885	VENTILATEUR	FAN
50	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
51	29 581	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
52	39 833	PIED GRIS	GREY FOOT

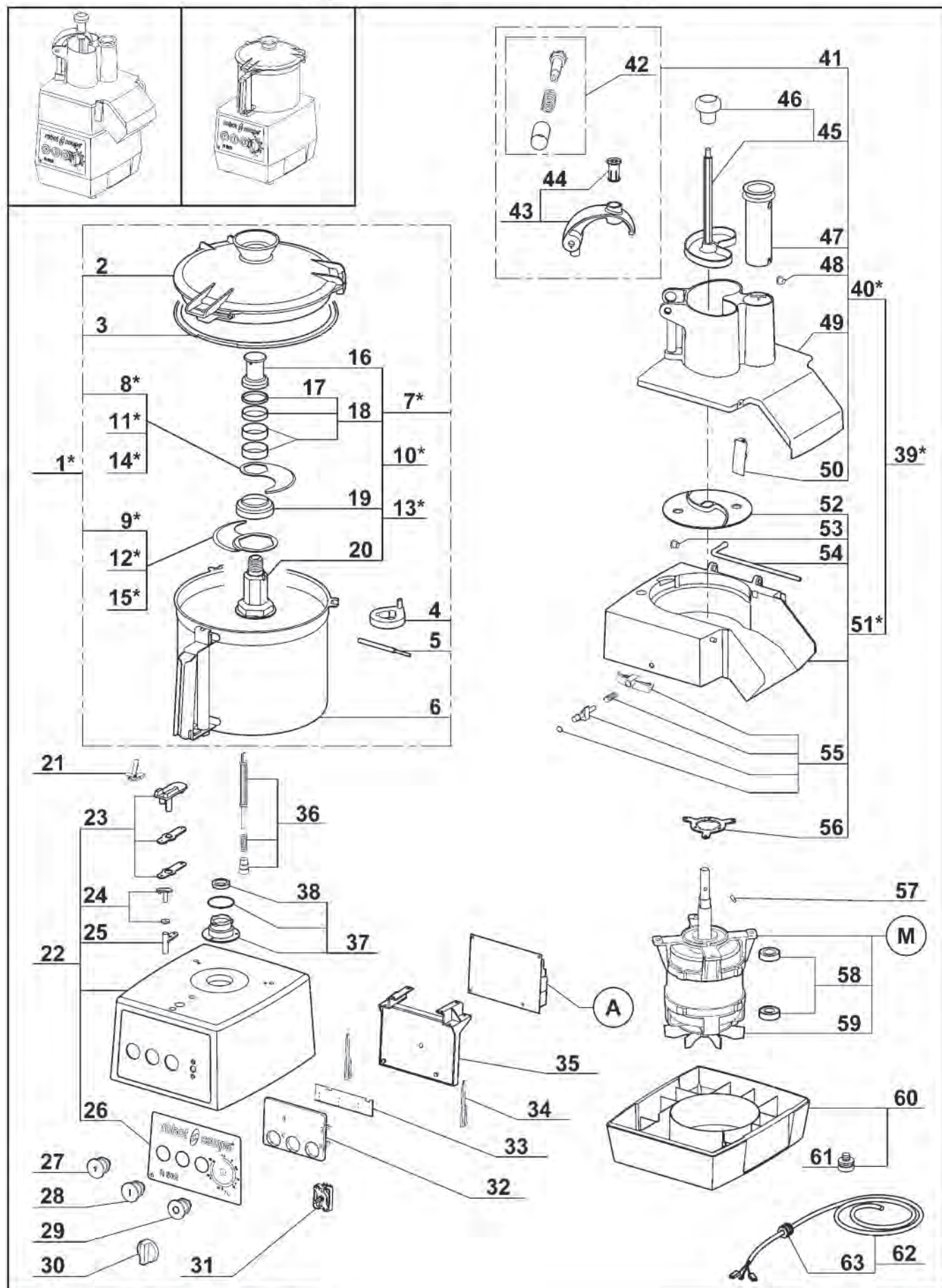

R 502 V.V.E
N° de série / Serial number
 - 479 - - - - -

<i>Index</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
Machine	Voltage	A
24 319 UK	230/50/60/1	503 126
2 480 UK		
24 320 Aust		504 289
2 479 Aust		
2 461 Pack 7D SWE		503 978
2 465 Pack 4D SWE		
24 318		
2 481		

HOREPA
robot coupe®

+31226 354535
R 602 E

N° de série / Serial number
- 480 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

C : 03/2008 REV :

www.horepa.nl


R 602 E
N° de série / Serial number
 - 480 - - - - -

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	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
5	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
6	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
7*	27 124*	COUTEAU CR LISSE	STRAIGHT BLADE KNIFE CR
8*	117 033*	LAME SUP CR LISSE	UPPER BLADE CR STRAIGHT
9*	117 032*	LAME INF CR LISSE	LOWER BLADE CR STRAIGHT
10*	27 125*	COUTEAU CR CRANTE	SERRATED BLADE KNIFE CR
11*	117 035*	LAME SUP CR CRANTE	UPPER BLADE CR SERRATED
12*	117 034*	LAME INF CR CRANTE	LOWER BLADE CR SERRATED
13*	27 352*	COUTEAU CR DENTE	FINE SERRATED BLADE CR
14*	106 519*	LAME SUP CR DENTE	UPPER BLADE CR FINE SERRATED
15*	106 520*	LAME INF CR DENTE	LOWER BLADE CR FINE SERRATED
16	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
17	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
18	39 835	ENS. BAGUES COUTEAU	ST RING ASSEMBLY
19	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
20	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE R 502	SPRING CATCH ASSEMBLY
22	39 830	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
23	29 586	ENS. ILS CUTTER	REED SWITCH CUTTER ASSEMBLY
24	29 336	ENS. APPUI CUVE	BOWL SUPPORT ASSEMBLY
25	39 277	ENS. ILS COUPE LEGUMES	REED SWITCH VEGETABLE ASSEMBLY
26	39 817	ENS. PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE ASSEMBLY
27	502 171	BOUTON NOIR	BLACK KNOB
28	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
29	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
30	117 072	POIGNEE COMMUTATEUR	COMMUTATOR HANDLE
31	117 792	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
32	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
33	117 813	CARTE BOUTON	CONTROLS PCB
34	117 703	CLAVETTE	KEY
35	117 809	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
36	39 475	ENS. TIGE SECURITE R 602	SAFETY ROD ASSEMBLY
37	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
38	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
39*	27 340*	ENS. COUPE LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATT ASSEMBLY
40*	39 821*	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE LID ASSEMBLY
41	39 824	ENS. GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
42	39 704	ENS. AXE DE CHAPPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
43	39 826	ENS. GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
44	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDE
45	39 701	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
46	117 452	POMMEAU	HANDLE PUSHER
47	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
48	39 705	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
49	39 823	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
50	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	CLINCH CLIP ASSEMBLY
51*	39 820*	ENS. CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
52	102 690	DISQUE EVACUATEUR GRIS	GREY SLING PLATE
53	29 058	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
54	100 703	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY
55	39 834	ENS. PLAQUE DE VERROUILLAGE	VEGETABLE LOCKING PLATE ASSEMBLY
56	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING

* Voir tarif machines / See export price list


R 602 E
N° de série / Serial number
 - 480 - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
57	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
58	39 819	ENS. ROULEMENT MOT R 502	BEARING ASSEMBLY
59	105 885	VENTILATEUR	FAN
60	29 581	ENS. SÔCLE	BASE ASSEMBLY
61	39 833	PIED GRIS	GREY FOOT
62	515 570	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
63	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF

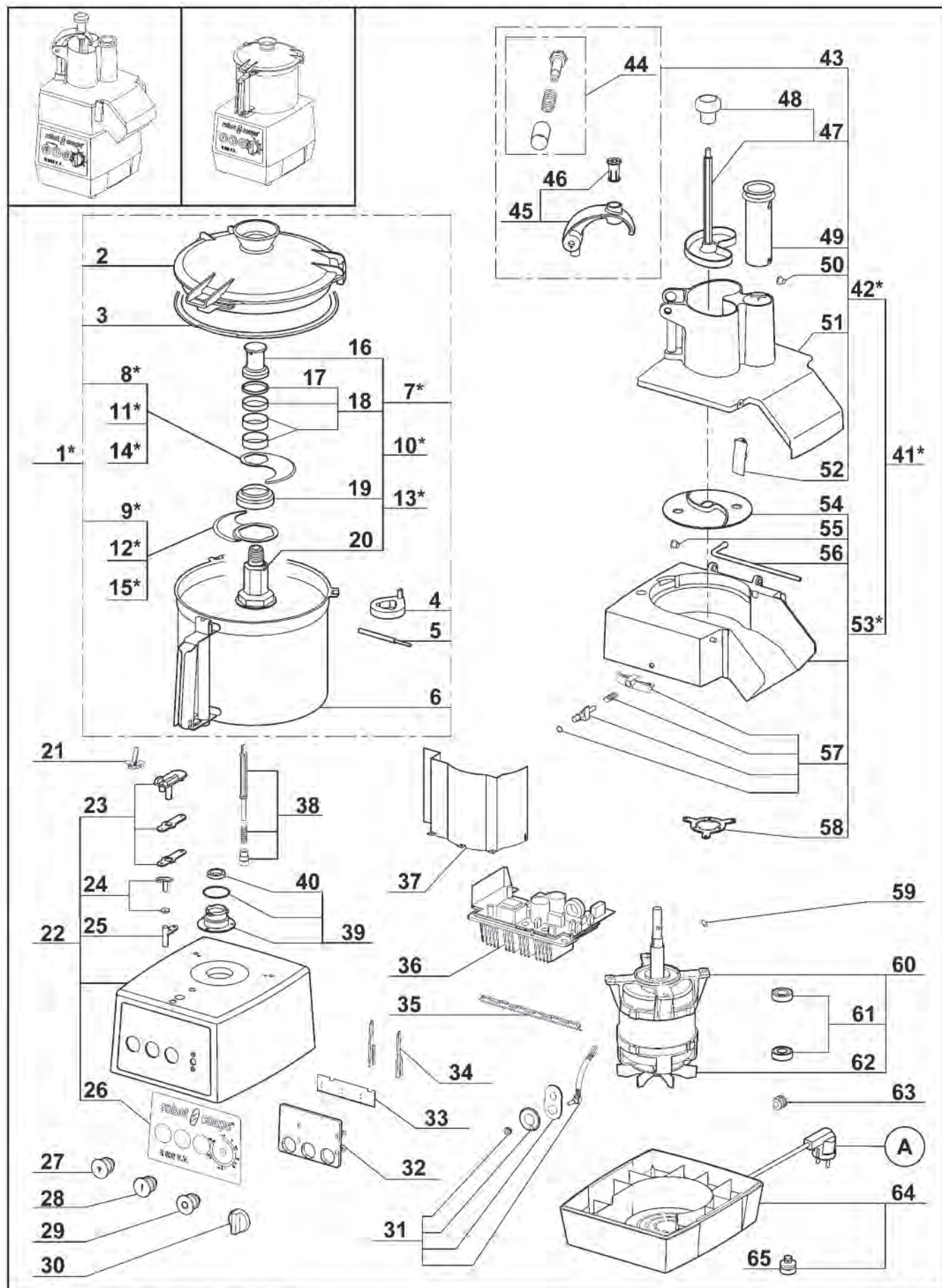
A	PLATINE	POWER CIRCUIT BOARD
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	M		
2 462 Pack 7D SWE	400/50/3	102 600	303 042		
2 466 Pack 4D SWE					
24 295					
2 475					
24 296	415/50/3		102 600	303 043	
2 476					
24 297	220/60/3			102 600	303 055
2 477					
24 294	380/60/3		102 600		301 057
2 474					
24 298	220/380/50/3			112 600	303 056
2 469					

HOEPA
robot coupe®

+31226 354535
R 602 V.V.E

N° de série / Serial number
- 482 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

C : 03/2008 REV :

www.horepa.nl

robotcoupe®**R 602 V.V.E****N° de série / Serial number**
- 482 - - - - -

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	117 320	DEMONTE COUTEAU	DISSASSEMBLY BLADES TOOL
5	101 845	CLEF COUTEAU	KNIFE KEY
6	117 107	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
7*	27 124*	COUTEAU CR LISSE	STRAIGHT BLADE KNIFE CR
8*	117 033*	LAME SUP CR LISSE	UPPER BLADE CR STRAIGHT
9*	117 032*	LAME INF CR LISSE	LOWER BLADE CR STRAIGHT
10*	27 125*	COUTEAU CR CRANTE	SERRATED BLADE KNIFE CR
11*	117 035*	LAME SUP CR CRANTE	UPPER BLADE CR SERRATED
12*	117 034*	LAME INF CR CRANTE	LOWER BLADE CR SERRATED
13*	27 352*	COUTEAU CR DENTE	FINE SERRATED BLADE CR
14*	106 519*	LAME SUP CR DENTE	UPPER BLADE CR FINE SERRATED
15*	106 520*	LAME INF CR DENTE	LOWER BLADE CR FINE SERRATED
16	102 073	ECROU DE COUTEAU	BLADE LOCKING NUT
17	117 031	BAGUE PLASTIQUE 5mm	PLASTIC RING 5mm
18	39 835	ENS. BAGUE COUTEAU	ST RING ASSEMBLY
19	117 029	ENTRETOISE BASSE	LOWER SPACER
20	103 904	SUPPORT COUTEAU	BLADE SUPPORT
21	39 827	ENS. GACHETTE CUVE R 502	SPRING CATCH ASSEMBLY
22	39 828	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
23	29 586	ENS. ILS CUTTER	REED SWITCH CUTTER ASSEMBLY
24	29 336	ENS. APPUI CUVE	BOWL SUPPORT ASSEMBLY
25	39 277	ENS. ILS COUPE LEGUMES	REED SWITCH VEGETABLE ASSEMBLY
26	39 815	ENS. PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE ASSEMBLY
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	39 202	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
32	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT ASSEMBLY
33	117 706	CARTE BOUTON	CONTROLS PCB
34	117 703	CLAVETTE	KEY
35	117 705	SEPARATEUR DE FLUX	AIR FLOW SEPARATOR
36	117 710	VARIATEUR	REDUCTOR
37	103 905	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
38	39 475	ENS. TIGE SECURITE R 602	SAFETY ROD ASSEMBLY
39	39 088	ENS. PORTE JOINT	SEAL SUPPORT ASSEMBLY
40	501 624	BAGUE D'ETANCHEITE	SEAL RING
41*	27 340*	ENS. COUPE LEGUMES COMPLET	VEGETABLE SLICER ATT ASSEMBLY
42*	39 821*	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE LID ASSEMBLY
43	39 824	ENS. GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
44	39 704	ENS. AXE DE CHAPPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
45	39 826	ENS. GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
46	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDE
47	39 701	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
48	117 452	POMMEAU	HANDLE PUSHER
49	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
50	39 705	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
51	39 823	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
52	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	CLINCH CLIP ASSEMBLY
53*	39 820*	ENS. CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL ASSEMBLY
54	102 690	DISQUE EVACUATEUR GRIS	GREY SLING PLATE
55	29 058	ENS. BAGUE EPAULEE	SHOULDERED RING ASSEMBLY
56	100 703	ENS. TIGE VERROUILLAGE	LOCKING ROD ASSEMBLY

* Voir tarif machines / See export price list


R 602 V.V.E
N° de série / Serial number
 - 482 - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
57	39 834	ENS. PLAQUE DE VEROUILLAGE	VEGETABLE LOCKING PLATE ASSEMBLY
58	118 433	ETOILE ACCROCHAGE	STAR FIXING
59	110 308	GOUPILLE AXE MOTEUR	MOTOR SHAFT PIN
60	303 009	MOTEUR	MOTOR
61	39 819	ENS. ROULEMENT MOT R 502	BEARING ASSEMBLY
62	105 885	VENTILATEUR	FAN
63	515 515	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
64	29 581	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
65	39 833	PIED GRIS	GREY FOOT

A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
----------	----------------------	------------

Machine	Voltage	A
24 302 UK	230/50/60/1	503 126
2 472 UK		
24 303 Aust		504 289
2 473 Aust		
24 321 DK		503 685
2 470 DK		
2 463 Pack 7D SWE		503 125
2 467 Pack 4D SWE		
24 301		
2 471		

HOREPA
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

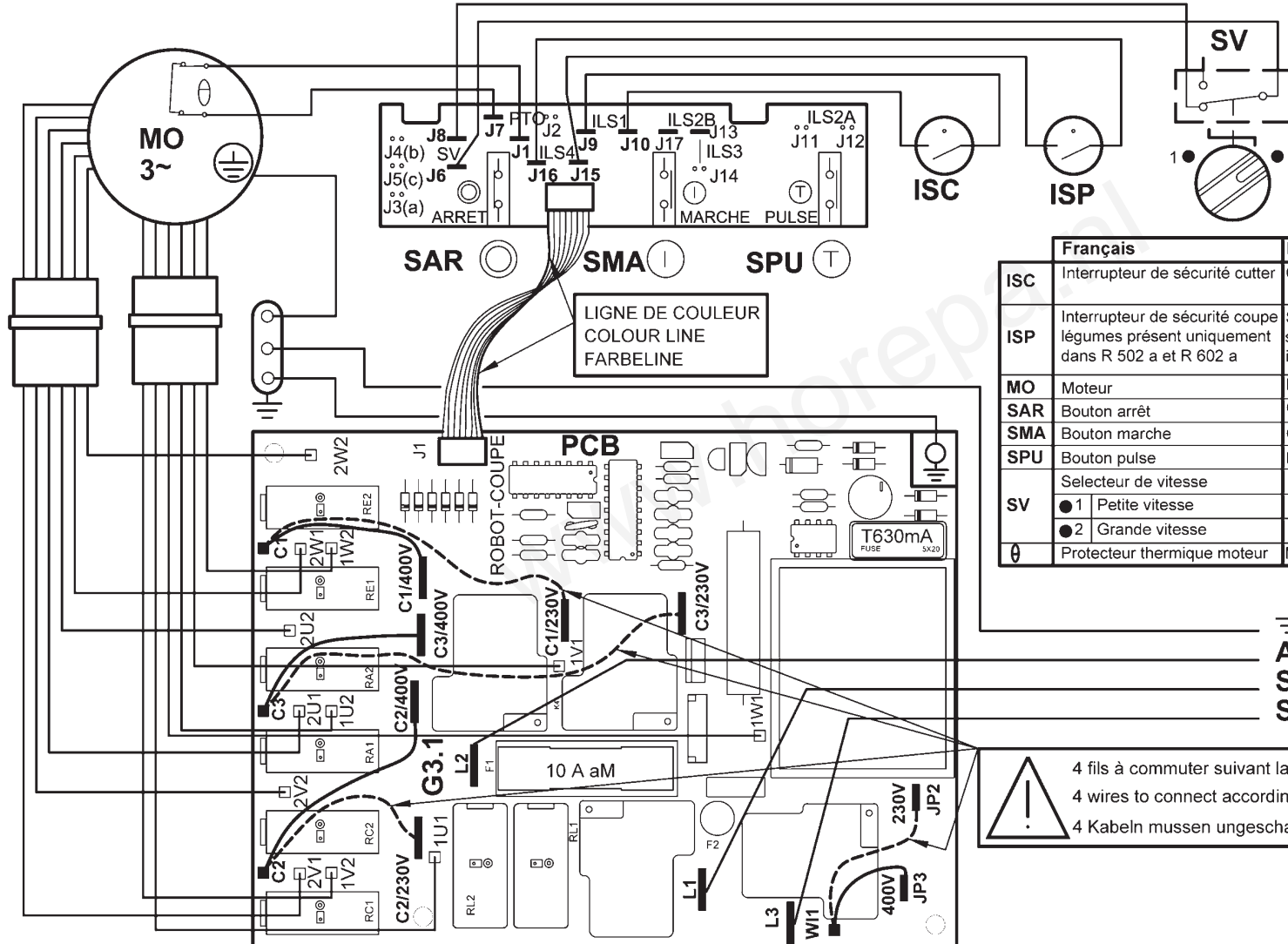
+31226 354535

www.horepa.nl



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
WI1	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**

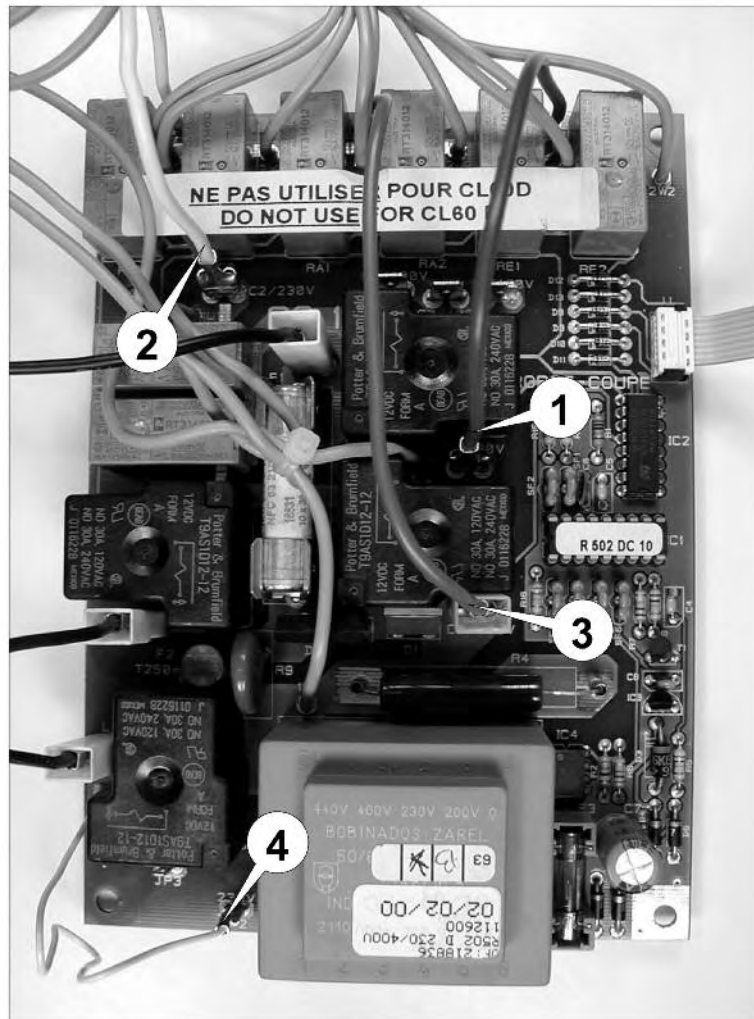


4 fils à commuter suivant la tension d'alimentation.
 4 wires to connect according supply voltage.
 4 Kabeln müssen ungeschalt werden entsprechend der Stromversorgung.

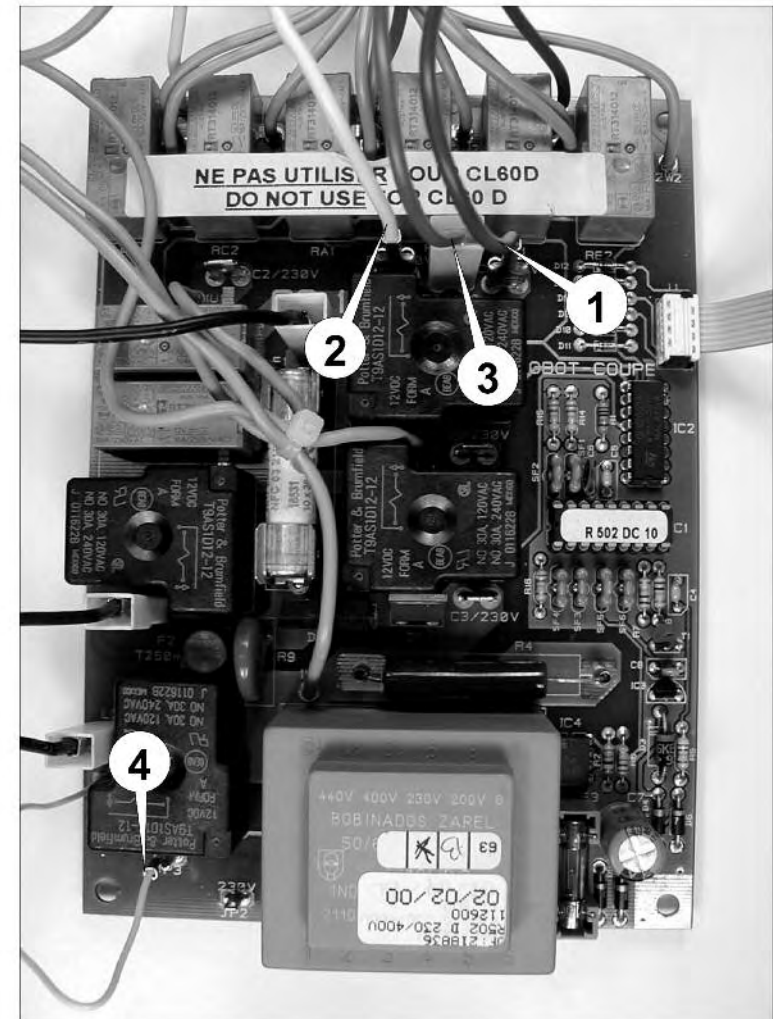
ATTENTION : Il y a 4 fils à connecter suivant la tension d'alimentation.

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

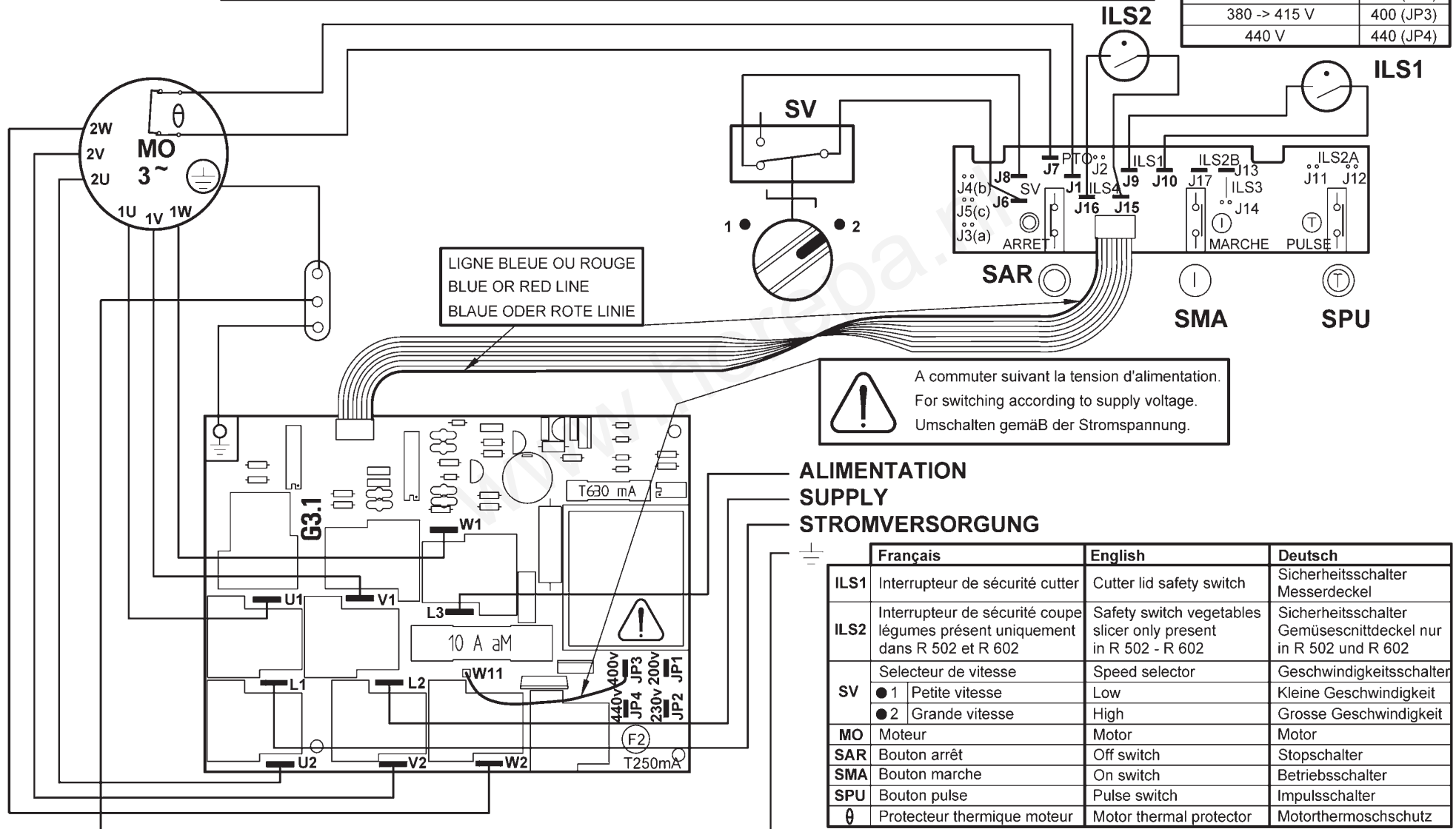
Wichtiger Hinweis

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)



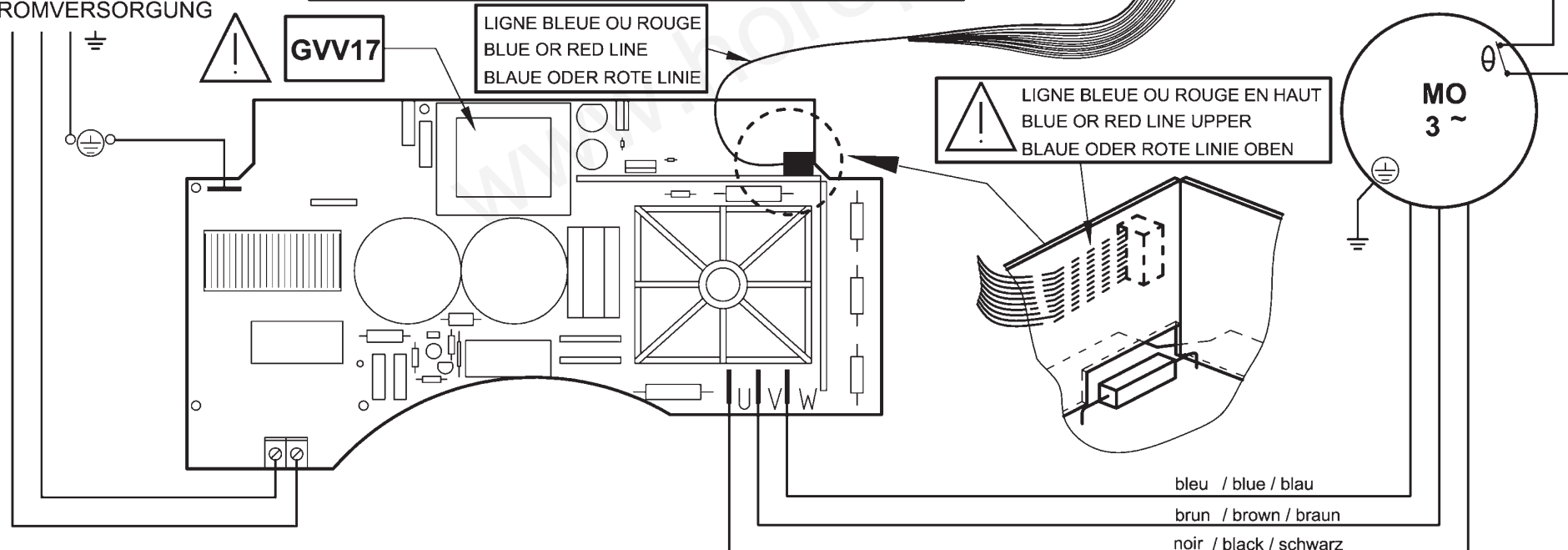
	Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
ILS2	Interrupteur de sécurité coupe légumes présent uniquement dans R 502 et R 602	Safety switch vegetables slicer only present in R 502 - R 602	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel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



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
θ	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG



SCHEMA ELECTRIQUE

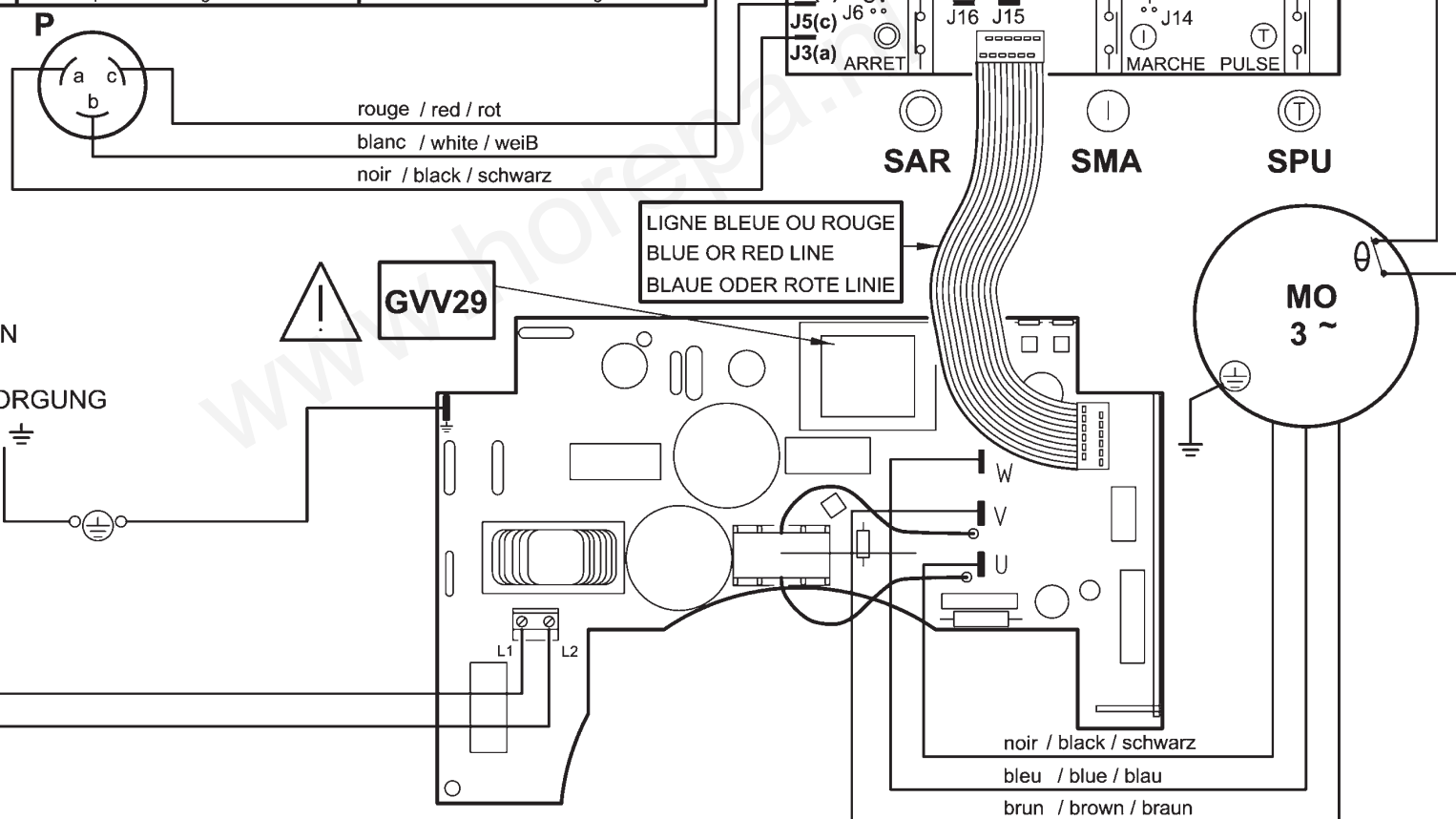
ELECTRIC DIAGRAM

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
θ Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert





robot coupe®

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Export Department

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

48, rue des Vignerons - BP 157

94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ S.N.C.