

robot coupe®



New
Register
your product
on line

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

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

robot coupe®

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC verklaart dat alle machines, die het onderwerp zijn van deze originele gebruiksaanwijzing, evenals hun accessoires en verpakkingen, overeenstemmen met:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Laagspanning" **2014/35/EU**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. 1907/2006 (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de Verordening (EG) nr. 2023/2006 "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,

- **EN 60204** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
- **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - Eisen volgens EN 60204-1. Minimum IP34 voor de behuizing van de besturingssystemen.
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Kloppers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
 - **EN 13208** Groenteschildmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.
- Verklaring voor alle bovenstaande richtlijnen, regels en normen, en alle toepasselijke (EU)-richtlijnen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25 november 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN COMBINATIE R 502 G • R 502 V.V. G R 752 • R 752 V.V. CUTTER / GROENTESNIJDER GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Starten
- Modus energiebesparin
- Bedieningspaneel
- Tijd klok

MONTAGEFASEN

VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

OPTIE

REINIGING

- Motorblok
- Motoras
- Cutteraccessoire
- Schraaparm
- Mes
- Groentensnijderaccessoire

ONDERHOUD

- Mes
- Schraaparm
- Dichtingsring
- Mesbladen, kammen en raspen

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

DIAGNOSE

- Lijst van weergegeven codes

NORMEN

ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSHEMA'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 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 service-bedrijf 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 draairichting van driedfasige 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, directeuren, 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 voedingscircuit 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 220 – 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 onmiddellijke 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 752 V.V.	220 - 240V 50 of 60 Hz eenfasig	2,5	B 20	≥ 30

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. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

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 52) 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 als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN COMBINATIE R 502 G • R 502 V.V. G R 752 • R 752 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

• 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 752 Driefasig

ROBOT-COUPÉ rust zijn models uit met verschillende motortypes: 230-400 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-COUPÉ 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:

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

Verwissel ofwel: ❶ en ❷

❶ en ❸

❷ en ❸

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

ROBOT-COUPÉ rust dit model uit met een + variator:
230 V / 50 - 60 Hz / 1 motor.

Het genormaliseerde stopcontact moet zijn geijkt voor minimaal 16 ampère en bij voorkeur 20 ampère in het kader van een intensief gebruik.

• STARTEN

Als de machine wordt aangesloten, wordt kort een startcode beginnend met de letter "C" weergegeven..

• MODUS ENERGIEBESPARING

R 502 - R 752

Nadat het apparaat op het net is aangesloten, wordt de spanning pas ingeschakeld als er op de AAN/UIT-knop I is gedrukt.

Als er 3 uur lang geen actie is ondernomen, schakelt de machine terug naar de energiebesparende modus. De AAN/UIT-knop I moet opnieuw worden ingedrukt om de spanning weer in te schakelen.

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

Tijdens het gebruik: de machine stopt automatisch na 9 minuten als er geen opdracht wordt gegeven.

• BEDIENINGSPANEEL

Rode knop	=	UIT
Groene knop I	=	AAN snelheid 1
Zwarte knop	=	impulsbediening.

R 502 - R 752:

Groene knop II	=	AAN snelheid 2
----------------	---	----------------

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

Cutter snelheid regelbaar van 300 tot 3500 tpm.

Groentesnijde snelheid regelbaar van 300 tot 1000 tpm.

• TIJDKLOK

Werking van de tijdsklok

De tijdsklok omvat drie 7-segmentdisplays, twee tijdregelknoppen en een zoemer.

a) Teller

Bij het onder spanning zetten geeft de timer gewoonlijk **0.00** weer en kan de gebruiker meteen starten. Dit is de Teller modus. De tijdsklok telt de tijd per seconde op terwijl de motor in werking is. Het optellen stopt als de motor wordt gestopt en wordt hervat als de motor weer start. De machine na 9 minuten automatisch uit en stopt de teller.

b) Timer

De gebruiker kan voordat hij begint de werkingduur instellen tussen **0.05** (5 seconden) en **9.00** (9 minuten) door op de + en – knoppen te drukken. Zodra de motor in werking is telt de tijdsklok de tijd per seconde af. Dit is de Timer modus. Het aftellen stopt als de motor wordt uitgeschakeld en wordt hervat als de motor weer wordt ingeschakeld. Als het aftellen **0.00** bereikt, schakelt de machine uit en laat een pieptoon horen. De timer geeft dan opnieuw de aanvankelijk geprogrammeerde tijd weer.

c) Starten met de Pulse knop:

Als de motor wordt gestart met de Pulse knop, schakelt de tijdsklok zolang de Pulse knop ingedrukt wordt gehouden in op Teller modus en gaat weer terug naar de voorafgaande Tijdsklok display zodra de Pulse knop wordt losgelaten.

d) Groentesnijderfunctie:

De Timer toont 3 horizontale streepjes maar is niet in werking.

e) Weer op nul zetten

Als de motor uitgeschakeld is en de tijdsklok iets anders weergeeft dan 0.00, kan de gebruiker de display weer op nul zetten door gelijktijdig op de + en – knoppen te drukken of door 2 seconden lang op de UIT-knop van de machine te drukken.

f) Waakstand

Als de machine meer dan 10 minuten buiten werking blijft (motor uitgeschakeld), schakelt de tijdsklok over op de waakstand. De tijdsklok komt uit de waakstand door een druk op een van de knoppen of door een druk op de AAN-knop.

g) De tijdsklok uitschakelen:

Als u de timer of de teller niet wilt gebruiken, kunt u deze functie deactiveren door gelijktijdig lang op de AAN- en de UIT-knop te drukken.

Herhaal deze operatie om de functie weer te activeren.

MONTAGEFASEN

• CUTTERACCESSOIRE



2. 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.



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

Draai de kuip naar rechts tot ze blokkeert.



3. Plaats de deksel met de schraaparm op de kuip (zie pagina 56) en draai hem naar rechts totdat hij blokkeert.

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

Bij de modellen R 502 en R 752 is snelheid 2 (1500 tpm) speciaal bestemd voor de cutterfunctie. Als bij het gebruik van de groentesnijderfunctie op deze knop wordt gedrukt, treedt de machine op snelheid 1 in werking met 750 tpm.

Bij de modellen R 502 V.V. en R 752 V.V. wordt de toegestane snelheid in de cutterfunctie automatisch aangepast en schommelt ze tussen 300 en 3500 tpm.

• GROENTESNIJDERACCESSOIRE

TOEVOERGROOT MET HEFBOOM EN BIJBEHORENDE HULPSTUKKEN

Met behulp van deze aanvoergoot kunnen alle soorten groenten worden verwerkt :

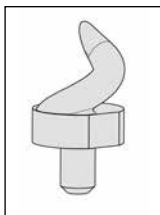
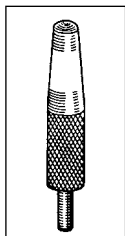
- **De grote aanvoergoot** dient voor de verwerking van grote groenten, zoals kool, selderij, sla enz.,
- **Cilindervormige invoergoot**
 - **Ø 58 mm** gelijkmatig snijden van lange of tere producten.
 - **Ø 39 mm** snijden van kleine groenten en vruchten met behulp van de Exactitube precisie-pusher.

Modellen R 752/ R 752 V.V.

Bij de aanvoergoot met hefboom horen twee hulpstukken:

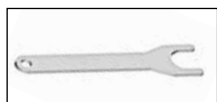
1. De laadkegel

Deze moet gebruikt worden wanneer zonder de verplaatsbare wand wordt gewerkt.

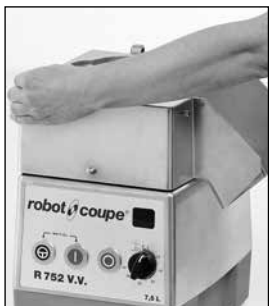


2. de uitdieper deze dient uitsluitend voor de verwerking van kool. Dankzij dit hulpstuk kan een kool in haar geheel worden fijn gesneden of geraspt, zonder dat zij van te voren in stukken gesneden moet worden.

Er is tevens een **speciaal hulpstuk** voor het **losnemen** van de uitdieper.



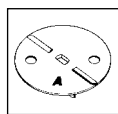
De groentesnijder bestaat uit twee demonteerbare delen: de groentesnijderkuip en het deksel.



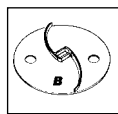
1. Plaats, met het motorblok tegenover u, de groentesnijderkuip op het motorblok, zodat ze lichtjes naar links is verschoven. De afvoergoot bevindt zich aan uw rechterkant. Draai de kuip naar rechts tot ze blokkeert.

(Om de groentesnijderkuip te demonteren, drukt u dan gewoon op de knop in roestvrij staal).

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



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



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

2 uitvoeraccessoires:

De modellen R 502 en R 752 (inclusief V.V. modellen) worden geleverd met 2 hulpstukken voor de uitvoer nl. een zwarte uitwerpschijf en een speciale uitwerper voor witte kool. Deze zorgt voor een bijzonder efficiënte uitvoer bij het snipperen van kool. Gebruik voor andere groenten de zwarte uitwerpschijf.

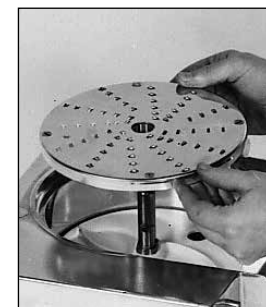


Uitwerper voor kool



Uitvoerschijf

3. Monteer de schijf van uw keuze:



a) U koos een schijf voor plakjes, raspen 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 macedoinesnipperschijf (recht snijblad).

De snipperschijven kunnen in onderstaande combinaties met

MACEDOINEROOSTER	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	12x12 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
SNIPPERSCHIJF							
5 mm	•						
8 mm		•					
10 mm			•				
12 mm				•			
14 mm					•		
20 mm						•	
25 mm							•

De grijs gearceerde combinaties zijn op aanvraag leverbaar.



Plaats het macedoinerooster 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 snipperschijf op (schijf met recht snijblad) en laat deze in wijzerzin ronddraaien om te kijken of ze juist geplaatst is.

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

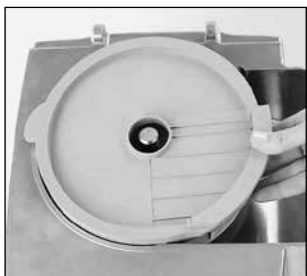


c) U koos een frietenuitrusting :

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

LET OP!

Om een optimaal snijresultaat te krijgen bij het maken van frieten is het noodzakelijk om de verplaatsbare wand te gebruiken en de aardappelen in het linkergedeelte van de goot in te voeren (zie foto hiernaast).



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.

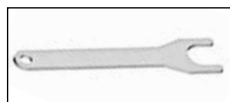
Bij gebruik van de verplaatsbare wand is geen ander hulpmiddel (laadkegel of kooluitwerper) nodig.



Laadkegel



Uitwerper voor kool



Let op, gebruik de speciaal hiervoor bestemde sleutel om de kooluitwerper te demonteren.

Bij gebruik van de verplaatsbare wand is geen ander hulpmiddel (laadkegel of kooluitwerper) nodig.

5. Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. De vergrendelingshendel bevindt zich nu tegenover u aan uw rechterkant.



6. Steek de scharnierstang in de plaatsen achteraan het blok.

Bij de modellen R 502 en R 752 is bij gebruik van de groentesnijderfunctie alleen de eerste snelheid (750 tpm) toegestaan.

Snelheid 2 (1500 tpm) is speciaal bestemd voor de cutterfunctie. Als bij het gebruik van de groentesnijderfunctie op deze knop wordt gedrukt treedt de machine op snelheid 1 in werking met 750 tpm.

Bij de modellen R 502 V.V. en R 752 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.

Til de kop van de groentesnijder omhoog en kantel hem achterover om de kuip vrij te maken en de laadkegel of de uitdieper los te schroeven. Gebruik voor het demonteren van de uitdieper het speciaal hiervoor bestemde gereedschap..

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 goed schoongemaakt rooster.

Verwerk nooit zachte producten na harde producten, zonder eerst het rooster goed te hebben schoongemaakt.

Gebruik een **D-Clean Kit (ref. 29246)** voor het snel en gemakkelijk schoonmaken van de macedoine roosters 5x5, 8x8, 10x10, 12x12 et 14x14.

4. Monteer de afvoerschijf, de schijf of de macedoine-uitrusting zoals beschreven in de paragraaf "MONTAGE VAN HET TOESTEL", punten 2. en 3.

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.

TOEPASSINGEN	R 502 R 502 V.V. Maximale hoeveelheid eindproduct (kg)	R 752 R 752 V.V. Maximale hoeveelheid eindproduct (kg)	R 502 V.V. R 752 V.V. Verwer- kingstijd (tpm)	Verwer- kingstijd (in min)
HAKKEN				
• VLEES				
Gehakte steak	1,7	3,2	1200/1500	3
Vlees voor worst / tomaten	2,2	3,2	1200/1500	3
Terrine/boerenpâté	2,7	3,2	1200/1500	4
• VIS				
Brandade	2,7	3,2	3000	5
Visterrine	2,7	3,2	3000	5
• GROENTEN				
Knoflook / peterselie / ui / sjalot	0,6/1,1	0,6/1,7	1500/2000	3
Groentensoep/-puree	2,2	3,2	2500/3000	4
• FRUITS				
Vruchtenmoes /-reductie	2,2	3,2	2500/3000	4
EMULGEREN				
Mayonaise / knoflooksaus / remouladesaus	3,2	3,8	600/1500	3
Béarnaisesaus / Hollandse saus	2,2	3,2	600/1500	5
Slakke-/zalmboter	2,2	2,7	600/1500	4
KNEDEN				
Kruimeldeeg / zanddeeg	2,2	3,2	900/1500	4
Bladerdeeg	2,2	3,2	900/1500	4
Pizzadeeg	2,2	3,2	900/1500	4
VERMALEN				
Droge vruchten	1,1	1,7	900/1500	4
Ijs	1,1	1,7	900/1500	4
Paneermeel	1,1	1,7	900/1500	4
MENGEN				
			300/600	

Andere toepassingen van de R 502, R 502 V.V., R 752 en R 752 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.

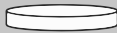
Deze snijkwaliteit wordt nog groter als dit onderdeel gebruikt wordt als snijgeleider.

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.

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

GEGOLFDE		
G 2	biet / aardappel / wortel / courgette	
G 3	biet / aardappel / wortel / courgette	
G 5	biet / aardappel / wortel / courgette	
RASPEN		
R 1,5	selder / kaas	R 7 kool / kaas
R 2	wortel / selder / kaas	R 9 kool / kaas
R 3	wortel	Parmesan / chocolade
R 5	kool / kaas	Radijs
STAAFJES		
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 752 en R 752 V.V.** zijn gekartelde en getande mesbladen als optie verkrijgbaar.



Voor het kneden en vermalen van ingrediënten. **Met de getande messen** kunnen tuinkruiden en specerijen worden gehakt.

REINIGING



LET OP !

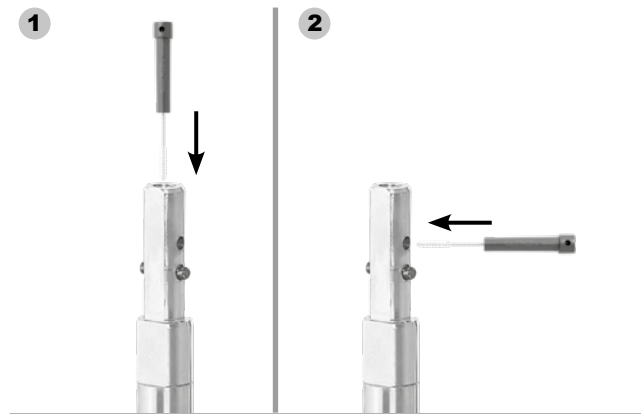
Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

• MOTORBLOK

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

• MOTORAS

R 752 - R 752 V.V.



• 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.

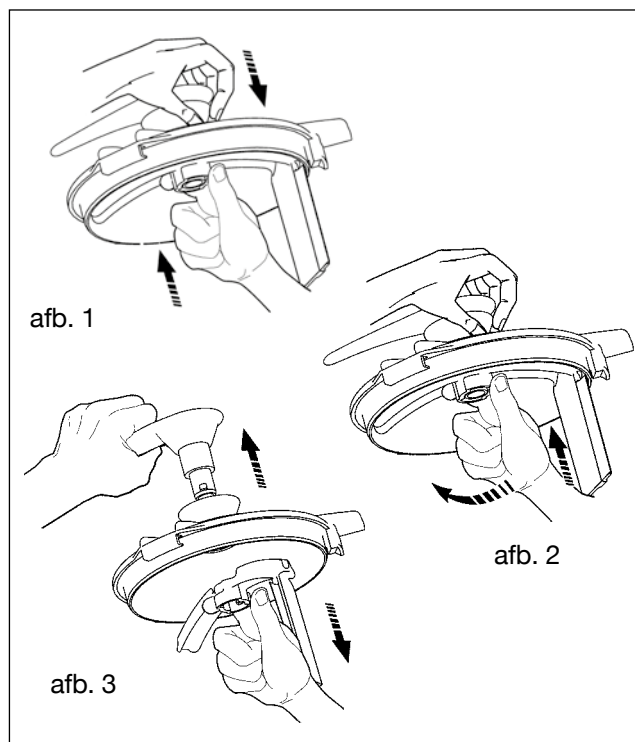
• SCHRAAPARM

Om het onderhoud te kunnen doen van de schraaparm moet u als volgt te werk gaan.

Houd de schraaparm in de ene hand en de as in de andere (afb. 1).

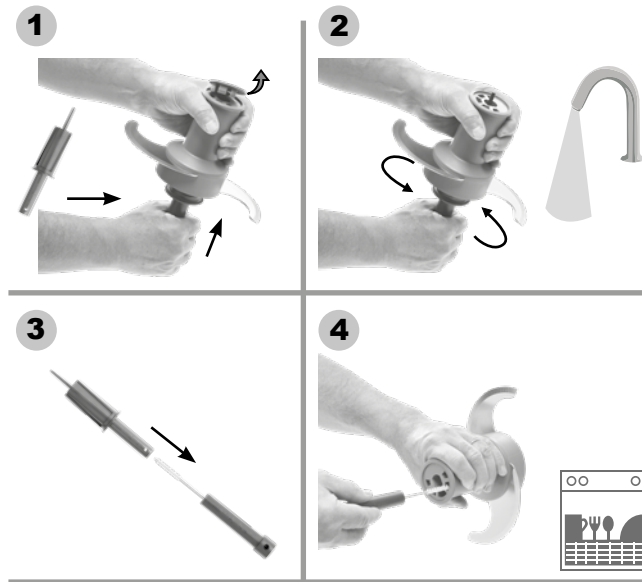
Duw de twee delen naar elkaar, daarna draai uw hand 45° in de tegengestelde richting van de klok (afb. 2).

Nu is het mogelijk om van het deksel de twee delen van de schraaparm los te maken en deze te reinigen (afb. 3).



• MES

R 502 - R 502 V.V.

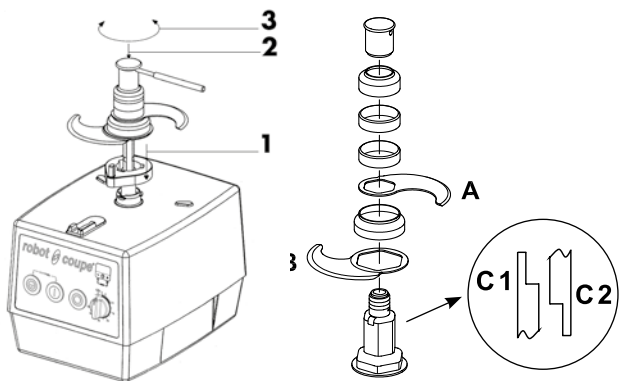


R 752 - R 752 V.V.

Het mes van de R 752 - R 752 V.V., volledig in inox, is compleet uitneembaar voor een gemakkelijk onderhoud.

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

Om het mes te reinigen moet dit gedemonteerd worden



Trek de stekker van het toestel unit.

- 1 - Plaats het demontage onderdeel op de motoras.
- 2 - Klik het mes op de motoras.
- 3 - Plaats de demontagepen in het gaatje op de moer van het mes en draai deze naar links om los te schroeven. Om het mes weer te monteren gaat u in omgekeerde volgorde te werk. In beide gevallen steunt het mes op de nok van het demontagegereedschap.

A - Bovenste mes.

B - Onderste mes.

C - Afhankelijk van de afstand tussen de snijbladen moeten bij het opnieuw monteren de tussenstukken **C** als volgt worden gemonteerd:

C1 als het tussenstuk boven het snijblad is geplaatst.

C2 als het tussenstuk onder het snijblad is geplaatst.

• 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 afwasproduct schoon te maken. Als u het toch in de vaatwasser stopt, raden wij aan een speciaal afwasproduct voor aluminium te gebruiken



BELANGRIJK

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 eindproduct steeds dezelfde kwaliteit heeft.

• SCHRAAPARM



De schraaparm is voorzien van rubberen paletten die versliten. Het is dus noodzakelijk deze periodisch te vervangen om een optimale werking te verkrijgen. De paletten zijn gemakkelijk uit elkaar te halen en terug in elkaar steken.

• DICHTINGSRING

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 ring moet in ieder geval ieder jaar worden vervangen of iedere zes maanden in geval van intensief gebruik.

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.

• MESBLADEN, KAMMEN EN RASPEN

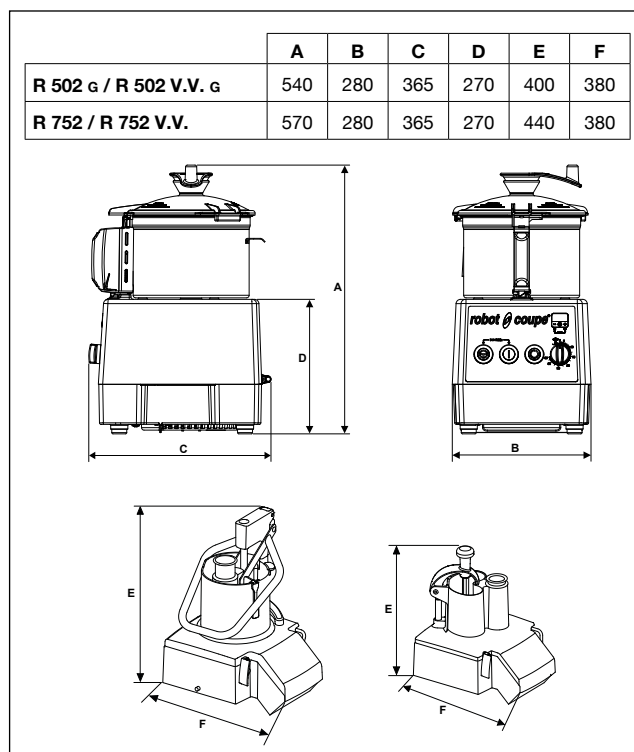
De mesbladen van de plakjesschijven, de kammen van de staafjesschijven en de raspen zijn onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat de snijkwaliteit optimaal blijft.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
R 502G compleet (zonder schijf)	29 kg	33,5 kg
R 502 V.V.G compleet (zonder schijf)	30 kg	35 kg
R 752 compleet (zonder schijf)	32,5 kg	37,5 kg
R 752 V.V. compleet (zonder schijf)	33,5 kg	38 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

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

De elektrische installatie moet minstens gedimensioneerd zijn volgens de nominale stroomsterkten hieronder. De beveiligingsinrichtingen moeten afgestemd zijn op het starten van motoren om de stroompieken te leveren die samenhangen met het starten van asynchrone motoren.

Eenfasig toestel R 502 V.V. G

Motor	Snelheid groentesnijder (tpm)	Snelheid cutter (tpm)	Intensiteit (A)
230 V/50-60 Hz	300 tot 1000	300 tot 3500	5,8

Driefasig toestel R 502 G

Motor	Snelheid groentesnijder (tpm)	Snelheid cutter (tpm)	Intensiteit (A)
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

Eenfasig toestel R 752 V.V.

Motor	Snelheid groentesnijder (tpm)	Snelheid cutter (tpm)	Intensiteit (A)
230 V/50-60 Hz	300 tot 1000	300 tot 3500	5,8

Driefasig toestel R 752

Motor	Snelheid groentesnijder (tpm)	Snelheid cutter (tpm)	Intensiteit (A)
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

VEILIGHEID

Deze modellen zijn uitgerust met een beveiliging en motorrem. Ze kunnen niet gestart worden zonder de kuip en het deksel te vergrendelen op het motorblok.

Gebruik om de motor te stoppen steeds de (rode) "Stop" knop. Open nooit het deksel voordat de motor en de bewegende bereiding volledig gestopt zijn omwille van de mogelijke inertie van de voedingsmiddelen door hun aard, hoeveelheid en viscositeit, maar ook omwille van mogelijke spatgevaar.

Zo zorgt de pakking van het deksel voor een volledige afsluiting en wordt elk spatgevaar bij vloeibare bereidingen voorkomen. Risico op brandwonden bij warme bereidingen.

Om uw toestel weer in te schakelen, moet u enkel het deksel vergrendelen en op één van de volgende knoppen drukken: "Aan" (groen) of "Puls" (zwart).

Deze modellen zijn voorzien van een thermische beveiliging die de motor bij overbelasting automatisch stopt.

In dit geval wacht u tot de machine is afgekoeld voordat u deze weer inschakelt.



LET OP !

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



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.

DIAGNOSE

• LIJST VAN WEERGEGEVEN CODES

Als de machine wordt aangesloten, wordt kort een startcode beginnend met de letter "C" weergegeven.

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

Foutmelding	Probleem	Oplossing
H01 H02 H03	Storing van de timer	Neem contact op met de klantenservice

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

(Monofasige apparaten met variabele snelheid)

Foutmelding	Probleem	Oplossing
E01	Motor overbelast	Druk op de stopknop. Herstel de machine en verminder zo nodig de werklust. Houdt het probleem aan, neem dan contact op met de klantenservice.
E02	Overspanning	Herstart de machine. Houdt het probleem aan, neem dan contact op met de klantenservice.
E03	Onderspanning	Herstart de machine. Houdt het probleem aan, neem dan contact op met de klantenservice.
E08	Thermische beveiliging snelheidsregelaar	Laat de machine afkoelen. Controleer of de ventilatieopeningen van het motorblok niet verstopt zijn. Verminder zo nodig de werklust.
E09	Beveiligingen	Druk op de stopknop. Herstel de machine. Houdt het probleem aan, neem dan contact op met de klantenservice.

E12	Thermische beveiliging motor	Controleer of de stopknop niet klem zit of laat de machine zo'n 20 minuten afkoelen.
E13	Stopfase van de machine	Er is geprobeerd de machine te herstarten terwijl deze aan het afremmen was. Wacht tot de motor helemaal stil staat voordat u deze herstart.
E14	Controle van de beveiligingen	De veiligheidsschakelaars zijn niet naar behoren gesloten. Controleer of de beveiligingen (deksel, pushers, dekselnok etc.) goed op hun plaats zitten.
Andere melding of aanhouden-de melding		Neem contact op met de klantenservice

- R 502 - R 752 (Driefasige apparaten)

Foutmelding	Probleem	Oplossing
E06	Thermische beveiliging	Te hoge temperatuur in het motorblok. Stop de machine en laat haar afkoelen. Controleer of de ventilatieopeningen onder het onderstel niet verstopt zijn.
E09	Thermische beveiliging motor	Stop de machine en laat haar afkoelen. Controleer of de ventilatieopeningen onder het onderstel niet verstopt zijn.
E10	Stand van de stopknop	Het contact van de stopknop is niet gesloten. Laat de knop los. Controleer of hij niet klem zit.
E11	Controle van de beveiligingen	Verwijder de aangeduide onderdelen en breng ze weer op hun plaats om de beveiligingen te resetten.
E12	Controle van de kuipbeveiliging	Verwijder de kuip en breng hem weer op zijn plaats om de beveiligingen te resetten.

E13	Controle van de beveiliging van de groentesnijder-pusher	Open de hendel van de grote invoergoot en sluit hem weer, om u ervan te verzekeren dat hij goed gepositioneerd is. Verwijder de pushers uit de invoergoten en breng ze weer op hun plaats om de beveiligingen te resetten.
E14	Controle van de dekselbeveiliging van de groentesnijder	De sluitnok van het groentesnijderdeksel openen en weer sluiten om de beveiligingen te resetten.
E16	Reset van de machine vereist	Koppel de machine los van de stroom en zet haar vervolgens weer onder spanning om haar te resetten. Houdt het probleem aan, laat de timer dan controleren door uw klantenservice.
E26	Omgekeerde fasen	Wanneer deze code wordt weergegeven, moeten twee fasen worden omgekeerd om de motor in de juiste richting te laten draaien. Van bovenaf gezien moet de draairichting tegen de klok in zijn. Deze omkering moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Als u problemen hebt met deze procedure, neem dan contact op met een erkende technische dienst van Robot-Coupe.
Andere melding of aanhouden-de melding		Neem contact op met de klantenservice

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.



**ELEKTRISCHE EN
BEDRADINGSSCHEMA'S**

BLIXER 5 G - BLIXER 7 - R 5 G - R 7 - R 502 G - R 752

200V-230V-400V/50Hz - 220V-380V-440V/60Hz - 3~

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton Poussoir ARRET	OFF Switch	Stoppschalter
BV1	Bouton Poussoir MARCHE Vitesse 1	Low Speed Switch	NiedrigerGeschwindigkeit-Druckknopf
BV2	Bouton Poussoir MARCHE Vitesse 2	High Speed Switch	Hochgeschwindigkeits-Druckknopf
BPP	Bouton Poussoir PULSE	PULSE Switch	Impulsschalter
DT	Coupe-Circuit 10 A	Circuit-Breaker 10 A	Ausschalter 10 A
ISCL	Interrupteur de Sécurité Poussoir Coupe-Légumes	Pusher Safety Switch Vegetable Slicer	Sicherheitsschalter Stössel Gemüseschneider
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle Coupe-Légumes	Lid Safety Switch Vegetable Slicer	Sicherheitsschalter Deckel Gemüseschneider
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter Lid Safety Switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Carte de Commande N°49484/114600	Printed Circuit Board N°49484/114600	Leiterplatte N°49484/114600
PTO	Protection Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motor Thermoschutz



Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-dessous).

Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (see table below).

Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (siehe Tabelle unten).

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

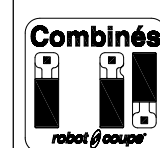
Interrupteurs de sécurité et configuration
Safety switches and configuration
Sicherheitsschalter und Konfiguration

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

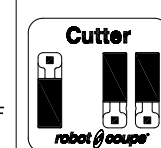
C Configuration - Konfiguration

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



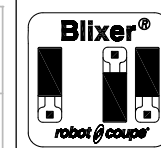
C1

ON
OFF



C3

ON
OFF



C5

ON
OFF



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)

Vérifier le sens de rotation.
Check direction of rotation.
Drehrichtung prüfen.



Fils moteur / Motor wires / MotorKabel

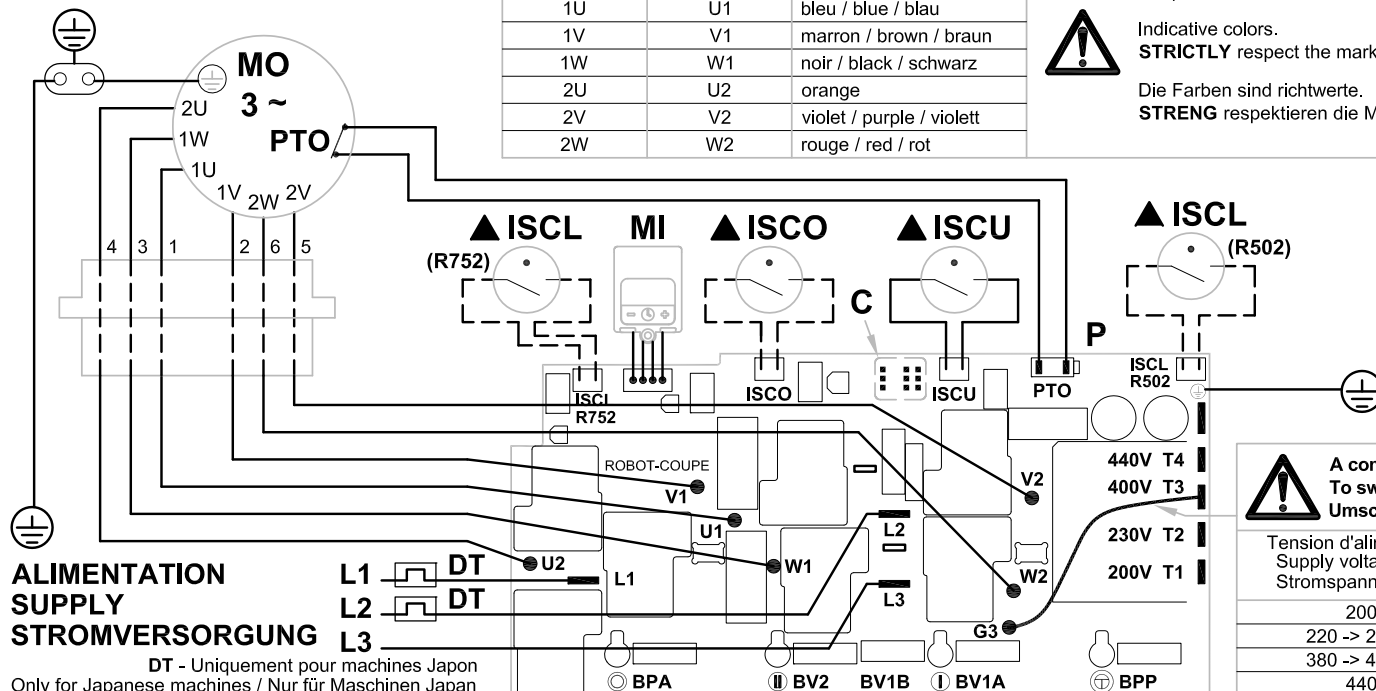
Repère / Marking / Markierung		Couleur / Color / Farben
MO	P	
1U	U1	bleu / blue / blau
1V	V1	marron / brown / braun
1W	W1	noir / black / schwarz
2U	U2	orange
2V	V2	violet / purple / violett
2W	W2	rouge / red / rot



Couleurs indicatives.
 Respecter **IMPERATIVEMENT** les repères.

Indicative colors.
STRICTLY respect the markings.

Die Farben sind richtwerte.
STRENG respektieren die Markierungen.



ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

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

robot@coupe®

N° 406295 (d)

Maj : 03/22

R 5 V.V.G - R 7 V.V. - Blixer® 5 V.V.G - Blixer® 7 V.V. - R 502 V.V.G - R 752 V.V.

200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

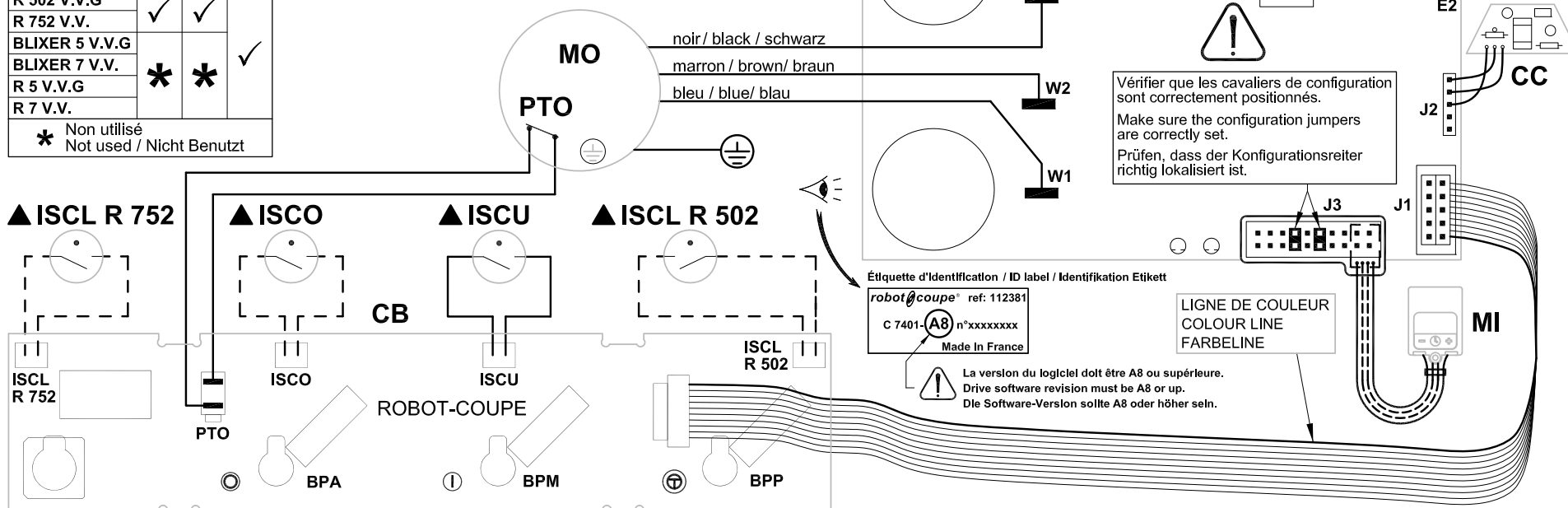
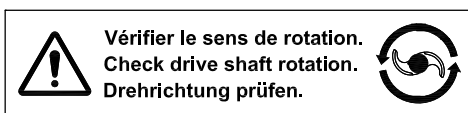
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

	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





robot  coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

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

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients
Belgique**

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com



37002314451655

Réf : 451 655 - 01/06/2023 - RDM