

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line



R 401 • R 402 • R 402 V.V. 

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- NI** 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
- PI** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

PRODUCTS FOOD SECTOR SELECTION GUIDE SUPPORT CONTACT US DOCUMENTATION

Home > Support

Are you a **distributor**?
Access the Robot-Coupe After-Sales Service Website.
CLICK TO ACCESS OUR SUPPORT

Do you want to register **your machine**?
Register your product by entering the serial number.
Serial number REGISTER

Are you looking for **accessories** or **after-sales service** for your machine?
We will get back to you as soon as possible.
CONTACT US

Do you want to **contact us**?
We will make every effort to get back to you as soon as possible.
CONTACT US

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 **(EC) № 1907/2006** (последняя консолидированная версия) касающемуся правил "Регистрации, Оценки, Санкционирования и Ограничения химических веществ (REACH)", в соответствии с чем все продукты, продаваемые компанией Robot-Coupe® SNC, а также их аксессуары и упаковочные материалы, не содержат веществ, вызывающих высокие опасения из соответствующего списка Европейского химического агентства (ECHA).

• Регламенту **(EC) № 1935/2004** "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",

• Регламенту **(EC) № 2023/2006** "О надлежащей практике производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с продуктами питания",

• Регламенту **(EC) № 10/2011** "О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",

• следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:

- **EN ISO 12100** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,

- **EN 60204** Безопасность механизмов – Электроробот-рудование аппаратов,

- **EN 60529** Степень защиты оболочки (Класс IP):

- Требования в соответствии с EN 60204-1. IP34 - минимальная степень защиты оболочек систем управления,

• и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:

- **EN 454**.....Сбивательно-смесительные аппараты,

- **EN 1678**.....Овощерезки (и Соковыжималки-Экстракторы),

- **EN 12852**.....Кухонные процессоры и миксеры,

- **EN 12853**.....Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),

- **EN 13208**.....Аппараты для очистки овощей,

- **EN 13621**.....Аппараты для отжимания воды из салата,

- **EN 14655**.....Хлеборезки.

• Декларация соответствия всем вышеуказанным директивам, регламентам и стандартам, а также всем применимым регламентам (ЕС), изменяющим, исправляющим и/или корректирующим их.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25 ноября 2021 года

Jean-Marie LOZANO

Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ КУПИЛИ КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР R 401 • R 402 • R 402 V.V.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству
- Панель управления

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки

СПЕЦЗАКАЗ

- Нож с крупными зубчиками
- Нож с мелкими зубчиками

ОЧИСТКА

- Блок двигателя
- Комплект измельчителя
- Комплект овощерезки
- нож

ТЕХУХОД

- нож
- Вкладыши рабочего отсека
- Зажимное кольцо
- Лезвия
- Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ЗАЩИТА

НОРМЫ

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 РАПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

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

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

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или 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 направлением 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 200-240 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.

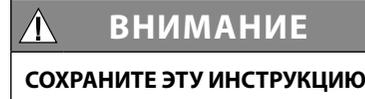
Внимание: имеются допуски изготовителей и в зависимости от дифференциального предохранителя его реальный порог срабатывания находится между 50% и 100% номинального теоретического порога. В случае возникновения проблем измерьте номинальный ток аппарата и реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя!

Для знакомства с Вашим аппаратом смотрите нижеследующую таблицу:

Аппарат	Напряжение	Сечение Проводников (мм ²)	Дифференциальный предохранитель (Ph + N или 3 Ph)	
			Калибр (А)	Порог (mA)
R 402 V.V.	380 - 440В 50 или 60 Гц Монофазный	1,5	В 16	≥ 30

* Кроме специальных моделей с трехфазным напряжением 200-240 В, продаваемых в Японии.

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.

РАБОТА

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

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 102) и убедитесь, что все аксессуары правильно установлены.

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 401 • R 402 • R 402 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 R 401 с полной гаммой дисков позволяет производить все формы нарезки прямыми и волнистыми ломтиками, стружкой и соломкой. Модели R 402/R 402 V.V. позволяет также нарезку кубиков и 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.

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 402 Трехфазные

Модели ROBOT-COUPE оснащены различными типами двигателей:

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-COUPE 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 моторном блоке 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 401 Монофазный

Модели ROBOT-COUPE оснащены различными типами двигателей:

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

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

R 402 Монофазный

Модели ROBOT-COUPE оснащены различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 1-фазн
240 В / 50 Гц / 1-фазн
120 В / 60 Гц / 1-фазн
220 В / 60 Гц / 1-фазн

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

R 402 V.V. Монофазный (Переменная скорость)

Эта модель ROBOT-COUPE оснащена двигателем + вариатором: 230 В / 50 - 60 Гц / 1-фазн

Розетка должна быть рассчитана минимум на 10 А, для интенсивного использования рекомендуется 16 А.

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

R 401

- | | | |
|----------------|---|------------------|
| Красная кнопка | = | остановка |
| Зеленая кнопка | = | включение |
| Черная кнопка | = | режим пульсации. |

R 402

Красная кнопка = остановка

Зеленая кнопка = включение

Черная кнопка = режим пульсации

Регулируемая скорость **R 402 Монофазный**

50 Hz: 500 или 1500 об/мин

60 Hz: 600 или 1800 об/мин

Регулируемая скорость **R 402 Трехфазные**

50 Hz: 750 или 1500 об/мин

60 Hz: 900 или 1800 об/мин

R 402 V.V.: измельчитель регулируемая скорость от 300 в 3500 об/мин.

овощерезка регулируемая скорость от 300 в 1000 об/мин.

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ



1. Поставьте блок двигателя перед собой и установите чашу куттера вертикально к оси двигателя, предохранительный стержень слегка отклонен влево.

2. Поворачивайте чашу вправо до тех пор пока выступы моторного блока не войдут в предусмотренные для них гнезда. Теперь ручка находится перед вами.



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

Убедитесь, что нож вставлен правильно, повернув его.



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

Ваш аппарат готов к работе.

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

Овощерезка состоит из 2 съёмных частей: чаша и крышка.

1. Поставьте моторный блок перед собой и установите на него чашу: воронка для выброса должна находиться справа от вас.



2. Поворачивайте чашу вправо до тех пор пока выступы моторного блока не войдут в предусмотренные для них гнезда.



4) Выбор диска:

а) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или:

Установите диск на дискэжектор.



Только для моделей R 402 - R 402 V.V. :

б) Вы выбрали нарезку кубиками: решетку и диск ломтики.

Только алюминиевые слайсеры 8 мм, 10 мм и 12 мм совместимы с решеткой для нарезки кубиками.



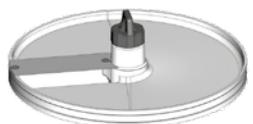
Правильно установить решетку для нарезки кубиками в чаше овощерезки. Убедитесь, что пазы края решетки для нарезки кубиками правильно совпадают с выступом на чаше.

Установите затем соответствующий диск ломтики и зафиксируйте его винтом на валу двигателя.





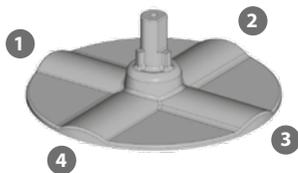
ВНИМАНИЕ: НОВАЯ РЕШЁТКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



ДИСК-СЛАЙСЕР



РЕШЁТКА ДЛЯ КУБИКОВ



ДИСК-СБРАСЫВАТЕЛЬ
С 4 ВОЛНАМИ
Арт.: 104964S

Новая полностью открытая решётка для кубиков **подходит только для использования** с диском-сбрасывателем **104964S**.

Закажите его, если Ваша машина им не оснащена.

с) Вы выбрали приготовление фри:

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



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

Установите затем соответствующий диск ломтики и зафиксируйте его винтом на валу двигателя.

Только алюминиевые слайсеры 8 мм и 10 мм совместимы с решеткой для нарезки кубиками.



Для моделей R 401, R 402 и R 402 V.V.:

5. Установите крышку на чашу и поворачивайте ее вправо до тех пор, пока она не защелкнется, плотно закрыв чашу сверху.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Куттер разработан для выполнения всех видов измельчения за самое короткое время. Рекомендуем внимательно следить за измельчением ваших продуктов для достижения оптимального результата. Нажав на кнопку "Пульт" вы сможете работать в импульсном режиме для того чтобы получить идеальную тонкость измельчения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Макс. Кол-во готового продукта (кг)	рекомендуемая Скорость (об/мин)	Макс. Кол-во готового продукта (кг)	рекомендуемая Скорость (x 100 об/мин)	Время работы (mn)
	R 401 и R 402		R 402 V.V.		
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ					
• МЯСО					
Рубленый бифштекс	1	1500	1	12-15	3
Колбасный фарш / томаты	1,5	1500	1,5	12-15	3
Паштет / деревенский паштет	1,5	1500	1,5	12-15	4
• РЫБА					
Треска по-провансальски	1,3	1500	1,5	30	5
Рыбный паштет	1,3	1500	1,5	30	5
• ОВОЩИ					
Чеснок / петрушка / лук-шарлот	0,3-1,2	1500	0,3-1,2	15-20	3
Суп / овощные пюре	2	1500	2	25-30	4
• ФРУКТЫ					
Фруктовые пюре / салаты	2	1500	2	25-30	4
ВЗБИВАНИЕ					
Майонез / айоли / горчицн. соус	2	600/1500	2	6-15	3
Беарнский / голландский соус	2	600/1500	2	6-15	5
Приправа из резной петрушки	2	600/1500	2	6-15	4
ЗАМЕШИВАНИЕ					
Рассыпчатое / песочное тесто	1,3	1500	1,5	9-15	4
Слоеное тесто	1,3	1500	1,5	9-15	4
тесто для пиццы	1,3	1500	1,5	9-15	4
ПЕРЕМАЛЫВАТЬ					
Сушеные фрукты	0,9	1500	1,1	9-15	4
Лед	0,9	1500	1,1	9-15	4
Панировочные сухари	0,9	1500	1,1	9-15	4

Возможности куттера не ограничиваются приведёнными примерами, приведённая информация носит справочный характер и может варьироваться в зависимости от качества ингредиентов или в зависимости от рецепта.

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

Насадка-овощерезка оснащена двумя воронками:

- **большая воронка** для нарезки крупных овощей как капуста, сельдерей

- **круглая воронка** для длинных овощей гарантирует превосходное качество нарезки.

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 него 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.

Для моделей R 401, R 402 и R 402 V.V.:

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ 	
П 1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-порей
П 2 / П 3	лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-порей / лук / перец
П 4 / П 5	Баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец / редька / салат / картофель / томаты
П 6	Баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец / редька / салат / картофель
ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ 	
В 2	свекла / картофель / морковь
ТЕРКА 	
Т 1,5	сельдерей / сыр Пармезан / Шоколад
Т 2	морковь / сельдерей / сыр Драники
Т 3	морковь Редька 0,7 мм
Т 6	капуста / сыр Редька 1 мм
Т 9	капуста / сыр Редька 1,3 мм
СОЛОМКА 	
С 2x2	морковь / сельдерей / картофель
С 2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 4x4	Баклажаны / свекла / кабачки / картофель
С 6x6	Баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
С 8x8	сельдерей / картофель

Только для моделей R 402 и R 402 V.V.:

КУБИКИ 	
К 8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла / редька
К 10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / редька
ФРИ 	
Ф 8x8	морковь / сельдерей / картофель
Ф 10x10	морковь / свекла / кабачки / картофель

СПЕЦЗАКАЗ



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

Нож с мелкими зубчиками

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



ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

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

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

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

• КОМПЛЕКТ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

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

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

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

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

• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ

Снимите поочерёдно все детали насадки-овощерезки: крышку, диск, если необходимо, решётку для нарезки кубиками или картофеля-фри, диск-сбрасыватель и чашу.

Все детали насадки-овощерезки можно мыть в посудомоечной машине. Важно соблюдать при этом рекомендуемую дозу моющего средства, предварительно убедившись, что его можно использовать с изделиями из пластика и нержавеющей стали. Важно знать, что мойка в посудомоечной машине ускоряет износ деталей.

• НОЖ

После очистки нож вытереть насухо во избежание появления ржавчины

 **ВАЖНО**

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

ТЕХУХОД

• НОЖ

Вы можете заточить только гладкий нож.

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

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

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

• ВКЛАДЫШИ РАБОЧЕГО ОТСЕКА

Необходимо регулярно смазывать уплотнительное кольцо на оси двигателя (используйте любое растительное масло).

Для того, чтобы сохранить идеальную герметичность двигателя, рекомендуется регулярно проверять степень износа кольца и заменять его в случае необходимости.

Замена кольца очень проста и не требует разборки двигателя. Мы настоятельно рекомендуем следить за тем, чтобы кольцо было всегда в рабочем состоянии.

• ЗАЖИМНОЕ КОЛЬЦО

Мы рекомендуем регулярно проверять состояние зажимного кольца.

В случае износа кольца, рекомендуется его изменить.

• ЛЕЗВИЯ

Лезвия дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри изнашиваются и подлежат регулярной замене для обеспечения оптимального качества нарезки.

• ДИСКИ ДЛЯ ТЁРКИ И ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ И ВОЛНИСТЫМИ ЛОМТИКАМИ

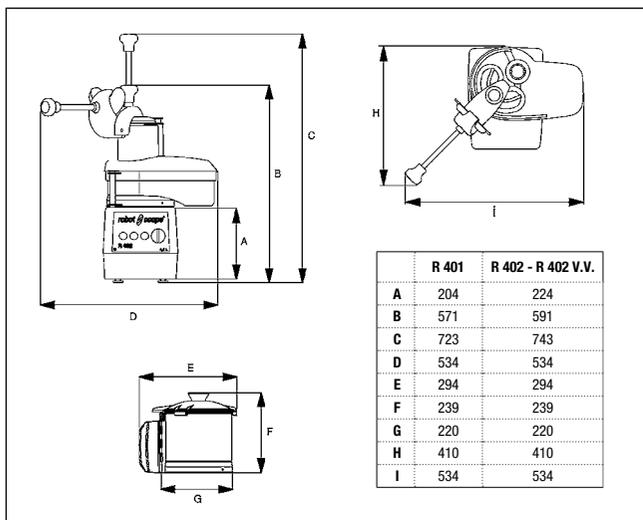
Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками со временем затупляются. Рекомендуется производить их регулярную замену для обеспечения оптимального качества нарезки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
R 401 (без диска)	13 кг	16 кг
R 402 Трехфазные (без диска)	16,5 кг	19,5 кг
R 402 Монофазный (без диска)	16 кг	19 кг
R 402 V.V. (без диска)	15 кг	18 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• 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

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

Монофазный аппарат R 401

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	1500	5,7
120 В / 60 Гц	1800	12,0
220 В / 50 Гц	1800	5,7

Монофазный аппарат R 402

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	500	1500	5,4
120 В / 60 Гц	600	1800	9
220 В / 50 Гц	600	1800	5,4

Трёхфазные аппарат R 402

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	750		2,3
		1500	2,8
400 В / 50 Гц	750		1,3
		1500	1,6
220 В / 60 Гц	900		2,3
		1800	3,0
380 В / 60 Гц	900		1,3
		1800	1,6

Монофазный аппарат R 402 V.V.

Двигатель	Скорость овощерезки (об/мин)	Скорость измельч (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50-60 Гц	300 в 1000	300 в 3500	10

ЗАЩИТА



ВНИМАНИЕ

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

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

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

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

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

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

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



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

robot  ***coupe***®

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ
И ПРОВОДКИ**

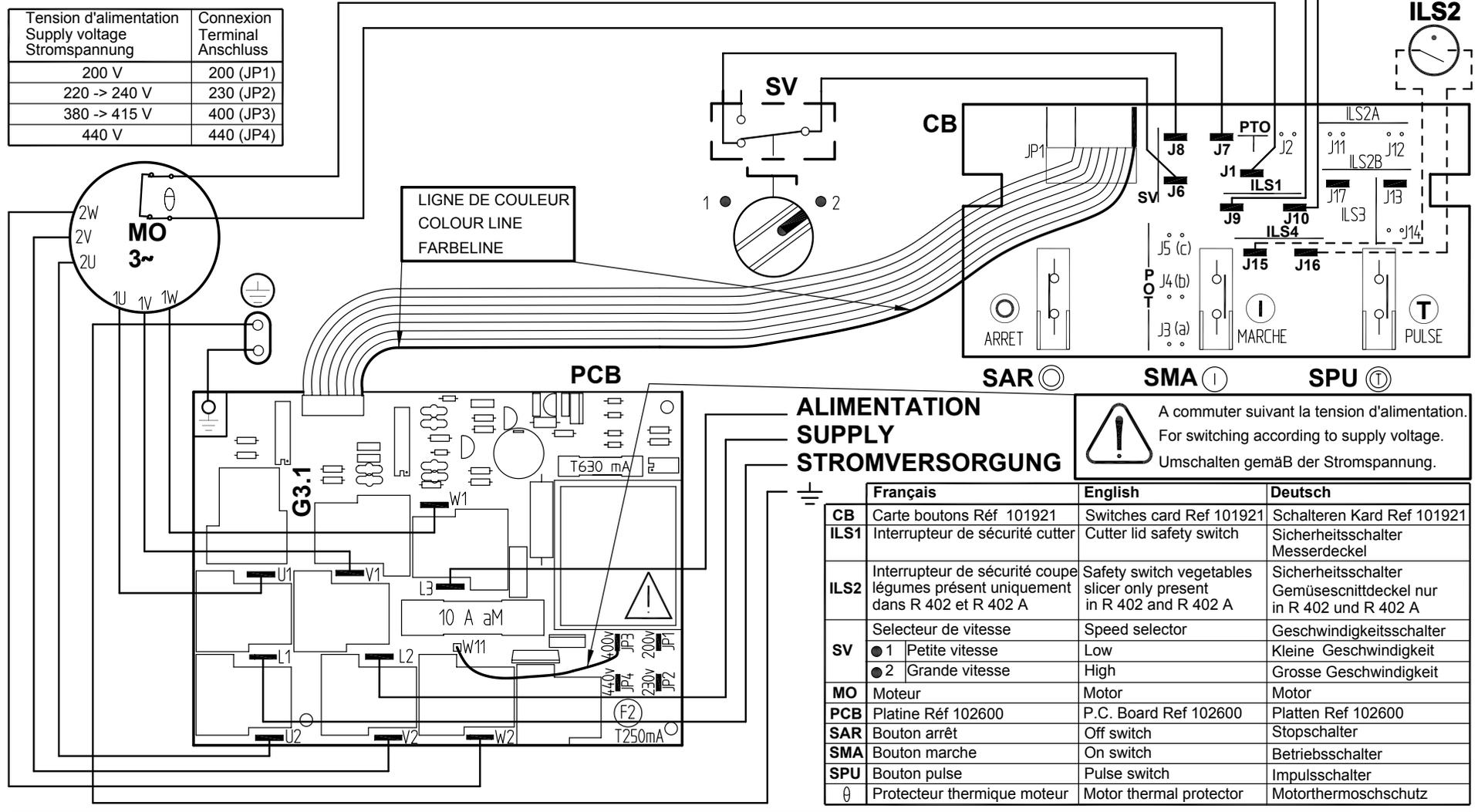
R4-R4 A - Blixer® 4-Blixer® 4 A - R402-R402 A 230V/50Hz - 380-415V/50Hz - 220V/60Hz - 380-415V/60Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)



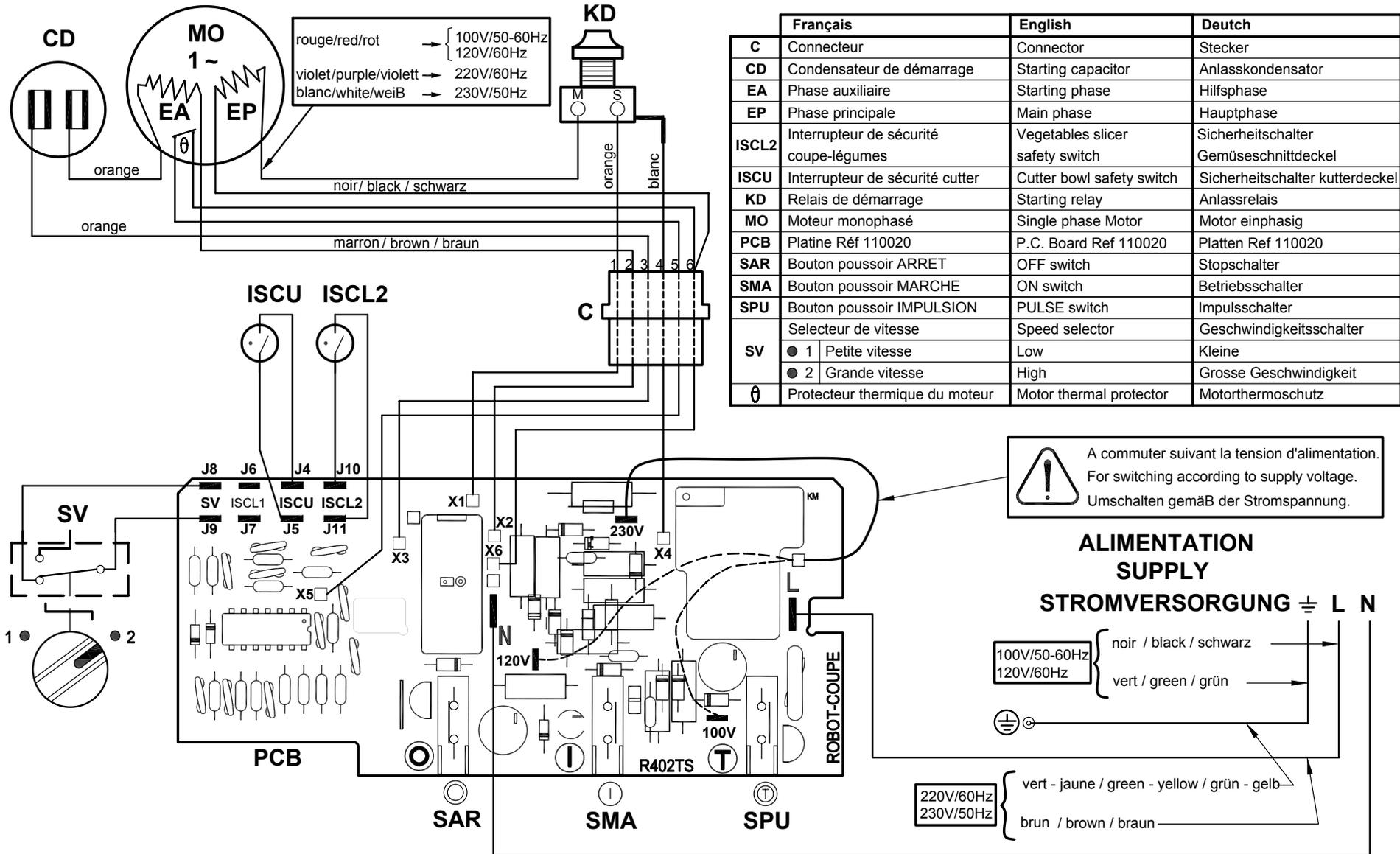
	Français	English	Deutsch
CB	Carte boutons Réf 101921	Switches card Ref 101921	Schalteren Kard Ref 101921
ILS1	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
ILS2	Interrupteur de sécurité coupe légumes présent uniquement dans R 402 et R 402 A	Safety switch vegetables slicer only present in R 402 and R 402 A	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel nur in R 402 und R 402 A
SV	Selecteur de vitesse	Speed selector	Geschwindigkeitsschalter
	● 1 Petite vitesse	Low	Kleine Geschwindigkeit
	● 2 Grande vitesse	High	Grosse Geschwindigkeit
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Platine Réf 102600	P.C. Board Ref 102600	Platten Ref 102600
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton marche	On switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton pulse	Pulse switch	Impulsschalter
	⊖	Protecteur thermique moteur	Motorthermoschutz

R402 A 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



R4 V.V.A - Blixer®4 V.V.A - R402 V.V.A

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

	Français	English	Deutsch
CB	Carte boutons Réf. 112402	Switches card Ref. 112402	Schalteren Karte. Ref 112402
CC	Carte capteur vitesse Réf. 102920	Speed sensor circuit Ref. 102920	Geschwindigkeit Sensor Karte. Ref 102920
ISCL	Interrupteur de Sécurité Coupe-Légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitsschalter Gemüseschnittdeckel
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUTter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHÉ	ON switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
V	Variateur Réf. 112380	Variator Ref. 112380	Variator Ref. 112380
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

A partir de / From / Von

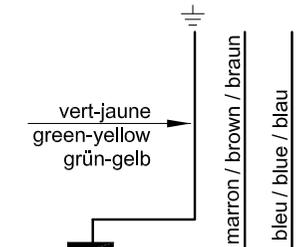
R4 V.V. A.....: **CXXX0111101**

Blixer 4 V.V.A...: **CXXX0111101**

R402 V.V.A.....: **CXXX0111101**

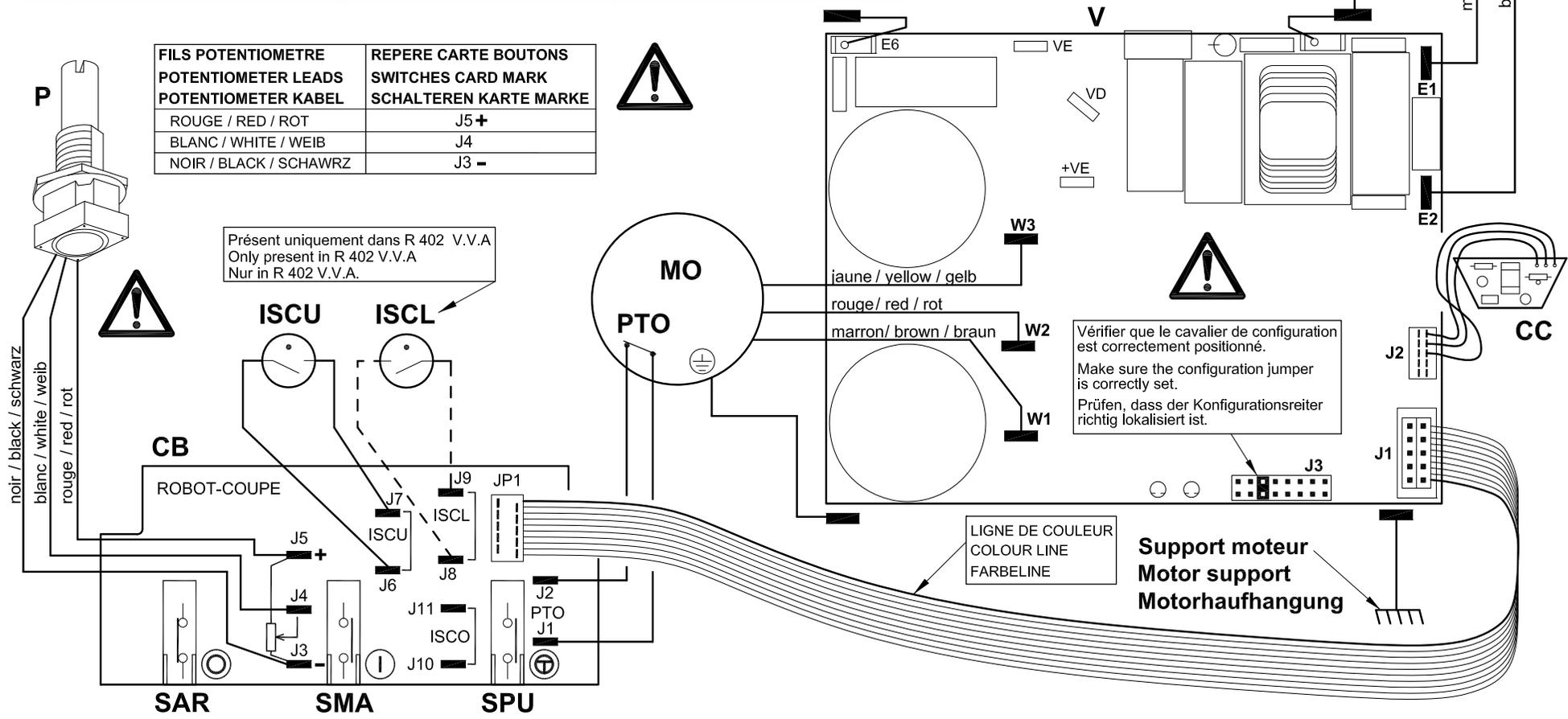
**ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG**

PREFIXE	XXX			
R4 V.V. A	564			
Blixer 4 V.V.A	565			
R402 V.V.A	563	659	800	901



FILS POTENTIOMETRE POTENTIOMETER LEADS POTENTIOMETER KABEL	REPERE CARTE BOUTONS SWITCHES CARD MARK SCHALTEREN KARTE MARKE
ROUGE / RED / ROT	J5 +
BLANC / WHITE / WEIB	J4
NOIR / BLACK / SCHAWRZ	J3 -

Présent uniquement dans R 402 V.V.A
Only present in R 402 V.V.A
Nur in R 402 V.V.A.





robot  coupe®

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

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

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



37002314451991

Réf. : 451 991 - 28/11/2023 - RDM