

robot coupe®

NOUVEAU
Enregistrez
votre produit
en ligne



RM 5

RM 8

www.robot-coupe.com

@ Enregistrez votre produit en ligne

robot coupe

La société | Nous contacter | Espace réservé | Select your country...

NOS PRODUITS ▾ GUIDE DE SÉLECTION DOCUMENTATION VIDÉOS NOS RECETTES **S.A.V.**

S.A.V.

Enregistrez votre garantie en ligne

Merci d'avoir opté pour l'enregistrement en ligne de la garantie de votre produit Robot-Coupe.

Cela ne devrait prendre que quelques minutes.

Voici ce dont vous aurez besoin pour effectuer l'enregistrement de votre produit :

- Numéro de série du produit
- Date d'achat

Enregistrer maintenant mon produit

Accéder au service après vente de Robot-Coupe

robot coupe
Authentification

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

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

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Accéder au site SAV de Robot-Coupe

robot coupe®

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :

- Aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" 2006/42/CE,
 - Directive "Basse-tension" 2014/35/UE,
 - Directive "Compatibilité Électromagnétique" 2014/30/UE,
 - Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
 - Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "DEEE" 2012/19/UE,
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :

- NF EN ISO 12100 - 2010 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
- NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
- NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders,
- NF EN 1678- 1998 : Coupe-légumes,
- NF EN 454 + A1 2010-02 : Batteurs-Mélangeurs,
- NF EN 12853: Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
- NF EN 14655 : Coupe-baguettes
- NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
- NF EN 13621 : Essoreuses à salade
- NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les machines.

Montceau en Bourgogne, le 4 Mars 2016

Alain NODET
Directeur d'Établissement



SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN BATTEUR RM 5 • RM 8

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Conseils d'utilisation

PHASES DE MONTAGE

OUTILS

- Fouet
- Palette
- Crochet spirale

PRISES ACCESSOIRES

NETTOYAGE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SÉCURITÉ

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

RECETTES 'DE BASE'

DONNÉES TECHNIQUES

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

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

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

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

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

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

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

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée par/ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

3 - Le transport de la machine au S.A.V.

4 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUCPE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

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

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

Note :

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

Protection des Appareils

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

Installation électrique


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

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

Protection des Personnes à l'aide de disjoncteurs

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

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

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

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

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

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

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

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

Appareil	Alimentation	Section des Conducteurs (mm ²)	Disjoncteur Différentiel (Ph + N)	
			Calibre (A)	Seuil (mA)
RM 5	230V - 240V 50 Hz monophasé	1,5	B16	≥ 30
RM 8	220V - 240V 50 ou 60 Hz monophasé	1,5	B16	≥ 30

*Sauf modèles spécifiques 200 - 240 V triphasés vendus au Japon.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



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

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique située sous la machine et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les accessoires avec précaution.

PHASES DE MONTAGE

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

UTILISATION

- Ne pas ouvrir la machine avant l'arrêt complet de l'outil.
- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage «spécial aluminium».
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.



ATTENTION

Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniacale).

ENTRETIEN

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

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN BATEUR RM 5 • RM 8

Le **batteur mélangeur RM5 ou RM8** est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

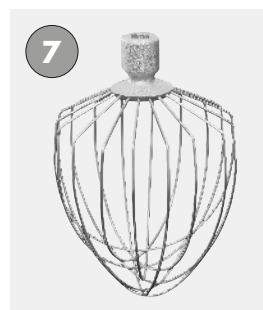
Il vous permettra de réaliser le travail de tous types de pâte, mélange et foisonnement.

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que vous tiriez le plus grand profit de votre investissement.

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

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil.



1. Bouton de commande avec 9 vitesses indexées
2. Cuve en inox avec poignée ergonomique
3. Ecran de protection avec 1 ouverture pour l'adjonction d'ingrédients
4. Levier de verrouillage pour basculer la tête
5. Prise supérieure pour le positionnement d'un accessoire cutter (uniquement sur le RM 8)

5 Bis. Accessoire cutter (uniquement sur le RM 8)

6. Prise frontale pour accessoires usuels
- 6 Bis.** Adaptateur (uniquement sur le RM 8)
7. Fouet
8. Palette
9. Crochet Spirale

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique placée sous l'appareil.

L'installation doit être protégée par un disjoncteur différentiel de 30 mA et un fusible de calibre 10 A.

Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasé normalisé.

L'appareil est livré avec un câble électrique équipé d'une fiche à brancher directement sur une prise monophasée normalisée :

200-230 V/50-60 Hz - 16 A.



ATTENTION

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

• CONSEILS D'UTILISATION

Après une opération de maintenance moteur ou variateur, faire tourner à vide votre appareil et s'assurer que le **porte-outil** (planétaire) tourne bien dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ou que l'outil tourne dans les sens des aiguilles d'une montre, l'appareil étant vu du dessus.

PHASES DE MONTAGE



1) Basculer la tête .
Pour cela, il vous suffit de tourner le levier de verrouillage vers le haut et soulever la tête.

2) Clipser l'écran de protection puis mettre en place l'outil nécessaire selon la préparation à réaliser.



3) Mettre en place la cuve. Il n'y a pas de positionnement particulier pour la cuve.



4) Vous pouvez maintenant fermer la tête du batteur en soulevant le levier de verrouillage situé sur le côté.



5) Pour un blocage ferme de la cuve, recommandée lors du pétrissage, il suffit de bloquer la poignée de la cuve sous le berceau à gauche de l'appareil et de verrouiller le levier en le baissant.

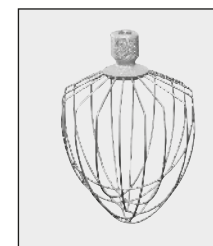
DÉMONTAGE DE L'ÉCRAN DE PROTECTION :

Placer le pouce uniquement sur l'une des deux excroissances de cet écran. Ensuite, il vous suffit de presser dessus pour que l'écran de protection se détache.



OUTILS

1. FABRICATIONS



FOUET

Pour la réalisation des blancs en neige, Chantilly, sabayon, crème montée, blancs pour macarons, génoise, meringues, pâtes à crêpes.

PALETTE

Pour les mélanges de type pâte sablée, beurre pommade, cheese cake, moelleux, pains d'épices ou encore purée.








CROCHET SPIRALE




Pour le pétrissage des pâtes de type pain, détrempe, brioche, pâte Brisée.

Attention le crochet n'est pas prévu pour les pâtes à pizza.

2. TABLEAU DES VITESSES

FOUETTER	MÉLANGER/BATTRE	PÉTRIR
Vitesse Rapide	Vitesse Moyenne	Vitesse Lente
		
Vitesse de 1 à 9	Vitesse de 1 à 7	Vitesse de 1 à 3
VITESSE OUTIL		
RM 5		
90 à 500 tr/min	90 à 330 tr/min	90 à 140 tr/min
RM 8		
60 à 600 tr/min	60 à 420 tr/min	60 à 180 tr/min

3. QUANTITÉS MAXIMALES TRAVAILLÉES

		
RM 5		
8 blancs d'oeufs	1 kg de beurre pomme	1,2 kg pâte à pain
RM 8		
Jusqu'à 16 blancs d'oeufs	Jusqu'à 1,5 kg de beurre pomme	Jusqu'à 4 kg de pâte à pain*

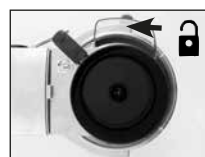
* 63 % d'humidité avec 2,5 kg de farine maximum.

D'autres utilisations sont envisageables. Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif mais sont susceptibles de varier en fonction de la nature des ingrédients ou de la recette.

PRISES ACCESSOIRES

- Une prise frontale compatible avec les accessoires usuels (uniquement sur le RM 8).
 - Une prise supérieure pour le positionnement d'une cuve cutter de capacité de 1,7 litres (uniquement sur le RM 8).
- Cette cuve permet la réalisation de : hachage d'ail, oignon, persil, mayonnaise, sauce et petite farce.

• Verrouillage de la Cuve cutter :



1- Positionner la cuve sur la prise supérieure.



2- Tourner la cuve cutter pour le verrouillage.



3- Positionnez le couteau à l'intérieur de la cuve.



4- Positionnez le couvercle sur la cuve cutter avec la goulotte orienté vers l'arrière de la machine.



5- Verrouiller le couvercle en le tournant vers la gauche. La goulotte se trouve alors alignée à la poignée.

NETTOYAGE

- La cuve et l'écran de protection peuvent être nettoyés au lave vaisselle, nous vous recommandons de laver les outils à la main (sauf si vous disposez de produits lessiviels compatibles avec l'aluminium).
- Veiller à utiliser un détergent parfaitement adapté, notamment pour les pièces en aluminium.
- À l'aide d'une éponge humide, nettoyer l'ensemble de la machine en apportant un soin particulier aux zones sujettes aux éclaboussures.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression.

ATTENTION

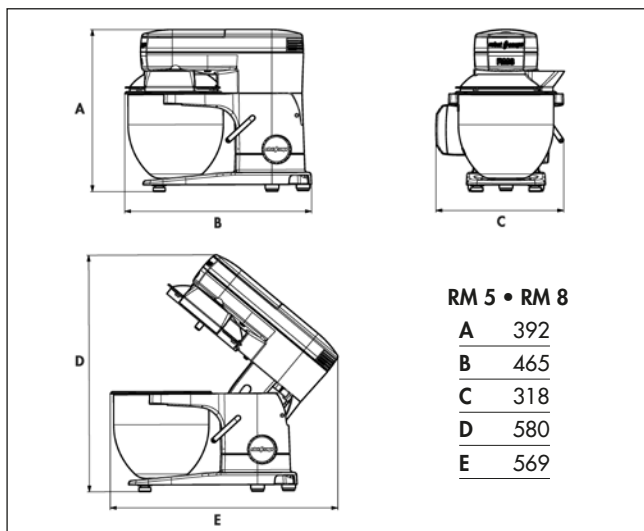
Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
RM 5	12,80 kg	15,25 kg
RM 8	16,80 kg	19,80 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Il est nécessaire d'installer la machine sur un plan de travail parfaitement stable (marbre ou équivalent).

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du **RM 5 • RM 8** est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil Monophasé **RM 5**

Moteur	Puissance (Watt)	Intensité (Amp.)
230 V / 50 Hz	550	3,8

Appareil Monophasé **RM 8**

Moteur	Puissance (Watt)	Intensité (Amp.)
230 V / 50 Hz	700	2,1

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

SÉCURITÉ

Cet appareil ne peut être mis en fonctionnement que si l'écran de sécurité est correctement clipser sur la tête.



R A P P E L

Ne pas ouvrir la machine avant l'arrêt complet de l'outil.

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

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne pas surcharger l'appareil.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 3.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement. L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage.

Pour la France uniquement :



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

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



- ECOLOGIC

Tél : +33 (0)1 30 57 79 14

www.e-dechet.com

Code de l'Environnement

(Art. R543.172 à R.543-206-4)

RECETTES 'DE BASE'

Les recettes ci-dessous ont été réalisées avec le batteur RM 8.

• FOUET

BLANCS EN NEIGE

Ingrédients :

- 16 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel



Procédé :

Mettre les blancs d'œufs dans la cuve avec le sel.
Monter doucement les blancs à vitesse '3' puis à la fin serrer les blancs pendant 10 secondes à Vitesse '9'.

CHANTILLY

Ingrédients :

- 1 litre de crème liquide
- 80 gr de sucre glace



Procédé :

Mettre la crème liquide froide dans la cuve, avec le sucre glace.
Monter à vitesse '5', une fois le mélange épaissi, augmenter la vitesse et passer à la Vitesse '7' ou '8'
Quand la matière se tient et qu'elle devient onctueuse, arrêter la machine.

• CROCHET

PÂTE À PAIN (pain de campagne)

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 750 ml d'eau
- 25 gr levure
- 30 gr sel
- 300 gr de seigle T170



Procédé :

Mettre la farine, l'eau, la levure et le sel dans la cuve.
Ensuite, tourner à vitesse '1' pour obtenir un mélange homogène puis tourner à vitesse '2' jusqu'à l'obtention d'une pâte.

BRIOCHE

Ingrédients :

- 1,2 kg de farine
- 50 gr de levure du boulanger
- 3 cuillères à café de sel
- 135 gr de sucre
- 10 oeufs +3 jaunes
- 35 cl de lait
- 680 gr de beurre mou



Procédé :

Verser dans la cuve la farine, la levure, le sel, le sucre, les œufs et le lait.
Travailler au crochet la pâte pour donner du corps environ 10 minutes en vitesse '2'.
Rectifier la consistance si besoin est avec de l'eau.
Incorporer le beurre froid ramolli et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve et ne colle plus aux mains.
Récupérer la pâte dans un récipient. Couvrir et laisser pousser.
Lorsqu'elle a doublé de volume, la rompre, filmer et stocker à froid.

• PALETTE

BEURRE POMMADE POUR CUP CAKES

Ingrédients :

- 1 kg de beurre
- 1,7 kg de sucre glace
- 270 ml de lait
- 11 ml de vanille liquide



Procédé :

Réaliser le beurre pommade dans un 1^{er} temps (le mettre dans la cuve puis le réduire en pommade à la vitesse '6').

Rajouter le sucre glace, le lait, la vanille et tourner à vitesse '3'.

Lorsque le mélange est bien homogène, remonter en vitesse pendant 3 minutes et ajouter le colorant souhaité.

Ensuite, prendre la poche à douille et réaliser la décoration des cup cakes.

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU SAFRAN

Ingrédients :

- 500 gr de pommes de terre
- 125 gr de beurre ramolli
- 2-3 capsules de poudre de safran
- Sel et poivre blanc



Procédé :

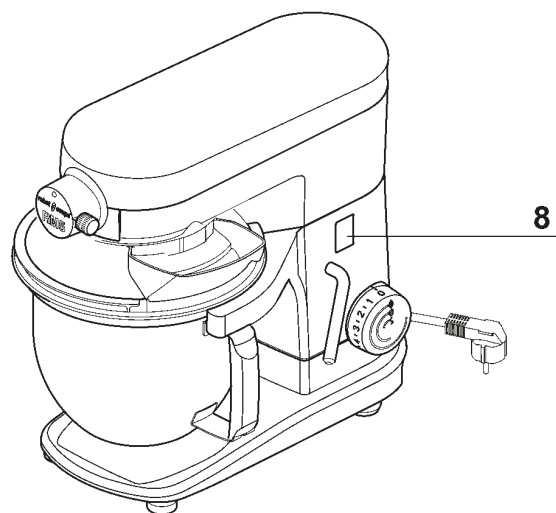
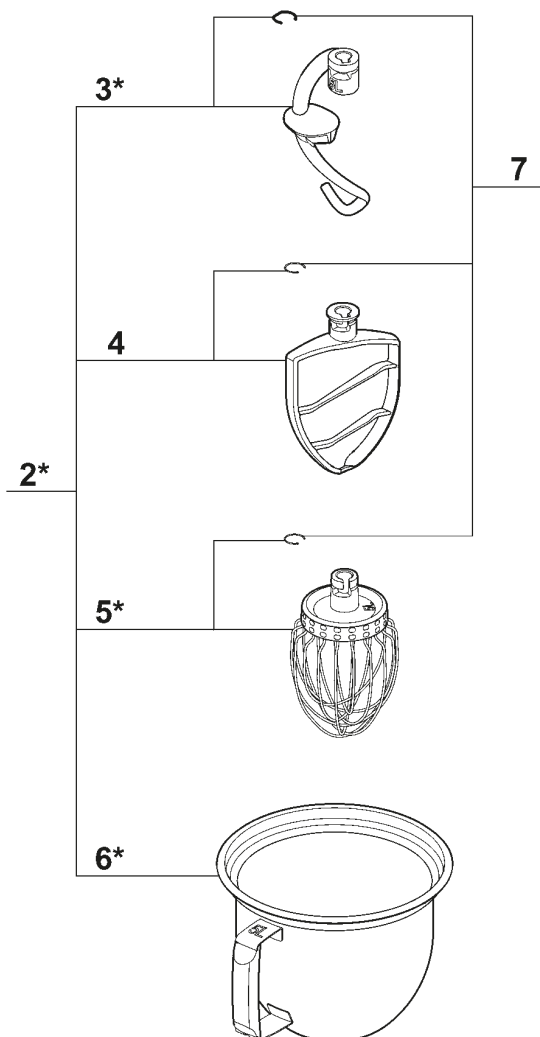
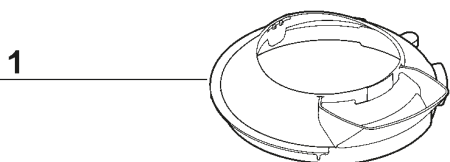
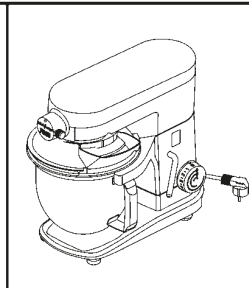
Épluchez les pommes de terre et découpez-les en morceaux de taille identique.

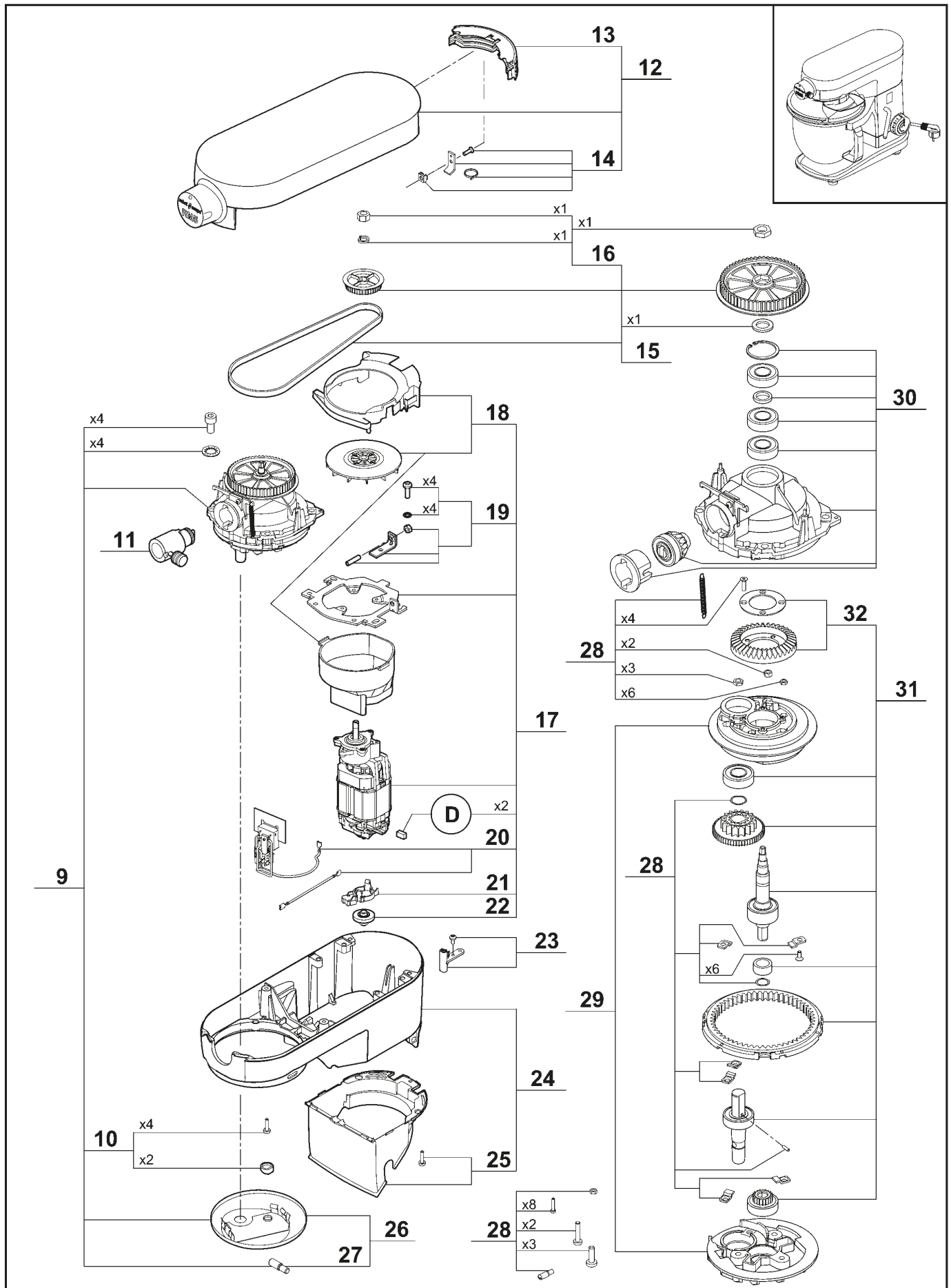
Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les soigneusement, puis remettez-les dans la casserole à feu doux pour les sécher. Mettre les pommes de terre cuites dans la cuve avec le beurre ramolli et le safran et mélangez à la vitesse '2' jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

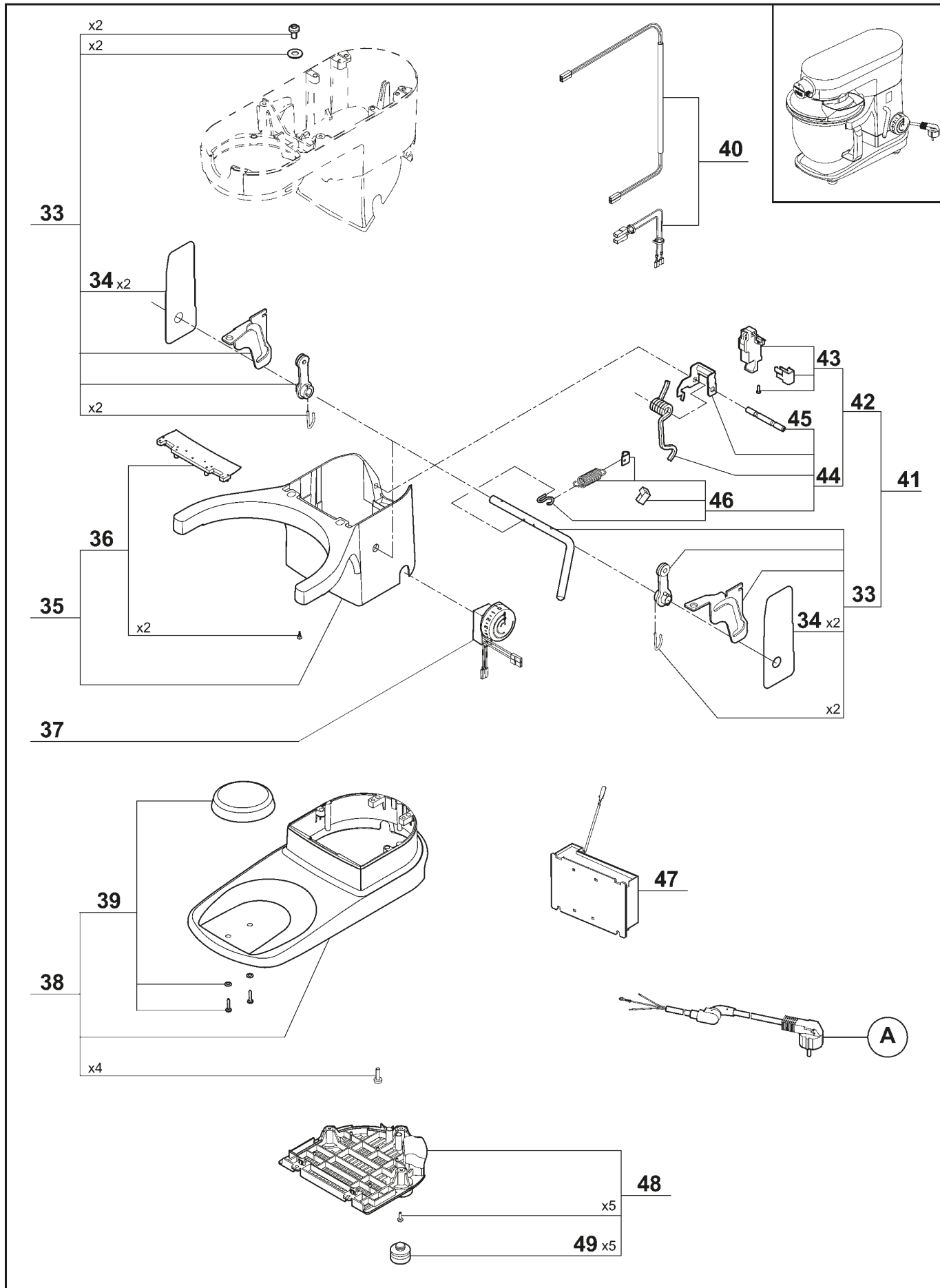
robotcoupe®

RM5

N° de série / Serial number
- 711 - - - - -





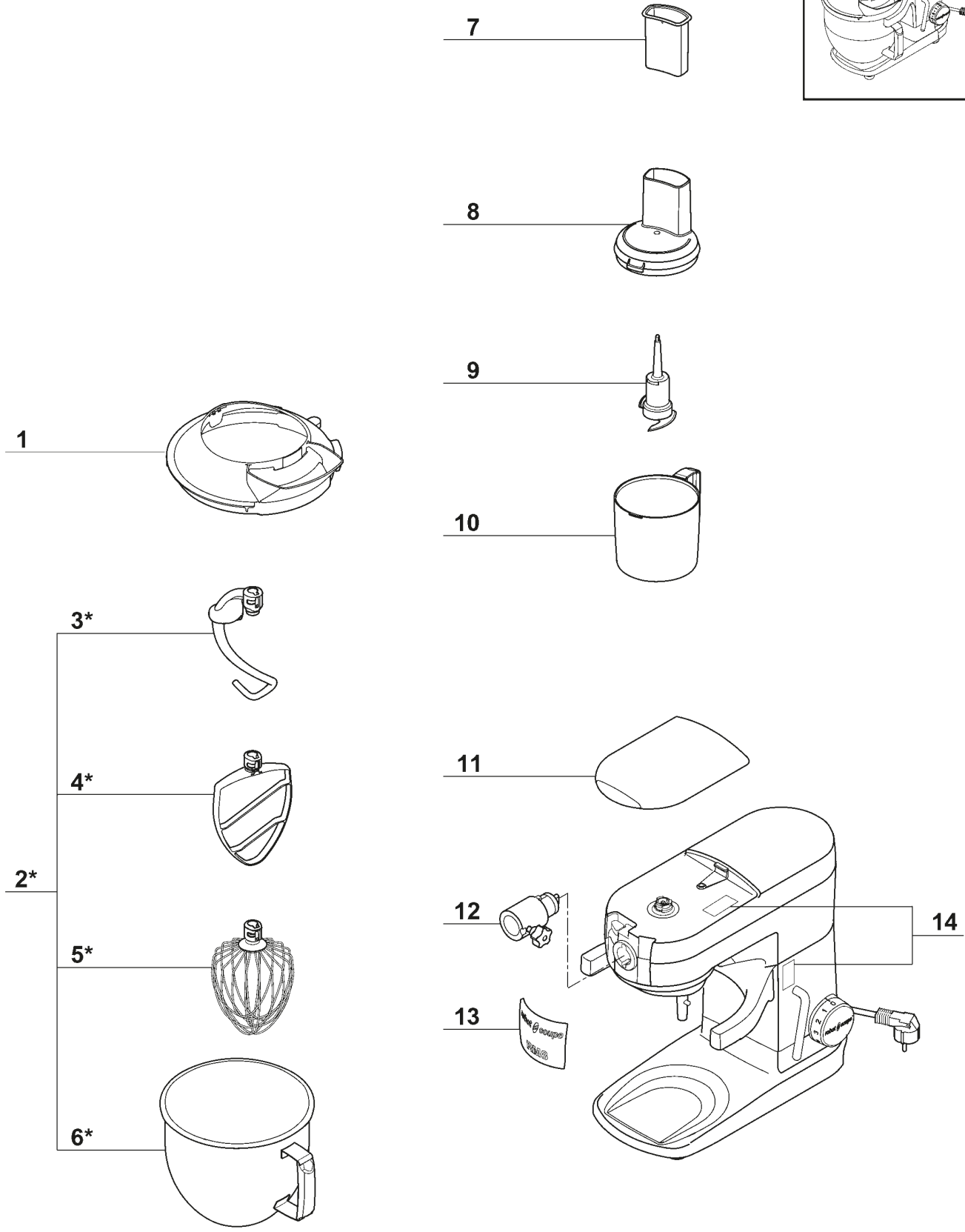
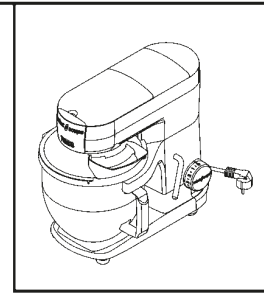


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	99 605	ECRAN DE PROTECTION	PROTECTION SCREEN
2*	28 409	ENSEMBLE D'OUTILS EQUIPES 5L	5L TOOLSET
3*	28 411	CROCHET 5 L	5L HOOK
4*	28 412	FEUILLE 5 L	5L BEATER
5*	28 410	FOUET 5 L	5L WHISK
6*	28 413	BOL 5 L	5L BOWL
7	99 000	ENSEMBLE JONC DE CLIPSAGE	RING CLIPS
8	99 001	ENSEMBLE ETIQUETTES	STICKERS
9	99 026	ENSEMBLE PLANETAIRE	PLANETARY ASSEMBLY
10	99 542	KIT CACHE VIS	SCREW CAP KIT
11	99 051	ADAPTATEUR POUR ACCESSOIRE RM5	RM5 ACCESSORY ADAPTER
12	99 052	CAPOT RM5	RM5 MATFER SENSITIF COVER
13	99 053	GRILLE DE VENTILATION RM5	RM5 VENT COVER
14	99 005	KIT ASSEMBLAGE TETE SUPERIEURE	HEAD TOP ASSEMBLY KIT
15	99 036	KIT TRANSMISSION 5L	5L TRANSMISSION KIT
16	99 035	KIT ECROU TRANSMISSION 5L	5L TRANSMISSION NUT KIT
17	99 037	ENSEMBLE MOTEUR 5L	5L MOTOR
18	99 027	ENSEMBLE CANALISATION SUPERIEURE 5L	5L AIR DUCT TOP ASSEMBLY
19	99 010	KIT TENDEUR	TENSIONER KIT
20	99 028	ENSEMBLE PONT DE DIODES 5L	5L RECTIFIER BRIDGE ASSEMBLY
21	99 033	SUPPORT SELF 5L	5L SELF SUPPORT
22	99 034	AIMANT SURMOULE 5L	5L MAGNET
23	99 607	SECURITE MAGNETIQUE	MAGNETIC SAFETY
24	99 011	ENSEMBLE TETE INFERIEURE	HEAD BOTTOM ASSEMBLY
25	99 012	ENSEMBLE CACHE MOTEUR	MOTOR PROTECTION ASSEMBLY
26	99 013	ENSEMBLE COUPELLE	CUP ASSEMBLY
27	99 014	GOUPILLE	PIN
28	99 038	KIT VIS PLANETAIRE	PLANETARY SCREW KIT
29	99 039	ENSEMBLE PORTES SATELITES	SATELITE STRUCTURE ASSEMBLY
30	99 040	ENSEMBLE PORTE PLANETAIRE + ROULEMENT	BALL-BEARING PLANETARY STRUCTURE ASSEMBLY
31	99 042	ENSEMBLE PIGNONS PLANETAIRE	PLANETARY GEAR ASSEMBLY
32	99 041	PIGNON CONIQUE EQUIPE	EQUIPED CONICAL GEAR
33	99 558	SOUS-ENSEMBLE VERROUILLAGE DE TETE	HEAD LOCK SUB-ASSEMBLY
34	99 016	CACHE FLANC	SIDE PROTECTION
35	99 017	ENSEMBLE BERCEAU R-C	R-C CRADLE ASSEMBLY
36	99 559	RACLEUR	SCRAPER
37	99 054	KIT BOUTON DE COMMANDE RM5	RM5 KNOB KIT
38	99 074	ENSEMBLE SOCLE VERSION 5L	BASE ASSEMBLY
39	99 075	ENSEMBLE ANTI BOL 8L	8L ANTI BOL ASSEMBLY
40	99 059	FAISCEAUX SECURITE V2 5L	5L ELECTRICAL WIRING GROUP
41	99 068	ENSEMBLE VERROUILLAGE COMPLET V2 5L	5L HEAD LOCK SUB - ASSEMBLY
42	99 064	ENSEMBLE SECU V2 BATTEUR 5L	5L SAFETY DEVICE GROUP
43	99 061	SECURITE V2 BATTEUR	SAFETY DEVICE GROUP
44	99 063	ENSEMBLE RESSORT / PATTE DE SECU V2 5L	5L SPRING AND SLUG SAFETY DEVICE GROUP
45	99 065	AXE CHARNIERE V2	HING AXIS V2
46	99 066	ENSEMBLE RESSORT RAPPEL OUVERTURE V2	SPRING
47	99 055	CARTE VARIATEUR RM5	RM5 SPEED VARIATOR
48	99 023	ENSEMBLE CACHE INFERIEUR SOCLE	LOWER PLATE ASSEMBLY
49	99 024	ENSEMBLE PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT ASSEMBLY
		<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
A		CORDON D'ALIMENTATION 5L	5L CORD
D		CHARBON (x2)	BRUSHES (x2)
Machine	Voltage	A	D
26 150 A EUR	230/50/1	99 045	99 056

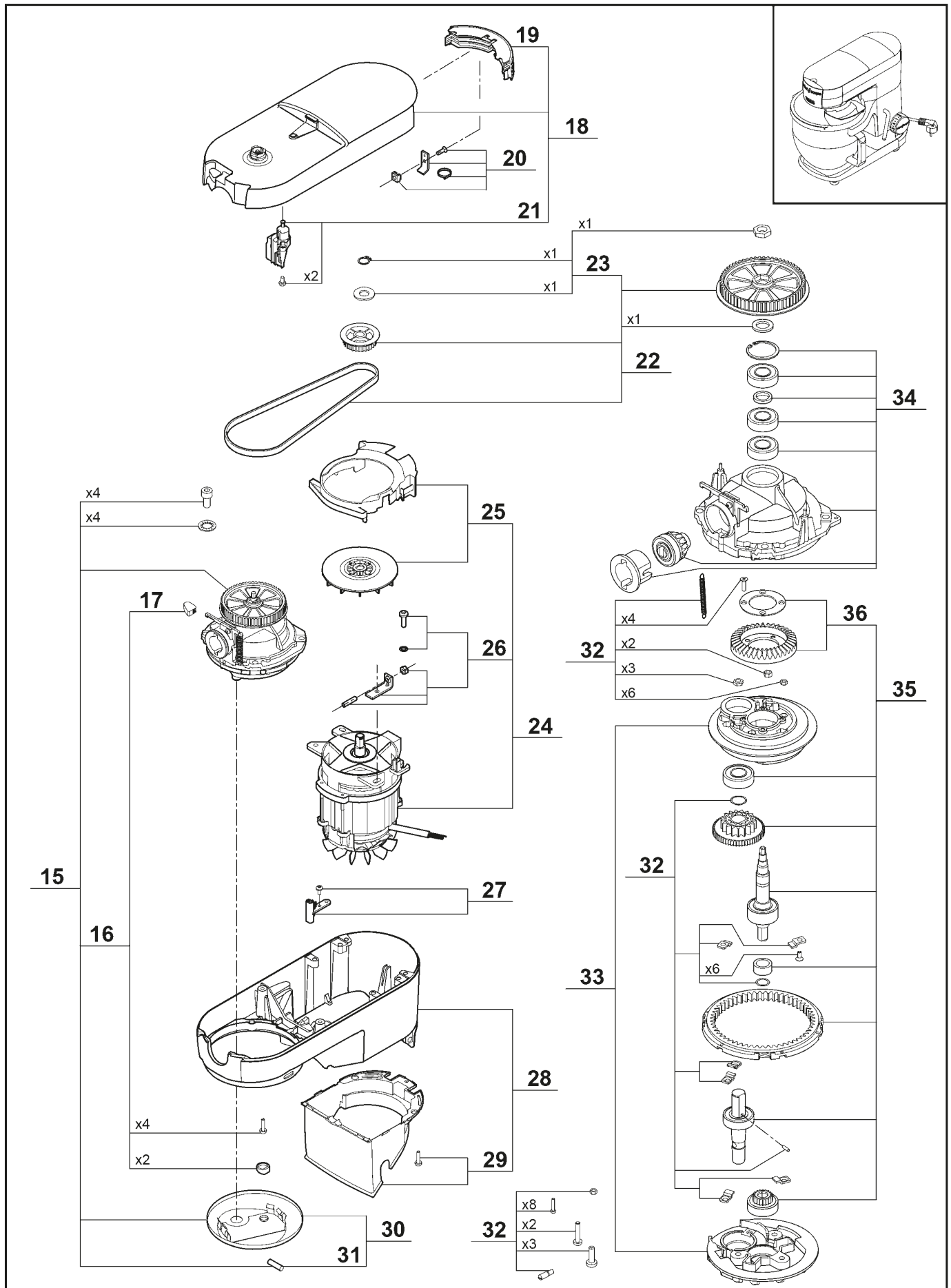
robotcoupe®

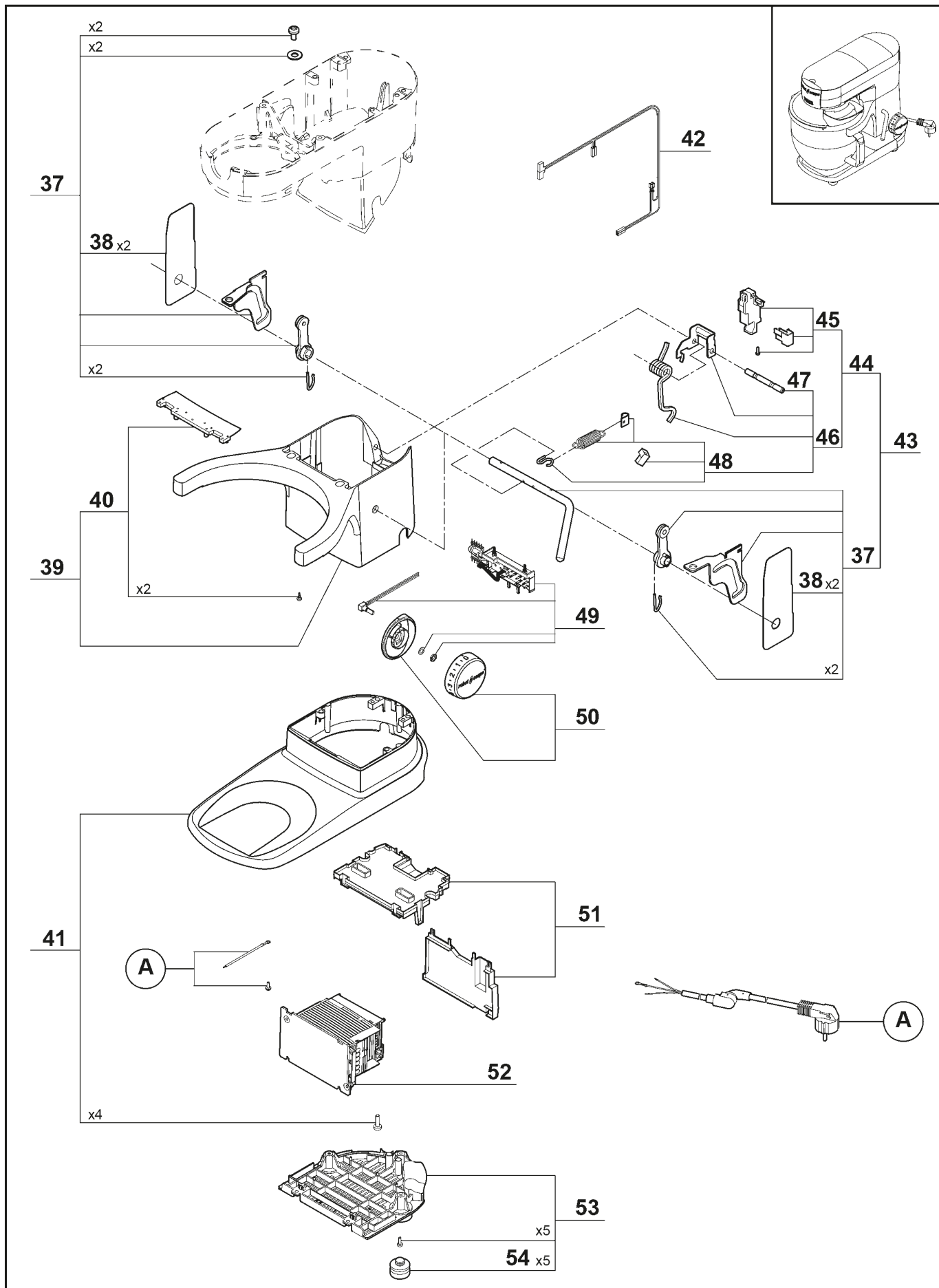
RM 8

N° de série / Serial number
- 710 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list





Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	99 605	ECRAN DE PROTECTION	PROTECTION SCREEN
2*	28 440	ACCESSOIRES ENSEMBLE OUTILS INOX 8L	8L STAINLESS STEEL TOOLSET
3*	28 437	CROCHET 8 L INOX	8L STAINLESS STEEL HOOK
4*	28 438	FEUILLE 8 L INOX	8L STAINLESS STEEL BEATER
5*	28 439	FOUET 8 L INOX	8L STAINLESS STEEL WHISK
6*	28 419	BOL 8 L	8L BOWL
7	99 609	POUSSOIR CUTTER	CUTTER PUSHER
8	99 610	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
9	99 611	COUTEAU CUTTER	CUTTER BLADE
10	99 612	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
11	99 581	ENSEMBLE CAPOT SUPERIEUR	TOP COVER ASSEMBLY
12	99 582	ADAPTATEUR POUR ACCESSOIRE	ACCESSORY ADAPTER
13	99 583	CAPOT AVANT	FRONT COVER
14	99 001	ENSEMBLE ETIQUETTES	STICKERS
15	99 026	ENSEMBLE PLANETAIRE	PLANETARY ASSEMBLY
16	99 542	KIT CACHE VIS	SCREW CAP KIT
17	99 003	BOUTON POUSSOIR	PUSH BUTTON
18	99 538	ENSEMBLE TETE SUPERIEURE	HEAD ASSEMBLY
19	99 004	GRILLE DE VENTILATION	VENT COVER
20	99 005	KIT ASSEMBLAGE TETE SUPERIEURE	HEAD TOP ASSEMBLY KIT
21	99 539	SECURITE	SAFETY
22	99 049	KIT TRANSMISSION 8L	8L TRANSMISSION KIT
23	99 048	KIT CIRCLIPS + ECROU TRANSMISSION 8L	CIRCLIP KIT + 8L TRANSMISSION NUT
24	99 008	ENSEMBLE MOTEUR	MOTOR
25	99 009	ENSEMBLE CANALISATION SUPERIEURE	AIR DUCT TOP ASSEMBLY
26	99 010	KIT TENDEUR	TENSIONER KIT
27	99 607	SECURITE MAGNETIQUE	MAGNETIC SAFETY
28	99 011	ENSEMBLE TETE INFERIEURE	HEAD BOTTOM ASSEMBLY
29	99 012	ENSEMBLE CACHE MOTEUR	MOTOR PROTECTION ASSEMBLY
30	99 013	ENSEMBLE COUPELLE	CUP ASSEMBLY
31	99 014	GOUPILLE	PIN
32	99 038	KIT VIS PLANETAIRE	PLANETARY SCREW KIT
33	99 039	ENSEMBLE PORTES SATELITES	SATELYTE STRUCTURE ASSEMBLY
34	99 040	ENSEMBLE PORTE PLANETAIRE + ROULEMENT	BALL-BEARING PLANETARY STRUCTURE ASSEMBLY
35	99 042	ENSEMBLE PIGNONS PLANETAIRE	PLANETARY GEAR ASSEMBLY
36	99 041	PIGNON CONIQUE EQUIPE	EQUIPED CONICAL GEAR
37	99 558	SOUS-ENSEMBLE VERROUILLAGE DE TETE	HEAD LOCK SUB-ASSEMBLY
38	99 016	CACHE FLANC	SIDE PROTECTION
39	99 017	ENSEMBLE BERCEAU	CRADLE ASSEMBLY
40	99 559	RACLEUR	SCRAPER
41	99 018	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
42	99 057	FAISCEAU V2 ELECTRIQUE RM8	RM8 ELECTRICAL WIRING GROUP
43	99 067	ENSEMBLE VERROUILLAGE COMPLET V2 8L	8L HEAD LOCK SUB - ASSEMBLY
44	99 060	ENSEMBLE SECU V2 BATTEUR 8L	8L SAFETY DEVICE GROUP
45	99 061	SECURITE V2 BATTEUR	SAFETY DEVICE GROUP
46	99 062	ENSEMBLE RESSORT / PATTE DE SECU V2 8L	8L SPRING AND SLUG SAFETY DEVICE GROUP
47	99 065	AXE CHARNIERE V2	HING AXIS V2
48	99 066	ENSEMBLE RESSORT RAPPEL OUVERTURE V2	SPRING
49	99 561	CIRCUIT COMMANDE MOTEUR	MOTOR CONTROL BOARD
50	99 562	ENSEMBLE BOUTON DE COMMANDE	CONTROL KNOB ASSEMBLY
51	99 021	ENSEMBLE CANALISATION INFERIEURE	AIR DUCT BOTTOM ASSEMBLY
52	99 022	VARIATEUR	SPEED VARIATOR
53	99 023	ENSEMBLE CACHE INFERIEUR SOCLE	LOWER PLATE ASSEMBLY
54	99 024	ENSEMBLE PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT ASSEMBLY

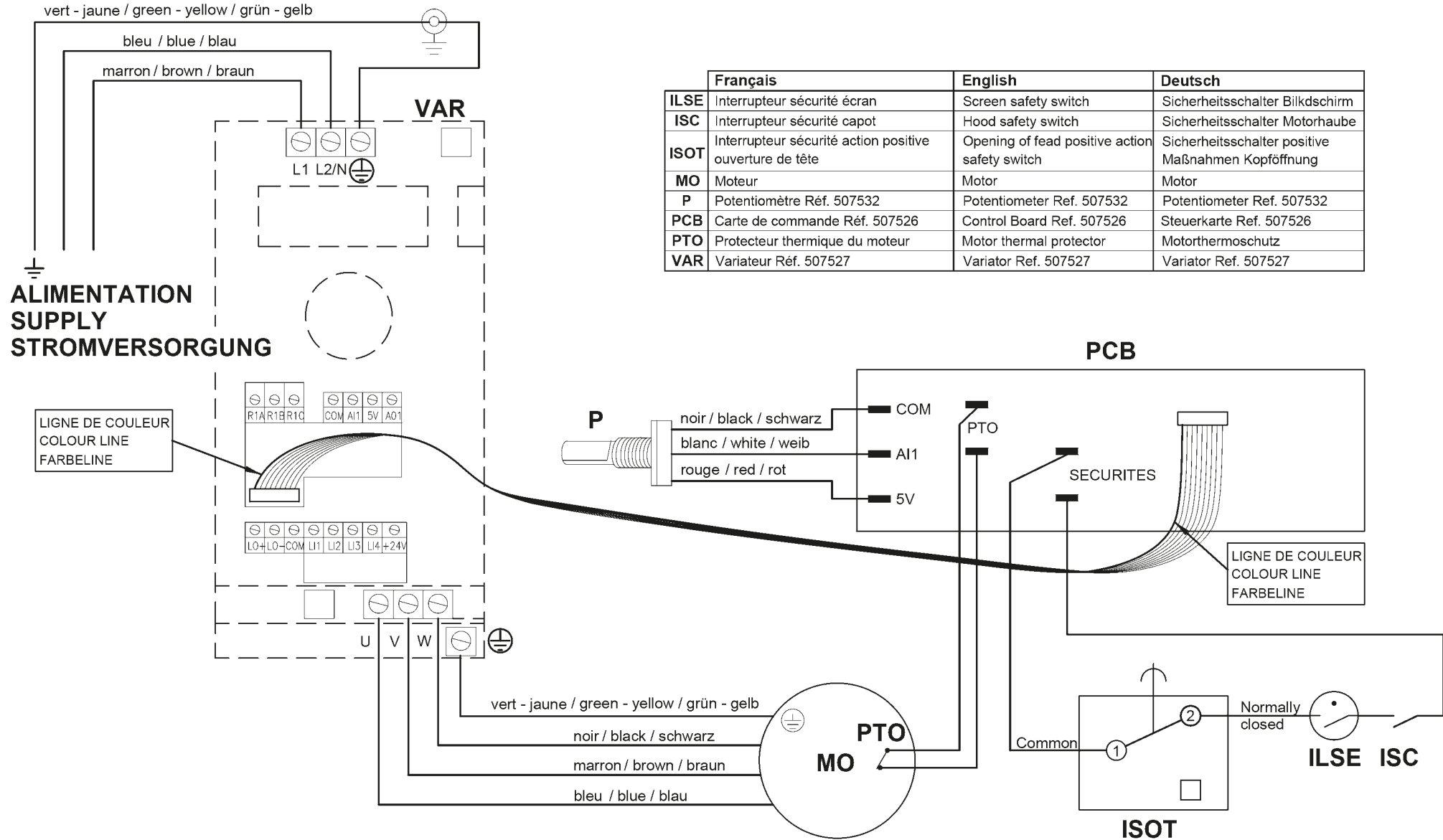
	Désignation	Description
A	CORDON D'ALIMENTATION 8L	8L CORD

Machine	Voltage	A
26 220 A EUR	230/50/1	99 025
26 227 A DK		99 071
26 228 A SUISSE		99 072
26 221 A UK	240/50/1	99 070

RM8 220-240V/50-60Hz 1 ~
ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ELEKTRISCHES SCHALTBILD





robot coupe®

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

**Service Clients France
& Service Après-Vente**

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

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

Tél. : 01 43 98 88 15
Fax : 01 43 74 36 26
48, Rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex

www.robot-coupe.com