

robot coupe®



CL 40

OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:

- de væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
 - maskindirektiv 2006/42/EF
 - lovspændingsdirektiv 2006/95/EF
 - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF
 - rammeforordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF) nr. 1935/2004
 - direktiv om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler 2002/72/EF
 - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF
 - direktiv "WEEE" 2002/96/EF
- bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
 - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning
 - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner
 - EN 12852: foodprocessorer og blendere
 - EN 1678-1998: snittemaskiner til grøntsager
 - EN 454: røremaskiner
 - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
 - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
 - EN 13208: grøntsagsskrællere
 - EN 13621: salattørrere
 - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
 - IP 34 for maskinernes vedkommende

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/CE,
 - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
 - Регламентация по материалам и оборудованию находящихся в контакте с пищевыми продуктами (CE) № 1935/2004
 - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы находящихся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
- положениям следующих стандартизованных евро норм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электророборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678-1998 : Овощерезки,
 - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
 - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - EN 14655 : Хлебоборезки
 - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
 - EN 13621 : Аппараты для отжимаания воды из салата
 - EN 60529-2000 : Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczycy, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/CE
 - Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/CEE
 - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/CE
 - Regulacja w ramach „Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych” (CE) № 1935/2004
 - Dyrektywa „Materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych” 2002/72/CE
 - Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Dyrektywa DEEE 2002/96/CE
- postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
 - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
 - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
 - EN 1678-1998: Szatkownice
 - EN 454: Miksery-mieszarki
 - EN 12853: Miksery i trzepakczki ręczne (Miksery ręczne)
 - EN 14655: Krójalnice bagietek
 - EN 13208: Obieraczki warzyw
 - EN 13621: Suszarki do sałaty
 - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedené přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy:
 - Předpisu „Stroje” 2006/42/CE
 - Předpisu „Nízké napětí” 2006/95/CEE
 - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/CE
 - Ustanovení „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami” (CE) № 1935/2004
 - Předpisu „Materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami” 2002/72/CE
 - Předpisu „Omezení nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Předpisu „DEEE” 2002/96/CE
- požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
 - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovybava strojů
 - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery
 - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny
 - EN 454: Planetové mixéry
 - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery)
 - EN 14655: Nářezové stroje na chleba
 - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny
 - EN 13621: Sušiče salátu
 - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
 - IP 55 pro tlačítka ovládní
 - IP 34 pro stroje.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντέλο είναι σύμφωνο με:

- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
 - Οδηγία "Μηχανές" 2006/42/EK
 - Οδηγία "Χαμηλή τάση" 2006/95/EK
 - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" 2004/108/EK
 - Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 "Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα"
 - Οδηγία "Υλικά και αντικείμενα από πλαστικό που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα" 2002/72/EK
- τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής:
 - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
 - EN 60204-1 - 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών
 - EN 12852 + A1 - 2010: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ
 - EN 1678-1998: Κοπήρινα
 - EN 454: Μίξερ
 - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή)
 - EN 14655: Μείκτες ψωμι
 - EN 13208: Αποφλοιωτές λαχανικών
 - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών
 - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
 - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές
 - IP 34 για τα μηχανές

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:

- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
 - Konedirektiivi 2006/42/EY,
 - Pienjännittdirektiivi 2006/95/EY,
 - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
 - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutu- vista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi 2002/72/EY elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
 - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
- eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygieni- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
 - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
 - EN 60204-1 - 2006: koneiturvallisuus – koneiden sähkölaitteista,
 - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
 - EN 1678-1998: vihannesten paloittelukoneet,
 - EN 454: vaikuskoneet,
 - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vaikaimet,
 - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
 - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
 - EN 13621: salaattinkuivaimet,
 - EN 60529-2000: sähkölaitteiden koteloitiluokat:
 - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
 - IP 34 koneiden osalta.

SAMSVARSEKTLÆRING

Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:

- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
 - Direktivet "Maskiner" 2006/42/CE
 - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/CE
 - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/CE
 - Forskriften "Materialer og gjenstander i kontakt med mat" (CE) nr. 1935/2004
 - Direktivet "Plastmaterialer og gjenstander i kontakt med mat" 2002/72/CE
 - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/CE
 - Direktivet "WEEE" 2002/96/CE
- Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
 - EN 12100 -1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner
 - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og mikserer,
 - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
 - EN 454: Mikserer/miksmastere,
 - EN 12853: Håndmikserer og visper,
 - EN 14655: Brødskjærere,
 - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
 - EN 13621: Salatspinnere,
 - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for elektrisk kontroll,
 - IP 34 for maskiner.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 3 janvier 2011

Alain NODET
Directeur Industriel



Robot-Coupe SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

SPIIS TREŚCI

■ GWANACJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ SZATKOWNICA CL 40

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne

■ FAZY MONTAŻU

■ UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

■ CZYSZCZENIE

■ KONSERWACJA

- Pierścień uszczelniający
- Pierścień mocujący
- Ostrza
- Tarcze do cięcia w słupki, wiórki oraz fale

■ 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-COUCPE 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 wytrzyma 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 88) 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 40

CL 40 jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

Wyposażona jest w komorę do cięcia warzyw wykonaną ze stali nierdzewnej oraz pokrywę z tworzywa ABS (automatyczne uruchomienie urządzenia przez naciśnięcie).

W szatkownicy CL 40 można zastosować do 28 tarcz pozwalających uzyskać: plasterki, wiórki, słupki, kostki oraz frytki.

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, niniejsza instrukcja zawiera 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.

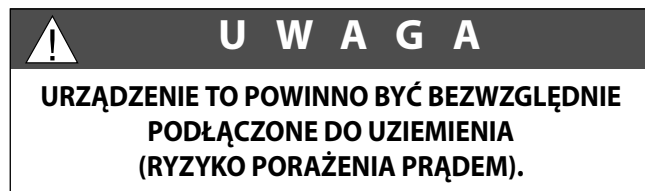
Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

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 sygnalizacyjnej silnika.



CL 40 jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki:

230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

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.



3) Zamontować czarną lub białą tarczę odprowadzającą na wale silnika, upewniając się, że jest ona właściwie ułożona na dnie zbiornika.

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



2 tarcze odprowadzające:

CL 40 wyposażony jest w dwie tarcze odprowadzające – czarną i białą, której należy używać podczas szatkowania kapusty. Zapewnia ona doskonałą wydajność podczas szatkowania. Czarnej tarczy należy używać podczas cięcia innych warzyw.



Tarcza odprowadzająca
(do kapusty)



Tarcza
odprowadzająca

4) Wybór tarczy:

W przypadku tarczy tnącej do krojenia w plasterki, słupki, wiórki: ustawić tarczę na tarczy ewakuacyjnej.



b) Zestaw pozwalający uzyskać kostki: siatkę i tarczę do krojenia.

Wraz z siatką mogą być stosowane wyłącznie tarcze do krojenia o grubości 8, 10 i 12 mm.

Umieścić siatkę w komorze do cięcia warzyw (zob. rys. obok).

Należy upewnić się, że wycięcie w siatce znajduje się we właściwej pozycji na brzegu zbiornika (zob. nacięcia na siatce).



Następnie należy założyć odpowiednią tarczę tnącą i dokręcić nakrętkę motylkową na wale silnika, by zablokować tarczę.



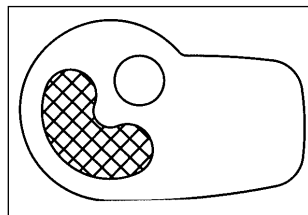
U W A G A

• MONTAŻ SIATKI TNĄCEJ:

Siatki mogą być umieszczane na dwa różne sposoby, w zależności od używanego otworu wsadowego, w celu ograniczenia nieprawidłowego krojenia.

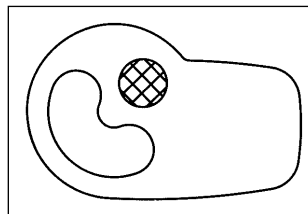
• Pozycja 1: użycie dużego otworu wsadowego.

W tym przypadku należy ustawić siatkę do krojenia w taki sposób, by jej ostrza tnące znajdowały się u podstawy otworu (przez otwór powinny być widoczne ostrza siatki).



• Pozycja 2: zastosowanie otworu o kształcie cylindrycznym.

W tym przypadku należy ustawić siatkę do krojenia w taki sposób, by jej ostrza tnące znajdowały się u podstawy tulei (przez tuleję powinny być widoczne ostrza siatki).



Następnie należy założyć odpowiednią tarczę tnącą i dokręcić nakrętkę motylkową na wale silnika, by zablokować tarczę.

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



c) Zestaw pozwalający uzyskać frytki:

zestaw składa się z siatki tnącej oraz specjalnej tarczy tnącej.

Umieścić siatkę tnącą frytki w komorze do cięcia. Sprawdź, czy jest prawidłowo założona – nóż tnący frytki powinien znajdować się na poziomie wylotu.



UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

Szatkwonica CL 40 posiada dwa otwory wsadowe:

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

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

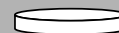
ZASTOSOWANIE DUŻEGO OTWORU WSADOWEGO

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

ZASTOSOWANIE OTWORU O Kształcie CYLINDRYCZNYM

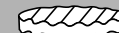
- Umieścić warzywa, aż do samej góry otworu.
- Nacisnąć na przycisk i włączyć urządzenie, a następnie trzymać przycisk aż do całkowitego rozdrobnienia warzyw.

PLASTRY



- P 1** marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por
- P 2 / P 3** cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka
- P 4 / P 5** bakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
- P 6** bakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / rzodkiewka / sałata / ziemniak

PLASTRY 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
- W 9** kapusta / ser

SŁUPKI



- S 2x2** marchew / seler / ziemniak
- S 2x4** marchew / burak / dynia / ziemniak
- S 2x6** marchew / burak / dynia / ziemniak
- S 4x4** bakłażan / burak / dynia / ziemniak
- S 6x6** bakłażan / burak / seler / dynia / ziemniak
- S 8x8** seler / ziemniak

KOSTKI



- K 8x8** ziemniak / marchew / dynia / burak / rzepa
- K 10x10** ziemniak / marchew / dynia / burak / rzepa

FRYTKI



- F 8x8** ziemniak
- F 10x10** ziemniak

CZYSZCZENIE



U W A G A

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

Po zdjęciu głowicy z satkwonicy, wyjąć tarczę, a następnie tarczę ewakuacyjną.

Wszystkie części można myć w zmywarce. Należy upewnić się, że zmywarka nadaje się do mycia plastiku i stali nierdzewnej oraz zwrócić uwagę na właściwe dozowanie środków myjących. Należy pamiętać, że mycie w zmywarce przyspiesza zużycie części.

Zalecamy regularne czyszczenie ostrzy tarcz i siatek do przygotowywania frytek oraz sałatek.

W tym celu należy zdemonstrować ostrza, używając śrubokrętu.

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



W A Ż N Y

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.

KONSERWACJA

• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Pierścień uszczelniający wał silnika powinien być systematycznie smarowany (olejem roślinnym).

Aby zachować idealną szczelność, należy systematycznie kontrolować stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go.

Pierścień uszczelniający jest łatwy do wymiany, a czynność ta nie wymaga demontażu silnika. Zalecamy stale kontrolować jego stan.

• PIERŚCIEŃ MOCUJĄCY

W celu zapewnienia nienaganej pracy urządzenia należy regularnie sprawdzać stopień zużycia pierścienia mocującego.

W przypadku zużycia należy go wymienić.

• OSTRZA

Ostrza tarczy i siatek do przygotowywania frytek oraz sałatek podlegają zużyciu. Należy je wymieniać w miarę zużycia, aby zapewnić niezmiennie wysoką jakość cięcia.

• TARCZE DO CIĘCIA W SŁUPKI, WIÓRKI ORAZ FALE

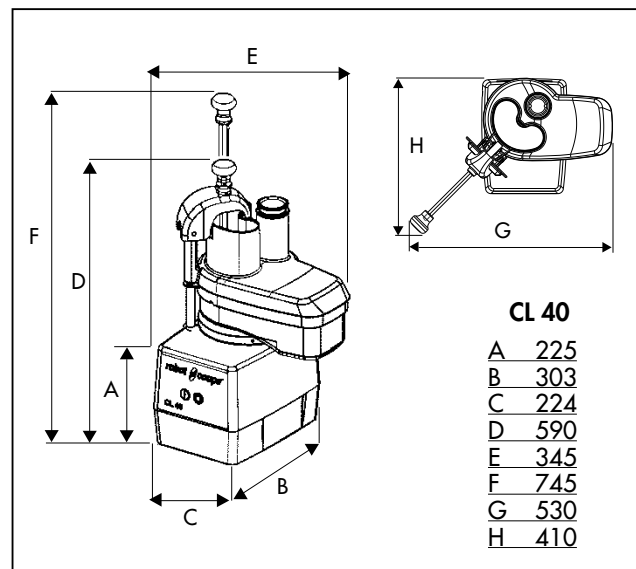
Tarcze te odkształcają się w miarę zużycia. Aby zapewnić niezmiennie wysoką jakość cięcia, należy je wymieniać co jakiś czas.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

• WAGA

	netto	z opakowaniem
CL 40 (bez tarczy)	14 kg	16 kg
Tarczę	0,5 kg	0,6 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie w ten sposób, aby górna część pojemnika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym szatkownicy CL 40 jest niższy od 70 dB_A.

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe

Silnik	Prędkość (obr/min)	Napięcie (A)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie CL 40 są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy. W momencie otwarcia pokrywy, silnik zatrzymuje się.

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



U W A G A

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

Modele CL 40 Sa Wyposażone W **Zabezpieczenie Termiczne**, które Zatrzymuje Automatycznie Silnik W Przypadku Zbyt Długiego Funkcjonowania Lub Przeciążenia.

W Tym Przypadku, Należy Poczekać Do Ostudzenia Urządzenia Przed Ponownym Jego Uruchomieniem.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

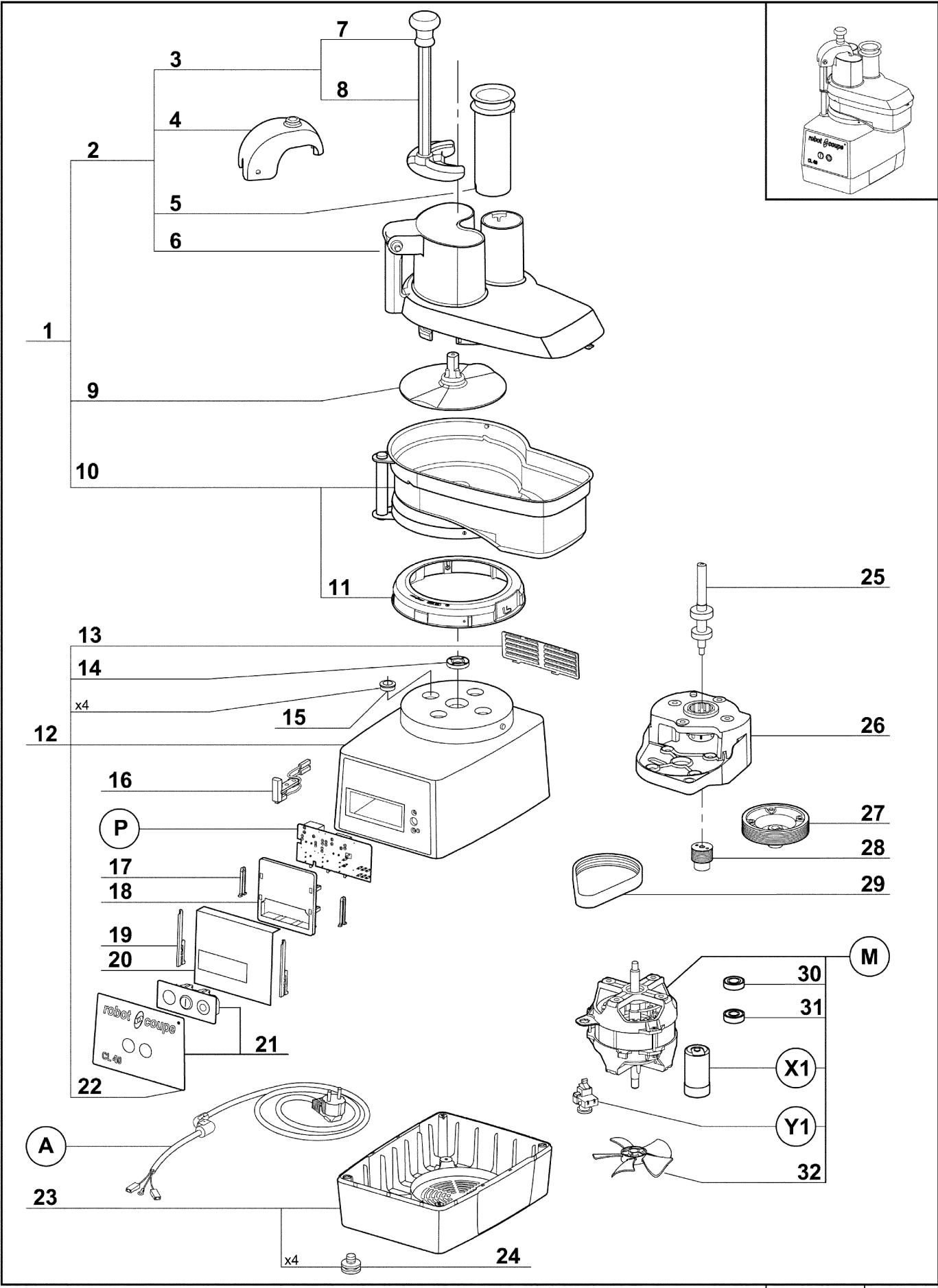
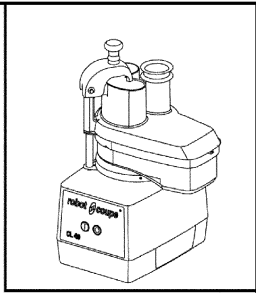
Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 400	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 033	TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER HEAD
3	29 880	ENS POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
4	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
5	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
7	117 452	POIGNEE	HANDLE KNOB
8	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
9	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
10	49 034	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
11	49 035	ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
12	49 029	ENS SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
13	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
14	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
15	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
16	29 356	ILS COMPLET COUPE-LEGUMES	VEGETABLE REED SWITCH
17	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
18	102 911	SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT
19	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	PCB KEY
20	104 131	PROTEGE PLATINE	PCB PROTECT
21	49 031	ENS TABLEAU COMMANDE	SWITCH ASSEMBLY
22	49 032	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
23	39 112	ENS SOCLE	BASE ASSEMBLY
24	39 928	PIEDS (x4)	FEET (x4)
25	29 604	ENS AXE TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
26	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
27	102 923	POULIE RECEPTRICE	LARGE PULLEY
28	102 924	POULIE MOTRICE	SMALL PULLEY
29	503 940	COURROIE	BELT
30	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
31	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
32	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X1	Y1
2 149 Pack 2D UK	240/50/1	504 275	3 122	103 691	600 018	500 289
24 571 UK		504 275				
2 148 Pack 2D AUST		504 278				
24 572 AUST		504 278				
24 577 DK	504 276					
24 576 CH	504 292					
2 150 Pack 6D SWE	230/50/1	504 274	3 195	103 690	600 018	504 674
24 570		504 274				
24 584 SAU		504 275				
24 594 BRA	220/60/1	39 604	3 125	103 690	603 669	504 674
24 574		504 274				
24 575	120/60/1	504 277				500 296

R101A, R201, R201 Ultra, R211, R211 Ultra, R201E, R201 Ultra E,
R301**, R301 Ultra**, R302, R302 Plus, R401**, R402**, R402 VV**, CL40**

	<p>1 mm → 6 mm</p>	EMINCEURS / SLICERS		777 110
1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 5 mm 6 mm				1* 2* 3* 4* 5* 6*
	<p>2 mm</p>	ONDULÉS / WAVED CUT		777 110
POMME ONDULEES 2 mm / RIPPLE CUT 2 mm				7*
	<p>1,5 mm → 9 mm</p>	RAPEURS / GRATERS		777 120
1,5 mm 2 mm 3 mm 6 mm 9 mm PARMESAN / PARMESAN POMME DE TERRE / POTATOES RADIS 0,7 mm / RADISH 0,7 mm RADIS 1 mm / RADISH 1 mm RADIS 1,3 mm / RADISH 1,3 mm 1,5 mm (POUR CL 40 / FOR CL40) 2 mm (POUR CL 40 / FOR CL40) 3 mm (POUR CL 40 / FOR CL40)				8* 9* 10* 11* 12* 13* 14* 15* 16* 17* 18* 19* 20*
	<p>2x2 mm → 8x8 mm</p>	BATONNETS / JULIENNE		777 130
2 x 2 mm 2 x 4 mm 2 x 6 mm 4 x 4 mm 6 x 6 mm 8 x 8 mm				21* 22* 23* 24* 25* 26*

R302, R302 Plus, R402**, R402 VV**, CL 40**

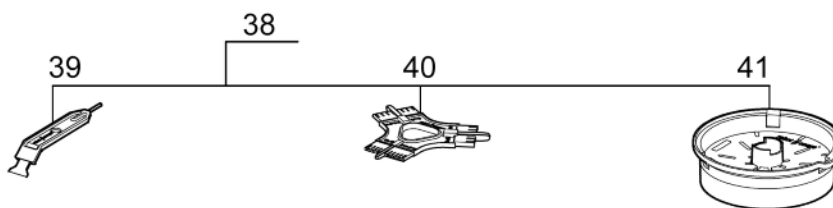
EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING KIT

777 140

	8x8x8 mm	10x10x10 mm	12x12x12 mm
	A	27*	28*
B	30	31	32
C	33	34	35
D	36	36	36
E	37	37	37

D-CLEAN KIT

777 145



EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES KIT

777 150

	8x8 mm	10x10 mm
	D	36
F	42*	43*
G	44	45
H	46	47
I	48	49

ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	*27 051	EMINCEUR 1 mm	SLICER 1 mm
2*	*27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
3*	*27 086	EMINCEUR 3 mm	SLICER 3 mm
4*	*27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
5*	*27 087	EMINCEUR 5 mm	SLICER 5 mm
6*	*27 786	EMINCEUR 6 mm	SLICER 6 mm
7*	*27 621	POMPE ONDULEES 2 mm	RIPPLE CUT 2 mm
8*	*27 588	RAPEUR 1,5 mm	GRATER 1,5 mm
9*	*27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
10*	*27 511	RAPEUR 3 mm	GRATER 3 mm
11*	*27 046	RAPEUR 6 mm	GRATER 6 mm
12*	*27 632	RAPEUR 9 mm	GRATER 9 mm
13*	*27 764	PARMESAN	PARMESAN
14*	*27 191	POMME DE TERRE	POTATOES
15*	*27 078	RADIS 0,7 mm	RADISH 0,7 mm
16*	*27 079	RADIS 1 mm	RADISH 1 mm
17*	*27 130	RADIS 1,3 mm	RADISH 1,3 mm
18*	*27 148	RAPEUR 1,5 mm POUR CL40	GRATER 1,5 mm FOR CL40
19*	*27 149	RAPEUR 2 mm POUR CL40	GRATER 2 mm FOR CL40
20*	*27 150	RAPEUR 3 mm POUR CL40	GRATER 3 mm FOR CL40
21*	*27 599	BATONNET 2X2 mm	JULIENNE 2X2 mm
22*	*27 080	BATONNET 2X4 mm	JULIENNE 2X4 mm
23*	*27 081	BATONNET 2X6 mm	JULIENNE 2X6 mm
24*	*27 047	BATONNET 4X4 mm	JULIENNE 4X4 mm
25*	*27 610	BATONNET 6X6 mm	JULIENNE 6X6 mm
26*	*27 048	BATONNET 8X8 mm	JULIENNE 8X8 mm
27*	*27 113	EQUIPEMENT MACEDOINE 8X8 mm	DICING KIT 8X8 mm
28*	*27 114	EQUIPEMENT MACEDOINE 10X10 mm	DICING KIT 10X10 mm
29*	*27 298	EQUIPEMENT MACEDOINE 12X12 mm	DICING KIT 12X12 mm
30	29 333	EMINCEUR MACEDOINE 8 mm	DICING SLICER 8 mm
31	29 334	EMINCEUR MACEDOINE 10 mm	DICING SLICER 10 mm
32	39 284	EMINCEUR MACEDOINE 12 mm	DICING SLICER 12 mm
33	102 064	GRILLE MACEDOINE 8 mm	DICING GRID 8 mm
34	102 065	GRILLE MACEDOINE 10 mm	DICING GRID 10 mm
35	105 226	GRILLE MACEDOINE 12 mm	DICING GRID 12 mm
36	39 933	ENSEMBLE VIS DE BLOCAGE	LOCKING SCREW ASSEMBLY
37	39 935	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
38	39 881	D-CLEAN KIT	D-CLEANING KIT
39	39 883	OUTIL RACLEUR	SCRAPER TOOL
40	39 882	OUTIL DE NETTOYAGE	CLEANING TOOL
41	39 884	SUPPORT GRILLE	GRID HOLDER
42*	*27 116	EQUIPEMENT FRITES 8 mm	FRENCH FRIES KIT 8 mm
43*	*27 117	EQUIPEMENT FRITES 10 mm	FRENCH FRIES KIT 10 mm
44	29 343	EMINCEUR FRITES 8 mm	FRENCH FRIES SLICER 8 mm
45	29 344	EMINCEUR FRITES 10 mm	FRENCH FRIES SLICER 10 mm
46	102 066	GRILLE FRITES 8 mm	FRENCH FRIES GRID 8 mm
47	102 067	GRILLE FRITES 10 mm	FRENCH FRIES GRID 10 mm
48	39 936	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
49	39 937	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
50*	*27 019	CASIER DE RANGEMENT 6 DISQUES	STORAGE LOCKER 6 DISC
51	502 579	PIERRE A AFFUTER	HONING STONE



robot  coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com