

robot coupe®

New
Register
your product
on line



R 5 G • R 5 V.V. G • R 7 • R 7 V.V.



www.robot-coupe.com

- 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 | Russia

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
* utilisez notre formulaire de contact

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

robot coupe®



Deklaracja Zgodności UE

Robot-Coupe® SNC oświadcza, że wszystkie urządzenia opisane w niniejszej instrukcji, a także ich akcesoria i opakowania, są zgodne z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami **2006/42/WE**,
 - Dyrektywa „Niskie napięcie” **2014/35/UE**,
 - Directive «Compatibilité Électromagnétique» **2014/30/UE**,
 - dyrektywą **2011/65/UE** w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (RoHS)
 - dyrektywą **2012/19/UE** w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE),
- rozporządzeniem (WE) nr **1907/2006** Parlamentu Europejskiego i Rady (ostatnia wersja skonsolidowana) w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) i w związku z tym żaden produkt, akcesorium i ich opakowania sprzedawane przez firmę Robot-Coupe® SNC nie zawierają substancji wpisanych na listę kandydatką Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) i uznawanych za wzbudzające szczególnie duże obawy.
- rozporządzeniem (WE) nr **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienione rozporządzeniem (WE) nr 596/2009,
- rozporządzeniem (WE) nr **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- rozporządzeniem (UE) nr **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz wszystkimi rozporządzeniami (UE), które je modyfikują lub korygują, czyli na dzień niniejszej deklaracji, z rozporządzeniami nr 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 i 2019/37.

- postanowieniami następujących norm zharmonizowanych:
 - **EN ISO 12100:2010** Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,
 - **EN 60204-1:2006** Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,
 - **EN 60529** Stopnie ochrony zapewniane przez obudowy (kod IP):
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego,
 - IP 34 dla pozostałych elementów urządzenia,
- i w zależności od kategorii urządzenia z postanowieniami zharmonizowanych norm europejskich dotyczących wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny:
 - **EN 454** Miksery-mieszarki,
 - **EN 1678**Krajalnice warzyw (i sokowirówki),
 - **EN 12852**Wyroby kulinarny i blendery,
 - **EN 12853**Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne),
 - **EN 13208**Obieraczki warzyw,
 - **EN 13621**Suszarki do sałaty,
 - **EN 14655**Krajalnice bagietek.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 marca 2019 r

Jean-Marie LOZANO

Dyrektor operacji przemysłowych

SPIIS TREŚCI

GWANACJA

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

KUPIŁEŚ CUTTER-WILK R 5 G • R 5 V.V. G • R 7 • R 7 V.V.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Panel sterowania
- Zegar

FAZY MONTAŻU

UŻYTKOWANIE & WYROBY

OPCJE

CZYSZCZENIE

- Zespół silnikowy
- Cutter-wilka
- Nóż
- Ramię zbieraka

KONSERWACJA

- Nóż
- Ramię zbieraka
- Pierścień uszczelniający

DANE TECHNICZNE

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

BEZPIECZEŃSTWO

NORMY

DANE TECHNICZNE

- 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 PUNKTÓW:

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.

ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI URZĄDZEŃ ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I OCHRONY OSÓB

Niniejsze zalecenia dotyczą urządzeń wyposażonych w silnik asynchroniczny i zmiennik częstotliwości o zasilaniu jednofazowym.

Nota:

- Układ zasilania elektrycznego i sprzęt ochronny muszą być zgodne z krajowymi przepisami.
- Wszelka instalacja elektryczna urządzenia powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

Ochrona urządzeń

- Zmienniki częstotliwości – podobnie jak każdy przyrząd elektroniczny – zawierają komponenty czułe na wyładowania elektrostatyczne. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek interwencji w zmiennikach, osoby wykonujące tę pracę powinny usunąć z ciała wszystkie zgromadzone ładunki elektrostatyczne.
- Wszelkie operacje związane z podłączaniem wewnętrznym powinny być dokonywane po wyłączeniu urządzenia z sieci.
- Kilkakrotne powtórzenie włączenia urządzenia do sieci powoduje przeciążenie zmiennika, co może doprowadzić do jego zniszczenia. Po przerwaniu zasilania należy koniecznie odczekać 3 minuty przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci.

Instalowanie elektryczne


- Urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym aż do zmiennika, który przekształca prąd w prąd trójfazowy o zmiennej częstotliwości w celu zasilania silnika.

- Urządzenie może być podłączane wyłącznie do sieci prądu przemiennego jednofazowego 2\$0 – 240V / 50 lub 60 z uziemieniem. Wyższe napięcie sieciowe mogłoby zniszczyć zmiennik.
- Należy obowiązkowo podłączyć uziemienie w celu zapewnienia ochrony osób.

Ochrona osób za pomocą wyłączników

Urządzenia ze zmiennikiem częstotliwości wymagają ścisłego wyboru wyłącznika różnicowego w celu zapewnienia ochrony osób: istnieją wyłączniki różnicowe czułe na prąd przemienny (typ AC), prąd pulsacyjny (typ A) lub na każdego rodzaju prąd (typ B).

Niebezpieczeństwo! Zmienniki zawierają mostek prostownikowy napięcia sieciowego. Z tego powodu, w przypadku zwarcia do masy, stały prąd zwarciový może przeszkodzić w zadziałaniu wyłącznika różnicowego czułego jedynie na prąd przemienny (typ AC).

Jeżeli urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym, należy używać wyłącznika różnicowego czułego na prąd pulsacyjny (typ A), oznaczonego następującym symbolem: .

Uwaga: W zależności od producenta, wyłączniki różnicowe otrzymują odmienne nazwy.

Urządzenia wyposażone w zmienniki częstotliwości wytwarzają prąd upływowy na linie uziemiającej, którego poziom może doprowadzić do niepożądanego zadziałania wyłącznika różnicowego. Może to być spowodowane przez:

- Podłączenie kilku urządzeń ze zmienną prędkością do tego samego wyłącznika różnicowego.
- Prąd upływowy urządzenia większy od rzeczywistego prądu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Uwaga: Istnieją fabryczne tolerancje i w zależności od wyłącznika różnicowego jego rzeczywisty próg zadziałania mieści się w zakresie 50-100% teoretycznego prądu znamionowego. W przypadku problemu należy dokonać pomiaru prądu upływowego urządzenia i rzeczywistego prądu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Przed wszystkim należy odnieść się do podanych w poniższej tabeli cech charakterystycznych urządzenia:

Urządzenie	Zasilanie	Przekrój przewodów (mm ²)	Wyłącznik różnicowy (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Próg (mA)
R 5 V.V. R 7 V.V.	2\$0 - 240V 50 lub 60 Hz jednofazowy	2,5	B20	≥ 30

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. Nasz sprzęt przeznaczony jest do użytku profesjonalnego i w żadnym wypadku nie może być używany przez dzieci.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- **UWAGA** 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.
- Trójfazowe modeli: sprawdzić, że narzędzie obraca się w kierunku przeciwnym wskazówek zegara.

MANIPULOWANIE

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

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 110) 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 uszczelki lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzanie akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane 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 5 • R 5 V.V. • R 7 • R 7 V.V.

R 5, R 5 V.V., R 7 lub R 7 V.V. 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.

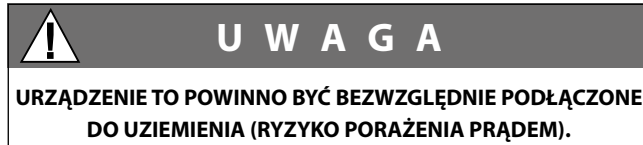
Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

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.



R 5 • R 7 Trójfazowy

Modele jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki: 230 x 400 V / 50 Hz / 3
400 V / 60 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

Urządzenie jest dostarczane z gołym przewodem elektrycznym, do którego wystarczy przymocować odpowiednią do posiadanej instalacji wtyczkę elektryczną. Przewód ten posiada cztery kable, z których jeden jest przyłączany do uziemienia, a trzy pozostałe do trzech faz.

W przypadku gniazdka z czterema wtykami:

- 1) Podłączyć zielonożółty kabel uziemienia do wtyku uziemienia.
- 2) Podłączyć trzy pozostałe kable do pozostałych wtyków.

Ponieważ podłączenie urządzenia ROBOT-COUPÉ nie wymaga wtyku neutralnego, w przypadku gniazdka prądu z pięcioma wtykami, **wtyczka środkowa gniazdka nie będzie używana.**

Uruchomić następnie puste urządzenie i upewnić się, że nóż obraca się w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara.

Strzałka na pokrywę wskazuje kierunek obrotu ostrzy.

Jeżeli nóż obraca się w kierunku wskazówek zegara, należy przełączyć dwa kable:

**ZIELONOŻÓŁTY jest do uziemienia,
NIE WYŁĄCZAĆ GO**

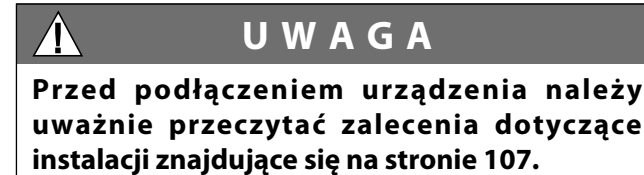
Przełączyć to znaczy: **1 i 2**
1 i 3
2 i 3

• R 5 Jednofazowy

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

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

• R 5 V.V. • R 7 V.V. Jednofazowy



Model ten jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w silnik i wariator prędkości: 230 V / 50 - 60 Hz / 1
Znormalizowane gniazdko zasilania powinno być ustawione na minimum 16 amperów, a w przypadku intensywnego użytkowania - 20 amperów.

• TRYB OSZCZĘDZANIA ENERGII R 5 - R 7

Po podłączeniu urządzenia do sieci będzie ono zasilane dopiero po wciśnięciu przycisku włączania I.

Po 5 minutach bezczynności urządzenie przechodzi w tryb oszczędzania energii.

Aby przywrócić zasilanie, należy ponownie wcisnąć przycisk włączania I.

• PANEL STEROWANIA

Przycisk czerwony = Stop

Przycisk zielony I = Praca z prędkością 1

Przycisk czarny = Sterowanie impulsowe

R 5 - R 7 :

Przycisk zielony II = Praca z prędkością 2

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

prędkość zmienna od 300 do 3500 obr/min.

• ZEGAR

Działanie zegara

Na zegar składają się 3 wyświetlacze LED po 7 segmentów, dwa przyciski ustawień czasu oraz brzęczyk.

a) Licznik

Po włączeniu zasilania zegar standardowo wyświetla **0.00** i można od razu zacząć pracę. Jest to tryb Licznika. Kiedy silnik pracuje, zegar zlicza kolejne sekundy. Liczenie zatrzymuje się, gdy silnik jest zatrzymany, i wznowia się po ponownym uruchomieniu silnika. Modele R 5 V.V. i R 7 V.V. oraz ich licznik zatrzymują się automatycznie po 9 minutach. Modele R 5 i R 7 oraz ich licznik zatrzymują się automatycznie po 5 minutach.

b) Minutnik

Przed uruchomieniem urządzenia użytkownik może ustawić czas działania między **0.05** (5 sekund) a **9.00** (9 minut), naciskając przyciski + i -. Kiedy silnik pracuje, zegar odlicza sekundy w dół. Jest to tryb Minutnika. Odliczanie zatrzymuje się, gdy silnik jest zatrzymany, i wznowia się po ponownym uruchomieniu silnika. Gdy odliczanie dojdzie do **0.00**, urządzenie zatrzymuje się i emituje sygnał. Minutnik wyświetla wtedy czas zaprogramowany na początku.

c) Uruchamianie za pomocą przycisku pracy pulsacyjnej

Po uruchomieniu urządzenia za pomocą przycisku pracy pulsacyjnej minutnik przechodzi w tryb licznika, dopóki przycisk pracy pulsacyjnej jest wciśnięty, a po zwolnieniu przycisku wraca do poprzednio wyświetlanego odliczania.

d) Zerowanie

Jeśli po zatrzymaniu silnika minutnik wyświetla inną wartość niż **0.00**, użytkownik może wyzerować wyświetlacz, wciskając jednocześnie przyciski + i - lub przytrzymując przycisk zatrzymania urządzenia przez 2 sekundy.

e) Przejście w stan czuwania

Gdy maszyna nie pracuje przez czas dłuższy niż 10 minut (silnik jest zatrzymany), minutnik przechodzi w stan czuwania. Minutnik ze stanu czuwania można wybudzić, naciskając jeden z jego przycisków bądź przycisk włączania.

f) Dezaktywacja minutnika

Jeśli ani minutnik, ani licznik nie są potrzebne, można dezaktywować tę funkcję, długo przytrzymując równocześnie przyciski włączania i zatrzymania.

Aby przywrócić funkcję minutnika, należy powtórzyć czynność.

FAZY MONTAŻU



1) Stojąc na wprost zespołu silnika, ustawić pojemnik na zespole silnikowym. Przekręcić pojemnik w prawo, aż do zablokowania.

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

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



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

Urządzenie jest gotowe do funkcjonowania.

UŻYTKOWANIE & 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.

UŻYTKOWANIE	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)		Zalecana prędkość (obr./min.)	Czas pracy (w min.)
	R 5 R 5 V.V.	R 7 R 7 V.V.		
SIEKANIE				
• MIESO				
Befszytk siekany / tatarski	1,7	3,2	1200/1500	3
Mięso mielone / farsz do nadziewania	2,2	3,2	1200/1500	3
Pasztesy	2,7	3,2	1200/1500	4
• RYBY				
Pasta rybna	2,7	3,2	3000	5
Paszтет rybny	2,7	3,2	3000	5

UŻYTKOWANIE	Maksymalna ilość produktu końcowego (w kg)		Zalecana prędkość (obr./min.)	Czas pracy (w min.)
	R 5 R 5 V.V.	R 7 R 7 V.V.		
• WARZYWA				
Czosnek / Puree z jarzyn	0,6/1,1	0,6/1,7	1500/2000	3
Rosół / włoszczyzna	2,2	3,2	2500/3000	4
• OWOCE				
Przecier / wywar owocowy	2,2	3,2	2500/3000	4
ZAWIESINY				
Majonez / sos czosnkowy / tatarski	3,2	3,8	2500/3000	4
Sos baskijski / sos holenderski	2,2	3,2	2500/3000	4
Pasta ze ślimaków / pasta z łososia	2,2	2,7	2500/3000	4
WYRABIANIE CIASTA				
Ciasto francuskie / babka piaskowa	2,2	3,2	900/1500	4
Rozprowadzanie ciasta francuskiego	2,2	3,2	900/1500	4
Ciasto na pizzę	2,2	3,2	900/1500	4
SIEKANIE				
Owoce suszone	1,1	1,7	900/1500	4
Lód	1,1	1,7	900/1500	4
Butka tarta	1,1	1,7	900/1500	4

Inne sposoby użycia **R 5 - R 5 V.V. - R 7 - R 7 V.V.** są możliwe; podane wartości mają wyłącznie charakter informacyjny i mogą ulec zmianie w zależności od jakości składników lub przepisu kulinarnego.

OPCJE



Dla modeli R 5 i R 5 V.V. opcjonalnie dostępny jest nóż ząbkowany.

Dla modeli R 7 i R 7 V.V. opcjonalnie dostępne są ostrza ząbkowane.

Ostrza ząbkowane służą do wyrabiania ciasta oraz rozdrabniania produktów.



Ramię zgarniaka, zbiornik i pokrywa dostępne opcjonalnie.

CZYSZCZENIE



UWAGA

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.

• CUTTRA-WILKA

Po zdjęciu pokrywy odblokować pojemnik z podstawy silnika naciskając na wmontowany w

uchwycie zaczep, a następnie pociągnąć go 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.

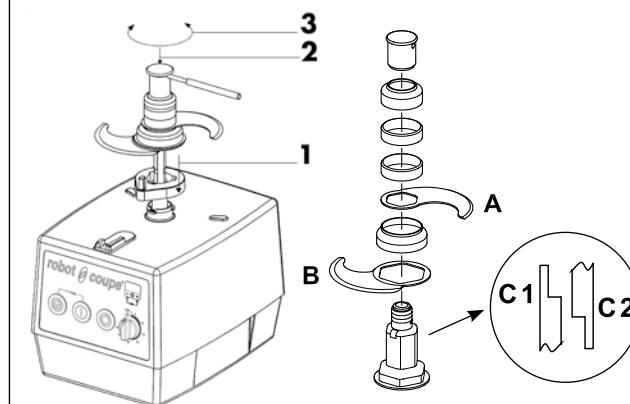
Można ewentualnie dokonać wstępnego mycia wlewając ciepłą wodę do pojemnika i uruchamiając urządzenie na kilka minut.

• NÓŻ

Nóż całkowicie ze stali nierdzewnej modele R 7 / R 7 V.V. jest całkowicie zdejmowane do łatwego czyszczenia

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

W celu umycia nóż należy obowiązkowo zdemontować



Wyłączyć sprzęt z sieci.

- 1 - Ustawić urządzenie do demontażu noża na osi silnika.
- 2 - Ustawić nóż na osi.
- 3 - Umieścić trzon demontujący w otworze dokrętki noża i luzować go w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, aby odkręcić. Montaż przeprowadzić w kolejności odwrotnej do demontażu. W obu przypadkach ostrze dociskane jest do rowkowania narzędzia do demontażu.

A - Ostrze górne.

B - Ostrze dolne.

C - W zależności od ustawienia ostrza podczas demontażu założyć przekładki C w następujący sposób:

C1 jeśli przekładka znajduje się nad ostrzem

C2 jeśli przekładka znajduje się pod ostrzem.

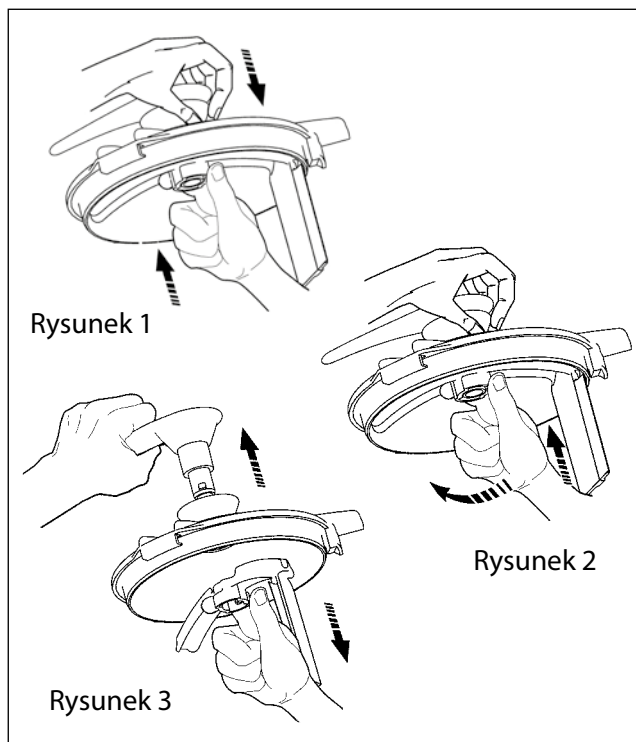
• RAMIĘ ZBIERAKA (dostępna opcjonalnie)

Aby wyczyścić ramię zbieraka, należy zdemontować je w następujący sposób.

Chwycić zbierak jedną ręką, a rączkę drugą (rysunek 1).

Docisnąć jedną część w kierunku drugiej, po czym obrócić uchwyt o 45° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rysunek 2).

Można teraz wyjąć obie części zbieraka w celu ich wyczyszczenia (rysunek 3).



UWAGA

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 zniszczyć.

KONSERWACJA

• NÓŻ

Ostrzyć można wyłącznie ostrza noża.

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 niezmiennej jakości produktu końcowego.

• RAMIĘ ZBIERAKA

Ramię zbieraka jest wyposażone w gumowe łopatki, które podlegają zużyciu. Należy je okresowo wymieniać, by zapewnić optymalne działanie w każdym czasie. Łopatki można łatwo demontować i montować ponownie.



• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

W celu zachowania doskonałej szczelności silnika, zaleca się regularnie sprawdzić stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go. We wszystkich przypadkach pierścień należy wymieniać co roku lub co 6 miesięcy w przypadku intensywnego użytkowania.

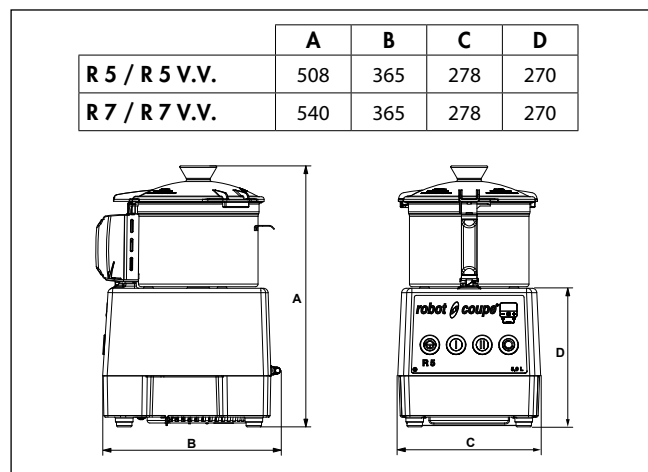
Pierścień uszczelniający można łatwo wymienić, gdyż nie wymaga to wymontowania silnika. Zalecamy więc ciągle uważać, aby był on w dobrym stanie.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

• WAGA

	Netto	Z opakowaniem
R 5 g	20,9 kg	23,4 kg
R 5 V.V. g	21,3 kg	23,8 kg
R 7	21,7 kg	24,2 kg
R 7 V.V.	22,2 kg	23,7 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zalecamy montaż urządzenia na stabilnej powierzchni roboczej w taki sposób, aby górna część zbiornika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

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

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe R 5 g

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
230 V/50 Hz	3000	5,1
220 V/60 Hz	3600	5,5

Urządzenie trójfazowe R 5 g

Silnik	Prędkość 1 (obr./min.)	Prędkość 2 (obr./min.)	Napięcie (A)
230 x 400 V/50 Hz	1500		230V = 4,7 400V = 2,7
		3000	230V = 6,0 400V = 3,5
400 V/50 Hz	1500		2,7
		3000	3,4
220 V/60 Hz	1800		4,7
		3600	8,8
380 V/60 Hz	1800		2,5
		3600	3,5

Urządzenie jednofazowe R 5 V.V.

Silnik	Zmienna prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
230-120V / 50-60 Hz	od 0 do 3500 obr./min przy 50 Hz od 0 do 3600 obr./min przy 60 Hz	5,8

Urządzenie trójfazowe R 7

Silnik	Prędkość 1 (obr./min.)	Prędkość 2 (obr./min.)	Napięcie (A)
230 x 400 V/50 Hz	1500		230V = 4,7 400V = 2,7
		3000	230V = 6,0 400V = 3,5
400 V/50 Hz	1500		2,7
		3000	3,4
220 V/60 Hz	1800		4,7
		3600	8,8

Urządzenie jednofazowe R 7 V.V.

Silnik	Zmienna prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
230-120V / 50-60 Hz	od 0 do 3500 obr./min przy 50 Hz od 0 do 3600 obr./min przy 60 Hz	5,8

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWO



UWAGA

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

Modele te wyposażone są w magnetyczny system bezpieczeństwa i system hamowania silnika.

W momencie otwarcia pokrywy cuttra/wilka, silnik zatrzymuje się.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę i wcisnąć zielony przycisk.

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

Te modele 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.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.



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.

robot  *coupe*®

DANE TECHNICZNE

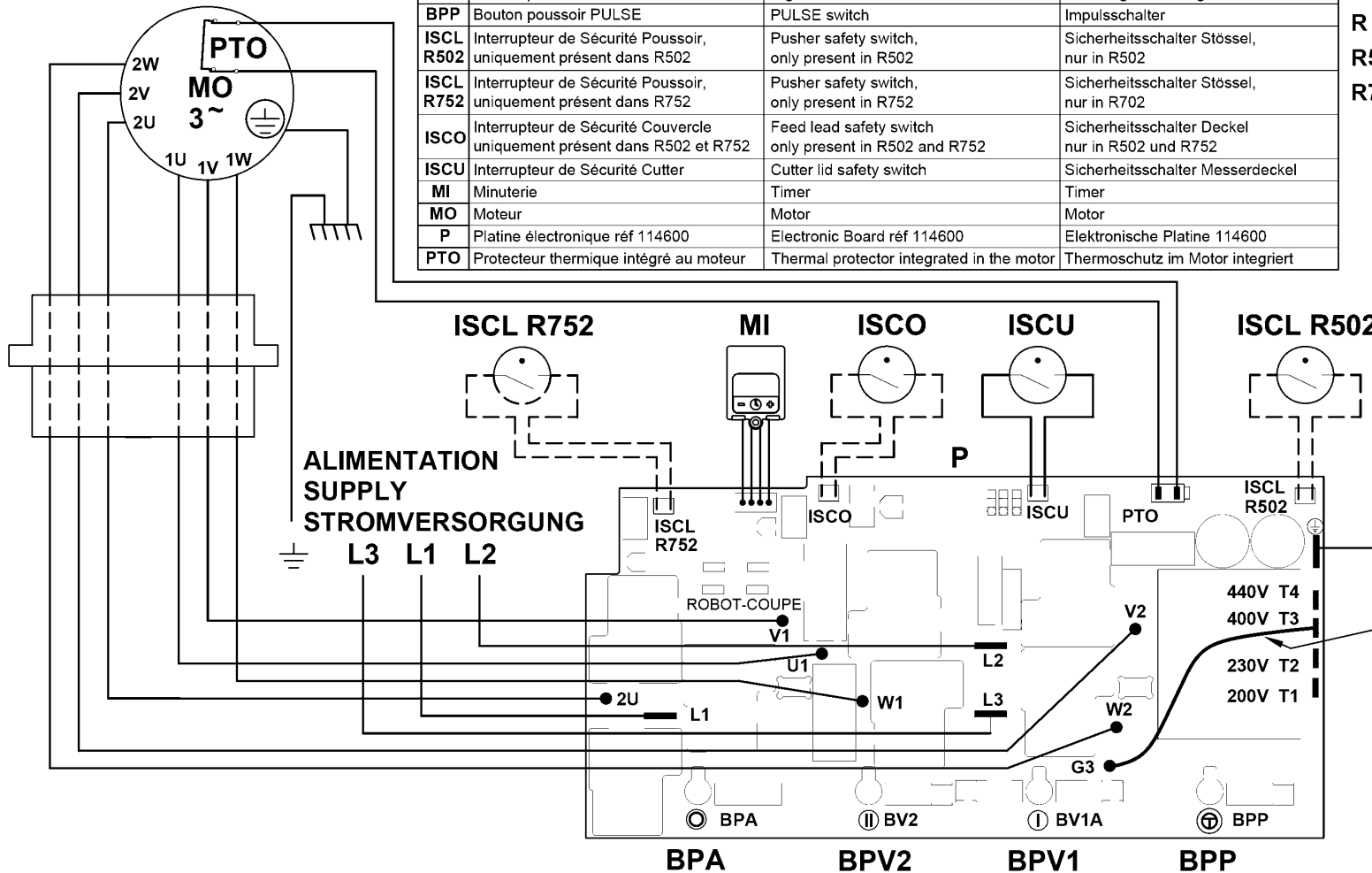


Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
BPV1	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BPV2	Bouton poussoir MARCHE Vitesse 2	Hight switch	Grosse geschwindigkeitshalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
ISCL 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



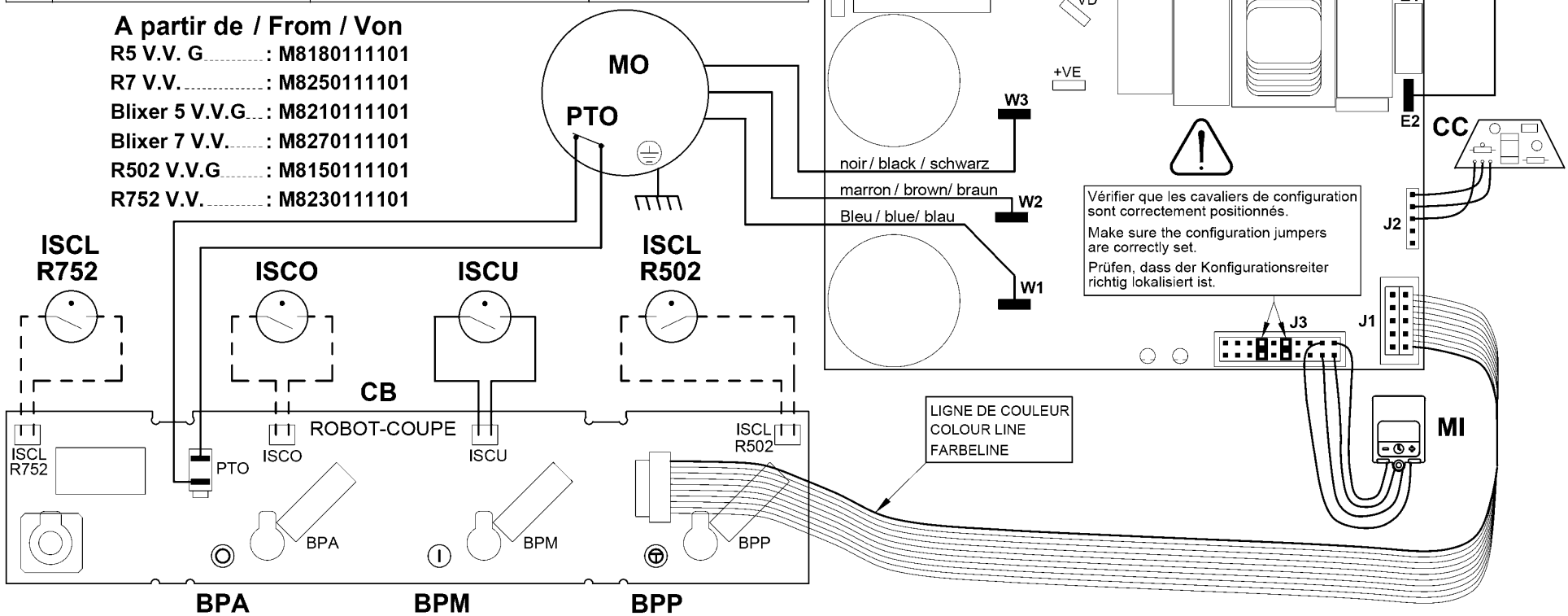
Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (T1)
220 -> 240 V	230 (T2)
380 -> 415 V	400 (T3)
440 V	440 (T4)

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

200-240V/50-60Hz 1~
 ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
BPM	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
BPP	Bouton poussoir PULSE	PULSE switch	Impulsschalter
CB	Carte boutons Réf. 113602	Switches card # 113602	Schalteren Karte. Numer 113602
CC	Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit # 102920	Kaptor Karte. Numer 102920
ISCL R502	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R502	Pusher safety switch, only present in R502	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R502
ISCL R752	Interrupteur de Sécurité Poussoir, uniquement présent dans R752	Pusher safety switch, only present in R752	Sicherheitsschalter Stössel, nur in R752
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle uniquement présent dans R502 et R752	Feed lead safety switch only present in R502 and R752	Sicherheitsschalter Deckel nur in R502 und R752
ISCU	Interrupteur de Sécurité Cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MI	Minuterie	Timer	Timer
MO	Moteur	Motor	Motor
V	Variateur Réf. 112381	Variator # 112381	Variator Numer 112381
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

A partir de / From / Von
 R5 V.V. G..... : M8180111101
 R7 V.V. : M8250111101
 Blixer 5 V.V.G... : M8210111101
 Blixer 7 V.V. : M8270111101
 R502 V.V.G..... : M8150111101
 R752 V.V. : M8230111101





robot coupe®

**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



37002314451658

Réf. : 451 658 - 04/09/2020 - RDM