

robot a coupe®



 **Robot Cook**®

AB Uygunluk Beyanı

Robot-Coupe® SNC, yukarıda çeşitlerine göre gösterilen makinelerinin, aksesuarlarının ve ambalajlarının:

- Avrupa Birliği Direktifleri'nin ana gerekleri ve Ulusal Mevzuatın Temel Gereksinimleri :
 - "Makineler" Direktifi **2006/42/AT**,
 - "Düşük Gerilim" Direktifi **2014/35/AB**,
 - "Elektromanyetik Uyum" Direktifi **2014/30/AB**,
 - Elektrik ve elektronik eşyalardaki (EEE) belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanmasına ilişkin **2011/65/AB** sayılı Direktif'e,
 - Atık Elektrikli ve Elektronik Teçhizatlar ile ilişkili (DEEE) **2012/19/AB** sayılı Direktif'e,
- **1907/2006** sayılı (birleştirilmiş son hali) "Kimyasal Madde Kaydı, Değerlendirilmesi ve İzni ve Bu Maddelere Uygulanacak Kısıtlamalar (REACH)" a ilişkin AB Tüzüğüne uygun olduğunu beyan eder ve bu sebeple Robot-Coupe® SNC tarafından satılan hiçbir ürün, aksesuar veya ambalaj, Avrupa Kimyasallar Ajansı (ECHA) listesinde yasaklı olarak belirtilen ve yüksek önem arz eden madde olarak kabul edilen hiçbir maddeyi barındırmaz.
- 596/2009 (at) sayılı tüzük ile değiştirilmiş "gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin (AT) **1935/2004** sayılı avrupa parlamentosu ve konsey tüzüğü",
- "gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin iyi üretim uygulamaları hakkında (AT) **2023/2006** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü",
- "gıda ile temas eden plastik maddelere ve malzemelere ilişkin (AB) **10/2011** sayılı avrupa komisyonu tüzüğü" ile işbu beyan tarihi itibarıyla bu Tüzüğü değiştiren ve/veya düzelten tüm ilgili (AB) Tüzükleri, (AB) 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 ve 2019/37 sayılı Tüzükler.

• aşağıda sıralanan uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :

- **EN ISO 12100:2010** Makine Güvenliği – Tasarım için genel prensipler,
- **EN 60204-1:2006** Makine Güvenliği – Makinelerin elektrik ekipmanı,
- kılıflar aracılığıyla koruma derecelerine ilişkin **EN 60529** (IP Yasası) :
 - Elektrik kumandaları için IP 55,
 - aletlerin diğer unsurlarına ilişkin IP 34,

• ve cihaz kategorisine göre güvenlik ve hijyene ilişkin yükümlülükleri belirleyen uyumlaştırılmış Avrupa normlarına :

- **EN 454**Dövücüler-Karıştırıcılar,
- **EN 1678**Sebze doğrama aletleri (ve meyve sıkacakları),
- **EN 12852**Gıda Hazırlayıcılar ve karıştırıcılar,
- **EN 12853**Dövücüler ve portatif çırpıcılar (Dalmalı karıştırıcılar),
- **EN 13208**Sebze soyucular,
- **EN 13621**Salata karıştırıcı,
- **EN 14655**Ekmek dilimleme aletleri.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, 1 Mart 2019

Jean-Marie LOZANO

Endüstriyel Operasyonlar Direktörü



İÇİNDEKİLER



GARANTİSİ



ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER



SİZ DE BİR Robot Cook® SAHİBİ OLDUNUZ



CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

- Elektrik sistemi tavsiyeleri
- Ön panel
- Ayarlar
- Uygulama
- Programlama
- Programlanmış tarifler



MONTAJ SAFHALARI



KULLANIM & ÜRETİM



HİJYEN



TEMİZLEME

- Motor Bloğu
- Hazne
- Bıçak
- Kazıma kolu
- Kapak contası



ENTRETIEN

- Bıçak
- Sızdırmazlık bileziği
- Kazıma kolu
- Kazıma kolu
- Isı detektörleri



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ağırlık
- Boyutlar
- Çalışma yüksekliği
- Gürültü seviyesi
- Elektrik özellikleri



GÜVENLİK



ÇALIŞMA HATALARI

- Gösterilen hataların listesi



NORMLAR



TEKNİK VERİLER

- Elektrik ve kablolama şemaları

KESME ROBOTU KOLL. ŞTİ. SINIRLI GARANTİSİ

KESME ROBOTU makineniz, satın alındığı tarihten başlayarak bir yıl garantilidir: bu garanti, yalnızca menşei alıcıyı yani dağıtıcıyı veya ithalatçıyı ilgilendirmektedir.

Eğer KEME ROBOTU makinenizi bir dağıtıcıdan satın aldıysanız, referans garanti, dağıtıcının garantisidir (bu durumda, bu garantinin koşullarını dağıtıcınız nezdinde doğrulayınız).

KESME ROBOTU garantisi, dağıtıcı garantisini yerini almamaktadır fakat dağıtıcı garantisinin yerine getirilmemesi durumunda, **KESME ROBOTU** garantisi, gerekirse, pazarlara bağlı olarak bazı ihtiyat kayıtları saklı kalmak üzere uygulanabilecektir.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, materyaller ve/veya montajla bağlantılı kusurlar ile sınırlıdır.

AŞAĞIDAKİ NOKTALAR, KESME ROBOTU Koll. Şti. GARANTİSİ KAPSAMINDA DEĞİLDİR:

1 - Düzgün veya uygun olmayan bir kullanımdan, cihazın düşmesinden kaynaklanan her türlü materyal hasarı veya montaj talimatlarının kötü uygulanmasından kaynaklanan (yanlış yapılmış montaj, işletmede hata, uygun olmayan temizlik ve/veya bakım, uygun olmayan yere yerleştirme, ...) aynı nitelikte her türlü hasar.

2 - Bileme için kullanılan işçilik ve/veya bir bıçağın montajının değişik unsurlarını değiştirmeye yarayan parçalar, normal veya aşırı olarak nitelendirilebilecek belirli bir süre sonrasında körelmiş, hasar görmüş veya aşınmış bıçaklar.

3 - Lekelenmiş, çizilmiş, hasar görmüş, berelenmiş veya rengi atmış bıçakları, yüzeyleri, tespit parçalarını veya aksesuarları değiştirmek veya tamir etmek için kullanılan parçalar ve/veya işçilik.

4 - Meslekten olmayanlar veya işletmenin yetkili kılmadığı üçüncü şahıslar tarafından yapılmış her türlü değişiklik, ekleme veya tamir.

5 - Makinenin satış sonrası servisine nakliyesi

6 - Yeni parçaları veya keyfi olarak değiştirilmiş aksesuarları (bkz. kaplar, diskler, bıçaklar, tespit mekanizmaları) yerleştirmek veya test etmek için kullanılan işçilik maliyetleri.

7 - Trifaze elektrik motorlarının dönme yönünün değiştirilmesiyle bağlantılı maliyetler (tesisatçı sorumludur).

8 - NAKLİYE DOLAYISIYLA ORTAYA ÇIKMIŞ HASARLAR. İster görünür, ister saklı olsunlar, kusurlar, nakliyecinin sorumluluğundadır. Müşteri, malın geldiği andan itibaren veya saklı bir kusur söz konusuysa farkına vardığı andan itibaren nakliyeciyi ve göndericiyi bu hususta bilgilendirmelidir.

Nakliyecinin denetlenmesinde kullanılacak TÜM ORJİNAL KARTONLARI VE AMBALAJLARI SAKLAYINIZ.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, kusurlu parçaların veya makinelerin yenileriyle değiştirilmesiyle sınırlıdır: KESME ROBOTU Koll. Şti. ve tüm bağlı şirketleri, dağıtıcıları, acenteleri, işletmeciler, çalışanları veya sigortacıları, cihazla veya onu kullanma imkânsızlığıyla bağlantılı hasarlardan, kayıplardan veya dolaylı harcamalardan sorumlu tutulamazlar.

ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER



DİKKAT

BU TALİMATLARI SAKLAYINIZ

DİKKAT: Makinenizin kötü kullanımıyla bağlantılı kazaları (elektrik çarpmaları, yaralanmalar, ...) ve maddi hasarları azaltmak için aşağıdaki talimatları dikkatle okuyunuz ve mutlaka bunlara uyunuz. Bu kullanım notunu okumak, cihazınızı daha iyi tanımanıza ve makinenizi düzgün bir şekilde kullanmanıza imkân verecektir. Talimatların tamamını okuyunuz ve cihazı kullanması muhtemel her kişiye okutunuz. Ekipmanlarımız profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve hiçbir şekilde çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

AMBALAJIN AÇILMASI

- Donanımı ambalajından dikkatle çıkarınız ve aksesuarları ya da spesifik materyali içeren bütün kutuları ya da paketleri çıkarınız.
- Kesici parçalara DİKKAT: bıçaklar, dikler...

YERLEŞTİRME

- Cihazınızın tamamen sabit bir destek üzerine yerleştirilmesi tavsiye edilir.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Daima elektrik tesisatınızın akım niteliğinin motor blokunuzun sinyalizasyon plakasında belirtilenle uyumlu olduğundan ve amper olarak desteklediğinden emin olunuz.
- Cihazı mutlaka topraklayınız.

KULLANIM

- Daima diskleri veya bıçakları dikkatle kullanınız. Bunlar kesici aletlerdir.

MONTAJ SAFHALARI

- Değişik montaj safhalarına tam olarak uyunuz (bkz. sayfa 144) ve bütün aksesuarların gerektiği şekilde konumlandırıldığından emin olunuz.

ÇALIŞTIRMA

- Hiçbir zaman kilitleme güvenlik sistemlerini iptal etmeye çalışmayınız.
- Hiçbir zaman çalışma kabının içine bir nesne sokmayınız.
- Hiçbir zaman malzemeleri elle itmeyiniz.
- Cihaza aşırı yük yüklemeyiniz.
- Hiçbir zaman cihazı boşta çalıştırmayınız.

TEMİZLEME

- İhtiyatlı olmak için, temizleme işlemlerini yapmadan önce, daima cihazınızı prizden çekiniz.
- Çalışma çevriminin sonunda, sistematik olarak, makineyi ve aksesuarları temizleyiniz.
- Motor blokunu suya sokmayınız.
- Alüminyum parçalar için, "alüminyuma özel" bir yıkama ürünü kullanınız.

- Plastik parçalar için, fazla alkalin (soda veya amonyak olarak çok yüksek konsantrasyonlu) bir deterjan kullanmayınız.
- Hiçbir durumda, Robot-Coupe, kullanıcının temel temizlik ve hijyen kurallarına uymamasından sorumlu tutulamaz.

BAKIM

- Elektrikli kısımlar üzerinde her türlü müdahaleden önce, zorunlu olarak cihazınızın elektrik şebekesi ile bağlantısını kesiniz (prizden çekiniz).
- Contaların veya halkaların durumunu ve güvenlik tertibatlarının gerektiği gibi çalışmasını düzenli olarak kontrol ediniz.
- Preparatlarda aşındırıcı ürünler (sitrik asit, ...) varsa, aksesuarların bakımı ve incelenmesi daha da özenli yapılmalıdır.
- Eğer besleme kordonu veya fiş hasar görmüşse, cihaz bozuk çalışıyorsa veya herhangi bir şekilde hasar görmüşse cihazı çalıştırmayınız.
- Eğer bir anormallik gözlemlerseniz, Bakım Servisinize başvurmakta tereddüt etmeyiniz.

SİZ DE BİR Robot Cook® SAHİBİ OLDUNUZ

Robot Cook® tamamiyla profesyonellerin ihtiyaçlarına yönelik ısıtma bir doğrayıcı-karıştırıcıdır. Size kullandıkça keşfedeceğiniz sayısız hizmetler sunacaktır.

Robot Cook®'un artıları:

- Hazneli Cutter fonksiyonu
- Maksimum sıvı kapasitesi 2,5 litre
- 1 veya 2 Derecede hassas sıcaklık kontrolü
- 140°C'ye kadar ısıtma kapasitesi
- 9 tarifi programlama fonksiyonu

Robot Cook® cihazınız aşağıdaki aksesuarları içermektedir:

- Paslanmaz çelikten 3,7 Litre hazne
- Paslanmaz çelik mikro dişli bıçaklar
- Kapak ve hazneye bağlı skreyper kol

CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

• ELEKTRİK SİSTEMİ TAVSİYELERİ

Elektrik bağlantısını yapmadan önce, elektrik tesisatınızın akımının niteliğinin, motor sinyalizasyon plakası üzerinde belirtilenle uyumlu olduğundan emin olunuz.



Robot Cook®

Bu model aşağıda belirtilen akımlara uyumludur:
220-240V / 50-60Hz / 1

Normalleştirilmiş elektrik kablosu en az 10 amper ayarlı olmalıdır ve yoğun kullanım esnasında tercihen 16 amper.

• ÖN PANEL

AYAR BÖLGESİ

- Düşük-Yüksek ısıtma gücü ayar fonksiyonu
- Hız fonksiyonu
- Zamanlama Fonksiyonu

PROGRAMLAMA BÖLGESİ

- Programlama fonksiyonu
- Seviye düğmesi

- Dönen düğme (parametre ayarları)

ON / OFF
(cihazın arkasına)

ÇALIŞTIRMA BÖLGESİ

- Darbe düğmesi
- Çalıştırma Düğmesi
- Durdurma Düğmesi

- Cihazın beslenmesi:



Genel elektrik akımı cihaz arkasında bulunan siyah açma düğmesi ile kesilir.

• AYARLAR:

Düğmeler:

- Isıtma: % Düşük ısıtma gücü fonksiyonu
- Yüksek ısıtma gücü fonksiyonu

Hız: ⚡

Zamanlayıcı: ⌚

sırayla bir ısı derecesi (°C), bir hız (devir/dk) ve bir süre (dak:s) seçmeyi sağlar.

Dönen düğme seçilen parametreler üzerinde etki göstermeyi sağlamakta (ısı, hız, süre).

Örneğin: eğer hız düğmesine basarsak, dönen düğme ile hız ayarına müdahale ediyoruz; seçilen hız, hız satırında gösterilir.

- Ayar detayları:



Küçük ok işareti dönen düğmenin bulunduğu aktif olan parametreyi temsil eder.

1. Düşük ve yüksek ısıtma gücü fonksiyonu: %

2 Seçenek:

20-140°C arasında ayarlanabilir sıcaklık

Küçük ısıtma gücü (küçük ateş): 🔥

Büyük ısıtma gücü (büyük ateş): 🔥

Küçük bir ısıtma gücünü seçmek için ısıtma düğmesine bir kere basmak yeterlidir %

Daha sonra istenilen ısıyı seçmek için dönen düğmeyi kullanınız.

Büyük ısıtma gücünü seçmek için ısıtma düğmesine 2 kere basmak yeterlidir 

Daha sonra istenilen ısıyı seçmek için dönen düğmeyi kullanınız (büyük ateş işareti ekranda görülecektir).

İstenilen sıcaklık seçim oku karşısında gösterilecektir  72°C.

Burada, aslında hazne içinde ölçülen ısı gösterilir  47°C.

Isıtma gücü veya sıcaklık seviyesi işlem sırasında değiştirilebilir.

Isıtma fonksiyonunu kullanmak istemezseniz ısıtma kısmına 2 tire görüntüsünü (— °C) seçiniz .

2. HIZ FONKSİYONU:

• 80 ila 3.500 devir/dk arası hız değişimi

Hız düğmesine bir kere basınca, dönen düğme istenilen hızı seçmenizi sağlar.

Fonksiyonlar	Hızlar
Harmanlama	100 ile 500 dev/dak veya R-Mix'e göre -100 ve -500 dev/dak arası
Kesmek	600 ila 2.000 devir/dk
Karıştırma	2.100 ila 3.000 devir/dk
Emülsiyon	3.000 ila 3.500 devir/dk

• **R-Mix** fonksiyonuna (karıştırma fonksiyonu: bıçak malzemeleri kesmemek için ters yönde döner) -100 dev/dak ve -500 dev/dak arasında ulaşılabilir.

Bunun için, dönen düğmeyi eksi (-) tarafına doğru çevirmeniz yeterli. Eğer motor dönüyorsa, 0 dev/dak'dan geçerken duracaktır. Hızı seçtikten sonra cihazı tekrar çalıştırmak gerekir.

• **Durmalı Hız Fonksiyonu:** bıçak her 3 saniye'de bir birkaç tur yapıyor.

Bunun için, dönen düğmeyi işareti görünene kadar eksi (-) tarafına doğru çevirmeniz yeterli.   .

Yararı: Bu fonksiyon hazırlanmakta olan karışımın dokusunu değiştirmeden ısıyı saklamayı sağlar. Eğer hazne çok dolu ise motoru düşük hızda tutarak aşırı ısınmamasını sağlar.

• **Turbo fonksiyonu:**

Bu fonksiyon 4500 dev/dak hızına ulaşmayı sağlar. Bunun için, istenilen süre kadar Turbo düğmesini basılı tutmak yeterlidir.

Turbo işlevi sadece cihaz çalışırken kullanılabilir.

• **Pulse fonksiyonu:**

Yüksek Hassasiyetli Pulse düğmesi sayesinde karışımların daha iyi kontrol edilmesi. Daha sonra değiştirme düğmesini kullanarak istediğiniz Pulse hızını seçin.

Pulse işlevi sadece cihaz kapalıyken kullanılabilir.

3. Zamanlayıcı Fonksiyonu:

1 - **Geri sayım modu** düğmesine basarak

, değiştirme düğmesi yardımı ile cihazın fonksiyonunun süresini ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon ile ilgili işlem tamamlandığında kısa bir uyarı sesi duyulur

Uzun süreli uyarı seçeneğini aktif hale getirebilirsiniz  zamanlayıcı düğmesine 2 kez basmak uzun bir uyarı sesi elde etmenizi sağlar .

2 - **Kronometre modu**

Bir kronometre dahili olarak cihazın fonksiyonunun kullanım süresini gösterir.

3 - **Geciktirme modu**

O Zamanlayıcı düğmesine uzun basılınca (2 saniye) , aşağıdaki işaret ekranda görünecektir . İstenilen sıcaklık elde edildiğinde değiştirme düğmesi yardımı ile cihazın fonksiyonunun süresini istediğiniz süreye ayarlayabilirsiniz.

Bu fonksiyon, O işaretinin kaybolmasından sonra otomatik olarak devre dışı kalacaktır .

Yararı: Bu ayar sadece istenilen pişirme ısısına ulaşınca zamanlayıcıyı çalıştırmayı sağlar. Böylece başlangıç ısısı veya malzemelerin miktarından bağımsız pişirme süresi programlıyoruz.

• **UYGULAMA:**

Pulse, başlat ve durdur düğmeleri cihaza emirleri yaptırmak için mevcuttur. Bu nedenle onları tüm ROBOT-COUPÉ CİHAZLARINDA BULABİLİRİZ.

Burada, göstergede yazılı olanları gerçekleştirecektir. ('Programlanmış' olanları).



Siyah düğme
Turbo pulse



Yeşil düğme
çalıştır



Kırmızı düğme
Durdur

Durdur düğmesine uzunca basmak (2 saniye), ayarlarını sıfırlar ve ilk konfigürasyona geçmesini sağlar (cihazın bağlanması).

• PROGRAMLAMA: +

- Bir programı kullanın:

Program fonksiyonu üzerine gidin , ve değiştirme düğmesi yardımı ile programın numarasını seçin.

Seçilen programı kullanmak için cihazınızı çalıştırınız.

-Bir programı okumak:

, tuşu yardımı ile programı seçtikten sonra, dönen düğme ile etapları değiştirmek için, etap düğmesine basınız .

Robot Cook® cihazınıza **9 program** kayıt etme imkanınız var.

3 tarifin ön programlanması yapıldı bile (bakınız sayfa 143):

Program 1: Beşamel

Program 2 : İngiliz kreması

Program 3: Pasta kreması

Her bir program etabının sonunda, kısa bir alarm sesi duyulacak ve programın bir sonraki etaba geçtiğini bildirecektir.

- Bir programlamayı oluşturmak veya değiştirmek:

1 kere Program fonksiyonuna basarak  dönen düğmeyi kullanarak istenilen programa erişiyorsunuz. 1 ile 9 arası bir program seçmenizi sağlar.

Programın her etabı için , vaşağıdaki parametreleri belirteceksiniz:

Isıtma gücü ve sıcaklık

Hız

Zamanlayıcı

Bir etap oluşturmak veya değiştirmek için, üzerine uzunca basarak istenilen etabı seçin , böylece parametreleri girmenizi sağlayacaktır.

Parametrelerinizi girdikten sonra, onları etap düğmesine tekrar basarak kayıt etmek için onaylayın



- Bir etabı kaldırmak:

Silinecek olan etabın üzerine gelin; O düğmesi üzerine uzun basın ve kırmızı DURDURMA düğmesi üzerine  tıklayarak etabı silin.

Bu numaradaki etap bir sonraki etap olacaktır.

Bütün etaplar silindiğinde program da silinmiş olacaktır.

Son etap yerine **End** kelimesi görünecektir. Kullanım sırasında program tam bu sırada duracaktır.

• Programlanmış tarifler:

PROGRAM 1: Beşamel Sos

1 litre hazırlama için gerekli malzemeler: Tereyağı 100 g - Un 100 g - Süt 1 litre - Tuz 5 g - Karabiber 1 g - Müskat cevizi 1 g

Malzemeler	Agirlik	İşlem	Isıtma ayarı	Devir	Zaman	Kapak deliği	Sıyırıcı kol	Not
Aşama 1								
Tereyağı	100 g	Eritmek	+ 115° C	200 tr/dak	2 dak	Kapalı	Hayır	
Aşama 2								
Un	100 g	İEkleyin	+ 120° C	200 tr/dak	5 dak	Kapalı	Evet	
Aşama 3								
Süt Tuz Karabiber Müskat cevizi	1 Litre 5 g 1 g 1 g	Pişirin	+ 100° C	500 tr/dak	15 dak	Kapalı	Evet	Tüm malzemeleri bir seferde yavaşça ekleyin.

PROGRAM 2: İngiliz kreması

1 litre hazırlama için gerekli malzemeler: Tam yağlı süt 1 Litre - Beyaz şeker 200 g - Yumurta sarısı 160 g - Vanilya 1 dal

Malzemeler	Agirlik	İşlem	Isıtma ayarı	Devir	Zaman	Kapak deliği	Sıyırıcı kol	Not
Aşama 1								
Tam yağlı süt Vanilya	1 Litre 1 dal	Vanilya tanelerini sütte demlendirin	+ 85° C	600 tr/dak	20 dak	Kapalı	Hayır	
Aşama 2								
Beyaz şeker Yumurta sarısı	200 g 160 g	Sıcak süt içine ekleyin.	+ 85° C	600 tr/dak	3 ila 4 dak	Açık	Evet	Ne kadar çok yumurta sarısı olursa o kadar krema kıvamlı olur.
Aşama 3								
		Hızlı bir şekilde soğutunuz. Başka bir kaba boşaltınız ve +4 derecede saklayınız.						

PROGRAM 3: Pasta kreması

1 litre hazırlama için gerekli malzemeler: Tam yağlı süt 1 l - Beyaz şeker 230 g - Yumurta sarısı 120 g - Vanilya 1 dal - Un 50 g - Nişasta 50 g - taze yağ 80 g

Malzemeler	Agirlik	İşlem	Isıtma ayarı	Devir	Zaman	Kapak deliği	Sıyırıcı kol	Not
Aşama 1								
Beyaz şeker Yumurta sarısı Un Nişasta Vanilya	230 g 120 g 50 g 50 g 1 adet	Tüm ürünleri az haşlayın		2.000 tr/dak	30 s	Kapalı	Evet	
Aşama 2								
Süt	1 Litre	Hazırladığınız karışıma sütü boşaltın	+ 95° C	1.000 tr/dak	12 dak	Açık	Evet	
Aşama 3								
Tereyağı	80 g	Tereyağını parça olarak ekleyin	+ 95° C	1.000 tr/dak	30 s	Açık	Evet	

MONTAJ SAFHALARI



1)) Motor bloku size karşı, haznenin kolunu hafifçe sola dönük şekilde yerleştiriniz.

2) Motor bloğunun uzantıları yerlerine iyice yerleşene kadar haznenin kolunu sağa doğru çevirin. Bu durumda kol karşınızda bulunur.

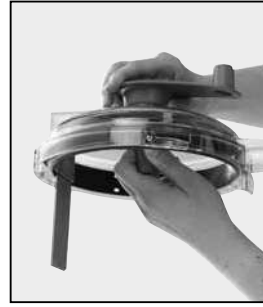


3) Bıçağı motor miline takın ve haznenin altına kadar indirin. Hazne içinde döndürerek, doğru konumlandığından emin olun.



ÖNEMLİ
Bıçağı hazneye yerleştirmeden önce malzemeleri içine koymayınız.

4) Sıyırıcı kolun kapak ve kol ile beraber doğru bir şekilde takıldığından emin olunuz.



5) Kapağı haznenin üzerine yerleştirin ve kilitlenmesine kadar sağa doğru çeviriniz.



Bağlantı oluşturuldu, şimdi cihazınız kullanıma hazır.

KULLANIM & ÜRETİM

- Sıvılar için, hiçbir zaman hazneyi 2/3'den öteye doldurmayınız yani bıçağın üst kısmından 2 cm aşağı
- Robot Cook® cihazınız aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirmenizi sağlar:

S
I
C
A
K

Emülsiyon

Parçalama

Karıştırın

Doğrama

Harmanlama

Yoğurma

S
O
Ğ
U
K

HİJYEN

ÖNEMLİ: HİÇBİR ZAMAN SAF ÇAMAŞIR SUYU KULLANMAYINIZ

- Genelde ambalaj üzerinde üreticinin belirttiği talimatları takip ederek düzgün bir şekilde deterjanı/dezenfektanı su ile karıştırınız.
- Gerekli olduğu takdirde iyice sürtün.
- Etki etmesi için bekletin.
- Dikkatlice durulayın.
- Tek kullanımlık bir bez ile dikkatlice kurulayın.

TEMİZLEME



D İ K K A T

Önlem olarak tavsiyemiz temizleme işlemine başlamadan önce her zaman cihazın fişini çekmenizdir. (çarpılma tehlikesi)

• MOTOR BLOĞU

Motor bloğunu asla suya batırmayın, bir sünger veya ıslak bez yardımıyla temizleyin.

• HAZNE

- Kapağı çıkartın.
- Kilidini açmak için hazneyi motor bloğu üzerinde döndürerek çıkartınız.
- Onu çıkarmak için yukarı doğru çekiniz, bıçak sıvı karışımların hazırlanmasında yalıtımı sağlamak için haznede kalacaktır

Eğer karışım sert ise, bıçağı çıkartın ve haznenin içinde olanı boşaltın.

Robot Cook® cihazınızın haznesinde boşta döndürerek bıçaktaki kalıntıları temizleyebilirsiniz.

Hazneyi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

• BIÇAK

Robot Cook, size iki bıçağıyla birlikte teslim edilir:

Dişli ağızlı bıçak özel Blender fonksiyonu, ince çekilmesi gereken yemekleriniz için idealdir.

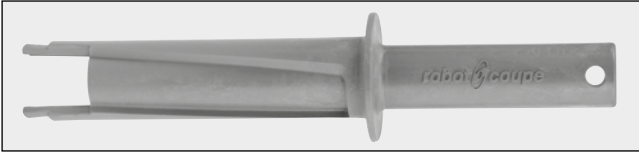


Düz ağızlı bıçak Cutter fonksiyonu, tartar yemekleriniz ve kıyma için idealdir.

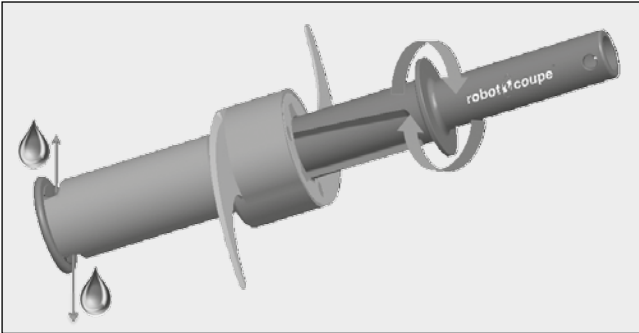


Her kullanımdan sonra bıçağı tamamıyla temizlemek önemlidir.

Bıçak içinde bulunan harçları temizlemek için size bir temizleme aleti verilmiştir.



Şu şekilde müdahale ediniz:



Bıçağın temizlenmesinin ardından, olası bir paslanmayı önlemek için, bıçakları iyice kurulayın.

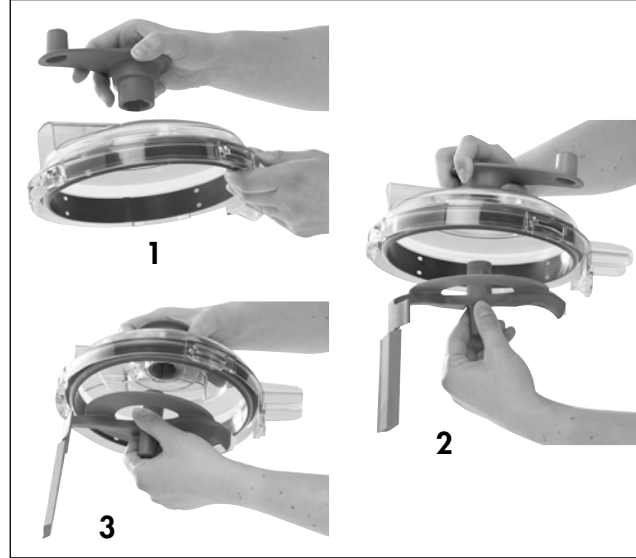
• KAZIMA KOLU

Sıyırıcı kolun temizliğini gerçekleştirmek için, onu aşağıda belirtildiği gibi çıkartınız:

1- Sıyırıcı kolu bir elle ve sapı diğer elle tutunuz.

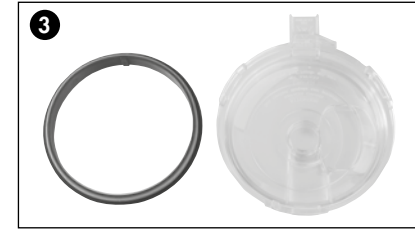
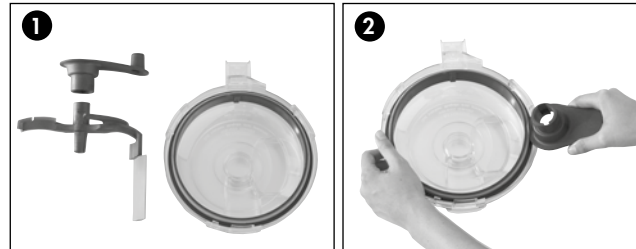
2- İki parçayı birbiri üzerine bastırın, ve saat yönü tersine kolu 45 derece çevirin.

3- Böylece, sıyırıcı kolun iki tarafını temizlemek için kapaktan çıkarmak mümkün olabilir.



• KAPAK CONTASI

Her kullanımdan sonra, kapak contasının temizliğini yapmak için, aşağıda belirtilen şekilde müdahale ediniz:



BAKIM

• BIÇAK

Hazırlama sonucunuz büyük ölçüde bıçaklarınızın durumuna ve kullanımına bağlıdır. Bıçak aşınabilecek bir parçadır ve biten işlemin kalitesi aynı olabilmesi için bunu düzenli olarak değiştirmek gerekir.

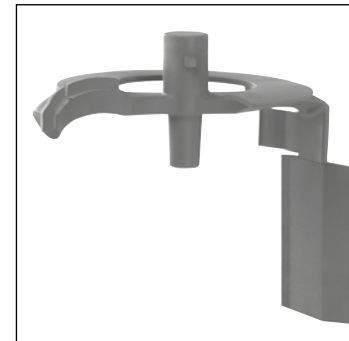
• SIZDIRMAZLIK BİLEZİĞİ

Motor milinin yalıtım halkası düzenli olarak yağlanmalıdır (mutfak yağı kullanınız).

Motora mükemmel bir yalıtım sağlamak için, bu halkanın aşınma derecesini düzenli olarak kontrol edilmesi ve yılda en az 1 kere değiştirilmesi önerilmektedir.

Bu yalıtım halkası motoru çıkarmadan değiştirmek çok kolay, bu nedenle her zaman iyi durumda olmasına özen göstermenizi öneririz.

• KAZIMA KOLU



Sıyırıcı kol aşınabilen parçalar olan silikon sıyırıcı parçalardan oluşmaktadır. Bu nedenle bu kolun optimum bir şekilde çalışması için düzenli olarak onu değiştirmek gerekir.

Sıyırıcı kapağı çıkartmak ve takmak çok kolay.

Sıyırıcı hazne kola yapışmış olduğu için, değişimi için profesyonel bir kişinin müdahalesini gerektiriyor.

• KAPAK CONTASI

Sıvı sızması halinde, derhal kapak contasını değiştiriniz.

• ISI DETEKTÖRLERİ

Cihazınız 8 ısı dedektörü içermektedir, 4'ü motor bloğu üzerinde ve 4'ü hazne altında.



Isı dedektörü kullanılan temizlik malzemelerine göre kirlenebilir (özellikle haznenin altında). Bu gösterilen ısıda birkaç derecenin oynamasına neden olur.

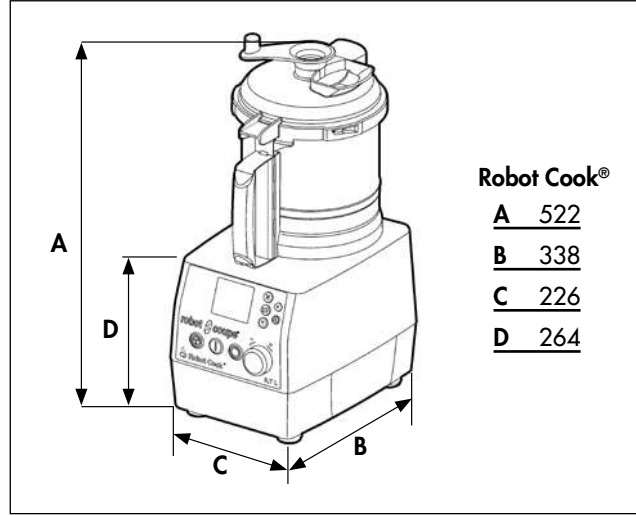
4 detektörlerin süngerin sert tarafıyla sade bir şekilde fırçalanması bu çalışma bozukluğunu gidermeye yetecektir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

• AĞIRLIK

	Net	Ambalajlı
Robot Cook®	13,5 kg	15 kg

• BOYUTLAR (mm)



Robot Cook®

A 522

B 338

C 226

D 264

• ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ

Robot Cook® cihazınızı haznenin üst tarafı 1,20 m ve 1,30 m arası olacak şekilde sabit bir çalışma alanına yerleştirmenizi öneririz.

• GÜRÜLTÜ SEVİYESİ

Robot Cook® cihazının boş çalışırken devamlı akustik basınç ortalama değeri 70 db (A)'den azdır.

• ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Motor	Devir (tr/dak)	Güç (Watt)	Yoğunluk (Amp.)
230V / 50-60 Hz	100 ila 4500	Maksimum ısıtma gücü: 1200 W Motor gücü: 1000 W Nominal cihaz gücü: 1800 W	8

GÜVENLİK



D İ K K A T

Bıçak ve kesiciler insana zarar verebilirler, dikkatli kullanılmaları gerekir.

Bu modeller aşağıdaki güvenlik sistemlerini içermektedir:

- Manyetik bir **emniyet sistemi** ve motor freni.
- Kapağın açılmasıyla motor durur.
- Buna rağmen, sıvı karışımlar hazırlanırken sıçramaları önlemek için kapağı açmadan önce cihazı durdurmayı şiddetle öneririz. Sıcak sıvı karışımlar hazırlarken özellikle yanma risklerine dikkat ediniz.
- PÇok uzun süreli kullanım veya aşırı yük durumunda motoru otomatik olarak durduran **Isı Koruması** (Hata Er02).

Bu durumda, cihazı tekrar çalıştırmak için soğumasını bekleyiniz.

- Isınma sisteminde güvenlik:

- a** - Haznenin yerinde olduğunu tanımlamak için özel tanımlama
- b** - hazne içinde ısı koruması (belli bir güvenlik ısısı aşımında cihazın otomatik olarak durdurulması).
- c** - Karışımın ısısı 85° C'ye ulaşınca, haznenin çok sıcak olmasına bağlı güvenlik nedenlerinden dolayı hız otomatik olarak 600 dev/dak'ya sınırlandırılır.

Bu durumda, karışımınızı Turbo/Pulse fonksiyonunu kullanarak karıştırabilirsiniz.



HATIRLATMA

Hiçbir zaman kilitleme güvenlik sistemlerini iptal etmeye çalışmayınız.

Hiçbir zaman çalışma kabının içine bir nesne sokmayınız.

Hiçbir zaman malzemeleri elle itmeyiniz.

Cihaza aşırı yük yüklemeyiniz.

ÇALIŞMA HATALARI

Robot Cook® cihazınız olabilecek hataların çeşitli nedenleri göstermeyi sağlayan fonksiyon içermektedir.

Gösterilen mesaja göre, hatanın cinsi ve yapılacak müdahaleleri öğreneceksiniz, yandaki tabloya bakınız.

• GÖSTERİLEN HATALARIN LİSTESİ

Gösterge	Tanımlama	Yapılacak işlem
Er01	Değişken ısı koruması	Cihazın soğumasını bekleyiniz; Sıfırlama için durdurma düğmesine basınız.
Er02	Motor ısı koruması	Cihazın soğumasını bekleyin; daha hızlı döndürün veya durdurmalı 0101 fonksiyonunu kullanın
Er03	Şebeke akımına bağlı	Cihazın elektrik akımını kontrol edin

Gösterge	Tanımlama	Yapılacak işlem
Er04	Konfigürasyon uyumsuzluğu	Tüm aksesuarları çıkarınız ve tekrar takınız; Sıfırlama için durdurma düğmesine basınız.
Er05	İç parçanın aşırı ısınması	Cihazın elektrik akımını kontrol edin
Er06	Kontrol kartı ısı koruması	Cihazın soğumasını bekleyiniz; Sıfırlama için durdurma düğmesine basınız.
Er07	Haznenin güvenlik kontrolü	Hazneyi çıkarıp güvenlikleri sıfırlamak için tekrar takınız
Diğer mesaj		Satış sonrası servisle irtibata geçiniz.

NORMLAR

Sayfa 4'deki uyum bildirimine göz atın.

robot  ***coupe***®

TEKNİK VERİLER

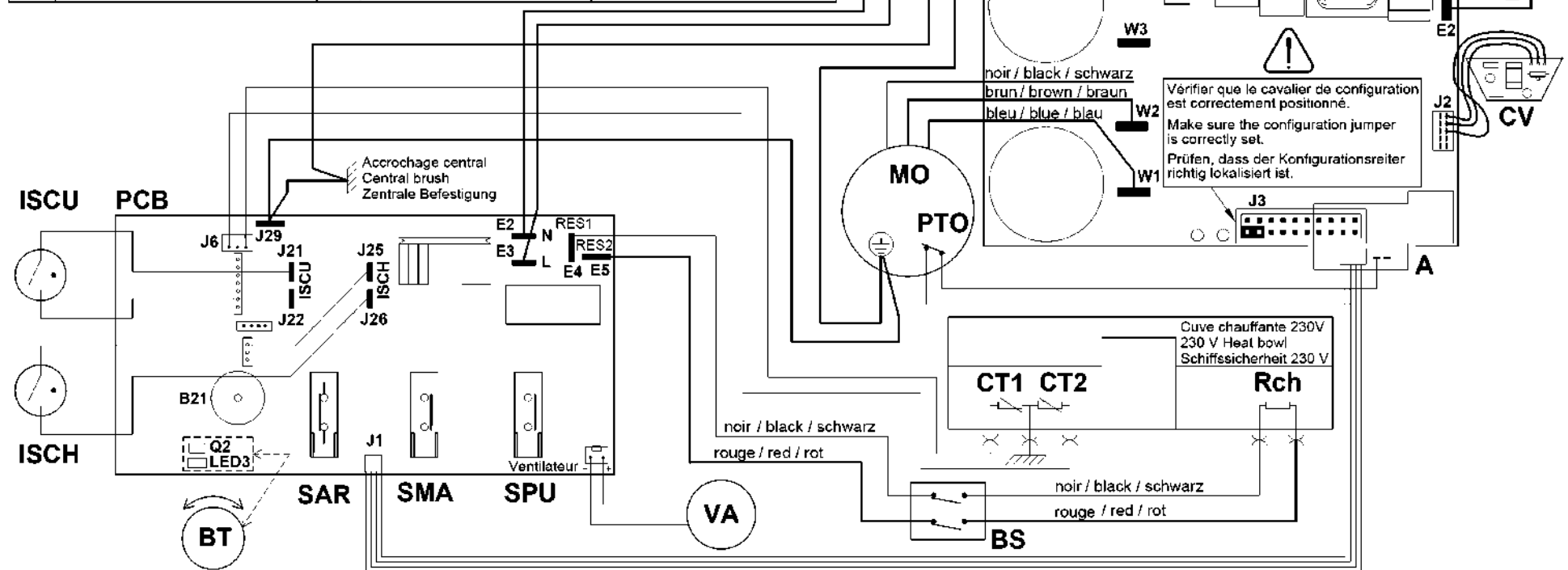
Robot Cook® 220 - 240V / 50 - 60 Hz / 1~

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
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



37002314450671

Réf. : 450 671 - 06/11/2020 - RDM

Robot Cook®



3,7 L

A

TİCARİ TANIMLAMA

Profesyonel pişirici Öğütücü-Mikser Paslanmaz çelikten 3,7 Litre hazne 140°C'ye kadar önceden ayarlanmış değiştirilebilen sıcaklık 4 Hız Fonksiyonu. 9 program Fonksiyonu.

B

TEKNİK TANIMLAMA

Öğütücü-Mikser ısıtıcı Robot Cook.

Monofaz 230V/50/1. 4 hızlı, 4500 devir/dk'ya 1800 W güç 140°C'ye kadar sıcaklık Paslanmaz çelikten. Paslanmaz çelikten, saplı 3,7 Litre hazne 1 adet dişli bıçak ve 1 adet düz bıçak ile sunulmuştur.

Arkada **F** bölümünde bütün opsiyonları seçiniz

C

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kullanım gücü	1800 Watt
Elektrik girişi	Monofaz 230V/50/1 2,7 Amp - Dahili priz
4 Hız Fonksiyonu :	
1) Ayarlanabilir hız	100 - 3500 devir/dk.
2) Yüksek Hız	Bas-Çalıştır/Turbo 4500 devir/dk.
3) R-Mix karıştırma hızı	-100 -500 devir/dk.
4) Duraklatma hızı	Her iki saniyede bir bıçağın yavaşça yön değiştirmesi
Ebatlar (GxDxY):	226 x 338 x 522 mm
Geri dönüştürülebilirlik oranı	95 %
Net Ağırlık	13 kg
Referans	43000R

NORMLAR (CE)

EN 12100-1 ve 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006,
EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

D

Servis başına yemek sayısı	10-100 küver
min/max çalışma miktarı	300 gr ile 2,5 kg

E

ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİ

MOTOR BLOKU

- Yoğun kullanıma uygun doğrudan beslemeli endüstriyel asenkron motor Kayızsız
- Güç 1800 Watt.
- Paslanmaz çelikten motor gövdesi.
- Manyetik bir emniyet sistemi ve motor freni.
- 5 Hız Fonksiyonu :
 - 1) Ayarlanabilir hız 100 - 3500 devir/dk.
 - 2) Yüksek Hız Pulse/Turbo 4500 devir/dk.
 - 3) Darbeli ve değişken hızlı
 - 4) R-Mix karıştırma hızı -100 -500 devir/dk.
 - 5) Duraklatma hızı Her iki saniyede bir bıçağın yavaşça değişimi
- 140°C'ye kadar önceden ayarlanmış değiştirilebilen sıcaklık

KESME VE KARIŞTIRMA İŞLEVLERİ

- En hassas sonuçlar için paslanmaz çelikten, saplı 3,7 Litre öğütücü hazne.
- Sıvı kapasitesi 2,5 litre
- Aşağıdaki parçalarla teslim edilir:
 - Özel karıştırma işlevli dişli bıçak.
 - Özel kesme işlevli düz bıçak.
- Bıçakların hazneye sabit olması sayesinde sıvıların boşaltılmasında ekstra kolaylık
- Su geçirmez bir kapakla donatılmış olan sıçramaları önleyen hazne ve sıyrıcı kol
- Hazırlama sırasında sıvıların ve malzemelerin eklenmesine imkan veren kapak ortasındaki oluk
- Hazırlama esnasında sürekli ve kolay kontrole imkan sağlayan şeffaf kapak
- Çıkarılabilir tüm parçalar makinede yıkanabilir

DAHİLİ AKSESUAR

- 3,7 Litre kapaklı hazne
- Kapak ve hazneye bağlı sıyrıcı kol
- Özel karıştırma işlevli dişli bıçak.
- Özel kesme işlevli düz bıçak.
- Bıçak temizleme aparatı

Robot Cook®

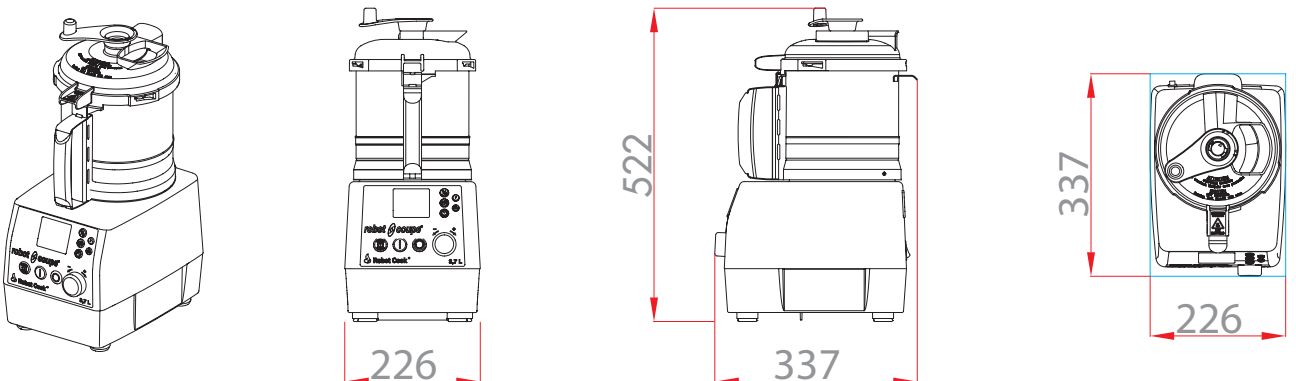
F OPSİYONEL OLAN AKSESUARLAR

- Yedek hazne - Ref. 39854
- Yedek ince dişli bıçak (Blender fonksiyonu için) ,
Ref. 39691
- Yedek düz bıçak (Parçalama fonksiyonu için),
Ref 49691

G

SAKLAMA

230 V/50/1 - kablo ve prizler dahil değildir



robot coupe®

 **Robot Cook®**
COOKING CUTTER BLENDER

Dünyanın 1
numaralı
profesyonel
Pişirici Robotu!



Yaratıcılıkta bir adım önde

Robot Cook® şeflerin hayal güçlerini harekete geçiriyor. Soğuk veya sıcak, tuzlu veya tatlı, binlerce yeni tarif yaratmak ve elde etmek için ideal bir yardımcı.



Şeflerin mutfaktaki yardımcısı

TİTİZ BİR YARDIMCI

- 100 - 3500 dev./dak. hız ile kolay kullanım.
- Dakikada 4500 devir dönme hızı ile mükemmel bir çalışma ve mükemmel sonuçlar.
- Hassas malzemeleri, ters bıçak dönüşü ile kesmeden karıştırma : R-Mix® fonksiyonu
- Duraklama fonksiyonu sayesinde, hazırladığınız malzemeleri servis ısısında tutar.



ÖZERK BİR YARDIMCI

Programlama fonksiyonu sayesinde, sırlarınızı Robot Cook'a emanet edebilir ve en sevdiğiniz yemekleri son derece basit ve sade bir şekilde hazırlayabilirsiniz.

GÜVENİLİR BİR YARDIMCI

Robot Cook®, sahip olduğu gücü, son derece sağlam indüksiyon endüstriyel motoruna borçludur.

SESSİZ BİR YARDIMCI

Ocak ve fırınların çıkardığı gürültüden bıkan şefler Robot Cook®'un sessizliğini alkışlıyorlar.





SIYIRICI KOL
malzemelerin homojen
dokusu korunur

Piştirme ısısı
yaklaşık
140°'lik
piştirme
sıcaklığı

BUHAR GEÇİRMEZ KAPAK
şeffaf kapak ile malzemeleri
gözlemleyebilirsiniz

**ÇIKARILABİLİR BİÇAKLI
SİSTEM**



3,7 L'LİK GENİŞ HAZNE

- Karıştırma fonksiyonu için dişli bıçak
- Kesme fonksiyonu için düz bıçak



PROGRAMLAMA

9 adet programlanabilir
tarif

TURBO
4500 devir/dak.

İNDÜKSİYON MOTOR
güçlü ve sessiz



Yemek pişirirken zamandan tasarruf etmenizi sağlar

Teknoloji ve yeniliğin son ürünü Robot Cook® tariflerin hazırlama zamanını optimize etmek için ideal bir çözüm.

Emülsiyon, pulverizasyon, harmanlama, doğrama, karıştırma, yoğurma, hepsi mükemmel sonuç veren fonksiyonlar.

BENZERSİZ BİR PERFORMANS

- **Geniş kapasiteli haznesi** sayesinde, profesyonel ihtiyaçları karşılayabilecek miktarda malzeme üretir.
- Tabanı 2 adet **yüksek hassasiyetli** bıçakla donatılmıştır :
 - Karıştırma fonksiyonu için özel, ağzı dişli olan bıçak
 - Kesme fonksiyonu için özel, ağzı düz olan bıçak
- **140°C'ye kadar önceden ayarlanmış değiştirilebilir ısıtma gücü.**

USTALIKLA DONATILMIŞ BİR YAPI

- Robot Cook®'un haznesi, çıkarılabilir bir sıyrıcı kol ile donatılmıştır. Manüel kullanımdan kaynaklanan hataları azaltır ve malzemelerin homojen yapısını korur.
- Buhar geçirmez şeffaf kapağı, malzemelerin hazırlanma esnasında kontrolüne olanak tanır.
- Aletin çalışmasına ara vermeden, kapağın üzerindeki oluktan malzeme ekleyebilirsiniz.

SADELİĞİN GÖSTERGESİ

Robot Cook®, kullanımıyla bağlantılı olan işlevleri kolaylaştırmak üzere tasarlanmıştır.

- **Yeni sistemi sayesinde**, haznenin içindeki bıçaklar geri çekilir ve içerideki malzeme güvenle çıkartılabilir.
- Besinlerle temas eden tüm parçalar kolayca çıkartılabilir ve makineden yıkanabilir.
- Entegre güvenlik fonksiyonuna sahip kapağı su geçirmez özelliktedir

ÖRNEK UYGULAMA

Beşamel sos

TEREYAĞINI KATIŞTIRIN



- +115°C
- 200 devir/dak.
- 2 dakika



UN ILAVE EDİN



- +120°C
- 200 devir/dak.
- 5 dakika



SÜT VE BAHARAT EKLEYİN



- +100°C
- 500 devir/dak.
- 15 dakika



Yemek malzemesi hazırlama ekipmanları yaratıcı ve lider marka Robot Coupe, Robot Cook®'u icat etti. Hem seçkin hem de geleneksel yemekler sunan restoranların ihtiyaçlarını karşılayabilecek tek pişirici öğütücü-mikser.



3,7 Litre

yaklaşık 140°'lik
pişirme sıcaklığı

4500 devir/dak.

Beşamel sos
Bearnez sos
Hollandez sos
Beyaz şaraplı tereyağlı sos
Risotto
Pasta kreması
İngiliz kreması
Pataşu hamuru
Sabayon
Çikolata glazür
Kaz ciğeri
Kabuklu deniz ürünleri çorbası
Tapenade
Pesto
Püre
Baharatlı tereyağı
...

Robot Cook®'un 'ları



- + Otonom çalışma
- + Yüksek Hız
- + Güç
- + Hassasiyet
- + Sessizlik
- + Teknoloji
- + Programlama

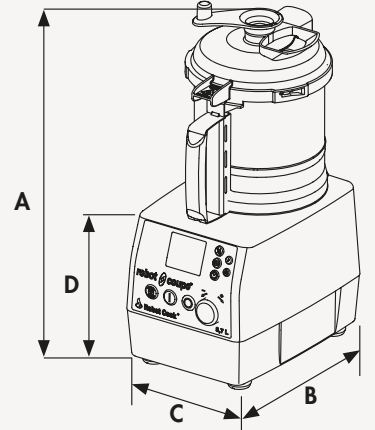
SICAK veya **SOĞUK**

**DOĞRARIM,
PARÇALARIM,
YOĞURURUM,
KARIŞTIRIRIM,
HARMANLARIM,
EMÜLSİYON YAPARIM,
ISITIRIM
VE PİŞİRİRİM...**

	Boyutlar (mm)			
	A	B	C	D
Robot-Cook®	522	338	226	264

CE normu	Özellikleri					Ağırlık (kg)	
	Devir (tr/dak)	Güç (Watt)	Yoğunluk* (Amp.)	Paslanmaz çelik hazne kapasitesi	Sıvı kapasitesi	net	ambalajlı
Robot-Cook®	100 ila 4500	Maksimum ısıtma gücü: 1200 W Motor gücü : 1000 W Nominal cihaz gücü: 1800 W	8	3,7 Lt	2,5 Lt	13,5	15

*Kullanılabilir başka voltajlar.



robot coupe®

**Fransa, Uluslararası ve
Pazarlama Genel Müdürlükleri :**

Tél.: 01 43 98 88 33
Fax : 01 43 74 36 26

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com

DİSTRİBÜTÖR

NORMLAR :

Cihaz :



- Aşağıdaki Avrupa yönetmeliklerine ve bunların yerine geçen ulusal yasalara uygundur: 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, CE n° 1935/2004, UE n° 10/2011.
- Aşağıdaki Avrupa normlarına ve güvelik ve hijyen ile ilgili hükümleri belirten normlara uygundur: EN ISO 12100:2010, EN 60204-1:2006, EN 60529: IP 55, IP 34, EN 1678, EN 12852.