

robot coupe®



CL 20 D

OBSAH

■ ZÁRUKA

■ DŮLEŽITÉ POKYNY

■ STALI JSTE SE UŽIVATELI
KROUHAČE ZELENINY
CL 20 Verze "D"

■ UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

- Připojení k síti

■ MONTÁŽNÍ POSTUP

■ POUŽÍVÁNÍ A VOLBA DISKŮ

■ ČIŠTĚNÍ

■ TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Váha
- Rozměry
- Pracovní výška
- Hladina hluku
- Elektrické charakteristiky

■ BEZPEČNOST

■ NORMY

■ TECHNICKÉ ÚDAJE

- Rozložené pohledy
- Elektrická schémata a kabeláž

OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPE s.N.C.

Záruka na přístroj ROBOT-COUPE je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce. Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPE u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).

Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPE, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPE uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.

Záruka ROBOT-COUPE s.N.C. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/nebo montáží přístroje.

ZÁRUKA ROBOT-COUPE s.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY:

1 - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

2 - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou.

3 - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskvřených, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství.

4 - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

5 - Doprava přístroje do servisu.

6 - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádoby, disky, nože, přípevnění) svévolně vyměněných.

7 - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

8 - ŠKODY VZNIKLÉ PŘI DOPRAVĚ. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.

UCHOVÁVEJTE VŠECHNY ORIGINALNÍ KARTONY A OBALY, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPE s.N.C. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů ROBOT-COUPE s.N.C. Firma ROBOT-COUPE s.N.C., ani žádná z jejích filiálek nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat.

DŮLEŽITÉ POKYNY



POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat.

VYBALENÍ

- Přístroj vyjměte opatrně z obalu a vyjměte také všechny krabice nebo kartony, obsahující příslušenství nebo specifická zařízení.
- POZOR na řezné nástroje: nože, disky...

INSTALACE

- Doporučujeme Vám postavit přístroj na dokonale pevný podklad.

PŘIPOJENÍ K SÍTI

- Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.
- Přístroj musí být bezpodmínečně uzemněn.

MANIPULACE

- S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to řezné nástroje.

MONTÁŽNÍ POSTUP

- Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz str. 72) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

POUŽÍVÁNÍ

- Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.
- Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.
- Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.
- Přístroj nepřetěžujte.
- Nikdy neuvádějte přístroj do chodu naprázdno.

ČIŠTĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.
- Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.
- Nevkládejte blok elektromotoru do vody.
- Hliníkové díly čistěte speciálním čisticím prostředkem určeným pro hliník.

- Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čisticí prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).
- V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

ÚDRŽBA

- Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.
- Pravidelně kontrolujte stav těsnění nebo kroužků a správnou funkci ochranných prvků.
- Údržba a kontrolní prohlídka příslušenství musí být prováděny obzvláště pečlivě, jsou-li v připravovaných směsích obsaženy korozivní látky (kyselina citrónová...).
- Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přírodní kabel anebo zástrčka, nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen.
- Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení údržby, zjistíte-li jakýkoliv problém.

STALI JSTE SE UŽIVATELI KROUHAČE ZELENINY CL 20 Verze "D"

CL 20 je pracovní nástroj, dokonale přizpůsobený potřebám profesionálních uživatelů. Bude Vám poskytovat mnohé služby a budete jej lépe poznávat v průběhu používání.

Tento model je vybaven kompletně rozebíratelným příslušenstvím krouhač zeleniny z tvrdého plastu ABS. Nové tvary vstupních žlabů jsou navrženy pro optimální kvalitu řezu:

- **velký otvor** (plocha 104 cm²).
- **trubicový otvor** (Ø : 58 mm).

CL 20 je opatřen **magnetickým bezpečnostním systémem**, patentovaný systém Robot-Coupe, a motorovou brzdou, který zastaví motor při otevření otvoru anebo víka.

Krouhač zeleniny CL 20 je vybaven širokou škálou disků pro uspokojení těch nejnáročnějších uživatelů, kteří ocení kvalitu řezu ovoce a zeleniny: krájení na plátky, tyčinky nebo krouhání.

Výkonnostní parametry přístroje Vám dají nahlédnout do jiného světa kuchařského umění.

Jednoduchá konstrukce přístroje umožňuje velmi snadno sejmout a opět nasadit jednotlivé často používané díly a tím usnadnit jejich údržbu a čištění. Ve snaze usnadnit Vám Vaši práci jsme v této příručce rozložili popis montáže na jednotlivé operace. Zvláštní důraz je zde kladen na různé manipulace, které způsobí zastavení motoru.

Tato příručka obsahuje důležité informace, které byly vypracovány tak, aby investice, které uživatel vložil do krouhače zeleniny, mu přinášely co největší zisk.

Proto Vám vřele doporučujeme, abyste si příručku pozorně přečetli před uvedením přístroje do chodu.

Příručka obsahuje i několik příkladů příprav, které Vám umožní se přístroj rychle naučit používat a ocenit jeho mnohé vynikající vlastnosti.

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

• PŘIPOJENÍ K SÍTI

Dříve než přístroj připojíte, ověřte, zda druh proudu Vaší elektroinstalace odpovídá proudu uvedenému na štítku přístroje.

ROBOT-COUPÉ vybavuje modely CL 20 přístrojů různými typy elektromotorů:

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

Přístroj je dodáván s napájecím kabelem ukončeným jednofázovou zástrčkou.

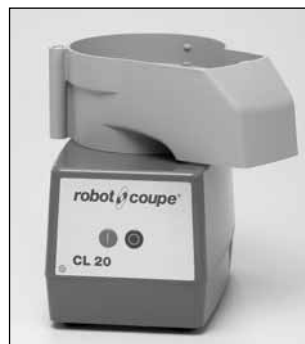


P O Z O R

**PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT BEZPODMÍNEČNĚ UZEMNĚN
(RIZIKO ZABITÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM).**

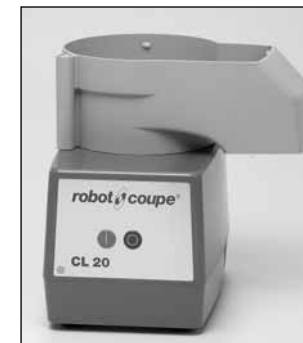
MONTÁŽNÍ POSTUP

Krouhač zeleniny se skládá ze dvou rozebíratelných částí: z nádoby krouhače a z víka.

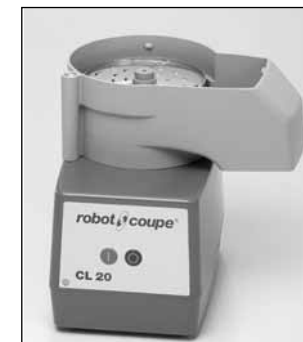


1) Postavte přístroj blokem elektromotoru proti sobě, nasadte nádobu krouhače zeleniny na blok motoru, výstupní žlab je na pravé straně.

2) Otáčejte nádobou směrem doprava, až se výstupky bloku elektromotoru zasunou do vybrání.



3) Nasuňte bílý plastový vytlačovací disk na osu motoru a zkontrolujte, že dosedá na dno nádoby.



4) Potom umístěte vybraný disk na vytlačovací disk.

5) Umístěte na nádobu víko a otáčejte jím doprava až do zajištění víka, víko bude v poloze prodloužení nádoby.



POUŽÍVÁNÍ A VOLBA DISKŮ

Krouhač zeleniny je vybaven dvěma žlaby:

- velký otvor pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.

- trubicový otvor určený pro podlouhlou nebo křehkou zeleninu, pro perfektní plátkování.

Kvalita řezu je optimální, je-li tato komora používána při krouhání jako vodící plocha.

• POUŽÍVÁNÍ VELKÉHO ŽLABU

- Zdvihněte páku a uvolněte přístup do žlabu.

- Naplňte zeleninou až po horní okraj žlabu.

- Vraťte páku na místo svisle nad žlab.

- Začněte na páku tlačit, potom přístroj spusťte a dál tlačte, tak dlouho až nebude ve žlabu žádná zelenina.

• POUŽÍVÁNÍ TRUBICOVÉHO ŽLABU

- Naplňte zeleninou až po horní okraj žlabu.

- Začněte tlačit na páku, přístroj spusťte a tlačte tak dlouho, až bude veškerá zelenina nakrájena.

PLATKOVACĚ

P 1	mrkev / zelí / okurka / cibule / brambor / pór
P 2 / P 3	citrón / mrkev / houby / zelí / brambor / okurka / cukínky / cibule / pór / paprika
P 4 / P 5	baklažán / červená řepa / mrkev / houby / okurka / paprika / křen / salát / brambor / rajčata
P 6	baklažán / červená řepa / mrkev / houby / okurka / paprika / křen / salát / brambor

VLNKOVACĚ

V 2	červená řepa / brambor / mrkev
-----	--------------------------------

STROUHAČ

S 1,5	celer / sýr	Parmezan / čokoláda
S 2	mrkev / celer / sýr	Křen 0,7 mm
S 3	mrkev	Křen 1 mm
S 6	zelí / sýr	Křen 1,3 mm
S 9	zelí / sýr	

NUDLIČKOVACĚ

N 2x2	mrkev / celer / brambor
N 2x4	mrkev / červená řepa / cukínky / brambor
N 2x6	mrkev / červená řepa / cukínky / brambor
N 4x4	baklažán / červená řepa / cukínky / brambor
N 6x6	baklažán / červená řepa / celer / cukínky / brambor
N 8x8	celer / brambor

ČIŠTĚNÍ



P O Z O R

S ohledem na Vaši bezpečnost Vám doporučujeme, abyste přístroj vždy nejprve vypnuli a potom teprve jej čistili (riziko zabití elektrickým proudem).

Poté, co jste sejmuli hlavu krouhače zeleniny, vyjměte disk, potom vytlačovací disk.

Vám nedoporučujeme dávat do myčky na nádobí, je lépe ji mýt v ruce, s použitím odmašťovacího prostředku na nádobí.

Nikdy neponořujte blok elektromotoru do vody, čistěte jej vlhkým hadrem nebo houbičkou.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

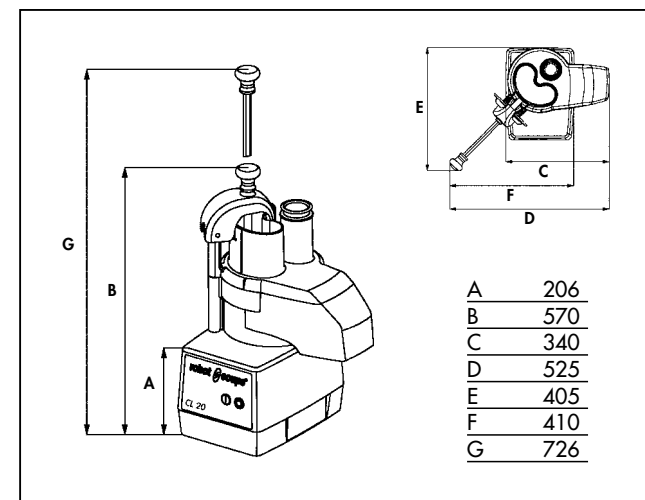
Ověřte, že je možné čistit plastové díly odmašťovačem. Některé silně zásadité čisticí prostředky (například se silnou koncentrací sody nebo čpavku) jsou absolutně neslučitelné s některými plasty a rychle je ničí.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

• VÁHA

	Netto	Brutto
Blok elektromotoru	7,1 kg	8,5 kg
Krouhač zeleniny	2,8 kg	4,2 kg
Disk	0,5 kg	0,6 kg

• ROZMĚRY (v mm)



• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme Vám umístit CL 20 na pevnou pracovní plochu, tak aby byla výška horního okraje velkého vstupního otvoru mezi 1,20 m a 1,30 m.

• HLADINA HLUKU

Stálá ekvivalentní hladina akustického tlaku za chodu naprázdno krouhače zeleniny CL 20 je nižší než 70 dB (A).

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

Jednofázový přístroj

Motor	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Intenzita (A)
230 V / 50Hz	1500	400	5,7
115 V / 60 Hz	1800	400	12,0
220 V / 60 Hz	1800	400	5,7

BEZPEČNOST

CL 20 je opatřen magnetickým bezpečnostním systémem a motorovou brzdou. Otevření víka má za následek zastavení motoru.

Chcete-li uvést přístroj opět do chodu, stačí opět zajistit víko a stisknout zelený spínač.



P O Z O R

S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to rezné nástroje.



R A P P E L

Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

Nikdy nekládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.

Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.

Přístroj nepřetěžujte.

Nikdy nespouštějte přístroj naprázdno.

NORMY

PŘÍSTROJ ODPOVÍDÁ:

• Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :

- Předpisu "stroje" po změně 2006/42/CE,
- Předpisu "nízké napětí" 2006/95/CEE
- Předpisu "elektromagnetická kompatibilita" 2004/108/CE ,
- Předpisu "materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami" 89/109/CEE,
- Předpisu 2002/72/CE Komise od 6 srpna 2002 týkající se materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami.

• Požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny :

- EN 292 - 1 a 2 : bezpečnost strojů - základní pravidla projektování
- EN 60204 - 1, 2006 : bezpečnost strojů - elektrovýbava strojů - základní pravidla,
- Pro krouhače zeleniny EN 1678.

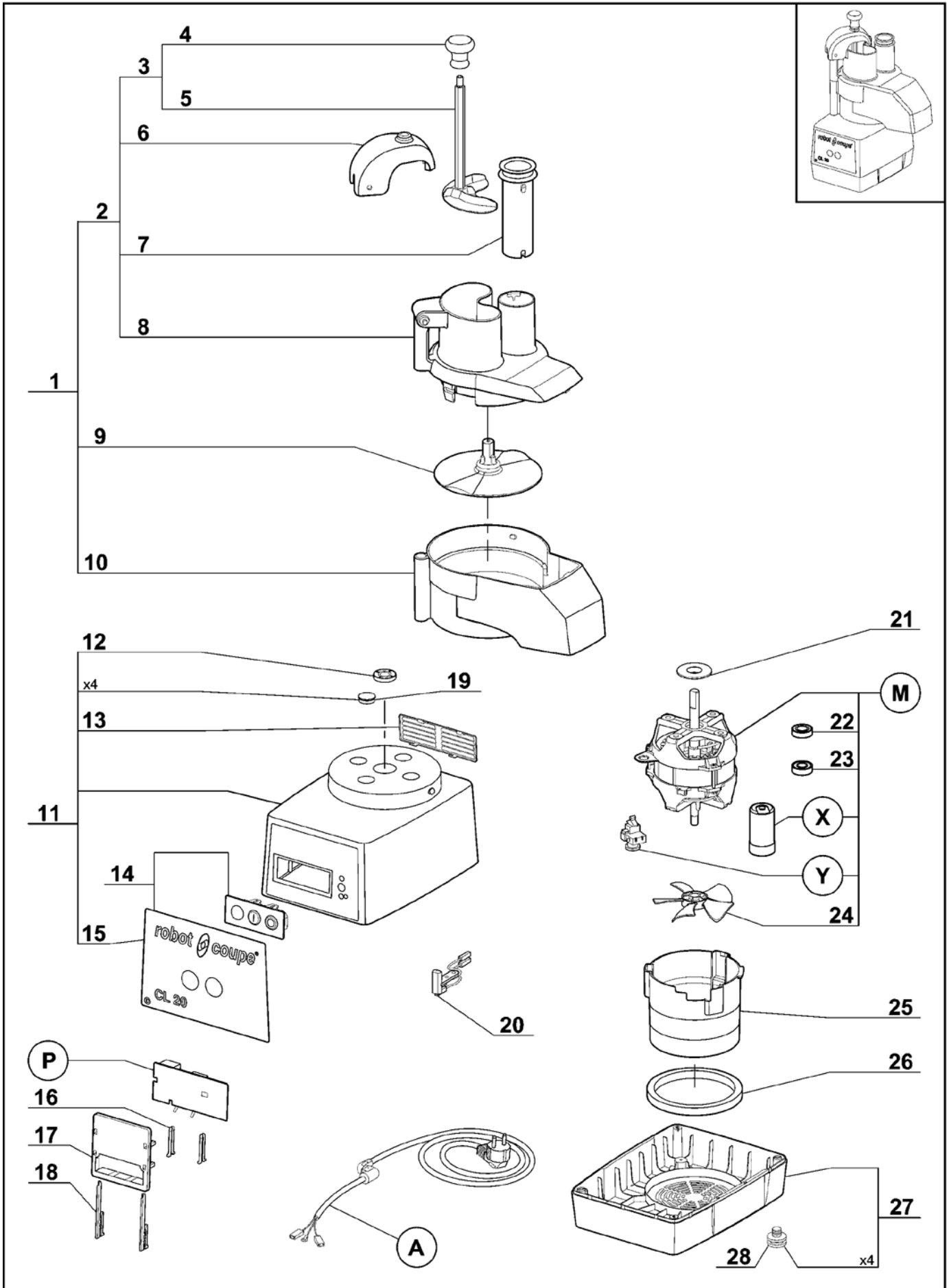
INDEX ZABEZPEČOVACÍ

- IP 55 pro tlačítka ovládání
- IP 34 pro stroje

robot coupe®

CL20 D

N° de série / Serial number
- 442 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 295	ENS. COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER ASSEMBLY
2	39 287	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
3	29 880	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
4	102 021	POIGNEE	HANDLE
5	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
6	104 922	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
7	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
8	104 919	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
9	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
10	104 918	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
11	39 301	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
12	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
13	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
14	39 302	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
15	39 785	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
16	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
17	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
18	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
19	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
20	29 379	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH
21	104 078	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING
22	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
23	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
24	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
25	104 110	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
26	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
27	39 201	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
28	101 082	PIED	FOOT

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

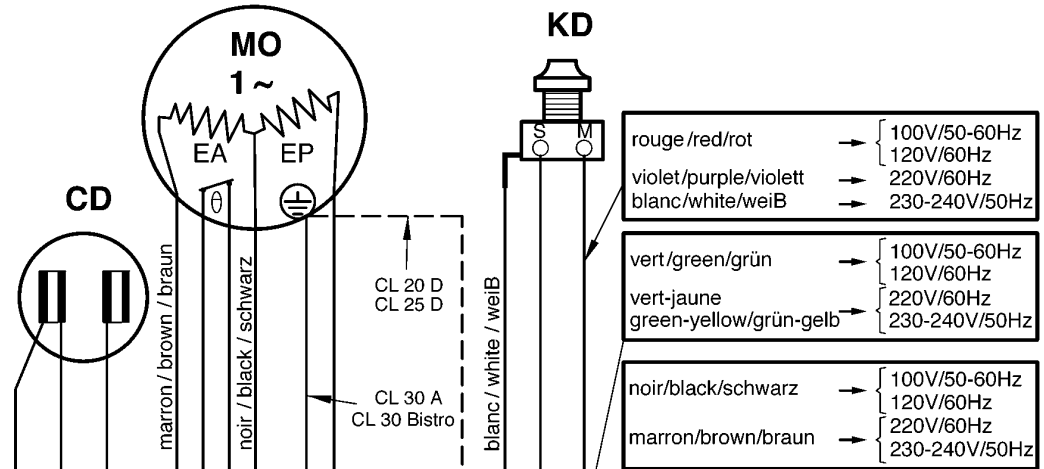
Machine	Voltage	A	M	P	X	Y
22 395 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 691	600 018	500 289
22 396 Aust		504 278				
22 425 CH	230/50/1	504 292				
22 397 DK		504 276				
22 394		504 274				
2 420 Pack 4D SWE						
22 398	220/60/1		3 153			504 674
22 399	120/60/1	504 277	3 076	103 690	603 669	500 296

CL 20 D - CL 25 D - CL 30 A - CL 30 Bistro
SCHEMA ELECTRIQUE

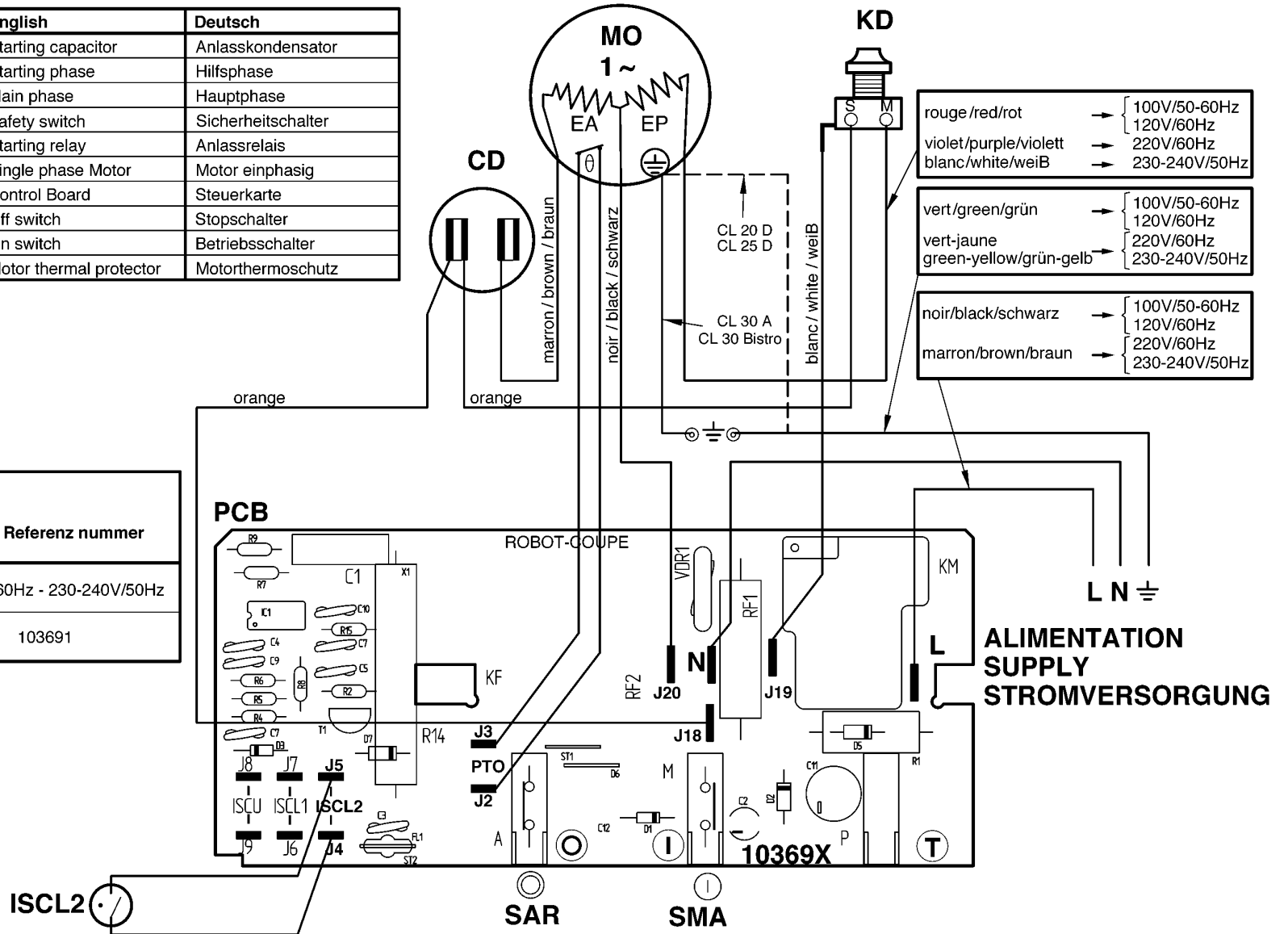
100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/50Hz 1~
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité	Safety switch	Sicherheitschalter
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



PCB	
N° de référence / Part number / Referenz nummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103690	103691





robot coupe®

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

48, rue des Vignerons

94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com>

email : international@robot-coupe.com

Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje.
© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - Robot-Coupe s.n.c.