

robot coupe®

Version "C"



CL 20

SPIIS TREŚCI

■ GWANACJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ SZATKOWNICA
CL 20 Wercja "C"

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA
• Porady elektryczne

■ FAZY MONTAŻU

■ UŻYTKOWANIE
I WYBÓR TARCZY

■ CZYSZCZENIE

■ CHARAKTERYSTYKA
TECHNICZNA

- Waga
- Wymiary
- Wysokość ustawienia
- Poziom hałasu
- Dane elektryczne

■ BEZPIECZEŃSTWO

■ NORMY

■ DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUCPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUCPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTOW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUCPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- UWAŻAĆ na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 66) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.

- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelki lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzanie akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

SZATKOWNICA CL 20 Wercja "C"

CL 20 jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

Model ten jest wyposażony w szatkownicę z ABS, którą można całkowicie zdemontować. Nowy kształt otworów wsadowych zapewniających optymalną jakość krojenia :

- **duży otwór wsadowy** (pow. 104 cm²)
- **otwór wsadowy o kształcie cylindrycznym** (średnicy 58 mm).

CL 20 posiada **magnetyczny system bezpieczeństwa** (opatentowany przez firmę Robot-Coupe) oraz hamulec silnikowy zapewniający zatrzymanie silnika w momencie otwarcia przykrywy lub większego otworu wsadowego.

Model posiada bogaty zestaw tarczy tnących w celu zaspokojenia najbardziej wymagających użytkowników w zakresie krojenia owoców i warzyw, tzn. krojenia w plasterki, w wiórki i słupek.

Jego doskonałe właściwości pozwalają szybko odkryć inny świat sztuki kulinarnej.

Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich części wymagających częstych manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

W celu ułatwienia zadania, przedstawiliśmy w tym poradniku poszczególne operacje montażu. Ze szczególną uwagą zostały uwzględnione różnego rodzaju czynności powodujące zatrzymanie silnika.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA


• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płycie sygnałacyjnej silnika.

CL 20 jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki:

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

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

 U W A G A
URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNIE PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA (RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM).

FAZY MONTAŻU

Szatkownica do warzyw składa się z dwóch ruchomych części: pojemnika z nierdzewnej stali i pokrywy.



1) Stojąc na wprost silnika, umocować pojemnik na zespole silnikowym. Otwór odprowadzający znajduje się po prawej stronie.

2) Przekręcić pojemnik w prawo, aż do poprawnego ustawienia zaczepów zespołu silnikowego w wyznaczonych miejscach.



3) Umieścić nóż na osi silnika i opuścić go na dno pojemnika.

4) Umieścić następnie wybraną tarczę tnącą na tarczy odprowadzającej.



5) Umieścić pokrywę na pojemniku i obrócić w prawo, aż do umocowania pokrywy, która będzie przedłużeniem pojemnika.



UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

Szatkownica do warzyw posiada dwa otwory wsadowe:

- duży otwór wsadowy umożliwiający krojenie takich warzyw jak kapusta, seler, itp.
- otwór wsadowy o kształcie cylindrycznym przeznaczony do warzyw długich i zapewniający doskonałą precyzję krojenia.

Jakość krojenia jest optymalna w przypadku użycia tego otworu jako przewodnika krojenia.

• ZASTOSOWANIE DUŻEGO OTWORU WSADOWEGO

- Podnieść dźwignię i odsłonić wejście otworu wsadowego.
- Umieścić warzywa, aż do samej góry.
- Ustawić dźwignię prostopadle do otworu wsadowego.
- Naciskać na dźwignię, a następnie włączyć urządzenie i trzymać przycisk do całkowitego opróżnienia otworu z warzyw.

• ZASTOSOWANIE OTWORU WSADOWEGO O Kształcie CYLINDRYCZNYM

- Umieścić warzywa, aż do samej góry otworu.
- Nacisnąć na przycisk i włączyć urządzenie, a następnie trzymać przycisk aż do całkowitego rozdrobnienia warzyw.

PLASTRY

P 1	marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por
P2 / P 3	cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka
P 4 / P 5	obakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P 6	bakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / por / chrzan / sałata / ziemniak

PLASTY FALISTE

PF 2	burak / ziemniak / marchew
------	----------------------------

WIÓRKI

W 1,5	seler / ser	Parmezan / czekolada
W 2	marchew / seler / ser	Chrzan 0,7 mm
W 3	marchew	Chrzan 1 mm
W 6	kapusta / ser	Chrzan 1,3 mm
W 9	kapusta / ser	

SŁUPKI

S 2x2	marchew / seler / ziemniak
S 2x4	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x6	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 4x4	bakłażan / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 6x6	bakłażan / burak / seler / rzodkiewka / ziemniak
S 8x8	seler / ziemniak

CZYSZCZENIE



UWAGA

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

Po zdjęciu głowicy szatkownicy, zdjąć najpierw tarczę tnącą, a następnie tarczę odprowadzającą. Mycie w zmywarce do naczyń jest niewskazane. Zalecane jest mycie ręczne przy użyciu płynu do zmywania naczyń.

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.



UWAGA

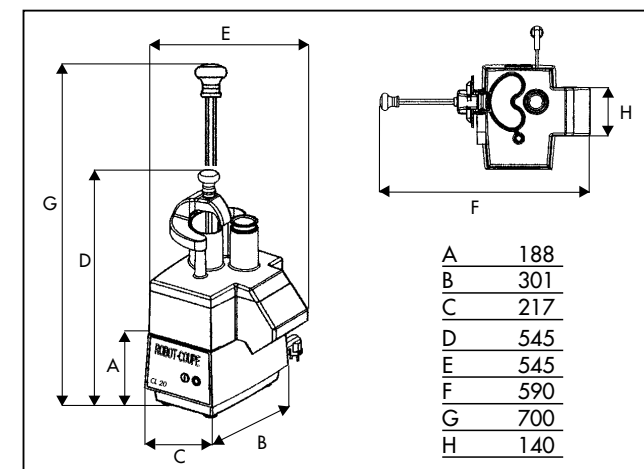
Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

• WAGA

CL 20	Waga netto	Waga z opakowaniem
Zespół silnikowy	7,1 kg	8,5 kg
Szatkownica	2,8 kg	4,2 kg
Tarcza	0,5 kg	0,6 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić CL 20 na stabilnej płaszczyźnie w ten sposób, aby część dużego otworu wsadowego znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym urządzenia jest niższy od 70 dB_A.

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe

Silnik	Prędkość (obr/min.)	Moc (W)	Napięcie (A)
230 V / 50Hz	1500	400	5,7
115 V / 60 Hz	1800	400	12,0
220 V / 60 Hz	1800	400	5,7

BEZPIECZEŃSTWO

CL 20 są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy. W momencie otwarcia pokrywy cuttra/wilka, silnik zatrzymuje się.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę i wcisnąć zielony przycisk.



U W A G A

Noże użyte w tarczach szatkownicy i cutter/wilk są bardzo ostre.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych.

Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

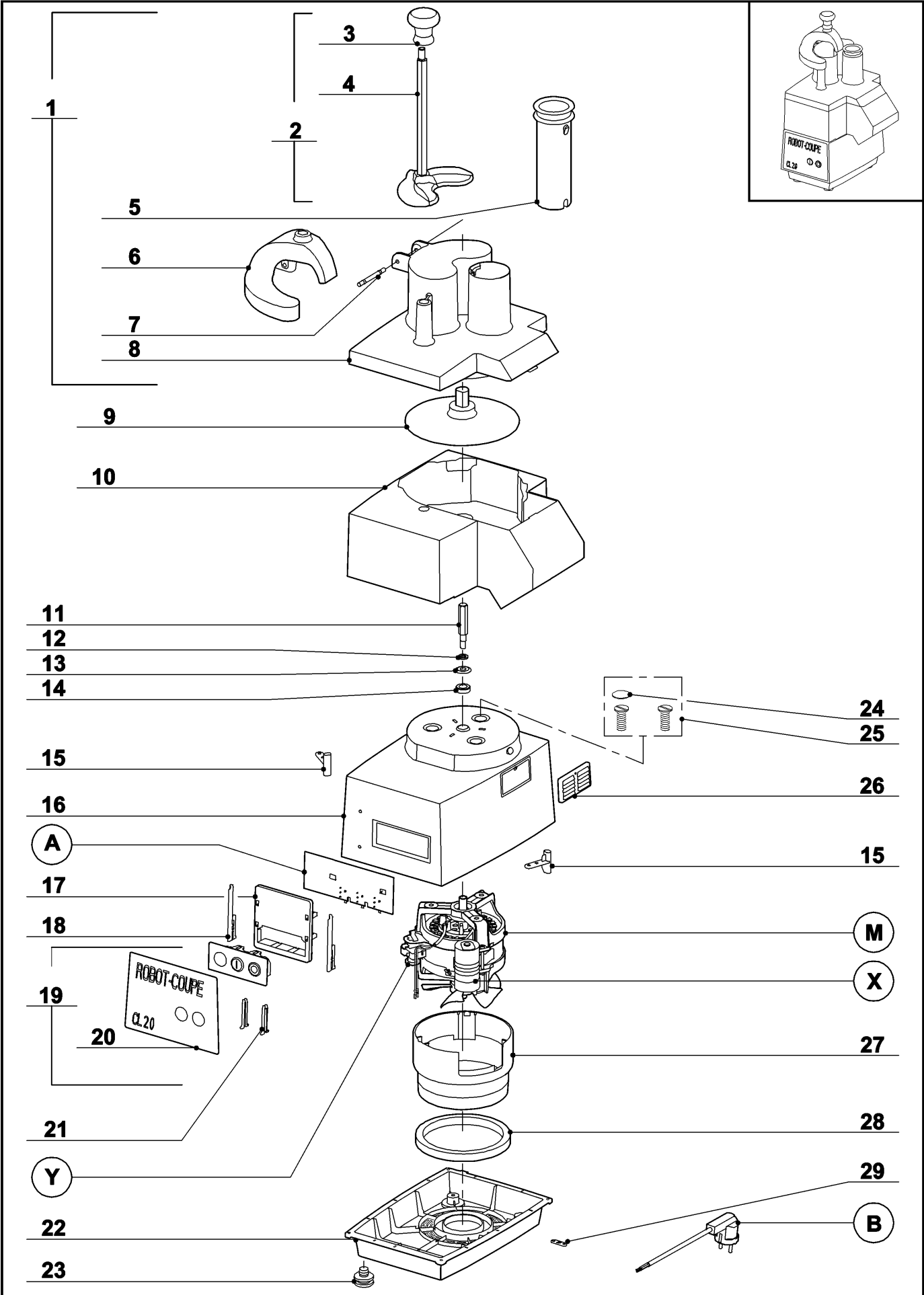
NORMY

APARATURA WYKONANA ZGODNIE Z:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich :
 - Dyrektywa “maszyny” z późniejszymi zmianami 98/37/CEE,
 - Dyrektywa “niskie napięcie” 73/23/CEE,
 - Dyrektywa “kompatybilność elektromagnetyczna” 89/336/CEE,
 - Dyrektywa “materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych” 89/109/CEE,
 - Dyrektywa “materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych” 90/128/CEE.
- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny :
 - EN 292 - 1 i 2: bezpieczeństwo maszyn - ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204 - 1, 1998 : bezpieczeństwo maszyn - wyposażenie elektryczne maszyn - reguły ogólne,
 - Dla szatkownic EN 1678.

robot coupe®

CL 20 C



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	29 922	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE LID ASSEMBLY
2	29 880	ENS. POUSSOIR	/ PUSHER ASSEMBLY
3	102 021	POIGNEE FIXE	/ HANDLE KNOB
4	103 703	POUSSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER
5	118 324	POUSSOIR CAROTTES	/ ROUND PUSHER
6	29 921	GUIDE POUSSOIR	/ PUSHER GUIDE
7	103 540	AXE GUIDE POUSSOIR	/ PUSHER GUIDE SPINDLE
8	103 534	COUVERCLE COUPE LEGUME	/ VEGETABLE SLICER LID E
9	100 954	DISQUE EVACUATEUR	/ SLING PLATE
10	103 728	CUVE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER BOWL
11	100 082	AXE HEXAG INOX	/ ST.ST.DRIVE SHAFT
12	100 096	RONDELLE CENTRAGE COUTEAUX	/ BLADE CENTRING SPACER
13	100 084	DEFLECTEUR AXE	/ SHAFT DEFLECTOR
14	500 467	BAGUE D'ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL
15	29 441	ENS. I.L.S.	/ REED SWITCH
16	29 472	ENS. SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
17	102 911	SUPPORT PLATINE	/ PCB SUPPORT
18	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	/ PCB KEY
19	29 937	ENS. TABLEAU COMMANDE	/ SWITCH PANNEL ASSEMBLY
20	405 928	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
21	102 913	CLAVETTE PLASTRON	/ PANEL KEY
22	29 378	ENS. SOCLE	/ BASE ASSEMBLY
23	101 082	PIED	/ FOOT
24	101 754	CAPSULE CACHE VIS	/ BOLT COVER
25	29 298	ENS. VISSERIE SUP MOTEUR	/ SCREW ASSEMBLY
26	125 290	GRILLE VENTILATION INOX	/ VENT COVER
27	117 266	CONDUIT VENTILATION	/ BAFFLE
28	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	/ ABSORBER
29	108 515	CAVALIER SERRE CABLE	/ POWER CORD CLIP

A	PLATINE	/	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD
M	MOTEUR	/	MOTOR
X	CONDENSATEUR	/	CAPACITOR
Y	RELAIS MOTEUR	/	MOTOR RELAY

Machine	Voltage	A	B	M	X	Y
22 298	220/50/1	103 681	503 473	3 092	600 018	500 289
22 299	240/50/1	103 681	503 473	3 092	600 018	500 289
22 300	115/60/1	103 680	503 477	3 093	603 669	500 296
22 301	220/60/1	103 681	503 473	3 091	603 669	500 289

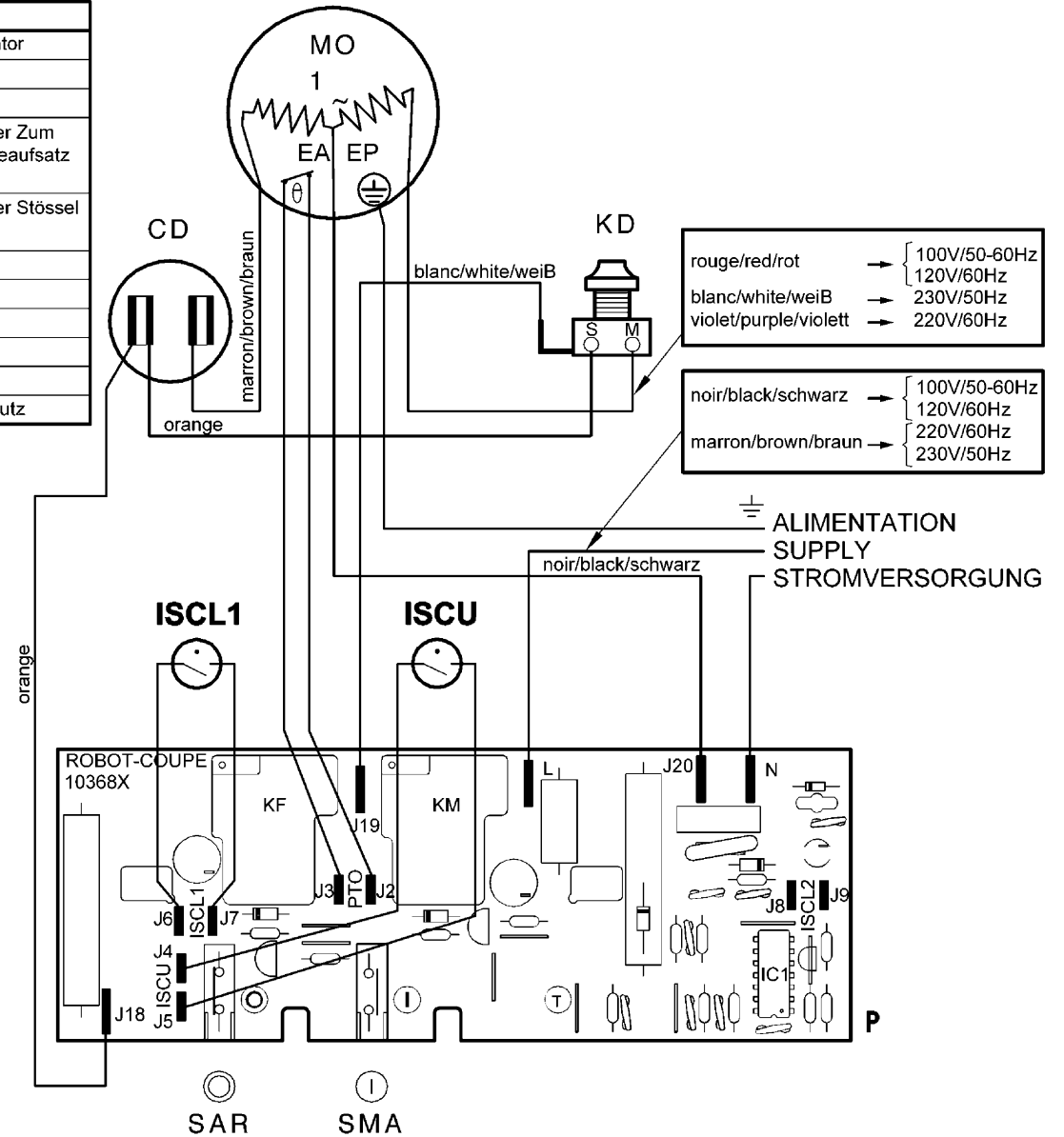
CL20 "C" - R301 "C"

SCHEMA ELECTRIQUE

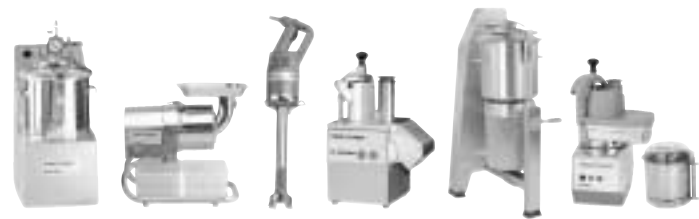
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL1	Interrupteur sécurité présence COUPE-LEGUMES plastique	Safety switch for plastic vegetables slicer presence	Sicherheitschalter Zum Gemüseschneidaufsatz aus Kunst stoff
ISCU	Interrupteur sécurité COUVERCLE et POUSSOIR	Lid and pusher safety switch	Sicherheitschalter Stössel und Deckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
P	Platine	P.C. Board	Platine
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
⊕	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



Références platines / P.C. Board reference / Verweis Platine	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230V/50Hz
103680	103681



robot coupe[®]

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ 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

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUPÉ S.N.C.

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

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany, w każdej chwili i bez ostrzeżenia, parametrów technicznych proponowanego urządzenia. Informacje podane w niniejszym dokumencie nie są zobowiązujące i mogą być zmienione w każdym momencie.
© Wszystkie prawa zastrzeżone we wszystkich krajach świata przez Robot-Coupe Sp.J