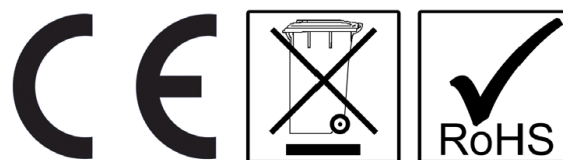


robot coupe®**New**
Register
your product
on line**R 502 E • R 502 V.V. E • R 652 • R 652 V.V.**

KOMBINÁLT GÉPEK (KUTTER + ZÖLDSÉSZELETELŐ)

Olvassa el és a készülék közelében őrizze meg jelen
használati útmutatót.



Importőr: Vendi Hungária Kft.

Szervizbejelentés: a www.vendi.hu weboldalon vagy a 74/510-054 106 telefonon.

robot coupe®

**DECLARATION OF CONFORMITY**

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- The essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
 - Directive «Machinery» 2006/42/EC,
 - Directive «Low voltage» 2014/35/EU,
 - Directive «Electromagnetic compatibility» 2014/30/EU,
 - Regulation (EC) n°1935/2004 «Materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Regulation (EU) n°10/2011 «Plastic materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Directive «Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/EC,
 - Directive «WEEE» 2012/19/EU,
- The requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:

- EN ISO 12100: 2010: Safety of machinery – General principles for design,
- EN 60204-1 -2006: Safety of machinery – Electrical equipment of machines,
- EN 12852: Food Processors and Blenders,
- EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
- EN 454 + A1 2010-02: Blender-Mixers,
- EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
- EN 14655: Bread Slicers,
- EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
- EN 13621: Salad Spinners,
- EN 60529-2000: Degrees of protection,
 - IP 55 for the electrical controls,
 - IP 34 for the machines.

Montceau en Bourgogne on 4 March 2016

Alain NODET
Industrial Director

Robot-Coupe SNC - 12 avenue du Maréchal Leclerc – BP 134 – 71305 Montceau-les-Mines Cedex - France

TARTALMI ISMERTETÉS

- **JÓTÁLLÁS**
- **FONTOS FIGYELMEZTETÉS**
- **AZ ÖN ÚJ, ZÖLDSÉGFÉLE ELŐKÉSZÍTŐ GÉPÉNEK, A CL20-NAK, A BEMUTATÁSA**
- **A GÉP BEKAPCSOLÁSA**
 - **Villamos energiára vonatkozó tanács**
- **ÖSSZESZERELÉS**
- **TÁRCSÁK HASZNÁLATI MÓDJAI ÉS TÁRCSÁK KIVÁLASZTÁSA**
- **TISZTÍTÁS**
- **KARBANTARTÁS**
 - Kések, lapok és reszelők
- **MŰSZAKI ADATOK**
 - Súly
 - Méretek
 - Üzemi magasság
 - Zajszint
 - Elektromos adatok
- **BIZTONSÁG**
- **SZABVÁNYOK**
- **RAJZOK**
 - Perspektivikus bontott részábrázolások
 - Elektromos és kapcsolási rajzok

ROBOT-COUCPE S.N.C., KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

Az Ön új, ROBOT-COUCPE készülékéhez az eredeti vásárló részéről érvényesíthető jótállást vállalunk az eladás napjától számított 1 éves időtartamra, ha ezt a készüléket a ROBOT-COUCPE S.N.C.-től vásárolta.

Ha a ROBOT-COUCPE termékét valamelyik forgalmazótól vásárolta, a termékre a forgalmazójának a jótállása érvényes (kérjük, egyeztesse a forgalmazójával a jótállás feltételeit és kikötéseit).

A ROBOT-COUCPE S.N.C. korlátozott jótállása anyaghibákra és/vagy kivitelezési hibákra terjed ki.

A ROBOT-COUCPE S.N.C. JÓTÁLLÁS NEM TERJED KI A KÖVETKEZŐKRE:

1 – Helytelen használat, mostoha bánásmód, leejtés okozta kár vagy más hasonló kár, amit a szerelési, használati, tisztítási, felhasználói karbantartási vagy tárolási utasítások be nem tartása okozott, vagy amely ezekből származott.

2 – A normál vagy túl nagy mértékű használati időtartam után életlenné vált, kicsorbult vagy elkopott kések élesítési munkája és/vagy cseréje.

3 – Karcolódott, foltos (rozsdás), kicsorbult, korrózió folytán gödrösödött, behorpadt vagy elszíneződött felületek, kések, tartozékok vagy toldalékok cseréjéhez vagy javításához igénybe vett anyagok, vagy élőmunka.

4 – Minden olyan változtatás, kiegészítés vagy javítás, amit nem a vállalat, vagy valamilyen jóváhagyott szervizközpont hajtott végre.

5 – A készülék szállítása jóváhagyott szervizközpontba vagy ilyen központból.

6 – Az önkényesen kicserélt új tartozékok vagy toldalékok (azaz, edények, tárcsák, kések, toldalékok) beszerelésekor vagy vizsgálatkor felmerült munkabér költségek.

7 – A három-fázisú villamos motorok forgásirányának megváltoztatási költsége (ezért a telepítő személy a felelős).

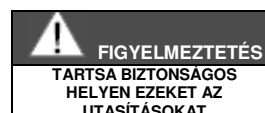
8 – SZÁLLÍTÁS ALATT KELETKEZŐ KÁROK. A látható és rejtett hibákért az áru fuvarozó a felelős. Az áru címzettjének azonnal, vagy rejtett hibák esetében a felfedezésükkor, tájékoztatnia kell a fuvarozót és a küldemény feladóját.

MEG KELL ŐRIZNI MINDEN EREDETI DOBOZT, LÁDÁT ÉS CSOMAGOLÓ ANYAGOT, HOGY A FUVARÓZÓ MEG TUDJA VIZSGÁLNI AZOKAT.

Sem a ROBOT-COUBE S.N.C., sem annak leányvállalatai, sem pedig a forgalmazói, igazgatói, ügynöke, alkalmazottai vagy biztosítói, nem lesznek felelősek a készülékkel vagy annak használhatatlanságával kapcsolatos semmilyen közvetett kárért, veszteségért vagy költségért.

A ROBOT-COUBE S.N.C. jótállása az itt megfogalmazott jótállás, és ez helyébe lép minden más, az eladhatóságra és egy meghatározott célra való alkalmasságra vonatkozó, közvetlenül kifejezett vagy értelmileg magában foglalt jótállásnak, és kizárólag ez képviseli a ROBOT-COUBE S.N.C. által vállalt jótállást.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS



FIGYELMEZTETÉS: A balesetek – például áramütések vagy személyi sérülés – korlátozása és a készülék helytelen használata miatt bekövetkező anyagi kár korlátozása érdekében kérjük, hogy gondosan olvassa el ezeket az utasításokat, és szigorúan tartsa be őket. A használati utasítások elolvasása segíti Önt abban, hogy megismerje a készüléket, és hogy megfelelően tudja használni a berendezést. Kérjük, olvassa végig ezeket az utasításokat, és ügyeljen arra, hogy mindenki, aki esetleg használja a készüléket, használat előtt ugyancsak elolvassa azokat.

KICSOMAGOLÁS

- Gondosan eljárva, vegye ki a berendezést a csomagolásából, és vegyen ki minden dobozt vagy csomagot, amelyek a tartozékokat vagy speciális tételeket tartalmazzák.
- FIGYELMEZTETÉS – a szerszámok közül néhány nagyon éles, ilyenek például a kések, tárcsák, stb.

TELEPÍTÉS

- Javasoljuk, hogy a gépét tökéletesen stabil, masszív alaptestre helyezze.

CSATLAKOZÁS

- Mindig ellenőrizze, hogy a táphálózat jellemzői megfelelnek-e a motor egységen lévő adattáblán látható értékeknek.
- A gépet földelni kell.

A KÉSEKSEL VALÓ BÁNÁSMÓD

Mindig körültekintően járjon el, amikor a késekkel dolgozik, mivel azok rendkívül élesek.

SZERELÉSI ELJÁRÁSOK

- Gondosan kövesse a különböző szerelési eljárásokat (lásd a 14. oldalon), és ügyeljen arra, hogy minden tartozék megfelelően legyen elhelyezve.

HASZNÁLAT

- Soha ne próbálja kiiktatni a rögzítő- és biztonsági rendszereket.
- Soha ne helyezzen idegen tárgyat abba a tartályba, ahol az élelmiszer feldolgozása történik.
- Soha ne nyomja lefelé kézzel az anyagokat.
- Ne terhelje túl a készüléket.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, amikor üres.

TISZTÍTÁS

- Óvintézkedésként mindig húzza ki a készülék dugaszát, mielőtt hozzáfogna a tisztításához.
- Mindig tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait minden egyes ciklus végén.
- Soha ne merítse be a motoregységet vízbe.
- Alumíniumból gyártott alkatrészekhez használjon alumíniumhoz alkalmas tisztító folyadékokat.
- Műanyag alkatrészekhez ne használjon olyan tisztítószeret, amelyek túlságosan lúgosak (például túl sok marónátront vagy ammóniát tartalmaznak).
- A Robot-Coupe semmilyen módon sem tehető felelőssé a felhasználó részéről az alapvető tisztítási és higiéniai szabályok be nem tartásáért.

KARBANTARTÁS

- Rendkívül fontos, hogy ki kell húzni a készülék csatlakozódugaszát a motorház nyitása előtt.
- Ellenőrizzük rendszeres időközönként a tömítések és alátéteket, és ügyeljünk arra, hogy a biztonsági készülékek jól működő állapotban legyenek.
- Különösen fontos a tartozékok, toldalékok karbantartása és ellenőrzése, mivel bizonyos feldolgozandó anyagok tartalmaznak korróziót okozó anyagokat, ilyen például a citromsav.
- Soha ne működtessük a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült, a készülék nem megfelelően működik, vagy bármilyen módon károsodott.
- Ha úgy tűnik, hogy valamilyen probléma van, ne késlekedjünk, forduljunk a helyi karbantartó szolgálathoz.

AZ ÖN ÚJ, KOMBINÁLT GÉPÉNEK, AZ R502, R502 V.V és R652, R652 V.V BEMUTATÁSA

Az R502 / R652 készüléket tökéletesen felszerelték professzionális igények kielégítésére. Nagyon sok feladat végrehajtására képes, amelyeket majd fokozatosan fedez fel, miközben használja.

Az egyszerű kivitelének köszönhetően, pillanatok alatt beszerelhető és eltávolítható minden olyan részegység, amihez gyakran hozzá kell férni karbantartás vagy tisztítás végrehajtásáért.

Ez a kézikönyv fontos információkat ad, melyeket arra terveztek, hogy segítse a felhasználót abban, hogy a lehető legtöbbet hozza ki a zöldségféléket előkészítő gépéből.

Ezért tehát javasoljuk, hogy gondosan olvassa el ezt a kézikönyvet, mielőtt használná a gépet. Néhány példát is megadtunk, hogy segítsük Önt abban, hogy képet alkothasson az új géperől, és felmérhesse annak különböző előnyeit.

Ehhez a modellhez leszedhető műanyag **zöldségszeletelő fejrész** tartozik. Két betöltő nyílás az optimális vágás eléréséhez:

- nagy méretű betöltőnyílás (felülete 139 cm²)
- henger alakú betöltőnyílás (Ø58mm)

A gépet mágneses biztonsági érzékelőkkel látták el, amelyek automatikusan leállítják a motort mielőtt elfordítanánk az alsó tartályt vagy a betöltő fejrészt.

Továbbá egy leszedhető kutter fejrész is tartozik a modellekhez.

Egy 5,5 literes rozsdamentes kutter üst tartozik az R502 géphez és 7 literes az R652 géphez.

A gépet használhatja húсок, zöldségek, finom-anyagú töltelékek, habok elkészítéséhez, éppúgy mint őrléshez, dagasztáshoz, stb.- ahol a leghosszabb munkát is 5 perc alatt elvégezheti.

A gép sokoldalúságának köszönhetően új ajtó nyílik a konyhaművészet világára.

A GÉP BEKAPCSOLÁSA

Mielőtt csatlakoztatná a tápkábel dugaszát, ellenőrizze, hogy a tápforrás jellemzői megfelelnek-e a gép adattábláján jelzett értékeknek.



FIGYELMEZTETÉS

A GÉPET FÖLDELNI KELL (VILLAMOS ÁRAM OKOZTA HALÁL VESZÉLYE)

A ROBOT-COUPÉ R502 / R652 készülékeket különböző típusú motorokkal szerelték fel: motor: 230 x 400 V
switchable / 50 Hz / 3
400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

A készüléket kábellel szállítjuk, amelynek segítségével egyszerűen lehet csatlakoztatni a megfelelő elektromos csatlakozót, vagy a rendszerének a szakaszolóját. A kábel négyeres, egy a földelés számára, és a három fázis ér.

Ha négy-pólusú csatlakozója van:

- 1) Csatlakoztassa a zöld-sárga földelési eret a földelési pólushoz.
- 2) Csatlakoztassa a másik három eret a többi pólushoz.

Ha több, mint 4 pólusa van a csatlakoztatóján, vegye figyelembe, hogy a a készülékhez (ROBOT-COUPÉ) nincs szükség semleges (nullás) érhez

Kapcsolja be a gépet üresen, és bizonyosodjon meg arról, hogy a penge megfelelően forog az óramutató járásával ellenkező irányban.

A fedélen lévő nyíl mutatja a penge forgási irányait.

Ha a penge az óramutató járásának megfelelő irányban forog, cseréljen meg két eret.

A ZÖLD-SÁRGA A FÖLDELÉS. NE KAPCSOLJA SZÉT

Cserélje meg vagy:

az 1_ és a 2_

az 1_ és a 3_

a 2_ és a 3_

Egyfázisú R 502 V.V. • R 652 V.V. (Változtatható sebességű)

Az R 502 V.V. és az R 652 V.V. modellek egyfázisú motorral kaphatók, és változtatható sebességgel : 230 V / 50 - 60 Hz /1

A szabvány csatlakoztatót kalibrálni kell minimum 13, de ajánlottan 20A-re, ha a készüléket intenzíven használják.

• VEZÉRLŐ PANEL

Vörös kapcsoló = Kikapcsol

Zöld kapcsoló = Bekapcsol

Fekete kapcsoló = Impulzuszabályozás

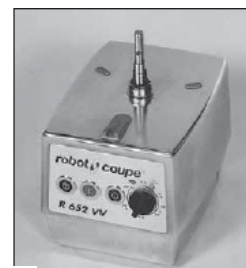
R 502 • R 652: Sebességválasztó = 750 vagy 1,500 fordulat percenként.

R 502 V.V. • R 652 V.V.: Sebességtartomány a vágóedénynél 300-tól3,500 fordulat percenként, a zöldség előkészítés esetén 300-1,000 fordulat percenként.

ÖSSZESZERELÉS

• VÁGÓEDÉNY ESZKÖZ

- 1) szemben a motor alapjával, helyezze a vágóedényt a motoralapra.



- 2) Fordítsa az edényt (tálat) jobbra, amíg le nem zár.



- 3) Helyezze a pengét a motor tengelyére és nyomja le az edény aljára.

Bizonyosodjon meg arról, hogy megfelelően van behelyezve úgy, hogy elfordítja az edényben.



4. Helyezze a fedelet az edényre, és fordítsa jobbra amíg le nem zár.

A készülék készen áll a használatra.

A zöld jelzőlámpának világítania kell.



Az R 502 és az R 652 modellek esetén, a vágó kialakítás esetén, helyezze a sebesség kiválasztót a pengerajzra ahhoz, hogy 1500 fordulaton működjön percenként. Az R 502 V.V. és az R 652 V.V. modellek esetén az elektronikus sebesség változtatás automatikusan kiválasztja az engedélyezett sebesség tartományt, ami 300 - 3,500 fordulaton között változhat.

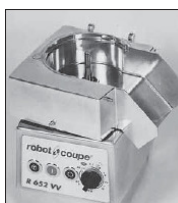
• ZÖLDSÉG ELŐLÉSZÍTŐ ESZKÖZ

A zöldség szeletelő eszköz két eltávolítható részből áll: a zöldségvágó edény és a fedél.

1) Szemben a motoralappal, helyezze a zöldségszeletelő edényt a motoralap egységre úgy, hogy az edény enyhén balra legyen, a bevezető nyílással jobbra.



2) Fordítsa az edényt jobbra, amíg le nem zár, és rögzül. Ha le akarja szerelni a zöldség előkészítő edényt, nyomja meg a rozsdamentes acél gombot.

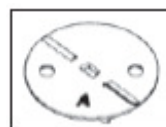


3. Helyezze a fehér hevederlemezt a motor tengelyére és ellenőrizze, hogy megfelelő helyzetben legyen az edény alján.



A OLDAL

felfelé (alacsony kidobó borda) bármilyen olyan zöldség, vagy citrusféle esetén, amelynek óvatos kezelésre van szüksége (paradicsom, gomba, stb)

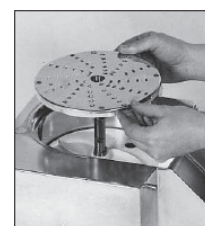


B OLDAL

felfelé (magas kidobó borda) minden más zöldség és gyümölcs esetén.



4) Helyezze be a kiválasztott korongot:
 a) Ha egy szeletelő, reszelő, vagy julienne korongot választott, helyezze a korongot a motortengelyre. Hogy megbizonyosodjon a megfelelő behelyezésről fordítsa a korongot az óramutató járásának megfelelő irányba.

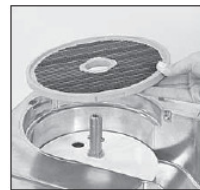


b) Ha egy kockázó egységet választott: azaz egy rácsot, és a különleges vágókorongot a kockázott zöldségekhez. A szeletelő korongokat és a kockázó rácsokat a következő összeállításokban lehet beszerezni:

Kockázó tárcsa	5x5 mm	8x8 mm	10 mm	14 mm	20 mm	25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Az árnyékolt területeken lévő összeállításokat külön kérésre szállítjuk.

Helyezze e kockázó rácsot a zöldségfeldolgozó edényébe.
Bizonyosodjon meg arról hogy a rácson lévő sarkantyú teljesen beakadt a záró részbe, ami a motor alapján található.



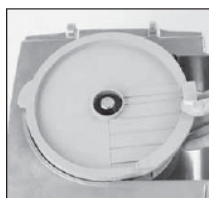
Ezután helyezze a megfelelő szeletelő korongot (egyenes szélű pengét) és fordítsa el az óramutató járásának megfelelő irányba, hogy megbizonyosodjon róla, hogy megfelelő az elhelyezése



c) Ha a szalma krumpli vágófelszerelést akarja használni:

Ez a szalma krumpli rácsból és a különleges, szalma krumpli vágó korongból áll.

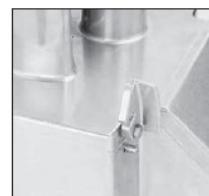
Helyezze a szalma krumpli rácst a zöldségfeldolgozó edényébe.
Ellenőrizze, hogy megfelelően van behelyezve, a szalma krumpli tállal a kimenetnél.



Ezután helyezze be a megfelelő szeletelő korongot, és fordítsa el az óramutató járásának megfelelő irányba, hogy megbizonyosodjon róla, hogy megfelelő az elhelyezése



5) Helyezze a zöldség előkészítő készülék fejét a motor tengelyére.
A lezáró kampónak Önnel szemben kell legyen, jobbra.



6) Csúsztassa a zsanértűt a motoregység hátoldalán található résekbe.
Ezután helyezze a fedelet a motoralpra, használva a lezáró kampót.
Ezután a készülék készen áll a használatra.



Amikor az R 502 és az R 652 készülékeket használja a zöldség előkészítő eszközzel, a motor csak az alacsony sebességgel fog működni, azaz 750 fordulattal percenként. A sebességválasztó elmozdítása a nagyobb sebességre nem jár eredménnyel. Ez azért van, hogy biztosítani lehessen a legjobb eredményt. Az **R 502 V.V. és az R 652 V.V. modellek esetén**, a sebességtartomány kiválasztása automatikusan történik, 300 - 1000 fordulat/perc között.

A KORONG CSERÉJE:

Szemben a motoregységgel, jobb kézzel nyissa ki az alumínium lezáró kampót, ami a zöldség előkészítő egységet a motor tengelyén tartja. Emelje meg a zöldség előkészítő egységet, hátrafelé döntve azt, hogy ki lehessen venni az edényt.



2) Távolítsa el a korongot úgy, hogy alulról felemeli a kerékagy segítségével, és az óramutató járásával ellentétes irányba elforgatva, ha szükséges.

A kockázó, vagy a szalma krumplics vágó eszköz esetén, húzza ki a rácsot és a korong összeállítást egyszerre. A kiengedő lemezt ezután ki lehet húzni a két lyuk segítségével.

3) Amikor a kockázó szerelvényt szereli be, előtte tisztítsa meg az edény belsejét nedves ruhával, vagy szivaccsal, különösen azt a részt, amelyre a rácsot kell szerelni. A rács mindig tiszta kell legyen.

4) Szerelje be a kiengedő lemezt, vagy a kockázó szerelvényt, amint azt az „Összeszerelési eljárások” (1 és 2) pontja alatt olvasható.

5) Csupkja le a zöldség előkészítő készülék fedelét, és zárja le a motor egységre a lezáró kampó segítségével.

HASZNÁLAT ÉS PÉLDÁK

• KUTTER FEJJEL

A vágóeszköz lehetővé teszi, hogy az összes szeletelési eljárást elvégezze minimális időtartam alatt, ezért javasoljuk, hogy tartsa szemmel a keveréket, hogy a kívánt eredményeket érhesse el.

Az impulzus kontroll lehetővé teszi, hogy leállítsa, és elindítsa a készüléket nagy pontossággal, amikor bizonyos fajta összetevőkkel dolgozik.

FELHASZNÁLÁS	R 502 R 502 V.V Max feldolgozható mennyiség (kg)	R 652 R 652 V.V. Max feldolgozható mennyiség (kg)	R 502 V.V R 652 V.V. javasolt sebesség (ford/perc)	Feldolgozás időtartama (perc)
SZELETELÉS				
HÚS				
Hamburger/tatár beef steak	1.5	2	1200/1500	3
Kolbász/paradicsom	2	2.5	1200/1500	3
Terrine / pástétom	2.5	2.5	1200/1500	4
HAL				
Brandade	2.5	3	3000	5
Terrine	2.5	3	3000	5
• ZÖLDSÉGEK				
Fokhagyma/petrezselyem /hagyma/mogyoróhagyma	0.5	0.5/1.5	1500/2000	3
Leves / pürék	2	3	2500/3000	4
• GYÜMÖLCS				
Kompótok/pürék	2	3	2500/3000	4
EMULGEÁL				
Majonéz / ailloli / rémoulade	3	3.5	600/1500	3
Hollandi / béarnaise	2	3	600/1500	5
Csiga vagy lazacvaj	2	2.5	600/1500	4
KELTTÉSZTA				
Gyors tészta/ gyorskenyér	2	2.5	900/1500	4
Laza tészta	2	2.5	900/1500	4
Pizza tészta	2	2.5	900/1500	4
DARÁLÁS				

Szárított gyümölcs	1	1.5	900/1500	4
Jég	1	1.5	900/1500	4
Morzsa	1	1.5	900/1500	4
KEVERÉS				
			300/600	

A vágó kialakításnak számos más felhasználási területe van. A fenti mennyiségek és időtartamok irányadóak, és a hozzávalók minőségétől, és a receptektől függően változhatnak.

• A ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTŐ ESZKÖZ

A zöldség előkészítő eszköz két garatból áll.:

- egy nagyméretű garat az olyan zöldségek szeleteléséhez, mint a káposzta, zeller, stb
- egy hengeres garat a hosszú zöldségeknek, és a precíziós szeletelés számára. Az optimális szeleteléshez, használja ezt a fejezetet útmutatóként.


A NAGYMÉRETŰ GARAT HASZNÁLATA

- Emelje fel a kart, és engedje ki a garat nyílását.
- Töltse fel a garatot zöldségekkel.
- Cserélje ki a kart a garat alján.
- Kezdje el nyomni a kart, indítsa el a készüléket, és tartsa az állandó nyomást, amíg nem marad zöldség a garatban.

A HENGERES GARAT HASZNÁLATA




- Töltse fel a garatot zöldségekkel.
- Kezdje nyomni a gombot, és indítsa el a készüléket.
- Tartsa fenn a nyomást, amíg a zöldségeket felszeleteli.

SZELETELŐK	
S 06	mandula
S 08	káposzta
S 1	Sárgarépa / káposzta / uborka / vöröshagyma / burgonya / póréhagyma
S 2 / S 3	Citrom / sárgarépa / gomba / káposzta / burgonya / uborka / cukkini / vöröshagyma / póréhagyma / zöldpaprika
S 4 / S 5	Padlizsán / répagyökér / sárgarépa / gomba / uborka / zöldpaprika / retek / saláta / burgonya / póréhagyma / paradicsom
S 8 / S 10	cukkini / krumpli / cukkini / sárgarépa
S 1 4	krumpli /cukkini / sárgarépa
S 4, S 6	főtt krumpli
HULLÁMOSRA VÁGÓ SZELETELŐK	
R 2	Répagyökér / burgonya / sárgarépa / cukkini
R 3	Répagyökér / burgonya / sárgarépa / cukkini
R 5	Répagyökér / burgonya / sárgarépa / cukkini
RESZELŐK	
G 1,5	gumós zeller / sajt
G 7	káposzta / sajt

G 2	Sárgarépa / gumós zeller / sajt	G 9	káposzta / sajt
		Parmezán	csokoládé
G 3	Sárgarépa	Torma 0.7, 1, 1.3mm	Torma
G 5	káposzta / sajt		
Julienne (hosszúcs csíkokra aprított zöldség) 			
J 1x8	sárgarépa / gumós zeller / burgonya / cukkini		
J 2x2	sárgarépa / gumós zeller / burgonya		
J 2x4	sárgarépa / répagyökér / cukkini / burgonya		
J 2x6	sárgarépa / répagyökér / cukkini / burgonya		
J 2x10	sárgarépa / répagyökér / cukkini / burgonya / gumós zeller		
J 4x4	padlizsán / répagyökér / cukkini / burgonya		
J 6x6	padlizsán / répagyökér / gumós zeller / cukkini / burgonya		
J 8x8	gumós zeller / burgonya		

A kuttereknek számos más alkalmazása van. A fent feltüntetett értékek csak útmutatásul szolgálnak és a recepttől függően a hozzávalók mennyisége változhat.

A vágás hatékonyságának javítására mindig nyomóelemmel nyomjuk lefelé a zöldségfélét.

SZELETELŐK 			
S 1	Sárgarépa / káposzta / uborka / vöröshagyma / burgonya / póréhagyma		
S 2 / S 3	Citrom / sárgarépa / gomba / káposzta / burgonya / uborka / cukkini / vöröshagyma / póréhagyma / zöldpaprika		
S 4 / S 5	Padlizsán / répagyökér / sárgarépa / gomba / uborka / zöldpaprika / retek / saláta / burgonya / póréhagyma / paradicsom		
S 6	Padlizsán / répagyökér / sárgarépa / gomba / uborka / zöldpaprika / retek / saláta / burgonya / póréhagyma		
HULLÁMOSRA VÁGÓ SZELETELŐK 			
R 2	Répagyökér / burgonya / sárgarépa / cukkini		
RESZELŐK 			
G 1,5	gumós zeller / sajt	G 9	káposzta / sajt
G 2	Sárgarépa / gumós zeller / sajt	Parmezán	csokoládé
G 3	Sárgarépa	Torma 0.7, 1, 1.3mm	Torma
G 6	káposzta / sajt		

Julienne (hosszúcs csíkokra aprított zöldség)	
J 2x2	sárgarépa / gumós zeller / burgonya
J 2x4	sárgarépa / répagyökér / cukkini / burgonya
J 2x6	sárgarépa / répagyökér / cukkini / burgonya
J 4x4	padlizsán / répagyökér / cukkini / burgonya
J 6x6	padlizsán / répagyökér / gumós zeller / cukkini / burgonya
J 8x8	gumós zeller / burgonya

Opciók

A fogazott és finoman fogazott pengék, minden keverési, finomítási és kikeverési feladathoz, opcionálisan kaphatóak.



A fogazott kések ajánlottak reszeléshez és dagasztási feladatokhoz.

TISZTÍTÁS



GONDOSAN JÁRJUNK EL

Biztonsági intézkedésként mindig ajánlatos, hogy húzzuk ki a gépünk csatlakozódugaszát, mielőtt hozzáfognánk a tisztításához (áramütés okozta halál veszélye)

1. Miután levettük a kutter fedelét, vegyük ki a kést, majd vegyük le a kutter üstöt.
2. Miután levettük a zöldség előkészítő gép fejrészét, vegyük ki a tárcsát, az ürítő lapot (kidobó tárcsát), majd a tartályt.

Legjobb, ha az edények és a kések tisztítását **nem mosogatógéppel** végezzük, mellyel megakadályozzuk, hogy az alumínium elhomályosodjon (elfakuljon). Ehelyett ajánlatos a fém alkatrészek kézi tisztítása mosogatófolyadék segítségével.

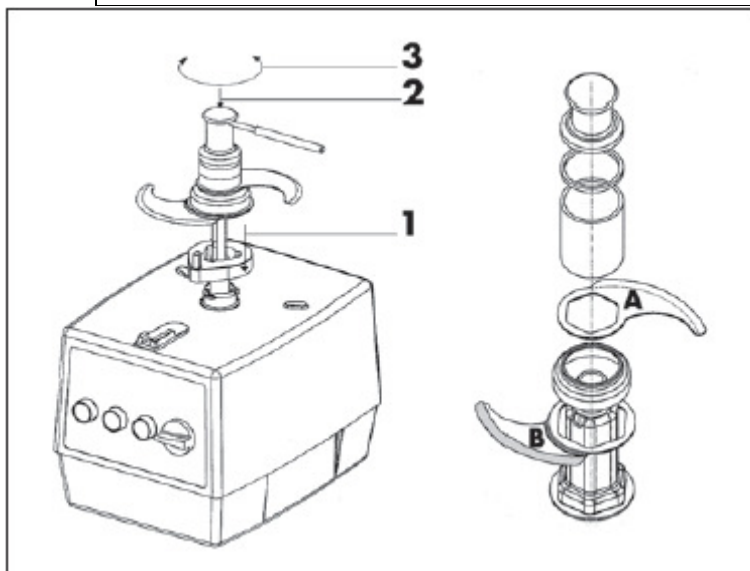
Ha a fém alkatrészeket egy mosogatógépbe tesszük, ajánlatos, ha kifejezetten alumíniumhoz tervezett mosogatószert használunk.

A kések rozsdamentes acélból készültek, könnyű letávolítani és tisztítani.

Soha ne merítsük vízbe a motor alaptestet. Nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsuk meg.


FONTOS

Ellenőrizzük, hogy alkalmas-e a tisztítószerünk műanyag alkatrészek tisztításához. Néhány mosogatószer túl lúgos (azaz magas a marónátron vagy ammónia tartalma), és teljes mértékben összeférhetetlen bizonyos típusú műanyagokkal, ami azt jelenti, hogy gyors állapotromlást hoz létre rajtuk.



Győződjön meg arról, hogy a gép tápellátása megszűnt.

1. Helyezze a penge szétszerelt szerszámját a tengelyre, a motor alapjára.
2. Szerelje fel a pengét a tengelyre, biztosítva, hogy helyesen legyen rajta.
3. Helyezze be a rudat a penge felső részébe, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, az összeszerelést ne húzza meg túlságosan.

A – felső lapát

B – alsó lapát

A penge tisztítása után mindig jól szárítsa meg azokat, a rozsdásodás meggátlása érdekében.

KARBANTARTÁS

• KUTTER KÉSEK

A kések, olyan kopó alkatrészek, melyeket gyakran kell cserélni a kiváló minőségű vágás biztosítása érdekében.

Javasoljuk, hogy a késeket élesítse naponta a géphez kapott élezővel.

A vágás minősége elsősorban a kések élességétől és a kopás mértékétől függ.

• ZÖLDSÉGSZELETELŐ TÁRCSA KÉSI, LAPOK ÉS RESZELŐK

A szeletelő tárcsákon a kések, a julienne tárcsákon a lapok, és a reszelők egyaránt kopó alkatrészek, melyeket gyakran kell cserélni a kiváló minőségű vágás biztosítására.

• **A MOTOR TÖMÍTÉSEI**

A motor tengelyén lévő tömítéseket rendszeresen kell kezelni, élelmiszer jelenlétében használható kenőanyaggal. Annak érdekében, hogy a motor burkolata teljesen vízzáró legyen, érdemes e tömítéseket rendszeresen ellenőrizni, és ha kopás érzelhető rajta, akkor kicserélni.

A tömítéseket könnyen lehet cserélni a motor leszerelése nélkül, tehát érdemes kifogástalan állapotukról gondoskodni.

• **TARTÁLY RÖGZÍTŐ**

A tartály rögzítő/záró, a tartály alján, belőről található és tartja azt a helyén mozdulatlanul. Ha a tartály rögzítők elkoptak, akkor ki kell cserélni.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

• **SÚLY**

	Nettó súly	Össz-súly
R502 (tátcsa nélkül)	30 kg	32 kg
R502 V.V: (tátcsa nélkül)	34 kg	36 kg
R652 (tátcsa nélkül)	32,5 kg	37,5 kg
R652 V.V. Ultra (tátcsa nélkül)	34,5 kg	39,5 kg

• **MÉRETEK (mm-ben)**

	A	B	C	D	E	F	G
R 502 / R 502 V.V.	480	347	280	265	395	378	300
R 652 / R 652 V.V.	520	347	280	265	434	378	335

• **ÜZEMI MAGASSÁG**

A kuttert ajánlatos egy stabil munkafelületre helyezni úgy, hogy a fedő teteje 1,20 és 1,30 méter közötti magasságban legyen.

• **ZAJSZINT**

Az gépek terhelés nélküli működésekor az egyenértékű folyamatos hangszint kisebb, mint 70 dB(A).

• **ELEKTROMOS ADATOK**

Három fázisú gépek R502, R652

Motor	Zöldszésetelő Fordulatszám (ford./perc)	Kutter Fordulatszám (ford./perc)	Áramerősség (Amper)
230-400V / 50Hz	750	1500	230V = 3,1 400V = 1,8 230V = 3,6 400V = 2,1
400V	750	1500	2,2 2,4
220V / 60Hz	900	1800	3,6 3,8
380V / 60Hz	900	1800	2,1 2,2

Egy fázisú gép R502 V.V.

Motor	Zöldszésetelő Fordulatszám (ford./perc)	Kutter Fordulatszám (ford./perc)	Áramerősség (Amper)
230V / 50-60Hz	300 - 1000	300-3500	12

Egy fázisú gép R652 V.V.

Motor	Zöldszésetelő Fordulatszám (ford./perc)	Kutter Fordulatszám (ford./perc)	Áramerősség (Amper)
230V / 50-60Hz	300 - 1000	300-3500	13

A teljesítményt lásd az adattáblán.

BIZTONSÁG

Ezeket a gépeket mágneses biztonsági rendszerrel szerelték fel, mely azonnal megállítja a motort, amint elfordul az kutterüst vagy a zöldszésetelő teteje, ezzel megakadályoz minden hozzáférést a vágószerszámhoz, miközben az mozgásban van.

A motor azonnal megáll, amint elfordul a fedél.

A gép újraindításához egyszerűen zárjuk újra a fedelet.

Ezen kívül, a fedélrögzítő szerkezetet felszerelték egy biztonsági mechanizmussal is, amely megakadályozza, hogy használjuk a gépet, ha a fedél nem megfelelően helyezkedik el.



A kések rendkívül élesek. Óvatosan bánjunk velük.

A folyékony készítmények feldolgozása során a fröccsenés elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a fedél kinyitása előtt állítsa le a gépet.

A készülékeket felszerelték egy **túlmelegedés elleni biztosítóval**, amely automatikusan megállítja a motort, ha túl hosszú ideig hagytuk bekapcsolva, vagy túlterheltük a gépet.

Ha ez bekövetkezik, hagyjuk, hogy a gép teljesen lehűljön, mielőtt újraindítanánk.



JEGYEZZÜK MEG

Soha ne próbáljuk meg a lezáró és biztonsági rendszerek kiiktatását. Soha ne helyezzünk be nem odavaló tárgyat abba a tartályba, ahol az étel feldolgozása történik.

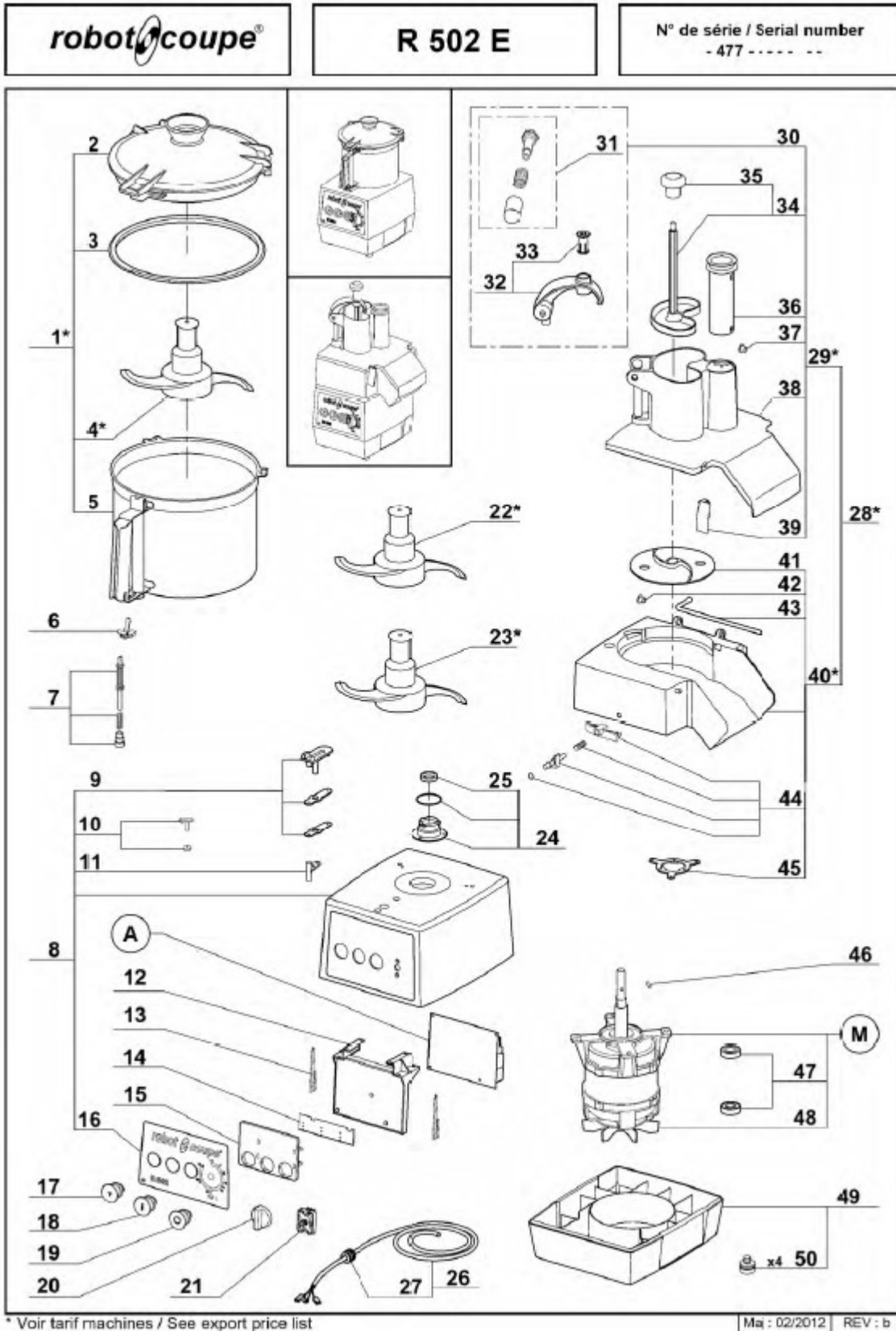
Kézzel soha ne nyomjuk le az anyagokat.

Ne terheljük túl a készüléket.

SZABVÁNYOK


A GÉPEK MEGFELELNEK A KÖVETKEZŐKNEK: (lásd 2. oldal)

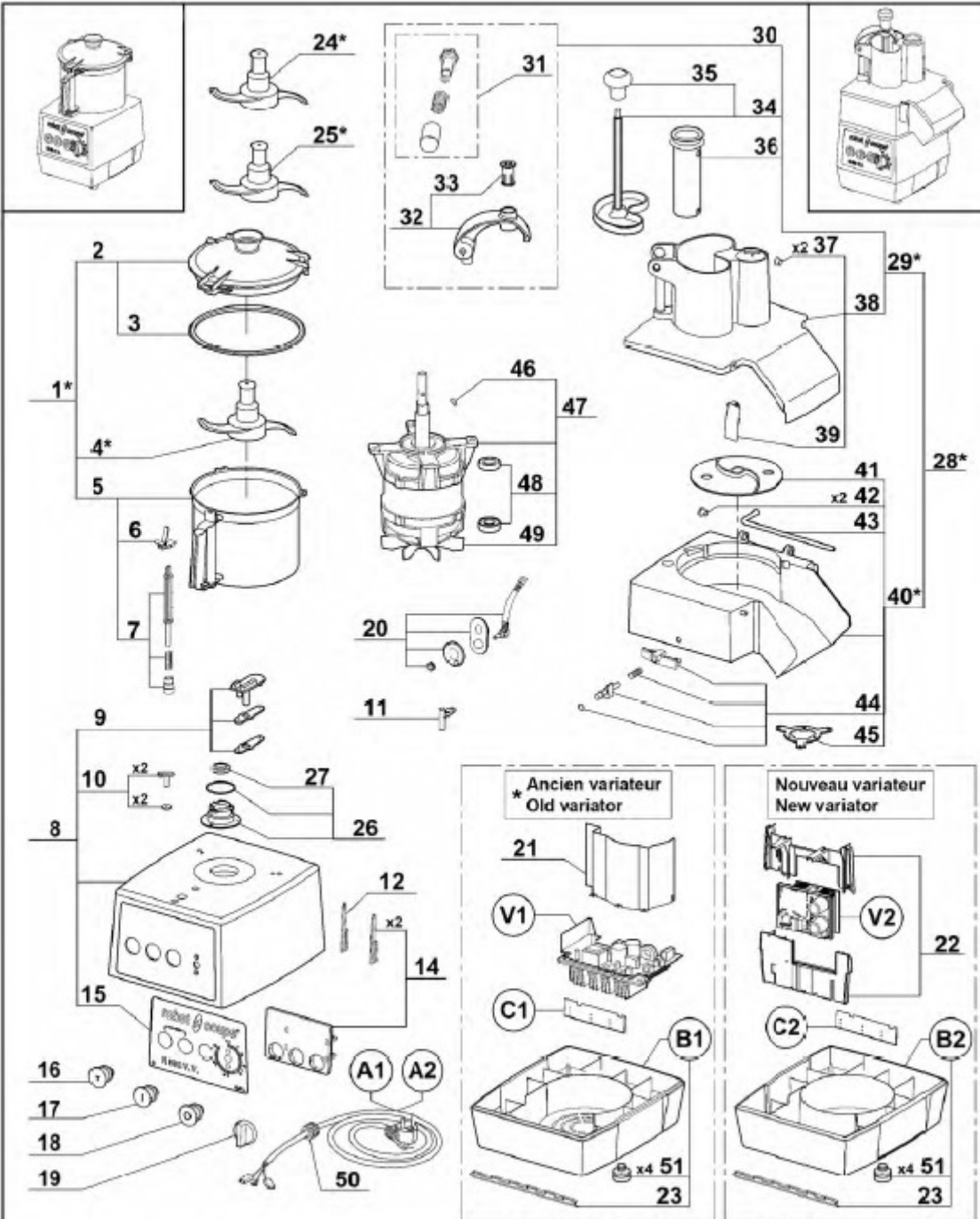
- Az alábbi európai irányelveknek és az ehhez kapcsolódó nemzeti jogszabályoknak:
 - A módosított, a „gépről szóló” 98/37/EEC irányelv.
 - A „kis feszültségről” szóló 73/23/EEC irányelv.
 - Az „EMC”-ről szóló 89/336/EEC irányelv.
 - Az „élelmiszerrel érintkező anyagokról és alkatrészokről” szóló, 89/109/EEC irányelv.
 - Az „élelmiszerrel érintkező műanyagokról és alkatrészokről” szóló 90/128/EEC irányelv.
- Az alábbi európai harmonizált szabványoknak és az egészségügyi és biztonsági előírásokat meghatározó szabványoknak.
 - EN 292 – 1 és 2.
 - EN 60204 – 1 (1998)
 - EN 1285



* Voir tarif machines / See export price list

Mai : 02/2012 REV : b

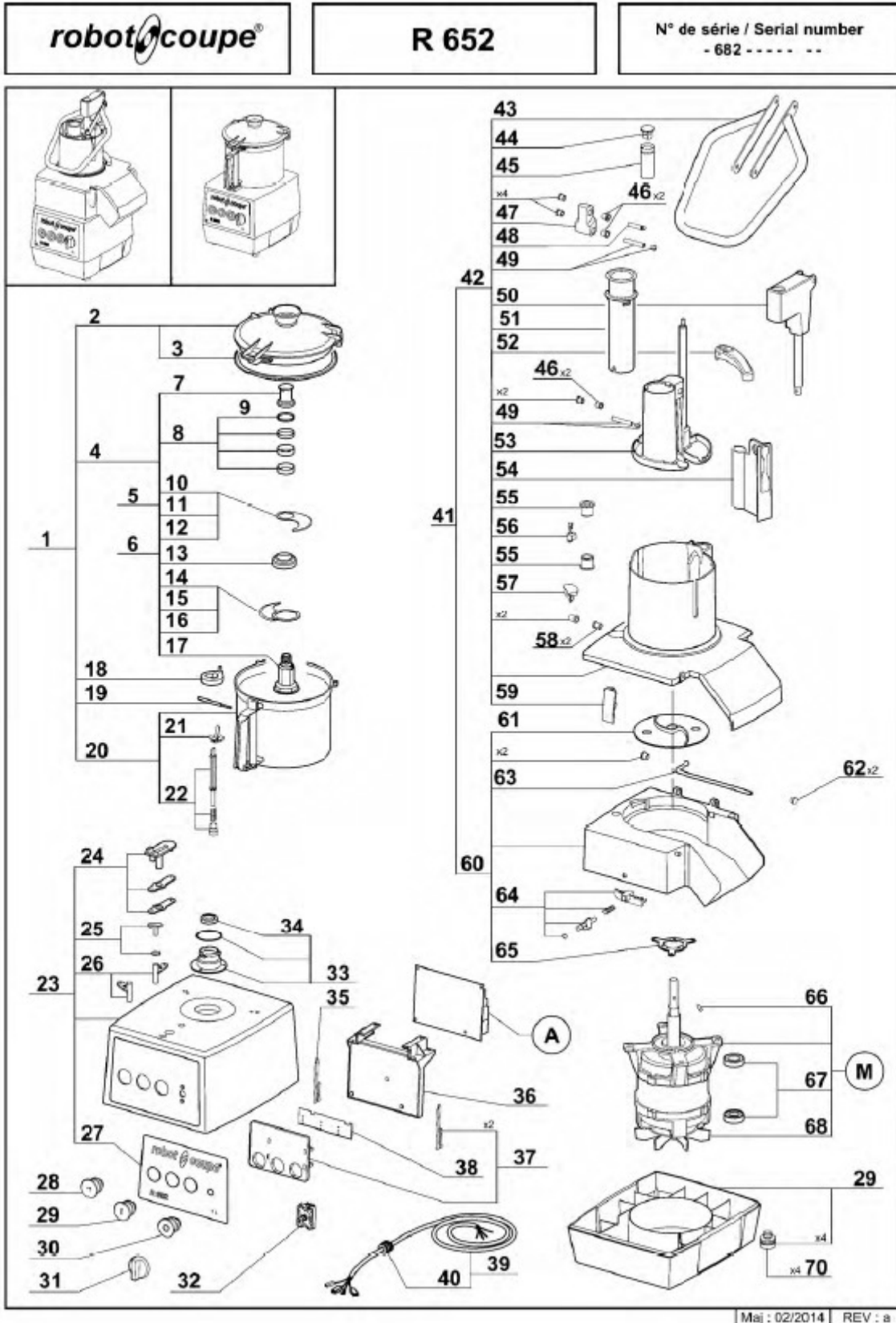
	R 502 V.V.E	N° de série / Serial number - 479 - - - - - - 566 - - - - -
---	--------------------	---




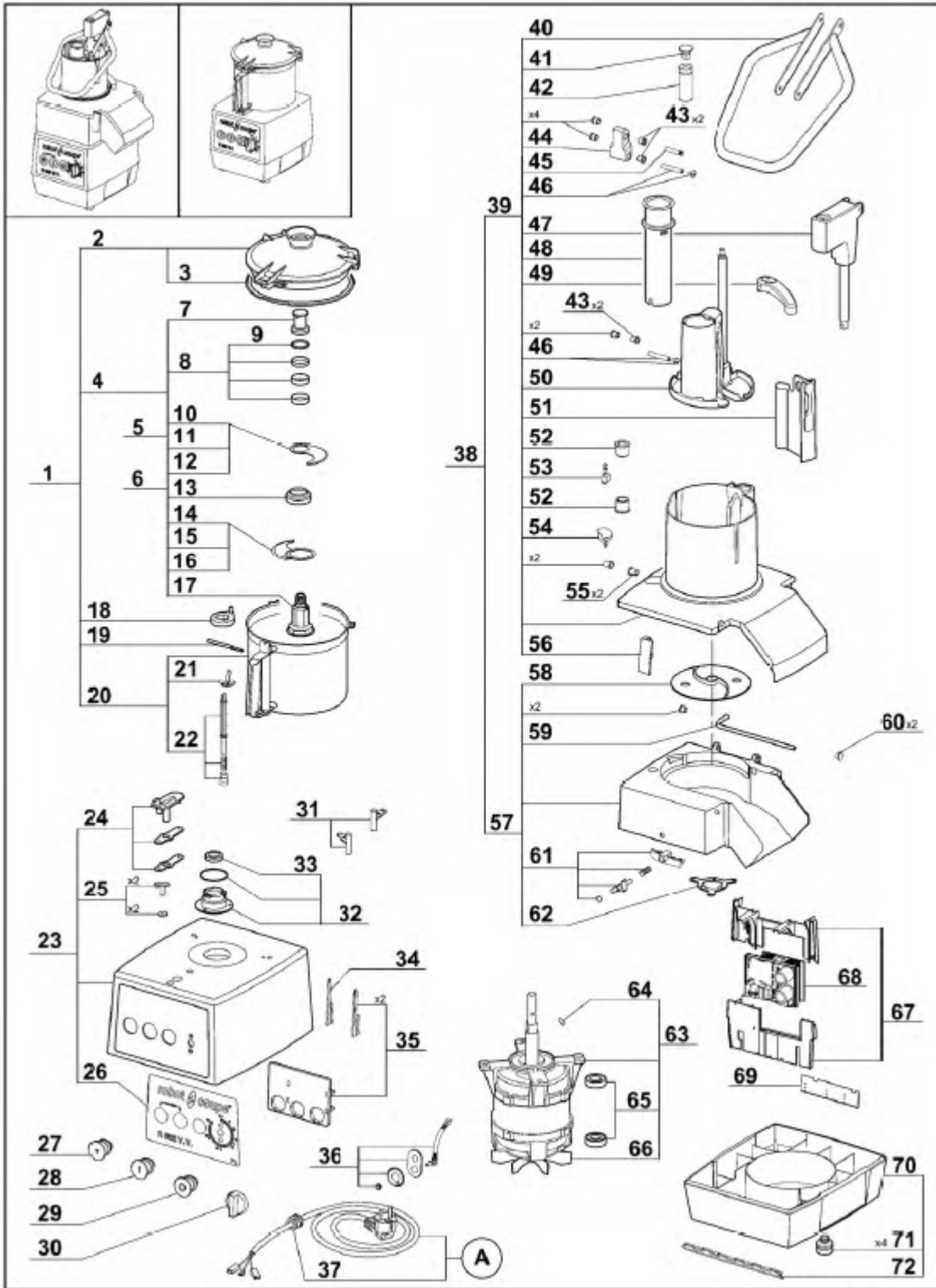
*** L'ancien variateur n'est plus disponible, pour le remplacer, commander le kit de mise à niveau référence 39975. Vous recevrez le nouveau variateur V2, le socle B2, la carte boutons C2, le support variateur 22, les vis et la notice.**

*** Old variator is no more available, to replace it, order the upgrade kit part number 39975. You will receive the new variator V2, the base B2, the controls board C2, the variator support 22, the screws and the technical instruction.**

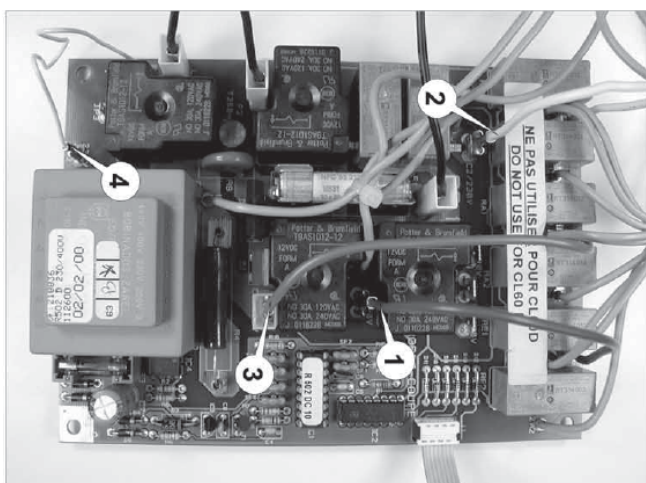
* Voir tarif machines / See export price list Maj : 03/2011 REV : c



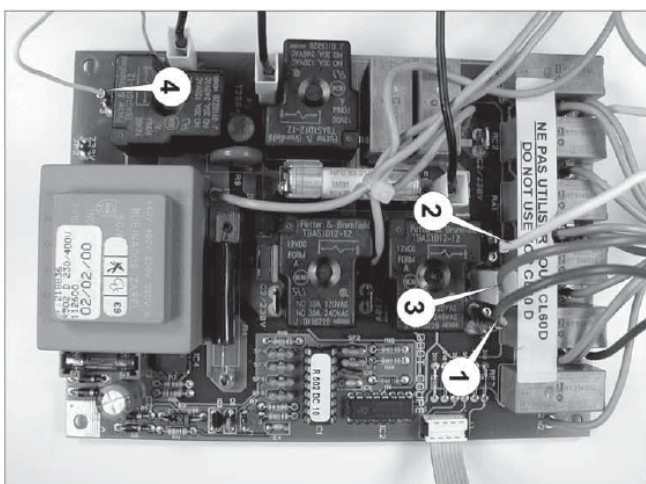
	R 652 V.V.	N° de série / Serial number - 683 - -
---	-------------------	--



Maj : 02/2014 REV : a



230 V / 50 Hz / 3~



400 V / 50 Hz / 3~

Blixer 5A Plus - R 5A Plus - R 6A - R 502D - R 602D 230/400V - 50Hz - 3~
ATTENTION : Il y a 4 fils à connecter suivant la tension d'alimentation.
CAUTION : There are 4 wires to connect according to the supply voltage.

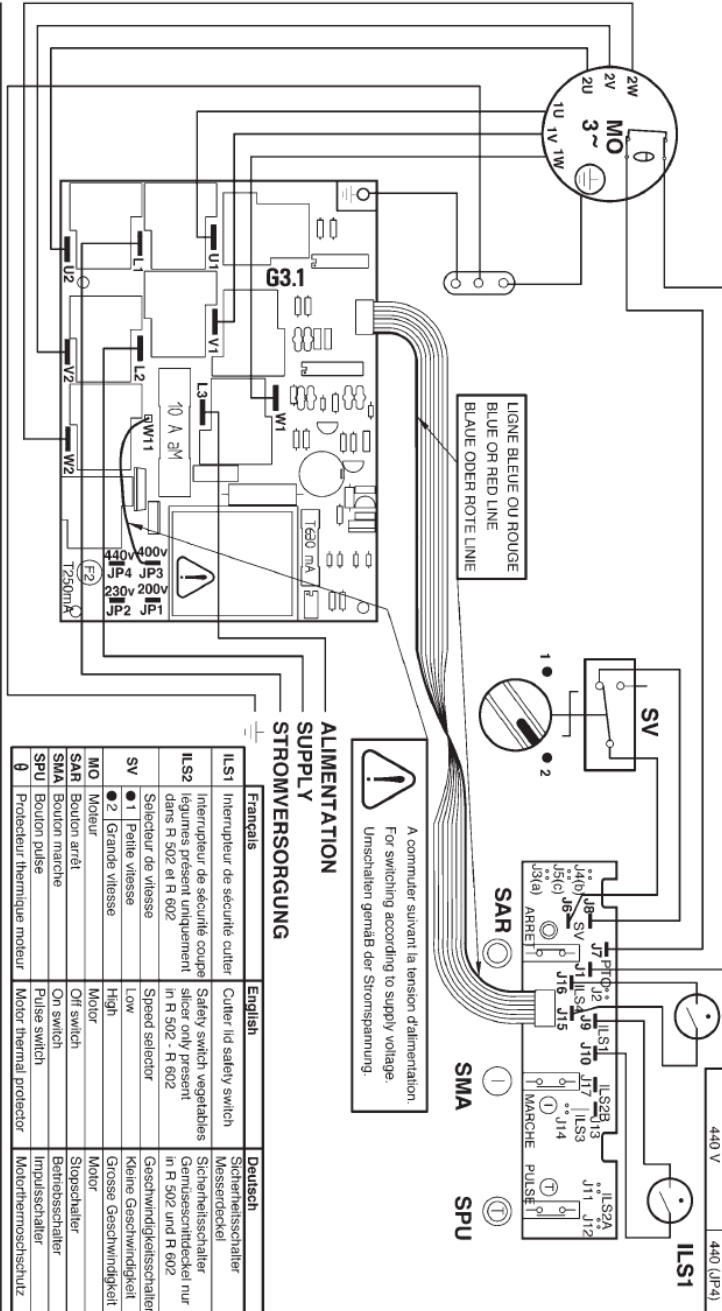
BLIXER 5A Plus - BLIXER 6A - R 5A Plus - R 6A - R 502A - R 502D - R 502E - R 602A - R 602D - R 602E 200, 230, 400V/50-60Hz 440V/60Hz 3~
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBIELD



Important
 Précautions
 Wichtiger Hinweis

Vériquer que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
 Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connection Terminal Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)



!
 A commuter suivant la tension d'alimentation.
 For switching according to supply voltage.
 Umschalten gemäß der Stromspannung.

**ALIMENTATION
 SUPPLY
 STROMVERSORGUNG**

Français	English	Deutsch
ILS1 Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitsschalter Messertdeckel
ILS2 Interrupteur de sécurité coupe légumes présent uniquement dans R 502 et R 602	Safety switch vegetables slicer only present in R 502 - R 602	Sicherheitsschalter Gemüseschneidekeil nur in R 502 und R 602
SV ● 1 Paire vitesses ● 2 Grande vitesse	Speed selector Low High	Keine Geschwindigkeit Grosse Geschwindigkeit
MO Bouton arrêt	Motor Off switch	Motor Stopschalter
SAR Bouton marche	On switch	Betriebschalter
SPU Bouton pulse	Motor thermal protector	Impulschalter Motorthermoschutz

robot coupe®

N° 406150 c

Maj : 04/08

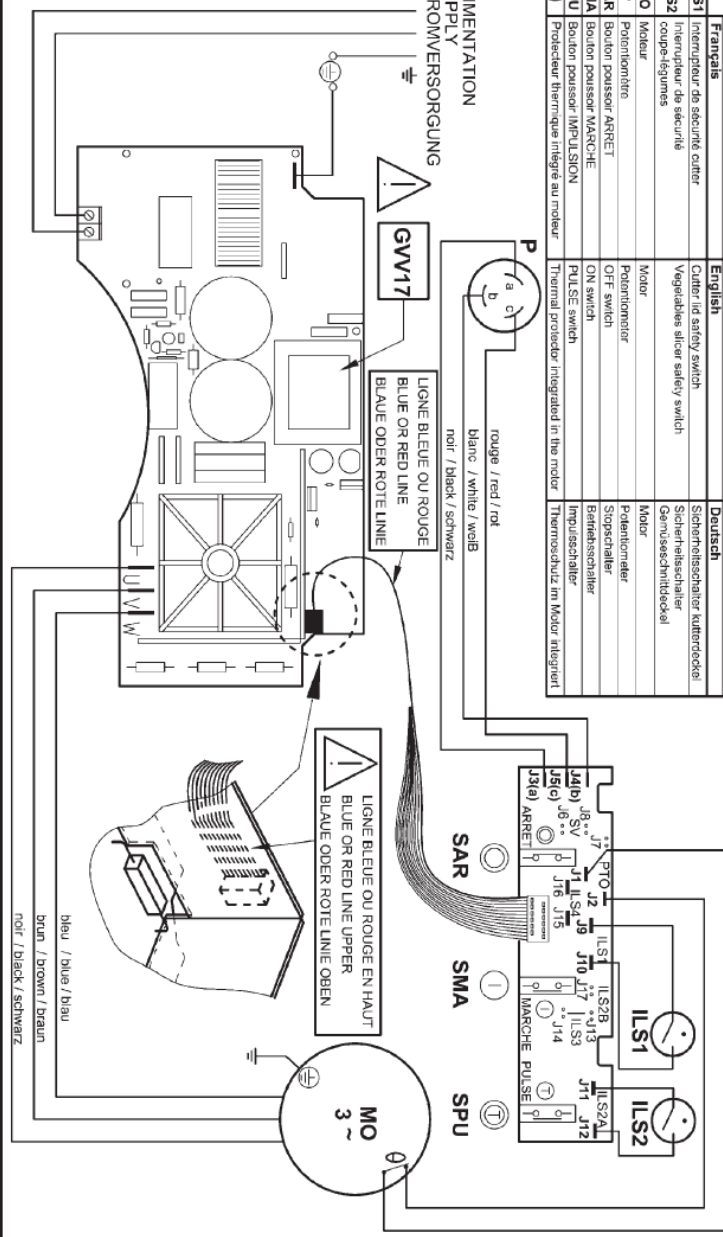
R 502 V.V.A - R 502 V.V.D - R 502 V.V.E - R 602 V.V.A - R 602 V.V.D - R 602 V.V.E 200-230V/50-60Hz 1~
SCHEMA ELECTRIQUE **ELECTRIC DIAGRAM** **ELEKTRISCHES SCHALTBILD**



Important : Vérifier le sens de rotation de l'outil (anti-horaire) si nécessaire inverser 2 fils du moteur.
Caution : Check the tools rotation sense (anti-time) if necessary reverse 2 motor wires.
Wichtiger Hinweis : Sinn Umdrehung von der Werkzeug unbedingt (anti-Stundlich) Notwendig zwei Leitung der Motor umkehren

	Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupteur de sécurité cutter	Cutter lid safety switch	Sicherheitschalter Kuttermantel
ILS2	Interrupteur de sécurité coupe-légumes	Vegetables slicer safety switch	Sicherheitschalter Gemüsechinddeckel
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Potentiometer
SAR	Bouton poussoir ARRÊT	OFF switch	Stoppschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
SPU	Bouton poussoir IMPULSION	PULSE switch	Impulsschalter
⊕	Protecteur thermique intégré au moteur	Thermal protector integrated in the motor	Thermoschutz im Motor integriert

ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG



robot coupe®

N° 406049 j 1/2

MAJ : 04/08