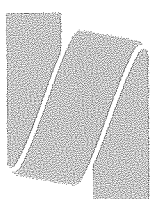


robot  ***coupe***®

R502 • R602 • R602 V.V.

BRUGSANVISNING



bent brandt as
storkøkken & kantine

Dalsagervej 25
8250 Egå
Telefon 89 30 00 00
Telefax 86 22 81 22 / 89 30 00 01

INDHOLD

VIGTIGE OPLYSNINGER

**TILLYKKE MED DERES NYE
R502-R602-R602 V.V. KOMBI
CUTTER/GRØNTSKÆRER**

**IBRUGTAGNING
OPLYSNINGER VEDRØRENDE
EL-TILSLUTNING
BETJENINGSELEMENTER**

**MONTAGE
CUTTER
GRØNTSKÆRER**

**TEKNISK BESKRIVELSE
BESKRIVELSE OG FORDELE**

- CUTTER
- GRØNTSKÆRER
- MOTORDEL

**EMBALLAGE
VÆGT
DIMENSIONER
ARBEJDSHØJDE
STØJNIVEAU**

**EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE
CUTTER
GRØNTSKÆRER**

EKSTRA TILBEHØR

**RENGØRING
MOTORDEL
CUTTER
GRØNTSKÆRER
KNIVE**

**VEDLIGEHOLDELSE
KNIVE
PAKNING
SKÆREVÆRKTØJ**

SIKKERHED

ELEKTRISKE DATA

**TEKNISKE DATA (51)
OVERSIGT OVER OPBYGNING
STRØMDIAGRAMMER**

VIGTIGE OPLYSNINGER

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem; den indeholder vigtige oplysninger. Det anbefales at opbevare brugsanvisningen på et sted, hvor man hurtigt kan få fat i den. Garantien bortfalder, hvis maskinen beskadiges, ændres eller bruges hhv. vedligeholdes forkert.

UDPAKNING

- Maskinen tages forsigtigt ud af emballagen. Alle æsker og pakker med tilbehør og specialdele pakkes ligeledes ud. Kontrollér, at maskinen er i orden. Er det ikke tilfældet, må den ikke tilsluttes. Henvend Dem i stedet til Deres forhandler.
- OBS! Vær forsigtig, når De pakker skæreredskaberne ud (knive, knivsblade, skiver etc.).

PLACERING

- Maskinen placeres på et stabilt underlag.

TILSLUTNING

- Kontrollér, inden maskinen sluttes til net, at Deres strømforsyning stemmer overens med oplysningerne på motordelens typeplade, og om den tilladelige strømstyrke er tilstrækkelig.
- Maskinen må kun sluttes til stikdåse med jord.
- Ved trefaseanlæg kontrolleres, at kniven drejer mod uret.

HÅNDTERING

- Skæreredskaberne (knive, knivsblade og skiver) skal altid håndteres med stor forsigtighed.

MONTAGE

- Montagevejledningen (se nedenfor) følges nøje for at sikre, at alt tilbehør er korrekt anbragt.

BRUG

- Låget må aldrig åbnes, før skæreredskaberne står helt stille.
- Der må ikke manipuleres med låse- og sikkerhedsanordninger.
- Der må ikke placeres hårde genstande i skålen.
- Maskinen må ikke overbelastes.
- Ingredienser må aldrig presses ned med hånden.
- Maskinen må kun bruges til det formål, den er beregnet til. Det kan være farligt at misbruge maskinen!
- Maskinen må kun betjenes af medarbejdere, der er instrueret i brugen af maskinen. Børn må ikke betjene maskinen.
- OBS! Sørg altid for at overholde forskrifterne for ulykkesforebyggende foranstaltninger.

RENGØRING

- Inden De går i gang med rengøring eller lign. skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Maskinen bør rengøres efter hver arbejdsgang.
- Motordelen må aldrig nedsænkes i vand.

VEDLIGEHOLDELSE

- OBS! Inden De åbner til motorhuset skal stikket tages ud af stikkontakten!
- Sluk for maskinen, hvis den ikke fungerer som den skal.
- I tilfælde af fejl, bedes De venligst kontakte vor serviceafdeling.
- Kontrollér regelmæssigt, at pakningerne er i orden, og at sikkerhedsanordningerne fungerer korrekt.
- Vedligeholdelse og kontrol af tilbehør er i særlig grad vigtig efter tilberedning af levnedsmidler, der indeholder ætsende stoffer (som citronsyre osv.).

R502/R602/R602 V.V.

BESKRIVELSE AF KOMBI-CUTTER/GRØNTSKÆRER-MASKINE

Cutter/Grøntskærer-maskinen er beregnet til at dække behovet hos den professionelle bruger. Den rummer utallige anvendelsesmuligheder, som De efterhånden vil lære at kende.

Maskinen kan fungere både som cutter og som grøntskærer. Som cutter er den velegnet til behandling af kød og grøntsager, til fremstilling af creme, til finhakning, samt til at ælte og male. - alt sammen på mindre end 5 minutter.

Når maskinen skal fungere som grøntskærer, medfølger et bredt udvalg af skiver til alle former for skære- og riveopgaver, således at der kan fremstilles skiver, striber, stave, terninger og pommes frites.

De vil opdage en helt ny kulinarisk verden!

Maskinen er yderst betjeningsvenlig, både som cutter og som grøntskærer. Både cutter- og grøntskærerdelen sættes på eller tages af i en håndevending.

Der er lagt stor vægt på udvikling af maskinens sikkerhed. Beskyttelsesanordninger forhindrer, at man kan komme til skæreredskaberne, når disse er i bevægelse.

Denne betjeningsvejledning indeholder alle vigtige oplysninger, der skal sikre Dem det fulde udbytte af maskinen.

Det skal derfor anbefales at læse vejledningen omhyggeligt igennem inden maskinen tages i brug. Vejledningen omfatter desuden flere eksempler på anvendelse, således at De hurtigt bliver fortrolig med maskinen og dens mange fordele.

IBRUGTAGNING

• OPLYSNINGER VEDRØRENDE EL-TILSLUTNING

Inden maskinen sluttes til net, kontrolleres at strømforsyningen svarer til oplysningerne på motorens typeplade.

R502/R602 med trefaset motor

ROBOT-COUPE modellerne

fås med forskellige motorer: 220 x 380 V/50 Hz
380 V/50 Hz
415 V/50 Hz
220 V/60 Hz

Maskinen leveres uden at der er monteret stik på kablet. Montér selv stik, der svarer til Deres stikdåse. Kablet indeholder fire ledninger; en ledning sluttes til jord, de tre øvrige sluttes til de tre faser.

Hvis De anvender et firpolet stik,

sluttes den grøn/gule ledning til jord. Herefter forbindes de tre øvrige ledninger med de resterende poler.

Hvis De anvender et fempolet stik,

skal den midterste pol i netstikket ikke bruges, da en ROBOT-COUPE maskine ikke kræver nulledning.

Lad maskinen køre i tomgang, således at De kan sikre Dem, at arbejdskniven drejer mod uret.

Pile på motordel og låg angiver omdrejningsretningen.

Hvis kniven drejer med uret, skal der byttes om på to faser.

DEN GRØN/GULE JORDLEDNING MÅ IKKE KLEMMES AF!

Følgende faser byttes om: Enten ① mod ②
① mod ③
eller ② mod ③

R602 V.V. med enfaset motor

ROBOT-COUPE tilbyder modellen

med forskellige motorer: 220-240 V/50 Hz
115V/60 Hz

Maskinen leveres med netkabel, hvorpå der er monteret enfaset stik.

MASKINEN MÅ KUN SLUTTES TIL STIKDÅSE MED JORD!

● BETJENINGSELEMENTER

Rød tast = off

Grøn tast = on

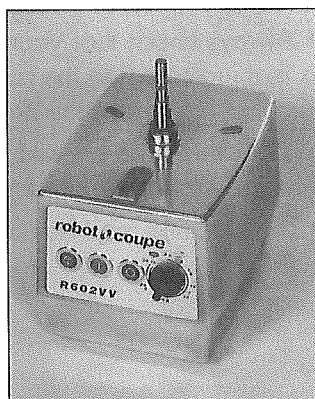
Sort tast = momenttast

R502/R602: Valg af omdrejningstal
750 eller 1500 omdr./min.

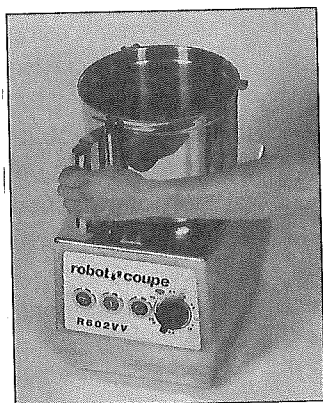
R602 V.V.: Regulering af omdrejningstal
Cutter: 300 til 3000 omdr./min.
Grøntskærer: 300 til 1000 omdr./min.

KLARGØRING AF MASKINE

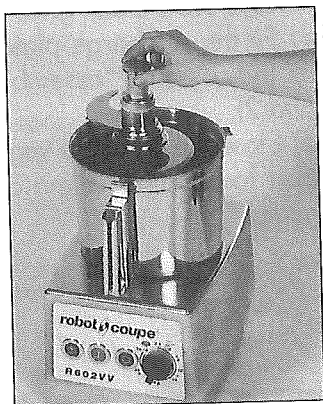
• CUTTER



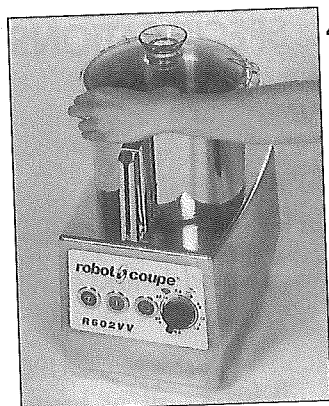
- 1) Placér Dem foran motordelen og sæt skålen på.



- 2) Skålen drejes til højre, indtil den klikker på plads.



- 3) Kniven sættes på akslen og trykkes ned til bunden af skålen. Kontrollér, at kniven sidder korrekt i bunden af skålen ved at De drejer den rundt i skålen.



- 4) Låget sættes på skålen og drejes til højre, indtil det klikker på plads.

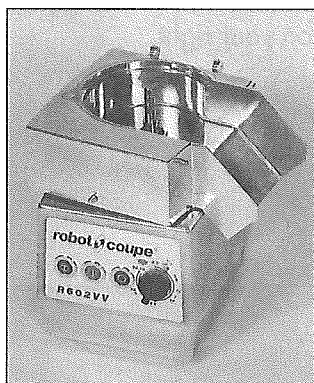
Maskinen er nu klar til brug. **Model R502 og model R602:**

Omdrejningstalsvælgeren sættes ud for knivsymbol, så maskinen kører på 1500 omdr./min.

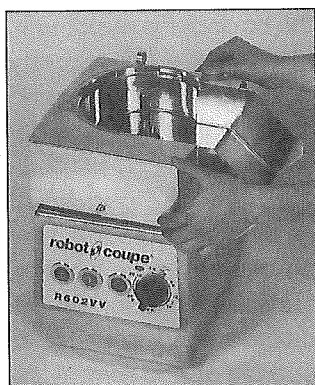
Model R602 V.V.: Her indstilles det for cutteren tilladelige omdrejningstal automatisk (fra 300 til 3000 omdr./min).

• GRØNTSKÆRER

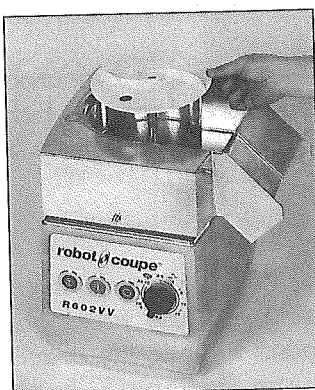
Grøntskæreren består af to aftagelige dele: en skål og et låg.



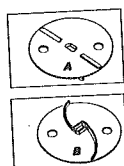
- 1) Placér Dem foran motordelen og sæt grøntskærerens skål på, således at udkastertuden vender mod højre og lidt bagud.



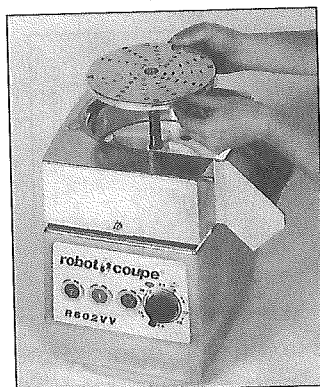
- 2) Skålen drejes mod højre, indtil den klikker på plads. Skal skålen tages af, skal man blot trykke på stålknappen.



- 3) Udkasterskiven i hvidt kunststof sættes nu på motorakslen. Kontrollér samtidigt, at den er placeret korrekt i bunden af skålen.

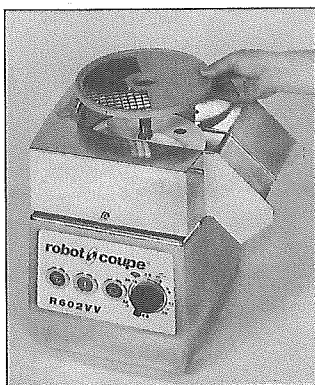


SIDE A opad = lav udkaster - bruges til sarte citrusfrugter og grøntsager (tomater, svampe etc.).
SIDE B opad = høj udkaster - bruges til anden slags frugt og grøntsager.



- 4) Sæt den ønskede skive i.

a) Skive, der skal **rive, skære eller skære i striber**: Sæt skiven på motorakslen, og drej den rundt med uret for at kontrollere, at den sidder korrekt.
b) Til at **skære i terninger** bruges terninggitter og skæreskive.



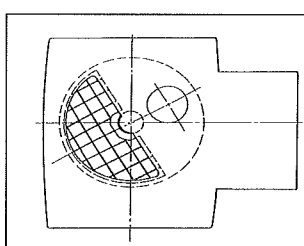
Der kan kun bruges skæreskiver på 5 mm, 8 mm, 10 mm og 14 mm sammen med terninggitter.

Terninggitteret sættes i skålen. Sørg for, at kærven på gitteret sidder korrekt i forhold til udbøjningerne i skålen.

SÅDAN SÆTTES TERNINGGITTERET I

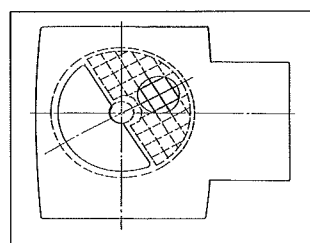
Alt efter hvilken ifyldningstragt, der benyttes, kan gitteret sættes i på to forskellige måder, således at det bedst mulige resultat sikres.

- **Position 1:** Den store ifyldningstragt anvendes:



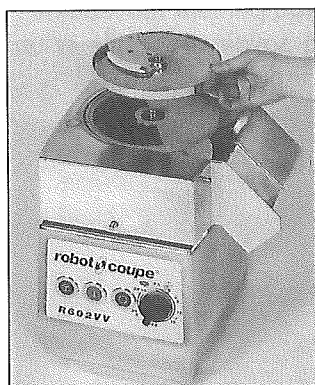
Gitteret sættes i således, at gitterets knive befinder sig under den halvcirkelformede ifyldningstragt (knivene er synlige gennem ifyldningstragten).

- **Position 2:** Den cylindriske ifyldningstragt. anvendes.



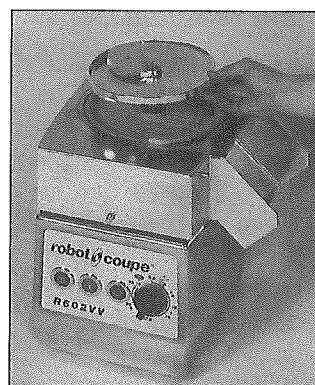
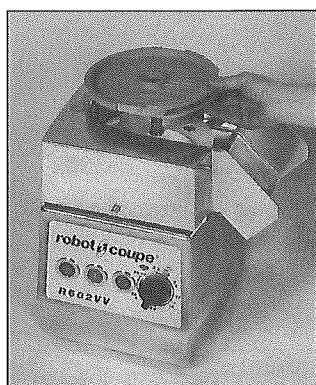
Her skal gitteret sættes i således, at gitterets knive befinder sig under den runde ifyldningstragt (knivene er synlige gennem ifyldningstragten).

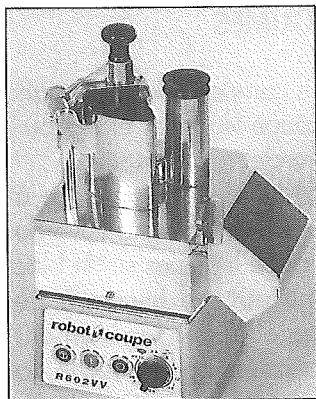
Herpå sættes den ønskede skæreskive i. Drej den rundt med uret for at kontrollere, at den sidder korrekt.



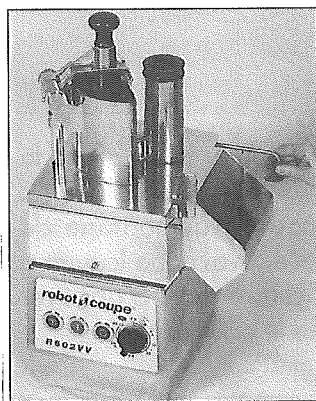
- c) **Skal der laves pommes frites,** sættes gitter og speciel skæreskive til pommes frites i.

Pommes frites gitteret sættes i grøntskærerskålen. Husk, at pommes frites udkasteren skal være ud for udkastertuden.





5) Sæt låget til grøntskæreren på motordelen, således at fastgørelseskrogen befinder sig til højre på forsiden af maskinen.



6) Pinden til hængsel føres nu ind i åbningen på bagsiden af motordelen. Låges låses ved hjælp af fastgørelseskrogen. Maskinen er nu klar til brug. Når **modellerne R502 og R602** bruges som grøntskærere sættes omdrejningstalsvælgeren på knivsymbol, så maskinen kører med 750 omdr./min. **Model R602 V.V.** indstiller sig automatisk på det omdrejningstal, der tillades, når maskinen fungerer som grøntskærer (fra 300 til 1000 omdr./min).

SÅDAN SKIFTES SKIVERNE

1) Placér Dem foran motordelen, og frigør med højre hånd aluminiumfastgørelseskrogen, der tjener til at fastgøre låget på motordelen. Låget til grøntskæreren vippes bagover, så der nu bliver fri adgang til skålen.

2) Tag skiven ud, idet De løfter den op nedefra i navet. For at løse den drejes den eventuelt mod uret.

Når terning- eller pommes frites redskab skal tages ud, anbefales det at tage gitter og skive ud på en gang og derpå tage udkasterskiven ud ved hjælp af de to huller.

3) Inden terninggitter sættes i, anbefales det at rengøre skålen indvendig - vær især omhyggelig med rengøringen af de udbøjninger, som gitteret sættes i. Brug en fugtig klud eller svamp.

Der bør kun bruges et fuldstændigt rengjort terninggitter.

4) I den nævnte rækkefølge sættes udkasterskive og den ønskede skive eller terninggitteret i, således som det er beskrevet under punkt 3 og 4 i afsnittet MONTAGE.

5) Luk låget til grøntskæreren og lås det fast med befæstigelseskroge på motordelen.

TEKNISK BESKRIVELSE

• BESKRIVELSE OG FORDELE

CUTTER

- Model **R502** er forsynet med **5,5-liters** skål i rustfrit stål.
- Modellerne **R602 og R602 V.V.** er forsynet med **6,5-liters** skål i rustfrit stål.
- Anbringelse af **arbejdsknivene i bunden af skålen** sikrer et perfekt, ensartet resultat, selv ved små mængder. Denne konstruktion findes kun hos **ROBOT COUPE**.
- Den helt nye profil på knivsbladene sikrer et **optimalt resultat**.
- **Momenttast** muliggør en mere præcis skæring.
- **Automatisk** fastlåsning af skål.
- Særdeles betjeningsvenlig frigørelse af skål med knap, integreret i håndgreb.
- Låget er udformet således, at både flydende og faste tilsætninger kan kommes i, mens tilberedningen foregår.
- Model **R502** er har som standardudstyr en glat kniv. Som ekstraudstyr fås kniv med kær, der er egnet til at male og ælte.
- Modellerne **R602 og R 602 V.V.** leveres med en glat kniv i rustfrit stål, der kan adskilles og forsynes med **blade med kær**.

GRØNTSKÆRER

- Grøntskærerdelen er i tryktstøbt aluminium, hvilket sikrer maksimal holdbarhed.
- Grøntskæreren har to ifyldningstragte: en halvcirkelformet på 121 cm² til behandling af kål, selleri, salathoveder, tomater osv. samt en cylindrisk ifyldningstragt, der sikrer stor skærepræcision af lange og mere sarte grøntsager.
- **Et komplet sortiment** af præcist afbalancerede skiver i tryktstøbt aluminium sikrer et perfekt resultat og giver mulighed for skære alle former for frugt og grønt - med bølgeskær, til rivning, skivning, til at skære i stave, striber, terninger eller pommes frites.
- Knivsbladenes profil og formdele er udformet med henblik på at sikre **vedvarende perfekt skærekvalitet**.

MOTORDEL

- **Flad motordel**, der letter montage samt rengøring af tilbehørsdele.
- Modellerne R502 og R602 kan køre med **to omdrejningstal**: 750 og 1500 omdr./min. Med 1500 omdr./min. kan grove og fine materialer hakkes, males og æltes.
- Model **R602 V.V.** er udstyret med en elektronisk omdrejningstalsregulator, **der indstiller omdrejningerne inden for det område, der er tilladt for cutter eller grøntskærer**. Arbejder maskinen som **cutter**, er området **fra 300 til 3000 omdr./min**, hvilket sikrer fleksibel anvendelse og mange tilberedningsmuligheder. Arbejder maskinen som **grøntskærer**, går det tilladte område fra 300 til 1000 omdr./min. De lave omdrejningstal er beregnet til sarte grøntsager, de højere muliggør større produktion.
- Maskiner lever op til de **strengeste krav til sikkerhed og hygiejne**.

• EMBALLAGE

Emballagen til modellerne R502, R602 og R602 V.V. er konstrueret med henblik på optimal beskyttelse under transport.

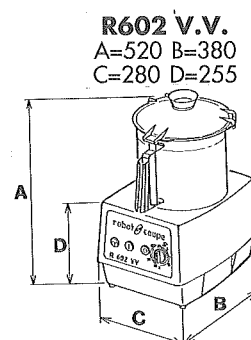
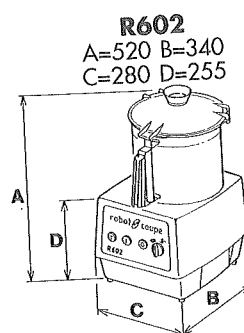
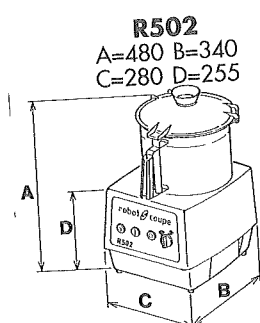
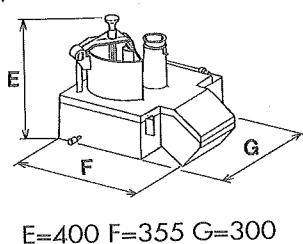
Emballage er forsynet med detaljerede oplysninger om indhold:

- Type
 - Netspænding
 - Tilbehør (evt.)
 - Serienummer
 - Dimensioner (i mm)
 - Motordel + cutter
- Højde 575, længde 500, bredde 400
Grøntskærer
Højde 590, længde 400, bredde 400

• VÆGT:	Netto	Brutto
R502 (uden skive)	30 kg	34 kg
R 602 (uden skive)	31 kg	35 kg
R602 V.V. (uden skive)	33 kg	37 kg

• DIMENSIONER (i mm)

Grøntskærer-del
(R 502 / R 602 / R 602V.V.)



- **ARBEJDSHØJDE**

Det anbefales, at anbringe maskinerne på et stabilt underlag, således at skålens øverste kant er 1,2 til 1,3 m over gulvet.

- **STØJNIVEAU**

Støjniveauet i tomgang er under 70 dB.

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE

- **CUTTER**

Med cutteren klares alle skæreopgaver på meget tid. Det anbefales derfor at holde nøje øje med hele processen, således at resultatet bliver præcis som ønsket.

Med momenttasten kan man tænde og slukke for maskinen i korte intervaller, hvilket sikrer en mere præcis bearbejdelse af visse emner, f.eks. i forbindelse med hakning.

ANVENDELSE	R502 Max. mængde efter behand- ling (kg)	R602, R602 V.V. Max. mængde efter behand- ling (kg).	Anbefalet omdrejnings- tal (omdr./min)	Behand- lingstid (min)
HAKKE				
● KØDSORTER				
Oksehakkekød/Tartar	1,5	2	1200/1500	3
Hakkekød, fars	2	2,5	1200/1500	3
Postejer	2,5	2,5	1200/1500	4
● FISK				
Brandade (fiskesalat)	2,5	3	3000	5
Fiskepaté	2,5	3	3000	5
● GRØNTSAGER				
Hvidløg, persille, løg, skalotteløg	0,5/ 1,0	0,5/1,5	1500/2000	3
Suppe/grøntsagspaté	2	3	2500/3000	4
● FRUGT				
Kompot/frugtmos	2	3	2500/3000	4
RØRE				
Mayonnaise/dressing/remoulade	3	3,5	600/1500	3
Bearnaise/hollandaise	2	3	600/1500	5
Snegle/kryddersmør	2	2,5	600/1500	4
ÆLTE				
Mørdej/kager	2	2,5	900/1500	4
Butterdej	2	2,5	900/1500	4
Pizzadej/brøddej	2	2,5	900/1500	4
MALE				
Tørrede frugter	1	1,5	900/1500	4
Is	1	1,5	900/1500	4
Rasp	1	1,5	900/1500	4

Der er endnu flere muligheder med cutteren end de her anførte. Tallene i skemaet er vejledende og kan variere alt efter opskrift og fødevarernes kvalitet.

GRØNTSKÆRER

Der er to ifyldningstragte på grøntskæreren:

- den store ifyldningstragt til behandling grøntsager, der fylder meget, f.eks. kål, selleri osv.
- den cylindriske ifyldningstragt til behandling af lange grøntsager - sikrer fremragende skærepræcision.

Skærekvaliteten kan forbedres yderligere ved anvendelse af føretragt.

• SÅDAN ANVENDES DEN STORE IFYLDNINGSTRAGT

- Løft op i armen for åbning af ifyldningstragten.
- Ifyldningstragten fyldes nu til randen med grøntsager.
- Armen sættes atter i lodret position over ifyldningstragten.
- Ved at trykke let på armen, sættes maskinen i gang. Bliv ved med at trykke på armen, indtil grøntsagerne er færdigbehandlede.

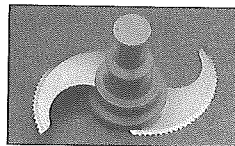
• SÅDAN ANVENDES DEN CYLINDRISKE IFYLDNINGSTRAGT

- Tragten fyldes helt op med grøntsager.
- Ved at trykke let på armen sættes maskinen i gang.
- Bliv ved med at trykke på armen, indtil grøntsagerne er færdigbehandlede.

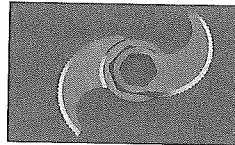
SKÆRESKIVER		
S 0,8	Kål	
S1	Karotter / kål / agurker / kartofler / porrer	
S2/S3	Citroner / karotter / svampe / kartofler / agurker / squash / løg / porrer / peberfrugt	
S4/S5	Aubergine / rødbeder / karotter / svampe / agurker / peberfrugt / salathoved / ræddiker / kartofler / tomater	
S8/S10	Aubergine / kartofler/ squash / karotter	
S14	Kartofler / squash / karotter	
SKIVE MED BØLGESKÆR		
S2	Rødbeder / kartofler / karotter / squash	
S3	Rødbeder / kartofler / karotter / squash	
S5	Rødbeder / kartofler / karotter / squash	
RIVESKIVE		
R1,5	Selleri / ost	R7 Kål / ost
R2	Karotter / selleri / ost	R9 Kål / ost
R3	Karotter	Parmasan / chokolade
R5	Kål / ost	Ræddiker
JULIENNE		
J 2x2	Karotter / selleri / kartofler	
J 2x4	Karotter / rødbeder / squash / kartofler	
J 2x6	Karotter / rødbeder / squash / kartofler	
J 4x4	Aubergine / rødbeder / squash / kartofler	
J 6x6	Aubergine / selleri / rødbeder / squash / kartofler	
J 8x8	Selleri / kartofler	
TERNING		
W 5x5	Kartofler / karotter / squash	
W 8x8	Kartofler / karotter / squash / rødbeder	
W 10x10	Kartofler / karotter / squash / rødbeder	
W 14 x14	Kartofler / karotter / squash / rødbeder	
POMMES FRITES		
F 6x6	Kartofler	
F 8x8	Kartofler	
F 10x10	Kartofler	

EKSTRA TILBEHØR

Til model **R502** fås kniv med kær.



Til modellerne **R602** og **R602 V.V.** fås
knivsblade med kær.



Blade med kær. er velegnede til at ælte og male.

RENGØRING

OBS! af sikkerhedshensyn skal stikket altid tages ud af stikkontakten inden rengøring.

- **MOTORDEL**

Motordelen må aldrig nedsænkes i vand, men rengøres med en fugtig klud eller svamp.

- **CUTTER**

Når låget er taget af, afmonteres skålen fra motordelen. Det sker med et tryk på knappen i håndgrebet. Skålen løftes op og kniven bliver i skålen, for at forhindre spild i forbindelse med flydende madvarer.

Hvis der arbejdes med madvarer med fast konsistens, fjernes kniven, og skålen tømmes.

Alt efter behov monteres skål og kniv igen og maskinen startes for at fjerne eventuelle rester fra kniven.

Cutterdelen kan eventuelt forvaskes ved at fylde skålen med varmt vand og lade maskinen køre i et par minutter.

- **GRØNTSKÆRER**

Først afmonteres og rengøres alle grøntskærerens dele: låg, arbejdsskive, udkasterskive og skål (ved tryk på stålknap).

Det frarådes at maskinopvaske grøntskærerens låg for at undgå, at aluminiumet bliver sort. Delene bør opvaskes manuelt med opvaskemiddel. Hvis opvaskemaskine benyttes, anbefales det at anvende opvaskemiddel, der er egnet til aluminium.

- **KNIVE**

Efter rengøring af knivene er det vigtigt, at de tørres grundigt. Ellers er der risiko for oxidation.

VEDLIGEHOLDELSE

- **KNIVE**

Det er kun de glatte knivsblade, der kan slibes. Vi skal kraftigt anbefale at give knivsbladene en let slibning hver gang de har været brugt - især til persille.

De bør have en fuldstændig slibning en gang om måneden med den tilhørende hvæssesten.

Kvaliteten af maskinens arbejde afhænger i høj grad af knivenes skarphed og evt. slitage. Kniven er i sig selv en sliddel, der derfor af og til skal udskiftes for at sikre en konstant høj kvalitet af det færdige produkt.

● PAKNING

Pakningen på motorens aksel skal smøres regelmæssigt. Anvend et uskadeligt smøremiddel, f.eks. madolie.

For at beskytte motoren fuldstændig mod vand tilrådes det regelmæssigt at kontrollere pakningen, og om nødvendigt at skifte den ud.

Man kan skifte pakningen uden at skulle demontere motoren. Det anbefales kraftigt at sikre, at pakningen er i orden!

SKÆREREDSKABER

Skivernes knivsblade, de specielle "julienne"-redskaber og rivejernene er sliddele, der derfor af og til skal udskiftes for at sikre en konstant høj kvalitet af det færdige produkt.

SIKKERHED

Modellerne R502, R602 og R 602 V.V. er forsynet med magnetisk sikkerhedssystem og motorbremse

Så snart låget, cutter- eller grøntskærerdelen åbnes, standser motoren.

For at starte maskinen igen skal man blot lukke låget og trykke på den grønne on-tast.

Arbejder maskinen med flydende madvarer, anbefales det alligevel at slukke for den, inden låget åbnes, således at der ikke sprøjtes noget ud.

ADVARSEL: Vær forsigtig, da kniv og skiver er meget skarpe.

Alle modeller er desuden forsynet med speciel termosikring, som automatisk standser maskinen, hvis den kører for længe eller overbelastes.

I sådanne tilfælde skal maskinen køle helt af, før den startes igen.

VIGTIGT!

Der må ikke manipuleres med låse- og sikkerhedsanordninger.

Der må ikke placeres hårde genstande i skålen.

Maskinen må ikke overbelastes!

Ingredienser må aldrig presses ned med hænderne.

ELEKTRISKE DATA

Trefaset maskine, R502 / 602

Motor	Omdr./min Grønt- skærer	Omdr./min Cutter	Nominel ydelse (HK)	Tilkoblings- effekt	Støm- forbrug Amp.
220x380V/ 50Hz	750	1500	0,50 0,90	950 1100	220 V=3,1 380 V=3,6 220 V=1,8 380 V=2,1
380V/50Hz	750	1500	0,60 1,20	1160 1260	2,2 2,4
415V/50Hz	750	1500	0,60 1,20	1260 1380	2,2 2,4
220V/60Hz	800	1800	0,60 1,20	1100 1160	3,6 3,8

Enfaset maskine, R602 V.V.

Motor	Omdr./min. Grønt- skærer	Omdr./min. Cutter	Nominel ydelse (HK)	Tilkoblings- effekt (i Watt)	Strøm- forbrug Amp.
240-220V/ 50Hz	300 1000	300 3000	2,0	1850	5,8
115V/60Hz	300 1000	300 3000	2,0	1770	12,0