

# *robot* *coupe*®



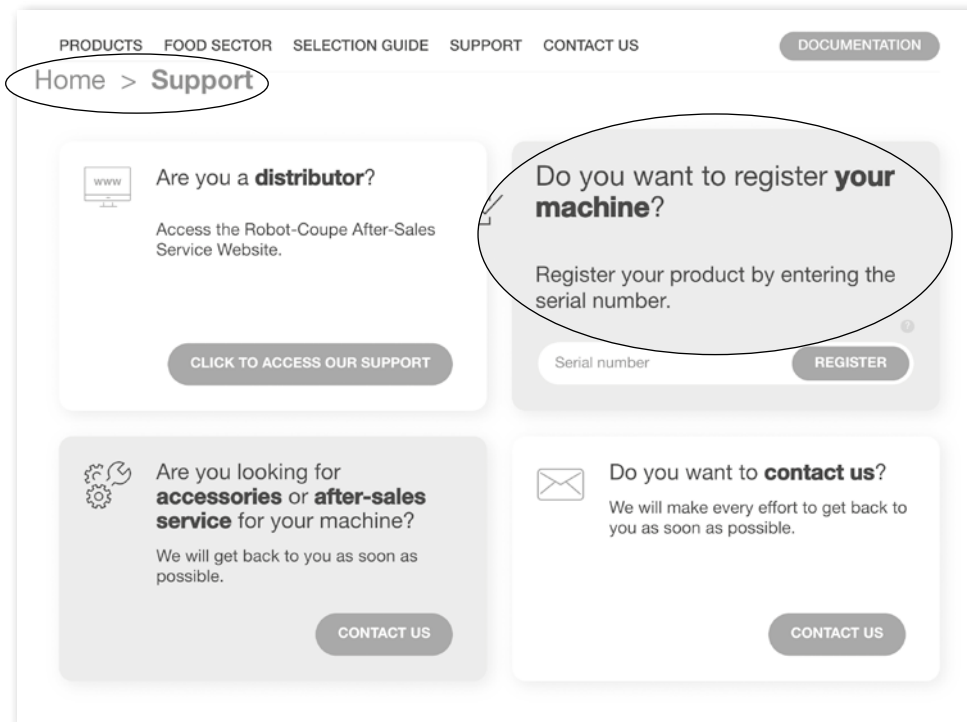
**Nové**  
Zaregistrujte  
svůj výrobek  
online

## RM 8

PŘEKLAD PŮVODNÍCH POKYNŮ

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

@ Zaregistrujte svůj výrobek online



**robot**  **coupe**®

## EU Prohlášení o shodě

**Robot-Coupe® SNC** Robot-Coupe® SNC jako výrobce a osoba oprávněná k sestavení technické dokumentace prohlašuje, že všechna zařízení uvedená v tomto originálním návodu včetně jejich příslušenství a obalů splňují požadavky:

- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
  - předpisu „Stroje“ **2006/42/ES**,
  - předpisu „Elektromagnetická kompatibilita“ **2014/30/EU**,
  - směrnice **2011/65/EU** o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS),
  - směrnice **2012/19/EU** o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ),
- nařízením **(ES) č. 1907/2006** (aktuální konsolidovaná verze) o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek (REACH). Z tohoto titulu výrobky, příslušenství ani jejich obaly, jejichž prodejcem je Robot-Coupe® SNC, neobsahují látky uvedené na seznamu Evropské agentury pro chemické látky (ECHA) a považované za vysoce znepokojující.
- nařízením **(EU) č. 1935/2004** o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami,
- nařízením **(EU) č. 2023/2006** o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami,
- nařízením **(EU) č. 10/2011** o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami,
- ustanovení evropských harmonizovaných norem níže:
  - **EN ISO 12100** Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování,

- **EN 60204-1** Bezpečnost strojů – Elektrovýbava strojů,
- **EN 60529** Stupně ochrany krytem (krytí - IP kód):
  - požadavky podle normy EN 60204-1. Minimální krytí IP34 pro ochranné kryty řídicích systémů,,
- a v závislosti na kategorii zařízení, i s ustanoveními všech evropských harmonizovaných norem upřesňujících požadavky na bezpečnost a hygienu:
  - **EN 454**.....Planetové mixéry,
  - **EN 1678**.....Stroje na krájení zeleniny (a Odšťavňovače),
  - **EN 12852**.....Přístroje pro přípravu jídel a blendery,
  - **EN 12853**.....Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery),
  - **EN 13208**.....Stroje na loupání zeleniny,
  - **EN 13621**.....Sušiče salátu,
  - **EN 14655**.....Nářezové stroje na bagety,
- všechny výše uvedené směrnice, nařízení a normy, jakož i všechny platné předpisy (EU), které je ke stejnému datu mění, upravují a/nebo doplňují, jsou v souladu s verzí platnou ke dni vydání tohoto prohlášení.

Revize R024

Montceau-les-Mines, 12. března 2025

Jean-Marie LOZANO

Ředitel pro průmyslové operace



# OBSAH

## ZÁRUKA

## DŮLEŽITÉ POKYNY

## PRÁVĚ JSTE SI ZAKOUPILI MIXÉR A ŠLEHAČ RM 8

## UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

- Připojení k síti
- Pokyny k použití

## FÁZE MONTÁŽE

## NÁSTROJE

- Šlehací metla
- Míchací metla
- Háč

## ČIŠTĚNÍ

## TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Váha
- Rozměry
- Pracovní výška
- Hladina hluku
- Elektrické charakteristiky

## BEZPEČNOST

## NORMY

## „ZÁKLADNÍ“ RECEPTY (strana 123)

## SCHÉMATA ELECTRICKÝ A KABELÁŽ

# OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPE s.N.C.

**Záruka na přístroj ROBOT-COUPE je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce.**

**Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPE u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).**

**Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPE, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPE uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.**

**Záruka robot-coupe s.N.C. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/ nebo montáží přístroje.**

## **ZÁRUKA ROBOT-COUPE s.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY**

**1** - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

**2** - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou

**3** - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskrvněných, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství.

**4** - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

**5** - Doprava přístroje do servisu.

**6** - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádoby, disky, nože, přípevnění) svévolně vyměněných.

**7** - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

**8** - Škody vzniklé při dopravě. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.

Uchovávejte všechny originální kartony a obaly, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPE s.N.C. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů ROBOT-COUPE s.N.C. Firma ROBOT-COUPE s.N.C., ani žádná z jejích filiálek nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat.

# DOPORUČENÍ PRO INSTALACI PŘÍSTROJŮ SE ZMĚNOU RYCHLOSTI A PRO OCHRANU OSOB

Tato doporučení jsou platná pro přístroje vybavené asynchronním motorem a frekvenčním variátorem s jednofázovým nebo třífázovým napájením.

## Poznámka:

-Napájecí okruh a ochranná zařízení musejí odpovídat předpisům dané země.

-Elektrické zapojení přístroje musí vždy provádět kvalifikovaný elektrikář.

## Ochrana přístrojů

- Frekvenční variátory, stejně jako všechna elektronická zařízení, obsahují komponenty citlivé na elektrostatické výboje. Před provedením jakéhokoli zásahu na těchto variátorech se musí osoby provádějící tyto práce zbavit všech elektrostatických výbojů.
- Při jakémkoli vnitřním zapojování musí být přístroj odpojen ze sítě.
- Opakované zapojování přístroje do sítě způsobí přetížení variátoru, což může vést k jeho poškození. Je nutné vždy dodržet prodlevu 3 minut mezi odpojením a opětovným zapojením.

## Elektrické zapojení

- Přístroj je napájen jednofázovým proudem\* až po variátor, který přemění proud na třífázový s proměnlivou frekvencí pro napájení motoru.


- Připojte přístroj pouze do sítě s jednofázovým střídavým napětím\* 220V-240V/50 nebo 60 Hz s uzemněním. Jakékoliv zvýšené napětí v síti by poškodilo variátor.

- Povinné uzemnění k zajištění bezpečnosti osob.

## Ochrana osob pomocí jističů

Přístroje s frekvenčním variátorem vyžadují pečlivý výběr diferenčního jističe k zajištění ochrany osob: existují diferenční jističe citlivé na střídavý proud (typ AC), citlivé na impulsní proud (typ A) a citlivé na všechny typy proudu (typ B).

Nebezpečí! Variátory obsahují usměrňovač síťového napětí. Proto v případě zkratu může výchozí stejnosměrný proud zabránit rozpojení diferenčního jističe citlivého pouze na střídavý proud (typ AC).

Přístroj je napájen jednofázově\*, je tedy vhodné použít diferenční jistič citlivý na pulzní proud (typ A), označený následujícím symbolem: .

**Pozor:** u jednotlivých výrobců mají tyto jističe různá označení.

Přístroje s frekvenčním variátorem vydávají svodový proud na zemnicí drát, který může vést k nevhodnému rozpojení diferenčního jističe. K tomu může dojít z důvodu:

- Připojení více přístrojů se změnou rychlosti na jeden stejný diferenční jistič.
- Svodový proud vyššího přístroje na skutečném prahu rozpojení diferenčního jističe.

**Pozor:** existují výrobní tolerance a u diferenčního jističe se jeho skutečný práh rozpojení nachází mezi 50 % a 100 % jeho teoretického nominálního prahu. V případě problému změřit svodový proud přístroje a skutečný práh rozpojení diferenčního jističe.

V prvním kroku se řiďte vlastnostmi svého přístroje podle následující tabulky:

Přístroje	Napájení	Sekce vodičů (mm <sup>2</sup> )	Diferenční jistič (Ph + N)	
			Ráže (A)	Práh (mA)
<b>RM 8</b>	220V - 240V 50 nebo 60 Hz <b>jednofázový</b>	1,5	B 16	≥ 30

\*S výjimkou specifických trojfázových modelů 200 - 240V prodáváných v Japonsku.

# DŮLEŽITÉ POKYNY



**POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat. Naše zařízení je určeno pro profesionální použití a v žádném případě by ho neměly používat děti.**

## VYBALENÍ

- Přístroj vyjměte opatrně z obalu a vyjměte také všechny krabice nebo kartony, obsahující příslušenství nebo specifická zařízení.

## PŘIPOJENÍ K SÍTI

- Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.
- Přístroj musí být bezpodmínečně uzemněn.

## MANIPULACE

- S příslušenstvím vždy manipulujte opatrně.

## MONTÁŽNÍ POSTUP

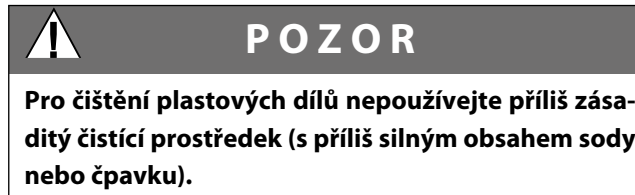
- Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz. strana 120) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

## POUŽÍVÁNÍ

- Neotevírejte přístroj před úplným zastavením nástroje.
- Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.
- Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.
- Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.
- Přístroj nepřetěžujte.
- Nikdy neuvádějte přístroj do chodu naprázdno.

## ČIŠTĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.
- Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.
- Hliníkové díly čistěte speciálním čisticím prostředkem určeným pro hliník.
- V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.



## ÚDRŽBA

- Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.
- Pravidelně kontrolujte stav těsnění nebo kroužků a správnou funkci ochranných prvků.
- Údržba a kontrolní prohlídka příslušenství musí být prováděny obzvláště pečlivě, jsou-li v připravovaných směsích obsaženy korozivní látky (kyselina citrónová...).
- Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přívodní kabel anebo zástrčka, nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen.
- Neváhejte se obrátit na Vaše oddělení údržby, zjistíte-li jakýkoliv problém.

## PŘÁVĚ JSTE SI ZAKOUPILI MIXÉR A ŠLEHAČ RM 8

**Mixér a šlehač RM 8** je pracovní nástroj, který dokonale vyhovuje potřebám profesionálů. Prokáže vám nepřeborné množství služeb, které budete při jeho používání postupně objevovat.

Umožní vám vytvářet všechny druhy těst, míchat a kypřit.

Jednoduchá konstrukce přístroje umožňuje velmi snadno sejmout a opět nasadit jednotlivé často používané díly a tím usnadnit jejich údržbu a čištění.

Tento návod obsahuje důležité informace pro to, aby měl uživatel maximální užitek z přístroje, který si zakoupil.

**Proto Vám vřele doporučujeme, abyste si příručku pozorně přečetli před uvedením přístroje do chodu.**

Rovněž zde uvádíme několik příkladů zpracování, které vám umožní se rychle seznámit s vaším přístrojem a ocenit tak jeho nesčetné kvality.



1. Ovládací knoflík s 9 indexovanými rychlostmi
2. Nerezová nádoba s ergonomickou rukojetí
3. Ochranný kryt s 1 otvorem pro přidávání surovin
4. Zajišťovací páka pro vyklopení hlavy

5. Šlehačí metla
6. Míchačí metla
7. Hák

## UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

### • PŘIPOJENÍ K SÍTI

Před připojením přístroje zkontrolujte, zda údaje uvedené na typovém štítku umístěném na spodní straně spotřebiče odpovídají parametrům sítě.

Síť musí být chráněna proudovým chráničem 30 mA a pojistkou 10 A.

Pro připojení zajistěte standardní jednofázovou zásuvku 10/16 A.

Přístroj je dodáván s elektrickým kabelem s jedním kolíkem pro přímé zapojení do standardní jednofázové zástrčky:

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

### • POKYNY K POUŽITÍ

Po skončení údržbových prací na motoru nebo variátoru nechte přístroj běžet naprázdno a zkontrolujte pohledem shora, zda se **držák nástrojů** (kruhový) otáčí proti směru hodinových ručiček, případně zda se nástroj otáčí ve směru hodinových ručiček.



## POZOR

**PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT BEZPODMÍNEČNĚ UZEMNĚN (RIZIKO ZABITÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM).**

## MONTÁŽNÍ POSTUP

### 1. Vyklopte hlavu.

Pro vyklopení stačí otočit zajišťovací páku nahoru a zvednout hlavu.



2. Zaklapněte ochranný kryt a umístěte do správného úchyty nástroj pro požadovanou činnost.



3. Doporučujeme umístit nádobu tak, aby byla rukojeť zajištěna pod ramenem kolébky vlevo pro větší stabilitu.

Tento postup se doporučuje zejména při použití, jako je hnětení, kdy je nádoba plná.



4. Nyní můžete přiklopit hlavu šlehače, a to zvednutím zajišťovací páky umístěné na boku.

5. Pro pevné zablokování nádoby, které doporučujeme při hnětení, stačí zablokovat rukojeť nádoby pod kolébkou na levé straně přístroje a zajistit páku jejím stlačením dolů.



## ODMONTOVÁNÍ OCHRANNÉHO KRYTU:

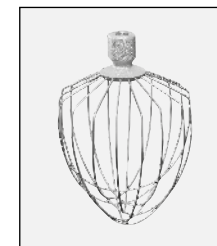
Položte palec jen na jeden ze dvou výčnělků ochranného krytu..

Poté zatlačte a ochranný kryt se uvolní.



## NÁSTROJE

### 1. ZPRACOVÁNÍ

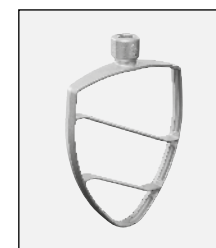


#### ŠLEHACÍ METLA

Pro výrobu bílkového sněhu, šlehačky, šodó, šlehaného krému, sněhového krému, piškotů, sněhových pusinek, palačinkového těsta.

#### MÍCHACÍ METLA

Pro směsi typu linecké těsto, máslový krém, cheese-cake, jemné těsto, perník či pyré.






#### HÁK

Pro hnětená těsta typu chlebová těsta, détrempe (typ listového těsta z mouky a vody), těsto na briošky, máslové těsto.

Pozor! Spirálová klika není určena pro výrobu těsta na pizzu.

## 2. TABULKA RYCHLOSTÍ

ŠLEHÁNÍ	MÍCHÁNÍ	HNĚTĚNÍ
Vysoká rychlost	Střední rychlost	Nízká rychlost
		
Rychlost od 1 do 9	Rychlost od 1 do 7	Rychlost od 1 do 3
RYCHLOST NÁSTROJE		
od 60 do 600 ot./min	od 60 do 420 ot./min	od 60 do 180 ot./min

## 3. MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ PRO ZPRACOVÁNÍ

		
Až 16 bílků	Až 1,5 kg máslového krému	Až 4 kg chlebového těsta*

\* 63 % vlhkost při maximálně 2,5 kg mouky.

MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ PRO ZPRACOVÁNÍ		
PŘÍPRAVA	NÁSTROJ	RM 8
TRADIČNÍ CHLEBOVÉ TĚSTO (60% HYDRATAČE)	KLIKA	MAX. 4 KG (2500G MOUKY) (1500 G VODY)
SUCHÉ CHLEBOVÉ TĚSTO (55% HYDRATAČE)	KLIKA	MAX. 3,1 KG (2000G MOUKY) (1100 G VODY)
TĚSTO NA STŘEDNĚ VELKOU PIZZU (50% HYDRATAČE)	KLIKA	MAX. 2,7 KG (1800G MOUKY) (900 G VODY)
SUCHÉ TĚSTO NA PIZZU (40% HYDRATAČE)	KLIKA	MAX. 1,02 KG (735G MOUKY) (294 G VODY)
ROZETŘENÉ MÁSLLO	LOPATKA	MAX. 1,5 KG
BÍLKOVÝ SNÍH	ŠLEHAČ	MAX. 16 VAJEC
ŠLEHAČKA	ŠLEHAČ	MAX. 1,5 L SMETANY

Je možné využít i jiným způsobem. . Uvedené hodnoty mají pouze informativní charakter, ale dá se u nich předpokládat změna s ohledem na kvalitu ingrediencí nebo s ohledem na recept.

## ČIŠTĚNÍ

- Nádobu a ochranný kryt lze mýt v myčce, ale nástroje doporučujeme mýt ručně (pro jejich mytí v myčce jsou nezbytné prostředky kompatibilní s hliníkem).
- Vždy používejte jen vhodný čisticí prostředek, zejména při mytí hliníkových dílů.
- Pomocí vlhké houbičky vyčistěte celý přístroj. Zvýšenou pozornost věnujte potřísněným místům.
- Nepoužívejte vysokotlaký čistič.



## POZOR

**S ohledem na Vaši bezpečnost Vám doporučujeme, abyste přístroj vždy nejprve vypnuli a potom teprve jej čistili (riziko zabití elektrickým proudem).**

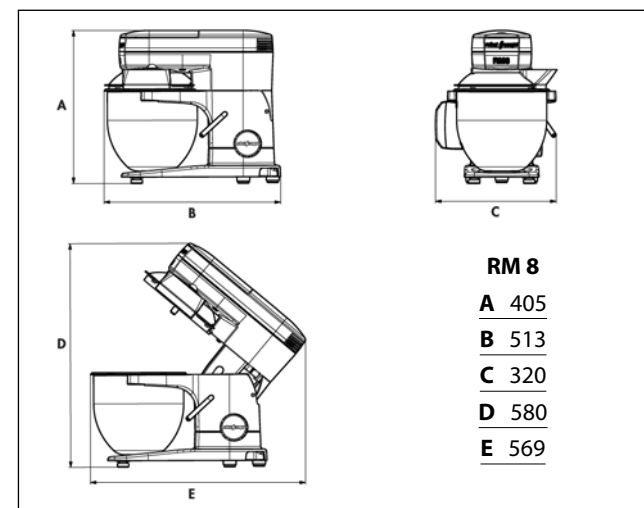
## TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

### • VÁHA

#### RM 8

Netto	Brutto
17 kg	18 kg

### • ROZMĚRY (v mm)



### • PRACOVNÍ VÝŠKA

Přístroj musí být nainstalován na zcela stabilní pracovní ploše (mramorová deska apod.).

### • HLADINA HLUKU

Hladina trvalého akustického hluku přístroje při chodu naprázdno je nižší než 70 dB(A).

### • ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

Elektrické zařízení musí být dimenzováno minimálně na uvedený jmenovitý proud. Ochranné prvky musí být vhodné pro spouštění motorů, aby dokázaly odvádět proudové špičky spojené se spouštěním asynchronních motorů.

Jednofázový přístroj

Motor	Výkon (W)	Intenzita (A)
220-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

## BEZPEČNOST

**Mixér a šlehač RM 8 Robot-Coupe** je vybaven bezpečnostním systémem zahrnujícím:

- Bezpečnostní zařízení přítomnosti nádoby, přítomnosti ochranného krytu, otevírání hlavy.
- Bezpečnostní zařízení proti přetížení.
- Bezpečnostní zařízení proti výpadku napájení.

- **Bezpečnostní zařízení přítomnosti nádoby, přítomnosti ochranného krytu, otevírání hlavy**

Tento přístroj nelze spustit, pokud není přítomna mísa, kryt není správně nasazen na hlavě přístroje a horní hlava není spuštěna a správně zajištěna.

- **Bezpečnostní zařízení proti přetížení**

Pokud dojde k přetížení přístroje z důvodu nedodržení návodu k použití a maximálního množství doporučeného pro nádobu, motor se vypne. Toto vypnutí signalizuje, že zpracovávanou směs nelze připravit za těchto podmínek.

**Pro opětovné spuštění přístroje::**

- Vraťte ovládací knoflík do polohy 0.
- Znovu spusťte otočením ovládacího knoflíku na požadovanou rychlost.

- **Bezpečnostní zařízení proti výpadku napájení**

V případě výpadku proudu nebo odpojení přístroje od sítě jej lze znovu spustit pouze následujícím způsobem:

- Vraťte ovládací knoflík do polohy 0.
- Znovu spusťte otočením ovládacího knoflíku na požadovanou rychlost.



## PŘIPOMENUTÍ

**Neotevírejte přístroj před úplným zastavením nástroje.**

**Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.**

**Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.**

**Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.**

**Přístroj nepřetěžujte.**

**Nikdy nespouštějte přístroj naprázdno.**

## NORMY

Odvolávat se na prohlášení o shodě na straně 3.

## „ZÁKLADNÍ“ RECEPTY

Níže uvedené recepty byly připraveny s mixérem RM 8.

### • ŠLEHAČ

#### BÍLKOVÝ SNÍH

##### Suroviny:

- 16 bílků
- špetka soli



##### Postup:

Do nádoby dejte bílky a sůl.

Šlehejte zlehka rychlostí ,3', nakonec 10 vteřin šlehejte do konzistence tuhý sníh rychlostí ,9'.

#### ŠLEHAČKA

##### Suroviny:

- 1 litr smetany
- 80 gr moučkového cukru



##### Postup:

Studenou smetanu vlijte do nádoby a přidejte moučkový cukr.

Šlehejte rychlostí ,5', když směs zhoustne, přejděte na rychlost ,7' nebo ,8'.

Když je hmota krémová a drží pohromadě, přístroj vypněte.

### • KLIKA

#### CHLEBOVÉ TĚSTO (venkovský chléb)

##### Suroviny:

- 1 kg mouky
- 750 ml vody
- 25 gr droždí
- 30 gr soli
- 300 gr žita T170



##### Postup:

Do nádoby vlijte vodu, přidejte droždí a sůl.

Míchejte rychlostí ,1', až se všechny suroviny spojí dohromady. Poté míchejte rychlostí ,2', dokud se nevytvoří těsto.

#### BRIOŠKY

##### Suroviny:

- 1,2 kg mouky
- 50 gr pekařského droždí
- 3 kávové lžičky soli
- 135 gr cukru
- 10 vajec + 3 žloutky
- 35 cl mléka
- 680 gr měkkého másla



##### Postup:

Do nádoby dejte mouku, droždí, sůl, cukr, vejce a mléko.

Těsto míchejte přibližně 10 minut spirálovou klikou rychlostí ,2', až se všechny suroviny spojí.

V případě potřeby upravte konzistenci přidáním vody.

Přidejte studené změkklé máslo a hnětením zpracovávejte tak dlouho, dokud se těsto nepřestane lepit na nádobu a nebude se už lepit ani na ruce.

Těsto přemístěte do jiné nádoby. Přikryjte a nechte kynout.

Jakmile se objem těsta zdvojnásobí, těsto propíchněte, zabalte je do fólie a uložte v chladném místě.

### • LOPATKA

#### MÁSLOVÝ KRÉM PRO KOŠÍČKOVÉ CUKROVÍ

##### Suroviny:

- 1 kg másla
- 1,7 kg moučkového cukru
- 270 ml mléka
- 11 ml vanilkového extraktu



##### Postup:

Máslo nejprve zpracujte do krémové konzistence (vloďte je do nádoby a spusťte přístroj rychlostí ,6').

Přidejte moučkový cukr, mléko, vanilku a míchejte rychlostí ,3'.

Až dosáhnete stejnorodé hmoty, šlehejte ještě 3 minuty a přidejte barvivo.

Krém nanášejte na cukroví pomocí zdobičky.

#### BRAMBOROVÁ KAŠE SE ŠAFRÁNEM

##### Suroviny:

- 500 gr brambor
- 125 gr změkklého másla
- 2-3 tobolky šafránového prášku
- Sůl a bílý pepř



##### Postup:

Oloupejte brambory a nakrájejte je na kousky stejné velikosti.

V osolené vodě je uvařte do měkka.

Důkladně slijte vodu, pak brambory vložte zpět do hrnce a na mírném ohni vysušte.

Uvařené brambory dejte do nádoby, přidejte změkklé máslo a šafrán.

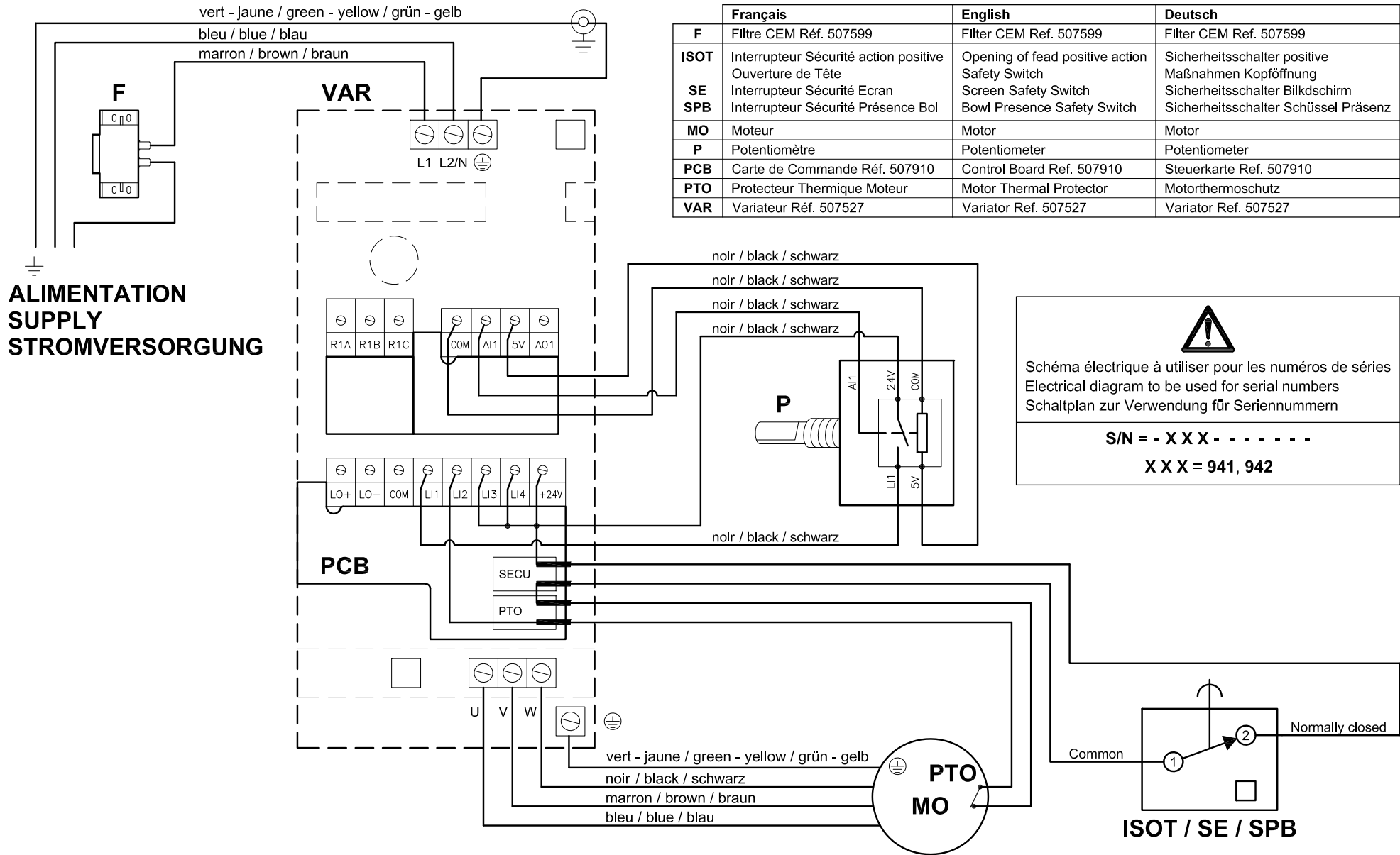
Míchejte rychlostí ,2', dokud nedosáhnete krémovité konzistence směsi.

***robot***  ***coupe***®

**SCHÉMATA ELECTRICKÝ  
A KABELÁŽ**

# RM8 « Version D » EVO 2

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



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



37002314404323



Réf. : 404 323 - 30/04/2025 - RDM