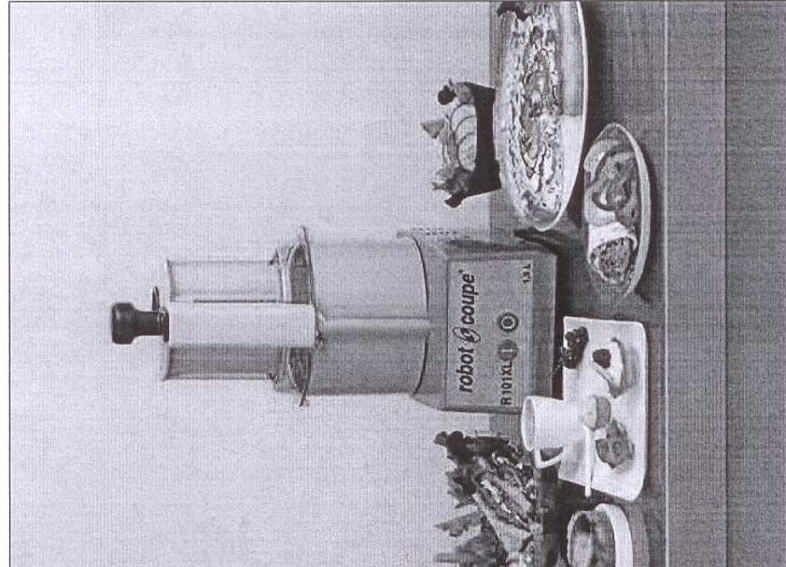
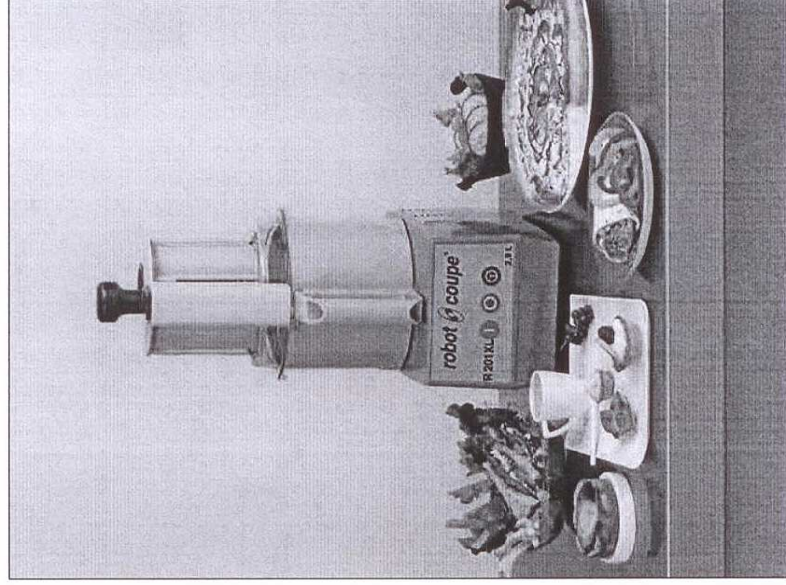


robot coupe®

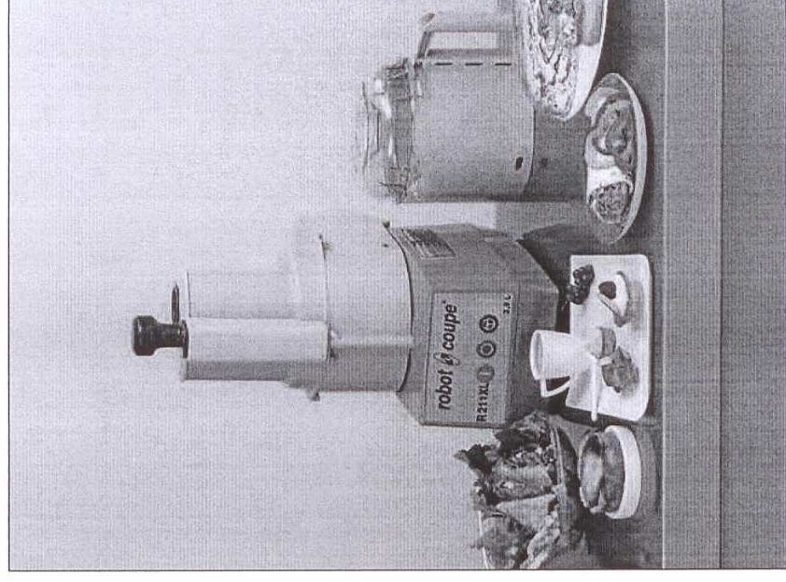


R 101 XL



R 201 XL

R 201 XL Ultra



R 211 XL

R 211 XL Ultra

ROBOT COUPE

R 201

NÁVOD PRO OBSLUHU

Vyhrazujeme si právo změn v technické specifikaci zařízení bez předchozího oznámení.
Veškerá práva pro všechny země pro: ROBOT COUPE S.A.

OBSAH

Důležitá upozornění

Úvod k novému mísovému krouhači zeleniny

Zapínání přístroje

Směrnice pro elektrické zapojení

Montáž

Krájecí zařízení

Krouhací zařízení

Technická specifikace

Popis a přednosti

- Krájecí příslušenství

- Krouhací příslušenství

Balení

Váha

Rozměry

Pracovní výška

Hladina hluku

Příklady použití

Krájecí příslušenství

Krouhací příslušenství na zeleninu

Zařízení na přání

Čištění

Spodní motorová část

Krájecí příslušenství

Krouhací příslušenství zeleniny

Údržba

Nože

Těsnění motoru

Bezpečnost

Elektrické údaje

Důležitá upozornění

Záruka na přístroj se ruší, jestliže byl přístroj upravován, špatně udržován, nesprávně používán nebo náhodně poškozen. Proto vám doporučujeme: pečlivě přečtete uvedená bezpečnostní opatření a přísně je dodržujte. Přečtete si návod na obsluhu, který vám pomůže poznat váš přístroj a dozvíte se vše, co potřebujete.

VYBALENÍ

Přístroj opatrně vyjměte z obalu včetně všech krabic nebo balíčků, které obsahují příslušenství nebo určité položky. UPOZORNĚNÍ! Některé nástroje jako nože, lopatky a disky jsou velmi ostré!

POSTAVENÍ PŘÍSTROJE

Přístroj musí být upevněn na dokonale pevném podkladu.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Vždy překontrolujte, aby parametry přívodního proudu odpovídaly údajům na štítku základny motoru a že je zajištěna amperáž přístroje.

MANIPULACE

S noži, disky a lopatkami manipulujte opatrně, neboť jsou velmi ostré. Pro jejich demontáž používejte dodané nástroje.

POSTUPY MONTÁŽE

Postupujte podle různých postupů montáže (viz str. 11 orig.) a vždy se přesvědčte, že veškeré příslušenství je správně umístěno.

POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

- Neotvírejte přístroj, dokud se zcela nezastavil.
- Nikdy nezasahujte do uzavíracích a bezpečnostních systémů.
- Nevkládejte žádné předměty do nádoby.
- Přístroj nepřetěžujte.
- Nikdy se nesnažte suroviny stlačovat rukou.

ČIŠTĚNÍ

- Z opatrnosti odpojte vždy před čištěním přístroj od hlavního přívodu proudu.
- Vyčistěte přístroj a příslušenství po každém použití.
- Nedávejte motor se základnou do vody.

Pro čištění částí z hliníku užívejte je čistící tekuté prostředky vhodné pro hliník.
Pro plast. části nepoužívejte čist.prostředky s příliš silnými alkalickými prvky /tj.soda, čpavek/.

ÚDRŽBA

- Pravidelně kontrolujte spoje a kroužky a zkontrolujte, že bezpečnostní zařízení jsou vždy v dobrém pracovním stavu.
- Je zejména důležité udržovat a kontrolovat příslušenství, protože některé přidávané materiály obsahují korozivní složky (kyselina citronová...)
- V případě, že se domníváte, že přístroj není v pořádku, neváhejte zavolat naše údržbářské oddělení.

Úvod k novému mísovému krouhači zeleniny

Přístroj R 201 je dokonale uzpůsoben pro profesionální použití a potřeby. Může splňovat řadu různých úkolů, jež budete postupně zjišťovat během jeho používání.

Přístroj R 201 sestává ze krouhací mísy a krouhacího víka s vyhazováním do nádoby. V krouhacím uspořádání může být R 201 použit pro zpracování masa, zeleniny, jemných příloh, šlehaných zmrzlých pěn, ke mletí a hnětení ...během méně než pěti minut i pro déle trvající úkoly. Ve verzi pro úpravu a přípravu zeleniny má R 201 celou řadu kotoučů pro jemné plátkování a drobné krájení zeleniny pro hovězí polévku.

Jeho nesčetné funkce otevírají dveře k novým kulinářským zážitkům.

Díky jednoduché konstrukci je možno obě příslušenství snadno nasazovat a snímat jednoduchým pohybem ruky.

Chtěli bychom zejména zdůraznit ty činnosti, které vedou k rychlému zastavení stroje. Přístroj R 201 je vybaven řadou bezpečnostních zařízení, která zabraňují přístupu, když je řezač v činnosti.

Tato příručka obsahuje řadu důležitých informací a je uspořádána tak, aby uživatel mohl co nejvíce využít jeho R 201 jako řezače a jako zařízení pro přípravu zeleniny.

Doporučujeme proto, abyste tuto příručku důkladně pročetli před použitím vašeho přístroje

Uvádíme v ní také několik praktických příkladů, abyste poznali k čemu všemu lze jej použít a mohli ocenit jeho četné přednosti.

Zapínání přístroje

Kontrolní panel: R 101 - přepínač
R 201 červené tlačítko - vypnuto
zelené tlačítko - zapnuto
černé tlačítko - puls tlačítko /pouze u 201 Ultra/

Pokyny pro elektrické zapojení

- Před připojením k zásuvce zkontrolujte, aby hodnoty přívodního proudu odpovídaly hodnotám na štítku motoru.
- Přístroj je dodáván s jednofázovou zástrčkou na přívodní šňůře přístroje.

¹⁰¹
R201 může být dodán s různým typem motoru: 230V/50Hz/1
115V/60Hz/1
220V/60Hz/1

Je důležité, aby byl přístroj uzemněn.

MONTÁŽ

(viz obrázky na další straně)

Mísové řezací příslušenství

- 1) Při pohledu na motor se základnou musí být mísa - nádoba - rovná s hřídelí motoru a bezpečnostní kolík musí být mírně natočen vlevo.
- 2) Natočte nádobu vpravo, až konektory spodku motoru jsou bezpečně nasazeny do zásuvek. Bezpečnostní kolík by měl být teď vpředu základu motoru přímý.
- 3) Nasadte nůž na motorovou hřídel a pootočením doprava ho usadte až na dno nádoby. Přesvědčte se o jeho správné poloze jeho otáčením v nádobě.
- 4) Na nádobu položte víko tak, že velká přívodní hlavice je proti vám. Pak jej otočte vpravo, až se uzamkne. Když je provedeno nasazení, je přístroj připraven k použití.

Mísové řezací příslušenství



1)



2)



3)

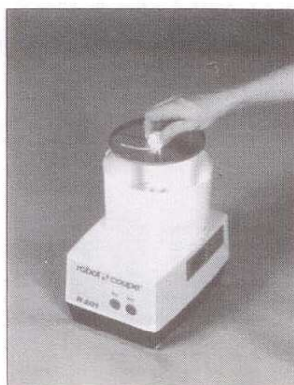


4)

Zařízení pro krouhání zeleniny



3)



4)



5)

Zařízení pro krouhání zeleniny

Proveďte stejné úkony, jak jsou popsány pro řezací příslušenství v bodě 1) a 2).

- 3) Nasaďte prodlužovací kus na hřídel motoru.
- 4) Na prodlužovací kus nasaďte podle vaší volby krouhací desku.
- 5) Na nádobu nasaďte víko tak, aby velká hlava byla proti vám. Víko uzavřete otočením vpravo, až se uzamkne.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Popis a přednosti

Příslušenství pro řezání v nádobě

- Dvoulitrová nádoba je vyrobena z teplovzdorného polykarbonátu o vysoké pevnosti.
- Víko rovněž z polykarbonátu je konstruováno tak, že další přísady nebo tekutiny lze přidávat za provozu.
- Patentovaný řezací nůž dává dokonalé výsledky jak při malém, tak velkém množství.
- Centrální náboj nádoby je speciálně konstruován pro kapaliny.
- Rychlost otáčení lopatky je 1500 ot./min.
- Hřídel motoru je z nerezavějící oceli.
- Elektromechanický bezpečnostní systém okamžitě stroj zastaví, jakmile je víko otevřeno.

Příslušenství pro přípravu zeleniny

Sestává ze dvou zásobníků:

- Jednoho velkého zásobníku.
- Jednoho válcového zásobníku pro dlouhou zeleninu a pro vysoce přesné krájení.
- Je konstruováno pro snadnou manipulaci a údržbu.
- Pro různé druhy řezů je k dispozici 15 kotoučů z nerezavějící oceli.
- Elektromechanický bezpečnostní systém okamžitě stroj zastaví, jakmile je otevřena nádoba nebo zásobníky.
- Všechny součásti, jež přicházejí do styku s potravou, lze

- rychle vyjmout a vyčistit.
- Příslušenství je konstruováno podle nejpřísnějších hygienických norem.

Balení

Obal pro R 201¹⁰¹ byl speciálně vykonstruován, aby se zabránilo jeho poškození během přepravy. Jsou na něm podrobně uvedeny jednotlivosti obsahu:

- typ zařízení
- napětí
- příslušenství (připadá-li v úvahu)
- číslo serie.

Rozměry (v mm): 300x400x510 (dxšxv).

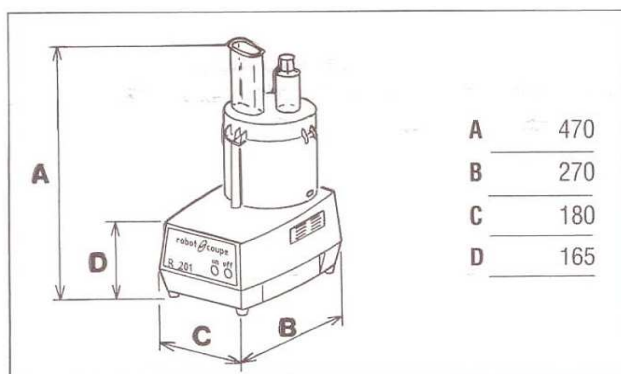
Váha

Úplný R 201	čistá váha	10 kg
se dvěma kotouči	hrubá váha	12 kg

R 101

7 kg
8,2 kg

Rozměry



Pracovní výška

Doporučujeme umístit váš R 201 na pevném pracovním povrchu tak, aby horní kraj velké dávkovací hlavy byl mezi 1,20 - 1,30 m.

Hlučnost

Trvalá hladina hlučnosti při provozu R 201 bez zatížení je 70 dB.

Příklady použití

Krájecí příslušenství

Řezač umožňuje provádět všechny řezací úkony v nejkratší době. Doporučujeme proto, abyste přísně pozorovali zpracování, chcete-li získat požadované výsledky.

Použití	Max.zpracovávané množství v kg	Doba zpracování v min
Řezání		
Maso:		
hamburger, tatarský biftek	0,8	3
sekaná, směs na uzeniny	0,7	3
maso na zapékání, paštika	0,7	4
Ryby:		
brandade	1	5
rybí krém	1	5
Zelenina:		
česnek, petržel, cibule, šalotka	0,2-0,5	3
polévky, puré	1	4
Ovoce:		
kompoty, pyré	1	4
Mixování:		
majonézy, ailoli, remulády	1	3
máslo ze šneků nebo lososa	0,6	4
Hnětení:		
krátké těsto, koláče, pečivo	0,9	4
těsto na pizzu	0,9	4
Drcení:		
sušené ovoce	0,5	4
led	0,5	4
strouhanka	0,5	4

Verze R 201 má četná další použití. Výše uvedená množství a doby jsou přibližné a mohou se měnit podle kvality zpracovávané potravy, přísad a receptů.

Příslušenství pro přípravu zeleniny

Volba kotoučů

	plátkovače					nudličkovače				strouhače					
	C 1 mm	C 2 mm	C 4 mm	C 6 mm	C 2 mm paprs- podobná	B 3 x 2	B 4 x 4	B 6 x 6	B 8 x 8	R 1,5 mm	R 2 mm	R 3 mm	R 5 mm	R 9 mm	Parmezán
Ovoce:															
banány															
citron															
pomeranč															
jablko															
Zelenina:															
baklažán															
řepa															
mrkev															
celer hlíznatý															
celer zahradní															
houby															
zelí															
okurka															
cukina															
cibule															
pórek															
brambory															
paprika															
ředkev															
zelený salát															
rajské jablko															
čokoláda															
sýr															
parmazán															

Doplňky na přání

Na přání je možno obdržet - zubatý nůž, který je vhodný hlavně pro hnětení a drčení.

Dalším příslušenstvím může být jemně zubatý nůž, který má stejnou funkci jako rovný nůž. Je určen pro delší trvalý krájecí proces ale bez brousící možnosti.

Doporučujeme užívat tento nůž hlavně k rozsekání petržele.

ČIŠTĚNÍ

Pro bezpečnost doporučujeme vždy odpojit přístroj od přívodu proudu.

Nože

Po vyčištění nože vždy utřete do sucha.

Pro plast. části nepoužívejte čist.prostředky s příliš silnými alkalickými prky /tj.soda, čpavek/.

Základna motoru

Nikdy neponožujte motor s jeho spodní částí do vody. Čistěte jen vlhkým hadrem nebo houbou.

Krájecí příslušenství

Po sejmutí víka se odpojí nádoba od spodní části s motorem jejím otočením vlevo. Pro odpojení se vytáhne a nůž zůstane v nádobě, aby se zabránilo úniku při práci s kapalinami.

Jestliže má potrava hustou konzistenci, nůž vyjměte a nádobu vyprázdněte. Pak nasaďte nádobu zpět, nůž nasaďte na hřídel a zapněte stroj, aby se odstranila směs, jež mohla zůstat přichycena na noži.

Nádoby lze také vypláchnout naplněním horkou vodou a zapnutím přístroje na několik minut.

Příslušenství pro přípravu zeleniny

Po odstranění víka jeho otočením vlevo se vytáhne kotouč jeho zdvihnutím za okraj. Pak se vyjme prodlužovací kus a pak se vytáhne nádoba jejím otočením ve směru hodinových ručiček.

Následuje vyčištění všech součástí.

Doporučujeme čistit kteroukoliv část ručně mycí kapalinou, než čistit součásti ve stroji. To prodlužuje životnost stroje.

Po vyčištění nože dobře osušte lopatky, aby se předešlo rezivění.

ÚDRŽBA

Nože

Důrazně doporučujeme ostřit denně lopatky brousicím kamenem, dodaným současně se strojem.

Kvalita řezu je odvislá od ostrosti lopatek a stupni jejich opotřebení.

Lopatky se pochopitelně postupem času opotřebovávají a občas musí být vyměněny, aby kvality konečného produktu byla trvalá a neměnná.

Těsnění motoru

Těsnění hřídele motoru má být pravidelně mazáno tukem, bezpečným pro potraviny.

Aby byl motor absolutně těsný proti vodě, doporučuje se kontrolovat pravidelně těsnění na opotřebení a dle potřeby je vyměňovat.

V případě opotřebovaného těsnění dochází k průniku do ložisek a až do motoru a je pak nutné vyměnit těsnění, ložiska a někdy i motor.

Těsnění lze snadno vyměnit bez vyjmutí motoru, ale i tak doporučujeme, aby vše bylo v dokonalém provozním stavu.

Bezpečnost

Přístroj R 201 je vybaven bezpečnostním, elektromechanickým systémem. Jakmile otevřete víko, motor se zastaví. Aby se uvedl motor do provozu, jednoduše uzavřete víko a zmáčknete zelený spínač.

UPOZORNĚNÍ! Nůž a kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi velmi opatrně! Stroj R 201 je vybaven teplotní pojistkou, jež automaticky vypne motor, když stroj je po delší dobu přetížen.

Jestliže k tomu dojde, ponechte motor vychladnout před jeho opakovaným spuštěním.

Nikdy nemanipulujte s uzavíracím a bezpečnostním systémem!

Nikdy nevkládejte předměty do nádoby přes plnicí hlavu!

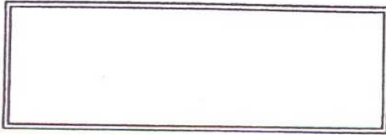
Nepřetěžujte stroj!

Nikdy nestlačujte obsah rukou!

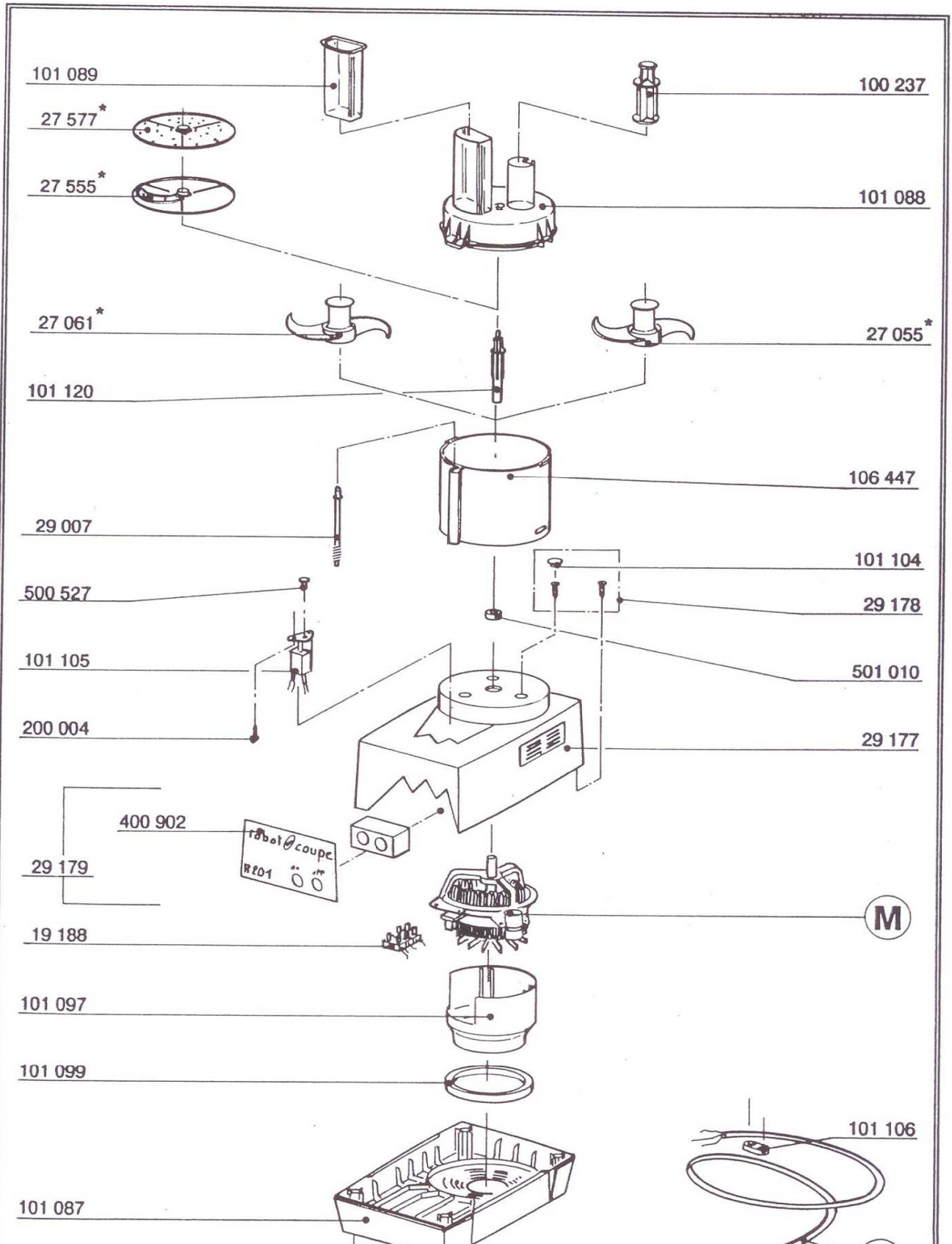
Elektrické údaje

Jednofázový přístroj

Motor	Obrátky za min.	Užitečný výkon (v HP)	Vstupní proud (watty)	Ampéry
220V/50 Hz	1500	0,33	750	3,5 ^{4,3}
240V/50 Hz	1500	0,33	750	3,2
115V/60 Hz	1800	0,33	750	7

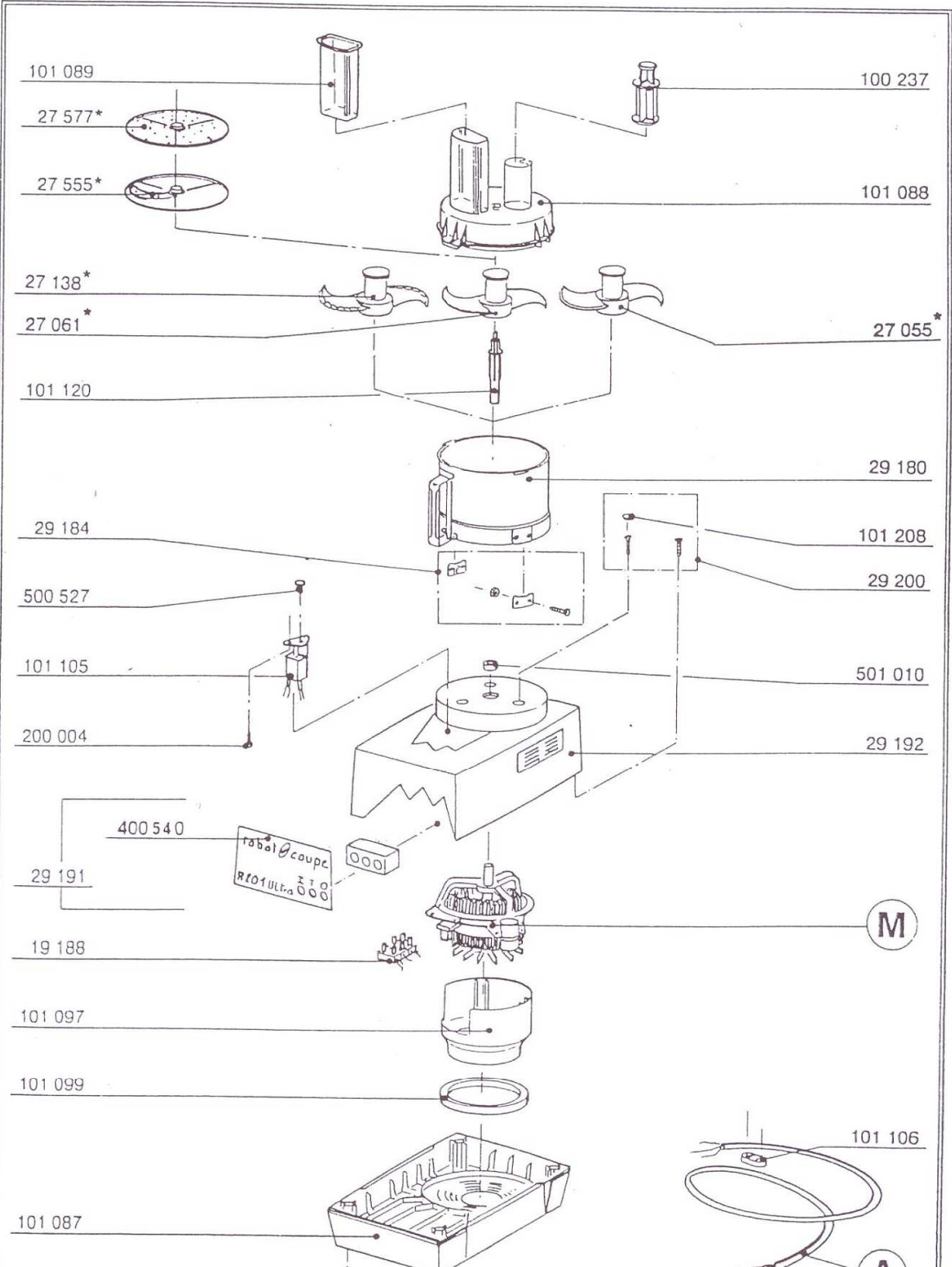
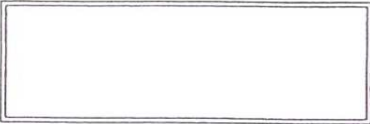


R 201





R 201 ULTRA





A

CABLE D'ALIMENTATION / POWER CORD

M

MOTEUR / MOTOR

REFERENCE	DESIGNATION
19 188	ENS DOMINO / DOMINO ASS
27 055*	COUTEAU LISSE / FLAT BLADE
27 061*	COUTEAU DENTE / FINE SERRATED BLADE
27 138*	COUTEAU CRANTE / SERRATED BLADE
27 555*	EMINCEUR 2 mm / SLICER 2 mm
27 577*	RAPEUR 2 mm / GRATER 2 mm
29 180	ENS CUVE INOX / ST.ST BOWL ASS
29 184	ENS PLAQUETTE / LOCKING PLATE ASS
29 191	ENS TABLEAU COMMANDE / COMPLETE ON/OFF/PULSE
29 192	ENS SUPPORT MOTEUR / MOTOR SUPPORT ASS
29 200	ENS VISSERIE SUP MOTOR / SCREW ASS
100 237	POUSOIR CAROTTES / ROUND PUSHER
101 082	PIED / FOOT
101 087	SOCLE / BASE
101 088	COUVERCLE / LID
101 089	POUSOIR LEGUMES / VEGETABLE PUSHER
101 097	CONDUIT VENTILATION / VENTILATION SHAFT
101 099	TAMPON AMORTISSEUR / ABSORBER
101 105	MINIRUPTEUR / MICROSWITCH ASS
101 106	CAVALIER SERRE CABLE / POWER CORD CLIP
101 120	PROLONGATEUR / DISC STEM
101 208	CAPSULE CACHE VIS / BOLT COVER
200 004	VIS 3,5 x 15,9 / SCREW
400 540	PLAQUE FRONTALE / FRONT PLATE
500 527	CAPSULE ETANCHEITE / SEAL RING
501 010	BAGUE ETANCHEITE / MOTOR SEAL

N°	M	V	Hz			A
22 120	3 202	220	50	600 018	500 289	507 321
22 121 UK	3 202	240	50	600 018	500 289	500 543
22 122	3 205	115	60	603 669	500 296	507 328
22 123	3 206	220	60	603 669	500 289	507 321

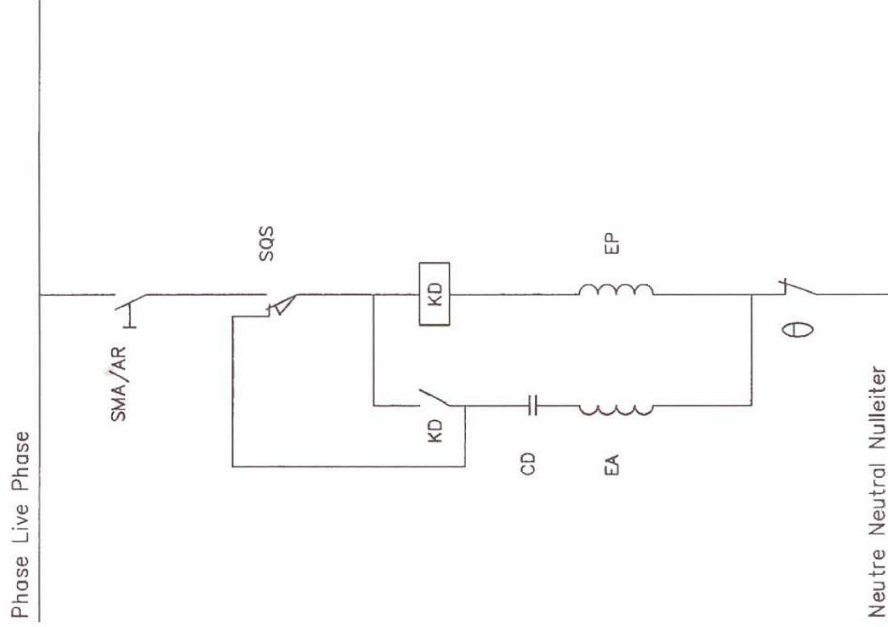
R201 - R201 E - R100 US - R2 B

115V/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
SMA/AR	Interrupteur Marche/Arrêt	On/Off/switch	Stop/Betriebschalter
SQS	Interrupteur sécurité	Safety switch	Sicherheitschalter
θ	Protection thermique	Thermal protector	Thermoschütz