

robot coupe®



 **Robot Cook**®

ÖSSZEFOGLALÁS

JÓTÁLLÁ

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

ÖN EGY Robot Cook® KÉSZÜLÉKET VÁSÁROLT

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

- Elektromosságra vonatkozó tanácsok
- Kezelőpanel
- Beállítások Beállítások
- Végrehajtás
- Programozás
- Programozott receptek

ÖSSZESZERELÉSI FÁZISOK

HASZNÁLAT ÉS KÉSZÍTMÉNYEK

HIGIÉRIA

TISZTÍTÁS

- Készüléktest
- Edény
- Kés
- Le húzókar
- Fedéltömítés

KARBANTARTÁS

- Kés
- Tömítőgyűrű
- Le húzókar
- Fedéltömítés
- Hőmérsékletkapcsolók

MŰSZAKI JELLEMZŐK

- Súly
- Méretek
- Munkamagasság
- Zajszint
- Elektromos jellemzők

BIZTONSÁG

MŰKÖDÉSI HIBÁK

- A kijelzett hibák listája

SZABVÁNYOK

MŰSZAKI ADATOK

- Robbantott ábrák
- Elektromos kapcsolási rajz

A ROBOT-COUPÉ S.N.C. KORLÁTOZOTT GARANCIÁJA

A robotgépre vonatkozó garancia a vásárlás dátumától érvényes: a garancia kizárólag az eredeti vásárlóra, vagyis a forgalmazóra vagy importőrre vonatkozik.

Ha a robotgépet a forgalmazónál vásárolta meg, Önre a forgalmazó saját garanciája vonatkozik (ebben az esetben a garancia feltételeiről érdeklődjön a forgalmazónál).

A ROBOT-COUPÉ garanciája nem helyettesíti a forgalmazó garanciáját, azonban a forgalmazói garancia nem teljesítése esetén a vásárlóra is a ROBOT-COUPÉ garanciája vonatkozik, a piaci területtől függően bizonyos korlátozásokkal.

A ROBOT-COUPÉ S.N.C. garanciája kizárólag a gyártási- és anyaghibákra érvényes.

A ROBOT-COUPÉ S.N.C. GARANCIÁJA NEM ÉRVÉNYES A KÖVETKEZŐKRE :

1 - A helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatból, a készülék leejtéséből, illetve a használati utasítás be nem tartásából adódó anyaghibák (a készülék ne megfelelő összeszerelése, működési hibák, helytelen tisztítás és/vagy karbantartás, nem megfelelő elhelyezés, stb.).

2 - A kések élezése vagy cseréje, amennyiben azok normál vagy intenzív használat mellett, bizonyos idő alatt koptak el vagy sérültek meg.

3 - A megkarcolódott, sérült, vagy elszíneződött kések, burkolatok, szerelvények, vagy tartozékok cseréjéhez szükséges alkatrészek és munka

4 - A vállalat által nem engedélyezett, illetve nem szakember által végzett módosítások és javítások.

5 - A gép S.A.V. szállítása.

6 - Az új tartozékok (pl. tálak, tárcsák, kések, stb.) felszerelési és tesztelési költségei.

7 - A háromfázisú elektromos motor forgásirányának megfordításával kapcsolatos költségek (ezért az összeszerelést végző személy a felelős).

8 - SZÁLLÍTÁS KÖZBEN KELETKEZETT KÁROK. A szállítás közben keletkezett látható és rejtett károkért a szállító a felelős. A vásárlónak a kézhez vételt követően, illetve rejtett hiba esetén a hiba felfedezését követően azonnal értesítenie kell a szállítót és a feladót a hibáról.

ŐRIZZEN MEG MINDEN EREDETI CSOMAGOLÓANYAGOT, mivel ezekre szükség van a szállító ellenőrzéséhez.

A ROBOT-COUPÉ S.N.C. garanciája kizárólag a meghibásodott alkatrészek vagy gépek cseréjére terjed ki: A ROBOT-COUPÉ S.N.C. és leányvállalatai, partnerei, forgalmazói, ügynökei, vezetősége, alkalmazottai, illetve biztosítói nem tehetők felelőssé a készülékkel kapcsolatos, illetve a készülék használhatatlanná válásából adódó károkért, veszteségekért, és költségekért.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK



FIGYELEM : A gép helytelen használatából adódó balesetek (elektromos áramütés, sérülések, stb.) és anyagi károk elkerülése érdekében alaposan olvassa el és szigorúan tartsa be a következő utasításokat. A használati utasítás elolvasása segít megismerni a készülék működését és helyes használatát. Olvassa el, és minden, a készüléket használó személlyel olvastassa el a teljes használati utasítást. A készülék kizárólag szakmai felhasználásra alkalmas, és gyermekek semmilyen esetben nem használhatják.

KICSOMAGOLÁS

- Óvatosan vegye ki a készüléket, majd a tartozékokat tartalmazó tasakokat vagy dobozokat a csomagolásból.
- KÜLÖNÖSEN ÜGYELJEN a vágó szerszámokra: késekre, tárcsákra, stb.

ELHELYEZÉS

- Javasoljuk, hogy a készüléket teljesen stabil felületen helyezze el.

CSATLAKOZTATÁS

- Győződjön meg róla, hogy az elektromos hálózat jellemzői megfelelnek a készülék motorjának tábláján feltüntetett adatoknak, és az áramkör megfelelő áramerősségű.
- A készüléket kötelező földelni.

MOZGATÁS

- A kések és vágótárcsák éles alkatrészek, ezért különösen óvatosan mozgassa ezeket.

ÖSSZESZERELÉSI SORREND

- Szigorúan tartsa be az összeszerelés sorrendjét (lásd a 180. oldalt), és győződjön meg a tartozékok megfelelő elhelyezéséről.

HASZNÁLAT

- Soha ne iktassa ki a védőberendezéseket és biztonsági zárat.
- Soha ne dobjon semmilyen idegen tárgyat a tartályba.
- Soha ne próbálja kézzel a készülékbe nyomni az élelmiszereket.
- Ne terhelje túl a készüléket.
- Soha ne működtesse üresen a készüléket.

TISZTÍTÁS

- Tisztítás előtt a saját biztonsága érdekében mindig húzza ki a készüléket.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
- Ne merítse vízbe a motort.

- Az alumínium alkatrészekhez használjon különleges tisztítószeret.
- A műanyag alkatrészekhez ne használjon erősen lúgos tisztítószeret (magas nátrium-hidroxid vagy ammóniatartalmú szereket).
- A Robot-Coupe semmilyen esetben nem tehető felelőssé az alapvető tisztasági és higiéniai követelmények be nem tartásáért.

KARBANTARTÁS

- Az elektromos alkatrészek karbantartása előtt minden esetben válassza le a készüléket az áramforrásról.
- Rendszeresen ellenőrizze a szigetelések vagy a tömítőgyűrűk állapotát, illetve a védőberendezések működését.
- Különösen ügyeljen a tartozékok ellenőrzésénél és karbantartásánál, ha a készülékkel savas hozzávalókat dolgoz fel (pl. citromsav).
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy maga a készülék bármilyen sérülés jeleit mutatja, vagy a készülék nem működik megfelelően.
- Ha bármilyen rendellenességet észlel, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.

ÖN EGY Robot Cook® KÉSZÜLÉKET VÁSÁROLT

A Robot Cook® egy melegítő-emulzifikáló kutter, amely tökéletesen megfelel a szakemberek igényeinek. Számos hasznos funkciót kínál, amelyeket fokozatosan, használat közben fog felfedezni.

A Robot Cook® előnyei:

- Kutter funkció az edény alján lévő késsel.
- 2,5 literes maximális folyadékapacitás.
- 1°C vagy 2°C pontosságú hőmérséklet-szabályozás.
- 140° C-ig terjedő hevítési tartomány.
- Programozási funkció 9 receptre.

A Robot Cook® készülék az alábbi tartozékokkal rendelkezik:

- 3,7 literes rozsdamentes acél edény.
- Mikrofogazású rozsdamentes acél kés.
- Lehúzókar az edényen és a fedélen.

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

• ELEKTROMOSSÁGRA VONATKOZÓ TANÁCSOK

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel a készüléktesten lévő adattáblán feltüntetett értéknek.



Ez a modell a következő hálózati feszültséghez megfelelő:

220-240V / 50-60Hz / 1

A szabványos konnektor névleges áramerőssége legyen minimum 10 amper, illetve nagyobb igénybevétel esetén 16 amper.

• KEZELŐPANEL

BEÁLLÍTÁSI TERÜLET

- Kis és nagy fűtési teljesítmény funkció
- Sebesség funkció
- Időzítés funkció

PROGRAMOZÁSI TERÜLET

- Program funkció
- Lépés gomb

Forgókapcsoló
(Paraméterek beállítása)

VÉGREHAJTÁSI TERÜLET



- A gép energiaellátása:



A készülék áramellátását a készülék hátoldalán lévő fekete kapcsolóval lehet megszakítani.

• BEÁLLÍTÁSOK:

A gombok:



A gombok lehetővé teszik a hőmérséklet (°C), a sebesség (fordulat/perc) és az időtartam (perc: másodperc) kiválasztását. A forgókapcsolóval módosítható a kiválasztott paraméter (hőmérséklet, sebesség, időtartam).

Például: a sebesség gomb megnyomásakor a forgókapcsolóval változtatható a sebesség; a kiválasztott sebesség a sebesség sorban látható.

- A beállítások részletezése:



A kis nyíl jelzi az aktív paramétert, amely a forgókapcsolóval változtatható.

1. Kis és nagy fűtési teljesítmény funkció:

2 lehetőség:

Állítható hőmérséklet 20° C-tól 140° C-ig.

Kis fűtési teljesítmény (kis láng):

Nagy fűtési teljesítmény (nagy láng):

Elegendő egyszer megnyomni a fűtés gombot a kis fűtési teljesítmény kiválasztásához.

Ezután forgókapcsolóval válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

Nyomja meg kétszer a fűtés gombot  a nagy fűtési teljesítmény kiválasztásához.

Ezután forgókapcsolóval válassza ki a kívánt hőmérsékletet (ekkor a nagy láng kijelzése látható).

A kívánt hőmérséklet a kiválasztónyílal szemben jelenik meg .

Itt az edényben ténylegesen mért hőmérsékletről van szó .

A fűtési teljesítmény vagy hőmérséklet a folyamat közben változtatható.

Ha nem kívánja használni a fűtési funkciót, válassza ki a két vonalat (— — °C) a fűtési sorban.

2. Sebesség funkciók:

- **Változtatható fordulatszám 80 és 3500 ford./perc között.**

A sebesség gomb megnyomása után a forgókapcsolóval kiválasztható a kívánt fordulatszám.

Funkció	Sebesség
Keverés	100–500 ford./perc vagy R-Mix funkcióban -100 ... -500 ford./perc
Vágás	600–2000 ford./perc
Mixelés	2100–3000 ford./perc
Emulzifikálás	3000–3500 ford./perc

- **Az R-Mix funkció** (keverés funkció: a kés ellenkező irányba forog, hogy ne vágja el az élelmiszert) -100 ford./perc és -500 ford./perc között használható.

Ehhez elegendő elforgatni a forgókapcsolót a negatív (-) oldalra. Ha a motor működik, a 0 ford./perc átlépésekor leáll. Ekkor újra kell indítani a gépet a sebesség kiválasztása után.

- **Szakaszos sebesség funkció:** a kés 2 másodpercenként néhány fordulatot tesz.

Ehhez elegendő elforgatni a forgókapcsolót a negatív oldalra (-). hogy a kijelzőn a következő jelenjen meg: .

Rendeltetés: Ezzel a funkcióval szinten tartható a készítmény hőmérséklete a textúra változtatása nélkül. Segítségével megelőzhető a motor túlmelegedése is alacsony sebességnél, ha az edény nagyon tele van.

- **Turbó funkció:** 

Ezzel a funkcióval 4500 ford./perc fordulatszám érhető el. Ehhez elég lenyomva tartani a Turbó gombot a kívánt időtartam alatt.

A Turbó funkció csak a gép működése közben használható.

- **Impulzus funkció:** 

A készítmények jobb ellenőrzése a nagy pontosságú Impulzus funkciónak köszönhetően. Az Impulzus funkció kívánt fordulatszáma a forgókapcsolóval állítható be.

Az Impulzus funkció csak a gép leállított állapotában használható.

3. Időzítés funkció:

1 - Visszaszámlálás mód

Az  gomb megnyomása után a forgókapcsolóval beállítható a készülék működési ideje.

A működési idő végén rövid csengőhang jelez alapbeállításban.

Az időzítés gomb  kétszeri megnyomásával kiválasztható a hosszú csengetés  opció, amely hosszú csengőhanggal jelez.

2 - Stopper mód

Alapbeállításban egy stopper méri a készülék működési idejét.

3 - Késleltetett mód

Ha hosszan (2 másodpercig) nyomja az Időzítés gombot , a következő kijelzés jelenik meg a képernyőn: . A forgókapcsolóval beállítható a készülék kívánt működési ideje a kiválasztott hőmérséklet elérése után.

Ez a mód önműködően kikapcsol a használat után, és a  kijelzés eltűnik.

Rendeltetés: Ez a mód lehetőséget nyújt arra, hogy az időzítés csak a kiválasztott főzési hőmérséklet elérése után induljon el. Így a főzési időtartam az élelmiszer kiindulási hőmérsékletétől vagy mennyiségétől függetlenül beprogramozható.

• VÉGREHAJTÁS:

Az Impulzus, Bekapcsolás és Kikapcsolás gombokkal parancsok adhatók a gépnek. Ezek a gombok minden ROBOT-COUPÉ készüléken megtalálhatók.

Agombok a kijelzőre írt műveletet (a „beprogramozott” műveletet) hajtják végre.



Fekete gomb:
Turbó-Impulzus



Zöld gomb:
Bekapcsolás



Piros gomb:
Kikapcsolás

A piros Kikapcsolás gomb hosszú (2 másodperces) megnyomása lehetővé teszi a beállítások visszaállítását és az eredeti konfiguráció helyreállítását (a készülék csatlakoztatása).

• **PROGRAMOZÁS :** +

- **Program használata:**

Lépjen a Programok  funkcióra, és a forgókapcsoló segítségével válassza ki a program számát.

A kiválasztott program használatához kapcsolja be a készüléket.

- **A program elolvasása:**

Miután a  gombbal kiválasztotta a programot, nyomja meg a lépés gombot . Ekkor a forgókapcsoló segítségével végiglépkedhet a program lépésein.

9 programot tud menteni a Robot Cook® készüléken.

3 recept már eredetileg be van programozva (lásd 179. oldal):

1. program: Besamel

2. program: Angolkrém

3. program: Cukrászkrém

Az egyes programozási lépések végén csengőhang jelzi, hogy a program áttér a következő lépésre.

- **Program létrehozása vagy módosítása:**

A Programok  funkció gombjának egyszeri megnyomása után a forgókapcsolóval kiválaszthatja a kívánt programot (1-9).

A program minden lépéséhez  meg kell adni a következő paramétereket:

Fűtési teljesítmény és hőmérséklet

Sebesség

Időzítés

Egy lépés létrehozásához vagy módosításához válassza ki a kívánt lépést a lépés gomb  hosszú megnyomásával, amelynek nyomán beléphet a paraméterek menübe.

A paraméterek megadása után hagyja jóvá a lépés gomb  megnyomásával a mentéshez.

- **Egy lépés törlése:**

Lépjen a törölni kívánt lépésre, nyomja meg hosszan a lépés gombot , és nyomja meg a piros Kikapcsolás gombot  a lépés törléséhez.

Az aktív lépés helyébe a következő lépés kerül.

Ha minden lépést töröl, a program megszűnik.

Az **End** szó jelenik meg az utolsó lépés helyén. Végrehajtása nyomán a program leáll.

• PROGRAMOZOTT RECEPTEK:

1. PROGRAM: Besamel mártás

Hozzávalók 1 liter készítményhez: vaj 100 g - liszt 100 g - tej 1 liter - só 5 g - bors 1 g - szerecsendió 1 g

Hozzávalók	Súly	Művelet	 A fűtés beállítása	 Sebesség	 Idő	Fedélyezés	Lehúzókar	Megjegyzés
1. lépés								
Vaj	100 g	Olvasztás	 + 115° C	200 ford./perc	2 perc	Zárt	Nem	
2. lépés								
Farine	100 g	Hozzáadás	 + 120° C	200 ford./perc	5 perc	Zárt	Igen	
3. lépés								
Tej Só Bors Szerecsendió	1 liter 5 g 1 g 1 g	Főzés	 + 100° C	500 ford./perc	15 perc	Zárt	Igen	Egyszerre kell hozzáadni, lassan.

2. PROGRAM: Angolkrem

Hozzávalók 1 liter készítményhez: teljes tej 1 liter - fehér cukor 200 g - tojássárgája 160 g - vanília 1 rúd

Hozzávalók	Súly	Művelet	 A fűtés beállítása	 Sebesség	 Idő	Fedélyezés	Lehúzókar	Megjegyzés
1. lépés								
Teljes tej Vanília	1 liter 1 rúd	Adja hozzá a vaníliaszemcséket a tejhez	 + 85° C	600 ford./perc	20 perc	Zárt	Nem	
2. lépés								
Fehér cukor Tojás sárgája	200 g 160 g	Adja hozzá a meleg tejhez	 + 85° C	600 ford./perc	3 - 4 perc	Nyitott	Igen	Minél több a tojássárgája, annál sűrűbb lesz a krém
3. lépés								
		Gyors lehűtés. Kiűrités és tárolás + 4° C-on						

3. PROGRAM: Cukrázsokréim

Hozzávalók 1 liter készítményhez: teljes tej 1 liter - fehér cukor 230 g - tojássárgája 120 g - vanília 1 rúd - liszt 50 g - kukoricakeményítő 50 g - friss vaj 80 g

Hozzávalók	Súly	Művelet	 A fűtés beállítása	 Sebesség	 Idő	Fedélyezés	Lehúzókar	Megjegyzés
1. lépés								
Fehér cukor Tojássárgája Liszt Kukoricakeményítő Vanília	230 g 120 g 50 g 50 g 1 rúd	Keverje össze a hozzávalókat		2000 ford./perc	30 másodperc	Zárt	Igen	
2. lépés								
Lait	1 liter	Adja hozzá a tejet a készítményhez	 + 95° C	1000 ford./perc	12 perc	Nyitott	Igen	
3. lépés								
Vaj	80 g	Adja hozzá a vajat darabokban	 + 95° C	1000 ford./perc	30 másodperc	Nyitott	Igen	

ÖSSZESZERELÉSI FÁZISOK



1) Álljon a készüléktest elé, és úgy helyezze el az edényt, hogy a fogantyúja kissé balra álljon.

2) Fordítsa jobbra az edény fogantyúját, hogy a készüléktest bütykei megfelelően a helyükre kerüljenek. Ekkor a fogantyú Ön előtt, középen található.



3) Helyezze a kést a hajtótengelyre, és engedje le az edény aljáig. Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a helyzete; ehhez forgassa el az edény belsejében.



FONTOS

Soha ne tegye bele a hozzávalókat az edénybe a kés behelyezése előtt.

4) Ellenőrizze, hogy a lehúzókar megfelelően van-e összeszerelve, valamint a fedélhez és a fogantyúhoz rögzítve.



5) Helyezze a fedelet az edényre, és fordítsa ütközésig jobbra.

Bekapcsolás után a készülék működésre kész.

HASZNÁLAT ÉS KÉSZÍTMÉNYEK

- Folyadékok készítésénél legfeljebb $\frac{2}{3}$ -áig töltsse az edényt, azaz hagyjon legalább 2 cm-t a kés felső része alatt.
- A Robot Cook® készülékkel az alábbi funkciókat végezheti:

M
E
L
E
G

Emulzifikálás

Porlasztás

Mixelés

Darálás

Keverés

Dagasztás

H
I
D
E
G

HIGIÉNYA

• FONTOS: SOHA NE HASZNÁLJON TÖMÉNY HIPÓT

- Oldja fel a tisztítószer / fertőtlenítőszer a gyártó előírásai szerint, amelyek rendszerint fel vannak tüntetve a csomagoláson.
- Szükség esetén jól dörzsölje át.
- Hagyja hatni.
- Alaposan öblítse le.
- Gondosan törölje szárazra egyszer használatos törlőruhával.

TISZTÍTÁS



FIGYELEM

Óvintézkedésként javasoljuk, hogy mindig húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a tisztítási műveletek megkezdése előtt (áramütésveszély).

• KÉSZÜLÉKTEST

Soha ne merítse vízbe a készüléktestet. Nedves törlőruhával vagy szivaccsal törölje át.

• EDÉNY

- Vegye le a fedelet
 - Fordítsa el az edényt a készüléktesten a rögzítés kioldásához.
 - Felfelé húzva vegye le az edényt. Az edényben maradt kés biztosítja a tömítést folyékony készítmény esetén.
- Ha a készítmény szilárd, vegye ki a kést, és ürítse ki az edényt.

A késről előzetesen letisztíthatja a rajta lévő készítményt; ehhez üresjáratban forgassa a kést a Robot Cook® készülék edényének belsejében.

Az edény mosogatógépben tisztítható.

• KÉS

Az Ön Robot Cook-jához két penge jár:

Mikrofogazatú penge – Speciális Pürésítő funkció, ideális finom előkészítéshez.

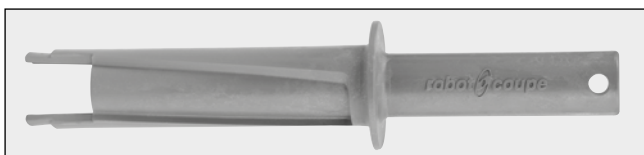


Sima penge – Speciális Kutter funkció, ideális daráláshoz és aprításhoz.

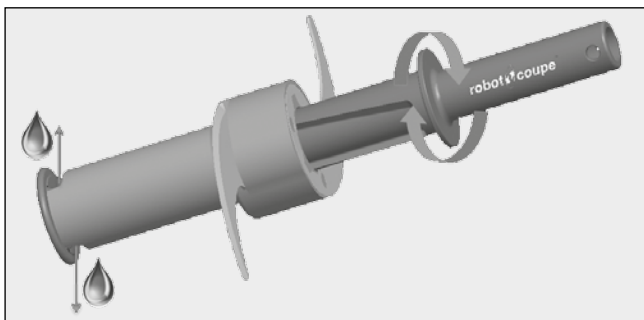


A kést minden használat után teljesen meg kell tisztítani.

A késbe került készítmény eltávolítására külön tisztítóeszköz van mellékelve.



A kés tisztítását az alábbi módon végezze:



A kés megtisztítása után mindig törölje meg a pengéket az esetleges rozsdásodás megelőzése érdekében.

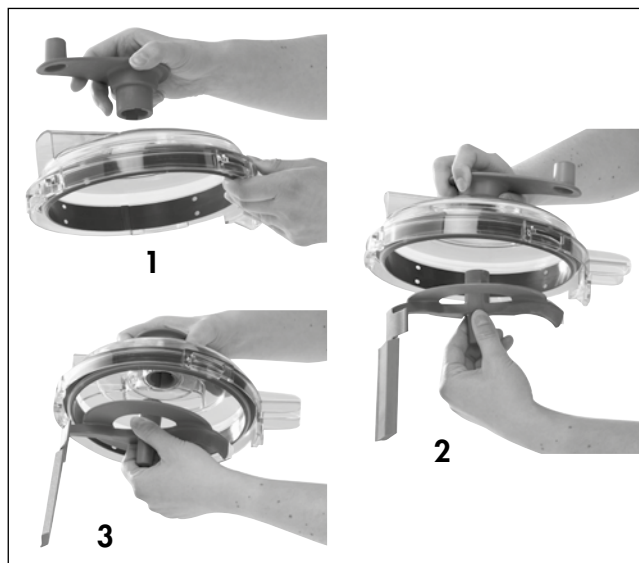
• LEHÚZÓKAR

Az alábbiak szerint szerelje szét a lehúzókart a tisztításához:

1- Egyik kezével fogja meg a lehúzókart, a másik kezével pedig a fogantyút.

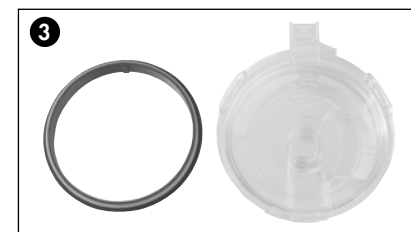
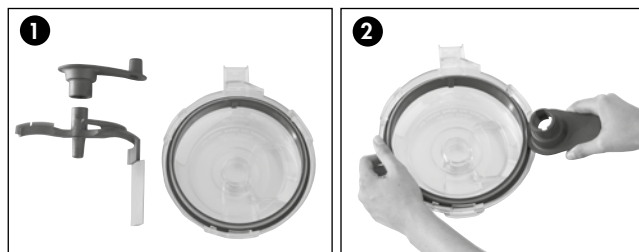
2- Nyomja egymáshoz a két alkatrészt, majd forgassa el a fogantyút 45°-kal az óramutató járásával ellentétes irányba.

3- Ekkor a lehúzókar két részét le lehet venni a fedélről a tisztításhoz.



• FEDÉLTÖMÍTÉS

A fedéltömítés tisztítását minden használat után az alábbiak szerint végezze el:



KARBANTARTÁS

• KÉS

A vágás eredménye elsősorban a pengék állapotától és kopásától függ. A kés kopó alkatrész, amelyet időnként cserélni kell, hogy a késztermék állandó minősége biztosítható legyen.

• TÖMÍTŐGYŰRŰ

A hajtótengelyen lévő tömítőgyűrűt rendszeresen olajozni kell. (Ehhez használjon étolajat.)

A motor tökéletes tömítettségének biztosítása érdekében ajánlott rendszeresen ellenőrizni ennek a tömítőgyűrűnek az állapotát, és **évente legalább egyszer cserélni kell.**

A tömítőgyűrű könnyen cserélhető a motor szétszerelése nélkül, ezért nyomatékosan ajánljuk, hogy mindig ügyeljen a tömítőgyűrű megfelelő állapotára.

• LEHÚZÓKAR



A lehúzókaron szilikon-lehúzók vannak, amelyek kopó alkatrészek. Ezért ezeket időnként cserélni kell, hogy a lehúzókar optimálisan hatékony maradjon.

A fedél lehúzója nagyon könnyen le- és felszerelhető. Mivel az edény lehúzója hozzá van ragasztva a karhoz, ennek cseréje szakembert igényel.

• FEDÉLTÖMÍTÉS

Cserélje ki a fedéltömítést, amint folyadékszivárgás jelentkezik.

• HŐMÉRSÉKLET-KAPCSOLÓK

A készülék nyolc hőmérséklet-kapcsolóval rendelkezik; négy a készüléktesten, négy pedig az edény alján található.



A hőmérséklet-kapcsolók elszennyeződhetnek a használt mosószertől függően (főként az edény alatt). Ez a kijelzett hőmérséklet néhány fokal eltérést eredményez.

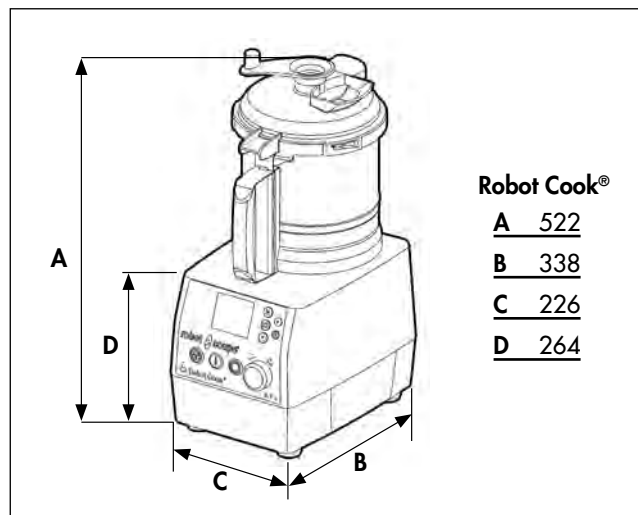
A működési rendellenesség megszüntetéséhez elég a négy érzékelőt dörzszivaccsal megtisztítani.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

• SÚLY

	Nettó	Csomagolva
Robot Cook®	13,5 kg	15 kg

• MÉRETEK (mm-ben)



Robot Cook®

A 522

B 338

C 226

D 264

• MUNKAMAGASSÁG

Azt javasoljuk, hogy a Robot Cook® készüléket stabil munkafelületen helyezze el úgy, hogy az edény felső pereme 1,20 m és 1,30 m magasság között legyen.

• ZAJSZINT

A Robot Cook® készülék egyenértékű folyamatos hangnyomásszintje üresjáratban kisebb mint 70 dB (A).

• ELEKTROMOS JELLEMZŐK

Motor	Fordulatszám (ford./perc)	Teljesítmény (watt)	Áramerősség (amper)
230V / 50-60 Hz	100 - 4500	Maximális fűtési teljesítmény: 1200 W Motorteljesítmény: 1000 W A készülék névleges teljesítménye: 1800 W	8

BIZTONSÁG



FIGYELEM

A kések és a pengék élesek, óvatosan bánjon velük.

Ezek a modellek az alábbi biztonsági rendszerekkel vannak ellátva:

- **Mechanikus-mágneses** biztonsági elem és motorfék.
- A fedél nyitásakor a motor leáll.
- Folyékony készítmények esetén azonban a kifröccsenés elkerülése érdekében ajánlott a gépet a fedél nyitása előtt leállítani. Különösen ügyelni kell az égési sérülések kockázatára meleg folyékony készítményekkel történő munkavégzés során.
- **Hővédelem**, amely önműködően leállítja a motort túl hosszú működés vagy túlterhelés esetén (Er02 hiba).

Ebben az esetben újraindítás előtt meg kell várni, hogy a készülék lehűljön.

- A fűtési rendszer biztonsága:

- a** - edény jelenlétének érzékelése.
- b** - hővédelem az edény belsejében (a gép önműködően leáll a biztonsági hőmérséklet túllépése esetén).
- c** - amikor a készítmény hőmérséklete eléri a 85°C-ot, a készülék a fordulatszámot biztonsági okokból önműködően 600 ford./percre korlátozza, ha az edény túl meleg.

Ebben az esetben a készítmény a Turbó/Impulzus funkció használatával keverhető.



EMLÉKEZTETŐ

Soha ne próbálja hatástalanítani a reteszelő és biztonsági rendszereket.

Soha ne tegyen semmilyen tárgyat a működésben lévő edénybe.

Soha ne nyomja kézzel a hozzávalókat.

Ne terhelje túl a készüléket.

MŰKÖDÉSI HIBÁK

A Robot Cook® készülék olyan funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi a különböző lehetséges hibaokok megjelenítését.

A kijelzőn megjelent üzenettől függően tájékozódhat a hiba természetéről és a megoldásokról, lásd az alábbi táblázatot.

• A KIJELEZETT HIBÁK LISTÁJA

Kijelzés	Megnevezés	Tennivaló
Er01	Sebességszabályozó hővédelme	Várja meg, amíg a készülék lehűl; nyomja meg a Kikapcsolás gombot az újraindításhoz.
Er02	Motor hővédelme	Várja meg, amíg a készülék lehűl; forgassa gyorsabban, vagy használja a 0101 szakaszos funkciót
Er03	Hálózati feszültség alatt	Ellenőrizze a készülék tápfeszültségét
Er04	Következtelen konfiguráció	Szerelje szét és szerelje ismét össze az összes tartozékot; nyomja meg a Kikapcsolás gombot az újraindításhoz

Kijelzés	Megnevezés	Tennivaló
Er05	Belső busz túlfeszültsége	Ellenőrizze a készülék tápfeszültségét
Er06	Vezérlőkártya hővédelme	Várja meg, amíg a készülék lehűl; nyomja meg a Kikapcsolás gombot az újraindításhoz
Er07	Az edény biztonságának ellenőrzése	Távolítsa el az edényt, majd helyezze vissza a biztonsági rendszerek újraindításához.
Egyéb üzenet		Forduljon a vevőszolgálatához.

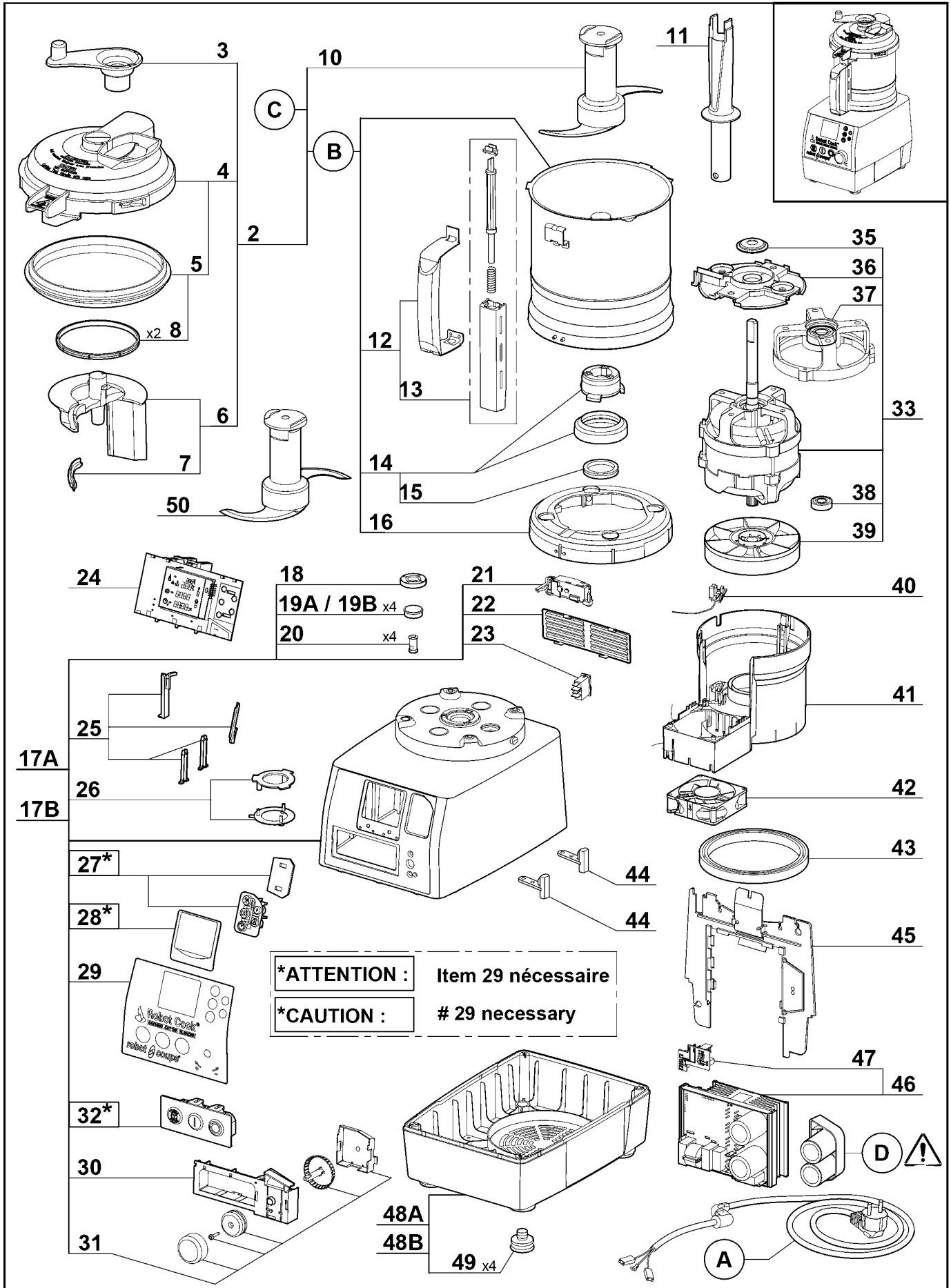
SZABVÁNYOK

Lásd a 2. oldalon a megfelelőségi nyilatkozatot.

robotcoupe®

Robot Cook

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



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
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)
10	39 691	COUTEAU DENTE-FONCTION BLENDER	FINE SERRATED BLADE ASSEMBLY-BLENDER FUNCTION
11	39 858	OUTIL DE NETTOYAGE COUTEAU	BLADE CLEANING TOOL
12	39 634	ENSEMBLE POIGNEE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
13	39 636	ENSEMBLE TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
14	39 633	ENSEMBLE JOINT CENTRAL CUVE	SEAL ASSEMBLY
15	500 901S	JOINT V RING SOUS CUVE	SEAL V-RING
16	39 599	ENSEMBLE RONDELLE D'ACCROCHAGE CUVE	BOWL LOCKING WASHER ASSEMBLY
17A	39 622	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR ANTHRACITE	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY DARK GREY
17B	49 120	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR ROUGE	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY RED
18	501 010S	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
19A	39 074	CAPSULE CACHE VIS ANTHRACITE (x4)	BOLT COVER DARK GREY (x4)
19B	49 122	CAPSULE CACHE VIS ROUGE (x4)	BOLT COVER RED (x4)
20	39 642	ENSEMBLE PLOTS DE CONTACT (x4)	CONTACT STUDS ASSEMBLY (x4)
21	39 648	ENSEMBLE BLOC DE SECURITE	SAFETY BLOCK ASSEMBLY
22	104 122S	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
23	39 855	INTERRUPTEUR GENERAL	GENERAL SWITCH
24	39 692	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
25	39 621	ENSEMBLE CLAVETTES	KEYS ASSEMBLY
26	39 686	ENSEMBLE ACCROCHAGE CENTRAL	CENTRAL LOCKING ASSEMBLY
27*	39 620	ENSEMBLE BOUTONS PROGRAMMATION	PROGRAMMING KNOBS ASSEMBLY
28*	39 853	VITRE AFFICHEUR	DISPLAY WINDOW
29	39 619	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
30	39 617	PLASTRON	CONTROL PANEL SUPPORT
31	39 618	ENSEMBLE BOUTON TOURNANT	ROTATING KNOB SET
32*	39 859	ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
33	39 631	ENSEMBLE MOTEUR	MOTOR ASSEMBLY
35	110 013S	DEFLECTEUR D'AXE	SHAFT DEFLECTOR
36	39 694	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
37	106 268S	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR AVEC FLASQUE	UPPER BALL-BEARING WITH BRACKET
38	501 270S	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR	LOWER BALL-BEARING
39	39 695	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
40	102 920S	CAPTEUR DE VITESSE	SPEED SENSOR
41	39 696	CONDUIT DE VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
42	39 697	VENTILATEUR AUXILIAIRE	AUXILIARY FAN
43	101 099S	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
44	102 390S	INTERRUPTEUR SECURITE	SAFETY SWITCH
45	39 623	ENSEMBLE SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT ASSEMBLY
46	39 630	ENSEMBLE VARIATEUR	VARIATOR ASSEMBLY
47	39 698	ADAPTATEUR VARIATEUR / PTO	VARIATOR / PTO ADAPTER
48A	39 614	ENSEMBLE SOCLE ANTHRACITE	BASE ASSEMBLY DARK GREY
48B	49 121	ENSEMBLE SOCLE ROUGE	BASE ASSEMBLY RED
49	39 928	PIED (x4)	FOOT (x4)
50	49 691	COUTEAU LISSE-FONCTION CUTTER	SMOOTH BLADE ASSEMBLY-CUTTER FUNCTION

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
B	ENSEMBLE CUVE CHAUFFANTE	HEATING BOWL ASSEMBLY
C	ACCESSOIRE CUVE CHAUFFANTE	HEATING BOWL ATTACHMENT
D 	DOUBLEUR DE TENSION 	VOLTAGE DOUBLER 

Machine	Voltage	A	B	C	D
43 000 / 43 000 R	220-240/50-60/1	39 699	39 637	39 854	 DANGER
43 001 / 43 001 R UK		39 312			
43 002 / 43 002 R AA		39 444			
43 006 R CH		39 294			
43 007 R DK		39 303			
43 011 R BR		39 604			
43 020 R ZA		39 601			
43 030 R CN	220/50/1	39 248	49 130	49 131	39 260
43 004 R SA	220/60/1	39 312			
43 009 R	100-120/50-60/1	39 313			



NE PAS UTILISER LE DOUBLEUR DE TENSION AVEC LES MODELES 220 – 240V.

DANGER

DO NOT USE THE VOLTAGE DOUBLER ON 220 – 240 V MODELS.

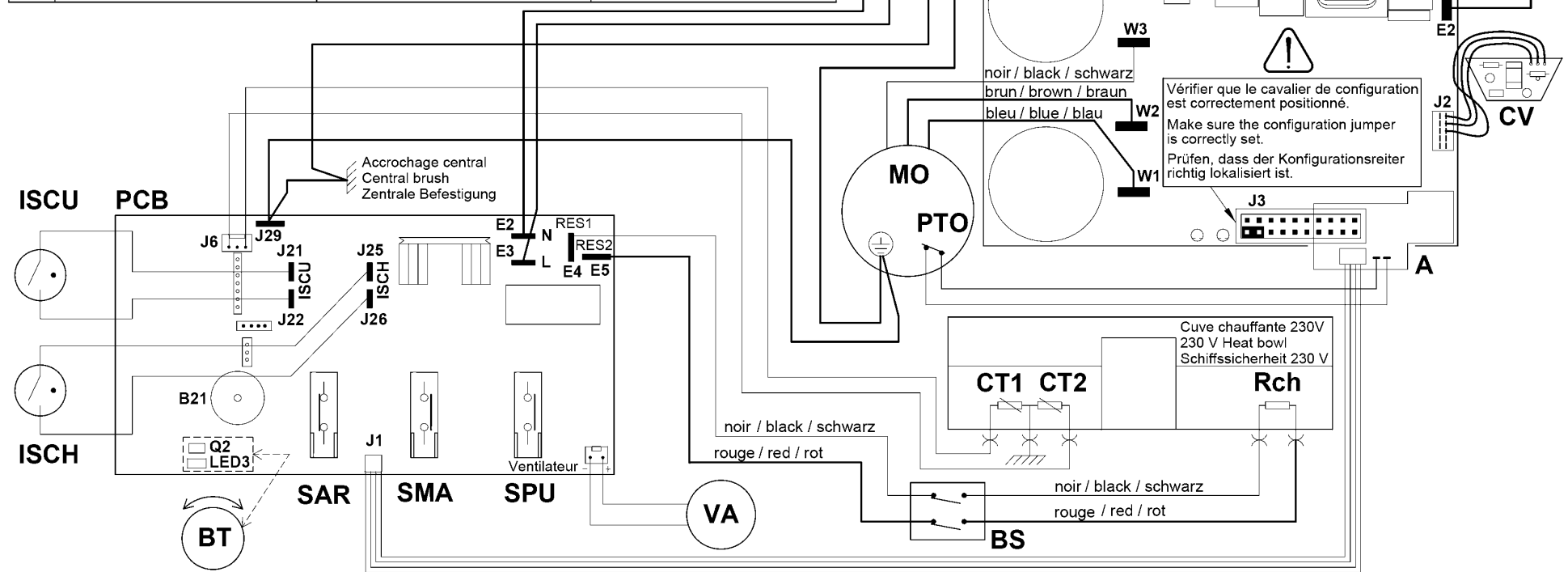
Robot Cook® 220 - 240V / 50 - 60 Hz / 1~

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®

N° 410435 c

Maj : 06/15



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, 13-15 baix
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