

robot a coupe®



New
Register
your product
on line

RM 8

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
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** 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®



Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

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. Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.
Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Reservo-nos ao direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas deste aparelho.
As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento.
© Reservados todos os direitos para todos os países por ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Мы оставляем за собой право в любой момент и без предупреждения менять технические характеристики данного аппарата.
Информация, содержащаяся в данном документе не является контрактной и может изменяться в любое время.
© Все права во всех странах охраняются фирмой Robot-Coupe s.n.c.

CE		Page 02
F	Notice d'utilisation.....	Page 05
Eng	Operating instructions.....	Page 15
NL	Gebruiksaanwijzing.....	Bladzijde 25
E	Manual de instrucción.....	Página 35
P	Manual de instruções.....	Página 45
RU	Инструкция по эксплуатации.....	Стр 55

Déclaration UE de Conformité

Robot-Coupe® SNC, en qualité de fabricant et de personne autorisée à constituer le dossier technique, déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instructions originale, ainsi que leurs accessoires et leurs emballages, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - directive "Machines" **2006/42/CE**,
 - directive "Compatibilité Electromagnétique" **2014/30/UE**,
 - directive "Réduction des Substances Dangereuses dans les Equipements Électriques" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - directive "Déchets d'Equipements Électriques et Électroniques" (DEEE) **2012/19/UE**,

- au Règlement (CE) n°**1907/2006** (dernière version consolidée) concernant "l'Enregistrement, l'Évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques, ainsi que les Restrictions applicables à ces Substances (REACH)" et qu'à ce titre, aucun produit, accessoire et leurs emballages vendus par Robot-Coupe® SNC, ne contient de substance inscrite sur la liste candidate de l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) et considérée comme extrêmement préoccupante,

- au Règlement (CE) n°**1935/2004** "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",

- au Règlement (CE) n°**2023/2006** "Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",

- au Règlement (UE) n°**10/2011** "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",

- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
 - **EN ISO 12100** Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - **EN 60204-1** Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - **EN 60529** Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):
 - exigences selon EN 60204-1. IP34 minimum pour les enveloppes des systèmes de commande,

- et selon la catégorie de l'appareil, aux dispositions des normes européennes harmonisées précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :

- **EN 454** Batteurs-Mélangeurs,
- **EN 1678** Coupe-Légumes (et Extracteurs de Jus),
- **EN 12852** Préparateurs Culinaires et Blenders,
- **EN 12853** Batteurs et Fouets Portatifs (Mixers plongeants),
- **EN 13208** Éplucheuses à Légumes,
- **EN 13621** Essoreuses à Salade,
- **EN 14655** Machines à Couper les Baguettes,

- le tout en référence à la version en vigueur à la date de la présente Déclaration pour toutes directives, règlements et normes ci-dessus, ainsi qu'à tous les règlements (UE) applicables qui les modifient, les corrigent et/ou les rectifient à cette même date.

EU Declaration of Conformity

Robot-Coupe® SNC, as manufacturer and person authorized to compile the technical file, declares that all the machines subject of these original instructions, as well as their accessories and their packaging, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations :
 - directive "Machinery" **2006/42/EC**,
 - directive "Electromagnetic Compatibility" **2014/30/UE**,
 - directive "Reduction of Hazardous Substances in Electrical Equipment" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - directive "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE) **2012/19/UE**,

- regulation (EC) **No 1907/2006** (latest consolidated version) "concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH)" and as such, no product, accessory and their packaging sold by Robot-Coupe® SNC, contains any substance on the European Chemical Agency (ECHA) candidate list and considered of very high concern,

- regulation (EC) **No 1935/2004** "Materials and articles intended to come into contact with food",

- regulation (EC) **No 2023/2006** "Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food",

- regulation (EU) **No 10/2011** "Plastic materials and articles intended to come into contact with food",

- the provisions of the following harmonized European standards and the standards specifying the safety and hygiene requirements:
 - **EN ISO 12100** Safety of machinery - General principles for design,
 - **EN 60204-1** Safety of machinery - Electrical equipment of machines,
 - **EN 60529** Degrees of protection provided by enclosures (IP Code):
 - requirements according to EN 60204-1. Minimum IP34 for control system enclosures,

- and according to the category of the apparatus, with the provisions of the following harmonized European standards specifying the safety and hygiene requirements:

- **EN 454** Planetary Mixers,
- **EN 1678** Vegetable Cutting Machines (and Juice Extractors),
- **EN 12852** Food Processors and Blenders,
- **EN 12853** Hand-Held Blenders and Whisks (Power Mixers),
- **EN 13208** Vegetable Peelers,
- **EN 13621** Salad Dryers,
- **EN 14655** Baguette Slicers,

- the whole with reference to the version in force on the date of this Declaration for all the above directives, regulations and standards, as well as all applicable (EU) regulations which modify, correct and/or rectify them on this same date.

EU-Konformitätserklärung

Robot-Coupe® SNC erklärt in seiner Eigenschaft als Hersteller und für die Erstellung der technischen Dokumentation befugte Person, dass alle in der vorliegenden ursprünglichen Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte und Zubehöriteile sowie ihre Verpackungen den Anforderungen der folgenden Texte entsprechen:

- den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie **2006/42/EG**
 - Elektromagnetische Verträglichkeit **2014/30/UE**
 - der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS) **2011/65/UE**,
 - der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) **2012/19/UE**,

- verordnung (EG) **Nr. 1907/2006** (letzte konsolidierte Fassung) zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH); die von Robot-Coupe® verkauften Produkte, Zubehöriteile und Verpackungen enthalten keine Stoffe, die in der Liste der für eine Zulassung in Frage kommenden besonders besorgnisregenden Stoffe der Europäischen Chemikalienagentur (ECHA) aufgeführt sind,

- verordnung (EG) **Nr. 1935/2004** „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,

- verordnung (EG) **Nr. 2023/2006** „Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,

- der Verordnung (EU) **Nr. 10/2011** „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“,

- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen:
 - **EN ISO 12100** (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze),
 - **EN 60204-1** (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen),
 - **EN 60529** Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code):
 - Anforderung entsprechend EN 60204-1. Mindestens IP 34 für die Umhüllung der Steuerungssysteme,

- und je nach Kategorie des Gerätes den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:

- **EN 454** Planetenrühr- und -knetmaschinen,
- **EN 1678** Gemüschneidemaschinen (und Entsafter),
- **EN 12852** Vertikalkutter und Mixer,
- **EN 12853** Handmixer und Handrührer,
- **EN 13208** Gemüschschälmaschinen,
- **EN 13621** Salatschleudern,
- **EN 14655** Baguette-Schneidemaschinen,

- das Ganze in Bezug auf die zum Zeitpunkt der vorliegenden Erklärung geltenden oben angegebenen Richtlinien, Verordnungen und Normen sowie auf sämtliche diese zum selben Zeitpunkt abändernden und/oder berichtigten anwendbaren Verordnungen (EU).

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 de onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/UE**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/UE**,

- 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 (EC) **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 overveerprincipes,
 - **EN 60204-1** 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** Klopvers-Mixers,
- **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
- **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
- **EN 12853** Klopvers en handmixers (Staafmixers),
- **EN 13208** Groenteschilmachines,
- **EN 13621** Slacentrifuges/Slawierders,
- **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.

Declaración UE de Conformidad

Robot-Coupe® SNC, en calidad de fabricante y persona autorizada para elaborar la documentación técnica, declara que todas las máquinas objeto del presente manual de instrucciones original, así como sus accesorios y sus embalajes, están conformes:

- los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
 - Directiva "Máquinas" **2006/42/CE**,
 - Directiva "Compatibilidad electromagnética" **2014/30/UE**,
 - a la Directiva "Restricción de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - a la Directiva "Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos" (RAEE) **2012/19/UE**,

- al Reglamento (CE) **Nº 1907/2006** (última versión consolidada) relativo "al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos" (REACH) y que, por tal motivo, ningún producto, accesorio o embalaje vendido por Robot-Coupe® SNC no contiene ninguna sustancia inscrita en la lista candidata de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos (ECHA) y considerada extremadamente preocupante,

- al Reglamento (CE) **Nº 1935/2004** "Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",

- al Reglamento (CE) **Nº 2023/2006** "Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",

- al Reglamento (UE) **nº 10/2011** "materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos",

- a las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas:
 - **EN ISO 12100** Seguridad de las máquinas – Principios generales de diseño,
 - **EN 60204-1** Seguridad de las máquinas – Equipos eléctricos de las máquinas,
 - **EN 60529** Grados de protección proporcionados por las envolventes (código IP):
 - requisitos según EN 60204-1. IP34 mínimo para los envoltorios de los sistemas de mando,

- y, según la categoría del aparato, a las disposiciones de las normas europeas armonizadas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:

- **EN 454** Batidoras-mezcladoras,
- **EN 1678** Corta-hortalizas (y extractores de zumos),
- **EN 12852** Procesadores culinarios y licuadoras,
- **EN 12853** Batidores y varillas portátiles (tritadores de mano),
- **EN 13208** Peladoras de hortalizas,
- **EN 13621** Escurridores de lechuga,
- **EN 14655** Máquinas para cortar barras de pan,

- el conjunto con referencia a la versión vigente a fecha de la presente Declaración para el conjunto de directivas, reglamentos y normas anteriores, así como para todos los reglamentos (UE) aplicables que los modifican, corrigen y/o rectifican a esta misma fecha.

Dichiarazione di Conformità UE

Robot-Coupe® SNC, in qualità di fabbricante autorizzato a costituire il fascicolo tecnico, dichiara che tutte le macchine, oggetto del presente libretto d'istruzioni originale, oltre a tutti i loro accessori e imballi, sono conformi:

- alle esigenze essenziali delle direttive europee seguenti e alle legislazioni nazionali che le traspongono:
 - direttiva "Macchine" **2006/42/CE**,
 - direttiva "Compatibilità Elettromagnetica" **2014/30/UE**,
 - direttiva "Riduzione delle Sostanze Pericolose nelle apparecchiature elettriche" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - direttiva sui "Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" (DEEE) **2012/19/UE**,

- regolamento (CE) **nº1907/2006** (ultima versione consolidata) concernente "la Registrazione, la Valutazione e l'Autorizzazione delle sostanze chimiche, oltre alle restrizioni applicabili a queste sostanze (REACH)" e che per questo nessun prodotto, accessorio e rispettivi imballaggi venduti da Robot-Coupe® SNC contengono sostanze iscritte sull'elenco delle sostanze candidate dell'Agenzia Europea dei prodotti Chimici (ECHA) e considerato come estremamente preoccupante,

- regolamento (CE) **nº 1935/2004** "Materiali e oggetti destinati ad entrar in contatto con alimenti",

- regolamento (CE) **nº 2023/2006** "Buene pratiche di fabbricazione di materiali e oggetti destinati ad entrar in contatto con alimenti",

- regolamento (UE) **nº10/2011** "materiali e oggetti plastici destinati ad entrar in contatto con alimenti",

- alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti:
 - **EN ISO 12100** Sicurezza del macchinario – Principi generali,
 - **EN 60204-1** Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine,
 - **EN 60529** gradi di protezione degli involucri (Codice IP):
 - esigenze secondo la norma EN 60204-1. IP34 minimo per gli involucri dei sistemi di comando,

- e a seconda della categoria dell'apparecchio, alle disposizioni delle norme europee armonizzate che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:

- **EN 454** Sbattitori mixer,
- **EN 1678** Tagliaverdure (ed estrattori di succo),
- **EN 12852** Preparatori gastronomici e miscelatori,
- **EN 12853** Sbattitori e fruste portatili (Mixer ad immersione),
- **EN 13208** Sbucciatrici di verdura,
- **EN 13621** Asciugatrici per l'insalata,
- **EN 14655** Macchine per tagliare a fette baguette,

- il tutto in riferimento alla versione in vigore alla data della presente Dichiarazione per tutte le direttive, regolamenti e norme citate qui sopra, oltre a tutti i regolamenti (UE) applicabili che li modificano, li correggono e/o rettificano a questa stessa data.

Declaração UE de Conformidade

Robot-Coupe® SNC, na qualidade de fabricante e entidade responsável pela elaboração do dossier técnico, declara que todas as máquinas objeto do presente folheto de instruções original, bem como os respetivos acessórios e embalagens, estão em conformidade:

- os requisitos essenciais das diretivas europeias seguintes e as legislações nacionais que as transpõem:
 - diretiva "Máquinas" **2006/42/CE**,
 - diretiva "Compatibilidade Electromagnética" **2014/30/UE**,
 - a diretiva sobre a "Redução das Substâncias Perigosas nos Equipamentos Elétricos" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - a diretiva "Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos" (DEEE) **2012/19/UE**,

- regulamento (CE) **nº1907/2006** (última versão consolidada) relativo ao "Registo, Avaliação, Autorização e Restrição de Substâncias Químicas, (REACH)" e assim sendo, nenhum produto, acessório ou respetivas embalagens, vendido por Robot-Coupe® SNC, contém qualquer substância inscrita na lista candidata da Agência Europeia dos Produtos Químicos (ECHA), considerada como extremamente preocupante,

- regulamento (CE) **nº1935/2004** "Materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos",

- regulamento (CE) **nº2023/2006** "Boas práticas de fabrico dos ma-teriais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos",

- regulamento (UE) **nº10/2011** "Materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos",

- as disposições das seguintes normas europeias harmonizadas:
 - **EN ISO 12100** Segurança das Máquinas – Princípios gerais de concepção,
 - **EN 60204-1** Segurança das Máquinas – Equipamentos elétricos das máquinas,
 - **EN 60529** Graus de proteção para invólucros (Código IP):
 - Exigências de acordo com a norma EN 60204-1. IP34 mínimo para os invólucros dos sistemas de controlo,

- e, conforme a categoria do aparelho, com as disposições das normas europeias harmonizadas que estipulam as prescrições relativas à segurança e à higiene:

- **EN 454** Batedeiras-Misturadoras,
- **EN 1678** Cortadores de Legumes (e Extratores de Sumos),
- **EN 12852** Preparadores culinários e blenders,
- **EN 12853** Batedeiras e batedeira portáteis (Trituradores),
- **EN 13208** Descascadores de legumes,
- **EN 13621** Escorredores de salada,
- **EN 14655** Máquinas de Cortar Pão,

- na integralidade da versão em vigor à data da presente Declaração, com quaisquer diretivas, regulamentos e normas acima referidos, assim como quaisquer regulamentos (UE) aplicáveis que os alterem, corrijam e/ou retiquem na mesma data

EU-Försäkran om Överensstämmelse

Robot-Coupe® SNC, i egenskap av tillverkare och person som har behörighet att sammanställa den tekniska filen, intygar att alla maskiner som omfattas av dessa originalinstruktioner såväl som dess tillbehör och förpackningar, överensstämmer med:

- huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - direktiv **2006/42/EG** – "Maskiner",
 - direktiv **2014/30/UE** – "Elektromagnetisk kompatibilitet",
 - direktivet om "Begränsning av farliga ämnen i elektrisk utrustning" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - direktivet om "Avfall som utgörs eller innehåller elektrisk eller elektronisk utrustning" (WEEE) **2012/19/UE**,

- med förordning (EG) **nr 1907/2006** (senaste konsoliderade versionen) avseende "Registrering, utvärdering och godkännande av kemikalier samt begränsning av dessa kemikalier (REACH)" och på denna grund innehåller inte de produkter, tillbehör och dessas förpackningar sålda av Robot-Coupe® SNC, några av de kemikalier som finns med på den kandidatförteckning som upprättats av Europeiska kemikaliemyndigheten (ECHA) och som inger mycket stora betänkligheter,

- med förordning (EG) **nr 1935/2004** "Material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",

- med förordning (EG) **nr 2023/2006** "God tillverkningssed för material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",

- med förordning (EU) **nr 10/2011** "Material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",

- med följande harmoniserade EU-standarder:
 - **EN ISO 12100** Maskinsäkerhet – Generella principer för design,
 - **EN 60204-1** Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning,
 - **EN 60529** om skydd genom in kapsling (IP-kod):
 - Krav i enlighet med EN 60204-1. IP34 minimum avseende höljen för styrsystem,

- och kraven på maskinkategori, med harmoniserade EU-standarder om föreskrifter för säkerhets- och hygienkrav:

- **EN 454** Blandare-mixers,
- **EN 1678** Grönsakshack (och Juicepressar),
- **EN 12852** Matberedare och blandare,
- **EN 12853** Handblum blandare och vispar (stavmixers),
- **EN 13208** Maskiner för beredning av grönsaker,
- **EN 13621** Salladslungor,
- **EN 14655** Maskiner för att skära baguetter,

- allt med hänvisning till den version som gäller på datumet för denna förklaring för alla direktiv, förordningar och standarder ovan, såväl som i enlighet med samtliga tillämpliga (EU) förordningar som ändrar och/eller korrigerar dem vid samma datum.

AB Uygunluk Beyanı

Üretici ve teknik belgeyi hazırlayan yetkili kişi olarak **Robot-Coupe® SNC**, bu talimat kitapçığının aslına konu tüm cihazlarının, aksesuarlarının ve ambalajlarının; bahsi geçen tüm yönetmelik, düzenleme ve standartlar uyarınca:

- Avrupa Birliği Direktifleri'nin ana gerekleri ve Ulusal Mevzuatın Temel Gereksinimleri :
 - "Makineler" Direktifi **2006/42/AT**,
 - Elektrik ve elektronik eşyalardaki (EEE) belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanmasına ilişkin **2011/65/AB** sayılı Direktif,
 - Atık Elektrikli ve Elektronik Teçhizatları İlişkin (DEEE) **2012/19/AB** sayılı Direktif,
- **1907/2006** sayılı (birleştirilmiş son hali) "Kimyasal Madde Kaydı, Değerlendirilmesi ve İzni ve Bu Maddelere Uygulanacak Kısıtlamalar (REACH)" a ilişkin AB Tüzüğüne uygun olduğunu beyan eder ve bu sebeple Robot-Coupe® SNC tarafından satılan hiçbir ürün, aksesuar veya ambalaj, Avrupa Kimyasallar Ajansı (ECHA) listesinde yasaklı olarak belirtilen ve yüksek önem arz eden madde olarak kabul edilen hiçbir maddeyi barındırmaz,
- "Gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin (AT) **1935/2004** sayılı avrupa parlamentosu ve konsey tüzüğü",
- "Gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin iyi üretim uygulamaları hakkında (AT) **2023/2006 (AT)** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- "Gıda ile temas eden plastik maddelere ve malzemelere ilişkin (AB) **10/2011** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- Aşağıda sıralanan uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :
 - **EN ISO 12100** Makine Güvenliği – Tasarım için genel prensipler,
 - **EN 60204-1** Makine Güvenliği – Makinelerin elektrik ekipmanı,
 - kılıflar aracılığıyla koruma derecelerine ilişkin **EN 60529** (IP Yasası) :
 - EN 60204-1 standardına göre gereklilikler. Kumanda sistemi kılıfları için minimum IP34,
- ve cihaz kategorisine göre güvenlik ve hijyene ilişkin yükümlülükleri belirleyen uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :
 - **EN 454** Dövücüler-Karıştırıcılar,
 - **EN 1678** Sebze doğrama aletleri (ve meyve sıcaakları),
 - **EN 12852** Gıda Hazırlayıcılar ve karıştırıcılar,
 - **EN 12853** Dövücüler ve portatif çırpıcılar (Dalmalı karıştırıcılar),
 - **EN 13208** Sebze soyucular,
 - **EN 13621** Salata karıştırıcı,
 - **EN 14655** Ekmek dilimleme aletleri,
- bu Beyanname tarihinde yürürlükte olan sürümüne ve ayrıca aynı tarih itibarıyla bunları düzenleyen, düzenlen ve/veya tasih eden tüm geçerli (AB) düzenlemelerine uygun olduğunu beyan eder.

EU Megfelelőségi Nyilatkozat

Robot-Coupe® SNC, mint gyártó és a műszaki dokumentáció összeállítására jogosult személy kijelenti, hogy az eme eredeti használati utasításban tárgyalt valamennyi gép, tartozékkal és csomagolásaival együtt összhangban van:

- A következő európai irányelvek alapkövetelményeinek és az azokból átültetett nemzetközi jogszabályoknak:
 - A gépekre vonatkozó **2006/42/EU** irányelv,
 - az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó **2014/30/EK** irányelv,
 - az elektromos készülékek károsanyag-kibocsátásának csökkentéséről szóló (RoHS) **2011/65/EU** irányelvnek,
 - az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó (DEEE) **2012/19/EU** irányelvnek,
- Az **1907/2006 sz. (EK)** (legutolsó elfogadott változat), vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról szóló (REACH) rendelkezésnek, és hogy e rendelkezés alapján a Robot-Coupe® SNC semmilyen terméke, illetve azok semmilyen tartozéka vagy csomagolása nem tartalmaz az Európai Vegyianyag Ügynökség (ECHA) különös aggodalomra okot adó anyagok listáján szereplő anyagokat,
- **1935/2004/EK** rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak”,
- **2023/2006/EK** rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak”,
- **10/2011/EU** rendelet "Az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyakról",
- A következő harmonizált európai szabványok előírásainak:
 - **EN ISO 12100** Gépek biztonsága - Tervezési alapelvek,
 - **EN 60204-1** Gépek biztonsága - A gépek elektromos alkatrészei,
 - **EN 60529** A burkolatok védelmi szintje (IP kód):
 - Az EN 60204-1 szabvány szerinti követelmények. A vezérlőrendszerek burkolatai legalább IP34-es védettségűek,
- illetve a készülék kategóriájától függően valamennyi egyéb, a biztonsági és higiéniai követelményeket meghatározó harmonizált európai szabványok:
 - **EN 454** Keverőgépek,
 - **EN 1678** Zöldszézeletelő (és facsaró) készülékek,
 - **EN 12852** Konyhai gépek és turmixgépek,
 - **EN 12853** Hordozható keverők és habverők (botmixerek),
 - **EN 13208** Zöldéghámozó gépek,
 - **EN 13621** Salátacentrifuga,
 - **EN 14655** Kenyérseletoelő gépek,
- a jelen nyilatkozat keltkor hatályos valamennyi fenti irányelvvel, szabályrendelettel és szabvánnyal, csakis mint az azokat ugyanezen időpontban módosító, javító és/vagy helyesbítő, ugyanezen a napon hatályos szabályrendelettel (EU).

Révision R023

Montceau-les-Mines, le 13 mars 2024

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles



Robot-Coupe® SNC - 12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-les-Mines Cedex – France
SIRET 64200784300088 | www.robot-coupe.com

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN BATTEUR RM 8

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Conseils d'utilisation

PHASES DE MONTAGE

OUTILS

- Fouet
- Palette
- Crochet spirale

NETTOYAGE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit
- Caractéristiques électriques

SÉCURITÉ

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

RECETTES 'DE BASE'

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUPÉ S.N.C. est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.

Si vous avez acheté votre machine robot-coupe à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUPÉ S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - Les dégâts dus au transport. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

Gardez tous les cartons et emballages originaux qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPÉ S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'INSTALLATION DES APPAREILS À VARIATION DE VITESSE ET À LA PROTECTION DES PERSONNES

Ces recommandations s'appliquent aux appareils équipés d'un moteur asynchrone et d'un variateur de fréquence à alimentation monophasée.

Note :

- Le circuit d'alimentation électrique et les équipements de protection doivent être conformes à la réglementation du pays.
- Toute installation électrique de l'appareil ne peut être faite que par un électricien qualifié.

Protection des Appareils

- Les variateurs de fréquence, comme tout dispositif électronique, comportent des composants sensibles aux décharges électrostatiques. Avant de procéder à une intervention sur ces variateurs, les personnes effectuant ce travail devront se libérer des décharges électrostatiques.
- Toute opération de raccordement interne doit se faire l'appareil étant hors tension.
- Des mises sous tension répétées de l'appareil provoquent une surcharge du variateur qui peut conduire à sa destruction. Respecter impérativement une durée de 3 minutes entre la coupure d'alimentation et la remise sous tension.

Installation électrique

- L'appareil est alimenté en courant monophasé* jusqu'au variateur qui transforme le courant en triphasé à fréquence variable pour alimenter le moteur.

- Ne raccorder l'appareil que sur un réseau alternatif monophasé* 220 – 240V / 50 ou 60 Hz avec prise de terre. Toute tension réseau plus élevée détruirait le variateur.
- Raccordement obligatoire de la terre pour assurer la protection des personnes.

Protection des Personnes à l'aide de disjoncteurs

Les appareils à variateur de fréquence nécessitent une sélection rigoureuse du disjoncteur différentiel pour assurer la protection des personnes : il existe des disjoncteurs différentiels sensibles au courant alternatif (type AC), sensibles au courant impulsionnel (type A) et sensibles tout courant (type B).

Danger ! Les variateurs intègrent un pont redresseur de la tension réseau. De ce fait, en cas de court-circuit à la masse, un courant continu de défaut peut empêcher le déclenchement d'un disjoncteur différentiel sensible au courant alternatif seul (type AC).

L'appareil étant alimenté en monophasé*, il convient donc d'utiliser un disjoncteur différentiel sensible au courant impulsionnel (type A), identifié par le symbole suivant : .

Attention : selon les fabricants, ces disjoncteurs différentiels reçoivent des appellations différentes.

Les appareils à variateur de fréquence produisent un courant de fuite sur le fil de terre dont le niveau peut conduire au déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel. Ceci peut se produire en raison :

- Du raccordement de plusieurs appareils à variation de vitesse sur le même disjoncteur différentiel.
- D'un courant de fuite de l'appareil supérieur au seuil de déclenchement réel du disjoncteur différentiel.

Attention : il existe des tolérances de fabrication et selon le disjoncteur différentiel son seuil réel de déclenchement se situe entre 50% et 100% de son seuil nominal théorique. En cas de problème, mesurer le courant de fuite de l'appareil et le seuil réel de déclenchement du disjoncteur différentiel.

En première approche se référer aux caractéristiques de votre appareil dans le tableau ci-dessous :

Appareil	Alimentation	Section des Conducteurs (mm²)	Disjoncteur Différentiel (Ph + N)	
			Calibre (A)	Seuil (mA)
RM 8	220V - 240V 50 ou 60 Hz monophasé	1,5	B16	≥ 30

*Sauf modèles spécifiques 200 - 240 V triphasés vendus au Japon.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique située sous la machine et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les accessoires avec précaution.

PHASES DE MONTAGE

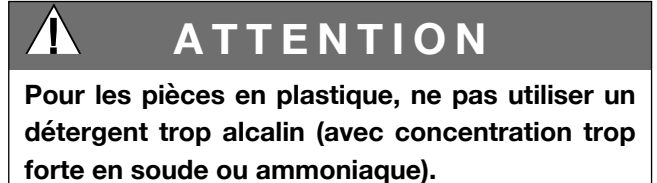
- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 10) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne pas ouvrir la machine avant l'arrêt complet de l'outil.
- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage «spécial aluminium».
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.



ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN BATTEUR MÉLANGEUR RM 8

Le **batteur mélangeur RM8** est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

Il vous permettra de réaliser le travail de tous types de pâte, mélange et foisonnement.

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que vous tiriez le plus grand profit de votre investissement.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil.



- 1. Bouton de commande avec 9 vitesses indexées
- 2. Cuve en inox avec poignée ergonomique
- 3. Ecran de protection avec 1 ouverture pour l'adjonction d'ingrédients

- 4. Levier de verrouillage pour basculer la tête
- 5. Fouet
- 6. Palette
- 7. Crochet Spirale

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique placée sous l'appareil.

L'installation doit être protégée par un disjoncteur différentiel de 30 mA et un fusible de calibre 10 A.

Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasé normalisé.

L'appareil est livré avec un câble électrique équipé d'une fiche à brancher directement sur une prise monophasée normalisée :

220-240 V/50-60 Hz - 16 A.

• CONSEILS D'UTILISATION

Après une opération de maintenance moteur ou variateur, faire tourner à vide votre appareil et s'assurer que le **porte-outil** (planétaire) tourne bien dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ou que l'outil tourne dans les sens des aiguilles d'une montre, l'appareil étant vu du dessus.



ATTENTION

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT RELIÉ
À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).**

PHASES DE MONTAGE

1. Basculer la tête .

Pour cela, il vous suffit de tourner le levier de verrouillage vers le haut et soulever la tête.



2. Clipser l'écran de protection puis mettre en place l'outil nécessaire selon la préparation à réaliser.



3. Il est conseillé de positionner la cuve de manière à ce que la poignée soit à gauche verrouillée sous le bras du berceau pour une meilleure stabilité.

Cela est particulièrement recommandé pour des applications telles que le pétrissage lorsque la cuve est remplie au maximum.

4. Vous pouvez maintenant fermer la tête du batteur en soulevant le levier de verrouillage situé sur le côté.



5. Pour un blocage ferme de la cuve, recommandée lors du pétrissage, il suffit de bloquer la poignée de la cuve sous le berceau à gauche de l'appareil et de verrouiller le levier en le baissant.

DÉMONTAGE DE L'ÉCRAN DE PROTECTION :

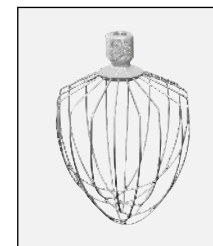
Placer le pouce uniquement sur l'une des deux excroissances de cet écran.

Ensuite, il vous suffit de presser dessus pour que l'écran de protection se détache.



OUTILS

1. FABRICATIONS

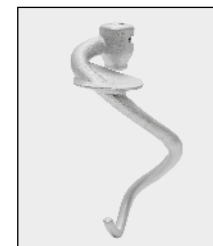
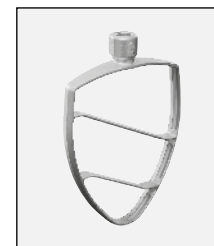


FOUET

Pour la réalisation des blancs en neige, Chantilly, sabayon, crème montée, blancs pour macarons, génoise, meringues, pâtes à crêpes.

PALETTE

Pour les mélanges de type pâte sablée, beurre pommade, cheese cake, moelleux, pains d'épices ou encore purée.



CROCHET SPIRALE

Pour le pétrissage des pâtes de type pain, détrempe, brioche, pâtebrisée.

Attention le crochet n'est pas prévu pour les pâtes à pizza.

2. TABLEAU DES VITESSES

FOUETTER	MÉLANGER / BATTRE	PÉTRIR
Vitesse Rapide	Vitesse Moyenne	Vitesse Lente
		
Vitesse de 1 à 9	Vitesse de 1 à 7	Vitesse de 1 à 3
VITESSE OUTIL		
60 à 600 tr/min	60 à 420 tr/min	60 à 180 tr/min

3. QUANTITÉS MAXIMALES TRAVAILLÉES

		
Jusqu'à 16 blancs d'oeufs	Jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade	Jusqu'à 4 kg de pâte à pain*

* 63 % d'humidité avec 2,5 kg de farine maximum.

QUANTITES MAXIMALES TRAVAILLEES		
PREPARATION	OUTIL	RM8 SP/AP
PATE A PAIN TRADITIONNELLE (60 % HYDRATATION)*	CROCHET	4 KG MAXI (2500 Grs FARINE) (1500 Grs EAU)
PATE A PAIN SECHE (55 % HYDRATATION)*	CROCHET	3,1 KG MAXI (2000 Grs FARINE) (1100 Grs EAU)
PATE A PIZZA MEDIUM (50 % HYDRATATION)*	CROCHET	2,7 KG MAXI (1800 Grs FARINE) (900 Grs EAU)
PATE A PIZZA SECHE (40 % HYDRATATION) *	CROCHET	1,02 KG MAXI (735 Grs FARINE) (294 Grs EAU)
BEURRE POMMADE	PALETTE	1,5 KG MAXI
BLANC EN NEIGE	FOUET	16 CEUFS MAXI
CHANTILLY	FOUET	1,5 L CREME MAXI

D'autres utilisations sont envisageables. Ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif mais sont susceptibles de varier en fonction de la nature des ingrédients ou de la recette.

NETTOYAGE

- La cuve et l'écran de protection peuvent être nettoyés au lave vaisselle, nous vous recommandons de laver les outils à la main (sauf si vous disposez de produits lessiviels compatibles avec l'aluminium).
- Veiller à utiliser un détergent parfaitement adapté, notamment pour les pièces en aluminium.
- À l'aide d'une éponge humide, nettoyer l'ensemble de la machine en apportant un soin particulier aux zones sujettes aux éclaboussures.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression.



ATTENTION

Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POIDS

RM 8

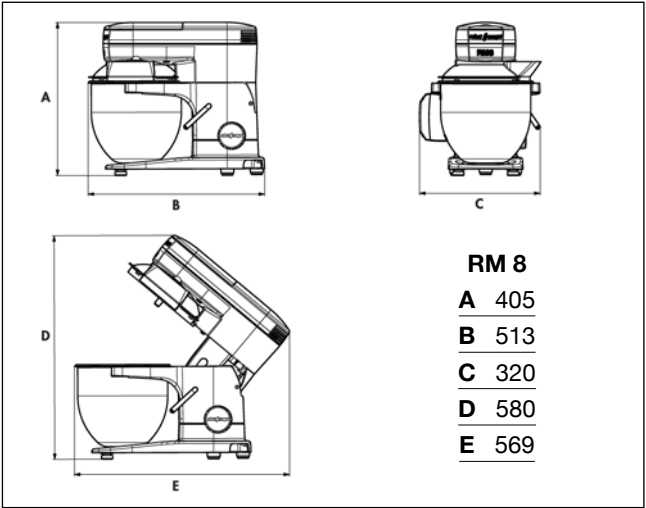
Net

17 kg

Emballé

18 kg

DIMENSIONS (en mm)



HAUTEUR DE TRAVAIL

Il est nécessaire d'installer la machine sur un plan de travail parfaitement stable (marbre ou équivalent).

NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du RM 8 est inférieur à 70 dB (A).

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

L'installation électrique doit être dimensionnée au moins selon les intensités nominales ci-après. Les dispositifs de protection doivent être adaptés au démarrage de moteurs afin de fournir les pointes d'intensité liées au démarrage de moteurs asynchrones.

Appareil Monophasé

Moteur	Puissance (Watt)	Intensité (Amp.)
220-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

SÉCURITÉ

Le batteur Mélangeur Robot-Coupe est muni d'un système de sécurité comprenant une :

- Sécurité de présence de cuve, présence d'écran de protection et d'ouverture de tête.
- Sécurité de surintensité.
- Sécurité de manque de tension.

• Sécurité présence cuve, présence écran de protection, ouverture de tête

Cet appareil ne peut être mis en fonctionnement sans la présence du bol, sans la présence de l'écran correctement clipsé sur la tête de l'appareil et sans la tête supérieure abaissée et correctement verrouillée.

• Sécurité de surintensité

Dans le cas de surcharge de l'appareil par le non respect des consignes d'utilisations et des quantités maxi préconisées pour le bol, le moteur s'arrête. Cet arrêt indique que la préparation en cours n'est pas adaptée pour être réalisée dans ces conditions.

Pour redémarrer l'appareil :

- Remettre le bouton de commande sur position 0.
- Redémarrer en tournant le bouton de commande jusqu'à la vitesse souhaitée.

• Sécurité manque de tension

En cas de coupure de l'alimentation électrique ou de débranchement de l'appareil, l'appareil ne peut redémarrer qu'en procédant de la manière suivante:

- Remettre le bouton de commande sur position 0.
- Redémarrer en tournant le bouton de commande jusqu'à la vitesse souhaitée.



RAPPEL

Ne pas ouvrir la machine avant l'arrêt complet de l'outil.

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne pas surcharger l'appareil.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la France uniquement :

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- ECOLOGIC

Tél : +33 (0)1 30 57 79 14

www.e-dechet.com

Code de l'Environnement
(Art. R543.172 à R.543-206-4)

RECETTES 'DE BASE'

Les recettes ci-dessous ont été réalisées avec le batteur RM 8.

• FOUET

BLANCS EN NEIGE

Ingrédients :

- 16 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel



Procédé :

Mettre les blancs d'œufs dans la cuve avec le sel.

Monter doucement les blancs à vitesse '3' puis à la fin serrer les blancs pendant 10 secondes à Vitesse '9'.

CHANTILLY

Ingrédients :

- 1 litre de crème liquide
- 80 gr de sucre glace



Procédé :

Mettre la crème liquide froide dans la cuve, avec le sucre glace.

Monter à vitesse '5', une fois le mélange épaissi, augmenter la vitesse et passer à la Vitesse '7' ou '8'

Quand la matière se tient et qu'elle devient onctueuse, arrêter la machine.

• CROCHET

PÂTE À PAIN (pain de campagne)

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 750 ml d'eau
- 25 gr levure
- 30 gr sel
- 300 gr de seigle T170



Procédé :

Mettre la farine, l'eau, la levure et le sel dans la cuve. Ensuite, tourner à vitesse '1' pour obtenir un mélange homogène puis tourner à vitesse '2' jusqu'à l'obtention d'une pâte.

BRIOCHE

Ingrédients :

- 1,2 kg de farine
- 50 gr de levure du boulanger
- 3 cuillères à café de sel
- 135 gr de sucre
- 10 oeufs +3 jaunes
- 35 cl de lait
- 680 gr de beurre mou



Procédé :

Verser dans la cuve la farine, la levure, le sel, le sucre, les œufs et le lait.

Travailler au crochet la pâte pour donner du corps environ 10 minutes en vitesse '2'.

Rectifier la consistance si besoin est avec de l'eau.

Incorporer le beurre froid ramolli et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve et ne colle plus aux mains.

Récupérer la pâte dans un récipient. Couvrir et laisser pousser.

Lorsqu'elle a doublé de volume, la rompre, filmer et stocker à froid.

• PALETTE

BEURRE POMMADE POUR CUP CAKES

Ingrédients :

- 1 kg de beurre
- 1,7 kg de sucre glace
- 270 ml de lait
- 11 ml de vanille liquide



Procédé :

Réaliser le beurre pommade dans un 1^{er} temps (le mettre dans la cuve puis le réduire en pommade à la vitesse '6').

Rajouter le sucre glace, le lait, la vanille et tourner à vitesse '3'.

Lorsque le mélange est bien homogène, remonter en vitesse pendant 3 minutes et ajouter le colorant souhaité.

Ensuite, prendre la poche à douille et réaliser la décoration des cup cakes.

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU SAFRAN

Ingrédients :

- 500 gr de pommes de terre
- 125 gr de beurre ramolli
- 2-3 capsules de poudre de safran
- Sel et poivre blanc



Procédé :

Épluchez les pommes de terre et découpez-les en morceaux de taille identique.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les soigneusement, puis remettez-les dans la casserole à feu doux pour les sécher. Mettre les pommes de terre cuites dans la cuve avec le beurre ramolli et le safran et mélangez à la vitesse '2' jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

SUMMARY

WARRANTY

IMPORTANT WARNING

YOU HAVE JUST ACQUIRED AN RM 8 BLENDER MIXER

SWITCHING ON THE MACHINE

- Advice on electrical connections
- Recommendations for use

ASSEMBLY

TOOLS

- Whisk
- Paddle
- Spiral Hook

CLEANING

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Noise level
- Electrical data

SAFETY

STANDARDS

BASIC RECIPES

ELECTRICAL AND WIRING DIAGRAMS

ROBOT-COUPÉ S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUPÉ appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUPÉ S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUPÉ product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUPÉ S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUPÉ S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (installer is responsible).

8 - Shipping damages. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

Keep all original containers and packing materials for carrier inspection.

Neither ROBOT-COUPÉ S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUPÉ S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUPÉ S.N.C. France.

RECOMMENDATIONS CONCERNING THE INSTALLATION OF VARIABLE-SPEED APPLIANCES AND PERSONAL SAFETY

These recommendations apply to machines equipped with an induction motor and a single-phase wobbulator.

NB :

- The electrical circuit and the protective devices must comply with national regulations.
- The machine must be wired in by a qualified electrician

Protecting your appliance

- Like all electronic devices, wobblers include components that are sensitive to electrostatic discharges (ESDs). Before conducting any work on these wobblers, technicians must therefore rid themselves of electrostatic charges.
- The machine must be disconnected from the mains supply before any internal connection operations are carried out.
- Repeatedly switching on the appliance will cause the wobbulator to overload and may result in its destruction. After the machine has been switched off, you must wait for 3 minutes before switching it back on again.

Wiring

- The appliance requires single-phase* current as far as the wobbulator, which turns the latter into variable-speed three-phase current to supply the motor.

- You must connect the machine to a 200-240 V / 50 or 60 Hz single-phase* alternating current supply with an earthed socket. A higher voltage will destroy the wobbulator.
- The earthed socket ensures operator safety.

Circuit interrupters ensuring user safety

Ground fault circuit interrupters (GFCIs) intended for variable-speed appliances need to be selected with great care in order to ensure operator safety. GFCIs may be sensitive to alternating current (type AC), impulse current (type A) or all currents (type B).

Danger! Wobblers feature a bridge-connected rectifier of the mains supply voltage. For this reason, in the event of an earth contact, a continuous fault current may fail to trip a differential circuit breaker that is only sensitive to alternating current (type AC).

As the appliance has a single-phase* supply, it is therefore advisable to use a GFCI that is sensitive to impulse current (type A), identified by the following symbol : .

Caution: these GFCIs may go under different names, according to the manufacturer.

Appliances with wobblers produce a fault current on the earth wire. This current may be sufficient to trip the differential circuit breaker unnecessarily. This may occur if :

- Several variable-speed appliances are connected to the same GFCI.
- The appliance produces a fault current that is above the GFCI's actual trip threshold.

Caution: As there are manufacturing tolerances, the actual trip threshold of a GFCI will be between 50% and 100% of its theoretical nominal threshold. Should a problem arise, measure the fault current and the GFCI's actual trip threshold.

You can begin by consulting the characteristics of your appliance in the table below :

Appliance	Mains supply	Conductor Cross-section (mm ²)	GFCI (Ph + N)	
			Gauge (A)	Threshold (mA)
RM 8	220 - 240V 50 or 60 Hz single-phase	1.5	B 16	≥ 30

* Except for specific three-phase 200-240 V models sold in Japan.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the mixer also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the rating plate on the motor unit and that it can take the amperage.
- The machine must be earthed.

HANDLING

- Always handle the accessories carefully.

ASSEMBLY PROCEDURES

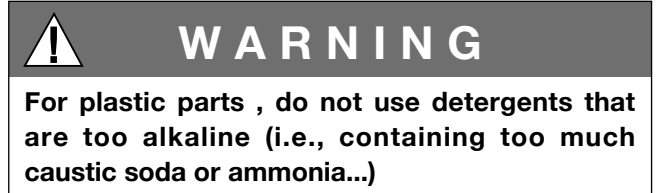
- Follow the various assembly procedures carefully (see page 20) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

- Do not open the RM 8 before the full stop of the tool.
- Never try to override the locking and safety systems.
- Never introduce any object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.

CLEANING

- As a precaution, always unplung your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- For parts made of aluminum alloys, use cleaning fluids suitable for aluminum.
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.



MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital unplung the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged in any way or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Department if something appears to be wrong.

YOU HAVE JUST ACQUIRED AN RM 8 BLENDER MIXER

The **RM 8 Blender Mixer** is a workhorse for professional chefs and caterers.

It will make your life easier in countless ways, as you will discover when you start using it.

It will allow you to knead dough, mix ingredients and whip eggs and cream.

Your appliance's straightforward design means that the parts which most frequently need to be handled for cleaning or aftercare can be removed in no time at all.

These instructions for use contain important information aimed at enabling you to get the very most out of your investment.

We therefore strongly advise you to read them through carefully before you start to use your appliance.

We have included a few basic recipes to help you familiarize yourself with your new appliance.



1. Control button with 9 speed settings
2. Stainless-steel bowl with easy-grip handle
3. Safety screen with single opening for adding ingredients
4. Tilt-head locking lever

5. Whisk
6. Paddle
7. Spiral hook

SWITCHING ON THE MACHINE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's identification plate.

The power outlet must be protected by a 30mA RCBO and a 10 A fuse.

Check that you have a standard 10/16 A singlephase socket.

Your appliance is supplied with a power cord fitted with a plug designed to be inserted directly into a standard single-phase socket:

220-240 V/50-60 Hz - 16 A.

• RECOMMENDATIONS FOR USE

After carrying out maintenance on the motor or the variator, run your machine empty to check that the **drive outlet** (planetary gear system) is turning in a clockwise direction (or that the **tool** is turning in an anticlockwise direction, if you are looking down at the machine from above).



WARNING

THIS APPLIANCE MUST BE PLUGGED INTO AN EARTHED SOCKET (RISK OF ELECTROCUTION).

ASSEMBLY

1. Tilt the head by pushing the locking lever up, then raising the head.



2. Position the safety screen first, then the tool required for the task you want to perform.



3. It is recommended to position the bowl so that the handle is on the left, locked under the arm of the bracket for better stability. This is particularly recommended for applications such as kneading when the bowl is filled to its maximum capacity.

4. You can now lower the head by pushing the locking lever up again.



5. To ensure the bowl is securely locked into place (advised when kneading), simply block its handle under the support arm on the left side of the appliance and lower the lever into the locked position.



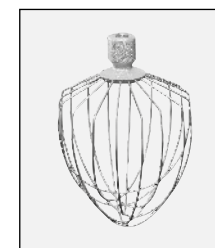
REMOVING THE SAFETY SCREEN:

Place a thumb on each of the bumps on the inside of the screen. Simply press these bumps to release the screen.



TOOLS

1. PREPARATIONS

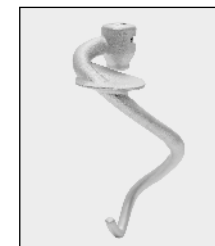


WHISK

For egg whites, Chantilly cream, sabayon sauce, whipped cream, macaroons, Genoese sponge, meringues, pancake batter, etc.

PADDLE

For rich shortcrust pastry, creamed butter, cheesecake fillings, cakes, gingerbread and even mashed potato.



SPIRAL HOOK

For bread dough, détrempe, brioche, shortcrust pastry.

Warning: this hook should not be used for pizza dough.

2. SPEED CHART

WHISKING	MIXING/BEATING	KNEADING
High speed	Medium speed	Slow speed
		
Speeds 1 to 9	Speeds 1 to 7	Speeds 1 to 3
TOOL SPEED		
60 to 600 rpm	60 to 420 rpm	60 to 180 rpm

3. MAXIMUM CAPACITIES

		
Up to 16 egg whites	Up to 1.5 kg softened butter	Up to 4 kg bread dough*

* 63% humidity with 2.5 kg of flour maximum.

MAXIMUM CAPACITIES		
PREPARATION	TOOL	RM 8 SP/AP
TRADITIONAL BREAD DOUGH (60 % HYDRATION)*	HOOK	4 KG MAXI (2500 Grs FLOUR) (1500 Grs WATER)
DRY BREAD DOUGH (55 % HYDRATION)*	HOOK	3,1 KG MAXI (2000 Grs FLOUR) (1100 Grs WATER)
MEDIUM PIZZA DOUGH (50 % HYDRATION)*	HOOK	2,7 KG MAXI (1800 Grs FLOUR) (900 Grs WATER)
DRY PIZZA DOUGH (40 % HYDRATION) *	HOOK	1,02 KG MAXI (735 Grs FLOUR) (294 Grs WATER)
BUTTER ICING	PADDLE	1,5 KG MAXI
BEATEN EGG WHITES	WHISK	16 EGGS MAXI
CHANTILLY CREAM	WHISK	1,5 L CREAM MAXI

You can use your mixer for other tasks, too - these values are only given as an indication and may vary according to the nature of the ingredients or the recipe.

CLEANING

- The bowl and the safety screen are both dishwasher-safe, but we recommend that you wash all the tools by hand (unless you have detergents that are compatible with aluminium).
- Make sure you use the appropriate detergent, especially for the aluminium parts
- Clean all the machine with a damp cloth, paying particular attention to the areas that are likely to be splashed.
- Never use a pressure washer.



WARNING

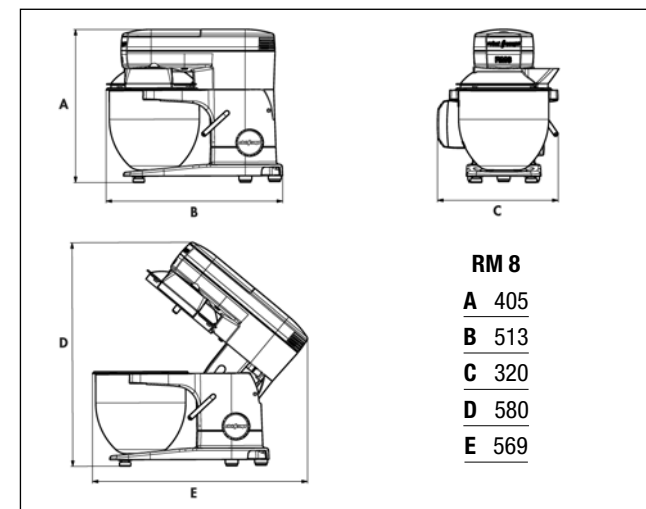
As a precaution, we recommend that you always unplug your appliance before cleaning it (risk of electrocution).

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

	Net	Gross
RM 8	17 kg	18 kg

• DIMENSIONS (in mm)



RM 8

A 405

B 513

C 320

D 580

E 569

• WORKING HEIGHT

It's needed to install the RM 8 on a perfectly stable work plan.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the RM 8 is operating on no-load is less than 70 dB (A).

• ELECTRICAL DATA

The electrical installation must be configured at minimum in accordance with the nominal currents below. The protection devices must be compatible with motor starting, in order to supply the peak current required to start induction motors.

Single-phase machine

Motor	Power (watts)	Intensity (Amp.)
220-240 V / 50-60 Hz	700	4.1

SAFETY

The **RM 8 Blender Mixer** is equipped with a safety system comprising:

- Bowl and safety screen presence and head down safety devices.
- Overload safety device.
- No voltage safety device.

• **Bowl and safety screen presence and head down safety devices**

The appliance cannot be turned on if the bowl is not in place, if the safety screen is not correctly clipped to the head of the appliance and if the upper head is not lowered and locked in place.

• **Overload safety device**

In the case of overload of the appliance due to non-respect of user instructions and maximum recommended bowl quantities, the motor will cut out. This means that the food preparation concerned cannot be carried out under these conditions.

To restart the appliance:

- Set the control button to 0.
- Restart by turning the control button to the required speed.

• **No voltage safety device**

If there is a power cut or the appliance is disconnected, it can only be restarted by preceding as follows:

- Set the control button to 0.
- Restart by turning the control button to the required speed.



REMEMBER

Do not open the RM 8 before the full stop of the tool.

Never try to override the locking and safety systems.

Never introduce any object into the container where the food is being processed.

Do not overload the appliance.

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.

BASIC RECIPES

All the recipes below are for the RM 8 Blender Mixer.

• WHISK

BEATEN EGG WHITES

Ingredients:

- 16 egg whites
- 1 pinch salt



Method:

Place the egg whites in the bowl with the salt.

Beat the egg whites at a low speed '3' to begin with, increasing the speed to '9' for the last 10 seconds to stiffen them.

CHANTILLY CREAM

Ingredients:

- 1 litre whipping cream
- 80 g icing sugar



Method:

Pour the chilled whipping cream into the bowl with the icing sugar.

Whip the cream at speed '5' until it forms soft peaks, then turn the speed up to '7' or '8'.

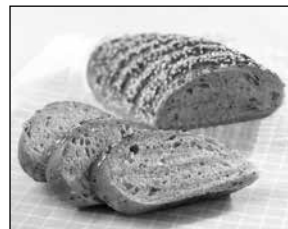
As soon as the cream forms stiff peaks and takes on a smooth consistency, switch the machine off.

• HOOK

DOUGH (country loaf)

Ingredients:

- 1 kg flour
- 750 ml water
- 25 gr dried yeast
- 30 gr salt
- 300 gr rye T170



Method:

Place the flour, water, yeast and salt in the bowl.

Combine the ingredients at the lowest speed setting '1'. Once the mixture has reached an even consistency, turn the speed up to '2' and continue kneading the dough until it forms a ball.

BRIOCHE

Ingredients:

- 1.2 kg flour
- 50 g dried yeast
- 3 tsp salt
- 135 g sugar
- 10 eggs + 3 egg yolks
- 35 cl milk
- 680 g cold softened butter



Method:

Put the flour, yeast, salt, sugar, eggs and milk in the bowl.

Knead for approximately 10 minutes at speed '2' to form a dough.

Check the consistency, adding a little water if necessary.

Work in the softened butter and knead until the dough no longer sticks to the sides of the bowl or to your fingers.

Transfer the dough to a bowl, cover and allow to rise.

When it has doubled in volume, knock it down, wrap in cling film and refrigerate.

• BEATER

CUPCAKE BUTTER ICING

Ingredients:

- 1 kg butter
- 1.7 kg icing sugar
- 270 ml milk
- 11 ml vanilla essence



Method:

Begin by creaming the butter in the bowl at speed '6'. Add the icing sugar, milk and vanilla essence and mix together at speed '3'.

Once the mixture has reached a smooth consistency, turn the speed up and continue beating for 3 minutes. Add colouring, if wished.

Pipe the butter icing onto the cupcakes.

MASHED POTATO WITH SAFFRON

Ingredients:

- 500 gr potatoes
- 125 gr softened butter
- 0.2 - 0.3 g saffron powder
- Salt & white pepper



Method:

Peel the potatoes and cut into same-sized chunks.

Boil in salted water until soft. Drain thoroughly, then return to the pan over a lower heat to dry them. Transfer the cooked potatoes to the bowl with the softened butter and saffron and beat at speed '2' to obtain a creamy consistency.

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN RM 8 KLOPPER BLENDER AANGESCHAFT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Gebruiksaanwijzingen

MONTAGE VAN HET TOESTEL

HULPSTUKKEN

- Garde
- Palet
- Spiraalhaak

AANSLUITINGEN VOOR ACCESSOIRES

REINIGING

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

BASISRECEPTEN

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 - 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-COUPÉ S.N.C., de bij ROBOT-COUPÉ aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van ROBOT-COUPÉ 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.

AANBEVELINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN APPARATEN MET TOERENTALREGELING EN VOOR DE VEILIGHEID VAN PERSONEN

Deze aanbevelingen zijn van toepassing op de apparaten uitgerust met een asynchrone motor en een frequentieregelaar met eenfasige of driefasige voeding

NB:

- Het elektrische voedingscircuit en de veiligheidsvoorzieningen moeten voldoen aan de in het betreffende land geldende voorschriften.
- De elektrische installatie van een apparaat mag slechts worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.

Beveiliging van de apparaten

- Zoals alle elektronische systemen, bevatten frequentieregelaars gevoelige componenten die elektrostatische ontladingen afgeven. Voordat zij werkzaamheden aan deze regelaars gaan verrichten, moeten de personen die deze verrichten de elektrostatische ontlading neutraliseren.
- Voor alle inwendige aansluitingswerkzaamheden moet de spanning van het apparaat zijn uitgeschakeld.
- Herhaaldelijk inschakelen van de spanning van het apparaat veroorzaakt een overbelasting van de frequentieregelaar waardoor deze kapot kan gaan. Het is daarom noodzakelijk altijd drie minuten te wachten tussen het uitschakelen en weer inschakelen van de spanning.

Elektrische installatie

- Het apparaat wordt gevoed met eenfasestroom* tot aan de frequentieregelaar die de stroom omzet in driefasestroom met variabele frequentie voor de voeding van de motor.

- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een net met eenfasige* wisselstroom van 220 – 240V / 50 of 60 Hz met aarding. Hogere netspanningen beschadigen de frequentieregelaar.
- Aansluiting op de aarde is verplicht voor de veiligheid van de personen.

Bescherming van personen met behulp van beveiligingsschakelaars

Apparaten met een frequentieregelaar vereisen een strenge selectie van de differentiaalschakelaar, om de veiligheid van personen te waarborgen: er zijn differentiaalschakelaars die reageren op wisselstroom (type AC), stootstroom (type A) of alle typen stroom (type B).

Gevaar! De frequentieregelaars bevatten een gelijkrichterbrug voor de netspanning. Hierdoor kan in geval van kortsluiting aan de massa een aardlek-gelijkstroom de uitschakeling van een differentiaalschakelaar die enkel op wisselstroom reageert (type AC) verhinderen.

Daar het apparaat een eenfasevoeding* heeft, moet dus een differentiaalschakelaar worden gebruikt die reageert op stootstroom (type A), aangeduid met nevenstaand symbool: .

Opgelet: Volgens de fabrikanten krijgen deze differentiaalschakelaars verschillende benamingen.

Apparaten met een frequentieregelaar produceren een lekstroom op de aarddraad waarvan het niveau kan leiden tot ontijdige uitschakeling van de differentiaalschakelaar.

Dit kan zich voordoen wegens:

- Aansluiting van meerdere apparaten met variabel toerental op dezelfde differentiaalschakelaar.
- Een lekstroom van het apparaat die de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar overschrijdt.

Opgelet: Er bestaan toegestane fabricage afwijkingen en afhankelijk van de differentiaalschakelaar ligt de reële uitschakeldrempel tussen 50% en 100% van de theoretische nominale drempel. Meet, indien zich een probleem voordoet, de lekstroom van het apparaat en de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar.

Zie om te beginnen de kenmerken van uw apparaat in onderstaande tabel :

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm ²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)
RM 8	220 - 240V 50 of 60 Hz eenfasig	1,5	B 16	≥ 30

* Behalve specifieke modellen 200 - 240V driefase, verkocht in Japan.

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.

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

- Ga altijd voorzichtig om met de hulpstukken

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 30) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Open het apparaat niet voordat het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen.
- 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.

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.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor « aluminium ».
- 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 RM 5 • RM 8 KLOPPER BLENDER AANGESCHAFT

De klopper-blender RM 8 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Hij is geschikt voor het kneden van alle soorten deeg, mengen en opkloppen.

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.



- 1. Bedieningsknop met 9 aangeduide snelheden
- 2. Roestvrijstalen kuip met ergonomische handgreep
- 3. Beschermkap met 1 opening voor het toevoegen van ingrediënten

- 4. Vergrendelingshendel om de kop te kantelen
- 5. Garde
- 6. Palet
- 7. Spiraalhaak

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.

De installatie moet worden beveiligd met een differentiaalschakelaar van 30mA en een zekering van 10 A.

Er dient te worden voorzien in een genormaliseerd 10/16 A eenfasig stopcontact.

Het apparaat wordt geleverd met een snoer voorzien van een stekker die u direct kunt aansluiten op een genormaliseerd eenfasig stopcontact:

220-240 V/50-60 Hz - 16 A.

• GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Laat na onderhoudswerk aan de motor of de toerenregelaar uw apparaat leeg functioneren en controleer of de **hulpstukhouder** (planeetwiel) van bovenaf gezien tegen de wijzers van de klok in draait (naar links) of dat het hulpstuk met de wijzers van de klok mee draait (naar rechts).



LET OP !

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

MONTAGE VAN HET TOESTEL

1. De kop kantelen.

Om dit te doen hoeft u enkel de vergrendelingshendel omhoog te draaien en de kop op te tillen.



2. Klik de beschermkap vast en breng het voor de te maken bereiding benodigde hulpstuk op zijn plaats.



3. Het is raadzaam om de kom zo te plaatsen dat de handgreep links onder de arm van de kneder vergrendeld is voor meer stabiliteit

Dit wordt vooral aanbevolen voor toepassingen zoals kneden wanneer de kom vol is.



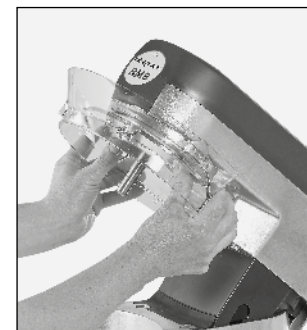
4. U kunt de kop van de klopper-blender nu sluiten door de vergrendelingshendel aan de zijkant omhoog te draaien.



5. Om de kuip stevig vast te zetten, aanbevolen tijdens het kneden, volstaat het om de handgreep van de kuip te blokkeren onder het frame aan de linkerkant van het apparaat en de hendel te vergrendelen door deze omlaag te draaien.

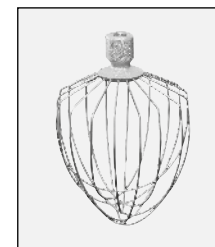
DE BESCHERMKAP DEMONTEREN:

Plaats uw duim op slechts één van beide uitsteeksels van deze kap. Daarna hoeft u er alleen op te drukken om de beschermkap los te maken.



HULPSTUKKEN

1. BEREIDINGEN

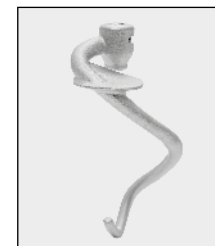
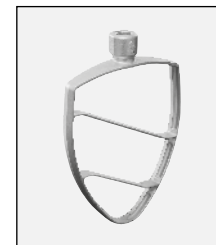


GARDE

Voor het kloppen van eiwitten, slagroom, sabayon, opgeklopte room, bereiding voor Franse makronen, génoise, schuimgebak en pannenkoekenbeslag.

PALET

Voor het maken van zandtaartdeeg, zachte boters, cheesecake, zachte taart, ontbijtkoek of puree.



SPIRAALHAAK

Voor het kneden van deeg voor brood en brioche, kruimeldeeg en bladerdeeg.

NB! De haak is niet geschikt voor pizzadeeg.

2. SNELHEIDSTABEL

KLOPPEN	MENGEN/KLOPPEN	KNEDEN
Hoge snelheid	Matige snelheid	Langzame snelheid
		
Snelheid van 1 tot 9	Snelheid van 1 tot 7	Snelheid van 1 tot 3
SNELHEID VAN HET HULPSTUK		
60 tot 600 tpm	60 tot 420 tpm	60 tot 180 tpm

3. MAXIMALE VERWERKTE HOEVEELHEDEN

		
Tot 16 eiwitten	Tot 1,5 kg zachte boter	Tot 4 kg brooddeeg*

* 63% vochtigheid met maximaal 2,5 kg meel.

MAXIMALE VERWERKTE HOEVEELHEDEN		
BEREIDING	HULPSTUKKEN	RM8 SP/AP
BROODDEEG TRADITIONEEL (60 % HYDRATATIE)*	HAAK	4 KG MAXI (2500 Gr MEEL) (1500 Gr WATER)
DROOG BROODDEEG (55 % HYDRATATIE)*	HAAK	3,1 KG MAXI (2000 Gr MEEL) (1100 Gr WATER)
HALFDROOG PIZZADEEG (50 % HYDRATATIE)*	HAAK	2,7 KG MAXI (1800 Gr MEEL) (900 Gr WATER)
DROOG PIZZADEEG (40 % HYDRATATIE)*	SHAAK	1,02 KG MAXI (735 Gr MEEL) (294 Gr WATER)
ZACHTE BOTER	PALET	1,5 KG MAXI
STIJFGEKLOPT EIWIT	GARDE	16 EIEREN MAXI
SLAGROOM	GARDE	1,5 L ROOM MAXI

Andere toepassingen zijn mogelijk, deze waarden worden slechts ter informatie gegeven, maar kunnen verschillen naargelang de aard van de ingrediënten of de recepten.

REINIGING

- De kom en de beschermkap kunnen in de vaatwasser worden afgewassen, wij raden u aan de hulpstukken met de hand af te wassen (tenzij u vaatwasmiddelen heeft die geschikt zijn voor aluminium).
- Zorg dat u een perfect geschikt reinigingsmiddel gebruikt, met name voor de aluminium onderdelen.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige spons, waarbij u bijzondere aandacht besteedt aan de zones die onderhevig zijn aan spatten.
- Gebruik geen hogedrukreiniger.



LET OP !

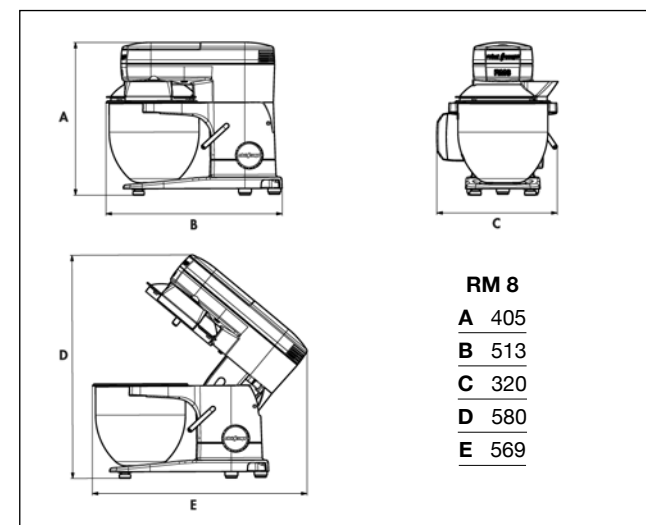
Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
RM 8	17 kg	18 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Het apparaat moet op een volmaakt stabiel werkvlak (marmer of equivalent) worden geplaatst.

• GELUIDSNIVEAU

Het equivalent continu geluidsdrukniveau tijdens onbelaste werking van de RM 8 is 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 **RM 8**

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
220-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

VEILIGHEID

De klopper-mengelaars van Robot-Coupe zijn voorzien van:

- Beveiligingssysteem van kom, beschermdeksel en kantelbare kop.
- Overbelastingsbeveiliging.
- Stroomuitvalbeveiliging.

• Beveiligingssysteem van kom, beschermdeksel en kantelbare kop

Dit apparaat kan niet in werking gesteld worden als de kom niet op zijn plaats zit, het beschermdeksel niet goed op de kop bevestigd is en de kop niet goed neergekanteld en vergrendeld is.

• Overbelastingsbeveiliging

In geval van overbelasting van het apparaat door het niet in acht nemen van de gebruiksvoorschriften en de aanbevolen maximale hoeveelheden voor de kom of door het verstopt raken van de hulpstukken (bijvoorbeeld het hakmes) stopt de motor. Deze stilstand duidt erop dat de bereiding die aan de gang is niet onder deze omstandigheden kan worden uitgevoerd.

Om het apparaat opnieuw te starten:

- Zet de bedieningsknop terug op 0.
- Start het apparaat door de bedieningsknop tot de gewenste snelheid te draaien.

• Stroomuitvalbeveiliging

In geval van een stroomonderbreking of wanneer de stekker onverhoeds uit het stopcontact wordt getrokken, kan het apparaat slechts opnieuw gestart worden door als volgt te werk te gaan:

- Zet de bedieningsknop terug op 0.
- Start het apparaat door de bedieningsknop tot de gewenste snelheid te draaien.



WAARSCHUWINGEN

Open het apparaat niet voordat het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen.

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.

Het toestel nooit overbelasten.

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

BASISRECEPTEN

Onderstaande recepten zijn gemaakt met de RM 8 klopper-blender.

• GARDE

STIJFGEKLOPT EIWIT

Ingrediënten:

- 16 eiwitten
- 1 mespuntje zout



Werkwijze:

Doe de eiwitten met het zout in de kuip.

Klop de eiwitten zachtjes op bij snelheid '3' en eindig door ze gedurende 10 seconden stijf te kloppen bij snelheid '9'.

SLAGROOM

Ingrediënten:

- 1 liter vloeibare room
- 80 gr poedersuiker



Werkwijze:

Doe de koude slagroom in de kom met de poedersuiker

Klop de room bij snelheid '5', voer zodra het mengsel begint in te dikken de snelheid op tot snelheid '7' of '8'.

Zodra de room dik en romig is, het apparaat uitschakelen.

• SPIRAALHAAK

BROODDEEG (boerenbrood)

Ingrediënten:

- 1 kg meel
- 750 ml water
- 25 gr gist
- 30 gr zout
- 300 gr rogge T170



Werkwijze:

Doe het meel, het water, de gist en het zout in de kuip.

Laat de haak eerst op snelheid '1' draaien om een gelijkmatig mengsel te krijgen en vervolgens op snelheid '2' totdat u een deeg heeft.

BRIOCHE

Ingrediënten:

- 1.2 kg meel
- 50 gr bakkersgist
- 3 theelepels zout
- 135 gr suiker
- 10 eieren + 3 dooiers
- 35 cl melk
- 680 gr zachte boter



Werkwijze:

Doe meel, gist, zout, suiker, eieren en melk in de kuip. Kneed de ingrediënten ca. 10 minuten met de haak op snelheid '2' om het mengsel consistentie te geven.

Corrigeer de consistentie indien nodig met water.

Voeg de koude zachte boter toe en kneed totdat het deeg loslaat van de kuip en niet meer aan de handen plakt.

Doe het deeg over in een kom. Dek het af en laat het rijzen.

Nadat het in volume verdubbeld is, het deeg doorslaan, met folie afdekken en koud bewaren.

• PALET

ZACHTE BOTER VOOR CUPCAKES

Ingrediënten:

- 1 kg boter
- 1,7 kg poedersuiker
- 270 ml melk
- 11 ml vanille-essence



Werkwijze:

Maak om te beginnen de zachte boter (doe de boter in de kuip en verwerk hem tot zachte boter bij snelheid '6').

Voeg de poedersuiker, de melk en de vanille toe en laat het apparaat draaien op snelheid '3'.

Zodra het mengsel mooi gelijkmatig is, de snelheid gedurende 3 minuten opvoeren en de gewenste kleurstof toevoegen.

Het mengsel overdoen in de spuitzak en de cupcakes garneren.

AARDAPPELPUREE MET SAFFRAAN

Ingrediënten:

- 500 gr aardappels
- 125 gr zachte boter
- 2-3 capsules saffraanpoeder
- Zout en witte peper



Werkwijze:

Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken.

Kook de aardappels gaar in water met zout. Giet ze zorgvuldig af en doe ze terug in de pan om ze op laag vuur te laten drogen. Doe de gekookte aardappels met de zachte boter en de saffraan in de kuip en meng bij snelheid '2' totdat u een romig mengsel heeft.

INDICE

GARANTÍA

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ACABA DE ADQUIRIR UNA BATIDORA-MEZCLADORA RM 8

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

- Consejos sobre las conexiones electricas
- Consejos de utilización

MONTAJE

HERRAMIENTAS

- Batidor
- Paleta
- Gancho en espiral

LIMPIEZA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- Peso
- Dimensiones
- Altura para trabajar
- Nivel de ruido
- Características electromecánicas

SEGURIDAD

NORMAS

RECETAS 'BÁSICAS'

ESQUEMAS ELÉCTRICOS Y DE CABLEADO

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPÉ tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPÉ a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o le montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPÉ S.N.C. NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

1 - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).

2 - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.

3 - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.

4 - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - Los daños debidos al transporte. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

Conserve todas las cajas y embalajes originales que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPÉ S.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

RECOMENDACIONES RELATIVAS A LA INSTALACIÓN DE APARATOS DE VELOCIDAD VARIABLE Y A LA PROTECCIÓN DE LAS PERSONAS

Las presentes recomendaciones se aplican a los aparatos equipados con un motor asíncrono y un variador de frecuencia de alimentación monofásica o trifásica.

Nota:

- El circuito de alimentación eléctrica y los equipos de protección deben cumplir con la reglamentación del país.
- La instalación eléctrica del aparato debe ser efectuada únicamente por un electricista profesional.

Protección de los aparatos

- Los variadores de frecuencia, como cualquier dispositivo electrónico, incluyen componentes sensibles a las descargas electrostáticas. Antes de intervenir en estos variadores, las personas encargadas de este trabajo deben liberarse de las descargas electrostáticas.
- Cualquier operación de conexión interna debe efectuarse con el aparato desconectado.
- Los encendidos repetidos del aparato provocan una sobrecarga del variador que puede causar su destrucción. Es imperativo respetar una duración de 3 minutos entre el apagado y el encendido siguiente.

Instalación eléctrica

- El aparato es alimentado con corriente monofásica* hasta el variador que transforma esta corriente en corriente trifásica de frecuencia variable para alimentar el motor.

- El aparato debe conectarse únicamente a una red alternativa monofásica* 200 – 240V / 50 ó 60 Hz con toma de tierra. Una tensión de red más elevada destruirá el variador.
- La conexión a tierra es obligatoria para proteger a las personas.

Protección de las personas mediante disyuntores

Los aparatos de variador de frecuencia requieren una selección rigurosa del disyuntor diferencial para proteger a las personas: existen disyuntores diferenciales sensibles a la corriente alterna (tipo AC), sensibles a la corriente de impulsos (tipo A) y sensibles a todas las corrientes (tipo B).

¡Peligro! Los variadores integran un puente rectificador de la tensión de red. Por consiguiente, en caso de cortocircuito a la masa, una corriente continua defectuosa puede impedir la activación de un disyuntor sensible solamente a la corriente alterna (tipo AC).

Como el aparato es alimentado con corriente monofásica*, es necesario utilizar un disyuntor diferencial sensible a la corriente de impulsos (tipo A), identificado por el siguiente símbolo: .

Atención: según los fabricantes, estos disyuntores diferenciales reciben denominaciones diferentes.

Los aparatos de variador de frecuencia producen una corriente de fuga en el hilo de tierra cuyo nivel puede provocar el accionamiento intempestivo del disyuntor diferencial. Esto puede producirse debido a:

- La conexión de varios aparatos de velocidad variable al mismo disyuntor diferencial.
- Una corriente de fuga del aparato superior al umbral de accionamiento real del disyuntor diferencial.

Atención: existen tolerancias de fabricación y, según el disyuntor diferencial, su umbral de accionamiento se sitúa entre el 50% y el 100% de su umbral nominal teórico. En caso de problema, hay que medir la corriente de fuga del aparato y el umbral real de accionamiento del disyuntor diferencial.

La primera reacción debe ser referirse a las características del aparato en el siguiente cuadro:

Appareil	Alimentation	Section des Conducteurs (mm²)	Disjoncteur Différentiel (Ph + N)	
			Calibre (A)	Seuil (mA)
RM 8	220V - 240V 50 ou 60 Hz monophasé	1,5	B16	≥ 30

* Salvo los modelos específicos 200 - 240 V trifásicos vendidos en Japón.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ATENCIÓN: A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las siguientes instrucciones y las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato. Nuestro equipo está previsto para un uso profesional y en ningún caso debe ser utilizado por niños.

DESEMBALAJE

- Retirar el equipo de su embalaje con precaución y sacar todas las cajas o paquetes que contengan accesorios u otros dispositivos específicos.

BRANCHEMENT

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.
- Conecte siempre el aparato a una toma de tierra.

MANIPULACIÓN

- Manipular siempre los accesorios con precaución..

FASES DE MONTAJE

- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 40) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

UTILIZACIÓN

- No abrir el aparato antes de la parada completa de la herramienta.
- Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.
- Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.
- No debe sobrecargarse el aparato.
- Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio.
- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.



ATENCIÓN

No utilice un detergente demasiado alcalino (con una concentración demasiado elevada de sosa o amoníaco) para las piezas de plástico.

MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.
- Verifique periódicamente el estado de las juntas o de los anillos y el funcionamiento adecuado de los dispositivos de seguridad.
- El mantenimiento y el examen de los accesorios deben ser tanto más minuciosos cuanto que en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico...).
- No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño.
- No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

ACABA DE ADQUIRIR UNA BATIDORA-MEZCLADORA RM 8

La batidora-mezcladora RM 8 herramienta perfectamente adaptada a las necesidades de los profesionales, le prestará numerosos servicios que irá descubriendo conforme la vaya utilizando.

Le permitirá hacer todo tipo de trabajo de amasado, mezcla y batir.

El diseño sencillo de este aparato permite montar y desmontar en un abrir y cerrar de ojos todas las piezas que se someten a manipulaciones frecuentes para su mantenimiento o limpieza.

Este folleto da información importante que ayuda al usuario a beneficiarse al máximo de su inversión en el combinado.

Por lo tanto le aconsejamos leer detenidamente este folleto antes de comenzar a utilizar su máquina.

Contiene también varios ejemplos de preparaciones que pueden hacerse, para ayudarle a conocer la máquina más rápidamente y valerse mejor de sus ventajas.



1. Botón de mando con 9 velocidades indicadas
2. Caba de acero inoxidable con asa ergonómica
3. Pantalla de protección con apertura para añadir ingredientes

4. Palanca de desbloqueo para desplazar el cabezal
5. Batidor
6. Paleta
7. Gancho en espiral

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

• CONSEJOS SOBRE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS

Antes de conectar la máquina a la toma de corriente, verifique si la del lugar es efectivamente la indicada en la placa designatoria del motor.

La instalación debe estar protegida por un interruptor diferencial de 30 mA y un fusible de calibre 10 A..

Prever una toma de corriente de 10/16 A monofásica normalizada..

El aparato se entrega con un cable eléctrico dotado de un enchufe para conectar directamente a una toma monofásica normalizada:

220-240 V/50-60 Hz - 16 A.

• CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Tras una operación de mantenimiento del motor o variador, hacer funcionar en vacío el aparato y verificar que el **portaherramienta** (planetario) gire en el sentido de las agujas de un reloj o que la herramienta gire en el sentido inverso cuando el aparato se ve de arriba.



CUIDADO

ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A LA TIERRA IMPERATIVAMENTE. (PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN).

MONTAJE

1. Levantar el cabezal.

Con este fin, basta hacer girar la palanca de bloqueo hacia arriba y levantar el cabezal.



2. Colocar la pantalla de protección y la herramienta necesaria para la preparación que hay que realizar.



3. Se recomienda colocar la cuba de forma que el mango esté a la izquierda bloqueado bajo el brazo del soporte para una mayor estabilidad.

Esta recomendación está especialmente indicada en aplicaciones tales como el amasado cuando la cuba está llena al máximo.



4. Ahora puede bajar el cabezal del batidor de varillas levantando la palanca de bloqueo situada en la parte lateral.



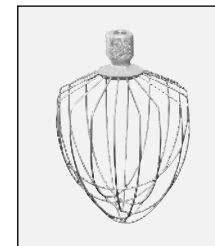
DESMONTAJE DE LA PANTALLA DE PROTECCIÓN:

Colocar el pulgar solamente en una de las dos salientes de la pantalla de protección y, después, basta presionarla una vez para que se des-prenda.



HERRAMIENTAS

1. FABRICACIÓN

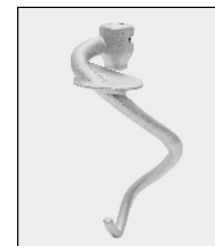


BATIDOR

Para montar claras a punto de nieve, hacer crema Chantilly, sabayón, nata montada, claras para pasteles almendrados, bizcochuelo, merengues, masas para crepes, etc.

PALETA

Para las mezclas de tipo pastaflora, crema de mantequilla, cheese cake, moelleux, pan de jengibre o puré.



GANCHO EN ESPIRAL

Para el amasado de mezclas de tipo masa de pan, base para pasta de hojaldre, brioche, pasta quebrada

Atención: el gancho no está previsto para las masas para pizza.

2. TABLA DE VELOCIDADES

MONTAR	MEZCLAR/BATIR	AMASAR
Velocidad rápida	Velocidad media	Velocidad lenta
		
Velocidad de 1 a 9	Velocidad de 1 a 7	Velocidad de 1 à 3
VITESSE OUTIL		
60 a 600 rpm	60 a 420 rpm	60 a 180rpm

3. CANTIDADES MÁXIMAS TRABAJADAS

		
Hasta 16 claras de huevo	Hasta 1,5 kg de mantequilla pomada	Hasta 4 kg de masa de pan*

* 63 % de humedad con 2,5 kg de harina como máximo.

CANTIDADES MÁXIMAS TRABAJADAS		
PREPARATION	HERRAMIENTA	RM 8 SP/AP
MASA PARA PAN TRADICIONAL (60 % HIDRATACIÓN)*	GANCHO	4 KG MAXI (2500 Gr HARINA) (1500 Gr AGUA)
MASA PARA PAN SECA (55 % HIDRATACIÓN)*	GANCHO	3,1 KG MAXI (2000 Gr HARINA) (1100 Gr AGUA)
MASA PARA PIZZA MEDIANA (50 % HIDRATACIÓN)*	GANCHO	2,7 KG MAXI (1800 Gr HARINA) (900 Gr AGUA)
MASA PARA PIZZA SECA (40 % HIDRATACIÓN) *	GANCHO	1,02 KG MAXI (735 Gr HARINA) (294 Gr AGUA)
MANTEQUILLA POMADA	PALETA	1,5 KG MAXI
CLARAS A PUNTO DE NIEVE	BATIDOR	16 HUEVOS MAXI
CHANTILLY	BATIDOR	1,5 L NATA MAXI

Pueden preverse otras utilizaciones. Las presentes cantidades se dan con fines indicativos, pero pueden variar en función del tipo de ingredientes o de la receta.

LIMPIEZA

- La cuba y la pantalla de protección pueden lavarse en el lavavajillas, pero recomendamos lavar las herramientas a mano (salvo si se dispone de detergentes compatibles con el aluminio).
- Prever un detergente adecuado, sobre todo para las piezas de aluminio.
- Con una esponja húmeda, limpiar la totalidad del aparato teniendo especial cuidado con las zonas sometidas a las salpicaduras.
- No utilizar lavadoras a alta presión.



ATTENTION

Por precaución, le aconsejamos que desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza (peligro de electrocución).

ESPECIFICACIONES TECNICAS

• PESO

RM 8

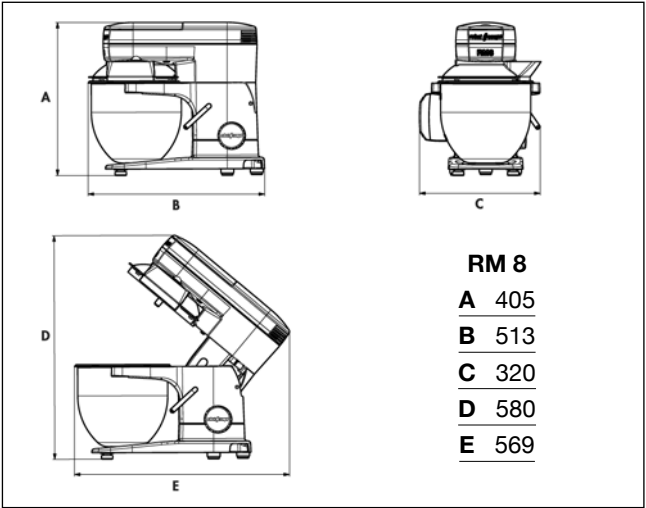
Neto

17 kg

Bruto

18 kg

• DIMENSIONES (en mm)



• ALTURA PARA TRABAJAR

Es imperativo instalar el aparato sobre una superficie de trabajo perfectamente estable (mármol o equivalente).

• NIVEL DE RUIDO

En comparación con RM 8, el nivel continuo equivalente de presión acústica en funcionamiento en vacío es inferior a 70 dB (A).

• CARACTERISTICAS ELECTROMECANICAS

La instalación eléctrica debe estar dimensionada como mínimo conforme a las intensidades nominales siguientes. Los dispositivos de protección deben estar adaptados al arranque de motores para ofrecer picos de intensidad conformes al arranque de motores asíncronos.

Maquina de motor monofásico

Motor	Potencia (vatios)	Intensidad (Amp.)
220-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

SEGURIDAD

La batidora-mezcladora RM 8 Robot-Coupe están provistas de una sistema de seguridad que incluye:

- Seguridad de presencia de la cuba y la pantalla de protección y de apertura del cabezal.
- Seguridad de sobreintensidad.
- Seguridad de falta de tensión.

- **Seguridad de presencia de la cuba y la pantalla de protección y de apertura del cabezal**

Este aparato no puede ponerse en funcionamiento sin haberse colocado la cuba y fijado correctamente la pantalla al cabezal y sin haber bajado y bloqueado debidamente este último.

- **Seguridad de sobreintensidad**

En caso de sobrecarga del aparato por no haberse respetado las consignas de uso y las cantidades máximas recomendadas para la cuba, o en caso de atascamiento de los accesorios (por ejemplo el picador), el motor se detiene. Esta parada indica que la preparación que se está realizando no es la adecuada para las condiciones existentes.

Para arrancar el aparato:

- Poner el botón de mando en posición 0.
- Arrancar haciendo girar el botón hasta la velocidad deseada.

- **Seguridad de falta de tensión**

En caso de corte del suministro eléctrico o de desconexión del aparato, este solo podrá arrancar de nuevo procediendo de la siguiente manera:

- Poner el botón de mando en posición 0.
- Arrancar haciendo girar el botón hasta la velocidad deseada.



RECUERDE

No abrir el aparato antes de la parada completa de la herramienta.

Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.

No debe sobrecargarse el aparato.

NORMAS

Consultar la declaración de conformidad en la página 2.

RECETAS 'BÁSICAS'

Las siguientes recetas se han realizado han sido preparadas con la batidora-mezcladora RM 8.

• BATIDOR DE VARILLAS

CLARAS A PUNTO DE NIEVE

Ingredientes:

- 16 claras de huevo
- 1 pizca de sal



Procedimiento:

Colocar las claras de huevo en la cuba con la sal.

Montar suavemente las claras a velocidad '3' y, al final, aumentar su compacidad durante 10 segundos a velocidad '9'.

CHANTILLY

Ingredientes:

- 1 litros de nata líquida
- 80 g de azúcar glas



Procedimiento:

Colocar la nata líquida fría en la cuba, con el azúcar glas.

Montar a velocidad '5' y, cuando espese, aumentar la velocidad hasta '7' o '8'

Parar el aparato cuando la preparación esté firme y empiece a volverse untuosa.

• GANCHO EN ESPIRAL

PASTA PARA PAN (pan de campo)

Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 750 ml de agua
- 25 g de levadura
- 30 g de sal
- 300 g de centeno T 170



Procedimiento:

Colocar la harina, el agua, la levadura y la sal en la cuba.

Enseguida, hacer girar a velocidad '1' para conseguir una mezcla homogénea y hacer girar a velocidad '2' hasta obtener una pasta.

BRIOCHE

Ingredientes:

- 1,2 kg de harina
- 50 g de levadura
- 3 cucharadita de sal
- 135 g de azúcar
- 10 huevos + 3 yemas de huevo
- 35 cl de leche
- 680 g de mantequilla fría suave



Procedimiento:

Vaciar en la cuba la harina, la levadura, la sal, el azúcar, los huevos y la leche.

Trabajar con el gancho de amasar, para dar cuerpo, unos 10 minutos a velocidad '2'.

Rectificar la consistencia con agua si es necesario.

Incorporar la mantequilla fría suave y amasar hasta que la pasta se desprenda de la cuba y no se pegue a las manos.

Recuperar la pasta en un recipiente. Cubrir y dejarla levantar.

Cuando haya duplicado de volumen, romperla, cubrirla con una película de plástico y guardarla en el frigorífico.

• PALETA

CREMA DE MANTEQUILLA PARA BIZCOCHOS

Ingredientes:

- 1 kg de mantequilla
- 1,7 kg de azúcar glas
- 270 ml de leche
- 11 ml de vainilla líquida



Procedimiento:

Hacer primero la crema de mantequilla (colocarla en la cuba y reducirla a punto de pomada a velocidad '6').

Añadir el azúcar glas, la leche, la vainilla y hacer girar a velocidad '3'.

Cuando la mezcla esté bien homogénea, subir de velocidad durante 3 minutos y añadir el colorante deseado.

Después, con una manga de boquilla, decorar los bizcochos individuales.

PURÉ DE PATATAS CON AZAFRÁN

Ingredientes:

- 500 gr de patatas
- 125 gr de mantequilla suave
- 2-3 cápsulas de polvo de azafrán
- Sal y pimienta blanca



Procedimiento:

Mondar las patatas y cortarlas en trozos de tamaño idéntico.

Cocer las patatas en agua salada hasta que estén suaves. Escurrirlas con cuidado y volver a ponerlas en la cacerola a fuego lento para eliminar toda el agua. Colocar las patatas cocidas en la cuba con la mantequilla suave y el azafrán y mezclar a velocidad '2' hasta tener una mezcla untuosa.

SUMÁRIO

	GARANTIA		CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
	PRECAUÇÕES IMPORTANTES		• Peso • Dimensões • Altura de trabalho • Nível de ruído • Características eléctricas
	ACABOU DE COMPRAR UMA BATEDEIRA PLANETÁRIA RM 8		
	COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DO APARELHO • Conselhos eléctricos • Conselhos de utilização		SEGURANÇA
	FASES DE MONTAGEM		NORMAS
	OUTILS • Batedor • Agitador plano • Gancho espiral		RECEITAS 'DE BASE'
	LIMPEZA		ESQUEMAS ELÉCTRICOS E DE CABLAGEM

LA GARANTIA LIMITADA DE ROBOT-COUPE S.N.C.

A sua máquina ROBOT-COUPE é garantida um ano a partir da data de compra. Esta garantia aplica-se unicamente ao comprador de origem, isto é o distribuidor ou o importador.

Se comprou a sua máquina ROBOT-COUPE a um distribuidor, a garantia de referência é a do distribuidor (nesse caso, verifique os termos e condições dessa garantia com o seu distribuidor).

A garantia ROBOT-COUPE S.N.C. limita-se aos defeitos ligados aos materiais e/ou à montagem.

OS PONTOS SEGUINTE NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA ROBOT-COUPE S.N.C.:

1 - Qualquer deterioração dependente de uma utilização incorrecta ou inadequada, de uma queda do aparelho, ou de qualquer deterioração do mesmo tipo causada ou resultante de má aplicação das instruções (montagem mal efectuada, erro de funcionamento, limpeza e/ou manutenção não adaptadas, localização não apropriada...)

2 - A mão-de-obra para afiar e/ou as peças que servem para substituir os diferentes elementos da montagem de uma lâmina de corte, as lâminas que ficaram embotadas, estragadas ou usadas após um certo tempo de uso considerado normal ou excessivo.

3 - As peças e/ou a mão-de-obra para substituir ou reparar as lâminas, lâminas de corte, superfícies, fixações ou ainda os acessórios manchados, riscados, estragados, amolgados ou descoloridos.

4 - Qualquer modificação, adição ou reparação efectuada por não profissionais ou por pessoas não autorizadas pela empresa.

5 - O transporte da máquina para o S.A.V.

6 - Os custos de mão-de-obra para instalar ou testar novas peças ou acessórios (ver cubas, discos, lâminas, fixações) substituídos arbitrariamente.

7 - Os custos relacionados com a mudança do sentido de rotação dos motores eléctricos trifásicos (o instalador é responsável).

8 - Os danos devidos ao transporte. Os vícios, quer sejam visíveis ou ocultos, competem ao transportador. O cliente deve informar o transportador assim como o remetente logo na chegada da mercadoria ou logo que descobrir o defeito quando se trata de um vício oculto.

Guarde todas as caixas de cartão e embalagens originais que vão servir aquando da inspecção do transportador.

A garantia ROBOT-COUPE S.N.C. limita-se à substituição das peças ou máquinas defeituosas: ROBOT-COUPE S.N.C. assim como todas as filiais ou sociedades associadas, distribuidores, agentes, gerentes, empregados ou seguradores não podem ser considerados como responsáveis pelos danos, perdas ou despesas indirectas relacionadas ao aparelho ou à impossibilidade de o utilizar.

RECOMENDAÇÕES RELATIVAS À INSTALAÇÃO DOS APARELHOS COM VARIAÇÃO DE VELOCIDADE E À PROTECÇÃO DAS PESSOAS

Estas recomendações aplicam-se aos aparelhos equipados com um motor assíncrono e com um variador de frequência de alimentação monofásica ou trifásica.

Nota:

- O circuito de alimentação eléctrica e os equipamentos de protecção devem obedecer à regulamentação do país.
- Qualquer instalação eléctrica do aparelho deve ser feita por um electricista qualificado.

Protecção dos Aparelhos

- Os variadores de frequência, como qualquer dispositivo electrónico, comportam componentes sensíveis às descargas electrostáticas. Antes de efectuar uma intervenção nesses variadores, as pessoas que realizam esse trabalho deverão libertar-se das descargas electrostáticas.
- Qualquer operação de ligação interna deve ser feita com o aparelho sem tensão.
- As ligações repetidas da tensão no aparelho provocam uma sobrecarga do variador que pode provocar a destruição. Respeitar imperativamente um período de 3 minutos entre o corte da alimentação e o restabelecimento da tensão.

Instalação eléctrica

- O aparelho é alimentado em corrente monofásica* até ao variador que transforma a corrente em trifásica de frequência variável para alimentar o motor.

- Ligar o aparelho unicamente numa rede alterna monofásica* 200 – 240 V / 50 ou 60 Hz com tomada de terra. Qualquer tensão de rede mais elevada causa a destruição do variador.
- Ligação obrigatória da terra para assegurar a protecção das pessoas.

Protecção das Pessoas por meio de disjuntores

Os aparelhos com variador de frequência requerem uma selecção rigorosa do disjuntor diferencial para assegurar a protecção das pessoas. Existem disjuntores diferenciais sensíveis à corrente alterna (tipo AC), sensíveis à corrente impulsional (tipo A) e sensíveis a qualquer corrente (tipo B).

Perigo! Os variadores integram uma ponte rectificadora da tensão da rede. Por isso, em caso de curto-circuito à massa, uma corrente contínua de defeito pode impedir o disparo de um disjuntor diferencial sensível apenas à corrente alterna (tipo AC).

Como o aparelho é alimentado em monofásica*, convém utilizar um disjuntor diferencial sensível à corrente impulsiva (tipo A), identificado pelo símbolo: .

Atenção: Conforme os fabricantes, estes disjuntores diferenciais apresentam designações diferentes.

Os aparelhos com variador de frequência produzem uma corrente de fuga no fio de terra cujo nível pode provocar o disparo repentino do disjuntor diferencial. Isto pode ocorrer devido a:

- Ligação de vários aparelhos com variação de velocidade no mesmo disjuntor diferencial.
- Corrente de fuga do aparelho superior ao limiar de disparo real do disjuntor diferencial.

Atenção: Existem tolerâncias de fabrico e, consoante o disjuntor diferencial, o limiar real de disparo situa-se entre 50% e 100% do limiar nominal teórico. Em caso de problema, medir a corrente de fuga do aparelho e o limiar real de disparo do disjuntor diferencial.

Num primeiro tempo, consultar as características do aparelho no quadro abaixo:

Aparelhos	Alimentação	Secção dos condutores (mm ²)	Disjuntor diferencial (F + N)	
			Calibre (A)	Limiar (mA)
RM 8	220V - 240V 50 ou 60 Hz Monofásico	1,5	B16	≥ 30

* Excepto modelos específicos 200 – 240 V trifásicos vendidos no Japão.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

ATENÇÃO: Para limitar o número de acidentes (choques eléctricos, ferimentos...) e para reduzir os danos materiais devidos a uma má utilização da máquina, leia com atenção as instruções seguintes e respeite-as imperativamente. A leitura deste manual dá-lhe melhores conhecimentos sobre o seu aparelho e permite-lhe uma utilização correcta da sua máquina. Leia todas as instruções e faça-as ler por todas as pessoas susceptíveis de utilizar o aparelho. O nosso material está previsto para um uso profissional e não deve ser em caso nenhum utilizado por crianças.

DESEMBALAR

- Retirar com cuidado o aparelho da embalagem e remover todas as caixas ou pacotes que contenham os acessórios ou material específico.

LIGAÇÃO

- Verificar sempre se a natureza da corrente da instalação eléctrica está adaptada à indicada na placa de características do bloco motor e se suporta a amperagem.
- E imperativo ligar a máquina a terra.

MANIPULAÇÃO

- Manusear sempre os acessórios com cuidado.

FASES DE MONTAGEM

- Respeitar bem as diversas fases de montagem (ver página 50) e certificar-se de que todos os acessórios estão posicionados correctamente.

UTILIZAÇÃO

- Não abrir a máquina enquanto a ferramenta não estiver completamente parada.
- Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.
- Nunca introduzir um objecto no recipiente de trabalho.
- Nunca empurrar os ingredientes com a mão.
- Não sobrecarregar o aparelho.
- Nunca fazer funcionar o aparelho em vazio.

LIMPEZA

- Como precaução, antes de efectuar as operações de limpeza, desligar sempre o aparelho da corrente.
- Limpar sistematicamente a máquina assim como os acessórios no fim do ciclo de trabalho.
- Não pôr o bloco motor na água.
- Para as peças de alumínio, utilizar um produto de lavagem “especial alumínio”.
- Em nenhum caso, a Robot-Coupe não pode ser considerada como responsável devido a uma deficiência do utilizador perante as regras elementares de limpeza e de higiene..



ATENÇÃO

Para as peças plásticas, não utilizar um detergente demasiado alcalino (com concentração demasiado forte em soda ou amoníaco)

MANUTENÇÃO

- Antes de qualquer intervenção nas partes eléctricas, desligar imperativamente o aparelho da corrente.
- Verificar o estado da lâmina de corte.
- Verificar regularmente o estado das juntas ou dos anéis assim como o bom funcionamento das seguranças.
- A manutenção e o exame dos acessórios serão ainda mais cuidados quando se utilizam produtos corrosivos (ácido cítrico...) nas preparações.
- Não fazer funcionar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho funcionar mal ou se foi danificado de qualquer modo.
- Não hesite em recorrer ao Serviço Manutenção se observar uma anomalia.

ACABOU DE COMPRAR UMA BATEDEIRA PLANETÁRIA RM 8

A **batedeira planetária RM 8** é uma ferramenta de trabalho perfeitamente adaptada às necessidades dos profissionais. Este aparelho irá prestar-lhe inúmeros serviços, que descobrirá à medida que o utilizar.

Permite-lhe trabalhar todos os tipos de massas, bem como misturar e aumentar o volume.

A concepção simples deste aparelho permite-lhe utilizar tão simplesmente o acessório cutter como o cortador de legumes. Ambos se montam e desmontam num instante.

Este manual contém informações importantes elaboradas para que o utilizador beneficie pelo melhor do seu investimento.

Portanto, é aconselhável ler com atenção este manual antes de pôr o aparelho a funcionar.

Encontrará igualmente alguns exemplos de fabricação que lhe permitem familiarizar-se rapidamente com o seu aparelho a apreciar as suas inúmeras qualidades.



1. Botão de controlo com 9 velocidades indexadas
2. Cuba em aço inoxidável com pega ergonómica
3. Ecrã de proteção com 1 abertura para adicionar ingredientes

4. alavanca de bloqueio para inclinação da cabeça
5. Batedor
6. Agitador plano
7. Gancho espiral

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DO APARELHO

• CONSELHOS ELÉCTRICOS

Antes de ligar à corrente, verificar se a natureza da corrente da instalação eléctrica corresponde bem à indicada na placa de características do motor.

A instalação deve ser protegida com um disjuntor diferencial de 30 mA e um fusível de 10 A.

Prever uma tomada monofásica normalizada de 10/16 A.

O aparelho é fornecido com um cabo eléctrico equipado com uma ficha para ligação directa a uma tomada monofásica normalizada:

220-240 V/50-60 Hz - 16 A.

• CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Após uma operação de manutenção do motor ou do variador, colocar a máquina em funcionamento sem carga e verificar se o **porta-ferramentas** (engrenagem planetária) roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ou se a ferramenta roda no sentido dos ponteiros do relógio, com a máquina vista de cima.



ATENÇÃO

ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO IMPERATIVAMENTE À TERRA (RISCO DE ELECTROCUSSÃO).

FASES DE MONTAGEM

1. Inclinar a cabeça.

Para tal, basta rodar a alavanca de bloqueio para cima e levantar a cabeça.



2. Fixar o resguardo de proteção, em seguida, instalar a ferramenta adequada em função da preparação a realizar.



4. Em seguida, pode fechar a cabeça da batedeira levantando a alavanca de bloqueio lateral.



3. Convém posicionar a cuba de modo que a pega fique à esquerda bloqueada sob o braço do berço, para maior estabilidade.

É particularmente recomendado no caso de operações como amassar com a cuba cheia.



5. Para bloquear firmemente a cuba, aconselhável quando se amassa, basta bloquear a pega da cuba sob o berço à esquerda da máquina e travar a alavanca baixando-a.

REMOÇÃO DO RESGUARDO DE PROTEÇÃO:

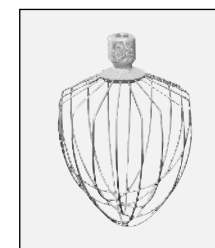
Colocar o polegar apenas sobre uma das duas saliências do resguardo.

Em seguida, basta exercer uma pressão sobre o resguardo para destacá-lo.



FERRAMENTAS

1. PREPARAÇÕES

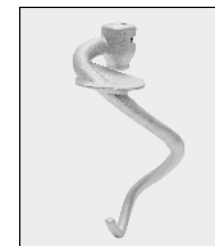
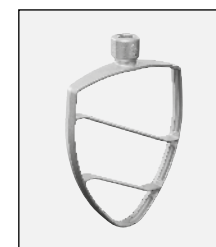


BATEDOR

Para ralizar claras em neve, Chantilly, molho sabayon, natas batidas, claras para macarons, pão de ló, merengues e massa de panquecas.

AGITADOR PLANO

Para misturas de tipo massa areada, manteiga em ponto de pomada, cheese cake, moelleux, bolo de especiarias ou ainda puré.



GANCHO ESPIRAL

Para amassar massas de tipo pão, farinha e água, brioche e massa quebrada.

Atenção: o gancho não foi concebido para massa de pizza.

2. TABELA DE VELOCIDADES

BATER	MISTURAR / SOVAR	AMASSAR
Velocidade rápida	Velocidade média	Velocidade lenta
		
Velocidade de 1 a 9	Velocidade de 1 a 7	Velocidade de 1 a 3
VELOCIDADE DA FERRAMENTA		
60 a 600 rpm	60 a 420 rpm	60 a 180 rpm

3. QUANTIDADES MÁXIMAS TRABALHADAS

		
Até 16 claras de ovos	Até 1,5 kg de manteiga em ponto pomada	Até 4 kg de massa de pão*

* 63% de humidade com 2,5 kg de farinha no máximo.

QUANTIDADES MÁXIMAS TRABALHADAS		
PREPARAÇÃO	FERRAMENTA	RM8 SP/AP
MASSA DE PÃO TRADICIONAL (60 % DE HIDRATAÇÃO)*	GANCHO	4 KG MÁX. (2500 Gr FARINHA) (1500 Gr ÁGUA)
MASSA DE PÃO SECA (55 % DE HIDRATAÇÃO)*	GANCHO	3,1 KG MÁX. (2000 Gr FARINHA) (1100 Gr ÁGUA)
MASSA DE PIZZA MÉDIA (50 % DE HIDRATAÇÃO)*	GANCHO	2,7 KG MÁX. (1800 Gr FARINHA) (900 Gr ÁGUA)
MASSA DE PIZZA SECA (40 % DE HIDRATAÇÃO) *	GANCHO	1,02 KG MÁX. (735 Gr FARINHA) (294 Gr ÁGUA)
MANTEIGA PONTO POMADA	AGITADOR PLANO	1,5 KG MÁX.
CLARAS EM NEVE	BATEDOR	16 OVOS MÁX.
CHANTILLY	BATEDOR	1,5 L NATAS MÁX.

São possíveis outras utilizações. Estes valores são unicamente indicativos e podem variar consoante a natureza dos ingredientes ou da receita.

LIMPEZA

- A cuba e o resguardo de proteção podem ser lavados na máquina de lavar louça, mas aconselhamos a lavagem das ferramentas à mão (a menos que se use detergentes compatíveis com o alumínio).
- Utilizar um detergente perfeitamente adaptado, especialmente para as peças de alumínio.
- Com uma esponja húmida, limpar todo a máquina, prestando especial atenção às zonas sujeitas a salpicos.
- Não utilizar um aparelho de limpeza de alta pressão.



ATENÇÃO

Como precaução, é aconselhável desligar sempre o aparelho da corrente antes de efectuar as operações de limpeza. (risco de choque eléctrico).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• PESO

RM 8

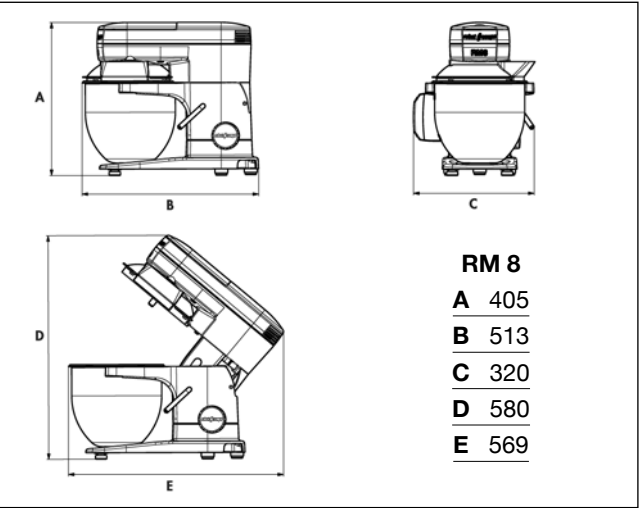
Líquido

17 kg

Embalado

18 kg

• DIMENSÕES (em mm)



RM 8

A 405

B 513

C 320

D 580

E 569

• ALTURA DE TRABALHO

A máquina deve ser instalada numa superfície de trabalho perfeitamente estável (mármore ou equivalente).

• NÍVEL DE RUÍDO

O nível contínuo equivalente de pressão acústica do aparelho em funcionamento em vazio é inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

A instalação eléctrica deve ser dimensionada pelo menos de acordo com as seguintes classificações de corrente. Os dispositivos de proteção devem ser adequados para o arranque dos motores, de modo a fornecer os picos de corrente ligados ao arranque de motores assíncronos

Aparelho monofásico

Motor	Velocidade (Rpm)	Intensidade (Amp.)
220-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

SEGURANÇA

A batedeira planetária RM 8 Robot-Coupe possui um sistema de segurança que inclui um:

- Dispositivo de segurança para presença da cuba, presença do resguardo de proteção, abertura da cabeça
- Proteção contra sobrecargas.
- Dispositivo de segurança em caso de falta de tensão .

- **Dispositivo de segurança para presença da cuba, presença do resguardo de proteção, abertura da cabeça**

Este aparelho pode ser utilizado unicamente se a taça estiver presente, se o resguardo estiver corretamente encaixado na cabeça do aparelho e se a cabeça superior estiver baixada e corretamente bloqueada.

- **Proteção contra sobrecargas**

Em caso de sobrecarga do aparelho devido ao incumprimento das instruções de utilização e das quantidades máximas recomendadas para a taça, o motor pára. Esta paragem indica que a preparação em curso não é adequada para utilização nestas condições.

Para reiniciar o aparelho:

- Colocar o botão de controlo na posição 0.
- Reiniciar rodando o botão de controlo para a velocidade pretendida.

- **Dispositivo de segurança em caso de falta de tensão**

Em caso de corte da alimentação eléctrica ou de aparelho desligado da tomada, este apenas pode ser reiniciado da seguinte maneira:

- Colocar o botão de controlo na posição 0.
- Reiniciar rodando o botão de controlo para a velocidade pretendida.



RECORDAR

Não abrir a máquina enquanto a ferramenta não estiver completamente parada.

Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.

Nunca introduzir um objecto no recipiente de trabalho.

Não sobrecarregar o aparelho.

NORMAS

Consultar a declaração de conformidade na página 2.

RECEITAS 'DE BASE'

As seguintes receitas foram realizadas com a batedeira RM 8.

• BATEDOR

CLARAS EM NEVE

Ingredientes:

- 16 claras de ovo
- 1 pitada de sal



Procedimento:

Verter as claras na cuba com o sal.

Bater suavemente as claras em castelo na velocidade '3' e, no fim do processo, bater as claras durante 10 segundos na velocidade '9'.

CHANTILLY

Ingredientes:

- 1 litro de natas líquidas
- 80 g de açúcar em pó



Procedimento:

Verter as natas frias na cuba com o açúcar em pó.

Bater à velocidade '5'. Quando a mistura tiver engrossado, aumentar a velocidade para '7' ou '8'.

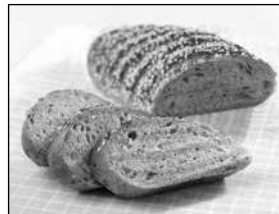
Quando a mistura estiver firme e cremosa, parar a máquina.

• GANCHO

MASSA DE PÃO (pão caseiro)

Ingredientes:

- 1 kg de farinha
- 750 ml de água
- 25 g de fermento
- 30 g de sal
- 300 g de centeio T170



Procedimento:

Verter a farinha, a água, o fermento e o sal na cuba.

Em seguida, colocar na velocidade '1' para obter uma mistura homogênea, depois na velocidade '2' até obter uma massa.

BRIOCHE

Ingredientes:

- 1,2 kg de farinha
- 50 g de fermento padeiro
- 3 colheres de café de sal
- 135 g de açúcar
- 10 ovos + 3 gemas
- 35 cl de leite
- 680 g de manteiga amolecida



Procedimento:

Verter a farinha, o fermento, o sal, o açúcar, os ovos e o leite na cuba.

Trabalhar a massa com o gancho durante cerca de 10 minutos na velocidade '2'.

Caso necessário, retificar a consistência com água.

Adicionar a manteiga fria amolecida e amassar até a massa se soltar da cuba e não colar nas mãos.

Recolher a massa num recipiente. Tapar e deixar crescer.

Quando tiver o dobro do volume, quebrar a massa, envolvê-la numa película aderente e conservá-la no frio.

• AGITADOR PLANO

MANTEIGA EM PONTO POMADA PARA CUP CAKES

Ingredientes:

- 1 kg de manteiga
- 1,7 kg de açúcar em pó
- 270 ml de leite
- 11 ml de baunilha líquida



Procedimento:

Começar por realizar a manteiga em ponto pomada (colocá-la na cuba e realizar o ponto pomada na velocidade '6').

Adicionar o açúcar em pó, o leite e a baunilha e passar para a velocidade '3'.

Quando a mistura estiver homogênea, aumentar a velocidade durante 3 minutos e adicionar o corante escolhido.

Em seguida, utilizar o saco de pasteiro para decorar os cupcakes.

PURÉ DE BATATA COM AÇAFRÃO

Ingredientes:

- 500 gr de batatas
- 125 g de manteiga amolecida
- 2-3 cápsulas de açafrão em pó
- Sal e pimenta branca



Procedimento:

Descascar as batatas e cortá-las em pedaços de tamanho idêntico.

Cozer as batatas em água com sal até ficarem tenras. Escorrê-las cuidadosamente e colocá-las novamente no tacho em lume brando para secá-las. Colocar as batatas cozidas na cuba com a manteiga amolecida e o açafrão e misturar na velocidade '2' até obter um puré cremoso.

СОДЕРЖАНИЕ



ГАРАНТИЯ



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВЫ ПРИОБРЕЛИ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР RM 8



ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству
- Рекомендации по эксплуатации



ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ



НАСАДКИ

- Венчик
- Лопатка
- Спиралевидный крюк



ОЧИСТКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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



ЗАЩИТА



НОРМЫ



'БАЗОВЫЕ' РЕЦЕПТЫ (стр 63)



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ (стр 65)

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE s.n.c.

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

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

Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и / или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE s.n.c. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ 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 направления 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-COUPE s.n.c. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE 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.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ АППАРАТОВ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ И ПО ПРАВИЛАМ БЕЗОПАСНОСТИ

Данные рекомендации относятся к аппаратам оснащенным асинхронным двигателем и монофазным регулятором частоты.

Примечание:

- Напряжение электрического тока и оборудования по безопасности должны соответствовать гос. нормам.

- Любое подключение электроаппарата должно производиться квалифицированным электриком.

Защита аппаратов

- Регуляторы частоты, как и прочие электронные устройства, состоят из чувствительных к электростатическим разрядам элементов. Перед началом работы с регулятором необходимо, убедиться, что статическое электричество полностью отсутствует.
- Все операции по внутреннему подключению должны проводиться при выключенном аппарате.
- Частое повторное включение аппарата ведет к перенагрузке регулятора и его поломке. Необходимо соблюдать интервал в 3 минуты между выключением и включением аппарата в сеть.

Электрические подключение

- Аппарат питается однофазным током* до вариатора, который преобразует его в трехфазный ток с переменной частотой для работы двигателя.

- Подключайте аппарат только к монофазной* сети переменного тока 200-240 В/50 или 60 Гц к розетке с заземлением. Любое более высокое напряжение в сети может вывести регулятор из строя.

- Заземление необходимо для Вашей безопасности.

Защита людей с помощью предохранителей

Аппараты с регулятором частоты требуют тщательного выбора дифференциального предохранителя для обеспечения безопасности: существуют дифференциальные предохранители для переменного тока (тип AC), импульсного тока (тип A) и для всех видов тока (тип B).

Опасно! Регуляторы включают в себя выпрямительный мост сети напряжения. Поэтому, в случае короткого замыкания, аварийный ток может воспрепятствовать срабатыванию дифференциального предохранителя для переменного тока (тип AC).

Следует использовать дифференциальный предохранитель для импульсного тока (тип A), имеющий следующую маркировку: .

Внимание: В зависимости от изготовителя дифференциальные предохранители могут иметь различные обозначения.

Наличие номинального тока в заземлении аппаратов с регулятором частоты может привести к спонтанному включению дифференциального предохранителя в результате:

- Подключения нескольких разноскоростных аппаратов к одному дифференциальному предохранителю.
- Наличия номинального тока аппарата, превышающего реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя.

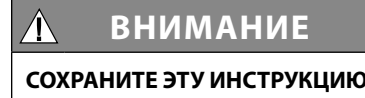
Внимание: имеются допуски изготовителей и в зависимости от дифференциального предохранителя его реальный порог срабатывания находится между 50% и 100% номинального теоретического порога. В случае возникновения проблем измерьте номинальный ток аппарата и реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя!

Для знакомства с Вашим аппаратом смотрите нижеследующую таблицу:

Аппарат	Напряжение	Сечение Проводников (мм²)	Дифференциальный предохранитель (Ph + N)	
			Калибр (A)	Порог (mA)
RM 8	220 - 240В 50 или 60 Гц Монофазный	1,5	B 16	≥ 30

* Кроме специальных моделей с трехфазным напряжением 200-240 В, продаваемых в Японии.

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.

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

- Всегда соблюдайте осторожность при обращении с насадками.

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 60) и убедитесь, что все аксессуары правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не открывайте машину до полной остановки насадки.
- 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.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.



ВНИМАНИЕ

Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.

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.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР RM 8

Планетарный миксер RM 8 – это рабочий инструмент, идеально подходящий для профессионалов. По мере его использования вы откроете для себя неисчислимые возможности этой машины.

Вы сможете работать со всеми видами теста, смешивать и взбивать ингредиенты.

Конструкция аппарата достаточно проста, что позволяет использовать насадку-куттер 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 неисчислимые качества.



1. Кнопка управления с 9 пронумерованными скоростями
2. Чаша из нержавеющей стали с эргономичной ручкой
3. Защитный экран с отверстием для добавления ингредиентов

4. Рычаг блокировки для фиксации головки в откинутом положении
5. Венчик
6. Лопатка
7. Спиралевидный крюк

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

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

Установка должна быть защищена дифференциальным выключателем 30 мА и предохранителем калибра 10 А. Также необходима стандартная однофазная розетка 10/16 А.

Аппарат поставляется с электрическим кабелем, оснащённым вилкой для прямого подключения к стандартной однофазной розетке:

220-240 В / 50-60 Гц - 16 А.

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

После технического обслуживания мотора или регулятора скорости запустите машину вхолостую и убедитесь, что планетарный **держатель насадок** вращается против часовой стрелки (либо что насадка вращается по часовой стрелке, если смотреть на машину сверху).



ВНИМАНИЕ

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

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

1. Откиньте головку.

Для этого достаточно повернуть рычаг блокировки вверх и поднять головку машины.



2. Закрепите защитный экран, затем установите нужную для рецепта насадку.



СНЯТИЕ ЗАЩИТНОГО ЭКРАНА:

Поместите большой палец только на один из двух выступов защитного экрана.

Затем просто надавите, и защитный экран снимется.



3. Для большей устойчивости рекомендуется расположить чашу таким образом, чтобы ручка находилась слева и была зафиксирована под выступом держателя.

Особенно это рекомендуется для таких операций, как замес теста, когда чаша заполнена максимально.



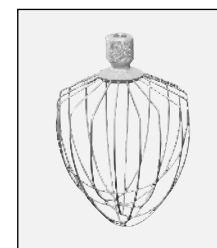
4. После этого вы можете опустить головку миксера, приподняв рычаг блокировки, расположенный сбоку.

5. Для крепкой фиксации чаши, рекомендованной для замеса теста, достаточно закрепить ручку чаши под выступом держателя, расположенного в левой части аппарата, и заблокировать рычаг, опустив его.



НАСАДКИ

1. ПРИМЕНЕНИЯ

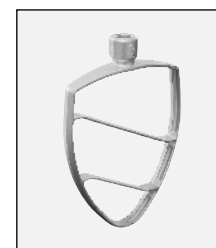


ВЕНЧИК

Для приготовления взбитых белков, взбитых сливок, сладкого крема сабайон, взбитого крема, бисквита женуаз, меренги, теста для блинов, белков для макаронс.

ЛОПАТКА

Для приготовления таких смесей, как песочное тесто сабле, размягчённое масло, чизкейк, шоколадный бисквит, пряники и пюре.



СПИРАЛЕВИДНЫЙ КРЮК

Для замеса теста для хлеба и булочек бриошь, пресного теста, песочного теста бризе.

Осторожно, насадка-крюк не предназначена для приготовления теста для пиццы.

2. ТАБЛИЦА СКОРОСТЕЙ

ВЗБИВАТЬ	СМЕШИВАТЬ / ПЕРЕМЕШИВАТЬ	ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО
Быстрая скорость	Средняя скорость	Медленная скорость
		
Скорость от 1 до 9	Скорость от 1 до 7	Скорость от 1 до 3
СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ НАСАДКИ		
От 60 до 600 об/мин	От 60 до 420 об/мин	От 60 до 180 об/мин

3. МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЁМ
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

		
До 16 яичных белков	До 1,5 кг размягчённого масла	До 4 кг теста для хлеба*

* Влажность 63 %, максимум 2,5 кг муки

МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЁМ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ		
СМЕСЬ	НАСАДКА	RM8 SP/AP
ТРАДИЦИОННОЕ ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА (влажность 60 %) *	КРЮК	МАКС. 4 КГ (2500 Г МУКИ) (1500 Г ВОДЫ)
ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА НА СУХИХ ДРОЖЖАХ (влажность 55 %) *	КРЮК	МАКС. 3,1 КГ (2000 Г МУКИ) (1100 Г ВОДЫ)
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ СРЕДНЕЙ ВЛАЖНОСТИ (влажность 50 %) *	КРЮК	МАКС. 2,7 КГ (1800 Г МУКИ) (900 Г ВОДЫ)
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ НА СУХИХ ДРОЖЖАХ (влажность 40 %) *	КРЮК	МАКС. 1,02 КГ (735 Г МУКИ) (294 Г ВОДЫ)
РАЗМЯГЧЁННОЕ МАСЛО	ЛОПАТКА	МАКС. 1,5 КГ
ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ	ВЕНЧИК	МАКС. 16 ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ
ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	ВЕНЧИК	МАКС. 1,5 Л СЛИВОК

Возможны другие варианты использования. Данные значения приведены исключительно в качестве ориентира и могут меняться в зависимости от особенностей ингредиентов или рецепта.

ОЧИСТКА

- Чашу и защитный экран можно мыть в посудомоечной машине. Если у вас нет специальных моющих средств для приборов из алюминия, то насадки мы рекомендуем мыть вручную.
- Убедитесь, что вы используете подходящие моющие средства, особенно для деталей из алюминия.
- Очистите всю машину с помощью влажной губки, уделяя особое внимание местам, подверженным попаданию брызг.
- Не используйте очиститель высокого давления.



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).

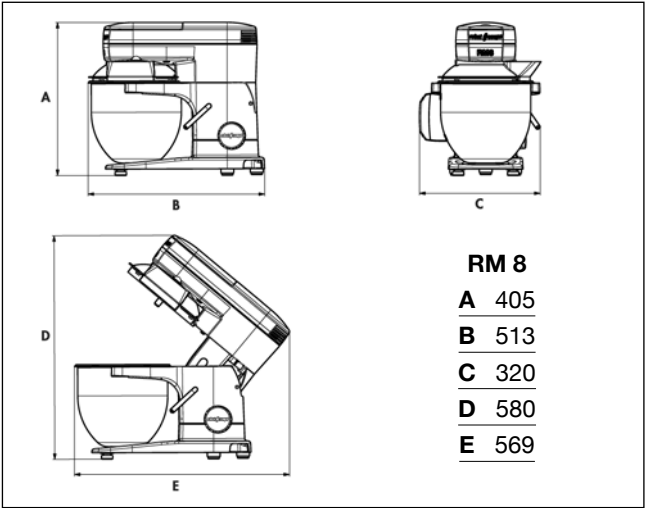
ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

RM 8

нетто в упаковке
17 кг 18 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Машина должна быть установлена на идеально устойчивой рабочей поверхности (мрамор или аналогичное покрытие).

• УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовой уровень или звуковое давление при работе холостую 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

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
220-240 В / 50-60 Гц	700	4,1

ЗАЩИТА

Планетарный миксер RM 8 от Robot-Coupe оснащён системой безопасности, в которую входят:

- Предохранительное устройство по обнаружению присутствия чаши, защитного экрана и открытия головки.
- Защита от перегрузки по току.
- Защита от пониженного напряжения.

• **Предохранительное устройство по обнаружению присутствия чаши, защитного экрана и открытия головки.**

Аппарат не может быть запущен при отсутствии чаши, при отсутствии защитного экрана или его неправильной фиксации на головке аппарата, а также если верхняя головка не опущена или неправильно зафиксирована.

• **Защита от перегрузки по току.**

В случае перегрузки аппарата из-за несоблюдения инструкций по эксплуатации и превышения максимального рекомендуемого объёма ингредиентов в чаше, мотор останавливается. Эта остановка мотора означает, что содержимое чаши не подходит для обработки при данных условиях.

Чтобы перезапустить аппарат:

- Верните кнопку управления в положение 0.
- Перезапустите машину, повернув кнопку управления до желаемой скорости.

• **Защита от пониженного напряжения**

В случае сбоя электропитания или при отключении аппарата от электросети, перезапустить его можно только выполнив следующие действия:

- Верните кнопку управления в положение 0.
- Перезапустите машину, повернув кнопку управления до желаемой скорости.



ВНИМАНИЕ

Не открывайте машину до полной остановки насадки.

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не перегружайте аппарат.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

'БАЗОВЫЕ' РЕЦЕПТЫ

Приведённые ниже рецепты были приготовлены с помощью планетарного миксера RM 8.

• ВЕНЧИК

ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ

Ингредиенты :

- 16 яичных белков
- 1 щепотка соли



Приготовление :

Поместите яичные белки с щепоткой соли в чашу.

Аккуратно взбейте белки на скорости '3', затем уплотните массу в течение 10 секунд на скорости '9'.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Ингредиенты :

- 1 л жидких сливок
- 80 г сахарной пудры



Приготовление :

Поместите холодные жидкие сливки и сахарную пудру в чашу.

Взбивайте на скорости '5', и как только смесь загустеет, увеличьте скорость до '7' или '8'.

Когда смесь схватится и станет гладкой, остановите машину.

• КРЮК

ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА (деревенский хлеб)

Ингредиенты :

- 1 кг муки
- 750 мл воды
- 25 г дрожжей
- 30 г соли
- 300 г ржаной муки типа 170



Приготовление :

Поместите муку, воду, дрожжи и соль в чашу.

Включите скорость '1' для получения однородной смеси, затем включите скорость '2' до получения теста.

БУЛОЧКИ БРИОШЬ

Ингредиенты :

- 1,2 кг муки
- 50 г пекарских дрожжей
- 3 чайные ложки соли
- 135 г сахара
- 10 яиц + 3 желтка
- 35 мл молока
- 680 г размягчённого сливочного масла



Приготовление :

Поместите в чашу муку, дрожжи, соль, сахар, яйца и молоко.

С помощью крюка вымешивайте тесто, чтобы придать ему желаемую плотность, около 10 минут на скорости '2'.

При необходимости подправьте полученную консистенцию, добавив воды.

Добавьте холодное размягчённое масло и вымешивайте, пока тесто не перестанет прилипать к рукам и не начнёт свободно отходить от чаши.

Соберите тесто в контейнер. Накройте и оставьте подниматься.

Когда оно увеличится в объёме вдвое, разделите его на кусочки, заверните в полиэтиленовую плёнку и храните в холодном месте.

• ЛОПАТКА

РАЗМЯГЧЁННОЕ МАСЛО ДЛЯ КЕКСОВ И КАПКЕЙКОВ

Ингредиенты :

- 1 кг сливочного масла
- 1,7 кг сахарной пудры
- 270 мл молока
- 11 мл жидкой ванили



Приготовление :

Сначала приготовьте размягчённое масло (положите масло в чашу и доведите до размягчённой консистенции на скорости '6').

Добавьте сахарную пудру, молоко и ваниль и смешайте на скорости '3'.

Когда смесь станет однородной, снова увеличьте скорость и смешивайте на увеличенной скорости на протяжении 3 минут, затем добавьте желаемый краситель.

После этого с помощью кондитерского мешка украсьте кексы.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ШАФРАНОМ

Ингредиенты :

- 500 г картофеля
- 125 г размягчённого сливочного масла
- 2-3 капсулы порошка шафрана
- Соль и белый перец



Приготовление :

Очистите картофель от кожуры и нарежьте его на одинаковые по размеру кусочки.

Отварите картофель в подсоленной воде до готовности. Слейте полностью воду, затем верните картофель в кастрюлю и подсушите на слабом огне. Положите готовый картофель в чашу вместе с размягчённым маслом и шафраном и смешайте на скорости '2' до получения однородной смеси.



SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE

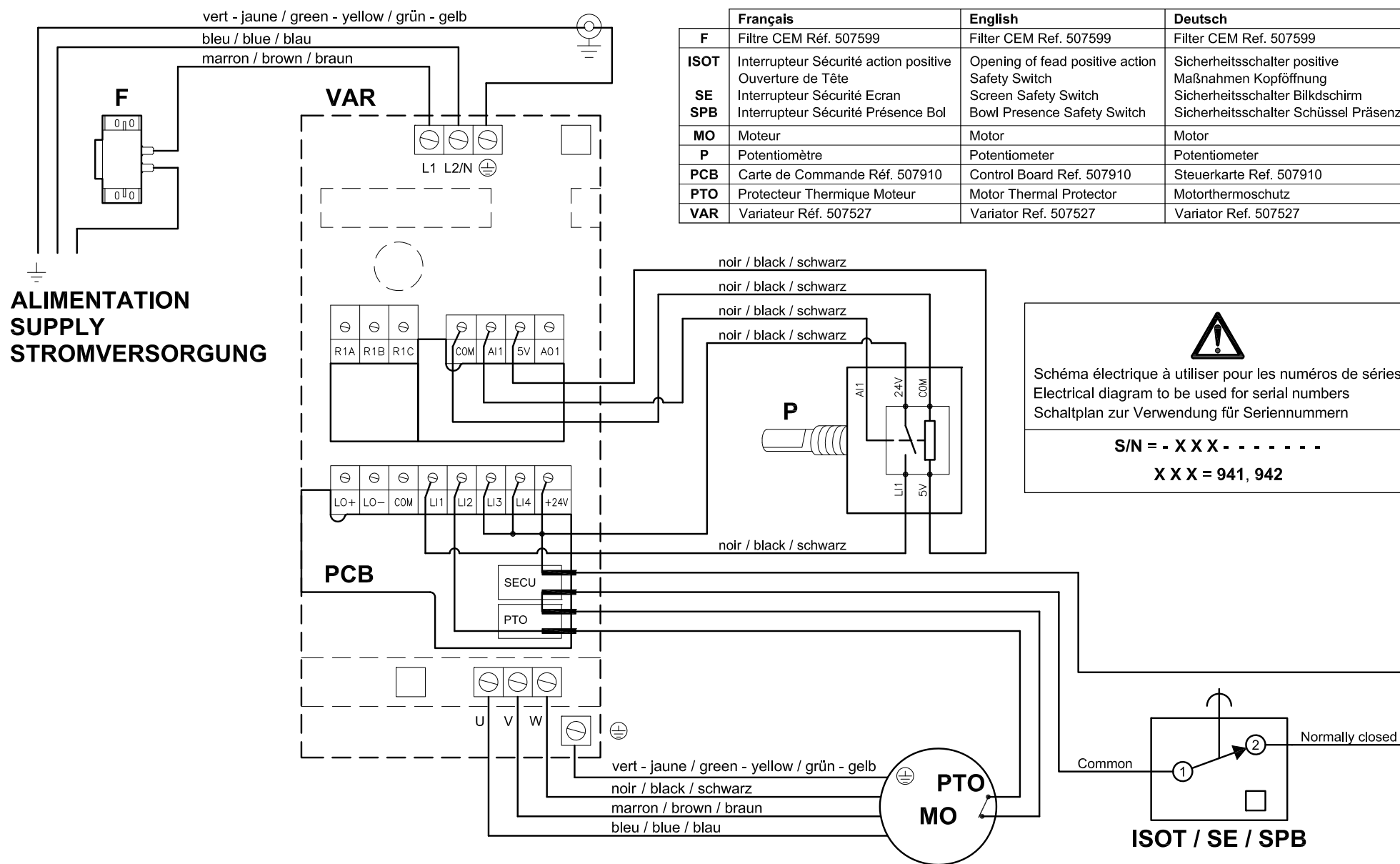
ELECTRICAL AND WIRING DIAGRAMS

ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

ESQUEMAS ELÉCTRICOS Y DE CABLEADO

ESQUEMAS ELÉCTRICOS E DE CABLAGEM

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ





robot coupe®

**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

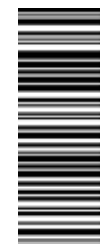
**Service Clients
Belgique**

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



37002314404323



Réf : 404 323 - 22/08/2024 - RDM