robot coupe®

Version "D"





R 301 • R 301 Ultra

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR
R 301 • R 301 Ultra
Version "D" AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN
- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

SAMLING
- Montering af knivtilbehør
- Citrusfrugtpresser
- Snitte- og rivejernstilbehør

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE
- Knivtilbehør
- Snitte- og rivejern

EKSTRATILBEHØR
- Kniv med bølgeskær
- Kniv med takket skær
- Citrusfrugtpresser

RENGØRING
- Motordel
- Knivtilbehør
- Citrusfrugtpresser
- Snitte- og rivejern
- Knivblade

VEDLIGEHOLDELSE
- Knivblade
- Motorhuspakning
- Låseplader til skål

TEKNISKE SPECIFIKATIONER
- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveauel
- Ektriske 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 fabriks-montagefejl.

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.

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.

HÅNTERING

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

SAMLING

• Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 70), 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 R 301 • R 301 Ultra Version "D" AT KENDE

R 301/R 301 Ultra er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage, at den kan udføre en hvilken som helst opgave.

Food-processoren har dels et knivtilbehør, dels en overdel til bearbejdning af grønsager. Med kniven **(3,5 liter skål i rustfrit stål til R 301 Ultra og i kompositmateriale til R 301)** monteret kan maskinen anvendes til forarbejdning af kød, grønsager, fars og cremer, til findeling og æltning på mindre end 5 minutter - selv for de største mængder.

Med snitte-eller riverjen, som findes i et stort udvalg, er den ideel til snitning, rivning eller julienne.

Som ekstratilbehør kan der også monteres citrusfrugtpresser på denne maskine.

Dens talrige funktioner vil åbne døren til et helt nyt kulinarisk univers.

Takket være et enkelt design kan alle dele, der kræver regelmæssig 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 food-processor R 301/R 301 Ultra.

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

Der er også medtaget nogle enkelte eksempler, der skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens talrige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Kontroller, inden maskinen tilsluttes, at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på typeskiltet.
R301/R301 Ultra leveres med forskellige motortyper:

1 x 230 V/50 Hz
1 x 115 V/60 Hz
1 x 220 V/60 Hz

Maskinen leveres med netledning og et enfasestik med jord.

⚠ O B S !

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

• BETJENINGSPANEL

R 301 Ultra

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

R 301

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

SAMLING

• MONTERING AF KNIVTILBEHØR

1) Med motorenheden set forfra placeres skålen, så den flugter med motorakslen, og magne-tstangen er drejet lidt til venstre.





2) Drej skålen højre om, så den låses fast til motorblokken

Magnetstangen bør nu vende lige frem med kontakt til motorblokken fortil.

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) Placer låget på skålen, og drej det højre om, indtil det låses fast.

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

• CITRUSFRUGTPRESSER

1) og 2) Der anvendes samme fremgangsmåde som ved knivtilbehøret.



3) Sæt kurven ned i den dertil beregnede skål, og drej til den låser. Magneten på låget sider nu lige over magnetstangen.

4) Skub den kegleformede indsats ned over motorakslen og helt ned i bunden af skålen.

5) Sæt maskinen i startposition, og hold frugten ned over den kegleformede indsats, til al saften er presset ud. Stands derefter maskinen.

• SNITTE- OG RIVEJERNSTILBEHØR

Dette består, udover jernene, af to aftagelige dele: En skål og et låg.

1) Med motorenheden set forfra placeres skålen herpå med udløbstragten vendt mod højre.





2) Drej skålen højre om, indtil den er forsvarligt fastlåst på motordelen.



3) Sæt den hvide plasticslyngplade på motorakslen, og kontroller, at den er korrekt placeret i bunden af skålen.

4) Monter på slyngpladen herefter det valgte jern.



5) Sæt låget på skålen, og drej højre om, til det låser fast og sidder i forlængelse af skålen.





EKSEMPLER

• KNIVTILBEHØR

Med kniven kan alle skære- eller hakkeopgaver udføres på kortest mulig tid. Derfor anbefales det at følge forarbejdningen meget opmærksomt, så de ønskede resultater opnås.

I pulsdrift kan maskinen startes og standses,så forarbejdningen kan kontrolleres præcist.

R 301 / R 301 Ultra rummer mange andre muligheder for brug af kniven. De ovennævnte mængder og tider er omtrentlige og kan variere alt efter opskriften og ingrediensernes kvalitet.

ANVENDELSE	Max. kapacitet (i kg)	Behandlingstid (i min)
HAKNING		
• KØD		
Hakkebøf/tatar	0,8	3
Fars f.eks. til farserede tomater	1	3
Postej/paté	1	4
• FISK		
Fiskefars	1	5
Fiskepaté	1	5
• GRØNSAGER		
Hvidløg/persille/løg/chalotteløg	0,2 / 0,5	3
Suppe/puré	1	4
• FRUGT		
Kompot/mos	1	4

UDRØRING		
Mayonnaise/remoulade	1	3
Hollandaise/bearnaise	1	5
Kryddersmør/laksesmør	1	4
ÆLTNING		
Mørdej/småkager	1	4
Butterdej	1	4
Pizzadej/brøddej	1	4
FINDELING		
Tørret frugt	0,5	4
Is	0,5	4
Rasp	0,5	4

• SNITTEN OG RIVEJERN

Udstyret til bearbejdning af grønsager indbefatter to tragte.

- En stor tragt til snitning af f.eks. kål eller selleri.
- En cylindrisk tragt til lange grønsager og til snitning med stor præcision.

Skæreresultatet bliver bedst, når tragten anvendes som styr.

BRUG AF DEN STORE TRAGT

- Løft håndtaget, og frigør tragtåbningen.
- Fyld tragten med grønsager.
- Placer håndtaget lige over tragten.
- Pres med håndtaget, start maskinen, og hold trykket indtil tragten er tom.

BRUG AF DEN CYLINDRISKE TRAGT

- Fyld tragten med grønsager.
- Pres med nedstopperen, og start maskinen.
- Hold trykket, indtil hele tragtens indhold er skåret op.

SNITTEJERN	
S1	gulerod / kål / agurk / løg / kartoffel / porre
S 2 / S 3	citron / gulerod / champignon / kål / kartoffel agurk / Squash / løg / porre / peberfrugt
S 4 / S 5	aubergine / rødbede/ gulerod / champignon / agurk peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel / porre / tomat
S 6	aubergine / rødbede / gulerod / champignon / agurk peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel
BØLGESNITTEJERN	
S 2	rødbede / kartoffel / gulerod
RIVEJERN	
R 1,5	selleri / ost
R 2	gulerod / selleri / ost
R 3	gulerod
R 5	kål / ost
R 9	kål / ost
Parmesan	/ chokolade
Radise 0,7 mm	
Radise 1 mm	
JULIENNEJERN	
J 2x2	gulerod / selleri / kartoffel
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 4x4	aubergine / rødbede / squash / kartoffel
J 6x6	aubergine / rødbede / selleri / squash / kartoffel
J 8x8	selleri / kartoffel

EKSTRATILBEHØR

• Som ekstratilbehør kan der leveres **et bølgeskær**, som hovedsageligt er beregnet til ældning og findeling.





• Der kan desuden leveres en kniv med et **fint bølgeskær**. Denne har samme funktion som et glat blad, men den har længere levetid. Der er dog ikke mulighed for at skærpe den.

Den anbefales hovedsageligt at anvende denne kniv til hakning af persille.

• **Citrusfrugtpresseren** anvendes til appelsiner, citroner, grapefrugt. Den består af en grå kurv, en orange kegle og en skål.



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.

• KNIVTILBEHØR

Tag låget af, og frigør skålen fra motorenheden ved at dreje den venstre om. Træk den opad, så kniven efterlades i skålen. Herved undgås spild ved arbejdemed flydende ingredienser.

Hvis ingredienserne har en fast konsistens, fjernes kniven først, hvorefter 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.

• CITRUSFRUGTPRESSER

Sien med den kegleformede indsats gøres fri ved drejning med uret, og delene tages ud samlet. Skålen løsnes som beskrevet ovenfor. Derefter vaskes alle dele.

• SNITTE- OG RIVEJEJERN

Afmonter alle delene, d.v.s. låg, værktøj, slyngplade og skål, og vask dem.
Det anbefales at vaske alle dele i hånden med et almindeligt apvaskemiddel fremfor at anvende en opvaskemaskine.

• KNIVBLADE

Efter vask skal værktøjet altid tørres grundigt for at undgå rust.

⚠ 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

• KNIVBLADE

Det er kun glatte knivblade, der kan slibes.

Det anbefales stærkt at skærpe knivbladene lidt med hvæssestål hver gang, de har været brugt, især efter hakning af persille.

En mere grundig slibning foretages en gang om måneden med den meget finkornede vættesten, der leveres med maskinen.

Skærekvaliteten afhænger hovedsagelig af knivbladenes skarphed og slitagegrad.

Kniven er udsat for slitage og bør af og til udskiftes for at sikre degode resultater.

• MOTORHUSPAKNING

Motorpakningen beskytter motorenheden og motoren mod fugt og skal udskiftes med jævne mellemrum.

• LÅSEPLADER TIL SKÅL (R 301 Ultra)

Hvis disse plader er slidte, vil skålen ikke kunne fastgøres sikkert til motorenheden, hvorved betjeningen bliver omstændelig, da skålen kan rive sig løs under brugen.

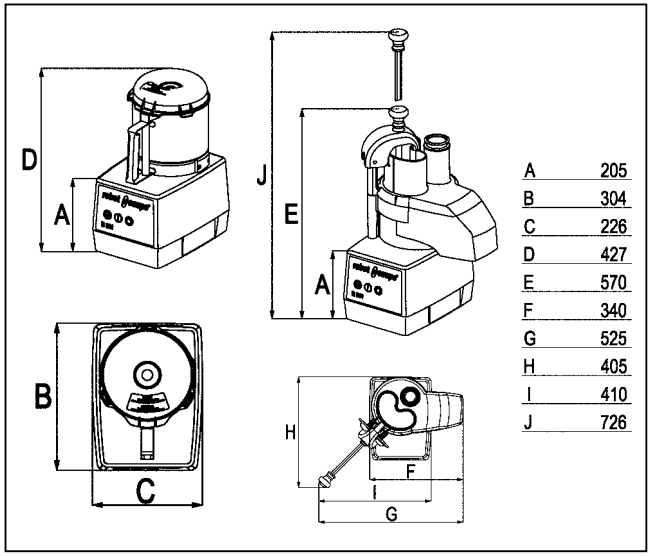
Der er dog ingen fare for brugeren, da sikkerhedssystemet automatisk standser maskinen, men det tilrådes at udskifte pladerne efter behov, så den høje betjeningskomfort opretholdes.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

	Netto	Brutto
R 301 (uden jern)	13 kg	16 kg
R 301 Ultra (uden jern)	14 kg	17 kg

• DIMENSIONER (mm)



A	205
B	304
C	226
D	427
E	570
F	340
G	525
H	405
I	410
J	726

• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere R 301/R 301 Ultra på et stabilt underlag med overkanten af skålen i en højde på 1,20 til 1,30 m.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB(A), når food-processoren arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

Enfasemaskine

Motor	Hastighed (o/min)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230 V/50Hz	1500	650	5,7
115 V/60Hz	1800	650	12,0
220 V/60Hz	1800	650	5,7

SIKKERHED

R 301 og R 301 Ultra er udrustet med et magnetisk sikkerhedssystem og en motorbremse.

Motoren standser ved åbning af blenderlåget.

For at sætte den i gang igen skal låget blot låses fast, og den grønne knap trykkes ind.

Når grønsagsprocessorens håndtag løftes, standser motoren. Maskinen starter igen, når håndtaget sænkes. Hvis håndtaget er hævet i mere end 4-5 sekunder, skal det sænkes igen, inden den grønne knap trykkes ind.

⚠ O B S !

Knive og rive-snittejern skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

For at undgå sprøjt, når der arbejdes med flydende ingredienser, anbefales det at standse maskinen, inden låget åbnes.

Model R 301/R 301 Ultra er forsynet med **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle 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.

Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

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,
  - For grøntsagsskæremaskiner EN 1678.