



R 502 G • R 502 V.V. G • R 752 • R 752 V.V.

NOTICE ORIGINALE

www.robot-coupe.com



Enregistrez votre produit en ligne

PRODUITS VOTRE MÉTIER GUIDE DE SÉLECTION SAV CONTACT DOCUMENTATION

Accueil > SAV

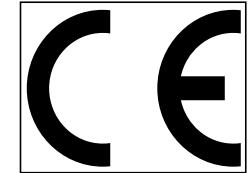
Vous êtes **distributeur** ?
Accédez au Site Internet du Service Après-Vente Robot-Coupe.

Vous recherchez des **accessoires** ou un **S.A.V.** pour votre machine ?
Nous vous répondrons dans les plus brefs délais.

Vous souhaitez enregistrer **votre machine** ?
Enregistrez votre produit en saisissant son numéro de série.

Vous voulez **nous contacter** ?
Nous mettons tout en oeuvre pour vous répondre dans les meilleurs délais.

robot  *coupe*[®]



Déclaration UE de Conformité

Robot-Coupe® S.N.C. déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instructions originale, ainsi que leurs accessoires et leurs emballages, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive «Machines» 2006/42/CE,
 - Directive «Basse-Tension» 2014/35/UE,
 - Directive «Compatibilité Électromagnétique» 2014/30/UE,
 - Directive «Réduction des Substances Dangereuses dans les Équipements Électriques» (RoHS) 2011/65/UE,
 - Directive «Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques» (DEEE) 2012/19/UE,
- au Règlement (CE) n°1907/2006 (dernière version consolidée) concernant «l'Enregistrement, l'Évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques, ainsi que les Restrictions applicables à ces Substances (REACH)» et qu'à ce titre, aucun produit, accessoire et leurs emballages vendus par Robot-Coupe® S.N.C., ne contient de substance inscrite sur la liste candidate de l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) et considérée comme extrêmement préoccupante,
- au Règlement (CE) n°1935/2004 «Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires»,
- au Règlement (CE) n°2023/2006 «Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires»,
- au Règlement (UE) n°10/2011 «Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires»,
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
 - EN ISO 12100 Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,

- EN 60204-1 Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,

- EN 60529 Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):

- Exigences selon EN 60204-1. IP34 minimum pour les enveloppes des systèmes de commande,

• et selon la catégorie de l'appareil, aux dispositions des normes européennes harmonisées précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :

- EN 454 Batteurs-Mélangeurs,

- EN 1678 Coupe-Légumes (et Extracteurs de Jus),

- EN 12852 Préparateurs Culinaires et Blenders,

- EN 12853 Batteurs et Fouets Portatifs (Mixers plongeants),

- EN 13208 Épluchuses à Légumes,

- EN 13621 Essoreuses à Salade,

- EN 14655 Machines à Couper les Baguettes,

• le tout en référence à la version en vigueur à la date de la présente Déclaration pour toutes directives, règlements et normes ci-dessus, ainsi qu'à tous les règlements (UE) applicables qui les modifient, les corrigeant et/ou les rectifient.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, le 25 novembre 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES R 502 G • R 502 V.V. G • R 752 • R 752 V.V.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Démarrage
- Mode économie d'énergie
- Tableau de bord
- Minuterie

PHASES DE MONTAGE

UTILISATIONS & FABRICATIONS

OPTIONS

NETTOYAGE

- Bloc moteur
- Axe moteur
- Accessoire cutter
- Bras Racleur
- Couteau
- Accessoire coupe-légumes

ENTRETIEN

- Couteau
- Bras Racleur
- Bague d'étanchéité
- Lames, peignes et râpes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit
- caractéristiques électriques

SÉCURITÉ

DIAGNOSTIC

- Liste des codes affichés

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUPE S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUPE s.n.c. est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.

Si vous avez acheté votre machine robot-coupe à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUPE s.n.c. ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPE s.n.c. sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUPE s.n.c. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUPE S.N.C. :

- 1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).
- 2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.
- 3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.
- 4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

- 5 - Le transport de la machine au S.A.V.
 - 6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.
 - 7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).
 - 8 - Les dégâts dus au transport. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché. Gardez tous les cartons et emballages originaux qui serviront lors de l'inspection du transporteur.
- La garantie ROBOT-COUPE s.n.c. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPE s.n.c. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'INSTALLATION DES APPAREILS À VARIATION DE VITESSE ET À LA PROTECTION DES PERSONNES

Ces recommandations s'appliquent aux appareils équipés d'un moteur asynchrone et d'un variateur de fréquence à alimentation monophasée ou triphasée.

Note :

- Le circuit d'alimentation électrique et les équipements de protection doivent être conformes à la réglementation du pays.
- Toute installation électrique de l'appareil ne peut être faite que par un électricien qualifié.

Protection des Appareils

- Les variateurs de fréquence, comme tout dispositif électronique, comportent des composants sensibles aux décharges électrostatiques. Avant de procéder à une intervention sur ces variateurs, les personnes effectuant ce travail devront se libérer des décharges électrostatiques.
- Toute opération de raccordement interne doit se faire l'appareil étant hors tension.
- Des mises sous tension répétées de l'appareil provoquent une surcharge du variateur qui peut conduire à sa destruction. Respecter impérativement une durée de 3 minutes entre la coupure d'alimentation et la remise sous tension.

Installation électrique

- L'appareil est alimenté en courant monophasé jusqu'au variateur qui transforme le courant en triphasé à fréquence variable pour alimenter le moteur.

- Ne raccorder l'appareil que sur un réseau alternatif monophasé 200-240V/50 ou 60 Hz avec prise de terre. Toute tension réseau plus élevée détruirait le variateur.
- Raccordement obligatoire de la terre pour assurer la protection des personnes.

Protection des Personnes à l'aide de disjoncteurs

Les appareils à variateur de fréquence nécessitent une sélection rigoureuse du disjoncteur différentiel pour assurer la protection des personnes : il existe des disjoncteurs différentiels sensibles au courant alternatif (type AC), sensibles au courant impulsif (type A) et sensibles tout courant (type B).

Danger ! Les variateurs intègrent un pont redresseur de la tension réseau. De ce fait, en cas de court-circuit à la masse, un courant continu de défaut peut empêcher le déclenchement d'un disjoncteur différentiel sensible au courant alternatif seul (type AC).

L'appareil étant alimenté en monophasé, il convient donc d'utiliser un disjoncteur différentiel sensible au courant impulsif (type A), identifié par le symbole suivant : 

Attention : selon les fabricants, ces disjoncteurs différentiels reçoivent des appellations différentes.

Les appareils à variateur de fréquence produisent un courant de fuite sur le fil de terre dont le niveau peut conduire au déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel. Ceci peut se produire en raison :

- Du raccordement de plusieurs appareils à variation de vitesse sur le même disjoncteur différentiel.
- D'un courant de fuite de l'appareil supérieur au seuil de déclenchement réel du disjoncteur différentiel.

Attention : il existe des tolérances de fabrication et selon le disjoncteur différentiel son seuil réel de déclenchement se situe entre 50% et 100% de son seuil nominal théorique. En cas de problème, mesurer le courant de fuite de l'appareil et le seuil réel de déclenchement du disjoncteur différentiel.

En première approche se référer aux caractéristiques de votre appareil dans le tableau ci-dessous :

Appareil	Alimentation	Section des Conducteurs (mm ²)	Disjoncteur Différentiel (Ph + N)	
			Calibre (A)	Seuil (mA)
R 502 V.V.	220 - 240V 50 ou 60 Hz monophasé	2,5	B 20	≥ 30
R 752 V.V.				

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

 ATTENTION
Conserver ces instructions

ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- ATTENTION aux outils coupants : lames, disques....

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.
- En triphasé, s'assurer que l'outil tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les disques ou lames avec précaution, ce sont des outils tranchants.

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 8) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.

- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniaque).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES R 502 G • R 502 V.V. G R 752 • R 752 V.V.

Le combiné cutter/coupe-légumes est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

Ce combiné se compose d'un accessoire cutter et d'un accessoire coupe-légumes. En fonction cutter, il vous permettra de réaliser le travail des viandes, légumes, farces fines, mousses, broyages, pétrissages... en moins de 5 minutes pour les opérations les plus longues. En fonction coupe-légumes, il est doté d'un large éventail de disques pour tous vos travaux d'émincages, râpages, bâtonnets, macédoine et frites.

Ses performances vous feront découvrir très vite un autre univers de l'art culinaire.

La conception simple de cet appareil vous permet d'utiliser aussi facilement votre accessoire cutter que coupe-légumes : l'un comme l'autre se montent et se démontent en un tour de main.

Nous avons particulièrement insisté sur les différentes manipulations qui provoquent un arrêt du moteur.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de son investissement.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil et d'apprécier les innombrables qualités de celui-ci.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur.



ATTENTION

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT
RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).**

R 502 - R 752 Triphasé

ROBOT-COUPE équipe ses modèles de différents types de moteur :

230-400 V commutable / 50 Hz / 3
400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

L'appareil est livré avec un câble électrique nu sur lequel il suffit d'adapter la prise électrique convenant à votre installation. Ce câble comprend quatre fils dont un est relié à la terre et les trois autres aux trois phases.

Si vous disposez d'une fiche à quatre broches :

- 1) Brancher le fil de terre vert et jaune sur la broche terre.
- 2) Brancher les trois autres fils sur les broches restantes.

Si vous disposez d'une fiche à cinq broches, le branchement du ROBOT-COUPE ne nécessitant pas de neutre, la broche centrale de votre fiche sera de ce fait inutilisée.

Faire ensuite tourner à vide votre appareil et s'assurer que le couteau tourne bien dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Sur le couvercle, une flèche indique le sens de rotation des lames.

Si le couteau tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, inverser deux fils :

LE VERT ET LE JAUNE étant la terre, NE PAS LE DÉBRANCHER

Inverser soit : le ① et le ②
le ① et le ③
le ② et le ③

R 502 V.V. - R 752 V.V. Monophasé (Vitesse Variable)

ROBOT-COUPE équipe ces modèles d'un moteur + variateur : 230 V / 50 - 60 Hz / 1

La prise d'alimentation normalisée doit être calibrée à 16 ampères minimum et de préférence 20 ampères dans le cas d'un usage intensif.

• DÉMARRAGE

Quand la machine est branchée un code de démarrage commençant par la lettre "C" apparaît brièvement.

• MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

R 502 - R 752

Après avoir branché l'appareil au secteur, celui-ci ne sera sous tension qu'après l'appui sur le bouton marche I.

Après 3 heures d'inactivité la machine se remet en mode économie d'énergie.

Un nouvel appui sur le bouton marche I est nécessaire pour remise sous tension.

R 502 - R 502 V.V. - R 752 - R 752 V.V.

En cours d'utilisation : la machine s'arrête automatiquement au bout de 9 minutes si aucune commande n'est effectuée.

• TABLEAU DE BORD

Bouton rouge	=	Arrêt
Bouton vert I	=	Marche vitesse 1
Bouton noir	=	Commande impulsions.

R 502 - R 752 :

Bouton vert II	=	Marche vitesse 2
----------------	---	------------------

R 502 V.V. - R 752 V.V. :

En **couper**, variation de vitesse de 300 à 3500 tr/mn.

En **coupé-légumes**, variation de vitesse de 300 à 1000 tr/mn.

• MINUTERIE

Fonctionnement de la minuterie

La minuterie comprend 3 afficheurs à LED 7 segments, deux boutons de réglage de la durée et un buzzer.

a) Compteur

A la mise sous tension la minuterie affiche **0.00** dans le cas général et l'utilisateur peut démarrer directement. C'est le mode Compteur. La minuterie incrémentée de seconde en seconde si le moteur est en marche. L'incrémentation stoppe si le moteur est arrêté puis reprend si le moteur redémarre. La machine s'arrête automatiquement au bout de 9 minutes et le compteur s'arrête.

b) Minuteur

Avant de démarrer, l'utilisateur peut régler la durée de fonctionnement entre **0.05** (5 secondes) et **9.00** (9 minutes) en appuyant sur les boutons + et -. Une fois le moteur en marche, la minuterie décrémente de seconde en seconde. C'est le mode Minuteur. Le décompte s'arrête si le moteur est arrêté et reprend si le moteur est redémarré. Si le décompte atteint **0.00** la machine s'arrête puis émet un bip. La minuterie réaffiche alors la durée initialement programmée.

c) Démarrage par le bouton Pulse:

Si le démarrage est réalisé par le bouton Pulse, la minuterie se met en mode compteur tant que le bouton pulse est enfoncé et reviens à l'affichage minuterie précédent quand on relâche le pulse.

d) Fonction Coupe-Légumes

La minuterie affiche 3 traits horizontaux mais n'est pas opérationnelle.

e) Remise à zéro

Quand le moteur est à l'arrêt, si la minuterie affiche autre chose que 0.00, l'utilisateur peut remettre à zéro l'affichage soit par un appui simultané sur les boutons + et -, soit par un appui prolongé de 2 secondes sur le bouton arrêt de la machine.

f) Mise en veille

Si la machine est laissée plus de 10 minutes sans fonctionner (moteur à l'arrêt), la minuterie se met en veille. Elle sort de son mode de veille soit par un appui sur l'un de ses boutons, soit par un appui sur le bouton marche.

g) Extinction de la minuterie :

Si vous ne souhaitez pas utiliser la minuterie ou compteur, vous pouvez désactiver cette fonction par un appui long simultanée sur les boutons marche et arrêt. Répéter l'opération pour réactiver la fonction.



3. Mettre le couvercle équipé du bras racleur sur la cuve (voir page 12) et faites-le pivoter sur la droite jusqu'au blocage.

Le contact est alors établi, votre appareil est alors prêt à fonctionner.

Pour les modèles R 502 et R 752, la vitesse 2 (1500 tr/mn) est réservée à la fonction cutter. En cas d'appui sur ce bouton en fonction coupé-légumes la machine démarrera en vitesse 1 à 750 tr/mn.

Pour les modèles R 502 V.V. et R 752 V.V., la plage de vitesse autorisée en fonction cutter s'adapte automatiquement et oscille entre 300 et 3500 tr/mn.

PHASES DE MONTAGE

• ACCESSOIRE CUTTER



1. Le bloc moteur face à vous, positionner la cuve sur le bloc moteur.

Tourner la cuve vers la droite jusqu'au blocage.



2. Engager le couteau sur l'axe moteur et faites-le descendre jusqu'au fond de la cuve. Assurez-vous qu'il est positionné correctement, en le faisant tourner dans la cuve.

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

GOULOTTE A LEVIER ET SES OUTILS

Cette goulotte permet le travail de tous types de légumes :

- **La grande goulotte** d'introduction sert pour le travail des légumes volumineux du type chou, céleri, salade, etc.,

- **Goulotte cylindrique**

- **Ø 58 mm** coupe uniforme des produits longs ou fragiles.

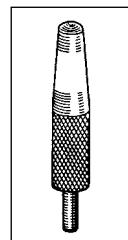
- **Ø 39 mm** coupe de fruits et légumes de petit calibre à l'aide du poussoir Exactitube.

Modèles R 752/ R 752 V.V.

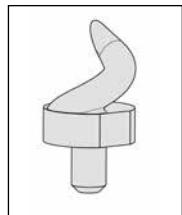
Pour la goulotte à levier, deux types d'outils ont été prévus :

1. le cône de chargement

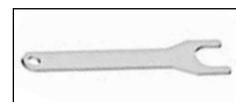
Son utilisation est nécessaire lorsqu'on travaille sans la paroi amovible.



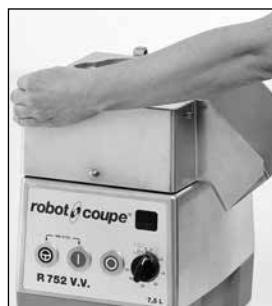
2. l'évideur qui sert uniquement pour le travail du chou. Grâce à cet outil, il est possible d'émincer ou de râper un chou entier sans qu'il ne soit nécessaire au préalable de le couper.



Un outil spécial pour le **démontage** de cet évideur a également été prévu.



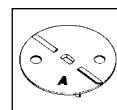
L'accessoire coupe légumes se compose de deux parties démontables : la cuve coupe-légumes et le couvercle.



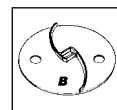
1. Le bloc moteur face à vous, emboîter la cuve du coupe-légumes sur le bloc moteur de façon à ce qu'elle soit légèrement décalée sur la gauche, la goulotte d'éjection se situant alors à votre droite puis tourner la cuve vers la droite jusqu'au blocage.

(Pour le démontage de cette cuve coupe-légumes, il suffira alors d'appuyer sur le bouton inox et de faire pivoter la cuve vers la gauche).

2. Engager le disque évacuateur en plastique sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.



FACE A vers le haut (nervure d'éjection basse) pour les légumes ou agrumes fragiles (tomates, champignons...).



FACE B vers le haut (nervure d'éjection haute) pour tous les autres fruits ou légumes.

2 outils d'éjection :

Les modèles R 502 et R 752 (modèles V.V. inclus) sont livrés avec 2 outils d'éjection à savoir un disque évacuateur noir et un éjecteur spécial chou blanc. Ce dernier assure une éjection particulièrement efficace lors de la réalisation de coupes de chou. Pour les autres légumes, utilisez le disque évacuateur noir.

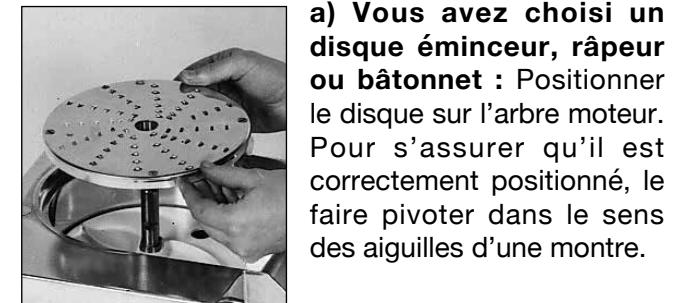


Éjecteur chou



Disque évacuateur

3. Positionnez le disque de votre choix :



a) Vous avez choisi un disque éminceur, râpeur ou bâtonnet : Positionner le disque sur l'arbre moteur. Pour s'assurer qu'il est correctement positionné, le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.

b) Vous avez choisi un équipement macédoine : à savoir une grille macédoine et un disque éminceur spécial macédoine (lame droite). Les disques éminceurs peuvent se monter avec une grille macédoine selon les combinaisons suivantes :

GRILLE MACÉDOINE \ ÉMINCEUR	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	12x12 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	●						
8 mm		●					
10 mm			●				
12 mm				●			
14 mm					●		
20 mm						●	
25 mm							●

Les combinaisons apparaissant en gris peuvent être fournies sur demande.



Positionner la grille macédoine dans la cuve du coupe-légumes.

Assurez vous que l'ergot de la grille est correctement emboîté dans l'encoche de la cuve coupe-légumes.



Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant (disque lame droite) et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est correctement positionné.

Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est correctement positionné.



c) Vous avez choisi un équipement frites :

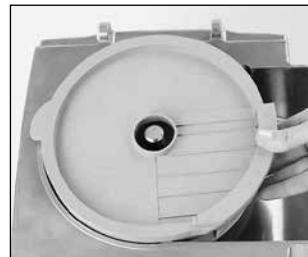
L'équipement se compose d'une grille frites et d'un disque éminceur spécial frites.



ATTENTION



Afin d'obtenir un résultat de coupe optimale lors de la réalisation de frites, il est indispensable d'utiliser **la paroi amovible** et d'alimenter la partie gauche de la goulotte (voir photo ci-contre).



Positionnez la grille frites dans la cuve du coupe-légumes. Assurez vous que l'ergot de la grille est correctement emboîté dans l'encoche de la cuve coupe-légumes (le peigne frites devant se situe au niveau de l'éjection).

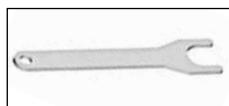
En cas d'utilisation de la paroi, aucun outil (cône de chargement ou évideur chou) n'est nécessaire.



Cône de Chargement



Évideur chou



Attention : pour démonter l'évideur chou utiliser la clé prévue à cet effet.

En cas d'utilisation de la paroi, aucun outil (cône de chargement ou évideur chou) n'est nécessaire.

5. Positionner la tête du coupe-légumes sur le bloc moteur. La patte d'accrochage se trouve alors face à vous, sur votre droite.



6. Enfiler la tige de charnière dans les emplacements situés à l'arrière du bloc.

Verrouiller ensuite le couvercle sur la cuve à l'aide de la patte d'accrochage. Votre appareil est alors prêt à fonctionner. **Pour les modèles R 502 et R 752** en version coupe-légumes, seule la première vitesse (750 tr/mn) est autorisée.

La vitesse 2 (1500 tr/ min) est réservée à la fonction cutter. En cas d'appui sur ce bouton en fonction coupe-légumes la machine démarrera en vitesse 1 à 750 tr/mn. **Pour les modèles R 502 V.V. et R 752 V.V.** la plage de vitesses autorisée en fonction coupe-légumes s'adapte automatiquement et oscille entre 300 et 1000 tr/mn.

POUR CHANGER DE DISQUE :



1. Arrêter la machine. Le bloc moteur face à vous, déverrouiller de votre main droite la patte d'accrochage servant à bloquer la tête du coupe-légumes sur le bloc moteur.

Soulever la tête du coupe-légumes de façon à la faire basculer en arrière pour dégager la cuve et dévisser le cône de chargement ou l'évideur. Pour l'évideur, se servir de l'outil de démontage prévu à cet effet.

2. Déboîter le disque en le soulevant par le dessous à l'aide du moyeu et éventuellement le faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le débloquer.

Dans le cas d'un équipement macédoine ou frites, il est conseillé de retirer en même temps l'ensemble grille + disque. Puis retirer le disque évacuateur au moyen des deux trous.

3. Dans le cas du montage d'un équipement macédoine, nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et plus particulièrement le décrochement sur lequel vient se positionner la grille.

Toujours utiliser une grille correctement nettoyée.

Ne jamais passer des produits mous après des produits durs sans avoir au préalable nettoyer correctement la grille.

Utiliser un **D-Clean Kit (réf. 29246)** pour un nettoyage facile et rapide des grilles macédoine 5x5, 8x8 et 10x10, 12x12 et 14x14..

4. Procéder au montage du disque évacuateur, du disque ou de l'équipement macédoine comme indiqué dans le paragraphe "phases de montage" aux points **2.** et **3.**

5. Fermer le couvercle du coupe-légumes et le verrouiller sur la cuve à l'aide de la patte d'accrochage.

UTILISATIONS & FABRICATIONS

• ACCESSOIRE CUTTER

Le cutter permet de réaliser tous les travaux de coupe en un minimum de temps, aussi nous vous conseillons de surveiller attentivement la réalisation des préparations afin d'obtenir le résultat souhaité.

La commande pulse vous permet de travailler par impulsions et donc d'obtenir une meilleure précision de coupe dans le cadre de préparations bien spécifiques comme certains hachages.

UTILISATIONS	R 502 R 502 V.V. Qté Maxi en Pdt fini (kg)	R 752 R 752 V.V. Qté Maxi en Pdt fini (kg)	R 502 V.V. R 752 V.V. Vitesse conseillée (tr/mn)	Tps de travail (mn)
HACHER				
• VIANDES				
Steack haché	1,7	3,2	1200/1500	3
Chair à saucisse / à tomate	2,2	3,2	1200/1500	3
Terrine / pâté de campagne	2,7	3,2	1200/1500	4
• POISSONS				
Brandade	2,7	3,2	3000	5
Terrine de poisson	2,7	3,2	3000	5
• LÉGUMES				
Ail / persil / oignon / échalote	0,6/1,1	0,6/1,7	1500/2000	3
Potage / purée de légumes	2,2	3,2	2500/3000	4
• FRUITS				
Compote / réduction de fruits	2,2	3,2	2500/3000	4
ÉMULSIONNER				
Mayonnaise / ailloli / rémoulade	3,2	3,8	600/1500	3
Sauce béarnaise / hollandaise	2,2	3,2	600/1500	5
Beurre d'escargot / de saumon	2,2	2,7	600/1500	4
PÉTRIR				
Pâte brisée / pâte sablée	2,2	3,2	900/1500	4
Détrempe de feuilletage	2,2	3,2	900/1500	4
Pâte à pizza	2,2	3,2	900/1500	4
BROYER				
Fruits secs	1,1	1,7	900/1500	4
Glace	1,1	1,7	900/1500	4
Chapelure	1,1	1,7	900/1500	4
MÉLANGER				
			300/600	

D'autres utilisations du R 502/R 502 V.V./R 752/R 752 V.V. en fonction cutter sont envisageables. Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif mais sont susceptibles de varier en fonction de la qualité des ingrédients ou de la recette.

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

L'accessoire coupe-légumes comprend deux goulottes :

- **une grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type choux, céleri...
- **une goulotte cylindrique** prévue pour les légumes longs et garantissant une précision de coupe remarquable.

Cette qualité de coupe est optimisée lorsque ce compartiment est utilisé comme guide de coupe.

UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE

- Lever le levier et dégager l'entrée de la goulotte.
- Introduire les légumes jusqu'en haut.
- Replacer le levier à l'aplomb de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le levier, puis mettre en marche l'appareil et maintenir votre pression jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de légumes dans la goulotte.

UTILISATION DE LA GOULOTTE CYLINDRIQUE

- Introduire les légumes jusqu'en haut de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le poussoir et mettre l'appareil en marche puis maintenir la pression jusqu'à ce que le légume soit entièrement émincé.

ÉMINCEURS



E 0,6	amandes
E 0,8	chou
E 1	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau
E 2 / E 3	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron
E 4 / E 5	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate
E 8 / E 10	aubergine / pomme de terre / courgette / carotte
E 14	pomme de terre / courgette / carotte
E 4 mm	pomme de terre cuites 4 mm
E 6 mm	pomme de terre cuites 6 mm

ÉMINCEUR ONDULÉ

- Eo 2 betterave / pomme de terre / carotte / courgette
- Eo 3 betterave / pomme de terre / carotte / courgette
- Eo 5 betterave / pomme de terre / carotte / courgette



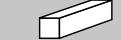
RÂPEURS

- | | | | |
|-------|----------------------------|---------------------|----------------|
| R 1,5 | céleri / fromage | R 7 | chou / fromage |
| R 2 | carotte / céleri / fromage | R 9 | chou / fromage |
| R 3 | carotte | Parmesan / chocolat | |
| R 5 | chou / fromage | Radis | |



BÂTONNETS

- B 1x8 carotte / céleri / pomme de terre
- B 1x26 oignon / chou
- B 2x2 carotte / céleri / pomme de terre
- B 2x4 carotte / betterave / courgette / pomme de terre
- B 2x6 carotte / betterave / courgette / pomme de terre
- B 2x10 carotte / betterave / courgette / pomme de terre
- B 4x4 aubergine / betterave / courgette / pomme de terre
- B 6x6 aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre
- B 8x8 céleri / pomme de terre



MACÉDOINE

- M 5x5 pomme de terre / carotte / courgette
- M 8x8 pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet
- M 10x10 pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet
- M 14x14 pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet



FRITES

- F 8x8 pomme de terre
- F 10x10 pomme de terre
- F 10x16 pomme de terre



OPTIONS



Pour les modèles R 502 et R 502 V.V., un couteau cranté et un couteau denté sont disponibles en option.

Pour les modèles R 752 et R 752 V.V., des lames crantées et dentées sont disponibles en option.



Les **lames crantées** permettent les travaux de type pétrissage et broyage. Les **lames dentées** permettent les hachages d'herbes et d'épices.

NETTOYAGE



ATTENTION

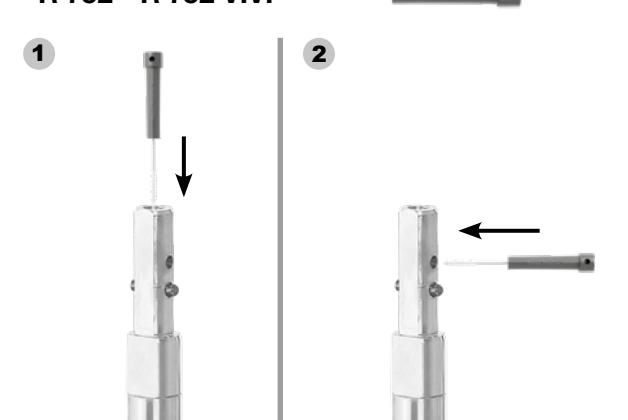
Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

• BLOC MOTEUR

Ne jamais immerger le bloc moteur dans de l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

• AXE MOTEUR

R 752 - R 752 V.V.



• ACCESSOIRE CUTTER

Après avoir ôté le couvercle, désengager la cuve du support moteur en appuyant sur la gâchette intégrée à la poignée pour la déverrouiller, puis la faire pivoter vers la gauche et enfin exercer une traction vers le haut pour la dégager, le couteau restant dans la cuve pour assurer une parfaite étanchéité dans le cadre de préparation liquide.

Si la fabrication réalisée est solide, retirer le couteau et vider la cuve de son contenu.

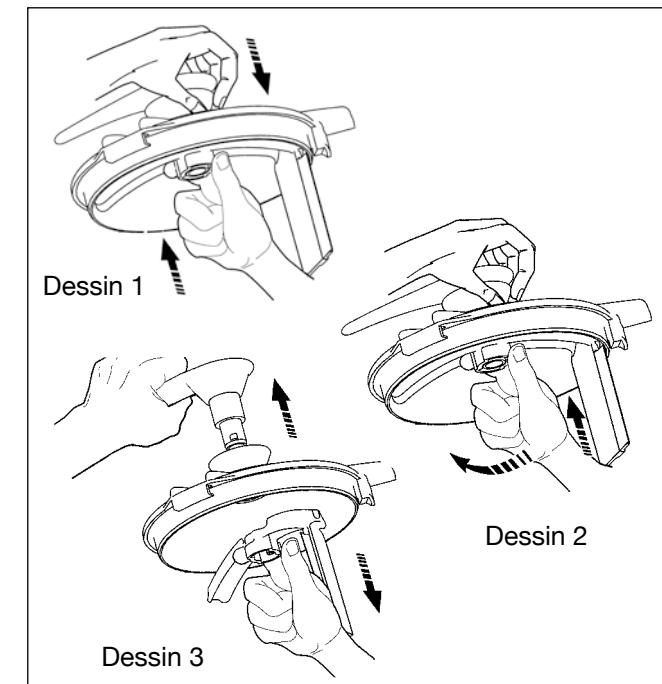
Replacer éventuellement la cuve puis le couteau sur l'axe et faire fonctionner votre appareil, le couteau sera alors débarrassé des restes de fabrication.

Un prélavage peut éventuellement être effectué en incorporant de l'eau chaude dans la cuve et en la faisant ensuite fonctionner quelques minutes.

• BRAS RACLEUR

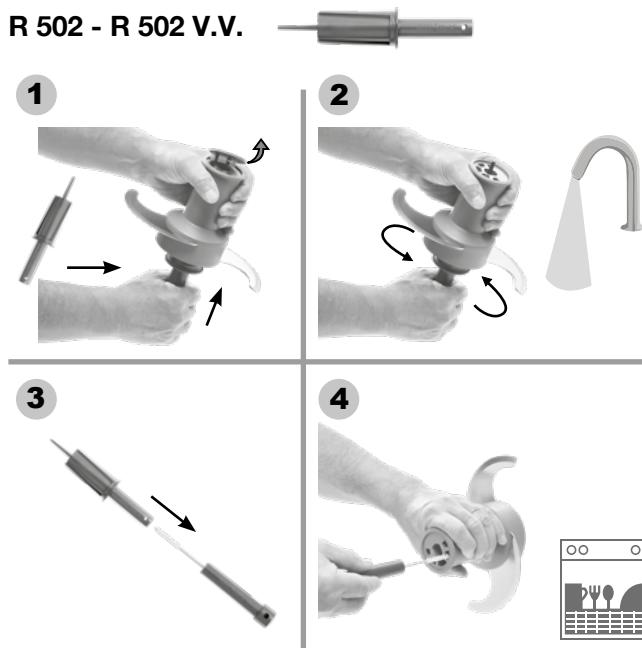
Afin de procéder au nettoyage du bras racleur, le démonter comme suit.

Tenir le bras racleur dans une main et le moyeu de l'autre (dessin 1). Presser les deux pièces l'une sur l'autre, puis tourner de 45° la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (dessin 2). Il est alors possible de retirer du couvercle les deux parties du bras racleur pour les nettoyer (dessin 3).



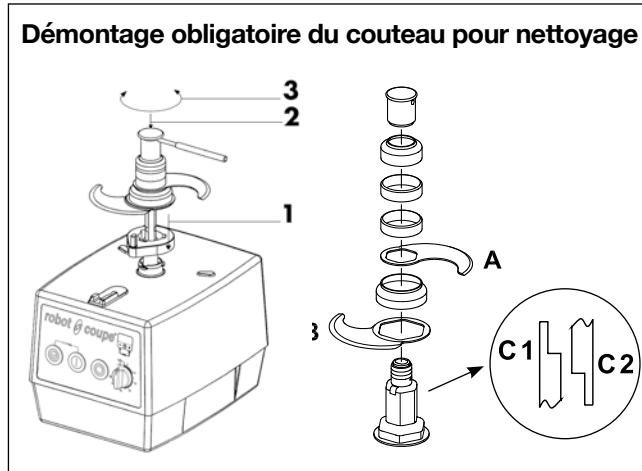
• COUTEAU

R 502 - R 502 V.V.



R 752 - R 752 V.V.

Le couteau tout inox du R 752 - R 752 V.V. est entièrement démontable pour un nettoyage facilité. Après le nettoyage du couteau, toujours bien essuyer les lames pour prévenir une éventuelle oxydation.



Débrancher votre appareil.

1 - Poser le démonte-couteau sur l'axe moteur.

2 - Poser le couteau sur l'axe.

3 - Placer la tige de démontage dans le trou situé sur l'écrou du couteau et le desserrer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour dévisser. Pour le remontage procéder dans l'ordre inverse. Dans les deux cas la lame vient prendre appui contre le bossage du démonte-couteau.

A - Lame supérieure.

B - Lame inférieure.

C - En fonction du réglage de l'entre lame lors du remontage, assembler les entretoises **C** de la manière suivante:

C1 si l'entretoise est positionnée au-dessus de la lame

C2 si l'entretoise est positionnée au-dessous de la lame.

• ACCESSOIRE COUPE-LÉGUMES

Démonter chacune des pièces du coupe-légumes à savoir : le couvercle, le disque, le disque évacuateur et la cuve (en appuyant sur le bouton inox pour la débloquer) puis les nettoyer.

Le nettoyage en lave-vaisselle de la tête du coupe-légumes est déconseillé pour éviter un noircissement de l'aluminium, nous vous recommandons d'effectuer plutôt un lavage à la main à l'aide d'un liquide vaisselle.

Dans le cas de nettoyage en lave vaisselle, nous vous suggérons d'utiliser un produit de lavage "spécial aluminium".



IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en aluminium. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniaque par exemple) sont totalement incompatibles avec l'aluminium et peuvent noircir les pièces.

ENTRETIEN

• COUTEAU

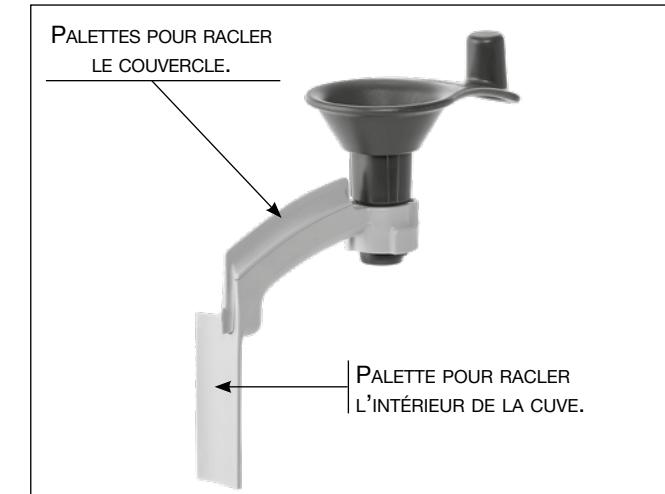
Seules les lames lisses s'affûtent.

Il est vraiment conseillé, après chaque utilisation de passer un léger coup de fusil sur les lames de couteau, particulièrement après la coupe de persil.

Les affûter plus complètement une fois par mois à l'aide d'une pierre très fine livrée avec l'appareil.

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le couteau est en effet une pièce d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir la même constance dans la qualité du produit fini.

• BRAS RACLEUR



Le bras racleur est muni de palettes en caoutchouc qui constituent des pièces d'usure. Il est donc nécessaire de les remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir une efficacité optimale de ce bras. Ces palettes sont très faciles à démonter comme à remonter.

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

Afin de conserver une parfaite étanchéité du moteur, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin. Dans tous les cas, remplacer cette bague tous les ans ou tous les 6 mois dans le cas d'un usage intensif.

Cette bague d'étanchéité est facilement remplaçable sans qu'il soit nécessaire de démonter le moteur, aussi nous vous recommandons vivement de toujours veiller à ce qu'elle soit en bon état.

• LAMES, PEIGNES ET RAPES

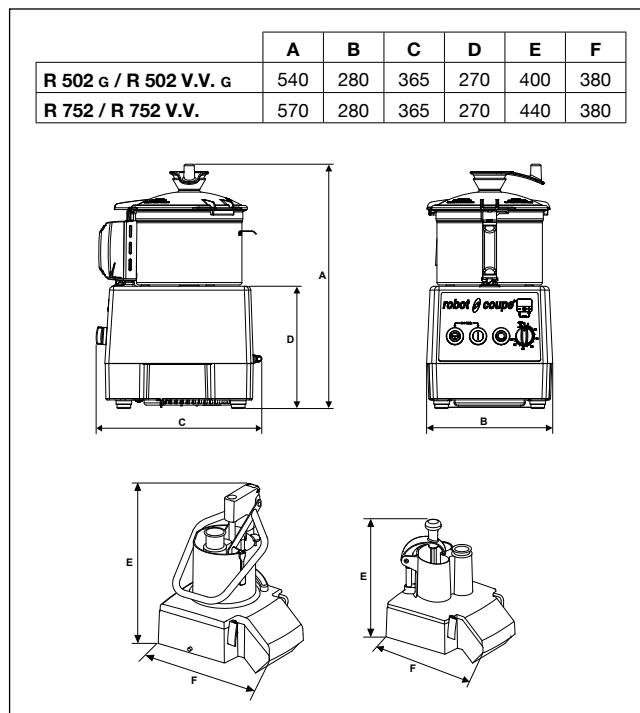
Les lames des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les râpes constituent des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de changer épisodiquement pour toujours obtenir la même qualité de coupe.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
R 502 G complet (sans disque)	29 kg	33,5 kg
R 502 V.V. G complet (sans disque)	30 kg	35 kg
R 752 complet (sans disque)	32,5 kg	37,5 kg
R 752 V.V. complet (sans disque)	33,5 kg	38 kg

• DIMENSIONS (en mm)



Appareils monophasé R 502 V.V. G

Moteur	Vitesse coupe-légumes (tr/mn)	Vitesse cutter (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50-60 Hz	300 à 1000	300 à 3500	5,8

Appareils triphasé R 502 G

Moteur	Vitesse coupe-légumes (tr/mn)	Vitesse cutter (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230-400 V/50 Hz	750	1500	230V=3,9 400V=2,3
			230V=3,9 400V=2,3
400 V/50 Hz	750	1500	2,2
			2,1
220 V/60 Hz	900	1800	3,8
			3,6
380 V/60 Hz	900	1800	2,2
			2,1

Appareils monophasé R 752 V.V.

Moteur	Vitesse coupe-légumes (tr/mn)	Vitesse cutter (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50-60 Hz	300 à 1000	300 à 3500	5,8

Appareils triphasé R 752

Moteur	Vitesse coupe-légumes (tr/mn)	Vitesse cutter (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230-400 V/50 Hz	750	1500	230V=3,1 400V=1,8
			230V=3,6 400V=2,1
400 V/50 Hz	750	1500	3,25
			4,6
220 V/60 Hz	900	1800	6,5
			8,5
380 V/60 Hz	900	1800	2,1
			2,2

SÉCURITÉ

Ces modèles sont munis d'un système de sécurité magnétique et d'un frein moteur. De plus, la machine ne peut être mise en fonctionnement sans que la cuve et le couvercle soient verrouillés sur le bloc moteur.

Pour arrêter le moteur, toujours utiliser le bouton "Stop" (rouge). De plus en raison de l'inertie possible des aliments en fonction de leur nature, quantité et viscosité, ainsi que du risque de projection associé, ne jamais ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet du moteur et du mouvement de la préparation.

Ainsi le joint du couvercle remplira pleinement sa fonction d'étanchéité et tout risque de projection de préparations liquides sera évité. Risque de brûlure avec des préparations chaudes.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de reverrouiller le couvercle et d'appuyer sur un des boutons "Marche" (vert) ou "Pulse" (noir).

Ces modèles sont équipés d'un **protecteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge.

Dans ce cas, attendre le refroidissement de l'appareil pour le remettre en marche.



ATTENTION

Les couteaux et les disques sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.



RAPPEL

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner la machine à vide.

DIAGNOSTIC

• LISTE DES CODES AFFICHÉS

Quand la machine est branchée un code de démarrage commençant par la lettre "C" apparaît brièvement.

- R 502 G - R 752 - R 502 V.V. G - R 752 V.V.

Affichage	Désignation	Action à entreprendre
H01	Dysfonctionnement minuterie	Contacter votre S.A.V.
H02		
H03		

- R 502 V.V. G - R 752 V.V. (Appareils monophasés à vitesse variable)

Affichage	Désignation	Action à entreprendre
E01	Surcharge moteur	Appuyer sur le Bouton Arrêt. Redémarrer la machine en réduisant la charge le cas échéant. Si le problème persiste contacter votre S.A.V.»
E02	Surtension	Redémarrer la machine. Si le problème persiste contacter votre S.A.V.
E03	Sous-tension	Redémarrer la machine. Si le problème persiste contacter votre S.A.V.
E08	Protecteur thermique variateur	Laisser refroidir la machine. Vérifier que les ouïes d'aération du bloc moteur ne sont pas obstruées. Le cas échéant réduire la charge d'utilisation.
E09	Sécurités	Appuyer sur le bouton Arrêt. Si le problème persiste contacter votre S.A.V.

E12	Protection thermique moteur	Vérifier que le bouton arrêt n'est pas coincé ou laisser refroidir la machine jusqu'à 20 minutes.
E13	Phase d'arrêt de la machine	Une tentative de démarrage a eu lieu alors que la machine était en cours de freinage. Attendre que le moteur soit complètement arrêté avant de redémarrer.
E14	Vérification des sécurités	Les Interrupteurs de Sécurité (ILS) ne sont pas fermés comme il convient. Vérifier que les protecteurs (couvercle, poussoirs, taquet de couvercle, etc.) soient correctement positionnés.
Autre Message ou Message persistant		Contacter votre S.A.V.

- R 502 G • R 752 (Appareils triphasés)

Affichage	Désignation	Action à entreprendre
E06	Protection thermique	La température à l'intérieur du bloc moteur est trop élevée. Arrêter la machine et laisser refroidir. Vérifier que les ouïes d'aération sous le socle ne sont pas obstruées.
E08	Position des boutons de commande	La position des boutons de commande n'est pas cohérente. Vérifier qu'aucun ne soit coincé.
E09	Protecteur thermique moteur	Arrêter la machine et la laisser refroidir. Vérifier que les ouïes d'aération sous le socle ne sont pas obstruées. Le cas échéant réduire la charge d'utilisation.
E10	Position bouton Arrêt	Le contact du bouton poussoir Arrêt n'est pas fermé. Relâcher le bouton. Vérifier qu'il ne soit pas coincé.

E11	Vérification des sécurités	Retirer les éléments indiqués et les remettre en place pour réinitialiser les sécurités.
E12	Vérification de la sécurité de cuve	Retirer la cuve et la remettre en place pour réinitialiser les sécurités.
E13	Vérification de la sécurité poussoir coupe-légumes	Ouvrir le levier de la grande goulotte puis le refermer pour s'assurer qu'il soit bien positionné. Retirer les poussoirs des goulettes et les remettre en place pour réinitialiser les sécurités.
E14	Vérification de la sécurité couvercle coupe-légumes	Ouvrir puis fermer le taquet de fermeture du couvercle coupe-légumes pour réinitialiser les sécurités.
E16	Réinitialisation machine nécessaire	Débrancher la machine puis la remettre sous tension pour la réinitialiser. Si le problème persiste faire contrôler la minuterie par votre S.A.V.
E26	Phases inversées	Lorsque ce code s'affiche il faut inverser deux phases pour que le moteur tourne dans le bon sens. Celui-ci doit être antihoraire vu de dessus. Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié. En cas de difficulté avec cette procédure contacter un service technique agréé Robot-Coupe.
Autre Message ou Message persistant		Contactez votre S.A.V.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers.

Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

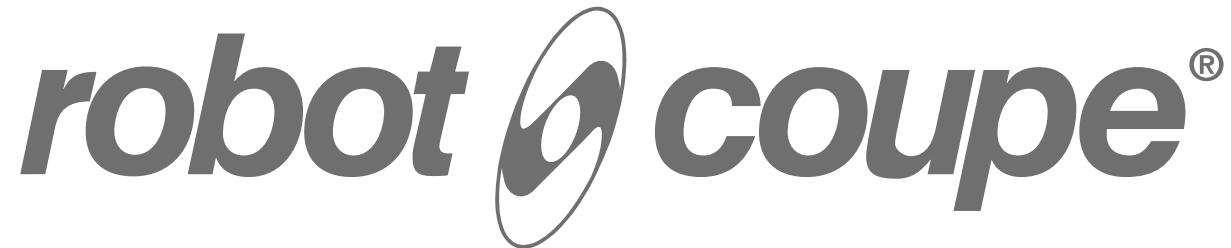
Pour la France uniquement :

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



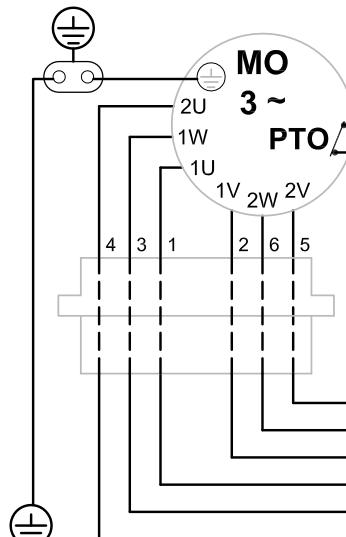
- ECOLOGIC
Tél : +33 (0)1 30 57 79 14
www.e-dechet.com

Code de l'Environnement
(Art. R543.172 à R.543-206-4)



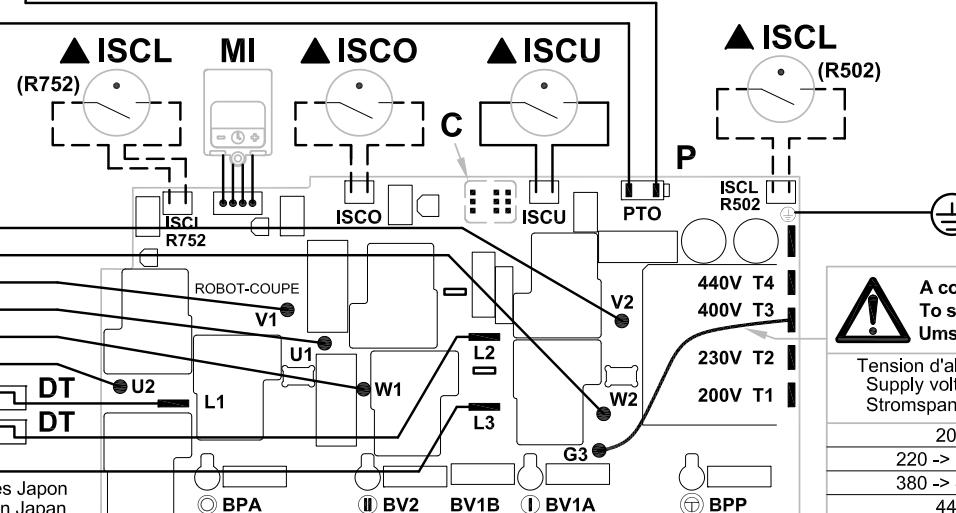
**SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
ET DE CÂBLAGE**

Français	English	Deutsch
BPA	OFF Switch	Stopschalter
BV1	Low Speed Switch	NiedrigerGeschwindigkeit-Druckknopf
BV2	High Speed Switch	Hochgeschwindigkeits-Druckknopf
BPP	PULSE Switch	Impulsschalter
DT	Circuit-Breaker 10 A	Ausschalter 10 A
ISCL	Pusher Safety Switch Coupe-Légumes	Sicherheitsschalter Stössel Gemüseschneider
ISCO	Lid Safety Switch Vegetable Slicer	Sicherheitsschalter Deckel Gemüseschneider
ISCU	Cutter Lid Safety Switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer
MO	Moteur	Motor
P	Carte de Commande N°49484/114600	Printed Circuit Board N°49484/114600
PTO	Protection Thermique Moteur	Motor Thermal Protector


**ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG**

DT - Uniquement pour machines Japon
Only for Japanese machines / Nur für Maschinen Japan

Fils moteur / Motor wires / MotorKabel		
Repère / Marking / Markierung	Couleur / Color / Farben	
MO	P	
1U	U1	bleu / blue / blau
1V	V1	marron / brown / braun
1W	W1	noir / black / schwarz
2U	U2	orange
2V	V2	violet / purple / violett
2W	W2	rouge / red / rot



A commuter suivant la tension d'alimentation. To switch according to the supply voltage. Umschalten gemäß Stromspannung.	
Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (T1)
220 -> 240 V	230 (T2)
380 -> 415 V	400 (T3)
440 V	440 (T4)

A partir de / From / Von	
Blixer 5 G	: M82001111XX
Blixer 7	: M82601111XX
R 5 G	: M81701111XX
R 7	: M82401111XX
R 502 G	: M81401111XX
R 752	: M82201111XX

▲
Interrupteurs de sécurité et configuration
Safety switches and configuration
Sicherheitsschalter und Konfiguration

C	Machine Maschine	ISCL	ISCO	ISCU
C1	R 502 G	✓	✓	
	R 752			
C3	R 5 G	*	*	
	R 7			
C5	BLIXER 5 G	*	*	
	BLIXER 7			

* Non utilisé / Not used / Nicht Benutzt

▲ C Configuration - Konfiguration
Utiliser le cavalier de configuration adapté à la machine
Use the correct configuration jumper for the machine.
Verwenden Sie die richtige Konfiguration Brücke für die Maschine

C1	C3
Combinés ON OFF	Cutter ON OFF
Blixer® ON OFF	

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

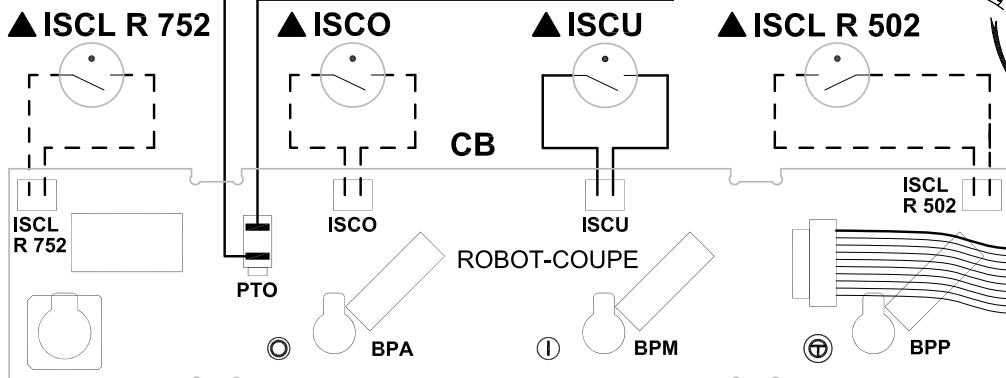
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

French	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch
BPM	Bouton poussoir MARCHE	ON switch
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch
CB	Carte boutons réf. 49468	Switches card ref. 49468
CC	Carte capteur vitesse réf. 102920S	Speed sensor circuit ref. 102920S
ISCL R 502	Interrupteur de Sécurité Poussoir Coupe-Légumes	Pusher safety switch vegetable slicer
ISCL R 752	Interrupteur de Sécurité Poussoir Coupe-Légumes	Pusher safety switch vegetable slicer
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle Coupe-légumes	Feed lead safety switch vegetable slicer
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch
MI	Minuterie	Timer
MO	Moteur	Motor
V	Variateur réf. 39972	Variator ref. 39972
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor

Interrupteurs de sécurité Safety switches Sicherheitsschalter			
	ISCL	ISCO	ISCU
R 502 V.V.G	✓	✓	
R 752 V.V.	*	*	✓
BLIXER 5 V.V.G			
BLIXER 7 V.V.	*	*	
R 5 V.V.G			
R 7 V.V.			
* Non utilisé Not used / Nicht Benutzt			



Vérifier le sens de rotation.
Check drive shaft rotation.
Drehrichtung prüfen.



A partir de / From / Von

R5 V.V. G : M8180111101

R7 V.V. : M8250111101

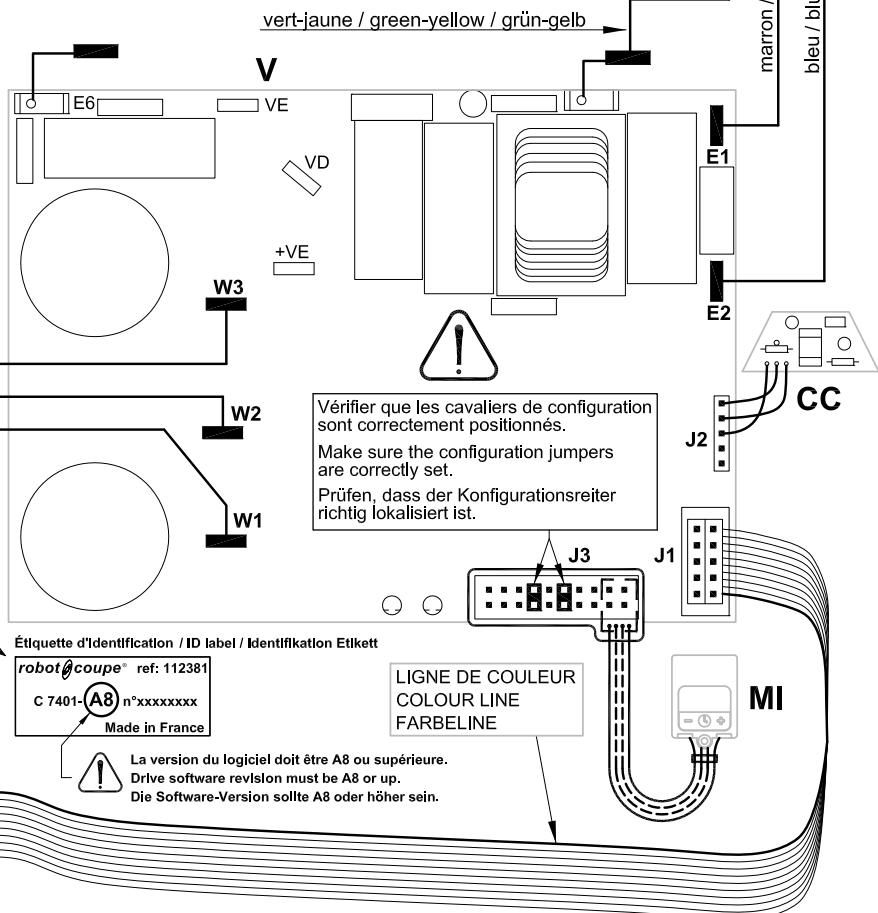
Blixer 5 V.V.G : M8210111101

Blixer 7 V.V. : M8270111101

R502 V.V.G : M8150111101

R752 V.V. : M8230111101

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG





robot  **coupe**®

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

Service Clients France
& Service Après-Vente

Tél. : 03 85 69 50 00
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

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

