

robot coupe®



R 2

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN R 2 TAFELMODEL CUTTER GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel

MONTAGE VAN HET TOESTEL

VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

OPTIE

REINIGING

- Motorblok
- Cutter
- Mes

ONDERHOUD

- Mes
- Dichtingsring
- Kuipplaatjes

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Gedemonteerde aanzichten
- Elektrische en bekabelingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPÉ product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPÉ S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 26) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN R 2 TAFELMODEL CUTTER GEKOCHT

De R 2 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Met de cutter kunt u in minder dan 5 minuten vlees en groenten verwerken, dunne vullingen en mousses klaarmaken, ingrediënten vermalen en kneden, ...

Met dit efficiënte toestel geeft u een nieuwe dimensie aan de kookkunst.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd, in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.



ROBOT-COUPÉ rust zijn R 2 uit met verschillende motortypes : 230 V / 50 Hz / 1
115 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingsnoer.

• BEDIENINGSPANEEL

Rode knop = uit
Groene knop = aan
Zwarte knop = impulsbediening

MONTAGE VAN HET TOESTEL

1) Plaats de kuip mooi recht ten opzichte van de motoras, met het motorblok tegenover u, en de magneetstaaf lichtjes naar links verschoven.



2) Draai de kuip naar rechts tot de pennen van het motorblok goed op hun plaats zitten.

De magneetstaaf bevindt zich nu recht voor u, in contact met het motorblok, aan de voorzijde.



3) Plaats het mes op de motoras en laat het tot op de bodem van de kuip zakken.

Kijk of het juist op zijn plaats zit, door het in de kuip te laten ronddraaien.

4) Monteer het deksel op de kuip en draai het naar rechts tot het blokkeert.

Het contact is nu tot stand gebracht, uw toestel is gebruiksklaar.



VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

Met de cutter kunnen voedingswaren in een minimum van tijd worden versneden. Wij raden u daarom aan nauwlettend toe te zien op de bereiding om het gewenste resultaat te bekomen.

Via de impulsbediening kunt u met impulsen werken en dus een grotere snijprecisie bekomen bij specifieke bereidingen zoals bepaalde soorten gehakt.

Andere toepassingen van de R2 zijn mogelijk. Deze waarden zijn louter indicatief; ze kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en van het recept.

HOREPA TOEPASSINGEN	Maximale hoeveelheid eindprodukt (in kg)	Verwer- kingstijd (in mn)
HAKKEN		
• VLEES		
Gehakte steak/tartaar	0,8	3
Vlees voor worst/tomaten	0,7	3
Terrine/boerenpâté	0,7	4
• VIS		
Brandade	1	5
Visterrine	1	5
• GROENTEN		
Knoflook/peterselie/ui/sjalot	0,2 / 0,5	3
Groentensoep/-puree	1	4
• FRUIT		
Vruchtenmoes/-reductie	1	4
EMULGEREN		
Mayonaise/knoflooksaus/remouladesaus	1	3
Slakke-/zalmboter	0,6	4
KNEDEN		
Kruimeldeeg/zanddeeg	0,9	4
Pizzadeeg	0,9	4
VERMALEN		
Droge vruchten	0,5	4
ljs	0,5	4
Paneermeel	0,5	5

WWW.HOREPA.NL

OPTIE

Een **gekarteld mes** is als optie verkrijgbaar. Het dient hoofdzakelijk voor het kneden en vermalen van ingrediënten.

Een **getand mes** is ook verkrijgbaar. Dit mes heeft dezelfde functies als het effen mes. Het blijft langer scherp, maar kan niet geslepen worden. Dit mes is bijzonder aangeraden voor het snijden van peterselie.

REINIGING



LET OP !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

• MOTORBLOK

Dompel het motorblok nooit in water, reinig het met een vochtige doek of een spons.

• CUTTER

Verwijder het deksel, maak de kuip los van de motorsteun door ze naar links te draaien om ze te ontgrendelen, trek ze dan naar boven om ze los te maken. Bij vloeibare bereidingen blijft het mes in de kuip, zodat ze waterdicht is.

Als het om een vaste bereiding gaat, verwijder dan het mes en maak de kuip leeg.

Plaats eventueel de kuip en daarna het mes terug op de as en laat uw toestel werken, zodat het mes ontdaan wordt van voedingsresten.

U kunt het toestel eventueel "voorwassen" door warm water in de kuip te gieten en het toestel daarna enkele minuten te laten werken.

• MES

+31226 354535

Droog de mesbladen na de reiniging altijd goed af, om te vermijden dat ze gaan roesten.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• MES

Alleen gladde messen kunnen geslepen worden.

Het verdient aanbeveling, na elk gebruik de mesbladen licht te wetten, in het bijzonder na het snijden van peterselie.

Geef de messen eens per maand een complete snijbehandeling met behulp van de zeer fijne, bij het toestel geleverde, slijpsteen.

Het snijresultaat hangt in de eerste plaats af van de scherpheid van de messen en van hun slijtagegraad. De messen zijn immers onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat het eindprodukt steeds dezelfde kwaliteit heeft.

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden geolied (gebruik tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van deze ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

• KUIPPLAATJES

HOREPA

Om het gebruiksgemak van het toestel te waarborgen, wordt aangeraden regelmatig de mate van slijtage van de kuipplaatjes te verifiëren.

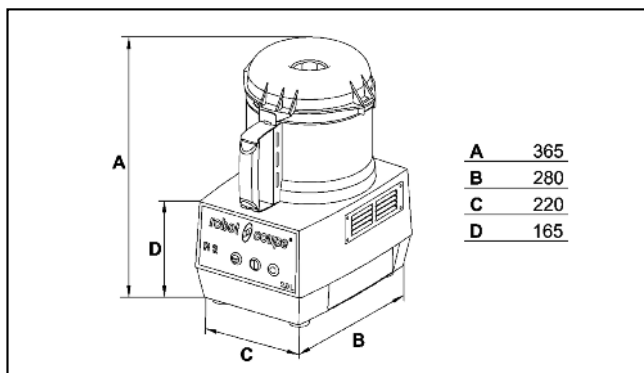
Het is dus raadzaam deze plaatjes ingeval van slijtage te vervangen, zodat het gebruikscomfort van het toestel behouden blijft.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Nettogewicht	Verpakt gewicht
R 2	10 kg	12 kg

AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan het toestel op een stabiel werkvlak te installeren, waarbij de bovenrand van de kuip zich op een hoogte van 1,20 tot 1,30 m bevindt.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB(A).

• GELUIDSNIVEAU

WWW.HOREPA.NL

Eenfasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Vermogen (watt)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz	1500	550	5,0
115 V / 60 Hz	1800	550	10,0
220 V / 60 Hz	1800	550	5,0

VEILIGHEID

De R 2 is uitgerust met een mechanisch veiligheidssysteem.

Zodra het deksel opengaat, valt de motor stil.

Om spatten bij vloeibare bereidingen te vermijden, raden wij u echter aan het toestel uit te schakelen alvorens het deksel te openen.

Om uw toestel opnieuw in werking te stellen, brengt u het deksel terug op zijn plaats en drukt u op de groene knop.



LET OP !

Het mes en de snijbladen zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

Het toestel is uitgerust met een **warmtebeveiliging**, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

Wacht in dat geval tot het toestel is afgekoeld en zet het dan weer aan.



WAARSCHUWINGEN

**Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
Het toestel nooit overbelasten.
Het toestel nooit onbelast laten werken.**

NORMEN

GELIJKVORMIG AAN :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijn en zijn omgezet :
 - Gewijzigde richtlijn "toestellen" 98/37/EEG,
 - Richtlijn "laagspanning" 73/23/EEG,
 - Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 89/336/EEG,
 - Richtlijn "materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 89/109/EEG,
 - Richtlijn 2002/72/EG van de Commissie van 6 augustus 2002 inzake materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.
 - De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne :
 - EN 292-1 en 2 : veiligheid der toestellen-algemene conceptie principes,
 - EN 60204-1 (1998) : veiligheid der toestellen-elektrische uitrusting der toestellen-algemene regels,
 - Voor blenders en voedingsbereiders EN 12852,
- BESCHERMINGSFACTOR :**
- IP 55 voor de bedieningsknoppen.
 - IP 34 voor de machines.

HOREPA

robot coupe®

WWW.HOREPA.NL

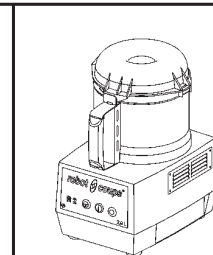
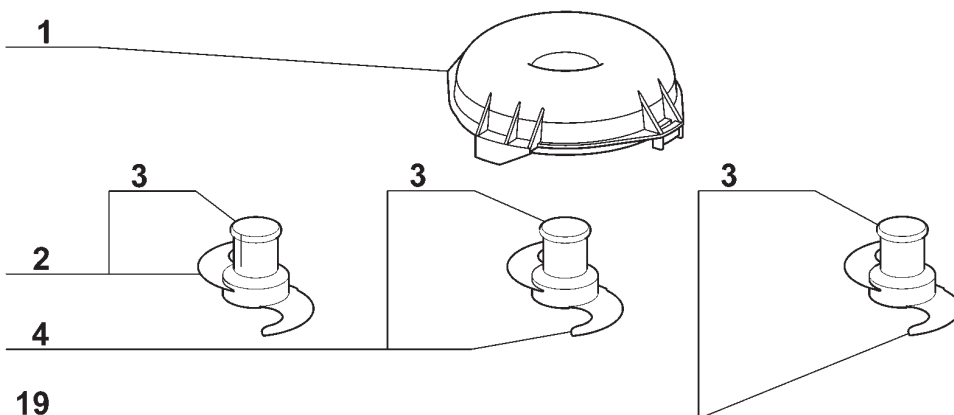
R 2 A

+31226 354535

N° de série / Serial number

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

- 462 - - - - -

**ATTENTION :**

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

Pour la cuve complète, choisir le repère 31 qui s'adapte dans les 3 situations.

WARNING :

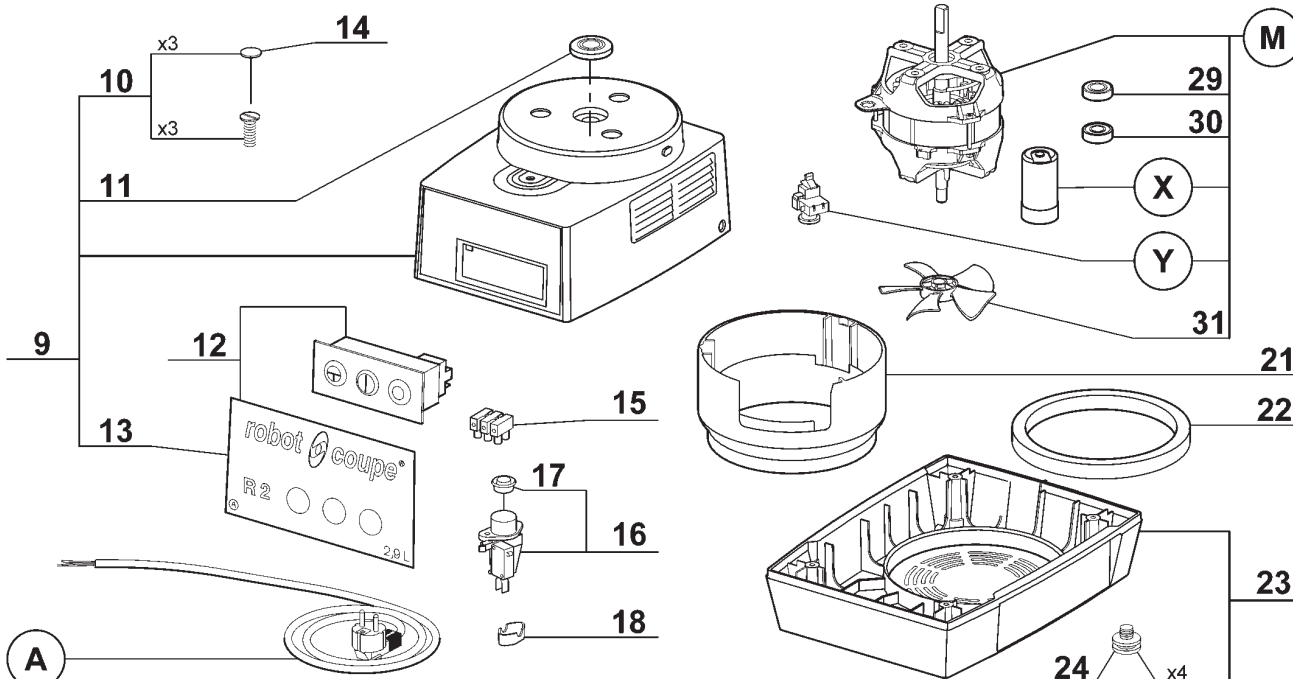
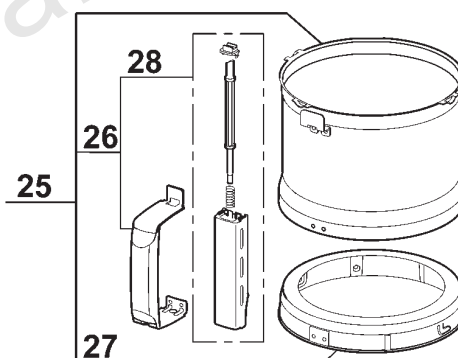
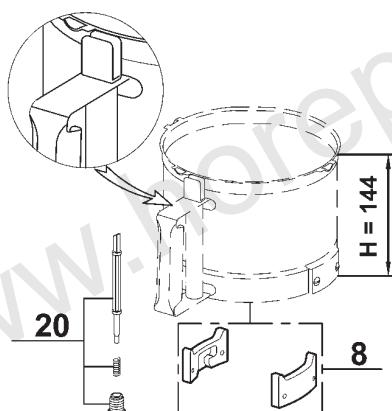
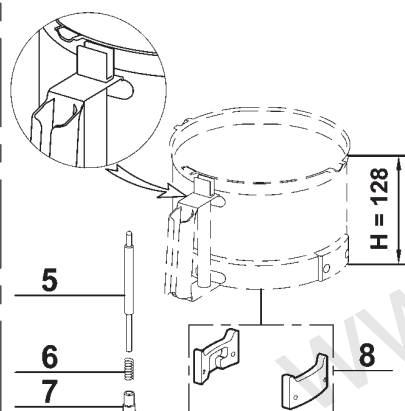
Choose the spare parts in accordance with the bowl type.

For the complete bowl, choose item 31 that fits the 3 situations.

Type 1 H = 128 mm

Type 2 H = 144 mm

Type 3




R 2 A
N° de série / Serial number
 - 005 - - - - - 397 - - - - -
 - 462 - - - - -

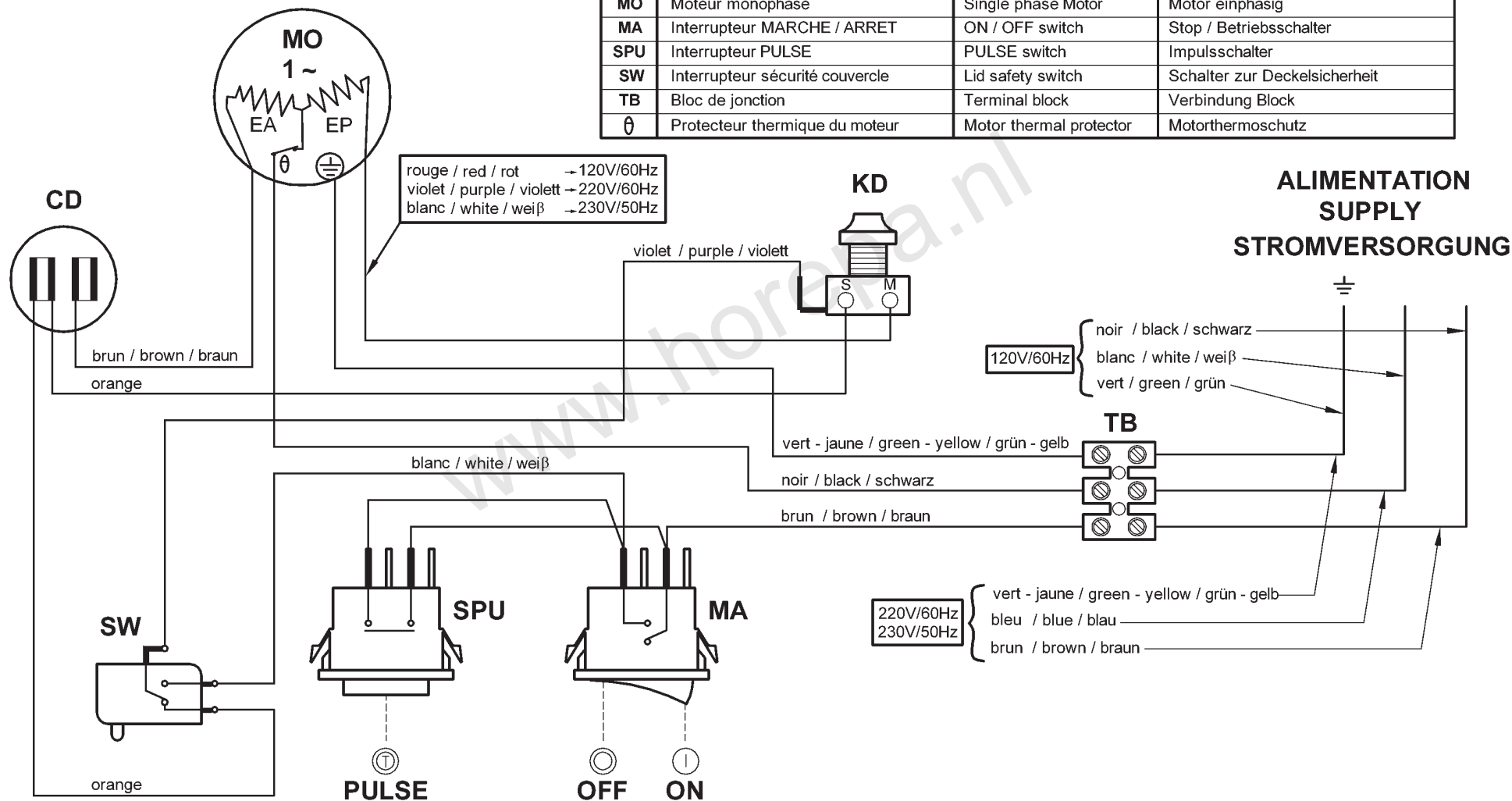
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	106 458	COUVERCLE	LID
2	27 061	COUTEAU DENTE	FINE SERRATED BLADE
3	117 058	CAPUCHON COUTEAU	BLADE CAP
4	27 055	COUTEAU LISSE	SMOOTH BLADE
5	101 084	TIGE SECURITE POUR CUVE H = 128 mm	SAFETY ROD FOR BOWL H = 128 mm
6	100 964	RESSORT	SPRING
7	101 360	BAGUE INOX	STAINLESS STEEL RING
8	29 184	ENS. PLAQUETTES	LOCKING PLATES ASSEMBLY
9	29 190	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
10	29 200	ENS. VISSERIE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT SCREWS SET
11	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
12	29 181	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
13	400 402	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
14	101 208	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
15	19 188	ENS. DOMINO + FIL TERRE	TERMINAL BLOCK + GROUND WIRE ASSEMBLY
16	101 105	MINIRUPTEUR	MICROSWITCH ASSEMBLY
17	500 527	CAPSULE ETANCHEITE	SEAL RING
18	101 106	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP
19	27 138	COUTEAU CRANTE	SERRATED BLADE
20	39 220	ENS. TIGE SECURITE POUR CUVE H = 144 mm	SAFETY ROD ASSEMBLY FOR BOWL H = 144 mm
21	101 097	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
22	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
23	29 905	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
24	101 082	PIED	FOOT
25	39 795	ENS. CUVE	BOWL ASSEMBLY
26	39 763	ENS. POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
27	39 753	ENS. RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
28	39 762	ENS. TIGE SECURITE POUR CUVE TYPE 3	SAFETY ROD ASSEMBLY FOR BOWL TYPE 3
29	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
30	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFRIEUR 6201 2RS	LOWER BALL BEARING 6201 2RS
31	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	X	Y
22 108 Aust	240/50/1	507 326	3 202	600 018	500 289
22 107 UK		500 543			
22 144 CH	504 075				
22 267 DK	503 682				
22 100	230/50/1	507 321		3 206	
22 117			220/60/1		
22 109	120/60/1	507 328	3 205		500 296

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

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





robot coupe®

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ S.N.C.