

robot coupe®



R 8

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN U HEEFT EEN TAFELCUTTER R 8 GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

MONTAGEFASEN

- Toestel
- Kuip van 3,5 l in RVS
- Mes
- Vacuumsysteem R-Vac®

OPTIES

- Kuip van 3,5 l in RVS
- Gekarteld mes
- Vacuumsysteem R-Vac®

TOEPASSINGSVOORBEELDEN

REINIGING

ONDERHOUD

- Demontage van de messen
- Mesbladen
- Afdichtingsring
- Dekselring

GEBRUIKSAANWIJZING VAN HET R-VAC® SYSTEEM

DEMONTAGE VAN MES R 8

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

Bij aankoop van een ROBOT-COUPE 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-COUPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE 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 gekraste, 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-COUPE 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.

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 30) 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 werkkuij.
- 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 als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN TAFELCUTTER R 8 GEKOCHT

De R 8 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften.

Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

De R8 kan werken op twee snelheden : 1500 en 3000 tpm. U kunt hem gebruiken voor de verwerking van vlees, groenten, fijne vullingen, mousses, om te malen, kneden, ... De langste bewerkingen duren 5 minuten.

De prestaties van deze tafelcutter zullen heel snel een nieuwe culinaire wereld voor u openen.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd, in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Om uw taak te vergemakkelijken, hebben wij in deze handleiding de montage ingedeeld in verschillende fasen.

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

Deze gebruiksaanwijzing geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij een maximaal voordeel kan halen uit zijn investering in de tafelcutter R8.

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 geraken met uw toestel en er de ontelbare kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• 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 het toestel.



Het toestel wordt geleverd met een niet afgeschermd elektrisch snoer dat moet worden verbonden met een stekker die geschikt is voor uw installatie. Dit snoer telt vier draden waarvan er één wordt verbonden met de aarde en de drie andere met 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-COUPÉ vraagt geen neutrale geleider.

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

Een rode pijl wijst op het motorblok de draaizin van de messen aan.

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

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

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

ROBOT-COUPÉ rust de R 8 tafelcutters uit met verschillende motortypes :

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

• BEDIENINGSPANEEL

Rode knop	= Uit.
Groene knop	= Aan.
Zwarte knop	= Impulsbediening.
Groen en wit verklikkerlichtje	= Veiligheidslampjes.
Snelheidskiezer	= 1500 of 3000 tpm.

MONTAGEFASEN

• TOESTEL



1) Hou het motorblok voor u en plaats de kuip recht ten opzichte van de motoras.

Laat ze zakken zodat het uiteinde in de pal klikt.



2) Druk op de handgrepen en laat de kuip rechts draaien tot ze blokkeert.



3) Breng het mes aan op de motoras. Laat het draaien zodat het tot op de bodem van de kuip zakt. Controleer altijd of het mes zich op de bodem van de kuip bevindt voordat u ingrediënten in de kuip brengt.

4) Plaats het gedemonteerde deksel op de daartoe voorziene plaats en kantel het naar achter. Schuif er dan de metalen staaf volledig in.



5) Sluit het deksel door op de voorzijde te drukken. Blijf drukken en haak de sluitpal op de rand van de kuip en laat ze zakken. Het toestel is nu klaar voor gebruik. Het groene lampje moet branden.



LET OP !

Op het bedieningspaneel van het motorblok bevinden zich een wit en een groen veiligheidslampje. Als het witte lampje brandt, is niet voldaan aan alle voorwaarden voor een correct gebruik van het toestel. Controleer dan of kuip en deksel op hun plaats zitten. Als het groene lampje brandt, is uw toestel klaar voor gebruik.

• KUIP VAN 3,5 LITER IN RVS



1) Plaats de kuip van 3,5 liter op de koker van de kuip van 8 liter en draai ze zodat ze vastklikt op de daartoe voorziene pal. De handgrepen van de kuip van 3,5 liter moeten zich op één lijn met die van de kuip van 8 liter bevinden.

2) Breng vervolgens het mes in RVS aan op de motoras en sluit het deksel.



• MES

Gebruik een glad mes voor fijne vullingen, mousses en emulsies. Tussen het onderste mesblad en de basis van de messteun moet geen tussenring worden aangebracht. Om fijn te hakken, de witte ring in acetaalhars aanbrengen tussen het onderste mesblad en de basis van de messteun. Om de gewenste korrelfijnheid te controleren en om een temperatuurstijging van het vlees te vermijden, steeds met de impulsbediening werken.

Om te malen en te kneden, gekartelde messen gebruiken en geen ring aanbrengen tussen het onderste mesblad en de basis van de messteun.

• VACUUMSYSTEEM R-VAC®

Zie gebruiksaanwijzing pagina 33.

OPTIES

• KUIP VAN 3,5 LITER IN RVS

Als optie is er een kuip van 3,5 liter met 2 snelheden (1500 en 3000 tpm) beschikbaar (geotrooieerde exclusiviteit van ROBOT-COUPÉ), voor een snelle bereiding van sausen, om specerijen te hakken en voor allerlei snelle bereidingen.

• GEKARTELD MES

De mesteen van de R 8 kan worden uitgerust met twee gekartelde mesbladen.

Het gekartelde mes wordt vooral gebruikt voor:

- gebak,
- malen.

• VACUUMSYSTEEM R-VAC®

De tafelfutter R 8 kan zonder aanpassing worden uitgerust met een vacuümsysteem.

Daartoe volstaat het het R-VAC® vacuümsysteem, geotrooieerd door ROBOT-COUPÉ, op het deksel te monteren en aan te sluiten op een vacuümpomp (zie gebruiksaanwijzing pagina 33).

Als de gebruiker al een vacuümverpakkingsmachine bezit, kan hij het R-VAC® systeem aansluiten op de pomp van die machine.

Het R-VAC® systeem werd zo ontworpen dat tijdens de verwerking vloeistoffen aan de bereiding kunnen worden toegevoegd zonder het vacuüm te onderbreken.

TOEPASSINGEN EN BEREIDINGEN

GEbruik	Max. hoev. in gereed produkt (in kg)	Werktijd (in min)	Gebruikt mes
HAKKEN			
• VLEES			
Gehakte steak / tartaar	3	4	GLAD
Worstvlees / tomaat	3	3	GLAD
Boerenterrine / worst	3	4	GLAD
Witte pens / levermousse	4	4	GLAD
Galantine	2	4	GLAD
• VIS			
Puree/balletjes	4	5	GLAD
Vismousse	4	5	GLAD
• GROENTEN			
Look / peterselie/ui/sjalot	1 tot 3	3	GLAD
Soep / groentemousseline	4	4	GLAD
• FRUIT			
Moes/ingedikt fruit	4	4	GLAD
EMULGEREN			
Mayonaise / aioli	4	3	GLAD
Remouladesaus	4	5	GLAD
Hollandse saus	3	5	GLAD
Escargot- / zalmboter	2	4	GLAD
KNEDEN			
Kruimel- / zanddeeg	4	4	GLAD of
Bladerdeeg	4	4	
Pizza- / brooddeeg	4	4	GEKARTELD
MALEN			
Amandelpasta / praliné	2	6	GEKARTELD
Schaaldieren / verbrijzeld ijs	2	5	GEKARTELD
Paneermeel	2	4	GEKARTELD

Andere toepassingen van de R 8 zijn mogelijk. Deze gegevens gelden slechts als richtwaarden en kunnen schommelen op basis van de kwaliteit van de ingrediënten of van het recept.

REINIGING


LET OP !

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

Uit voorzorgsmaatregelen raden wij u aan uw toestel altijd uit het stopcontact te trekken voordat u het reinigt.

Open na een bewerking het deksel door er vooraan op te drukken terwijl u de vergrendelgreep deblokkeert.

Druk stevig op de handgrepen en draai de kuip naar links om ze te ontgrendelen en trek ze vervolgens naar boven om ze eruit te nemen. Het mes blijft in de kuip om een perfecte waterdichtheid te waarborgen voor een vloeibare bereiding.

Als het om een vaste bereiding gaat, het mes wegnemen en de inhoud uit de kuip nemen.

Plaats de kuip en het mes eventueel terug op de as en laat uw toestel draaien tegen 3000 tpm. Op die manier vliegen de resten van de bereiding van het mes.

De kuip kan worden voorgespoeld door er enkele liters warm water in te gieten en het toestel enkele minuten tegen 3000 tpm te laten draaien.

Dankzij de perfecte waterdichtheid van de elektrische delen is dit toestel bijzonder onderhoudsvriendelijk. U kunt het afwassen met een sproeier, maar niet met een hogedrukreiniger...).

Alle onderdelen die in contact komen met de bereiding, kunnen vlot worden gedemonteerd en gereinigd.

Zoals u de kuip en het deksel regelmatig demonteert voor reiniging, is het ook aanbevolen regelmatig het mes uit de kuip te nemen voor reiniging. Na reiniging van het mes, de mesbladen altijd goed droogwrijven om eventuele oxydatie te vermijden. Laat het deksel open als u het toestel niet gebruikt.

Het motorblok nooit in water dompelen. Maak het schoon met een vochtige doek of een spons.

ONDERHOUD

• DEMONTAGE VAN DE MESSEN

1) Mes R 8 (zie gebruiksaanwijzing pagina 33).

2) Mes kuip van 3,5 liter. Bij de machine wordt een speciaal gereedschap geleverd om het mes van de kuip van 3,5 liter vlot te demonteren.



• MESBLADEN

Het is echt raadzaam na elk gebruik de messen even te wetten, vooral na het snijden van peterselie. Slijp ze eens per maand volledig bij met de zeer fijne slijpsteen die bij het toestel wordt geleverd.

Het snijresultaat hangt voornamelijk af van de scherpte van uw mesbladen en van hun slijtage. De mesbladen slijten immers en moeten regelmatig worden vervangen om een constante kwaliteit van het eindprodukt te waarborgen.

• DICHTINGSRING

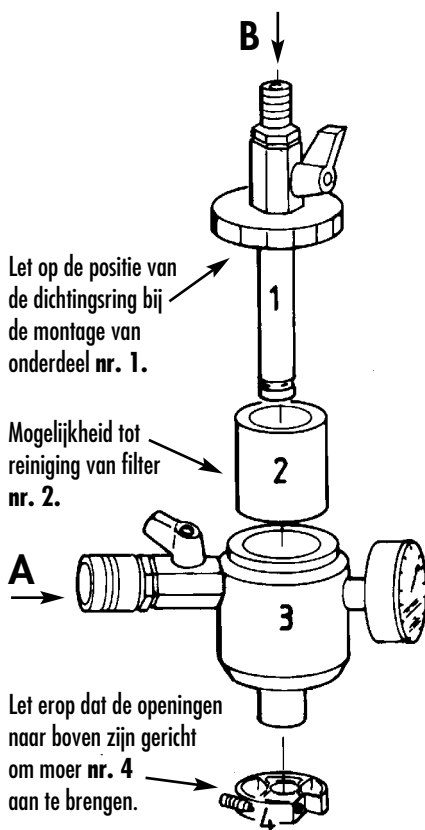
De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden ingeolied (gebruik tafelolie).

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

GEBRUIKSAANWIJZING VAN HET R-VAC® SYSTEEM

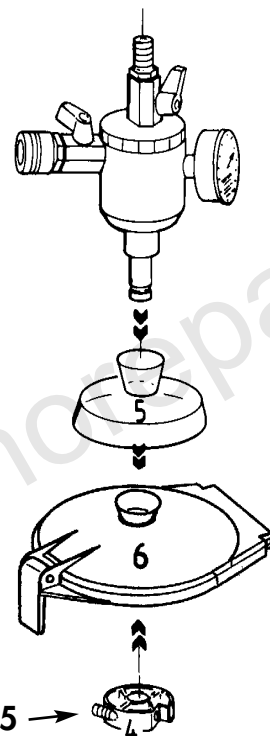
1° MONTAGE VAN HET R-VAC® SYSTEEM

- Breng filter **nr. 2** aan in huis **nr. 3**.
- Schroef onderdeel **nr. 1** op huis **nr. 3** (de buis loopt door huis **nr. 3**).



2° PLAATSING VAN HET R-VAC® SYSTEEM OP HET DEKSEL

- Plaats de vacuümadapter op de conus van het plastic onderdeel **nr. 5**, dat vooraf op het aluminium deksel **nr. 6** werd geklikt.
- Zet moer **nr. 4** op het ronde deel dat uit het deksel steekt.



3° GEBRUIK VAN HET R-VAC® SYSTEEM

- Sluit de vacuümpomp aan op kraan **A**. Let erop dat ze geopend is (hendel gelijklopend met aansluitstuk).
- Sluit kraan **B** (hendel loodrecht).

4° TOEVOEGEN VAN EEN VLOEISTOF AAN DE BEREIDING

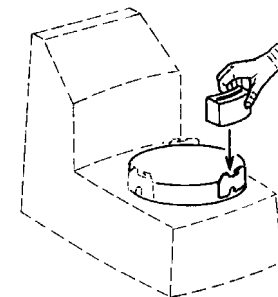
- Sluit een slang aan op kraan **B**.
- Dompel het andere uiteinde van de slang in de toe te voegen vloeistof.
- Open kraan **B** geleidelijk. Als de vloeistof is toegevoegd, kraan **B** sluiten.

5° VASTKLIKKEN VAN MOER Nr. 4

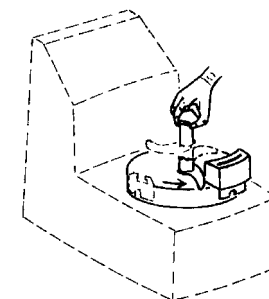
- Neem de moer in de handpalm en druk met uw duim op knopje **nr. 5**.
- Klik de moer op het ronde deel dat onder het deksel uitsteekt.
- Laat knopje **nr. 5** los.
- Het knopje keert terug naar zijn oorspronkelijke stand. Als dat niet gebeurt, druk dan lichtjes op de moer zodat ze automatische vastklikt.

DEMONTAGE VAN MES R 8

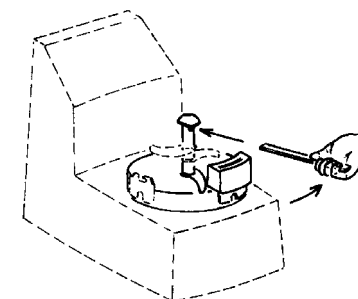
- Trek de stekker van het toestel uit.
- Verwijder de kuip.
- Plaats het plastic onderdeel op het afstandstuk.



- Klik het mes op de motoras.
- Laat het onderste mesblad op het plastic onderdeel rusten.



- Deblokkeer de moer met het platte metalen onderdeel.



- Om het mes te verwijderen, omgekeerd te werk gaan.

Als de ring versleten is, kunnen vloeistoffen in de rollagers lopen en vervolgens in de motor. In dat geval moeten de dichting, de rollagers of zelfs de motor worden vervangen.

De dichtingsring kan eenvoudig worden vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij bevelen u dan ook aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

• DEKSELING

Het deksel van de R 8 is zo ontworpen dat het perfect afgedicht is. Om dit kenmerk te behouden, is het misschien nodig dat de dichting af en toe wordt vervangen, afhankelijk van de gebruiksintensiteit van uw toestel.

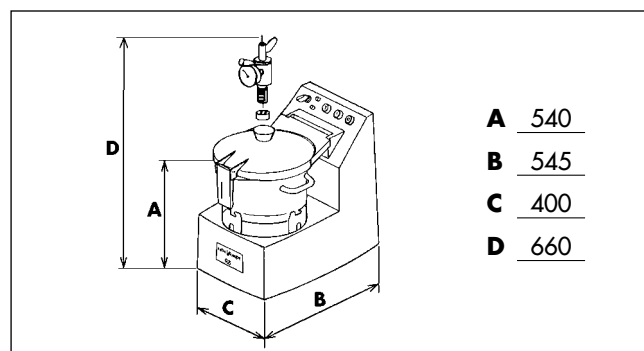
Als u uw toestel niet regelmatig gebruikt, is het raadzaam het deksel na elk gebruik open te laten zodat de dekselring al zijn kenmerken behoudt.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Nettogewicht	Verpakt gewicht
R 8	36 kg	46 kg
R-VAC® vacuümsysteem	1 kg	
Vacuümpomp	28 kg	

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan de R 8 op een stabiel werkvlak te installeren, zodat de bovenrand van de grote goot zich op een hoogte van 1,20 m à 1,30 m bevindt.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van de tafelfcuter R8 bedraagt bij onbelast bedrijf minder dan 70 dB.

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Driefasig toestel

Moteur	Snelheid 1 (tpm)	Snelheid 2 (tpm)	Vermogen (watt)	Intensiteit (Amp.)
230 x 400 V / 50 Hz	1500	3000	1300 2530	230 V=4,9 400 V=2,8 230 V=7,8 400 V=4,5
400 V / 50 Hz	1500	3000	1950 2860	3,6 5,0
220 V / 60 Hz	1800	3600	1680 2400	5,5 7,9

VEILIGHEID

! L E T O P !

Messen zijn scherpe voorwerpen. Hanteer ze voorzichtig.

De R 8 is uitgerust met een mechanisch veiligheidssysteem en een motorrem. Bovendien kan de machine niet in werking worden gezet zonder dat de kuip zich op het motorblok bevindt.

Als het deksel opengaat, valt de motor stil. Voordat u het deksel opent, is het evenwel raadzaam de machine af te zetten om spatten van vloeibare bereidingen te vermijden.

Om de machine opnieuw aan te zetten, vergrendelt u gewoon opnieuw het deksel en drukt u op de groene schakelaar "aan".

! DENK ERAAN

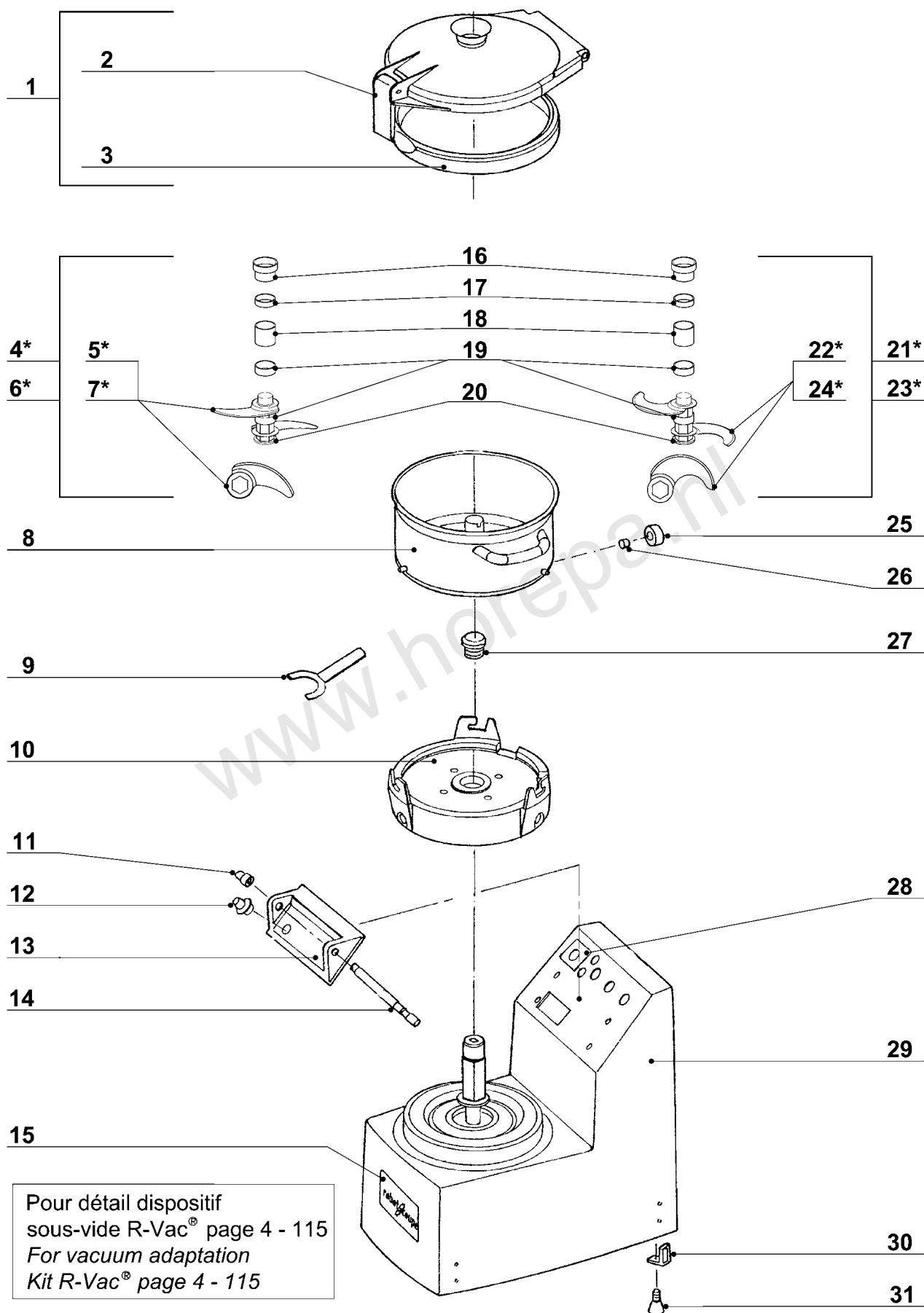
Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
Het toestel nooit overbelasten.
Het toestel nooit onbelast laten werken.

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 "plastiek materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 90/128/EEG.
- 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.

robot coupe®
R 8
R 8 Sous-Vide

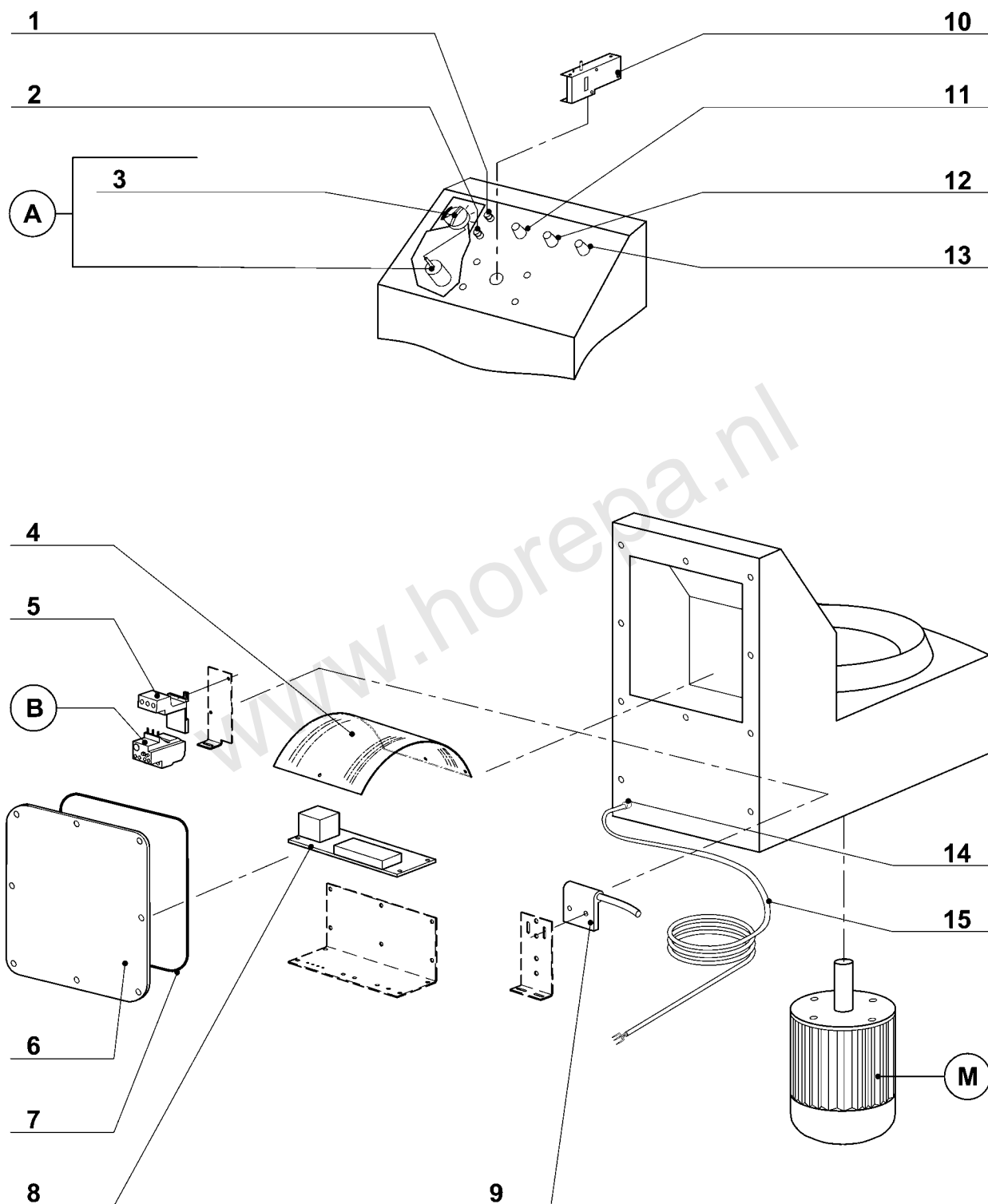
 N° de série / Serial number
 - 096 - - - - -


Index	Pièce / Part	Désignation	/ Description
1	29 305	ENS. COUVERCLE COMPLET	/ COMPLETE LID ASSEMBLY
2	29 306	ENS. POIGNEE COUVERCLE	/ LID HANDLE ASSEMBLY
3	101 810	JOINT COUVERCLE	/ LID SEAL
4*	27 100*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES LISSES	/ STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
5*	101 708*	LAME DROITE LISSE	/ STRAIGHT BLADE
6*	27 101*	ENS. COUTEAU LAMES DROITES CRANTEES	/ SERRATED BLADE ASSEMBLY
7*	101 709*	LAME DROITE CRANTEE	/ SERRATED BLADE
8	29 303	ENS. CUVE	/ BOWL ASSEMBLY
9	101 930	CLEF DOUILLE	/ SOCKET KEY
10	101 811	ENTRETOISE	/ SPACER
11	105 875	BAGUE NYLON	/ NYLON RING
12	101 725	DOUILLE SECURITE	/ SAFETY SOCKET
13	29 301	ENS. CHARNIERE	/ HINGE ASSEMBLY
14	29 300	ENS. AXE DE CHARNIERE	/ HINGE PIN ASSEMBLY
15	401 262	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
16	101 808	ECROU DE COUTEAU	/ BLADE LOCKING NUT
17	100 848	BAGUE COUTEAU PLASTIQUE 15mm	/ PLASTIC RING 15mm
18	117 225	BAGUE INOX 45mm	/ ST ST.RING 45mm
19	100 792	BAGUE INOX 15mm	/ ST ST.RING 15mm
20	101 636	SUPPORT COUTEAU	/ BLADE SUPPORT
21*	27 102*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANT LISSES	/ STRAIGHT BLADE ASSEMBLY
22*	101 796*	LAME CROISSANT LISSE	/ STRAIGHT BLADE
23*	27 103*	ENS. COUTEAU LAMES CROISSANT CRANTEES	/ SERRATED BLADE ASSEMBLY
24*	101 797*	LAME CROISSANT CRANTEE	/ SERRATED BLADE
25	101 655	BOUCHON AIMANT	/ MAGNET CAP
26	501 000	AIMANT	/ MAGNET
27	29 068	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	/ SEALING SOCKET ASSEMBLY
28	401 263	PLAQUE COMMUTATEUR	/ ROTARY SWITCH PLATE
29	29 302	ENS. SOCLE	/ BASE ASSEMBLY
30	107 613	EQUERRE SUPORT PIED	/ FOOT SQUARE SUPPORT
31	100 790	PIED	/ FOOT

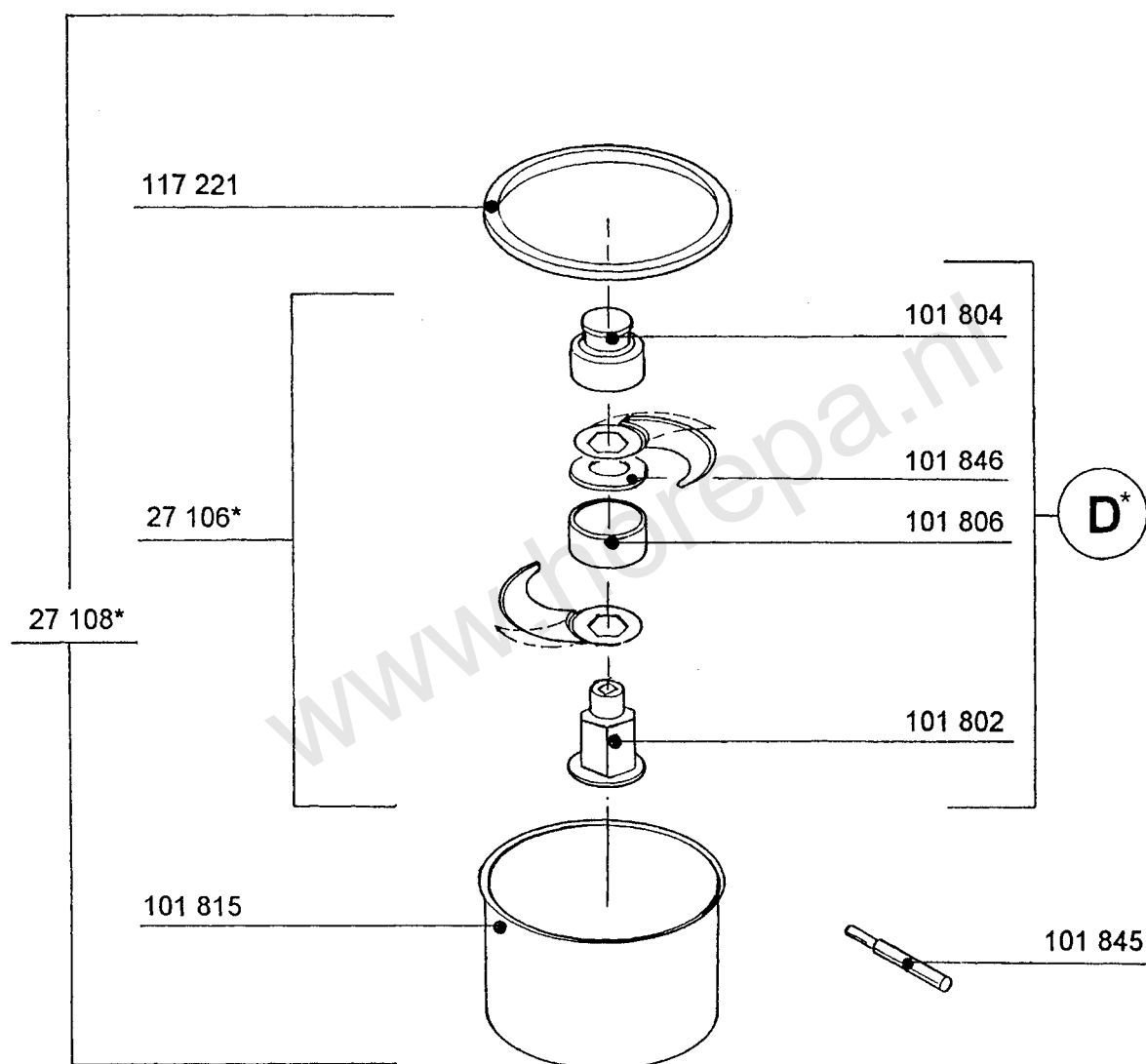
robot coupe®

R 8
R 8 Sous-Vide

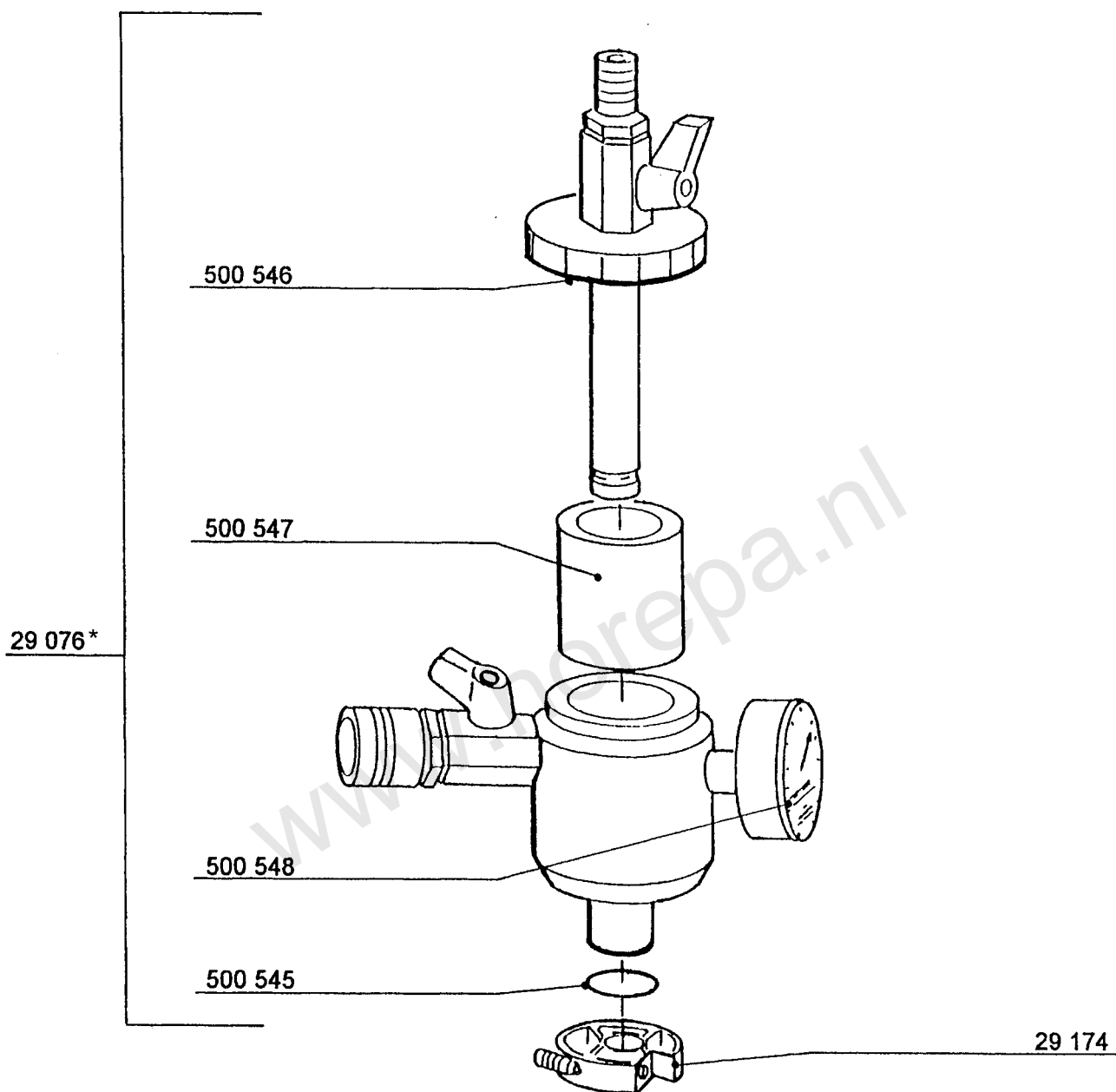
N° de série / Serial number
- 096 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1	501 897	VOYANT CRISTAL	/	CRISTAL LAMP
2	501 898	VOYANT VERT	/	GREEN LAMP
3	117 072	POIGNEE COMMUTATEUR	/	ROTARY SWITCH HANDLE
4	39 285	PROTECTION PLATINE	/	CIRCUIT BOARD PROTECTION
5	511 544	SUPPORT RELAIS THERMIQUE	/	THERMAL RELAY SUPPORT
6	101 817	TRAPPE D'ACCES	/	ACCES FLAP DOOR
7	117 226	JOINT TRAPPE D'ACCES	/	ACCES FLAP DOOR SEAL
8	39 013	PLATINE	/	CIRCUIT BOARD
9	29 307	ENS ILS	/	REED SWITCH ASSEMBLY
10	29 262	ENS INTER SECURITE	/	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
11	500 301	BOUTON NOIR	/	BLACK KNOB
12	500 322	BOUTON VERT	/	GREEN KNOB
13	500 321	BOUTON ROUGE	/	RED KNOB
14	501 773	PASSE FIL	/	WIRE DUCT
15	502 408	CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD
A		COMMUTATEUR	/	ROTARY SWITCH
B		RELAIS THERMIQUE	/	THERMAL RELAY
M		MOTOR	/	MOTOR
Machine	Voltage	A	B	M
21 069	380/60	501 840	501 816	302 005
21 070	230/400/50	501 841	500 536	301 037
21 071	400/50	501 840	500 536	301 033
21 072	415/50	501 840	500 536	301 035
21 073	220/60	501 840	500 670	301 036
Sous - Vide / Vacuum				
21 074	230/400/50	501 841	500 536	301 037



REFERENCE	DESIGNATION
	<u>ACCESSOIRE 3,5 L / ATTACHEMENT 3,5 L</u>
27 108*	ACCESSOIRE 3,5 L / ATTACHEMENT 3,5 L
101 815	CUVE 3,5 L / BOWL 3,5 L
117 221	JOINT / SEAL
27 106*	COUTEAU LISSE CR (3,5L) LAME / BLADE 101 800 STRAIGHT BLADE KNIFE CR
101 802	SUPPORT COUTEAU (3,5L) / BLADE SUPPORT (3,5L)
101 804	ECROU SUPPORT COUTEAU (3,5L) / BLADE NUT (3,5L)
101 806	BAGUE 15 mm (3,5L) / RING 15 mm (3,5L)
101 845	CLEF COUTEAU / KNIFE KEY
101 846	RONDELLE E4 / WASHER
	COUTEAU OPTIONNEL (CUVE 3,5 L) OPTIONAL BLADE KNIFE (BOWL 3,5 L)
27 104	COUTEAU LISSE D (3,5 L) LAME / BLADE 101 798 STRAIGHT KNIFE D (3,5 L)
D* 27 105	COUTEAU CRANTE D (3,5 L) LAME / BLADE 101 799 SERRATED KNIFE D (3,5 L)
27 107*	COUTEAU CRANTE CR (3,5 L) LAME / BLADE 101 801 SERRATED BLADE KNIFE CR (3,5 L)

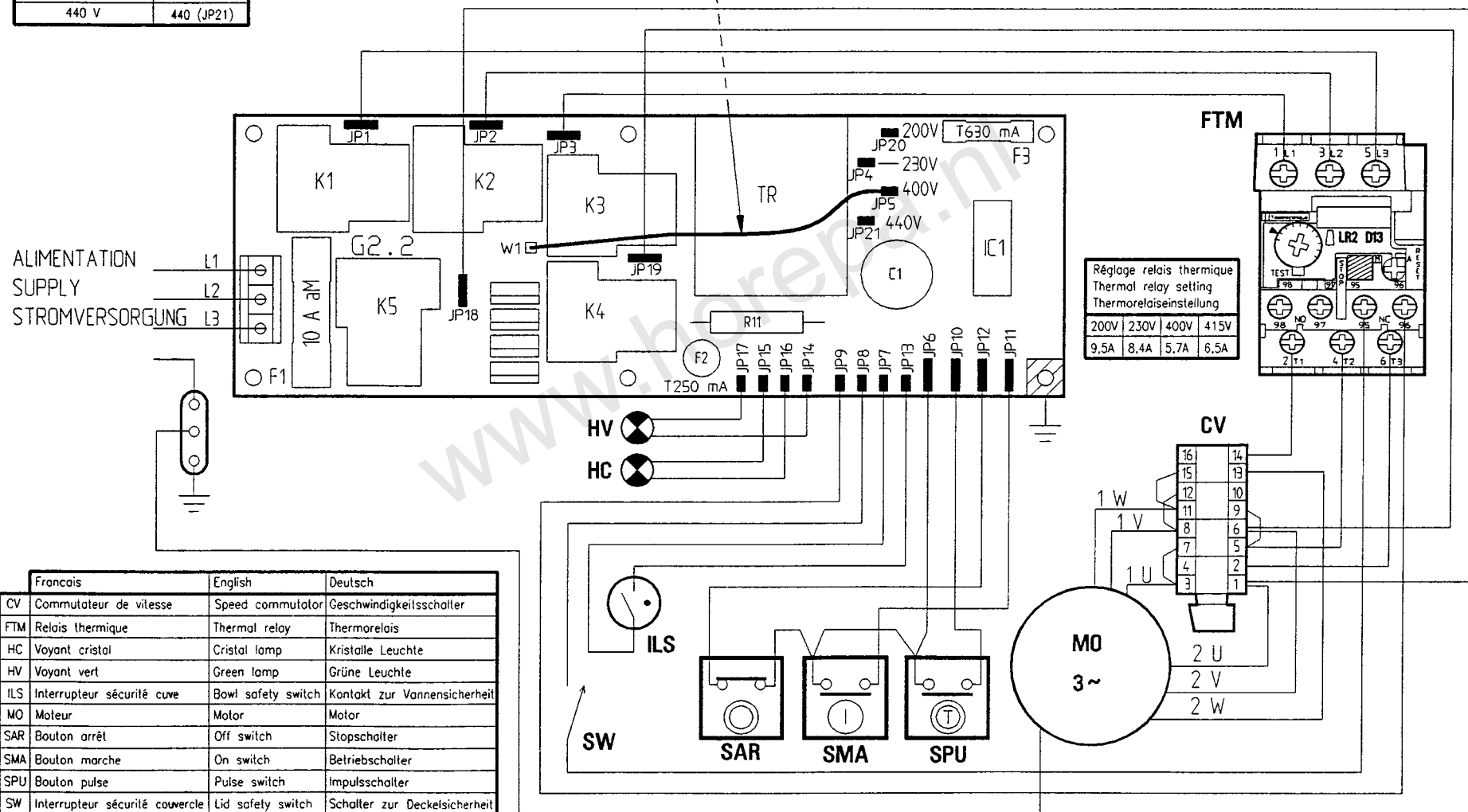


REFERENCE	DESIGNATION
29 076 * 29 174	ADAPTATEUR SOUS VIDE / ADAPTATION VACUUM KIT ENS ECROU ADAPTATEUR / ADAPTOR NUT
500 545	JOINT TORIQUE SOUS-VIDE / VACUUM SEAL
500 546	JOINT TORIQUE SOUS-VIDE / VACCUM SEAL
500 547	FILTRE / FILTRE
500 548	MANOMETRE / MANOMETRE

R8 200V/50-60Hz - 230V/60Hz - 400V/50-60Hz - 415V/50Hz 3~
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Connection Anschluss
200 V	200 (JP20)
200 -> 240 V	230 (JP4)
380 -> 415 V	400 (JP5)
440 V	440 (JP21)

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
 Check that the wire corresponds to your system's voltage and is in the correct position.
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.



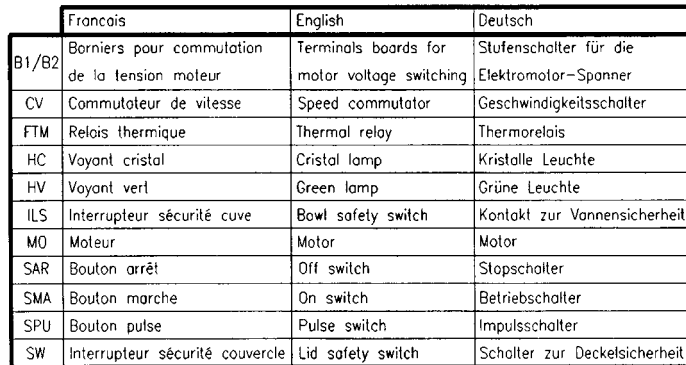
	Francais	English	Deutsch
CV	Commutateur de vitesse	Speed commutator	Geschwindigkeitsschalter
FTM	Relais thermique	Thermal relay	Thermorelais
HC	Voyant cristal	Cristal lamp	Kristalle Leuchte
HV	Voyant vert	Green lamp	Grüne Leuchte
ILS	Interrupteur sécurité cuve	Bowl safety switch	Kontakt zur Vannensicherheit
MO	Moteur	Motor	Motor
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton marche	On switch	Betriebschalter
SPU	Bouton pulse	Pulse switch	Impulsschalter
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit

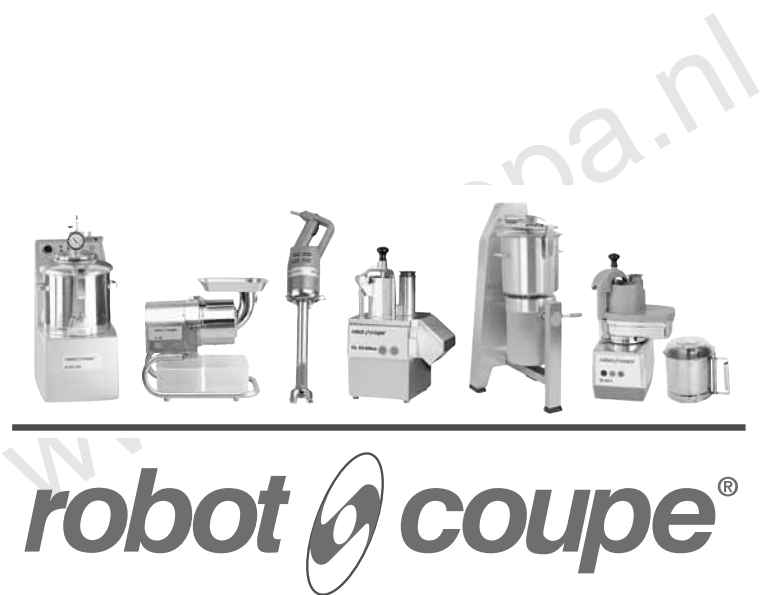
N° 401261e

MAJ : 03/98

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
Check that the wire corresponds to your system's voltage and is in the correct position.
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.





FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ s.n.c.

**Administration Commerciale France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - 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.