robot coupe®





R 201 • R 201 Ultra

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE
R 201• R 201 Ultra
FOOD-PROCESSOR AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN
- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

SAMLING
- Skål og kniv
- Snitte- og rivejern

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE
- Blender
- Snitte- og rivejern

EKSTRATILBEHØR
- Kniv med bølgeskær
- Kniv med takket skær

RENGØRING
- Motorenhed
- Blender
- Snitte- og rivejern
- kniv

VEDLIGEHOLDELSE
- Knive, Blade
- Motorhuspakning
- Låseplader til Skål

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.

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 skarp.

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 R 201 • R 201 Ultra FOOD-PROCESSOR AT KENDE

R 201/R 201 Ultra er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage, at den kan udføre en hvilken som helst opgave.

Food-processoren består af et blendertilbehør og en snitte-riveoverdel til grønsager, som falder ned i skålen. Med kniven monteret kan den anvendes til forarbejdning af kød, grønsager, fars og cremer, til findeling og ældtning på mindre end 5 minutter selv for de største mængder. Med snitte- eller rivejern, som findes i et stort udvalg, er den ideel til snitning, rivning og julienne.

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

Takket være et enkelt design kan både skål og overdel monteres og fjernes i en håndevending.

Denne manual indeholder vigtige informationer, der skal hjælpe brugeren med at få mest muligt ud af food-processoren R 201.

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 dens typeskilt.
Maskinen leveres med forskellige motortyper:

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

Maskinen leveres med netledning med et enfasestik.

⚠ OBS !

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

• BETJENINGSPANEL

R 201 Ultra
Rød knap = Stop
Grøn knap = Start

R 201 Ultra
Rød knap = Stop
Grøn knap = Start
Sort knap = Pulsdrift

SAMLING

• MONTERING AF SKÅL OG KNIV

1) Med motorenheden set forfra rettes skålen ind efter motorakslen, så sikkerhedsstiften er drejet lidt til venstre.



2) Drej skålen højre om, til tappene på motorblokken har sikkert indgreb. Sikkerhedsstiften er nu i kontakt med motorblokken lige foran skålen.





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, så den store påfyldnings-tragt vender fremad. Drej det højre om, indtil det låser.



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

• SNITTE- OG RIVEJERN

Anvend samme fremgangsmåde som før i punkt 1) og 2).



3) Skyd forlængerstykket ned over motoraksen.

4) Monter det valgte jern på forlængerstykket.



5) Placer låget på skålen, så den store påfyldningstragt vender fremad. Drej det højre om, indtil det låser.





EKSEMPLER

• BLENDER

Kniven 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.

Med pulsdriftknappen (kun R 201 Ultra) kan maskinen skiftevis startes og standses, hvorved der opnås større skærepræcision ved tilberedning af hakkede ingredienser.

Maskinen 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	Maksimal kapacitet (i kg)	Behandlingstid (i min.)
HAKNING		
• KØD		
Hakkebøf/tatar	0,7	3
Fars f.eks. til farserede tomater	0,8	3
Postej/paté	0,8	4
• FISK		
Fiskefars	0,9	5
Fiskepaté	0,9	5
• GRØNSAGER		
Hvidløg/persille/skalotteløg	0,2/0,5	3
Suppe/puré	1	4
• FRUGT		
Kompot/puré	1	4
UDRØRING		
Mayonnaise/remouladesovs	1	3
Kryddersmør/laksesmør	0,8	4
ÆLTNING		
Mørdej/småkager	1	4
Pizzadej/brøddej	1	4
FINDELING		
Tørret frugt	0,5	4
Is	0,5	4
Rasp	0,5	5

• SNITTE OG RIVEJERN

Snitte- og rivejernstilbehøret omfatter to tragte:

- **en stor tragt** til snitning/rivning af grønsager som kål selleri m.v.
- **en rørformet tragt** til lange grønsager, den giver en virkelig god skærepræcision.

SNITTEJERN	
S1	gulerod / kål / agurk / løg / kartoffel / porre
S 2 / S3	citron / gulerod / svampe / kål / kartoffel / agurk / squash / løg / porre /peberfrugt
S4 / S5	aubergine/rødbede/gulerod/champignon/agurk/peberfrugt/ radise/hovedsalat/kartoffel/tomat
S6	aubergine/rødbede/gulerod/champignon/agurk/peberfrugt/ radise/hovedsalat/kartoffel

BØGESNITTEJERN	
B 2	rødbede / kartoffel / gulerod

RIVEJERN			
R 1,5	ost / selleri	**R 9**	kål / ost
R 2	gulerod / rodselleri / ost	**Parmesan** / chokolade	
R 3	gulerod	**Radise 0,7 mm**	
R 6	kål /ost	**Radise 1 mm**	

JULIENNEJERN	
J 2x2	gulerod / rodselleri / 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 en **kniv med bølgeskær**, som hovedsageligt er beregnet til hakning eller ældtning.



En **kniv med takket skær** kan ligeledes fås som ekstratilbehør. Den har samme funktioner som den glatte kniv og bevarer skærekvaliteten længere, men kan til gengæld ikke slibes. Den anbefales især til hakning af persille.

RENGØRING

! ADVARSEL

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

• MOTORENHED

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

• BLENDER

Skålen frigøres fra motorenheden ved 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.

• SNITTE- OG RIVEJERN

Fjern først låget ved at dreje det venstre om, tag jernet ud ved at løfte i kanterne, fjern forlængerstykket, og frigør til sidst skålen ved at dreje den med uret.

Herefter kan alle delene rengøres.

Det anbefales at alle dele vaskes i hånden med et almindeligt opvaskemiddel fremfor i en opvaskemaskine. Herved forlænges maskinens levetid.

• KNIV

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

! VIGTIGT

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

• KNIVE, BLADE

Det er kun glatte knivblade, der kan slibes. Det anbefales stærkt at skærpe knivbladene lidt med hvæssestål hver gang, de har været brugt. Dette gælder især efter hakning af persille

En gang om måneden skal knivbladene skærpes grundigt på den meget finkornede vættesten, der leveres med maskinen.

Skærekvaliteten afhænger hovedsageligt af knivbladenes skarphed og slitagegrad. Kniven er udsat for slitage og må af og til udskiftes for at sikre den høje skærekvalitet.

• 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 (kun R 201 Ultra)

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

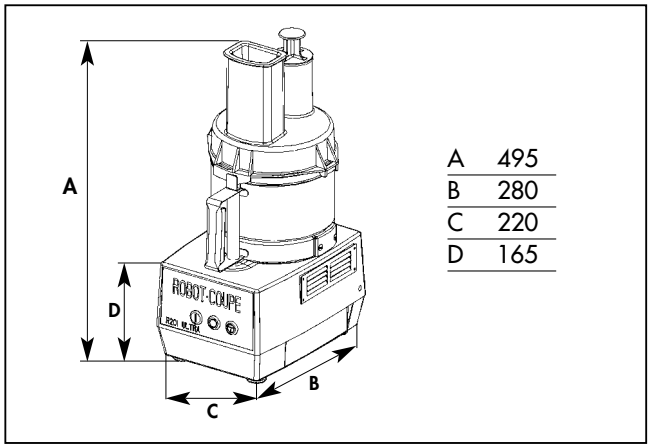
Hvis pladerne er slidte, bør de derfor udskiftes.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

	Netto	Brutto
R 201 komplet med 2 jern	10 kg	12 kg
R 201Ultra komplet med 2 jern	10 kg	12 kg

• DIMENSIONER (i mm)



A	495
B	280
C	220
D	165

• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere Food-processoren 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(A), når maskinen arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

Enfasemaskine.

Motor	Hastighed (o/min.)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230 V / 50 Hz	1500	550	3,5
115 V / 60 Hz	1800	550	7,0
220 V / 60 Hz	1800	550	3,5

SIKKERHED

R 201/R 201 Ultra er udrustet med et elektromekanisk sikkerhedssystem

Motoren standser, så snart låget åbnes.

Luk låget og lås det fast for at starte maskinen igen.

Ved tilberedning af flydende ingredienser i blenderen anbefales det dog at standse maskinen, inden låget åbnes, for at undgå sprøjt.

⚠ OBS !

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

R 201 / R 201 Ultra 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.

⚠ HUSK

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.