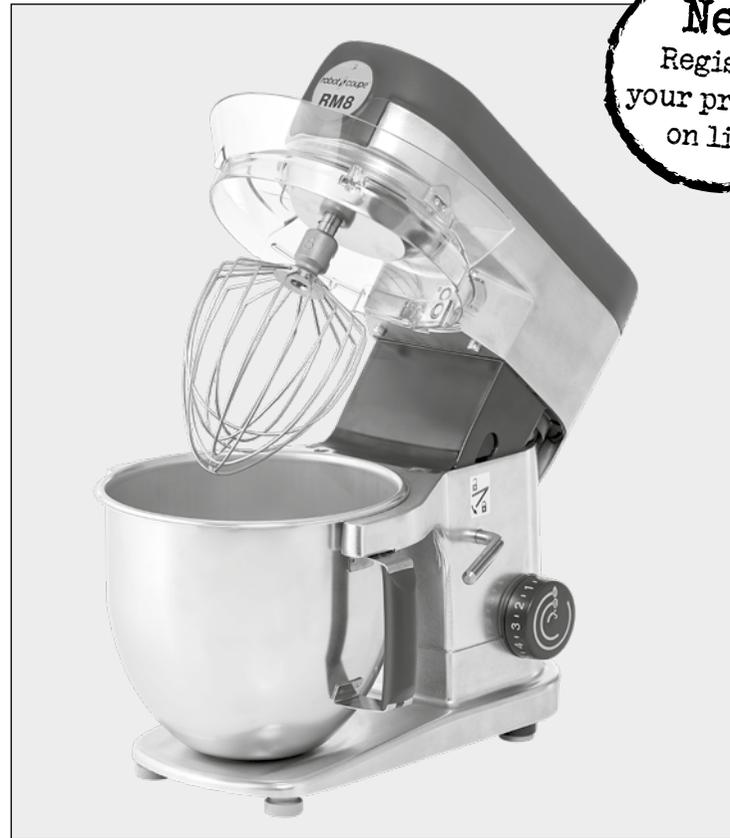


robot *coupe*®



New
Register
your product
on line

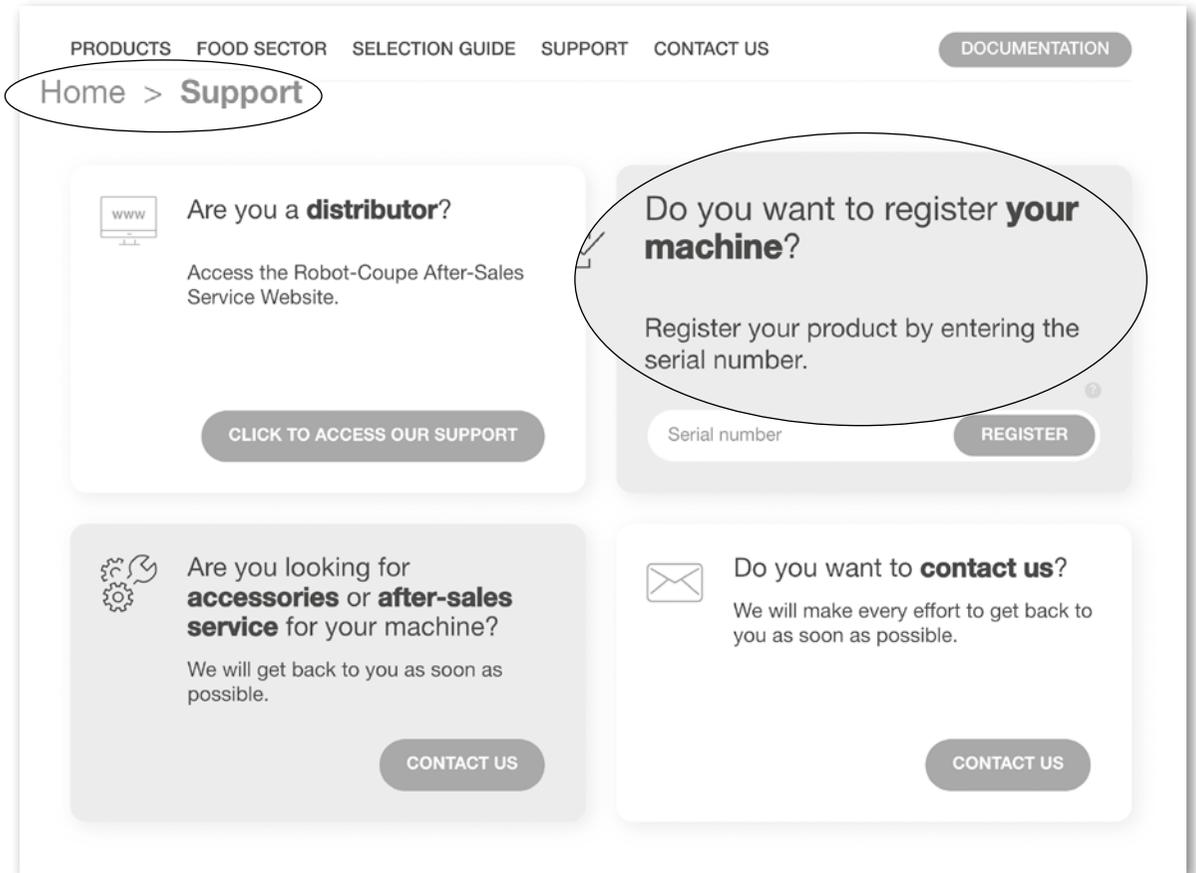
RM 8

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

- Eng** Register your product online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- Po** Registe o seu produto online.
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт



robot @ coupe®

Декларация о Соответствии ЕС

Компания **Robot-Coupe® SNC**, выступая в качестве производителя и лица, уполномоченного составлять техническую документацию, заявляет, что все машины, являющиеся предметом данной оригинальной инструкции, а также их принадлежности и упаковка соответствуют :

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам **2006/42/ЕС**,
 - Директива по электромагнитной совместимости **2014/30/ЕС**,
 - Директиве **2011/65/ЕС** "О снижении использования опасных веществ в электрическом оборудовании" (RoHS),
 - Директиве **2012/19/ЕС** "Об отходах электрического и электронного оборудования" (WEEE),
- Регламенту (ЕС) № **1907/2006** (последняя консолидированная версия) касающемуся правил "Регистрации, Оценки, Санкционирования и Ограничения химических веществ (REACH)", в соответствии с чем все продукты, продаваемые компанией Robot-Coupe® SNC, а также их аксессуары и упаковочные материалы, не содержат веществ, вызывающих высокие опасения из соответствующего списка Европейского химического агентства (ECHA).
- Регламенту (ЕС) № **1935/2004** "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- Регламенту (ЕС) № **2023/2006** "О надлежащей практике производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- Регламенту (ЕС) № **10/2011** "О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",
- следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:
 - **EN ISO 12100** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,

- **EN 60204** Безопасность механизмов – Электроробот-рудование аппаратов,
- **EN 60529** Степень защиты оболочки (Класс IP):
 - Требования в соответствии с EN 60204-1. IP34 - минимальная степень защиты оболочек систем управления,
- и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:
 - **EN 454**.....Сбивательно-смесительные аппараты,
 - **EN 1678**.....Овощерезки (и Соковыжималки-Экстракторы),
 - **EN 12852**.....Кухонные процессоры и миксеры,
 - **EN 12853**.....Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - **EN 13208**.....Аппараты для очистки овощей,
 - **EN 13621**.....Аппараты для отжимания воды из салата,
 - **EN 14655**.....Хлеборезки.
- а именно их действующей версии на день подписания данной Декларации соответствия всем вышеуказанным директивам, регламентам и стандартам, а также всем применимым регламентам (ЕС), изменяющим, исправляющим и/или корректирующим их, существующим на данный день.

Пересмотр R023

Montceau-les-Mines, 13 марта 2024 г.

Jean-Marie LOZANO

Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

■	ГАРАНТИЯ	■	ОЧИСТКА
■	ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	■	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
■	ВЫ ПРИОБРЕЛИ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР RM 8	• Вес	
■	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА	• Размеры	
• Советы по электричеству		• Рабочая высота	
• Рекомендации по эксплуатации		• Уровень шума	
■	ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ	• Электрические характеристики	
■	НАСАДКИ	■	ЗАЩИТА
• Венчик		■	НОРМЫ
• Лопатка		■	'БАЗОВЫЕ' РЕЦЕПТЫ
• Спиралевидный крюк		■	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE s.n.c.

Ваш аппарат ROBOT-COUPE 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-COUPE у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

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

Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и / или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE 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 в\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 направления 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-COUPE s.n.c. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE 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.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ АППАРАТОВ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ И ПО ПРАВИЛАМ БЕЗОПАСНОСТИ

Данные рекомендации относятся к аппаратам оснащенным асинхронным двигателем и монофазным регулятором частоты.

Примечание:

- Напряжение электрического тока и оборудования по безопасности должны соответствовать гос. нормам.

- Любое подключение электроаппарата должно производиться квалифицированным электриком.

Защита аппаратов

- Регуляторы частоты, как и прочие электронные устройства, состоят из чувствительных к электростатическим разрядам элементов. Перед началом работы с регулятором необходимо, убедиться, что статическое электричество полностью отсутствует.
- Все операции по внутреннему подключению должны проводиться при выключенном аппарате.
- Частое повторное включение аппарата ведет к перенагрузке регулятора и его поломке. Необходимо соблюдать интервал в 3 минуты между выключением и включением аппарата в сеть.

Электрические подключения

- Аппарат питается однофазным током* до вариатора, который преобразует его в трехфазный ток с переменной частотой для работы двигателя.

- Подключайте аппарат только к монофазной* сети переменного тока 200-240 В/50 или 60 Гц к розетке с заземлением. Любое более высокое напряжение в сети может вывести регулятор из строя.
- Заземление необходимо для Вашей безопасности.

Защита людей с помощью предохранителей

Аппараты с регулятором частоты требуют тщательного выбора дифференциального предохранителя для обеспечения безопасности: существуют дифференциальные предохранители для переменного тока (тип АС), импульсного тока (тип А) и для всех видов тока (тип В).

Опасно! Регуляторы включают в себя выпрямительный мост сети напряжения. Поэтому, в случае короткого замыкания, аварийный ток может воспрепятствовать срабатыванию дифференциального предохранителя для переменного тока (тип АС).

Следует использовать дифференциальный предохранитель для импульсного тока (тип А), имеющий следующую маркировку: .

Внимание: В зависимости от изготовителя дифференциальные предохранители могут иметь различные обозначения.

Наличие номинального тока в заземлении аппаратов с регулятором частоты может привести к спонтанному включению дифференциального предохранителя в результате:

- Подключения нескольких разноскоростных аппаратов к одному дифференциальному предохранителю.
- Наличия номинального тока аппарата, превышающего реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя.

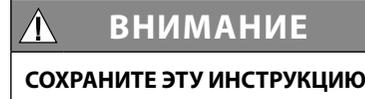
Внимание: имеются допуски изготовителей и в зависимости от дифференциального предохранителя его реальный порог срабатывания находится между 50% и 100% номинального теоретического порога. В случае возникновения проблем измерьте номинальный ток аппарата и реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя!

Для знакомства с Вашим аппаратом смотрите нижеследующую таблицу:

Аппарат	Напряжение	Сечение Проводников (мм ²)	Дифференциальный предохранитель (Ph + N)	
			Калибр (А)	Порог (mA)
RM 8	220 - 240В 50 или 60 Гц Монофазный	1,5	В 16	≥ 30

* Кроме специальных моделей с трехфазным напряжением 200-240 В, продаваемых в япони.

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. Наше оборудование предусмотрено исключительно для профессионального использования и ни в коем случае не должно использоваться детьми.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.

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

- Всегда соблюдайте осторожность при обращении с насадками.

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 60) и убедитесь, что все аксессуары правильно утановлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не открывайте машину до полной остановки насадки.
- 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.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.



ВНИМАНИЕ

Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.

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 ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР RM 8

Планетарный миксер RM 8 – это рабочий инструмент, идеально подходящий для профессионалов. По мере его использования вы откроете для себя неисчислимые возможности этой машины.

Вы сможете работать со всеми видами теста, смешивать и взбивать ингредиенты.

Конструкция аппарата достаточно проста, что позволяет использовать насадку-куттер и насадку-овощерезку без хлопот и забот: обе насадки легко собираются и разбираются.

Данная инструкция содержит полезную информацию для пользователя, которая поможет ему с максимальной пользой использовать аппарат.

Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

Вы также найдете здесь несколько примеров приготовлений рецептов, которые помогут Вам освоить аппарат и оценить его неисчислимые качества.



1. Кнопка управления с 9 пронумерованными скоростями
2. Чаша из нержавеющей стали с эргономичной ручкой
3. Защитный экран с отверстием для добавления ингредиентов

4. Рычаг блокировки для фиксации головки в откинутом положении
5. Венчик
6. Лопатка
7. Спиралевидный крюк

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

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

Установка должна быть защищена дифференциальным выключателем 30 мА и предохранителем калибра 10 А. Также необходима стандартная однофазная розетка 10/16 А.

Аппарат поставляется с электрическим кабелем, оснащённым вилкой для прямого подключения к стандартной однофазной розетке:

220-240 В / 50-60 Гц - 16 А.

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

После технического обслуживания мотора или регулятора скорости запустите машину вхолостую и убедитесь, что планетарный **держатель насадок** вращается против часовой стрелки (либо что насадка вращается по часовой стрелке, если смотреть на машину сверху).



ВНИМАНИЕ

ДАнный АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН (ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

1. Откиньте головку.

Для этого достаточно повернуть рычаг блокировки вверх и поднять головку машины.



2. Закрепите защитный экран, затем установите нужную для рецепта насадку.



3. Для большей устойчивости рекомендуется расположить чашу таким образом, чтобы ручка находилась слева и была зафиксирована под выступом держателя.

Особенно это рекомендуется для таких операций, как замес теста, когда чаша заполнена максимально.



4. После этого вы можете опустить головку миксера, приподняв рычаг блокировки, расположенный сбоку.

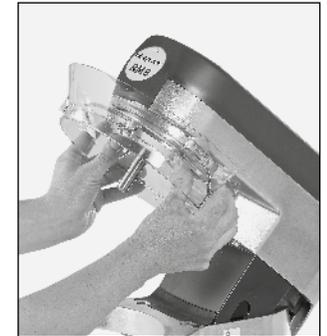


5. Для крепкой фиксации чаши, рекомендованной для замеса теста, достаточно закрепить ручку чаши под выступом держателя, расположенного в левой части аппарата, и заблокировать рычаг, опустив его.

СНЯТИЕ ЗАЩИТНОГО ЭКРАНА:

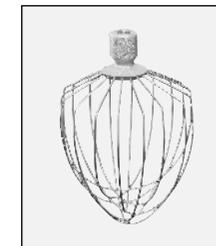
Поместите большой палец только на один из двух выступов защитного экрана.

Затем просто надавите, и защитный экран снимется.



НАСАДКИ

1. ПРИМЕНЕНИЯ

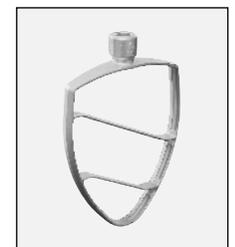


ВЕНЧИК

Для приготовления взбитых белков, взбитых сливок, сладкого крема сабайон, взбитого крема, бисквита жезуаз, меренги, теста для блинов, белков для макаронс.

ЛОПАТКА

Для приготовления таких смесей, как песочное тесто сабле, размягчённое масло, чизкейк, шоколадный бисквит, пряники и пюре.



СПИРАЛЕВИДНЫЙ КРЮК

Для замеса теста для хлеба и булочек бриошь, пресного теста, песочного теста бризе.

Осторожно, насадка-крюк не предназначена для приготовления теста для пиццы.

2. ТАБЛИЦА СКОРОСТЕЙ

ВЗБИВАТЬ	СМЕШИВАТЬ / ПЕРЕМЕШИВАТЬ	ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО
Быстрая скорость	Средняя скорость	Медленная скорость
		
Скорость от 1 до 9	Скорость от 1 до 7	Скорость от 1 до 3
СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ НАСАДКИ		
От 60 до 600 об/мин	От 60 до 420 об/мин	От 60 до 180 об/мин

3. МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЁМ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

		
До 16 яичных белков	До 1,5 кг размягчённого масла	До 4 кг теста для хлеба*

* Влажность 63 %, максимум 2,5 кг муки

МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЁМ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ		
СМЕСЬ	НАСАДКА	RM8 SP/AP
ТРАДИЦИОННОЕ ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА (влажность 60 %) *	КРЮК	МАКС. 4 КГ (2500 Г МУКИ) (1500 Г ВОДЫ)
ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА НА СУХИХ ДРОЖЖАХ (влажность 55 %) *	КРЮК	МАКС. 3,1 КГ (2000 Г МУКИ) (1100 Г ВОДЫ)
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ СРЕДНЕЙ ВЛАЖНОСТИ (влажность 50 %) *	КРЮК	МАКС. 2,7 КГ (1800 Г МУКИ) (900 Г ВОДЫ)
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ НА СУХИХ ДРОЖЖАХ (влажность 40 %) *	КРЮК	МАКС. 1,02 КГ (735 Г МУКИ) (294 Г ВОДЫ)
РАЗМЯГЧЁННОЕ МАСЛО	ЛОПАТКА	МАКС. 1,5 КГ
ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ	ВЕНЧИК	МАКС. 16 ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ
ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	ВЕНЧИК	МАКС. 1,5 Л СЛИВОК

Возможны другие варианты использования. Данные значения приведены исключительно в качестве ориентира и могут меняться в зависимости от особенностей ингредиентов или рецепта.

ОЧИСТКА

- Чашу и защитный экран можно мыть в посудомоечной машине. Если у вас нет специальных моющих средств для приборов из алюминия, то насадки мы рекомендуем мыть вручную.
- Убедитесь, что вы используете подходящие моющие средства, особенно для деталей из алюминия.
- Очистите всю машину с помощью влажной губки, уделяя особое внимание местам, подверженным попаданию брызг.
- Не используйте очиститель высокого давления.



ВНИМАНИЕ

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

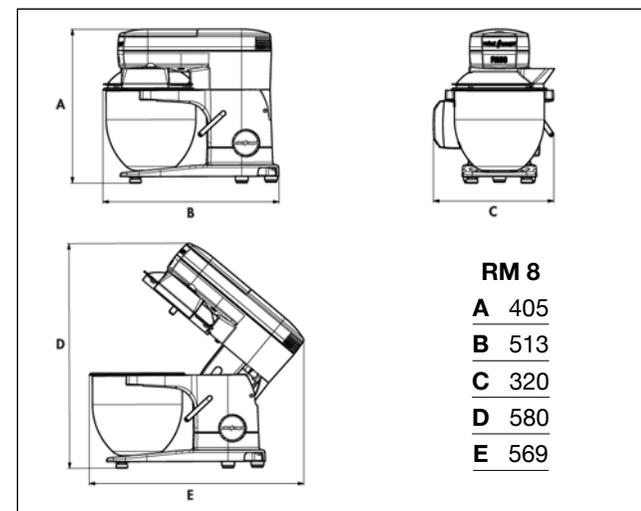
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

RM 8

нетто в упаковке
17 кг 18 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



RM 8

A 405

B 513

C 320

D 580

E 569

• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Машина должна быть установлена на идеально устойчивой рабочей поверхности (мрамор или аналогичное покрытие).

• УРОВЕНЬ ШУМА

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

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая установка должна соответствовать как минимум номинальным значениям тока, указанным ниже. Защитные устройства должны подходить для запуска моторов, то есть обеспечивать пиковые значения тока, связанные с запуском асинхронных моторов.

Монофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
220-240 В / 50-60 Гц	700	4,1

ЗАЩИТА

Планетарный миксер RM 8 от Robot-Coupe оснащён системой безопасности, в которую входят:

- Предохранительное устройство по обнаружению присутствия чаши, защитного экрана и открытия головки.
- Защита от перегрузки по току.
- Защита от пониженного напряжения.

- **Предохранительное устройство по обнаружению присутствия чаши, защитного экрана и открытия головки.**

Аппарат не может быть запущен при отсутствии чаши, при отсутствии защитного экрана или его неправильной фиксации на головке аппарата, а также если верхняя головка не опущена или неправильно зафиксирована.

- **Защита от перегрузки по току.**

В случае перегрузки аппарата из-за несоблюдения инструкций по эксплуатации и превышения максимального рекомендуемого объёма ингредиентов в чаше, мотор останавливается. Эта остановка мотора означает, что содержимое чаши не подходит для обработки при данных условиях.

Чтобы перезапустить аппарат:

- Верните кнопку управления в положение 0.
- Перезапустите машину, повернув кнопку управления до желаемой скорости.

- **Защита от пониженного напряжения**

В случае сбоя электропитания или при отключении аппарата от электросети, перезапустить его можно только выполнив следующие действия:

- Верните кнопку управления в положение 0.
- Перезапустите машину, повернув кнопку управления до желаемой скорости.



ВНИМАНИЕ

Не открывайте машину до полной остановки насадки.

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не перегружайте аппарат.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

'БАЗОВЫЕ' РЕЦЕПТЫ

Приведённые ниже рецепты были приготовлены с помощью планетарного миксера RM 8.

• ВЕНЧИК

ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ

Ингредиенты :

- 16 яичных белков
- 1 щепотка соли



Приготовление :

Поместите яичные белки с щепоткой соли в чашу.

Аккуратно взбейте белки на скорости '3', затем уплотните массу в течение 10 секунд на скорости '9'.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Ингредиенты :

- 1 л жидких сливок
- 80 г сахарной пудры



Приготовление :

Поместите холодные жидкие сливки и сахарную пудру в чашу.

Взбивайте на скорости '5', и как только смесь загустеет, увеличьте скорость до '7' или '8'.

Когда смесь схватится и станет гладкой, остановите машину.

• КРЮК

ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА (деревенский хлеб)

Ингредиенты :

- 1 кг муки
- 750 мл воды
- 25 г дрожжей
- 30 г соли
- 300 г ржаной муки типа 170



Приготовление :

Поместите муку, воду, дрожжи и соль в чашу.

Включите скорость '1' для получения однородной смеси, затем включите скорость '2' до получения теста.

БУЛОЧКИ БРИОШЬ

Ингредиенты :

- 1,2 кг муки
- 50 г пекарских дрожжей
- 3 чайные ложки соли
- 135 г сахара
- 10 яиц + 3 желтка
- 35 мл молока
- 680 г размягчённого сливочного масла



Приготовление :

Поместите в чашу муку, дрожжи, соль, сахар, яйца и молоко.

С помощью крюка вымешивайте тесто, чтобы придать ему желаемую плотность, около 10 минут на скорости '2'.

При необходимости подправьте полученную консистенцию, добавив воды.

Добавьте холодное размягчённое масло и вымешивайте, пока тесто не перестанет прилипать к рукам и не начнёт свободно отходить от чаши.

Соберите тесто в контейнер. Накройте и оставьте подниматься.

Когда оно увеличится в объёме вдвое, разделите его на кусочки, заверните в полиэтиленовую плёнку и храните в холодном месте.

• ЛОПАТКА

РАЗМЯГЧЁННОЕ МАСЛО ДЛЯ КЕКСОВ И КАПКЕЙКОВ

Ингредиенты :

- 1 кг сливочного масла
- 1,7 кг сахарной пудры
- 270 мл молока
- 11 мл жидкой ванили



Приготовление :

Сначала приготовьте размягчённое масло (положите масло в чашу и доведите до размягчённой консистенции на скорости '6').

Добавьте сахарную пудру, молоко и ваниль и смешайте на скорости '3'.

Когда смесь станет однородной, снова увеличьте скорость и смешивайте на увеличенной скорости на протяжении 3 минут, затем добавьте желаемый краситель.

После этого с помощью кондитерского мешка украсьте кексы.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ШАФРАНОМ

Ингредиенты :

- 500 г картофеля
- 125 г размягчённого сливочного масла
- 2-3 капсулы порошка шафрана
- Соль и белый перец



Приготовление :

Очистите картофель от кожуры и нарежьте его на одинаковые по размеру кусочки.

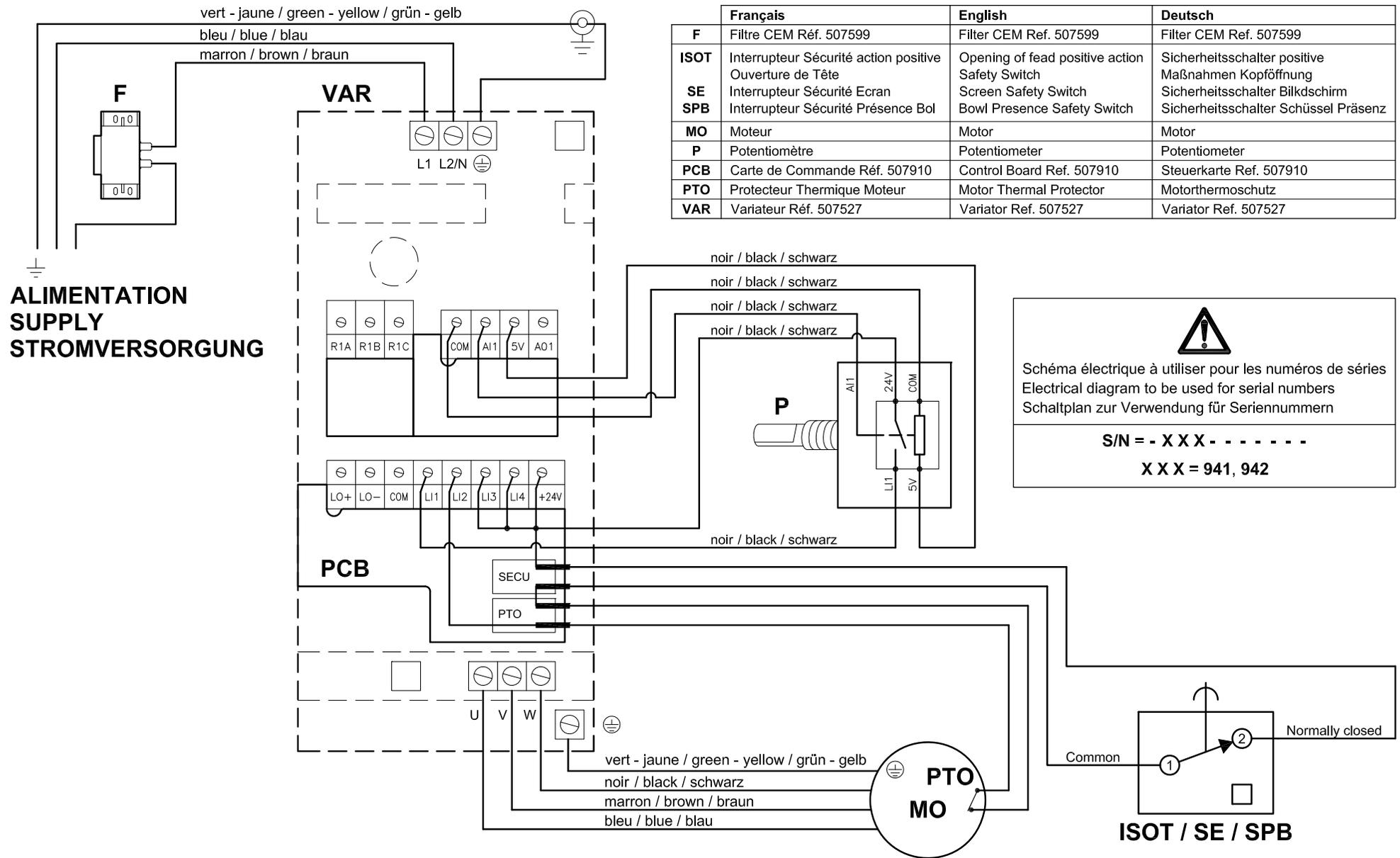
Отварите картофель в подсоленной воде до готовности. Слейте полностью воду, затем верните картофель в кастрюлю и подсушите на слабом огне. Положите готовый картофель в чашу вместе с размягчённым маслом и шафраном и смешайте на скорости '2' до получения однородной смеси.

robot  ***coupe***®

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ
И ПРОВОДКИ**

RM8 « Version D » EVO 2

220-240V/50-60Hz - 1~



	Français	English	Deutsch
F	Filter CEM Réf. 507599	Filter CEM Ref. 507599	Filter CEM Ref. 507599
ISOT	Interrupteur Sécurité action positive Ouverture de Tête	Opening of fead positive action Safety Switch	Sicherheitsschalter positive Maßnahmen Kopföffnung
SE	Interrupteur Sécurité Ecran	Screen Safety Switch	Sicherheitsschalter Bildschirm
SPB	Interrupteur Sécurité Présence Bol	Bowl Presence Safety Switch	Sicherheitsschalter Schlüssel Präsenz
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
PCB	Carte de Commande Réf. 507910	Control Board Ref. 507910	Steuerkarte Ref. 507910
PTO	Protecteur Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motorthermoschutz
VAR	Variateur Réf. 507527	Variator Ref. 507527	Variator Ref. 507527

Schéma électrique à utiliser pour les numéros de séries
Electrical diagram to be used for serial numbers
Schaltplan zur Verwendung für Seriennummern

S/N = - X X X -
X X X = 941, 942



robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

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

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients
Belgique**

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



37002314404323



Réf. : 404 323 - 22/08/2024 - RDM