robot coupe®



New
Register your product on line

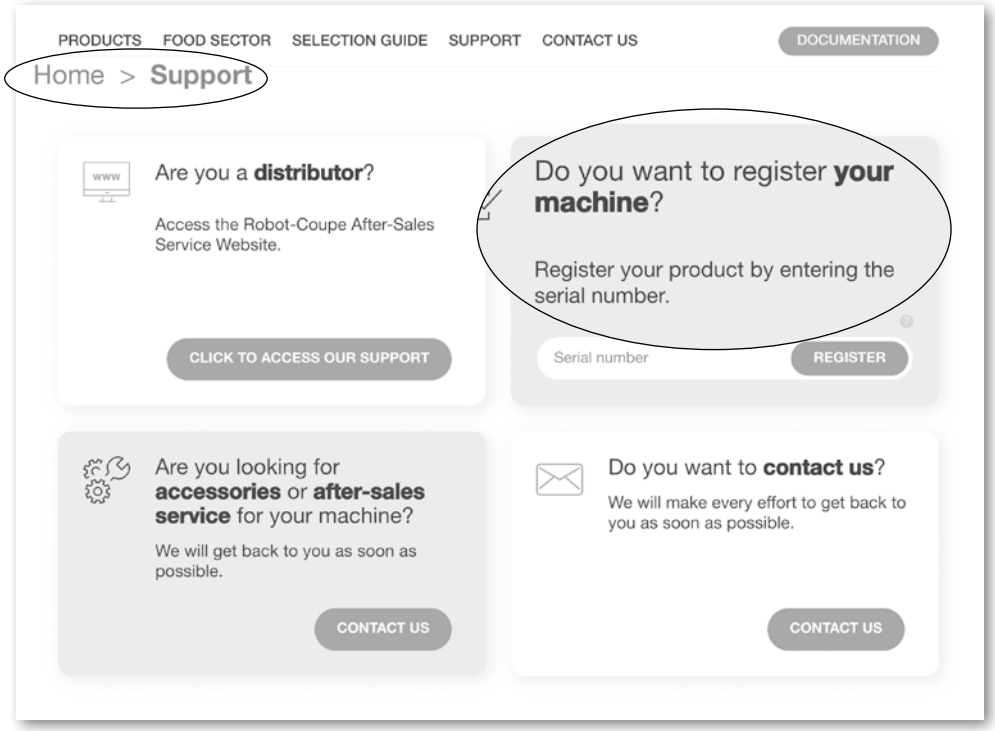
RM 8

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS

30/04/2025

www.robot-coupe.com

@ Register your product on line



robot coupe®

Deklaracja Zgodności UE

Firma **Robot-Coupe® SNC** – jako producent i osoba upoważniona do sporządzania dokumentacji technicznej – oświadcza, że wszystkie maszyny będące przedmiotem niniejszej oryginalnej instrukcji obsługi, a także wyposażenie tychże maszyn i ich opakowania są zgodne:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
  - dyrektywa „Maszyny" z późniejszymi zmianami **2006/42/WE,**
  - directive «Compatibilité Électromagnétique» **2014/30/UE**,
  - dyrektywą **2011/65/UE** w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (RoHS),
  - dyrektywą **2012/19/UE** w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE),
- rozporządzeniem **(WE) nr 1907/2006** Parlamentu Europejskiego i Rady (ostatnia wersja skonsolidowana) w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) i w związku z tym żaden produkt, akcesorium i ich opakowania sprzedawane przez firmę Robot-Coupe® SNC nie zawierają substancji wpisanych na listę kandydacką Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) i uznawanych za wzbudzające szczególnie duże obawy.
- rozporządzeniem **(WE) nr 1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- rozporządzeniem **(WE) nr 2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- rozporządzeniem **(UE) nr 10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- postanowieniami następujących norm zharmonizowanych:
  - **EN ISO 12100** Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,
  - **EN 60204-1** Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,
  - **EN 60529** Stopnie ochrony zapewniane przez obudowy (kod IP):
    - Wymagania związane z normą EN 60204-1. Minimalna klasa szczelności IP34 dla osłon systemów sterowania,,
- i w zależności od kategorii urządzenia z postanowieniami zharmonizowanych norm europejskich dotyczących wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny:
  - **EN 454** ..... Miksery-mieszarki,
  - **EN 1678** ..... Krajalnice warzyw (i sokowirówki),
  - **EN 12852** ..... Wyroby kulinarny i blendery,
  - **EN 12853** ..... Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne),
  - **EN 13208** ..... Obieraczki warzyw,
  - **EN 13621** ..... Suszarki do sałaty,
  - **EN 14655** ..... Krajalnice bagietek,
- ze wszystkimi postanowieniami odpowiednich wersji wszystkich wymienionych powyżej dyrektyw, rozporządzeń i norm obowiązujących na dzień sporządzenia niniejszej deklaracji, a także wszystkich mających zastosowanie przepisów (UE), które stanowią ich modyfikacje, poprawki i/lub korekty, obowiązujących na ten sam dzień.

Wersja R024

Montceau-les-Mines, Dnia 12 marca 2025 r.

Jean-Marie LOZANO

Dyrektor operacji przemysłowych

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

SPIS TREŚCI

GWANACJA

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

DOKONALI PAŃSTWO ZAKUPU MIKSERA PLANETARNEGO RM 8

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Wskazówki dotyczące użytkowania

FAZY MONTAŻU

NARZĘDZIA

- Trzepaczka (rózga)
- Mieszadło płaskie (łopatkowe)
- Hak spiralny

CZYSZCZENIE

DANE TECHNICZNE

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

BEZPIECZEŃSTWO

NORMY

PRZEPISY PODSTAWOWE

SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUPE 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-COUPE u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

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

Gwarancja ROBOT-COUPE S.N.C. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUPE 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-COUPE S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUPE 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.

ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI URZĄDZEŃ ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I OCHRONY OSÓB

Niniejsze zalecenia dotyczą urządzeń wyposażonych w silnik asynchroniczny i zmiennik częstotliwości o zasilaniu jednofazowym.

Nota:

- Układ zasilania elektrycznego i sprzęt ochronny muszą być zgodne z krajowymi przepisami.

- Wszelka instalacja elektryczna urządzenia powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryk.

Ochrona urządzeń

- Zmienniki częstotliwości – podobnie jak każdy przyrząd elektroniczny – zawierają komponenty czułe na wyładowania elektrostatyczne. Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek interwencji w zmiennikach, osoby wykonujące tę pracę powinny usunąć z ciała wszystkie zgromadzone ładunki elektrostatyczne.
- Wszelkie operacje związane z podłączaniem wewnętrznym powinny być dokonywane po wyłączeniu urządzenia z sieci.
- Kilkakrotne powtórzenie włączenia urządzenia do sieci powoduje przeciążenie zmiennika, co może doprowadzić do jego zniszczenia. Po przerwaniu zasilania należy koniecznie odczekać 3 minuty przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci.

Instalowanie electryczne

- Urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym* aż do zmiennika, który przekształca prąd w prąd trójfazowy o zmiennej częstotliwości w celu zasilania silnika.
- Urządzenie może być podłączane wyłącznie do sieci prądu przemiennego jednofazowego* 220-240V/50 lub 60 z uziemieniem. Wyższe napięcie sieciowe mogłoby zniszczyć zmiennik.
- Należy obowiązkowo podłączyć uziemienie w celu zapewnienia ochrony osób.

Ochrona osób za pomocą wyłączników

Urządzenia ze zmiennikiem częstotliwości wymagają ścisłego wyboru wyłącznika różnicowego w celu zapewnienia ochrony osób: istnieją wyłączniki różnicowe czułe na prąd przemienny (typ AC), prąd pulsacyjny (typ A) lub na każdego rodzaju prąd (typ B).

Niebezpieczeństwo! Zmienniki zawierają mostek prostownikowy napięcia sieciowego. Z tego powodu, w przypadku zwarcia do masy, stały prąd zwarciowy może przeszkodzić w zadziałaniu wyłącznika różnicowego czułego jedynie na prąd przemienny (typ AC).

Jeżeli urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym*, należy używać wyłącznika różnicowego czułego na prąd pulsacyjny (typ A), oznaczonego następującym symbolem : .

Uwaga: *W zależności od producenta, wyłączniki różnicowe otrzymują odmienne nazwy.*

Urządzenia wyposażone w zmienniki częstotliwości wytwarzają prąd upływowy na lince uziemiającej, którego poziom może doprowadzić do niepożądanego zadziałania wyłącznika różnicowego. Może to być spowodowane przez:

- Podłączenie kilku urządzeń ze zmienną prędkością do tego samego wyłącznika różnicowego.
- Prąd upływowy urządzenia większy od rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Uwaga: *Istnieją fabryczne tolerancje i w zależności od wyłącznika różnicowego jego rzeczywisty próg zadziałania mieści się w zakresie 50-100% teoretycznego progu znamionowego. W przypadku problemu należy dokonać pomiaru prądu upływowego urządzenia i rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.*

Przede wszystkim należy odnieść się do podanych w poniższej tabeli cech charakterystycznych urządzenia:

Urządzenie	Zasilanie	Przekrój przewodów (mm^2)	Wyłącznik różnicowy (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Próg (mA)
RM 8	220 - 240V 50 lub 60 Hz **jednofazowy**	,5,5	B6	≥ 30

* Oprócz specyficznych modeli trójfazowych 200 - 240 V sprzedawanych w Japonii.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGA
ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

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. Nasz sprzęt przeznaczony jest do użytku profesjonalnego i w żadnym wypadku nie może być używany przez dzieci.

WYPAKOWANIE

• Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

• Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.

• Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

MANIPULOWANIE

• Z akcesoriami należy zawsze obchodzić się ostrożnie.

MONTAGE

• Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 110) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

• Nie otwierać maszyny, dopóki urządzenie nie zatrzyma się całkowicie.

• 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.

• Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

• Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

UWAGA

Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku.

KONSERWACJA

• Przed jakąkolwiek 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 jakiejkolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

DOKONALI PAŃSTWO ZAKUPU MIKSERA PLANETARNEGO RM 8

Mikser planetarny RM 8 to urządzenie w pełni dostosowane do potrzeb profesjonalistów. Z pewnością okaże się nieocenionym wsparciem w codziennej pracy, a jego pełen potencjał ujawni się w trakcie użytkowania.

Mikser umożliwia przygotowywanie wszelkiego rodzaju ciast, mieszanek oraz pian.

Prosta koncepcja tego urządzenie umożliwia łatwe użytkowanie cuttra/wilka i szatkownicy, gdyż można je bardzo szybko zamontować i wymontować.

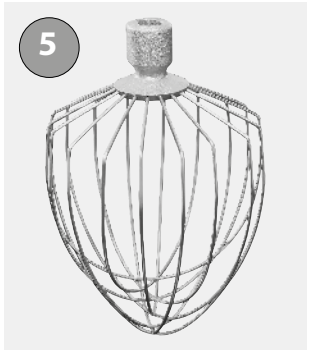
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.











1. Pokrętło sterujące z 9 ustawieniami prędkości
2. Misa ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem
3. Osłona ochronna z otworem do dodawania składników
4. Dźwignia blokująca do pochylania głowicy
5. Trzepaczka (rózga)
6. Mieszadło płaskie (łopatkowe)
7. Hak spiralny

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy parametry prądu w instalacji elektrycznej są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej umieszczonej pod urządzeniem.

Instalacja elektryczna powinna być zabezpieczona wyłącznikiem różnicowoprądowym o czułości 30 mA oraz bezpiecznikiem o wartości 10 A.

Wymagane jest standardowe gniazdo jednofazowe 10/16 A.

Urządzenie jest dostarczane z przewodem elektrycznym zakończonym wtyczką, umożliwiającą bezpośrednie podłączenie do standardowego gniazda jednofazowego:

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

• WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Po przeprowadzeniu czynności konserwacyjnych silnika lub przemiennika częstotliwości należy uruchomić urządzenie na biegu jałowym i upewnić się, że uchwyt narzędzia (mechanizm planetarny) obraca się przeciwnie do ruchu wskazówek zegara lub że narzędzie obraca się zgodnie z ruchem wskazówek zegara, patrząc na urządzenie z góry.

⚠ UWAGA

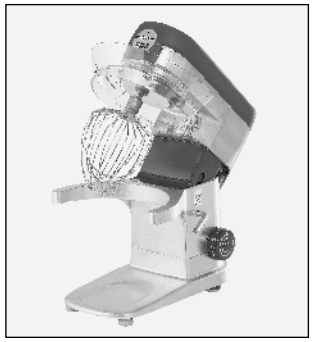
URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNIE PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA (RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM).

FAZY MONTAŻU

1. Odchylić głowicę.
W tym celu należy przekręcić dźwignię blokującą do góry i unieść głowicę.



2. Zaczepić osłonę ochronną, a następnie zamontować narzędzie odpowiednie do przygotowywanej masy.





3. Zaleca się ustawić misę w taki sposób, aby uchwyt znajdował się po lewej stronie i był zablokowany pod ramieniem wspornika – zapewnia to większą stabilność.
Jest to szczególnie istotne podczas wyrabiania ciasta, gdy misa jest napełniona do maksymalnego poziomu.

4. Teraz można zamknąć głowicę miksera, unosząc boczną dźwignię blokującą.



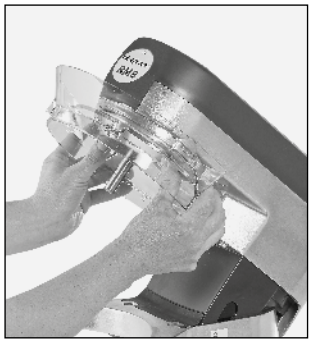


5. Aby solidnie zablokować misę (zalecane podczas wyrabiania ciasta), wystarczy umieścić jej uchwyt pod ramieniem wspornika po lewej stronie urządzenia i zablokować dźwignię, opuszczając ją w dół.

DEMONTOWANIE OSŁONY OCHRONNEJ:

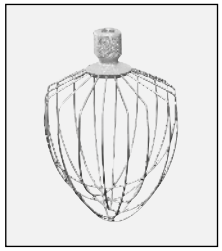
Umieścić kciuk wyłącznie na jednym z dwóch występów osłony.

Następnie należy nacisnąć występ, aby osłona ochronna się odczepiła.



NARZĘDZIA

1. ZASTOSOWANIA



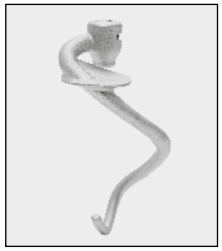
TRZEPACZKA (RÓZGA)

Do ubijania białek na sztywno, bitej śmietany, zabaglione, kremu KREM CHANTILLY, białek do makaroników, biszkoptu, bez, ciasta naleśnikowego.

MIESZADŁO PŁASKIE (ŁOPATKOWE)

Do przygotowywania mas typu kruche ciasto, utarte masło, masa sernikowa, wilgotne ciasto typu moelleux, ciasto piernikowe, a także purée.





HAK

Do ciasta chlebowego, pizzy, brioszek i ciasta kruchego.

Proszę zapoznać się z tabelą maksymalnych ilości załadunku.

2. TABELA PRĘDKOŚCI

UBIJANIE	MIESZANIE / BICIE	ZAGNIATANIE
Szybkie obroty	Średnie obroty	Wolne obroty
		
Zakres prędkości: od 1 do 9	Zakres prędkości: od 1 do 7	Zakres prędkości: od 1 do3
PRĘDKOŚĆ NARZĘDZIA		
60 do 600 obr/min.	60 do 420 obr/min.	60 do 180 obr/min.

3. MAKSYMALNE ILOŚCI ROBOCZE

		
Do 16 białek jaj	Do 1,5 kg utartego masła	Do 4 kg ciasta chlebowego*

* Wilgotność 63%, maksymalnie 2,5 kg mąki

MAKSYMALNE ILOŚCI ROBOCZE		
PRZYGOTOWYWANA MASA	**NARZĘDZIE**	**RM8**
TRADYCYJNE CIASTO CHLEBOWE (60% NAWODNIENIA)	Hak	MAKSYMALNIE DO 4 KG (2500 g MĄKI) (1500 g WODY)
CIASTO CHLEBOWE SUCHE (55% NAWODNIENIA)	Hak	MAKSYMALNIE DO 3,1 KG (2000 g MĄKI) (1100 g WODY)
CIASTO NA PIZZĘ – ŚREDNIE NAWODNIENIE (50% NAWODNIENIA)	Hak	MAKSYMALNIE DO 2,7 KG (1800 g MĄKI) (900 g WODY)
CIASTO NA PIZZĘ – SUCHE (40% NAWODNIENIA)	Hak	MAKSYMALNIE DO 1,02 KG (735 g MĄKI) (294 g WODY)
MASŁO UCIERANE	Mieszadło płaskie (łopatkowe)	MAKSYMALNIE DO 1,5 KG
BIAŁKA UBIJANE NA SZTYWNO	Trzepaczka (rózga)	MAKSYMALNIE DO 16 JAJ
KREM CHANTILLY	Trzepaczka (rózga)	MAKSYMALNIE DO 1,5 L ŚMIETANY

Możliwe są również inne zastosowania. Powyższe wartości są podane jedynie dla przykładu i mogą ulec zmianie w zależności od jakości składników lub przepisu kulinarnego.

CZYSZCZENIE

- Misę oraz osłonę ochronną można myć w zmywarce. Zalecamy jednak mycie narzędzi ręcznie (chyba że dysponują Państwo środkami myjącymi kompatybilnymi z aluminium).
- Należy stosować odpowiedni detergent, w szczególności do elementów aluminiowych.
- Całą maszynę należy czyścić wilgotną gąbką, zwracając szczególną uwagę na miejsca narażone na zachlapania.
- Nie wolno używać myjki ciśnieniowej.

⚠ UWAGA

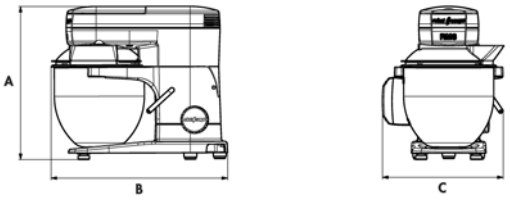
Przed przystąpieniem do czyszczenia, należyprzez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

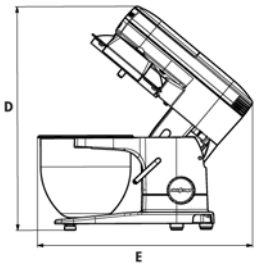
DANE TECHNICZNE

• WAGA

	Netto	z opakowaniem
RM 8	17 kg	18 kg

• WYMIARY (w mm)





RM 8

A	405
B	513
C	320
D	580
E	569

• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Maszynę należy ustawić na całkowicie stabilnym blacie roboczym (np. z marmuru lub materiału o podobnych właściwościach).

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dB (A).

• DANE ELEKTRYCZNE

Parametry instalacji elektrycznej należy dobrać z uwzględnieniem natężeń znamionowych podanych poniżej. Bezpieczniki powinny być dostosowane do parametrów prądu rozruchowego silników asynchronicznych.

Urządzenie jednofazowe

Silnik	Moc (Watts)	Napięcie (A)
220-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

BEZPIECZEŃSTWO

Mikser planetarny RM 8 marki Robot-Coupe wyposażony jest w system bezpieczeństwa obejmujący:

- Zabezpieczenie związane z obecnością misy, osłony ochronnej oraz położeniem głowicy.
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem.
- Zabezpieczenie przed spadkiem napięcia.

• Zabezpieczenie związane z obecnością misy, osłony ochronnej oraz położeniem głowicy

Urządzenie nie może zostać uruchomione, jeśli misa nie jest zamontowana, osłona ochronna nie jest prawidłowo wpięta w głowicę lub jeśli górna część głowicy nie została opuszczona i poprawnie zablokowana.

• Zabezpieczenie przed przeciążeniem

W przypadku przeciążenia urządzenia – np. w wyniku nieprzestrzegania instrukcji użytkowania lub przekroczenia zalecanych maksymalnych ilości produktu – silnik zatrzymuje się. Zatrzymanie to oznacza, że aktualnie przygotowywana masa nie może być mieszana w takich warunkach.

Aby ponownie uruchomić urządzenie:

- Ustawić pokrętło sterujące w pozycji 0.
- Następnie obrócić pokrętło do żądanej prędkości pracy.

• Zabezpieczenie przed spadkiem napięcia

W przypadku przerwy w zasilaniu elektrycznym lub odłączenia urządzenia od sieci ponowne uruchomienie możliwe jest wyłącznie po wykonaniu następujących czynności:

- Ustawić pokrętło sterujące w pozycji 0.
- Następnie obrócić pokrętło do żądanej prędkości pracy.

⚠ DLA PRZYPOMNIENIA

Nie otwierać maszyny, dopóki urządzenie nie zatrzyma się całkowicie.

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

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

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.

PRZEPISY PODSTAWOWE

Poniższe przepisy są przeznaczone do wykonania przy użyciu miksera RM 8.

• TRZEPACZKA (RÓZGA)

BIAŁKA UBIJANE NA SZTYWNO

Składniki:



- 16 białek jaj
- 1 szczypta soli

Sposób przygotowania:

Wlać białka do misy wraz z solą.

Ubijać białka powoli na prędkości „3", a na koniec usztywnić pianę, zwiększając prędkość do „9" na 10 sekund.

KREM CHANTILLY

Składniki:



- 1 litr zimnej śmietanki
- 80 gr cukru pudru

Sposób przygotowania:

Wlać zimną śmietankę do misy, dodać cukier puder.

Rozpocząć ubijanie na prędkości „5", a gdy masa zacznie gęstnieć, zwiększyć prędkość do „7" lub „8".

Gdy masa stężeje i nabierze kremowej konsystencji, zatrzymać urządzenie.

• HAK

CIASTO CHLEBOWE (chleb wiejski)

Składniki:



- 1 kg mąki
- 750 ml wody
- 25 g drożdży
- 30 g soli
- 300 g mąki żytniej typ 170

Sposób przygotowania:

Umieścić w misie miksera mąkę, wodę, drożdże oraz sól.

Mieszać na prędkości „1", aż do uzyskania jednolitej masy, a następnie wyrabiać ciasto na prędkości „2", aż do uzyskania gładkiego i elastycznego ciasta.

BRIOCHE

Składniki:



- 1,2 kg mąki
- 50 g drożdży piekarskich
- 3 łyżeczki soli
- 135 g cukru
- 10 jajek + 3 żółtka
- 35 ml mleka
- 680 g miękkiego masła

Sposób przygotowania:

Do misy miksera wsypać mąkę, drożdże, sól, cukier, wlać jajka oraz mleko.

Z pomocą haka spiralnego wyrabiać ciasto na prędkości „2" przez około 10 minut, aż nabierze elastyczności.

W razie potrzeby dostosować konsystencję, dodając odrobinę wody.

Dodać miękkie, schłodzone masło i wyrabiać dalej, aż ciasto zacznie odchodzić od ścianek misy i nie będzie kleić się do rąk.

Przełożyć ciasto do naczynia. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

Gdy ciasto podwoi objętość, odgazować je (przebić), przykryć folią i odstawić do schłodzenia.

• MIESZADŁO PŁASKIE (ŁOPATKOWE)

KREM MAŚLANY DO BABECZEK

Składniki:



- 1 kg masła
- 1,7 kg cukru pudru
- 270 ml mleka
- 11 ml ekstraktu waniliowego

Sposób przygotowania:

W pierwszej kolejności utrzeć masło do konsystencji kremu – umieścić masło w misie miksera i ucierać na prędkości „6".

Dodać cukier puder, mleko oraz wanilię i mieszać na prędkości „3", aż masa będzie jednolita.

Następnie zwiększyć prędkość i miksować przez 3 minuty. Na koniec dodać wybrany barwnik spożywczy.

Gotowy krem przełożyć do rękawa cukierniczego i udekorować babeczki.

PURÉE ZIEMNIACZANE Z SZAFRANEM

Składniki:



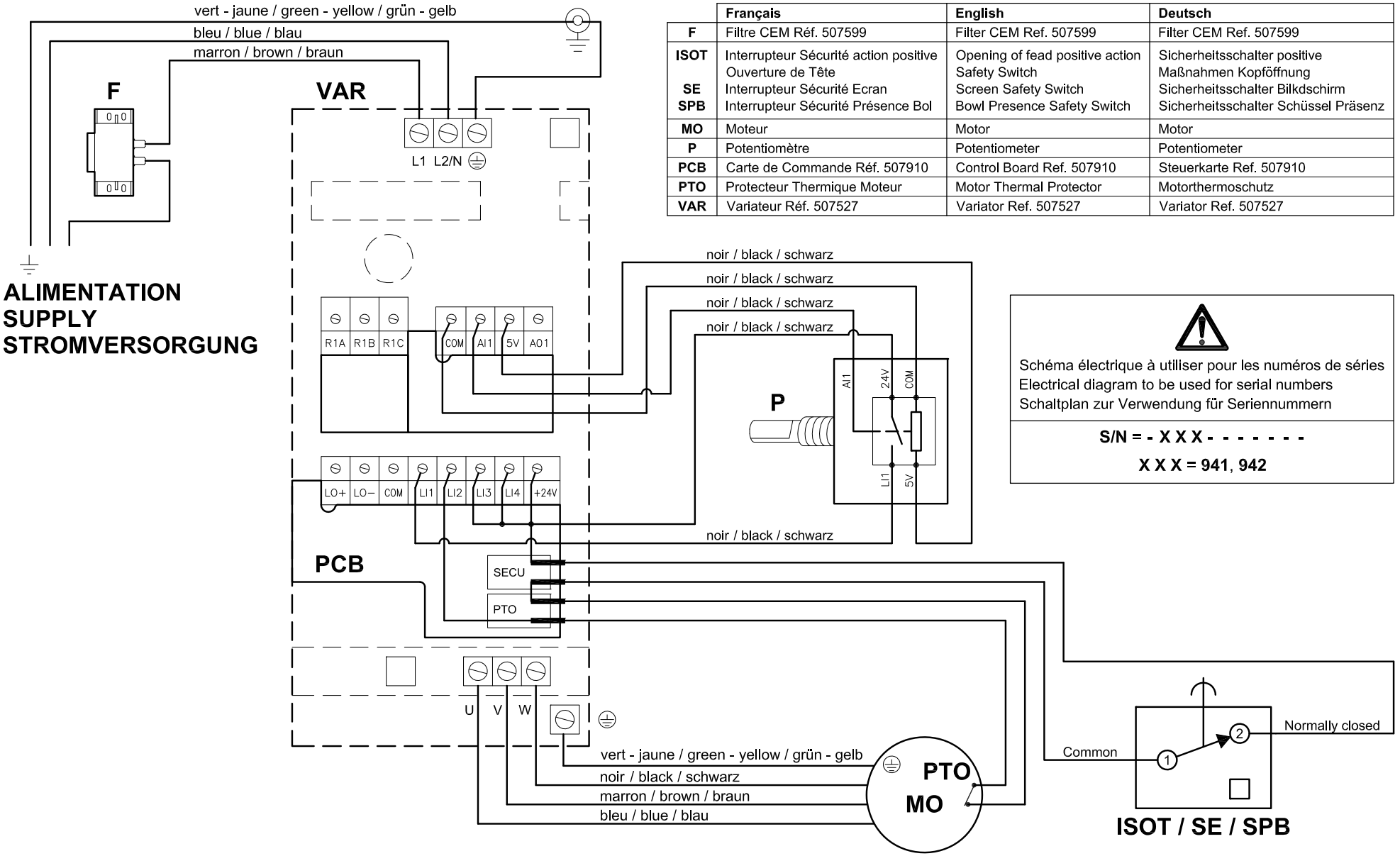
- 500 g ziemniaków
- 125 g miękkiego masła
- 2–3 kapsułki szafranu w proszku
- Sól i biały pieprz

Sposób przygotowania:

Obrać ziemniaki i pokroić je na kawałki o jednakowej wielkości.

Gotować w osolonej wodzie do miękkości. Następnie dokładnie odcedzić i włożyć z powrotem do garnka, podgrzewając chwilę na małym ogniu, aby wyschły. Ugotowane ziemniaki przełożyć do misy miksera, dodać miękkie masło i szafran. Mieszać na prędkości „2", aż do uzyskania gładkiej, kremowej konsystencji.

SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA



	Français	English	Deutsch
F	Filtre CEM Réf. 507599	Filter CEM Ref. 507599	Filter CEM Ref. 507599
ISOT	Interrupteur Sécurité action positive Ouverture de Tête	Opening of fead positive action Safety Switch	Sicherheitsschalter positive Maßnahmen Kopföffnung
SE	Interrupteur Sécurité Ecran	Screen Safety Switch	Sicherheitsschalter Bilkdschirm
SPB	Interrupteur Sécurité Présence Bol	Bowl Presence Safety Switch	Sicherheitsschalter Schüssel Präsenz
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
PCB	Carte de Commande Réf. 507910	Control Board Ref. 507910	Steuerkarte Ref. 507910
PTO	Protecteur Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motorthermoschutz
VAR	Variateur Réf. 507527	Variator Ref. 507527	Variator Ref. 507527

Schéma électrique à utiliser pour les numéros de séries
Electrical diagram to be used for serial numbers
Schaltplan zur Verwendung für Seriennummern

S/N = - X X X - - - - - - -

X X X = 941, 942

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

**Service Clients
Belgique**

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

Delegación comercial en España:

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

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

3700231404323

Réf. : **404 323** - 30/04/2025 - **RDM**