

robot a coupe®



New
Register
your product
on line

RM 8

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS

www.robot-coupe.com

@ Register your product on line

The screenshot shows the 'Support' page of the Robot-Coupe website. The navigation bar at the top includes 'PRODUCTS', 'FOOD SECTOR', 'SELECTION GUIDE', 'SUPPORT', and 'CONTACT US'. A 'DOCUMENTATION' button is located on the right. The breadcrumb trail 'Home > Support' is circled. The page features four main sections:

- Are you a distributor?**: Includes a 'WWW' icon, text about accessing the after-sales service website, and a 'CLICK TO ACCESS OUR SUPPORT' button.
- Do you want to register your machine?**: Includes a 'Pencil' icon, text about registering by serial number, a 'Serial number' input field, and a 'REGISTER' button. This section is circled.
- Are you looking for accessories or after-sales service?**: Includes a 'Gears' icon, text about getting back to the user, and a 'CONTACT US' button.
- Do you want to contact us?**: Includes an 'Envelope' icon, text about getting back to the user, and a 'CONTACT US' button.

robot  coupe®

EU-Försäkran om Överensstämmelse

Robot-Coupe® SNC, i egenskap av tillverkare och person som har behörighet att sammanställa den tekniska filen, intygar att alla maskiner som omfattas av dessa originalinstruktioner såväl som dess tillbehör och förpackningar, överensstämmer med:

- Huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - Direktiv **2006/42/EG** – "Maskineri",
 - Direktiv **2014/30/EU** – "Elektromagnetisk kompatibilitet",
 - Direktivet om "Begränsning av farliga ämnen i elektrisk utrustning" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - Direktivet om "Avfall som utgörs eller innehåller elektrisk eller elektronisk utrustning" (WEEE) **2012/19/EU**,
- med förordning **(EG) nr 1907/2006** (senaste konsoliderade versionen) avseende "Registrering, utvärdering och godkännande av kemikalier samt begränsning av dessa kemikalier (REACH)" och på denna grund innehåller inte de produkter, tillbehör och dessas förpackningar sålda av Robot-Coupe® SNC, några av de kemikalier som finns med på den kandidatförteckning som upprättats av Europeiska kemikaliemyndigheten (ECHA) och som inger mycket stora betänkligheter.
- med förordning **(EG) nr 1935/2004** "Material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",
- med förordning **(EG) nr 2023/2006** "God tillverkningssed för material och produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",
- med förordning **(EU) nr 10/2011** "Material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel",
- med följande harmoniserade EU-standarder:
 - **EN ISO 12100** Maskinsäkerhet – Generella principer för design,

- **EN 60204-1** Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning,
- **EN 60529** om skydd genom inkapsling (IP-kod):
 - Krav i enlighet med EN 60204-1. IP34 minimum avseende höljen för styrsystem,
- och beroende på maskinkategori, med harmoniserade EU-standarder om föreskrifter för säkerhets- och hygienkrav:
 - **EN 454** Blandare-mixers,
 - **EN 1678** Grönsakshack (och Juicepressar),
 - **EN 12852** Matberedare och blandare,
 - **EN 12853** Handburna blandare och vispar (stavmixers),
 - **EN 13208** Maskiner för beredning av grönsaker,
 - **EN 13621** Salladsslungor,
 - **EN 14655** Maskiner för att skära baguetter.
- allt med hänvisning till den version som gäller på datumet för denna förklaring för alla direktiv, förordningar och standarder ovan, såväl som i enlighet med samtliga tillämpliga (EU) förordningar som ändrar och/eller korigerar dem vid samma datum.

Version R023

Montceau-les-Mines, den 13 mars 2024

Jean-Marie LOZANO
Verksamhetsdirektör



INNEHÅLLSFÖRTECKNING



GARANTI



VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



DU HAR JUST KÖPT EN VISPMASKIN RM 8



MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

- Elanslutning
- Användningsråd



MONTERING



VERKTYG

- Visp
- Spatel
- Degkrok



RENGÖRING



TEKNISKA DATA

- Vikt
- Dimensioner
- Arbetshöjd
- Bullernivå
- Elektriska data



SÄKERHET



NORMER



BASRECEPT (Sida 73)



EL- OCH KABELDRAGNINGSSCHEMA

ROBOT-COUPE S.N.C. BEGRÄNSAD GARANTI

ROBOT-COUPE maskiner garanteras ett år fr.o.m. inköpsdatum. Garantin gäller den ursprunglige inköparen och tillämpas enbart om inköpet gjorts direkt hos ROBOT-COUPE S.N.C.

Om du köpt din ROBOT-COUPE via en återförsäljare gäller dennes garanti (se i så fall över garantivillkoren tillsammans med återförsäljaren).

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till material- och/eller monteringsfel.

FÖLJANDE PUNKTER TÄCKS INTE AV ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTI:

1 - Materialfel som orsakats av felaktig eller olämplig användning eller genom att maskinen fallit ned, eller fel som orsakats av felaktig tillämpning av bruksanvisningarna (felaktig montering, misstag vid driften, olämplig rengöring och/eller olämpligt underhåll, olämplig placering...).

2 - Arbetskostnader för att slipa delar och/eller för att byta ut knivtillsatsens olika detaljer om knivbladen blivit slöa, skadats eller slitits efter en viss användningstid som kan betraktas som normal eller överdrivet lång.

3 - Delar och/eller arbetskostnader för att byta ut eller reparera knivblad, knivtillsatser, ytor, fästen eller tillbehör med fläckar, repor, bucklor eller missfärgning.

4 - Förändringar, tillägg eller reparationer som utförs av icke fackmän eller av en tredje part som ej godkänts av företaget.

5 - Maskinens transport till kundtjänst.

6 - Arbetskostnader för att installera och testa de nya delarna eller tillbehören (exempelvis bunkar, skivor, knivblad, fästen) vid byte utan verkligt behov.

7 - Kostnader för att ändra rotationsriktningen på trefas elmotorer (installatören ansvarar för detta).

8 - Transportskador. Synliga eller dolda fel faller under transportörens ansvar. Kunden bör informera såväl transportör som avsändare vid varornas ankomst eller så snart felet upptäcks om det rör sig om ett dolt fel.

Spara alltid kartonger och originalförpackningar för inspektion.

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till utbyte av felaktiga delar eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C., dess filialer och koncernbolag, distributörer, agenter, föreståndare, anställda eller försäkringsbolag ansvarar inte för skador, förluster eller utgifter som är indirekt knutna till maskinen eller omöjligheten att använda denna.

INSTALLATIONSÅD FÖR APPARATER MED HASTIGHETSARIATOR SAMT REGLER FÖR PERSONSKYDD

Dessa rekommendation gäller apparater med asynkron motor och hastighetsvariator med enfas- eller trefasmatning.

Obs:

- Elkrets och skyddsutrustning bör motsvara landets lagstiftning.
- Apparats elinstallation måste utföras av en kvalificerad elektriker.

Apparaternas skydd

- Precis som övrig elektronisk utrustning innehåller hastighetsvariatorerna komponenter som är känsliga för elektrostatiska urladdningar. Innan ingrepp utförs på variatorerna bör du alltså se till att skydda dig mot elektrostatiska stötar.
- Interna anslutningsingrepp utförs när apparaten är frånkopplad.
- Om apparaten upprepade gånger slås på och stängs av, riskerar variatorn att överbelastas och eventuellt skadas. Kom ihåg att när strömmen slagits ifrån ska du alltid vänta 3 minuter innan du kopplar in spänningen igen.

Elinstallation

- Apparaten försörjs med enfas* ström till variatorn, som omvandlar den till trefas med variabel frekvens för att försörja motorn.

- Apparaten får enbart anslutas till enfas* växelströmsnät på 220-240V/50 eller 60 Hz med jorduttag. Högre nätspänningar kan skada variatorn.
- Apparaten jordas obligatoriskt med tanke på personskyddet.

Personskydd via brytare

Apparater med hastighetsvariatorer kräver en noggrant vald jordfelsbrytare för fullgott personskydd: det finns jordfelsbrytare som reagerar på växelström (typ AC), impulsström (typ A) och all slags ström (typ B).

Fara! Variatorerna är försedda med en inbyggd brygglikriktare för nätspänning. Vid kortslutning av jorden kan därför fellikström förhindra utlösning av jordfelsbrytaren om denna reagerar enbart på växelström (typ AC).

Apparaten har enfasförsörjning*, därför bör en jordfelsbrytare som reagerar på impulsström användas (typ A). Den känns igen på följande symbol: .

Observera: beroende på tillverkaren bär dessa jordfelsbrytare olika benämningar.

Apparater med hastighetsvariator producerar läckström på jordkabeln och kan medföra att jordfelsbrytaren utlöses i otid. Detta kan hända om:

- Flera apparater med hastighetsvariator anslutits till samma jordfelsbrytare..
- Apparats läckström ligger över jordfelsbrytarens reella utlösningströskel.

Observera: tillverkningstoleranser är förekommer ofta och beroende på jordfelsbrytare kan den reella utlösningströskeln ligga på mellan 50 % och 100 % av dess teoretiska nominella tröskel. Vid problem uppmäts apparats läckström och jordfelsbrytarens reella utlösningströskel.

Börja med att titta på apparats tekniska data i tabellen nedan:

Apparat	Försörjning	Ledarnas Sektion (mm ²)	Jordfelsbrytarens sektion (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Tröskel (mA)
RM 8	220 - 240V 50 eller 60 Hz enfas	1,5	B16	≥ 30

* Med undantag för särskilda modeller 200-240V trefas till försäljning i Japan.

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



OBSERVERA

SPARA DESSA ANVISNINGAR

OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningarna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem. Våra produkter är avsedda för professionellt bruk och får under inga omständigheter användas av barn.

UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskytt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.
- Maskinen ansluts obligatoriskt till ett jordat vägguttag.

HANTERING

- Hantera alltid tillbehören med största försiktighet.

MONTERING

- Utför monteringen i angiven ordningsföljd (se bild sida 70) och se till att samtliga verktyg placeras i rätt läge.

ANVÄNDNING

- Öppna inte maskinen innan verktyget stannat helt.
- Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.
- Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.
- Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.
- Överbelasta inte maskinen.
- Låt aldrig maskinen gå tom.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Använd en specialprodukt för att göra rent aluminiumdelarna.
- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.



OBSERVERA

Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller ammoniakhalt).

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet packningarnas och ringarnas skick och se till att säkerhetsanordningarna fungerar väl.
- Var extra noggrann med att underhålla och kontrollera tillbehören om frätande produkter används vid beredningen (exempelvis citronsyra).
- Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.
- Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

DU HAR JUST KÖPT EN VISPMASKIN RM 8

RM 8 Vispmaskin är perfekt avpassad för yrkesbruk. En apparat med en lång rad användningsområden att upptäcka undan för undan.

Du kommer att kunna bereda alla typer av degar, du kan vispa och blanda.

Maskinens enkla utförande gör att det är lika lätt att använda hacktillsatsen och grönsaksskärartillsatsen: bägge monteras och tas isär i en handvändning.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att du verkligen skall ha nytta av din maskin.

Läs alltså noggrannt igenom anvisningen innan du tar maskinen i bruk.

Här finns också några beredningsexempel för att du snabbt skall lära känna maskinen



1. Manöverknapp med 9 angivna hastigheter
2. Skål i rostfritt med ergonomiskt handtag
3. Stänkskydd med 1 öppning för att lägga till ingredienser
4. Låsspak för att tippa kåpan

5. Visp
6. Spatel
7. Degkrok

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

• ELANSLUTNING

Innan maskinens ansluts kontrolleras att elinstallationen verkligen motsvarar vad som anges på märkskylten på apparatens undersida.

Installationen ska skyddas av en differentialbrytare på 30 mA och en säkring av kaliber 10 A.

Ett standard enfas uttag på 10/16 A.

Apparaten levereras med en elsladd och en kontakt som ansluts direkt till ett standard enfasuttag:

220-240 V/50-60 Hz - 16 A.

• ANVÄNDNINGSRÅD

Efter översyn av motorn eller variatorn ska apparaten köras på tomgång. Se då till att verktygshållaren (planetarisk) roterar moturs, eller att verktyget roterar medurs då apparaten ses ovanifrån.



OBSERVERA!

**MASKINEN SKALL OBLIGATORISKT
ANSLUTAS TILL ETT JORDAT VÄGGUTTAG
(RISK FÖR ELSTÖTAR).**

MONTERING

1. Tippa kåpan.

Vrid låsspaken uppåt och lyft upp kåpan.



2. Knäpp fast stänkskyddet och sätt därefter fast det verktyg som lämpar sig för beredningen.



3. Vi rekommenderar att skålen placeras så att handtaget låser fast till vänster under armen för bättre stabilitet.

Det är särskilt viktigt för att knåda degar när skålen är helt fylld.



4. Nu kan du stänga vispens kåpa genom att lyft upp låsspaken på sidan.



5. Vid knådning rekommenderas att skålen låses fast ordentligt: spärra skålens handtag under armen på apparatens vänstra sida och lås spaken genom att föra den nedåt.

NEDMONTERING AV STÄNKSKYDDET:

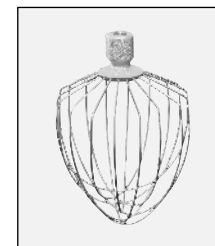
Sätt tummen enbart på en av stänkskyddets två knoppar.

Tryck därefter på knoppen och stänkskyddet lossnar.



VERKTYG

1. BEREDNINGAR

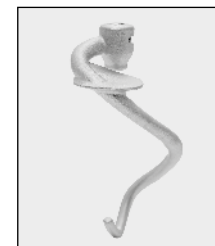
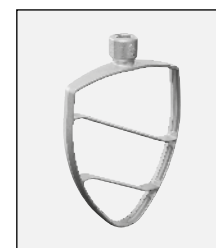


VISP

För att vispa äggvitor, chantilly, sabayon, vispad grädde, äggvitor till macarons, sockerkaka, maräng, pankakssmet.

SPATEL

För alla typer av mördeg, vispat smör, cheese cake, krämer, mjuk pepparkaka eller mos.



DEGKROK

För att knåda brödeg, degbas, brioche, mördeg.

Observera att degkroken inte lämpar sig för pizzadeg.

2. HASTIGHETSTABELL

VISPA	BLANDA/VISPA	KNÅDA
Hög hastighet	Medelhög hastighet	Låg hastighet
		
Mellan 1 och 9	Mellan 1 och 7	Mellan 1 och 3
VERKTYGETS HASTIGHET		
60-600 v/m.	60-420 v/m.	60-180 v/m.

3. HÖGSTA MÄNGDER

		
Upp till 16 äggvitor	Upp till 1,5 kg vispat smör	Upp till 4 kg bröddeg *

* 63 % fuktighet med högst 2,5 kg mjöl.

HÖGSTA MÄNGDER		
BEREDNING	VERKTYG	RM8 SP/AP
KLASSISK BRÖDDEG (60 % FUKTIGHET)	DEGKROK	MAX 4 KG (2 500 g MJÖL) (1 500 g VATTEN)
TORR BRÖDDEG (55 % FUKTIGHET)	DEGKROK	MAX 3,1 KG (2 000 g MJÖL) (1 100 g VATTEN)
HALVTORR PIZZADEG (50 % FUKTIGHET)	DEGKROK	MAX 2,7 KG (1 800 g MJÖL) (900 g VATTEN)
TORR PIZZADEG (40 % FUKTIGHET)	DEGKROK	MAX 1,02 KG (735 g MJÖL) (294 g VATTEN)
VISPAT SMÖR	SPATEL	MAX 1,5 KG
CHANTILLY	VISP	MAX 16 ÄGG
VISPGRÄDDE	VISP	MAX 1,5 L GRÄDDE

Kan även användas till andra beredningar. Sifferanvisningar kan variera efter recept eller ingrediensernas beskaffenhet.

RENGÖRING

- Skålen och stänkskyddet kan köras i diskmaskin, men vi rekommenderar att rengöra verktygen för hand (om du inte förfogar över rengöringsmedel som lämpar sig för aluminium).
- Se till att använda lämpligt diskmedel, i synnerhet för delar i aluminium.
- Använd en fuktig svamp för att rengöra hela maskinen och var särskilt noga med att torka bort stänk.
- Använd aldrig högtrycksdisk.

TEKNISKA DATA

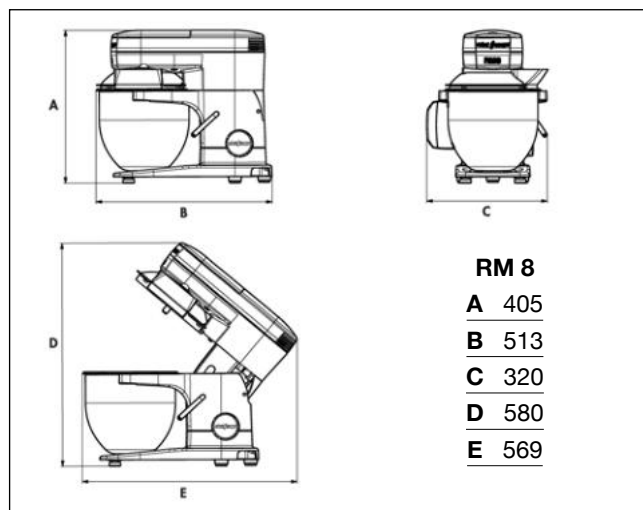
• VIKT

RM 8

Netto
17 kg

Förpackad
18 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Maskinen ska placeras på en helt stabil arbetsyta (marmor eller likvärdigt).

• BULLERNIVÅ

Kontinuerlig bullernivån vid tomkörning av RM 8 ligger under 70 dB.

• ELEKTRISKA DATA

Den elektriska installationen måste minst tåla nedanstående märkstyrka. Skyddsanordningarna ska vara anpassade till motorstart och leverera de intensitetstoppar som krävs för att de asynkrona motorerna ska orka starta.

Enfas maskin

Motor	Effekt (Watt)	Intensitet (amper)
220-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

SÄKERHET

Visp- och blandningsmaskin RM 8 Robot-Coupe är försedd med:

- Säkerhetssystem för skål, stänkskydd och kåpa
- Överspänningsskydd.
- Skydd mot spänningsbrist.

• Säkerhetssystem för skål, stänkskydd och kåpa

Aparaten kan inte sättas igång om inte skålen sitter på plats, om stänkskyddet inte knäppts på korrekt på kåpan eller om kåpan inte fällts ned och låsts korrekt.

- **Överspänningsskydd**

Om apparaten överbelastas därför att bruksanvisningar och regler om skålens maximala mängder inte åtföljts stoppar motorn. Stoppet anger att den pågående beredningen inte kan utföras under rådande omständigheter.

Starta om maskinen så här:

- Sätt tillbaka kommandoknappen på 0.
- Starta om genom att vrida kommandoknappen till önskad hastighet.

- **Skydd mot spänningsbrist**

I fall av elavbrott eller om apparaten kopplas bort, kan den enbart startas om på följande vis:

- Sätt tillbaka kommandoknappen på 0.
- Starta om genom att vrida kommandoknappen till önskad hastighet.



KOM IHÅG

Försök aldrig koppla bort lås-eller säkerhets-systemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Överbelasta inte maskinen.

Låt aldrig maskinen gå tom.

NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 2.

BASRECEPT

Nedanstående recept har utförts med hjälp av vispmaskin RM 8.

• VISP

CHANTILLY

Ingredienser:

- 16 äggvitor
- 1 nypa salt



Gör så här:

Lägg äggvitorna i skålen tillsammans med saltet.

Vispa äggvitorna sakta på hastighet '3' och vispa dem i slutet fasta i 10 sekunder på hastighet '9'.

VISPGRÄDDE

Ingredienser:

- liter flytande grädde
- 80 gr florsocker



Gör så här:

Häll den kalla grädden i skålen tillsammans med florsockret.

Vispa på hastighet '5', och öka hastigheten till '7' eller '8' när blandningen tjocknar.

Stanna maskinen när blandningen blivit fast och smidig.

• DEGKROK

BRÖDDEG (lantbröd)

Ingredienser:

- 1 kg mjöl
- 750 ml vatten
- 25 gr jäst
- 30 gr salt
- 300 gr råg T170



Gör så här:

Lägg mjöl, vatten jäst och salt i skålen.

Kör sedan på hastighet '1' tills blandningen blivit slät och därefter på hastighet '2' till en smidig deg.

BRIOCHE

Ingredienser:

- 1,2 kg mjöl
- 50 gr jäst
- 3 tsk salt
- 135 gr socker
- 10 ägg + 3 äggulor
- 35 cl mjölk
- 680 gr mjukt smör



Gör så här:

Lägg mjöl, jäst, salt, socker, ägg och mjölk i skålen.

Arbeta ihop beredningen med degkroken i ungefär 10 minuter på hastighet '2'.

Vid behov tillsätts lite vatten för att få bättre konsistens.

Abeta in det kalla och mjuka smöret och knåda tills degen lossnar från skålens kanter och inte längre klibbar fast vid händerna.

Ta upp degen och lägg den i en bunke. Täck och låt jäsa.

När degen jäst till sin dubbla storlek, delas den i bitar, täcks med plastfilm och bevaras kallt.

• SPATEL

VISPAT SMÖR TILL CUP CAKES

Ingredienser:

- 1 kg smör
- 1,7 kg florsocker
- 270 ml mjölk
- 11 ml flytande vanilj



Gör så här:

Gör först en sats vispat smör (lägg smöret i skålen och kör det smidigt på hastighet '6').

Tillsätt florsocker, mjölk, vanilj och kör på hastighet '3'.

När blandningen är slät körs den på högre hastighet i 3 minuter till. Tillsätt önskad karamellfärg.

POTATISMOS MED SAFFRAN

Ingredienser:

- 500 gr potatis
- 125 gr mjukt smör
- 2-3 kapsyler mald saffran
- Salt och vitpeppar



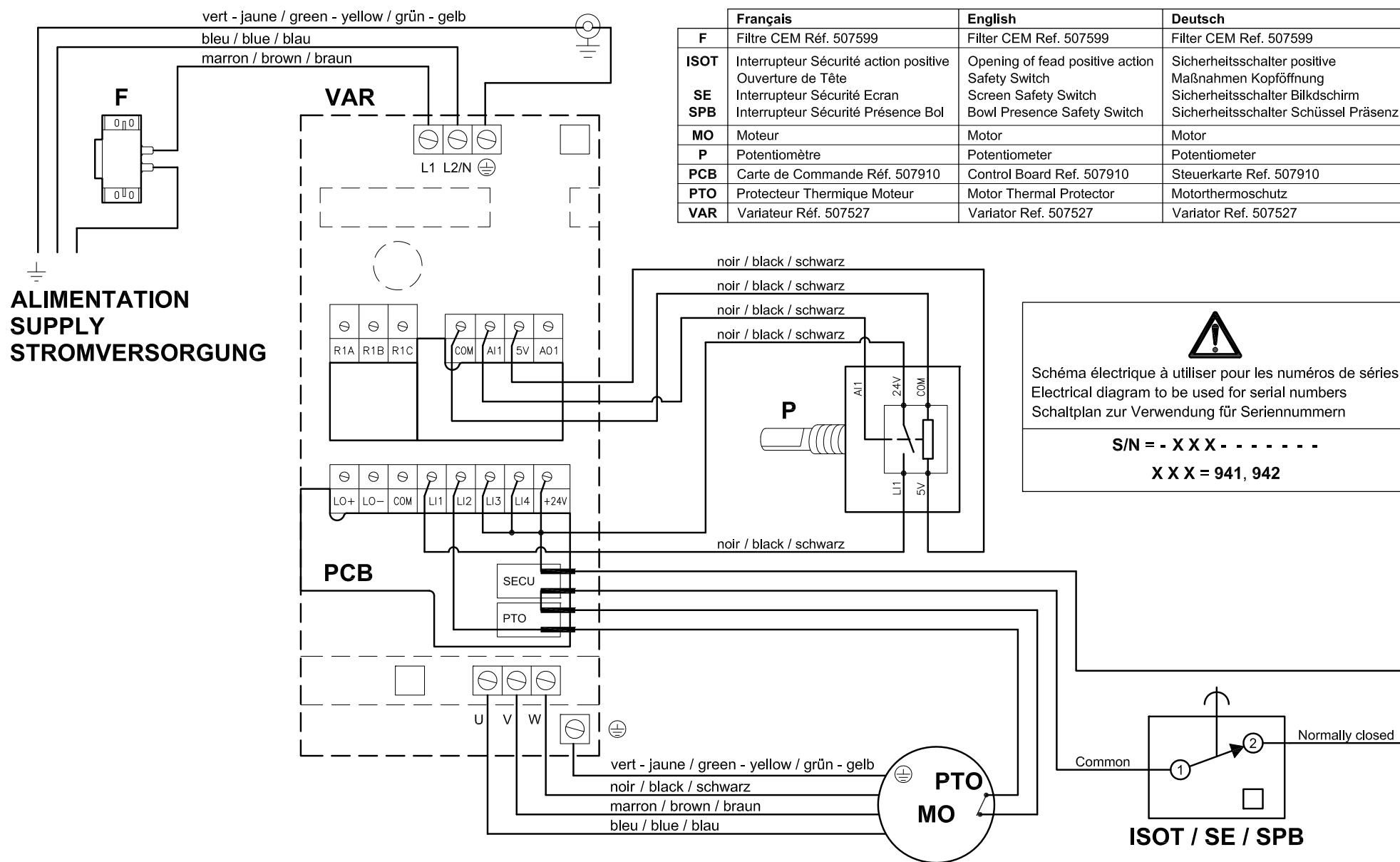
Gör så här:

Skala potatisen och skär den i lika stora bit ar.

Koka potatien i saltat vatten tills den är mjuk. Häll av allt vatten och sätt därefter tillbaka kastrullen på låg väme så att potatisen blir torr. Lägg den kokta potatisen i skålen med det mjuka smöret och saffran och blanda på hastighet '2' till ett smidigt mos.



EL- OCH KABELDRAGNINGSSHEMA





**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 - 30/04/2025 - RDM