robot coupe®

D

New
Register your product on line



R 2 B

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS

05/12/2024

www.robot-coupe.com

Fr Enregistrez votre produit en ligne

Eng Register your product online

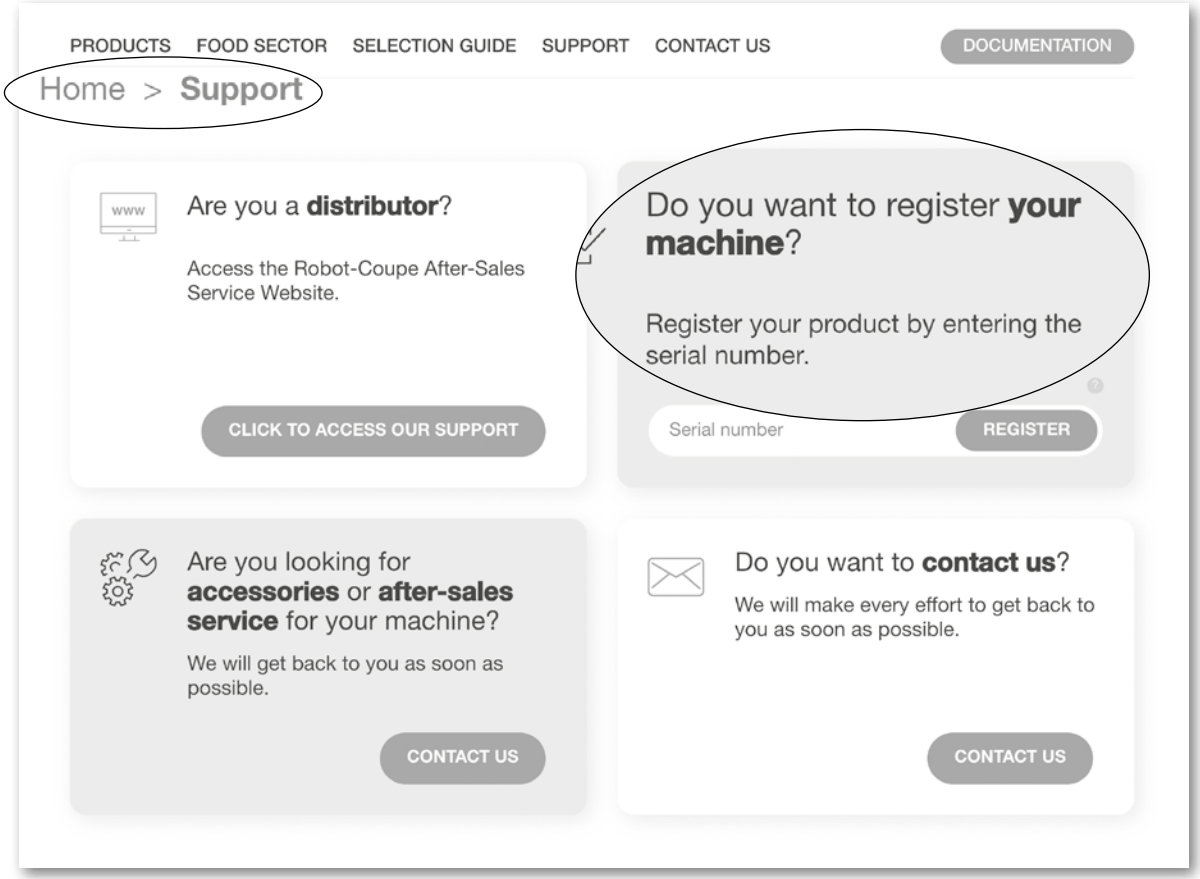
D Registrieren Sie Ihr Produkt online

Nl Registreer uw product online

Es Registre su producto en línea

It Registra il prodotto online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт



robot coupe®

05/12/2024

Декларация о Соответствии ЕС

Компания **Robot-Coupe® SNC**, выступая в качестве производителя и лица, уполномоченного составлять техническую документацию, заявляет, что все машины, являющиеся предметом данной оригинальной инструкции, а также их принадлежности и упаковка соответствуют :

- Положениям следующих европейских директив и соответсвующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам **2006/42/EC**,
  - Директива по электромагнитной совместимости **2014/30/EC**,
  - Директиве **2011/65/EC** "О снижении использования опасных веществ в электрическом оборудовании" (RoHS),
  - Директиве **2012/19/EC** "Об отходах электрического и электронного оборудования" (WEEE),
- Регламенту **(EC) № 1907/2006** (последняя консолидированная версия) касающемуся правил "Регистрации, Оценки, Санкционирования и Ограничения химических веществ (REACH)", в соответствии с чем все продукты, продаваемые компанией Robot-Coupe® SNC, а также их аксессуары и упаковочные материалы, не содержат веществ, вызывающих высокие опасения из соответствующего списка Европейского химического агентства (ECHA).
- Регламенту **(EC) № 1935/2004** "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- Регламенту **(EC) № 2023/2006** "О надлежащей практике производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- Регламенту **(EC) № 10/2011** "О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:
  - **EN ISO 12100** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - **EN 60204** Безопасность механизмов – Электрообо-рудование аппаратов,
  - **EN 60529** Степень защиты оболочки (Класс IP):
    - Требования в соответствии с EN 60204-1. IP34 - минимальная степень защиты оболочек систем управления,
- и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:
  - **EN 454** ..... Сбивательно-смесительные аппараты,
  - **EN 1678** ..... Овощерезки (и Соковыжималки-Экстракторы),
  - **EN 12852** ..... Кухонные процессоры и миксеры,
  - **EN 12853** ..... Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - **EN 13208** ..... Аппараты для очистки овощей,
  - **EN 13621** ..... Аппараты для отжимания воды из салата,
  - **EN 14655** ..... Хлеборезки.
- а именно их действующей версии на день подписания данной Декларации соответствия всем вышеуказанным директивам, регламентам и стандартам, а также всем применимым регламентам (ЕС), изменяющим, исправляющим и/или корректирующим их, существующим на данный день.

Пересмотр R023

Montceau-les-Mines, 13 марта 2024 г.

Jean-Marie LOZANO

Директор по производству

СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ КУПИЛИ НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР R 2b "D"

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА
- Советы по электричеству
- Панель управления

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СПЕЦЗАКАЗ

ОЧИСТКА
- Блок двигателя
- Нож на дне емкости
- Нож

ТЕХУХОД
- нож
- Уплотнительное кольцо

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

ЗАЩИТА

НОРМЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

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

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

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

Храните заводскую упаковку, которая понадобиться в случае проверки перевозчика.

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

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

РАСПАКОВКА

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

• ОСТОРОЖНО с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

• Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

• Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

РАБОТА

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

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

• Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 44) и убедитесь, что все аксессуары правильно утановлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• Не пытайтесь убрать предохранитель ные системы и блокировки.

• Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

• Не проталкивайте продукты рукой.

• Не перегружайте аппарат.

• Не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

• В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.

• Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.

• Не погружайте блок двигателя в воду.

• Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

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

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

ТЕХУХОД

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

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

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

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

• При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ КУПИЛИ НАСТОЛЬНЫЙ КУТТЕР R 2b "D"

Куттеры R 2b сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Куттеры разработаны для измельчения мяса, овощей,орехов, приготовления фаршей, смесей и теста - всего лишь за 5 минут для самых долгих операций. Благодаря всем возможностям куттера, вы откроете для себя новые горизонты кулинарного творчества.

Простой дизайн аппарата позволяет собирать и разбирать одним движением руки часто используемые детали для их очистки и техухода.

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

Настоящая инструкция содержит информацию, которая поможет покупателю извлечь максимальную выгоду из покупки куттера.

Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

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

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Модели ROBOT-COUPE оснащенЫ различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 1-фазн
115 В / 60 Гц / 1-фазн
220 В / 60 Гц / 1-фазн

Аппарат поставляется с однофазной штепсельной вилкой, соединенной со шнуром питания.

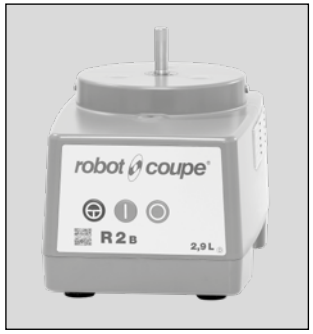
• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

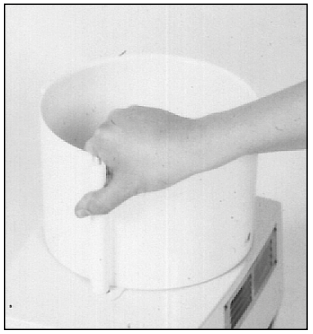
Красная кнопка = остановка

Зеленая кнопка = включение

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

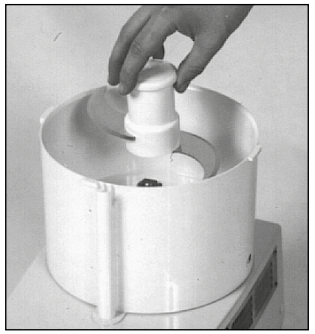
1. Блок двигателя устанавливается напротив, резервуар - прямо по отношению к оси двигателя, предохранительный рычажок должен быть направлен на Вас и смещён немного налево.





2. Резервуар поворачивается направо до полной фиксации штифтов в пазах.

Предохранительный рычажок устанавливается напротив и соединяется с блоком двигателя на передней части.



3. Наденьте нож на моторный вал и протолкните его на дно чаши.

Убедитесь, что нож вставлен правильно, повернув его.

4. Наденьте крышку на чашу и поворачивайте её вправо до тех пор, пока она прочно не зафиксируется.

Ваш аппарат готов к работе.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вертикальный куттер выполняет все виды нарезки за минимальное время. Для получения ожидаемого результата мы советуем внимательно следить за ходом приготовления.

Для моделей R 2b возможны и другие функции измельчения, данные значения приводятся только для информации и могут изменяться в зависимости от качества продуктов и выбранного рецепта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Макс. Колво готового продукта (кг)	Время работы (в мин)
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ		
• МЯСО		
Рубленый бифштекс	0,8	3
Колбасный фарш / томаты	0,7	3
Деревенский паштет / колбаса	0,7	4
• РЫБА		
Треска / фрикадельки	1	5
Рыбный паштет	1	5
• ОВОЩИ		
Чеснок / петрушка / лук	0,2/0,5	3
Супы / овощные муссы	1	4
• ФРУКТЫ		
Пюре / фруктовые соусы	1	4
ВЗБИВАНИЕ		
Майонез / чесночный соус / Голландский	1	4
Соус для улиток / лосося	0,6	4
ЗАМЕШИВАНИЕ		
Песочное тесто	0,9	4
Тесто для пиццы / хлеба	0,9	4
ПЕРЕМАЛЫВАТЬ		
Сушеные фрукты	0,5	4
Фрукты моря / лед	0,5	4
Толченые сухари	0,5	5

СПЕЦЗАКАЗ

Нож с крупными зубчиками поставляется отдельно. Его используют для замеса теста и измельчения орехов.

Нож с мелкими зубчиками поставляется отдельно. Этот нож выполняет те же функции, что и гладкий нож, имеет более высокий срок службы, но его нельзя заточить. Рекомендуется использовать этот нож для измельчения зелени и толчения пряностей.

ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ

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

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

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

• НОЖ НА ДНЕ ЕМКОСТИ

Снимите крышку, снимите чашу с моторного блока - для начала поверните её влево, а затем потяните вверх. Оставьте нож в чаше чтобы закупорить отверстие и не дать стечь жидкости, если вы работали с жидкими продуктами.

Если вы работали с твёрдыми продуктами, выньте нож и опорожните чашу.

Если к ножу прилипли остатки приготовлений, установите чашу, затем нож на ось и включите аппарат.

Вы можете также предварительно промыть чашу, налив в неё горячей воды и включив аппарат на несколько минут.

• НОЖ

После очистки нож вытереть насухо во избежание появления ржавчины.

ВАЖНО

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

ТЕХУХОД

• НОЖ

Вы можете заточить только гладкий нож.

Настоятельно рекомендуется после каждой операции, особенно после измельчения петрушки, провести точильным бруском по лезвиям ножа.

Раз в месяц затачивайте лезвия при помощи точильного бруска, поставляемого с аппаратом.

Качество измельчения зависит от того, как хорошо заточены лезвия. Нож со временем изнашивается и необходимо переодически заменивать его для того, чтобы качество оставалось неизменным.

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Рекомендуется регулярно проверять степень износа вкладышей, что гарантирует удобную и непрерывную работу аппарата.

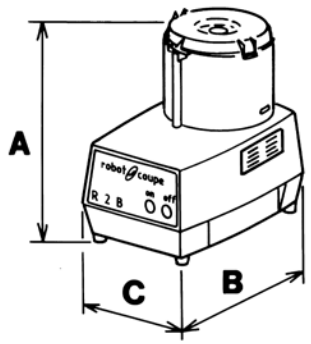
В случае износа вкладышей, рекомендуется заменить их.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
R 2b	9 kr	11 kr

• РАЗМЕРЫ (в мм)



A	380
B	305
C	245

• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать модели R 2b на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота от пола до верхнего края чаши была от 1,20 м до 1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

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

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая установка должна соответствовать как минимум номинальным значениям тока, указанным ниже. Защитные устройства должны подходить для запуска моторов, то есть обеспечивать пиковые значения тока, связанные с запуском асинхронных моторов.

Монофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (A)
230 В / 50 Гц / 1	1500	5,0
115 В / 60 Гц / 1	1800	10,0
220 В / 50 Гц / 1	1800	5,0

ЗАЩИТА

ВНИМАНИЕ

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

Машина оснащена системой безопасности и моторным тормозом. Её запуск невозможен, если чаша и крышка не зафиксированы на моторном блоке.

Всегда останавливайте мотор только посредством нажатия на красную кнопку "Стоп". Во избежание разбрызгивания, перед открытием крышки обязательно дожидайтесь полной остановки мотора и прекращения возможного движения смеси в чаше по инерции, зависящей от типа ингредиентов, их количества и густоты смеси.

Таким образом прокладка крышки будет полностью выполнять свою роль по обеспечению герметичности, а риск разбрызгивания жидких смесей будет предотвращён. Риск ожогов при работе с горячими смесями.

Для повторного запуска аппарата достаточно заново зафиксировать крышку и нажать либо на зелёную кнопку "Пуск".

Данные модели оснащены **системой защиты от перегрева**, благодаря которой мотор автоматически останавливается в случае перегрузки.

В этом случае дождитесь остывания аппарата перед тем как запускать его заново.

НАПОМИНАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

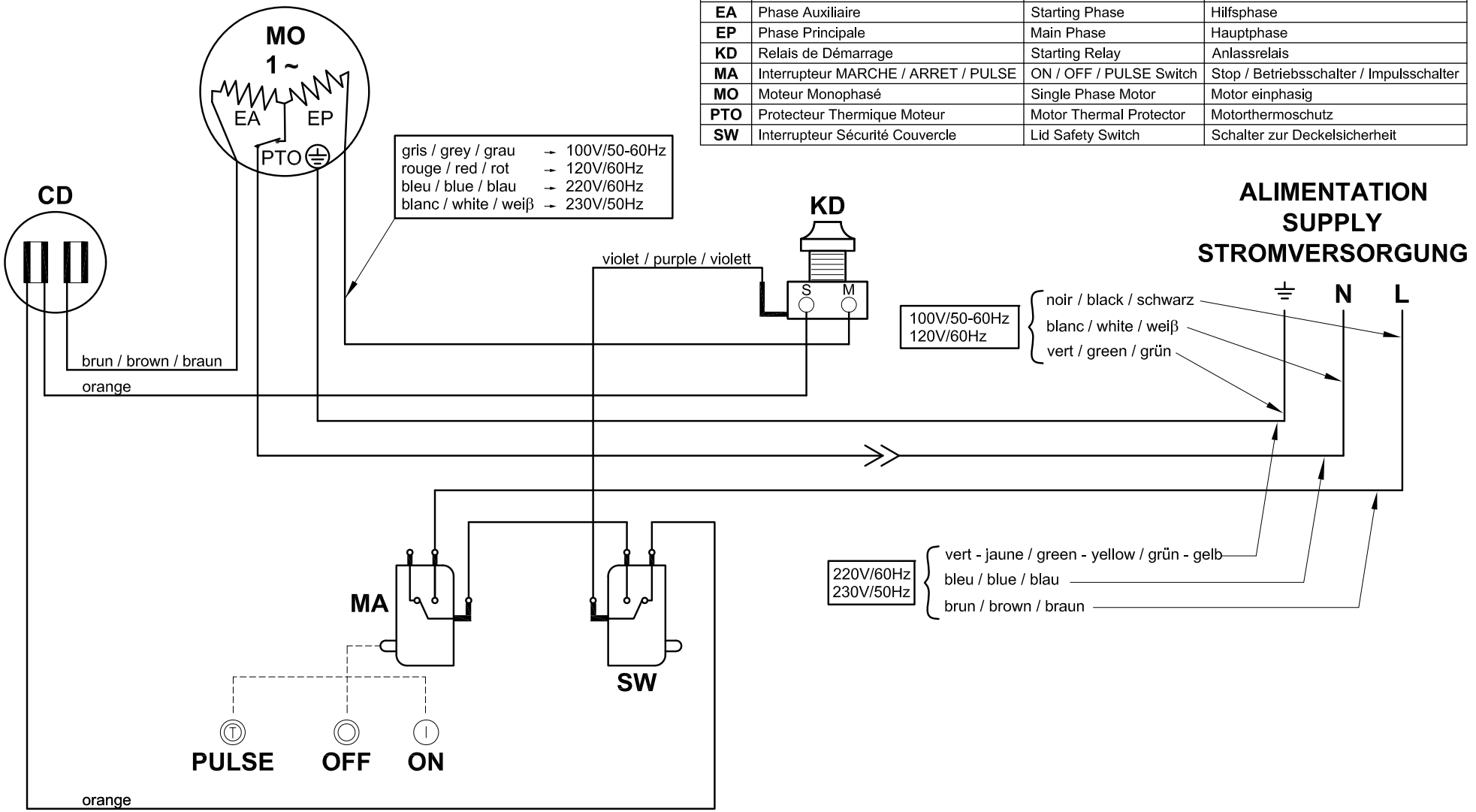
НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

robot coupe®

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ

	Français	English	Deutch
CD	Condensateur de Démarrage	Starting Capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase Auxiliaire	Starting Phase	Hilfsphase
EP	Phase Principale	Main Phase	Hauptphase
KD	Relais de Démarrage	Starting Relay	Anlassrelais
MA	Interrupteur MARCHE / ARRET / PULSE	ON / OFF / PULSE Switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
MO	Moteur Monophasé	Single Phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motorthermoschutz
SW	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid Safety Switch	Schalter zur Deckelsicherheit



robot coupe®

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

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

**Service Clients
Belgique**

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

Delegación comercial en España:

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com

3700231440070 4D

Réf. : **400 704D** - 05/12/2024 - **RDM**