

robot coupe[®]

New
Register
your product
on line



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



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

robot coupe

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

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE **SUPPORT** Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee
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 | Français | 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®

Декларация о Соответствии ЕС

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

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам **2006/42/EC**,
 - Директива по низкому напряжению **2014/35/EC**,
 - Директива по электромагнитной совместимости **2014/30/EC**,
 - Директиве **2011/65/EC** "О снижении использования опасных веществ в электрическом оборудовании" (RoHS),
 - Директиве **2012/19/EC** "Об отходах электрического и электронного оборудования" (WEEE),
- Регламенту (ЕС) № **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 (ЕС) № **1935/2004** "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания", с изменениями, внесенными регламентом (ЕС) № 596/2009,
- Регламенту (ЕС) № **2023/2006** "О надлежащей практике производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- Регламенту (ЕС) № **10/2011** "О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания", а также всем регламентам (ЕС), вносящим изменения, поправки и/или исправления в этот регламент, а именно существующим на дату подписания настоящей Декларации регламентам (UE) № 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 и 2019/37.

- следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:
 - **EN ISO 12100:2010** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - **EN 60204-1:2006** Безопасность механизмов – Электродооборудование аппаратов,
 - **EN 60529** Степень защиты оболочки (Класс IP):
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 для других элементов аппарата,
- и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:
 - **EN 454**.....Сбивательно-смесительные аппараты,
 - **EN 1678**.....Овощерезки (и Соковыжималки-Экстракторы),
 - **EN 12852**.....Кухонные процессоры и миксеры,
 - **EN 12853**.....Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - **EN 13208**.....Аппараты для очистки овощей,
 - **EN 13621**.....Аппараты для отжимания воды из салата,
 - **EN 14655**.....Хлеборезки.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 марта 2019 г.

Jean-Marie LOZANO

Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ КУПИЛИ КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР

R 502 G • R 502 V.V. G

R 752 • R 752 V.V.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству
- Панель управления
- Отсчет времени

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки

СПЕЦЗАКАЗ

ОЧИСТКА

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

ТЕХУХОД

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ЗАЩИТА

НОРМЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

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

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и / или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPÉ S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

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

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

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

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

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

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

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

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности 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 понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPÉ S.N.C., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ АППАРАТОВ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ И ПО ПРАВИЛАМ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Примечание:

- Напряжение электрического тока и оборудования по безопасности должны соответствовать гос. нормам.

- Любое подключение электроаппарата должно производиться квалифицированным электриком.

Защита аппаратов

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

Электрические подключения

- Аппарат питается однофазным током до вариатора, который преобразует его в трехфазный ток с переменной частотой для работы двигателя.

- Подключайте аппарат только к монофазной сети переменного тока 220-240 В/50 или 60 Гц к розетке с заземлением. Любое более высокое напряжение в сети может вывести регулятор из строя.
- Заземление необходимо для Вашей безопасности.

Защита людей с помощью предохранителей

Аппараты с регулятором частоты требуют тщательного выбора дифференциального предохранителя для обеспечения безопасности: существуют дифференциальные предохранители для переменного тока (тип АС), импульсного тока (тип А) и для всех видов тока (тип В).

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

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

Внимание: В зависимости от изготовителя дифференциальные предохранители могут иметь различные обозначения.

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

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

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

Для знакомства с Вашим аппаратом смотрите нижеследующую таблицу:

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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



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

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.
- При трехфазном , убедитесь, что аппарат работает в направлении против хода часовой стрелки.

РАБОТА

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

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные 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 ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно 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 коррозионных 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.

ПРИБРЕЛИ КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР

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

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

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

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

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

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

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

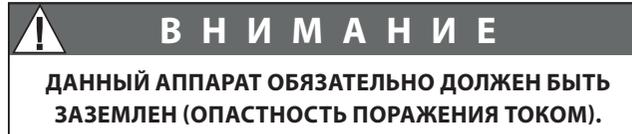
Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

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

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

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



R 502 - R 752 Трехфазные

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

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

Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

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

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

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

Красная стрелка на крышке указывает направление вращения ножа.

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

ЗЕЛЕНЫЙ И ЖЕЛТЫЙ - ИЗОЛЯЦИЯ, НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.

Переключите либо: **1** и **2**
1 и **3**
2 и **3**

R 502 V.V. - R 752 V.V. Монофазный

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

• РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ R 502 - 752

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

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

R 502 - R 752:

Зеленая кнопка II = Пуск скорость 2

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

• ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ

Функция отсчета времени

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

а) Секундомер

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

б) Таймер

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

в) Пуск через кнопку Пульс:

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

д) Функция Овощерезка:

Таймер показывает 3 горизонтальные черты, но не функционирует.

е) Обнуление

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

ф) Переход в режим ожидания

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

г) Отключение функции отсчета времени:

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

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ



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

Поворачивайте чашу вправо до тех полной блокировки.

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



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

Ваш аппарат готов к работе.

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

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

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

ВОРОНКА С РЫЧАГОМ И ТЕХ. ОСНАСТКА

Эта воронка обеспечивает все виды нарезки овощей:

- **большая загрузочная воронка** позволяет работать с крупными овощами, такими, как капуста, сельдерей, салат и др.

- Цилиндрическая воронка

- **Ø 58 мм** для равномерной нарезки продолговатых или нежных продуктов.

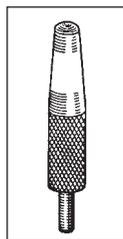
- **Ø 39 мм** для нарезки мелких фруктов и овощей с помощью толкателя Exactitube.

Модели R 752/ R 752 V.V.

Воронка с рычагом имеет два типа насадок:

1) Загрузочный конус

Его использование рекомендовано при работе без съемной панели.

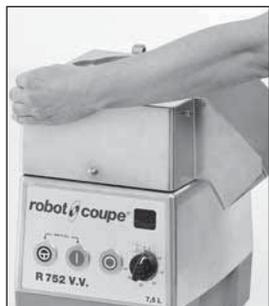


2) **Выталкиватель** используется во время нарезки капусты. С его помощью можно нарезать ломтиками или натереть целый качан капусты без предварительного измельчения.

Специальный инструмент предусмотрен для снятия выталкивателя.



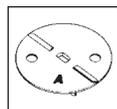
Комплект овощерезки состоит из двух разборных частей: емкости и крышки.



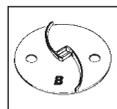
1) Поставьте блок двигателя перед собой, установите емкость овощерезки на блок двигателя так, чтобы она слегка сместилась влево, выходная воронка при этом находится с правой стороны.

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

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



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



СТОРОНА В вверх для остальных фруктов и овощей.

2 сбрасывателя:

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



Лопасть для капусты



Диск-сбрасыватель

3) Установите выбранный вами диск:



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

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

Диск ломтики могут Устанавливаться с решеткой для нарезки кубиками, соответственно:

Диск \ Решетка для кубиков	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	12x12 мм	14x14 мм	20x20 мм	25x25 мм
5 мм	•						
8 мм		•					
10 мм			•				
12 мм				•			
14 мм					•		
20 мм						•	
25 мм							•

Комбинации, выделенные серым цветом, могут поставляться дополнительно.



Установите решетку для нарезки кубиками в рабочую емкость овощерезки.

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



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

с) Вы выбрали изготовление фри:

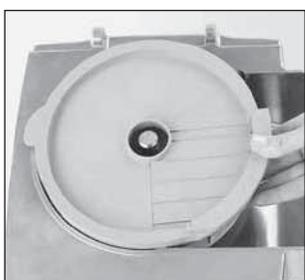
Комплект состоит из решетки ломтики и диска ломтики специально для картофеля фри.



ВНИМАНИЕ



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



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

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

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



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

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



Насадка для подачи



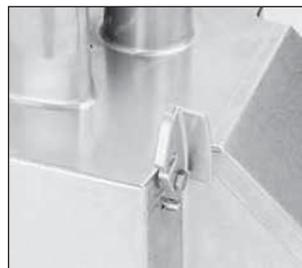
Сбрасыватель для капусты



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

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

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



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

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

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

СМЕНА ЖИСКОВ:



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

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

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

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

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

Всегда используйте хорошо очищенную решетку. Никогда не обрабатывайте мягкие продукты после твердых, не очистив предварительно решетку.

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

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

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

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

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

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

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

В комплект овощерезки входят две воронки:
- **большая воронка** для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей и пр.
- **круглая воронка** для нарезки длинных овощей, обеспечивающая высокую точность.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

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

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

ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ		
В 2	свекла / картофель / морковь / кабачки	
В 3	свекла / картофель / морковь / кабачки	
В 5	свекла / картофель / морковь / кабачки	
ТЕРКА		
Т 1,5	сельдерей / сыр	Т 7 капуста / сыр
Т 2	морковь / сельдерей / сыр	Т 9 капуста / сыр
Т 3	морковь	Пармезан / Шоколад
Т 5	капуста / сыр	Редька
СОЛОМКА		
С 1х8	морковь / сельдерей / картофель	
С 1х26	лук / капуста	
С 2х2	морковь / сельдерей / картофель	
С 2х4	морковь / свекла / кабачки / картофель	
С 2х6	морковь / свекла / кабачки / картофель	
С 2х10	морковь / свекла / кабачки / картофель	
С 4х4	Баклажаны / свекла / кабачки / картофель	
С 6х6	Баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель	
С 8х8	сельдерей / картофель	
КУБИКИ		
К 5х5	картофель / морковь / кабачки	
К 8х8	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа	
К 10х10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа	
К 14х14	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа	
ФРИ		
Ф 8х8	картофель	
Ф 10х10	картофель	
Ф 10х16	картофель	

СПЕЦЗАКАЗ



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

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



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

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

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

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

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

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

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

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

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

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

• СКРЕБОК

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

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

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

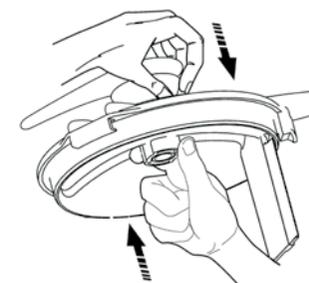


Рисунок 1

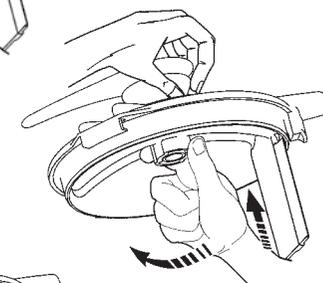


Рисунок 2

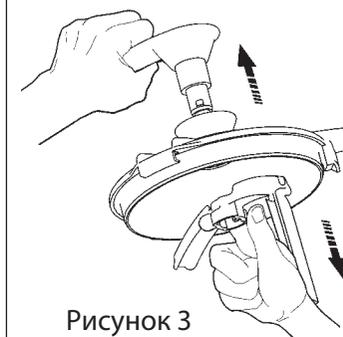


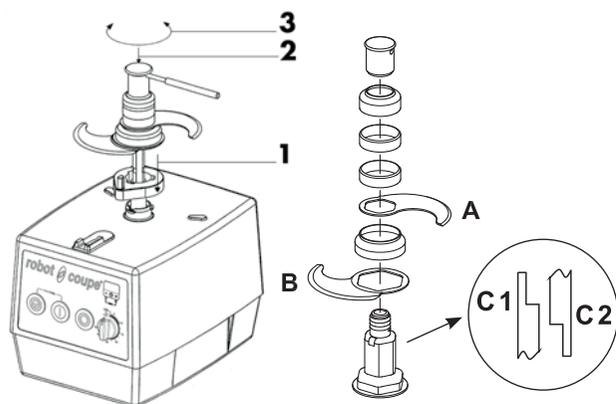
Рисунок 3

• НОЖ

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

После очистки ножа хорошо вытирать лезвия во избежание окисления.

Разборка ножа для очистки обязательна



Отключите аппарат.

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

A - Верхнее лезвие.

B - Нижнее лезвие.

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

C1 если уплотняющее кольцо располагается над лезвием.

C2 если уплотняющее кольцо располагается под лезвием.

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

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

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



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

Заостряются только лезвия.

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

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

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

• СКРЕБОК

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



• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

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

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

• НОЖИ, ГРЕБЕНКИ И ТЕРКИ

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

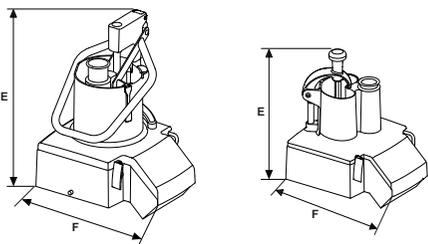
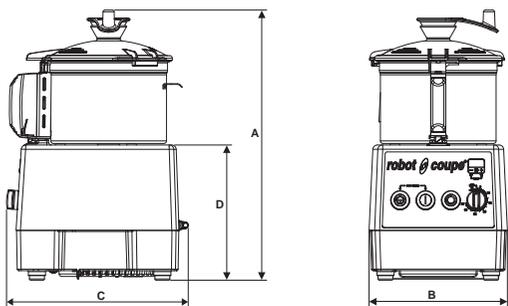
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

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

• РАЗМЕРЫ (в мм)

	A	B	C	D	E	F
R 502 г / R 502 V.V. г	540	365	278	270	402	378
R 752 / R 752 V.V.	570	365	278	270	443	378



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

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

• УРОВЕНЬ ШУМА

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

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат R 502 V.V. г

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

Appareils triphasé R 502 г

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

Монофазный аппарат R 752 V.V.

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

Appareils triphasé R 752

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

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА

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

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

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

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

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

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

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.



ВНИМАНИЕ

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



ВНИМАНИЕ

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы в рабочий отсек.

Никогда не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Никогда не включайте аппарат вхолостую.

robot  *coupe*®

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

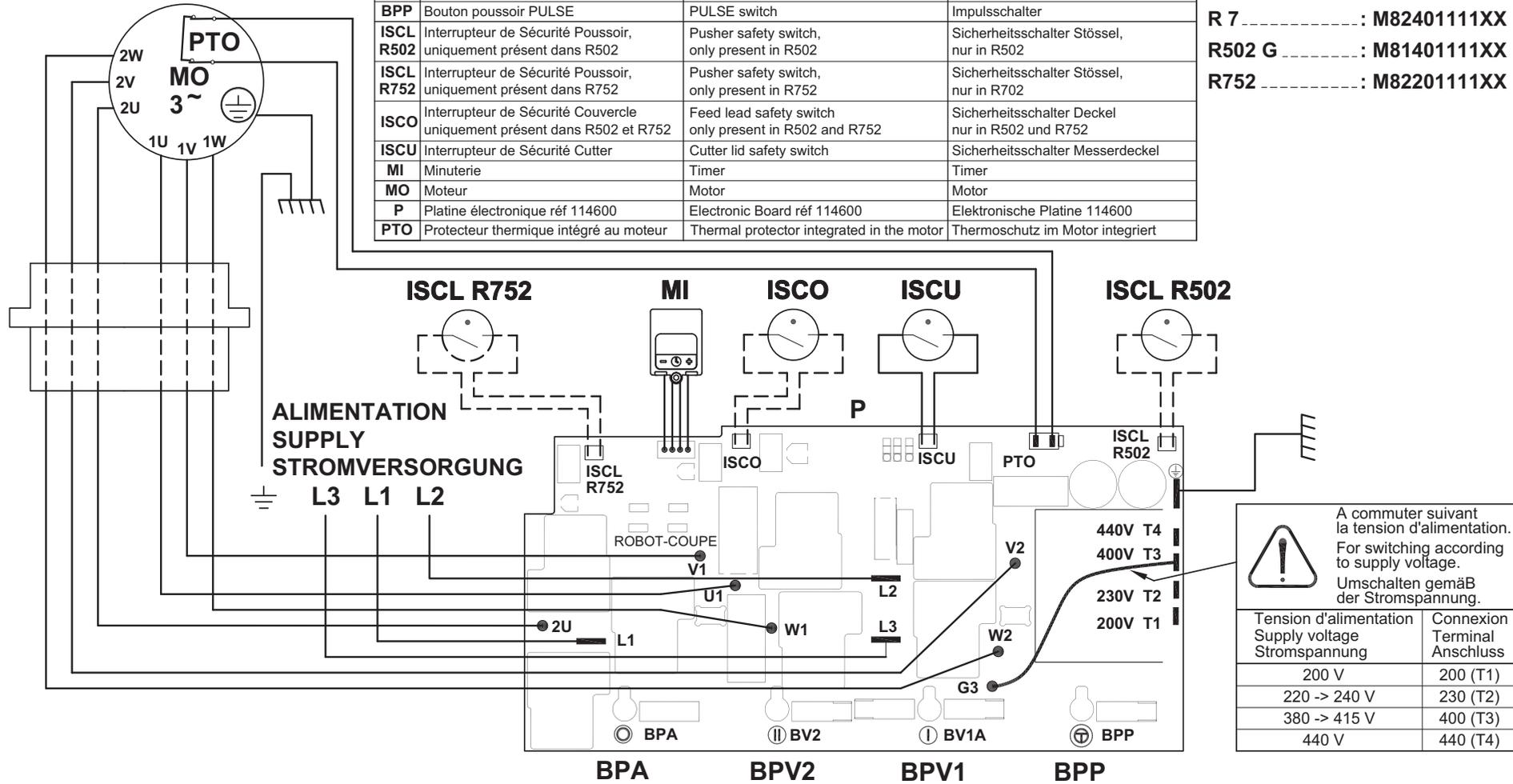


Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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	High speed switch	Grosse geschwindigkeitshalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
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 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**



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

R 5 V.V.G - R 7 V.V. - Blixer® 5 V.V.G - Blixer® 7 V.V. - R 502 V.V.G - R 752 V.V.

200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

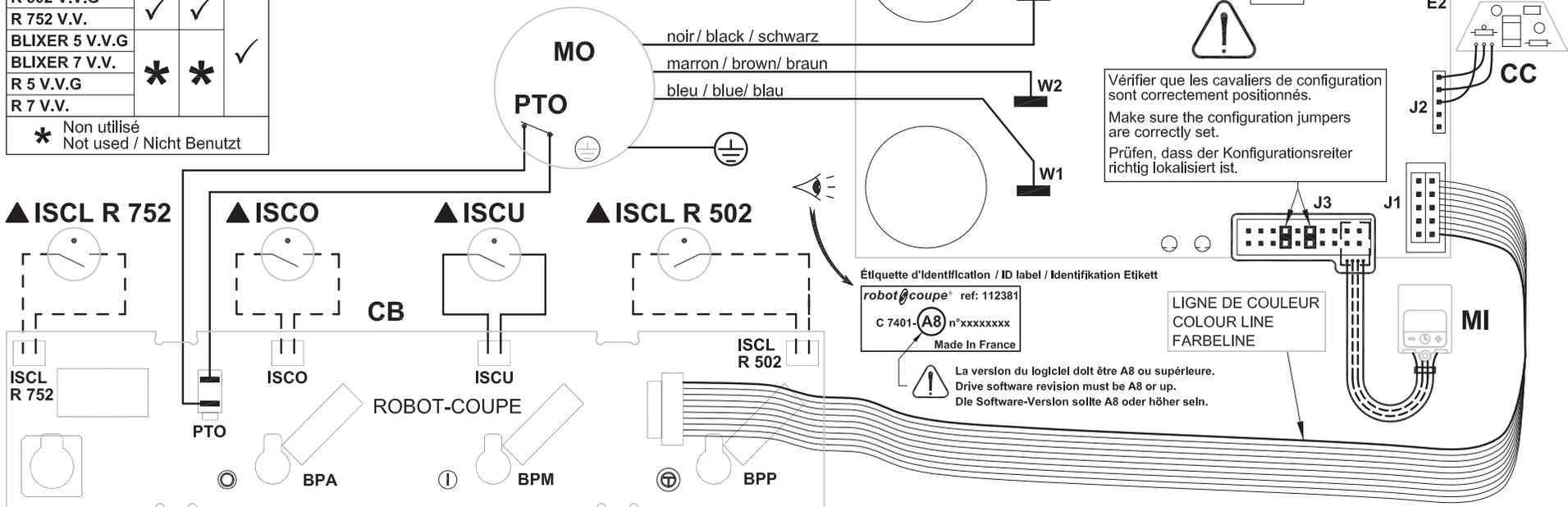
	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
BPM	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
CB	Carte boutons réf. 49468	Switches card ref. 49468	Schalteren Karte. Numer 49468
CC	Carte capteur vitesse réf. 102920S	Speed sensor circuit ref. 102920S	Kaptor Karte. Numer 102920S
ISCL R 502	Interrupteur de Sécurité Poussoir Coupe-Légumes	Pusher safety switch vegetable slicer	Sicherheitsschalter Stössel Gemüseschneider
ISCL R 752	Interrupteur de Sécurité Poussoir Coupe-Légumes	Pusher safety switch vegetable slicer	Sicherheitsschalter Stössel Gemüseschneider
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle Coupe-légumes	Feed lead safety switch vegetable slicer	Sicherheitsschalter Deckel Gemüseschneider
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
V	Variateur réf. 39972	Variator ref. 39972	Variator Numer 39972
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

▲ Interrupteurs de sécurité Safety switches Sicherheitsschalter			
	ISCL	ISCO	ISCU
R 502 V.V.G	✓	✓	
R 752 V.V.			
BLIXER 5 V.V.G			✓
BLIXER 7 V.V.	*	*	
R 5 V.V.G	*	*	
R 7 V.V.			
* Non utilisé Not used / Nicht Benutzt			

▲ **Vérifier le sens de rotation.
Check drive shaft rotation.
Drehrichtung prüfen.**

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

**ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG**





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

Delegación comercial en España:

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

Service Clients Belgique

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

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



37002314451655

Réf. : 451 655 - 19/05/2021 - RDM