

robot *coupe*®

A



R 2

OVERENSSTEMMELSEERKLÆRING

- Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelse ovenfor overholder:
- de væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
 - maskindirektiv 2006/42/EF
 - lovspændingsdirektiv 2006/95/EF
 - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF
 - rammeforordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF) nr. 1935/2004
 - direktiv om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler 2002/72/EF
 - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF
 - direktiv "WEEE" 2002/96/EF
 - bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
 - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning
 - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner
 - EN 12852: foodprocessorer og blendere
 - EN 1678-1998: snittemaskiner til grøntsager
 - EN 454: røremaskiner
 - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
 - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
 - EN 13208: grønsagsskrællere
 - EN 13621: salattørrere
 - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
 - IP 34 for maskinernes vedkommende

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТВИИ

- Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:
- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/CE,
 - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
 - Регламентация по материалам и оборудованию находящихся в контакте с пищевыми продуктами (CE) N° 1935/2004
 - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы находящихся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
 - положениям следующих стандартизованных евро норм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электророборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678-1998 : Овощерезки,
 - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
 - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - EN 14655 : Хлебоборезки
 - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
 - EN 13621 : Аппараты для отжимаания воды из салата
 - EN 60529-2000 : Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

- Oświadczycy, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:
- postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/CE
 - Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/CEE
 - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/CE
 - Regulacja w ramach „Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych” (CE) N° 1935/2004
 - Dyrektywa „Materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych” 2002/72/CE
 - Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Dyrektywa DEEE 2002/96/CE
 - postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
 - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
 - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
 - EN 1678-1998: Szatkownice
 - EN 454: Miksery-mieszarki
 - EN 12853: Miksery i trzepakczki ręczne (Miksery ręczne)
 - EN 14655: Krajalnice bagietek
 - EN 13208: Obieraczki warzyw
 - EN 13621: Suszarki do sałaty
 - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- Prohlašuje, že výše uvedené přístroje podle jejich typu je odpovídá:
- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
 - Předpisu „Stroje” 2006/42/CE
 - Předpisu „Nizké napětí” 2006/95/CEE
 - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/CE
 - Ustanovení „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami” (CE) n° 1935/2004
 - Předpisu „Materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami” 2002/72/CE
 - Předpisu „Omezení nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Předpisu „DEEE” 2002/96/CE
 - požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
 - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovybavení stroje
 - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery
 - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny
 - EN 454: Planetové mixéry
 - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery)
 - EN 14655: Nářezové stroje na chleba
 - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny
 - EN 13621: Sušiče salátu
 - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
 - IP 55 pro tlačítka ovládní
 - IP 34 pro stroje.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

- Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντέλο είναι σύμφωνο με:
- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
 - Οδηγία "Μηχανές" 2006/42/ΕΚ
 - Οδηγία "Χαμηλή τάση" 2006/95/ΕΚ
 - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" 2004/108/ΕΚ
 - Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 "Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα"
 - Οδηγία "Υλικά και αντικείμενα από πλαστικό που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα" 2002/72/ΕΚ
 - τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής:
 - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
 - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών
 - EN 12852 + A1 - 2010: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ
 - EN 1678-1998: Κοπτήρια
 - EN 454: Μίξερ
 - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή)
 - EN 14655: Μεικτες ψωμι
 - EN 13208: Αποφλοιωτές λαχανικών
 - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών
 - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
 - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές
 - IP 34 για τα μηχανές

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

- Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:
- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
 - Konedirektiivi 2006/42/EY,
 - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY,
 - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
 - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutu- vasta materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi 2002/72/EY elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
 - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
 - eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygieniä- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
 - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
 - EN 60204-1 - 2006: koneiturvallisuus – koneiden sähkölaitteista,
 - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
 - EN 1678-1998: vihannesten paloitteuskoneet,
 - EN 454: vaikokoneet,
 - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vaikaimet,
 - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
 - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
 - EN 13621: salaattinkuivaimet,
 - EN 60529-2000: sähkölaitteiden koteloitiluokat:
 - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
 - IP 34 koneiden osalta.

SAMSVARERKLÆRING

- Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:
- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
 - Direktivet "Maskiner" 2006/42/CE
 - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/CE
 - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/CE
 - Forskriften "Materialer og gjenstander i kontakt med mat" (CE) nr. 1935/2004
 - Direktivet "Plastmaterialer og gjenstander i kontakt med mat" 2002/72/CE
 - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/CE
 - Direktivet "WEEE" 2002/96/CE
 - Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
 - EN 12100 -1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner
 - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og miksere,
 - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
 - EN 454: Miksere/miksmastere,
 - EN 12853: Håndmiksere og visper,
 - EN 14655: Brødskjærere,
 - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
 - EN 13621: Salatspinnere,
 - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for elektrisk kontroll,
 - IP 34 for maskiner.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 3 janvier 2011

Alain NODET
Directeur Industriel



Robot-Coupe SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

SPIIS TREŚCI

■ GWANACJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ KUPIŁEŚ CUTTER-WILK R 2

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Panel sterowania

■ FAZY MONTAŻU

■ UŻYTKOWANIE I WYROBY

■ OPCJE

■ CZYSZCZENIE

- Zespół silnikowy
- Pojemnik cuttra
- Nóż

■ KONSERWACJA

- Nóż
- Pierścień uszczelniający
- Płytki pojemnika

■ DANE TECHNICZNE

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

■ BEZPIECZEŃSTWO

■ NORMY

■ DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia Robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja Robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTOW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- UWA^o AÅ na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 68) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzian akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

KUPIŁEŚ CUTTER-WILK R 2

R 2 jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania. Umożliwia obróbkę mięsa, warzyw, przygotowanie drobnego farszu, musu, mielenie, wyrabianie w ciągu mniej niż 5 minut w przypadku najdłuższych operacji.

Jego doskonałe właściwości pozwalają szybko odkryć inny świat sztuki kulinarnej.

Prosta koncepcja tego urządzenia umożliwia łatwe użytkowanie cuttra/wilka i szatkownicy, gdyż można je bardzo szybko zamontować i wymontować.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej silnika.

U W A G A
URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNIE PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA (RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM).

Modele jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki: 230 V / 50 Hz / 1
115 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

• PANEL STEROWANIA

Przycisk czerwony = Stop
Przycisk zielony = Start
Przycisk czarny = Sterowanie impulsowe

FAZY MONTAŻU

1) Stojąc na wprost zespołu silnika, ustawić pojemnik prosto w stosunku do osi silnika. Pręt magnetyczny powinien być lekko przechylony w lewą stronę.



2) Przekręcić pojemnik w prawo, aż do poprawnego ustawienia zaczepów zespołu silnikowego w wyznaczonych miejscach.

W ten sposób uchwyt będzie skierowany w Twoją stronę.



3) Umieścić nóż na osi silnika i opuścić go na dno pojemnika.

Upewnić się, że jest on poprawnie ustawiony obracając go w pojemniku.

4) Umieścić pokrywę na pojemniku i obrócić ją w prawą stronę, aż do zablokowania.

Urządzenie jest gotowe do funkcjonowania.



UŻYTKOWANIE I WYROBY

Cutter-wilk umożliwia różnorodne krojenie w błyskawicznym czasie, dlatego też radzimy uważnie śledzić przygotowywanie wyrobów w celu otrzymania wymaganego efektu.

Przycisk sterowania impulsowego umożliwia stopniową obróbkę, co zapewnia większą precyzję krojenia podczas przygotowania specyficznych wyrobów, np. niektóre wyroby mielone.

Inne sposoby użycia R 2 są możliwe; podane wartości mają wyłącznie charakter informacyjny i mogą ulec zmianie w zależności od jakości składników lub przepisu kulinarnego.

UŻYTKOWANIE	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)	Czas pracy (w min.)
SIEKANIE		
• MIESO		
Befszyk siekany/tatarski	0,8	3
Mięso mielone/farsz do nadziewania	0,7	3
Paszty	0,7	4
• RYBY		
Pasta rybna	1	5
Pasztet rybny	1	5
• WARZYWA		
Czosnek / Puree z jarzyn	0,2 / 0,5	3
Rosół / włoszczyzna	1	4
• OWOCE		
Przecier/wywar owocowy	1	4
ZAWIESINY		
Majonez/sos czosnkowy/tatarski	1	3
Pasta ze ślimaków/pasta z łososia	0,6	4
WYRABIANIE CIASTA		
Ciasto francuskie / babka piaskowa	0,9	4
Rozprowadzanie ciasta francuskiego	0,9	4
MIELENIE		
Owoce suszone	0,5	4
Lód	0,5	4
Bułka tarta	0,5	4

OPCJE

Nóż z zębami jest dostępny w opcji i służy przede wszystkim do rozdrabniania i ugniatania.

Dostępny jest również **nóż z nacięciami**, który spełnia takie same funkcje jak nóż gładki, ale zapewnia dłuższy okres użycia i nie można go ostrzyć.

Jest on szczególnie zalecany do siekania pietruszki.

CZYSZCZENIE



U W A G A

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

• ZESPÓŁ SILNIKOWY

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.

• AKCESORIA CUTTRA-WILKA

Po zdjęciu pokrywy, zdjąć pojemnik z podstawy silnika obracając go w lewo w celu odblokowania, a następnie pociągnąć do góry i wyjąć. Nóż pozostaje w pojemniku w celu zapewnienia doskonałej szczelności podczas przygotowywania wyrobów płynnych.

Jeżeli przygotowywany wyrób jest stały, wyjąć nóż i opróżnić pojemnik.

Umieścić ewentualnie ponownie pojemnik i nóż na osi i uruchomić urządzenie w celu usunięcia resztek wyrobu z noża.

Można ewentualnie dokonać wstępnego mycia wlewając ciepłą wodę do pojemnika i uruchamiając urządzenie na kilka minut.

• NÓŻ

Po oczyszczeniu noża, należy dokładnie wytrzeć ostrza w celu uniknięcia ewentualnego utlenienia.



U W A G A

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko niszczyć.

KONSERWACJA

• NÓŻ

Ostrzyć można wyłącznie ostrza noża.

Po każdym użyciu noża, a szczególnie po siekaniu pietruszki, zaleca się lekko pociągnąć go osełką. Dokładnego ostrzenia należy dokonywać raz w miesiące przy pomocy dołączonego do urządzenia bardzo drobnego kamienia do ostrzenia.

Wynik krojenia zależy głównie od stanu ostrzy i ich zużycia. Nóż ulega bowiem zużyciu i należy go od czasu do czasu wymienić w celu uzyskania niezmiennego jakości produktu końcowego.

• PIERŚCIEN USZCZELNIAJĄCY

Pierścień uszczelniający osi silnika powinien być regularnie smarowany (używać oleju kuchennego). W celu zachowania doskonałej szczelności silnika, zaleca się regularnie sprawdzić stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go.

• PŁYTKI POJEMNIKA

W celu zachowania doskonałej funkcjonalności urządzenia, zaleca się regularnie sprawdzać stan zużycia płytek.

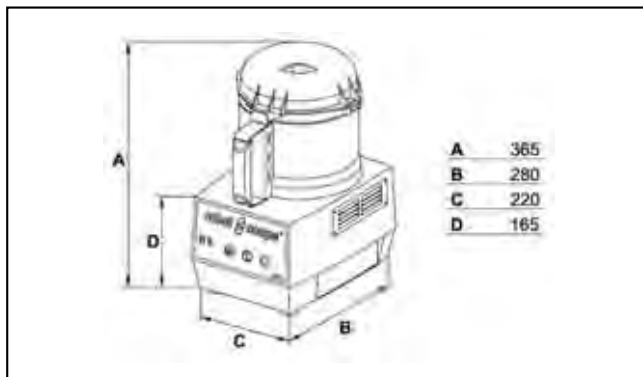
W przypadku zużycia płytek należy je wymienić.

DANE TECHNICZNE

• WAGA

	Netto	z opakowaniem
R 2	10 kg	12 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić R 2 na stabilnej płaszczyźnie w ten sposób, aby górna część pojemnika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dB(A).

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V / 50Hz	1500	550	5,0
115 V / 60 Hz	1800	550	10,0
220 V / 60 Hz	1800	550	5,0

BEZPIECZEŃSTWO



U W A G A

Nóż i ostrza są narzędziami tnącymi. Należy ostrożnie się nimi posługiwać.

Model R2 posiada mechaniczny system bezpieczeństwa.

W momencie otwarcia pokrywy, silnik zatrzymuje się.

W celu uniknięcia pryskania podczas przygotowywania wyrobów płynnych, należy jednak unieruchomić urządzenie przed otwarciem pokrywy.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę i wcisnąć zielony przycis "Start".

Modele R 2 są wyposażone w **zabezpieczenie termiczne**, które zatrzymuje automatycznie silnik w przypadku zbyt długiego funkcjonowania lub przeciążenia.

W tym przypadku, należy poczekać do ostudzenia urządzenia przed ponownym jego uruchomieniem.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 2

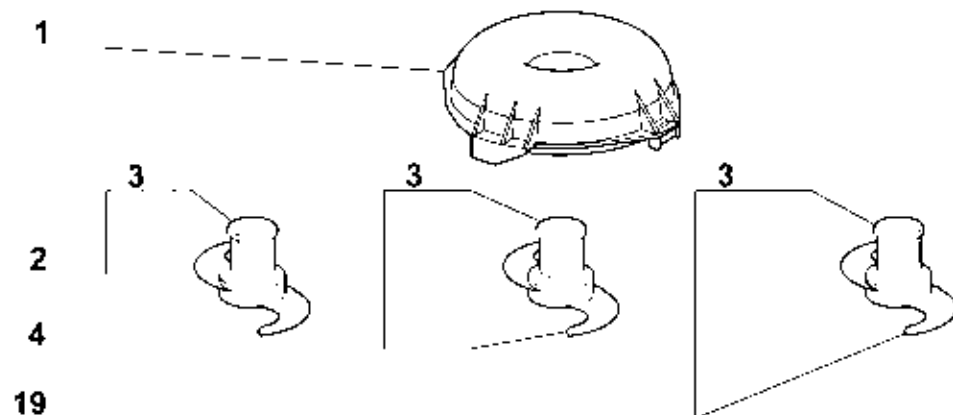
robotcoupe®

R 2 A

N° de série / Serial number

- 005 - - - - - 397 - - - - -

- 462 - - - - - 574 - - - - -



Choisir les pièces détachées en fonction du type de la cuve.

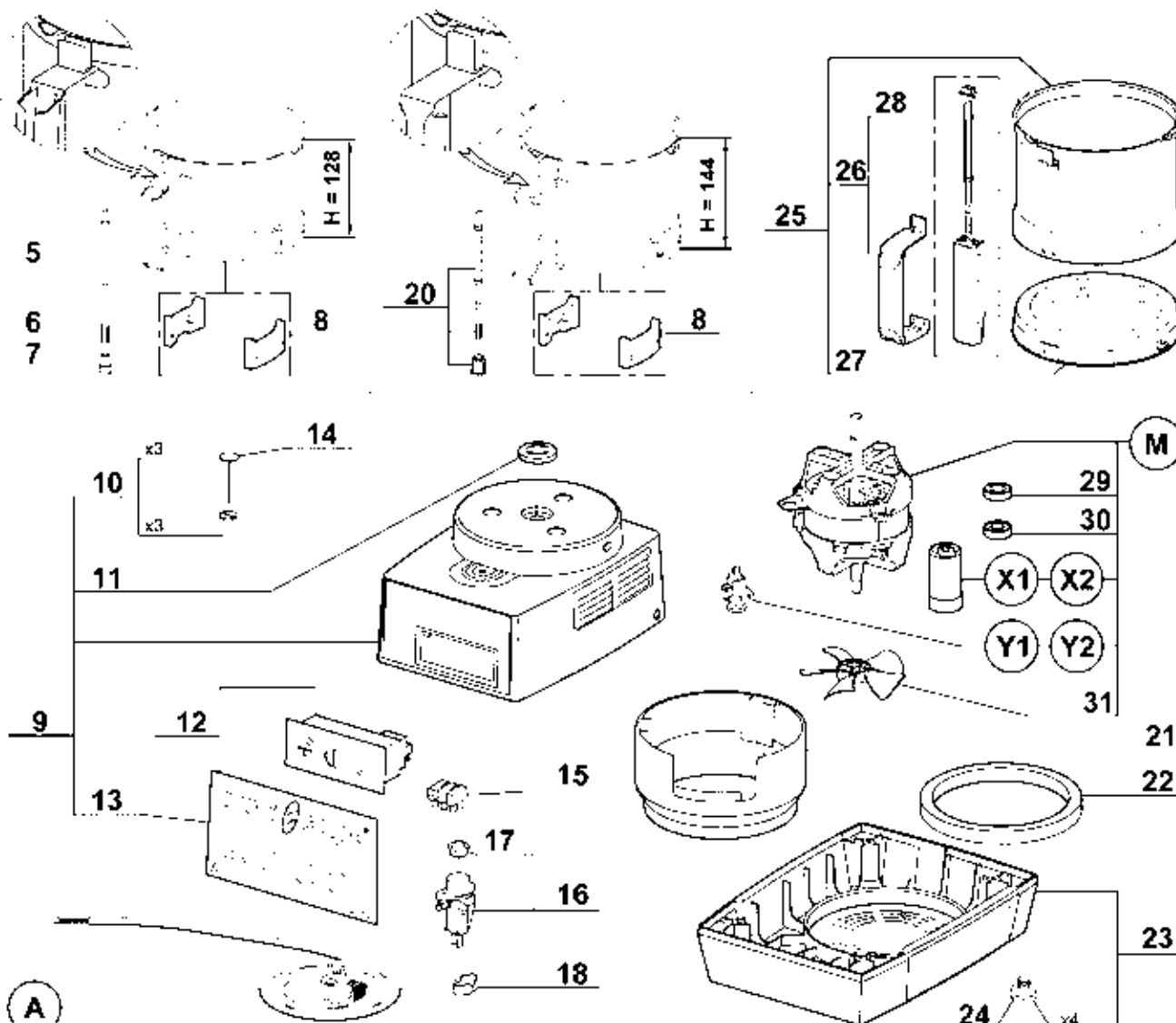
ATTENTION : La cuve complète étant parfaitement interchangeable, dans tous les cas choisir le repère 25.

WARNING : Choose the spare parts in accordance with the bowl type.
As the complete bowl is fully interchangeable, for all types choose item 25.

Type 1 H = 128 mm

Type 2 H = 144 mm

Type 3



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	106 458	COUVERCLE	LID
2	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
3	117 058	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
4	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	101 084	TIGE SECURITE POUR CUVE H = 128 mm	SAFETY ROD FOR BOWL H = 128 mm
6	100 964	RESSORT	SPRING
7	101 360	BAGUE INOX	STAINLESS STEEL RING
8	29 184	ENS. PLAQUETTES	LOCKING PLATES ASSEMBLY
9	29 190	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	29 200	ENS. VISSERIE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT SCREWS SET
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	29 181	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
13	400 402	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	101 208	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	19 188	ENS. DOMINO + FIL TERRE	TERMINAL BLOCK + GROUND WIRE ASSEMBLY
16	39 860	MINIRUPTEUR	MICROSWITCH ASSEMBLY
17	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	SEAL RING
18	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
19	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
20	39 220	ENS. TIGE SECURITE POUR CUVE H = 144 mm	SAFETY ROD ASSEMBLY FOR BOWL H = 144 mm
21	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
22	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
23	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
24	101 082	PIED	FOOT
25	39 785	ENS. CUVE	BOWL ASSEMBLY
26	39 763	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
27	39 753	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
28	39 762	ENS. TIGE SECURITE POUR CUVE TYPE 3	SAFETY ROD ASSEMBLY FOR BOWL TYPE 3
29	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
30	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
31	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X1 - X2	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y1 - Y2	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

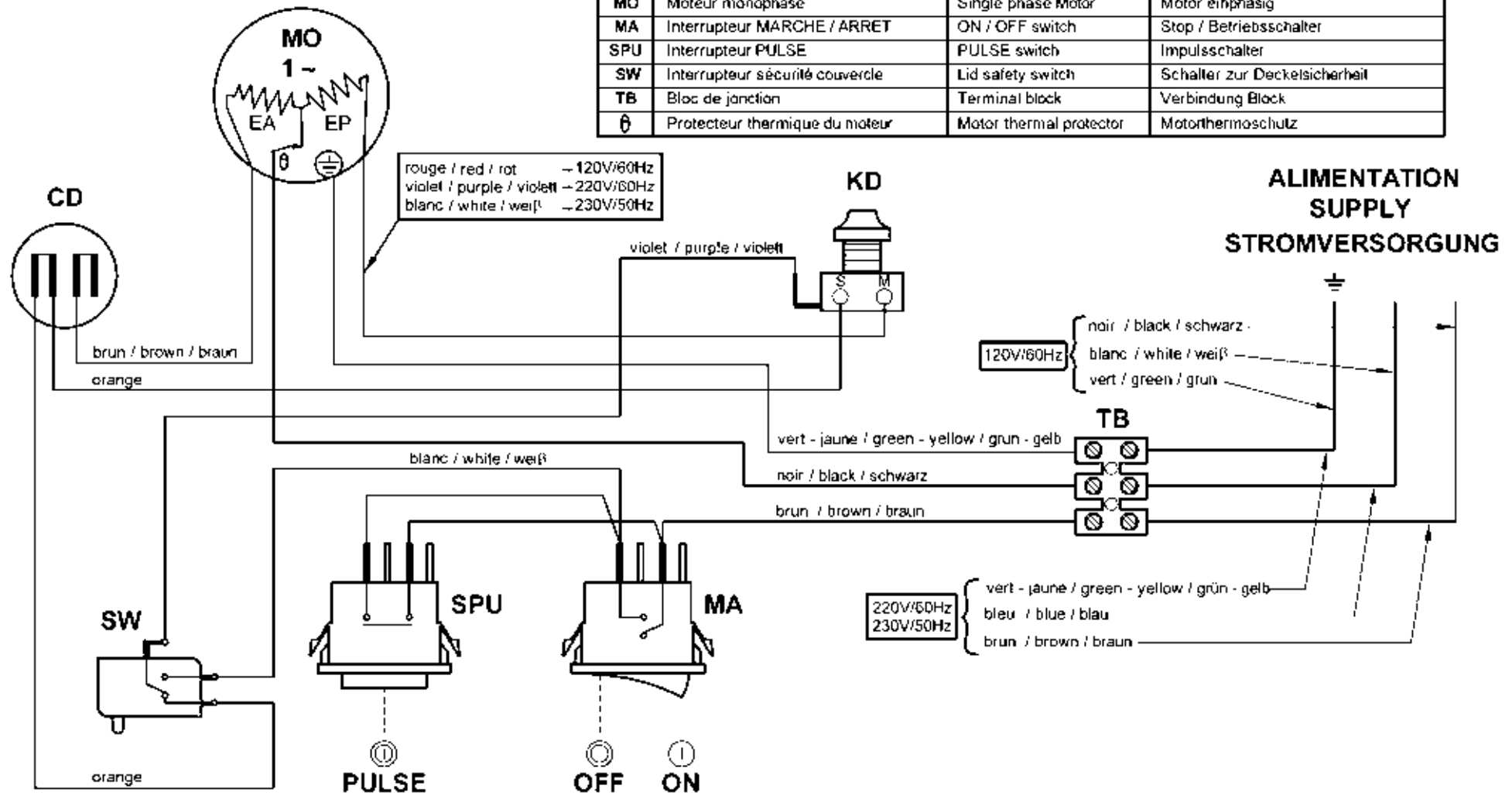
Machine	Voltage	A	M	X1	X2	Y1	Y2
22 108 Aust	240/50/1	507 326	3 202	600 018		500 289	
22 107 UK		500 543					
22 144 CH	230/50/1	504 075					
22 267 DK		503 682					
22 100 2 450		507 321					
22 154 SAU	220/60/1	500 543	3 196	603 669	600 018	500 289	504 674
22 117		507 321					504 674
22 109	120/60/1	507 328	3 205	603 669		500 296	
22 150 JAP	100/50-60/1						



**CHOISIR X1 - Y1 POUR LES MOTEURS A FIL VIOLET ET X2 - Y2 POUR LES MOTEURS A FIL BLEU.
 CHOOSE X1 - X2 FOR MOTORS WITH PURPLE WIRE AND X2 - Y2 FOR MOTORS WITH BLUE WIRE.**

R2A-R201Ultra-R201Ultra E-R201Ultra E"A"-R211Ultra-R202Ultra 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
KO	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT	ON / OFF switch	Stop / Betriebsschalter
SPU	Interrupteur PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
SW	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Schalter zur Deckelsicherheit
TB	Bloc de jonction	Terminal block	Verbindung Block
⊖	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz





robot  coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com