

# *robot* *coupe*®

**New**  
Register  
your product  
on line



**RM 8**



[www.robot-coupe.com](http://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
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

**robot coupe**®

## OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczyc, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:

- Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/WE,

- Dyrektywa „Niskie napięcie” 2014/35/UE,

- Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2014/30/UE,

- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- Rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/WE,

- Dyrektywa „DEEE” 2012/19/UE.

- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:

- EN ISO 12100 - 2010: Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,

- EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,

- EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery

- EN 1678-1998: Szatkownice

- EN 454 + A1 2010-02: Miksery-mieszarki

- EN 12853: Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne)

- EN 14655: Krajalnice bagietek

- EN 13208: Obieraczki warzyw

- EN 13621: Suszarki do sałaty

- EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:

- IP 55 dla sterowania elektrycznego

- IP 34 dla maszyn

Montceau en Bourgogne, 4 marca 2016

Alain NODET  
Dyrektor Przemysłowy



# SPIIS TREŚCI

## ■ GWARANCJA

## ■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

## ■ DOKONAŁEŚ ZAKUPU URZĄDZENIA RM 8

## ■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Sposób użycia

## ■ FAZY MONTAŻU

## ■ NARZĘDZIA

- Różga
- Mieszadło
- Hak

## ■ PRZYŁĄCZA AKCESORIÓW

## ■ CZYSZCZENIE

## ■ DANE TECHNICZNE

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

## ■ BEZPIECZENSTWO

## ■ NORMY

## ■ PODSTAWOWE PRZEPISY

## ■ DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

# OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie ROBOT-COUCPE S.N.C. posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia ROBOT-COUCPE S.N.C. u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE S.N.C. nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja ROBOT-COUCPE S.N.C. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

## GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

**1** - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

**2** - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

**3** - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

**4** - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUCPE S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

# ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI URZĄDZEŃ ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I OCHRONY OSÓB

Niniejsze zalecenia dotyczą urządzeń wyposażonych w silnik asynchroniczny i zmiennik częstotliwości o zasilaniu jednofazowym.

## Nota:

- Układ zasilania elektrycznego i sprzęt ochronny muszą być zgodne z krajowymi przepisami.
- Wszelka instalacja elektryczna urządzenia powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

## Ochrona urządzeń

- Zmienniki częstotliwości – podobnie jak każdy przyrząd elektroniczny – zawierają komponenty czułe na wyładowania elektrostatyczne. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek interwencji w zmiennikach, osoby wykonujące tę pracę powinny usunąć z ciała wszystkie zgromadzone ładunki elektrostatyczne.
- Wszelkie operacje związane z podłączaniem wewnętrznym powinny być dokonywane po wyłączeniu urządzenia z sieci.
- Kilkakrotne powtórzenie włączenia urządzenia do sieci powoduje przeciążenie zmiennika, co może doprowadzić do jego zniszczenia. Po przerwaniu zasilania należy koniecznie odczekać 3 minuty przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci.

## Instalowanie elektryczne


- Urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym\* aż do zmiennika, który przekształca prąd w prąd trójfazowy o zmiennej częstotliwości w celu zasilania silnika.

- Urządzenie może być podłączane wyłącznie do sieci prądu przemiennego jednofazowego\* 200 – 240 V / 50 lub 60 z uziemieniem. Wyższe napięcie sieciowe mogłoby zniszczyć zmiennik.
- Należy obowiązkowo podłączyć uziemienie w celu zapewnienia ochrony osób.

## Ochrona osób za pomocą wyłączników

Urządzenia ze zmiennikiem częstotliwości wymagają ścisłego wyboru wyłącznika różnicowego w celu zapewnienia ochrony osób: istnieją wyłączniki różnicowe czułe na prąd przemienny (typ AC), prąd pulsacyjny (typ A) lub na każdego rodzaju prąd (typ B).

**Niebezpieczeństwo!** Zmienniki zawierają mostek prostownikowy napięcia sieciowego. Z tego powodu, w przypadku zwarcia do masy, stały prąd zwarciovowy może przeszkodzić w zadziałaniu wyłącznika różnicowego czułego jedynie na prąd przemienny (typ AC).

Jeżeli urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym\*, należy używać wyłącznika różnicowego czułego na prąd pulsacyjny (typ A), oznaczonego następującym symbolem: .

**Uwaga:** W zależności od producenta, wyłączniki różnicowe otrzymują odmienne nazwy.

Urządzenia wyposażone w zmienniki częstotliwości wytwarzają prąd upływowy na linie uziemiającej, którego poziom może doprowadzić do niepożądanego zadziałania wyłącznika różnicowego. Może to być spowodowane przez:

- Podłączenie kilku urządzeń ze zmienną prędkością do tego samego wyłącznika różnicowego.
- Prąd upływowy urządzenia większy od rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

**Uwaga:** Istnieją fabryczne tolerancje i w zależności od wyłącznika różnicowego jego rzeczywisty próg zadziałania mieści się w zakresie 50-100% teoretycznego progu znamionowego. W przypadku problemu należy dokonać pomiaru prądu upływowego urządzenia i rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Przed wszystkim należy odnieść się do podanych w poniższej tabeli cech charakterystycznych urządzenia:

Urządzenie	Zasilanie	Przekrój przewodów (mm <sup>2</sup> )	Wyłącznik różnicowy (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Próg (mA)
<b>RM 8</b>	200 - 240V 50 lub 60 Hz <b>jednofazowy</b>	1,5	B 16	≥ 30

\* Oprócz specyficznych modeli trójfazowych 200 - 240 V sprzedawanych w Japonii.

# WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



**UWAGA:** W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

## WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.

## PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazana ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

## MANIPULOWANIE

- Z akcesoriami zawsze należy obchodzić się z należytą ostrożnością.

## FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 110) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

## UŻYTKOWANIE

- Nie otwierać urządzenia przed całkowitym jego zatrzymaniem.
- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.

## CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.



## U W A G A

**Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).**

## KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelki lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzanie akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

## DOKONAŁEŚ ZAKUPU URZĄDZENIA RM 8

**RM 8** jest narzędziem idealnie dostosowanym do potrzeb profesjonalistów.

Oferuje niezliczone funkcje, które odkryjesz w miarę jego użytkowania.

Urządzenie umożliwia wykonanie wszelkiego rodzaju ciast, mieszanek i ubijanie

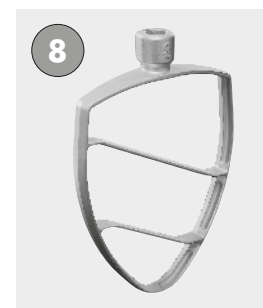
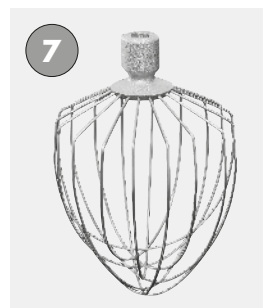
Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich części wymagających częstych manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

W celu ułatwienia zadania, niniejsza instrukcja zawiera poszczególne operacje montażu. Ze szczególną uwagą zostały uwzględnione różnego rodzaju czynności powodujące zatrzymanie silnika.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

**Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.**

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.



1. Pokrętko regulacyjne z zakresem dziewięciu prędkości
2. Pojemnik ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem
3. Osłona z otworem do dodawania składników
4. Dźwignia blokady do obracania głowicy
5. Przyłącze górne do zamontowania akcesorium cutter-wilk
- 5 Bis.** Cutter-wilk

6. Przyłącze przednie do zwykłych akcesoriów
- 6 Bis.** Przejściówka
7. Różga
8. Mieszadło
9. Hak



## URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

### • PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce sygnalizacyjnej silnika.

Instalacja powinna być zabezpieczona przez wyłącznik różnicowoprądowy 30 mA i bezpiecznik 10 A.

Wymagana jest jednofazowa normalizowana wtyczka 10/16 A.

Urządzenie jest dostarczane wraz z kablem elektrycznym z wtyczką do bezpośredniego podłączenia do znormalizowanego gniazda jednofazowego :

200-230 V/50-60 Hz - 16 A.



## U W A G A

**URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ  
BEZWZGLĘDNIEM PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA  
(RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM).**

### • SPOSÓB UŻYCIA

Po przeprowadzeniu czynności konserwacyjnych na silniku lub wariatorze należy uruchomić urządzenie na pusto, aby upewnić się, że **uchwyt narzędzi** (planetarny) prawidłowo się obraca oraz że narzędzie obraca się zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, patrząc na urządzenie z góry.



2) Zamocować klipsami osłonę, następnie założyć odpowiednie narzędzie do przygotowywanej potrawy.



4) Teraz można zamknąć głowicę ubijaczki podnosząc dźwignię blokady znajdującą się z boku urządzenia.

## FAZY MONTAŻU

1) Obrócić głowicę.

W tym celu wystarczy przekręcić dźwignię blokady do góry i podnieść głowicę.



3) Umieścić pojemnik. Nie ma szczególnego sposobu umieszczania pojemnika.



5) W celu pewnego zablokowania pojemnika, zalecanego w przypadku wyrabiania ciasta, wystarczy zablokować uchwyt pojemnika pod podporą po lewej stronie urządzenia i zablokować dźwignię opuszczając ją.

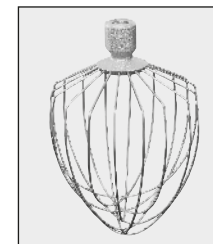
### DEMONTAŻ OSŁONY:

Umieścić kciuk wyłącznie na jednym z dwóch wypustek osłony. Następnie wystarczy nacisnąć powyżej, aby osłona odblokowała się.



## NARZĘDZIA

### 1. POTRAWY

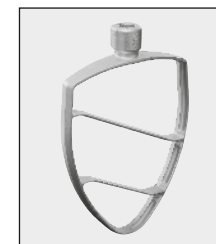


#### RÓZGA

Do ubijania piany z białek, wykonania kremu Chantilly, sabayon, puszystego kremu, ciasta biszkoptowego, ciasteczek, bez, ciasta naleśnikowego.

#### MIESZADŁO

Do przygotowania mieszanek typu ciasto piaskowe, ukręcone masło, sernik, ciastek czekoladowych moelleux, pierników i puree.







## HAK




Do wyrabiania ciasta na chleb, ciasta półfrancuskiego, brioche, ciasta kruchego.

Uwaga! Hak nie jest odpowiedni do wyrabiania ciasta na pizzę.

## 2. TABELA PRĘDKOŚCI

UBIJANIE	MIESZANIE / UBIJANIE	UGNIATANIE
Prędkość szybka	Średnia prędkość	Prędkość wolna
		
Prędkość od 1 do 9	Prędkość od 1 do 7	Prędkość od 1 do 3
PRĘDKOŚĆ NARZĘDZIA		
60 do 600 obr/min	60 do 420 obr/min	60 do 180 obr/min

## 3. MAKSYMALNE PRZETWARZANE ILOŚCI

		
Do 16 białek	Do 1,5 kg masła o temperaturze pokojowej	Do 4 kg ciasta na chleb*

\* 63% wilgotności z maks. 2,5 kg mąki.

Możliwe są również inne zastosowania, wartości te zostały podane wyłącznie informacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od rodzaju produktów lub przepisu kulinarnego..

## PRZYŁĄCZA AKCESORIÓW

- Przyłącze przednie zgodne ze zwyczajnymi akcesoriami.

- Uprzyłącze górne do zamocowania pojemnika cutter-wilka o pojemności 1,7 litra.

Pojemnik ten umożliwia wykonanie następujących czynności: siekanie czosnku, cebuli, pietruszki, przygotowanie majonezu, sosu i delikatnego farszu.

### • Blokowanie pojemnika cutter-wilka:



1- Ustawić pojemnik na przyłączy górnym.



2- Przekręcić pojemnik cutter-wilka w celu zablokowania go.



3- Umieścić nóż wewnątrz pojemnika.



4- Ustawić pokrywkę na pojemniku cutter-wilka z otworem wsadowym skierowanym do tylnej części urządzenia.



5- Zablokować pokrywkę przekręcając ją w lewo. Otwór wsadowy znajduje się wówczas w jednej linii z uchwytem.

## CZYSZCZENIE



## U W A G A

**Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).**

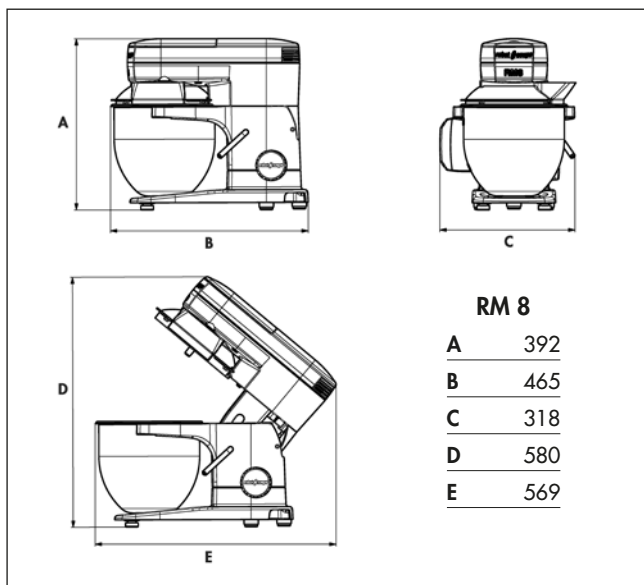
- Pojemnik i osłonę można myć w zmywarce. Zalecamy ręczne mycie narzędzi (chyba, że dostępne są środki do zmywarki przeznaczone do mycia elementów wykonanych z aluminium).
- Należy używać odpowiednich detergentów przystosowanych do mycia części wykonanych z aluminium.
- Przy użyciu wilgotnej gąbki wyczyścić całe urządzenie zwracając szczególną uwagę na strefy narażone na pryskanie.
- Nie stosować myjki wysokociśnieniowej.

## DANE TECHNICZNE

### • WAGA

<b>RM 8</b> (bez narzędzia - Netto)	17,07 kg
<b>RM 8</b> (z różgą - Netto)	17,45 kg
<b>RM 8</b> (Zapakowany)	19,80 kg
<b>RM 8</b> (+ akcesorium cutter-wilk - Zapakowany)	22,06 kg

## • WYMIARY (w mm)



## • WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Należy ustawiać urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej (marmur lub odpowiednik).

## • POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dBa.

## • DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe

Silnik	Prędkość (obr/min)	Napięcie (A)
200-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

## BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy osłona jest prawidłowo zamknięta na głowicy.



### DLA PRZYPOMNIENIA

**Nie otwierać urządzenia przed całkowitym jego zatrzymaniem.**

**Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.**

**Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.**

**Nie przeciążać urządzenia.**

## NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.

## PODSTAWOWE PRZEPISY

### • RÓZGA

#### BIAŁKA UBITE NA PIANĘ

##### **Składniki:**

- 16 białek
- szczypta soli



##### **Sposób wykonania:**

Wlać białka do pojemnika, dodając szczyptę soli. Ubijać delikatnie białka z prędkością '3', następnie pod koniec przez 10 sekund z prędkością '9' w celu uzyskania zwartej konsystencji.

#### KREM CHANTILLY

##### **Składniki:**

- 1 litr śmietanki
- 80 g cukru pudru



##### **Sposób wykonania:**

Wlać zimną śmietankę do pojemnika i dodać cukier puder.

Ubijać z prędkością '5', gdy krem zgęstnieje zwiększać prędkość i przejść na prędkość '7' lub '8'.

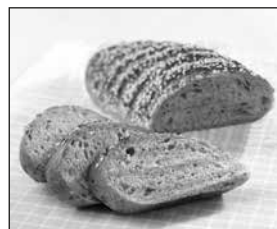
Gdy krem stanie się spoisty i aksamitny wyłączyć urządzenie.

### • HAK

#### CIASTO NA CHLEB (chleb wiejski)

##### **Składniki:**

- 1 kg mąki
- 750 ml wody
- 25 g drożdży
- 30 g soli
- 300 g mąki żytniej typ 170



##### **Sposób wykonania:**

Wsypać mąkę do pojemnika, wlać wodę, dodać drożdże i sól.

Ustawić prędkość '1' w celu uzyskania jednorodnej mieszanki, a następnie przekręcić prędkość na '2', aby wyrobić ciasto.

#### BRIOCHE

##### **Składniki:**

- 1.2 kg mąki
- 50 g drożdży piekarskich
- 3 łyżeczki soli
- 135 g cukru
- 10 jajek + 3 żółtka
- 350 ml mleka
- 680 g miękkiego masła



##### **Sposób wykonania:**

Wsypać mąkę do pojemnika, dodać drożdże, sól, cukier, jajka i mleko.

Wyrabiać ciasto hakiem przez około 10 minut z prędkością '2'.

Jeśli ciasto będzie zbyt gęste dodać odrobinę wody.

Dodać miękkie zimne masło i wyrabiać, aż ciasto będzie odklejać się od pojemnika i nie będzie kleić się do rąk.

Przełożyć ciasto do innego pojemnika. Przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość przerwać proces, przykryć folią i przechowywać w chłodzie.

### • MIESZADŁO

#### UKRĘCONE MASŁO DO BABECZEK CUPCAKES

##### **Składniki:**

- 1 kg masła
- 1,7 kg cukru pudru
- 270 ml mleka
- 11 ml płynnej wanilii



##### **Sposób wykonania:**

W pierwszej kolejności ukręcić masło (włożyć je do pojemnika następnie ukręcić z prędkością '6').

Dodać cukier puder, mleko, wanilię i obracać z prędkością '3'. Gdy mieszanka będzie jednorodna utrwalić konsystencję przez 3 minuty i dodać dowolny barwnik.

Następnie udekorować babeczki cupcakes przy użyciu rękawa dekoratorskiego.

#### PURÉE ZIEMNIACZANE Z SZAFRANEM

##### **Składniki:**

- 500 g ziemniaków
- 125 g miękkiego masła
- 2-3 kapsułki sproszkowanego szafranu
- Sól i biały pieprz

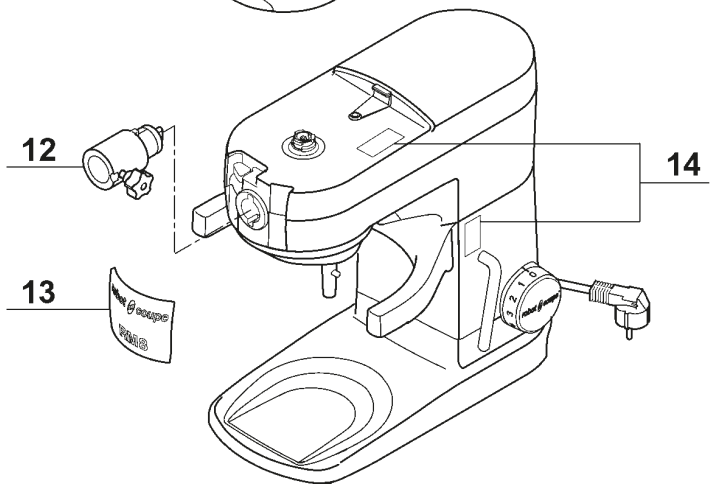
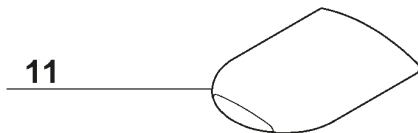
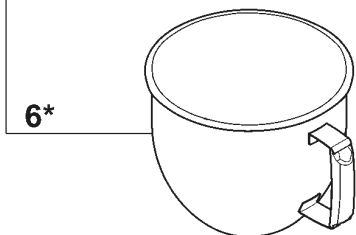
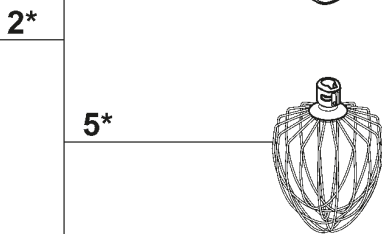
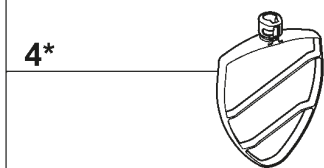
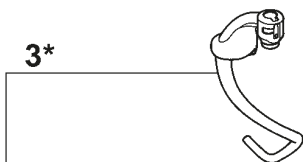
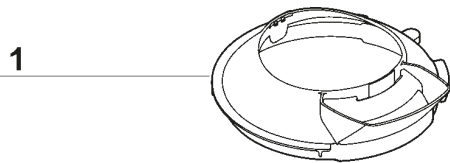
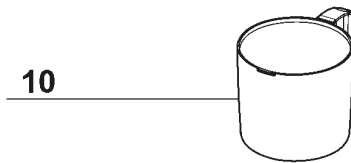
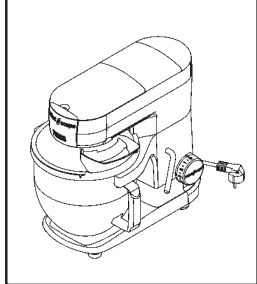


##### **Sposób wykonania:**

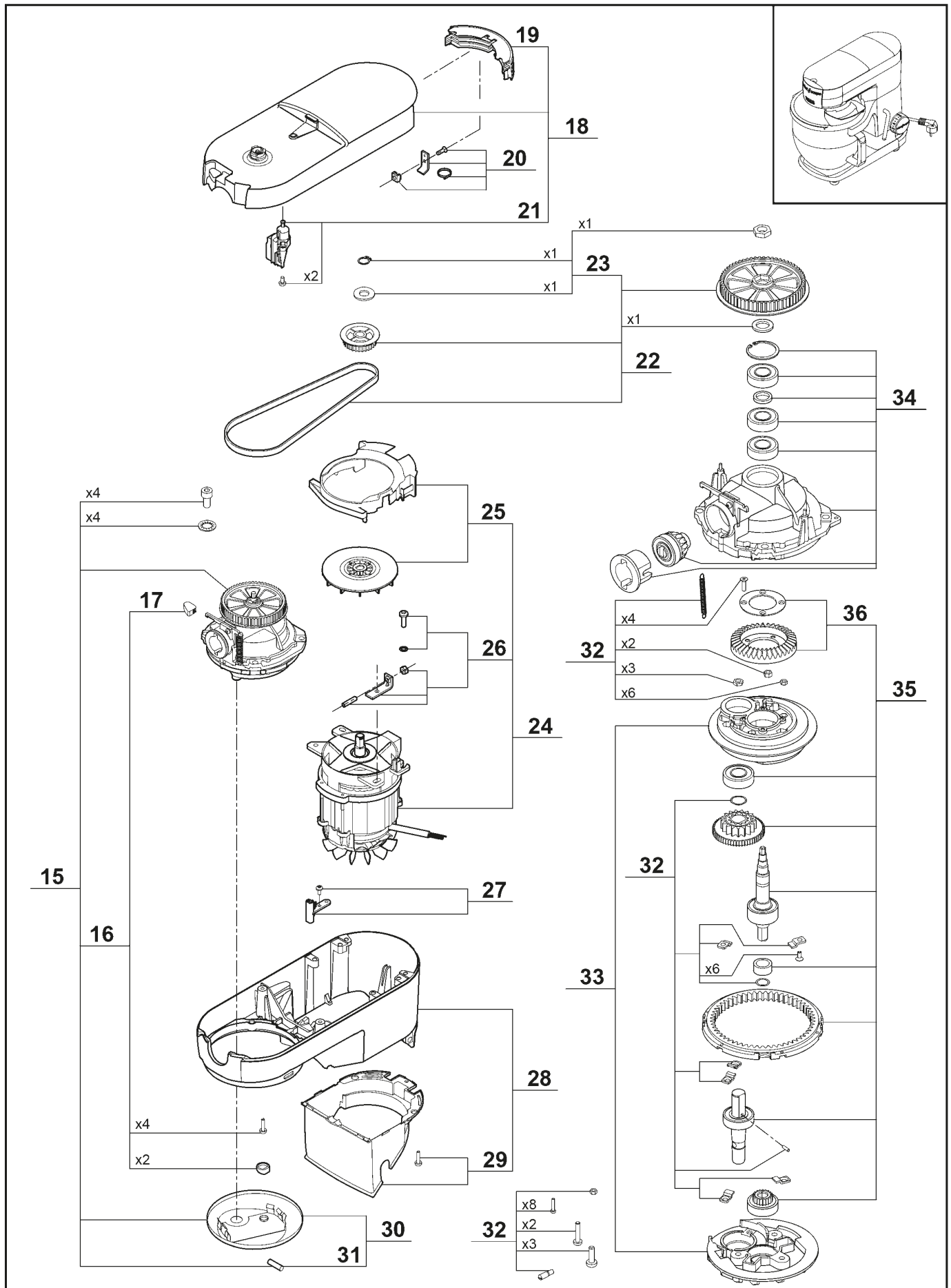
Obrać ziemniaki i pokroić w kawałki o takiej samej wielkości.

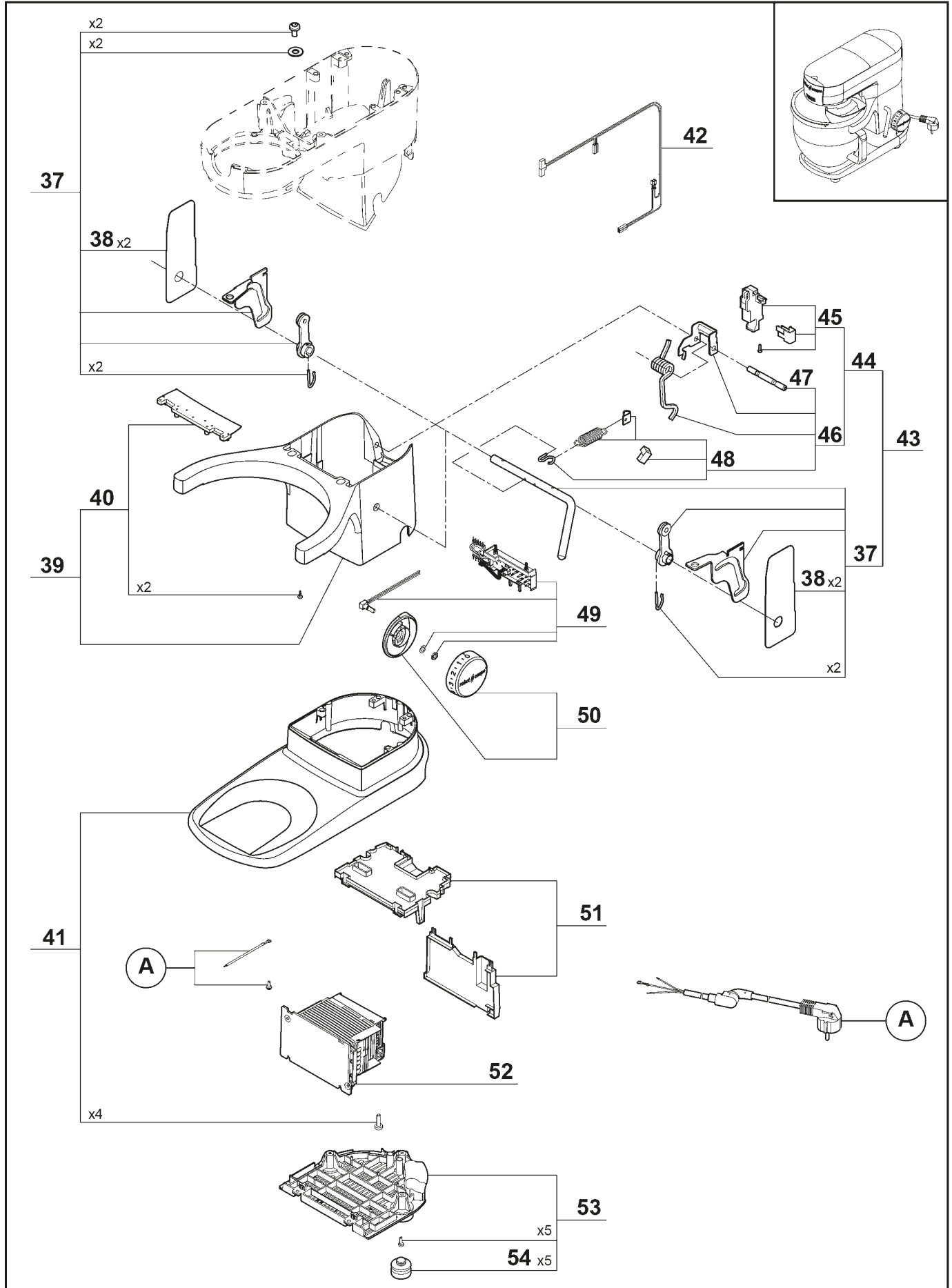
Gotować ziemniaki w solonej wodzie, aż będą miękkie.

Odcedzić dokładnie ziemniaki, następnie przełożyć do garnka na małym ogniu, aby je osuszyć. Włożyć ugotowane ziemniaki do pojemnika wraz z miękkim masłem i szafranem i mieszać z prędkością '2', aż do uzyskania aksamitnej konsystencji.



\* Voir tarif machines / See export price list





Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	99 605	ECRAN DE PROTECTION	PROTECTION SCREEN
2*	28 440	ACCESSOIRES ENSEMBLE OUTILS INOX 8L	8L STAINLESS STEEL TOOLSET
3*	28 437	CROCHET 8 L INOX	8L STAINLESS STEEL HOOK
4*	28 438	FEUILLE 8 L INOX	8L STAINLESS STEEL BEATER
5*	28 439	FOUET 8 L INOX	8L STAINLESS STEEL WHISK
6*	28 419	BOL 8 L	8L BOWL
7	99 609	POUSSOIR CUTTER	CUTTER PUSHER
8	99 610	COUVERCLE CUTTER	CUTTER LID
9	99 611	COUTEAU CUTTER	CUTTER BLADE
10	99 612	CUVE CUTTER	CUTTER BOWL
11	99 581	ENSEMBLE CAPOT SUPERIEUR	TOP COVER ASSEMBLY
12	99 582	ADAPTATEUR POUR ACCESSOIRE	ACCESSORY ADAPTER
13	99 583	CAPOT AVANT	FRONT COVER
14	99 001	ENSEMBLE ETIQUETTES	STICKERS
15	99 026	ENSEMBLE PLANETAIRE	PLANETARY ASSEMBLY
16	99 542	KIT CACHE VIS	SCREW CAP KIT
17	99 003	BOUTON POUSSOIR	PUSH BUTTON
18	99 538	ENSEMBLE TETE SUPERIEURE	HEAD ASSEMBLY
19	99 004	GRILLE DE VENTILATION	VENT COVER
20	99 005	KIT ASSEMBLAGE TETE SUPERIEURE	HEAD TOP ASSEMBLY KIT
21	99 539	SECURITE	SAFETY
22	99 049	KIT TRANSMISSION 8L	8L TRANSMISSION KIT
23	99 048	KIT CIRCLIPS + ECROU TRANSMISSION 8L	CIRCLIP KIT + 8L TRANSMISSION NUT
24	99 008	ENSEMBLE MOTEUR	MOTOR
25	99 009	ENSEMBLE CANALISATION SUPERIEURE	AIR DUCT TOP ASSEMBLY
26	99 010	KIT TENDEUR	TENSIONER KIT
27	99 607	SECURITE MAGNETIQUE	MAGNETIC SAFETY
28	99 011	ENSEMBLE TETE INFERIEURE	HEAD BOTTOM ASSEMBLY
29	99 012	ENSEMBLE CACHE MOTEUR	MOTOR PROTECTION ASSEMBLY
30	99 013	ENSEMBLE COUPELLE	CUP ASSEMBLY
31	99 014	GOUPILLE	PIN
32	99 038	KIT VIS PLANETAIRE	PLANETARY SCREW KIT
33	99 039	ENSEMBLE PORTES SATELITES	SATELYTE STRUCTURE ASSEMBLY
34	99 040	ENSEMBLE PORTE PLANETAIRE + ROULEMENT	BALL-BEARING PLANETARY STRUCTURE ASSEMBLY
35	99 042	ENSEMBLE PIGNONS PLANETAIRE	PLANETARY GEAR ASSEMBLY
36	99 041	PIGNON CONIQUE EQUIPE	EQUIPED CONICAL GEAR
37	99 558	SOUS-ENSEMBLE VERROUILLAGE DE TETE	HEAD LOCK SUB-ASSEMBLY
38	99 016	CACHE FLANC	SIDE PROTECTION
39	99 017	ENSEMBLE BERCEAU	CRADLE ASSEMBLY
40	99 559	RACLEUR	SCRAPER
41	99 018	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
42	99 057	FAISCEAU V2 ELECTRIQUE RM8	RM8 ELECTRICAL WIRING GROUP
43	99 067	ENSEMBLE VERROUILLAGE COMPLET V2 8L	8L HEAD LOCK SUB - ASSEMBLY
44	99 060	ENSEMBLE SECU V2 BATTEUR 8L	8L SAFETY DEVICE GROUP
45	99 061	SECURITE V2 BATTEUR	SAFETY DEVICE GROUP
46	99 062	ENSEMBLE RESSORT / PATTE DE SECU V2 8L	8L SPRING AND SLUG SAFETY DEVICE GROUP
47	99 065	AXE CHARNIERE V2	HING AXIS V2
48	99 066	ENSEMBLE RESSORT RAPPEL OUVERTURE V2	SPRING
49	99 561	CIRCUIT COMMANDE MOTEUR	MOTOR CONTROL BOARD
50	99 562	ENSEMBLE BOUTON DE COMMANDE	CONTROL KNOB ASSEMBLY
51	99 021	ENSEMBLE CANALISATION INFERIEURE	AIR DUCT BOTTOM ASSEMBLY
52	99 022	VARIATEUR	SPEED VARIATOR
53	99 023	ENSEMBLE CACHE INFERIEUR SOCLE	LOWER PLATE ASSEMBLY
54	99 024	ENSEMBLE PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT ASSEMBLY

	Désignation	Description
<b>A</b>	CORDON D'ALIMENTATION 8L	8L CORD

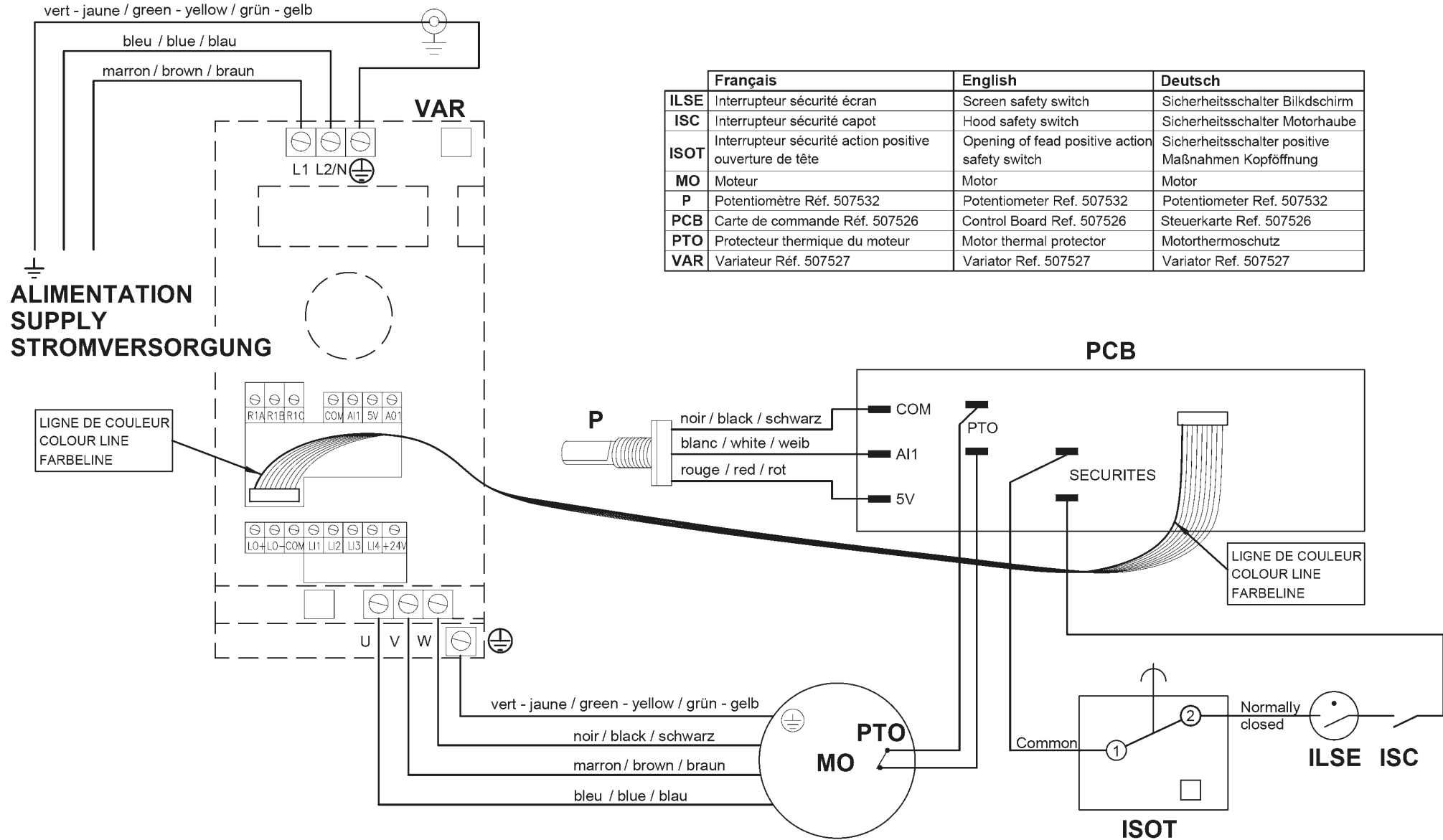
Machine	Voltage	A
26 220 A EUR	230/50/1	99 025
26 227 A DK		99 071
26 228 A SUISSE		99 072
26 221 A UK	240/50/1	99 070



**RM8** 220-240V/50-60Hz 1 ~  
ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ELEKTRISCHES SCHALTBILD





**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](http://www.robot-coupe.com)