

robot coupe®

D



R 101 XL



R 201 XL
R 201 XL Ultra

New
Register
your product
on line



R 211 XL
R 211 XL Ultra



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

Компания **Robot-Coupe® SNC**, выступая в качестве производителя и лица, уполномоченного составлять техническую документацию, заявляет, что все машины, являющиеся предметом данной оригинальной инструкции, а также их принадлежности и упаковка соответствуют :

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам **2006/42/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.
- а именно их действующей версии на день подписания данной Декларации соответствия всем вышеуказанным директивам, регламентам и стандартам, а также всем применимым регламентам (ЕС), изменяющим, исправляющим и/или корректирующим их, существующим на данный день.

Пересмотр R023

Montceau-les-Mines, 13 марта 2024 г.

Jean-Marie LOZANO

Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИЯ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ КУПИЛИ КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР

R 101 XL "D"

R 201 XL "D" • R 201 XL Ultra "D"

R 211 XL "D" • R 211 XL Ultra "D"

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ЗАЩИТА

НОРМЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPЕ S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPЕ 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-COUPЕ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPЕ не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPЕ будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPЕ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPЕ 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-COUPЕ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPЕ 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.

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. 80) 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-Coupre 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.

ПРИОБРЕЛИ КУХОННЫЙ

ПРОЦЕССОР R 101 XL "D"

R 201 XL "D" • R 201 XL Ultra "D"

R 211 XL "D" • R 211 XL Ultra "D"

Кухонные процессоры R 101 XL, R 201 XL, R 201 XL Ultra, R 211 XL, R 211 XL Ultra разработаны для нужд сотрудников ресторанный бизнеса и фаст-фуда. По мере их использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Процессоры R 101 XL, R 201 XL и R 211 XL Ultra поставляются с насадкой-кuttersом и насадкой-овощерезкой со сбросом нарезки в чашу.

Процессоры R 211 XL и R 211 XL Ultra поставляются с насадкой-кuttersом (чаша с ручкой объёмом 2,9 л) и насадкой-овощерезкой (крышка изготовлена из АБС-пластика, чаша из полипропилена).

Чаша насадки-кuttersа **моделей R 201 XL Ultra и R 211 XL Ultra** изготовлена из нерж. стали.

В режиме кuttersа, Ваш процессор сможет быстро приготовить фарш, замесить тесто, измельчить орехи. Самая долгая операция длится максимум 5 мин.

В режиме овощерезки, Ваш процессор, при помощи различных дисков которые Вы сможете выбрать отдельно, быстро нарезает ломтиками, брусочками, колечками,.

С помощью вашего процессора, откройте для себя новые возможности кулинарного творчества.

Конструкция аппарата достаточно проста, что позволяет использовать насадку-кutters 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 неисчислимы качества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА



ВНИМАНИЕ

ДАнный АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН (ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.

Модели ROBOT-COUPPE оснащены различными типами двигателей:

230 В / 60 Гц / 1-фазн

115 В / 60 Гц / 1-фазн

220 В / 60 Гц / 1-фазн

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

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

R 101 XL:

Красная кнопка = остановка

Зеленая кнопка = включение

R 201 XL - R 201 XL Ultra

R 211 XL - R 211 XL Ultra

Черная кнопка = режим пульсации

Зеленая кнопка = включение

Красная кнопка = остановка

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. Предохранительный стержень находится перед вами.



R 101 XL - R 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

3) Наденьте нож на ось двигателя и протолкните его на дно чаши.

Поверните ножи и убедитесь, что он вставлен правильно.



R 101 XL - R 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

Установите крышку на чашу, воронка должна быть перед вами и поворачивайте её вправо до полной блокировки.



R 101 XL

R 201 XL - R 201 XL Ultra

R 211 XL - R 211 XL Ultra

Теперь ваш аппарат готов к работе.

**• КОМПЛЕКТ ОВОЩЕРЕЗКИ
R 101 XL, R 201 XL и R 201 XL Ultra**

Те же этапы сборки, что и для насадки-куттера для 1) и 2).

3) Наденьте удлинитель на ось двигателя.



R 101 XL



R 201 XL - R 201 XL Ultra

4) Установите диск на удлинитель.



R 101 XL



R 201 XL - R 201 XL Ultra

5) Установите крышку на чашу, воронка должна быть перед вами.

Закройте крышку, поворачивая её вправо до полной блокировки.



R 201 XL - R 201 XL Ultra



R 211 XL - R 211 XL Ultra

R 211 XL и R 211 XL Ultra:

Насадка-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.



3) Наденьте белый пластиковый диск-сбрасыватель на ось двигателя и проверьте, что он хорошо зафиксировался на дне чаши.



4) Наденьте диск на диск-сбрасыватель.



5) Установите крышку на чаше и поворачивайте её вправо до полной блокировки. Между крышкой и чашей не должно быть выступов.



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 «Пульс», вы сможете работать в импульсном режиме для того чтобы получить идеальную тонкость измельчения.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Макс. Кол-во готового продукта (кг)	Время рвботы (mn)
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ		
• МЯСО		
Рубленый бифштекс	0,7	3
Колбасный фарш / томаты	0,8	3
Деревенский паштет / колбаса	0,8	4
• РЫБА		
Рыба по провансальски	0,9	5
Рыбный паштет	0,9	5
• ОВОЩИ		
Чеснок / петрушка / лук	0,2/0,5	3
Суп / овощное пюре	1	4
• ФРУКТЫ		
Фруктовое пюре	1	4

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Макс. Кол-во готового продукта (кг)	Время рвботы (mn)
ВЗБИВАНИЕ		
Майонез / чесночный соус / Голландский	1	3
Приправа из резной петрушки	0,8	4
ЗАМЕШИВАНИЕ		
Рассыпчатое / песочное тесто	1	4
тесто для пиццы	1	4
ПЕРЕМАЛЫВАТЬ		
Сушеные фрукты	0,5	4
Лед	0,5	4
Панировочные сухари	0,5	5

• 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.

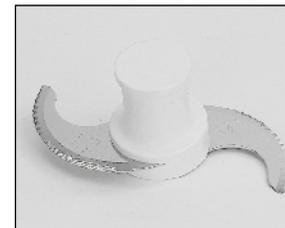
Для достижения оптимального результата нарезки используйте этот отсек в качестве направляющей нарезки.

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	Т 9 капуста / сыр
Т 2	морковь / сельдерей / сыр	Пармезан / Шоколад
Т 3	морковь	редька 0,7 мм
Т 6	капуста / сыр	редька 1 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	

СПЕЦЗАКАЗ

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



Нож с мелкими зубчиками поставляется отдельно. 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 каждую деталь овощерезки: крышку, диск, диск-сбрасыватель, чашу. Промойте.

Не рекомендуется мыть насадку-овощерезку в посудомоечной машине. Промойте её вручную с жидкостью для мытья посуды.

• 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.

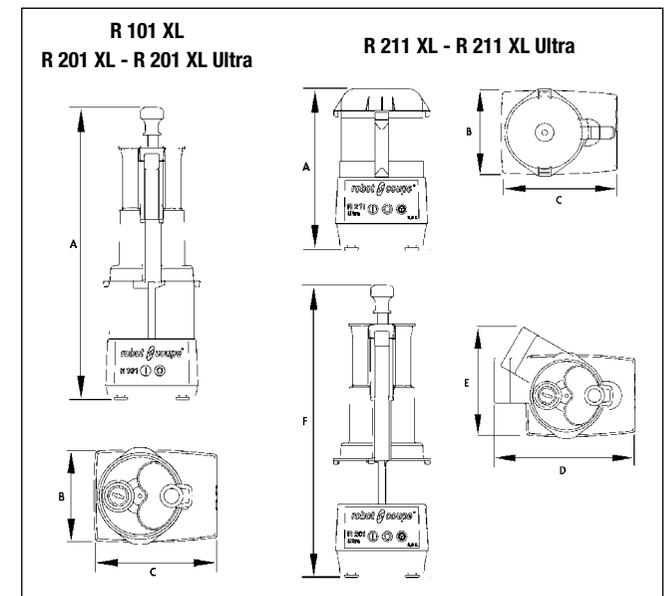
Замена кольцо очень проста и не требует разборки двигателя. Мы настоятельно рекомендуем следить за тем, чтобы кольцо было всегда в рабочем состоянии.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
R 101 XL	9,0 kg	10,5 kg
R 201 XL	9,6 kg	11,0 kg
R 201 XL Ultra	10,5 kg	12,0 kg
R 211 XL	10,0 kg	12,7 kg
R 211 XL Ultra	10,8 kg	13,5 kg

• РАЗМЕРЫ (в мм)



	A	B	C	D	E	F
R 101 XL	520	245	305			
R 201 XL R 201 XL Ultra	560	245	305			
R 211 XL R 211 XL Ultra	380	245	305	385	245	510

• 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 101 XL**

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	1500	3
115 / 60 Гц / 1	1800	6
220В / 60 Гц / 1	1800	3

Монофазный аппарат **R 201 XL - R 201 XL Ultra**

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	1500	4,3
115 / 60 Гц / 1	1800	8
220В / 60 Гц / 1	1800	4,3

Монофазный аппарат **R 211 XL - R 211 XL Ultra**

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230В / 50 Гц / 1	1500	5,7
115 / 60 Гц / 1	1800	12
220В / 60 Гц / 1	1800	5,7

ЗАЩИТА



ВНИМАНИЕ

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

Данные модели оснащены системой безопасности и моторным тормозом. Их 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".

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.

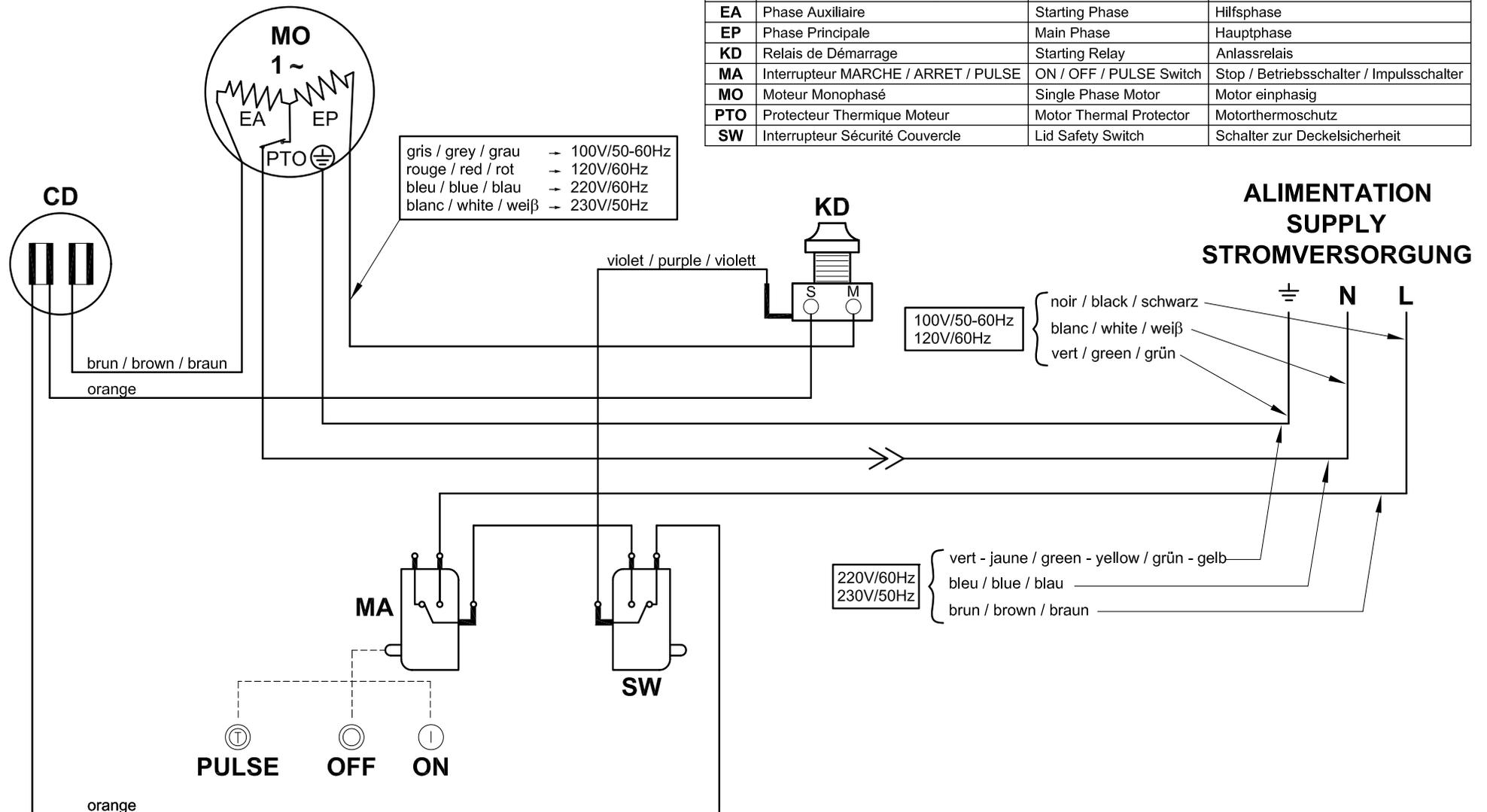
robot  ***coupe***®

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И
ПРОВОДКИ**

R2A - R2A D - R2B D - R101XL D - R201 Ultra - R201XL - R201XL D - R201XL Ultra - R201XL Ultra D
 R201 Ultra E"A" - R211 Ultra - R211XL - R211XL D - R211XL Ultra - R211XL Ultra D

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

	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
MA	Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT / PULSE	ON / OFF / PULSE Switch	Stop / Betriebsschalter / Impulsschalter
MO	Moteur Monophasé	Single Phase Motor	Motor einphasig
PTO	Protecteur Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motorthermoschutz
SW	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid Safety Switch	Schalter zur Deckelsicherheit





robot coupe®

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

48, rue des Vignerons
94300 Vincenne - 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



370023144508180



Réf. : 450 818D - 09/10/2024 - RDM