

robot coupe®

New
Register
your product
on line



R 5 G • R 5 V.V. G • R 7 • R 7 V.V.

@

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOGUE ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR **SUPPORT**

SUPPORT

Register your product online

Thank you for registering online your Robot-Coupe product
This should only take a few minutes
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

Register my product now

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe
Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italian | Español | Deutsch | Russia

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®

Декларація відповідності ЄС

Робот-Купе®SNC заявляє, що всі машини, на які поширюються ці оригінальні інструкції, а також їхні аксесуари та упаковка відповідають:

- основні вимоги наступних європейських директив та відповідних національних нормативних актів:
 - Директива «Машини» **2006/42/ЄС**,
 - Директива «Низька напруга» **2014/35/ЄС**,
 - Директива "Електромагнітна сумісність" **2014/30/ЄС**,
 - Директива «Зменшення вмісту небезпечних речовин в електричному обладнанні» (RoHS) **2011/65/ЄС**,
 - Директива «Відходи електричного та електронного обладнання» (WEEE) **2012/19/ЄС**,
- Регулювання **(ЄС) № 1907/2006** (остання консолідована версія) "щодо реєстрації, оцінки, авторизації та обмеження хімічних речовин (REACH)" і, таким чином, жоден продукт, аксесуар та їхня упаковка не продаються компанією Robot-Coupe®SNC, містить будь-яку речовину зі списку кандидатів Європейського хімічного агентства (ECHA), яка вважається дуже серйозною.
- Регулювання **(ЄС) № 1935/2004** "Матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами", змінений Регламентом (ЄС) № 596/2009.
- Регулювання **(ЄС) № 2023/2006** "Належна виробнича практика для матеріалів і виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами".
- Регулювання **(ЄС) № 10/2011** "Пластмасові матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами", а також усі відповідні нормативні акти (ЄС), які змінюють, виправляють та/або виправляють його на дату цієї декларації, регламенти (ЄС) № 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 і 2019/37.

- положення наступних гармонізованих європейських стандартів і стандартів, що визначають вимоги безпеки та гігієни:
 - **EN ISO 12100:2010** Безпека машин - Загальні принципи проектування,
 - **EN 60204-1:2006** Безпека машин - Електрообладнання машин,
 - **EN 60529** Ступені захисту, що забезпечуються корпусами (код IP):
 - IP 55 для електричного керування,
 - IP 34 для інших частин машини,
- і відповідно до категорії приладу, відповідно до положень наступних гармонізованих європейських стандартів, що визначають вимоги безпеки та гігієни:
 - **EN 454**..... Планетарні міксери,
 - **EN 1678**..... Овочерізальні машини (і соковижималки),
 - **EN 12852**..... Кухонні комбайни та блендери,
 - **EN 12853**..... Ручні блендери та вінички (потужні міксери),
 - **EN 13208**..... Овочечистки,
 - **EN 13621**..... Сушарки для салатів,
 - **EN 14655**..... Багеторізки.

"R019"

Монтсо-ан-Бургон, 1 березня 2019 р

Жан-Марі ЛОЗАННО

Директор з промислової експлуатації



ЗМІСТ

ГАРАНТІЯ

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ЗНАЙОМСТВО З ВАШИМ НОВИМ

Подрібнювачем R 5g• P 5 BBg• R 7 • R 7 VV

УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

- Поради щодо електричних з'єднань
- Панель управління
- Таймер

МОНТАЖ

ВИКОРИСТАННЯ ТА ПРИКЛАДИ

ОПЦІЇ

ОЧИЩЕННЯ

- Моторна база
- Різак
- Лезо
- Шкребок

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Лезо
- Шкребок
- Ущільнення двигуна

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- вага
- Розміри
- Робоча висота
- Рівень шуму
- Електричні дані

БЕЗПЕКА

СТАНДАРТИ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

- Електрична схема

ROBOT-COUPÉ s.n.c., ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

На ваш новий прилад ROBOT-COUPÉ надається гарантія для початкового покупця протягом одного року з дати продажу, якщо ви придбали його в ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Якщо ви придбали продукт ROBOT-COUPÉ у дистриб'ютора, на ваш продукт поширюється гарантія дистриб'ютора (уточніть умови гарантії у свого дистриб'ютора).

Обмежена гарантія поширюється на дефекти матеріалів та/або виготовлення.

ГАРАНТІЯ ROBOT COUPÉ НЕ ПОКРИВАЄ :

1 -Пошкодження, спричинені зловживанням, неправильним використанням, падінням або інші подібні пошкодження, спричинені чи внаслідок недотримання інструкцій із збирання, експлуатації, чищення, обслуговування або зберігання.

2 -Робота над заточуванням та/або заміною лез, які затупилися, надкололися або зносилися після нормального або надмірного періоду використання.

3 -Матеріали або робота для заміни або ремонту подряпин, плям, сколів, ямок, вм'ятин або зміни кольору поверхонь, лез, ножів, насадок або аксесуарів.

4 -Будь-які зміни, доповнення або ремонт, які не були здійснені компанією чи авторизованим сервісним агентством.

5 -Транспортування приладу до або від авторизованого сервісного агентства.

6 -Плата за оплату праці для встановлення або тестування нових насадок або аксесуарів (тобто чаш, дисків, лез, насадок), які були довільно замінені.

7 -Вартість зміни напрямку обертання трифазних електродвигунів (відповідає монтажник).

8 -ПОШКОДЖЕННЯ ВІД ДОСТАВКИ.

Відповідальність за видимі та приховані дефекти несе перевізник. Вантажоодержувач повинен повідомити про це перевізника та вантажовідправника негайно або після виявлення у випадку прихованих дефектів.
ЗБЕРІГАЙТЕ ВСІ ОРИГІНАЛЬНІ КОНТЕЙНЕРИ ТА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕВОЗНИКОМ.

Ні ROBOT COUPÉ ані його дочірні компанії, ані будь-який із його дистриб'юторів, директорів, агентів, співробітників чи страховиків не несуть відповідальності за непрямі збитки, збитки чи витрати, пов'язані з пристроєм або неможливістю його використання.

ROBOT-COUPÉ s.n.c.Гарантія надається прямо та замість усіх інших гарантій, явних або неявних, щодо комерційної придатності та придатності для певної мети та є єдиною гарантією, яку надає ROBOT-COUPÉ s.n.c.Франція.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ РЕГУЛЯТОРА ШВИДКОСТІ

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Ці рекомендації стосуються машин, оснащених асинхронним двигуном і однофазним вобулятором.

NB:

- Електрична схема та захисні пристрої повинні відповідати національним нормам.
- Електропроводку машини повинен підключати кваліфікований електрик

Захист вашого приладу

- Як і всі електронні пристрої, вобулятори містять компоненти, чутливі до електростатичних розрядів (ESD). Тому перед виконанням будь-яких робіт на цих вобуляторах техніки повинні позбутися електростатичних зарядів.
- Машину необхідно від'єднати від мережі перед виконанням будь-яких внутрішніх операцій підключення.
- Повторне увімкнення приладу призведе до перевантаження вобулятора та може призвести до його руйнування. Після вимкнення машини необхідно зачекати 3 хвилини, перш ніж увімкнути її знову.

Електропроводка

- Прилад потребує однофазного струму до вобулятора, який перетворює останній у трифазний струм зі змінною швидкістю для живлення двигуна.

- Ви повинні підключити машину до однофазної мережі змінного струму 20 - 240 В / 50 або 60 Гц із заземленою розеткою. Вища напруга зруйнує вобулятор.

- Заземлена розетка забезпечує безпеку оператора.

Автоматичні розривники, що забезпечують безпеку користувача

Вимикачі замикання на землю (GFCI), призначені для пристроїв із змінною швидкістю, потрібно вибирати дуже ретельно, щоб забезпечити безпеку оператора. GFCI можуть бути чутливими до змінного струму (тип AC), імпульсного струму (тип A) або всіх струмів (тип B).

Небезпека! Вобулятори мають мостовий випрямляч напруги живлення. З цієї причини, у разі контакту з землею, безперервний струм замикання може не вимкнути диференціальний автоматичний вимикач, чутливий лише до змінного струму (типу AC).

Оскільки прилад має однофазне джерело живлення, тому доцільно використовувати GFCI, чутливий до імпульсного струму (тип A), позначений таким символом: 

Обережно ці GFCI можуть мати різні назви, залежно від виробника.

Прилади з вобуляторами створюють струм замикання на проводі заземлення. Цього струму може бути достатньо для непотрібного відключення диференціального вимикача. Це може статися, якщо:

- Кілька пристроїв із змінною швидкістю підключено до одного GFCI.

- Прилад створює струм замикання, який перевищує фактичний поріг спрацьовування GFCI.

Увага: Оскільки існують виробничі допуски, фактичний поріг спрацьовування GFCI становитиме від 50% до 100% його теоретичного номінального порогу. У разі виникнення проблеми виміряйте струм замикання та фактичний поріг спрацьовування GFCI.

Ви можете почати з ознайомлення з характеристиками вашого приладу в таблиці нижче:

Прилад	Мережа живлення	Поперечний розріз (мм ²)	GFCI (Ph + N)	
			Калібр (A)	Поріг (mA)
R 5 V.V. R 7 V.V.	20 - 240В 50 або 60 Гц однофазні	2,5	В 20 А	≥30

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



УВАГА

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ
У БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Ознайомлення з інструкціями з експлуатації допоможе вам краще пізнати свій прилад і правильно користуватися ним. Будь ласка, прочитайте ці інструкції повністю та переконайтеся, що будь-хто інший, хто може використовувати цей прилад, також прочитав їх заздалегідь. Наше обладнання призначене для професійного використання і ні в якому разі не повинно використовуватися дітьми.

РОЗПАКУВАННЯ

- Обережно вийміть обладнання з упаковки та вийміть усі коробки чи пакети з додатками чи певними предметами.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** - деякі інструменти дуже гострі наприклад, лезо, диски...

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Ми рекомендуємо вам встановити машину на ідеально стійку тверду основу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи ваше джерело живлення відповідає зазначеним на табличці з технічними даними на блоку двигуна та чи витримує силу струму.
- Машина повинна бути заземлена.
- У трифазній версії завжди перевіряйте, чи лезо обертається проти годинникової стрілки.

ОБРОБКА

- Завжди будьте обережні, поводяться з лезами або дисками - вони дуже гострі.

ЗБИРАННЯ

- Ретельно дотримуйтесь різноманітних процедур складання (див. стор. 8) і переконайтеся, що всі кріплення розташовані правильно.

ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не намагайтеся перекрити системи блокування та безпеки.
- Ніколи не вставляйте предмети в контейнер, де обробляється їжа.
- Ніколи не штовхайте інгредієнти рукою.
- Не перевантажуйте прилад.
- Ніколи не вмикайте порожній прилад.

ОЧИЩЕННЯ

- Як запобіжний захід завжди від'єднуйте прилад перед чищенням.
- Завжди очищуйте прилад та його насадки в кінці кожного циклу.
- Ніколи не кладіть блок двигуна у воду.
- Для деталей із алюмінієвих сплавів використовуйте чистячі рідини, придатні для алюмінію.

- Для пластикових частин не використовуйте надто лужні миючі засоби (тобто такі, що містять забагато каустичної соди чи аміаку...).
- Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил прибирання та гігієни.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж відкривати корпус двигуна, важливо відключити прилад.
- Регулярно перевіряйте ущільнення та шайби та переконайтеся, що запобіжні пристрої справні.
- Особливо важливо підтримувати та перевіряти насадки, оскільки деякі інгредієнти містять корозійні речовини, наприклад лимонну кислоту.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо шнур живлення чи вилка були пошкоджені будь-яким чином, або якщо прилад не працює належним чином, або був пошкоджений.
- Не соромтеся звертатися до місцевого відділу технічного обслуговування, якщо щось не так.

ЗНАЙОМСТВО З ВАШИМ НОВИМ ПОДРІБНЮВАЧЕМ R 5G • P 5G VV • R 7 • R 7 VV

R 5G, R 5G VV, R 7 або R 7 VV ідеально підходить для професійних потреб. Він може виконувати будь-яку кількість завдань, які ви поступово відкриватимете під час використання.

Цю машину можна використовувати для обробки м'яса, овочів, дрібної начинки, мусу, подрібнення, замішування... менш ніж за 5 хвилин навіть для найтриваліших завдань. Його численні функції відкриють двері в абсолютно новий кулінарний світ.

Завдяки простій конструкції всі компоненти, які потребують частого використання для технічного обслуговування або чищення, можна встановити та зняти миттєво.

Щоб вам було простіше, у цьому посібнику подано розбивку всіх різноманітних операцій встановлення.

Ця інструкція містить важливу інформацію, розроблену для того, щоб допомогти користувачеві отримати максимальну віддачу від свого пристрою для приготування овочів.

Тому ми рекомендуємо вам уважно прочитати інструкцію перед використанням машини.

Ми також включили кілька прикладів, щоб допомогти вам відчувати вашу нову машину та оцінити її численні переваги.

УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

• ПОРАДИ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНОГО ПІДКЛЮЧЕННЯ

Перед підключенням переконайтеся, що ваше джерело живлення відповідає тому, що зазначено на паспортній табличці машини.



УВАГА

Цей прилад слід підключати до заземленої розетки (ризик ураження електричним струмом).

R 5 • R 7 Трифазні

Техніка ROBOT-COUPÉ оснащена такими типами двигунів:

230 x 400 В / 50 Гц / 3
400 В / 50 Гц / 3
220 В / 60 Гц / 3
380 В / 60 Гц / 3

Ця машина постачається з кабелем, до якого ви просто приєднуєте відповідну електричну вилку або ізолятор для вашої системи. Кабель складається з чотирьох проводів, одного заземлення та трьох фазних проводів.

Якщо у вас 4-контактний штекер:

-Підключіть зелений і жовтий дріт заземлення до контакту заземлення.

-Підключіть три інші дроти до решти контактів.

Якщо у штекері більше 4 контактів,

-зверніть увагу, що ROBOT-COUPÉ не потребує нульового проводу.

Увімкніть порожню машину, переконавшись, що лезо правильно обертається проти годинникової стрілки.

На блоку двигуна та на кришці стрілка позначає напрямок обертання леза.

Якщо лезо обертається за годинниковою стрілкою, поміняйте місцями два дроти.

**ЗЕЛЕНИЙ /ЖОВТИЙ – земля,
НЕ ВІД'ЄДНУЙТЕСЬ**

Поміняти **1 та 2**
2 та 3
1 та 3

• R 5 Однофазний

Техніка ROBOT-COUPÉ оснащена такими типами двигунів: 230 В / 50 Гц / 1
220 В / 60 Гц / 1

Машина поставляється з однофазною вилкою, підключеною до шнура живлення.

• R 5 VV • R 7 VV Однофазний



УВАГА

Перед підключенням уважно прочитайте рекомендації щодо встановлення машин на сторінці 5.

Моделі доступні з однофазним двигуном: + змінна швидкість: 230 В / 50 - 60 Гц / 1

Стандартизована вилка повинна бути відкалібрована на мінімум 16 ампер, а краще 20 ампер, якщо прилад використовується інтенсивно.

• РЕЖИМ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ ДЛЯ R 5 - R 7

Після підключення кухонного комбайна його потрібно увімкнути, натиснувши кнопку «ON» I.

Якщо процесор не використовується протягом 5 хвилин, він переходить в режим енергозбереження.

Щоб увімкнути живлення, потрібно знову натиснути кнопку «ON».

• ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Червоний перемикач	=	Вимикач
Зелений перемикач I	=	Початкова швидкість 1
Чорний вимикач	=	Контроль імпульсного режиму PULSE

R 5 - R 7:

Зелений перемикач II	=	Початкова швидкість 2
----------------------	---	-----------------------

R 5 VV - R 7 VV:

Варіація швидкості від 300 до 3500 об/хв.

• ТАЙМЕР

Як працює таймер

Таймер має три 7-сегментних світлодіодних дисплея, дві кнопки регулювання таймера і зумер.

а) Зворотний відлік

Коли кухонний комбайн увімкнено, зазвичай відображається таймер **0,00** і можна встановити час безпосередньо. Це називається режимом зворотного відліку. Таймер збільшується на одну секунду, коли двигун працює. Збільшення припиняється, якщо двигун зупиняється, а потім відновлюється, коли двигун запускається знову. У моделях R 5 VV і R 7 VV кухонний комбайн автоматично зупиняється через 9 хвилин, а таймер зупиняється. У моделях R 5 і R 7 кухонний комбайн автоматично зупиняється через 5 хвилин, а таймер зупиняється.

б) Таймер

Перш ніж розпочати, користувач може налаштувати час обробки у проміжку між **0,05** (5 секунд) і **9,00** (9 хвилин), натиснувши кнопки **+** і **-**. Коли двигун запускається, таймер збільшується на одну секунду за раз. Це називається режимом таймера. Зворотний відлік припиняється, коли двигун зупиняється, і відновлюється, коли двигун знову запускається. Коли закінчиться зворотний відлік **0,00**, процесор зупиняється і лунає звуковий сигнал. Початково встановлений час потім знову відображається.

с) Запуск процесора кнопкою Pulse:

Якщо кухонний комбайн запускається за допомогою кнопки Pulse (імпульсний режим), таймер переходить у режим зворотного відліку, якщо кнопку Pulse утримувати натиснутою, і повертається до попереднього дисплея таймера, коли кнопку Pulse відпускати.

д) Скидання

Якщо таймер відображає щось інше, ніж **0,00** коли двигун не працює, користувач може скинути дисплей до нуля, натиснувши кнопки **+** і **-** одночасно або натиснувши кнопку «OFF» на кухонному комбайні протягом 2 секунд.

і) Режим очікування

Якщо кухонний комбайн не використовується більше 10 хвилин (двигун не працює), таймер переходить у режим очікування. Режим очікування можна скасувати, натиснувши будь-яку кнопку або кнопку «ON».

ф) Вимкнення таймера:

Якщо ви не бажаєте використовувати таймер, ви можете вимкнути його, натиснувши кнопки «ON» та «OFF» одночасно на кілька секунд.

Повторіть операцію, щоб повторно активувати функцію таймера.

ЗБИРАННЯ



1) Розташуйте чашу з ножем на основі двигуна так, щоб основа двигуна була спрямована до вас.

Поверніть чашу вправо, доки вона не зафіксується.

2) Зачепіть лезо на валу двигуна та опустіть його прямо на дно чаші.

Переконайтеся, що ніж правильно розташований, обертаючи його в чаші.



3) Поставте кришку на чашу та поверніть праворуч до кляцання. Тепер прилад готовий до використання. Тому має горіти зелене світло.

ВИКОРИСТАННЯ І ПРИКЛАДИ

Подрібнювач дозволить вам виконувати всі завдання різання за мінімальний час; тому ми рекомендуємо уважно стежити за сумішшю, щоб отримати бажані результати.

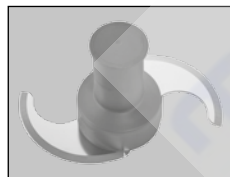
Імпульсне управління (режим PULSE) дозволяє зупиняти і запускати машину для високоточного контролю при роботі з певними видами інгредієнтів.

ВИКОРИСТАННЯ		Максимальна обробка кількість (в кг)		швидкість (в об/хв)	час обробки (в хв)
		R 5 P 5 VV	R 7 P 7 VV		
ПРОДУКТ					
• М'ЯСО					
Гамбургер/стейк тартар		1,7	3,2	1200/1500	3
Ковбаса / помідори		2,2	3,2	1200/1500	3
Террін / паштет		2,7	3,2	1200/1500	4
• РИБА					
Брандад (запіканка)		2,7	3,2	3000	5
Терріни		2,7	3,2	3000	5

ВИКОРИСТАННЯ	Максимальна обробка кількість (в кг)		швидкість (в об/хв)	час обробки (в хв)
	R 5 P 5 VV	R 7 P 7 VV		
• ОВОЧІ				
Часник / петрушка / цибуля / шалот	0,6/1,1	0,6/1,7	1500/2000	3
Суп/пюре	2,2	3,2	2500/3000	4
• ФРУКТИ				
Компоти / пюре	2,2	3,2	2500/3000	4
ЕМУЛЬСІЇ				
Майонез / айолі / ремулад	3,2	3,8	2500/3000	4
Голандський/Беарнський	2,2	3,2	2500/3000	4
Масло равлика / лосося	2,2	2,7	2500/3000	4
ЗАМІСИТИ				
Пісочне тісто/пісочне печиво	2,2	3,2	900/1500	4
Листкове тісто	2,2	3,2	900/1500	4
Тісто для піци	2,2	3,2	900/1500	4
ПЕРЕМОЛОТИ				
Сухофрукти	1,1	1,7	900/1500	4
лід	1,1	1,7	900/1500	4
Панірувальні сухарі	1,1	1,7	900/1500	4

ПОДРІБНЮВАЧ має багато інших застосувань. Наведені вище кількості та час є приблизними та можуть змінюватися залежно від якості інгредієнтів і рецептів.

ОПЦІЇ



Для моделей R 5 і R 5 VV, як опція доступний ніж із зубчастим лезом.

Для моделей R 7 і R 7 VV, зубчасті леза доступні як опція.

Зубчасті леза рекомендуються для подрібнення та замішування.



Шкребок для миски та кришки доступен як опція.

ОЧИЩЕННЯ



УВАГА

Як запобіжний захід завжди від'єднуйте прилад від мережі перед чищенням (небезпека ураження електричним струмом) і обережно поведіться з лезами (небезпека травмування).

• МОТОРНИЙ БЛОК

Ніколи не занурюйте основу двигуна у воду. Чистіть вологою ганчіркою або губкою.

• НІЖ ПОДРІБНЮВАЧА

Знявши кришку, зніміть чашу з основи двигуна, натиснувши на гачок, встановлений у ручці.

Потягніть вгору, щоб від'єднати, залишивши лезо в чаші, щоб запобігти будь-якому проливанню під час роботи з рідинами.

Якщо їжа має тверду консистенцію, зніміть лезо та спорожніть чашу. Поставте чашу на місце, помістіть лезо назад на вал і увімкніть машину, щоб видалити будь-яку суміш, яка могла прилипнути до леза.

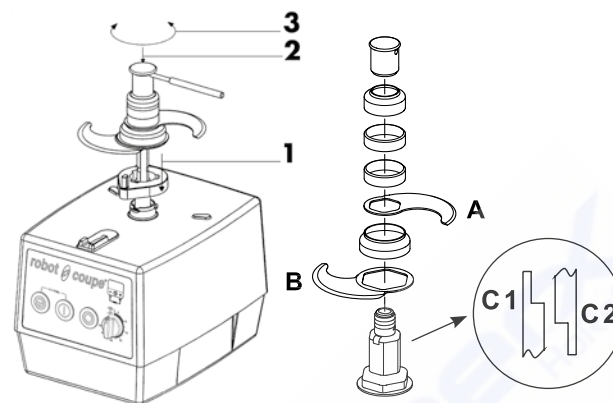
За бажанням можна промити чашу, наповнивши її гарячою водою і увімкнувши на кілька хвилин.

• ЛЕЗА

Лезо з нержавіючої сталі R 7 - R 7 VV легко розібрати та очистити.

Після очищення леза завжди добре висушуйте його, щоб запобігти іржавінню.

Лезо необхідно завжди знімати для чищення



Переконайтеся, що живлення машини відключено.

- 1-Покладіть інструмент для демонтажу леза на вал моторного блоку.
- 2-Покладіть лезо на вал.
- 3-Помістіть інструмент для демонтажу в отвір гайки над лезом та поверніть проти годинникової стрілки, щоб відкрити.
- 4-Щоб повторно встановити, виконайте операцію у зворотньому порядку. В обох випадках лезо підтримується маленькою ручкою на інструменті для демонтажу леза. Під час повторного складання не затягуйте занадто сильно.

A-Верхнє лезо.

B-Нижнє лезо.

C-Залежно від необхідного простору між лезами під час повторного складання, встановіть розпірки **C** наступним чином:

C1 якщо розпірка розташована над лезом

C2 якщо розпірка розташована під лезом.

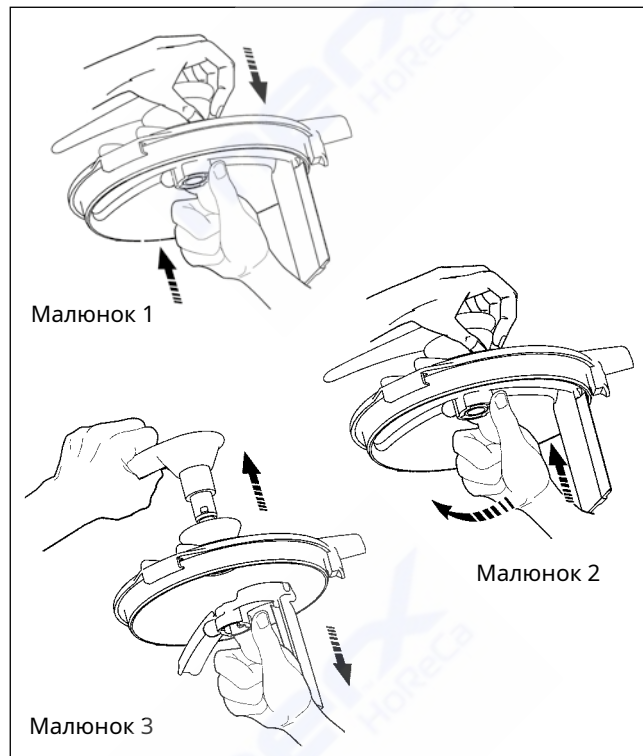
• ШКРЕБОК (доступний як опція)

Щоб очистити ручку шкребка, розберіть його таким чином:

Візьміть шкребок в одну руку, а втулку в іншу (малюнок 1).

Притисніть дві деталі разом і поверніть ручку на 45° проти годинникової стрілки (малюнок 2).

Потім можна вийняти дві частини (шкребок та ручку) з кришки та очистити їх (малюнок 3).



ВАЖЛИВО

Перевірте, чи підходить ваш миючий засіб для чищення пластикових деталей. Деякі миючі засоби є надто лужними (наприклад, високий вміст каустичної соди або аміаку) і абсолютно несумісні з певними типами пластику, що призводить до їх швидкого псування.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

• ЛЕЗА

Ми наполегливо рекомендуємо щодня заточувати леза (гладкі) за допомогою точильного каменю, який постачається разом із машиною.

Якість подрібнення в основному залежить від гостроти лез і ступеня їх зносу. Леза є деталями, що зношуються та які час від часу слід міняти, щоб забезпечити постійну якість кінцевого продукту.

• ШКРЕБОК

Шкребок оснащений гумовими деталями, які теж зношуються. Час від часу їх слід замінювати, щоб завжди забезпечити оптимальну ефективність шкребка.

Гумові деталі дуже легко знімаються та встановлюються.



• УЩІЛЬНЕННЯ ДВИГУНА

Щоб забезпечити повну водонепроникність двигуна, бажано регулярно перевіряти ущільнення двигуна на предмет зносу та замінювати його, якщо необхідно.

Ущільнення необхідно замінювати раз на рік і кожні 6 місяців у разі інтенсивного використання.

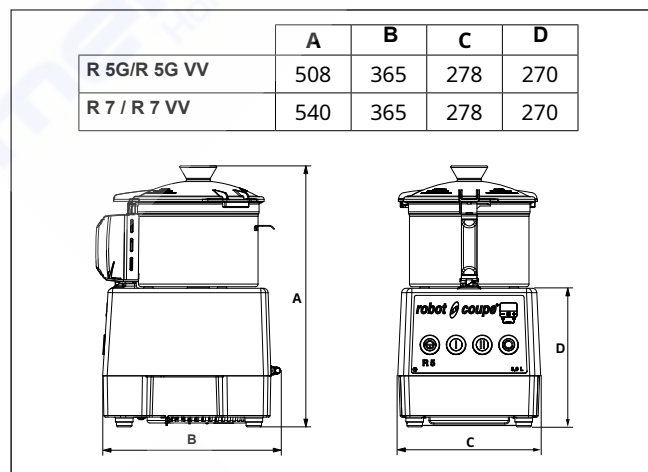
Ущільнення двигуна можна легко замінити, не знімаючи двигун, тому ми рекомендуємо вам регулярно перевіряти, чи не потребує ущільнення заміни.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВАГА

	нето	бруто
R 5G	20,9 кг	23,4 кг
P 5 G VV	21,3 кг	23,8 кг
R 7	21,7 кг	24,2 кг
R 7 VV	22,2 кг	23,7 кг

• РОЗМІРИ (в мм)



• РОБОЧА ВИСОТА

Ми рекомендуємо вам розташувати машину на стійкій робочій поверхні так, щоб верхній край великого завантажувального бункера знаходився на висоті від 1,20 м до 1,30 м.

• РІВЕНЬ ШУМУ

Еквівалентний безперервний рівень шуму, коли машина працює без навантаження, становить менше 70 дБ (А).

• ЕЛЕКТРИЧНІ ДАНІ

R 5_gоднофазний автомат

Мотор	Швидкість (об/хв)	Інтенсивність (амп.)
230 В/50 Гц	3000	5.1
220 В/60 Гц	3600	5.5

R 5_gтрифазні машини

Мотор	Швидкість 1 (об/хв)	Швидкість 2 (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230 x 400 В/50 Гц	1500	3000	230 В = 4,7 400 В = 2,7 230 В = 6,0 400 В = 3,5
400 В/50 Гц	1500	3000	2.7 3.4
220 В/60 Гц	1800	3600	4.7 8.8
380 В/60 Гц	1800	3600	2.5 3.5

R 5_g VV однофазні машини

Мотор	Змінна швидкість (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230-120 В / 50-60 Гц	від 0 до 3500 об/хв при 50 Гц від 0 до 3600 об/хв при 60 Гц	5.8

Трифазні машини R 7

Мотор	Швидкість 1 (об/хв)	Швидкість 2 (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230 x 400 В/50 Гц	1500	3000	230 В = 4,7 400 В = 2,7 230 В = 6,0 400 В = 3,5
400 В/50 Гц	1500	3000	2.7 3.4
220 В/60 Гц	1800	3600	4.7 8.8

Машини однофазні R 7 VV

Мотор	Змінна швидкість (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230-120 В / 50-60 Гц	від 0 до 3500 об/хв при 50 Гц від 0 до 3600 об/хв при 60 Гц	5.8

- Потужність, вказана на табличці з даними.

БЕЗПЕКА



УВАГА

Леза гострі, з ними потрібно поводитися обережно.

Ці моделі оснащені магнітним запобіжником і системою гальмування двигуна.

Щойно ви відкриєте кришку чаші куттера або насадку для овочів, двигун зупиниться.

Щоб перезапустити машину, просто закрийте кришку та натисніть зелений перемикач.

Щоб уникнути розбризкування під час приготування рідини, ми рекомендуємо зупинити машину перед відкриттям кришки.

Усі моделі оснащені **тепловим вимикачем** який автоматично зупиняє двигун, якщо машину залишають увімкненою занадто довго або перенавантажують.

Якщо це сталося, дайте машині повністю охолонути перед повторним запуском.



ПАМ'ЯТАЙТЕ

Ніколи не намагайтеся перекрити системи блокування та безпеки.

Ніколи не вставляйте сторонні предмети в контейнер, де обробляється їжа.

Ніколи не штовхайте інгредієнти рукою.

Не перенавантажуйте прилад.

Ніколи не вмикайте порожній прилад.

СТАНДАРТИ

Зверніться до декларації про відповідність на сторінці 3.

robot a coupe[®]

ТЕХНІЧНІ ДАНІ



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
BPV1	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BPV2	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 2	Hight switch	Grosse geschwindigkeitshalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
ISCL	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R502	Pusher safety switch, only present in R502	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R502
ISCL	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R752	Pusher safety switch, only present in R752	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R702
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle uniquement présent dans R502 et R752	Feed lead safety switch only present in R502 and R752	Sicherheitsschalter Deckel nur in R502 und R752
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Platine électronique réf 114600	Electronic Board réf 114600	Elektronische Platine 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

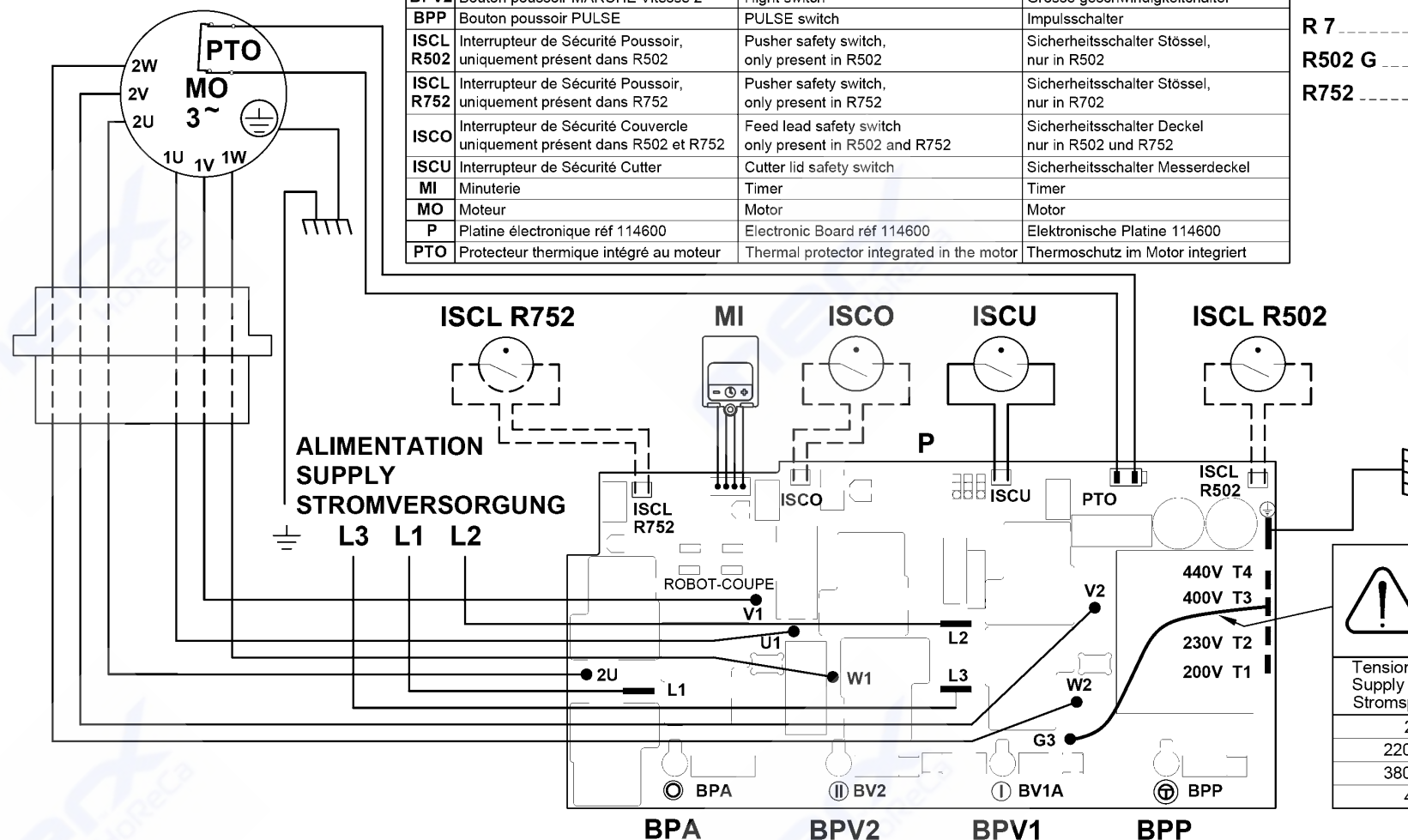
Blixer 7 ----- : M82601111XX

R 5 G ----- : M81701111XX

R 7 ----- : M82401111XX

R502 G ----- : M81401111XX

R752 ----- : M82201111XX



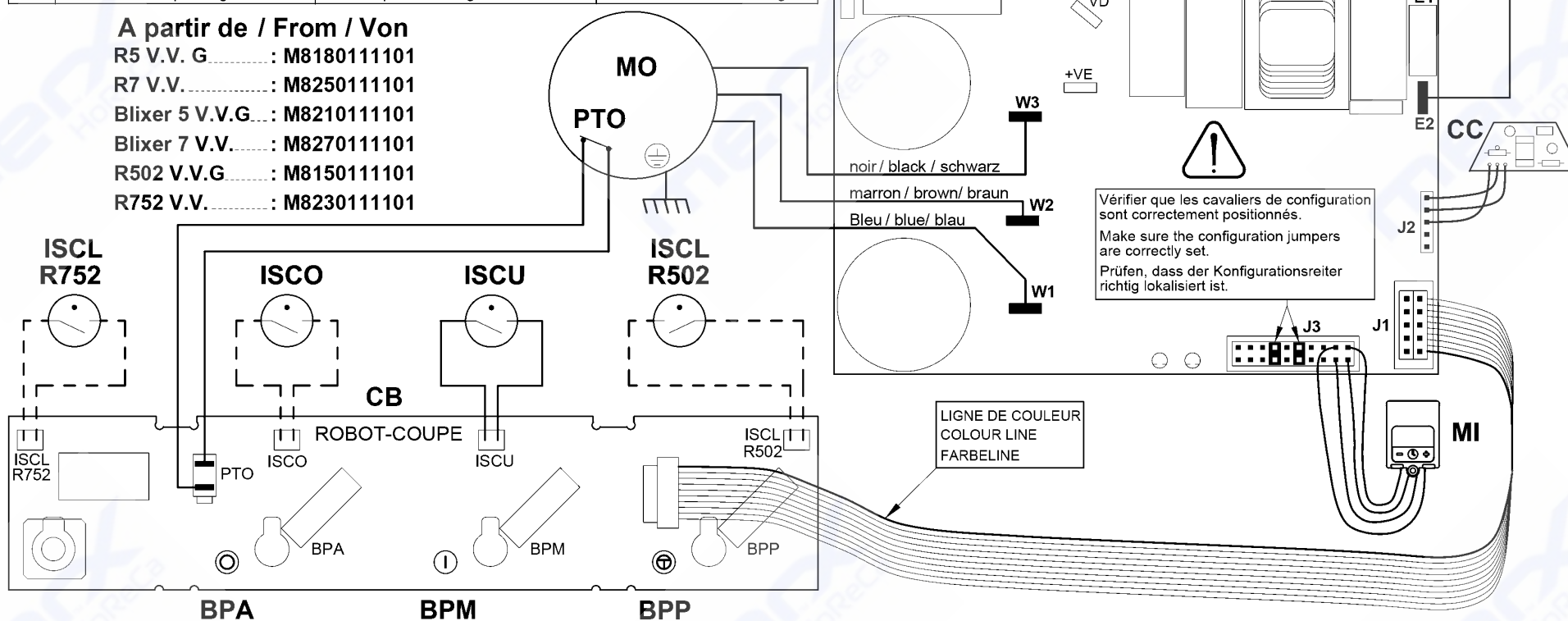
A commuter suivant la tension d'alimentation. For switching according to supply voltage. Umschalten gemäß der Stromspannung.	
Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (T1)
220 -> 240 V	230 (T2)
380 -> 415 V	400 (T3)
440 V	440 (T4)

R5 V.V.G - R7 V.V. - Blixer® 5 V.V.G - Blixer® 7 V.V. - R502 V.V.G - R752 V.V.
SCHEMA ELECTRIQUE **ELECTRIC DIAGRAM**

200-240V/50-60Hz 1~
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. 113602	Switches card # 113602	Schalteren Karte. Numer 113602
CC Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit # 102920	Kaptor Karte. Numer 102920
ISCL R502 Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R502	Pusher safety switch, only present in R502	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R502
ISCL R752 Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R752	Pusher safety switch, only present in R752	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R752
ISCO Interrupteur de Sécurité Couvercle uniquement présent dans R502 et R752	Feed lead safety switch only present in R502 and R752	Sicherheitsschalter Deckel nur in R502 und R752
ISCU Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI Minuterie	Timer	Timer
MO Moteur	Motor	Motor
V Variateur Réf. 112381	Variator # 112381	Variator Numer 112381
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





robot coupe®

Головний офіс, французька,
Відділ експорту та маркетингу:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex – Франція
Тел.: 01 43 98 88 15 Email:
international@robot-coupe.com

Робот-купе
Australia Pty Ltd:
Unit 3/43 Herbert St
Artarmon NSW 2064 Australia
Тел.: (02) 9478 0300 Електронна
пошта: orders@robotcoupe.com.au

Робот-Купе
UK LTD:
Fleming Way, Айлворт,
Middlesex TW7 6EU
Тел.: 020 8232 1800 Електронна
пошта: sales@robotcoupe.co.uk



37002314451659

Ref.: 461 659-09.03.2020

robot coupe®

New
Register
your product
on line



R 5 G • R 5 V.V. G • R 7 • R 7 V.V.

www.robot-coupe.com

@ Register your product on line

The screenshot shows the 'robot coupe' website's 'SUPPORT' page. The navigation bar includes 'The company', 'Contact us', 'Restricted Area', and 'Select your country...'. The main menu has 'CATALOGUE', 'SELECTION GUIDE', 'LEAFLETS', 'VIDEOS', 'OUR', and 'SUPPORT' (which is circled). A search bar is located to the right of the menu.

SUPPORT

Register your product online

Thank you for registering online your Robot-Coupe product
This should only take a few minutes
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

[Register my product now](#)

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe
Authentification

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English / US / Italiano / Español / Deutsch / Russe

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

[Access the Robot-Coupe after-sales service](#)

robot coupe®

EU Declaration of Conformity

Robot-Coupe® SNC declares that all the machines subject of these original instructions, as well as their accessories and their packaging, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations :
 - Directive "Machinery" **2006/42/EC**,
 - Directive "Low Voltage" **2014/35/EU**,
 - Directive "Electromagnetic Compatibility" **2014/30/EU**,
 - Directive "Reduction of Hazardous Substances in Electrical Equipment" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - Directive "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE) **2012/19/EU**,
- Regulation (EC) No **1907/2006** (latest consolidated version) "concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH)" and as such, no product, accessory and their packaging sold by Robot-Coupe® SNC, contains any substance on the European Chemical Agency (ECHA) candidate list and considered of very high concern.
- Regulation (EC) No **1935/2004** "Materials and articles intended to come into contact with food" modified by regulation (EC) No 596/2009.
- Regulation (EC) No **2023/2006** "Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food".
- Regulation (EU) No **10/2011** "Plastic materials and articles intended to come into contact with food", as well as all relevant (EU) regulations which modify, correct and/or rectify it, as at the date of this declaration, the regulations (EU) No 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 and 2019/37.

- the provisions of the following harmonized European standards and the standards specifying the safety and hygiene requirements:

- **EN ISO 12100:2010** Safety of machinery – General principles for design,
- **EN 60204-1:2006** Safety of machinery – Electrical equipment of machines,
- **EN 60529** Degrees of protection provided by enclosures (IP Code):
 - IP 55 for the electric controls,
 - IP 34 for the other parts of the machine,

- and according to the category of the apparatus, with the provisions of the following harmonized European standards specifying the safety and hygiene requirements:

- **EN 454** Planetary Mixers,
- **EN 1678** Vegetable Cutting Machines (and Juice Extractors),
- **EN 12852** Food Processors and Blenders,
- **EN 12853** Hand-Held Blenders and Whisks (Power Mixers),
- **EN 13208** Vegetable Peelers,
- **EN 13621** Salad Dryers,
- **EN 14655** Baguette Slicers.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, on March 1st, 2019

Jean-Marie LOZANO
Director of Industrial Operations



SUMMARY

■ WARRANTY

■ IMPORTANT WARNING

■ INTRODUCTION TO YOUR NEW R 5 G • R 5 V.V. G • R 7 • R 7 V.V. TABLE-TOP CUTTER MIXER

■ SWITCHING ON THE MACHINE

- Advices on electrical connections
- Control panel
- Timer

■ ASSEMBLY

■ USES AND EXAMPLES

■ OPTIONS

■ CLEANING

- Motor base
- Cutter
- Blade
- Scraper arm

■ MAINTENANCE

- Blade
- Scraper arm
- Motor seal

■ TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Noise level
- Electrical data

■ SAFETY

■ STANDARDS

■ TECHNICAL DATA

- Electric diagram

ROBOT-COUPE S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUPE appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUPE S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUPE product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUPE S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUPE S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/ or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of electric motors (Installer is responsible).

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT-COUPE S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUPE S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUPE S.N.C. France.

RECOMMENDATIONS CONCERNING THE INSTALLATION OF VARIABLE-SPEED APPLIANCES AND PERSONAL SAFETY

These recommendations apply to machines equipped with an induction motor and a single-phase wobbulator.

NB :

- The electrical circuit and the protective devices must comply with national regulations.
- The machine must be wired in by a qualified electrician

Protecting your appliance

- Like all electronic devices, wobblers include components that are sensitive to electrostatic discharges (ESDs). Before conducting any work on these wobblers, technicians must therefore rid themselves of electrostatic charges.
- The machine must be disconnected from the mains supply before any internal connection operations are carried out.
- Repeatedly switching on the appliance will cause the wobbulator to overload and may result in its destruction. After the machine has been switched off, you must wait for 3 minutes before switching it back on again.

Wiring

- The appliance requires single-phase current as far as the wobbulator, which turns the latter into variable-speed three-phase current to supply the motor.

- You must connect the machine to a 2/0 - 240 V / 50 or 60 Hz single-phase alternating current supply with an earthed socket. A higher voltage will destroy the wobbulator.
- The earthed socket ensures operator safety.

Circuit interrupters ensuring user safety

Ground fault circuit interrupters (GFCIs) intended for variable-speed appliances need to be selected with great care in order to ensure operator safety. GFCIs may be sensitive to alternating current (type AC), impulse current (type A) or all currents (type B).

Danger ! Wobblers feature a bridge-connected rectifier of the mains supply voltage. For this reason, in the event of an earth contact, a continuous fault current may fail to trip a differential circuit breaker that is only sensitive to alternating current (type AC).

As the appliance has a single-phase supply, it is therefore advisable to use a GFCI that is sensitive to impulse current (type A), identified by the following symbol : .

Caution : these GFCIs may go under different names, according to the manufacturer.

Appliances with wobblers produce a fault current on the earth wire. This current may be sufficient to trip the differential circuit breaker unnecessarily. This may occur if :

- Several variable-speed appliances are connected to the same GFCI.

- The appliance produces a fault current that is above the GFCI's actual trip threshold.

Caution : As there are manufacturing tolerances, the actual trip threshold of a GFCI will be between 50% and 100% of its theoretical nominal threshold. Should a problem arise, measure the fault current and the GFCI's actual trip threshold.

You can begin by consulting the characteristics of your appliance in the table below:

Appliance	Mains supply	Conductor Cross-section (mm ²)	GFCI (Ph + N)	
			Gauge (A)	Threshold (mA)
R 5 V.V. R 7 V.V.	2/0 - 240V 50 or 60 Hz single-phase	2,5	B 20 A	≥ 30

IMPORTANT WARNING



WARNING

KEEP THESE INSTRUCTIONS
IN A SAFE PLACE

WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING** - some of the tools are very sharp e.g. blade, discs...

INSTALLATION

- We recommend you install your machine on a perfectly stable solid base.

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the rating plate on the motor unit and that it can take the amperage.
- The machine must be earthed.
- With the three-phased version, always check that the blade rotates in an anti-clockwise direction.

HANDLING

- Always take care when handling the blades or discs - they are very sharp.

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 8) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never introduce any object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Never switch the appliance on while it is empty.

CLEANING

- As a precaution, always unplugging your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never place the motor unit in water.
- For parts made of aluminum alloys, use cleaning fluids suitable for aluminum.

- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., containing too much caustic soda or ammonia...).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital unplugging the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged in any way or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Department if something appears to be wrong.

INTRODUCTION TO YOUR NEW R 5 G • R 5 V.V. G • R 7 • R 7 V.V. TABLE-TOP CUTTER MIXER

The **R 5**, **R 5 V.V.**, **R 7** or **R 7 V.V.** is perfectly geared to professional needs. It can perform any number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

This machine can be used to process meat, vegetables, fine stuffing, mousse, grinding, kneading,... in less than 5 minutes for even the longest tasks.

Its numerous functions will open the door to a whole new culinary world.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning can be fitted and removed in a trice.

To make things easier for you, this manual gives a breakdown of all the various fitting operations.

This manual contains important information designed to help the user get the most out of his or her bowl cutter/vegetable preparation appliance.

We therefore recommend that you read it carefully before using your machine.

We have also included a few examples to help you get the feel of your new machine and appreciate its numerous advantages.

SWITCHING ON THE MACHINE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's identification plate.



WARNING

This appliance must be plugged into an earthed socket (risk of electrocution).

R 5 • R 7 Three phase

ROBOT-COUPÉ appliances are fitted with the following types of motor:

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

This machine is supplied with a cable to which you simply attach the appropriate electrical plug or isolator for your system. The cable has four wires, one earth wire, plus three phases wires.

If you have a 4-pin plug:

- 1) Connect the green and yellow earth wire to the earth pin.
- 2) Connect the three other wires to the remaining pins.

If you have more than 4 pins in the plug, please note the ROBOT-COUPÉ does not require a neutral wire.

Switch on the empty machine, making sure that the blade is rotating properly in an anti-clockwise direction.

On the motor unit and on the lid a arrow marks the blade rotation directions.

If the blade turns in a clockwise direction, swap over two wires.

**GREEN YELLOW is the earth,
DO NOT DISCONNECT**

Swap either : the ❶ and the ❷
 the ❷ and the ❸
 the ❶ and the ❸

• R 5 Single phase

ROBOT-COUPÉ appliances are fitted with the following types of motor: 230 V / 50 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

The machine comes with a single phase plug connected to a power cord.

• R 5 V.V. • R 7 V.V. Single phase



WARNING

Before plugging in, read carefully the recommendations relating to the machines installation on page 5.

The models are available with a single phase motor: + variable speed: 230 V / 50 - 60 Hz / 1

The standardized plug must be calibrated to a minimum of 16 amps and preferably 20 amps, if the appliance is used intensively.

• ENERGY SAVING MODE FOR R 5 - R 7

After the food processor is plugged in, it needs to be switched on by pressing the "on" button I.

If the processor is not used for 5 minutes, it will go into energy saving mode.

The "on" button needs to be pressed again to switch on the power supply.

• CONTROL PANEL

Red switch = Off switch
Green switch I = Start speed 1
Black switch = Pulse control

R 5 - R 7 :

Green switch II = Start speed 2

R 5 V.V. - R 7 V.V. :

Speed variation from 300 to 3,500 rpm.

• TIMER

How the timer works

The timer has three 7-segment LED displays, two timer adjustment buttons and a buzzer.

a) Countdown

When the food processor is switched on, the timer usually displays **0.00** and can be set directly. This is called Countdown Mode. The timer increments one second at a time when the motor is operating. Incrementation stops if the motor stops then resumes when the motor starts again. In the case of models R 5 V.V. and R 7 V.V., the food processor automatically stops after 9 minutes and the timer stops. In the case of models R 5 and R 7, the food processor automatically stops after 5 minutes and the timer stops.

b) Timer

Before starting, the user can adjust the processing time to anywhere between **0.05** (5 seconds) and **9.00** (9 minutes) by pressing the + and – buttons. When the motor starts, the timer increments one second at a time. This is called Timer Mode. Countdown stops if the motor stops and resumes when the motor starts again. When the countdown gets to **0.00**, the processor stops and a buzzer sounds. The time initially set is then displayed again.

c) Starting the processor with the Pulse button:

If the food processor is started using the Pulse button, the timer goes into Countdown Mode when the Pulse button is held down and returns to the previous timer display when the Pulse button is released.

d) Reset

If the timer displays anything other than **0.00** when the motor is not operating, the user can reset the display to zero by pressing the + and – buttons at the same time or by pressing the “off” button on the food processor for 2 seconds.

e) Standby Mode

If the food processor is not used for more than 10 minutes (motor not operating), the timer goes into Standby Mode. Standby Mode can be cancelled by pressing any button or the “on” button.

f) Turning off the timer:

If you do not want to use the timer, you can deactivate it by pressing the “on” and “off” buttons at the same time for several seconds.

Repeat the operation to reactivate the timer function.



ASSEMBLY



1) With the motor base facing you, position the cutter bowl on the motor base.

Turn the bowl to the right until it locks.

2) Engage the blade on the motor shaft and lower it right to the bottom of the bowl.

Make sure that it is correctly positioned, by rotating it in the bowl.



3) Place the lid on the bowl and rotate to the right until it clicks.

The appliance is now ready for use. The green light should therefore be illuminated.

USES & EXAMPLES

The cutter will enable you to perform all your cutting tasks in minimum time; we recommend therefore, that you keep a close eye on the mixture in order to obtain the desired results.

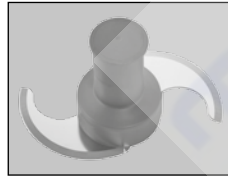
The pulse control allows you to stop and start the machine for high-precision control when working with certain types of ingredients.

USES		Max processing quantity (in kg)		Suggested speed (in rpm)	Processing time (in mn)
		R 5 R 5 V.V.	R 7 R 7 V.V.		
CHOP					
• MEAT					
Hamburger / steak tartare	1,7	3,2	1200/1500	3	
Sausage meat / tomatoes	2,2	3,2	1200/1500	3	
Terrine / pâté	2,7	3,2	1200/1500	4	
• FISH					
Brandade	2,7	3,2	3000	5	
Terrines	2,7	3,2	3000	5	

USES	Max processing quantity (in kg)		Suggested speed (in rpm)	Processing time (in mn)
	R 5 R 5 V.V.	R 7 R 7 V.V.		
• VEGETABLES				
Garlic / parsley / onion / shallots	0,6/1,1	0,6/1,7	1500/2000	3
Soup / purées	2,2	3,2	2500/3000	4
• FRUIT				
Compotes / purées	2,2	3,2	2500/3000	4
EMULSIFY				
Mayonnaise / ailoli / rémoulade	3,2	3,8	2500/3000	4
Hollandaise / Béarnaise	2,2	3,2	2500/3000	4
Snail / salmon butter	2,2	2,7	2500/3000	4
KNEAD				
Shortcrust pastry/shortbread	2,2	3,2	900/1500	4
Flaky pastry	2,2	3,2	900/1500	4
Pizza dough	2,2	3,2	900/1500	4
GRIND				
Dried fruit	1,1	1,7	900/1500	4
Ice	1,1	1,7	900/1500	4
Breadcrumbs	1,1	1,7	900/1500	4

The cutter version has numerous other applications. The above quantities and times are approximate and may vary according to the quality of the ingredients and recipes.

OPTIONS



For the **R 5 and R 5 V.V. models**, a serrated blade knife is available as an option.

For the **R 7 and R 7 V.V. models**, serrated blades are available as an option. The serrated blades are recommended for grinding and kneading tasks.



Scraper arm for bowl and lid available as an option.

CLEANING



WARNING

As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (hazard of electrocution) and handle the blades with care (hazard of injury).

• MOTOR BASE

Never immerse the motor base in water. Clean using a damp cloth or sponge.

• CUTTER

After removing the lid, remove the bowl from the motor base by pushing the trigger fitted in the

handle. Pull up to disengage, leaving the blade in the bowl in order to prevent any spillage when working with liquids.

If the food has a solid consistency, remove the blade and empty the bowl.

Replace the bowl, place the blade back on the shaft and switch on the machine in order to remove any mixture which may have stuck to the blade.

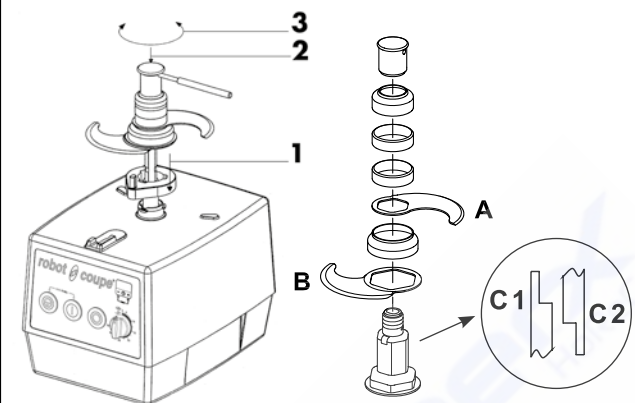
If you wish, you can rinse the bowl by filling it with hot water and switching on for a few minutes.

• BLADE

The stainless steel blade of R 7 - R 7 V.V. is easy to dismantle and to clean.

After cleaning the blade, always dry the blades well to prevent rusting.

The blade must always be removed for cleaning



Ensure power supply to machine is disconnected.

- 1 - Place blade dismantling tool over shaft onto motor base.
- 2 - Place blade on shaft.
- 3 - Place dismantling tool in hole over blade nut and turn anti-clockwise to unscrew. To remount, carry out operation in reverse. In both cases, blade is supported by small knob on blade dismantling tool.

When re-assembling do not over tighten.

A - Upper blade.

B - Lower blade.

C - Depending on space required between blades during reassembly, assemble spacers **C** as follows:

C1 if spacer is placed above blade

C2 if spacer is placed below blade.

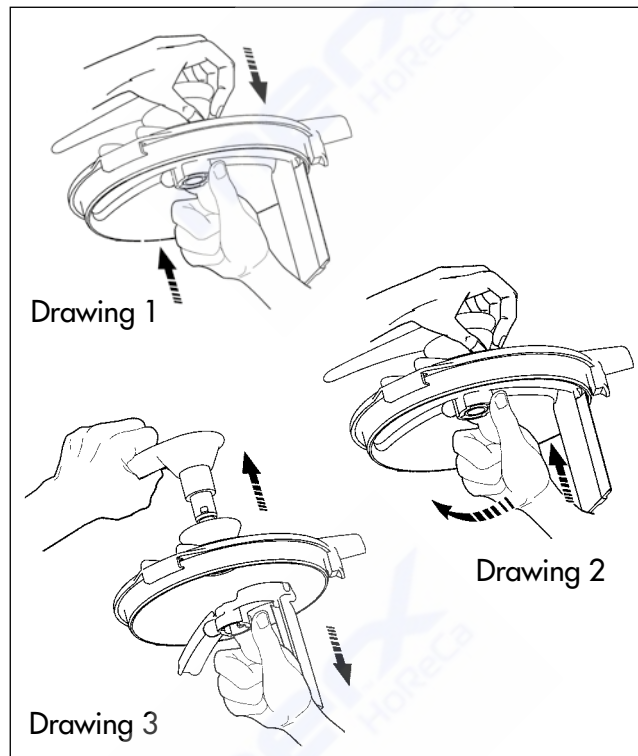
• **SCRAPER ARM (available as an option)**

To clean the scraper arm, dismantle it as follows:

Hold the scraper arm in one hand and the hub in the other hand (drawing1).

Press the two pieces together and turn the handle 45° anticlockwise (drawing 2).

Then it is possible to pull out the two pieces (the scraper arm and the handle) from the lid and clean them (drawing 3).



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

MAINTENANCE

• **BLADE**

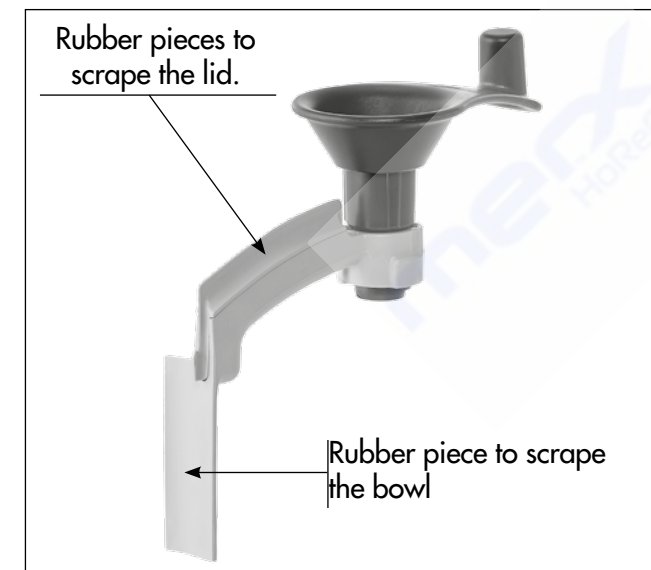
We strongly recommend that the blades (smooth ones) are sharpened daily using sharpening stone supplied with machine.

The cutting quality mainly depends on the sharpness of the blades and degree of wear. The blades are wearing parts which should be changed from time to time to ensure consistent quality of the end product.

• **SCRAPER ARM**

The scraper arm is equipped with rubber pieces which are wearing parts. They should be replaced occasionally to always ensure an optimum efficiency of the scraper arm.

The rubber pieces are very easy to remove and remount.



• **MOTOR SEAL**

In order to keep the motor completely watertight, it is advisable to check the motor seal regularly for wear and tear and replace if necessary.

The seal must be replaced once a year and once every 6 months in the case of intensive use.

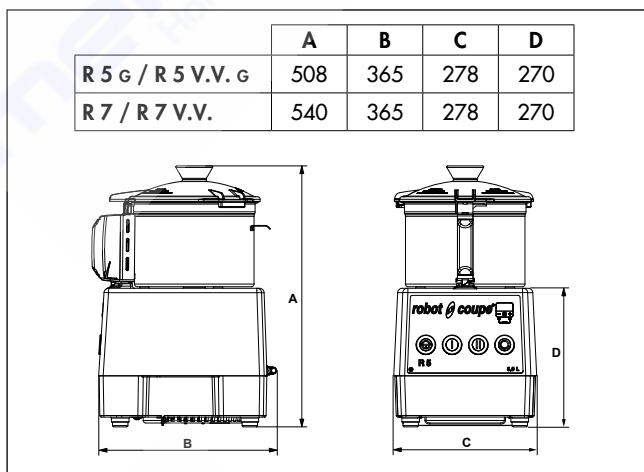
The motor seal can be easily replaced without having to remove the motor, so we strongly advise you to ensure that is in good condition.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

	Net	Gross
R 5 G	20,9 kg	23,4 kg
R 5 V.V. G	21,3 kg	23,8 kg
R 7	21,7 kg	24,2 kg
R 7 V.V.	22,2 kg	23,7 kg

• DIMENSIONS (in mm)



• WORKING HEIGHT

We recommend that you position the machine on a stable worktop so that the upper edge of the large feed hopper is at a height of between 1.20 m and 1.30 m.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the machine is operating on no-load is less than 70 db (A).

• ELECTRICAL DATA

R 5 G single-phase machine

Motor	Speed (rpm)	Intensity (amp.)
230 V/50 Hz	3,000	5.1
220 V/60 Hz	3,600	5.5

R 5 G three-phase machines

Motor	Speed 1 (rpm)	Speed 2 (rpm)	Intensity (amp.)
230 x 400 V/50 Hz	1,500	3,000	230V = 4.7 400V = 2.7 230V = 6.0 400V = 3.5
400 V/50 Hz	1,500	3,000	2.7 3.4
220 V/60 Hz	1,800	3,600	4.7 8.8
380 V/60 Hz	1,800	3,600	2.5 3.5

R 5 V.V. G single-phase machines

Motor	Variable speed (rpm)	Intensity (amp.)
230-120V / 50-60 Hz	0 to 3,500 rpm in 50 Hz 0 to 3,600 rpm in 60 Hz	5.8

R 7 three-phase machines

Motor	Speed 1 (rpm)	Speed 2 (rpm)	Intensity (amp.)
230 x 400 V/50 Hz	1,500	3,000	230V = 4.7 400V = 2.7 230V = 6.0 400V = 3.5
400 V/50 Hz	1,500	3,000	2.7 3.4
220 V/60 Hz	1,800	3,600	4.7 8.8

R 7 V.V. single-phase machines

Motor	Variable speed (rpm)	Intensity (amp.)
230-120V / 50-60 Hz	0 to 3,500 rpm in 50 Hz 0 to 3,600 rpm in 60 Hz	5.8

- Power shown on data plate.

SAFETY



WARNING

The blades are sharp and must be handled with care.

These models are fitted with a magnetic safety appliance and motor braking system.

As soon as you open the lid of the cutter bowl or the vegetable attachment, the motor stops.

To restart the machine, simply close the lid and press the green switch.

In order to avoid splashing when processing liquid preparation, we recommend you stop the machine before opening the lid.

All the models are fitted with a **thermal cut-out** which automatically stops the motor if the machine is left on for too long or overloaded.

If this happens, allow the machine to cool completely before restarting.

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 3.



REMEMBER

Never try to override the locking and safety systems.

Never insert an object into the container where the food is being processed.

Never push the ingredients down with your hand.

Do not overload the appliance.

Never switch the appliance on when it is empty.

robot  coupe[®]

TECHNICAL DATA



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
BPV1	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BPV2	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 2	Hight switch	Grosse geschwindigkeitshalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
ISCL	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R502	Pusher safety switch, only present in R502	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R502
ISCL	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R752	Pusher safety switch, only present in R752	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R702
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle uniquement présent dans R502 et R752	Feed lead safety switch only present in R502 and R752	Sicherheitsschalter Deckel nur in R502 und R752
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Platine électronique réf 114600	Electronic Board réf 114600	Elektronische Platine 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

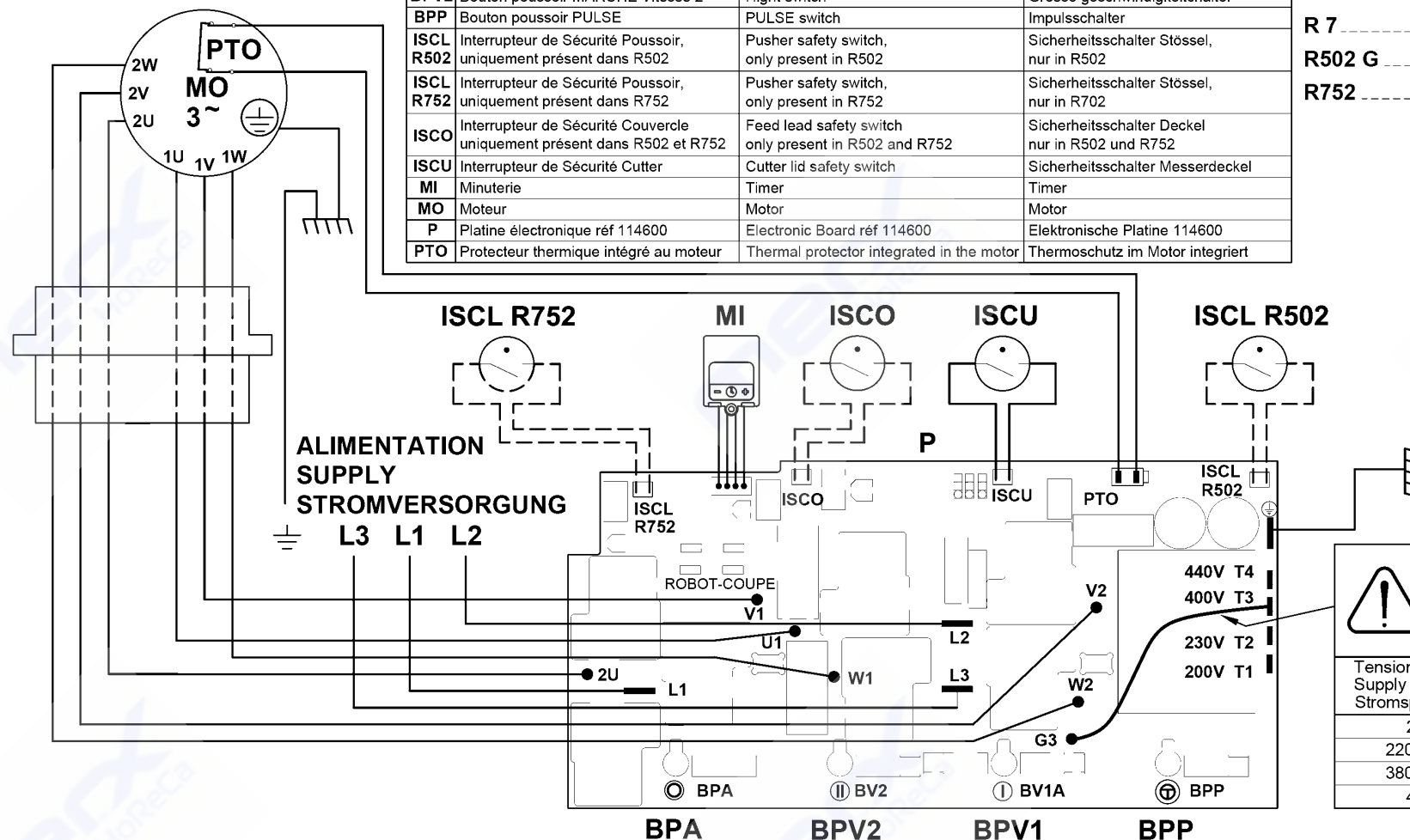
Blixer 7 ----- : M82601111XX

R 5 G ----- : M81701111XX

R 7 ----- : M82401111XX

R502 G ----- : M81401111XX

R752 ----- : M82201111XX



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

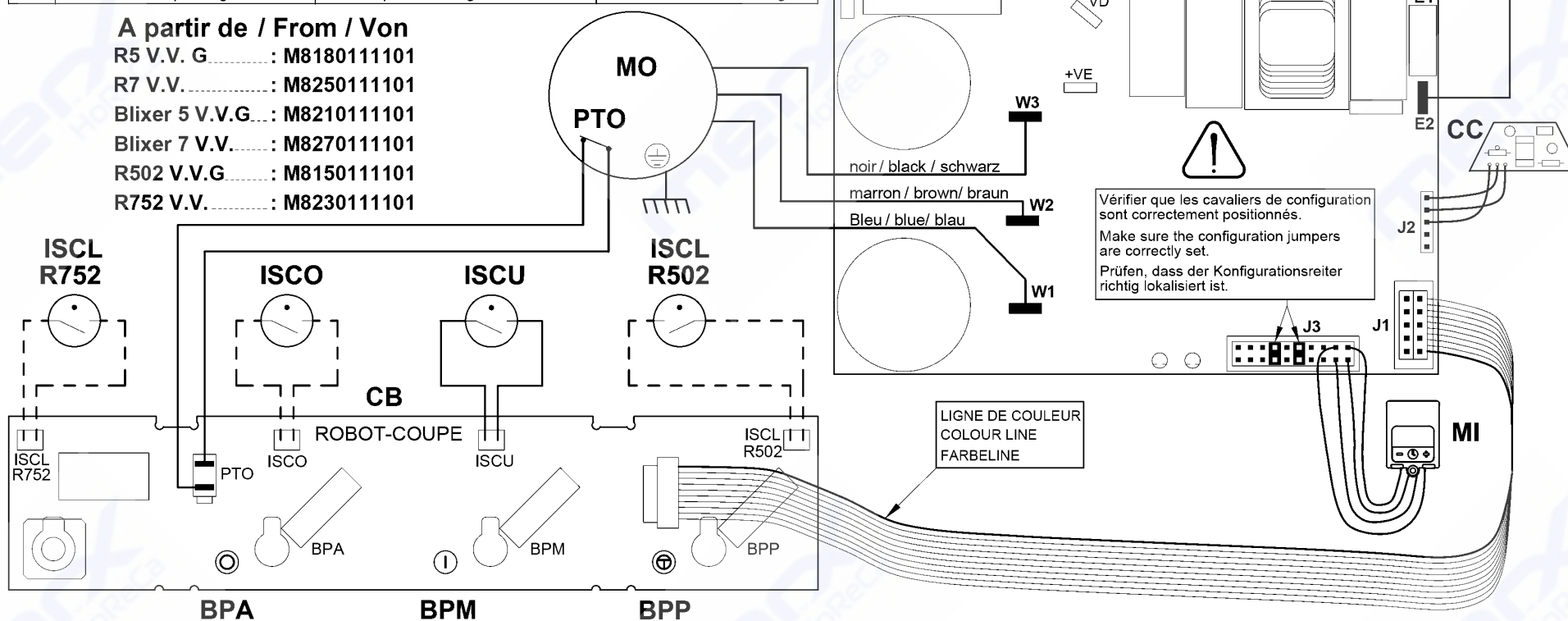
Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (T1)
220 -> 240 V	230 (T2)
380 -> 415 V	400 (T3)
440 V	440 (T4)

R5 V.V.G - R7 V.V. - Blixer® 5 V.V.G - Blixer® 7 V.V. - R502 V.V.G - R752 V.V.
SCHEMA ELECTRIQUE **ELECTRIC DIAGRAM**

200-240V/50-60Hz 1~
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. 113602	Switches card # 113602	Schalteren Karte. Numer 113602
CC Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit # 102920	Kaptor Karte. Numer 102920
ISCL R502 Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R502	Pusher safety switch, only present in R502	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R502
ISCL R752 Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R752	Pusher safety switch, only present in R752	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R752
ISCO Interrupteur de Sécurité Couvercle uniquement présent dans R502 et R752	Feed lead safety switch only present in R502 and R752	Sicherheitsschalter Deckel nur in R502 und R752
ISCU Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI Minuterie	Timer	Timer
MO Moteur	Motor	Motor
V Variateur Réf. 112381	Variator # 112381	Variator Numer 112381
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



robot coupe®

N° 406296

C : 04/19



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

**Robot Coupe
Australia Pty Ltd:**
Unit 3/43 Herbert St
Artarmon NSW 2064 Australia
Tel.: (02) 9478 0300
Email: orders@robotcoupe.com.au

**Robot-Coupe
U.K. LTD:**
Fleming Way, Isleworth,
Middlesex TW7 6EU
Tel.: 020 8232 1800
Email: sales@robotcoupe.co.uk



37002314451659

Ref : 461 659 - 03/09/2020