

robot coupe®



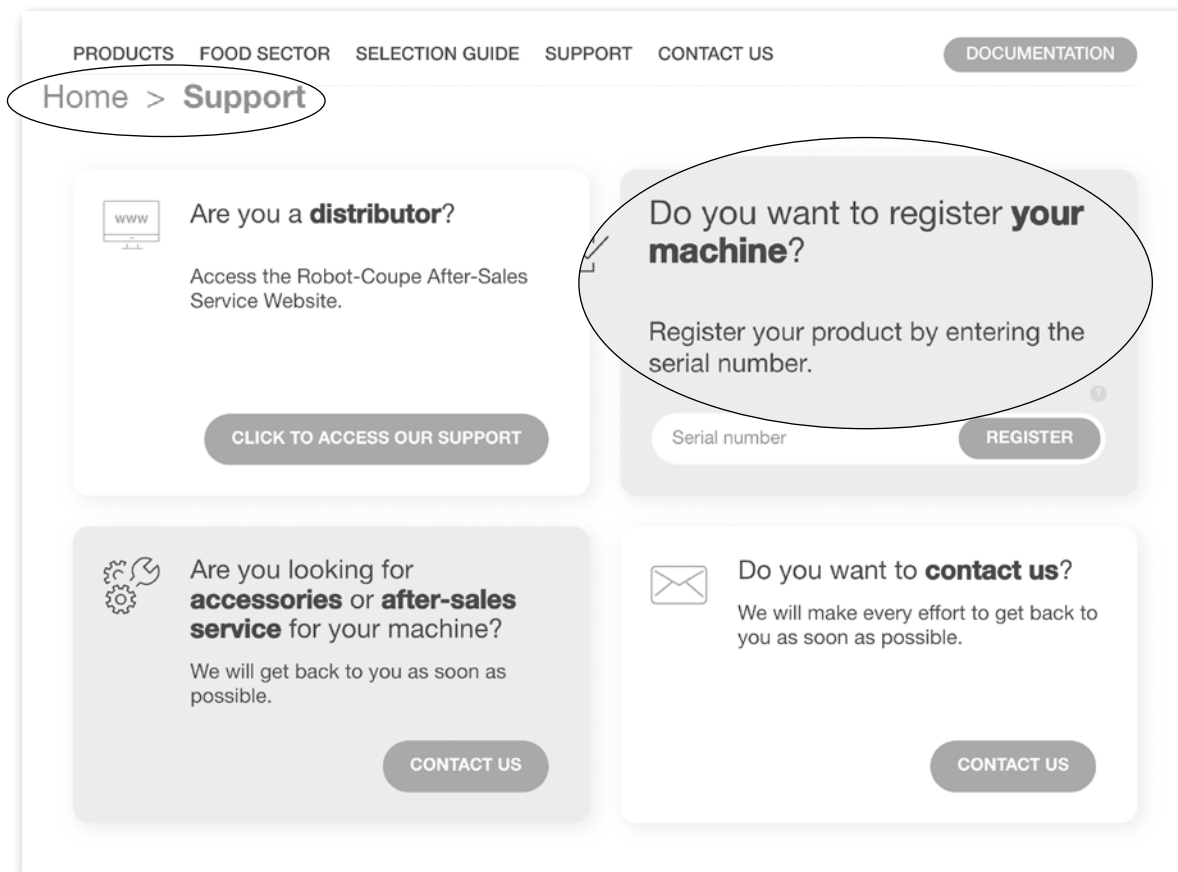
R 2 B

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- NI** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт



robot @ coupe®

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC, in haar hoedanigheid van fabrikant en als degene die bevoegd is om het technisch dossier samen te stellen, verklaart dat alle machines, waarvoor deze originele instructies gelden, samen met hun accessoires en verpakking, in overeenstemming zijn met:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. 1907/2006 (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de Verordening (EG) nr. 2023/2006 "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,

- **EN 60204** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
- **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - Eisen volgens EN 60204-1. Minimum IP34 voor de behuizing van de besturingssystemen.
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Kloppers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
 - **EN 13208** Groenteschilmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.
- het geheel met verwijzing naar de versie die van kracht is op de datum van deze Verklaring voor alle bovengenoemde richtlijnen, verordeningen en normen, evenals alle toepasselijke (EU-)verordeningen die deze op dezelfde datum wijzigen, corrigeren en/of rectificeren.

Herziening R023

Montceau-les-Mines, 13 maart 2024

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

U HEEFT EEN R 2b "D" 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

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

Bij aankoop van een ROBOT-COUPE 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-COUPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE 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 - 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.

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-COUPE 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. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

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 werkkuip.
- 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 reinigings middel 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 2b "D" TAFELMODEL CUTTER GEKOCHT

De R 2b 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.



LET OP !

**DIT APPARAAT MOET ABSOLUUT GEAARD
WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).**

ROBOT-COUPÉ rust zijn R 2b 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 voedingssnoer.

• BEDIENINGSPANEEL

Rode knop = uit

Groene knop = aan

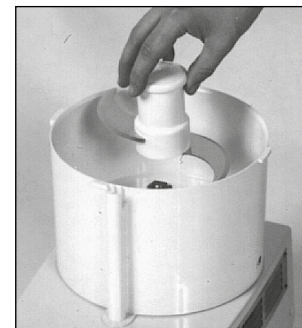
MONTAGE VAN HET TOESTEL

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



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

De veiligheidsstaaf 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. Plaats het deksel op de kuip en draai het naar rechts totdat 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.

Andere toepassingen van de R 2b zijn mogelijk. Deze waarden zijn louter indicatief; ze kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en van het recept.

TOEPASSINGEN	Maximale hoeveelheid eindprodukt (in kg)	Verwerkingstijd (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	4
Slakke- / zalmboter	0,6	4
KNEDEN		
Kruimeldeeg / zanddeeg	0,9	4
Pizzadeeg	0,9	4
VERMALEN		
Droge vruchten	0,5	4
Ijs	0,5	4
Paneermeel	0,5	5

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

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).

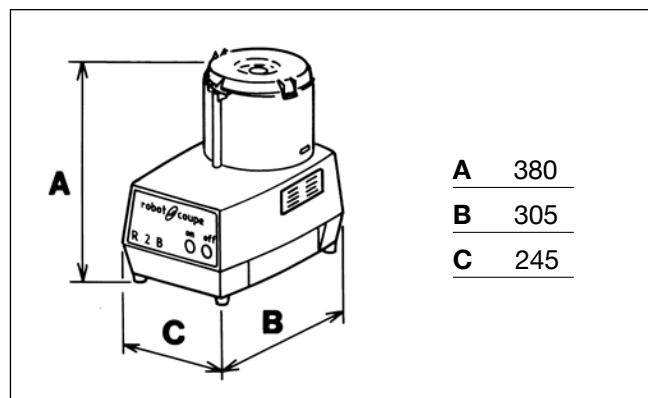
Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van deze ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
R 2b	9 kg	11 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).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

De elektrische installatie moet minstens gedimensioneerd zijn volgens de nominale stroomsterkten hieronder. De beveiligingsinrichtingen moeten afgestemd zijn op het starten van motoren om de stroompieken te leveren die samenhangen met het starten van asynchrone motoren.

Eenfasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230 V / 50 Hz / 1	1 500	5,0
115 V / 60 Hz / 1	1 800	10,0
220 V / 60 Hz / 1	1 800	5,0

VEILIGHEID

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

De machine is uitgerust met een beveiliging en motorrem. Ze kan niet gestart worden zonder de kuip en het deksel te vergrendelen op het motorblok.

Gebruik om de motor te stoppen steeds de (rode) "Stop" knop. Open nooit het deksel voordat de motor en de bewegende bereiding volledig gestopt zijn omwille van de mogelijke inertie van de voedingsmiddelen door hun aard, hoeveelheid en viscositeit, maar ook omwille van mogelijke spatgevaar.

Zo zorgt de pakking van het deksel voor een volledige afsluiting en wordt elk spatgevaar bij vloeibare bereidingen voorkomen. Risico op brandwonden bij warme bereidingen.

Om uw toestel weer in te schakelen, moet u enkel het deksel vergrendelen en op één van de volgende knoppen drukken "Aan" (groen).

Deze modellen zijn voorzien van een **thermische beveiliging** die de motor bij overbelasting automatisch stopt.

In dit geval wacht u tot de machine is afgekoeld voordat u deze weer inschakelt.

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

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.



ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

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

Legend:

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

Color Code:

gris / grey / grau	→ 100V/50-60Hz
rouge / red / rot	→ 120V/60Hz
bleu / blue / blau	→ 220V/60Hz
blanc / white / weiß	→ 230V/50Hz

Wiring Details:

- Motor (MO):** 1~ phase motor with terminals EA, EP, and PTO.
- Thermal Protector (PTO):** Connected to the motor and the power supply.
- Starting Relay (KD):** Connected to the motor and the power supply.
- Power Supply (ALIMENTATION SUPPLY / STROMVERSORGUNG):** Provides N, L, and ground connections.
- Control Switch (MA):** ON / OFF / PULSE switch.
- Safety Switch (SW):** Lid Safety Switch.



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

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

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients
Belgique**

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com



Réf : 400 704D - 05/12/2024 - RDM