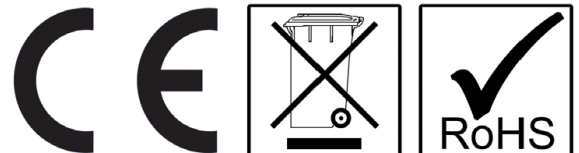


**robot  coupe®** **Robot Cook®**

## TERMOMIXER – MULTIFUNKCIÓS KUTTER

Olvassa el és a készülék közelében őrizze meg jelen  
használati útmutatót.



Importőr: Vendi Hungária Kft.

Szervizbejelentés: a [www.vendi.hu](http://www.vendi.hu) weboldalon vagy a 74/510-054 106 telefonon.

## DECLARATION OF CONFORMITY

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- The essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
  - Directive «Machinery» 2006/42/EC,
  - Directive «Low voltage» 2014/35/EU,
  - Directive «Electromagnetic compatibility» 2014/30/EU,
  - Regulation (EC) n°1935/2004 «Materials and articles intended to come into contact with food»,
  - Regulation (EU) n°10/2011 «Plastic materials and articles intended to come into contact with food»,
  - Directive «Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/EC,
  - Directive «WEEE» 2012/19/EU,
- The requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:

- EN ISO 12100: 2010: Safety of machinery – General principles for design,
- EN 60204-1 -2006: Safety of machinery – Electrical equipment of machines,
- EN 12852: Food Processors and Blenders,
- EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
- EN 454 + A1 2010-02: Blender-Mixers,
- EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
- EN 14655: Bread Slicers,
- EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
- EN 13621: Salad Spinners,
- EN 60529-2000: Degrees of protection,
  - IP 55 for the electrical controls,
  - IP 34 for the machines.

Montceau en Bourgogne on 4 March 2016

Alain NODET  
Industrial Director



Robot-Coupe SNC - 12 avenue du Maréchal Leclerc – BP 134 – 71305 Montceau-les-Mines Cedex - France

## ROBOT-COUPÉ S.N.C., KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

**Az Ön új, ROBOT-COUPÉ készülékéhez az eredeti vásárló részéről érvényesíthető jótállást vállalunk az eladás napjától számított 1 éves időtartamra, ha ezt a készüléket a ROBOT-COUPÉ S.N.C.-től vásárolta.**

**Ha a ROBOT-COUPÉ termékét valamelyik forgalmazótól vásárolta, a termékre a forgalmazójának a jótállása érvényes (kérjük, egyeztesse a forgalmazójával a jótállás feltételeit és kikötéseit).**

**A ROBOT-COUPÉ S.N.C. korlátozott jótállása anyaghibákra és/vagy kivitelezési hibákra terjed ki.**

### A ROBOT-COUPÉ S.N.C. JÓTÁLLÁS NEM TERJED KI A KÖVETKEZŐKRE:

**1 – Helytelen használat, mostoha bánásmód, leejtés okozta kár vagy más hasonló kár, amit a szerelési, használati, tisztítási, felhasználói karbantartási vagy tárolási utasítások be nem tartása okozott, vagy amely ezekből származott.**

**2 – A normál vagy túl nagy mértékű használati időtartam után élettelené vált, kicsorbult vagy elkopott kések élesítési munkája és/vagy cseréje.**

**3** – Karcolódott, foltos (rozsdás), kicsorbult, korrózió folytán gödrösödött, behorpadt vagy elszíneződött felületek, kések, tartozékok vagy toldalékok cseréjéhez vagy javításához igénybe vett anyagok, vagy élőmunka.

**4** – Minden olyan változtatás, kiegészítés vagy javítás, amit nem a vállalat, vagy valamilyen jóváhagyott szervizközpont hajtott végre.

**5** – A készülék szállítása jóváhagyott szervizközpontba vagy ilyen központból.

**6** – Az önkényesen kicserélt új tartozékok vagy toldalékok (azaz, edények, tárcsák, kések, toldalékok) beszerelésekor vagy vizsgálatokor felmerült munkabér költségek.

**7** – A három-fázisú villamos motorok forgásirányának megváltoztatási költsége (ezért a telepítő személy a felelős).

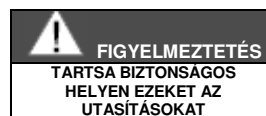
**8** – SZÁLLÍTÁS ALATT KELETKEZŐ KÁROK. A látható és rejtett hibákért az áru fuvarozó a felelős. Az áru címzettjének azonnal, vagy rejtett hibák esetében a felfedezésükkor, tájékoztatnia kell a fuvarozót és a küldemény feladóját.

MEG KELL ŐRIZNI MINDEN EREDETI DOBOZT, LÁDÁT ÉS CSOMAGOLÓ ANYAGOT, HOGY A FUVARÓZÓ MEG TUDJA VIZSGÁLNI AZOKAT.

Sem a ROBOT-COUPÉ S.N.C., sem annak leányvállalatai, sem pedig a forgalmazói, igazgatói, ügynöke, alkalmazottai vagy biztosítói, nem lesznek felelősek a készülékkel vagy annak használhatatlanságával kapcsolatos semmilyen közvetett kárért, veszteségért vagy költségért.

**A ROBOT-COUPÉ S.N.C. jótállása az itt megfogalmazott jótállás, és ez helyébe lép minden más, az eladhatóságra és egy meghatározott célra való alkalmasságra vonatkozó, közvetlenül kifejezett vagy értelmileg magában foglalt jótállásnak, és kizárólag ez képviseli a ROBOT-COUPÉ S.N.C. által vállalt jótállást.**

## **FONTOS FIGYELMEZTETÉS**



**FIGYELMEZTETÉS: A balesetek – például áramütések vagy személyi sérülés – korlátozása és a készülék helytelen használata miatt bekövetkező anyagi kár korlátozása érdekében kérjük, hogy gondosan olvassa el ezeket az utasításokat, és szigorúan tartsa be őket. A használati utasítások elolvasása segíti Önt abban, hogy megismerje a készüléket, és hogy megfelelően tudja használni a berendezést. Kérjük, olvassa végig ezeket az utasításokat, és ügyeljen arra, hogy mindenki, aki esetleg használja a készüléket, használat előtt ugyancsak elolvassa azokat.**

## KICSOMAGOLÁS

- Gondosan eljárva, vegye ki a berendezést a csomagolásából, és vegyen ki minden dobozt vagy csomagot, amelyek a tartozékokat vagy speciális tételeket tartalmazzák.
- FIGYELMEZTETÉS – a szerszámok közül néhány nagyon éles, ilyenek például a kések, tárcsák, stb.

## TELEPÍTÉS

- Javasoljuk, hogy a gépet tökéletesen stabil, masszív alaptestre helyezze.

## CSATLAKOZÁS

- Mindig ellenőrizze, hogy a táphálózat jellemzői megfelelnek-e a motor egységen lévő adattáblán látható értékeknek.
- A gépet földelni kell.

## A KÉSEKEL VALÓ BÁNÁSMÓD

Mindig körültekintően járjon el, amikor a késekkel dolgozik, mivel azok rendkívül élesek.

## SZERELÉSI ELJÁRÁSOK

- Gondosan kövesse a különböző szerelési eljárásokat (lásd a 14. oldalon), és ügyeljen arra, hogy minden tartozék megfelelően legyen elhelyezve.

## HASZNÁLAT

- Soha ne próbálja kiiktatni a rögzítő- és biztonsági rendszereket.
- Soha ne helyezzen idegen tárgyat abba a tartályba, ahol az élelmiszer feldolgozása történik.
- Soha ne nyomja lefelé kézzel az anyagokat.
- Ne terhelje túl a készüléket.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, amikor üres.

## TISZTÍTÁS

- Óvintézkedésként mindig húzza ki a készülék dugaszát, mielőtt hozzáfogna a tisztításához.
- Mindig tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait minden egyes ciklus végén.
- Soha ne merítse be a motoregységet vízbe.
- Alumíniumból gyártott alkatrészekhez használjon alumíniumhoz alkalmas tisztító folyadékokat.
- Műanyag alkatrészekhez ne használjon olyan tisztítószeret, amelyek túlságosan lúgosak (például túl sok marónátront vagy ammóniát tartalmaznak).
- A Robot-Coupe semmilyen módon sem tehető felelőssé a felhasználó részéről az alapvető tisztítási és higiéniai szabályok be nem tartásáért.

## KARBANTARTÁS

- Rendkívül fontos, hogy ki kell húzni a készülék csatlakozódugaszát a motorház nyitása előtt.
- Ellenőrizzük rendszeres időközönként a tömítések és alátéteket, és ügyeljünk arra, hogy a biztonsági készülékek jól működő állapotban legyenek.
- Különösen fontos a tartozékok, toldalékok karbantartása és ellenőrzése, mivel bizonyos feldolgozandó anyagok tartalmaznak korróziót okozó anyagokat, ilyen például a citromsav.
- Soha ne működtessük a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült, a készülék nem megfelelően működik, vagy bármilyen módon károsodott.
- Ha úgy tűnik, hogy valamilyen probléma van, ne késlekedjünk, forduljunk a helyi karbantartó szolgálathoz.

## AZ ÖN ÚJ, KOMBINÁLT GÉPÉNEK, AZ R502, R502 V.V és R652, R652 V.V BEMUTATÁSA

A Robot Cook® egy vágó-emulgeáló-fűtő készülék, amely tökéletesen megfelel a szakemberek igényeinek.

Nagy szolgálatot tesz majd Önnek, amelyet fokozatosan felfedez, amikor használja.

A Robot Cook® előnyei:

- Vágó funkció alsó tál pengével.
- Maximális folyadéktérfogat 2,5 liter.
- Pontos hőmérséklet -szabályozás 1 ° vagy 2 ° C -on.
- Fűtési teljesítmény 140 ° C -ig.
- Programozási funkció 9 recepthez.

A Robot Cook® a következő tartozékokkal van felszerelve:

- 3,7 literes rozsdamentes acél tál.
- Mikro fogazott rozsdamentes acél pengék.

## A GÉP BEKAPCSOLÁSA

Mielőtt csatlakoztatná a tápkábel dugaszát, ellenőrizze, hogy a tápforrás jellemzői megfelelnek-e a gép adattábláján jelzett értékeknek.



**FIGYELMEZTETÉS**

**A GÉPET FÖLDELNI KELL (VILLAMOS ÁRAM OKOZTA HALÁL VESZÉLYE)**

A ROBOT-COOK készülékeket az alábbi teljesítményhez van adaptálva: 220-240V / 50-60Hz

A szabványos csatlakozót legalább 10 amperre, és lehetőleg 16 amperre kell kalibrálni, ha a készüléket intenzíven használják.

**VEZÉRLŐ EGYSÉG:**



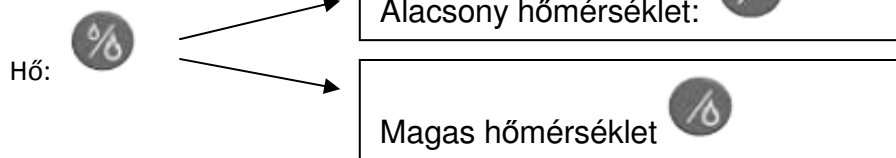
**- Tápegység:**

Az általános áramellátást a gép hátulján található fekete kapcsoló kapcsolja ki.



**• BEÁLLÍTÁSOK:**

Kapcsolók:



Sebesség:

Időzítő:

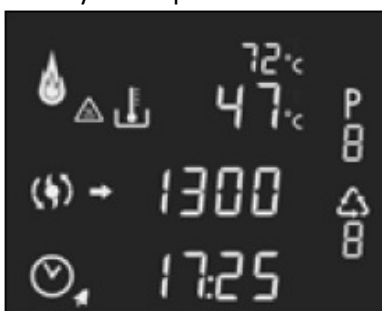
Lehetővé teszi a hőmérséklet (° C), a fordulatszám (fordulat / perc) és az idő (perc) kiválasztását.


A forgó tárcsa a kiválasztott paraméter (hőmérséklet, sebesség, idő) szabályozására szolgál.

Például: a sebesség gomb megnyomása után a forgó tárcsa segítségével szabályozhatja a sebességet; a választott sebesség megjelenik a sebességvonalon.

**- Beállítások:**


A kis nyíl azt a paramétert mutatja, ahol a forgó tárcsa aktív.





1. Alacsony és magas hőmérséklet funkció: 

2 lehetőség:

Állítható hőmérséklet 20 ° C - 140 ° C között.

Alacsony hő (kis láng): 

Nagy láng (nagy láng): 

Az alacsony hőfok kiválasztásához nyomja meg egyszer a  hőkapcsolót. Ezután a forgatógombbal válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

Nyomja meg kétszer a hőkapcsolót  a magas hőfok kiválasztásához. Ezután a forgatógombbal válassza ki a kívánt hőmérsékletet (nagy láng jelenik meg).

A kívánt hőmérséklet megjelenik a kiválasztott nyíllal szemben. 

A hőmérséklet az edényben mért hőmérséklet. 

Működés közben beállítható a teljesítmény vagy a hőfok.

Ha nem kívánja használni a fűtési funkciót, válassza ki a 2 kötőjelet (— ° C) a hővezérlőn.

## 2. Sebesség funkciók

- **Fordulatszám-szabályozó 80 és 3500 ford / perc között.**

Miután megnyomta a sebességkapcsolót, a forgató tárcsa lehetővé teszi a kívánt sebesség kiválasztását.

Funkció	Sebesség
Keverés	100 to 500 rpm or R-Mix -100 to -500 rpm
Vágás	600 to 2,000 rpm
Mixelés	2,100 to 3,000 rpm
Emulgálás	3,000 to 3,500 rpm

- **Az R-Mix funkció** (keverési funkció: a penge az ellenkező irányba fordul, hogy ne vágja le az ételt) –100 és –500 ford / perc között érhető el.

Ennek eléréséhez a forgatógombot mínusz ( - ) állásba kell fordítani. Ha a motor jár, akkor leáll, amikor eléri a 0 fordulat / perc értéket. A sebesség kiválasztása után újra kell indítani a gépet.

- **Időszakos sebesség funkció:** a kés 2 másodpercenként néhányszor forog.  
-ennek eléréséhez a forgatógombot mínusz ( - ) állásba kell fordítani, amíg el nem éri a kijelzőn



Előny: Ez a funkció a textúra megváltoztatása nélkül fenntartja a folyamatban lévő előkészítés hőmérsékletét. Ezenkívül megakadályozza a motor túlmelegedését alacsony fordulatszámon, ha a tál nagyon tele van.

- **Turbo funkció:** 

Ezzel a funkcióval elérheti a 4500 ford / perc sebességet. Ennek eléréséhez nyomja meg a Turbo/Pulse kapcsolót a kívánt futási idő alatt.

A Turbo funkció csak akkor használható, ha a gép már működik.



• **Impulzus funkció:**


A nagy pontosságú impulzus funkció jobb vezérlést biztosít a feldolgozás felett. Forgassa el a gombot az impulzus sebességének beállításához.



Az impulzus funkciót csak álló helyzetből használhatja.



**3. Időzítő funkció:**

1 - Visszaszámláló mód



A kapcsoló megnyomásával  beállíthatja a készülék működési idejét a forgatógombbal. A futási idő végén alapértelmezés szerint egy rövid harang szólal meg.

Az időzítő gomb  kétszeri megnyomásával aktiválhatja a hosszú csengő opciót, és beállíthatja a hosszú csengetést. 

2 - Időzítő mód

Alapértelmezés szerint egy időzítő rögzíti a készülék futási idejét.

3 - Különböző mód

Az időzítő kapcsoló 2 másodperces megnyomásával  a következő ikon jelenik meg a képernyőn . A választott hőmérséklet elérése után a forgatógombbal beállíthatja a készülék kívánt működési idejét.

Ez az üzemmód használat után automatikusan kikapcsol, és a  jelző eltűnik.

Előny: Ez az üzemmód lehetővé teszi, hogy az időzítőt csak akkor aktiválja, ha elérte a kiválasztott főzési hőmérsékletet. Így a sütési időt az indítási hőmérséklettől és az étel mennyiségétől függetlenül programozhatja.

• **TEVÉKENYSÉGEK:**

A Pulse, Run és Stop kapcsoló utasításokat küld a gépnek. Minden ROBOT-COUPE készüléken megtalálhatók. Ők hajtják végre, ami a kijelző panelen megjelenik. (Amit "beprogramoztak").



FEKETE KAPCSOLÓ  
TURBO PULSE



ZÖLD KAPCSOLÓ  
MŰKÖDÉS




PIROS KAPCSOLÓ  
STOP

Ha 2 másodpercig megnyomja a Red Stop kapcsolót, a beállítások visszaállnak az eredeti konfigurációra. (csatlakoztassa a készüléket).



• **PROGRAMOZÁS:**

- **Program használata:**

Lépjen a Program funkcióba , válassza ki a program számát a forgatógombbal.

Kapcsolja be a készüléket a kiválasztott programhoz.



### - Program olvasása:

Miután kiválasztotta a programot a gombbal, nyomja meg a lépés gombot, hogy az összes lépést a forgótárcsa segítségével megtekinthesse.

Lehetősége van 9 program regisztrálására a Robot Cook® készüléken.

3 recept már előre programozott, (lásd 23. oldal):

1. program: Béchamel


2. program: puding

3. program: Cukrászkrém

A program minden lépése után csengő jelzi, hogy a program a következő lépésre lép.

### - Program létrehozása vagy módosítása:


Ha egyszer megnyomja a programfunkciót, akkor a forgatógombbal megkapja a kívánt programot. Lehetővé teszi az 1 - 9 programok közül választást.


A program minden egyes lépéséhez adja meg a következő paramétereket  :

Hőerő és hőmérséklet


Sebesség

Időzítő

A létrehozáshoz vagy módosításához válassza ki a kívánt lépést  a kapcsoló néhány másodperces lenyomásával, amely lehetővé teszi a paraméterek megadását.

A paraméterek megadása után erősítse meg őket a  lépéskapcsoló újbóli megnyomásával, hogy regisztrálja őket.

### - Egy lépés törlése:

Lépjen a törölni kívánt lépésre, nyomja meg néhány másodpercig a lépéskapcsolót , majd nyomja meg



a piros stop gombot a lépés törléséhez.

Az aktív lépést most felváltotta a következő lépés. Ha minden lépést törölt, a program deaktiválódik.

A vége szó **END** jelenik meg az utolsó lépésben. Műveletek közben a program ezen a ponton leáll.

## ÖSSZESZERELÉS



1) A motor egységet velünk szembe fordítva ügyeljen arra, hogy a tál fogantyúja kissé balra legyen.



2) Forgassa jobbra a tál fogantyúját, amíg a motorfülek biztonságosan a helyükre kerülnek. A fogantyúnak most egyenesnek kell lennie előtted.

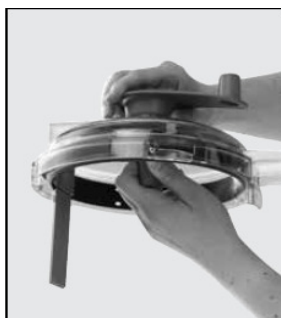


3) Helyezze a pengét a motor tengelyére, és engedje le a tál aljára.  
A tálban forgatva győződjön meg arról, hogy helyesen van-e elhelyezve



### FIGYELMEZTETÉS

**Soha ne tegye az összetevőket a tálba, mielőtt a penge a helyére nem került.**



4) Győződjön meg arról, hogy a kaparókar megfelelően van felszerelve, a fedél és a fogantyú zárva.



5) Helyezze a fedelet a tálra, és forgassa jobbra, amíg be nem kattann.  
Ha minden a helyén van, a készülék üzemkész.

### HASZNÁLAT & PÉLDÁK

- Folyadékok esetén soha ne töltse az edényt <sup>2</sup>/<sub>3</sub>-nál nagyobb vagy 2 cm -nél kisebb távolságra a penge felső része alatt.
- A Robot Cook® készüléket az alábbi funkciók elvégzésére tervezték:

<b>M E L E G</b>	EMULGÁLÁS	<b>H I D E G</b>
	ŐRLÉS	
	MIXELÉS	
	SZELETELÉS	
	KEVERÉS	
	DAGASZTÁS	

### HIGIÉNYIA

**FONTOS: SOHA NE HASZNÁLJON TISZTA FEHÉRÍTŐT**

- Hígítsa fel megfelelően a mosó- / fertőtlenítőszert a gyártó utasításainak megfelelően, amelyek általában a csomagoláson találhatóak.

- Szükség esetén jól dörzsölje le.
- Hagyja hatni a mosószert.
- Óvatosan öblítse le.
- Alaposan szárítsa meg egyszer használatos ruhával.

#### TISZTÍTÁS:



#### FIGYELMEZTETÉS

**Óvintézkedésként mindig húzza ki a készüléket a konnektorból tisztítás előtt (áramütés veszélye), és óvatosan bánjon a pengékkel (sérülésveszély).**

#### • MOTOR TEST

Soha ne merítse a motor talpát vízbe. Tisztítsa meg nedves ruhával vagy szivaccsal.

#### • TÁL

- Vegye le a fedelet

- Oldja ki a tálát úgy, hogy elforgatja a motoron, hogy kinyissa.

- Óvatosan emelje fel, hogy kioldja, és hagyja a pengét a tálban, hogy megakadályozza a folyadék kifolyását.

Ha az étel szilárd állagú, távolítsa el a pengét, és ürítse ki a tál tartalmát.

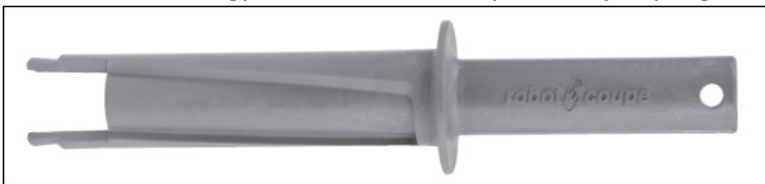
A pengére ragadt keveréket is eltávolíthatja, ha a Robot Cook® kiürített edényében futtatja.

A tál mosogatógépben mosható.

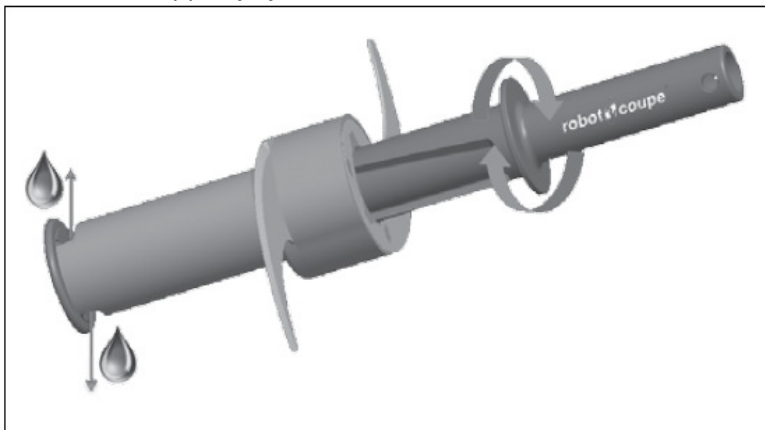
#### • PENGE

Fontos, hogy minden használat után alaposan tisztítsa meg a pengét.

Rendelkezésre áll egy tisztítóeszköz, amely eltávolítja a pengén maradó keveréket.



A következőképpen járjon el:

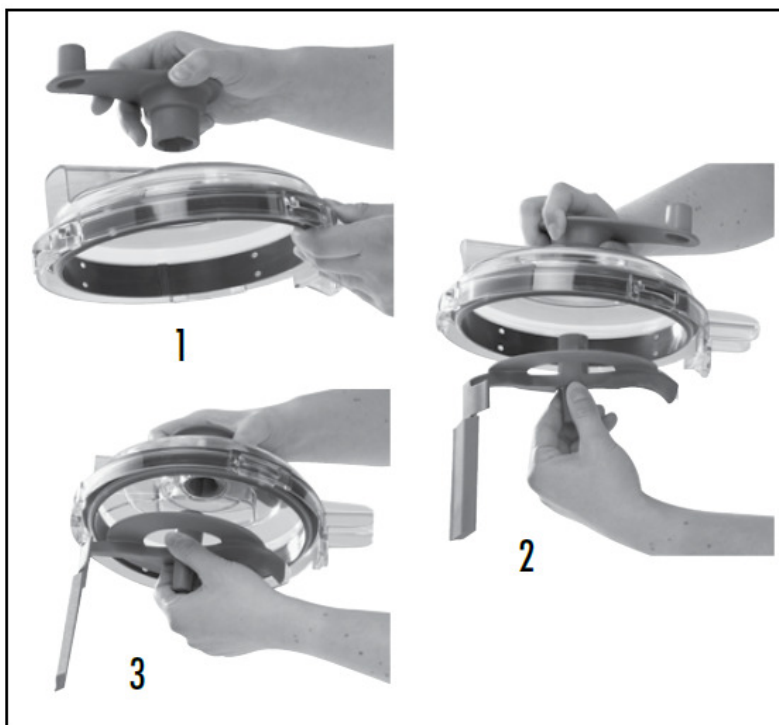


A kések tisztítása után mindig alaposan szárítsa meg a rozsdásodás megelőzése érdekében.

#### • LEHÚZÓKAR

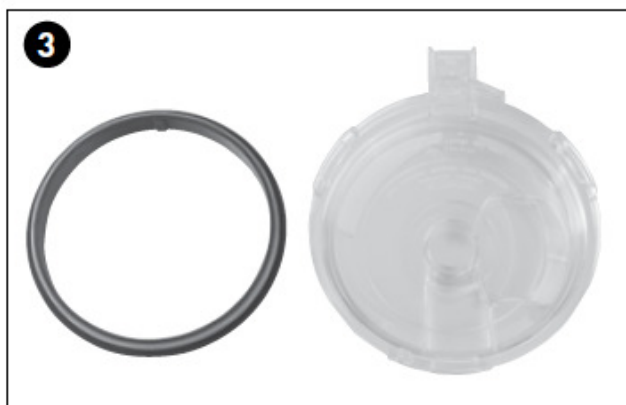
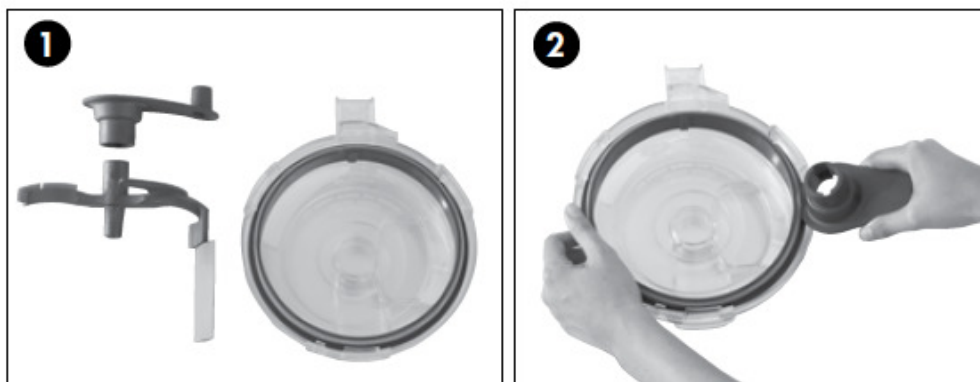
A lehúzó kar tisztításához szerelje szét az alábbiak szerint:

- 1- Tartsa az egyik kezében a lehúzókart, a másikban pedig a fogantyút.
- 2- Nyomja a két részt egymás után, majd forgassa el a fogantyút 45 °-kal az óramutató járásával ellentétes irányba
- 3- Mostantól lehetséges a két rész (a kaparókar és a fogantyú) eltávolítása a fedélről és tisztítás.



#### • FEDŐTÖMÍTÉS

A Robot Cook használata után tisztítsa meg a fedél tömítését az alábbiak szerint:



#### KARBANTARTÁS

##### • PENGE

A vágás minősége elsősorban a kések élességétől és a kopás mértékétől függ. A penge kopásnak van kitéve, és rendszeresen cserélni kell a végtermék egyenletes minőségének biztosítása érdekében.

##### • MOTOR TÖMÍTÉS

A motor tengelyén található tömítőgyűrűt rendszeresen kenni kell élelmiszerbiztos kenőanyaggal.

Annak érdekében, hogy a motor teljesen vízzáró maradjon, ajánlatos rendszeresen ellenőrizni a tömítőgyűrűt, hogy nincs -e rajta kopás, és évente legalább egyszer cserélni kell.

A tömítőgyűrű könnyen cserélhető anélkül, hogy a motort szétszerelné, ezért javasoljuk, hogy mindig ellenőrizze, hogy jó állapotban van -e.

#### • KAPARÓKAR

A kaparókar gumi alkatrészekkel van ellátva, amelyek kopásnak vannak kitéve. Rendszeresen cserélni kell őket, hogy biztosítsák a kaparókar optimális hatékonyságát.

A fedőkaparó könnyen szétszerelhető és összeszerelhető.

A kaparótálat szakemberrel kell kicserélni, mivel a lehúzó karhoz van rögzítve.



#### • FEDŐTÖMÍTÉS

Cserélje ki a fedél tömítését, ha folyadék szivárog.

#### • HŐMÉRSÉKLET -SZABÁLYOZÁS

A készülék 8 hőmérséklet -szabályozóval rendelkezik, 4 a motor alján és 4 a tál alatt.



A hőmérsékletszabályozók szennyeződhetnek a használt tisztítószerektől (különösen a tál alatt). Ez néhány fokos eltérést okoz a hőmérséklet kijelzőn.

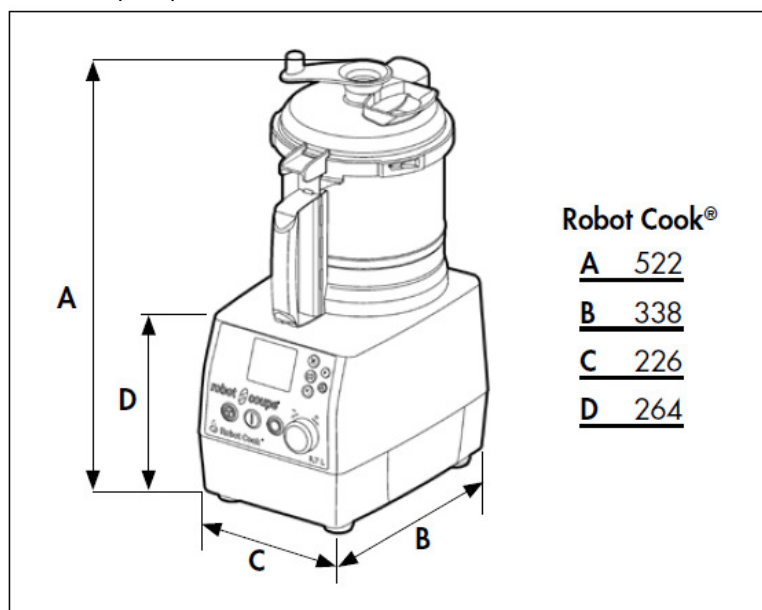
Ha a 4 érintkezőt egyszerűen szivacs csiszolóoldalával ecseteli, akkor ez a hiba megszűnik.

#### MŰSZAKI ADATOK:

Súly:

nettó: 13,5 kg, bruttó: 15 kg

Méret (mm):



### • MUNKAMAGASSÁG

Javasoljuk, hogy helyezze Robot Cook® készülékét stabil munkalapra úgy, hogy a tál felső széle 1,20 és 1,30 m közötti magasságban legyen.

### • ZAJSZINT

Ha a Robot Cook® környezet terhelés nélkül működik, a zajszint kisebb, mint 70 dB (A).

### • ELEKTROMOS ADATOK

Motor	Speed (rpm)	Power (Watts)	Intensity (Amp.)
230V / 50-60 Hz	100 to 4,500	Maximum heat capacity: 1,200 W Motor capacity: 1,000 W Nominal machine capacity: 1,800 W	8

### BIZTONSÁG:



#### FIGYELMEZTETÉS

**A kések és a tárcsák rendkívül élesek. Óvatosan kell kezelni.**

Ezek a modellek a következő biztonsági rendszerekkel vannak felszerelve:

- Mechanomágneses biztonsági és motorfék.
- Amint kinyitja a fedelet, a motor leáll.
- Annak elkerülése érdekében, hogy folyadékok feldolgozásakor fröccsenjen, javasoljuk, hogy állítsa le a gépet, mielőtt kinyitja a fedelet. Vigyázat: Forró folyadékok feldolgozása esetén nagyobb az égési sérülés veszélye.
- Termikus kikapcsolás, amely automatikusan leállítja a motort, ha a gépet túl hosszú ideig bekapcsolt állapotban vagy túlterhelt állapotban találja. (Er02 hiba).

Ha ez megtörténik, hagyja a gépet teljesen kihűlni, mielőtt újraindítja.

- A fűtési rendszer biztonsága:

a - a tál jelenlétének specifikus észlelése

b - hőzárás a tálban (a gép automatikus leállítása biztonságos hőmérséklet felett).

c - ha a készítmény hőmérséklete eléri a 85 ° C -ot, biztonsági okokból a sebesség automatikusan 600 fordulat / percre korlátozódik, mivel a tál túl forró.

Ebben az esetben a Turbo/Pulse kapcsolóval keverheti össze a készítményt.



#### EMLÉKEZTETŐ

**Soha ne próbálja felülírni a reteszelő és biztonsági rendszereket.**

**Soha ne tegyen semmilyen tárgyat az edénybe, ahol az ételt feldolgozzák.**

**Soha ne nyomja le a hozzávalókat kézzel.**

**Ne terhelje túl a készüléket**

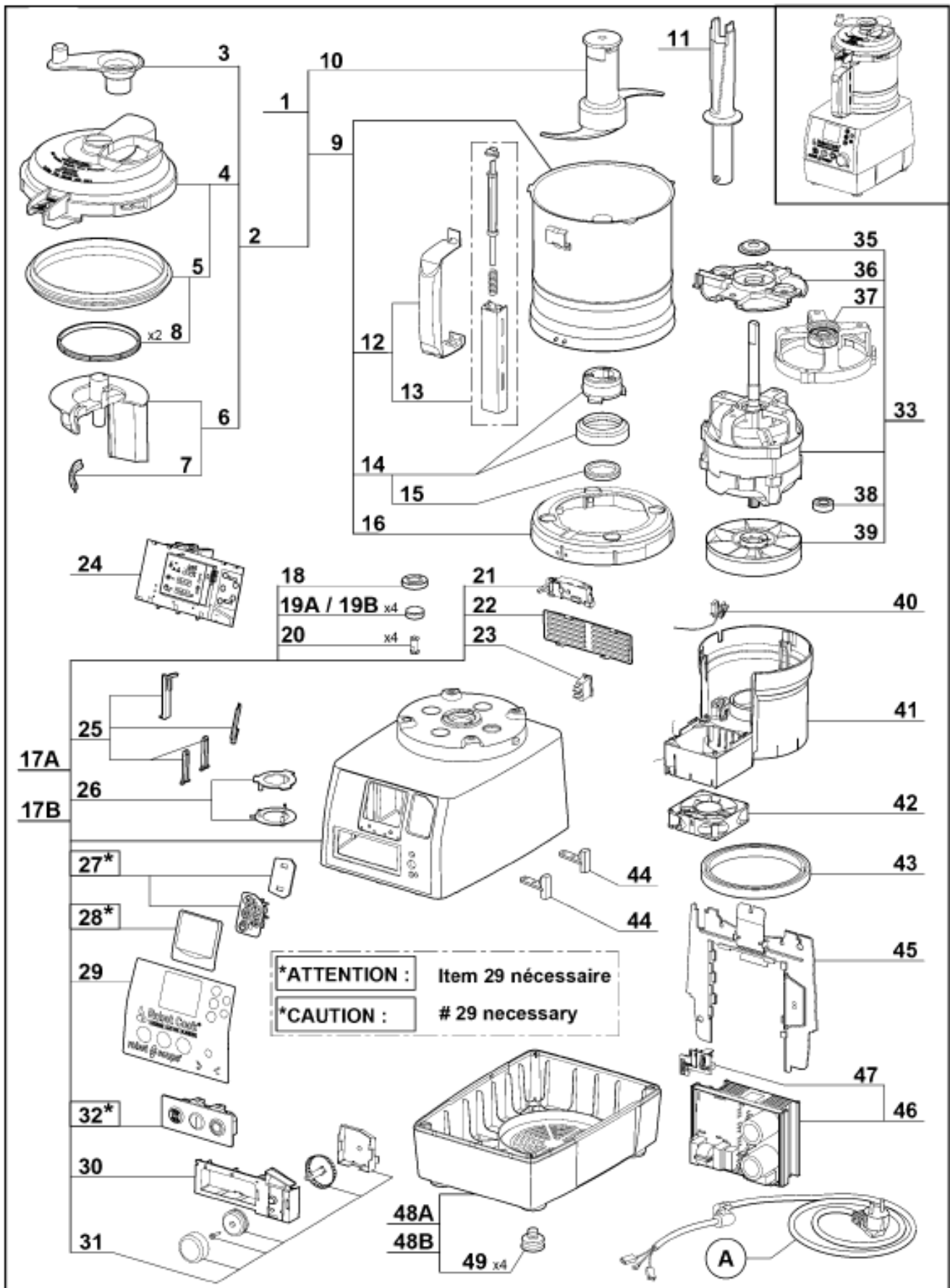
### HASZNÁLATI HIBA

A Robot Cook® rendelkezik egy funkcióval, amely lehetővé teszi, hogy megjelenítse a lehetséges hibák különböző okait.

A megjelenő üzenettől függően tisztában lesz a hiba jellegével és a lehetséges megoldásokkal.

Lásd a szemben lévő táblázatot.

HIBAKÓD	LEÍRÁS	TEENDŐ
Er01	Termikus variátor kikapcsolás	Hagyja lehűlni a gépet; nyomja meg a Stop gombot a visszaállításhoz
Er02	Termikus motor lekapcsolódása	Hagyja lehűlni a gépet; gyorsabban futtassa, vagy használja a szakaszos 0101 funkciót
Er03	Tápegység	Ellenőrizze a gép áramellátását
Er04	Következetlen konfiguráció	Szerelje szét és szerelje össze az összes tartozékot; nyomja meg a Stop gombot a visszaállításhoz
Er05	Belső egység túlfeszültség	Ellenőrizze a gép áramellátását
Er06	Termikus kapcsoló vezérlőegység	Hagyja lehűlni a készüléket; nyomja meg a Stop gombot a visszaállításhoz
Er07	A tál biztonságának ellenőrzése	Távolítsa el a tálat, majd cserélje ki a biztonsági funkciók visszaállításához.
Egyéb más		Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal



Maj : 12/2014 REV : e



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
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)

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

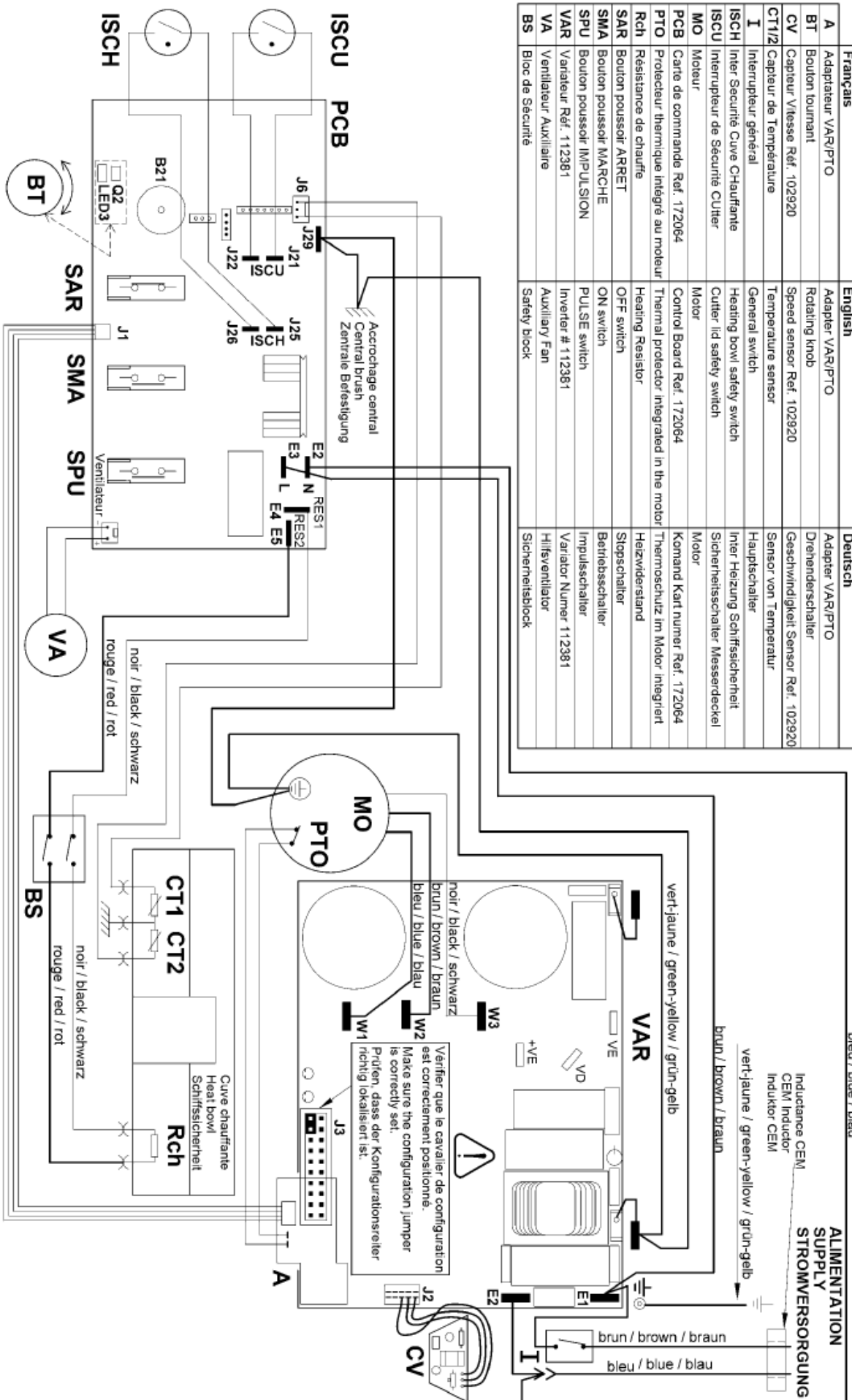
Machine	Voltage	A
43 000 / 43 000R	220-240/50-60/1	39 699
43 001 / 43 001R UK		504 275
43 002 / 43 002R Aust		504 278
43 006 / 43 006R CH		504 292
43 007 / 43 007R DK		504 276

# SCHEMA ELECTRIQUE

## Robot Cook® 230V/50Hz 1~ ELECTRIC DIAGRAM

## ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
A	Adaptateur VAR/PTO	Adapter VAR/PTO	Adapter VAR/PTO
BT	Bouton tournant	Rotating knob	Drehendrschalter
CV	Capteur de 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 Chauffage	Heating bowl safety switch	Inter Heizung Schiffsicherheit
ISCU	Interrupteur de Sécurité CUIHER	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter Messerdeckel
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de commande Réf. 172064	Control Board Ref. 172064	Komand Kart nummer Ref. 172064
PTO	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert
Rch	Résistance de chauffage	Heating Resistor	Heizwiderstand
SAR	Bouton poussoir ARRÊT	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHÉ	ON switch	Betriebschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
VAR	Variateur Réf. 112381	Inverter # 112381	Varialor Nummer 112381
VA	Ventilateur Auxiliaire	Auxiliary Fan	Hilfsventilator
BS	Bloc de Sécurité	Safety block	Sicherheitsblock



robot coupe®

N° 410435 b

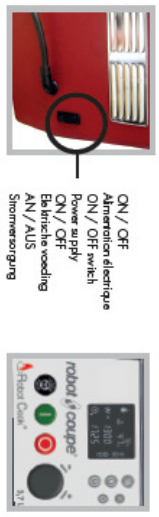
Maj : 05/14

**Consignes de sécurité et d'utilisation : Robot Cook®**  
**Safety and Operating Instructions: Robot Cook®**  
**Veiligheidsvoorschriften en gebruiksaanwijzing: Robot Cook®**  
**Sicherheits- und Gebrauchshinweise: Robot Cook®**

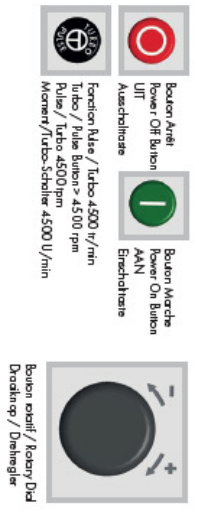
Live oftenkment in n office ovrant toute utilisation.  
 Read carefully user manual before using.  
 Lees deze gebruiksaanwijzing voor het gebruik zorgvuldig door.  
 Vor dem Gebrauch sorgfältig die Bedienungsanleitung lesen.

**robot coupe®**  
 www.robot-coupe.com

**Mise en marche et utilisation / Safety and Operating Instructions: Robot Cook® / Inbetriebnahme und Gebrauch**



**Tableau de commande / Control Panel / Bedieningspaneel / Bedienfeld**  
 Zone d'exécution / Settings / Bedieningszone / Bedienbereich



**Zone de réglage / Settings / Regelzone / Einstellbereich**



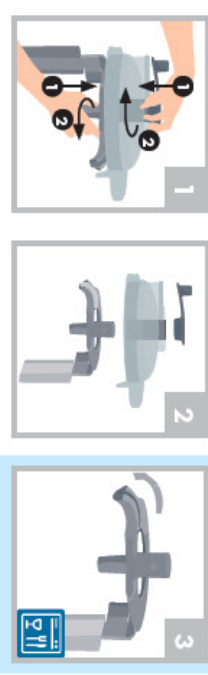
**Zone de programmation / Programming / Programmeerzone / Programmieerbereich**



REF : 450 920 - 03/2014

**Nettoyage et entretien / Cleaning and maintenance**  
**Reiniging en onderhoud / Reiniging und Wartung**

Bas radieur / Scraper / Schraaparm / Abstreifer



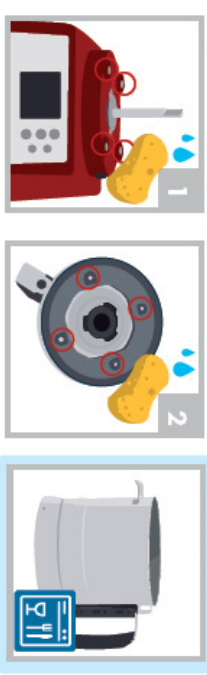
Couverde / lid / Deksel / Deckel



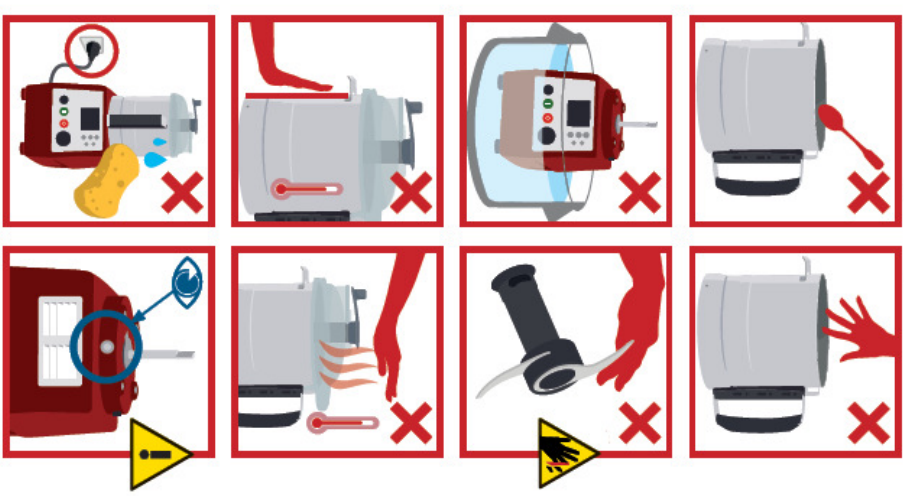
Couteau / Blade / Mes / Messer



Contacts de température / Temperature contact points  
 Temperatuurcontacten / Temperatuurkontakte



**Sécurité / Safety / Veiligheid / Sicherheit**



**Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.**  
**Never try to remove the locking and safety systems.**  
**Probeer nooit de verrendelings- en beveiligingsystemen buiten werking te stellen.**  
**Niemals versuchen, die Verriegelungs- oder Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.**

A GÉPEK MEGFELELNEK A KÖVETKEZŐKNEK: (lásd 2. oldal)

## DECLARATION OF CONFORMITY

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- The essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:

- Directive «Machinery» 2006/42/EC,
- Directive «Low voltage» 2014/35/EU,
- Directive «Electromagnetic compatibility» 2014/30/EU,
- Regulation (EC) n°1935/2004 «Materials and articles intended to come into contact with food»,
- Regulation (EU) n°10/2011 «Plastic materials and articles intended to come into contact with food»,
- Directive «Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/EC,
- Directive «WEEE» 2012/19/EU,

- The requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:

- EN ISO 12100: 2010: Safety of machinery – General principles for design,
- EN 60204-1 -2006: Safety of machinery – Electrical equipment of machines,
- EN 12852: Food Processors and Blenders,
- EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
- EN 454 + A1 2010-02: Blender-Mixers,
- EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
- EN 14655: Bread Slicers,
- EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
- EN 13621: Salad Spinners,
- EN 60529-2000: Degrees of protection,
  - IP 55 for the electrical controls,
  - IP 34 for the machines.

Montceau en Bourgogne on 4 March 2016

Alain NODET  
Industrial Director



### Garancia:

A vásárlás napjától számított 1 évig érvényes a garancia a berendezésre, a társaságunk által a garanciafüzetben és a weboldalunkon található üzleti feltételekben meghatározott garanciális feltételek betartása mellett.

### Ártalmatlanítás, környezet

Élettartama végén, a készüléket az akkor hatályos előírásoknak és irányelveknek megfelelően ártalmatlanítsa.

A csomagoló anyagokat, mint fa, műanyag és papír, a megfelelő konténerbe helyezze!

• PROGRAMMED RECIPES:

**PROGRAMME 1: Béchamel Sauce**

*Ingredients for 1 litre: Butter 100 g - Flour 100 g - Milk 1 litre - Salt 5 g - Pepper 1 g - Nutmeg 1 g*

Ingredients	Weight	Action	Heat setting	Speed	Time	Lid opening	Scraper Arm	Comment
<b>Step 1</b>								
Butter	100 g	Melt	+ 115° C	200 rpm	2 min.	Closed	No	
<b>Step 2</b>								
Flour	100 g	Add	+ 120° C	200 rpm	5 min.	Closed	Yes	
<b>Step 3</b>								
Milk Salt Poivre Nutmeg	1 Litre 5 g 1 g 1 g	Cook	+ 100° C	500 rpm	15 min.	Closed	Yes	Add in gently all at once

**PROGRAMME 2: Custard**

*Ingredients for 1 litre: Full Cream Milk 1 Litre - White Sugar 200 g - Egg Yolks 160 g - Vanilla 1 Pod*

Ingredients	Weight	Action	Heat setting	Speed	Time	Lid opening	Scraper Arm	Comment
<b>Step 1</b>								
Full cream milk Vanilla	1 Litre 1 Pod	Infuse the vanilla seeds in the milk	+ 85° C	600 rpm	20 min.	Closed	No	
<b>Step 2</b>								
White sugar Egg yolks	200 g 160 g	Add into the hot milk	+ 85° C	600 rpm	3 to 4 min.	Open	Yes	The more yolks there are the creamier it is.
<b>Step 3</b>								
		Chill rapidly. Set aside at + 4° C						

**PROGRAMME 3: Confectioner's Custard**

*Ingredients for 1 litre: Full Cream Milk 1 Litre - White Sugar 230 g - Egg Yolks 120 g - Vanilla 1 Pod - Flour 50 g - Cornflour 50 g - Chilled Butter 80 g*

Ingredients	Weight	Action	Heat setting	Speed	Time	Lid opening	Scraper Arm	Comment
<b>Step 1</b>								
White sugar Egg yolks Flour Cornflour Vanilla	230 g 120 g 50 g 50 g 1 Pod	Blanch the ingredients		2,000 rpm	30 sec.	Closed	Yes	
<b>Step 2</b>								
Milk	1 Litre	Add the milk to the mixture	+ 95° C	1,000 rpm	12 min.	Open	Yes	
<b>Step 3</b>								
Butter	80 g	Add the butter in small pieces	+ 95° C	1,000 rpm	30 sec.	Open	Yes	