

robot coupe®



New
Register
your product
on line

CL 50 Gourmet



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

The screenshot shows the 'Support' section of the Robot-Coupe website. At the top, there are navigation links: 'The company', 'Contact us', 'Restricted Area', and 'Select your country...'. Below these are 'CATALOG', 'SELECTION GUIDE', 'LEAFLETS', 'VIDEOS', 'OUR RECIPE', and 'SUPPORT' (highlighted with a red oval). A search bar is also present. The main heading is 'Support'. There are two main columns of content. The left column is titled 'Register your Product on line' and contains the text: 'Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee. This should only take a few minutes. To register your product you will need: - Product serial number - Purchase date'. At the bottom of this column is a red button labeled 'Register my product now' (highlighted with a red oval). The right column is titled 'Access the Robot-Coupe after-sales service' and contains a screenshot of the 'robot coupe Authentication' page. This page has the heading 'Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe' and a language selection menu: 'Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Basile'. Below this are input fields for 'Identifiant *', 'Mot de passe *', and 'Mot de passe perdu', followed by an 'Email *' field. At the bottom of the authentication page is a link: 'Pour nous contacter > utilisez notre formulaire de contact'. At the bottom of the right column is a red button labeled 'Access the Robot-Coupe after-sales service'.

robot coupe®

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczyc, 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/WE,

- Dyrektywa „Niskie napięcie” 2014/35/UE,

- Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2014/30/UE,

- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- Rozporządzenie (UE) nr 10/2011 w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

- Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/WE,

- Dyrektywa „DEEE” 2012/19/UE.

- Postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:

- EN ISO 12100 - 2010: 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 + A1 2010-02: Miksery-mieszarki

- EN 12853: Miksery i trzepaczki 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

Montceau en Bourgogne, 4 marca 2016

Alain NODET
Dyrektor Przemysłowy



S P I S T R E Ś C I

■ GWANACJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ SZATKOWNICA CL 50 Gourmet

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne

■ FAZY MONTAŻU

■ UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

■ CZYSZCZENIE

■ KONSERWACJA

- Ostrza, zęby i tarki

■ CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

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

■ BEZPIECZEŃSTWO

■ NORMY

■ DANE TECHNICZNE

- Widoki szczegółowe
- Schematy elektryczne i okablowania

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ 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-COUPÉ S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTÓW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (złe 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-COUPÉ 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 niemożnością 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 90) 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.

- Nie wkładać pokrywy do zmywarki.
- 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 uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzian 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 50 Gourmet

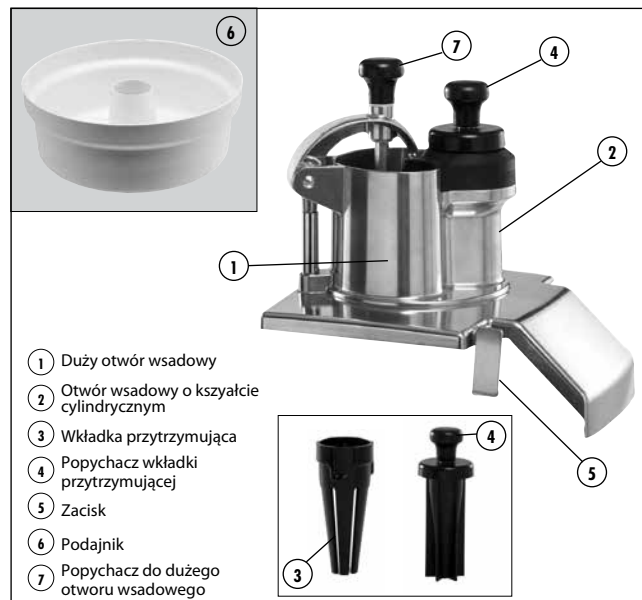
CL 50 Gourmet jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

CL 50 Gourmet jest wyposażony w pojemnik metalowy i zespół silnikowy ze stali nierdzewnej.

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

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

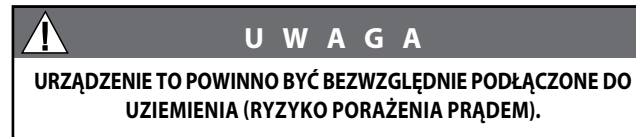
Radzimy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed uruchomieniem urządzenia CL 50 Gourmet w celu szybkiego poznania jego sposobu funkcjonowania i licznych możliwości zastosowania.



URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

• PORADY ELEKTRYCZNE

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



CL 50 Gourmet Jednofazowy

CL 50 Gourmet 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.

CL 50 Gourmet Trójfazowy

CL 50 Gourmet jest wyposażony przez ROBOT-COUPÉ w różnego rodzaju silniki:

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

Urządzenie jest dostarczane z gołym przewodem elektrycznym, do którego wystarczy przymocować odpowiednią do posiadanej instalacji wtyczkę elektryczną. Przewód ten posiada cztery kable, z których jeden jest przyłączany do uziemienia, a trzy pozostałe do trzech faz.

W przypadku gniazdka z czterema wtykami:

- 1) Podłączyć zielonożółty kabel uziemienia do wtyku uziemienia.
- 2) Podłączyć trzy pozostałe kable do pozostałych wtyków.

Ponieważ podłączenie urządzenia ROBOT-COUPÉ nie wymaga wtyku neutralnego, w przypadku gniazdka prądu z pięcioma wtykami, **wtyczka środkowa gniazdka nie będzie używana.**

Uruchomić następnie puste urządzenie i upewnić się, że nóż obraca się w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara.

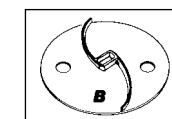
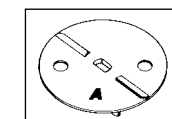
Czerwona strzałka na zespole silnikowym wskazuje kierunek obrotu. Jeżeli tarcza obraca się w kierunku wskazówek zegara, należy przełączyć dwa kable:

**ZIELONOŻÓŁTY jest do uziemienia,
NIE WYŁĄCZAĆ GO**

Przełączyć to znaczy: **1 i 2**
1 i 3
2 i 3

FAZY MONTAŻU

1) Znajdując się na wprost zespołu silnikowego, umieścić na dnie pojemnika tarczę odprowadzającą:



STRONA A do góry (żebro do odprowadzania dolnego) do delikatnych warzyw lub owoców cytrusowych (pomidory, grzyby, itp.).

STRONA B do góry (żebro do odprowadzania górnego) do pozostałych owoców i warzyw.

2) Umieścić następnie wybraną tarczę tnącą :



a) W przypadku tarczy tnącej na drobno, do krojenia w wiórki lub słupki :

Ustawić tarczę na wale napędowym silnika. W celu upewnienia się, że jest ona poprawnie ustawiona, należy ją przekręcić w kierunku wskazówek zegara.



Następnie, docisnąć odpowiednią tarczę drobno tnącą (ostrze gładki) i przekręcić w kierunku wskazówek zegara w celu upewnienia się, że jest poprawnie ustawiona.



UWAGA

Nigdy nie używać tarczy drobno tnącej o wymiarach powyżej 10 mm.

b) W przypadku wyposażenia do krojenia w kostki:

siatka i tarcza tnąca na drobno do kostek.

Tarcze drobno tnące mogą być montowane z siatką do sałatki jarzynowej według następujących sposobów :

Siatka do kostek \ Plastry	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm
5 mm	●			
8 mm		●		
10 mm			●	●

Ustawić siatkę do krojenia w kostki w pojemniku szatkownicy.

Upewnić się, że występ tarczy drobno tnącej jest poprawnie zamocowany w rowku zespołu silnikowego.



c) W przypadku wyposażenia do frytek:

Wyposażenie to składa się z siatki do frytek i specjalnej tarczy tnącej na drobno.

Umieścić siatkę do frytek w pojemniku szatkownicy. Sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona, grzebień do frytek powinien znajdować się na poziomie otworu odprowadzającego.



Umocować następnie tarczę tnącą na drobno i przekręcić w kierunku wskazówek zegara w celu upewnienia się, że jest poprawnie ustawiona.



UWAGA

Aby pokroić owoce i warzywa w drobną kostkę i plasterki w kształcie goferków, należy umieścić je we wkładce przytrzymującej (3*) i w otworze wsadowym w kształcie cylindrycznym (2*). Należy używać również przytrzymującej wkładki popychającej (4*).

Do krojenia pietruszki płaskolistnej i ziół należy używać zawsze specjalnej wkładki przytrzymującej do ziół, która znajduje się w zestawie do pietruszki i/lub zestawie do tabbouleh. Wkładkę należy umieścić w otworze wsadowym w kształcie cylindrycznym (2*).

** patrz schemat strona 90.*

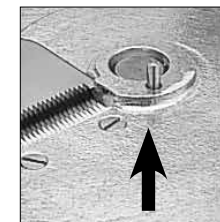
d) W przypadku użycia tarczy do krojenia w drobne kostki lub plasterki faliste:

Ustawić tarczę na wale silnika.



UWAGA

Tarcze tnące do krojenia w plasterki faliste i drobne kostki są wyposażone w kołek napędowy. Jeżeli pokrywa się nie domyka oznacza to, że kontakt między osią napędową i kołkiem jest nieprawidłowy. Należy wtedy przekręcić tarczę o ¼ obrotu.



e) W przypadku obróbki małych ilości:

Do przygotowania małych ilości zaleca się użycie podajnika.



Umieścić podajnik na dnie zbiornika.

Ustawić wybraną tarczę tnącą na wale silnika. Wydajność: 600 g ziemniaków 3 x 3 x 3 mm.



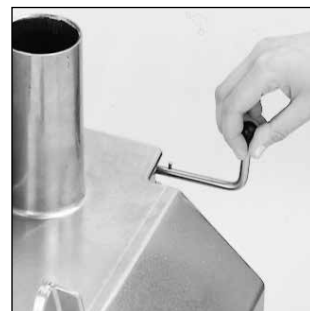
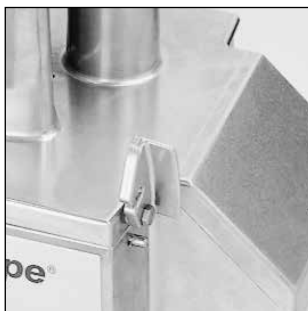
W przypadku trudności z wyjęciem tarczy tnącej, należy posunąć ręką do góry podajnik i zdjąć tarczę z wału silnika.



UWAGA

Podajnik nie może być używany z wyposażeniem do krojenia w kostki lub do frytek.

3) Ustawić głowicę szatkownicy na zespole silnikowym. Zacisk znajduję się wtedy na wprost, po prawej stronie.



4) Umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego. Zablokować następnie pokrywę na zespole silnikowym za pomocą zacisku.

ZMIANA TARCZY :

1) Znajdując się na wprost zespołu silnikowego, odblokować ręką aluminiowy zacisk służący do blokowania głowicy szatkownicy na zespole silnika.



Podnieść głowicę szatkownicy przechylając ją do tyłu w celu odsłonięcia pojemnika.

2) Zdjąć tarczę podnosząc ją od dołu za pomocą piasty lub ewentualnie przekręcić ją w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara w celu jej odblokowania przekręcając tarczę odprowadzającą.

W przypadku wyposażenia do sałatki jarzynowej, zaleca się zdjąć jednocześnie zestaw siatki z tarczą. W celu ułatwienia tej operacji, można użyć tarczy odprowadzającej przekręcając ją.

3) W przypadku montowania wyposażenia do sałatki jarzynowej, zaleca się oczyścić wnętrze pojemnika za pomocą szmatki lub wilgotnej gąbki, a szczególnie oczyścić uskok na którym ustawia się siatkę.

Siatka powinna być zawsze dokładnie oczyszczona przed użyciem.

Nigdy nie wkładać miękkich produktów po produktach twardych bez uprzedniego dokładnego wyczyszczenia siatki.

4) Montować tarczę odprowadzającą, tarczę lub wyposażenie do sałatki jarzynowej według wskazówek podanych w paragrafie „fazy montażu” w punktach 1) i 2).

5) Zamknąć pokrywę szatkownicy i zablokować ją na zespole silnikowym za pomocą zacisku.

UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

Szatkownica posiada dwa otwory wsadowe:

- **duży otwór wsadowy** umożliwiający krojenie takich warzyw jak kapusta, seler, itp.
- **otwór wsadowy z tubą** do obrobki długich warzyw gwarantuje jeszcze bardziej precyzyjne krojenie. Jakość krojenia jest optymalna w przypadku użycia tego otworu jako przewodnika krojenia.

ZASTOSOWANIE DUŻEGO OTWORU WSADOWEGO

- Podnieść przycisk i odstąpić wejście otworu wsadowego.
- Umieścić warzywa, aż do samej góry.
- Ustawić przycisk prostopadłe do otworu wsadowego.
- Wcisnąć przycisk. Na przycisk należy naciskać jedynie w czasie krojenia warzyw. Siła nacisku zależy od sposobu krojenia, ale należy uważać, gdyż zbyt silny nacisk może spowodować zbędne przegrzanie urządzenia.
- Podczas krojenia kapusty, wskazane jest przekrojenie jej na dwie części i wyjęcie głąba w celu uniknięcia zbędnego wysiłku i zapewnienia lepszej jakości produktu końcowego.

ZASTOSOWANIE OTWORU WSADOWEGO Z TUBĄ

Umieścić warzywa, aż do samej góry otworu. Wcisnąć przycisk i przytrzymać, aż do całkowitego rozdrobnienia warzyw.

Przyciskać zawsze warzywa za pomocą popychacza w celu dokładnego krojenia.

PLASTRY	
P 0,8	kapusta
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	abakłazann / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P 8 / P 10	abakłazann / ziemniak / rzodkiewka / marchew

PLASTRY FALISTE	
PF 2	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF 3	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF 5	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka

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

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

KOSTKI	
Ko 5x5x5	marchew / rzodkiewka / ogórek / seler
Ko 8x8x8	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak
Ko 10x10x10	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / rzepa / cebula / jabłko
Ko 14x14x10	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / rzepa / cebula / jabłko

DROBNE KOSTKI	
DK 2x2x2	marchew / ogórek / chrzan / rzodkiewka / seler / burak / ziemniak / rzepa
DK 3x3x3	marchew / ogórek / chrzan / rzodkiewka / papryka / seler / burak / ziemniak / rzepa
DK 4x4x4	rzodkiewka / papryka / seler / burak / ziemniak / rzepa

KSZTAŁCIE FALYSTYM	
KF 4 mm	rzodkiewka / marchew / ziemniak / ser emmental / burak / ogórek / rzepa
KF 6 mm	rzodkiewka / marchew / ziemniak / ser emmental / burak / ogórek / rzepa

FRYTKI	
F 8x8	ziemniak
F 10x10	ziemniak
F 10x16	ziemniak

CZYSZCZENIE



UWAGA

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

Po zdjęciu głowicy szatkownicy, wyjąć tarczę, a następnie ewentualnie siatkę i tarczę odprowadzającą.

Mycie w zmywarce nie jest wskazane, gdyż aluminium może szernieć. Zaleca się raczej mycie ręczne przy użyciu płynu do mycia naczyń, a następnie płukanie i suszenie.

W przypadku mycia w zmywarce, polecamy użycie specjalnego środka czyszczącego do aluminium.

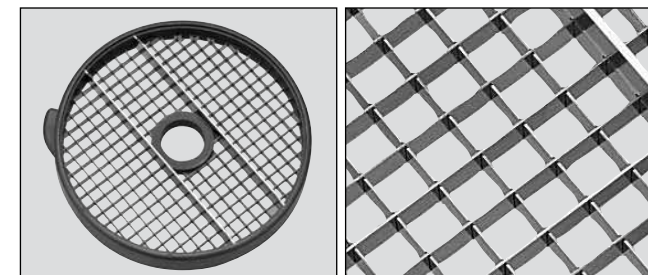
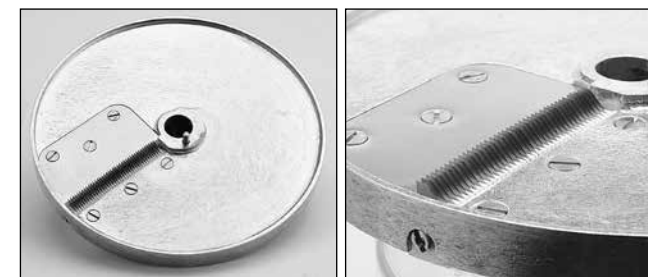
Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.

• TARCZE TNĄCE DO KROJENIA W DROBNE KOSTKI / SIATKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

Ostrza tarczy tnących do krojenia w drobne kostki lub siatek są precyzyjnie wyostrzone.

W celu zachowania optymalnej jakości krojenia, należy uważać, aby ich nie uszkodzić podczas mycia.

Do czyszczenia grzebieni do krojenia w drobne kostki, zaleca się użycie szczotki.





U W A G A

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. Nie myć ich w zmywarce.

KONSERWACJA

• OSTRZA, ZĘBY I TARKI

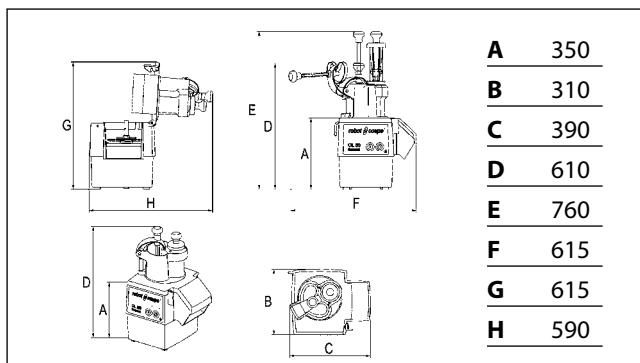
Ostrza tarczy drobno tnących, zęby tarczy do krojenia w słupki oraz tarki ulegają zużyciu i należy je okresowo wymieniać w celu zachowania tej samej jakości krojenia.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

• WAGA

	Netto	Opakowaniem
CL 50 Gourmet	21,5 kg	24,5 kg
Średnia waga tarczy	0,5 kg	0,6 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić CL 50 Gourmet 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 CL 50 Gourmet jest niższy od 70 dB_A.

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe

Silnik	Prędkość (obr/min)	Napięcie (A)
230 V/50Hz	375	5,7
240 V/50Hz	375	5,4
120 V/60Hz	450	12
220 V/60Hz	450	5,7

Urządzenie trójfazowe

Silnik	Prędkość (obr/min)	Napięcie (A)
400 V/50Hz	375	1,9
220 V/60Hz	450	4
380 V/60Hz	450	2,4

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWO



U W A G A

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

Urządzenia CL 50 Gourmet są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa powodujący zatrzymanie pracy silnika w chwili otwarcia głównego otworu wsadowego lub pokrywy, co uniemożliwia dostęp wszelkim narzędziami tnącymi podczas pracy tych urządzeń.

W momencie otwarcia pokrywy cuttera, silnik zatrzymuje się.

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

Poza tym nasadka blokady pokrywy jest wyposażona w zabezpieczenie, które uniemożliwia funkcjonowanie urządzenia w przypadku niewłaściwego ustawienia pokrywy.

Modele CL 50 Gourmet są 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.

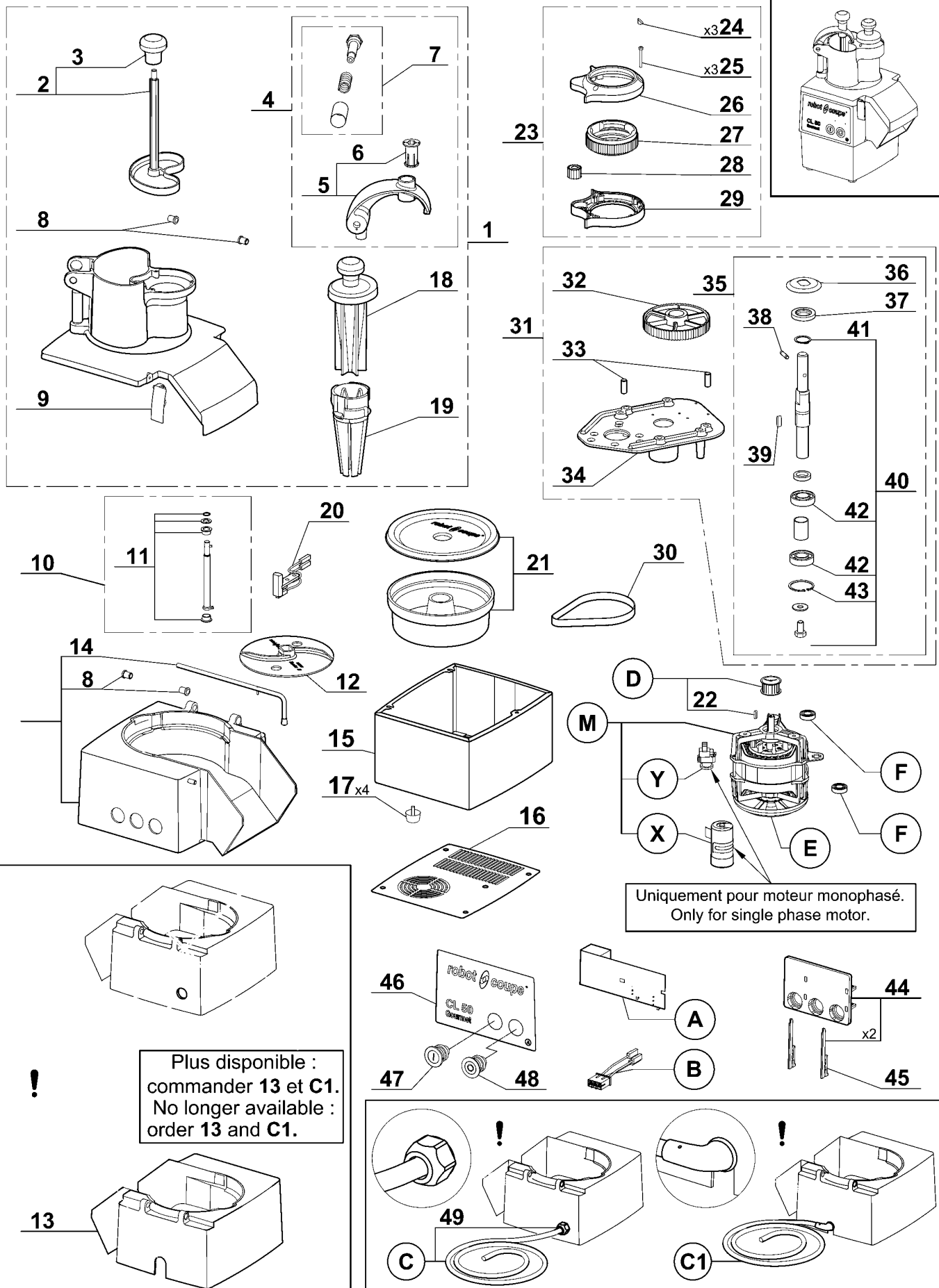
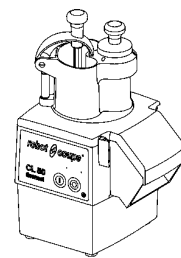
NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 2.

robot coupe®

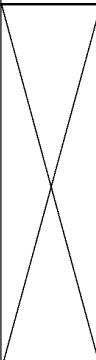
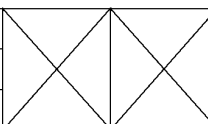
CL 50 Gourmet A

N° de série / Serial number
- 456 - - - - -



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 711	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	39 701	ENSEMBLE POUSSOIR	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
3	117 452	POMMEAU	HANDLE PUSHER
4	39 702	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
5	39 703	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
6	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDING BUSCHING
7	39 704	ENSEMBLE AXE DE CHAPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
8	39 705	BAGUE EPAULEE (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
9	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
10	39 715	ENSEMBLE ARBRE INTERMEDIAIRE	INTERMEDIATE SHAFT ASSEMBLY
11	39 714	ENSEMBLE PALIER	BUSHINGS SET
12	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
13	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
14	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
15	117 686	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
16	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
17	500 247	PIED (QTE=1)	FOOT (QTY=1)
18	117 450	POUSSOIR	PUSHER
19	117 467	INSERT DE MAINTIEN	HOLDING INSERT
20	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
21	39 716	ENSEMBLE MINI CUVE	MINI BOWL ASSEMBLY
22	502 768	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
23	39 712	ENSEMBLE REDUCTION GOURMET	GEARS BOX ASSEMBLY
24	117 469	ENSEMBLE CACHE VIS	SCREW CAPS ASSEMBLY
25	39 720	VIS CHC 4X35	SCREW CHC 4X35
26	117 465	CAPOT SUPERIEUR	UPPER COVER
27	117 468	PIGNON 72DT	PINION 72 TEETH
28	117 476	PIGNON 18DT	PINION 18 TEETH
29	117 466	CAPOT INFERIEUR	LOWER ENCLOSURE
30	507 341	COURROIE HTD 450-5MX15	BELT HTD 450-5MX15
31	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
32	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
33	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
34	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
35	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
36	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
37	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
38	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	MOTOR SHAFT PIN
39	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
40	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARING ASSEMBLY
41	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
42	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
43	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
44	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
45	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
46	404 004	PLAQUE FRONTALE 2 BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS)
47	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
48	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
49	507 343	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF

Index	Désignation	Description
A	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
C	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C1	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
E	VENTILATEUR	FAN
F	ROULEMENT	BALL BEARING
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Type	Voltage	A	B	C	C1	D	E	F	M	X	Y
T01	230/50/1 DK	102 481		39 955	39 303	29 530	118 512	600 457	3 114	600 018	500 289
T02	230/50/1			39 957	39 699						
T03	230/50/1 ZAF			39 600	39 601						
T04	230/50/1 CH			39 102	39 294						
T05	230/50/1 UK			39 138	39 312						
T06	240/50/1 Aust			39 139	39 444						
T07	220/60/1			39 957	39 699						
T08	220/60/1 SAU			39 138	39 312						
T09	120/60/1			39 140	39 313						
T10	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 080		
T11	220/60/3								303 077		
T12	380/60/3								303 078		

Exemple de recherche : Vous avez acheté un **CL50 Gourmet A** dont la référence est : **24 453**.

Pour trouver les références des pièces identifiées sur le dessin par une lettre, chercher la référence de votre appareil dans le tableau ci-dessous et identifier son "**Type**" (ici T02), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "**Type**".

Research example : You have bought a **CL50 Gourmet A** whose reference is : **24 453**.

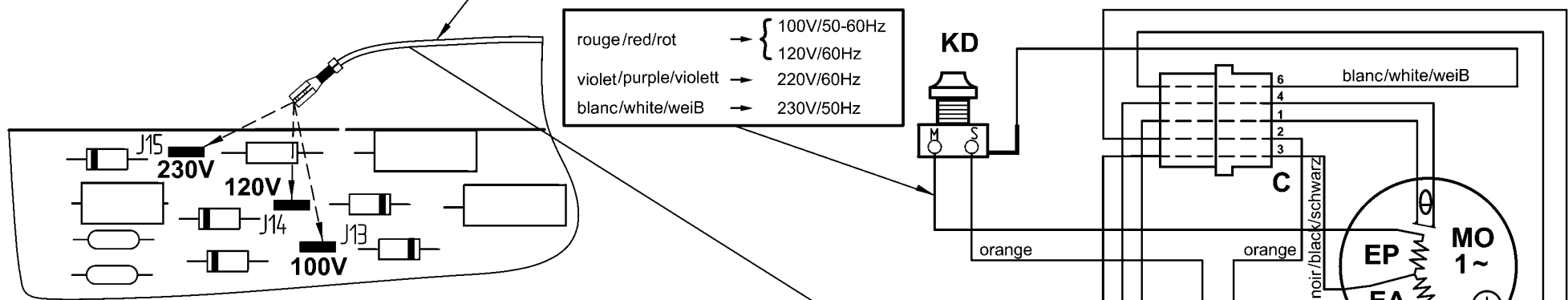
To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "**Type**" (here T02), then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "**Type**".

Type	Voltage	Machines									
T01	230/50/1 DK	24 452									
T02	230/50/1	24 453	2 001	2 002							
T03	230/50/1 ZAF	24 650									
T04	230/50/1 CH	24 454									
T05	230/50/1 UK	24 555									
T06	240/50/1 Aust	24 456									
T07	220/60/1	24 457									
T08	220/60/1 SAU	24 483									
T09	120/60/1	24 458									
T10	400/50/3	24 459									
T11	220/60/3	24 460									
T12	380/60/3	24 461									

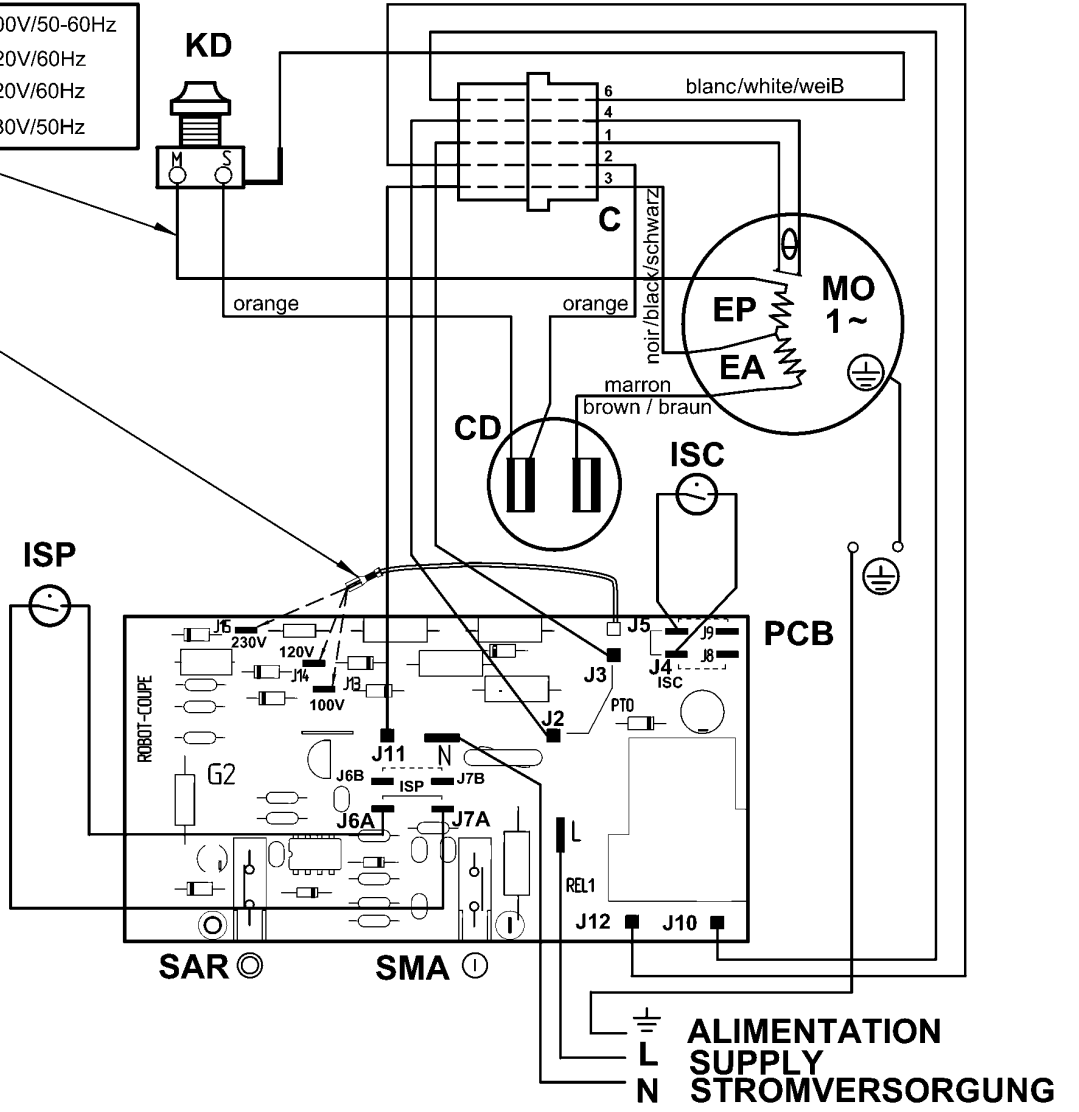
CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .
 Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal .
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist .



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ISC	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande réf 102481	Control Board # 102481	komand Kart numer 102481
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

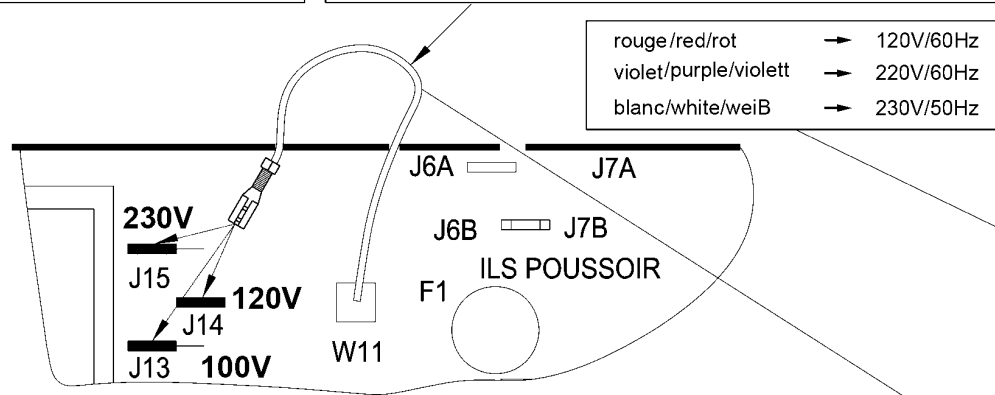
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

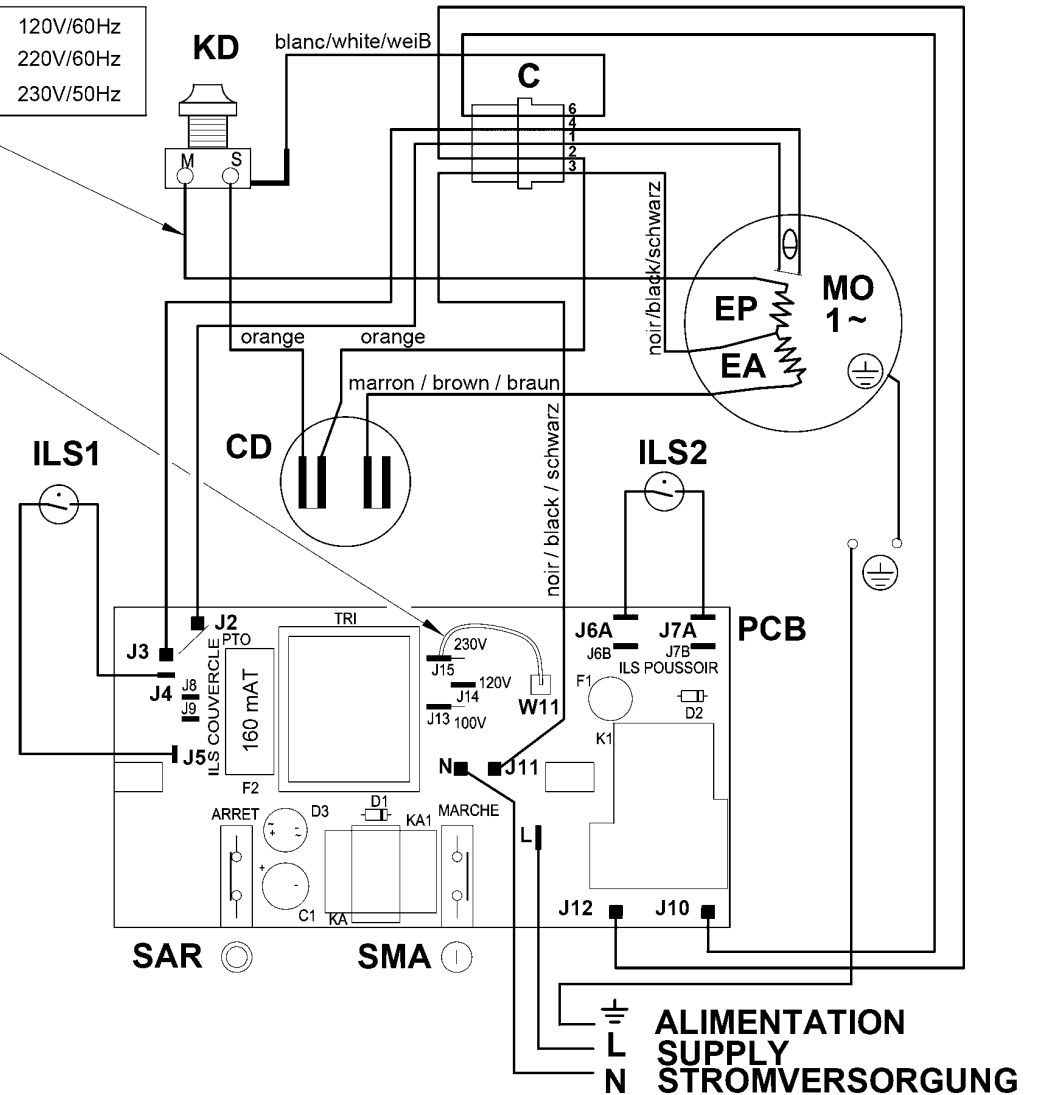


Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal .
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist .



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stossel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102485	Control Board # 102485	komand Kart numer 102485
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

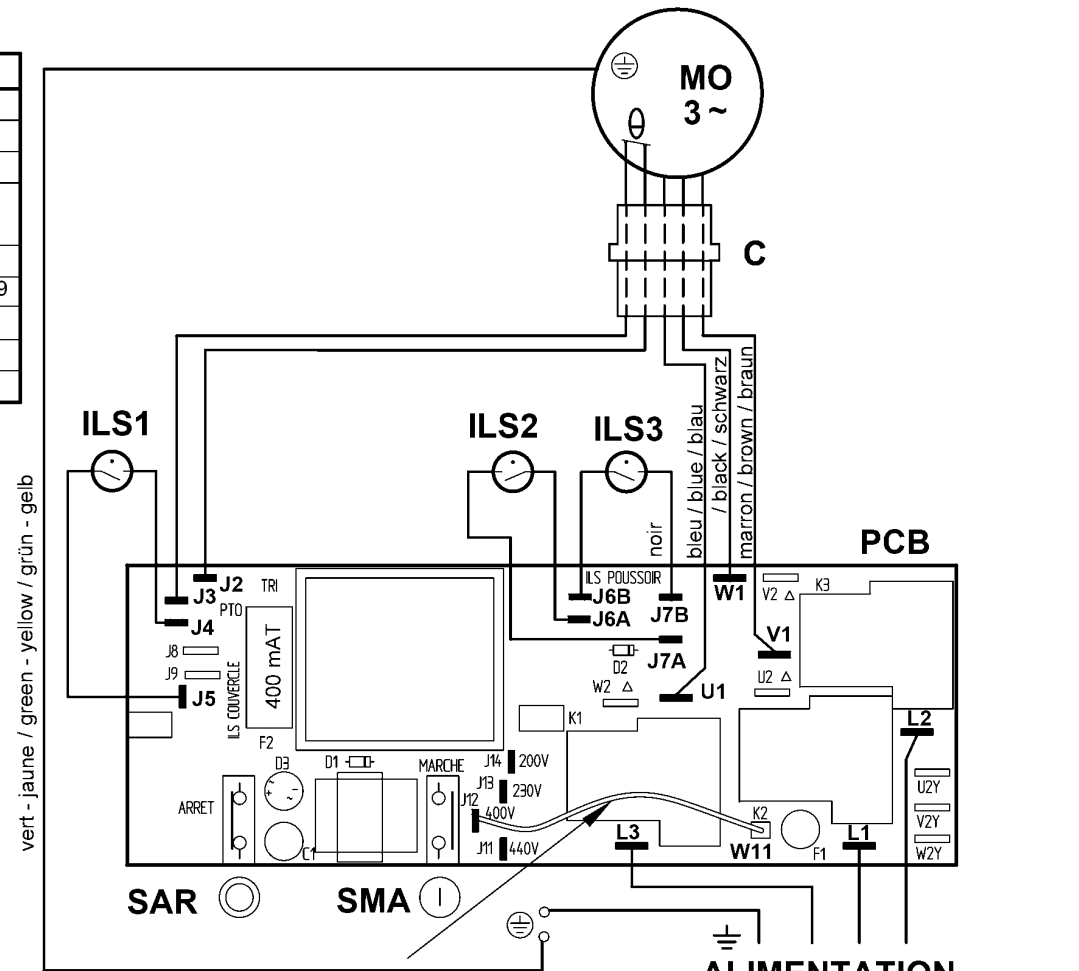
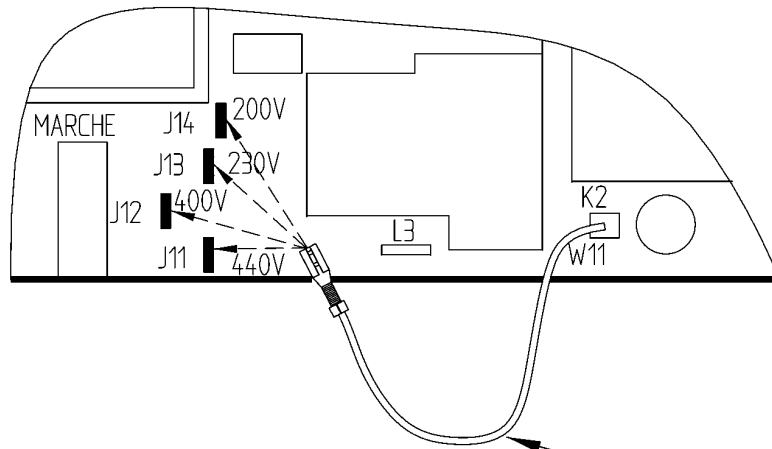


SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitsschalter Stosel Nur BloB CL55D
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)

Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

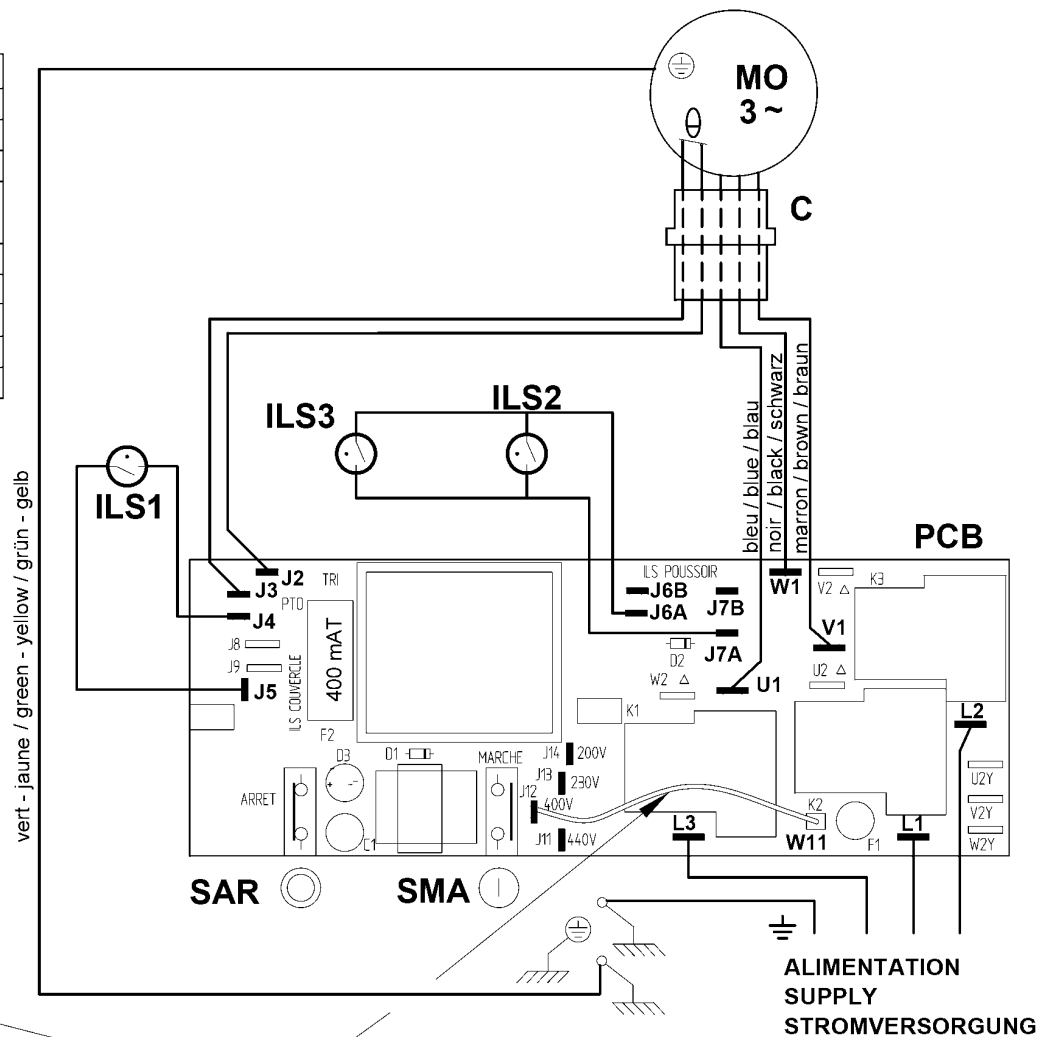
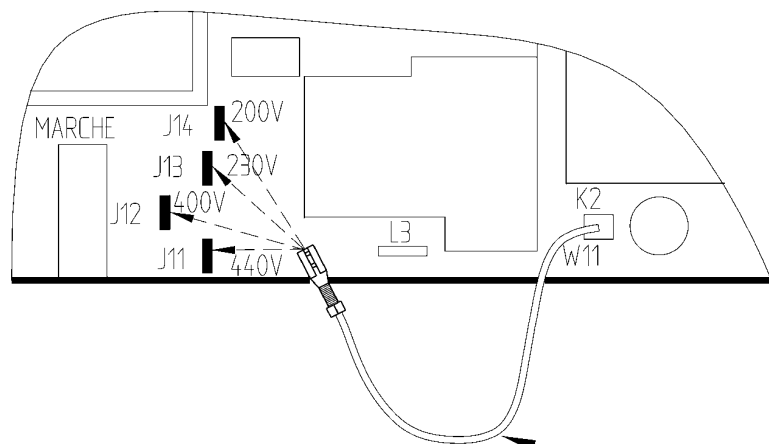
Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafelgegenüber).

CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

SCHEMA ELECTRIQUE

220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~
ELECTRIC DIAGRAM
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Poussoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter Stosel Nur BloB CL55E
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton Poussoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Poussoir Marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafelgegenüber).



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

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

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

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