robot coupe®

New
Register your product on line

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

19/11/2021

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

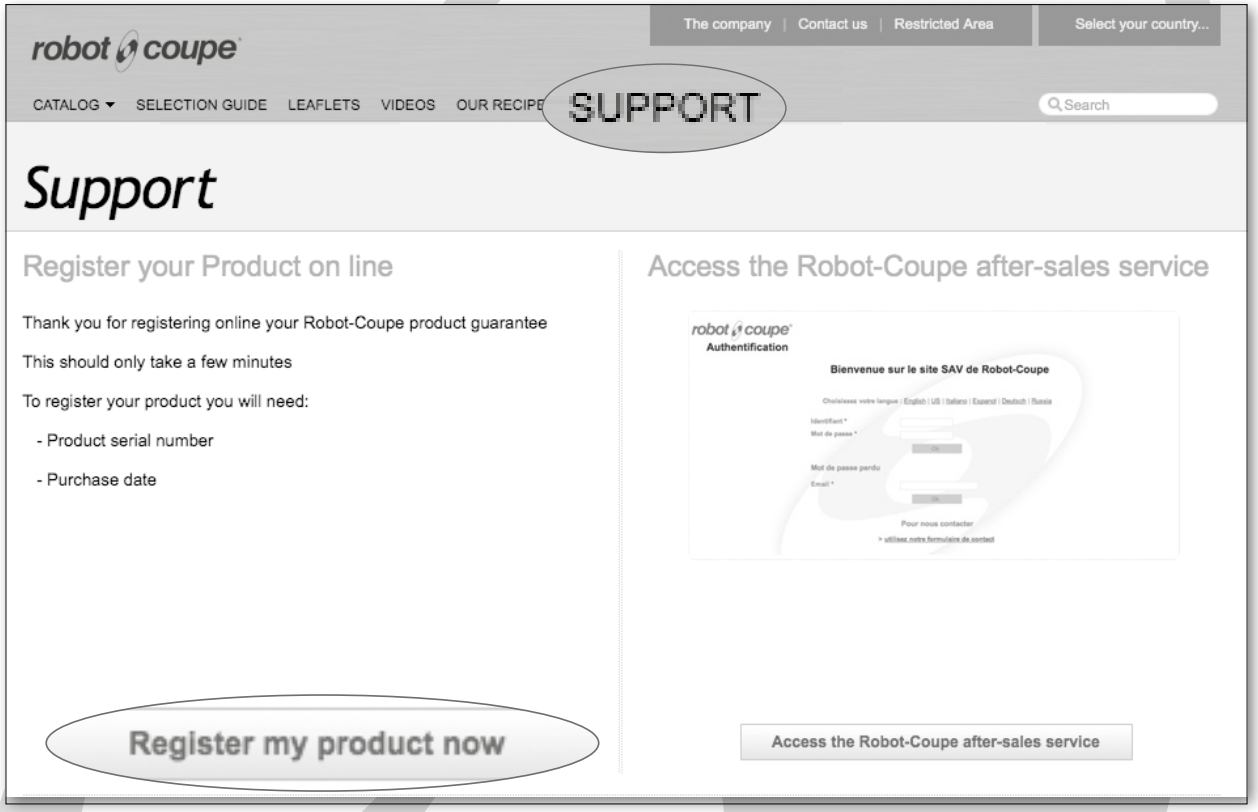
Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

19/11/2021

Декларация о Соответствии ЕС

Robot-Coupe® SNC заявляет, что все аппараты, описанные в данном оригинальном руководстве по эксплуатации, а также все прилагающиеся к ним аксессуары и упаковки соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответсвующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам **2006/42/EC**,
  - Директива по низкому напряжению **2014/35/EC**,
  - Директива по электромагнитной совместимости **2014/30/EC**,
  - Директиве **2011/65/EC** "О снижении использования опасных веществ в электрическом оборудовании" (RoHS),
  - Директиве **2012/19/EC** "Об отходах электрического и электронного оборудования" (WEEE),
- Регламенту **(EC) № 1907/2006** (последняя консолидированная версия) касающемуся правил "Регистрации, Оценки, Санкционирования и Ограничения химических веществ (REACH)", в соответствии с чем все продукты, продаваемые компанией Robot-Coupe® SNC, а также их аксессуары и упаковочные материалы, не содержат веществ, вызывающих высокие опасения из соответствующего списка Европейского химического агентства (ECHA).
- Регламенту **(EC) № 1935/2004** "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания", с изменениями, внесенными регламентом (ЕС) № 596/2009,
- Регламенту **(EC) № 2023/2006** "О надлежащей практике производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- Регламенту **(EC) № 10/2011** "О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания", а также всем регламентам (ЕС), вносящим изменения, поправки и/или исправления в этот регламент, а именно существующим на дату подписания настоящей Декларации регламентам (UE) № 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 и 2019/37.
- следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:
  - **EN ISO 12100:2010** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - **EN 60204-1:2006** Безопасность механизмов – Электрообо-рудование аппаратов,
  - **EN 60529** Степень защиты оболочки (Класс IP):
    - IP 55 pour les commandes électriques,
    - IP 34 для других элементов аппарата,
- и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:
  - **EN 454** ..... Сбивательно-смесительные аппараты,
  - **EN 1678** ..... Овощерезки (и Соковыжималки-Экстракторы),
  - **EN 12852** ..... Кухонные процессоры и миксеры,
  - **EN 12853** ..... Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - **EN 13208** ..... Аппараты для очистки овощей,
  - **EN 13621** ..... Аппараты для отжимания воды из салата,
  - **EN 14655** ..... Хлеборезки.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 марта 2019 г.

Jean-Marie LOZANO
Директор по производству

СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ КУПИЛИ КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР

R 502 G • R 502 V.V. G

R 752 • R 752 V.V.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству
- Панель управления
- Отсчет времени

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки

СПЕЦЗАКАЗ

ОЧИСТКА

- Блок двигателя
- Комплект измельчителя
- Скребок
- Нож
- Комплект овощерезки

ТЕХУХОД

- Нож
- Скребок
- Вкладыши рабочего отсека
- Ножи, гребенки и терки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ЗАЩИТА

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

- Список ошибок

НОРМЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

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

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

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

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. распространяется только на неиправности, связаные с материалом и / или сборкой.

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

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

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

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

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

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

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

7 - Расходы, связанные с изменением направ лением вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

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

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобиться в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. ограничи -вается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE S.N.C., а такжее ее филиалы или афилиированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, упра вляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ АППАРАТОВ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ И ПО ПРАВИЛАМ БЕЗОПАСТНОСТИ

Данные рекомендации относятся к аппаратам оснащенным асинхронным двигателем и монофазным регулятором частоты.

Примечание:

- *Напряжение электрического тока и оборудования по безопастности должны соответствовать гос. нормам.*
- *Любое подключение электроаппарата должно производиться квалифицированным электриком.*

Защита аппаратов

- Регуляторы частоты, как и прочие электронные устройства, состоят из чувствительных к электростатическим разрядам элементов. Перед началом работы с регулятором необходимо, убедиться, что статическое электричество полностью отсутствует.
- Все операции по внутреннему подключению должны проводиться при выключенном аппарате.
- Частое повторное включение аппарата ведет к перенагрузке регулятора и его поломке. Необходимо соблюдать интервал в 3 минуты между выключением и включением аппарата в сеть.

Электрические подключение

- Аппарат питается однофазным током до вариатора, который преобразует его в трехфазный ток с переменной частотой для работы двигателя.
- Подключайте аппарат только к монофазной сети переменного тока 220-240 В/50 или 60 Гц к розетке с заземлением. Любое более высокое напряжение в сети может вывести регулятор из строя.
- Заземление необходимо для Вашей безопастности.

Защита людей с помощью предохранителей

Аппараты с регулятором частоты требуют тщательного выбора дифференциального предохранителя для обеспечения безопастности: существуют дифференциалные предохранители для переменного тока (тип AC), импульсного тока (тип A) и для всех видов тока (тип B).

Опасно! Регуляторы включают в себя выпрямительный мост сети напряжения. Поэтому, в случае короткого замыкания, аварийный ток может воспрепятствовать срабатыванию дифференциального предохранителя для переменного тока (тип AC).

Следует использовать дифференциальный предохранитель для импульсного тока (тип A), имеющий следующую маркировку: .

Внимание: *Взависимости от изготовителя дифференциальные предохранители могут иметь различные обозначения.*

Наличие номинального тока в заземлении аппаратов с регулятором частоты может привести к спонтанному включению дифференциального предохранителя в результате:

- Подключения нескольких разноскоростных аппаратов к одному дифференициальному предохранителю.
- Наличия номинального тока аппарата, превышающего реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя.

Внимание: *имеются допуски изготовителей и в зависимости от дифференциальнонго предохранителя его реальный порог срабатывания находится между 50% и 100% номинального теоретического порога. В случае возникновения проблем измерьте номинальный ток аппарата и реальный порог срабатывания дифференциального предохранителяl.*

Для знакомства с Вашим аппаратом смотрите нижеследующую таблицу:

Аппарат	Напряжение	Сечение Проводников ($мм^2$)	Дифференциальный предохр. (Ph + N)	
			калибр (A)	Порог (mA)
R 502 V.V. **R 752 V.V.**	220 - 240В 50 или 60 Гц **Монофазный**	2,5	B 20	≥ 30

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ
СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующии инструкции и строго соблюдайте их выполнение Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использавоть. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, ползующихся аппаратом. Наше оборудование предусмотрено исключительно для профессионального использования и ни в коем случае не должно использоваться детьми.

РАСПАКОВКА

• Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.

• ОСТОРОЖНО с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

• Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

• Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.

• Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

• При трехфазном , убедитесь, что аппарат работает в направлении против хода часовой стрелки.

РАБОТА

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

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

• Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 136) и убедитесь, что все аксессуары правильно утановлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• Не пытайтесь убрать предохранитель ные системы и блокировки.

• Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

• Не проталкивайте продукты рукой.

• Не перегружайте аппарат.

• Не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

• В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.

• Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.

• Не погружайте блок двигателя в воду.

• Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

• Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.

• Robot-Coupe не несет ответсвенность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

• Перед любыми операциями на электрических частях, обязятельно отключайте аппарат.

• Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.

• Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозийных продуктов (лимонная кислота и пр...).

• Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.

• При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ПРИОБРЕЛИ КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R 502 G • R 502 V.V. G R 752 • R 752 V.V.

Кухонный процессор измельчитель / овощерезка - зто аппарат, идеально приспособленный для удовлетворения профессиональных нужд. По мере его использования вы откроете многообразие его возможностей.

Процессор состоит из комплекта измельчителя и комплекта овощерезки. Функция из измельчителя: все виды измельчителя, приготовление мяса, овощей, тонких фаршей, взбитых сливок, размалывания, сливок, и перемешивания... Самая долгая операция длится максимум 5 мин. Функция овощерезки с полной гаммой дисков позволяет производить все формы нарезки прямыми и волнистыми ломтиками, стружкой и соломкой, а также приготовление картофеля фри.

Благодаря всем возможностям куттера, вы откроете для себя новые горизонты кулинарного творчества.

Конструкция аппарата достаточно проста, что позволяет использовать насадку-куттер и насадку-овощерезку без хлопот и забот: обе насадки легко собираются и разбираются.

Мы уделили особое внимание различным операциям, которые приводят к остановке двигателя.

Данная инструкция содержит полезную информацию для пользователя, которая поможет ему с максимальной пользой использовать аппарат.

Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

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

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

ДАННЫЙ АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН (ОПАСТНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).

R 502 - R 752 Трехфазные

Модели ROBOT-COUPE оснащенЫ различными типами двигателей: 230-400 В / 50 Гц / 3-фазн
220 В / 60 Гц / 3-фазн
380 В / 60 Гц / 3-фазн

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 4 проводов, один из которых необходимо подсоединить к контакту заземления, а остальные три – к оставшимся контактам.

Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

1) подсоедините зелёный и желтый провода к контакту заземления.
2) подсоедините три оставшихся провода к остальным контактам.

Если вы располагаете вилкой с 5 контактами, так как аппараты ROBOT-COUPE не нуждаются в подсоединении к нейтрали, пятый контакт остаётся свободным.

Включите аппарат и дайте поработать вхолостую. Убедитесь, что нож вращается против часовой стрелки.

Красная стрелка на крышке указывает направление вращения ножа.

Если нож вращается по часовой стрелке, поменяйте местами 2 провода:

ЗЕЛЕНЫЙ И ЖЕЛТЫЙ - ИЗОЛЯЦИЯ, НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.

Переключите либо: ❶ и ❷
❶ и ❸
❷ и ❸

R 502 V.V. - R 752 V.V. Монофазный

Эта модель ROBOT-COUPE оснащена двигателем + вариатором: 230 В / 50 - 60 Гц /1-фазн
Розетка должна быть рассчитана минимум на 16 А, для интенсивного использования рекомендуется 20 А.

• РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ R 502 - 752

После подключения к сети аппарат включается только после нажатия на кнопку Пуск I.
После 5 минут неактивности машина заново переходит в режим энергосбережения.
Для ее повторного включения необходимо заново нажать на кнопку Пуск I.

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Красная кнопка = Arrêt
Зеленая кнопка I = Пуск скорость 1
Черная кнопка = режим пульсации.

R 502 - R 752:
Зеленая кнопка II = Пуск скорость 2

R 502 V.V. - R 752 V.V.: Измельчитель регулируемая скорость от 300 в 3500 об/мин. **Овощерезка** регулируемая скорость от 300 в 1000 об/мин.

• ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ

Функция отсчета времени

Функция отсчета времени включает в себя 3 семисегментных LED-индикатора, 2 кнопки настройки промежутка времени и звуковой сигнал.

a) Секундомер

При включении в стандартном случае экран показывает **0.00**, пользователь может начинать работать без доп. манипуляций. Это режим Секундомера. Время посекундно отсчитывается вперед при работающем моторе. При остановке мотора время на экране перестает идти вперед. При возобновлении работы мотора время продолжает посекундно отсчитываться дальше. В моделях R 502 V.V. и R 752 V.V. машина автоматически останавливается через 9 минут работы, счетчик секундомера также останавливается. В моделях R 502 и R 752 машина автоматически останавливается через 5 минут работы, счетчик секундомера также останавливается.

b) Таймер

Перед началом работы пользователь может установить промежуток времени от **0.05** (5 секунд) до **9.00** (9 минут) при помощи кнопок + и –. Как только мотор начинает работать, начинается посекундный отсчет времени назад. Это режим Таймера. При остановке мотора время на экране перестает отсчитываться назад. При возобновлении работы мотора время продолжает дальше посекундно отсчитываться назад. При достижении таймером показателя **0.00** машина останавливается и издает звуковой сигнал. На экране заново высвечивается изначально заданный промежуток времени.

c) Пуск через кнопку Пульс:

Если запуск машины происходит через нажатие на кнопку Пульс, то функция отсчета времени работает в режиме секундомер на протяжении всего нажатия. При отпускании кнопки Пульс на экране таймера заново высвечивается предыдущее значение.

d) Функция Овощерезка:

Таймер показывает 3 горизонтальные черты, но не функционирует.

e) Обнуление

При остановленном моторе, если на экране таймера высвечивается не **0.00**, пользователь может обнулить высвечиваемые цифры, одновременным нажатием на кнопки + и –, либо долгим двухсекундным нажатием на кнопку Выкл.

f) Переход в режим ожидания

Если машина не задействована на протяжении более 10 мин. (мотор остановлен), функция отсчета времени переходит в режим ожидания. Для ее вывода из режима ожидания достаточно нажать на одну из кнопок настройки промежутка времени, либо на кнопку Пуск.

g) Отключение функции отсчета времени:

Если Вы не желаете использовать секундомер или таймер,Вы можете дезактивировать эту функцию долгим одновременным нажатием на кнопки Пуск и Выкл.
Функция реактивируется таким же нажатием на те же кнопки.

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

1) Поставьте блок двигателя перед собой, установите емкость куттера на блок двигателя.

Поворачивайте чашу вправо до тех полной блокировки.

2) Наденьте нож на моторный вал и протолкните его на дно чаши. Убедитесь, что нож вставлен правильно, повернув его.

3) Установите крышку со скребком на чашу (см. стр. 140) и прокрутите ее вправо до блокировки.

Ваш аппарат готов к работе.

В моделях R 502 и R 752 скорость 2 (1500 об/мин) предназначена только для функции куттера. При нажатии на эту кнопку в режиме овощерезки машина будет работать на скорости 1 (750 об/мин).

В моделях R 502 V.V. и R 752 V.V., диапазон скоростей, предусмотренных для функции куттера, регулируеся автоматически и колеблется от 300 до 3500 об/мин.

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

ВОРОНКА С РЫЧАГОМ И ТЕХ. ОСНАСТКА

Эта воронка обеспечивает все виды нарезки овощей:

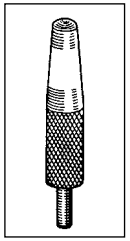
- **большая загрузочная воронка** позволяет работать с крупными овощами, такими, как капуста, сельдерей, салат и др.
- **Цилиндрическая воронка**
  - **Ø 58 мм** для равномерной нарезки продолговатых или нежных продуктов.
  - **Ø 39 мм** для нарезки мелких фруктов и овощей с помощью толкателя Exactitube.

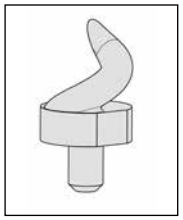
Модели R 752/ R 752 V.V.

Воронка с рычагом имеет два типа насадок:

1) Загрузочный конус

Его использование рекомендовано при работе без съемной панели.





2) Выталкиватель используется во время нарезки капусты. С его помощью можно нарезать ломтиками или натереть целый качан капусты без предварительного измельчения.

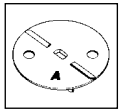
Специальный инструмент предусмотрен для снятия выталкивателя.

Комплект овощерезки состоит из двух разборных частей: емкости и крышки.

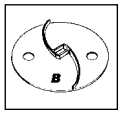
1) Поставьте блок двигателя перед собой, установите емкость овощерезки на блок двигателя так, чтобы она слегка смещалась влево, выходная воронка при этом находится с правой стороны.

(Для разблокирования емкости овощерезки достаточно нажать на кнопку из нержавеющей стали).

2) Наденьте пластмассовый диск сбрасыватель на ось двигателя и убедитесь, что он правильно установлен на дне чаши.



СТОРОНА А вверх для нежных овощей или цитрусовых (томаты, грибы…).



СТОРОНА В вверх для остальных фруктов и овощей.

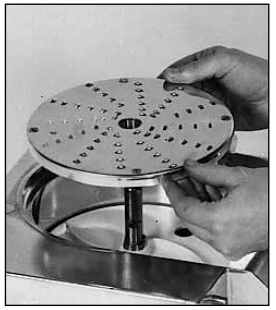
2 сбрасывателя:

Модели R 502 и R 752 (включая модели V.V.) поставляются с двумя насадками для выброса, а именно с чёрным диском-сбрасывателем и специальной насадкой для выброса белокочанной капусты, обеспечивающей оптимальный выброс нарезанной капусты. Для остальных овощей используйте чёрный диск-сбрасыватель. .

Лопасть для капусты

Диск-сбрасыватель

3) Установите выбранный вами диск:



a) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкоой или соломкой: Установите диск на вал двигателя и убедитесь, что он правильно установлен, прокрутив его в направлении часовой стрелки.

b) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками: имеется решетка и диск ломтики специально для нарезки кубиками (прямым ножом).

Диск ломтики могут Устанавливаться срешеткой для нарезки кубиками, соответственно:

Решетка для кубиов / Диск	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	12x12 мм	14x14 мм	20x20 мм	25x25 мм
5 мм	●						
8 мм		●					
10 мм			●				
12 мм				●			
14 мм					●		
20 мм						●	
25 мм							●

Комбинации, выделенные серым цветом, могут поставляться дополнительно.

Установите решетку для нарезки кубиками в рабочую емкость овщерезки.

Убедитесь, что выступ решетки хорошо вошел в выемку блока двигателя.

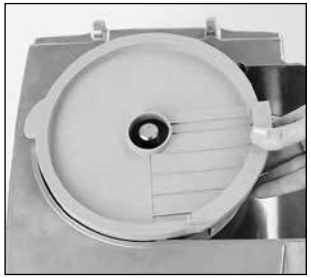
Установите затем соответствующий дискизмельчитель (диск с прямым ножом) и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.

c) Вы выбрали изготовление фри:

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

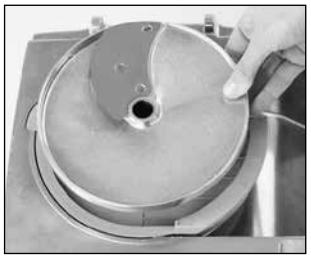
ВНИМАНИЕ

Для оптимальной нарезки картофеля фри, необходимо использовать **съемную панель** и загружать продукты в левый отсек воронки (см. фотографию рядом).



Установите диск-решетку для приготовления фри в емкость овощерезки. Убедитесь, что она правильно установлена, гребенка должна находиться на уровне сброса.

При использовании съемной панели другие устройства (например, насадка для подачи или сбрасыватель для капусты) не требуются



Установите затем соответствующий дискизмельчитель и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.

4) Привинтите загрузочный конус или выталкиватель, в зависимости от вида овощей, к валу двигателя (кроме случаев использования съемной панели).

Напоминаем, что загрузочный конус используется для нарезки всех овощей, кроме капусты, для которой предусмотрен выталкиватель.

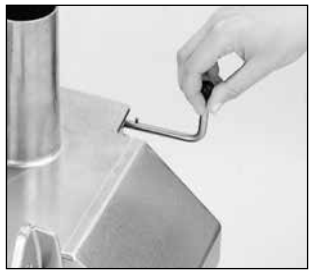
Насадка для подачи

Сбрасыватель для капусты

Внимание! Для того чтобы снять сбрасыватель для капусты используйте специально предназначенный для этого ключ.

При использовании съемной панели другие устройства (например, насадка для подачи или сбрасыватель для капусты) не требуются.

5) Установите головку овощерезки на блоке двигателя. крепежная лапка находится перед вами с правой стороны от вас.



6) Вставьте стержень шарнира в предусмотренное для него место, расположенное сзади блока.

Заблокируйте затем крышку на блоке двигателя с помощью крепежной лапки. Ваш аппарат теперь готов к работе. **В моделях R 502 и R 752** для функции овощерезки разрешается работа только на первой скорости (750 об/мин).

Вторая скорость (1500 об/мин) предназначена только для функции куттера – при нажатии на эту кнопку в режиме овощерезки машина будет работать на скорости 1 (750 об/мин). **В моделях R 502 V.V. и R 752 V.V.** диапазон скоростей, предусмотренных для функции куттура, регулируеся автоматически и колеблется от 300 до 1000 об/мин.

СМЕНА ЖИСКОВ:

1) Поставьте блок двигателя перед собой, правой рукой разблокируйте алюминиевую крепежную лапку, служащую для блокировки головки овощерезкки на блоке двигателя..

Приподнимите головку овощерезки, наклонив её назад, чтобы освободить чашу и отвинтить загрузочный конус или выталкиватель. Для снятия выталкивателя воспользуйтесь специальным инструментом, предусмотренным для этого.

2) Снимите диск, приподнимая его снизу с помощью втулки и при необходимости прокрутите его в направлении часовой стрелки для разблокирования.

Если вы используете комплект для нарезки кубиками или фри, рекомендуется снять комплект диск + решетка одновременно. Снимите затем диск-срасыватель с помощью двух отверстий.

3) Если вы монтируете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется протереть емкость тряпкй или влажной губкой, особенно расцепку, на которую устанавливается решетка.

Всегда используйте хорошо очищенную решетку.

Никогда не обрабатывайте мягкие продукты после твердых, не очистив предварительно решетку.

Для быстрой и легкой очистки решетки для нарезки кубиками 5x5, 8x8 и 10x10 используйте **набор D-Clean**. (№ по каталогу 39881).

4) Приступайте затем к сборке диска-сбрасывателя, диска ломтики или диска для нарезки кубиками, как описано в параграфе “Фазы сборки”, пункты 2) и 3).

5) Закройте крышку овощерезки и заблокируйте ее на блоке двигателя с помощью крепежной лапки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Измельчитель разработан для выполнения всех видов нарезки за самое короткое время. Рекомендуется внимательно следить за приготовлением для получения желаемого результата.

Режим пульсации обеспечивает повышенную точность нарезки при специальных операциях, таких как некоторые виды измельчения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	R 502 R 502 V.V Макс. Кол во готового продукта (кг)	R 752 R 752 V.V Макс. Кол во готового продукта (кг)	R 502 V.V R 752 V.V рекомен-дуемая Скорость (об/мин)	Время рвботы (мин)
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ				
• МЯСО				
Рубленый бифштекс	1,7	3,2	1200/1500	3
Колбасный фарш / томаты	2,2	3,2	1200/1500	3
Паштет / деревенский паштет	2,7	3,2	1200/1500	4
• РЫБА				
Треска по-провансальски	2,7	3,2	3000	5
Рыбный паштет	2,7	3,2	3000	5
• ОВОЩИ				
Чеснок / петрушка / лук-шарлот	0,6/1,1	0,6/1,7	1500/2000	3
Суп / овощные пюр	2,2	3,2	2500/3000	4
• ФРУКТЫ				
Фруктовые пюре / салаты	2,2	3,2	2500/3000	4
ВЗБИВАНИЕ				
Майонез / айоли / горчичн. соус	3,2	3,8	600/1500	3
Беарнский / голландский соус	2,2	3,2	600/1500	5
Приправа из резнаой петрушки	2,2	2,7	600/1500	4
ЗАМЕШИВАНИЕ				
Рассыпчатое / песочное тесто	2,2	3,2	900/1500	4
Слоеное тесто	2,2	3,2	900/1500	4
тесто для пиццы	2,2	3,2	900/1500	4
ПЕРЕМАЛЫВАТЬ				
Сушеные фрукты	1,1	1,7	900/1500	4
Лед	1,1	1,7	900/1500	4
Панировочные сухари	1,1	1,7	900/1500	4
СМЕШИВАНИЕ				
			300/600	

Жля моделей R 502 / R 502 V.V. / R 752 / R 752 V.V. возможны и другие функции куттера; данные значения приводятся только для информации и могут изменяться в зависимости от качества продуктов и выбранного рецепта.

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

В комплект овощерезки входят две воронки:

- **большая воронка** для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей и пр.
- **круглая воронка** для нарезк длинных овощей, обеспечивающая высокую точность.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите ее овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.
- Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на рычаг до полного прохода овощей в воронку.

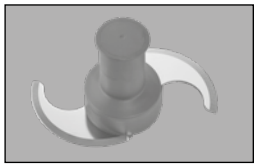
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Нажимая на толкатель, включите аппарат и продолжайте нажимать на толкатель до полного измельчения овощей.

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ	
П 0,6	миндаль
П 0,8	капуста
П 1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-пореи
П 2 / П 3	лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук / лук-пореи / перец
П 4 / П 5	Баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец / редька / салат / картофель / томаты
П 8 / П 10	Баклажаны / картофель / кабачки / морковь
П 14	картофель / кабачки / морковь
П 4 мм	вареный картофель 4 мм
П 6 мм	вареный картофель 6 мм

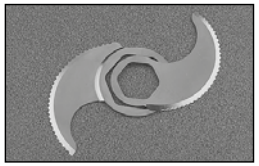
ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ			
B 2	свекла / картофель / морковь / кабачки		
B 3	свекла / картофель / морковь / кабачки		
B 5	свекла / картофель / морковь / кабачки		
ТЕРКА			
T 1,5	сельдерей / сыр	**T7**	капуста / сыр
T 2	морковь / сельдерей / сыр	**T 9**	капуста / сыр
T 3	морковь	**Пармезан** / Шоколад	
T 5	капуста / сыр	**Редька**	
СОЛОМКА			
C 1x8	морковь / сельдерей / картофель		
C 1x26	лук / капуста		
C 2x2	морковь / сельдерей / картофель		
C 2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель		
C 2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель		
C 2x10	морковь / свекла / кабачки / картофель		
C 4x4	Баклажаны / свекла / кабачки / картофель		
C 6x6	Баклажаны /свекла/ сельдерей / кабачки / картофель		
C 8x8	сельдерей / картофель		
КУБИКИ			
K 5x5	картофель / морковь / кабачки		
K 8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа		
K 10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа		
K 14x14	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа		
ФРИ			
Ф 8x8	картофель		
Ф 10x10	картофель		
Ф 10x16	картофель		

СПЕЦЗАКАЗ



По спезаказу для моделей R 502 и R 502 V.V. поставляются зубчатый и зазубренный нож.

По спезаказу для моделей R 752 и R 752 V.V. поставляются зубчатые и зазубренные лезвия.



Зазубренные ножи особенно рекомендуются для измельчения зелени. **Лезвия с мелкими зубцами** позволяют нарубать зелень и перемалывать специи.

ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ

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

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

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

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Снимите крышку, высвободите емкость из блока двигателя, нажав на гашетку, встроенную в ручку для ее разблокирования, затем потяните емкость вверх для снятия. Оставьте нож в емкости во избежане проливания жидкого продукта.

В случае приготовления из твердых продуктов выньте нож и опорожните емкость от ее содержимого.

В случае небходимости вставьте емкость, а затем нож на место и включите аппарат, чтобы убрать остатки продукта, которые прилипли к ножу.

При необходимости выполните предварительную промывку, налив горячую воду в емкость и включив аппарат на несколько минут.

• СКРЕБОК

Перед очисткой скребка разобрать его, как указано ниже. Одной рукой держать скребок, а другой рукой - втулку (рисунок 1).

Прижать две детали одну к другой, а затем повернуть ручку на 45° в направлении, противопложном вращению часовой стрелки (рисунок 2).

Теперь можно снять крышку и две части скребка для очистки (рисунок 3).

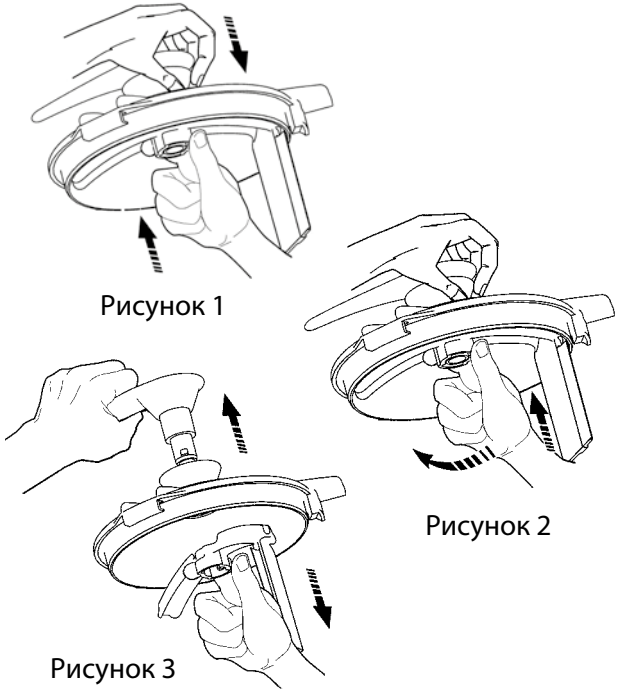


Рисунок 1

Рисунок 2

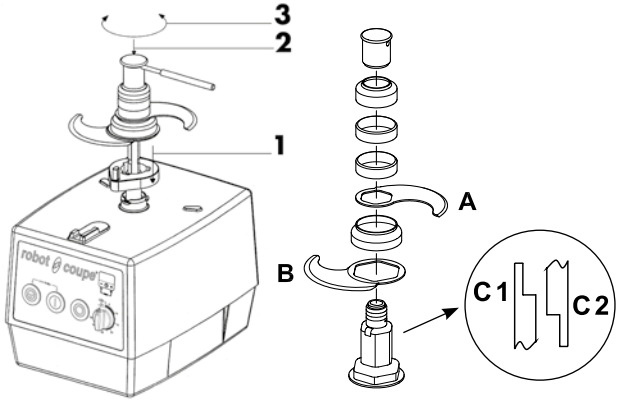
Рисунок 3

• НОЖ

Съемные ножи из нержавеющей стали моделей R 752 - R 752 V.V. легко поддаются санитарной обработке.

После очистки ножа хорошо вытирать лезвия во избежание окисления.

Разборка ножа для очистки обязательна



Отключите аппарат.

1- Установите съемник ножа на ось двигателя.

2 - Установите нож на ось.

3 - Вставить демонтажную штангу в отверстие на гайке ножа, открутить против часовой стрелки. Для обратного монтажа ножа проделать те же операции в обратном порядке. В обоих случаях лезвие опирается о выступ на ключе для снятия ножа.

A - Верхнее лезвие.

B - Нижнее лезвие.

C - В зависимости от регулировки пространства между лезвиями собрать уплотняющие кольца C следующим образом:

C1 если уплотняющее кольцо располагается над лезвием.

C2 если уплотняющее кольцо располагается под лезвием.

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

Снимите поочередно все детали овощерезки, а именно: крышку, диск, диск-сбрасыватель и емкость (нажав на кнопку из нержавеющей стали), а затем очистите их.

Во избежание почернения алюминия не рекомендуется использовать для очистки овощерезки посудомоечную машину, предпочтительно мыть овощерезку руками с помощью моющего средства для посуды. В случае использования посудомоечной машины рекомендуется применяь моющее средство специально для алюминия.

⚠ В А Ж Н О

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

ТЕХУХОД

• НОЖ

Заостряются только лезвия.

Настоятельно рекомендуется слегка заострять лезвия ножа после каждого использования, особенно после измельчения петрушки.

Один раз в месяц полностью заострять лезвия с помощью очень тонкого точильного бруска, поставляемого с аппаратом.

качество нарезки, в основном, зависит от состояния лезвий и степени их износа. Нож является изнашиваемой деталью и нуждается в периодической замене для обеспечения постоянного качества готового продукта.

• СКРЕБОК

Скребок оснащен резиновыми лопастями, которые подвержены износу. Т.е необходимо регулярно их заменять для поддержания оптимальной эффективности скребка. Эти лопасти легко снимаются и устанавливаются.

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

В целях сохранения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа уплотнительного кольца и заменять его, в случае необходимости. В любом случае замену кольца необходимо производить раз в год или раз в 6 месяцев при интенсивном использовании.

Замена кольца очень проста и не требует разборки двигателя; настоятельно рекомендуется постоянно проверять его состояние.

• НОЖИ, ГРЕБЕНКИ И ТЕРКИ

Ножи дисков-измельчителей, гребенки дисков для нарезки соломкой и терки являются изнашиваемыми деталями, поэтому рекомендуется периодически заменять их для обеспечения постоянного хорошего качества нарезки.

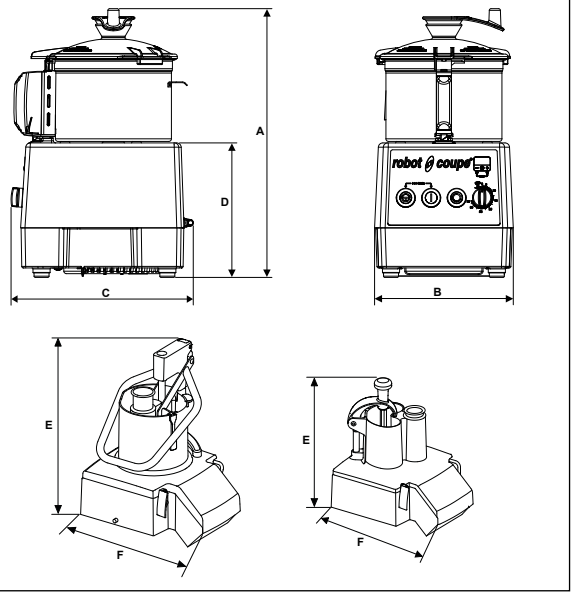
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
R 502 G в комплекте (без диска)	29 кг	33,5 кг
R 502 V.V. G в комплекте (без диска)	30 кг	35 кг
R 752 в комплекте (без диска)	32,5 кг	37,5 кг
R 752 V.V. в комплекте (без диска)	33,5 кг	38 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)

	A	B	C	D	E	F
R 502 G / **R 502 V.V.** G	540	280	365	270	400	380
R 752 / R 752 V.V.	570	280	365	270	440	380



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать кухонный процессор на устойчивой поверхности так, чтобы высота от пола до верхнего края чаши была от 1,20 м до 1,30 м

• УРОВЕНЬ ШУМА

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

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат **R 502 V.V.** G

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (A)
230 В/50-60 Гц / 1	300 до 1000	300 до 3500	5,8

Appareils triphasé **R 502** G

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (A)
230 x 400 В/50 Гц / 3	750	1500	230В=3,9 400В=2,3 230В=3,9 400В=2,3
400 В/50 Гц / 3	750	1500	2,2 2,1
220 В/60 Гц / 3	900	1800	3,8 3,6
380 В/60 Гц / 3	900	1800	2,2 2,1

Монофазный аппарат **R 752 V.V.**

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (A)
230 В/50-60 Гц / 1	300 до 1000	300 до 3500	5,8

Appareils triphasé **R 752**

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (A)
230 x 400 В/50 Гц / 3	750	1500	230В=3,1 400В=1,8 230В=3,6 400В=2,1
400 В/50 Гц / 3	750	1500	3,25 4,6
220 В/60 Гц / 3	900	1800	6,5 8,5
380 В/60 Гц / 3	900	1800	2,1 2,2

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА

Модели R 502, R 502 V.V., R 752 и R 752 V.V. имеют магнитную систему защиты и тормоз двигателя.

В момент открытия крышки куттера система защиты приводит к остановке двигателя.

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

Во избежание разбрызгивания при работе с жидкими продуктами рекомендуется сначала выключить аппарат, а затем открыть крышку.

Жанные модели имеют предохранительную систему **защиты от перегрева**, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случа подождать полного охлаждения аппарата и вновь включить его.

ВНИМАНИЕ

Нож и лезвия являются режущими инструментами, будьте осторожны при работе с ними.

ВНИМАНИЕ

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы в рабочий отсек.

Никогда не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Никогда не включайте аппарат вхолостую.

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

• СПИСОК ОШИБОК

- R 502 V.V. • R 752 V.V. (Монофазные аппараты с регулируемой скоростью)

Код ошибки	Обозначение	Действия по устранению неисправности
E01	Перегрузка двигателя	Нажать на кнопку выключения. Перезапустить машину, при необходимости выгрузив часть продуктов. Если неисправность не устраняется, свяжитесь с отделом сервисного обслуживания.
E02	Перенапряжение	Перезапустить машину. Если неисправность не устраняется, свяжитесь с отделом сервисного обслуживания.
E03	Пониженное напряжение	Перезапустить машину. Если неисправность не устраняется, свяжитесь с отделом сервисного обслуживания.
E08	Тепловая защита регулятора	Дать машине остыть. Проверить, не закупорены ли вентиляционные щели моторного блока. При необходимости выгрузить часть продуктов.
E09	Предохранительные выключатели	Нажать на кнопку выключения. Если неисправность не устраняется, свяжитесь с отделом сервисного обслуживания.
E12	Тепловая защита двигателя	Проверить кнопку выключения на предмет западания или дать машине остыть до 20 минут.
E13	Машина в процессе остановки	Произошла попытка запуска машины в то время как она была в процессе торможения. Дождаться полной остановки мотора, после чего приступить к перезапуску.
E14	Проверка предохранительных выключателей	Предохранительные выключатели (ILS) не закрыты должным образом. Проверить правильное положение защитных элементов (крышки, нажимных кнопок, защёлки крышки итд).
Другой код или непроходящее сообщение		**Свяжитесь с отделом сервисного обслуживания.**

- R 502 • R 752 (Трехфазные аппараты)

Код ошибки	Обозначение	Действия по устранению неисправности
E06	Тепловая защита	Температура внутри моторного блока повышена. Остановить машину и дать ей остыть. Проверить, не закупорены ли вентиляционные щели под основанием мотора.
E08	Положение кнопок управления	Положение кнопок управления непоследовательно. Проверить каждую на предмет западания.
E09	Тепловая защита двигателя	Остановить машину и дать ей остыть. Проверить, не закупорены ли вентиляционные щели моторного блока. При необходимости выгрузить часть продуктов.
E10	Положение кнопки выключения	Контакт нажимной кнопки выключения не замкнут. Отпустить кнопку. Проверить её на предмет западания.
E11	Проверка предохранительных выключателей	Снять указанные элементы и заново их установить для перезапуска предохранительных выключателей.
E12	Проверка предохранительного выключателя чаши	Снять чашу и заново её установить для перезапуска предохранительных выключателей.
E13	Проверка предохранительного выключателя нажимной кнопки овощерезки	Открыть рычаг большой воронки и снова его закрыть, убедившись в его правильном положении. Снять нажимные кнопки воронок и заново их установить для перезапуска предохранительных выключателей.
E14	Проверка предохранительного выключателя крышки овощерезки	Открыть и заново закрыть защёлку крышки овощерезки для перезапуска предохранительных выключателей.
E16	Необходимость перезапуска машины	Отключить машину от сети электропитания и заново её подключить для перезапуска. Если неисправность не устраняется, связаться с отделом сервисного обслуживания для проверки работы таймера.
Другой код или непроходящее сообщение		**Свяжитесь с отделом сервисного обслуживания.**

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

robot coupe®

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

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

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

SCHEMA ELECTRIQUE | ELECTRIC DIAGRAM | ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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).

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

	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
ISCL	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	DeckelSicherheitsschalter Gemüseschneider
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Carte de commande réf 49484/114600	Control Board ref 49484/114600	Steuerplatine Numer 49484/114600
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

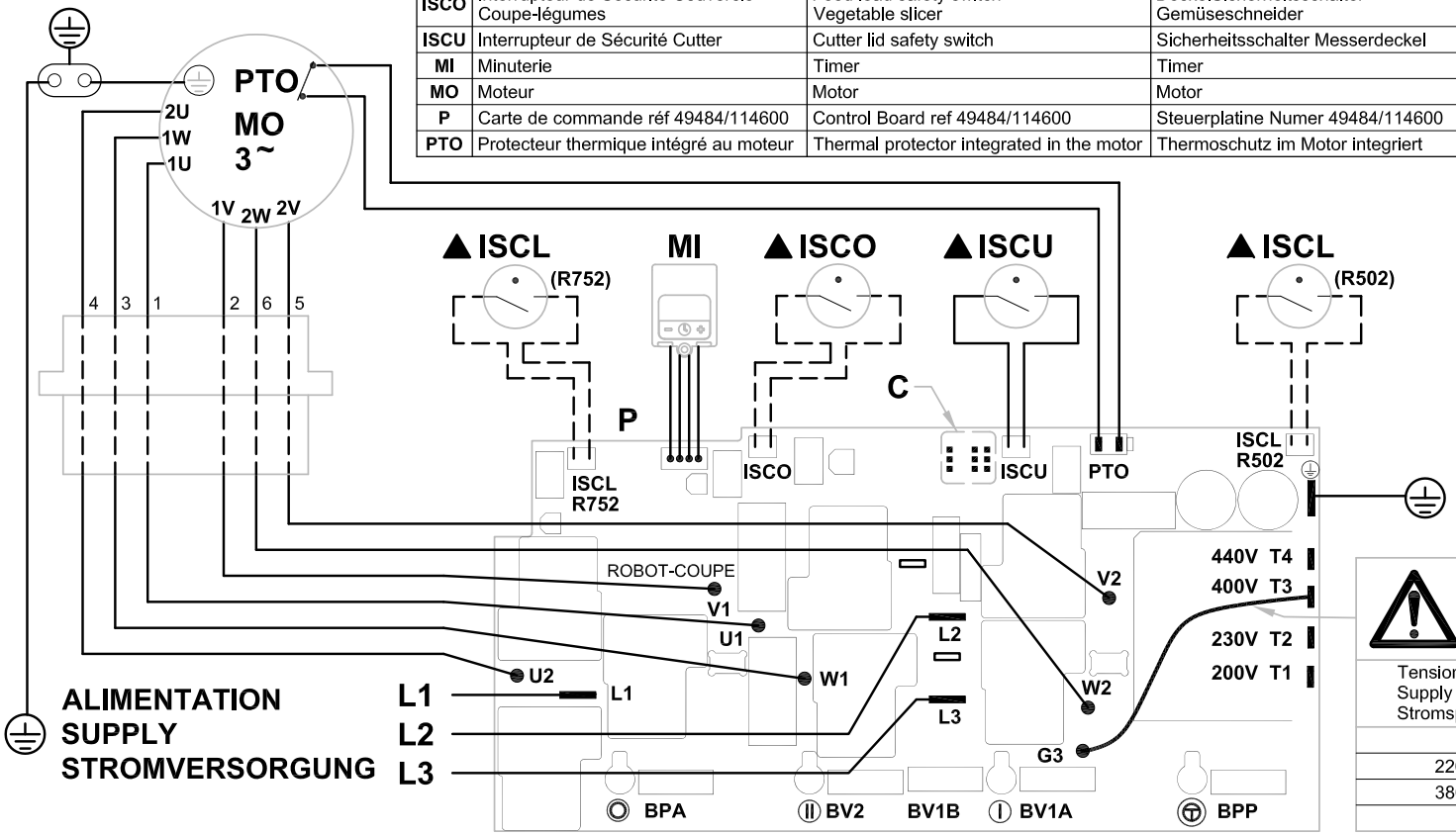
A partir de / From / Von

Blixer 5 G _____: M82001111XX
Blixer 7 _____: M82601111XX
R 5 G _____: M81701111XX
R 7 _____: M82401111XX
R 502 G _____: M81401111XX
R 752 _____: M82201111XX

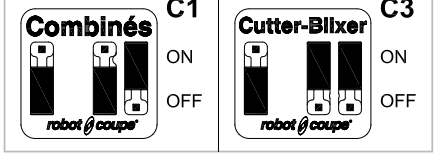
▲ Interrupteurs de sécurité et configuration
Safety switches and configuration
Sicherheitsschalter und Konfiguration

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



A commuter suivant la tension d'alimentation.
For switching according to supply voltage.
Umschalten gemäß der 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)

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	Schalteren Karte. 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

A partir de / From / Von

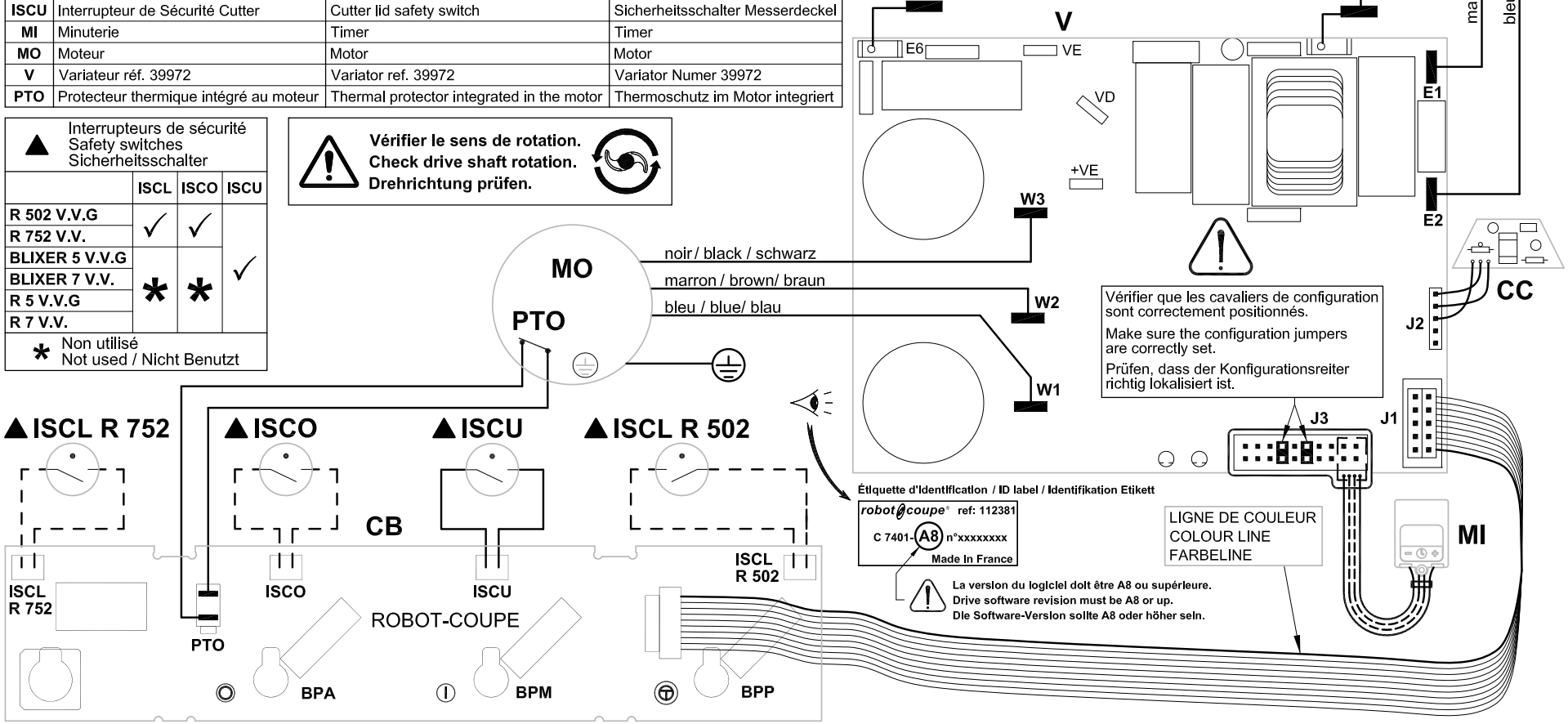
R5 V.V. G ..... : M8180111101
R7 V.V. ..... : M8250111101
Blixer 5 V.V.G .. : M8210111101
Blixer 7 V.V. .... : M8270111101
R502 V.V.G ..... : M8150111101
R752 V.V. ..... : M8230111101

▲ 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.



robot coupe®

Head Office, French,
Export and Marketing Department:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

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

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

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

3700231445165 5

Réf. : **451 655** - 19/11/2021 - RDM