

robot coupe®



R 301 • R 301 Ultra

**KOMBINÁLT GÉPEK
(KUTTER + ZÖLDSÉSZELETELŐ)**

GÉPKÖNYV

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 élettelené 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 vizsgálatokor 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 árufuvarozó 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-COUPE 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-COUPE 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-COUPE 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 gépet 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 KÉSEKKEL 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 R301 és R301 ULTRA-NAK, A BEMUTATÁSA

Az R301 / R301 Ultra 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 gépéről, és felmérhesse annak különböző előnyeit.

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

- nagy méretű betöltőnyílás (felülete 104 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 az R301/R301 Ultra kombi modellekhez.

Egy 3,7 literes rozsdamentes kutter üst tartozik az R301 Ultra-hoz és egy műanyag kutter üst tartozik az R301-hez.

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-COUPE R301 / R301 Ultra készülékeket különböző típusú motorokkal szerelték fel:

230 V / 50 Hz / 1

115 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

A gép egy tápkábelhez csatlakoztatott, egy-fázisú dugasszal érkezik.

• KEZELŐ TÁBLA**R301 Ultra**

Piros gomb:	=	Megállító gomb
Zöld gomb:	=	Elindító gomb
Fekete gomb:	=	Pillanat kapcsoló

R301

Piros gomb:	=	Megállító gomb
Zöld gomb:	=	Elindító gomb
Fekete gomb:	=	Pillanat kapcsoló

ÖSSZESZERELÉS**KUTTER ÜSTTEL:**

1. A motorblokkot velünk szemben helyezzük el.

2. Helyezze a kutterüstöt a motorblokkra, majd forgassa jobbra kattanásig úgy, hogy a fogantyú pontosan a kezelőszervek fölé kerüljön.



3. Tegye a kétágú pengét a tengelyre, majd forgatással illessze a helyére.

4. Helyezze a fedőt a kutterüstre, majd forgassa jobbra kattanásig.



A készülék készen áll a használatra.

ZÖLDSÉSZELETELŐ FEJJEL:

A zöldségszeletelő két leszerelhető részt tartalmaz: az alsó tartályt és a betöltő fejrész.

- 1) Miközben a motor alaptest felénk néz, helyezzünk fel az alsó tartályt a motor alaptestre úgy, hogy az ürítő rész jobbra legyen





- 2) Fordítsuk el az alsó tartályt jobbra kattanásig, úgy, hogy motor alaptestre biztonságosan illeszkedjen az alsó tartály.

3) Miközben a motor alaptest felénk néz, helyezzünk el az ürítő lapot (kidobó tárcsát) az tartály aljára.

a) tegyük az ürítő lapot a motor tengelyre

b) majd forgassuk addig, amíg a helyére nem ugrik



- 4) Válasszuk ki a használni kívánt tárcsánkat majd helyezzük ürítő lap (kidobó tárcsa) tengelyére. Ezután forgassuk addig, amíg a helyére nem ugrik a tárcsa.

5) Helyezze a betöltő fejrészt a tartályra majd forgassa balra kattanásig.



PÉLDÁK A HASZNÁLATRA

KUTTER FEJJEL:

A kutter alkalmas mindenféle vágási munka elvégzésére a minimális rendelkezésre álló idő alatt. Ezért ajánlott a folyamat folytonos felügyelete a megfelelő eredmény biztosítása érdekében.

HASZNÁLAT	Maximum feldolgozható mennyiség (Kg)	Feldolgozási Idő (perc)
HÚS		
Darált hús	0,8	3
Kolbász hús / paradicsom töltelék	1	3
Pástétom	1	4
HALPÜRÉ		
Halpüré	1	5
Haltöltelék	1	5
ZÖLDSÉG		
Fokhagyma / petrezselyem / hagyma	0,2 / 0,5	3
Leves / püré	1	4
GYÜMÖLCS		
Kompót / püré	1	4
Majonéz / kréme / remoulád szósz	1	3
Csiga / lazac vaj	1	4
Apró sütemény / keksz	1	4
Könnyű tészta	1	4
Pizza / kemény tészta	1	4
Aszalt gyümölcs	0,5	4
Tört jég	0,5	4
Zsemlemorzsa	0,5	4

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

ZÖLDSÉSZELETELŐ FEJ

TÁRCSÁK HASZNÁLATI MÓDJAI ÉS TÁRCSÁK KIVÁLASZTÁSA

A zöldségfélét feldolgozó gép fedelén két adagolónyílás helyezkedik el:

- Egy **széles adagoló nyílás** az olyan zöldségfélék feldolgozására, mint például a káposzta és zeller.
- Egy **keskeny adagoló** nyílás, hosszú zöldségfélékhez, mely nagymértékű vágási pontosságot biztosít. A vágás minősége optimalizálható, ha a nyílás felületét vágásvezetőként használjuk.

A SZÉLES ADAGOLÓNYÍLÁS HASZNÁLATA

- Emeljük fel a nyomóelemet, hogy hozzáférjünk az adagolónyíláshoz.
- Töltsük meg az adagolót egészen a tetejéig zöldségfélékkel.
- Engedjük le a nyomóelemet úgy, hogy egy szintbe kerüljön az adagolónyílás tetejével. Ezt a nyomást kísélnie kell a vágási folyamatnak, és változni fog a vágás típusának megfelelően. Ne feledjük el, hogy a túl nagy nyomás szükségtelen igénybevételt fejt ki a készülékre.
- Vágjuk ketté a káposztát és vegyük ki a torzsát, mielőtt aprítanánk, a szükségtelen igénybevétel elkerülésére, és hogy jobb minőségű legyen a végtermék.

A KESKENY ADAGOLÓNYÍLÁS HASZNÁLATA

Töltsük meg az adagolót egészen a tetejéig zöldségfélékkel. Nyomjuk lefelé a nyomóelemet, és addig tartjuk fenn a nyomást, amíg fel nem dolgozunk minden anyagot.

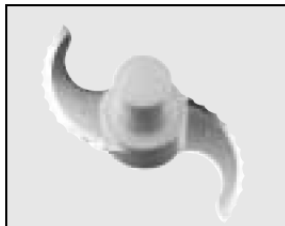
A vágás hatékonyságának javítására mindig nyomóelemmel nyomjuk lefelé a zöldségfélét.

SZELETELŐK			
S 1	Sárgarépa / káposzta / uborka / vöröshagyma / burgonya / póréhagyma		
S 2 / S 3	Citrom / sárgarépa / gomba / káposzta / burgonya / uborka / cukkíni / 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 / cukkíni		
RESZELŐK			
G 1,5	gumós zeller / sajt	G 9	káposzta / sajt
G 2	Sárgarépa / gumós zeller / sajt	Parmezán	csokoládé
G 3	Sárgarépa	Torma	Torma
G 6	káposzta / sajt	0.7, 1, 1.3mm	
Julienne (hosszúcs csíkokra aprított zöldség)			
J 2x2	sárgarépa / gumós zeller / burgonya		
J 2x4	sárgarépa / répagyökér / cukkíni / burgonya		
J 2x6	sárgarépa / répagyökér / cukkíni / burgonya		
J 4x4	padlizsán / répagyökér / cukkíni / burgonya		
J 6x6	padlizsán / répagyökér / gumós zeller / cukkíni / burgonya		
J 8x8	gumós zeller / burgonya		

Opciók

Recés élű penge, minden keverési, finomítási és kikeverési feladathoz.





Hullámos élű penge, dió és mandula őrléséhez, cukormáz készítéséhez, fagyott termékek és minden kemény élelmiszer feldolgozásához.

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 kutterüstöt.
2. Miután levettük a zöldség előkészítő gép fejrészét, vegyük ki a tárcsát, az ürítőlapot (kidobó tárcsát), majd a tartályt.

Legjobb, ha a tisztítást **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.

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.

KARBANTARTÁS**• KUTTER KÉSEK**

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

• 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 észlelhető rajta, akkor kicserélni.

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

• TARTÁLY RÖGZÍTŐ

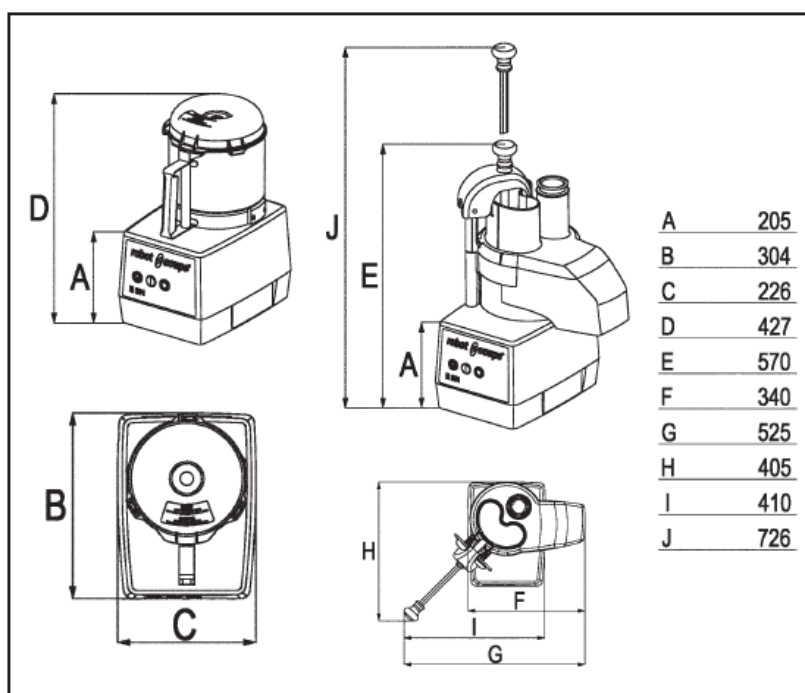
A tartály rögzítő/záró, a tartály alján, belőről található és tartja azt a helyén mozdulatlanul. Ha a tartály rögzítők elkoptak, akkor ki kell cserélni.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

• **SÚLY**

	Nettó súly	Össz-súly
R301 (tátcsa nélkül)	13 kg	16 kg
R301 Ultra (tátcsa nélkül)	14 kg	17 kg

• **MÉRETEK (mm-ben)**



• **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 R3, R4 és R3 V.V. terhelés nélküli működésekor az egyenértékű folyamatos hangszint kisebb, mint 70 dB(A).

- **ELEKTROMOS ADATOK**

Egy-fázisú

Motor	Fordulatszám (ford./perc)	Teljesítmény (Watt)	Áramerősség (Amper)
230V / 50Hz	1500	650	5,7
115V / 60Hz	1800	650	12,0
220V / 60Hz	1800	650	5,7

BIZTONSÁG

Az R301 Ultra és R301 gépet mágneses biztonsági rendszerrel szerelték fel, mely azonnal megállítja a motort, amint elfordul az kutterüst vagy a zöldségszeletelő 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.



FIGYELMEZTETÉS

A kések rendkívül élesek. Óvatosan bánjunk velük.

Az **R301 Ultra és R301** készüléket felszerelték egy **túlmelegedés elleni biztosítóval**, amely automatikusan megállítja a motort, ha túl hosszú ideig hagyjuk 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.

Kézszel soha ne nyomjuk le az anyagokat.

Ne terheljük túl a készüléket.

SZABVÁNYOK

A GÉPEK MEGFELELNEK A KÖVETKEZŐKNEK:

- 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 alkatrészekről” szóló, 89/109/EEC irányelv.
 - Az „élelmiszerrel érintkező műanyagokról és alkatrészekről” 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

**robot coupe®****FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE S.N.C.****Administration Commerciale France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy bármikor, külön értesítés nélkül, megváltoztathatjuk ennek a készüléknek a műszaki jellemzőit.

© Minden országban minden jog a ROBOT-COUBE S.N.C. számára fenntartva.