

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 | Registered Area | Select your country...

SUPPORT

DATA LOG | SELECTION GUIDE | LEAFLETS | VIDEOS | OUR RECEIPTS

Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering on line 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
Access the after-sales service

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/ЕС,
 - Директива по низкому напряжению 2014/35/ЕС,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
 - Регламент (ЕС) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Регламент (ЕС) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/СЕ,
 - Директива «DEEE» 2012/19/СЕ,
- положениям следующих стандартизированных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:

- EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
- EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
- EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
- EN 1678- 1998: Овощерезки,
- EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
- EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
- EN 14655: Хлебoreзки,
- EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
- EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
- EN 60529-2000: Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

В г. Montceau en Bourgogne, 4 марта 2016 г.

Alain NODET
Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

■ ГАРАНТИЯ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ Robot Cook®

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству
- Панель управления
- Настройки
- Управление
- Программирование
- Запрограммированные рецепты

■ ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

■ ГИГИЕНА

■ ОЧИСТКА

- блок двигателя
- Уаша
- Нож
- Скребок
- Joint de couvercle

■ ТЕХУХОД

- Нож
- Уплотнительное кольцо
- Скребок
- Прокладка крышки
- Температурные датчики

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

■ ЗАЩИТА

■ СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

- Список ошибок

■ НОРМЫ

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPÉ имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPÉ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPÉ не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPÉ будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и / или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPÉ S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

2 - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

5 - Перевозка аппарата \из сервис. центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направлением вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

8 - Повреждения, вызванные транспортировкой. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

Храните заводскую упаковку, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPÉ S.N.C., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Подсоедините аппарат к розетке с заземлением..

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 81) и убедитесь, что все аксессуары правильно утановлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.
- Не проталкивайте продукты рукой.
- Не перегружайте аппарат.
- Не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ Robot Cook®

Robot Cook® - это куттер-измельчитель с подогревом, который идеально подходит для нужд профессионалов. По мере использования, вы откроете для себя всё многообразие его возможностей.

Преимущества Robot Cook® :

- Функция Куттер с ножом низкой посадки.
- Максимальная ёмкость: 2,5 л.
- Терморегулятор с точностью до 1°C или 2°C.
- Нагрев до 140°C.
- Возможность запрограммировать 9 рецептов.

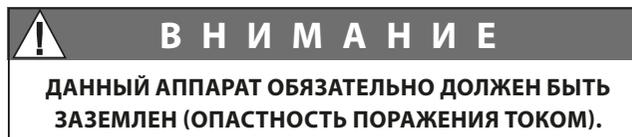
Ваш Robot Cook® поставляется со следующими аксессуарами:

- Чаша из нерж. стали объёмом 3,7 л.
- Нож с мелкозубренным лезвием.
- Съёмный скребок для чаши и крышки.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.



Robot Cook®

Эта модель подходит для напряжения:

220-240 В / 50-60 Гц / 1

Стандартный разъем питания должен быть рассчитан минимум на 10 ампер, а при интенсивном использовании - на 16 ампер.

• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Мощность нагрева: малая и большая

Скорость

Таймер

КНОПКИ ВЫБОРА ПРОГРАММ

Программирование

Этапы для каждой программы

Поворотный регулятор

ВКЛ./ВЫКЛ.
(на задней стороне
аппарата)

КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

Пульс
Кнопка « Стоп »
Кнопка « Пуск »

- Питание машины:



Главное питание выключается с помощью чёрного выключателя, расположенного на задней части машины

• НАСТРОЙКИ:

Кнопки:

Подогрев: Малая мощность подогрева
 Большая мощность подогрева

Скорость:

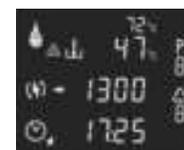
Таймер:

позволяют соответственно выбрать температуру (°C), скорость (об/мин) и продолжительность (мин: сек).

Поворотный регулятор позволяет изменять выбранный параметр (температура, скорость, длительность).

Например: при нажатии на кнопку скорость, с помощью поворотного регулятора мы настраиваем скорость; выбранная скорость отображается на дисплее.

- Настройка:



Стрелка указывает на текущую настройку, которую вы меняете с помощью поворотного регулятора.

1. Функция малой и большой мощности нагрева:

2 возможности :

Регулировка температуры в диапазоне от **20°C до 140°C.**

Малая мощность нагрева (маленький костёр):

Большая мощность нагрева (большой костёр):

Нажмите 1 раз на кнопку подогрева чтобы выбрать малую мощность нагрева.

Выберите нужную температуру с помощью поворотного регулятора.

Нажмите 2 раз на кнопку подогрева  чтобы выбрать большую мощность нагрева.

Выберите нужную температуру с помощью поворотного регулятора (на дисплее появляется большой костёр)

Заданная температура отображается справа от стрелки .

В данном аппарате, определяется температура у дна чаши .

Мощность или температура нагрева может быть изменена во время приготовления.

Если вы не хотите использовать нагрев, поверните кнопку регулировки до «0». На дисплее появится 2 тире (— — °C).

2. СКОРОСТЬ:

• Плавная регулировка скорости от 80 до 3500 об/мин.

Выберите нужную скорость, нажав на кнопку скорости и повернув кнопку регулировки.

Функции	Скорости
Смешивать	100 à 500 об/мин или в режиме R-Mix от -100 до -500 об/мин
Измельчать	600 - 2 000 об/мин
Смешивать на высокой скорости	2 100 -3 000 об/мин
Делать эмульсии Растирать в порошок	3 000 - 4 500 об/мин

• **Режим R-Mix** (функция смешивания: нож поворачивается против часовой стрелки, чтобы не разрезать ингредиенты) от -100 до -500 об/мин.

Чтобы включить режим, просто поверните кнопку регулировки на сторону минус (-). Если двигатель работает, он остановится на делении 0 об/мин. Необходимо будет снова включить аппарат уже на выбранной скорости.

• **Режим подогрева:** Медленное вращение ножа каждые 3 секунды.

Поверните кнопку регулировки на сторону минус (-) до .

Предназначение: эта функция позволяет поддерживать температуру блюда без изменения его текстуры. Она также позволяет не перегревать двигатель на низкой скорости, если чаша очень загружена.

• Режим Турбо:

Эта функция позволяет работать на скорости 4500 об / мин. Чтобы воспользоваться, просто нажмите и удерживайте кнопку Пульс/Турбо столько времени, сколько вам нужно.

Функция Турбо может быть использована только тогда, когда аппарат работает.

• Режим Пульс:

Лучший контроль за качеством приготовляемых блюд осуществляется с помощью функции Пульс. Вы определяете нужную вам скорость функции Пульс с помощью Поворотного регулятора.

Функция Пульс может быть использована только тогда, когда аппарат остановлен.

3. Таймер:

1 - Режим обратного отсчета

Нажимая на кнопку , вы настраиваете с помощью поворотного регулятора время обратного отсчёта.

В конце работы, издается короткий звуковой сигнал.

Вы можете включить опцию длинного звонка  нажав 2 раза на кнопку «Таймер» .

2 - Секундомер

По умолчанию, секундомер отсчитывает время работы аппарата.

3 - Обратный отсчет

При длительном (2 секунды) нажатии на кнопку Таймер , на дисплее появляется следующий символ . С помощью поворотного регулятора вы можете настроить время работы аппарата после того как ингредиенты достигнут нужной температуры.

Этот режим автоматически выключается после использования и символ  исчезает с дисплея.

Предназначение: Таймер обратного отсчета включается только после того, как ингредиенты достигли нужной по рецепту температуры.

• УПРАВЛЕНИЕ:

Кнопки Пульс, Стоп и Пуск предназначены для контроля над работой аппарата. Они находятся на всех аппаратах фирмы ROBOT-COUPPE.

На этом аппарате они будут выполнять то, что написано на экране. (То, что было «запрограммировано»).



Чёрная кнопка Турбо Пульс

Зеленая кнопка Пуск

Красная кнопка Стоп

Длительное нажатие (2 секунды) на красную кнопку Стоп, сбрасывает все настройки и возвращает их на начальную конфигурацию (заводскую).

• ПРОГРАММИРОВАНИЕ: +

- Использование программы:

Перейти к Программированию , выберите номер программы, используя поворотный регулятор. Включите аппарат, чтобы использовать выбранную программу.

- Просмотреть программу:

После того как вы выбрали нужную программу с помощью кнопки , нажмите на кнопку Этап  чтобы просмотреть различные этапы с помощью кнопки регулировки.

У вас есть возможность запрограммировать **9 программ** на вашем Robot Cook®.

3 рецепта уже запрограммированы (см. стр. 119):

Программа 1 : Бешамель

Программа 2 : Заварной (Английский) крем

Программа 3 : Кондитерский крем

По окончании каждого Этапа программы, раздаётся звуковой сигнал, сообщающий, что программа переходит к следующему Этапу.

- Чтобы создать или изменить программу:

Нажать 1 раз на кнопку «Программа»  чтобы выбрать нужный номер программы (от 1 до 9) с помощью поворотного регулятора.

Для каждого этапа программы , вы должны указать следующую информацию:

Мощность нагрева и температура

Скорость

Таймер

Чтобы создать или изменить этап, выберите нужный этап с помощью длительного нажатия на кнопку , которая поможет ввести ваши настройки.

Подтвердите введённые настройки, снова нажав на кнопку Этап  чтобы их зарегистрировать.

- Удаление Этапа:

Перейти к нужному Этапу, нажать и удерживать кнопку «Этап», затем нажать на красную кнопку СТОП  чтобы удалить этот Этап.

Удаленный Этап заменяется на следующий.

Когда все этапы будут удалены, программа стирается.

Слово **«End»** отображается на дисплее вместо последнего Этапа. При запуске, программа останавливается.

• ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ:

ПРОГРАММА 1 : Соус бешамель

Ингредиенты на 1 литр препарата: Масло 100 г - Мука 100 г - Молоко 1 литр - Соль 5 г - Перец 1 г - Мускатный орех 1 г

Ингредиенты	Вес	Действие	 Температура	 Скорость	 Время	Отверстие крышки	Скребок	Примечание
Этап 1								
Масло	100 г	Растопить	 + 115° C	200 об/мин	2 мин	Закрытое	Нет	
Этап 2								
Мука	100 г	Ввести	 + 120° C	200 об/мин	5 мин	Закрытое	Да	
Этап 3								
Молоко Соль Перец Мускатный орех	1 литр 5 г 1 г 1 г	Готовить при температуре	 + 100° C	500 об/мин	15 мин	Закрытое	Да	Ввести постепенно за 1 раз.

ПРОГРАММА 2 : Заварной (Английский) крем

Ингредиенты на 1 литр препарата: Цельное молоко 1 литр - Сахар 200 г - Желтки 160 г - Стручок ванили 1

Ингредиенты	Вес	Действие	 Температура	 Скорость	 Время	Отверстие крышки	Скребок	Примечание
Этап 1								
Цельное молоко Стручок ванили	1 литр 1	Замочить ваниль в молоке	 + 85° C	600 об/мин	20 мин	Закрытое	Нет	
Этап 2								
Сахар Желтки	200 г 160 г	Ввести в горячее молоко	 + 85° C	600 об/мин	3 до 4 мин	Открытое	Да	Plus il y a de jaune plus la crème est onctueuse
Этап 3								
		Быстро охладить. Снять и хранить при температуре +4°C						

ПРОГРАММА 3 : Кондитерский крем

Ингредиенты на 1 литр препарата: Цельное молоко 1 л - Сахар 230 г - Желтки 120 г - Стручок ванили 1 кусочек - Мука 50 г - Кукурузный крахмал 50 г - Холодное масло 80 г

Ингредиенты	Вес	Действие	 Температура	 Скорость	 Время	Отверстие крышки	Скребок	Примечание
Этап 1								
Сахар Желтки Мука Кукурузный крахмал Стручок ванили	230 г 120 г 50 г 50 г 1 pièce	Всё бланшировать		2000 об/мин	30 сек	Закрытое	Да	
Этап 2								
Молоко	1 литр	Ввести молоко в смесь	 + 95° C	1000 об/мин	12 мин	Открытое	Да	
Этап 3								
Холодное масло	80 г	Добавить масло, порезанное на кусочки	 + 95° C	1000 об/мин	30 сек	Открытое	Да	

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ



1) Поставьте блок двигателя перед собой и установите чашу, ручка должна находиться слегка слева.

2) Поворачивайте ручку чаши вправо до тех пор пока выступы моторного блока не войдут в предусмотренные для них гнезда. Ручка находится перед вами.



3) Наденьте нож на ось двигателя и протолкните его на дно чаши. Поверните нож и убедитесь, что он вставлен правильно.



ВАЖНО

Никогда не кладите ингредиенты в чашу до установления ножа.

4) Убедитесь, что скребок правильно собран и закреплён с крышкой и ручкой.



5) Установите крышку на чашу и поворачивайте её вправо до полной блокировки.

Теперь ваш аппарат готов к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ & ПРИГОТОВЛЕНИЕ

При использовании жидких ингредиентов, никогда не наполняйте чашу более чем на $\frac{2}{3}$ или на 2 см ниже верхней части ножа.

Ваш Robot Cook® осуществляет следующие функции :

Г
О
Р
Я
Ч
И
Й

Готовить соусы

Готовить соусы

Смешивать

Измельчать

Перемешивать

Замешивать тесто

Х
О
Л
О
Д
Н
Ы
Й

ГИГИЕНА

• ВАЖНО: НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕРАЗЪАВЛЕННУЮ ЖАВЕЛЕВУ ВОДУ

- Правильно разбавьте моющее/дезинфицирующее средство в соответствии с инструкциями изготовителя, как правило имеющимися на упаковке.
- Тщательно протрите, при необходимости.
- Оставьте на некоторое время.
- Обильно прополощите.
- Тщательно высушите с помощью салфетки одноразового использования.

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).

• БЛОК ДВИГАТЕЛЯ

Запрещается погружать моторный блок в воду. Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.

• ЧАША

- Снимите крышку
- Снимите чашу, повернув её на моторном блоке, чтобы её разблокировать.
- Потяните чашу вверх. Оставьте нож в чаше чтобы закупорить отверстие и не дать стечь жидкости, если вы работали с жидкими продуктами.
- Если вы работали с твёрдыми продуктами, выньте нож и опорожните чашу.

Вы можете предварительно очистить нож в пустой чаше вашего Robot Cook®, сделав несколько оборотов на холостом ходу.

Вашу чашу можно мыть в посудомоечной машине.

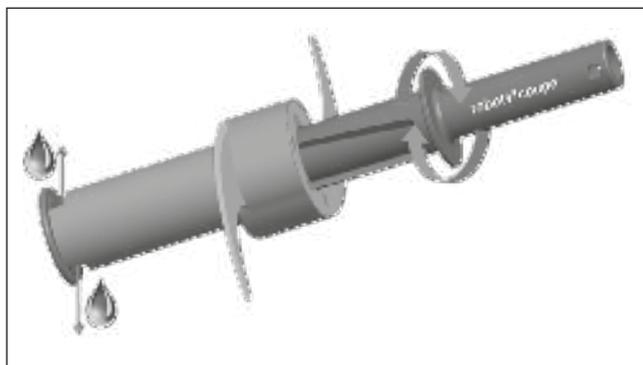
• **НОЖ**

Важно тщательно очищать нож после каждого использования.

К аппарату прилагается ключ для очистки, с помощью которого вы можете удалить остатки приготовления из ножа.



Действуйте следующим образом:

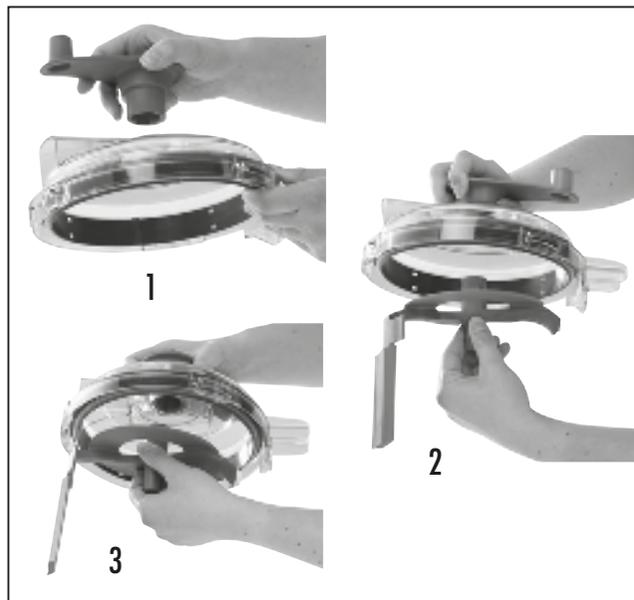


После очистки ножа, всегда протирайте лезвия, чтобы предотвратить возможное появление ржавчины.

• **СКРЕБОК**

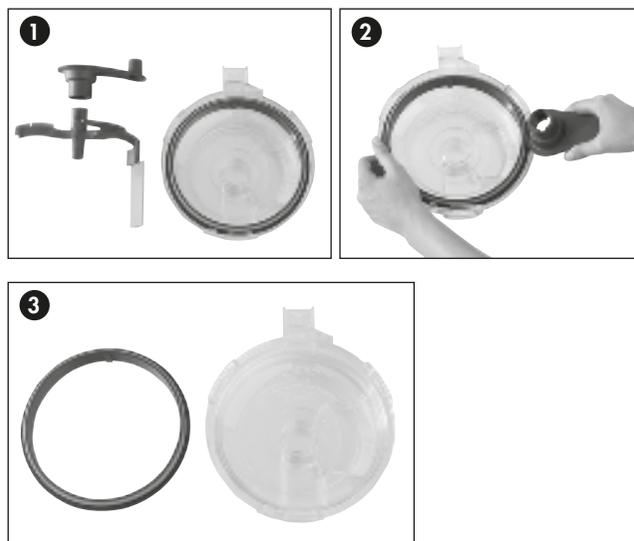
Для того, чтобы очистить скребок, необходимо его снять с крышки следующим образом:

- 1 - Держите скребок в одной руке и ручку - в другой
- 2 - Нажмите на ручку и скребок, а затем поверните ручку на 45 ° против часовой стрелки
- 3 - Теперь вы можете снять с крышки обе части скребка для очистки.



• **ПРОКЛАДКА КРЫШКИ**

Для того, чтобы очистить прокладку крышки после каждого использования, выполните следующие действия:



• **НОЖ**

Качество измельчения зависит от того, насколько хорошо заточены лезвия. Нож со временем изнашивается и необходимо периодически его менять для того, чтобы качество измельчения оставалось неизменным.

• **ВКЛАДЫШИ РАБОЧЕГО ОТСЕКА**

Необходимо регулярно смазывать уплотнительное кольцо на оси двигателя (используйте любое растительное масло).

Для того, чтобы сохранить идеальную герметичность двигателя, рекомендуется регулярно проверять степень износа кольца и заменять его в случае необходимости **минимум 1 раз в год**.

Замена кольцо очень проста и не требует разборки двигателя. Мы настоятельно рекомендуем следить за тем, чтобы кольцо было всегда в рабочем состоянии.

• **СКРЕБОК**



Скребок снабжены силиконовыми частями, которые являются расходными материалами. Поэтому необходимо их периодически заменять для оптимальной эффективности работы.

Скребок крышки легко разбирается и собирается. Скребок чаши приклеен к ручке, поэтому для его замены необходимо обратиться к специалисту.

• ПРОКЛАДКА КРЫШКИ

Поменять прокладку крышки при выявлении протеканий.

• ТЕМПЕРАТУРНЫЕ ДАТЧИКИ

На вашем аппарате расположены 8 температурных датчиков, 4 - на моторном блоке и 4 - на нижней части чаши.



Температурные датчики могут загрязняться из-за используемых моющих средств (особенно под чашей). Это может привести к изменению отображаемой на дисплее температуры на несколько градусов.

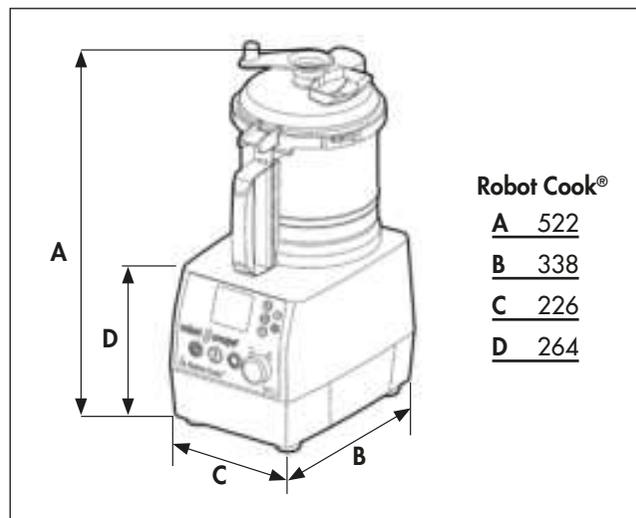
Достаточно просто почистить эти 4 контакта жёсткой стороной губки, чтобы удалить налёт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
Robot Cook®	13,5 kg	15 kg

• Размеры (в мм)



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать Robot Cook® на устойчивую поверхность так, чтобы высота от пола до верхнего края чаши была от 1,20 м до 1,30 м

• УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовой уровень или звуковое давление при работе вхолостую составляет менее 70 дБ (А)

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230V / 50-60 Hz	100 до 4500	Максимальная мощность нагревателя: 1200 Вт Мощность двигателя: 1000 Вт Номинальная мощность аппарата: 1800 Вт	8

ЗАЩИТА



ВНИМАНИЕ

Нож и лезвия являются режущими инструментами, будьте осторожны при работе с ними

Эти модели оснащены следующими защитными системами:

- **Механическо-магнитная** система защиты и торможение мотора.

- При открытии крышки, мотор останавливается.

- Тем не менее, настоятельно рекомендуется, во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов, предварительно останавливать аппарат, прежде чем открывать крышку. Особенно важно соблюдать это правило при работе с горячими жидкими приготовлениями, чтобы предотвратить возможные ожоги.

- Предохранительная система **защиты от перегрева**, которая останавливает мотор при очень длительной работе или перегрузке (ошибка Er02).

В этом случае, дождитесь, когда аппарат охладится, чтобы перезапустить его.

- Система безопасности нагрева:

а - датчик контроля за наличием ингредиентов в чаше

б - тепловая защита внутри чаши (автоматическое отключение аппарата при превышении безопасной температуры).

с - когда температура приготовления достигает 85°C, скорость автоматически ограничивается 600 об/мин, по соображениям безопасности, когда чаша становится лишком горячей.

В этом случае остаётся возможным измельчить ваше приготовление при помощи функций Турбо / Пульс.



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

Ваш Robot Cook® отображает на дисплее различные сообщения об ошибках.

В зависимости от отображаемого сообщения, вы сможете получить информацию о самой ошибке и что необходимо предпринять для её устранения (см. таблицу).

• СПИСОК ОШИБОК

Ошибка	Информация	Решение
Er01	Тепловая защита привода	Подождите, пока аппарат не остынет; нажмите кнопку Стоп для сброса сообщения
Er02	Тепловая защита двигателя	Подождите, пока аппарат не остынет; используйте режим подогрева 0101
Er03	Пониженное напряжение	Проверьте напряжение электросети

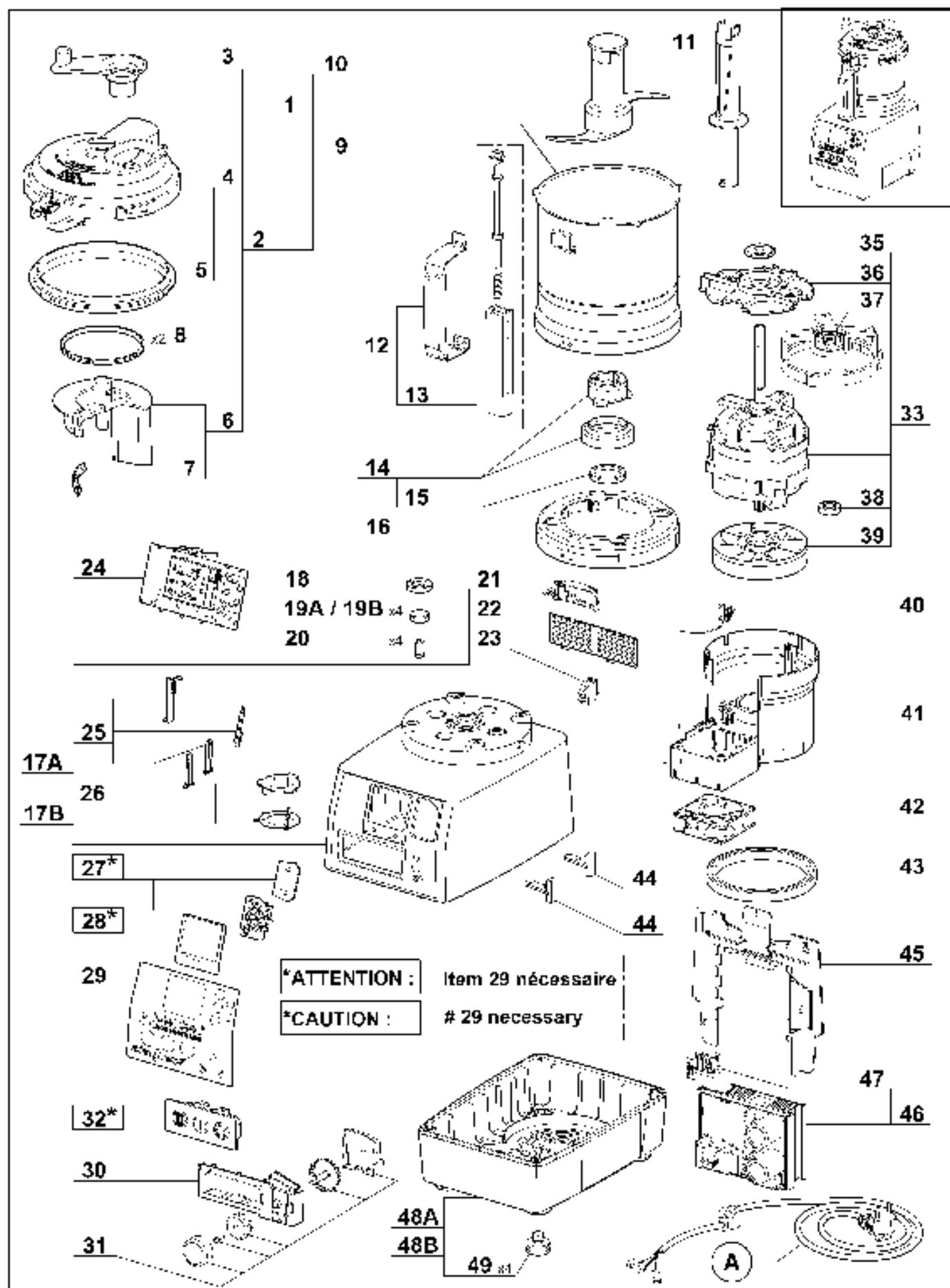
Ошибка	Информация	Решение
Er04	Неправильная установка	Снимите и установите снова все аксессуары, нажмите кнопку Стоп для сброса сообщения
Er05	Повышенное напряжение	Проверьте напряжение электросети
Er06	Термическая защита управляющей карты	Подождите пока аппарат не остынет; нажмите кнопку Стоп для сброса сообщения
Er07	Проверка безопасности чаши	Снимите чашу и заново установите её
Другое сообщение		Обратитесь в службу послепродажного обслуживания

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

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	39 841	ENSEMBLE F COUVERCLE	LID ASSEMBLY
3	39 887	POIGNÉE BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM HANDLE
4	39 888	COUVERCLE	LID
5	39 838	ENSEMBLE JOINT COUVERCLE	LID SEAL ASSEMBLY
6	39 839	ENSEMBLE BRAS RACLEUR	SCRAPER ARM ASSEMBLY
7	39 889	RACLEUR DE COUVERCLE	LID SCRAPER
8	39 890	JOINT COUVERCLE (x2)	LID SEAL (x2)
9	39 837	ENSEMBLE CUVE ROBOT COOK 230V	BOWL ASSEMBLY 230V
10	39 891	COUPEAU ROBOT COOK	BLADE ASSEMBLY
11	39 858	COUTIL DE NETTOYAGE COUPEAU	BLADE CLEANING TOOL
12	39 834	ENSEMBLE POIGNÉE CUVE	BOWL HANDLE ASSEMBLY
13	39 836	ENSEMBLE TIGE SECURITE	SAFETY ROD ASSEMBLY
14	39 833	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	RACLEUR ETANCHÉITÉ	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	39 886	INTERRUPTEUR GÉNÉRAL	GENERAL SWITCH
24	39 892	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
25	39 821	ENSEMBLE CLAVETTES	KEYS ASSEMBLY
26	39 886	ENSEMBLE ACCROCHAGE CENTRAL	CENTRAL LOCKING ASSEMBLY
27*	39 620	ENSEMBLE SOLUTIONS PROGRAMMATION	PROGRAMMING KNOBS ASSEMBLY
28*	39 880	VITRE AFFICHAGE	DISPLAY WINDOW
29	39 819	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
30	39 817	PLASTRON	CONTROL PANEL SUPPORT
31	39 818	ENSEMBLE BOUTON TOURNANT	ROTATING KNOB SET
32*	39 859	ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
33	39 831	ENSEMBLE VOTEUR	MOTOR ASSEMBLY
35	110 010S	DEFLECTEUR D'AXE	SHAFT DEFLECTOR
36	39 894	DEFLECTEUR MOTEUR	MOTOR DEFLECTOR
37	108 288S	ROULEMENT MOTEUR SUPÉRIEUR AVEC FLASQUE	UPPER BALL-BEARING WITH BRACKET
38	501 270S	ROULEMENT MOTEUR INFÉRIEUR	LOWER BALL-BEARING
39	39 895	VENTILATEUR VOTEUR	MOTOR FAN
40	102 920S	CAPTEUR DE VITESSE	SPEED SENSOR
41	39 896	CONDUIT DE VENTILATION	VENTILATION RAFFIN
42	39 897	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	39 830	ENSEMBLE VARIATEUR	VARIATOR ASSEMBLY
47	39 898	ADAPTATEUR VARIATEUR / PTO	VARIATOR / PTO ADAPTER
48A	39 814	ENSEMBLE SOCLE ANTHRACITE	BASE ASSEMBLY DARK GREY
48B	49 121	ENSEMBLE SOCLE ROUGE	BASE ASSEMBLY RED
49	39 928	PEDIGAL	FOOT (x4)

Index	Désignation	Description
A	CARTE DE CALIBRAGE	POWER CARD

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 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