

robot coupe®



NEW
Register
your product
on line

 **Robot Cook®**



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** 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
- Pl** Rejestracja produktu on-line

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPES **SUPPORT** Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee
This should only take a few minutes
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

[Register my product now](#)

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe
Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italian | Español | Deutsch | Français

Identifiant *
Mot de passe *

Mot de passe perdu
Email *

Pour nous contacter
> utilisez notre formulaire de contact

[Access the Robot-Coupe after-sales service](#)

robot coupe®

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Robot-Coupe SNC :

Oświadczyc, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:

- Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/WE

- Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/WE

- Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/WE

- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- Rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/WE,

- Dyrektywa DEEE 2002/96/WE

- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:

- EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,

- EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,

- EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery

- EN 1678-1998: Szatkownice

- EN 454: Miksery-mieszarki

- EN 12853: Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne)

- EN 14655: Krajalnice bagietek

- EN 13208: Obieraczki warzyw

- EN 13621: Suszarki do sałaty

- EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:

- IP 55 dla sterowania elektrycznego

- IP 34 dla maszyn

Montceau en Bourgogne 19 lutego 2013

Alain NODET
Dyrektor Przemysłowy



SPIIS TREŚCI

■ GWARANCJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ GRATULUJEMY NABYCIA NOWEGO Robot Cook®

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Sterowanie urządzeniem
- Ustawienia
- Realizacja
- Programowanie
- Zaprogramowane receptury

■ FAZY MONTAŻU

■ ZASTOSOWANIE & PRZYGOTOWYWANIE PRODUKTÓW

■ ZACHOWANIE HIGIENY

■ CZYSZCZENIE

- Obudowa silnika
- Zbiornik
- Nóż
- Ramię zbieraka
- Uszczelka pokrywy

■ KONSERWACJA

- Nóż
- Pierścień uszczelniający
- Ramię zbieraka
- Uszczelka pokrywy
- Styki czujnika temperatury

■ DANE TECHNICZNE

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

■ BEZPIECZENSTWO

■ NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE

- Lista wyświetlanych błędów

■ NORMY

■ DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia ROBOT-COUCPE u dystrybutora, podstawowa gwarancja jest gwarancją dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja ROBOT-COUCPE s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

- 1** - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).
- 2** - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.
- 3** - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.
- 4** - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - SZKODY SPOWODOWANE PODCZAS TRANSPORTU. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej. NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUCPE jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE s.n.c. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- UWAZAC na narzędzia tnące: ostrza, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazana ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 108) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzian akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

GRATULUJEMY NABYCIA NOWEGO Robot Cook®

Robot Cook® to cutter-wilk – emulgator z funkcją podgrzewania, idealnie dostosowany do potrzeb profesjonalistów. Oferuje niezliczone funkcje, które odkryją Państwo podczas jego użytkowania.

Zalety Robot Cook®:

- Funkcja cutter-wilka z nożem w dolnej części pojemnika.
- Maksymalna ilość płynu 2,5 litra.
- Precyzyjna kontrola temperatury od 1°C do 2°C.
- Zdolność podgrzewania do 140°C.
- Funkcja programowania dziewięciu receptur.

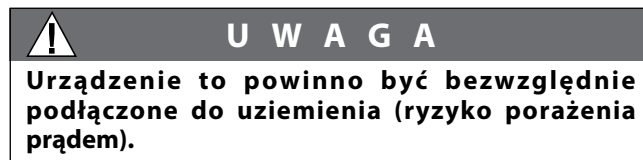
Robot Cook® jest wyposażony w następujące akcesoria:

- Pojemnik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litrów
- Nóż z ostrzami mikroząbkowanymi ze stali nierdzewnej.
- Ramię zgarniaka pojemnika i pokrywy.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w instalacji elektrycznej odpowiada podanemu na tabliczce znamionowej silnika.



Robot Cook®

Model ten jest przystosowany do napięcia:
220-240 V / 50-60 Hz / 1

Znormalizowane gniazdo elektryczne powinno zapewnić zasilanie prądem o natężeniu co najmniej 10 amperów i 16 amperów w przypadku intensywnego użytkowania.

• STEROWANIE URZĄDZENIEM

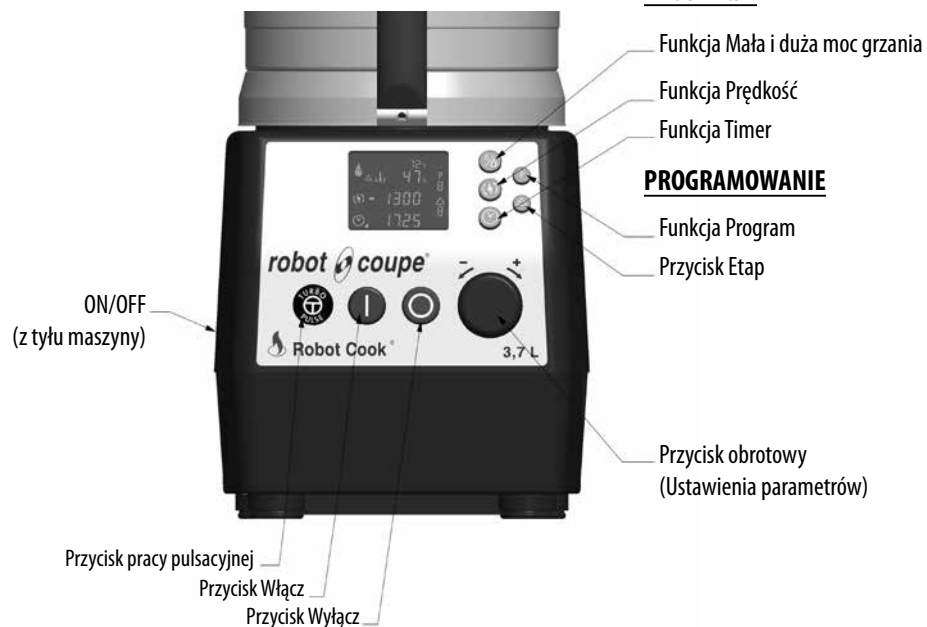
REGULACJA

- Funkcja Mała i duża moc grzania
- Funkcja Prędkość
- Funkcja Timer

PROGRAMOWANIE

- Funkcja Program
- Przycisk Etap

- Przycisk obrotowy (Ustawienia parametrów)



OBŚŁUGA

- Zasilanie urządzenia:



Zasilanie główne jest wyłączone poprzez czarny wyłącznik zasilania znajdujący się z tyłu urządzenia.

• USTAWIENIA:

Przyciski:

Grzanie: → Mała moc grzania / Duża moc grzania

Prędkość:

Timer:

umożliwiają odpowiednio wybór temperatury (°C), prędkości (obr./min) i czasu (min : s).

LPrzycisk obrotowy umożliwia regulację wybranego parametru (temperatura, prędkość, czas).

Na przykład: po naciśnięciu przycisku prędkości za pomocą przycisku obrotowego można dokonywać regulacji parametru prędkości; wybrana prędkość zostaje wyświetlona w linijce prędkość..

- Szczegóły dotyczące ustawień:



Strzałka wskazuje aktywny parametr, który jest regulowany przyciskiem obrotowym.

1. Funkcja mała i duża moc grzania:

2 możliwości:


Regulacja temperatury od 20°C do 140°C.

Mała moc grzania (mały płomień):

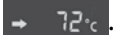
Duża moc grzania (duży płomień):


Wystarczy raz nacisnąć na przycisk grzania, aby wybrać małą moc grzania.

Następnie za pomocą przycisku obrotowego można ustawić żądaną temperaturę.

Nacisnąć dwukrotnie na przycisk grzania,  aby wybrać dużą moc grzania.

Następnie za pomocą przycisku obrotowego wybrać żadaną temperaturę (wyświetlony zostaje wyświetlony).

Żadana temperatura jest wyświetlana naprzeciwko strzałki wyboru .

Jest to temperatura faktycznie mierzona w zbiorniku .

Moc lub temperatura grzania mogą być zmieniane w czasie trwania procesu.

Jeżeli nie chcą Państwo korzystać z funkcji grzania należy wyświetlić dwa myślniki (— °C) w linii grzania.

2. Prędkości:

• **Możliwość zmiany prędkości od 80 do 3500 obr./min.**

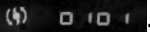
Po naciśnięciu przycisku prędkości za pomocą przycisku obrotowego można wybrać żadaną prędkość.

Funkcje	Prędkości
Mieszanie	od 100 do 500 obr./min lub w funkcji R-Mix między -100 a -500 obr./min
Cięcie	od 600 do 2000 obr./min
Miksowanie	od 2100 do 3000 obr./min
Emulgowanie	od 3000 do 3500 obr./min

• **Funkcja R-Mix** (funkcja mieszania: nóż obraca się w przeciwnym kierunku, aby nie ciąć produktów) jest dostępna między -100 obr./min a -500 obr./min.

W tym celu wystarczy przekręcić przycisk obrotowy w stronę minus (-). Jeśli silnik pracuje, zatrzyma się po przekroczeniu 0 obr./min. Po wybraniu prędkości należy ponownie uruchomić silnik.

• **Funkcja Prędkość przerywana:** nóż obraca się kilkakrotnie co 2 sekundy.

W tym celu wystarczy przekręcić przycisk obrotowy w stronę minus (-), aż do wyświetlenia .

Przydatność: Funkcja ta pozwala na utrzymanie temperatury przygotowywanej potrawy bez zmiany jej tekstury. Zapobiega ona również przegrzaniu silnika przy niskiej prędkości, gdy pojemnik jest przeciążony.

• **Funkcja Turbo:**

Funkcja ta pozwala na osiągnięcie prędkości 4500 obr./min. W tym celu wystarczy przytrzymać wciśnięty przycisk pracy pulsacyjnej/turbo przez żądany czas pracy.

Funkcji Turbo można używać wyłącznie podczas pracy urządzenia.


• **Funkcji pracy pulsacyjnej:**

Lepsza kontrola przygotowywanych potraw dzięki precyzyjnemu sterowaniu impulsowemu. Żadaną prędkość ustawia się za pomocą pokrętki.



Funkcji pracy pulsacyjnej można używać wyłącznie wtedy, gdy urządzenie nie pracuje.

3. Funkcja Timer :

1 - Tryb Odliczanie czasu

Poprzez naciśnięcie przycisku , przy pomocy przycisku obrotowego można ustawić czas pracy urządzenia.



Gdy czas funkcjonowania urządzenia dobiegnie końca rozlegnie się krótki, domyślny dźwięk dzwonka.


Można również aktywować opcję długiego dźwięku dzwonka  w celu utworzenia alarmu z długim dzwonkiem, naciskając dwukrotnie przycisk Timer .

2 - Tryb chronometru

Domyślnie chronometr liczy czas pracy urządzenia.

3 - Tryb opóźniony

Po dłuższym (2 sek.) naciśnięciu przycisku Timer , na ekranie wyświetli się następujący widok . Przełącznikiem obrotowym dokonuje się ustawienia żadanego czasu pracy urządzenia, gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura.

Tryb ten wyłącza się automatycznie po użyciu a wskaźnik  przestaje być wyświetlany.

Przydatność: Tryb ten umożliwi wyzwalenie Timera dopiero, gdy osiągnięta zostanie wybrana temperatura obróbki termicznej. W ten sposób programuje się czas obróbki termicznej niezależnie od temperatury początkowej lub ilości produktów spożywczych.

• **REALIZACJA:**

Przycisk pracy pulsacyjnej, włączający i wyłączający służy do sterowania pracą urządzenia. Są one takie, jak w przypadku wszystkich innych urządzeń ROBOT-COUPÉ.

W tym przypadku wykonują one czynność wyświetloną na wyświetlaczu. (Co zostało „zaprogramowane”).



Czarny przycisk
Przycisk pracy
pulsacyjnej



Zielony
przycisk
Włącz




Czerwony
przycisk
Wyłącz

Długie naciśnięcie (2 sekundy) na czerwony przycisk Wyłącz resetuje ustawienia i przywraca wstępną konfigurację (podłączenie urządzenia).



• PROGRAMOWANIE: +

- Używanie programu:

Przejdź do funkcji Programy , wybrać numer programu przy użyciu przycisku obrotowego.

Włączyć urządzenie, aby zastosować wybrany program.

- Odczytywanie programu:

Po wybraniu programu za pomocą przycisku , nacisnąć przycisk etapu  aby móc przewijać etapy przy użyciu przycisku obrotowego.

Istnieje możliwość zapisania **9 programów** na urządzeniu Robot Cook®.

Urządzenie posiada **3** wstępnie zaprogramowane **receptury**, (patrz strona 107):


Program 1: Beszamel


Program 2: Krem angielski

Program 3: Krem cukierniczy

Na końcu każdego programu rozlega się dźwięk dzwonka, sygnalizujący przejście programu do następnego etapu.

- Tworzenie lub modyfikowanie programu:


Tworzenie lub modyfikowanie programu  za pomocą przełącznika obrotowego można ustawić żądany program. Dostępny jest wybór programów od 1 do 9.


Dla każdego etapu programu , wyświetlane są następujące parametry:

Moc grzania i temperatura



Prędkość

Timer

Aby utworzyć lub zmodyfikować etap należy wybrać żądany etap poprzez długie naciśnięcie na , co umożliwi wprowadzenie parametrów

Po wprowadzeniu parametrów należy je potwierdzić, naciskając przycisk etapu  w celu zapisania ustawień.

- Usunięcie etapu:

Przejdź do etapu, który ma zostać usunięty, długie naciśnięcie na przycisk etapu  i nacisnąć czerwony przycisk wyłącz  aby usunąć etap.

Aktywny etap zostaje zastąpiony przez kolejny etap.

Gdy usunięte zostaną wszystkie etapy program zostaje wyłączony.

W miejscu ostatniego etapu wyświetlone zostaje słowo **End**. Podczas realizacji program zostanie zatrzymany w tym momencie.

• ZAPROGRAMOWANE RECEPTURY:

PROGRAM 1: Sos beszamelowy

Składniki na 1 litr sosu: Masło 100 g - Mąka 100 g - Mleko 1 Litr - Sól 5 g - Pieprz 1 g - Gałka Muszkatołowa 1 g

Składniki	Waga	Czynność	Ustawienie grzania	Prędkość	Czas	Otwór pokrywy	Ramię zgarniaka	Uwaga
Etap 1								
Masło	100 g	Roztopić	+ 115° C	200 obr./min.	2 min	Zamknięty	Nie	
Etap 2								
Mąka	100 g	Dodać	+ 120° C	200 obr./min.	5 min	Zamknięty	Tak	
Etap 3								
Mleko Sól Pieprz Gałka Muszkatołowa	1 Litr 5 g 1 g 1 g	Zagotować	+ 100° C	500 obr./min.	15 min	Zamknięty	Tak	Dodać powoli wszystkie składniki.

PROGRAM 2: Krem angielski

Składniki na 1 litr sosu: Mleko pełne 1 Litr - Biały Cukier 200 g - Żółtka 160 g - Wanilia 1 laska

Składniki	Waga	Czynność	Ustawienie grzania	Prędkość	Czas	Otwór pokrywy	Ramię zgarniaka	Uwaga
Etap 1								
Mleko pełne Wanilia	1 Litr 1 Laska	Zagotować ziarenka wanilii w mleku	+ 85° C	600 obr./min.	20 min	Zamknięty	Nie	
Etap 2								
Biały Cukier Żółtka	200 g 160 g	Dodać do gorącego mleka	+ 85° C	600 obr./min.	3 do 4 min	Otwarty	Tak	Czym więcej żółtek, tym bardziej sos jest aksamitny
Etap 3								
		Szybko ostudzić Wyjąć i przechowywać w temperaturze 4°C						

PROGRAM 3: Krem cukierniczy

Składniki na 1 litr sosu: Mleko pełne 1 Litr - Biały Cukier 230 g - Żółtka 120 g - Wanilia Laska 1 Sztuka - Mąka 50 g - Mąka Kukurydziana 50 g - Świeże Masło 80 g

Składniki	Waga	Czynność	Ustawienie grzania	Prędkość	Czas	Otwór pokrywy	Ramię zgarniaka	Uwaga
Etap 1								
Biały Cukier Żółtka Mąka Mąka Kukurydziana Wanilia	230 g 120 g 50 g 50 g 1 Sztuka	Zblanszować razem wszystkie składniki		2000 obr./min.	30 sek.	Zamknięty	Tak	
Etap 2								
Mleko	1 Litr	Połączyć mleko z mieszanką	+ 95° C	1000 obr./min.	12 min	Otwarty	Tak	
Etap 3								
Masło	80 g	Dodać kawałki masła	+ 95° C	1000 obr./min.	30 sek.	Otwarty	Tak	

FAZY MONTAŻU



1) Stanąć na wprost obudowy silnika, ustawić rękojeść pojemnika w pozycji lekko przesuniętej w lewo.

2) Obróć uchwyt pojemnika w prawo, tak by występy w obudowie silnika znalazły się w gniazdach. Uchwyt znajduje się teraz naprzeciw Państwa.



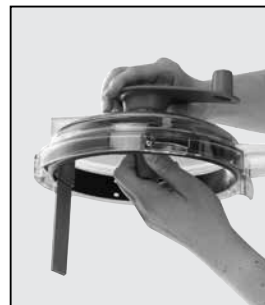
3) Nałożyć nóż na oś silnika i przesunąć go na spód zbiornika. Przekręcając nóż w zbiorniku upewnić się, czy został prawidłowo ustawiony.



UWAGA

Nie należy nigdy wkładać składników do pojemnika przed założeniem noża.

4) Upewnić się, czy ramię zgarniaka jest prawidłowo włożone i zablokowane pokrywą i uchwytem.



5) Założyć pokrywę na zbiornik i obrócić w prawo, aż do zablokowania.



Urządzenie jest gotowe do pracy.

ZASTOSOWANIE & PRZYGOTOWYWANIE PRODUKTÓW

- W przypadku płynów nigdy nie należy napełniać pojemnika powyżej $\frac{2}{3}$, to jest 2 centymetry poniżej górnej części noża.
- Robot Cook® umożliwia następujące rodzaje obróbki:

C
I
E
P
Ł
Y

Emulgowanie

Proszkowanie

Miksowanie

Siekanie

Mieszanie

Ugniatanie

Z
I
M
N
Y

ZACHOWANIE HIGIENY

WAŻNE: NIGDY NIE UŻYWAĆ CZYSTEGO PODCHLORYNU SODU

- Rozcieńczyć odpowiednio detergent/ środek odkażający zgodnie z instrukcją producenta zamieszczoną na opakowaniu.
- W razie potrzeby dobrze przetrzeć.
- Pozostawić, aby produkt zadziałał.
- Splukać obficie wodą.
- Wytrzeć do sucha szmatką jednorazowego użytku.

CZYSZCZENIE



UWAGA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

• OBUDOWA SILNIKA

Nigdy nie należy zanurzać obudowy silnika w wodzie – należy czyścić ją wilgotną ściereczką lub gąbką.

• ZBIORNIK

- Zdjąć pokrywę
- Zdemontować zbiornik obracając nim dookoła własnejosi na obudowie silnika w celu odblokowania.
- Pociągnąć do góry i wyjąć, pozostawiając nóż w zbiorniku, w celu zapewnienia szczelności, w przypadku płynnych mieszanek.

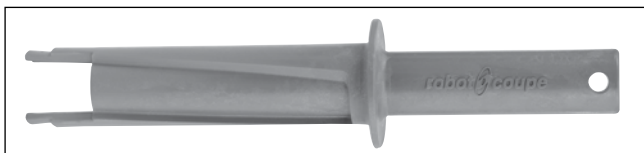
Jeżeli konsystencja mieszanki jest stała wyjąć nóż i opróżnić pojemnik z zawartości.

Można wstępnie oczyścić nóż z mieszanki przekręcając go na pusto w pojemniku Robot Cook®. Nóż można myć w zmywarce.

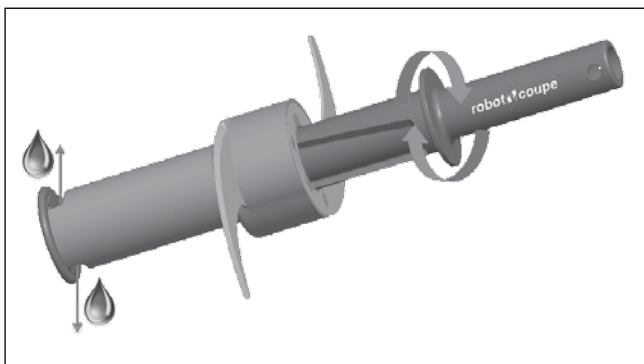
• NÓŻ

Po każdym użyciu należy zawsze dokładnie oczyścić nóż.

Do dyspozycji mają Państwo narzędzie czyszczące, umożliwiające usunięcie mieszanki, która dostała się do noża.



Postępować w następujący sposób:

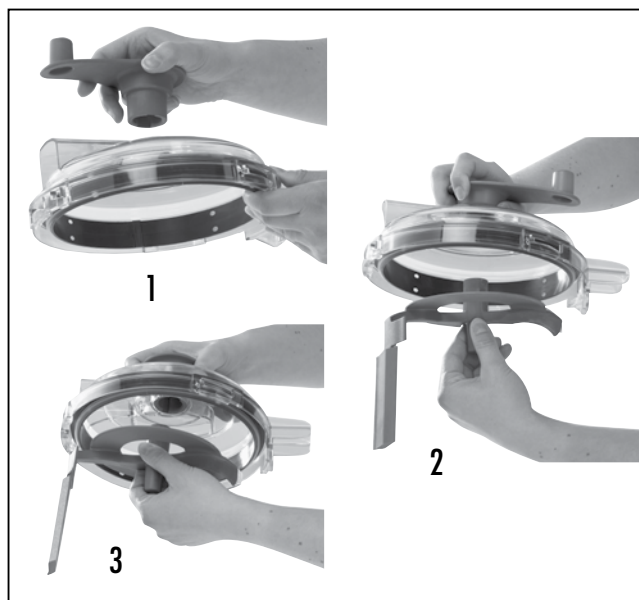


Po wyczyszczeniu noża należy dobrze osuszyć ostrza, aby uniknąć korozji.

• RAMIĘ ZBIERAKA

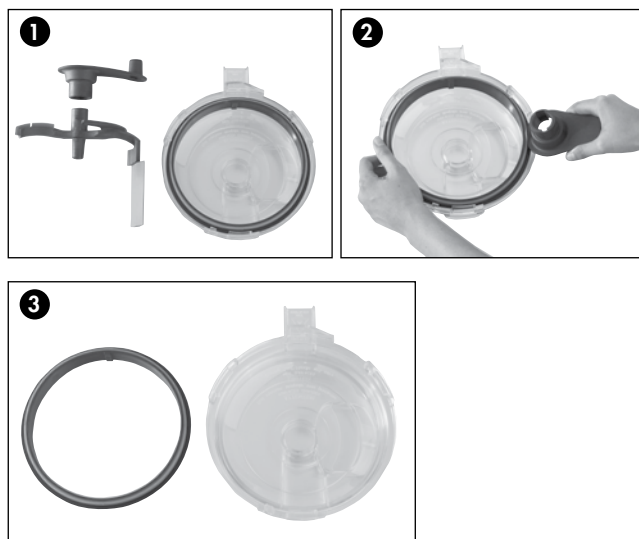
Aby wyczyścić ramię zgarniaka należy je zdemonstrować w następujący sposób:

- 1- W jednej ręce trzymać ramię zgarniaka, a w drugiej uchwyt.
- 2- Nacisnąć obie części jedna na drugą, następnie przekręcić o 45° uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 3 - Teraz można wyjąć obie części ramienia zgarniaka z pojemnika w celu ich wyczyszczenia.



• USZCZELKA POKRYWY

Aby wyczyścić uszczelkę pokrywy po każdym użyciu postępować w następujący sposób:



KONSERWACJA

• NÓŻ

Jakość produktu końcowego zależy przede wszystkim od stanu ostrzy i stopnia ich zużycia. Nóż jest częścią zużywającą się, którą okresowo należy wymieniać w celu zapewnienia zawsze najwyższej jakości produktu końcowego.

• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Pierścień uszczelniający osi silnika powinien być systematycznie smarowany (olejem roślinnym).

Aby zachować idealną szczelność silnika, należy systematycznie sprawdzać stan zużycia pierścienia uszczelniającego przynajmniej raz w roku go wymieniać.

Pierścień uszczelniający jest łatwy do wymiany, a czynność ta nie wymaga demontażu silnika. Zalecamy stale kontrolować jego stan.

• RAMIĘ ZBIERAKA



Ramię zgarniaka jest wyposażone w silikonowe zgarniaki, które są częściami zużywającymi się. Dlatego należy je wymieniać od czasu do czasu, aby zapewnić optymalną skuteczność ramienia zgarniaka.

Demontaż, jak i ponowny montaż, zgarniaka pokrywy jest bardzo łatwy.

Wymiana zgarniaka pokrywy, z uwagi na to, że jest on przyklejony do ramienia, może być dokonywana wyłącznie przez profesjonalistę.

• USZCZELKA POKRYWY

Uszczelkę pokrywy należy wymienić natychmiast po pojawieniu się wycieku płynów.

• STYKI CZUJNIKA TEMPERATURY

Urządzenie jest wyposażone w 8 styków czujnika temperatury, 4 na obudowie silnika i 4 od spodu pojemnika.



Styki czujnika temperatury mogą ulec zabrudzeniu, zależnie od używanych produktów czyszczących (zwłaszcza pod pojemnikiem). Powoduje to zmianę wskazania wyświetlanej temperatury o kilka stopni.

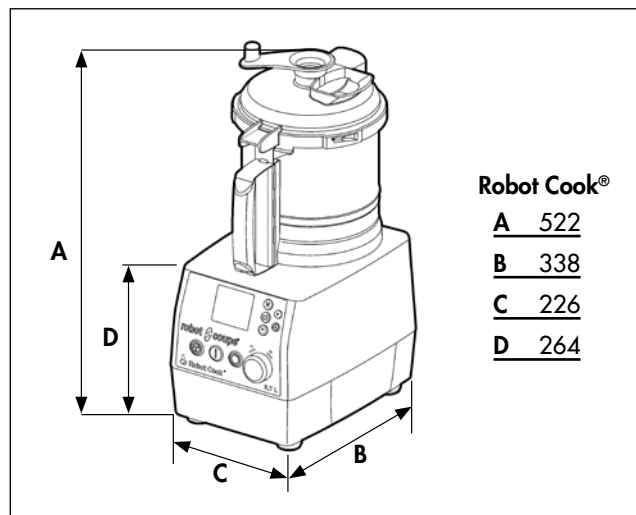
Wystarczy przeczyszczyć 4 zestyki szorstką stroną gąbki, aby usunąć tę nieprawidłowość.

DANE TECHNICZNE

• WAGA

	Netto	Z opakowaniem
Robot Cook®	13,5 kg	15 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zalecamy montaż Robot Cook® na stabilnej powierzchni roboczej w taki sposób, aby górna część pojemnika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Stały poziom ciśnienia akustycznego podczas pracy Robot Cook® jest niższy od 70 dB (A).

• DANE ELEKTRYCZNE

Silnik	Prędkość (obr/min)	Moc (Watt)	Napięcie (A)
230V / 50-60 Hz	100 do 4500	Maksymalna moc grzania: 1200 W Moc silnika: 1000 W Moc znamionowa urządzenia: 1800 W	8

BEZPIECZEŃSTWO



U W A G A

Ostrza noża posiadają ostre krawędzie i z tego względu należy obchodzić się z nimi ostrożnie.

Modele te wyposażone są w następujące systemy zabezpieczeń:

- **Mechaniczno-magnetyczny** system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy.
- W chwili otwarcia pokrywy silnik wyłącza się.
- Jednakże, aby uniknąć rozpryskiwania płynów, przed otwarciem pokrywy zaleca się wyłączyć urządzenie. W przypadku przygotowywania gorących płynów należy zwrócić szczególną uwagę na ryzyko poparzenia.
- **Wyłącznik termiczny**, który wyłącza automatycznie silnik w przypadku zbyt długiej pracy lub przeciążenia (błąd Er02).

W takim przypadku przed ponownym włączeniem urządzenia należy odczekać do jego ostygnięcia.

- Zabezpieczenie systemu grzewczego:

- a - specjalny detektor obecności pojemnika,
- b - osłona termiczna wewnątrz pojemnika (automatyczne wyłączenie urządzenia po przekroczeniu bezpiecznej temperatury),
- c - gdy temperatura produktu osiągnie 85°C prędkość automatycznie ograniczana jest do 600 obr./min ze względów bezpieczeństwa, gdy pojemnik jest za gorący.

W takim przypadku możliwe jest miksowanie mieszanki przy użyciu funkcji Turbo/Praca pulsacyjna.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE

Robot Cook® wyposażony jest w funkcję wyświetlania różnych możliwych przyczyn błędów.

Wyświetlane komunikaty pozwalają na poznanie przyczyny błędu i podjęcie odpowiednich działań zaradczych (patrz poniższa tabela).

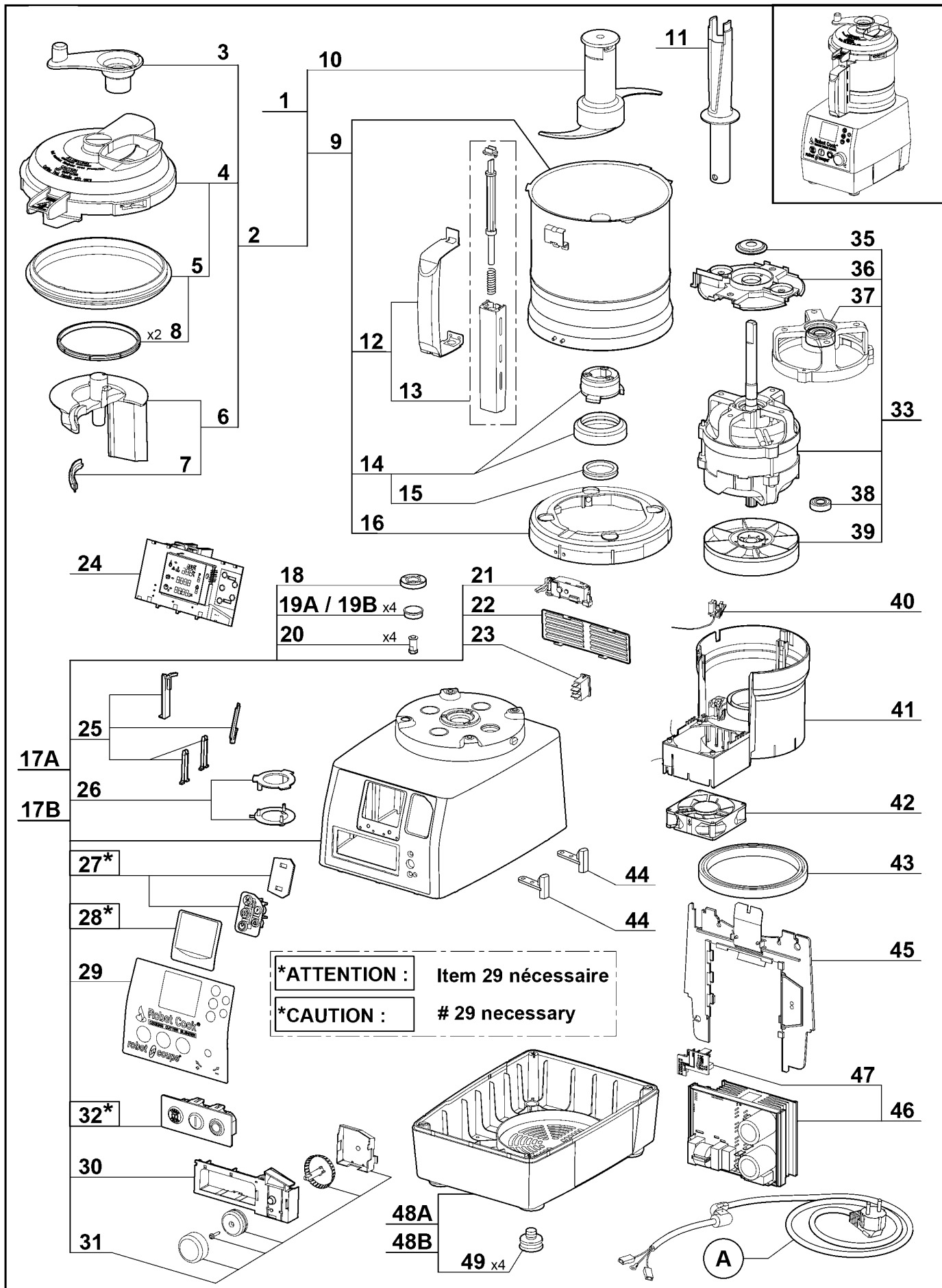
• LISTA WYŚWIETLANYCH BŁĘDÓW

Wyświetlony błąd	Oznaczenie	Działanie, które należy podjąć
Er01	Termowyłącznik wariatora	Poczekać, aż urządzenie ostygnie; nacisnąć na przycisk Wyłącz, w celu ponownej inicjalizacji
Er02	Termowyłącznik silnika	Poczekać, aż urządzenie ostygnie; zwiększyć obroty używając funkcji pracy przerywanej 0101
Er03	Za niskie napięcie sektora	Sprawdzić napięcie zasilające urządzenia

Wyświetlony błąd	Oznaczenie	Działanie, które należy podjąć
Er04	Niespójność konfiguracji	Wymontować i ponownie zamontować wszystkie akcesoria; nacisnąć na przycisk Wyłącz, w celu ponownej inicjalizacji
Er05	Przepięcie w magistrali wewnętrznej	Sprawdzić napięcie zasilające urządzenia
Er06	Termowyłącznik karty sterującej	Poczekać, aż urządzenie ostygnie; nacisnąć na przycisk Wyłącz, w celu ponownej inicjalizacji
Er07	Sprawdzenie zabezpieczenia pojemnika	Wyjąć i ponownie włożyć pojemnik na miejsce w celu ponownej inicjalizacji zabezpieczeń.
Inny komunikat		Skontaktować się z punktem serwisowym.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 2.



***ATTENTION :** Item 29 nécessaire
***CAUTION :** # 29 necessary

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	39 854	ACCESSOIRE CUVE CHAUFFANTE 230V	HEATING BOWL ATTACHMENT 230V
2	39 641	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
3	39 687	POIGNEE BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM HANDLE
4	39 688	COUVERCLE	LID
5	39 638	ENSEMBLE JOINT COUVERCLE	LID SEAL ASSEMBLY
6	39 639	ENSEMBLE BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM ASSEMBLY
7	39 689	RACLEUR DE COUVERCLE	LID SCRAPER
8	39 690	JOINT COUVERCLE (x2)	LID SEAL (x2)
9	39 637	ENSEMBLE CUVE ROBOT COOK 230V	BOWL ASSEMBLY 230V
10	39 691	COUTEAU ROBOT COOK	BLADE ASSEMBLY
11	39 858	OUTIL DE NETTOYAGE COUTEAU	BLADE CLEANING TOOL
12	39 634	ENSEMBLE POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
13	39 636	ENSEMBLE TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
14	39 633	ENSEMBLE JOINT CENTRAL CUVE	SEAL ASSEMBLY
15	500 901S	JOINT V RING SOUS CUVE	SEAL V-RING
16	39 599	ENSEMBLE RONDELLE D'ACCROCHAGE CUVE	BOWL LOCKING WASHER ASSEMBLY
17A	39 622	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR ANTHRACITE	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY DARK GREY
17B	49 120	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR ROUGE	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY RED
18	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
19A	39 074	CAPSULE CACHE VIS ANTHRACITE (x4)	BOLT COVER DARK GREY (x4)
19B	49 122	CAPSULE CACHE VIS ROUGE (x4)	BOLT COVER RED (x4)
20	39 642	ENSEMBLE PLOTS DE CONTACT (x4)	CONTACT STUDS ASSEMBLY (x4)
21	39 648	ENSEMBLE BLOC DE SECURITE	SAFETY BLOCK ASSEMBLY
22	104 122S	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
23	39 855	INTERRUPTEUR GENERAL	GENERAL SWITCH
24	39 692	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
25	39 621	ENSEMBLE CLAVETTES	KEYS ASSEMBLY
26	39 686	ENSEMBLE ACCROCHAGE CENTRAL	CENTRAL LOCKING ASSEMBLY
27*	39 620	ENSEMBLE BOUTONS PROGRAMMATION	PROGRAMMING KNOBS ASSEMBLY
28*	39 853	VITRE AFFICHEUR	DISPLAY WINDOW
29	39 619	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
30	39 617	PLASTRON	CONTROL PANEL SUPPORT
31	39 618	ENSEMBLE BOUTON TOURNANT	ROTATING KNOB SET
32*	39 859	ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
33	39 631	ENSEMBLE MOTEUR	MOTOR ASSEMBLY
35	110 013S	DEFLECTEUR D'AXE	SHAFT DEFLECTOR
36	39 694	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
37	106 268S	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR AVEC FLASQUE	UPPER BALL-BEARING WITH BRACKET
38	501 270S	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR	LOWER BALL-BEARING
39	39 695	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
40	102 920S	CAPTEUR DE VITESSE	SPEED SENSOR
41	39 696	CONDUIT DE VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
42	39 697	VENTILATEUR AUXILIAIRE	AUXILIARY FAN
43	101 099S	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
44	102 390S	INTERRUPTEUR SECURITE	SAFETY SWITCH
45	39 623	ENSEMBLE SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT ASSEMBLY
46	39 630	ENSEMBLE VARIATEUR	VARIATOR ASSEMBLY
47	39 698	ADAPTATEUR VARIATEUR / PTO	VARIATOR / PTO ADAPTER
48A	39 614	ENSEMBLE SOCLE ANTHRACITE	BASE ASSEMBLY DARK GREY
48B	49 121	ENSEMBLE SOCLE ROUGE	BASE ASSEMBLY RED
49	39 928	PIED (x4)	FOOT (x4)

<i>Index</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD

Machine	Voltage	A
43 000 / 43 000R	220-240/50-60/1	39 699
43 001 / 43 001R UK		504 275
43 002 / 43 002R Aust		504 278
43 006 / 43 006R CH		504 292
43 007 / 43 007R DK		504 276

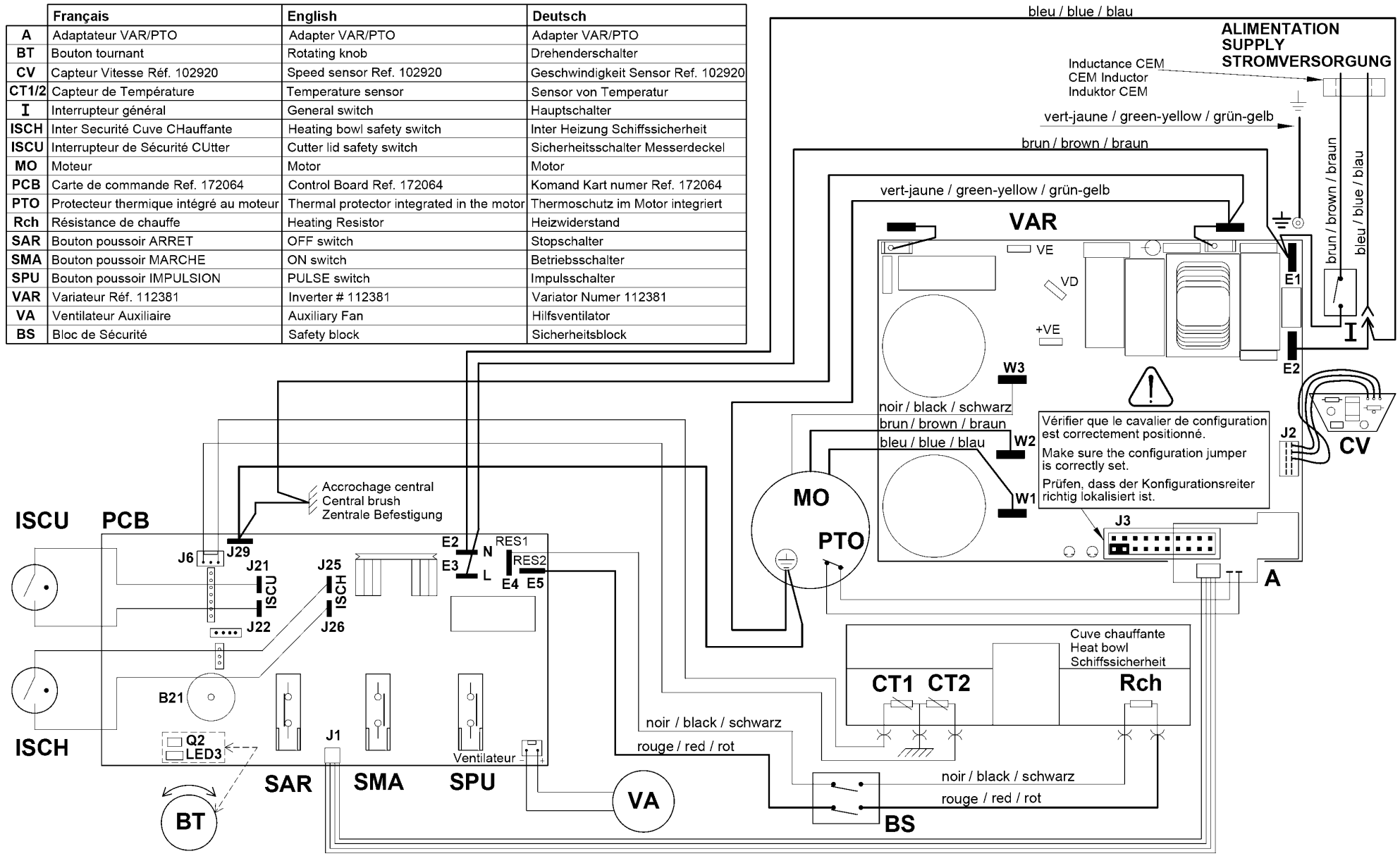
Robot Cook® 230V/50Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
A	Adaptateur VAR/PTO	Adapter VAR/PTO	Adapter VAR/PTO
BT	Bouton tournant	Rotating knob	Drehenderschalter
CV	Capteur Vitesse Réf. 102920	Speed sensor Ref. 102920	Geschwindigkeit Sensor Ref. 102920
CT1/2	Capteur de Température	Temperature sensor	Sensor von Temperatur
I	Interrupteur général	General switch	Hauptschalter
ISCH	Inter Sécurité Cuve CHauffante	Heating bowl safety switch	Inter Heizung Schiffssicherheit
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUtter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messerdeckel
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de commande Ref. 172064	Control Board Ref. 172064	Komand Kart numer Ref. 172064
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert
Rch	Résistance de chauffe	Heating Resistor	Heizwiderstand
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
VAR	Variateur Réf. 112381	Inverter # 112381	Variator Numer 112381
VA	Ventilateur Auxiliaire	Auxiliary Fan	Hilfsventilator
BS	Bloc de Sécurité	Safety block	Sicherheitsblock





robot coupe®

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

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com