

robot coupe®



NEW
Register
your product
on line

 **Robot Cook**®



www.robot-coupe.com

Fr Enregistrez votre produit en ligne

Eng Register your product online

D Registrieren Sie Ihr Produkt online

Nl Registreer uw product online

Es Registre su producto en línea

It Registra il prodotto online

Po Registe o seu produto online.

Sw Registrera din produkt online

Pl Rejestracja produktu on-line

robot coupe

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

CATALOG ▼ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPES

SUPPORT

Support

Register your Product on line

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

- Product serial number
- Purchase date

Register my product now

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

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

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®



CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- 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,
 - Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Richtlijn «Beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen» (RoHS) 2002/95/EG,
 - Richtlijn «WEEE» 2012/19/UE.
- Aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN ISO 12100 - 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678- 1998: Groentesnijders,
 - EN 454 + A1 2010-02: Kloppers-Mixers,
 - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staafmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines,
 - EN 13208: Groenteschilmachines,
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders,
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

Montceau en Bourgogne, 4 maart 2016

Alain NODET
Industrieel Directeur

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive script that appears to read "Alain Nodet".

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT ZOJUIST EEN Robot Cook® AANGESCHAFT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit
- Bedieningspaneel
- Instellingen
- Bediening
- Programmering
- Voorgeprogrammeerde recepten

MONTAGE VAN HET TOESTEL

VOORBEELDEN & BEREIDINGEN

HYGIËNE

REINIGING

- Motorblok
- Kuip
- Mes
- Schraaparm
- Dekselpakking

ONDERHOUD

- Mes
- Dichtingsring
- Schraaparm
- Dekselpakking
- Temperatuurcontacten

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

STORINGEN IN DE WERKING

- Lijst van storingsmeldingen

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Gedemonteerde aanzichten
- Elektrische en bekabelingsschema's

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

Bij aankoop van een ROBOT-COUPE 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-COUPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE 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 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

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-COUPE S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van ROBOT-COUPE 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.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



LET OP!

Bewaar deze instructies zorgvuldig

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.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

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

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 48) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- 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.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

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.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.

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

- 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.

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 ZOJUIST EEN Robot Cook® AANGESCHAFT

De Robot Cook® is een verwarmende Cutter-Blender die perfect is afgestemd op de behoeften van professionals. Het apparaat zal u talloze diensten bewijzen, die u naarmate u het gebruikt zult ontdekken.

De voordelen van de Robot Cook®:

- Cutterfunctie met een mes op de kuipbodem.
- Een maximale vloeistofinhoud van 2,5 liter.
- Op 1° of 2° C nauwkeurige temperatuurregeling.
- Verwarmingsvermogen tot 140° C.
- Functie voor het programmeren van 9 recepten.

Uw Robot Cook® is voorzien van de volgende toebehoren:

- Roestvrijstalen kuip van 3,7 liter.
- Mes met roestvrijstalen mesbladen met microverandering.
- Schraaparm voor de kuip en het deksel.

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 over-eenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.



Robot Cook®

Dit model is geschikt voor een spanning van
220-240V / 50-60Hz / 1

Het genormaliseerde stopcontact moet gekalibreerd zijn op minimum 10 ampères en bij voorkeur 16 ampères in het kader van intensief gebruik.

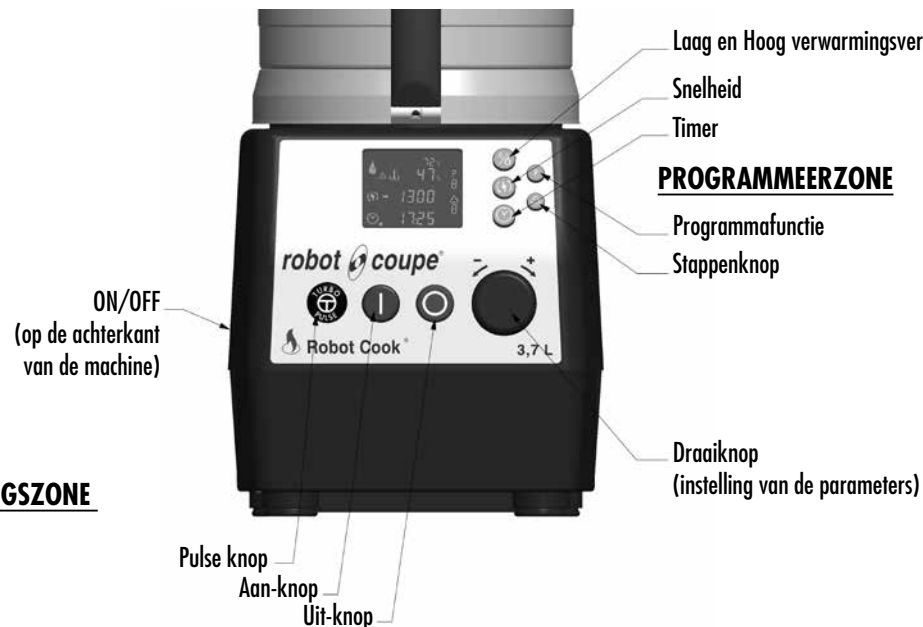
• BEDIENINGSPANEEL

REGELZONE

- Laag en Hoog verwarmingsvermogen
- Snelheid
- Timer

PROGRAMMEERZONE

- Programmafunctie
- Stappenknop



BEDIENINGSZONE

- Elektrische voeding van de machine:



De voeding wordt aan- en uitgezet met de zwarte stroomschakelaar op de achterzijde van de machine.

• INSTELLINGEN:

Met de knoppen:

Verwarmen: Laag verwarmingsvermogen Hoog verwarmingsvermogen

Snelheid:

Timer:

kunnen respectievelijk een temperatuur (°C), een snelheid (tpm) en een duur (min: s.) worden geselecteerd.

Met de draaiknop kan de geselecteerde parameter worden ingesteld (temperatuur, snelheid, duur).

Bijvoorbeeld: als u op de knop snelheid drukt, kunt u met de draaiknop de parameter snelheid instellen; de ingestelde snelheid wordt weergegeven op de regel snelheid op het display.

- Bijzonderheden van de instellingen:



Het kleine pijltje duidt de actieve parameter aan die met de draaiknop wordt ingesteld.

1. Laag en hoog verwarmingsvermogen:

2 mogelijkheden:

Temperatuur instelbaar van 20°C tot 140°C.

Laag verwarmingsvermogen (kleine vlam):

Hoog verwarmingsvermogen (grote vlam):

U hoeft slechts 1 keer op de verwarmingsknop te drukken om Laag verwarmingsvermogen te selecteren. Gebruik vervolgens de draaiknop om de gewenste temperatuur te selecteren.

Druk 2 keer op de verwarmingsknop  om Hoog verwarmingsvermogen te selecteren. Gebruik vervolgens de draaiknop om de gewenste temperatuur te selecteren (de grote vlam wordt nu weergegeven).

De gewenste temperatuur wordt weergegeven naast het selectiepijlje  → 72°C.

Hier is dit de effectief in de kuip gemeten temperatuur  47°C.

Het verwarmingsvermogen of de temperatuur kunnen tijdens het proces worden gewijzigd.

Als u de verwarmingsfunctie niet wilt gebruiken, stelt u de weergave in op 2 streepjes (— °C) op de regel verwarming.

2. Snelheidsfuncties:

• De snelheid is variabel van 80 tot 3500 tpm.

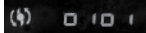
Nadat u op de snelheidsknop hebt gedrukt, kunt u met de draaiknop de gewenste snelheid selecteren.

Funcities	Snelheden
Mengen	100 tot 500 tpm of in R-Mix functie van -100 tot -500 tpm
Snijden	600 tot 2000 tpm
Mixen	2100 tot 3000 tpm
Emulgeren	3000 tot 3500 tpm

• **De R-Mix functie** (mengfunctie: het mes draait in omgekeerde richting om de voedingsmiddelen niet te snijden) kan worden gebruikt tussen -100 tpm en -500 tpm.

Om dit te doen hoeft u slechts de draaiknop naar de minkant (–) te draaien. Als de motor draait zal deze stoppen bij 0 tpm. U moet de machine dus opnieuw starten nadat u de snelheid heeft gekozen.

• **Functie Intermitterende snelheid:** het mes draait om de seconden enkele keren rond.

Om deze functie te gebruiken hoeft u slechts de draaiknop naar de minkant (–) te draaien totdat  wordt weergegeven.

Nut: Met deze functie kunt u de bereiding die aan de gang is op temperatuur houden zonder de textuur ervan te veranderen. Verder zorgt deze functie ervoor dat de motor niet oververhit raakt bij lage snelheid als de kuip erg vol is.

• Turbo functie:

Met deze functie kan een snelheid van 4500 tpm worden bereikt. Hiervoor hoeft u slechts de Pulse/Turbo knop gedurende de gewenste tijd ingedrukt te houden.

De Turbo functie kan slechts gebruikt worden wanneer het apparaat in werking is.

• Pulse functie:

Een betere controle op de bereidingen dankzij de hoge precisie Pulse functie. Met de draaiknop stelt u de gewenste Pulse snelheid in.

De Pulse functie kan slechts gebruikt worden wanneer het apparaat niet in werking is.

3. Timer:

1 - Aftelmodus

Door op de , knop te drukken regelt u met de draaiknop de werkingsduur van het apparaat.

Aan het eind van de werking klinkt standaard een kort belsignaal.

U kunt desgewenst de optie lang belsignaal  activeren door 2 keer op de Timer knop  te drukken, om zo een effectieve waarschuwing door een lang belsignaal in te stellen.

2 - Stopwatchmodus

Een stopwatch meet standaard de duur van de werking van het apparaat.

3 - Uitgestelde modus

Door een lange druk (2 s.) op de Timer knop  verschijnt de volgende weergave  op het display van uw apparaat. Met de draaiknop stelt u de gewenste werkingsduur van het apparaat in zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Deze modus wordt na het gebruik automatisch gedeactiveerd en de aanduiding  verdwijnt.

Nut: Deze modus maakt het mogelijk de Timer pas in werking te stellen vanaf het moment dat de gekozen kooktemperatuur is bereikt. Zo kan een kooktijd worden geprogrammeerd die onafhankelijk is van de uitgangstemperatuur of van de hoeveelheid voedingsmiddelen.

• BEDIENING:

De knoppen Pulse, Aan en Uit dienen om de machine te bedienen en zijn ook hier terug te vinden net als bij alle andere ROBOT-COUPE machines.

Hier dienen ze om de functies uit te voeren die op het display worden weergegeven. (De «geprogrammeerde» instellingen.)



Zwarte knop
Turbo Pulse



Groene knop
Aan



Rode knop
Uit

Een lange druk (2 seconden) op de rode Uit-knop zal de instellingen opnieuw initialiseren en deze terugzetten naar de aanvankelijke configuratie (toen het apparaat op de stroom werd aangesloten).

• PROGRAMMERING: +

- Een programma gebruiken:

Ga naar de Programmafunctie , kies het nummer van het programma met behulp van de draaiknop.

Zet uw apparaat aan om het geselecteerde programma te gebruiken.

- Een programma lezen:

Zodra met de , knop het programma is geselecteerd, drukt u op de stappenknop  om met behulp van de draaiknop de stappen de revue te passeren.

U heeft de mogelijkheid om **9 programma's** te programmeren op uw Robot Cook®.

3 recepten zijn reeds voorgeprogrammeerd, (zie pagina 47):

Programma 1: Bechamelsaus

Programma 2: Vanillesaus

Programma 3: Banketbakkersroom

Aan het einde van elke stap van het programma klinkt een belsignaal om aan te duiden dat het programma overgaat naar de volgende stap.

- Een programma aanmaken of wijzigen:

Door 1 keer op de Programmaknop  te drukken kunt u het gewenste programma selecteren met behulp van de draaiknop. Hiermee kunt u een programma van 1 tot 9 kiezen.

Voor elke stap van het programma , vult u de volgende parameters in:

Verwarmingsvermogen en Temperatuur

Snelheid

Timer

Om een stap aan te maken of te wijzigen selecteert u de gewenste stap met een lange druk op de , knop waarmee u uw parameters kunt invoeren.

Nadat u uw parameters hebt ingevoerd, bevestigt u deze door opnieuw op de stappenknop  te drukken om ze te registreren.

- Een stap verwijderen:

Ga naar de te verwijderen stap, druk lang op de stappenknop  en druk vervolgens op de rode Uit-knop  om de stap te verwijderen.

De actieve stap is nu vervangen door de volgende stap.

Wanneer alle stappen zijn verwijderd, is het programma gedeactiveerd.

Het woord **End** wordt weergegeven op de plaats van de laatste stap. Tijdens de uitvoering stopt het programma op dat moment.

• VOORGEPROGRAMMEERDE RECEPTEN:

PROGRAMMA 1: Bechamelsaus

Ingrediënten voor 1 liter saus: Boter 100 g - Meel 100 g - Melk 1 liter - Zout 5 g - Peper 1 g - Nootmuskaat 1 g

Ingrediënten	Gewicht	Werking	Warmteregeling	Snelheid	Tijd	Dekselopening	Schraaparm	Opmerking
Stap 1								
Boter	100 g	Smelten	+ 115° C	200 tpm	2 min.	Gesloten	Nee	
Stap 2								
Meel	100 g	Toevoegen	+ 120° C	200 tpm	5 min.	Gesloten	Ja	
Stap 3								
Melk Zout Peper Nootmuskaat	1 Liter 5 g 1 g 1 g	Koken	+ 100° C	500 tpm	15 min.	Gesloten	Ja	In één keer langzaam toevoegen.

PROGRAMMA 2: Vanillesaus

Ingrediënten voor 1 liter saus: Volle melk 1 liter - Witte suiker 200 g - Eierdooiers 160 g - Vanille 1 stokje

Ingrediënten	Gewicht	Werking	Warmteregeling	Snelheid	Tijd	Dekselopening	Schraaparm	Opmerking
Stap 1								
Volle melk Vanille	1 Liter 1 Stokje	Laat het vanillemerg trekken in de melk	+ 85° C	600 tpm	20 min.	Gesloten	Nee	
Stap 2								
Witte suiker Eierdooiers	200 g 160 g	Aan de warme melk toevoegen	+ 85° C	600 tpm	3 tot 4 min.	Open	Ja	Hoe meer eierdooiers des te romiger de saus
Stap 3								
		Snel afkoelen. Uit de kom gieten en bewaren bij + 4 °C						

PROGRAMMA 3: Banketbakkersroom

Ingrediënten voor 1 liter saus: Volle melk 1 liter - Witte suiker 230 g - Eierdooiers 120 g - Vanille 1 stokje - Meel 50 g - Maïzena 50 g - Boter 80 g

Ingrediënten	Gewicht	Werking	Warmteregeling	Snelheid	Tijd	Dekselopening	Schraaparm	Opmerking
Stap 1								
Witte suiker Eierdooiers Meel Maïzena Vanille	230 g 120 g 50 g 50 g 1 Stokje	Alle ingrediënten blancheren		2000 tpm	30 sec.	Gesloten	Ja	
Stap 2								
Melk	1 Liter	De melk aan de bereiding toevoegen	+ 95° C	1000 tpm	12 min.	Open	Ja	
Stap 3								
Boter	80 g	De boter in stukjes toevoegen	+ 95° C	1000 tpm	30 sec.	Open	Ja	

MONTAGE VAN HET TOESTEL



1) Met het motorblok recht tegenover u brengt u de kuip op zijn plaats met de handgreep iets naar links.

2) Draai de handgreep van de kuip naar rechts totdat de nokken van het motorblok goed op hun plaatsen zitten. De handgreep bevindt zich nu recht tegenover u.



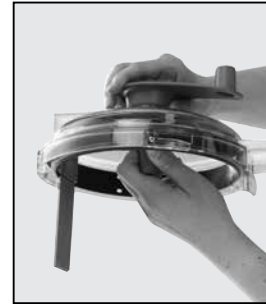
3) Plaats het mes op de aandrijf-as en laat het zakken tot op de kuipbodem. Controleer of het mes goed geplaatst is door het in de kuip rond te draaien.



BELANGRIJK

Doe nooit ingrediënten in de kuip voordat u het mes op zijn plaats heeft gebracht.

4) Controleer of de schraaparm goed geassembleerd is en met het deksel en de handgreep vergrendeld is.



5) Plaats het deksel op de kuip en draai het naar rechts totdat het blokkeert.

Het contact is nu tot stand gebracht en uw apparaat is klaar om te functioneren.

TOEPASSINGSVOORBEELDEN

- Bij vloeistoffen de kuip nooit tot meer dan $\frac{2}{3}$ vullen ofwel 2 cm onder de bovenkant van het mes.
- Met uw Robot Cook® kunt u de volgende bewerkingen uitvoeren:

W
A
R
M

Emulgeren

Verpulveren

Mixen

Hakken

Mengen

Kneden

K
O
U
D

HYGIËNE

BELANGRIJK: GEBRUIK NOOIT PURE CHLOOR

- Het schoonmaak- /ontsmettingsmiddel goed verdunnen volgens de instructies van de fabrikant, die gewoonlijk op de verpakking vermeld zijn.
- Zo nodig goed wrijven.
- Laten inwerken.
- Zorgvuldig afspoelen.
- Goed afdrogen met een doek voor eenmalig gebruik.

REINIGING



LET OP!

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

• MOTORBLOK

Dompel de motorblok nooit in water, reinig het met een vochtige doek of een spons.

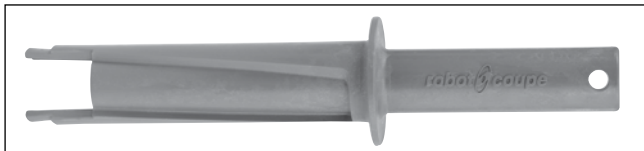
• KUIP

- Verwijder het deksel.
- Maak de kuip los door deze op het motorblok te draaien om hem te ontgrendelen
- Trek hem omhoog om het los te maken,. Het mes blijft in de kuip zitten om te zorgen voor de afdichting in het geval van vloeibare bereidingen
- Bij vaste bereidingen kunt u het mes verwijderen en vervolgens de inhoud uit de kuip legen.
- U kunt het mes van tevoren van resten ontdoen door het in de lege kuip van uw Robot Cook® te laten draaien.
- De kuip kan in de vaatwasser worden afgewassen.

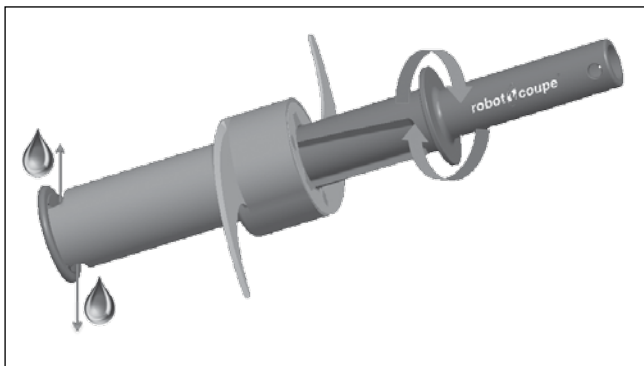
• MES

Het is belangrijk het mes na ieder gebruik grondig te reinigen.

U heeft de beschikking over een speciaal schoonmaakgereedschap om de in het mes binnengedrongen resten te verwijderen.



Ga als volgt te werk:

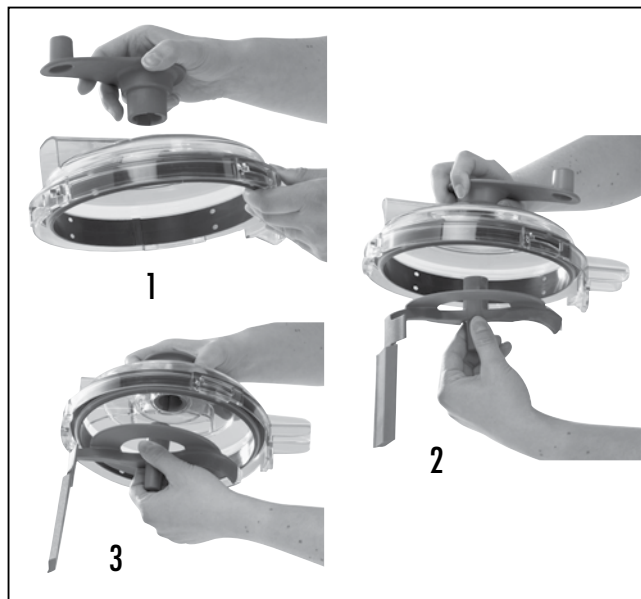


Na de reiniging van het mes, de mesbladen altijd goed afdrogen om eventuele oxidatie te voorkomen.

• SCHRAAPARM

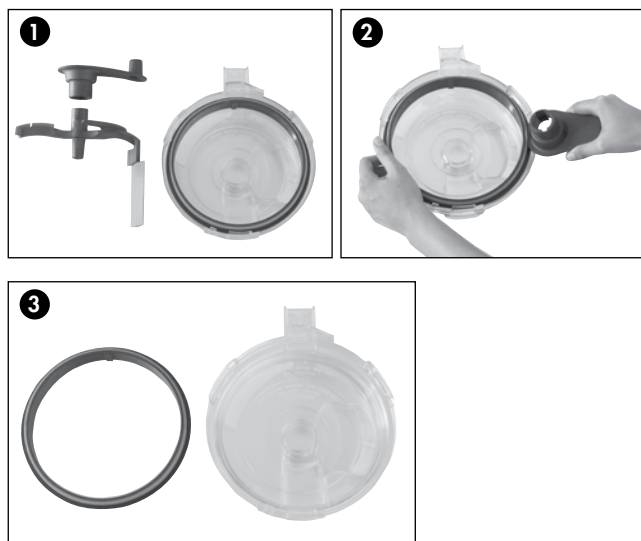
Om de schraaparm schoon te maken, demonteert u hem als volgt:

- 1- Houd de schraaparm met uw ene hand vast en de handgreep met de andere
- 2- Druk beide elementen op elkaar en draai de handgreep 45° tegen de wijzers van de klok in
- 3- U kunt nu de twee delen van de schraaparm van het deksel verwijderen om ze schoon te maken.



• DEKSELPAKKING

Om de dekselpakking na ieder gebruik te reinigen, gaat u als volgt te werk:



ONDERHOUD

• MES

Het snijresultaat hangt hoofdzakelijk af van de staat en de slijtage van de snijbladen. Het mes is namelijk een slijtstuk dat af en toe vervangen moet worden om altijd eindproducten van dezelfde constante kwaliteit te krijgen.

• DICHTINGSRING

De afdichtingsring van de aandrijfas moet regelmatig geolied worden (gebruik hiervoor spijsolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te houden wordt geadviseerd regelmatig de slijtage van deze ring te controleren en deze **minstens eens per jaar** te vervangen.

Deze afdichtingsring is gemakkelijk te vervangen zonder dat de motor gedemonteerd hoeft te worden, wij adviseren u daarom ten stelligste om er altijd op te letten dat hij in goede staat verkeert.

• SCHRAAPARM



De schraaparm is voorzien van schrapers van silicone. Ook dit zijn slijtstukken die dus af en toe vervangen moeten worden om te zorgen dat de schraaparm altijd optimaal doeltreffend werkt.

De dekselwisser is heel gemakkelijk te demonteren en weer te monteren.

Daar de kuipschraper aan de arm vast zit is de tussenkomst van een vakman nodig om deze te vervangen.

• DEKSELPAKKING

Vervang de pakking van het deksel zodra er vloeistof lekt.

• TEMPERATUURCONTACTEN

Uw apparaat heeft 8 temperatuurcontacten, 4 op het motorblok en 4 onder de kuip.



De temperatuurcontacten kunnen vet worden afhankelijk van de gebruikte wasmiddelen (vooral onder de kuip). Dit kan een verschil van enkele graden teweegbrengen in de weergave van de temperatuur.

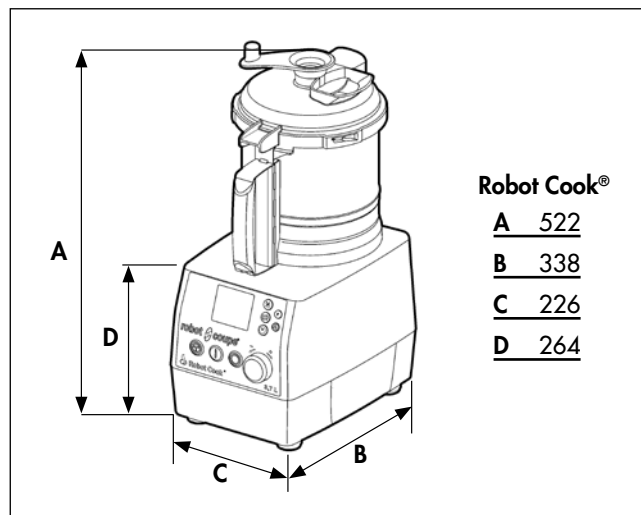
Het eenvoudig afborstelen van de 4 contacten met de schurende kant van een afwassponsje volstaat om deze storing op te heffen.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
Robot Cook®	13,5 kg	15 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij adviseren u om uw Robot Cook® te installeren op een stabiel werkblad en wel zodanig dat de bovenrand van de kuip zich op een hoogte van 1,20 m à 1,30 m bevindt.

• GELUIDSNIVEAU

Het equivalent continu geluidsdrukniveau tijdens de onbelaste werking van de Robot Cook® is minder dan 70 db (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Motor	Snelheid (tpm)	Vermogen (watts)	Intensiteit (Amp.)
230V / 50-60 Hz	100 tot 4500	Maximum verwarmingsvermogen: 1200 W Motorvermogen: 1000 W Nominiaal vermogen van de machine: 1800 W	8

VEILIGHEID



LET OP!

Het mes en de snijbladen zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

Deze modellen zijn voorzien van de volgende veiligheidssystemen:

- **Mechanisch-magnetische** beveiliging en motorrem.
- Zodra het deksel geopend wordt, stopt de motor.
- Om spatten te voorkomen bij vloeibare bereidingen wordt echter sterk aangeraden om de machine uit te zetten voordat u het deksel opent. Pas vooral op dat u zich niet brandt wanneer u warme vloeibare bereidingen maakt.
- **Thermische beveiliging** die de motor automatisch stopt bij te langdurige werking of overbelasting (Er02 storing).

Wacht in dit geval totdat het apparaat is afgekoeld voordat u het weer in werking stelt.

- Beveiliging ter hoogte van het verwarmingssysteem:
 - a - specifieke detectie van de aanwezigheid van de kuip

- b - thermische beveiliging binnen in de kuip (boven een veiligheidstemperatuur schakelt het apparaat automatisch uit).

- c - wanneer de temperatuur van de bereiding 85° C bereikt wordt de snelheid om veiligheidsredenen wanneer de kuip te warm is automatisch beperkt tot 600 tpm.

In dit geval kunt u uw bereiding mixen met gebruikmaking van de Turbo/Pulse functie.



WAARSCHUWINGEN

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.
Het toestel nooit onbelast laten werken.

STORINGEN IN DE WERKING

Uw Robot Cook® is uitgerust met een functie waarmee de verschillende mogelijke oorzaken van storingen weergegeven kunnen worden.

Afhankelijk van de weergegeven melding weet u wat de aard van de storing is en welke oplossingen hiervoor zijn. Zie onderstaande tabel.

• LIJST VAN STORINGSMELDINGEN

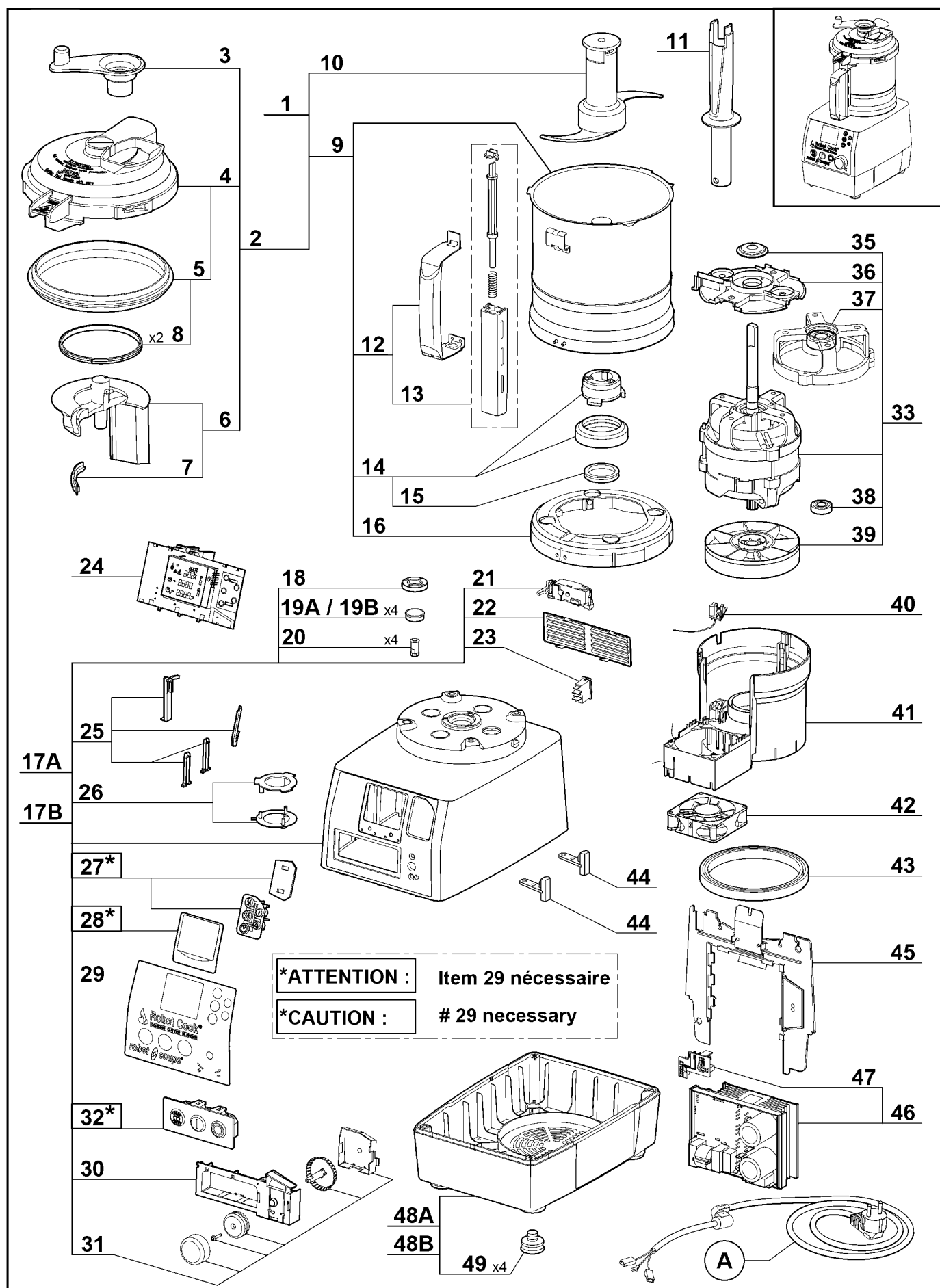
Melding	Omschrijving	Te ondernemen actie
Er01	Thermische beveiliging snelheidsregelaar	Wacht tot het apparaat is afgekoeld, druk op de Uit-knop om het opnieuw te initialiseren
Er02	Thermische beveiliging motor	Wacht tot het apparaat is afgekoeld; de snelheid verhogen of de functie intermitterende snelheid 0101 gebruiken
Er03	Lage netspanning	Controleer de voedingsspanning van het apparaat

Melding	Omschrijving	Te ondernemen actie
Er04	Onsamenhangende configuratie	Demonteer en hermonteer alle toebehoren; druk op de Uit-knop om het apparaat opnieuw te initialiseren.
Er05	Overspanning interne bus	Controleer de voedingsspanning van het apparaat
Er06	Thermische beveiliging besturingskaart	Wacht tot het apparaat is afgekoeld; Uit-knop om het apparaat opnieuw te initialiseren
Er07	Controle van de kuipbeveiliging	Verwijder de kuip en breng hem weer op zijn plaats om de beveiligingen opnieuw te initialiseren.
Ander bericht		Neem contact op met uw klantenservice.

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

robotcoupe®
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	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 INFÉRIEUR	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

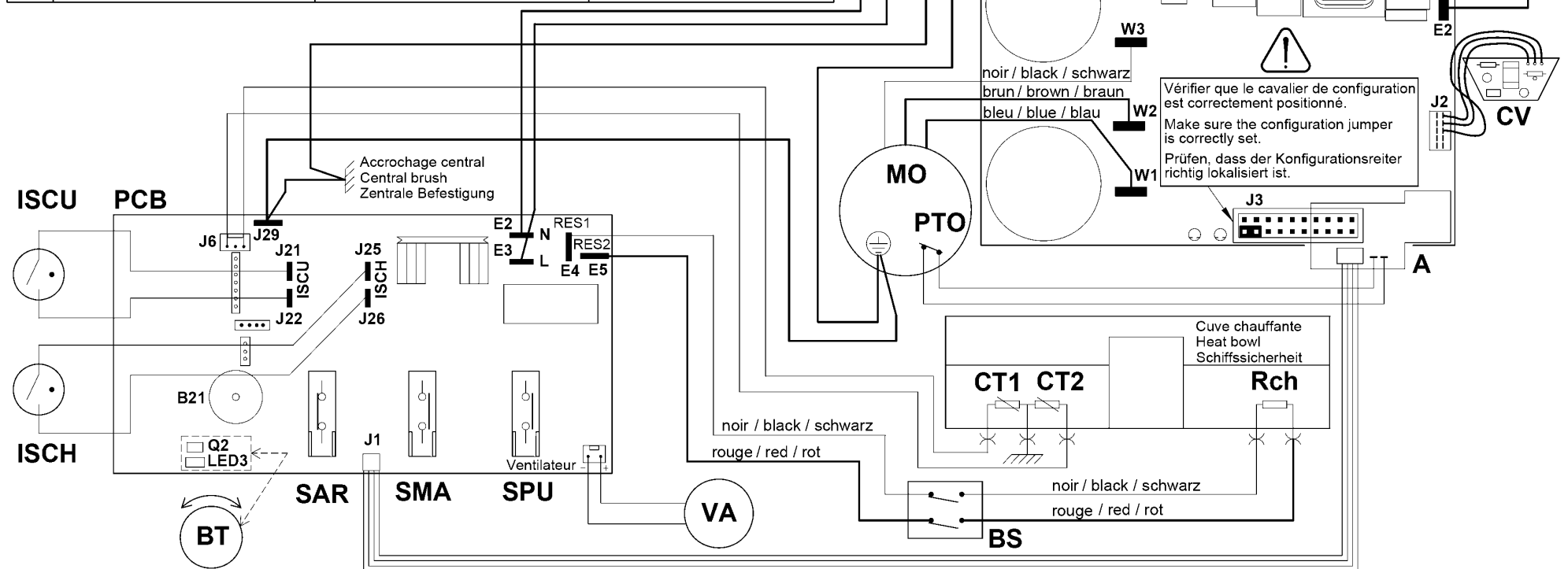
Robot Cook® 230V/50Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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





robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

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

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

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

www.robot-coupe.com