

robot coupe®

NOUVEAU
Enregistrez
votre produit
en ligne



RM 5



RM 8

NOTICE ORIGINALE

www.robot-coupe.com

@ **Registreer uw product online**

The screenshot shows the 'Support' page of the Robot-Coupe website. The navigation bar at the top includes 'PRODUCTS', 'FOOD SECTOR', 'SELECTION GUIDE', 'SUPPORT', and 'CONTACT US', with a 'DOCUMENTATION' button on the right. The breadcrumb trail 'Home > Support' is circled. The page features four main sections:

- Are you a distributor?**: Includes a 'WWW' icon, text about the After-Sales Service Website, and a 'CLICK TO ACCESS OUR SUPPORT' button.
- Do you want to register your machine?**: Includes a 'Serial number' input field, a 'REGISTER' button, and a circled area containing the text 'Register your product by entering the serial number.'
- Are you looking for accessories or after-sales service for your machine?**: Includes a gear icon, text about getting back to the user, and a 'CONTACT US' button.
- Do you want to contact us?**: Includes an envelope icon, text about getting back to the user, and a 'CONTACT US' button.

robot  coupe®

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC verklaart dat alle machines, die het onderwerp zijn van deze originele gebruiksaanwijzing, evenals hun accessoires en verpakkingen, overeenstemmen met:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" **2006/42/EG**,
 - Richtlijn "Laagspanning" **2014/35/EU**,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" **2014/30/EU**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. 1907/2006 (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de Verordening (EG) nr. 2023/2006 "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,

- **EN 60204** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
- **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - Eisen volgens EN 60204-1. Minimum IP34 voor de behuizing van de besturingssystemen.
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Kloppers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
 - **EN 13208** Groenteschilmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.
- Verklaring voor alle bovenstaande richtlijnen, regels en normen, en alle toepasselijke (EU)-richtlijnen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25 november 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN RM 5 • RM 8 KLOPPER BLENDER AANGESCHAFT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Gebruiksaanwijzingen

MONTAGE VAN HET TOESTEL

HULPSTUKKEN

- Garde
- Palet
- Spiraalhaak

AANSLUITINGEN VOOR ACCESSOIRES

REINIGING

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

BASISRECEPTEN

ELEKTRISCHE EN BEKABELINGSSCHEMA'S

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPÉ product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

- 1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.
- 2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.
- 3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.
- 4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.
- 5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

8 - Schade ontstaan tijdens de verzending. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

Bewaar alle oorspronkelijke verpakkingen en verpakkingsmaterialen voor inspectie door de transporteur.

ROBOT-COUPÉ S.N.C., de bij ROBOT-COUPÉ aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van ROBOT-COUPÉ zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

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

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

NB:

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

Beveiliging van de apparaten

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

Elektrische installatie

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

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

Bescherming van personen met behulp van beveiligingsschakelaars

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

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

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

Opgelet: Volgens de fabrikanten krijgen deze differentiaalschakelaars verschillende benamingen.

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

Dit kan zich voordoen wegens:

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

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

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

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm ²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)
RM 5	230 - 240V 50 Hz eenfasig	1,5	B 16	≥ 30
RM 8	220 - 240V 50 of 60 Hz eenfasig	1,5	B 16	≥ 30

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.

BEHANDELING

- Ga altijd voorzichtig om met de hulpstukken

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 18) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Open het apparaat niet voordat het hulpstuk volledig tot stilstand is gekomen.
- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor « aluminium ».
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

**LET OP!**

Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN RM 5 • RM 8 KLOPPER BLENDER AANGESCHAFT

De klopper-blender RM 5 of RM 8 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

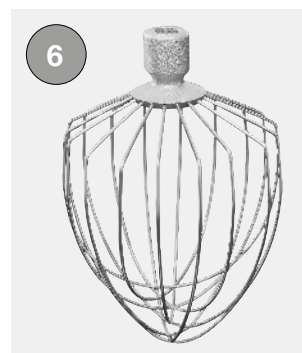
Hij is geschikt voor het kneden van alle soorten deeg, mengen en opkloppen.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd, in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel.



1. Bedieningsknop met 9 aangeduide snelheden
2. Roestvrijstalen kuip met ergonomische handgreep
3. Beschermkap met 1 opening voor het toevoegen van ingrediënten
4. Vergrendelingshendel om de kop te kantelen
5. Aansluiting aan de voorkant voor de gebruikelijke accessoires voor RM 5 AP en RM 8 AP

6. Garde
7. Palet
8. Spiraalhaak

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.

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

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

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

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



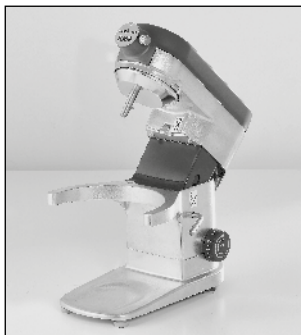
LET OP !

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

• GEBRUIKSAANWIJZINGEN

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

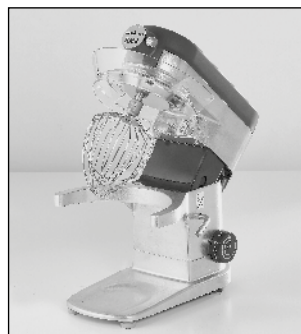
MONTAGE VAN HET TOESTEL



1. De kop kantelen.

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

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



3. Breng de kuip op zijn plaats. Er is geen specifieke positionering voor de kuip.



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



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

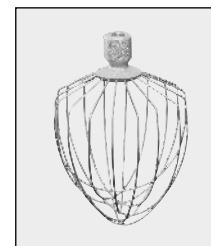
DE BESCHERMKAP DEMONTEREN:

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



HULPSTUKKEN

1. BEREIDINGEN

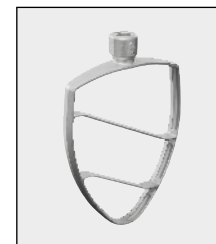


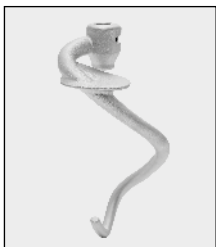
GARDE

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

PALET

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





SPIRAALHAAK

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

NB! De haak is niet geschikt voor pizzadeeg.

2. SNELHEIDSTABEL

KLOPPEN	MENGEN/KLOPPEN	KNEDEN
Hoge snelheid	Matige snelheid	Langzame snelheid
		
Snelheid van 1 tot 9	Snelheid van 1 tot 7	Snelheid van 1 tot 3
SNELHEID VAN HET HULPSTUK		
RM 5		
90 tot 600 tpm	90 tot 330 tpm	90 tot 140 tpm
RM 8		
60 tot 600 tpm	60 tot 420 tpm	60 tot 180 tpm

3. MAXIMALE VERWERKTE HOEEVELEDEN

		
RM 5		
8 eiwitten	1 kg zachte boter	1,2 kg brooddeeg
RM 8		
Tot 16 eiwitten	Tot 1,5 kg zachte boter	Tot 4 kg brooddeeg*

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

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

AANSLUITINGEN VOOR ACCESSOIRES

- Een aansluiting aan de voorkant geschikt voor de gebruikelijke accessoires 12 mm beschikbaar op RM5 AP en RM8 AP..

REINIGING

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



LET OP !

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

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
RM 5	14 kg	15 kg
RM 8	17 kg	18 kg

• AFMETINGEN (in mm)

RM 5

A 405

B 500

C 320

D 580

E 569

RM 8

A 405

B 513

C 320

D 580

E 569

• WERKHOOGTE

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

• GELUIDSNIVEAU

Het equivalent continu geluidsdrukniveau tijdens onbelaste werking van de RM 5 - RM 8 is minder dan 70 db (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

De elektrische installatie moet minstens gedimensioneerd zijn volgens de nominale stroomsterkten hieronder. De beveiligingsinrichtingen moeten afgestemd zijn op het starten van motoren om de stroompieken te leveren die samenhangen met het starten van asynchrone motoren.

Eenfasig toestel **RM 5**

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)
230-240 V / 50 Hz	550	3,8

Eenfasig toestel **RM 8**

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

VEILIGHEID

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

- Een beveiligingssysteem van kom, beschermdeksel en kantelbare kop.
- Een overbelastingsbeveiliging.
- een stroomuitvalbeveiliging.

• Beveiligingssysteem van kom, beschermdeksel en kantelbare kop

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

• Overbelastingsbeveiliging

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

Om het apparaat opnieuw te starten:

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

• Stroomuitvalbeveiliging

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

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

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.



WAARSCHUWINGEN

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

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

Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.

Het toestel nooit overbelasten.

BASISRECEPTEN

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

• GARDE

STIJFGEKLOPT EIWIT

Ingrediënten:

- 16 eiwitten
- 1 mespuntje zout



Werkwijze:

Doe de eiwitten met het zout in de kuip.

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

SLAGROOM

Ingrediënten:

- 1 liter vloeibare room
- 80 gr poedersuiker



Werkwijze:

Doe de koude slagroom in de kom met de poedersuiker

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

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

• SPIRAALHAAK

BROODDEEG (boerenbrood)

Ingrediënten:

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



Werkwijze:

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

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

BRIOCHE

Ingrediënten:

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



Werkwijze:

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

Corrigeer de consistentie indien nodig met water.

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

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

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

• PALET

ZACHTE BOTER VOOR CUPCAKES

Ingrediënten:

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



Werkwijze:

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

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

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

Het mengsel overdoen in de spuitzak en de cupcakes garneren.

AARDAPPELPUREE MET SAFFRAAN

Ingrediënten:

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



Werkwijze:

Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken.

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



ELEKTRISCHE EN BEKABELINGSSCHEMA'S

RM5

230-240V/50Hz 1 ~

ELECTRIC DIAGRAM

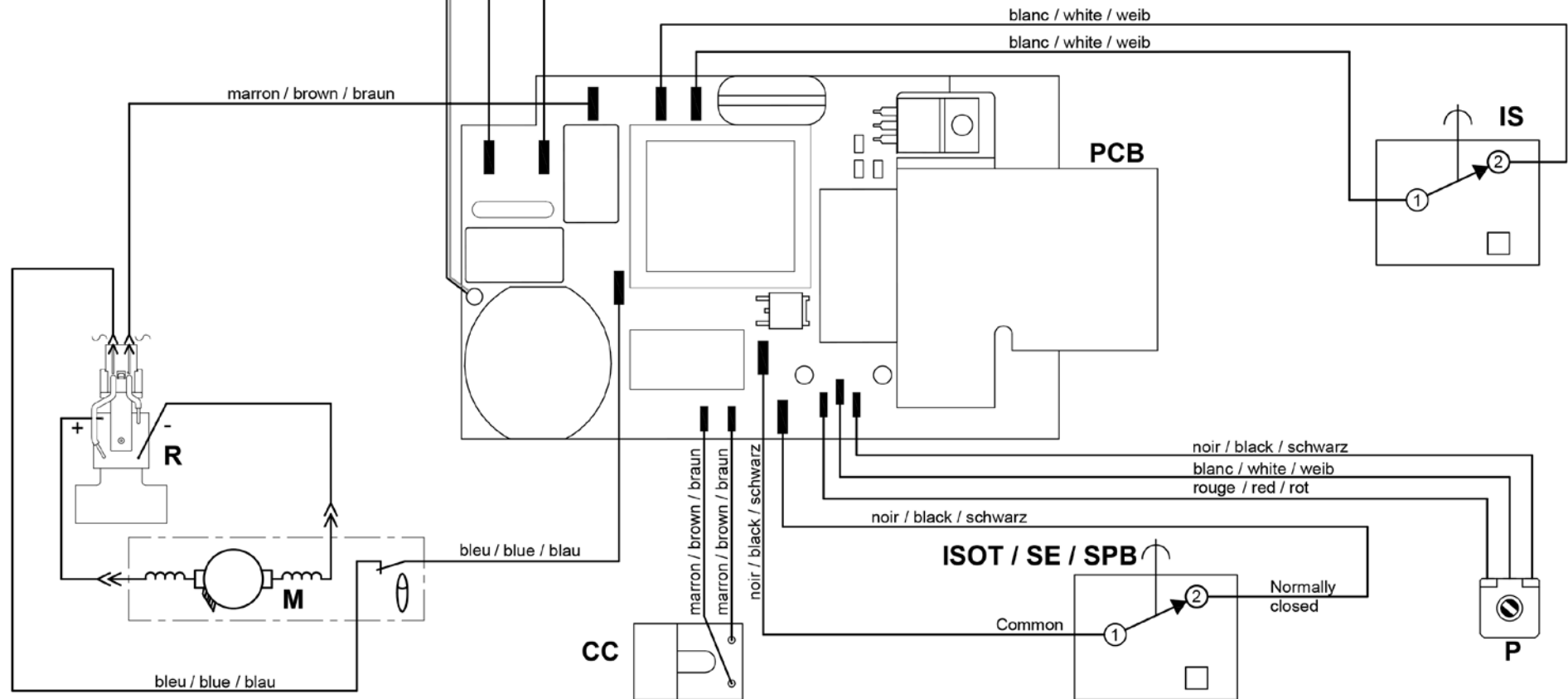
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

SCHEMA ELECTRIQUE

**ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG**

bleu / blue / blau
marron / brown / braun
vert-jaune / green-yellow
/ grün-gelb

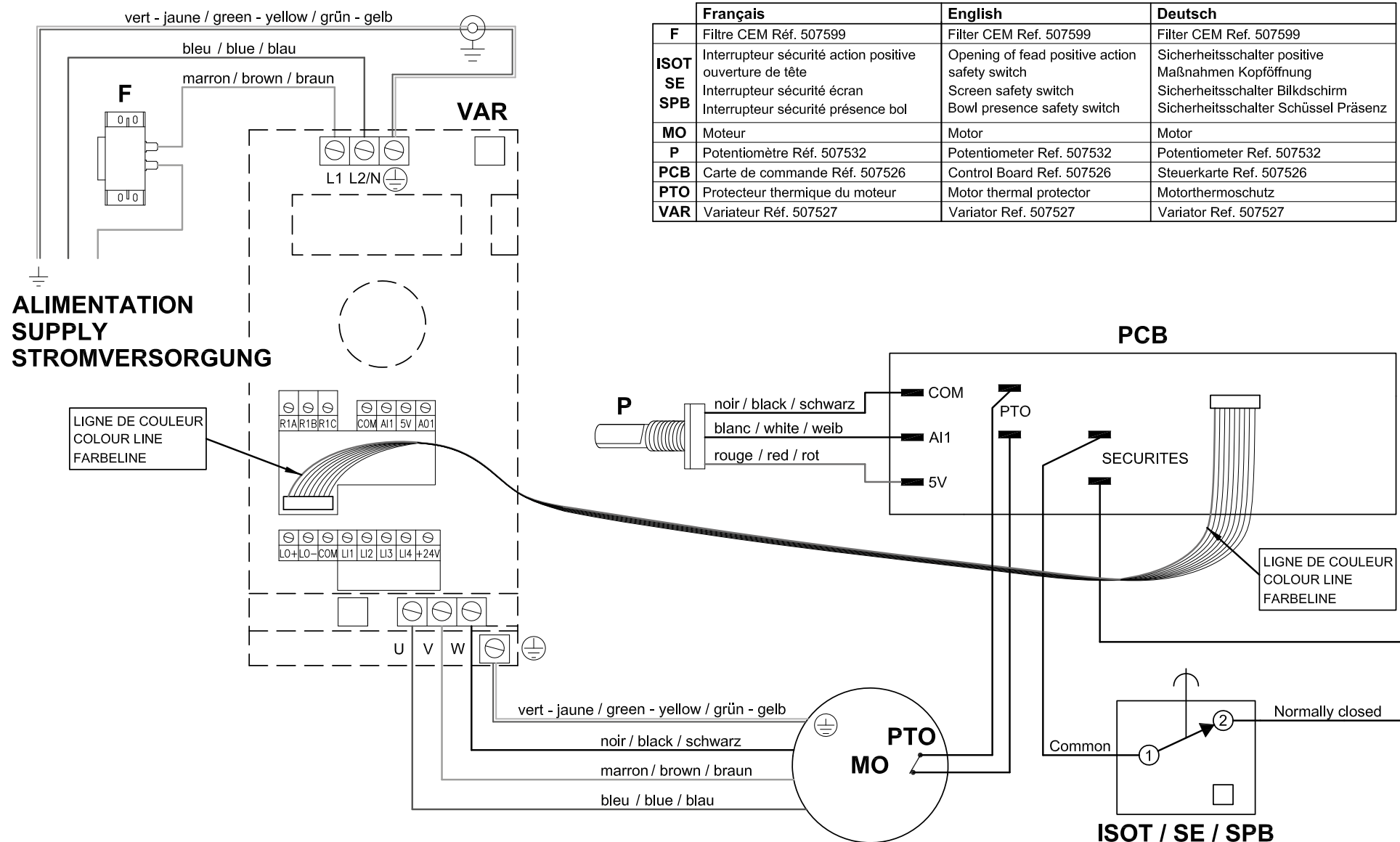
	Français	English	Deutsch
CC	Carte capteur vitesse	Speed sensor circuit	Geschwindigkeit Sensor Karte
IS	Interrupteur sécurité action positive	Positive action safety switch	Sicherheitsschalter positive Maßnahmen
ISOT	Interrupteur sécurité action positive ouverture de tête	Opening of head positive action safety switch	Sicherheitsschalter positive Maßnahmen Kopfföffnung
SE	Interrupteur sécurité écran	Screen safety switch	Sicherheitsschalter Bildschirm
SPB	Interrupteur sécurité présence bol	Bowl presence safety switch	Sicherheitsschalter Schüssel Präsenz
M	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
PCB	Carte variateur Réf. 108670	Control Board # 108670	Steuerkarte Numer 108670
R	Pont de diodes	Rectified bridge	Brücke von Dioden
θ	Protecteur thermique	Thermal protector	Thermoschutz



robot coupe®

N° 430474

C : 04/20





robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

**Service Clients France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com



37002314404159D

Réf. : **404 159D** - 13/12/2023