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

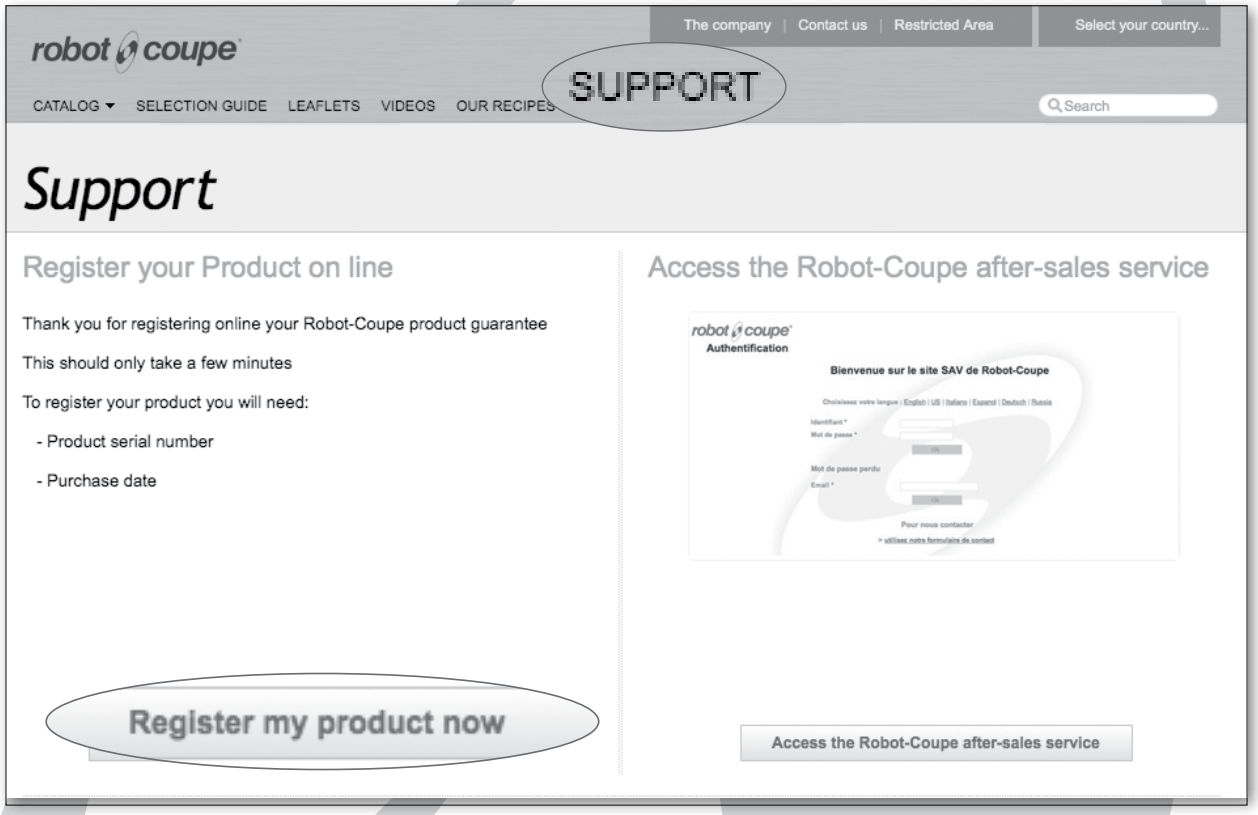
Es Registre su producto en línea

It Registra il prodotto online

Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Pl Rejestracja produktu on-line



robot coupe®

robot coupe®

CE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Vie oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
  - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
  - Niederspannungsrichtlinie (RL 2014/35/UE)
  - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2014/30/UE)
  - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
  - Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
  - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
  - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2012/19/UE)
- Den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
  - EN ISO 12100 - 2010 (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
  - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
  - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
  - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
  - EN 454 + A1 2010-02: (Planetenrühr- und -knetmaschinen)
  - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
  - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
  - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
  - EN 13621: (Salatschleudern)
  - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
    - IP 55 für die Schalter
    - IP 34 für die Geräte

Montceau en Bourgogne, den 4. März 2016

Alain NODET
Technischer Leiter

INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

ÜBER IHREN Robot Cook®

INBETRIEBNAHME
- Hinweise zum elektrischen anschluss
- Bedienelemente
- Einstellungen
- Betrieb
- Programmieren
- Vorprogrammierte Rezepte

MONTAGE

ANWENDUNGSBEISPIELE

HYGIENE

REINIGUNG
- Motorblock
- Schüssel
- Messer
- Abstreifer
- Deckeldichtung

WARTUNG
- Messer
- Schüssel-auflagen
- Abstreifer
- Deckeldichtung
- Temperaturkontakte

TECHNISCHE BESCHREIBUNG
- Gewicht
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

SICHERHEIT

FUNKTIONSFEHLER
- Liste der fehlermeldungen

NORMEN

TECHNISCHE DATEN
- Perspektivische ansicht
- Schaltpläne

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/ oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHÄDEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPE S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE

ACHTUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN

ACHTUNG: Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

• Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.

• VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer usw.).

AUFSTELLUNG

• Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLUSS

• Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht

• Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

HANDHABUNG

• Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

• Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 36). Darauf achten, daß alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BETRIEB

• Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!

• Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!

• Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!

• Überladen Sie das Gerät nicht!

• Lassen Sie das Gerät nie leer laufen!

REINIGUNG

• Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

• Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör systematisch nach jedem Arbeitsdurchgang.

• Den Motorblock auf keinen Fall ins Wasser tauchen.

• Verwenden Sie zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel.

• Vermeiden Sie beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.).

• Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTUNG

• Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

• Den einwandfreien Zustand des Messers überprüfen.

• Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.

• Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.

• Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.

• Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

ÜBER IHREN Robot Cook®

Der Robot Cook® ist ein kochender Kutter-Emulgator/ Mixer, der speziell auf die Bedürfnisse der gewerblichen Gastronomie abgestimmt ist. Er wird Ihnen unzählige Dienste erweisen, die Sie im Lauf seiner Verwendung nach und nach entdecken werden.

Die Vorzüge des Robot Cook®:

- Kutterfunktion mit extra tiefliegendem Messer
- Fassungsvermögen bei Flüssigkeiten 2,5 Liter
- Genaue Temperatureinstellung ± 1 bzw. 2 °C
- Erhitzen bis 140 °C
- Programmiermöglichkeit für 9 Rezepte

Ihr Robot Cook® ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

- 3,7-Liter-Edelstahlschüssel
- Messer mit gekerbten Edelstahlklingen
- Abstreifer und Deckelwischer.

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die Stromart Ihres Netznschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt.

⚠ A C H T U N G !

DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN (STROMSCHLAGGEFAHR)!

Dieses Modell eignet sich für folgende Spannungsarten:

220-240V / 50-60Hz / 1

Der genormte Netzstecker muss für mindestens 10 A und bei intensivem Gebrauch vorzugsweise für 16 A ausgelegt sein.

• BEDIENELEMENTE

- Stromversorgung des Geräts:

Die Stromversorgung wird durch den schwarzen AN/AUS-Schalter auf der Geräterückseite unterbrochen.

• EINSTELLUNGEN:

Tasten:

Heizen: → Niedrige Heizkraft / Hohe Heizkraft

Drehzahl:

Timer:

Mit diesen Tasten lassen sich Temperatur (°C), Drehzahl (U/min) und Dauer (min : sec) auswählen.

Mit dem Drehregler lässt sich der jeweilige Wert (Temperatur, Drehzahl, Dauer) einstellen.

Beispiel: Nach Betätigen der Drehzahl-Taste lässt sich mit dem Drehregler die Drehzahl einstellen und die eingestellte Drehzahl wird in der Drehzahl-Zeile angezeigt.

- Hinweise zu den Einstellungen:

Der kleine Pfeil zeigt auf den Wert, der mit dem Drehregler eingestellt wird.

1. Niedrige und Hohe Heizkraft:

2 Möglichkeiten:

Einstellen der Temperatur von 20 °C bis 140 °C.

Niedrige Heizkraft (kleine Flamme):

Hohe Heizkraft (große Flamme):

Zum Auswählen der Niedrigen Heizkraft einmal die Heiz-Taste betätigen.

Anschließend mit dem Drehregler die gewünschte Temperatur einstellen.

Zum Auswählen der Hohen Heizkraft zweimal die Heiz-Taste % betätigen.

Anschließend mit dem Drehregler die gewünschte Temperatur einstellen (die große Flamme wird angezeigt).

Die gewünschte Temperatur wird neben dem Auswahlpfeil angezeigt → 72°c.

Hier wird die tatsächlich in der Schüssel gemessene Temperatur angezeigt 47°c.

Die Heizkraft sowie die gewünschte Temperatur lassen sich während der Verarbeitung verändern.

Wenn Sie die Heizfunktion nicht verwenden möchten, die Einstellung ändern, bis zwei waagerechte Striche (— — °C) in der Heiz-Zeile angezeigt werden.

2. Drehzahl-Funktionen:

- **Stufenlose Drehzahlregelung von 80 bis 3500 U/min.**

Nach Betätigung der Drehzahl-Taste lässt sich mit dem Drehregler die gewünschte Drehzahl einstellen.

Funktion	Drehzahl
Vermischen	100 bis 500 U/min bzw. in der R-Mix-Funktion -100 bis - 500 U/min
Schneiden	600 bis 2000 U/min
Mixen	2100 bis 3000 U/min
Emulgieren	3000 bis 3500 U/min

- **R-Mix-Funktion** (Vermischen: Das Messer dreht sich in umgekehrter Richtung, damit die Zutaten nicht geschnitten werden.) steht ein Drehzahlbereich von -100 bis - 500 U/min zur Verfügung.

Dazu den Drehregler in den Minusbereich (-) drehen. Wenn der Motor in Betrieb ist, kommt er bei 0 U/min zum Stillstand und muss nach dem Einstellen der gewünschten Drehzahl erneut in Betrieb genommen werden.

- **Intervall-Funktion:** Das Messer vollführt alle 2 Sekunden mehrere Drehungen.

Dazu den Drehregler in den Minusbereich (-) drehen, bis 0 10 1 angezeigt wird.

Nutzen: Mit dieser Funktion lässt sich das Verarbeitungsgut auf einer bestimmten Temperatur halten, ohne dass sich seine Konsistenz ändert. Außerdem wird dadurch ein Überhitzen des Motors bei einer sehr großen Menge von Zutaten vermieden.

- **Turbo-Funktion:**

Diese Funktion ermöglicht eine Drehzahl von 4500 U/min. Dazu die Moment/Turbo-Taste für die gewünschte Dauer betätigen.

Die **Turbo-Funktion** steht nur zur Verfügung, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- **Moment-Funktion:**

Bessere Kontrolle der Zubereitung durch den Moment-Betrieb für hohe Genauigkeit. Die Drehzahl des Moment-Betriebs mithilfe des Drehreglers einstellen.

Die **Moment-Funktion** steht nur zur Verfügung, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

3. Timer-Funktion:

1 - Countdown-Modus

Nach Betätigen der Taste, lässt sich mit dem Drehregler die Betriebsdauer des Geräts einstellen.

Nach dem Ende der Betriebsdauer ertönt standardmäßig ein kurzer Signalton.

Sie können die Option „langer Signalton" wählen, damit ein regelrechter Alarm mit einem langen Signalton ertönt, indem Sie zweimal die Timer-Taste betätigen.

2 - Zeitmesser-Modus

Standardmäßig zeigt ein Zeitmesser die Betriebsdauer des Geräts an.

3 - Verzögerungs-Modus

Nach einem langen (2 Sek.) Drücken der Timer-Taste, erscheint folgende Anzeige auf dem Display. Mit dem Drehregler lässt sich nun die Betriebsdauer des Gerätes ab dem Zeitpunkt, zu dem die gewünschte Temperatur erreicht wird, einstellen.

Der Modus wird nach der Verwendung automatisch deaktiviert und die Anzeige erlischt.

Nutzen: In diesem Modus wird der Timer erst ausgelöst, wenn die gewünschte Gartemperatur erreicht wurde. So lässt sich die Garzeit unabhängig von der Ausgangstemperatur bzw. der Menge der Zutaten einstellen

- **BETRIEB:**

Die Tasten „Moment/Turbo", „Ein" und „Aus" sind dazu bestimmt, das Gerät die gewünschten Betriebsarten ausführen zu lassen. Sie sind bei allen ROBOT-COUPE-Geräten zu finden.

Bei diesem Gerät wird durch ihre Betätigung ausgeführt, was auf dem Display angezeigt wird (d. h. was „programmiert" wurde).

Schwarze Taste Moment/Turbo

Grüne Taste Ein

Rote Taste Aus

Durch langes (2 Sek.) Drücken der roten „Aus"-Taste wird das Gerät auf die Standardeinstellungen zurückgesetzt (wie beim Anschließen des Gerätes an das Stromnetz).

• PROGRAMMIEREN: P + ♻

- Ein Programm verwenden:

Nach dem Drücken der Programm-Taste P, lässt sich die Nummer des Programms mit dem Drehregler auswählen.

Das Gerät einschalten, um das Programm zu verwenden.

- Programm lesen:

Nach der Auswahl eines Programms mithilfe der Programm-Taste P, die Programmschritte-Taste ♻ betätigen und mithilfe des Drehreglers die einzelnen Schritte des Programms anzeigen lassen.

Sie können **9 Programme** auf Ihrem Robot Cook® speichern.

3 Rezepte sind bereits vorprogrammiert (siehe S 35):

Programm 1: Béchamelsauce

Programm 2: Crème Anglaise (Vanillesauce)

Programm 3: Konditorcreme

Nach dem Ende jedes Programmschritts ertönt ein Signal, das darauf hinweist, dass das Programm zum nächsten Schritt übergeht.

- Ein Programm erstellen oder ändern:

Nach einmaligem Betätigen der Programm-Taste P lässt sich das gewünschte Programm mit dem Drehregler auswählen. Sie haben die Auswahl zwischen den Programmen 1 bis 9.

Für jeden Programmschritt ♻, werden Sie die Einstellungen eingeben:

Heizkraft und Temperatur

Drehzahl

Timer

Um einen Schritt zu erstellen oder zu ändern, den gewünschten Schritt durch langes Betätigen der Programmschritt-Taste ♻, auswählen und die gewünschten Einstellungen eingeben.

Nach dem Eingeben der Einstellungen diese durch erneutes Drücken der Programmschritt-Taste ♻ bestätigen und speichern.

- Löschen eines Programmschritts:

Den zu löschenden Schritt auswählen, lange die Programmschritt-Taste ♻ drücken und die rote „Aus"-Taste ◉ betätigen, um den Schritt zu löschen.

Der ausgewählte Schritt wird durch den folgenden Schritt ersetzt.

Wenn alle Schritte gelöscht wurden, wird das Programm deaktiviert.

Das Wort **End** wird anstelle des letzten Schritts angezeigt. Während der Ausführung endet das Programm bei dieser Anzeige.

• VORPROGRAMMIERTE REZEPTE:

PROGRAMM 1: Béchamelsauce
Zutaten für 1 Liter Sauce: *Butter 100 g - Mehl 100 g - Milch 1 Liter - Salz 5 g - Pfeffer 1 g - Muskatnuss 1 g*

Zutaten	Gewicht	Verarbeitung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Abstreifer	Anmerkung
Schritt 1								
Butter	100 g	Zerlassen	+ 115° C	200 U/min.	2 min.	Geschlossen	Nein	
Schritt 2								
Mehl	100 g	Hinzufügen	+ 120° C	200 U/min.	5 min.	Geschlossen	Ja	
Schritt 3								
Milch Salz Pfeffer Muskatnuss	1 Liter 5 g 1 g 1 g	Garen	+ 100° C	500 U/min.	15 min.	Geschlossen	Oui Ja	Auf einmal vorsichtig unterheben.

PROGRAMM 2: Crème Anglaise / Vanillesauce
Zutaten für 1 Liter Sauce: *Vollmilch 1 Liter - Zucker 200 g - Eigelb 160 g - Vanille 1 Schote*

Zutaten	Gewicht	Verarbeitung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Abstreifer	Anmerkung
Schritt 1								
Vollmilch Vanille	1 Liter 1 Schote	Die Vanillesamen in der Milch ziehen lassen.	+ 85° C	600 U/min.	20 min.	Geschlossen	Nein	
Schritt 2								
Zucker Eigelb	200 g 160 g	In die warme Milch untermengen.	+ 85° C	600 U/min.	3 bis 4 min.	Geöffnet	Ja	Je mehr Eigelb, um so sämiger die Sauce
Schritt 3								
		Rasch abkühlen. Ausgießen und bei + 4 °C aufheben.						

PROGRAMM 3 : Konditorcreme
Zutaten für 1 Liter Sauce: *Vollmilch 1 Liter - Zucker 230 g - Eigelb 120 g - Vanille Shote 1 Stück - Mehl 50 g - Maïzena 50 g - Frischbutter 80 g*

Zutaten	Gewicht	Verarbeitung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Abstreifer	Anmerkung
Schritt 1								
Zucker Eigelb Mehl Maisstärke Vanille	230 g 120 g 50 g 50 g 1 Stück	Sämtliche Zutaten blanchieren		2000 U/min..	30 sec.	Geschlossen	Ja	
Schritt 2								
Vollmilch	1 Liter	Die Milch untermengen	+ 95° C	1000 U/min.	12 min.	Geöffnet	Ja	
Schritt 3								
Butter	80 g	Die Butter stückweise hinzugeben	+ 95° C	1000 U/min.	30 sec.	Geöffnet	Ja	

MONTAGE

1) Mit Blick auf das Display die Schüssel so auf den Motorblock setzen, dass sich der Griff ein links von der Mitte befindet.

2) Die Schüssel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, sodass sich die Ausbuchtungen am Motorblock korrekt in die dafür vorgesehenen Halterungen an der Unterseite der Schüssel einfügen. Der Griff befindet sich nun genau über dem Display.

3) Das Messer auf die Antriebswelle stecken und bis auf den Boden der Schüssel hinunterschieben. Durch Drehen in der Schüssel seine richtige Position überprüfen.

WICHTIG!

Niemals Zutaten in die Schüssel geben, bevor das Messer eingesetzt wurde.

4) Überprüfen, ob Abwischer, Deckel und Kurbel korrekt und fest zusammengesetzt sind.

5) Den Deckel auf die Schüssel setzen und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Der Kontakt ist nun geschlossen und das Gerät ist betriebsbereit.

ANWENDUNGSBEISPIELE

- Bei Flüssigkeiten die Schüssel niemals mehr als bis zu $^{2}/_{3}$ füllen, d. h. höchstens bis 2 cm unter dem oberen Ende des Messers.
- Mit Ihrem Robot Cook® lassen sich folgende Verarbeitungen durchführen:

HEISS		KALT
	Emulgieren	
	Zermahlen	
	Pürieren	
	Hacken	
	Vermischen	
	Kneten	

HYGIENE

WICHTIG: NIEMALS UNVERDÜNNTEN CHLORREINIGER (EAU DE JAVEL) VERWENDEN

- Das Reinigungs-/Desinfektionsmittel den Angaben des Herstellers entsprechend verdünnen.
- Falls erforderlich, gründlich reiben.
- Einwirken lassen.
- Sorgfältig abspülen.
- Gründlich mit einem Einmaltuch trocknen.

REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor jeder Reinigung bzw. Wartung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (Stromschlaggefahr).

• MOTORBLOCK

Motorblock niemals ins Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm reinigen.

• SCHÜSSEL

- Den Deckel abnehmen.
- Die Schüssel durch Drehen auf dem Motorblock entriegeln.
- Sie durch Anheben vom Motorblock trennen, wobei bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten das Messer in der Schüssel bleibt, um die Dichtheit zu gewährleisten.
  Bei der Verarbeitung fester Zutaten das Messer herausnehmen und die Schüssel leeren.

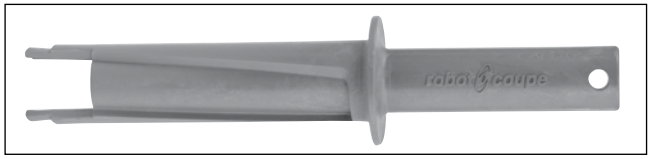
Das Messer kann durch Drehen in der leeren Schüssel Ihres Robot Cook® vorgereinigt werden.

Die Schüssel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

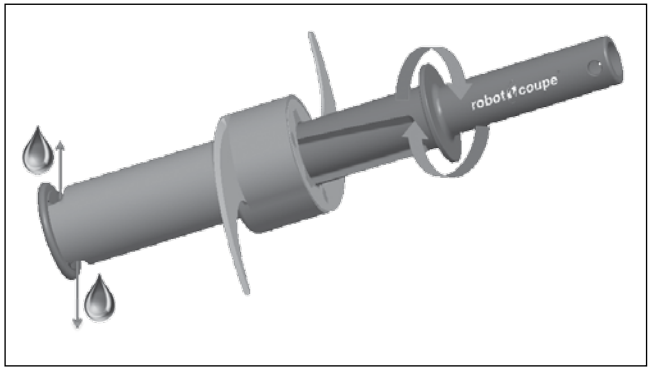
• MESSER

Das Messer muss nach jeder Verwendung vollständig gereinigt werden.

Wenn Verarbeitungsgut in das Messer gelangt ist, lässt es sich mit dem mitgelieferten Reinigungswerkzeug entfernen.



Folgendermaßen vorgehen:

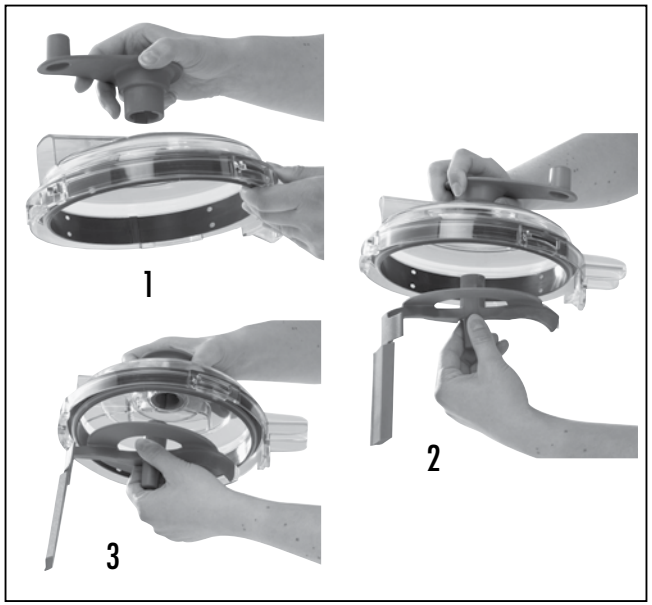


Nach dem Reinigen des Messers die Klingen stets sorgfältig abtrocknen, um Oxydation zu vermeiden.

• ABSTREIFER

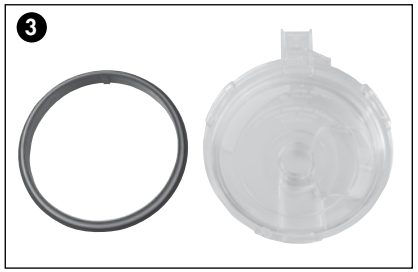
Zum Reinigen des Abwischers diesen folgendermaßen auseinandernehmen:

1. Den Abwischer mit der einen Hand und die Kurbel mit der anderen Hand halten.
2. Beide Teile gegeneinander drücken und die Kurbel entgegen dem Uhrzeigersinn um 45 Grad drehen.
3. Nun lassen sich die beiden Teile des Abwischers zum Reinigen vom Deckel abnehmen.



• DECKELDICHTUNG

Um nach jedem Gebrauch die Deckeldichtung zu reinigen, folgendermaßen vorgehen:



WARTUNG

• MESSER

Das Schnittergebnis hängt vom Zustand und dem Verschleiß Ihrer Klingen ab. Das Messer ist ein Verschleißteil, das regelmäßig ausgewechselt werden muss, damit jederzeit eine optimale Endproduktqualität gewährleistet wird.

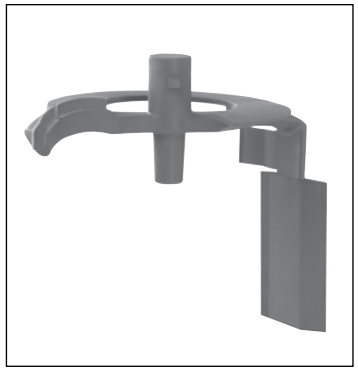
• SCHÜSSEL-AUFLAGEN

Der Dichtungsring der Antriebswelle muss regelmäßig geschmiert werden (Speiseöl verwenden).

Damit das Motorgehäuse absolut dicht bleibt, sollte die Dichtheit des Ringes regelmäßig überprüft und er **mindestens einmal pro Jahr** ersetzt werden.

Der Dichtungsring kann leicht ausgewechselt werden, ohne dass dazu der Motor auseinandergenommen werden muss, und wir raten Ihnen, stets darauf zu achten, dass er in einwandfreiem Zustand ist.

• ABSTREIFER



Der Abwischer ist mit Wischerblättern aus Silikon ausgestattet, die Verschleißteile darstellen. Damit der Abwischer stets einwandfrei funktionieren kann, müssen sie deshalb gelegentlich ersetzt werden.

Das Deckelwischerblatt ist sehr leicht abnehm- und einsetzbar.

Das Wischerblatt für die Innenwand der Schüssel ist am Abwischer festgeklebt und kann nur von qualifiziertem Personal ausgewechselt werden.

• DECKELDICHTUNG

Die Deckeldichtung ersetzen, sobald Flüssigkeit austritt.

• TEMPERATURKONTAKTE

Ihr Gerät verfügt über 8 Temperaturkontakte, 4 am Motorblock und 4 an der Unterseite der Schüssel.

Die Temperaturkontakte können je nach verwendetem Reinigungsmittel verschmutzen (vor allem an der Unterseite der Schüssel). Das führt zu Änderungen der Temperaturanzeige.

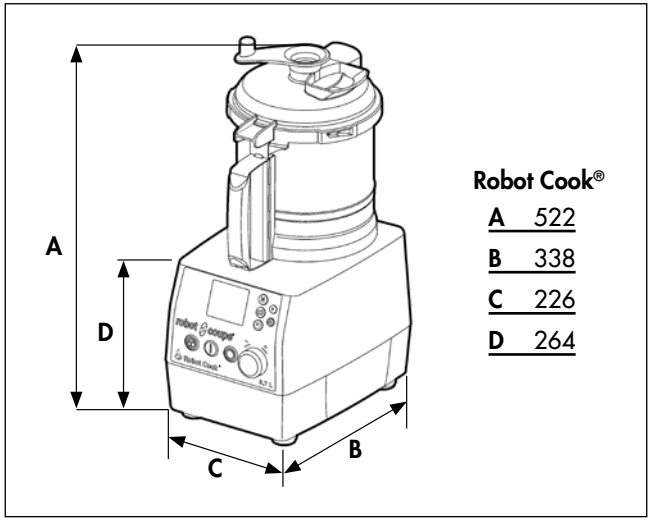
Durch ein einfaches Reinigen der 4 Kontakte mit der rauen Seite eines Schwamms lässt sich das beheben.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

• GEWICHT

	Netto	Brutto
Robot Cook®	13,5 kg	15 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



•ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen die Verwendung des Robot Cook® auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche, sodass sich der obere Rand der Schüssel in einer Höhe von 1,20 m bis 1,30 m befindet.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) im Leerlaufbetrieb liegt unterhalb von 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Motor	Drehzahl (U/min.)	Leistung (Watt)	Stromaufnahme (A)
230V/50-60 Hz	100 bis 4500	Maximale Heizleistung: 1200 W Motorleistung: 1000 W Nennleistung des Geräts: 1800 W	8

SICHERHEIT

A C H T U N G !

Das Messer und die Klingen sind Schneidwerkzeuge. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Dieses Modell verfügt über folgende Sicherheitssysteme:

- **Mechnisch-magnetische** Sicherung und Motorbremse.
- Beim Öffnen des Deckels kommt der Motor zum Stillstand.
- Wir empfehlen zur Vermeidung von Spritzern beim Verarbeiten von Flüssigkeiten jedoch dringend, das Gerät vor dem Öffnen des Deckels auszuschalten. Beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten besteht insbesondere Verbrennungsgefahr.
- Durch den **Thermo-Schutz** kommt der Motor bei Überhitzung durch zu lange oder zu intensive Verwendung zum Stillstand (Fehlermeldung Er02).

In diesem Fall vor erneuter Inbetriebnahme warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

- Sicherheitsvorrichtungen beim Heizsystem:
  - **a -** Überprüfung der Präsenz der Schüssel.
  - **b -** Thermo-Schuz im Inneren der Schüssel (automatische Abschaltung des Geräts ab einer Sicherheitstemperatur).
  - **c -** Sobald die Temperatur des Verarbeitungsguts 85°C erreicht, wird die Drehzahl aus Sicherheitsgründen bei zu heißer Schüssel automatisch auf 600 U/min begrenzt.

In diesem Fall lässt sich das Verarbeitungsgut mithilfe der Moment/Turbo-Taste pürieren.

W I C H T I G !

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.

Das Gerät nicht übermäßig belasten.

Das Gerät nicht leer laufen lassen.

FUNKTIONSFEHLER

Ihr Robot Cook® verfügt über eine Funktion, mit der die möglichen Fehlerursachen angezeigt werden.

Je nach Anzeige werden Sie über die Art des Fehlers und seine Behebung gemäß folgender Tabelle unterrichtet.

• LISTE DER FEHLERMELDUNGEN

Anzeige	Bezeichnung	Maßnahmen zur Fehlerbehebung
Er01	Thermo-Schutz Umrichter	Warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat; Aus-Taste zum Zurücksetzen der Einstellungen betätigen
Er02	Thermo-Schutz Motor	Warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat; höhere Drehzahl oder Intervall-Betrieb (0101) verwenden
Er03	Unterspannung Netz	Betriebsspannung des Geräts überprüfen
Er04	Fehlerhafte Konfiguration	Sämtliches Zubehör herausnehmen und wieder einsetzen; Aus-Taste zum Zurücksetzen der Einstellungen betätigen
Er05	Überspannung interner Bus	Betriebsspannung des Geräts überprüfen
Er06	Thermo-Schutz Steurekarte	Warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat; Aus-Taste zum Zurücksetzen der Einstellungen betätigen
Er07	Überprüfung Schüsselsicherung	Schüssel abnehmen und wieder einsetzen, um die Sicherheitssysteme zu reinitialisieren
Andere Meldung		Sich an Kundenservice wenden.

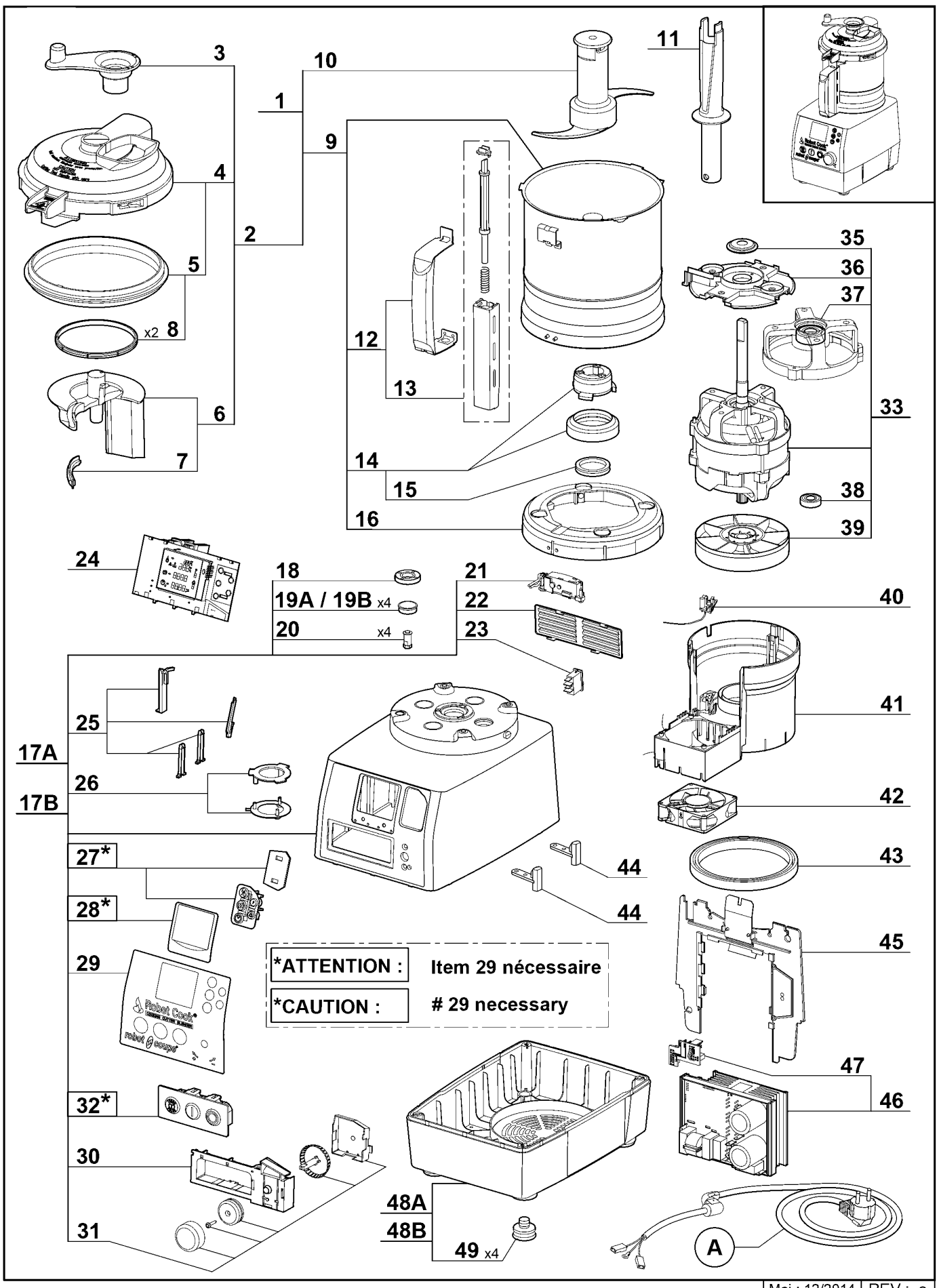
NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

robot coupe®

Robot Cook

N° de série / Serial number
- 572 - - - - - - -



Maj : 12/2014 | REV : e

robot coupe®

Robot Cook

N° de série / Serial number
- 572 - - - - - - -

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	ENSENBLE 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 COMMADE	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)

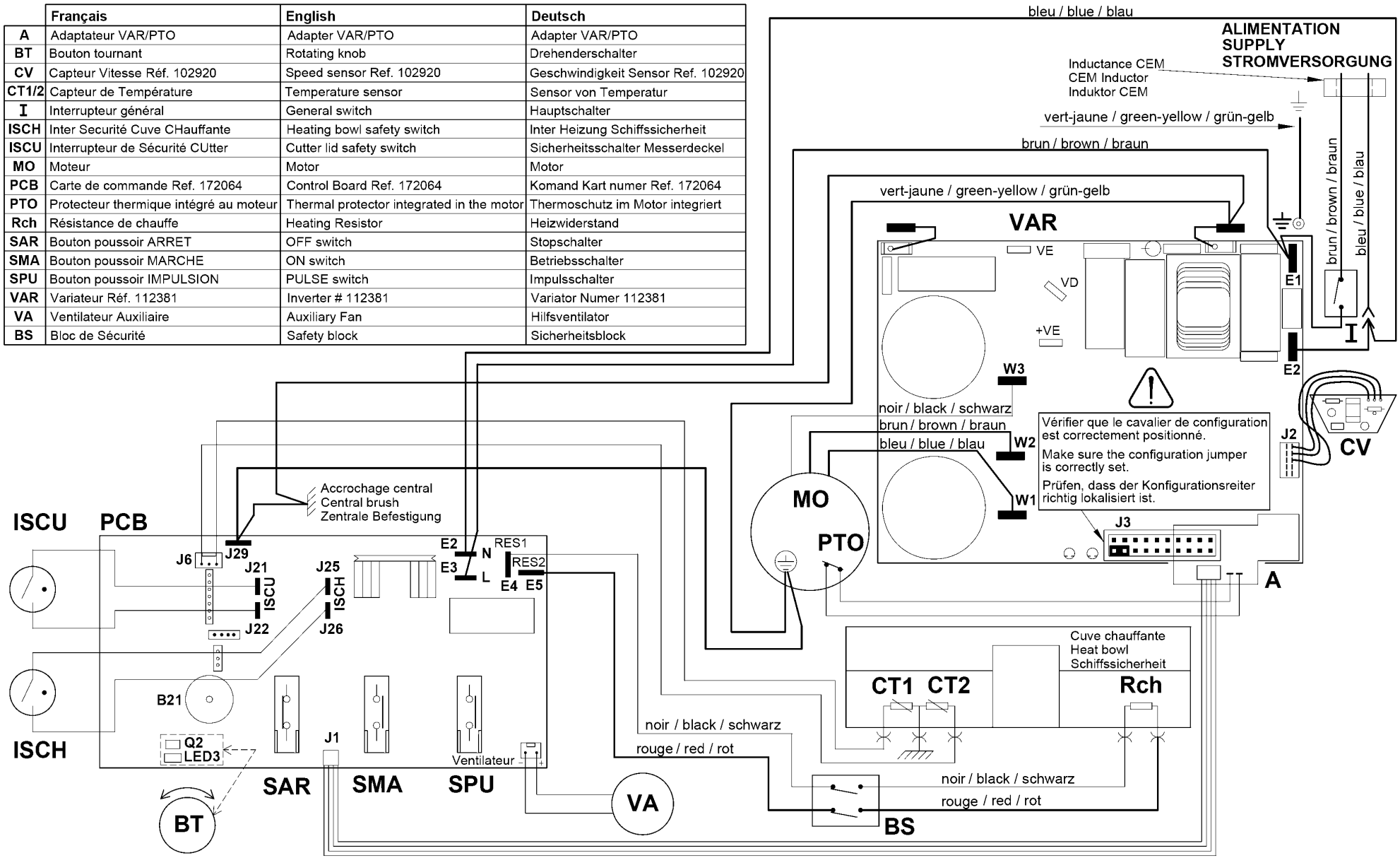
Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD

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~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — 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 Securité 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

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

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

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

Réf. : 450 671 - 12/2016