

robot *coupe*®



23 R • 30 R • 45 R • 60 R

УВАГА, ВАЖЛИВО!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Ознайомлення з інструкціями з експлуатації допоможе вам краще пізнати свій прилад і правильно користуватися ним. Прочитайте ці інструкції повністю та переконайтеся будь-хто інший, хто може

РОЗПАКУВАННЯ

- Обережно вийміть обладнання з упаковки та вийміть усі коробки чи пакунки з додатками чи певними предметами.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** - деякі інструменти дуже гострі, напрлеза, диски... тощо.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Ми рекомендуємо вам встановити машину на ідеально стійку тверду основу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи відповідає ваша мережа живлення відповідно до зазначеного на паспортній табличці на блоці двигуна, і що він може витримувати силу струму.
- The машина повинен бути заземлений.
- су трифазній версії завжди перевіряйте, чи лезо обертається проти годинникової стрілки.

ОБРОБКА

- Завжди будьте обережні, поводячись з лезами, оскільки вони надзвичайно гострі.

МОНТАЖПРОЦЕДУРИ

- Ретельно дотримуйтесь різноманітних процедур складання (див. стор. 21) і переконайтеся, що всі додатки встановлені розташовані правильно.

ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи спробуйте відмінити систему блокування та безпеки.
- Ніколи не вставляйте предмети в контейнер, де знаходиться і жа обробляється.
- Ніколи не натисніть на інгредієнти рукою.
- Не перевантажуйте прилад.
- Ніколи не вмикайте порожній прилад.

ОЧИЩЕННЯ

- В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням.
- Завжди очищуйте прилад та його насадки накінець кожного циклу.
- Ніколи занурте блок двигуна у воду.
- Для деталей, виготовлених з алюмінію, використовуйте м'яку рідину призначений для алюмінію.

- Для пластикових деталей не використовуйте занадто лужні мийні засоби (наприклад, які містять занадто багато каустичної соди або аміаку).
- Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил прибирання та гігієни.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж відкрити корпус двигуна, це абсолютно важливо вимкнути прилад з розетки.
- Регулярно перевіряйте ущільнення та шайби та переконайтеся, що запобіжні пристрої справні.
- Особливо важливо підтримувати та перевіряти насадки, оскільки деякі інгредієнти містять корозійні речовини, наприклад лимонну кислоту.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо шнур живлення чи вилка були пошкоджені, або якщо прилад не працює належним чином або був пошкоджений будь-яким чином.
- Не соромтеся звертатися до місцевого відділу технічного обслуговування Сервісу якщо щось здається не так.

ВЕРТИКАЛЬНИЙ КУТТЕР 23 R • 30 R • 45 R • 60 R

Вертикальний куттер-міксер ідеально підходить для професійних потреб.

Його можна використовувати для виконання незліченних завдань, які ви поступово відкриватимете під час використання.

Вертикальний різак працює на двох швидкостях: 1500 і 3000 об/хв. Ви можете використовувати його для приготування м'яса, овочів, гладких начинок і мусів, а також для подрібнення, замішування тощо – з максимальним часом обробки п'ять хвилин для найтривалішої роботи.

Його численні функції відкривають двері до цілого нового кулінарного світу.

Завдяки простій конструкції вашого приладу всі компоненти, які потребують частого використання для технічного обслуговування чи чищення, можна встановити та зняти з максимальною легкістю.

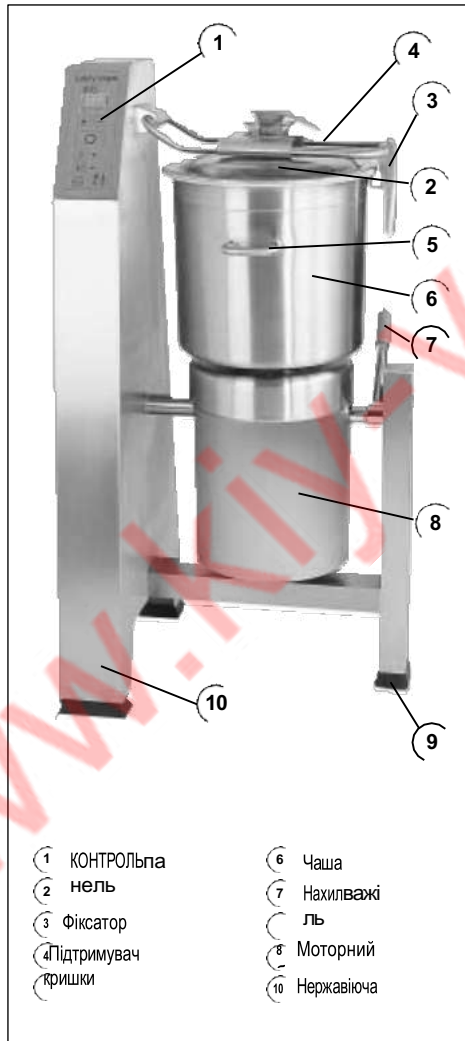
Для максимальної зручності цей посібник описує різні монтажні операції поетапно.

У ній особлива увага приділяється поясненню різних дій, які викликають зупинити двигун, оскільки прилад оснащений запобіжними пристроями, які запобігають доступ до ріжучого вузла, доки він повністю не зупиниться.

Цей посібник містить важливу інформацію, розроблену для того, щоб допомогти вам отримати максимальну віддачу від вертикального куттер-міксера.

Тому ми рекомендуємо вам уважно прочитати це перед використанням приладу.

Ми також включили приклади кількох завдань обробки, щоб допомогти вам відчути свій новий прилад і оцінити повний спектр його численних корисних функцій.



УВІМКНЕННЯ МАШИНА

• ПОРАДАПРО ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Електропроводка повинна бути встановлена кваліфікованим електриком.

Перш ніж підключати прилад до розетки, переконайтеся, що напруга джерела живлення відповідає напрузі, вказаній на паспортній табличці двигуна.

Якщо ваш прилад не під'єднано до електромережі через вилку та розетку, його слід під'єднати за допомогою ізольованого перемикача, який можна закрити на замок.

Увімкніть прилад, поки він порожній, щоб перевірити, чи лезо обертається в ан проти годинникової стрілки.

Якщо лезо обертається за годинниковою стрілкою, переверніть його положення двох проводів, як показано нижче:

НЕ ВІД'ЄДНЮЙТЕ ЗЕЛЕНИЙ І ЖОВТИЙ ПРОВІД ЗАЗЕМЛЕННЯ

Інвертуйте положення однієї з наступних пар дротів: або 1 і 2

або 2 і 3

або 1 і 3

Техніка ROBOT-COUPPE оснащена такими типами двигунів:

400 В / 50 Гц / 3

220 В / 60 Гц / 3

• КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ

Екран відображення таймера

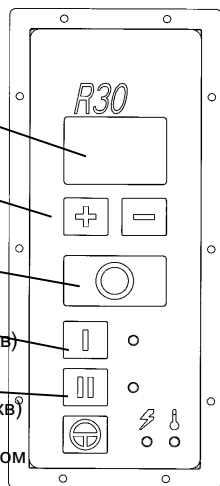
Кнопки для налаштування таймер

Кнопка «Вимк.».

Кнопка «Ввімкнути».
1-ша швидкість (1500 об/хв)

Кнопка «Ввімкнути».
2-га швидкість (3000 об/хв)

Кнопка керування пульсом



(1-ша швидкість 1500 об/хв)

• БЕЗПЕКА. ІНДИКАТОР СВІТЛА

Для моделей R 23 • R 30 • R 45 • R 60:

• **2 зелені вогні** означають, що прилад готовий для використання.

• **Помаранчеве світло** світиться, коли прилад підключено до мережі, але не всі критерії безпеки виконані (неправильно встановлена чаша чи кришка). Якщо жоден з індикаторів не світиться, це означає, що прилад працює належним чином або він несправний.

• **Червоне світло** є високотемпературним індикатором. Коли він світиться, це означає, що двигун досяг температури 120 °C і може короткочасно відключитися, щоб уникнути перегріву. Це дозволяє зупинити завдання обробки до того, як воно це зробить. Найкраще дочекатися, поки червоне світло не згасне, перш ніж продовжити виконання завдання.

Червоний і оранжевий індикатори горітимуть, доки двигун не охолоне. Машина не запускається, поки горить помаранчевий індикатор.

МОНТАЖ



1) Повернувши прилад до себе, розташуйте чашу безпосередньо над валом двигуна. Опустіть його так, щоб миска була по центру основи.



3) Місце вузол леза на верхній частині вала двигуна. Потім опустіть до дна чаші, обертаючи його. Завжди перевіряйте, чи правильно розташовано лезо на дні чаші, перш ніж поміщати в чашу інгредієнти, які ви хочете обробити.

2) Натисніть на ручки, міцно обертаючи чашу проти годинникової стрілки, доки вона не зафіксується. Тепер ручки повинні бути звернені до вас з обох боків чаші.



4) Розташуйте кришку в місці, передбаченому для опори кришки, потім поверніть її на 90°, щоб зафіксувати її на місці.



5) Щоб закрити кришку, встановіть фіксатор на край чаші та натисніть ручку вниз. Тепер прилад готовий до використання. Зелене світло має горіти.



НЕБЕЗПЕКА : РИЗИК ТРАВМИ

Леза є надзвичайно різкі.

З цієї причини завжди переконайтеся, що у вас свийміть лезо, перш ніж виконувати будь-які дії всередині чаші, наприклад очищення або

Якщо індикатор безпеки не стає зеленим, перевірте всі процедури складання відповідно до сторінки 117.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ ВИКОРИСТА ННЯ

ПЕРЕ ЧАШУ



1) Відкрийте кришку, звільнивши фіксуючу ручку. Відпустіть важіль нахилу, піднявши його.

2) Потім нахиліть чашу вліво, тримаючись за ручку справа.



3) Спорожніть чашу, коли вона перебуває в нахиленому положенні. Бажано зняти вузол лез перед нахилом чаші, особливо під час обробки рідких препаратів.

• ЛЕЗОЗБОРКИ

Щоб забезпечити ідеальні результати різання, Robot-Coupe розробив нові запатентовані профілі лез, розроблені для забезпечення оптимальної якості різання.

Це леза, які ідеально збалансовані щоб уникнути будь-якої вібрації, вони постачаються з трьома різними типами краю.

Стандартний лезо

Рівний край для емульсій, мусів і дрібно нарізаного м'яса та овочів.

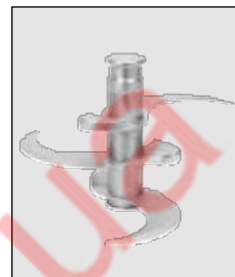


Додатковолеза:

Тонкий зубчастий край для всіх завдань змішування та приготування гладких або тонких текстур.



Грубі зубчасті краї для приготування тортів (подрібнення мигдалю та лісових горіхів, виготовлення цукрової пудри), для заморожених продуктів та всіх твердих харчових продуктів.



Гладкий, «півмісяць» - 3-лезовий вузол, що постачається як стандартне кріплення.

Відмінна риса: леза «півмісяць» роблять легше змішувати інгредієнти.

2-лезовий вузол використовується для обробки невеликих кількостей або рідких препаратів. 3-лопатевий вузол використовується для максимальної ємності із сухими інгредієнтами.

Щоб отримати найкращі результати, важливо встановити правильну відстань між лезами. Не перевищуйте максимальну потужність обробки (див. наступну таблицю).

МАКСИМАЛЬНІ ПЕРЕРОБНІ ПОТУЖНОСТІ

Про максимальні переробні потужності мова піде трохи пізніше. Ці кількості наведено у таблиці нижче.

ВИД ПІДГОТОВКИ	R23	R30	R45	R60
Грубий подрібнення	10 кг	12 кг	18 кг	25 кг
Емульсія	11 кг	14 кг	24 кг	30 кг
Заміс (в кг борошна)	7 кг	8 кг	12 кг	18 кг
Шліфування	5 кг	6 кг	9 кг	12 кг

ПРИМІТКА. ВИКОРИСТАННЯ ЛЕЗА

• 2-ЛЕЗОВИЙ МОНТАЖ:

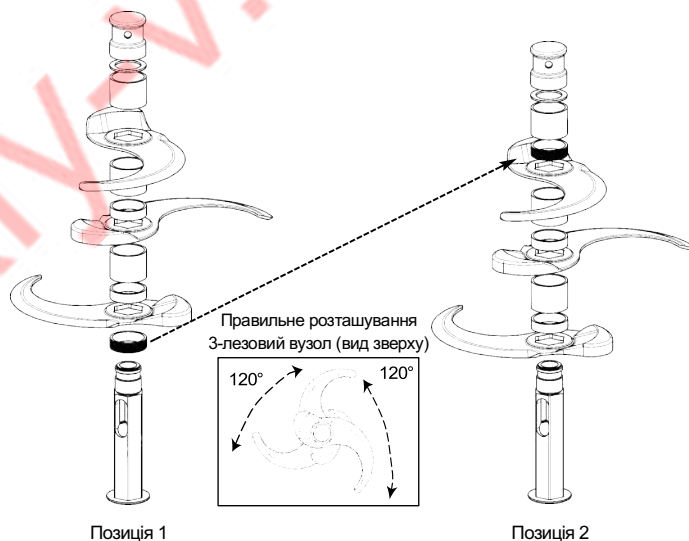
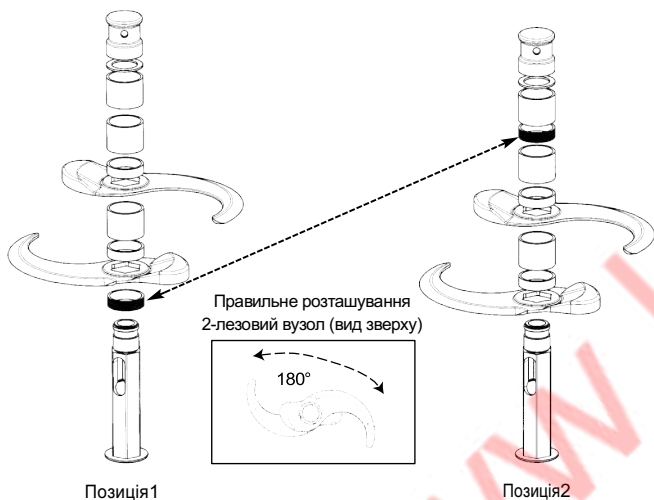
Ми рекомендуємо вам використовувати вузол з 2 лезами для обробки невеликих кількостей до половини зазначеної максимальної межі (див. сторінку 22), за винятком рідких або змішаних препаратів.



• 3-ЛЕЗА МОНТАЖ:

Ми рекомендуємо використовувати вузол із 3 лезами для обробки великих кількостей, що перевищує половину вказаного максимального ліміту, за винятком рідких або змішаних препаратів, для яких ми наполегливо рекомендуємо використовувати вузол із 2 лезами.

Щоб отримати найкращі можливі результати за допомогою цих типів підготовки, ми рекомендуємо використовувати лише нижчу швидкість (1500 об/хв).



ПОЗИЦІЯ 1: з прокладкою між нижнім лезом і валом леза.

- для грубого подрібнення.

ПРИМІТКА

- Встановіть леза та прокладки так, щоб вони були на потрібній відстані один від одного відповідно до:
 - типу
 - вага і
 - обсяг харчових продуктів, що підлягають переробці.

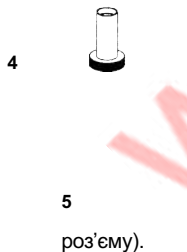
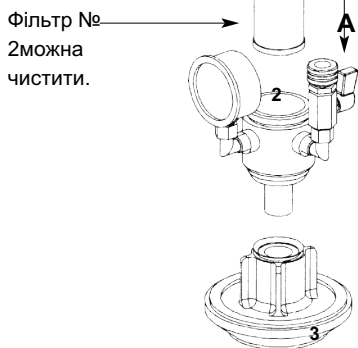
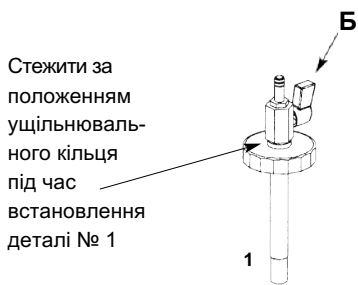
ПОЗИЦІЯ 2:

Відсутність прокладки між нижнім лезом і валом леза.

- Для тонкого подрібнення та емульсії.
- Для подрібнення і замішування.

ДЕМОНТАЖ: • Відкрутіть гайку кріплення

ОПЕРАЦІЙНА ІНСТРУКЦІЯ. КОМПЛЕКТ R-VAC®



1° МОНТАЖ НЕВАКУУМ КОМПЛЕКТ R-VAC®

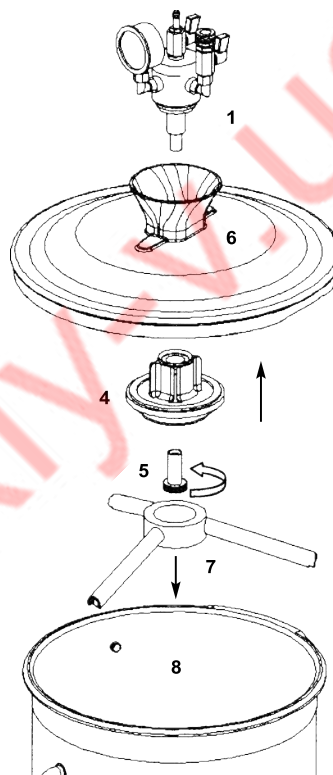
- Вставте фільтр № 2 у корпус № 3
- Прикрутіть деталь № 1 до корпусу № 3 (трубка подається через корпус № 3).

2° ВСТАНОВЛЕННЯ ВАКУУМ КОМПЛЕКТ R-VAC®

- Вставте пластикову частину № 4 у кришку № 6.
- Вставте вакуумний комплект R-VAC® в пластикову частину № 4. (Остерігайтеся 2 печаток)
- Прикрутіть деталь № 5 до деталі № 1.

3° ВИКОРИСТАННЯ ВАКУУМ КОМПЛЕКТ R-VAC®

- Підключіть вакуумний насос до клапан А, перевірте, чи останній є відкритий (важіль у валу)
- Запірний кран В (перпендикулярний важіль).



4° СКЛАДАННЯ НАБОРУ В Ч А Ш У

- Вставте зіркоподібну опору № 7 у миска № 8.
- Вставте вакуумний комплект R-VAC® в пластикову частину № 4.
- Прикрутіть деталь № 5 до деталі № 1.

5° ДОДАВАННЯ РІДИНИ

- Приєднайте трубку до клапана В.
- Занурте інший кінець цієї трубки в рідину, яку потрібно додати.
- Відкрийте клапан В повільно; один разбула додана рідина, закрити клапан В.

Якщо у вас вже є вакуумна упаковкaмашинa, ви можете підключити комплект до вакуумного насоса на цій машині.

R-VAC® набір був спеціально розроблений, щоб рідини можна було додавати до суміші під час обробки, зберігаючи їжу під вакуумом.

ВАЖЛИВО

Важливо регулярно чистити фільтр, щоб зберегти початковий стан деталі.

АКСЕСУАР



• ЩІРНИК КРИШКИ

Ваш різак оснащено апротирач кришки, щоб очистити внутрішню поверхню кришки під час обробки, таким чином дозволяючи стежити за приготуванням.

• КОЛЕСА

Ваш різак можна поставити з 3 висувними колесами (ексклюзивно для ROBOT-COUPÉ), які можна опустити або підняти, просто піднявши кожну ногу. Це полегшує пересування машини і тим самим полегшує очищення робочих поверхонь.



ОПЦІЇ

• ГРУБИЙЗУБЧЕНІ ЛЕЗА



Вал лева може бути оснащений зубчастими лезами, які використовуються в основному для:

- замішування (пісочне тісто, пиріг, мигдальне тісто, праліне тощо).
- подрібнення (заморожені продукти, молюски, мигдаль тощо).

• ДОБРОВОЗУБЧЕНІ ЛЕЗА

Вал лева також може бути оснащений лезами з мікрозубцями, які використовуються в основному для подрібнення трав (наприклад, петрушки) і змішування.



ПРИКЛАДИ ВИКОРИСТАННЯ

Різак дозволить вам виконувати всі ваші завдання з різання за мінімальний час. Тому ми рекомендуємо вам уважно стежити за сумішшю, щоб отримати бажані результати.

ВИКОРИСТАННЯ	R23 (кг)	R30 (кг)	R45 (кг)	R60 (кг)
РУБЛЕННЯ				
• М'ЯСО				
Фаршяловичина	10	12	18	25
Ковбаса м'ясо / томатначинка	10	12	18	25
Террін / соцісон	12	14	22	30
Білий пудинг / печінковий мус*	13	16	24	33
Гладка текстурасумішей ^(сосиски)	8	10	14	18
• РИБА				
Пюре риба*	13	16	24	33
Рибні начинки*	13	16	24	33
• ОВОЧІ				
Часник / петрушка / цибуля / цибуля-шалот	половина об'єм чаші			
суп / рослинний пюре*	17	21	32	44

• ФРУКТИ

компоти/ фруктові пюре	13	16	24	33
------------------------	----	----	----	----

ЕМУЛЬГУЮЧИЙ

майонез/ айолі / тарамасалата	13	16	24	33
Соус Ремулад	13	16	24	33
Равлик/ масло лосося	8	10	16	27

ЗМІСЮВАННЯ

Пісочне тісто / бісквітне печивовипічка	6	8	12	18
лускатий випічка	6	8	12	18
піца/ хлібне тісто	6	8	12	18
Бріюштісто	5	6	9,5	12

ШЛІФУВАННЯ

Мигдальпаста	6	8	12	17
Праліне	11	14	20	28
Морепродукти / подрібнений лід	5	6	9	12
Панірувальні сухарі	6	7	11	15

ЗМІШУВАННЯ

Рідинапрепарати*	16	20	30	40
------------------	----	----	----	----

*Тільки на першій швидкості

Вертикальний куттер-змішувач має багато інших застосувань. Вищезазначені кількості наведені лише для ознайомлення та можуть змінюватись залежно від якості інгредієнтів або рецепту.

БЛІКСЕР ФУНКЦІЯ

• МАКСИМУМ ОБРОБКАЄМНОСТІ

The максимум обробки ємності є дано втаблицю нижче.

Максимальна потужність обробки	23	30	45	60
	4 до 15 кг	4 до 20 кг	6 до 30 кг	6 до 45 кг

• ПРИКЛАДИ ОФВИКОРИСТАННЯ

Різак дозволить вам виконувати всі ваші різання завдання за мінімальний час. Тому ми рекомендуємо вам уважно стежити за сумішшю, щоб отримати бажані результати.

ВИКОРИСТАННЯ В ЛІКАРНІ:

ГОДОВУВАННЯ З ЛОЖКИ

- Фарші: м'ясні, рибні тощо.
- Овочеві пюре
- Муси: овочі, рибатощі.
- Компоти з компотів

НАПІВ РІДКИЙ ГОДУВАННЯ

Це просто тягне за собою розрідження годування з ложки препарати:

- Фарш + підлива
- Пюре + рідина (бульйон, молоко, тощо.)
- Супи / крем-супи
- Фруктові компоти + сироп або вода

РІДКА ГОДУВАННЯ (для використовувати через трубку)

- Супи будь-які препарати, які можна ліквідувати.

ДЕЛІКАТЕСИ ВИКОРИСТАННЯ:

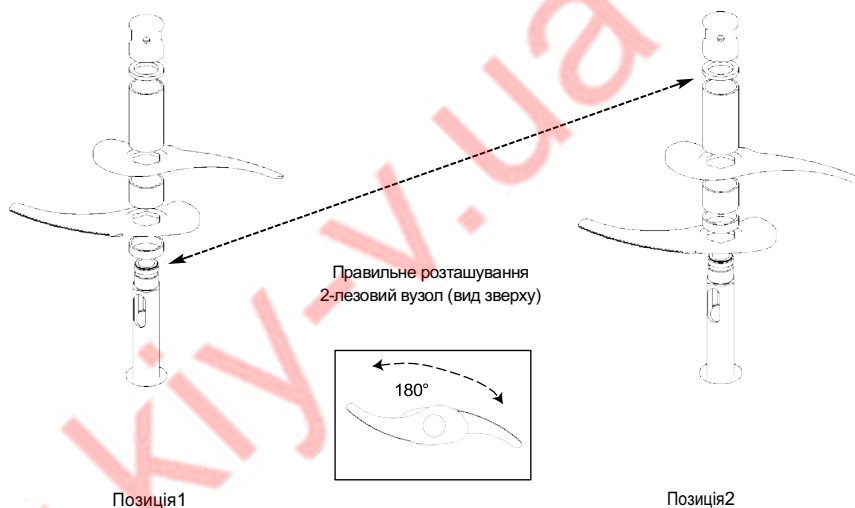
- **Вершкове масло сумішей:** равлик вершкове масло, лосось вершкове масло, анчоусне масло...
- **Соуси:** зелений соус, майонез, ремулад, айлолі, емульговані соуси з томатами, вершками, петрушкою...
- **Овочевий муси.**
- **Шліфування:** омар, креветки, черепашки...

ВИКОРИСТАННЯ У ФАРМАЦЕВТИЧНИХ ТА ХІМІЧНИХ ЛАБОРАТОРІЯХ:

- **Шліфування:** трави, насіння, порошки, таблетки...
- **Змішування:** гомогенізація кремів, мазей, сумішей компонентів, різноманітні інгредієнти...

• ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ЛЕЗА

2-ЛЕЗОВА ЗБОРКА:



ПОЗИЦІЯ 1: 3 прокладкою між нижнім лезом і валом леза.

ФІТІНГ:

Відповідно до:

- Встановіть леза та прокладки так, щоб вони були на потрібній відстані один від одного
- типу
- вага і
- обсяг харчових продуктів, що підлягають переробці.

ПОЗИЦІЯ 2: Відсутність прокладки між нижнім лезом і валом леза.

- Для тонкого подрібнення та емульсії.

ДЕМОНТАЖ: Відкрутіть гайку кріплення

- видалити врозпірки.



Гайка гвинта



Блокування розпірка



Широкий розпірка



вужький розпірка



Лезо

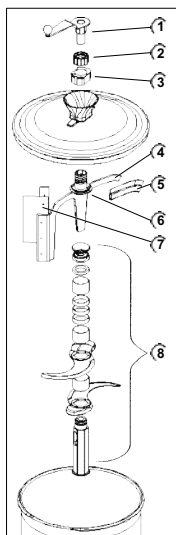


Вал леза

• МОНТАЖ СКРЕБКА БЛІКСЕРА

Збірка:

- Вставте напрямну бліксера 3 у кришку:
 - це легше зробити, якщо кришку було знято заздалегідь,
 - має бути вставлена напрямна 3 як далеко це зайде,
- Помістіть кришку на різак,
- Залишаючи кришку відкритою, вставте в гніздо плече 4 через напрямну 3,
- Закрутіть гайку 2 якомога міцніше (щоб збіглися два шестикутники),
- Введіть ручку 1, щоб повернути руку.



Леза:

- При обробці рідини препаратів, ви отримаєте кращі результати, використовуючи лише 2 леза,
- Ви можете використовувати 3 леза для інших видів підготовки.

Догляд:

- Скребок кришки 5, кільце 6 і гнучкий склоочисник 7 необхідно регулярно перевіряти, щоб переконатися, що вони все ще працюють належним чином. Якщо ці деталі зношуються, їх слід замінити.

УВАГА!

Рука буде обертатися лише наполовину в напрямку до зупинки, Ніколи спробувати до сила це круглий будь-який далі, Однак безперервне обертання можливе в іншому напрямку, Залиште ручку 1 на руці під час використання приладу, щоб уникнути ослаблення гайки.

ОЧИЩЕННЯ



Після того, як чаша спорожнена, поставте її у вертикальне положення, замініть леза, закрийте кришку та ввімкніть прилад (використовуйте високу швидкість), щоб видалити залишки суміші з лез. Для підтримки ідеальної гігієни леза

збірки повинні бути розібрані і кожен окремо компонент ретельно очищений. Ця операція необхідна для забезпечення ідеальної гігієни леза.

За потреби чашу можна промити, наливши акілька літрів гарячої води та ввімкніть її на кілька хвилин на високій швидкості.

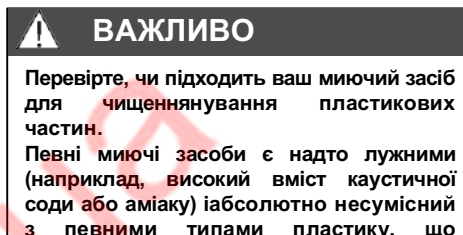
Завдяки водонепроникним електричним частинам машину легко чистити. Завдяки цьому його можна щодня мити під душем (але не за допомогою очищувача високого тиску).



Усі частини, які контактують з їжею, легко знімаються та очищаються.

Радимо не мити кришку в посудомийній машині, але замість цього прати його вручну, використовуючи мийний засіб.

Коли ви не використовуєте прилад, тримайте кришку відкритою та не залишайте чашу в заблокованому положенні (це запобіжить зношуванню ущільнень).



ОБСЛУГОВУВАННЯ

• ЛЕЗА

Після кожного завдання ми наполегливо рекомендуємо коротко загострити леза точильним каменем, особливо після подрібнення петрушки.

Гострітираз на місяць ретельно протирайте їх тонким точильним каменем, який постачається разом із пристроєм.

Якість різки залежить головним чином від гостроти ваших лез і ступеня їх зносу. Леза є зношеними деталями, які необхідно час від часу замінювати, щоб забезпечити постійну якість готового продукту.

• ВАЛПЕЧАТКИ

Водонепроникність забезпечується ущільнювальним гніздом, який утримує два ущільнення вала, дефлектор з нержавіючої сталі з вбудованим V-подібним кільцем (верхня сторона) та ущільнювальним кільцем (нижня сторона).

Щоб переконатися, що двигун залишається повністю водонепроникним, рекомендується регулярно перевіряти ущільнення на знос і замінювати їх, якщо необхідно.

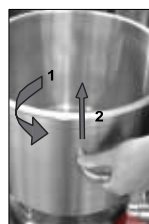
Коли сальники зношені, рідина може спочатку потрапити в підшипники, а потім досягти двигуна. Якщо це станеться, можливо, доведеться замінити ущільнення, підшипники і навіть двигун.

Ущільнювачі легко замінити, не знімаючи двигун, тому настійно рекомендуємо стежити за їх зносом.

• ЗАМІНА МОТОРУ, ВАЛУ ТА ПЕЧАТКИ



1) Необхідні інструменти 2) Видаліть чашу 3) Видаліть ущільнення



4) Відкрутіть назад 3 болти 5) Зняти болти і шайби 6) Поставте миску і



7) Розетка та верхнє ущільнення безкоштовні 8) Замініть ущільнення валу 9) 5 до 3 у зворотном у порядку



10) Замініть ерхнє ущільнення вала, помістіть його

11) Помістіть 1 мм товста шайба

12) Натисніть вниз вузол леза, зупинітьсЯ при попаданні на вал двигуна



13) видалити Шайба товщиною 1 мм

14) Поставте назад чаша, наливна губа зліва

15) Готово !

• ЧАША ПЕЧАТКА

Ущільнення чаші, розташоване між чашею та втулкою, забезпечує водонепроникність чаші. Цю ущільнювальну частину необхідно регулярно змащувати харчовим маслом і міняти. Регулярно перевіряйте його на наявність ознак зносу, оскільки від цього залежить водонепроникність чаші.

Щоб вам було легше чистити прилад, система водонепроникності чаші розташована на нижній стороні чаші.

У результаті невелика площа тут може бути заповнена їжею, хоча вона сама спустошиться, коли відпустять миску.

• ДЕМОНТАЖ. ЗБОРКА ЛЕЗА



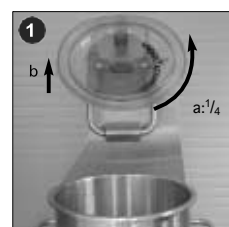
- Підніміть вузол леза-вилетіти з приладу
- видалити чаша
- Місцезнімач леза на валу двигуна.

- Поверніть вузол леза на місце.
- Послабити в гвинт використовуючи встебло.
- Розберіть вузол леза вручну.
- доЗберіть леза, дотримуйтеся цих інструкцій у зворотному порядку.
- Переконайтеся, що ви правильно затягнули гвинт після повторного складання лез, щоб запобігти останній розв'язується.

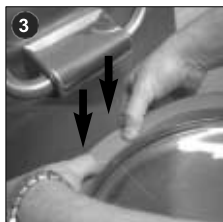
• КРИШКА ПЕЧАТКА

Кришка розроблена таким чином, щоб бути повністю водонепроникною в межах, викладених на сторінці 25 (див. приклади використання). Щоб переконатися, що він залишається таким, вам, можливо, доведеться періодично міняти пломбу, залежно від того, наскільки регулярно ви використовуєте машину. Якщо ви не використовуєте свою машину регулярно, ми рекомендуємо залишати кришку відкритою, коли вона не використовується, щоб зберегти всі ці функції.

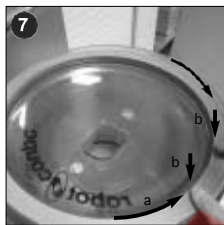
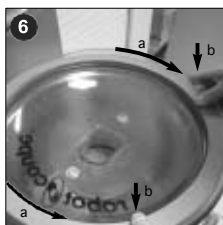
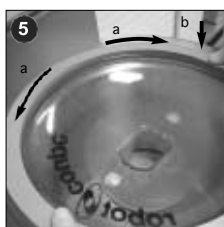
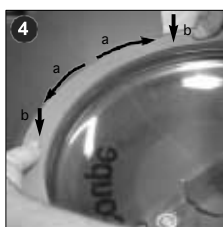
Виймайте в потертий печатка від вкришка.



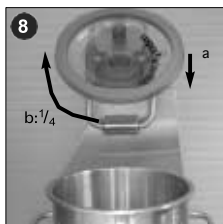
- 1 - Розблокуйте кришку 1/4 поворот праворуч.
- 2 - Покласти кришка в неправильно спосіб круглий на вчаша.



3 - Почніть встановлювати ущільнення з боку петель. Тримайте міцно ущільнювач великим і вказівним пальцями та вставте його в паз кришки.



4 до 7- Продовжуйте поступово вставляти пломбу на обидва сторони, щоб з'єднати обидві руки.



8- Поставте кришку назадроблячи 1/4 повороту ліворуч.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Щоб отримати хороші результати при подрібненні м'яса, подрібнення та замішування, рекомендуємо заповнювати чашу не більше ніж наполовину.

• ЧАШАЄМНОСТІ

R 23 : 23 літри
R 30 : 28 літрів
R 45 : 45 літрів
R 60 : 60 літрів

• ВАГА

	Вага нетто	Валовий вага
R 23 / R 30 :	110 кг	131 кг
R 45:	138 кг	165 кг
R 60 :	150 кг	177 кг

• РОЗМІРИ (вмм)

	R23	R30	R45	R60
A	1250	1250	1400	1400
B	200	360	400	450
C	00	600	600	600
D	90	590	640	640
E	1620	1620	1800	1820
F	00	800	870	870
G	00	720	760	810

• РОБОЧА ВИСОТА

Ми рекомендуємо вам встановити вертикальний різак-міксер на рівній стійкій поверхні. Не має рекомендованої робочої висоти, оскільки це підлоговий прилад.

• ШУМРІВЕНЬ

Трехеквівалентний тривалий рівень звукового тиску під час роботи цих приладів у порожньому стані становить менше 70 дБ (А).

• ЕЛЕКТРИЧНЕ ДАНИ

Трифазна машина.

Модель	Мотор	швидкість (об/хв)	Іменний потужність (кВт)	Іменний струм (А)	Моторсхема включення *виміряч + рекомендований диференціал - (Аmp)
P 23 4500 Вт	400 V/50Гц/3	1500 3000	3700 4500	8,5 10,5	20
	220 V/60Гц/3	1800 рік 3600	3700 4500	16,0 18,2	40
	380В/60 Гц/3	1500 3000	3700 4500	8,8 10,5	20
	230В/50 Гц/3	1500 3000	3700 4500	14,7 18,2	40
R 30 5000 Вт	400 V/50Гц/3	1500 3000	4100 5000	8,5 10,5	20
	220 V/60Гц/3	1800 рік 3600	4100 5000	16,0 18,2	40
	380В/60 Гц/3	1500 3000	4100 5000	8,8 10,5	20
	230В/50 Гц/3	1500 3000	4100 5000	14,7 18,2	40
R 30	400 V/50Гц/3	1500 3000	4400 5400	10,0 11,6	20
	220 V/60Гц/3	1800 рік 3600	4400 5400	18,6 23,1	40

Модел	Мотор	швидкість (об/хв)	Іменний потужність	Іменний потужність	Моторсхема включення + вимикач + рекомендований диференціал
R 45 6000 Вт	400 V/50Гц/3	1500 3000	4500 6000	9,6 12,5	20
	220 V/60Гц/3	1800 3600	4500 6000	17,1 21,9	40
	380V/60 Гц/3	1500 3000	4500 6000	9,9 12,7	20
R 45 10000 Вт	400 V/50Гц/3	1500 3000	7000 10000	14,7 19,8	40
	220 V/60Гц/3	1800 3600	7000 10000	27,0 35,0	63
	380V/60 Гц/3	1500 3000	7000 10000	15,4 20,6	40
	230V/50 Гц/3	1500 3000	7000 10000	24,5 35,0	63
R 60 10000 Вт	400 V/50Гц/3	1500 3000	7000 10000	14,7 19,8	40
	220 V/60Гц/3	1800 3600	7000 10000	27,0 35,0	63
	380V/60 Гц/3	1500 3000	7000 10000	15,4 20,6	40
	230V/50 Гц/3	1500 3000	7000 10000	24,5 35,0	63
R 60 11000 Вт	400 V/50Гц/3	1500 3000	7600 11000	16,1 26,0	50
	220 V/60Гц/3	1800 3600	8400 12000	32,5 45,0	63
	380V/60 Гц/3	1500 3000	7600 11000	16,1 22,8	50

*Дивіться примітку.

ПРИМІТКА

При включеному приладі сила струму в кілька разів перевищує номінальну. «При визначенні перерізу провідників і виборі систем, які захищати від перевищення струму, щоб уникнути надмірних перепадів напруги в період увімкнення та несвоечасного спрацювання захисного пристрою».

Радимо використовувати захисний пристрій, призначений для включення асинхронних двигунів. Дивіться рекомендований розмір у таблиці вище. У кожному разі ви повинні дотримуватися чинного законодавства.

БЕЗПЕКА

Ці прилади оснащені електромеханічним механізмом **запобіжний пристрій і система гальмування двигуна** (лезазупиняється менш ніж за 2 секунди гальмом електромотора).

Крім того, машина запуститься лише в тому випадку, якщо чаша правильно розташована на моторному блоці.

Однак ми рекомендуємо вам зупинити двигун перед відкриттям кришки, особливо коли йдеться про рідкі препарати, щоб уникнути розбризкування (перед відкриттям кришки зачекайте кілька секунд).

Ці моделі також оснащені термозахистом **система**, з автоматичним скиданням, яке зупиняє двигун якщо він увімкнений занадто довго або перевантажений. Ці моделі також оснащені термосигналом (загоряється червоне світло), який попереджає користувача про те, що прилад ось-ось зупиниться.

Якщо це станеться, зачекайте, доки прилад охолоне, перш ніж увімкнути його знову (помаранчевий індикатор згасне, а зелений індикатор знову засвітиться).

ПАМ'ЯТАЙТЕ

Ніколи не намагайтеся перекрити системи блокування та безпеки.

Ніколи не вставляйте предмети в контейнер, де обробляється їжа.

Ніколи не штовхайте інгредієнти рукою. Не перевантажуйте прилад.

Ніколи перемикач в прилад на коли це спорожній

СТАНДАРТИ

МАШИНИ ВІДПОВІДНІ ДО:

- Наступні європейські директиви та відповідне національне законодавство:
 - Модифікована директива «Машини» 98/37/ЕЕС,
 - "Низька напруга" директива 73/23/ЕЕС,
 - Директива "ЕМС" 89/336/ЕЕС,
 - «Матеріали та частини, що контактують з харчовими продуктами» Директива 89/109/ЕЕС,
 - Директива 90/128/ЕЕС «Пластмасові матеріали та частини, що контактують з харчовими продуктами».
- Наступні європейські гармонізовані стандарти та стандарти, що встановлюють правила охорони праці:
 - EN 292 - 1 і - 2,
 - EN 60204 - 1 (1998),
 - для кухонні комбайни та блендери: EN 12852.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ



0 →



1 →



2 →



3 →



4 →



5 →

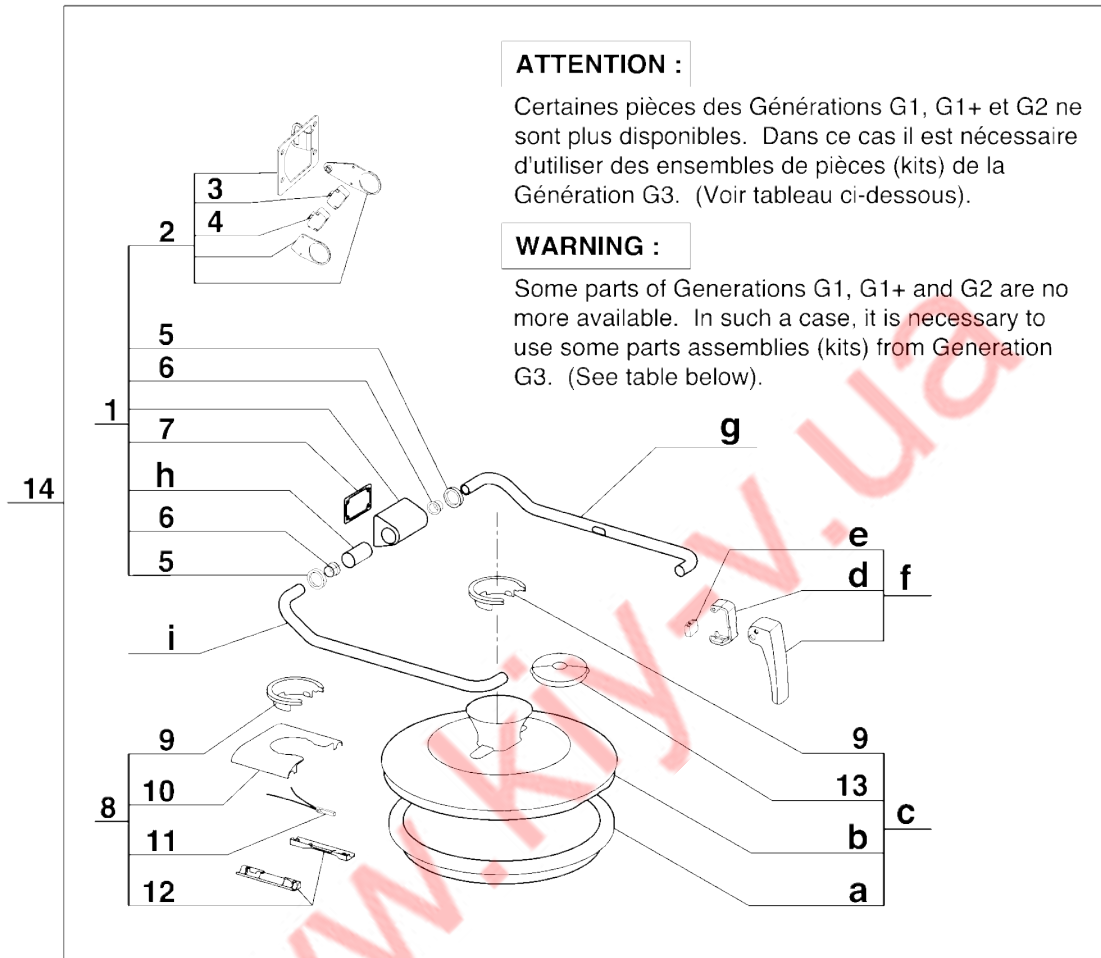


6 →



7





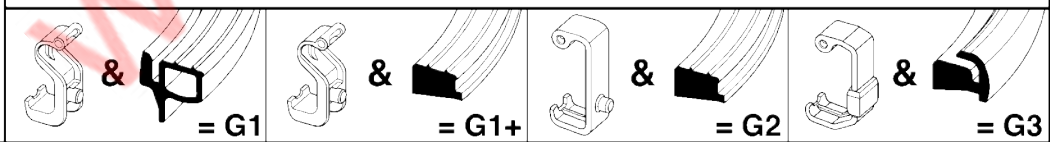
ATTENTION :




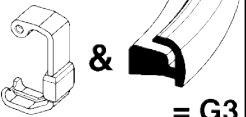
Certaines pièces des Générations G1, G1+ et G2 ne sont plus disponibles. Dans ce cas il est nécessaire d'utiliser des ensembles de pièces (kits) de la Génération G3. (Voir tableau ci-dessous).

WARNING :

Some parts of Generations G1, G1+ and G2 are no more available. In such a case, it is necessary to use some parts assemblies (kits) from Generation G3. (See table below).

Déterminer la génération de votre machine selon les formes du crochet et du joint de couvercle.
 Determine the generation of your machine according to the lid latch and lid seal shapes.



	 = G1	 = G1+	 = G2	 = G3
a	15	16		17
b		18	19	20
c		21	22	23
d	15	24	19	25
e	Non utilisé en G1, G1+ et G2 / Not used in G1, G1+ and G2.			26
f		18		27
g		28		29
h		1		30
i		31		32

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	59 128	ENSEMBLE CHARNIERE SECURITE BRAS G3	HINGE ARM ASSEMBLY G3
2	59 273	ENSEMBLE SECURITE BRAS G3	LID ARM SAFETY ASSEMBLY G3
3	501 258	INTER. SECURITE NORMALEMENT FERME G3	NORMALLY CLOSED SAFETY SWITCH G3
4	507 250	INTER. SECURITE NORMALEMENT OUVERT G3	NORMALLY OPENED SAFETY SWITCH G3
5	501 424	BAGUE ETANCHEITE 20x30x7	SEALING RING 20x30 x7
6	118 126	DOUILLE DE GUIDAGE	BUSHING
7	118 255	JOINT PLAT DE CHARNIERE	HINGE FLAT SEAL
8	59 130	ENSEMBLE SUPPORT COUVERCLE	LID SUPPORT ASSEMBLY
9	118 100	GUIDE COUVERCLE	LID GUIDE
10	118 101	SUPPORT COUVERCLE	LID SUPPORT
11	118 132	INTERRUPTEUR SECURITE BRAS	LID ARM SAFETY SWITCH
12	59 131	ENSEMBLE PINCES BRAS	ARM CLIPS ASSEMBLY
13	118 573	BOUCHON SOUPLE	SOFT LID CAP
14	59 327	ENS. BRAS/COUVERCLE COMPLET G3	COMPLETE LID/ARM ASSEMBLY G3
15	59 263	ENSEMBLE CROCHET + JOINT DE COUVERCLE G1+	LID LATCH + LID SEAL ASSEMBLY G1
16	119 186	JOINT DE COUVERCLE G1+, G2	LID SEAL G1+, G2
17	119 266	JOINT DE COUVERCLE G3	LID SEAL G3
18	59 286	KIT MISE A NIVEAU COUVERCLE + POIGNEE G1, G1+	LID + HANDLE UPGRADE KIT G1, G1+
19	59 290	KIT MISE A NIVEAU CROCHET + COUVERCLE G2	LID LATCH + LID UPGRADE KIT G2
20	127 526	COUVERCLE G3	LID G3
21	59 305	KIT MISE A NIVEAU ENSEMBLE COUVERCLE G1, G1+	LID ASSEMBLY UPGRADE KIT G1, G1+
22	59 309	KIT MISE A NIVEAU ENSEMBLE COUVERCLE G2	LID ASSEMBLY UPGRADE KIT G2
23	59 277	ENSEMBLE COUVERCLE G3	LID ASSEMBLY G3
24	118 172	CROCHET G1+	LID LATCH G1+
25	119 267	CROCHET G3	LID LATCH G3
26	119 259	BUTEE DE CROCHET G3	LID LATCH RUBBER STOP G3
27	59 272	ENSEMBLE POIGNEE G3 (Convient pour G2)	HANDLE ASSEMBLY G3 (OK for G2)
28	118 110	TUBE DROIT G1, G1+	RIGHT LID TUBE G1, G1+
29	119 210	TUBE DROIT G2, G3	RIGHT LID TUBE G2, G3
30	105 912	CAME INTERRUPTEURS SECURITE G3	SAFETY SWITCHES CAM G3
31	118 111	TUBE GAUCHE G1, G1+	LEFT LID TUBE G1, G1+
32	119 211	TUBE GAUCHE G2, G3	LEFT LID TUBE G2, G3


R 60
N° de série / Serial number
 - 186 - - - - - - - - - - 303 - - - - - -
 - 334 - - - - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	503 973	TRANSFORMATEUR 48V	TRANSFORMER 48V
2	500 537	FUSIBLE PRIMAIRE 9/24V	PRIMARY FUSE 9/24V
3	503 362	CONTACTEUR COMMUTATION	COMMUTATION CONTACTOR
4	504 253	FUSIBLE SECONDAIRE 9V	SECONDARY FUSE 9V
5	507 121	FUSIBLE SECONDAIRE 24V	SECONDARY FUSE 24V
6	117 980	CARTE DE CONNEXION	CONNECTING BOARD
7	59 151	ENSEMBLE CLAVIER DE COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
8	117 982	LIMANDE DE LIAISON	LINK CABLE

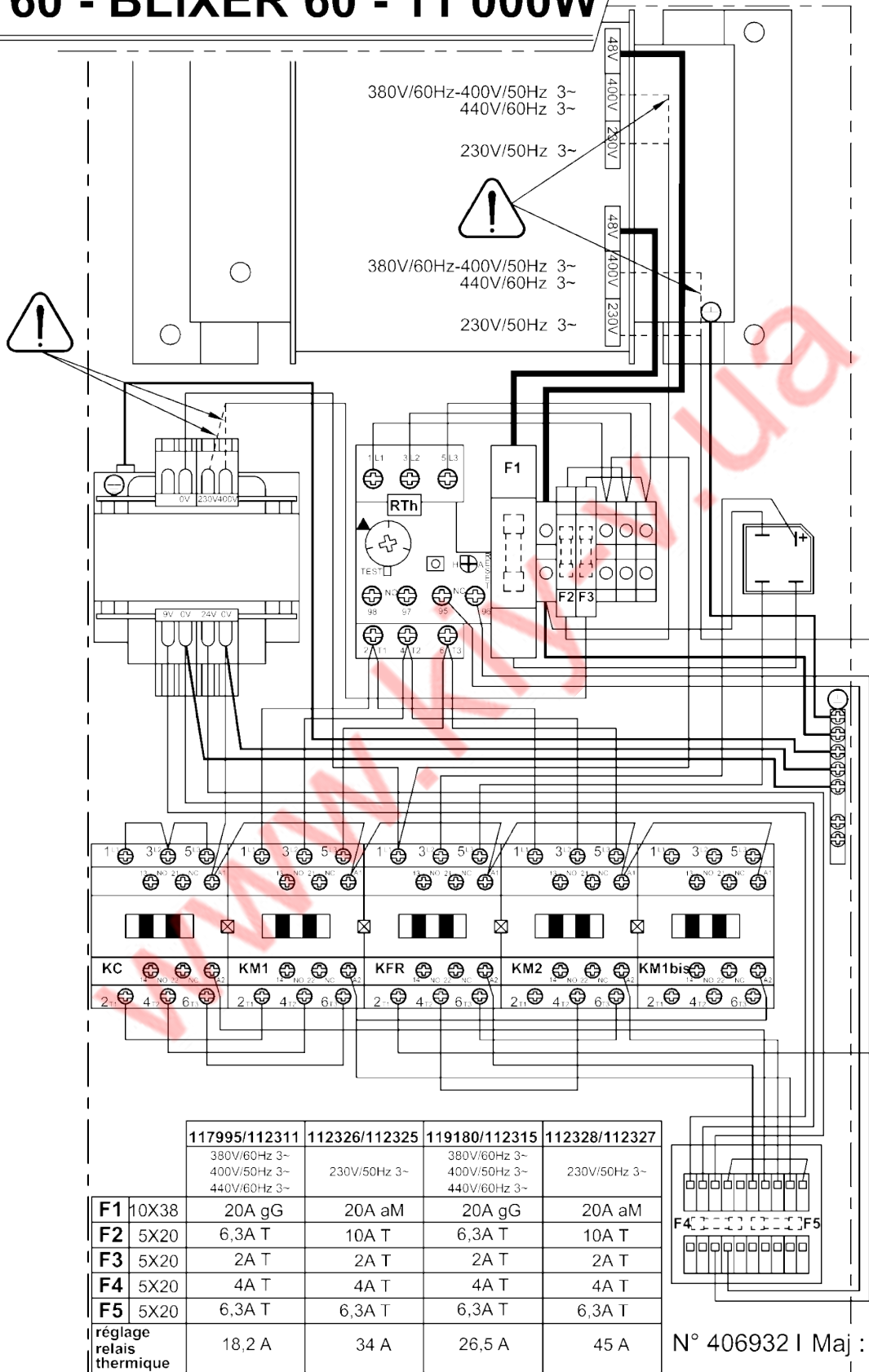
Index	Désignation	Description
A	PLATINE DE PUISSANCE	POWER CONTROL BOARD
B	TRANSFORMATEUR 9/24V	TRANSFORMER 9/24V
D	FUSIBLE DE FREINAGE	BRAKING CIRCUIT FUSE
E	RELAIS THERMIQUE	THERMAL OVERLOAD RELAY
F	FUSIBLE PRIMAIRE 48V	PRIMARY FUSE 48V
G	CONTACTEUR	CONTACTOR
H	CONTACTEUR	CONTACTOR
I	PONT DE DIODES	TRANSFORMER
J	CARTE TIMER	TIMER CIRCUIT BOARD
K	CARTE COMMANDE	CONTROL CIRCUIT BOARD

Type	Machine	Voltage	A	B	D	E	F	
R60 10000W - 186 - - - - -	54 134	400/50/3	117 995	503 972	503 356	503 376	503 108	
	54 138	380/60/3			502 098	503 961	507 206	
	54 135	220/60/3	117 997					
		Machine	Voltage	G	H	I	J	K
		54 134	400/50/3	503 362		511 620	117 999	117 981
		54 138	380/60/3	503 969	503 688	511 622		
	54 135	220/60/3						

Type	Machine	Voltage	A	B	D	E	F		
R60 11000W - 303 - - - - - - 334 - - - - -	54 063	440/60/3	119 180	503 972	503 356	503 376	503 108		
	54 166	400/50/3			502 098	507 178	507 206		
	54 168	380/60/3							
	54 169	230/50/3	112 328						
	54 167	220/60/3	119 181	507 200					
		Machine	Voltage	G	H	I	J	K	
		54 063	440/60/3	503 362	503 369	511 622	117 999	117 981	
		54 166	400/50/3						503 362
		54 168	380/60/3						
		54 169	230/50/3	503 969	503 388				
	54 167	220/60/3				119 218	119 217		

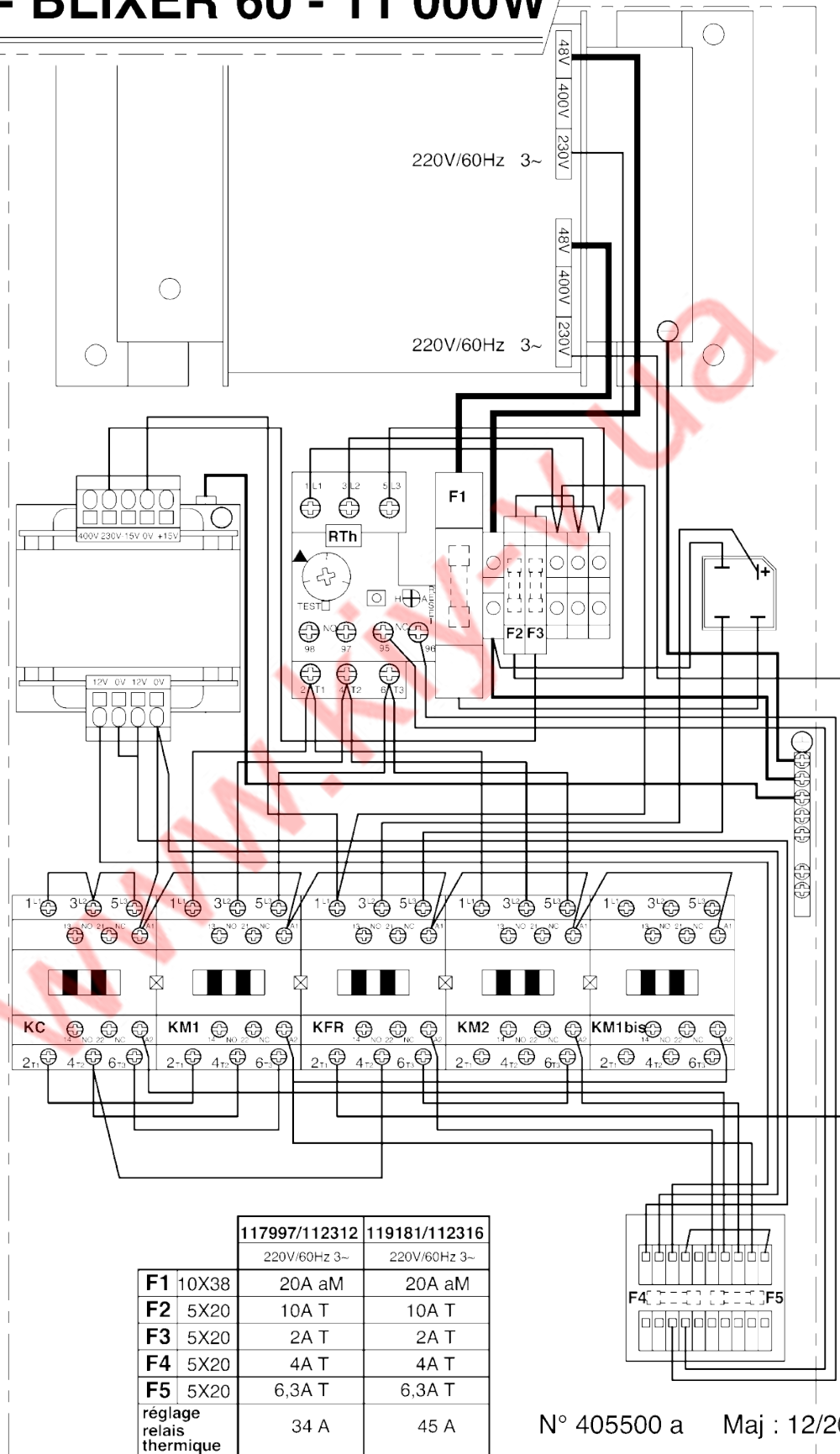
R 45 - BLIXER 45 - 10 000W
R 60 - BLIXER 60 - 10 000W
R 60 - BLIXER 60 - 11 000W

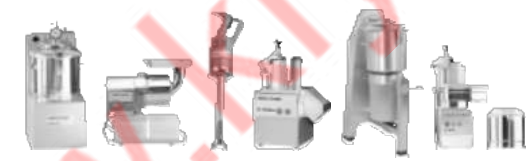
230V/50Hz 3~
 380V/60Hz-400V/50Hz 3~
 440V/60Hz 3~



R 45 - BLIXER 45 - 10 000W
R 60 - BLIXER 60 - 10 000W
R 60 - BLIXER 60 - 11 000W

220V/60Hz 3~





robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPES.H.C.

**Administration Commerciale France
& Service Après-Vente**

тел. : 03 85 69 50 00 - Факс : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP
134 71305 Montceau-en-Bourgogne
Електронна адреса
Cedex:france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Тел. : 01 43 98 88 15 - Факс : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

ЗРОБЛЕНО IN ФРАНЦІЯ ВУ РОБОТ-КУПЕ с.н.с.

Відділ експорту

Тел. : + 33 1 43 98 88 33 - Факс : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - Франція
<http://www.robot-coupe.com> - електронна пошта: international@robot-coupe.com