robot coupe®



Blixer® 3 • Blixer® 4 • Blixer® 4 V.V.

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR BLIXER® 3 • BLIXER® 4 • BLIXER® 4 V.V. AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN
- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

SAMLING

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE

HYGIEJNE

RENGØRING
- Motordel
- Skål
- kniv
- Skraber

VEDLIGEHOLDELSE
- Knive
- Motorhuspakning
- Låseplader til Skål
- Skraber

TEKNISKE SPECIFIKATIONER
- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveau
- Elektriske data

SIKKERHED

STANDARDER

TEKNISKE DATA
- Oversigtstegninger
- Elektriske diagrammer

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPE-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt, dos. forhandleren eller importøren.

Hvis ROBOT-COUPE-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriksmontagefejl.

REKLAMATIONSRETTEN OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærpning og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejdsløn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl.
AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringsselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VEJLEDNING I FORBINDELSE MED INSTALLATION AF APPARATER MED VARIABEL HASTIGHED SAMT PERSONSIKKERHED

Denne vejledning gælder for apparater med asynkronmotor og enfasestrøms frekvensvariator.

NB :

- *Det elektriske forsyningskredsløb og sikringsudstyret skal overholde de gældende bestemmelser i det enkelte land.*
- *Apparatets elektriske installation må kun udføres af en kvalificeret elektriker.*

Beskyttelse af apparaterne

- Frekvensvariatorerene indeholder, ligesom alle elektroniske anordninger, komponenter, der er følsomme over for elektrostatiske udladninger. Inden arbejder på disse omformere skal operatørerne være fri for elektrostatiske udladninger.
- Interne tilslutningsarbejder må kun udføres, når der ikke er strøm på apparatet.
- Hvis der tændes og slukkes for apparatet flere gange efter hinanden, overbelastes variatoren og risikerer at blive ødelagt. Derfor skal der altid ventes 3 minutter, efter strømmen er afbrudt, inden den sluttes igen.

Elektrisk installation

- Apparatet forsynes med enfaset strøm* til variatoren, som omformer strømmen til trefasestrøm med variabel frekvens, inden den sendes til motoren.
- Apparatet må kun tilsluttes en enfaset* 200 – 240V / 50 eller 60 Hz vekselstrømsforsyning med jordstik. Ved højere forsyningsspænding ødelægges variatoren.
- Jordstik er absolut påkrævet som personsikring.

Personsikring ved hjælp af hovedafbrydere

Apparater med frekvensvariator kræver, at der vælges den rigtige differensafbryder for at sikre personbeskyttelsen: der findes differensafbrydere, som er følsomme over for vekselstrøm (type AC), impulsstrøm (type A) og alle slags strøm (type B).

Fare ! Variatorerne har en netspændingsstrømretterbro. Derfor kan fejljævnstrøm i tilfælde af kortslutning til stel forhindre differensafbryderen i at udløses, hvis det er en afbryder, der kun er følsom over for vekselstrøm (type AC).

Da apparatet får enfaset strøm*, skal der derfor anvendes en differensafbryder, som er følsom over for impulsstrøm (type A), hvilket vises med følgende symbol : .

OBS : *alt efter fabrikat har disse differensafbrydere forskellige benævnelser.*

Apparater med frekvensvariatorer afgiver lækstrøm på jordledningen, og ved et vist niveau kan den udløse differensafbryderen utilsigtet. Det kan skyldes :

- At der er tilsluttet flere apparater med hastighedsvariation på samme differensafbryder.
- At apparatets lækstrøm er højere end differensafbryderens faktiske udløsningsgrænse.

OBS : *på grund af fabrikationstolerancerne ligger de forskellige differensafbryderes faktiske udløsningsgrænse mellem 50 % og 100 % af deres teoretiske nominelle grænse. I tilfælde af problemer måles apparatets lækstrøm og differensafbryderens faktiske udløsningsgrænse.*

I første omgang henvises til apparatets specifikationer i nedenstående tabel :

Apparat	Strømforsyning	Ledningstværsnit (mm^2)	Differensafbryder (Ph + 0)	
			Kaliber (A)	Grænse (mA)
BLIXER® 4 V.V.	200 - 240V 50 eller 60 Hz **enfaset**	1,5	B16	≥ 30

* Undtagen specifikke trefasede 200 - 240 V modeller til Japan.

VIGTIGE ADVARSLER

! VIGTIGT
GEM DENNE VEJLEDNING

! VIGTIGT. For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

• Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.

• ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

• Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

• Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.

• Maskinen skal altid have jordledning.

• Ved trefasemaskiner sikres, at værktøjet drejer mod uret.

HÅNTERING

• Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

SAMLING

• Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 71), og kontroller, at alt tilbehør er korrekt placeret.

BRUG

• Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

• Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

• Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

• Overbelast ikke maskinen.

• Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.

• Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.

• Dyp ikke motorenheden i vand.

• Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

• Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).

• Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundliggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.

• Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.

• Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre…)

• Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde

• Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR BLIXER® 3 • BLIXER® 4 • BLIXER® 4 V.V. AT KENDE

ROBOT-COUPE har udviklet et nyt koncept: **BLIXER®**.

BLIXER® forener de to kendte maskiner: Hakkemaskinen og blenderen/mixeren.

BLIXER® er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man snart opdage, at den kan udføre en hvilken som helst opgave.

Med BLIXER® kan rå eller kogte, flydende eller halvflydende ingredienser mixes uden problemer.

BLIXER® erstatter den klassiske BLENDER, som aldrig har været helt tilfredsstillende, da den ikke kan behandle faste ingredienser.

Takket være et enkelt design kan alle dele, der jævnligt kræver vedligeholdelse eller rengøring, monteres og fjernes i en håndevending.

Denne manual indeholder vigtige informationer, der skal hjælpe brugeren med at få mest muligt ud af den nyanskaffede BLIXER®.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt-inden maskinen tages i brug.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Kontroller inden maskinen tilsluttes, at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på dens typeskilt.

⚠ OBS !

DENNE MASKINE SKAL UBETINGET TILSLUTTES ET STIK MED JORDFORBINDELSE (RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).

• ENFASET BLIXER® 3 - BLIXER® 4

BLIXER® 3/BLIXER® 4 leveres med forskellige motortyper: 1x 230V/50Hz
1x 115V/60Hz
1x 220V/60Hz

Maskinen leveres med netledning med et enfasestik.

• TREFASET BLIXER® 4

BLIXER® 4 leveres med forskellige motortyper:
3 x 400 V/50 Hz
3 x 220 V/60 Hz
3 x 380 V/60 Hz

Maskinen leveres uden netstik, og el-kablet skal så monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har fire ledninger, heraf en jordledning og tre faseledninger.

Ved tilslutning til et firbenet stik:

1) Den gul-grønne jordledning forbindes på jordstikbenet.
2) Det tre andre ledninger forbindes på de øvrige stikben.

Ved tilslutning til et fembenet stik skal det midterste ben i stikket ikke anvendes, da ROBOT-COUPE maskinen ikke behøver nulleder.

Derefter startes den tomme maskine for at kontrollere, om kniven nu også drejer mod uret.

Hvis kniven drejer med uret, byttes om på to af ledningerne.

DEN GUL/GRØNNE JORDLEDNING MÅ IKKE AFBRYDES.

• ENFASET BLIXER® 4 V.V. (Variabel hastighed)

Denne ROBOT-COUPE model leveres med motortype + variator : 1 x 230 V / 50-60 Hz

Standardstikket skal være beregnet til en strømstyrke på mindst 10 ampere og helst 16 ampere ved intensiv brug.

• BETJENINGSFUNKTIONER

Rød knap	=	Stopkontakt
Grøn knap	=	Vedvarende drift
Sort knap	=	Pulsdrift

Enfaset BLIXER® 3 / BLIXER® 4 :
1 knivhastighed på 3000 o/min.

Trefaset BLIXER® 4:
Hastighedsvælger 1500 eller 3000 o/min.

Enfaset BLIXER® 4 V.V. :
Variabel hastighed fra 300 til 3 000 omdr/min,

SAMLING

1) Med motorenheden set forfra rettes skålen ind efter motorakslen, med håndtaget drejet lidt til venstre.





2) Drej håndtaget højre om, til tappene på motorblokken har sikkert indgreb. Magnetstangen er derefter i kontakt med motorblokken foran.

3) Sæt kniven på motorakslen, og før den helt ned til bunden af skålen.

Kontroller, at den er korrekt placeret, ved at dreje den i skålen.





4) Se efter, om skraberarmen er samlet rigtigt med låget og håndtaget.

5) Placer låget på skålen, og se efter, at magnetblokken flugter med låget. Derefter låses beslagene på låget.



Maskinen er nu samlet og klar til brug, og kontakten er sluttet.

EKSEMPLER

BLIXER® giver mulighed for at udføre alle skære- eller hakkeopgaver på kortest mulig tid. Derfor anbefales det at følge forarbejdningen meget opmærksomt, så de ønskede resultater opnås.

HOSPITALER

SKEMAD

• Hakket: Kød, fisk, ... • Grønsagspuré
• Mousse: Grønsager, fisk, ... • Frugtkompot

HALVFLYDENDE KOST

Skemad tilsat væske:
• Hakket kød + sauce • Puré + væske (suppe, mælk)
• Suppe • Frugtkompot + sukkervand eller vand

FLYDENDE KOST (TIL SONDE MAD)

• Suppe og alle anretninger, der kan gøres flydende

RESTAURATIONER - CATERING

• Kryddersmør
• Saucer: Urte/brun sauce, mayonnaise, remoulade, ...
• Saucer rørt med: Fløde, tomat, persille, ...
• Findeling til krebssuppe: Languster, hummer, skaldyr, ...

KEMISKE OG FARMACEUTISKE LABORATORIER

• Findeling: Planter, korn, pulver, tabletter, ...
• Blanding: Salve, creme, pasta

HYGIEJNE

• VIGTIGT: BRUG ALDRIG UFORTYNDET KLORIN

- Opvaskemidlet/desinficeringsmidlet fortyndes efter fabrikantens anvisninger, som sædvanligvis fremgår af emballagen.
- Om nødvendigt gnides delene omhyggeligt ind.
- Lad produktet virke.
- Skyl grundigt.
- Tør omhyggeligt af med en engangsklud.

RENGØRING

⚠ ! ADVARSEL

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at trække maskinstikket ud af stikkontakten, inden rengøringen påbegyndes (risiko for elektrisk stød).

• MOTORDEL

Placer aldrig motorenheden i vand. Rens den med en fugtig klud eller svamp.

• SKÅL

Skålen frigøres fra motorenheden ved at drejning venstre om, efter at låget er fjernet. Træk den opad, så motoren slipper kniven, der efterlades i skålen. Herved undgås spild, hvis der arbejdes med flydende ingredienser.

Hvis ingredienserne har en fast konsistens fjernes kniven, og skålen tømmes.

Monter skålen og kniven igen, og start maskinen, så rester, der måtte have sat sig fast på kniven, slynges af. Skålen kan eventuelt rengøres på maskinen, som sættes i gang nogle minutter med varmt vand i skålen.

• KNIV

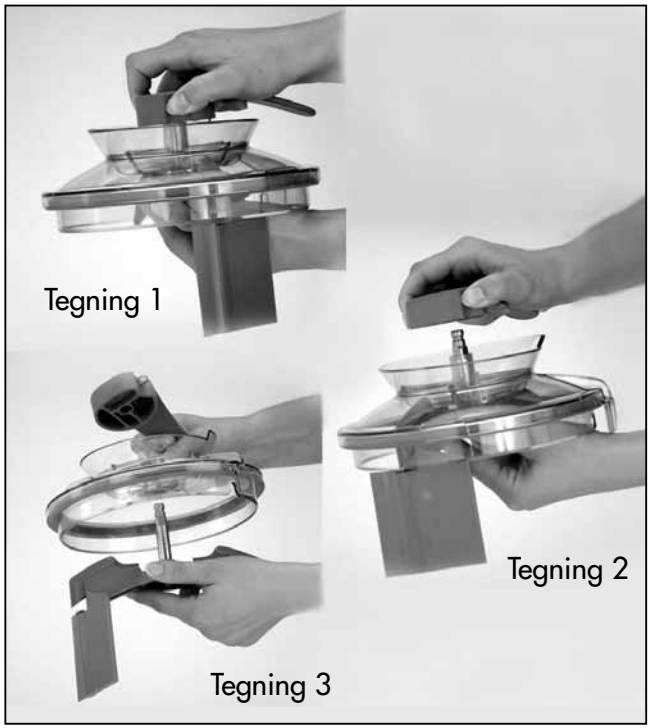
Knivhætten kan aftages, så rengøringen bliver lettere.

Efter vask skal kniven altid tørres grundigt for at forebygge rust.

• SKRABER

Inden rengøring af skraberen afmonteres den på følgende måde:

- tag fat i skraberen med den ene hånd, og hold navet med den anden (tegning 1),
- tryk på udløserknappen i håndtaget, og træk håndtaget opad (tegning 2),
- derefter kan skraberen fjernes fra låget og vaskes (tegning 3).



V I G T I G T

Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• KNIV

Skærekvaliteten afhænger hovedsageligt af knivbladenes skarphed og slitagegrad. Knivene er udsat for slitage og må af og til udskiftes for at sikre en konstant kvalitet af det færdige produkt.

• MOTORHUSPAKNING

Pakningen på motorakslen bør smøres regelmæssigt med et smøremiddel, der er godkendt til fødevarer. (Spiseolie).

For at holde motorhuset fuldstændig vandtæt anbefales det at kontrollere pakningen regelmæssigt for slid og utætheder og om nødvendigt at udskifte den.

Pakningen kan let udskiftes, uden at motoren skal afmonteres, så det skal til stadighed sikres, at den er i forsvarlig stand.

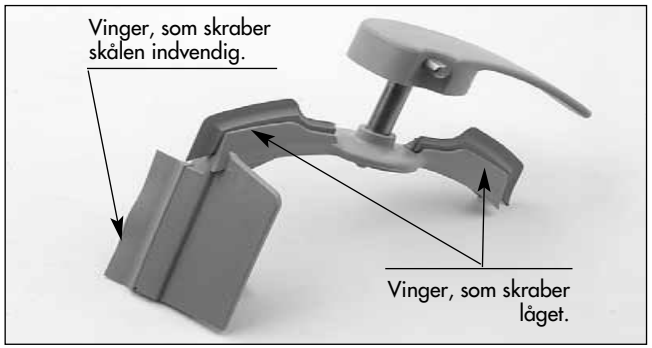
• LÅSEPLADER TIL SKÅL

Det tilrådes at kontrollere pladerne jævnligt for slid for at bevare maskinens høje betjeningskomfort.

Hvis pladerne er slidte, bør de derfor udskiftes.

• SKRABER

Skraberen er forsynet med gummivinger, som bliver slidt med tiden. Derfor skal de skiftes af og til, så skraberen fortsat virker effektivt. Det er meget let at afmontere og montere vingerne.

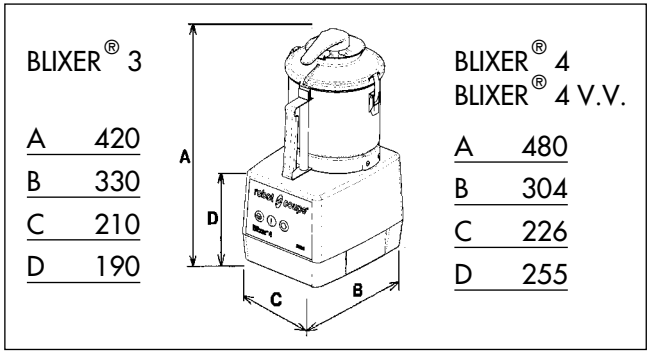


TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

	Netto	Brutto
BLIXER® 3	14 kg	16 kg
BLIXER® 4	15 kg	17 kg
BLIXER® 4 V.V.	15 kg	17 kg

• DIMENSIONER (i mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere BLIXER® på et stabilt underlag, således at overkanten af skålen befinder sig i en højde på 1,20 - 1,30 m.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB, når BLIXER® arbejder uden belastning.

• ELEKTRISKE DATA

BLIXER® 3/BLIXER® 4 Enfasemaskine

Motor	Hastighed (o/min)	Motorydelse (W)	Strømforbrug (A)
230 V / 50 Hz	3000	750	4,8
115 V / 60 Hz	3600	750	11

BLIXER® 4 Trefasemaskine

Motor	Hastighed 1 (o/min)	Hastighed 2 (o/min)	Motorydelse (W)	Strømforbrug (A)
400 V / 50 Hz	1500	3000	700 1100	2 2,7
220 V / 60 Hz	1800	3600	700 1100	3,8 5,2

BLIXER® 4 V.V.

Motor	Hastighed (o/min)	Motorydelse (W)	Strømforbrug (A)
230 V / 50-60 Hz	300 til 3000	1100	10

SIKKERHED

O B S !

Kniv og knivblade skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

BLIXER® er udrustet med et magnetisk sikkerhedssystem og en motorbremse. Motoren standser, så snart låget åbnes.

For at **undgå sprøjt ved tilberedning af flydende ingredienser,** anbefales det at **standse maskinen inden låget åbnes.**

Luk låget igen, og tryk på den grønne knap for at starte maskinen igen.

BLIXER® er udstyret med en **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle helt af, inden den startes igen.

H U S K

Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

Overbelast ikke maskinen.

STANDARDER

MASKINERNE OVERHOLDER :

- Bestemmelserne i følgende europæiske direktiver og tilsvarende nationale love, der omsætter dem i praksis:

- "Maskin" direktiv 98/37/EØF med senere ændringer,
- "Svagstrøms"direktiv 73/23/EØF,
- Direktiv om "elektromagnetisk kompatibilitet" 89/336/EØF,
- Direktiv om "materialer og elementer beregnet til kontakt med fødevarer" 89/109/EØF,
- Direktiv "plastmaterialer og -elementer beregnet til kontakt med fødevarer) 90/128/EØF.

- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder ifølge kravene om sikkerhed og hygiejne:

- EN 292-1 og 2: maskinsikkerhed - generelle konstruktionsprincipper,
- EN 60204-1, 1998: maskinsikkerhed - elektrisk maskinudstyr - generelle regler,
- For food-processorer og blendere : EN 12852.