

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: Krajalnice 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: Μεικτές ψωμί
 - 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

STRUČNÝ

■ ZÁRUKA

■ DŮLEŽITÉ POKYNY

■ STALI JSTE SE UŽIVATELI KROUHAČE ZELENINY CL 40

■ UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

- Připojení k síti

■ MONTÁŽNÍ POSTUP

■ POUŽÍVÁNÍ A VOLBA DISKŮ

■ ČIŠTĚNÍ

■ ÚDRŽBA

- Destičky nádoby
- Kroužek pro zavěšení
- Krouhací čepele
- Krouhací kotouče na proužky a vlnky

■ TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

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

■ BEZPEČNOST

■ NORMY

■ TECHNICKÉ ÚDAJE

- Exponovaný plán
- Schémata elektrický 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. 96) 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 čistícím prostředkem určeným pro hliník.

- Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čistící 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 přívodní 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 40

CL 40 je pracovní nástroj, dokonale přizpůsobený potřebám profesionálních uživatelů. Bude Vám poskytovat mnohé služby a budete jej lépe poznávat v průběhu používání.

Model je vybavená **nádobou krouhače** a víkem z materiálu ABS. Nové tvary vstupních žlabů jsou navrženy pro optimální kvalitu řezu.

CL 40 má k dispozici **sadu 28 disků** na přípravu: plátků, tyčinek, kostiček, hranolků a na strouhání.

Jednoduchá konstrukce přístroje umožňuje velmi snadno sejmout a opět nasadit jednotlivé často používané díly a tím usnadnit jejich údržbu a čištění.

Tato příručka obsahuje důležité informace, které byly vypracovány tak, aby investice, které uživatel vložil do krouhače zeleniny CL 40, 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.



P O Z O R

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

ROBOT-COUPÉ vybavuje modely CL 40 přístrojů různými typy elektromotorů:

230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Přístroj je dodáván s napájecím kabelem ukončeným jednofázovou zástrčkou.

MONTÁŽNÍ POSTUP

Krouhač zeleniny se skládá ze dvou rozebíratelných částí: z nerezové 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) Nasadte výstupní kotouč z černého plastu nebo výstupní kotouč z bílého plastu na hřídel motoru a zkontrolujte, zda je dobře nasazen až nadoraz.



2 výstupní nástavce:

Přístroj CL 40 je dodáván se 2 výstupními nástavci - jedním výstupním kotoučem z černého plastu a zvláštní nástavec na zelí z bílého plastu. Tento nástavec na zelí zaručuje zvlášť účinné vypadávaní zelí během krájení. Na ostatní druhy zeleniny použijte výstupní kotouč černé barvy.



Nástavec na zelí



Disque évacuateur

4) Volba disku:

Vybrali jste si disk na krájení na plátky, tyčinky nebo krouhání: umístěte disk na vytlačovací disk.



přípravu kostiček.

Mřížku pro přípravu kostiček nasadte řádně na nádobu pro krájení zeleniny (viz text v rámečku na druhé straně).

b) **Vybrali jste si příslušenství pro krájení na kostičky:** neboli mřížku spolu s diskem na krájení na plátky.

Pouze kotouče z hliníku pro krájení plátků 8 mm, 10 mm a 12 mm mohou být namontované na mřížku pro



Potom nasadte odpovídající disk na krájení na plátky a našroubujte křídlovou matici na osu bloku motoru a disk na krájení na plátky zablokujte.



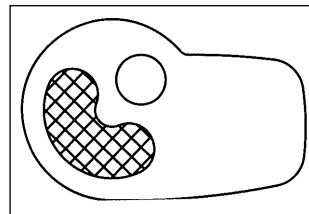
P O Z O R

• MONTÁŽ MŘÍŽKY PRO KRÁJENÍ NA KOSTIČKY:

Mřížky mohou být umístěny dvěma různými způsoby, podle typu používaného žlabu, tak aby bylo omezeno na minimum množství zmetkových řezů.

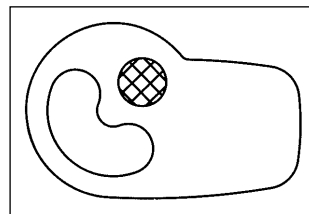
• Poloha 1: používání **velkého žlabu.**

V tomto případě se doporučuje umístit mřížku na krájení na kostičky tak, aby byly nože mřížky nasvislici vzhledem ke žlabu (nože mřížky jsou vidět, díváte-li se do žlabu).



• Poloha 2: používání **trubicového žlabu.**

V tomto případě musí být mřížka umístěna tak, aby byly nože mřížky nasvislici vzhledem k trubici (nože mřížky jsou vidět, díváte-li se do trubice).



Potom nasadte odpovídající disk na krájení na plátky a našroubujte křídlovou matici na osu bloku motoru a disk na krájení na plátky zablokujte.

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



c) **Vybrali jste si příslušenství pro krájení hranolků:**

Příslušenství se skládá z mřížky na hranolky a speciálního disku na krájení hranolků.

Umístěte mřížku na hranolky do nádoby krouhače. Ujistěte se, že je ve správné poloze, hřeben na hranolky musí být u výstupního otvoru.



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

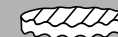
- Naplňte zeleninou až po horní okraj žlabu.
- Začněte tlačit na páku, přístroj spusťte a tlačte tak dlouho, až bude veškerá zelenina nakrájena.

PLATKOVACĚ



- P 1** mrkev / zelí / okurka / cibule / brambor / pór
- P 2 / P 3** citrón / mrkev / houby / zelí / brambor / okurka / cukíny / 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
- S 2** mrkev / celer / sýr
- S 3** mrkev
- S 6** zelí / sýr
- S 9** zelí / sýr
- Parmezán /** čokoláda
- Křen 0,7 mm**
- Křen 1 mm**

NUDLIČKOVAČ



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

KOSTKY



- K 8x8** brambor / mrkev / cukíny / burák / řepa
- K 10x10** brambor / mrkev / cukíny / burák / řepa

HRANOLKY



- H 8x8** brambor
- H 10x10** 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, případně mřížku na krájení kostiček nebo hranolků, potom vytlačovací disk a nakonec sejměte nádobu.

Všechny díly lze mýt v myčce, pokud se správně dodržuje dávkování mycího prostředku a pokud je použitý mycí prostředek použitelný na plastové a nerezové materiály. Mytí v myčce nicméně urychluje stárnutí dílů.

U kotoučů určených pro krájení velmi jemných kousků zeleniny a hranolků se doporučuje pravidelně čistit záchytné části pod čepelemi.

K tomuto účelu je třeba odšroubovat čepele pomocí plochého šroubováku.

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.

ÚDRŽBA

• TĚSNÍCÍ KROUŽEK

Těsnící kroužek na ose elektromotoru musí být pravidelně potřen olejem (používejte stolní olej).

Aby byla zajištěna dokonalá těsnost elektromotoru, doporučuje se pravidelně kontrolovat stav opotřebení tohoto kroužku a v případě potřeby jej vyměnit.

Těsnící kroužek je snadno vyměnitelný, aniž by bylo třeba demontovat elektromotor. Doporučujeme Vám pozorně dbát, aby byl kroužek stále v dobrém stavu.

• KROUŽEK PRO ZAVĚŠENÍ

Doporučuje se pravidelně kontrolovat opotřebení tohoto kroužku, aby si přístroj zachoval veškeré vlastnosti zajišťující pohodlné používání.

V případě opotřebení tohoto kroužku doporučujeme jeho výměnu.

• KROUHACÍ ČEPELE

Čepele koutoučů pro krájení velmi jemných kousků zeleniny a hranolků jsou díly, které podléhají opotřebení, a které je proto třeba čas od času vyměnit pro zachování stále stejné kvality řezu.

• KROUHACÍ KOTOUČE NA PROUŽKY A VLNKY

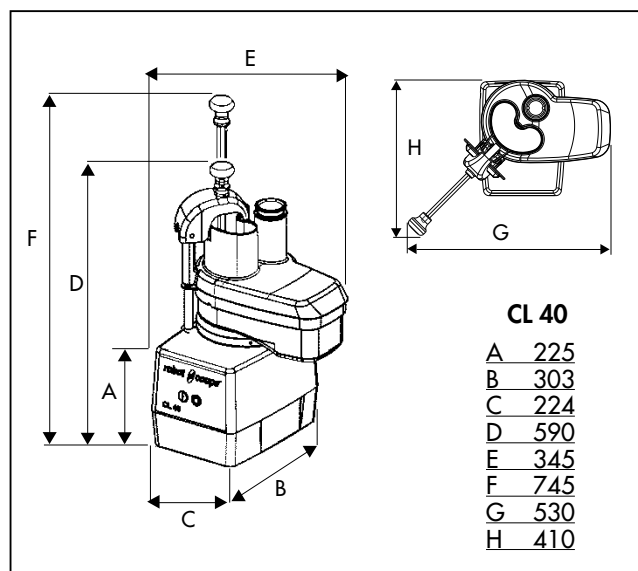
Kotouče určené ke krouhání proužků a vlnek se časem opotřebovávají. Doporučujeme je čas od času vyměnit pro zachování stále stejné kvality řezu.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

• VÁHA

	Netto	Brutto
CL 40 (bez disku)	16 kg	18 kg
Disk	0,5 kg	0,6 kg

• ROZMĚRY (v mm)



• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme Vám umístit CL 40 na pevnou pracovní plochu, tak aby byla výška horního okraje velkého žlabu mezi 1,20 m a 1,30 m.

• HLADINA HLUKU

Stálá ekvivalentní hladina akustického tlaku za chodu naprázdno krouhače zeleniny CL 40 je nižší než 70 dB (A).

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

Nástroj jedna fáze

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (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

- Výkonnost je uvedena v tabulce základních charakteristik.

BEZPEČNOST

CL 40 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.



CL 40 je vybaven **tepelnou ochranou**, která automaticky zastaví elektromotor v případě příliš dlouhého používání nebo při pretížení.

V tom případě vyčkejte vychladnutí přístroje a opět jej zapnete.



PŘIPOMENUTÍ

Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

Nikdy nekládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.

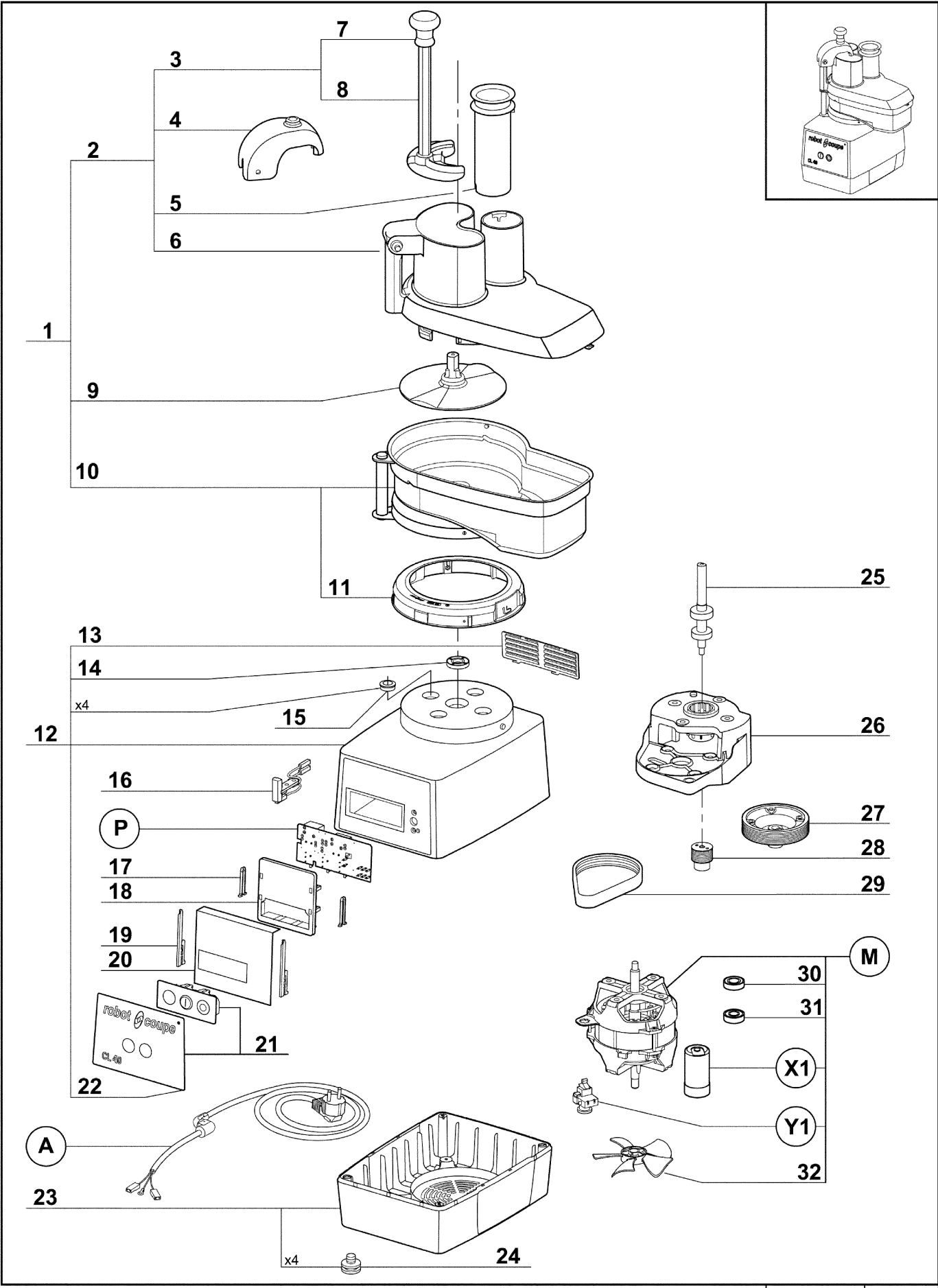
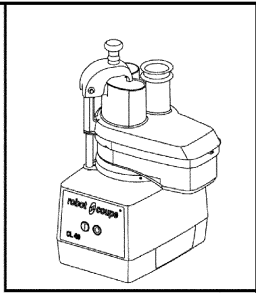
Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.

Přístroj nepřetěžujte.

Nikdy nespouštějte přístroj naprázdno.

NORMY

Odvolávat se na prohlášení o shodě na straně 3.


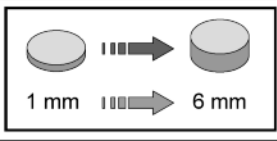
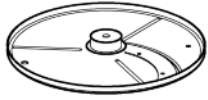

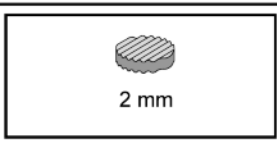
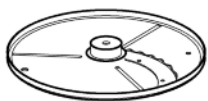

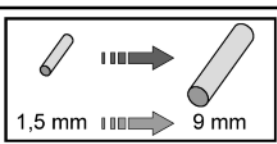


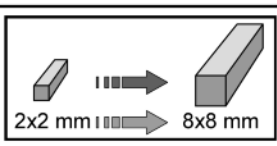



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 400	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 033	TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER HEAD
3	29 880	ENS POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
4	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
5	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	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>	<p>EMINCEURS / SLICERS</p>		<p>777 110</p>
<p>1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 5 mm 6 mm</p>				<p>1* 2* 3* 4* 5* 6*</p>
	 <p>2 mm</p>	<p>ONDULÉS / WAVED CUT</p>		<p>777 110</p>
<p>POMME ONDULEES 2 mm / RIPPLE CUT 2 mm</p>				<p>7*</p>
	 <p>1,5 mm → 9 mm</p>	<p>RAPEURS / GRATERS</p>		<p>777 120</p>
<p>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)</p>				<p>8* 9* 10* 11* 12* 13* 14* 15* 16* 17* 18* 19* 20*</p>
	 <p>2x2 mm → 8x8 mm</p>	<p>BATONNETS / JULIENNE</p>		<p>777 130</p>
<p>2 x 2 mm 2 x 4 mm 2 x 6 mm 4 x 4 mm 6 x 6 mm 8 x 8 mm</p>				<p>21* 22* 23* 24* 25* 26*</p>

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

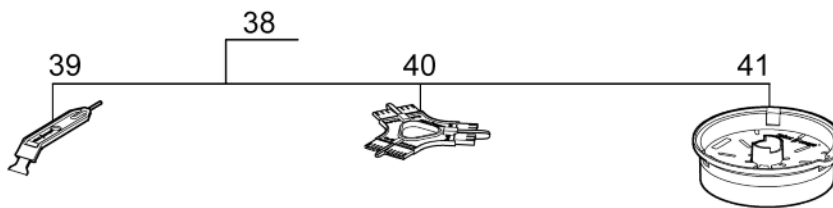
EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING KIT

777 140

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

D-CLEAN KIT

777 145



EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES KIT

777 150

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

ACCESSOIRES / ACCESSORIES

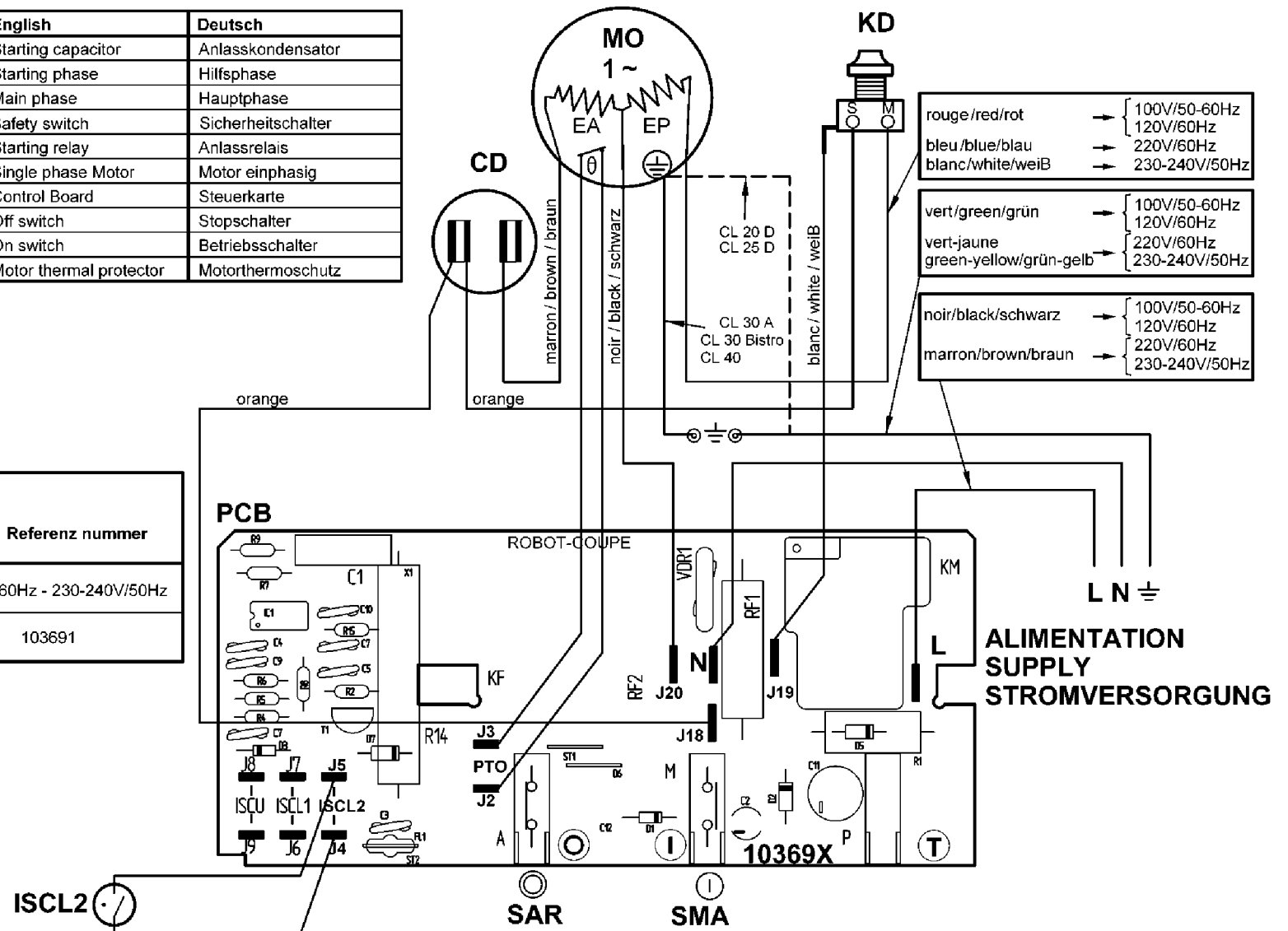


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	*27 051	EMINCEUR 1 mm	SLICER 1 mm
2*	*27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
3*	*27 086	EMINCEUR 3 mm	SLICER 3 mm
4*	*27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
5*	*27 087	EMINCEUR 5 mm	SLICER 5 mm
6*	*27 786	EMINCEUR 6 mm	SLICER 6 mm
7*	*27 621	POMPE ONDULEES 2 mm	RIPPLE 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

CL 20 D - CL 25 D - CL 30 A - CL 30 Bistro - CL 40 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/50Hz 1~
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
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
⊕	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

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





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