

robot *coupe*®



New
Register
your product
on line

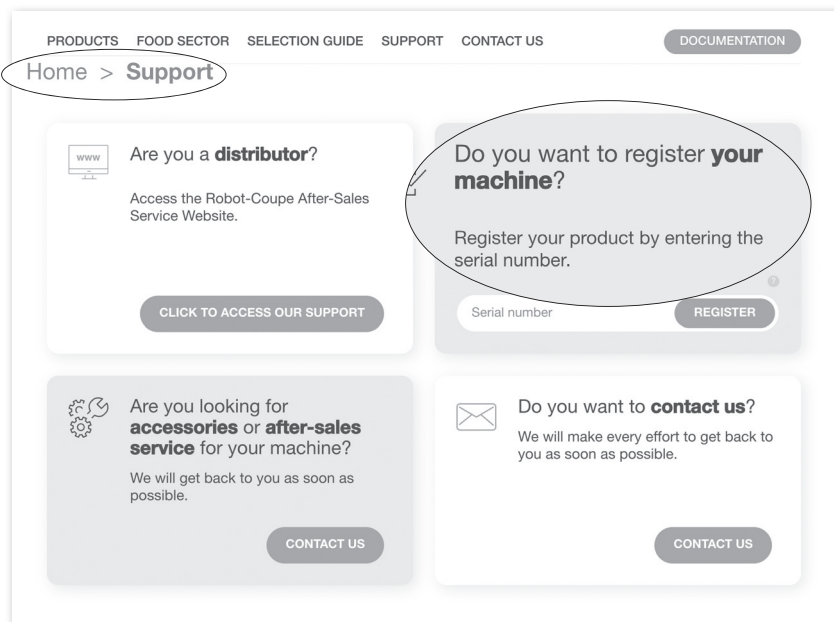
- **CL 60 F**
- **CL 60 F V.V.**

ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- NI** 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
- PI** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

robot coupe®

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern.
Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.
© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.
Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.
© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPÉ s.n.c.

ROBOT-COUPÉ si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso le caratteristiche tecniche degli apparecchi.
Le informazioni che figurano in questo documento non contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi momento.
© Ogni diritto riservato per tutte le nazioni dalla ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Reservo-nos ao direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio as características técnicas deste aparelho.
As informações que figuram neste documento não são contratuais e podem ser modificadas em qualquer momento.
© Reservados todos os direitos para todos os países por ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Vi förbehåller oss rätten till att utan förvarning utföra konstruktionsändringar.
Informationerna i detta dokument är inte kontraktsbindande och kan utan förvarning förändras.
© Rättigheter i alla länder förbehålls ROBOT COUPÉ s.n.c.

Vi forbeholder os til enhver tid og uden forudgående varsel ret til at ændre maskinens tekniske specifikationer.
Informationerne i dette dokument er ikke kontraktmæssigt bindende og kan gennemgå ændringer til enhver tid.
© ROBOT-COUPÉ s.n.c. forbeholder sig alle rettigheder i alle lande.

Мы оставляем за собой право в любой момент и без предупреждения менять технические характеристики данного аппарата. Информация, содержащаяся в данном документе не является контрактной и может изменяться в любое время.
© Все права во всех странах охраняются фирмой Robot-Coupe s.n.c.

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

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

Compania își rezervă dreptul de a modifica în orice moment și fără preaviz caracteristicile tehnice ale acestui aparat.
Informațiile care apar în acest document nu au caracter contractual și pot fi modificate în orice moment.
© Toate drepturile rezervate pentru toate țările de către: Robot-Coupe s.n.c.

Bu cihazın teknik özelliklerini her an ve önceden haber vermesizin değiştirme hakkını saklı tutuyoruz.
Bu belge içerisinde yer alan bilgiler akdi değildir ve her an değiştirilebilir.
© Her ülke için, her hakkı Robot-Coupe s.n.c. tarafından saklıdır

CE	Page 02
F	Notice d'utilisation Page 05
Eng	Operating instructions Page 17
D	Bedienungsanleitung Seite 29
NL	Gebruiksaanwijzing Bladzijde 41
E	Manual de instrucción Página 53
I	Istruzioni d'uso Pagina 65
P	Manual de instruções Página 77
SW	Bruksanvisning Sida 89
DK	Instruktionsbog Side 101
RU	Инструкция поэксплуатации Стр 113
PL	Instrukcja obsługi Strona 125
CZ	Návod k použití Strana 137
RO	Instrucțiune de utilizare Pagina 149
TR	Kullanım tavsiyeleri Sayfa 161

AB Uygunluk Beyanı

Üretici ve teknik belgeyi hazırlayan yetkili kişi olarak **Robot-Coupe® SNC**, bu talimatın ilağınının adına konu tüm cihazların, aksesuarlarının ve ambalajlarının, bakiği için tüm yetersizlikleri, düzenleme ve standartları uygular.

- Avrupa Birliği Direktiflerinin ana gerekleri ve Ulusal Mevzuatın Temel Gereklerini:
 - "Makine" Direktifi **2006/42/AT**,
 - Elektrik ve elektronik aygıtların (EEE) belirli tehlikeli maddelerin kullanılmasına ilişkin **2011/65/AB** sayılı Direktif,
 - Ask Elektrikli ve Elektronik Teçhizatına ilişkin (DEE) **2012/19/AB** sayılı Direktif,
 - **1907/2006** sayılı (Bilgi verilmemiş son hali) "Kimyasal Maddeler Kaydı, Değerlendirilmesi ve İzni ve Bu Maddelerin Uygulanması Kuralları (REACH)" a ilişkin AB Tüzüğüne uygun olduğunu beyan eder ve bu sebeple **Robot-Coupe® SNC** tarafından sipariş edilen her bir aksesuar veya ambalaj, Avrupa Kimyasal Ajansı (ECHA) listesinde yasaklı olarak belirtilen ve yukarıda önem arzu eden maddeler olarak kabul edilen hiçbir maddeyi barındırmaz.
 - "Gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin **(AT) 1935/2004** sayılı Avrupa parlamentosu ve konsey tüzüğü",
 - "Gıda ile temas eden maddelere ve malzemelere ilişkin **(AT) 2032/2006** sayılı Avrupa komisyonu tüzüğü",
 - "Gıda ile temas eden plastik maddelere ve malzemelere ilişkin **(AB) 10/2011** sayılı Avrupa komisyonu tüzüğü",
- Aşağıda sıralanan uyumlaştırılmış Avrupa normları:
 - **EN ISO 12100** Makine Güvenliği - Tasarım için genel prensipler,
 - **EN 60204-1** Makine Güvenliği - Makinenin elektrik ekipmanı,
 - kılmar aracıyla çalışma derceletirine ilişkin **EN 60529** (IP Yasası) :
 - EN 60204-1 standardına göre gereklerdir. Kumanda sistemi kılfrını için minimum IP34,
- ve diğer kategorilere göre görevleri ve hijyene ilişkin yükümlülükleri belirlenmiş uyumlaştırılmış Avrupa normları:
 - **EN 454** Dövizcüler, karpınlar,lar,
 - **EN 1678** Sebze doğrama aletleri (ve meyve sıkacağılar),
 - **EN 12852** Gıda Hazırlayıcılar ve karpınlar,
 - **EN 12853** Dövizcüler ve portatif opraçlar (Dalmak karpınlar),
 - **EN 13208** Sebze soysucular,
 - **EN 13621** Salata karpınlar,
 - **EN 14655** Etkinik dilimleme aletleri,
- Bu Beyanname tarihinde yürürlükte olan tümörneme ve ayrıca aynı tarih itibarıyla bulunan düzenlemeyi, düzenleme veya başka eden tüm geçerli (AB) düzenlemelerine uygun olduğunu beyan eder.

EU Megfelelőségi Nyilatkozat

Robot-Coupe® SNC niret üyandı és a műszaki dokumentáció összesítését jogszabályi személy kijelenti, hogy az enre eredeti használati utasításban tárgyalt valamennyi gép, tartozékjalól és csomagolási alkatrész együttes összhangban van:

- A következő európai irányelvek alkövetelményeinek és az azokból áttöltesztet nemzeti jogszabályokkal:
 - A gépkezelő vonatkozó **2006/42/EU** irányelvé,
 - az elektromágnességi összefehetősegről vonatkozó **2014/30/EK** irányelvé,
 - az elektromos készülékek károsanyag kibocsátásának csökkentéséről szóló (RoHS) **2011/65/EU** irányelvé,
 - az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó (DEEE) **2012/19/EU** irányelvé,
 - az **1907/2006 sz. (EK)** (legutolsó elfogadott változat), vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról szóló (REACH) rendeletének, és hogy a rendelkezés alapján a **Robot-Coupe® SNC** semmilyen termék. Bőve azok nemelyesen tartalmazza vagy csomagolása nem tartalmazza az Európai Vegytanyag Ügynökség (ECHA) kolónos aggódalmára okot adó anyagok listáján szereplő anyagokat;
 - **1935/2004/EK** rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak”,
 - **2032/2006/EK** rendelet „az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak”,
 - **10/2011/EU** rendelet „az élelmiszerekkel rendelkezésben érintkezésbe kerülő műanyagokból és műanyag tárgyakból”,
- A következő harmonizált európai szabványok előírásainak:
 - **EN ISO 12100** Gépkezelés Biztonsága - Tervezési alapelvek,
 - **EN 60204-1** Gépkezelés Biztonsága - A gépkezelés általános követelményei,
 - **EN 60529** A burkolatok védettségi szerje (IP kód):
 - Az EN 60204-1 szabvány szerinti követelmények. A vezérlőegységek burkolatát legalább IP34-es védettségi fokozatnak kell megfelelniük.
- Bőve a kizárólag kategóriájukat függően valamennyi egyéb, a biztonsági és higiéniai követelményeket meghatározó harmonizált európai szabványok:
 - **EN 454** Keverőgépek,
 - **EN 1678** Zöldpapírtörő (és fűszárító) készülékek,
 - **EN 12852** Konyhai gépek és tartozékok,
 - **EN 12853** Hordozható keverők és habverők (botmixerek),
 - **EN 13208** Zöldpapírtörő gépek,
 - **EN 13621** Salátatörőgépek,
 - **EN 14655** Konyhai keverőgépek,
- jelen nyilatkozat készítője hatályos valamennyi fontsi irányelvével, szabályrendelettel és szabvánnyal, szükség mirt az azokat ugyanazon időpontban módosító, javító és/vagy helyettesítő, ugyanezen a napon hatályos szabályrendelettel (EU).

Декларація про відповідність вимогам ЄС

Кваліфікований **Robot-Coupe® SNC** як виробник і юридична особа, уповноважена складати технічну документацію, заявляє, що всі пристрої, на які поширюється дія цієї оригінальної інструкції, разом з аксесуарями та упакуванням, відповідають вимогам:

- Основним вимогам наступних європейських директив та національному законодавству, що їх впроваджує:
 - Директива «Машини та механізми» **2006/42/EC**,
 - Директива «Електромагнітна сумісність» **2014/30/EU**,
 - Директива «Зменшення впливу небезпечних речовин в електрообладнанні» (RoHS) **2011/65/EU**,
 - Директива «Відходи електронного та електричного обладнання» (DEEE) **2012/19/EU**,
- Регламенту (EC) № **1907/2006** (остання консолідована версія) про «Регістрацію, оцінку, дозвіл та обмеження використання хімічних речовин (REACH)» і що, таким чином, маючи з продуктів, аксесуарів або їх упакування, що виробляються компанією **Robot-Coupe® SNC**, не містять з речовин, що входять до переліку речовин-кандидатів Європейського хімічного агентства (ECHA), які викликають особливі занепокоєння.
- Регламенту (EC) № **1935/2004** «Матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами»,
- Регламенту (EC) № **2032/2006** «Належна виробнича практика для матеріалів та виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами»,
- Регламенту (EC) № **10/2011** «Частикові матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами»,
- положенням наступних європейських стандартів:
 - **EN ISO 12100** Безпека машин та механізмів - Загальні принципи проектування,
 - **EN 60204-1** Безпека машин та механізмів - Електричне устаткування для машин та механізмів,
 - **EN 60529** Ступінь захисту від забруднень корпусами (код IP)
 - Вимоги відповідно до стандарту EN 60204-1, мінімальний ступінь захисту IP34 для корпусів систем керування,
- та, залежно від категорії пристрою, положенням гармонізованих європейських стандартів, що визначають вимоги до окремих частин та їх безпеки:
 - **EN 454** Міксери,
 - **EN 1678** Оборотні (і соковий) екстрактори,
 - **EN 12852** ...ручні комбайни та блендери,
 - **EN 12853** ...ручні змішувачі та змішувачі (ручні міксери),
 - **EN 13208** ...очиснювачі,
 - **EN 13621** ...салатотри,
 - **EN 14655** ...машини та механізми для нарізання бургерів.
- з поясненнями на версії, чинній на дату цієї Декларації, для всіх аналогічних директив, регламентів та стандартів, а також всіх чинних нормативних актів (EC), які входять до них, згідно доповнення та/або впровадження на ту саму дату.

Révision R023

Montceau-les-Mines, le 13 mars 2024

Jean-Marie LOZANO
 Directeur des Opérations Industrielles



Robot-Coupe® SNC - 12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
 71305 Montceau-les-Mines Cedex – France
 SIRET 64200784300088 | www.robot-coupe.com

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 60 • CL 60 V.V.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

INSTALLATION

FONCTIONS DES GOULOTTES ET LEURS OUTILS

- Goulotte à levier
- Goulotte à tubes
- Goulotte automatique

MISE EN PLACE DES DISQUES ET DES OUTILS

MISE EN PLACE DES GOULOTTES

- Goulotte à levier
- Goulotte à tubes
- Goulotte automatique

CHANGEMENT DU DISQUE

CHOIX DES DISQUES

NETTOYAGE

ENTRETIEN

- Bague d'étanchéité
- Lames et peignes
- Disques râpeur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit
- Caractéristiques électriques

SÉCURITÉ

CL 60 V.V. VITESSE VARIABLE

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE (page 173)

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUBE S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUBE S.N.C. est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.

Si vous avez acheté votre machine robot-coupe à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUBE S.N.C. ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUBE S.N.C. sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUBE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUBE S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - Les dégâts dus au transport. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

Gardez tous les cartons et emballages originaux qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUBE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUBE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'INSTALLATION DES APPAREILS À VARIATION DE VITESSE ET À LA PROTECTION DES PERSONNES

Ces recommandations s'appliquent aux appareils équipés d'un moteur asynchrone et d'un variateur de fréquence à alimentation monophasée ou triphasée.

Note :

- Le circuit d'alimentation électrique et les équipements de protection doivent être conformes à la réglementation du pays.
- Toute installation électrique de l'appareil ne peut être faite que par un électricien qualifié.

Protection des Appareils

- Les variateurs de fréquence, comme tout dispositif électronique, comportent des composants sensibles aux décharges électrostatiques. Avant de procéder à une intervention sur ces variateurs, les personnes effectuant ce travail devront se libérer des décharges électrostatiques.
- Toute opération de raccordement interne doit se faire l'appareil étant hors tension.
- Des mises sous tension répétées de l'appareil provoquent une surcharge du variateur qui peut conduire à sa destruction. Respecter impérativement une durée de 3 minutes entre la coupure d'alimentation et la remise sous tension.

Installation électrique


- L'appareil est alimenté en courant monophasé* jusqu'au variateur qui transforme le courant en triphasé à fréquence variable pour alimenter le moteur.

- Ne raccorder l'appareil que sur un réseau alternatif monophasé* 200-240V/50 ou 60 Hz avec prise de terre. Toute tension réseau plus élevée détruirait le variateur.
- Raccordement obligatoire de la terre pour assurer la protection des personnes.

Protection des Personnes à l'aide de disjoncteurs

Les appareils à variateur de fréquence nécessitent une sélection rigoureuse du disjoncteur différentiel pour assurer la protection des personnes : il existe des disjoncteurs différentiels sensibles au courant alternatif (type AC), sensibles au courant impulsionnel (type A) et sensibles tout courant (type B).

Danger ! Les variateurs intègrent un pont redresseur de la tension réseau. De ce fait, en cas de court-circuit à la masse, un courant continu de défaut peut empêcher le déclenchement d'un disjoncteur différentiel sensible au courant alternatif seul (type AC).

L'appareil étant alimenté en monophasé*, il convient donc d'utiliser un disjoncteur différentiel sensible au courant impulsionnel (type A), identifié par le symbole suivant : 

Attention : selon les fabricants, ces disjoncteur différentiels reçoivent des appellations différentes.

Les appareils à variateur de fréquence produisent un courant de fuite sur le fil de terre dont le niveau peut conduire au déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel. Ceci peut se produire en raison :

- Du raccordement de plusieurs appareils à variation de vitesse sur le même disjoncteur différentiel.
- D'un courant de fuite de l'appareil supérieur au seuil de déclenchement réel du disjoncteur différentiel.

Attention : il existe des tolérances de fabrication et selon le disjoncteur différentiel son seuil réel de déclenchement se situe entre 50% et 100% de son seuil nominal théorique. En cas de problème, mesurer le courant de fuite de l'appareil et le seuil réel de déclenchement du disjoncteur différentiel.

En première approche se référer aux caractéristiques de votre appareil dans le tableau ci-dessous :

Appareils	Alimentation	Section des Conducteurs (mm ²)	Disjoncteur Différentiel (Ph + N ou 3 Ph)	
			Calibre (A)	Seuil (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260V 50 ou 60 Hz triphasé	1,5	B 20	≥ 30

*Sauf modèles spécifiques 200 - 240 V triphasés vendus au japon.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

 ATTENTION

Conserver ces instructions

ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- ATTENTION aux outils coupants : lames, disques....

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.
- En triphasé, s'assurer que l'outil tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les disques ou lames avec précaution, ce sont des outils tranchants.

UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.

- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniac).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 60 • CL 60 V.V.

Le **CL 60** est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

Le **CL 60** est conçu en inox (bloc moteur et goulotte automatique tout inox). Il dispose de **2 vitesses 375 et 750 tr/min.** pour concilier précision de coupe et rapidité.

Il a été conçu pour recevoir **4 types de goulottes** permettant d'accroître le débit de la machine, de faciliter la tâche de l'opérateur et d'offrir l'outil le mieux adapté à chaque préparation. **Le basculement des goulottes se fait dans l'alignement du bloc moteur** pour un encombrement réduit et un meilleur confort d'utilisation.

Le **CL 60** est doté d'un large éventail de disques et grilles pour satisfaire les plus exigeants en matière de coupe de fruits et de légumes à savoir émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine et frites.

Ses performances vous feront découvrir très vite un autre univers de l'art culinaire.

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Afin de vous faciliter la tâche, nous avons décomposé dans ce manuel les différentes opérations de montage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de l'investissement de son coupe-légumes.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil et d'apprécier les innombrables qualités de celui-ci.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.



CL 60 Triphasé

ROBOT-COUBE équipe ses CL 60 de différents types de moteur :

- 230 / 400 V commutable / 50 Hz / 3
- 400 V / 50 Hz / 3
- 220 V / 60 Hz / 3
- 380 V / 60 Hz / 3

L'appareil est livré avec un câble électrique nu sur lequel il suffit d'adapter la fiche électrique convenant à votre installation. Ce câble comprend quatre fils dont un est relié à la terre et les trois autres aux phases.

Si vous disposez d'une fiche à quatre broches :

- 1) Brancher le fil de terre vert et jaune sur la broche terre.
- 2) Brancher les trois autres fils sur les broches restantes.

Si vous disposez d'une fiche à cinq broches, le branchement du ROBOT-COUBE ne nécessitant pas de neutre, la broche centrale de votre prise sera de ce fait inutilisée.

Faire ensuite tourner à vide votre appareil et s'assurer que le disque tourne bien dans le

sens inverse des aiguilles d'une montre.

Sur le couvercle, une flèche rouge indique le sens de rotation du disque. Si le disque tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, inverser deux fils :

LE VERT ET JAUNE étant la terre, NE PAS LE DÉBRANCHER.

Inverser soit :
le ① et le ②
le ① et le ③
le ② et le ③

CL 60 V.V. Monophasé (vitesse variable)

Ce modèle est équipé d'un moteur triphasé 180-260V / 50-60 Hz.

L'alimentation de l'appareil est cependant **monophasée** car le variateur de fréquence transforme le courant monophasé en courant triphasé adapté au moteur.

L'appareil est livré avec un câble électrique nu sur lequel il suffit d'adapter la fiche électrique convenant à votre installation. Ce câble comprend 3 fils dont un relié à la terre et les deux autres pour phase et neutre. La prise d'alimentation doit être calibrée à 20 Amp.

• TABLEAU DE BORD



Bouton arrêt

2 boutons verts :



Bouton marche 1^{ère} vitesse 375 tr/min.



Bouton marche 2^{ème} vitesse 750 tr/min.



CL 60 V.V. : Variation de vitesse de 100 à 1000 tr/min.

INSTALLATION

• INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

Le **CL 60** est équipé d'un pied à hauteur ajustable pour s'adapter aux différents niveaux des sols.



1. Positionnez votre machine à l'endroit souhaité et dévissez la poignée. Le pied va automatiquement s'ajuster au niveau du sol.
2. Une fois le pied fixé, revissez simplement la poignée.

FONCTIONS DES GOULOTTES ET LEURS OUTILS

• GOULOTTE À LEVIER

Cette goulotte permet le travail de tous types de légumes :

- la grande goulotte d'introduction sert pour le travail des légumes volumineux du type chou, céleri, salade, etc.,
- le tube sert au travail des produits longs ou fragiles.



La hauteur de la goulotte à levier est réglable en 3 positions qui s'adaptent à la taille de l'opérateur. Pour changer de position, dévisser l'écrou et le fixer dans la position souhaitée.



Pour la goulotte à levier, deux types d'outils ont été prévus :

1. le cône de chargement qui sert à guider les légumes (à l'exception de chou) vers les lames. Il est nécessaire de visser l'outil à fond sur l'arbre moteur.



2. l'évideur qui sert uniquement pour le travail du chou.



Un **outil spécial** pour le **démontage** de l'évideur.

• GOULOTTES À TUBES

GOULOTTE 4 TUBES

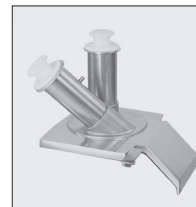
Cette goulotte se compose de quatre tubes droits dont 2 tubes de 50 mm de \varnothing et 2 tubes de 70 mm de \varnothing .

Cette goulotte a été conçue pour le travail des légumes longs tels que carottes, concombres, poireaux, etc. ou pour le travail des produits fragiles du type tomates, bananes, etc.



GOULOTTE À TUBES DROIT ET INCLINÉ

Cette goulotte se compose de deux tubes droits de 75 mm de diamètre, d'un insert de 50 mm et deux poussoirs de 50 mm et 70 mm. Grâce à l'insert, le diamètre des tubes est modulable.



Cette goulotte avec son tube droit assure les mêmes fonctions que la précédente goulotte. La différence réside dans le fait qu'elle est munie d'un tube incliné particulièrement étudié pour la coupe en biais.

Pour chacune de ces gouottes, aucun outil n'est nécessaire pour fixer le disque.

• GOULOTTE AUTOMATIQUE

Cette goulotte est prévue pour des travaux de coupe en continu.

Elle convient parfaitement à l'éminçage des produits fragiles (champignons, tomates), au râpage de carottes, l'éminçage de pommes de terre ainsi qu'à la réalisation de frites pour ne citer que quelques utilisations.

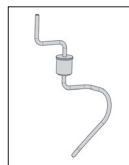


Cette goulotte n'est pas prévue pour certains travaux spécifiques tels que :

- l'éminçage de produits longs : utilisez la goulotte à tube.
- le travail de produits volumineux dont la taille ne permet pas leur introduction dans cette goulotte : utilisez alors la goulotte à levier.

Pour la goulotte automatique, deux types d'outils ont été prévus :

1. L'agitateur qui sert à guider les légumes (à l'exception de chou) vers les lames.



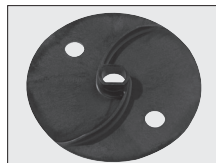
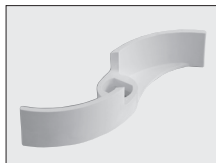
2. Une alimentation trop rapide peut amener un blocage, dans ce cas, utilisez exclusivement la manivelle fournie à cet effet (tout autre moyen est formellement interdit).

La manivelle a pour fonction de débloquer les gros légumes qui pourraient éventuellement se coincer.

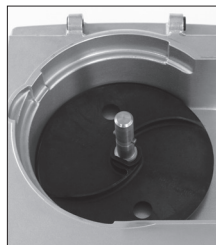
MISE EN PLACE DES DISQUES ET DES OUTILS

Deux outils d'éjection :

Le CL 60 est livré avec 2 outils d'éjection à savoir un disque évacuateur noir et un éjecteur spécial chou. Ce dernier assure une éjection particulièrement efficace lors de la réalisation de coupes de chou. Pour les autres légumes, utilisez le disque évacuateur noir.



1. Bloc moteur face à vous, engager le disque évacuateur noir ou l'éjecteur blanc sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.



2. Positionnez le disque de votre choix :



a) Vous avez choisi un disque éminceur, râpeur ou bâtonnet :

Positionner le disque sur l'arbre moteur. Pour s'assurer qu'il est correctement positionné, le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.

b) Vous avez choisi un équipement macédoine : à savoir une grille et un disque éminceur spécial macédoine.

Les disques éminceurs peuvent se monter avec une grille macédoine selon les combinaisons suivantes :

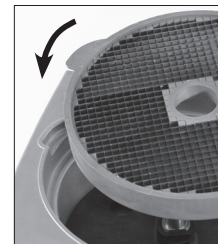
Grille macédoine / Éminceur	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	●					
8 mm		●				
10 mm			●			
14 mm				●		
20 mm					●	
25 mm						●

Les combinaisons indiquées d'un ● sont disponibles sur notre tarif machines et accessoires.

Les dimensions de la grille macédoine doivent toujours être supérieures ou égales à celles du disque éminceur.

Positionner la grille macédoine dans la cuve du coupe-légumes.

Assurez vous que l'ergot de la grille est correctement emboîté dans l'encoche du bloc moteur.




Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant (disque lame droit) et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est correctement positionné.

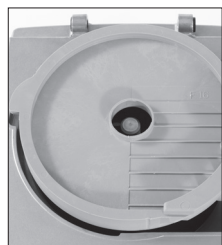
c) Vous avez choisi un équipement frites :

L'équipement se compose d'une grille frites et d'un disque éminceur spécial frites.

ATTENTION
GOULOTTE À LEVIER



Afin d'obtenir un résultat de coupe optimale lors de la réalisation de frites, il est indispensable d'utiliser **la paroi amovible** et d'alimenter la partie gauche de la goulotte (voir photo ci-contre).

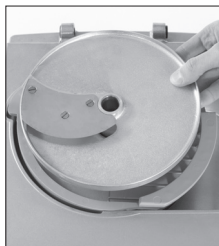


Positionnez la grille frites dans la cuve du coupe-légumes.

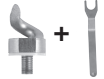
Assurez-vous qu'elle est correctement positionnée, le peigne frites devant se situer au niveau de l'éjection.

En cas d'utilisation de la paroi, aucun outil (cône de chargement ou évideur chou) n'est nécessaire.

Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est correctement positionné.



3. Choisissez l'outil de fixation de disque selon la goulotte utilisée et le type légumes :

Goulotte	Type de légumes	Outil	
Levier	Tous à l'exception de chou et frites	Cône de chargement	
Levier	Chou	Evideur chou + la clé	
Levier	Frites	Paroi amovible	
Automatique	Tous	Agitateur	
4 tubes	Tous	Pas d'outil	

Visser l'outil à fond sur l'arbre moteur. (sauf si utilisation de la paroi amovible).



MISE EN PLACE DES GOULOTTES

• GOULOTTE À LEVIER


UTILISATION DU TUBE

Introduire les légumes jusqu'en haut de la goulotte. Appuyer sur le poussoir et maintenir la pression jusqu'à ce que les légumes soient entièrement émincés.

Exercer toujours une pression sur les légumes à l'aide des poussoirs afin de limiter les fausses coupes.

UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE

ATTENTION



Afin d'obtenir un résultat de coupe optimale lors de la réalisation de frites, il est indispensable d'utiliser **la paroi amovible** et d'alimenter la partie gauche de la goulotte (voir photo ci-contre).

1. Positionner la goulotte du coupe-légumes sur le bloc moteur. Le taquet de verrouillage se trouve alors face à vous, sur votre droite.



2. Enfiler la tige de charnière dans les emplacements situés à l'arrière du bloc.

Verrouiller ensuite le couvercle sur le bloc moteur à l'aide du taquet de verrouillage .

- Introduire les légumes jusqu'en haut.
- Replacer le poussoir à l'aplomb de la goulotte.

- Appuyer sur le poussoir. La pression sur le poussoir doit juste accompagner la coupe des légumes. La pression varie selon les coupes mais attention, une pression trop importante peut détériorer la qualité de la coupe et ne permet pas d'augmenter la production.

- Couper du chou, **il est nécessaire de le couper en deux et d'enlever le cœur** afin d'éviter des efforts inutiles et de garantir une meilleure qualité au produit fini.

- Lever le poussoir et dégager l'entrée de la goulotte.

• GOULOTTES À TUBES

1. Positionner la goulotte à tubes droits et inclinés ou la goulotte 4 tubes sur le bloc moteur, la patte d'accrochage se situant alors face à vous, sur votre droite.



2. Enfiler la tige de charnière dans les emplacements situés à l'arrière du bloc moteur. Le taquet de verrouillage se trouve alors face à vous sur votre droite.



• GOULOTTE AUTOMATIQUE

1. et 2. Procéder de la même façon que pour la goulotte à levier.

3. Visser l'agitateur sur l'arbre moteur.



4. Positionner la goulotte automatique sur le bloc moteur. La patte d'accrochage se trouve alors face à vous sur votre droite.

5. Enfiler la tige de charnière dans les emplacements situés à l'arrière du bloc.

Verrouiller ensuite le couvercle sur le bloc moteur à l'aide de la patte d'accrochage.



6. Introduire la manivelle dans le moyeu central de la goulotte. La faire tourner jusqu'à ce que la pièce plastique soit insérée dans le moyeu.

CHANGEMENT DU DISQUE

Arrêter l'appareil (bouton rouge) avant de procéder au changement de disque.

1. Le bloc moteur face à vous, déverrouiller de votre main droite la patte d'accrochage en aluminium servant à bloquer la goulotte sur le bloc moteur.

2. a) **En goulotte à levier :**

Soulever le levier pour dégager la cuve en la faisant pivoter sur la gauche de façon à permettre le basculement en arrière de la goulotte et dévisser le cône de chargement ou l'évideur. Pour l'évideur, se servir de l'outil de démontage prévu à cet effet.

b) **En goulotte à tubes :**

Retirer au préalable les inserts et poussoirs puis soulever alors la goulotte de façon à la faire basculer en arrière pour dégager la cuve.

c) **En goulotte automatique :**

Soulever alors la tête du coupe-légumes de façon à la faire basculer en arrière pour dégager la cuve.

3. Déboîter le disque en le soulevant par les bords.

Dans le cas d'un équipement macédoine, il est conseillé de retirer en même temps l'ensemble grille + disque. Pour faciliter l'opération, vous pouvez vous aider du disque évacuateur en le faisant pivoter. Puis retirer le disque évacuateur au moyen des deux trous.

Dans le cas où le disque est bloqué, le pivoter légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en faisant tourner le disque évacuateur.

4. Dans le cas du montage d'un équipement macédoine, nous vous recommandons de bien nettoyer l'intérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et plus particulièrement le décrochement sur lequel vient se positionner la grille.

Il est conseillé de retirer en même temps l'ensemble grille + disque. Pour faciliter l'opération, vous pouvez vous aider du disque évacuateur en le faisant pivoter.

Toujours utiliser une grille correctement nettoyée. Ne jamais passer des produits mous après des produits durs sans avoir au préalable nettoyé correctement la grille.

Utiliser un **D-Clean Kit (réf. 29246)** pour un nettoyage facile et rapide des grilles macédoine 5x5, 8x8 et 10x10, 12x12, 14x14.

5. Procéder ensuite au montage du disque évacuateur, du disque éminceur, râpeur ou bâtonnet, ou de l'équipement macédoine comme indiqué dans le chapitre précédent aux points 1. et 2. pour la goutlotte concernée.

6. Fermer le couvercle du coupe-légumes et le verrouiller sur le bloc moteur à l'aide de la patte d'accrochage. Remettre en marche l'appareil.

CHOIX DES DISQUES

ÉMINCEURS



E 0,6	amandes
E 0,8	chou
E 1	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau
E 2/E 3	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron
E 4/E 6	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate
E 8/E 10	aubergine / pomme de terre / courgette / carotte
E 14	pomme de terre / courgette / carotte

ÉMINCEUR ONDULÉ



Eo 2	betterave / pomme de terre / carotte / courgette
Eo 3	betterave / pomme de terre / carotte / courgette
Eo 5	betterave / pomme de terre / carotte / courgette

RÂPEURS



R 1,5	céleri / fromage	R 7	chou / fromage
R 2	carotte / céleri / fromage	R 9	chou / fromage
R 3	carotte		Parmesan / chocolat
R 5	chou / fromage		Radis

BÂTONNETS



B 1x8	carotte / céleri / pomme de terre / courgette
B 2x2	carotte / céleri / pomme de terre
B 2,5x2,5	carotte
B 2x4	carotte / betterave / courgette / pomme de terre
B 2x6	carotte / betterave / courgette / pomme de terre
B 2x10	carotte / betterave / courgette / pomme de terre / céleri
B 4x4	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre
B 6x6	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre
B 6x6	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre
B 8x8	céleri / pomme de terre

MACÉDOINE



M 5X5	carotte / courgette / concombre / céleri
M 8X8	pomme de terre / carotte / courgette / betterave
M 10X10	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet / oignon / pomme (fruit)
M 14X14	pomme de terre / carotte / courgette / navet / céleri
M 20X20	pomme de terre / carotte / courgette / ananas / navet
M 25X25	pomme de terre / courgette / navet / pomme (fruit) / melon / pastèque
M 50X75	salade

FITES



F 8x8	pomme de terre
F 10x10	pomme de terre
F 10x16	pomme de terre

NETTOYAGE



ATTENTION

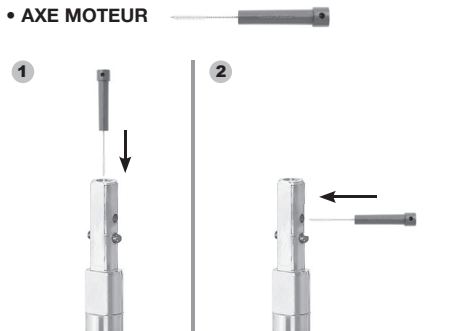
Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

Après avoir ôté la tête du coupe-légumes, enlever le disque, puis éventuellement la grille, et le disque évacuateur.

• BLOC MOTEUR

Ne jamais immerger le bloc moteur dans de l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

• AXE MOTEUR



IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en aluminium. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec l'aluminium et peuvent noircir les pièces.

ENTRETIEN

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

La bague d'étanchéité de l'axe moteur doit être régulièrement huilée (utiliser de l'huile de table).

Afin de conserver une parfaite étanchéité du moteur, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

Cette bague d'étanchéité est facilement remplaçable sans qu'il soit nécessaire de démonter le moteur, aussi, nous vous recommandons vivement de toujours veiller à ce qu'elle soit en bon état.

• LAMES ET PEIGNES

Les lames et les peignes de tous nos disques constituent des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de changer épisodiquement pour toujours obtenir la même qualité de coupe.

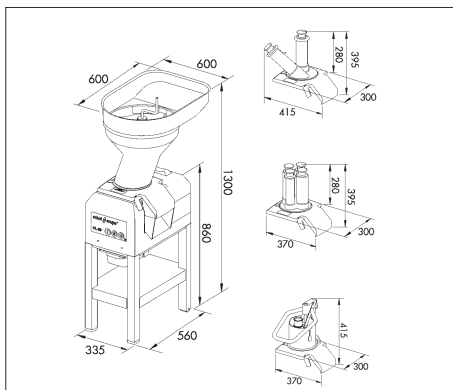
• DISQUES RAPEURS

Les disques râpeurs s'altèrent dans le temps. Il est recommandé de les changer épisodiquement pour obtenir la même qualité de coupe.

• POIDS

	Net	Emballé
Bloc moteur	43 kg	57 kg
Goulotte Auto	13 kg	16 kg
Goulotte à levier	7 kg	12 kg
Goulotte à tubes	8 kg	11 kg
Chariot	8 kg	10 kg
Disque	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le CL 60 sur un plan stable. Il n'y a pas de hauteur de travail préconisée étant donné qu'il s'agit d'un appareil de sol.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du CL 60 est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

L'installation électrique doit être dimensionnée au moins selon les intensités nominales ci-après. Les dispositifs de protection doivent être adaptés au démarrage de moteurs afin de fournir les pointes d'intensité liées au démarrage de moteurs asynchrones.

CL 60 V.V. alimentation monophasée

Moteur	Vitesse (tr/min.)	Intensité (Amp.)
230V/50-60 Hz	100 à 1000	5,8

CL 60 triphasé

Moteur	Vitesse (tr/min.)	Intensité (Amp.)
230/400 V/50 Hz commutable	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

SÉCURITÉ



ATTENTION

Les disques sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.

Le CL 60 est muni d'un système de sécurité magnétique entraînant l'arrêt du moteur dès l'ouverture de la goulotte ou de la cuve, interdisant ainsi tout accès à l'outil tranchant lorsque celui-ci est en mouvement.

Dès l'ouverture du couvercle, le moteur s'arrête.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de reverrouiller le couvercle, à l'aide de la patte d'accrochage et d'appuyer sur le bouton marche.

Dans le cas d'utilisation de la goulotte à levier, dès que le levier est dégagé de la cuve, le moteur s'arrête. Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de positionner le levier à l'aplomb de la cuve.

Ces modèles sont équipés d'un **protecteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

Dans ce cas, attendre le refroidissement de l'appareil pour le remettre en marche.

Il est impératif que la tige de charnière soit positionnée dans son emplacement situé à l'arrière du bloc moteur, avant la mise en marche de l'appareil.



RAPPEL

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner la machine à vide.

CL 60 V.V.

VITESSE VARIABLE

• PARTICULARITÉS

Le **CL 60 V.V. vitesse variable** autorise une précision de coupe encore plus pointue grâce à une plage de vitesses comprise entre **100 et 1000 tr/min**.

Cette variation de vitesse permet de ce fait, d'adapter la vitesse en fonction du type de coupe et de la texture du fruit ou légume travaillé, apportant ainsi une très grande souplesse d'utilisation, une précision de coupe remarquable et une qualité optimale.

En standard, le CL 60 V.V. vitesse variable est **équipé d'une goulotte automatique tout inox. Il peut recevoir en option une goulotte à levier, une goulotte à tubes.**

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la France uniquement :

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- ECOLOGIC
Tél : +33 (0)1 30 57 79 14
www.e-dechet.com

Code de l'Environnement
(Art. R543.172 à R.543-206-4)

SUMMARY

■ WARRANTY

■ IMPORTANT WARNING

■ INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 60 • CL 60 V.V.

■ SWITCHING ON THE MACHINE

- Electrical connection
- Control panel

■ INSTALLING

■ FUNCTIONS OF HOPPERS AND THEIR TOOLS

- Pusher feed-head
- Hole feed head
- Automatic feed head

■ INSTALLING THE DISCS AND TOOLS

■ INSTALLING THE HOPPERS

- Pusher feed-head
- Hole feed head
- Automatic feed head

■ CHANGING THE DISCS

■ CHOOSING THE RIGHT DISC

■ CLEANING

- Motor base
- Motor shaft

■ MAINTENANCE

- Motor seal
- Blades and plates
- Grating discs

■ TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Airborne noise emission
- Electrical data

■ SAFETY

■ VARIABLE SPEED CL 60 V.V.

■ STANDARDS

■ ELECTRICAL AND WIRING DIAGRAMS (Page 173)

ROBOT-COUCPE S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUCPE appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUCPE S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUCPE product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUCPE S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUCPE S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (installer is responsible).

8 - Shipping damages. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

Keep all original containers and packing materials for carrier inspection.

Neither ROBOT-COUCPE S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUCPE S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUCPE S.N.C. France.

RECOMMENDATIONS CONCERNING THE INSTALLATION OF VARIABLE-SPEED APPLIANCES AND PERSONAL SAFETY

These recommendations apply to machines equipped with an induction motor and a single-phase wobbulator.

NB :

- The electrical circuit and the protective devices must comply with national regulations.
- The machine must be wired in by a qualified electrician

Protecting your appliance

- Like all electronic devices, wobblators include components that are sensitive to electrostatic discharges (ESDs). Before conducting any work on these wobblators, technicians must therefore rid themselves of electrostatic charges.
- The machine must be disconnected from the mains supply before any internal connection operations are carried out.
- Repeatedly switching on the appliance will cause the wobbulator to overload and may result in its destruction. After the machine has been switched off, you must wait for 3 minutes before switching it back on again.

Wiring


- The appliance requires single-phase* current as far as the wobbulator, which turns the latter into variable-speed three-phase current to supply the motor.

- You must connect the machine to a 200-240V/50 or 60 Hz single-phase* alternating current supply with an earthed socket. A higher voltage will destroy the wobbulator.
- The earthed socket ensures operator safety.

Circuit interrupters ensuring user safety

Ground fault circuit interrupters (GFCIs) intended for variable-speed appliances need to be selected with great care in order to ensure operator safety. GFCIs may be sensitive to alternating current (type AC), impulse current (type A) or all currents (type B).

Danger! Wobblators feature a bridge-connected rectifier of the mains supply voltage. For this reason, in the event of an earth contact, a continuous fault current may fail to trip a differential circuit breaker that is only sensitive to alternating current (type AC).

As the appliance has a single-phase* supply, it is therefore advisable to use a GFCI that is sensitive to impulse current (type A), identified by the following symbol: .

Caution: these GFCIs may go under different names, according to the manufacturer.

Appliances with wobblators produce a fault current on the earth wire. This current may be sufficient to trip the differential circuit breaker unnecessarily. This may occur if :

- Several variable-speed appliances are connected to the same GFCI.
- The appliance produces a fault current that is above the GFCI's actual trip threshold.

Caution: As there are manufacturing tolerances, the actual trip threshold of a GFCI will be between 50% and 100% of its theoretical nominal threshold. Should a problem arise, measure the fault current and the GFCI's actual trip threshold.

You can begin by consulting the characteristics of your appliance in the table below :

Appliance	Mains supply	Conductor Cross-section (mm ²)	GFCI (Ph + N or 3 Ph)	
			Gauge (A)	Threshold (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260V 50 or 60 Hz Three-phase	1.5	B 20	≥ 30

* Except for specific three-phase 200-240 V models sold in Japan.

IMPORTANT WARNING



WARNING

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING** - some of the tools are very sharp e.g. blades, discs, etc..

INSTALLATION

- We recommend you install your machine on a perfectly stable solid base.

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The machine must be earthed.
- With the three-phase version, always check that the blade rotates in an anti-clockwise direction.

HANDLING

- Always take care when handling the blades or discs, as they are extremely sharp.

USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never insert an object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Never switch the appliance on when it is empty.

CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor base in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e. containing too much caustic soda or ammonia).

- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 60 • CL 60 V.V.

The **CL 60** is perfectly geared to professional needs. It can perform any number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

The **CL 60** is built from stainless steel (100% stainless steel motor base and automatic feed head). It has been designed to operate at **two speeds, 375 and 750 rpm**, in order to ally accuracy of cut with rapidity.

It can be fitted with any one of **4 different feed heads**, in order to increase the machine's output, make the user's job easier and offer the most appropriate tool for each type of preparation. **The heads are designed to be tilted in line with the motor base**, in order to reduce space and facilitate use.

The **CL 60** is supplied with a wide range of discs and grids to satisfy even the most demanding chefs when it comes to processing fruit and vegetables, as they can be used for slicing, ribbon cutting, grating, shredding, dicing, chipping and ripple-cutting.

Its numerous functions will open the door to a whole new culinary world.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning can be fitted and removed in a trice.

To make things easier for you, this manual supplies a breakdown of all the various fitting operations.

These instructions contain important information designed to help the user get the most out of the vegetable preparation machine.

We therefore recommend that you read them carefully before using your machine.

We have also included a few examples of use to help you get the feel of your new machine and appreciate its many advantages.

SWITCHING ON THE MACHINE



WARNING

THIS APPLIANCE MUST BE PLUGGED INTO AN
EARTHED SOCKET (RISK OF ELECTROCUTION).

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

The electrical connection must be carried out by a qualified electrician. In all cases, comply with local regulations.

Before connection, check that the type of current in the electrical installation corresponds to that indicated on the machine's data plate.

CL 60 Three-phase

ROBOT-COUCPE CL 60 models are fitted with various types of motors : 230 / 400 V switchable / 50 Hz / 3

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

The machine is supplied with a cable to which you simply attach the appropriate electrical plug for your system. The cable has four wires, one earth wire, plus three phase wires.

If you have a 4-pin plug :

1. Connect the green and yellow earth wire to the earth pin.
2. Connect the three other wires to the remaining pins.

If you have more than 4 pins in the plug please note the ROBOT-COUCPE does not require a **neutral** wire.

Switch on the empty machine, making sure that the blade is rotating properly in an anti-clockwise direction.

On the motor unit, a red arrow marks the blade rotation direction. If the blade turns in a clockwise direction, swap over two wires :

Since **GREEN/YELLOW** is the earth,
DO NOT DISCONNECT.

Swap either : the ❶ and the ❷
the ❶ and the ❸
the ❷ and the ❸

CL 60 V.V. Single phase (variable speed)

This model is fitted with a 180-260V/50-60 Hz three-phase motor.

However, the machine has a single-phased power supply, which a frequency regular converts into three-phase.

The machine is supplied with a power cord to which you simply attach the appropriate electrical plug for your system. The cable has 3 wires: one earth wire, plus a phase conductor and a neutral wire.

The machine must be fitted with a 20-amp plug.

• CONTROL PANEL



"Off" red button

2 green button :



"On" button for the low speed (375 rpm)



"On" button for the high speed (750 rpm)



CL 60 V.V.: Speed Variation
from 100 to 1000 rpm.

INSTALLING

• INSTALL YOUR MACHINE

The CL 60 is equipped with an Adjustable foot, thanks to this the machine remains stable on all floors.



1. Place the machine at the desired location and unscrew the handle. The foot will automatically adjust its height.
2. Then simply screw the handle to fix the foot.

FUNCTIONS OF HOPPERS AND THEIR TOOLS

• PUSHER FEED-HEAD

This hopper allows you to prepare all types of vegetables:

- the large feed hopper is used to prepare bulky vegetables such as cabbage, celery, lettuce, etc.,
- the tube is used to prepare long or fragile fruit or vegetables.



The lever-fitted feed tube can be adjusted to 3 positions depending on the height of the operator. To change the position, loosen the attachment and adjust to the desired position.



Two types of tool are designed for the lever-type hopper:

1. The loading cone, which guides the vegetables (except for cabbage) towards the blades. This tool must be screwed firmly onto the motor shaft.



2. The hollowing cutter used only to prepare cabbage.



A special tool for **unlocking** the cabbage corer.

• HOLE FEED HEADS

4 TUBES FEED-HEAD

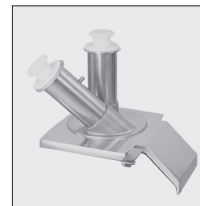
This feed-head is equipped with 4 straight holes: 2 straight tubes of 50 mm diameter and 2 straight tubes of 70 mm diameter.

This hopper is designed for the preparation of long vegetables like carrots, cucumbers, leeks, etc., or of fragile fruit and vegetables such as tomatoes, bananas, etc.



STRAIGHT AND SLOPING TUBE HOPPER

This hopper consists of two straight tubes with a diameter of 75 mm diameter, a 50 mm insert and 2 pushers of 50 mm and 70 mm. The insert allows you to modify the diameter of the tubes.



This hopper performs the same functions as the one described above with its straight tube. But it is different in that it is equipped with a sloping tube especially designed for slanted cutting.

No special tool is required to attach these hoppers onto the disc.

AUTOMATIC FEED-HEAD

This hopper is intended for continuous cutting tasks.

It is ideal for slicing delicate vegetables such as mushrooms and tomatoes, grating carrots, slicing potatoes and cutting french fries, to mention but a few of its uses.



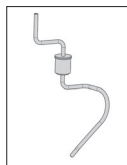
This hopper is not suitable for certain specific tasks, such as :

- slicing long vegetables (use the hole feed-heads).
- preparing bulky vegetables which are too big to be fed into this hopper (use the pusher feed-head).

Make sure that the agitator is in place, in order to avoid blockages and variations in cutting quality. It is vital that this tool be fitted each time the automatic hopper is used.

Two types of tool are designed for the lever-type hopper:

1. The agitator, which guides the vegetables (except for cabbage) towards the blades.



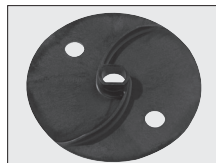
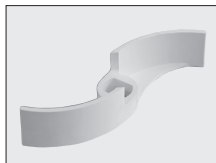
2. Introducing the vegetables too quickly can result in a logjam. If this occurs, clear the blockage using the crank supplied for that purpose (all other means are strictly prohibited).

The crank serves to clear the machine if it becomes clogged up with bulky vegetables.

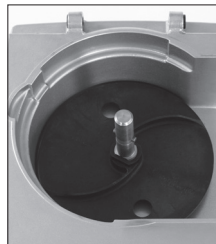
INSTALLING THE DISCS AND TOOLS

Two ejection tools:

The CL 60 is supplied with two ejection tools. The white ejector has been specially designed to cope with cabbage. For all other vegetables, use the black plastic ejector disc.



1. With the motor unit facing you, slot the black or white ejection tool onto the motor shaft and check that it is properly positioned at the bottom of the bowl.



2. Position your chosen disc:



a) If you have opted for a slicing, grating or julienne disc:

Position the disc on the motor shaft. To ensure that it is correctly positioned, turn it in a clockwise direction.

b) You have chosen a dicing unit:

i.e. a grid and a special slicing disc for diced vegetables.

Slicing discs and dicing grids can be mounted in the following combinations:

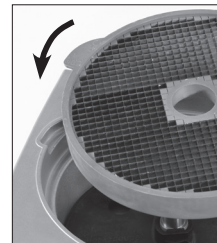
Dicing grid / Slicer	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

You will find all the combinations marked • on our machines and accessories price list.

The dimensions of the dicing grid should always be equal to or greater than those of the slicing disc.

Place the dicing grid in the bowl of the vegetable processor.

Make sure that the spur on the grid is fully engaged in the locking slot of the motor unit.





Next, fit the corresponding slicing disc (straight-edged blade) and rotate in a clockwise direction to ensure that it is correctly positioned.

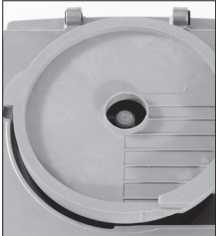
c) If you want to use the French fries potatoes cutting equipment:

This equipment comprises a French fries grid and a special French fries slicing disc.

WARNING
PUSHER FEED HEAD

To get the very best results when cutting french fries, remember to insert **the removable divider** in the hopper and load the potatoes into the left-hand compartment (see photo opposite).



Position the French fries grid in the vegetable preparation bowl.





Check that it is correctly positioned with the French fries plate positioned at the outlet.

No tools (loading cone or cabbage corer) are required when using the divider.

Next fit the appropriate slicing disc and rotate in a clockwise direction to check that it is correctly positioned.



3. The choice of disc-fixing tool will vary according to the hopper and the type of vegetable:

Hopper	Vegetable	Tool	
Pusher	All types except for cabbage and french fries	Loading cone	
Pusher	Cabbage	Cabbage corer + key	
Pusher	French fries	Removable partition	
Automatic	All	Agitator	
4-hole	All	No tool	

Screw the tool (unless you are using the removable partition) firmly onto the motor shaft.



INSTALLING THE HOPPERS

• PUSHER FEED-HEAD



USING THE FEED TUBE

Fill the feeder right up to the top with vegetables. Apply a downwards pressure on the pusher and maintain it until all the vegetables have been processed.

Always press the vegetables down with a pusher to improve cutting efficiency.

HOW TO USE THE CYLINDRICAL HOPPER

WARNING

To get the very best results when cutting french fries, remember to insert **the removable divider** in the hopper and load the potatoes into the left-hand compartment (see photo opposite).

1. Position the veg prep hopper on the motor unit. The locking handle should be facing you, on the right.



2. Slide the hinge pin into the slots provided at the back of the motor base.

Next, lock the lid onto the motor unit using the locking handle.

- Fill the feeder right up to the top with vegetables.
- Lower the pusher so that it is flush with the top of the feed opening.

- Press the pusher down to guide the food through the machine. The exact amount of pressure required will depend on the nature of the cut, bearing in mind that too much force reduces cutting quality without increasing throughput.

- Cut cabbages in half and remove the core before processing, in order to avoid unnecessary strain and ensure an end-product of a higher quality.

- Lift the pusher and allow access to the feed tube.

• HOLE FEED HEADS

1. Position the 4-hole hopper, or the straight and inclined hole hopper, on the motor unit. The locking handle should now be facing you, on the right.



2. Slip the hinge pin into the locations provided at the back of the motor base. The locking handle should now be facing you, on the right.



• AUTOMATIC FEED-HEAD

1. et 2. Proceed as specified for the pusher-feed head.

3. Screw the agitator onto the motor shaft. Screw the agitator onto the motor shaft.



4. Position the automatic hopper on the motor base. The fastening hook is now facing you on your right.

5. Slide the hinge pin into the slots provided at the back of the motor base.

Then, lock the lid onto the motor base using the fastening hook.



6. Insert the crank into the central hub of the head. Turn it until the part is inside the hub.

CHANGING THE DISCS

The machine should be switched off (by pressing the red push-button) before starting to change the disc.

1. With the motor unit facing you, use your right hand to release the aluminium fastening hook used to lock the hopper onto the motor base.

2. a) Feed opening fitted with a lever:

Lift the pusher and release the bowl by tilting it to the left so that the hopper can be tilted backwards. Then inscrew the loading cone or the hollowing cutter. For the hollowing cutter, use the dismantling tool provided for that purpose.

b) With hole feed-head:

First remove the inserts and the pushers and then lift the fastening hood in order to tilt the hopper backwards to release the bowl.

c) Automatic feeder:

Lift the fastening hook in order to tilt the hopper backwards to release the bowl.

3. Free the disc by lifting it by its edges.

For dicing equipment, you are advised to pull out the grid and disc assembly together. Then remove the discharge disc using the two holes.

If the disc is stuck, turn it slightly in the anticlockwise direction.

4. When fitting dicing equipment, it is advisable to clean the inside of the bowl thoroughly with a damp cloth or sponge, especially the part onto which the grid is to be fitted.

We recommend that you remove the grid and disc together. To make the job easier, turn the ejector disc.

Always use a properly cleaned grid. Never process soft foodstuffs after hard ones without properly cleaning the grid beforehand.

Use our **D-Clean Kit** (ref. 39881) to clean your 5x5, 8x8 and 10x10 dicing grids quickly and easily.

5. Then fit the discharge disc, the slicing, grating or julienne disc, or the dicing equipment as described in steps 1. and 2. in the previous section on the relevant hopper.

6. Close the lid using the fastening hook.

CHOOSING THE RIGHT DISC

SLICERS



S 0,6	amands
S 0,8	cabbage
S 1	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek
S 2 / S 3	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / courgette / onion / leek / bell pepper
S 4 / S 6	courgette / beetroot / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato
S 8 / S 10	courgette / potato / courgette / carrot
S 14	potato / courgette / carrot

RIPPLE CUT SUCER



R 2	beetroot / potato / carrot / courgette
R 3	beetroot / potato / carrot / courgette
R 5	beetroot / potato / carrot / courgette

GRATER



G 1,5	celeriac / cheese	G 7	cabbage / cheese
G 2	carrot / celeriac / cheese	G 9	cabbage / cheese
G 3	carrot		Parmesan/chocolate
G 5	cabbage / cheese		Radish

JULIENNE



J 1x8	carrot / celeriac / potato / courgette
J 2x2	carrot / celeriac / potato
J 2,5x2,5	carrot
J 2x4	carrot / beetroot / courgette / potato
J 2x6	carrot / beetroot / courgette / potato
J 2x10	carrot / beetroot / courgette / potato / celeriac
J 4x4	eggplant / beetroot / courgette / potato
J 6x6	eggplant / beetroot / celeriac / courgette / potato
J 8x8	céleriac / patate

DICE



D 5x5	carrot / courgette / cucumber / celeriac
D 8x8	potato / carrot / courgette / beetroot
D 10x10	potato / carrot / courgette / beetroot / turnip / onion / apple (fruit)
D 14x14	potato / carrot / courgette / turnip / celeriac
D 20x20	potato / carrot / courgette / pineapple / turnip
D 25x25	potato / courgette / turnip / apple (fruit) / melon / watermelon
D 50X75	salad

FRENCH FRIES



F 6x8	potato
F 10x10	potato
F 10x16	potato

CLEANING



WARNING

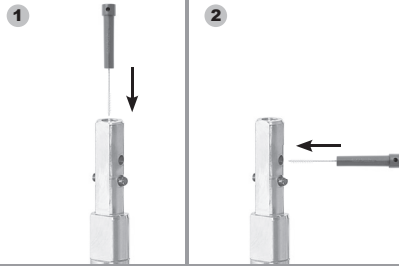
As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (risk of electrocution).

After removing the head of the vegetable preparation machine, take off the disc, followed by the grid and discharge plate where necessary.

• MOTOR SEAL

Never immerse the motor base in water. Clean it with a damp cloth or sponge.

• MOTOR SHAFT



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

MAINTENANCE

• MOTOR SEAL

The motor seal on the shaft should be lubricated regularly using a food safe lubricant.

In order to keep the motor completely watertight, it is advisable to check the motor seal regularly for wear and tear and replace if necessary.

The motor seal can be easily replaced without having to remove the motor, so we strongly advise you to ensure that it is in good condition.

• BLADES AND PLATES

The blades on all our discs are wearing parts that need to be replaced from time to time, in order to maintain consistently high cutting quality.

• GRATING DISCS

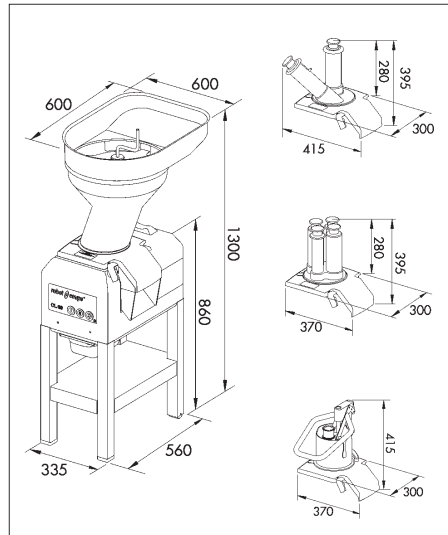
Grating discs deteriorate over time. We recommend you replace them from time to time, in order to maintain consistently high cutting quality.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

	Net	Gross
Motor base	43 kg	57 kg
Automatic feed-head	13 kg	16 kg
Pusher feed-head	7 kg	12 kg
Hole feed-heads	8 kg	11 kg
Trolley	8 kg	10 kg
Disc	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONS (in mm)



• WORKING HEIGHT

We advise you to place your CL 60 on a stable surface. There is no recommended working height as this is a floor-standing model.

• AIRBORNE NOISE EMISSIONS

The A-weighted emission sound pressure level at workstations when the CL 60 is operating at no load, does not exceed 70 dB(A).

• ELECTRICAL DATA

The electrical installation must be configured at minimum in accordance with the nominal currents below. The protection devices must be compatible with motor starting, in order to supply the peak current required to start induction motors.

CL 60 V.V. single-phase supply

Motor	Speed (rpm)	Intensity (amp.)
230 V/50-60 Hz	100 to 1000	5,8

CL 60 three-phase

Motor	Speed (rpm)	Intensity (amp.)
230/400 V/50 Hz switchable	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

SAFETY

CL 60 V.V. VARIABLE SPEED



WARNING

**THE DISCS ARE EXTREMELY SHARP.
HANDLE WITH CARE.**

The CL 60 is fitted with magnetic safety system which stops the motor as soon as the large hopper or lid is opened, thus preventing any access to the cutting tool while it is in motion.

As soon as the lid opens, the motor stops.

To restart your machine, simply relock the lid and press the green switch.

When using the hopper equipped with a lever, the motor is stopped as soon as the lever is removed from the bowl. To start the machine again, you should simply position the lever at the aligned with the base of the bowl.

These models are fitted with a **thermal safety device** which automatically stops the motor if the machine is left on for too long or is overloaded.

The hinge pin must be fitted in its position at the back of the motor unit before the machine is switched on.



REMINDER

Never try to override the locking and safety systems.

Never insert an object into the container where the food is being processed.

Never push the ingredients down with your hand.

Do not overload the appliance.

Never switch the appliance on when it is empty.

• CHARACTERISTICS

The CL 60 V.V. variable speed model allows for an even greater quality of cut thanks to a range of speeds going from 100 to 1000 rpm.

This speed variation allows you to adapt the speed according to the type of cut and texture of the fruit or vegetable being processed. This guarantees optimum accuracy and quality of cut.

The standard CL 60 V.V. variable speed model is fitted with a stainless steel automatic feed head. It can be equipped as an option with a pusher feed head and a hole feed head.

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.

INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

IHRE GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE CL 60 • CL 60 V.V.

INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen Anschluss
- Bedienelemente

AUFSTELLEN

FUNKTION DER EINFÜLLAUFSÄTZE UND DES ZUBEHÖRS

- Einfüllaufsatz mit Hebel
- Zweilochaufsätze
- Automatischer Einfüllaufsatz

EINSETZEN DER SCHEIBEN NEBST ZUBEHÖR

MONTAGE DER EINFÜLLAUFSÄTZE

- Einfüllaufsatz mit Hebel
- Zweilochaufsätze
- Automatischer Einfüllaufsatz

AUSWECHSELN DER SCHEIBEN

WAHL DER SCHEIBEN

REINIGUNG

WARTUNG

- Dichtring
- Klingen und Messerbalken
- Raspelscheiben

TECHNISCHE DATEN

- Gewicht
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische Daten

SICHERHEIT

CL 60 V.V. MIT ELEKTRONISCHER DREHZAHLENGELUNG

NORMEN

ELEKTRO-SCHALT-UND KABELPLAN (Seite 173)

ROBOT-COUPE s.n.c., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE s.n.c. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE s.n.c. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE s.n.c. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - Transportschäden. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. Bewahren Sie ALLE Originalverpackungen und das Verpackungsmaterial zur Kontrolle seitens des Transportunternehmens auf.

Weder ROBOT-COUPE s.n.c. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

EMPFEHLUNGEN ZUR INSTALLATION VON GERÄTEN MIT STUFENLOSER DREHZAHLENGELUNG UND ZUM PERSONENSCHUTZ

Die folgenden Empfehlungen gelten für Geräte, die mit Asynchronmotor und Frequenzumrichter ausgestattet und mit einphasigem Wechselstrom betrieben werden.

Anmerkung :

- Das Stromnetz und die Schutzvorrichtungen müssen den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Geräteschutz

- Wie jede elektronische Vorrichtung enthalten Frequenzumrichter Bauelemente, die durch elektrostatische Entladungen beschädigt werden können. Vor jeglichem Kontakt mit den Frequenzumrichtern müssen sich die entsprechenden Personen deshalb von statischer Elektrizität befreien.
- Bei Arbeiten an den elektrischen Bestandteilen darf das Gerät nie unter Spannung stehen.
- Wiederholtes Unterspannungsetzen des Geräts kann zu Überlastung und Zerstörung des Frequenzumrichters führen. Nach einer Unterbrechung des Stromkreises stets 3 Minuten vor einem erneuten Unterspannungsetzen warten.

Elektrischer Anschluss


- Das Gerät wird bis zum Frequenzumrichter mit einphasigem* Wechselstrom gespeist. Dort wird dieser in dreiphasigen Drehstrom mit stufenlos regelbarer Frequenz umgewandelt. Mit diesem Drehstrom wird der Motor angetrieben.

- Das Gerät nur an ein Netz mit einphasigem* Wechselstrom mit 220 – 240 V, 50 oder 60 Hz und Erdung anschließen. Eine höhere Netzspannung würde den Frequenzumrichter zerstören.
- Das Gerät muss für einen ausreichenden Personenschutz unbedingt geerdet sein.

Personenschutz durch Schutzschalter

Bei Geräten mit Frequenzumrichtern muss für einen ausreichenden Personenschutz der Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) besonders sorgfältig ausgewählt werden. Es gibt FI-Schalter Typ AC zur Auslösung nur bei Wechsel-Fehlerströmen, FI-Schalter Typ A zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen und pulsierenden Gleich-Fehlerströmen und FI-Schalter Typ B zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen, pulsierenden und glatten Gleich-Fehlerströmen.

Gefahr ! Die Frequenzumrichter sind mit einem Gleichrichter der Netzspannung ausgerüstet. Dadurch kann bei einem Kurzschluss ein Gleich-Fehlerstrom entstehen, durch den ein nur Wechselstrom-sensitiver FI-Schalter Typ AC nicht ausgelöst wird !

Da das Gerät mit einphasigem* Wechselstrom gespeist wird, sollte ein Pulsstrom-sensitiver FI-Schalter Typ A verwendet werden, der durch folgendes Symbol gekennzeichnet ist : .

Achtung : Je nach Hersteller haben FI-Schalter unterschiedliche Bezeichnungen.

Geräte mit Frequenzumrichter erzeugen einen Leckstrom im Schutzleiter, der den FI-Schalter auslösen kann. Das kann folgende Gründe haben:

- Mehreren Geräten mit stufenloser Drehzahlregelung ist derselbe FI-Schalter vorgeschaltet.
- Die Stärke des Leckstroms ist größer als der Auslösestrom des FI-Schalters.

Achtung: Bei der Herstellung von FI-Schaltern kommt es zu Abweichungen. Dadurch betrifft der tatsächliche Wert, bei dem es zur Abschaltung kommt, zwischen 50 und 100 % des angegebenen Werts. Beim Auftreten von Problemen sollten daher die Stärke des Leckstroms und der tatsächliche Auslösestrom des FI-Schalters gemessen werden.

Richten Sie sich zur Orientierung nach den Eigenschaften Ihres Geräts gemäß folgender Tabelle:

Gerät	Netzspannung	Leiterquerschnitt (mm ²)	FI-Schalter (L + N oder 3 L)	
			Bemessungsstrom (A)	Auslösestrom (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260V 50 oder 60 Hz dreiphasen	2,5	B 20	≥ 30

* Außer in Japan vertriebene Spezialmodelle 220 - 240 V mit Dreiphasenstrom

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG: Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen. Unsere Geräte sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und dürfen auf keinen Fall von Kindern bedient werden.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.
- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.).

AUFSTELLEN

- Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Bei Drehstrom ist darauf zu achten, dass sich das Messer entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

HANDHABEN

- Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

BEDIENEN

- Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
- Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.
- Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.
- Das Gerät nicht übermäßig belasten.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.
- Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.
- Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.

- Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe sowie das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehöreile mit besonderer Sorgfalt durchführen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

IHRE GEMÜSESCHNEIDE MASCHINE

CL 60 • CL 60 V.V.

Die Gemüseschneidemaschine CL 60 ist optimal auf die Bedürfnisse professioneller Benutzer abgestimmt. Sie bietet unzählige Verwendungsmöglichkeiten, die Sie nach und nach entdecken werden.

Die **CL 60** wird in Edelstahlausführung geliefert (Motorblock und automatischer Einfüllaufsatz ganz aus Edelstahl). Sie verfügt über **2 Drehzahlen (375 und 750 U/min)** für präzises und schnelles Schneiden.

Sie kann mit **4 Einfüllaufsätzen** ausgestattet werden. Dadurch gewährleistet sie hohe Verarbeitungsmengen sowie eine leichte Bedienung und ist für jede Art von Verarbeitung optimal geeignet. Die Aufsätze werden aus Gründen der Platzersparnis und eines höheren Bedienkomforts in Richtung des Motorblocks gekippt.

Die CL 60 verfügt über ein breites Sortiment an Scheiben und Gattern für die höchsten Ansprüche an das Schneiden und Reiben von Obst und Gemüse, ob in glatte oder gewellte Scheiben, in Streifen, Stäbchen, Würfel oder Pommes frites.

Durch diese zahlreichen Möglichkeiten wird sich Ihnen eine völlig neue Welt der Kochkunst eröffnen. Das Gerät ist so konzipiert, dass alle Zubehörteile, die oft benutzt werden, zum Warten und Reinigen im Handumdrehen herausgenommen und wieder eingesetzt werden können.

Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, führen wir in dieser Bedienungsanleitung nacheinander alle Montageschritte auf.

Die Anleitung enthält wichtige Informationen, die Ihnen dabei helfen werden, den größtmöglichen Nutzen aus dem Kauf Ihrer Gemüseschneidemaschine CL 60 zu ziehen.

Wir empfehlen Ihnen daher, diese Anleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie enthält ferner einige Anwendungsbeispiele, mit deren Hilfe Sie sich schnell mit Ihrem Gerät vertraut machen und seine unzähligen Vorzüge schätzen lernen werden.

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Vor dem Anschließen ans Netz ist zu prüfen, ob der Stromwert Ihrer elektrischen Anlage mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Motors übereinstimmt.



CL 60 Dreiphasenstrom

Die CL 60 wird mit unterschiedlichen Antrieben ausgerüstet : 230 / 400 V umschaltbar / 50 Hz / 3
400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

Das Gerät wird mit steckerlosem Netzkabel geliefert, an das Sie einen Ihrem Netzanschluß entsprechenden Stecker anschließen. Das Kabel enthält vier Leiter: ein Leiter wird mit der Erde verbunden, die anderen drei werden mit den drei Netzphasen verbunden.

Wenn Sie über einen vierpoligen Stecker verfügen :

- 1) Verbinden Sie den grün/gelben Leiter mit dem Massepol.
- 2) Verbinden Sie die anderen drei Leiter mit den restlichen Polen.

Wenn Sie über einen fünfpoligen Stecker verfügen, bleibt der Mittelpol des Netzsteckers unbelegt, da ein ROBOT-COUPÉ Gerät keinen Nulleiter benötigt.

Lassen Sie Ihr Gerät einmal leerlaufen, dabei sicherstellen, daß sich das Arbeitsmesser entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

Ein roter Pfeil am Motorblock gibt die Drehrichtung an. Falls sich das Messer im Uhrzeigersinn dreht, sind zwei Leiter zu vertauschen:

DEN GRÜN-/GELBEN ERDLEITER NICHT ABKLEMMEN !

Vertauschen Sie: **1** gegen **2** oder
1 gegen **3** oder
2 gegen **3**

CL 60 V.V. Einphasenstrom (elektronische Drehzahlregelung)

Das Gerät ist mit einem Dreiphasenmotor (180-260 V/50-60 Hz) ausgestattet, wird allerdings mit einphasigem Wechselstrom betrieben, den ein Frequenzwandler in für den Motor geeigneten Drehstrom umwandelt.


Es wird mit steckerlosem Kabel geliefert, das Sie lediglich mit einem für ihre elektrische Einrichtung geeigneten Stecker versehen müssen. Das Kabel hat drei Leiter (Erde, Phase und Nulleiter).


Der Stecker muss für 20 A. ausgerichtet sein.

• BEDIENELEMENTE

 Aus.

2 grüne Tasten:

 Drehzahl ein (375 U/min)

 Drehzahl ein (750 U/min)

 CL 60 V.V.: Elektronische Drehzahlregelung
100 - 1000 U/min.

AUFSTELLEN

• INSTALLATION IHRES GERÄTES

Das Modell CL 60 verfügt über einen höhenverstellbaren Fuß für einen festen Stand auf jedem Untergrund.



1. Das Gerät an den gewünschten Ort stellen und die Schraube lockern. Die Höhe des Fußes passt sich automatisch dem Untergrund an.
2. Sobald der Fuß die gewünschte Höhe hat, die Schraube einfach wieder festdrehen.

FUNKTION DER EINFÜLLAUFSÄTZE UND DES ZUBEHÖRS

• EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBEL

Dieser Einfüllaufsatz gestattet die Verarbeitung sämtlicher Gemüsesorten :

- der große Einfüllaufsatz ist für große Gemüsesorten wie Kohl, Sellerie, Salat usw. vorgesehen,
- der kleine rohrförmige Einfüllaufsatz ist für lange oder empfindliche Gemüsesorten vorgesehen.



Der Einfüllaufsatz mit Hebelarm lässt sich je nach Größe des Benutzers in 3 Höhen einstellen. Um diese zu ändern, die Schraubenmutter lösen und in der gewünschten Höhe wieder festziehen.



Zum Einfüllaufsatz mit Hebel gehört folgendes Zubehör:

1) Ein **Beschickungskegel**, durch den das Gemüse (außer Kohl) den Klingen zugeführt wird. Er muss fest auf die Antriebswelle geschraubt werden.



2) Ein **Kohlstrunkbohrer**, der nur zum Verarbeiten von Kohl benutzt wird.



Spezienschlüssel zum **Herausnehmen** des Kohlstrunkbohrers.

• ZWEILOCHAUFSAETZE

EINFÜLLAUFSATZ MIT 4 RÖHREN

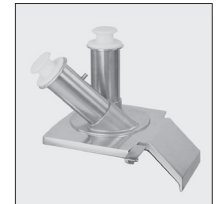
Dieser Einfüllaufsatz verfügt über 4 senkrechte Röhren, von denen 2 jeweils einen Durchmesser von 50 mm und 2 jeweils einen Durchmesser von 70 mm haben.



Dieser Aufsatz dient zum Schneiden von länglichen Gemüsesorten wie z. B. Möhren, Salatgurken, Lauch und zum Schneiden von empfindlichen Produkten wie z. B. Tomaten und Bananen.

EINFÜLLAUFSATZ MIT SENKRECHTEM UND GENEIGTEM ROHR

Dieser Einfüllaufsatz verfügt über 2 senkrechte Röhren mit einem Durchmesser von 75 mm, einen Einsatz (50 mm) und zwei Stopfer (50 bzw. 70 mm). Mithilfe des Einsatzes kann der Durchmesser der Röhren verkleinert werden



Das senkrechte Rohr erfüllt die im vorhergehenden Absatz beschriebenen Funktionen. Das schräge Rohr wurde speziell für Diagonalschnitte konzipiert.

Bei beiden Aufsätzen ist kein Werkzeug zum Einsetzen der Schneidescheibe nötig.

• AUTOMATISCHER EINFÜLLAUFSATZ

Dieser Aufsatz gewährleistet eine ununterbrochenen Verarbeitung.

Er eignet sich besonders zum Schneiden empfindlicher Produkte (Pilze, Tomaten), zum Reiben von Möhren, zum Schneiden von Kartoffeln, für Pommes frites u. v. a. m.

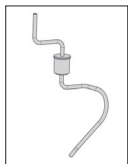


Er eignet sich nicht für folgende Verwendungen :

- das Schneiden von länglichen Gemüsesorten (verwenden Sie dazu den Zweilochaufsatz),
- das Schneiden sperriger Gemüsesorten, deren Größe das Einführen in diesen Aufsatz unmöglich macht (verwenden Sie dazu den Einfüllaufsatz mit Hebel).

Zum Einfüllaufsatz mit Hebel gehört folgendes Zubehör:

1) Durch das **Antiblockierstück** wird das Gemüse (außer Kohl) den Klingen zugeführt.



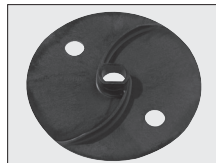
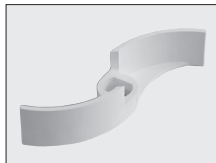
2) Ein zu schnelles Befüllen kann dazu führen, dass das Gemüse stecken bleibt. Verwenden Sie in dem Fall ausschließlich die zu diesem Zweck mitgelieferte **Kurbel** (jedes andere Mittel ist ausdrücklich untersagt).

Mit der Kurbel lässt sich ggf. blockiertes sperriges Gemüse lösen.

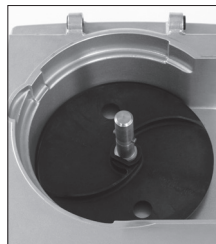
EINSETZEN DER SCHEIBEN NEBST ZUBEHÖR

2 Auswurfvorrichtungen:

Das Modell CL 60 wird mit 2 Auswurfvorrichtungen geliefert: einer schwarzen Auswurfscheibe und einem weißen Kohl-Auswerfer. Dieser ist besonders für das Auswerfen beim Schneiden von Kohl geeignet. Für andere Gemüsearten die schwarze Auswurfscheibe verwenden.



1 Die schwarze Auswurfscheibe bzw. den weißen Auswerfer auf die Antriebswelle des Motorblocks (Bedienfeld Ihnen gegenüber) stecken und kontrollieren, dass sie/er richtig am Boden der Schüssel eingesetzt ist.



2 Setzen Sie die Scheibe Ihrer Wahl ein:

a) Sie haben eine **Reibe** -, **Streifen** - oder **Schneidescheibe** gewählt.

Stecken Sie die Scheibe auf die Antriebsachse und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um festzustellen ob sie richtig sitzt.



b) Sie wollen Würfel schneiden:

Dazu brauchen Sie ein Würfelgatter und eine zum Schneiden von Würfeln geeignete Schneidescheibe.

Die Kombination von Schneidescheibe und Würfelgatter entnehmen Sie bitte folgender Liste:

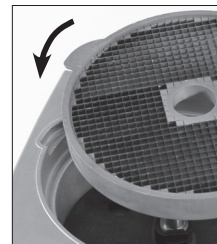
Würfel gatter / Schneidescheibe	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Die mit einem • versehenen Kombinationen sind in unserer Preisliste für Geräte und Zubehör aufgeführt.

Die Schnittstärke des Würfelgatters muss mindestens so groß sein wie die der Schneidescheibe.

Das Würfelgatter in die Schüssel einsetzen.

Darauf achten, dass sich die Ausbuchtung des Würfelgatters in die Einkerbung des Motorblocks einfügt.



Anschließend die entsprechende Schneidescheibe einsetzen (Scheibe mit gerader Klinge) und diese im Uhrzeigersinn drehen, um sicherzugehen, dass sie richtig sitzt.

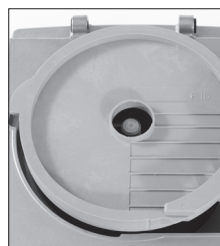
c) Sie haben den Pommes-frites-Einsatz gewählt:

Der Einsatz besteht aus einem Pommes-frites-Gatter und einer Spezialschneidscheibe für Pommes frites.

! ACHTUNG
EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBELARM



Für eine optimale Schnittqualität beim Schneiden von Pommes frites unbedingt die **herausnehmbare Trennwand** und nur den linken Teil der Einfüllöffnung benutzen (s. Abb.).



Das Pommes-frites-Gatter in die Einkerbungen der Schneidekammer des Gemüseschneiders legen.

Das Pommes-frites-Gatter muß sich auf der Höhe des Auswurfs befinden.

Bei Verwendung der Trennwand ist kein Werkzeug (Antiblockierstück bzw. Kohlstrunkbohrer) nötig.

Anschließend die jeweilige Schneidscheibe darauf legen. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn zur Feststellung der korrekten Montage.



⊕ Wählen Sie das Zubehör zum Befestigen der Scheibe je nach Einfüllaufsatz und Gemüse aus:

Einfüllaufsatz	Gemüse	Zubehör
Hebelarm	alle außer Kohl und Pommes frites	Beschickungskegel
Hebelarm	Kohl	Kohlstrunkbohrer + Spezialschlüssel
Hebelarm	Pommes frites	herausnehmbare Trennwand
Automatik	alle	Antiblockierstück
4 Röhren	alle	-

Das Zubehör fest auf die Antriebswelle schrauben (außer bei Verwendung der herausnehmbaren Trennwand)



MONTAGE DER EINFÜLLAUFSÄTZE

• EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBEL


VERWENDUNG DER RÖHRE

Das Gemüse bis zum Rand einfüllen. So lange auf den Stopfer drücken, bis das Gemüse vollständig geschnitten ist.

Ständig Druck auf den Stopfer ausüben, um Fehlschnitte zu vermeiden.

VERWENDUNG DER GROSSEN EINFÜLLÖFFNUNG

! ACHTUNG !



Für eine optimale Schnittqualität beim Schneiden von Pommes frites unbedingt die **herausnehmbare Trennwand** und nur den linken Teil der Einfüllöffnung benutzen (s. Abb.).

① Den Einfüllaufsatz auf den Motorblock setzen. Der Feststellhaken befindet sich von Ihnen aus gesehen rechts.



② Setzen Sie den Einfüllaufsatz mit Hebel auf den Motorblock. Der Feststellhaken befindet sich rechts von Ihnen.

Den Deckel anschließend mit Hilfe des Feststellhakens am Motorblock befestigen.

- Bis zum Rand mit Gemüse füllen.
- Den Stopfer senkrecht über der Einfüllöffnung ansetzen.

- Auf den Stopfer drücken. Der Druck soll den Schnitt nur begleiten. Der nötige Druck ist je nach Verarbeitungsgut unterschiedlich und zu starker Druck könnte die Schnittqualität beeinträchtigen, ohne den Durchsatz zu erhöhen.
- Beim Schneiden von Kohl diesen halbieren und das Herz herausnehmen, um eine unnötige Belastung zu vermeiden und eine bessere Endproduktqualität zu erhalten.
- Den Stopfer anheben und den Zugang zur Einfüllöffnung freimachen.

• ZWEILOCHAUFSATZ

❶ Den Einfüllaufsatz mit senkrechter und schräger Röhre bzw. den Einfüllaufsatz mit 4 Röhren auf den Motorblock setzen, wobei sich die Feststellklammer von Ihnen aus gesehen rechts befindet.



❷ Setzen Sie den Einfüllaufsatz mit Hebel auf den Motorblock. Der Feststellhaken befindet sich rechts von Ihnen. Den Deckel anschließend mit Hilfe der Feststellklammer am Motorblock befestigen.

• AUTOMATISCHER EINFÜLLAUFSATZ

❶ und ❷ Gehen Sie wie beim Einsetzen des Einfüllaufsatzes mit Hebel vor.

❸ Antiblockierstück auf die Antriebsachse schrauben.



❹ Automatischen Einfüllaufsatz auf den Motorblock setzen. Der Feststellhaken befindet sich von Ihnen aus gesehen rechts.

❺ Führen Sie die Achse des Scharniers in das Gehäuse an der Rückseite des Motorblocks ein. Verriegeln Sie den Deckel am Motorblock mit Hilfe des Feststellhakens.



❻ Setzen Sie die Kurbel in die Zentralnabe des Einfüllaufsatzes. Drehen Sie sie, bis sich das Kunststoffteil in die Nabe einfügt.

AUSWECHSELN DER SCHEIBEN

Schalten Sie das Gerät aus (roter Knopf), bevor Sie die Scheiben auswechseln.

❶ Stellen Sie das Gerät so hin, daß der Motorblock zu Ihnen zeigt, und lösen Sie den Feststellhaken aus Aluminium, mit dem der Einfüllaufsatz auf dem Motorblock befestigt ist.

❷ a) Einfüllaufsatz mit Hebelarm:

Heben Sie den Hebel an und drehen Sie ihn nach links, um den Einfülltrichter freizulegen. Jetzt können Sie den Aufsatz nach hinten schwenken und den Beschickungskegel oder den Kohlstrunkbohrer lösen. Verwenden Sie für den Ausbau des Kohlstrunkbohrers das mitgelieferte Werkzeug.

b) In Zweilochaufsatz-Betrieb :

Die Einsätze und die Stopfer vorher abnehmen, dann Einsätze Einfüllaufsatz so hochheben daß er nach hinten schwenkt und die Schüssel freigibt.

c) Automatischer Einfüllaufsatz :

Den Gemüseschneidaufsatz so hochheben, daß er nach hinten schwenkt und die Schüssel freigibt.

③ Lösen Sie die Scheibe, indem Sie sie an den Rändern anheben. Beim Schneiden von Würfeln Würfelgatter und Scheibe am besten gleichzeitig herausnehmen. Zum Erleichtern dieses Vorgangs die Auswurfscheibe drehen und diese anschließend an den beiden Löchern herausnehmen.

④ Wenn Sie einen Würfeinsatz verwenden, empfehlen wir Ihnen, die Schneidekammer (vor allem die Absätze, auf denen das Gatter aufliegt) mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gründlich zu reinigen. Verwenden Sie nur sorgfältig gereinigte Würfelgatter.

Beim Schneiden von Würfeln Würfelgatter und Scheibe am besten gleichzeitig herausnehmen. Zum Erleichtern des Vorgangs die Auswurfscheibe drehen.

Nur saubere Würfelgatter verwenden. Kein weiches Verarbeitungsgut nach dem Schneiden von härteren Produkten einführen, ohne vorher das Würfelgatter einwandfrei gesäubert zu haben.

Verwenden Sie ein **D-Clean-Kit (Art.-Nr. 29246)** für eine leichte und schnelle Reinigung der Würfelgatter (5x5, 8x8, 10x10, 12x12 und 14x14 mm).

⑤ Der Reihe nach werden die Auswurfscheibe, die Arbeitsscheibe bzw. das Würfelgatter montiert - siehe hierzu Ziffer ① und ② des Kapitels "Montage des Gerätes".

⑥ Schließen Sie den Deckel der Gemüseschneidemaschine und befestigen Sie ihn mit Hilfe des Feststellhakens am Motorblock.

WAHL DER SCHEIBEN

SCHNEIDESCHEIBEN 			
S 0,6	Mandeln		
S 0,8	Kohl		
S 1	Karotten / Kohl / Salatgurken / Kartoffeln / Porree		
S 2 / S 3	Zitronen / Karotten / Pilze / Kartoffeln / Salatgurken / Zucchini / Zwiebeln / Porree / Paprika		
S 4 / S 6	Auberginen / Rote Bete / Karotten / Pilze / Salatgurken / Paprika / Rettich / Kopfsalat / Kartoffeln / Tomaten		
S 8 / S 10	Auberginen / Kartoffeln / Zucchini / Karotten		
S 14	Kartoffeln / Zucchini / Karotten		
WELLENFÖRMIG GESCHLIFFENE SCHEIBE 			
W 2	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini		
W 3	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini		
W 5	Rote Bete / Kartoffeln / Karottene / Zucchini		
REIBSCHEIBEN 			
R 1,5	Sellerie / Käse	R 7	Kohl / Käse
R 2	Karotten / Sellerie / Käse	R 9	Kohl / Käse
R 3	Karotten	Parmesan, Schokolade	
R 5	Kohl / Käse	Rettich	
JULIENNE 			
J 1x8	Karotten / Sellerie / Kartoffeln / Zucchini		
J 2x2	Karotten / Sellerie / Kartoffeln		
J 2,5x2,5	Karotten		
J 2x4	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln		
J 2x6	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln		
J 2x10	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln / Sellerie		
J 4x4	Auberginen / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln		
J 6x6	Auberginen / Rote Bete / Sellerie / Zucchini / Kartoffeln		
J 8x8	Sellerie / Kartoffeln		

WÜRFEL

W 5x5	Karotten / Zucchini / Salatgurken / Sellerie
W 8x8	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete
W 10x10	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Weiße Rüben / Zwiebeln / Äpfel
W 14x14	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Weiße Rüben / Sellerie
W 20x20	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / ananas / Weiße Rüben
W 25x25	Kartoffeln / Zucchini / Weiße Rüben / Äpfel / Melone / Wassermelone
W 50x75	salat

POMMES FRITES

F 8x8	Kartoffeln
F 10x10	Kartoffeln
F 10x16	Kartoffeln

REINIGUNG



ACHTUNG!

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (Stromschlaggefahr)!

Danach nehmen Sie den Aufsatz von dem Gerät.

Den Motorblock niemals ins Wasser tauchen, sondern mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm reinigen.



WICHTIG!

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

WARTUNG

• DICHTRING

Der Dichtring der Antriebswelle ist regelmäßig mit Speiseöl abzuschmieren.

Um die einwandfrei DichtigkeiB des Motors zu gewährleisten, empfehlen wir, den Dichtring regelmäßig auf guten Zustand zu überprüfen und bei Bedarf zu erneuern.

Der Dichtring kann auch ohne Ausbau des Motors ausgewechselt werden. Mit Nachdruck empfehlen wir, den ordnungsmäßigen Zustand dieses wichtigen Bauteils stets zu beachten.

• KLINGEN UND MESSERBALKEN

Die Klingen und die Messerbalken aller unserer Scheiben sind Verschleißteile, die regelmäßig auszuwechseln sind, um eine gleichbleibende Schnittqualität zu sichern.

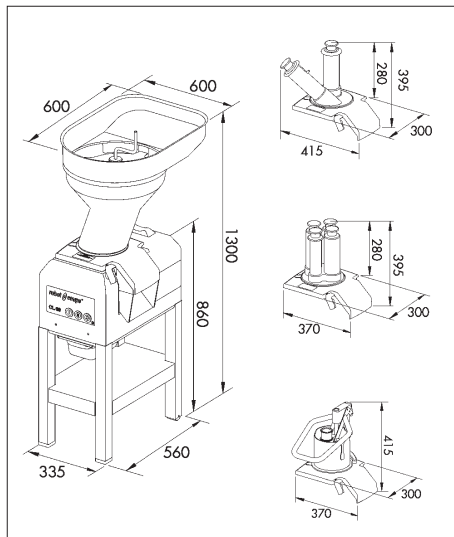
• RASPELSCHEBEN

Die Raspelscheiben nutzen sich mit der Zeit ab. Es wird empfohlen, sie regelmäßig auszuwechseln, um eine gleichbleibende Schnittqualität zu sichern.

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
Motorblock	43 kg	57 kg
Auto. Einfüllaufs.	13 kg	16 kg
Einfüllaufs. m. Hebelarm	7 kg	12 kg
Zweilochaufsatz	8 kg	11 kg
Wagen	8 kg	10 kg
Scheibe	0,5 kg	0,6 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



TECHNISCHE DATEN

• ARBEITSHÖHE

Die CL 60 ist auf einer ebenen, stabilen Standfläche aufzustellen. Da es sich um ein Bodenstandgerät handelt, besteht keine Empfehlung bezüglich der Arbeitshöhe.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) der CL 60 liegt im Leerlauf unterhalb von 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

CL 60 V.V. einphasenstrom

Motor	Geschwindigkeit (U/min.)	Stromaufnahme (A)
230V/50-60 Hz	100 bis 1000	5,8

CL 60 dreiphasenstrom

Motor	Geschwindigkeit (U/min.)	Stromaufnahme (A)
230/400 V/50 Hz umschaltbar	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT



ACHTUNG!

Die Scheiben sind sehr scharf! Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Die CL 60 verfügt über ein magnetisches Sicherheitssystem, das den Motor sofort zum Stehen bringt, wenn der Einfüllaufsatz oder der Deckel geöffnet wird. Somit wird der Zugang zur sich noch in Bewegung befindlichen Arbeitsscheibe verhindert.

Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sicherheitsbedingt schnell zum Stehen.

Um das Gerät wieder in Gang zu setzen, genügt es, den Deckel mit dem Feststellhaken erneut zu schließen und auf die grüne Betriebstaste zu drücken.

Das Gerät hat ferner einen **Überhitzungsschutz**, der den Motor sofort zum Stehen bringt, falls das Gerät zu lange betrieben bzw. überlastet wird.

Im diesen Fall das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es erneut in Betrieb gesetzt wird.

Wenn Sie einen Einfüllaufsatz mit Hebelarm verwenden, wird der Motor ausgeschaltet, wenn sich der Hebel nicht in dem Einfülltrichter befindet. Damit das Gerät eingeschaltet werden kann, den Hebel senkrecht über den Einfülltrichter stellen.



WICHTIG!

Versuchen Sie nie, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen!

Führen Sie niemals einen Gegenstand in den Arbeitsbehälter ein!

Stopfen Sie die zu verarbeitenden Produkte nie mit der Hand nach!

Überladen Sie das Gerät nicht!

Lassen Sie das Gerät nie leer laufen!

CL 60 V.V. ELEKTRONISCHE DREHZAHLEGELUNG

• BESONDERHEITEN

Die **CL 60 V.V.** erreicht eine noch höhere Schnittgenauigkeit durch Drehgeschwindigkeiten von 100 bis 1000 U/min.

Mit der elektronischen Drehzahlregelung kann die Drehgeschwindigkeit der Schneideart und dem zu verarbeitenden Produkt angepasst werden, was eine vielseitige Verwendung, eine bemerkenswerte Schnittpräzision und eine optimale Qualität gewährleistet.

Die CL 60 V.V. mit elektronischer Drehzahlregelung wird **mit einem automatischen Einfüllaufsatz aus Edelstahl geliefert. Zusätzlich lieferbar sind ein Einfüllaufsatz mit Hebelarm und ein Zweilochaufsatz.**

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGS MAATREGELEN

U HEEFT EEN CL 60 • CL 60 V.V. GROENTESNIJDER GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Aansluiting op de elektriciteit
- Bedieningspaneel

INSTALLATIE

FUNCTIES VAN DE AANVOERGOTEN EN BIJBEHORENDE HULPSTUKKEN

- Aanvoergoot met hefboom
- Aanvoergoot met buizen
- Automatische aanvoergoot

OPZETTEN VAN SCHIJVEN EN HULPSTUKKEN

OPZETTEN VAN DE TOEVOERGOTEN

- Aanvoergoot met hefboom
- Aanvoergoot met buizen
- Automatische aanvoergoot

VERWISSELEN VAN DE SCHIJF

KEUZE VAN DE SCHIJVEN

REINIGING

ONDERHOUD

- Dichtingsring
- Snijbladen en kammen
- Raspschijven

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

CL 60 V.V. VARIABEL TOERENTAL

NORMEN

ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSCHEMA'S (Bladzijde 173)

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPÉ s.n.c. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPÉ product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPÉ s.n.c. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ s.n.c.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraaste, bevelde, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven,

snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPÉ s.n.c., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

AANBEVELINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN APPARATEN MET TOERENTALREGELING EN VOOR DE VEILIGHEID VAN PERSONEN

Deze aanbevelingen zijn van toepassing op de apparaten uitgerust met een asynchrone motor en een frequentieregelaar met eenfasige of driefasige voeding

NB:

- Het elektrische voedingscircuit en de veiligheidsvoorzieningen moeten voldoen aan de in het betreffende land geldende voorschriften.
- De elektrische installatie van een apparaat mag slechts worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.

Beveiliging van de apparaten

- Zoals alle elektronische systemen, bevatten frequentieregelaars gevoelige componenten die elektrostatische ontladingen afgeven. Voordat zij werkzaamheden aan deze regelaars gaan verrichten, moeten de personen die deze verrichten de elektrostatische ontlading neutraliseren.
- Voor alle inwendige aansluitingswerkzaamheden moet de spanning van het apparaat zijn uitgeschakeld.
- Herhaaldelijk inschakelen van de spanning van het apparaat veroorzaakt een overbelasting van de frequentieregelaar waardoor deze kapot kan gaan. Het is daarom noodzakelijk altijd drie minuten te wachten tussen het uitschakelen en weer inschakelen van de spanning.

Elektrische installatie


- Het apparaat wordt gevoed met eenfasestroom* tot aan de frequentieregelaar die de stroom omzet in driefasestroom met variabele frequentie voor de voeding van de motor.

- Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een net met eenfasige* wisselstroom van 220 - 240V/50 of 60 Hz met aarding. Hogere netspanningen beschadigen de frequentieregelaar.
- Aansluiting op de aarde is verplicht voor de veiligheid van de personen.

Bescherming van personen met behulp van beveiligingsschakelaars

Apparaten met een frequentieregelaar vereisen een strenge selectie van de differentiaalschakelaar, om de veiligheid van personen te waarborgen: er zijn differentiaalschakelaars die reageren op wisselstroom (type AC), stootstroom (type A) of alle typen stroom (type B).

Gevaar! De frequentieregelaars bevatten een gelijkrichterbrug voor de netspanning. Hierdoor kan in geval van kortsluiting aan de massa een aardlek-gelijkstroom de uitschakeling van een differentiaalschakelaar die enkel op wisselstroom reageert (type AC) verhinderen.

Daar het apparaat een eenfasevoeding* heeft, moet dus een differentiaalschakelaar worden gebruikt die reageert op stootstroom (type A), aangeduid met nevenstaand symbool: .

Opgelet: Volgens de fabrikanten krijgen deze differentiaalschakelaars verschillende benamingen.

Apparaten met een frequentieregelaar produceren een lekstroom op de aarddraad waarvan het niveau kan leiden tot ontijdige uitschakeling van de differentiaalschakelaar. Dit kan zich voordoen wegens:

- Aansluiting van meerdere apparaten met variabele toerental op dezelfde differentiaalschakelaar.
- Een lekstroom van het apparaat die de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar overschrijdt.

Opgelet: Er bestaat toegestane fabricageafwijkingen en afhankelijk van de differentiaalschakelaar ligt de reële uitschakeldrempel tussen 50% en 100% van de theoretische nominale drempel. Meet, indien zich een probleem voordoet, de lekstroom van het apparaat en de reële uitschakeldrempel van de differentiaalschakelaar.

Zie om te beginnen de kenmerken van uw apparaat in onderstaande tabel :

Apparaat	Voeding	Doorsnede van de geleiders (mm ²)	Differentiaalschakelaar (Ph + N of 3 Ph)	
			Kaliber (A)	Kaliber (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260 V 50 of 60 Hz Driefasig	2,5	B 20	≥ 30

* Behalve specifieke modellen 220 - 240V driefase, verkocht in Japan.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.
- Controleer bij het driefasige model of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN CL 60 • CL 60 V.V. GROENTESNIJDER GEKOCHT

De groentesnijder CL 60 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

De **CL 60** is geheel van roestvrij staal (motorblok en automatische goot). Het toestel heeft **2 snelheden (375 en 750 tpm)** en combineert snelheid met optimale snijprecisie.

Het kan worden gebruikt met **4 soorten goten**, hierdoor kan de machine grotere hoeveelheden verwerken, de taak van de bediener wordt erdoor vergemakkelijkt en voor elke bereiding is het meest geschikte hulpmiddel voor handen. **De goten kantelen in één lijn met het motorblok** voor een minimum aan benodigde plaatsruimte en optimaal gebruiksgemak.

De CL 60 beschikt over een grote waaier van schijven en roosters om groenten te raspen en in plakjes en staafjes te snijden, en om macedoine en frieten te maken.

Met dit efficiënte toestel geeft u een nieuwe dimensie aan de kookkunst.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Om uw taak te vergemakkelijken hebben we de verschillende montagehandelingen in deze gebruiksaanwijzing uiteengezet.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• AANSLUITING OP DE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.



CL 60 Driefasig

ROBOT-COUCPE rust zijn CL 60 uit met verschillende motortypes: 230/400V omschakelbaar / 50 Hz/3

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

Het toestel wordt geleverd met een kale stroomkabel waarop u gewoon de elektrische stekker moet aanbrengen die geschikt is voor uw installatie. Deze kabel bestaat uit vier draden waarvan er één aangesloten wordt op de aarding en de drie andere op de drie fasen.

Als u een stekker met vier pennen heeft :

- 1) Sluit de geelgroene aardingsdraad aan op de aardingspen.
- 2) Sluit de drie andere draden aan op de overige pennen.

Als u een stekker met vijf pennen heeft, blijft de middelste pen van uw stekker ongebruikt, want de aansluiting van de ROBOT-COUCPE vraagt geen neutrale geleider.

Laat uw toestel vervolgens leeg draaien en kijk of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

Een rode pijl wijst op het motorblok de draairichting van de bladen aan.

Als het mes met de wijzers van de klok mee draait, verwissel dan twee draden van plaats :

DE GEELGROENE is de aarde. NIET LOSKOPPELEN.

Verwissel ofwel: **1** en **2**

1 en **3**

2 en **3**

CL 60 V.V. Eenfasig (Variabel toerental)

Dit model is voorzien van een driefasige 180-260 V /50-60 Hz motor.

De voeding van het toestel is echter **eenfasig**, de frequentieomzetter zet namelijk de eenfasige stroom om in driefasige stroom die geschikt is voor de motor.

Het toestel wordt geleverd met een kale stroomkabel waarop u slechts de voor uw installatie geschikte stekker hoeft te monteren. Deze kabel bestaat uit 3 draden: een aarddraad, een fasedraad en een nuldraad.

De contactdoos moet zijn berekend op 20 Amperes.

• BEDIENINGSPANEEL



UIT knop

2 groene knoppen:



Inschakelknop 1ste snelheid 375 tpm



Inschakelknop 2de snelheid 750 tpm



CL 60 V.V.: toerentalregelaar van 100 tot 1000 tpm.

INSTALLATIE

• HET INSTALLEREN VAN UW APPARAAT

De CL 60 is voorzien van een verstelbare poot voor aanpassing aan hoogteverschillen in de vloer.



1. Plaats uw machine op de gewenste plaats en schroef de handgreep los. De poot zal zich automatisch aan de hoogte van de vloer aanpassen.
2. Zodra de poot vast staat, schroeft u gewoon de handgreep weer vast.

FUNCTIES VAN DE AANVOERGOTEN EN BIJBEHORENDE HULPSTUKKEN

• AANVOERGoot MET HEFBOOM

Met behulp van deze aanvoergoot kunnen alle soorten groenten worden verwerkt:

- de grote aanvoergoot dient voor de verwerking van grote groenten, zoals kool, selderij, sla enz.,
- de buis dient voor de verwerking van langwerpige of broze groenten.



De toevoergoot met hendel is in 3 standen in de hoogte verstelbaar om deze aan de lengte van de gebruiker aan te passen. Om de stand te veranderen, de moer losschroeven en in de gewenste stand weer vastzetten.



Bij de aanvoergoot met hefboom horen twee hulpstukken :

1) **de laadkegel** om de groenten (met uitzondering van kool) naar de snijbladen te geleiden. Deze moet helemaal worden vastgeschroefd op de aandrijfas.



2) **de uitdieper**; deze dient uitsluitend voor de verwerking van kool.



Een **speciaal** gereedschap om de uitwerper te **demonteren**.

• AANVOERGoot MET BUIZEN

4-BUIZENGOOT

Deze goot bestaat uit vier rechte buizen, waarvan 2 buizen van 50 mm Ø en 2 buizen van 70 mm Ø.

Dankzij de insert kan de doorsnede van de buizen worden gemoduleerd. Deze aanvoergoot is bestemd voor de verwerking van langwerpige groenten, zoals peen, komkommer, prei, enz. en voor de verwerking van broze ingrediënten, zoals tomaat, banaan enz.



AANVOERGoot MET RECHTE EN SCHUINE BUIZEN

Deze goot bestaat uit twee rechte buizen van 75 mm doorsnede, een inlegstuk van 50 mm en twee stoters van 50 mm en 70 mm.

Dankzij het inlegstuk kan de doorsnede van de buizen gemoduleerd worden.

Het verschil is dat deze aanvoergoot is voorzien van een schuine buis, die met name geschikt is voor het schuiv snijden.

Bij geen van deze aanvoergoten is een gereedschap nodig om de snijmes te bevestigen.



AUTOMATISCHE AANVOERGOOT

Deze aanvoergoot is bestemd voor continue snijwerkzaamheden en is bij uitstek geschikt voor het in dunne plakjes snijden van broze producten (champignons, tomaten) en aardappels, voor het raspen van peen en het maken van frieten, om slechts enkele toepassingen te noemen.

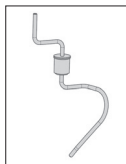


Deze aanvoergoot is niet bedoeld voor bepaalde specifieke werkzaamheden zoals :

- het snijden van langwerpige groenten: gebruik hiervoor de aanvoergoot met buizen ;
- het verwerken van omvangrijke groenten, die te groot zijn om in deze goot te worden ingevoerd: gebruik hiervoor de aanvoergoot met hefboom.

Bij de aanvoergoot met hefboom horen twee hulpstukken:

1) **De schudder** om de groenten (met uitzondering van kool) naar de snijbladen te geleiden.



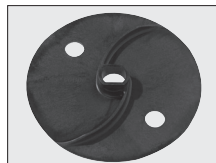
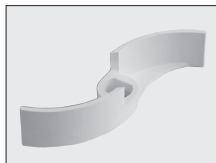
2) Een te snelle toevoer kan blokkering veroorzaken. Gebruik in dit geval uitsluitend de hiertoe meegeleverde zwenkel (ieder ander middel is streng verboden).

De slinger dient om grote groenten, die eventueel klem kunnen raken, los te maken.

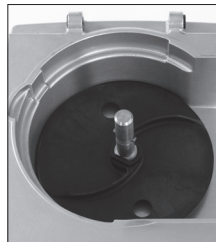
OPZETTEN VAN SCHIJVEN EN HULPSTUKKEN

2 uitvoeraccessoires:

De CL 60 wordt geleverd met 2 uitvoeraccessoires: een zwarte uitvoerschijf en een uitwerper speciaal voor kool. Deze laatste zorgt voor een bijzonder doeltreffende uitvoer bij het snijden van kool. Voor andere groenten gebruikt u de zwarte uitvoerschijf.



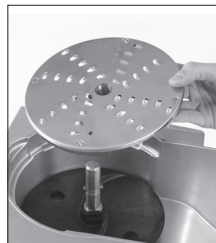
1 Met het motorblok tegenover u, schuift u de zwarte uitvoerschijf of de witte uitwerper op de aandrijfas en controleert of het accessoire goed op de boden van de kuip geplaatst is.



2 Monteer de schijf van uw keuze:

a) U koos een schijf voor plakjes, raspen of staafjes:

Plaats de schijf op de motoras. Kijk of ze juist geplaatst is door ze in wijzerzin te laten ronddraaien.



b) U koos een macedoine-uitrusting: dat wil zeggen een rooster plus een speciale macedoinesnipperschijf.

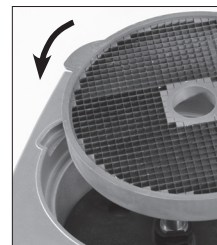
De snipperschijven kunnen in onderstaande combinaties met een macedoinerooster worden gemonteerd:

Macedoinerooster / Snipperschijf	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

De met een asterisk (•) aangeduide combinaties zijn beschikbaar op ons tarief machines en accessoires.

De afmetingen van het macedoinerooster moeten altijd minstens gelijk zijn aan die van de snijschijf.

Plaats het macedoinerooster in de kuip van de groentesnijder. Let op dat de nok van het rooster goed in de uitsparing op het motorblok is geschoven.



Plaats er vervolgens de overeenkomstige snipperschijf op (schijf met recht snijblad) en laat deze in wijzerzin ronddraaien om te kijken of ze juist geplaatst is.

c) U koos een frietenuitrusting :

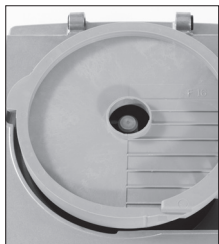
Deze uitrusting bestaat uit een frietenrooster en een speciale schijf voor frieten.



LET OP TOEVOERGOOT MET HENDEL



Om een optimaal snijresultaat te krijgen bij het maken van frieten is het noodzakelijk om de **verplaatsbare wand** te gebruiken en de aardappelen in het linkergedeelte van de goot in te voeren (zie foto hiernaast).



Plaats het frietenrooster in de kuip van de groentesnijder.

Zorg dat het juist op zijn plaats zit, met de frietensnijder ter hoogte van de afvoer.

Bij gebruik van de verplaatsbare wand is geen ander hulpmiddel (laadkegel of kooluitwerper) nodig.

Plaats er vervolgens de overeenkomstige snipperschijf en laat ze in wijzerzin ronddraaien, om te kijken of ze juist geplaatst is.



⊗ Kies het bevestigingsmiddel voor de schijf afhankelijk van de gebruikte toevoergoot en het type groenten:

Toevoergoot	Type groente	Hulpmiddel	
Met hendel	Alles behalve kool en frieten	Laadkegel	
Met hendel	Kool	Kooluitwerper + sleutel	
Met hendel	Frieten	Verplaatsbare wand	
Automatisch	Alles	Schudder	
4 buizen	Alles	Geen hulpmiddel	

Helemaal op de aandrijfjas schroeven (behalve bij gebruik van de verplaatsbare wand).

OPZETTEN VAN DE TOEVOERGOTEN

• AANVOERGOOT MET HEFBOOM

GEbruik VAN DE BUIS

Vul de buisgoot tot bovenaan met groeten.

Druk op de aandrukker en blijf hierop drukken totdat alle groenten gesneden zijn.

Gebruik altijd de aandrukker om de groenten aan te drukken en ongewenste snijresultaten te beperken.

GEbruik VAN DE GROTE GOOT



LET OP !



Om een optimaal snijresultaat te krijgen bij het maken van frieten is het noodzakelijk om de **verplaatsbare wand** te gebruiken en de aardappelen in het linkergedeelte van de goot in te voeren (zie foto hiernaast).

① Plaats de toevoergoot van de groentesnijder op het motorblok. De vergrendelingsklem bevindt zich dan tegenover u, aan uw rechterkant.



② Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. Vergrendel vervolgens het deksel op het motorblok met behulp van de vergrendelingsklem.

- Vul de goot tot bovenaan met groenten.
- Plaats de aandrukker weer recht op de goot.

- Druk op de aanduwer. De druk op de aanduwer dient enkel om het snijden van de groenten te begeleiden. De druk verschilt afhankelijk van de snijbewerkingen, maar denk eraan dat een te sterke druk de snijkwaliteit kan verminderen zonder het mogelijk te maken de productiesnelheid te verhogen.

- Voor het snijden van kool verdient het de voorkeur de kool in tweeën te snijden en het hart te verwijderen om onnodige belasting van de machine te vermijden en een beter eindresultaat te verkrijgen.

- Til de stoter op en maak de ingang van de toevoergoot vrij.

• AANVOERGoot MET BUIZEN

❶ Plaats de goot met de rechte en schuine buizen of de 4-buizengoot op het motorblok, waarbij de bevestigingsbeugel zich tegenover u bevindt, aan uw rechterkant.



❷ Steek de scharniers-tang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. De vergrendelingsklem bevindt zich dan tegenover u, aan uw rechterkant.

• AUTOMATISCHE AANVOERGoot

❶ et ❷ Ga op dezelfde wijze te werk als bij de aanvoergoot met hefboom.



❸ Schroef de roerstaaf op de motoras.



❹ Plaats de automatische goot op het motorblok. De aanhaakklem bevindt zich nu tegenover u, aan uw rechterkant.



❺ Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. Vergrendel daarna het deksel op het motorblok met behulp van de aanhaakklem.



❻ Steek de hendel in de naaf in het midden van de aanvoergoot. Draai de hendel totdat het plastic gedeelte in de naaf geschoven zit.

HET VERWISSELEN VAN DE SCHIJF

Aangeraden wordt het apparaat stop te zetten (rode knop), voordat u de schijf gaat verwisselen.

❶ Ontgrendel, met het motorblok tegenover u, met uw rechterhand de aluminium aanhaakklem waarmee de aanvoergoot geblokkeerd wordt op het motorblok.

❷ a) **Met goot met hefboom :**

Til de hefboom omhoog om de kuip vrij te maken, draai de kuip naar links zodat u de aanvoergoot naar achteren kunt kantelen en de laadkegel of de uitdieper kunt losschroeven. Gebruik voor de uitdieper het hiertoe bestemde demontagereedschap.

b) **Bij de aanvoergoot met buizen :**

Verwijder van te voren de inserts en stoters, til dan de aanvoergoot omhoog en kantel haar naar achteren om de kuip vrij te maken.

c) **Met automatische goot :**

Til de kop van de groentesnijder op en kantel deze naar achteren om de kuip vrij te maken.

- ⑤ Verwijder de schijf door ze bij de randen beet te pakken.

Bij een macedoine-uitrusting wordt aanbevolen de combinatorooster+schijfin één keerteverwijderen. Om deze handeling te vergemakkelijken kunt u gebruik maken van de afvoerschijf door deze rond te laten draaien. Verwijder vervolgens de afvoerschijf door middel van de twee openingen. Als de schijf klem zit, draait u haar lichtjes tegen wizerzin in.

- ④ Bij de montage van een macedoine-uitrusting raden wij aan de kuip binnenin schoon te maken met een vochtige doek of spons, in het bijzonder de pennen waarop het rooster wordt gemonteerd.

Wij raden aan rooster + schijf tegelijkertijd te verwijderen. Om dit te vergemakkelijken kunt u de uitvoerschijf benutten door deze te draaien.

Gebruik altijd een goed schoongemaakt rooster.





Verwerk nooit zachte producten na harde producten, zonder eerst het rooster goed te hebben schoongemaakt.

Gebruik een **D-Clean Kit (ref. 29246)** voor het snel en gemakkelijk schoonmaken van de macedoine roosters 5x5, 8x8, 10x10 12x12 en 14x14.

- ⑥ Monteer vervolgens de afvoerschijf, de snijschijf, de rasp of staafjessnijder of de macedoine-uitrusting, zoals beschreven in het vorige gedeelte onder de punten 1) en 2) voor de betreffende goot.

- ⑥ Sluit het deksel van de groentesnijder en vergrendel het op het motorblok door middel van de aanhaak-klem. Stel het toestel weer in werking.

KEUZE VAN DE SCHIJVEN

PLAKJESSCHIJVEN 			
P 0,6	Amandelen		
P 0,8	kool		
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei		
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika		
P 4 / P 6	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat		
P 8 / P 10	aubergine / aardappel / courgette / wortel		
P 14	aardappel / courgette / wortel		
GEGOLFDE PLAKJESSCHIJVEN 			
GP 2	biet / aardappel / wortel / courgette		
GP 3	biet / aardappel / wortel / courgette		
GP 5	biet / aardappel / wortel / courgette		
RASPSCHIJVEN 			
R 1,5	selder / kaas	R 7	kool / kaas
R 2	wortel / selderij / kaas	R 9	kool / kaas
R 3	wortel	Parmezaankaas / chocolade	
R 5	kool / kaas	Radijs	
STAAFJESSCHIJVEN 			
S 1x8	wortel / selderij / aardappel / courgette		
S 2x2	wortel / selderij / aardappel		
S 2,5x2,5	wortel		
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel		
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel		
S 2x10	wortel / biet / courgette / aardappel / selderij		
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel		
S 6x6	aubergine / biet / selderij / courgette / aardappel		
S 8x8	selder / aardappel		

MACEDOINE

M 5x5	wortel / courgette / komkommer / selderij
M 8x8	aardappel / wortel / courgette / biet / raap
M 10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap / ui / appel
M 14x14	aardappel / wortel / courgette / selderij / raap
M 20x20	aardappel / wortel / courgette / ananas / raap
M 25x25	aardappel / courgette / raap / appel / meloen / watermeloen
M 50x75	salade

FRIETEN

F 8x8	aardappel
F 10x10	aardappel
F 16x16	aardappel

REINIGING



LET OP !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

Verwijder eerst het dekstel van de groentesnijder, dan de schijf en daarna eventueel het rooster en de afvoerschijf.

Maak alle onderdelen goed schoon.

Dompel het motorblok nooit onder water, maar reinig het met een vochtige doek of spons.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden geolied (gebruik tafellolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van deze ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

Deze dichtingsring is gemakkelijk te vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij raden u dan ook stellig aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

• SNIJBLADEN EN KAMMEN

De snijbladen en kammen van als onze schijven zijn slijtstukken die af en toe vervangen moeten worden om altijd dezelfde snijkwaliteit te houden.

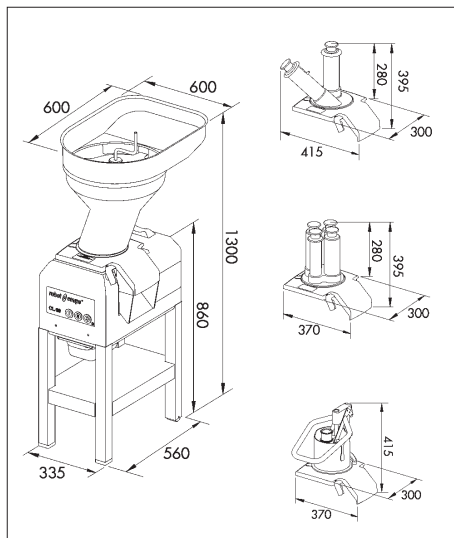
• RASPSCHIJVEN

De raspschijven gaan op den duur achteruit. Wij raden aan deze af en toe te vervangen om dezelfde snijkwaliteit te houden.

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
Motorblok	43 kg	57 kg
Automatische goot	13 kg	16 kg
Goot met hefboom	7 kg	12 kg
Goot met buizen	8 kg	11 kg
Wagen	8 kg	10 kg
Snijschijf	0,5 kg	0,6 kg

• AFMETINGEN (in mm)



TECHNISCHE KENMERKEN

• WERKHOOGTE

Wij raden u aan de CL 60 op een stabiel werkvlak te plaatsen. Er is geen aanbevolen werkhogte daar het een op de grond geplaatst toestel betreft.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van de CL 60 groentesnijder bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

CL 60 V.V. eenfasig voeding

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (A)
230V/50-60 Hz	100 tot 1000	5,8

CL 60 triphasé

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (A)
230/400 V/50 Hz omschakelbaar	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

**LET OP !**

De schijven zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

De CL 60 is voorzien van een magnetisch beveiligingssysteem dat de motor stillegt zodra de aanvoergoot of de kuip wordt geopend, hierdoor is het onmogelijk om tijdens de werking van het toestel in contact te komen met de scherpe onderdelen.

Zodra het deksel wordt geopend, valt de motor stil.

Om het toestel weer in werking te stellen, vergrendelt u het deksel opnieuw met behulp van de aanhaakklem.

Deze modellen zijn voorzien van een **thermische beveiliging** die de motor automatisch stillegt als deze te lang blijft draaien of overbelast wordt.

Wacht in dit geval tot het toestel is afgekoeld, voordat u het weer in werking stelt.

Bij gebruik van de goot met hefboom stopt de motor zodra de hefboom van de kuip wordt losgemaakt. Om het toestel weer in werking te stellen, zet u de hefboom loodrecht op de kuip.

**DENK ERAAN**

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

CL 60 V.V. VARIABEL TOERENTAL

• BIJZONDERHEDEN

De CL 60 V.V. met variabel toerental biedt een nog grotere snijprecisie, dankzij een toerentalbereik **van 100 tot 1000 tpm.**

Door het toerental te regelen kan de snelheid worden aangepast aan de specifieke snijbewerking en de textuur van de verwerkte groenten of vruchten. Dit zorgt voor een zeer grote flexibiliteit in het gebruik, een opmerkelijke snijprecisie en een optimale kwaliteit.

De CL 60 V.V. met variabel toerental is standaard **uitgerust met een automatische aanvoergoot van roestvrij staal. Het toestel kan optioneel worden uitgerust met een aanvoergoot met hefboom en een aanvoergoot met buizen.**

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

INDICE

■	GARANTÍA	■	SURTIDO DE DISCOS
■	PRECAUCIONES IMPORTANTES	■	LIMPIEZA
■	SU NUEVO CORTA-HORTALIZAS CL 60 • CL 60 V.V.	■	MANTENIMIENTO <ul style="list-style-type: none">• Junta hermetica• Cuchillas y peines• Discos Ralladores
■	PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO <ul style="list-style-type: none">• Consejos sobre las conexiones eléctricas• Panel de control	■	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS <ul style="list-style-type: none">• Peso• Dimensiones• Altura de trabajo• Nivel de ruido• características electricas
■	INSTALACIÓN	■	SEGURIDAD
■	FUNCIONES DE LAS TOLVAS Y SUS ACCESORIOS <ul style="list-style-type: none">• Tolva con palanca• Tolva con tubos• Tolva automática	■	CL 60 V.V. VELOCIDAD VARIABLE
■	INSTALACIÓN DE LOS DISCOS Y HERRAMIENTAS	■	NORMAS
■	INSTALACIÓN DE LAS TOLVAS <ul style="list-style-type: none">• Tolva con palanca• Tolva con tubos• Tolva automática	■	ESQUEMAS ELÉCTRICOS Y DE CABLEADO (Página 173)
■	CAMBIO DE DISCO		

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPÉ tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPÉ a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o le montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPÉ S.N.C. NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

1 - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).

2 - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.

3 - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.

4 - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía ROBOT-COUPÉ S.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPÉ S.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

RECOMENDACIONES RELATIVAS A LA INSTALACIÓN DE APARATOS DE VELOCIDAD VARIABLE Y A LA PROTECCIÓN DE LAS PERSONAS

Las presentes recomendaciones se aplican a los aparatos equipados con un motor asíncrono y un variador de frecuencia de alimentación monofásica o trifásica.

Nota:

- El circuito de alimentación eléctrica y los equipos de protección deben cumplir con la reglamentación del país.
- La instalación eléctrica del aparato debe ser efectuada únicamente por un electricista profesional.

Protección de los aparatos

- Los variadores de frecuencia, como cualquier dispositivo electrónico, incluyen componentes sensibles a las descargas electrostáticas. Antes de intervenir en estos variadores, las personas encargadas de este trabajo deben liberarse de las descargas electrostáticas.
- Cualquier operación de conexión interna debe efectuarse con el aparato desconectado.
- Los encendidos repetidos del aparato provocan una sobrecarga del variador que puede causar su destrucción. Es imperativo respetar una duración de 3 minutos entre el apagado y el encendido siguiente.

Instalación eléctrica


- El aparato es alimentado con corriente monofásica* hasta el variador que transforma esta corriente en corriente trifásica de frecuencia variable para alimentar el motor.

- El aparato debe conectarse únicamente a una red alternativa monofásica* 220 – 240V / 50 ó 60 Hz con toma de tierra. Una tensión de red más elevada destruirá el variador.
- La conexión a tierra es obligatoria para proteger a las personas.

Protección de las personas mediante disyuntores

Los aparatos de variador de frecuencia requieren una selección rigurosa del disyuntor diferencial para proteger a las personas: existen disyuntores diferenciales sensibles a la corriente alterna (tipo AC), sensibles a la corriente de impulsos (tipo A) y sensibles a todas las corrientes (tipo B).

¡Peligro! Los variadores integran un puente rectificador de la tensión de red. Por consiguiente, en caso de cortocircuito a la masa, una corriente continua defectuosa puede impedir la activación de un disyuntor sensible solamente a la corriente alterna (tipo AC).

Como el aparato es alimentado con corriente monofásica*, es necesario utilizar un disyuntor diferencial sensible a la corriente de impulsos (tipo A), identificado por el siguiente símbolo: .

Atención: egún los fabricantes, estos disyuntores diferenciales reciben denominaciones diferentes.

Los aparatos de variador de frecuencia producen una corriente de fuga en el hilo de tierra cuyo nivel puede provocar el accionamiento intempestivo del disyuntor diferencial. Esto puede producirse debido a:

- La conexión de varios aparatos de velocidad variable al mismo disyuntor diferencial.
- Una corriente de fuga del aparato superior al umbral de accionamiento real del disyuntor diferencial.

Atención: existen tolerancias de fabricación y, según el disyuntor diferencial, su umbral de accionamiento se sitúa entre el 50% y el 100% de su umbral nominal teórico. En caso de problema, hay que medir la corriente de fuga del aparato y el umbral real de accionamiento del disyuntor diferencial.

La primera reacción debe ser referirse a las características del aparato en el siguiente cuadro:

Aparato	Alimentación	Sección de los Conductores (mm ²)	Disyuntor diferencial (F + N ó 3 F)	
			Calibre (A)	Umbral (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260 V 50 ó 60 Hz Trifásica	2,5	B 20	≥ 30

* Salvo los modelos específicos 220 - 240 V trifásicos vendidos en Japón.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN : A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas...) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato. Nuestro equipo está previsto para un uso profesional y en ningún caso debe ser utilizado por niños.

DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- Tenga CUIDADO con los accesorios cortantes (hojas, discos...).

INSTALACIÓN

- Le aconsejamos que coloque su aparato sobre un soporte totalmente estable.

CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.
- Conecte siempre el aparato a una toma de tierra.
- En el modelo trifásico, asegúrese de que el accesorio gira en el sentido contrario a las agujas del reloj.

MANIPULACIÓN

- Manipule siempre los discos y hojas con precaución, ya que son accesorios cortantes.

UTILIZACIÓN

- Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.
- Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.
- No debe sobrecargarse el aparato.
- Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- No sumerja el bloque motor en el agua.
- Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio.
- No utilice un detergente demasiado alcalino (con

una concentración demasiado elevada de sosa o amoníaco) para las piezas de plástico.

- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.
- Verifique periódicamente el estado de las juntas o de los anillos y el funcionamiento adecuado de los dispositivos de seguridad.
- El mantenimiento y el examen de los accesorios deben ser tanto más minuciosos cuanto que en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico...).
- No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño.
- No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

SU NUEVO CORTA-HORTALIZAS CL 60 • CL 60 V.V.

El corta-hortalizas CL 60 es un aparato ideal para cocinas profesionales. Le rendirá innumerables servicios que Vd. irá descubriendo a medida que lo utiliza.

El **CL 60** está fabricado en acero inoxidable (el bloque motor y la tolva automática son de acero inoxidable). Dispone de dos velocidades: **375 rpm y 750 rpm**, que aúnan rapidez y precisión de corte. Su diseño permite el uso de **cuatro tipos de tolvas**, que incrementan las cantidades procesadas, facilitan la tarea del operador y ofrecen la herramienta más apta para cada tipo de preparación. **La inclinación de las tolvas está alineada con el bloque motor** para reducir el espacio ocupado y lograr una mayor comodidad de utilización.

El CL 60 cuenta con una amplia gama de discos y rejillas para satisfacer a los más exigentes a la hora de cortar frutas y verduras, ya se trate de rodajas, cortes ondulados, ralladuras, bastoncillos, tiras, macedonia y patatas fritas.

Gracias a sus prestaciones técnicas, usted descubrirá rápidamente otro universo del arte culinario.

El diseño sencillo de este aparato permite montar y desmontar en un momento todas las piezas que se manipulan con frecuencia para su mantenimiento o limpieza.

A fin de facilitarle la tarea, en este manual le explicamos con detalle las distintas operaciones de montaje.

Este manual contiene informaciones importantes para que el usuario saque el máximo partido de la inversión en el corta-hortalizas CL 60.

Así pues, le aconsejamos encarecidamente que lea con cuidado este manual antes de poner en marcha el aparato.

Asimismo, hemos incluido algunos ejemplos de preparaciones que le permitirán familiarizarse rápidamente con el aparato y valorar sus numerosas cualidades.

PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

• CONSEJOS SOBRE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS

Antes de enchufarla, asegúrese de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor.

**ATENCIÓN**
CONECTAR OBLIGATORIAMENTE
EL APARATO A TIERRA (PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN).

CL 60 Trifásico

ROBOT-COUCPE equipa sus CL 60 con distintos tipos de motores: 230/400 V conmutable / 50 Hz/3

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

El aparato lleva un cable eléctrico al descubierto al que basta con adaptar la clavija que corresponda a la instalación del usuario. Este cable consta de cuatro alambres: uno para la conexión a la toma de tierra y tres para la conexión a las fases.

Si tiene una clavija de 4 polos:

- 1) Conectar el cable verde/amarillo al polo de tierra.
- 2) Conectar los otros tres cables a los demás polos.

Si tiene una clavija de 5 polos, no se usa el polo central, ya que la ROBOT-COUCPE no requiere un cable neutro.

Poner la máquina en marcha sin carga y verificar que la cuchilla gira debidamente en dirección contraria a la de las agujas del reloj.

Una flecha roja en la base del motor indica la dirección de giro de la cuchilla. Si la cuchilla gira en la dirección de las agujas de reloj, cambiar dos de los cables.

NO DESCONECTE EL VERDE Y AMARILLO, puesto que está conectado a la toma de tierra.

Invierta: el **1** y el **2** ó
el **1** y el **3** ó
el **2** y el **3**

CL 60 V.V. Monofásico (velocidad variable)

Este modelo dispone de un motor trifásico 180-260 V/50-60 Hz.

Sin embargo, la alimentación del aparato es monofásica porque el variador de frecuencia transforma la corriente monofásica en corriente trifásica adaptada al motor.

El aparato lleva un cable eléctrico al descubierto al que basta con conectar la clavija que corresponda a la instalación del usuario. Este cable consta de tres alambres: uno está conectado a la toma de tierra y los otros dos a la fase y al neutro.

La toma de alimentación debe de ser calibrada a 20 amperios.

• PANEL DE CONTROL

 Botón de parada

2 botones verdes:

 Botón de encendido 1° velocidad 375 rpm

 Botón de encendido 2° velocidad 750 rpm

 CL 60 V.V.: Variación de velocidad de 100 a 1000 rpm.

INSTALACIÓN

• INSTALACIÓN DEL APARATO

El CL 60 está equipado con un pie de altura ajustable para adaptarse a los diferentes niveles del piso.



1. Colocar la máquina en el lugar deseado y destornillar el asa. El pie se ajustará automáticamente al nivel del piso.
2. Cuando el pie se haya fijado, basta atornillar de nuevo el asa.

FUNCIONES DE LAS TOLVAS Y SUS ACCESORIOS

• TOLVA CON PALANCA

Este conducto permite trabajar todos los tipos de legumbres :

- El conducto grande de introducción que sirve para el trabajo de las legumbres voluminosas de tipo col, apio, lechuga, etc.,
- El tubo que sirve para trabajar productos largos o frágiles.



La altura de la tolva de palanca puede ajustarse en 3 posiciones para adaptarla a la talla del usuario. Para cambiar de posición, hay que destornillar la tuerca y fijarla en la posición deseada.



Se han previsto para el conducto con palanquita dos tipos de herramientas, a saber :

1) **el cono de carga** que sirve para guiar las hortalizas (salvo la col) hacia las cuchillas. Es necesario atornillar a fondo la herramienta en el eje del motor.



2) **el vaciador** que sirve únicamente para el trabajo de la col. Gracias a esta herramienta, se puede cortar o rallar una col entera sin que sea necesario cortarla previamente.



Una **herramienta especial** para **desmontar** el expulsor.

• TOLVA CON TUBOS

CONDUCTO DE 4 TUBOS

Este conducto consta de cuatro tubos rectos: 2 tubos de 50 mm de diámetro y 2 tubos de 70 mm de diámetro.

Este conducto ha sido diseñado para trabajar legumbres largas como zanahorias, pepinos, puerros, etc. o para trabajar productos frágiles como tomates, bananas, etc.



CONDUCTO CON TUBOS RECTO E INCLINADO

Este conducto consta de dos tubos rectos de 75 mm de diámetro, un adaptador de 50 mm y dos palancas de 50 mm y 70 mm.

Gracias al adaptador, el diámetro de los tubos es modulable.



Esta tolva con tubo recto realiza las mismas funciones que la tolva anterior. La diferencia reside en que está provista de un tubo inclinado estudiado especialmente para el corte oblicuo.

Para cada uno de estos canales, no se requiere ninguna herramienta para fijar el disco.

• TOLVA AUTOMÁTICA

Este conducto se utiliza para cortar de manera continua.

Es especialmente apropiado para cortar productos frágiles en rodajas (champiñones, tomates), rallar zanahorias, cortar patatas en rodajas y hacer patatas fritas, por citar algunos ejemplos.

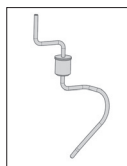


Este conducto no debe utilizarse para determinadas preparaciones como :

- el corte en rodajas de productos largos: utilice el canal con tubo.
- la preparación de productos voluminosos cuyo tamaño no permite introducirlos por este canal : en este caso utilice el canal con palanca.

Se han previsto para el conducto con palanquita dos tipos de herramientas, a saber :

1) El **agitador** , que sirve para guiar las hortalizas (salvo la col) hacia las cuchillas.



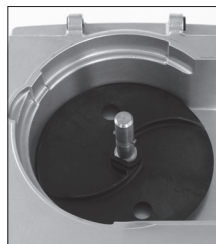
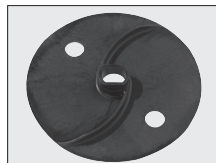
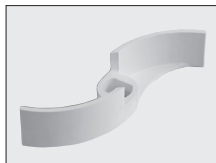
2) Una introducción de productos demasiado rápida puede provocar un bloqueo, en cuyo caso hay que utilizar exclusivamente la manivela suministrada con este fin (cualquier otro medio está terminantemente prohibido).

La función de la manivela es desbloquear las hortalizas grandes que se hayan atascado.

INSTALACIÓN DE LOS DISCOS Y HERRAMIENTAS

2 herramientas de expulsión:

El CL 60 se entrega con 2 herramientas expulsoras, es decir, un disco expulsor negro y un expulsor especial para col. Este último efectúa una evacuación de gran eficacia cuando se corta col. Para las otras hortalizas, hay que utilizar el disco expulsor negro.

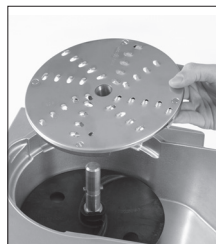


1 Con el bloque del motor frente a usted, introducir el disco expulsor negro o el expulsor blanco sobre el eje del motor y verificar que esté en la posición correcta en el fondo de la cuba.

2 Colocar el disco escogido:

a) Si ha seleccionado un disco de rebanar, rallar o de tipo julienne:

Colocar el disco en el eje del motor. Para asegurar que esté debidamente colocado, girarlo en dirección de las agujas del reloj.



b) Si ha elegido un equipamiento macedonia:

A saber una rejilla y un disco cortador de rodajas especial macedonia.

Los discos cortadores de rodajas pueden montarse con una rejilla macedonia según las siguientes combinaciones:

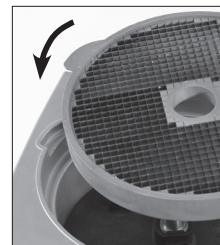
Rejilla macedonia	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
Cortador de rodajas						
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Las combinaciones marcadas con un punto • están disponibles en nuestra tarifa de máquinas y accesorios.

Las dimensiones de la rejilla de macedonia siempre deben ser superiores o iguales a las del disco expulsor.

Coloque la rejilla macedonia en la cuba del corta hortalizas.

Asegúrese que la uña de la rejilla está correctamente encajada en la muesca del bloque motor.



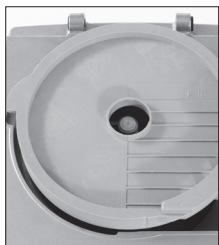
Después, encaje el disco cortador de rodajas correspondiente (disco lama derecha) y hágalo girar en el sentido de las agujas de un reloj para asegurarse que está correctamente colocado.

c) Usted ha escogido un equipo para patatas fritas: El equipo consta de una rejilla para patatas fritas y de un disco cortador especial para patatas fritas.

⚠ ATENCIÓN TOLVA DE PALANCA



Para tener un resultado de corte óptimo cuando se preparan patatas fritas, es indispensable utilizar **la separación amovible** e introducir las patatas por la parte izquierda de la tolva (ver la foto).



Colocar la rejilla para patatas fritas en el tazón del corta-hortalizas.

Cerciórese de que esté correctamente colocado, el rallador para patatas fritas debe encontrarse al nivel de expulsión.

Si se usa la separación, no es necesaria ninguna otra herramienta (cono de carga o expulsor de col).

Luego colocar la redondela apropiada para rebanar y girarla en dirección de las agujas del reloj para asegurar que esté debidamente colocada.



ⓑ Escoger la herramienta de fijación del disco según la tolva utilizada y el tipo de hortaliza:

Tolva	Tipo de hortaliza	Herramienta	
Palanca	Todas, salvo col y patatas fritas	Cono de carga	
Palanca	Col	Expulsor de col + la llave	
Palanca	Patatas fritas	Separación amovible	
Automática	Todos	Agitador	
4 tubos	Todos	Sin herramienta	

Atornillar a fondo la herramienta sobre el eje del motor (salvo si se usa la separación amovible).

■ INSTALACIÓN DE LAS TOLVAS

• TOLVA CON PALANCA

UTILIZACIÓN DEL TUBO

Introducir las hortalizas hasta arriba de la boca de introducción.

Presionar con el apretador manteniendo la presión hasta que las hortalizas estén completamente cortadas.

Ejerza siempre una presión sobre las hortalizas con la ayuda de los tacos apretadores con el fin de evitar cortes fallidos.

USO DE LA TOLVA TUBULAR

⚠ ATENCIÓN



Para tener un resultado de corte óptimo cuando se preparan patatas fritas, es indispensable utilizar **la separación amovible** e introducir las patatas por la parte izquierda de la tolva (ver la foto).

❶ Posicionar la tolva del corta-hortalizas sobre el bloque del motor. La manivela de bloqueo se encuentra entonces frente a usted, a su derecha.



❷ Introduzca el pasador de la bisagra en los espacios situados en la parte trasera del bloque. Bloquear la tapa sobre el bloque del motor con la manivela de bloqueo.

- Introducir las hortalizas hasta arriba.
- Volver a colocar el apretador de plomo con la boca de introducción.

- Accionar el pulsador. Este pulsador debe utilizarse solamente para el corte de hortalizas. La presión aplicada varía en función de los cortes, pero cuidado: si la presión es demasiado fuerte, puede afectar la calidad del corte e impedir aumentar la producción.

- Para cortar coles **es preferible cortarlas en dos y quitar el cogollo** duro para evitar esfuerzos inútiles y garantizar una mejor calidad o producto terminado.

- Levantar el empujador y liberar la entrada de la tolva.

• TOLVA CON TUBOS

❶ Posicionar la tolva de tubos rectos e inclinados o la tolva de 4 tubos sobre el bloque del motor y el gancho de fijación se encuentra entonces frente a usted, a su derecha.



❷ Introduzca el pasador de la bisagra en los espacios situados en la parte trasera del bloque. La manivela de bloqueo se encuentra entonces frente a usted, a su derecha.

• TOLVA AUTOMÁTICA

❶ et ❷ Siga los mismos pasos que en el caso del canal con palanca.



❸ Enrosque el agitador en el eje motor.



❹ Coloque el conducto automático sobre el eje motor. El gancho de anclaje se encontrará frente a usted, a la derecha.

❺ Introduzca el vástago de bisagra en los espacios que se encuentran en la parte posterior del eje motor.

A continuación, bloquee la tapa sobre el eje motor con el gancho de anclaje.



❻ Introduzca la manivela en el buje central de la tolva. Hágala girar hasta que la pieza de plástico quede encajada en el buje.

CAMBIO DE DISCO

Se recomienda parar el aparato (botón rojo) antes de proceder al cambio de disco.

❶ Con el bloque motor frente a usted, desenclavar con la mano derecha el gancho de anclaje de aluminio que sirve para bloquear el conducto sobre el bloque motor.

❷ a) **Con boca de introducción con palanca:**
Levantar la palanquita para liberar el tazón haciéndolo girar hacia la izquierda de tal manera que pueda el conducto girar después hacia atrás y desatornillarse el cono de carga o el vaciador. Para el vaciador, utilizar la herramienta de desmontaje prevista para ese efecto.

b) **Con conducto de tubos:**
Retirar primero los reductores y los empujadores después levantar el conducto de manera que se incline hacia atrás para quitar el tazón.

c) **Con boca de introducción automática:**
Levante el cabezal del aparato de manera que se incline hacia atrás para desbloquear la tolva.

③ Quitar el disco levantándolo por los bordes.

En el caso de un equipamiento macedonia, le recomendamos retirar al mismo tiempo el conjunto rejilla + disco. Para facilitar la operación, puede servirse del disco evacuador haciéndolo girar. Y retirar el disco evacuador valiéndose de los dos orificios. En el caso de que la placa esté bloqueada, girarla ligeramente en el sentido inverso al de las agujas del reloj.

④ En el caso de montaje de un equipo macedonia, recomendamos limpiar bien el interior de la tazon mediante un trapo o una esponja húmeda y, en particular, el saliente sobre el cual se coloca la rejilla.

Se recomienda retirar al mismo tiempo el conjunto rejilla + disco. Para facilitar la operación, se puede utilizar el disco expulsor, haciéndolo girar.

Siempre debe utilizar una rejilla limpiada correctamente. Jamás tiene que pasar productos blandos después de productos duros sin haber previamente limpiado correctamente la rejilla.

Utilizar un **kit D-Clean** (ref. 29246) para limpiar fácil y rápidamente las rejillas para macedonia 5x5, 8x8 10x10, 12x12 y 14x14 mm

⑤ Proceder después a montar el disco evacuador, el disco cortador, rallador o de bastoncillos o el equipo para macedonia tal como se indica en el capítulo precedente, en los puntos 1) y 2) para el conducto correspondiente.

⑥ Cerrar la tapa del corta-hortalizas y ajustarla sobre el bloque motor con la ayuda de la llave de anclaje. Volver a poner en marcha el aparato.

SURTIDO DE DISCOS

REBANADORES	
R 0,6	almendras
R 0,8	col
R 1	zanahoria / col / pepino / cebolla / patatas / puerro
R 2/R 3	limones / zanahoria / champiñones / col / patatas / pepino / calabacín / cebolla / puerro / pimiento
R 4/R 6	berenjena / remolacha / zanahoria / champiñones / pepino pimiento / rabano / lechuga / patatas / tomate
R 8/R 10	berenjena / patatas / calabacín / zanahoria
R 14	patatas / calabacín / zanahoria
REBANADOR ONDULADO	
Ro 2	remolacha / patatas / zanahoria / calabacín
Ro 3	remolacha / patatas / zanahoria / calabacín
Ro 5	remolacha / patatas / zanahoria / calabacín
RALLADORES	
Ra 1,5	apio / queso
Ra 2	zanahoria / apio / queso
Ra 3	zanahoria
Ra 5	col / queso
Ra 7	col / queso
Ra 9	col / queso
	Parmesano / chocolate
	Rábano
BASTONCILLOS	
B 1x8	zanahoria / apio / patatas / calabacín
B 2x2	zanahoria / apio / patatas
B 2,5x2,5	zanahoria
B 2x4	zanahoria / remolacha / calabacín / patatas
B 2x6	zanahoria / remolacha / calabacín / patatas
B 2x10	zanahoria / remolacha / calabacín / patatas / apio
B 4x4	berenjena / remolacha / calabacín / patatas
B 6x6	berenjena / remolacha / apio / calabacín / patatas
B 8x8	apio / patatas

MACEDONIA

M 5x5	zanahoria / calabacín / pepino / apio
M 8x8	patatas / zanahoria / calabacín / remolacha
M 10x10	patatas / zanahoria / calabacín / remolacha / nabo / cebolla / manzana
M 14X14	patatas / zanahoria / calabacín / nabo / apio
M 20X20	patatas / zanahoria / calabacín / piña / nabo
M 25X25	patatas / calabacín / nabo / manzana / melón / sandía
M 50x75	ensalada

PATATAS FRITAS

F 8x8	patatas
F 10X10	patatas
F 10X16	patatas

LIMPIEZA

ATENCIÓN

Por precaución, le aconsejamos que **desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza (peligro de electrocución).**

Después de quitar la cabeza de la máquina de preparación de legumbres, quitar el disco, luego la rejilla y la placa de descarga en su caso.

No se debe sumergir la base del motor en agua. Limpiarla usando paño húmedo o esponja.



IMPORTANTE

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas en materia plástica. En efecto, ciertos agentes de lavado demasiados alcalinos (con fuerte concentración en sosa o en amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

MANTENIMIENTO

• JUNTA HERMETICA

Se debe lubricar la junta del eje del motor regularmente (usar aceite de cocina).

Para asegurar que el motor quede completamente impermeable, verificar la junta regularmente para indicaciones de desgaste; reemplazarla si es necesario.

• CUCHILLAS Y PEINES

Las cuchillas y los peines de todos nuestros discos son piezas de desgaste que hay que cambiar periódicamente para disponer siempre de la misma calidad de corte.

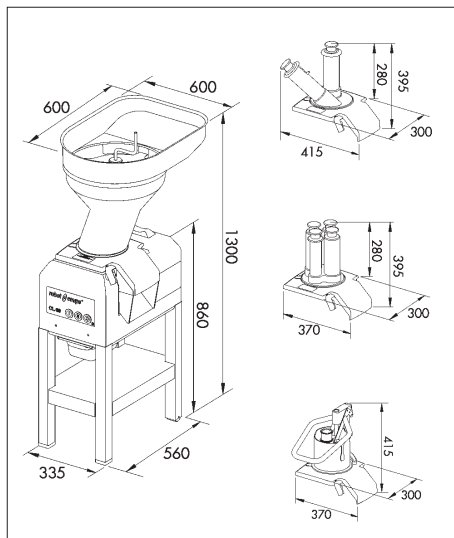
• DISCOS RALLADORES

Los discos ralladores se alteran con el tiempo y se recomienda cambiarlos de vez en cuando para conservar la misma calidad de corte.

• PESO

	Neto	Con embalaje
Bloque motor	43 kg	57 kg
Tolva automática	13 kg	16 kg
Tolva con palanca	7 kg	12 kg
Tolva con tubos	8 kg	11 kg
Carro	8 kg	10 kg
Disco	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONES (en mm)



CARACTERISTICAS TECNICAS

• ALTURA DE TRABAJO

Le aconsejamos que coloque el CL 60 sobre una base estable. No se recomienda una altura de trabajo determinada, puesto que se trata de un aparato de suelo.

• NIVEL DE RUIDO

El nivel continuo equivalente de presión acústica cuando el corta-hortalizas CL 60 funciona vacío es inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

CL 60 V.V. alimentación monofásica

Motor	Velocidad (rpm)	Intensidad (Amp.)
230V/50-60 Hz	100 a 1000	5,8

CL 60 triphasé

Motor	Velocidad (rpm)	Intensidad (Amp.)
230/400 V/50 Hz conmutable	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- La potencia se indica en la placa de características.

SEGURIDAD



CUIDADO

Los discos son objetos que cortan. Hay que manipularlos con precaución.

El modelo CL 60 está equipado de un sistema magnético de seguridad a base de imanes que para el motor cuando se abre el conducto mayor o la tapa, impidiendo así el contacto con las cuchillas mientras esté la máquina en funcionamiento.

Al abrirse la tapa, se para la máquina de inmediato.

Para arrancar la máquina de nuevo, sólo hay que volver a trabar la tapa mediante el gancho de anclaje.

En el caso de utilización del conducto con palanca, una vez que la palanquita esté liberada del tazón, el motor se detiene. Para volver a poner en funcionamiento el aparato, basta entonces con colocar la palanquita verticalmente con respecto al tazón.

Estos modelos están equipados con una **protección térmica** que para automáticamente el motor en caso de funcionamiento demasiado prolongado o de sobrecarga. En este caso, espere que el aparato se enfríe antes de ponerlo en marcha de nuevo.

Si utiliza la tolva con palanca, el motor se para en cuanto la palanca se desbloquea de la cubeta. Para volver a poner en marcha el aparato, basta con colocar la palanca en posición vertical con respecto a la tina.



RECUERDE

Nunca trate de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

No introduzca ningún objeto en el recipiente de trabajo.

Nunca empuje los alimentos con la mano.

No debe sobrecargar el aparato.

Nunca haga funcionar el aparato en vacío.

CL 60 V.V. VELOCIDAD VARIABLE

• PARTICULARIDADES

El **CL 60 V.V. velocidad variable** garantiza una precisión de corte aún mayor gracias a una gama de velocidades comprendidas entre **100 y 1000 rpm**.

Esta variación de velocidad permite adaptar la velocidad en función del tipo de corte y de la textura de la fruta o la verdura preparada, proporcionando así una gran flexibilidad de utilización, una precisión de corte excelente y una calidad óptima.

En el modelo estándar, el CL 60 V.V. velocidad variable **está equipado con una tolva automática de acero inoxidable. También se puede instalar una tolva con palanca y una tolva con tubos (opcionales).**

NORMAS

Consultar la declaración de conformidad en la página 2.

INDICE

GARANZIA

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

AVETE ACQUISTATO UN TAGLIAVERDURE CL 60 • CL 60 V.V.

MESSA IN FUNZIONE

- Consigli elettrici
- Pulsantiera

INSTALLAZIONE

FUNZIONI DEGLI ALIMENTATORI E DEGLI ACCESSORI

- Alimentatore a leva
- Alimentatori a cilindri
- Alimentatore automatico

POSA DEI DISCHI E DEGLI ATTREZZI

POSA DELLE TRAMOGGE

- Alimentatore a leva
- Alimentatori a cilindri
- Alimentatore automatico

PER CAMBIARE IL DISCO

SCELTA DEI DISCHI

PULIZIA

MANUTENZIONE

- Anello di tenuta
- Lame e pettini
- Dischi per grattugia

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Peso
- Dimensioni
- Altezza di lavoro
- Livello di rumorosità
- Caratteristiche elettriche

SICUREZZA

CL 60 V.V. VELOCITÀ VARIABILE

STANDARD

SCHEMA ELETTRICO E DI CABLAGGIO (Pagina 173)

GARANZIA LIMITATA ROBOT- COUPE S.N.C.

Il vostro nuovo articolo ROBOT-COUPÉ è garantito all'acquirente d'origine per il periodo di un anno, a decorrere dalla data di vendita, se l'acquisto è effettuato presso ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Se l'acquisto del vostro ROBOT-COUPÉ è effettuato presso un concessionario, l'articolo sarà coperto dalla garanzia del medesimo (verificare le condizioni e i termini di tale garanzia presso il concessionario stesso).

La garanzia limitata ROBOT-COUPÉ S.N.C. s'intende contro i difetti di materiale e di fabbricazione.

LE SEGUENTI EVENTUALITÀ NON SONO COPERTE DALLA GARANZIA LIMITATA ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

1 - Qualsiasi danno al materiale causato da un uso non corretto o improprio, da una caduta dell'apparecchio o da un danno del genere o che risulti da una cattiva applicazione delle istruzioni (cattivo montaggio, un errore durante il funzionamento, cattiva pulizia e/o manutenzione, collocamento inadatto, ecc.).

2 - Le operazioni di affilatura e/o i pezzi per sostituire il sistema di lame e coltelli ormai spuntati, scheggiati o consumati in seguito a normale uso o forzatura.

3 - Materiali e/o le prestazioni per rinnovare o riparare superfici grattate, macchiate, scheggiate, bucherellate, ammaccate o scolorite, coltelli, lame, pezzi vari e accessori.

4 - Modifiche, aggiunte o riparazioni non effettuate dalla Società o da un Centro di Assistenza Autorizzato.

5 - Trasporto verso (o " da ") un Centro di Assistenza Autorizzato per riparazione di qualsiasi tipo di apparecchio.

6 - Oneri di intervento per installazione o test di pezzi vari e accessori (p.es. vaschette, dischi, lame, accessori) da sostituire, per qualsivoglia ragione.

7 - Gli oneri per la inversione del Senso di Rotazione del motore elettrico trifase (la responsabilità spetta all'installatore).

8 - DANNI CONSEGUENTI ALLA SPEDIZIONE. La responsabilità dei danni - visibili o meno - incombe al trasportatore. In caso di constatazione di danni più o meno visibili, il consegnatario deve immediatamente informare il trasportatore e il committente.

NB : CONSERVARE TUTTI I CONTENITORI D'ORIGINE E IL MATERIALE D'IMBALLAGGIO, AI FINI DI UN'EVENTUALE PERIZIA RELATIVA ALLA SPEDIZIONE.

La garanzia ROBOT-COUPÉ s.n.c. è limitata alla sostituzione dei pezzi o degli apparecchi difettosi.

ROBOT-COUPÉ s.n.c., le sue Filiali o i suoi concessionari, addetti, direttori, agenti, impiegati o assicuratori non saranno responsabili di danni indiretti (o di altra natura), perdite o spese relative all'incapacità di utilizzare l'apparecchiatura, e qualunque ne sia la finalità.

RACCOMANDAZIONI RELATIVE ALL'INSTALLAZIONE DI APPARECCHI A VELOCITÀ VARIABILE E ALLA PROTEZIONE DELLE PERSONE

Queste raccomandazioni riguardano gli apparecchi dotati di motore asincrono e di un variatore di frequenza ad alimentazione monofase o trifase.

Nota:

- Il circuito di alimentazione elettrica e i dispositivi di protezione devono essere conformi alla regolamentazione in vigore nel paese.
- L'installazione elettrica dell'apparecchio deve essere eseguita da un elettricista qualificato.

Protezione degli apparecchi

- I variatori di frequenza, come qualsiasi altro dispositivo elettronico, sono costituiti da componenti sensibili alle scariche elettrostatiche. Prima di procedere a qualsiasi intervento su questi variatori, le persone abilitate dovranno liberarsi di qualsiasi scarica elettrostatica.
- Qualsiasi operazione di collegamento interno deve essere eseguita con l'apparecchio fuori tensione.
- Una messa sotto tensione a ripetizione dell'apparecchio può provocare un sovraccarico del variatore che può causarne la rottura. Rispettare tassativamente la durata di 3 minuti tra l'interruzione dell'alimentazione e la rimessa sotto tensione.

Impianto elettrico


- L'apparecchio è alimentato con corrente monofase* fino al variatore che trasforma la corrente in trifase a frequenza variabile per alimentare il motore.

- Collegare l'apparecchio unicamente a una rete alternata monofase* 220 - 240V / 50 o 60 Hz con presa di terra. Una tensione più elevata distruggerebbe il variatore.
- Collegamento alla terra obbligatorio per la protezione delle persone.

Protezione delle persone mediante interruttore salvavita

Gli apparecchi con variatore di frequenza necessitano una rigorosa selezione dell'interruttore differenziale (o salvavita) per garantire la protezione delle persone: esistono interruttori differenziali sensibili alla corrente alternata (tipo AC), sensibili alla corrente impulsiva (tipo A) e sensibili a qualsiasi corrente (tipo B).

Pericolo! I variatori integrano un ponte raddrizzatore della tensione di rete. In questo modo, in caso di cortocircuito verso massa, una corrente continua predefinita può impedire lo scatto del salvavita sensibile alla sola corrente alternata (tipo AC).

Dato che l'apparecchio è alimentato in monofase*, conviene quindi utilizzare un interruttore differenziale sensibile alla corrente impulsiva (tipo A), identificata dal simbolo seguente: .

Attenzione: a seconda dei fabbricanti, questi interruttori differenziali si chiamano con nomi diversi.

Gli apparecchi con variatore di frequenza producono una corrente di fuga verso il filo di terra il cui livello può provocare uno scatto intempestivo dell'interruttore differenziale. Ciò può verificarsi per le seguenti cause:

- A causa del collegamento di più apparecchi a velocità variabile sullo stesso salvavita.
- A causa di una corrente di fuga dell'apparecchio superiore alla soglia di scatto reale del salvavita.

Attenzione: esistono diverse tolleranze di fabbricazione e a seconda del salvavita, la soglia reale di scatto è situata tra il 50% e il 100% della sua soglia nominale teorica. In caso di problemi, misurare la corrente di fuga dell'apparecchio e la soglia reale di scatto del salvavita.

Come primo approccio, riferirsi alle caratteristiche del vostro apparecchio nella tabella a seguito:

Apparecchio	Alimentazione	Sezione dei Conduttori (mm ²)	Interruttore differenziale (Fase + N o 3 Fasi)	
			Calibro (A)	Soglia (mA)
R 402 V.V.	180 - 240 V 50 o 60 Hz trifase	2,5	B 20	≥ 30

* Salvo modelli specifici 220 - 240V trifase venduti in Giappone.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI



ATTENZIONE: Per limitare il numero di incidenti (corti-circuiti, danni a carico delle persone), e ridurre la responsabilità civile relativa all'uso del vostro apparecchio, rispettare molto attentamente le seguenti istruzioni e attenersi scrupolosamente alle medesime. La lettura di queste istruzioni di utilizzo vi sarà utile per familiarizzarvi con il vostro apparecchio e usare correttamente il materiale. Leggere tutto il libretto d'istruzioni e farlo leggere a tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchio. Il nostro materiale è previsto per un uso professionale e non deve essere in alcun caso utilizzato da bambini.

APERTURA DEL PACCO

- Rimuovere con cautela l'apparecchiatura ed estrarre tutte le scatole e i pacchetti contenenti gli accessori o gli articoli specifici.
- **ATTENZIONE** : alcuni utensili sono molto taglienti (lame, coltello...)

DISPOSIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Si consiglia di sistemare l'apparecchiatura su una superficie piana e perfettamente stabile.

COLLEGAMENTI

- Verificare sempre che le caratteristiche della rete di alimentazione corrispondano a quelle indicate sulla targhetta posta sul blocco motore e che sia compatibile con l'intensità di corrente prevista dall'impianto.
- Nella versione trifase controllare sempre che la lama ruoti in senso antiorario.
- L'apparecchiatura va tassativamente collegata alla presa di terra.

MANIPOLAZIONE

- Prestare sempre molta attenzione nel manipolare i dischi o le lame: sono utensili molto affilati.

UTILIZZO

- Non cercare in alcun modo di mettere fuori uso i sistemi di blocco e di sicurezza.
- Non introdurre mai un oggetto nel recipiente della preparazione.
- Non spingere gli alimenti con le mani.
- Non sovraccaricare l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio vuoto.

PULITURA

- Per precauzione, staccare sempre la macchina dalla presa d'alimentazione prima di pulirla.
- Pulire sempre la macchina e gli accessori alla fine di ogni ciclo di lavorazione.
- Non immergere nell'acqua il blocco motore.
- Per le parti realizzate in lega di alluminio, scegliere un prodotto indicato per l'alluminio, non lavarle assolutamente in lavastoviglie con normali detergenti.

- Per le parti realizzate in materia plastica, non usare prodotti eccessivamente alcalini, quali soda caustica o ammoniacca.
- In nessun caso, la Robot-Coupe può essere ritenuta responsabile del mancato rispetto delle regole elementari di pulizia e d'igiene da parte dell'utilizzatore.

MANUTENZIONE

- Prima di aprire l'alloggiamento del motore occorre tassativamente staccare la macchina dalla rete.
- Verificare regolarmente le guarnizioni e gli anelli del motore e verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
- E' particolarmente importante curare la manutenzione degli accessori e verificare i medesimi perché certi prodotti contengono agenti corrosivi quali l'acido citrico.
- Non far funzionare l'apparecchio se il cordone di alimentazione o la presa sono danneggiati, se l'apparecchio funziona male oppure se è stato danneggiato.
- Non esitare a chiamare il vostro centro di Assistenza se constatate un'anomalia.

AVETE ACQUISTATO UN TAGLIAVERDURE CL 60 • CL 60 V.V.

Il CL 60 è un utensile di lavoro perfettamente adattato ai bisogni dei professionisti. Vi renderà un'infinità di servizi che scoprirete man mano che lo utilizzerete.

Il **CL 60** è realizzato in inox (blocco motore e alimentatore automatico interamente in inox). È dotato di **2 velocità a 375 e 750 giri/min.** per conciliare la precisione di taglio e la velocità.

È stato progettato per poter ricevere **4 tipi di alimentatore** che consentono di accrescere la portata dell'apparecchio, di facilitare il compito dell'operatore e di offrire lo strumento più adatto ad ogni preparazione. **Il ribaltamento degli alimentatori si effettua nell'asse del blocco motore** per un ingombro ridotto e una migliore praticità di utilizzo.

Il CL 60 ha in dotazione una vasta gamma di dischi e griglie in grado di soddisfare il più esigente dei cuochi nel caso ci fosse necessità di tagliare frutta e verdura, es. dischi per affettare, per grattugiare, per julienne, per cubettare e per patate da friggere. Le sue prestazioni vi faranno scoprire molto presto un universo nell'arte culinaria.

Grazie alla semplicità del progetto, quelle componenti che richiedono una manutenzione ed una pulizia frequente possono essere montate e smontate con un semplice movimento.

Per facilitarne il montaggio, abbiamo suddiviso in questo libretto le varie operazioni di montaggio.

Questo libretto di istruzioni contiene informazioni importanti elaborate affinché l'utilizzatore tragga il massimo profitto dal suo investimento sull'apparecchio combinato CL 60.

Pertanto vi consigliamo vivamente di leggere con cura queste istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Abbiamo integrato anche alcuni esempi di fabbricazione che vi permettono di prendere familiarità più rapidamente con il vostro apparecchio e di apprezzare le sue numerose qualità.

MESSA IN FUNZIONE

• CONSIGLI ELETTRICI

Prima di effettuare il collegamento, verificare se le caratteristiche della vostra installazione elettrica corrispondono a quelle indicate sulla targa segnaletica del motore.



CL 60 Trifase

Il ROBOT-COUBE atterra il suo CL 60 con diversi tipi di motore: 230/400 V commutabile / 50 Hz / 3
400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione al quale va collegata la spina idonea alla corrente trifase. Questo cavo comprende quattro fili, uno dei quali è collegato alla terra e gli altri tre alle fasi.

Se disponete di una presa a quattro spinotti :

- 1) Collegare il filo di terra verde e giallo sulla presa di terra.
- 2) Collegare gli altri tre fili sulle prese restanti.

Se disponete di una presa di corrente a cinque spinotti, il collegamento del ROBOT-COUBE non richiede un filo neutro, la spina centrale della vostra presa in tal caso resterà inutilizzata.

Far poi ruotare a vuoto l'apparecchio e assicurarsi che il coltello ruoti bene in senso antiorario.

Sul blocco motore una freccia rossa indica il senso di rotazione delle lame. Se il coltello ruota nel senso orario, invertire due fili:

IL VERDE E IL GIALLO che sono la terra, NON DEVONO ESSERE DISINSERITI.

Invertire: l' **1** ed il **2** ó
 l' **1** ed il **3** ó
 il **2** ed il **3**

CL 60 V.V. Monofase (velocità variabile)

Questo modello è dotato di un motore trifase 180-260 V/50-60Hz.

Tuttavia l'alimentatore dell'apparecchio è monofase poiché il variatore di frequenza trasforma la corrente monofase in corrente trifase adatta al motore.

L'apparecchio viene fornito con un cavo elettrico nudo sul quale basta adattare la spina in accordo con il vostro impianto elettrico. Questo cavo è costituito da 3 fili di cui uno deve essere collegato alla terra e gli altri due sono per la fase e per il neutro.

La presa di alimentazione deve essere a 20 ampere.

• PULSANTIERA



Pulsante di arresto

Alle 2 pulsanti verdi:



Pulsante accensione 1a velocità 375 giri/min



Pulsante accensione 2a velocità 750 giri/min



CL 60 V.V.: variazione di velocità da 100 a 1000 giri/min.

INSTALLAZIONE

• INSTALLAZIONE DEL VOSTRO APPARECCHIO

Il **CL 60** è dotato di piedi regolabili in altezza per adattarsi ai diversi livelli del pavimento.



1. Mettere la vostra macchina nella posizione desiderata e svitare la maniglia. Il piede si regolerà automaticamente all'altezza giusta.
2. Dopo aver fissato il piede, riavvitare semplicemente la maniglia.

FUNZIONI DEGLI ALIMENTATORI E DEGLI ACCESSORI

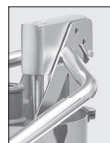
• ALIMENTATORE A LEVA

Questo alimentatore consente di tagliare tutti i tipi di verdura :

- l'alimentatore di grandi dimensioni è destinato alle verdure voluminose tipo cavolo, sedano, insalata, ecc.,
- il cilindro è destinato ai prodotti delicati e di forma allungata.



L'altezza della tramoggia a leva è regolabile su 3 posizioni che si adattano all'altezza dell'operatore. Per cambiare posizione, svitare il dado e fissarlo nella posizione voluta.



Per l'alimentatore a leva sono previsti due tipi di attrezzi :

1) il **cono di caricamento** che serve a guidare le verdure (tranne il cavolo) verso le lame. Bisogna avvitare l'utensile fino in fondo sull'albero motore.



2) l'**utensile per svuotare** è, destinato unicamente al cavolo.



Un **attrezzo speciale** per lo **smontaggio** dell'espulsore per cavolo

• ALIMENTATORE A CILINDRI

ALIMENTATORE 4 TUBI

Questo alimentatore è costituito da quattro tubi diritti dei quali 2 da 50 mm di \varnothing e gli altri 2 da 70 mm di \varnothing .

Questo alimentatore è stato appositamente studiato per il taglio di verdure di forma allungata quali carote, cetrioli, porri, ecc. o di prodotti delicati quali pomodori, banane, ecc.



ALIMENTATORE A CILINDRO DRITTO E CILINDRO INCLINATO

Questo alimentatore è costituito da due tubi diritti da 75 mm di diametro, da un inserto da 50 mm e da due pressini da 50 mm e 70 mm. Il diametro dei tubi è modulabile grazie all'inserto.



Oltre al cilindro dritto, che svolge le stesse funzioni di quello precedente, questo alimentatore possiede un secondo cilindro inclinato che può essere utilizzato per tagliare di sbieco.

Per questi due tipi di alimentatori non sono necessari attrezzi per montare il disco.

• ALIMENTATORE AUTOMATICO

Questo alimentatore è previsto per dei lavori di taglio continuo.



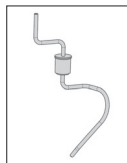
È perfettamente adatto per affettare prodotti fragili (funghi, pomodori), per grattugiare carote, per affettare patate come pure per realizzare patate fritte, per citare solo qualche esempio.

Questo alimentatore non è previsto per alcuni lavori specifici come:

- l'affettatura di alimenti lunghi: in questo caso utilizzare l'alimentatore a tubi.
- la lavorazione di prodotti voluminosi le cui dimensioni non ne consentono l'introduzione in questo alimentatore: in questo caso utilizzare l'alimentatore a leva.

Per l'alimentatore a leva sono previsti due tipi di attrezzi :

1) Il **cono guida** che serve a guidare le verdure (salvo il cavolo) verso le lame.



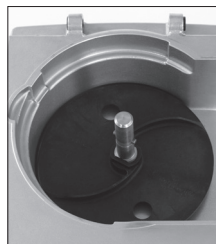
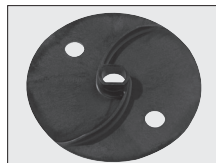
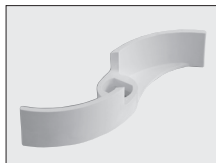
2) Un'alimentazione troppo rapida può provocare un bloccaggio. In questo caso, utilizzare esclusivamente **la manivella** fornita per questo scopo (qualsiasi altro mezzo è assolutamente vietato).

La manivella ha la funzione di sbloccare le grosse verdure che si sono eventualmente incastrate.

POSA DEI DISCHI E DEGLI ATTREZZI

2 attrezzi per l'espulsione:

Il CL 60 è fornito con 2 attrezzi per l'espulsione, un disco evacuatore nero e un espulsore speciale per il cavolo. Quest'ultimo garantisce un'espulsione particolarmente efficace quando si taglia il cavolo. Per le altre verdure, utilizzare il disco espulsore nero.

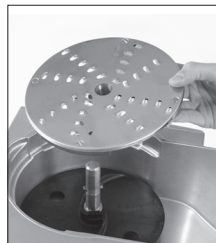


❶ Con il blocco motore di fronte a voi, inserire il disco evacuatore nero o l'espulsore bianco sull'asse motore e verificare che sia posizionato bene sul fondo della vasca.

❷ Montate il disco o l'attrezzo da voi scelto:

a) Avete scelto un disco per bastoncini, un disco per affettare o un disco per grattugiare:

montate il disco sull'albero motore. Per accertarvi che il disco sia montato correttamente, fatelo ruotare in senso orario.



b) Se avete scelto un'attrezzatura per i cubetti

una griglia e un disco affettatore speciale per i cubetti.

I dischi affettatori possono essere montati con una griglia per fare cubetti con le seguenti combinazioni:

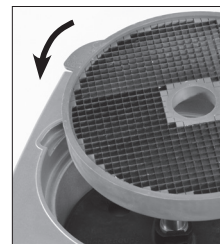
Affettatore \ Griglia cubetti	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Le combinazioni indicate con (•) sono disponibili nel nostro tariffario macchine e accessori.

Le dimensioni della griglia per il taglio a cubetti devono essere sempre superiori o uguali a quelle del disco per il taglio a fettine.

Posizionare la griglia per fare i cubetti nella vasca del tagliaverdure.

Assicurarsi che il nottolino della griglia sia incastrato correttamente nella tacca del blocco motore.



In seguito, incastrare il disco affettatore corrispondente (disco con lama diritta) e farlo girare in senso orario per assicurarsi che sia posizionato correttamente.

c) Avete scelto un'apparecchiatura per patate a bastoncino:

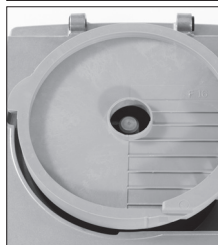
Questa è composto da una griglia per patate a bastoncino e da un disco speciale per affettare le patate.



ATTENZIONE TRAMOGGIA A LEVA



Per ottenere un risultato ottimale quando si esegue il taglio delle patatine fritte, è indispensabile utilizzare la **parete amovibile** e alimentare la parte sinistra della tramoggia (si veda foto a lato).



Montare la griglia per patate a bastoncino nella vasca del tagliaverdure.

Accertarsi che essa sia sistemata bene, con le lame a livello dell'espulsore.

In caso di utilizzo della parete, non è necessario nessun altro attrezzo (cono di caricamento o espulsore per il cavolo).

Quindi montare il disco per affettare appropriato e ruotarlo in senso orario per controllare se l'assemblaggio è stato eseguito correttamente.



Ⓢ Scegliere l'attrezzo per fissare il disco a seconda della tramoggia utilizzata e del tipo di verdura:

Tramoggia	Tipo di verdura	Attrezzo	
Leva	Tutte salvo cavolo e patate fritte	Cono di caricamento	
Leva	Cavolo	Espulsore cavolo + la chiave	
Leva	Patate fritte	Parete amovibile	
Automatico	Tutte	Cono guida	
4 tubi	Tutte	Nessun attrezzo	

Avvitare l'attrezzo fino in fondo sull'albero motore (tranne se si utilizza la parete amovibile).

POSA DELLE TRAMOGGE

• ALIMENTATORE A LEVA

UTILIZZO DEL TUBO

Introdurre le verdure fino in cima dell'alimentatore. Premere il pressa-alimenti e mantenere la pressione fino che le verdure siano completamente affettate.

Esercitare sempre una pressione sulle verdure servendovi del pressa-alimenti per evitare errori di taglio.

UTILIZZO DELL'ALIMENTATORE GRANDE



ATTENZIONE



Per ottenere un risultato ottimale quando si esegue il taglio delle patatine fritte, è indispensabile utilizzare la **parete amovibile** e alimentare la parte sinistra della tramoggia (si veda foto a lato).

❶ **Posizionare la tramoggia del tagliaverdure** sul blocco motore. La tacca di bloccaggio si trova di fronte a voi, sulla destra.



❷ **Infilare il perno della cerniera** nelle sedi situate sulla parte posteriore del blocco motore. In seguito bloccare il coperchio sul blocco motore servendosi della tacca di bloccaggio.

- Introdurre le verdure fino in cima.
- Riposizionare il pressa-alimenti diritto rispetto all'alimentatore.

- Premere il pressino. La pressione sul pressino deve solamente accompagnare il taglio della verdura. La pressione è diversa a seconda del tipo di taglio, ma fare attenzione perché una pressione troppo forte può rovinare la qualità del taglio e non fa aumentare la produttività.

- Per tagliare il cavolo, si consiglia di tagliarlo dapprima in due e di toglierne il cuore per evitare sforzi inutili all'apparecchio e per ottenere una migliore qualità di taglio.

- Alzare il pressino per liberare l'ingresso della tramoggia..

• ALIMENTATORE A CILINDRI

① Posizionare la tramoggia a tubi diritti e inclinati o la tramoggia a 4 tubi sul blocco motore, con la linguetta d'aggancio posta sulla vostra destra.



② Infilare il perno della cerniera nelle sedi situate sulla parte posteriore del blocco motore. La tacca di bloccaggio si troverà quindi di fronte a voi sulla destra.

• ALIMENTATORE AUTOMATICO

① et ② Procedere come per l'alimentatore a leva.



③ Avvitare l'agitatore sull'albero motore.



④ Posizionare l'alimentatore automatico sul blocco motore. La levetta d'aggancio si trova di fronte a voi sulla destra.

⑤ Infilare l'asta nei fori previsti appositamente sulla parte posteriore del blocco motore.

In seguito bloccare il coperchio sul blocco motore con la levetta d'aggancio.



⑥ Introdurre la manovella nel mozzo centrale dell'alimentatore. Farlo girare fino a che il pezzo di plastica non sia inserito nel mozzo.

PER CAMBIARE IL DISCO

Si consiglia di spegnere l'apparecchio (pulsante rosso) prima di effettuare questa operazione.

① Con il blocco motore davanti a voi, aprire con la mano destra la chiusura a gancio di alluminio che serve a fissare l'alimentatore sul blocco motore.

② a) **Con alimentatore a leva**, alzare la leva per liberare la vasca facendola ruotare sulla sinistra, in modo da poter ribaltare l'alimentatore, e svitare il cono di caricamento o l'utensile per svuotare. Per quest'ultimo, utilizzare l'attrezzo di smontaggio previsto all'uso.

b) **Se si usa l'alimentatore a tubi**:

Togliere preventivamente gli inserti e i pulsanti per sollevare l'alimentatore in modo da farlo girare verso la parte posteriore per disimpegnare la vasca.

c) **Con alimentatore automatico**

Sollevare la testa del tagliaverdure in modo da farlo girare verso la parte posteriore per disimpegnare la vasca.

③ Rimuovere il disco tirando sui bordi.

Nel caso di un'attrezzatura per fare cubetti, si consiglia di togliere contemporaneamente l'insieme griglia + disco. Per rendere più semplice l'operazione, potete aiutarvi con il disco evacuatore facendolo girare. In seguito togliere il disco evacuatore per mezzo dei due fori. Se si blocca, farlo ruotare leggermente in senso antiorario.

④ Nel montare l'apparecchiatura per cubettare, si consiglia di pulire bene l'interno della vasca con un panno umido o una spugna, soprattutto la parte in cui deve essere montata la griglia.

Si consiglia di togliere contemporaneamente la griglia e il disco. Per facilitare l'operazione, potete aiutarvi con il disco evacuatore facendolo girare.

Utilizzare sempre una griglia perfettamente pulita.

Non lavorare mai alimenti molli dopo averne lavorati di duri senza avere prima pulito la griglia con cura.

Utilizzare un **D-Clean Kit (Ref. 29246)** per una pulizia facile e rapida delle griglie per il taglio a cubetti 5x5, 8x8 10x10, 12x12 e 14x14

⑤ Effettuare quindi il montaggio del disco espulsore, del disco affettatore, del disco per grattugiare, del disco per bastoncini o dell'apparecchiatura per cubettare, come indicato nel capitolo precedente ai punti 1) e 2) relativi ad ogni alimentatore.

⑥ Chiudere il coperchio del taglia-verdure e fissarlo sul blocco motore, servendosi della maniglia di bloccaggio.

SCELTA DEI DISCHI

FETTE	
F 0,6	mandorle
F 0,8	verze
F 1	carote / verze / cetrioli / cipolle / patate / porri
F 2 / F 3	limoni / carote / funghi / verze / patate cetrioli / zucchine / cipolle / porri / peperoni
F4 / F 5	melanzane / barbabietole / carote / funghi / cetrioli peperoni / ravanelli / insalate / patate / pomodori
F 8 / F 10	melanzane / patate / zucchine / carote
F 14	patate / zucchine / carote

FETTA ONDULATA	
Fo 2	barbabietole / patate / carote / zucchine
Fo 3	barbabietole / patate / carote / zucchine
Fo 5	barbabietole / patate / carote / zucchine

JULIENNE	
J 1,5	rape / formaggi
J 2	carote / rape / formaggi
J 3	carote
J 5	verze / formaggi
J 7	verze / formaggi
J 9	verze / formaggi
Parmigiano / cioccolato	
Ravanelli	

BASTONCINI	
B 1x8	carote / sedano / patate / zucchine
B 2x2	carote / sedano / patate
B 2,5x2,5	carote
B 2x4	carote / barbabietole / zucchine / patate
B 2x6	carote / barbabietole / zucchine / patate
B 2x10	carote / barbabietole / zucchine / patate / sedano
B 4x4	melanzane / barbabietole / zucchine / patate
B 6x6	melanzane / barbabietole / sedano / zucchine / patate
B 8x8	sedano / patate

CUBETTI	
C 5x5	carote / zucchine / cetrioli / sedano
C 8x8	patate / carote / zucchine / barbabietole
C 10x10	patate / carote / zucchine / barbabietole / rape / cippola / mele
C 14x14	patate / carote / zucchine / rape / sedano
C 20x20	patate / carote / zucchine / ananas / rape
C 25x25	patate / zucchine / rape / mele / melone / anguria
C 50x75	insalata

PATATE FRITTE	
F 8x8	patate
F 10x10	patate
F 10x16	patate

PULIZIA

ATTENZIONE

Per precauzione, vi raccomandiamo di staccare sempre il vostro apparecchio prima di procedere alle operazioni di pulizia (rischio di folgorazione).

Dopo aver rimosso l'estremità dell'apparecchiatura di preparazione della verdura rimuovere il disco, quindi la griglia e il disco espulsore quando sia necessario.

Mai immergere il blocco motore in acqua. Pulire usando un panno umido o una spugna.



IMPORTANTE

Verificare che il vostro detergente per i piatti può essere utilizzato sui pezzi in materiale plastico. In effetti, alcuni prodotti per i piatti sono troppo alcalini (con una forte concentrazione di soda o ammoniaca ad esempio) e sono totalmente incompatibili con alcuni materiali plastici che si possono quindi rovinare rapidamente.

MANUTENZIONE

• ANELLO DI TENUTA

L'anello di tenuta dell'asse motore deve essere regolarmente lubrificato (utilizzare olio da tavola).

Per conservare una perfetta tenuta del motore si raccomanda di verificare regolarmente lo stato di usura di questo anello e sostituirlo se necessario.

Questo anello di tenuta è facilmente sostituibile, senza che sia necessario smontare il motore, per cui raccomandiamo vivamente di controllare sempre che esso sia in buone condizioni.

• LAME E PETTINI

Le lame e i pettini di tutti i nostri dischi sono pezzi sottoposti ad usura, che bisogna cambiare di tanto in tanto per ottenere sempre la stessa qualità di taglio.

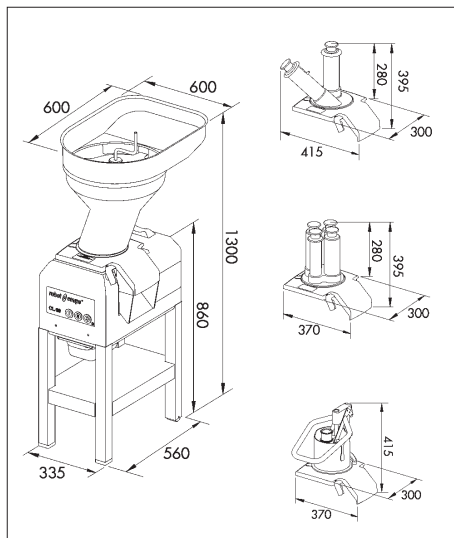
• DISCHI PER GRATTUGIA

I dischi per grattugiare si alterano con il tempo. Si consiglia quindi di cambiarli di tanto in tanto per ottenere sempre un'ottima qualità di taglio.

• PESO

	Netto	Con imballo
Blocco Motore	43 kg	57 kg
Alimentatore automatico	13 kg	16 kg
Alimentatore a leva	7 kg	12 kg
Alimentatore a cilindri	8 kg	11 kg
Carrello	8 kg	10 kg
Disco	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONI (in mm)



CARATTERISTICHE TECNICHE

• ALTEZZA DI LAVORO

Si consiglia di sistemare il CL 60 su di una superficie stabile. Non c'è una specifica altezza di esercizio poiché questo è un modello che opera in posizione verticale e su qualsiasi tipo di superficie piana.

• LIVELLO DI RUMOROSITÀ

Quando il CL 60 funziona senza carico il livello sonoro continuo equivalente è meno di 70 dB (A).

• CARATTERISTICHE ELETTRICHE

CL 60 V.V. alimentatore monofase

Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230V/50-60 Hz	100 a 1000	5,8

CL 60 trifase

Motore	Velocità (giri/min)	Intensità (Amp.)
230/400 V/50 Hz commutabile	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- La potenza è indicata sulla nostra targhetta segnaletica.

SICUREZZA

ATTENZIONE

I dischi sono utensili taglienti, manipolarli con estrema precauzione.

Il CL 60 è montato con un sistema di sicurezza magnetico che ferma il motore appena il grande alimentatore o il coperchio vengono aperti, per prevenire così qualsiasi tipo d'accesso al coltello mentre quest'ultimo è in movimento.

Appena il coperchio si apre, il motore si ferma.

Per riavviare l'apparecchiatura, basta semplicemente bloccare nuovamente il coperchio e premere l'interruttore verde.

In caso di utilizzo dell'alimentatore a leva, non appena la leva viene disinnestata il motore si ferma. Per riavviare l'apparecchio occorre posizionare la leva perpendicolarmente alla vasca.

Il CL 60 ha un **contatto termico** che automaticamente ferma il motore se l'apparecchiatura è lasciata accesa per un lungo periodo di tempo o se sovraccaricata.

Se ciò accade lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura prima di riaccenderla.

Prima di avviare l'apparecchio è essenziale che il perno della cerniera si trovi nella sua sede, situata sulla parte posteriore del blocco motore.



AVVISO

Non cercare in alcun modo di mettere fuori uso i sistemi di blocco e di sicurezza.

Non introdurre mai un oggetto nel recipiente della preparazione.

Non spingere gli alimenti con le mani.

Non sovraccaricare l'apparecchio.

Non far funzionare l'apparecchio vuoto.

CL 60 V.V. VELOCITÀ VARIABILE

• PARTICOLARITÀ

Il **CL 60 V.V. a velocità variabile** permette una precisione di taglio ancora migliore grazie ad una velocità compresa tra 100 e 1000 giri/min.

Questa variazione di velocità permette in questo modo di adattare la velocità dell'apparecchio in funzione del tipo di taglio e del tipo di verdura o di frutta da tagliare. Si ottiene quindi una maggior flessibilità di utilizzo, una maggior precisione di taglio e una qualità senza pari.

Nel modello standard, il CL 60 V.V. a velocità variabile è **dotato di un alimentatore automatico tutto in inox. Può avere in optional un alimentatore a leva oppure un alimentatore a cilindri.**

STANDARD

Fare riferimento alla dichiarazione di conformità a pagina 2.

SUMÁRIO

GARANTIA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

ACABA DE ADQUIRIR UM CORTA-LEGUMES CL 60 • CL 60 V.V.

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DO APARELHO

- Conselhos eléctricos
- Painel de bordo

INSTALAÇÃO

FUNÇÕES DAS BOCAS E SEUS INSTRUMENTOS

- Boca de alavanca
- Boca de tubos
- Boca automática

INSTALAÇÃO DOS DISCOS E DAS FERRAMENTAS

INSTALAÇÃO DAS BOCAS DE CARREGAMENTO

- Boca de alavanca
- Boca de tubos
- Boca automática

SUBSTITUIÇÃO DO DISCO

ESCOLHA DOS DISCOS

LIMPEZA

MANUTENÇÃO

- Anéis de vedação
- Lâminas e pentes
- Discos raladores

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Peso
- Dimensões
- Altura de trabalho
- Nível de ruído
- Características eléctricas

SEGURANÇA

CL 60 V.V. VELOCIDADE VARIÁVEL

NORMAS

ESQUEMAS ELÉTRICOS E DE CABLAGEM (Página 173)

LA GARANTIA LIMITADA DE ROBOT-COUBE S.N.C.

A sua máquina ROBOT-COUBE é garantida um ano a partir da data de compra. Esta garantia aplica-se unicamente ao comprador de origem, isto é o distribuidor ou o importador.

Se comprou a sua máquina ROBOT-COUBE a um distribuidor, a garantia de referência é a do distribuidor (nesse caso, verifique os termos e condições dessa garantia com o seu distribuidor).

A garantia ROBOT-COUBE S.N.C. limita-se aos defeitos ligados aos materiais e/ou à montagem.

OS PONTOS SEGUINTE NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA ROBOT-COUBE S.N.C.:

1 - Qualquer deterioração dependente de uma utilização incorrecta ou inadequada, de uma queda do aparelho, ou de qualquer deterioração do mesmo tipo causada ou resultante de má aplicação das instruções (montagem mal efectuada, erro de funcionamento, limpeza e/ou manutenção não adaptadas, localização não apropriada...)

2 - A mão-de-obra para afiar e/ou as peças que servem para substituir os diferentes elementos da montagem de uma lâmina de corte, as lâminas que ficaram embotadas, estragadas ou usadas após um certo tempo de uso considerado normal ou excessivo.

3 - As peças e/ou a mão-de-obra para substituir ou reparar as lâminas, lâminas de corte, superfícies, fixações ou ainda os acessórios manchados, riscados, estragados, amolgados ou descoloridos.

4 - Qualquer modificação, adição ou reparação efectuada por não profissionais ou por pessoas não autorizadas pela empresa.

5 - O transporte da máquina para o S.A.V.

6 - Os custos de mão-de-obra para instalar ou testar novas peças ou acessórios (ver cubas, discos, lâminas, fixações) substituídos arbitrariamente.

7 - Os custos relacionados com a mudança do sentido de rotação dos motores eléctricos trifásicos (o instalador é responsável).

8 - OS DANOS DEVIDOS AO TRANSPORTE. Os vícios, quer sejam visíveis ou ocultos, competem ao transportador. O cliente deve informar o transportador assim como o remetente logo na chegada da mercadoria ou logo que descobrir o defeito quando se trata de um vício oculto.

GUARDE TODAS AS CAIXAS DE CARTÃO E EMBALAGENS ORIGINAIS que vão servir aquando da inspecção do transportador.

A garantia ROBOT-COUBE S.N.C. limita-se à substituição das peças ou máquinas defeituosas: ROBOT-COUBE S.N.C. assim como todas as filiais ou sociedades associadas, distribuidores, agentes, gerentes, empregados ou seguradores não podem ser considerados como responsáveis pelos danos, perdas ou despesas indirectas relacionadas ao aparelho ou à impossibilidade de o utilizar.

RECOMENDAÇÕES RELATIVAS À INSTALAÇÃO DOS APARELHOS COM VARIACÃO DE VELOCIDADE E À PROTECÇÃO DAS PESSOAS

Estas recomendações aplicam-se aos aparelhos equipados com um motor assíncrono e com um variador de frequência de alimentação monofásica ou trifásica.

Nota:

- O circuito de alimentação eléctrica e os equipamentos de protecção devem obedecer à regulamentação do país.
- Qualquer instalação eléctrica do aparelho deve ser feita por um electricista qualificado.

Protecção dos Aparelhos

- Os variadores de frequência, como qualquer dispositivo electrónico, comportam componentes sensíveis às descargas electrostáticas. Antes de efectuar uma intervenção nesses variadores, as pessoas que realizam esse trabalho deverão libertar-se das descargas electrostáticas.
- Qualquer operação de ligação interna deve ser feita com o aparelho sem tensão.
- As ligações repetidas da tensão no aparelho provocam uma sobrecarga do variador que pode provocar a destruição. Respeitar imperativamente um período de 3 minutos entre o corte da alimentação e o restabelecimento da tensão.

Instalação eléctrica


- O aparelho é alimentado em corrente monofásica* até ao variador que transforma a corrente em trifásica de frequência variável para alimentar o motor.

- Ligar o aparelho unicamente numa rede alterna monofásica* 220 – 240 V / 50 ou 60 Hz com tomada de terra. Qualquer tensão de rede mais elevada causa a destruição do variador.
- Ligação obrigatória da terra para assegurar a protecção das pessoas.

Protecção das Pessoas por meio de disjuntores

Os aparelhos com variador de frequência requerem uma selecção rigorosa do disjuntor diferencial para assegurar a protecção das pessoas. Existem disjuntores diferenciais sensíveis à corrente alterna (tipo AC), sensíveis à corrente impulsional (tipo A) e sensíveis a qualquer corrente (tipo B).

Perigo! Os variadores integram uma ponte rectificadora da tensão da rede. Por isso, em caso de curto-circuito à massa, uma corrente contínua de defeito pode impedir o disparo de um disjuntor diferencial sensível apenas à corrente alterna (tipo AC).

Como o aparelho é alimentado em monofásica*, convém utilizar um disjuntor diferencial sensível à corrente impulsiva (tipo A), identificado pelo símbolo: .

Atenção: Conforme os fabricantes, estes disjuntores diferenciais apresentam designações diferentes.

Os aparelhos com variador de frequência produzem uma corrente de fuga no fio de terra cujo nível pode provocar o disparo repentino do disjuntor diferencial. Isto pode ocorrer devido a:

- Ligação de vários aparelhos com variação de velocidade no mesmo disjuntor diferencial.
- Corrente de fuga do aparelho superior ao limiar de disparo real do disjuntor diferencial.

Atenção: Existem tolerâncias de fabrico e, consoante o disjuntor diferencial, o limiar real de disparo situa-se entre 50% e 100% do limiar nominal teórico. Em caso de problema, medir a corrente de fuga do aparelho e o limiar real de disparo do disjuntor diferencial.

Num primeiro tempo, consultar as características do aparelho no quadro abaixo:

Aparelhos	Alimentação	Secção dos condutores (mm ²)	Disjuntor diferencial (F + N ou 3 F)	
			Calibre (A)	Limiar (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260 V 50 ou 60 Hz Trifásico	2,5	B 20	≥ 30

* Excepto modelos específicos 220 – 240 V trifásicos vendidos no Japão.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO: Para limitar o número de acidentes (choques eléctricos, ferimentos...) e para reduzir os danos materiais devidos a uma má utilização da máquina, leia com atenção as instruções seguintes e respeite-as imperativamente. A leitura deste manual dá-lhe melhores conhecimentos sobre o seu aparelho e permite-lhe uma utilização correcta da sua máquina. Leia todas as instruções e faça-as ler por todas as pessoas susceptíveis de utilizar o aparelho. O nosso material está previsto para um uso profissional e não deve ser em caso nenhum utilizado por crianças.

DESEMBALAR

- Retirar com cuidado o aparelho da embalagem e remover todas as caixas ou pacotes que contenham os acessórios ou material específico.
- **ATENÇÃO** aos instrumentos de corte: lâminas de corte, lâminas.

INSTALAÇÃO

- É aconselhável instalar o aparelho no suporte mural.

LIGAÇÃO

- Verificar sempre se a natureza da corrente da instalação eléctrica está adaptada à indicada na placa de características do bloco motor e se suporta a amperagem.
- E imperativo ligar a máquina a terra.
- Em trifásico, certificar-se que a lâmina gira no sentido contrario das agulhas de um relógio.

MANIPULAÇÃO

- Manipular sempre com precaução as lâminas de corte ou lâminas, pois são instrumentos cortantes.

UTILIZAÇÃO

- Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.
- Nunca introduzir um objecto no recipiente de trabalho.
- Nunca empurrar os ingredientes com a mão.
- Não sobrecarregar o aparelho.
- Nunca fazer funcionar o aparelho em vazio.

LIMPEZA

- Como precaução, antes de efectuar as operações de limpeza, desligar sempre o aparelho da corrente.
- Limpar sistematicamente a máquina assim como os acessórios no fim do ciclo de trabalho.
- Não pôr o bloco motor na água.
- Para as peças de alumínio, utilizar um produto de lavagem "especial alumínio".
- Para as peças plásticas, não utilizar um detergente demasiado alcalino (com concentração demasiado forte em soda ou amoníaco).

- Em caso algum, a Robot-Coupe não pode ser considerada como responsável devido a uma deficiência do utilizador perante as regras elementares de limpeza e de higiene.

MANUTENÇÃO

- Antes de qualquer intervenção nas partes eléctricas, desligar imperativamente o aparelho da corrente.
- Verificar o estado da lâmina de corte.
- Verificar regularmente o estado das juntas ou dos anéis assim como o bom funcionamento das seguranças.
- A manutenção e o exame dos acessórios serão ainda mais cuidados quando se utilizam produtos corrosivos (ácido cítrico...) nas preparações.
- Não fazer funcionar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho funcionar mal ou se foi danificado de qualquer modo.
- Não hesite em recorrer ao Serviço Manutenção se observar uma anomalia.

ACABA DE ADQUIRIR UM CORTA-LEGUMES CL 60 • CL 60 V.V.

O CL 60 é um instrumento de trabalho perfeitamente adaptado às necessidades dos profissionais. Presta-lhe inúmeros serviços que irá descobrir à medida que o utiliza.

O **CL 60** foi concebido em inox (bloco motor e boca automática totalmente em inox). Dispõe de **2 velocidades 375 e 750 rpm** para conciliar precisão de corte e rapidez.

Foi concebido para receber **4 tipos de bocas** o que permite aumentar o débito da máquina, facilitar a tarefa do operador e oferecer a ferramenta mais adaptada a cada preparação. **A inclinação das bocas faz-se em alinhamento com o bloco motor** para reduzir os espaços e melhorar o conforto de utilização.

O CL 60 possui uma vasta gama de discos e grelhas para satisfazer os mais exigentes em matéria de corte de frutas e legumes, isto é fatiados, cortes ondulados, ralados, palitos, tiras, macedónia e batatas fritas.

Os seus desempenhos permitirão descobrir rapidamente outro universo da arte culinária.

A concepção simples deste aparelho permite montar e desmontar muito facilmente todas as peças de utilização frequente, para a manutenção ou a limpeza.

Para facilitar a tarefa, este manual está dividido segundo as diversas operações de montagem.

Este manual contém informações importantes elaboradas para que o utilizador obtenha o maior proveito do investimento no seu corta-legumes CL 55.

Portanto, é aconselhável ler com atenção este manual antes de pôr o aparelho a funcionar.

Estão igualmente integrados alguns exemplos de fabricação que permitem familiarizar-se rapidamente com o aparelho e apreciar todas as suas qualidades.

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DO APARELHO

• CONSELHOS ELÉTRICOS

Antes de ligar à corrente, verificar se a natureza da corrente da instalação eléctrica corresponde bem à indicada na placa de características do aparelho.



CL 60 Trifásico

ROBOT-COUCPE equipa os CL 60 com diversos tipos de motor: 230/400 V comutável / 50 Hz / 3
400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

O aparelho é entregue com um cabo eléctrico nu no qual basta adaptar a ficha eléctrica conveniente à instalação. Este cabo comporta quatro fios dos quais um é ligado à terra e os outros três às fases.

Si vous disposez Se a ficha tiver quatro pólos :

- 1) Ligar o fio de terra verde e amarelo no pólo de terra
- 2) Ligar os três outros fios nos pólos restantes.

Se a ficha tiver cinco pólos, como a ligação do ROBOT-COUCPE não necessita de neutro, o pólo central da ficha não será utilizado..

Fazer em seguida trabalhar o aparelho em vazio e verificar se o disco roda bem no sentido contrário dos ponteiros do relógio.

No bloco motor, uma seta vermelha indica o sentido de rotação do disco. Se o disco rodar no sentido dos ponteiros do relógio, inverter dois fios :

O VERDE E AMARELO é a terra NÃO O DESLIGAR

Inverter:
ou 1 e 2
ou 1 e 3
ou 2 e 3

CL 60 V.V. Monofásico (velocidade variável)

Este modelo está equipado com um motor trifásico 180-260 V / 50-60 Hz.

A alimentação do aparelho é contudo monofásica pois o variador de frequência transforma a corrente monofásica em corrente trifásica adaptada ao motor.


O aparelho é entregue com um cabo eléctrico nu no qual basta adaptar a ficha eléctrica conveniente à instalação. Este cabo comporta três fios dos quais um é ligado à terra e os outros dois à fase e ao neutro.

A tomada de alimentação deve ser calibrada em 20 A.

• PAINEL DE BORDO

 Botão de paragem

2 botões verdes:

 Botão ligar 1ª velocidade 375 rpm

 Botão ligar 2ª velocidade 750 rpm

 CL 60 V.V.: Variação de velocidade de 100 a 1000 rpm.

INSTALAÇÃO

• INSTALAÇÃO DO APARELHO

O CL 60 está equipado com um pé de altura ajustável para se adaptar aos vários níveis do chão.



1. Posicione o aparelho no lugar pretendido e desaparafuse a pega. O pé ajusta-se automaticamente ao nível do chão.
2. Depois de fixar o pé, basta aparafusar de novo a pega.

FUNÇÕES DAS BOCAS E SEUS INSTRUMENTOS

• BOCA DE ALAVANCA

Esta boca permite trabalhar todos os tipos de legumes:

- a boca grande de introdução serve para trabalhar legumes volumosos do tipo couve, aipo, salada, etc.,
- o tubo serve para trabalhar produtos compridos ou frágeis.



A altura da boca de alavanca é regulável em 3 posições que se adaptam à altura do operador. Para mudar de posição, desenrosar a porca e fixá-la na posição pretendida.



Para a boca de alavanca, foram previstos dois tipos de instrumentos :

1) **A boca de carregamento** serve para encaminhar os legumes (à exceção do repolho) para as lâminas. A ferramenta deve ser enroscada perfeitamente no eixo do motor.



2) **O vazadouro** que serve unicamente para trabalhar a couve.



Uma ferramenta especial para a desmontagem do esvaziador.

• BOCAS DE TUBOS

BOCA 4 TUBOS

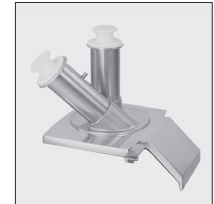
Esta boca é constituída por quatro tubos direitos sendo 2 tubos de 50 mm de Ø e 2 tubos de 70 mm de Ø.

Esta boca foi concebida para trabalhar legumes compridos tais como cenouras, pepinos, alho francês, etc. ou para o trabalho de produtos frágeis de tipo tomate, banana, etc.



BOCA DE TUBOS DIREITO E INCLINADO

Esta boca é constituída por dois tubos direitos de 75 mm de diâmetro, um insert de 50 mm e dois impulsores de 50 mm e 70 mm. Graças ao insert, o diâmetro dos tubos pode ser modulado.



Esta boca com o seu tubo direito assegura as mesmas funções que a boca precedente. A diferença encontra-se no facto que está provida de um tubo inclinado especialmente estudado para o corte em viés.

Para cada uma destas bocas, não é necessário nenhum instrumento para fixar o disco.

• BOCA AUTOMÁTICA

Esta boca está prevista para trabalhos de corte em contínuo.

Convém perfeitamente para fatiar produtos frágeis (cogumelos, tomates), ralar cenouras, fatiar batatas assim como realizar as batatas fritas, para citar apenas alguns exemplos.

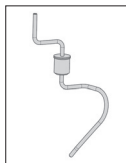


Esta boca não está adaptada para certos trabalhos específicos tais como :

- fatiar produtos compridos (a boca de tubos foi prevista para esse efeito),
- trabalho de produtos volumosos cujo tamanho não permite a introdução nesta boca (a boca de alavanca foi prevista para esse efeito).

Para a boca de alavanca, foram previstos dois tipos de instrumentos :

1) O **agitador** serve para encaminhar os legumes (à exceção do repolho) para as lâminas.



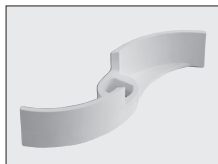
2) Um carregamento demasiado rápido pode provocar uma obstrução. Nesse caso, utilize exclusivamente a **alavanca** fornecida para o efeito (qualquer outro método é formalmente proibido).

A **alavanca** tem por função desbloquear os legumes volumosos que possam eventualmente ficar entalados.

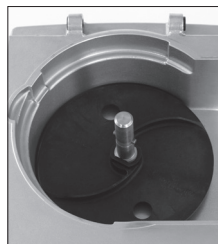
INSTALAÇÃO DOS DISCOS E DAS FERRAMENTAS

Duas ferramentas de ejeção:

O CL 60 é fornecido com 2 ferramentas de ejeção - um disco evacuador preto e um ejetor especial para repolhos. Este garante uma ejeção especialmente eficaz para os cortes de repolho. Para os outros legumes, utilize o disco evacuador preto.



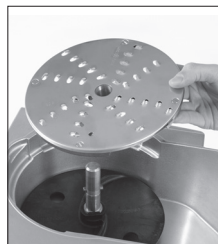
1 Com o bloco motor virado para si, engate o disco evacuador preto ou o ejetor branco sobre o eixo do motor e verifique se está bem posicionado no fundo da cuba.



2 Posicionar o disco desejado:

a) **Escolheu um disco de fatiados, ralador ou palito:**

Posicionar o disco no eixo motor. Para verificar se o disco está posicionado correctamente, fazê-lo girar no sentido dos ponteiros de um relógio.



b) Escolheu um equipamento macedónia:

Isto é, uma grelha e um disco de fatiar especial macedónia.

Os discos de fatiar podem ser montados com uma grelha de macedónia segundo as combinações seguintes:

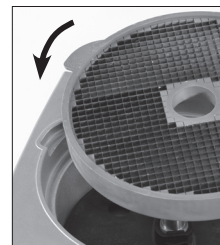
Grelha macedónia / Fatiados	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

As combinações indicadas com um • estão disponíveis em nossa tarifa máquinas e acessórios.

As dimensões da grelha de macedónia devem ser sempre superiores ou iguais às do disco de fatiados.

Posicionar a grelha macedónia na cuba do cortador de legumes.

Verificar se o dente da grelha está encaixado correctamente no entalhe do bloco motor.



Em seguida, encaixar o disco de fatiados correspondente (disco de lâmina direita) e fazer rodar no sentido dos ponteiros de um relógio, para verificar se está posicionado correctamente.

c) Escolheu um equipamento batatas fritas:

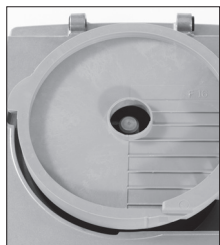
O equipamento é constituído por uma grelha de batatas fritas e um disco cortante especial batatas fritas.



ATENÇÃO: BOCA COM ALAVANCA



De modo a obter um óptimo resultado ao realizar o corte de batatas fritas, é indispensável utilizar a **parede amovível** e abastecer a parte esquerda da boca (ver foto ao lado).



Posicionar a grelha de batatas fritas na cuba do corta-legumes.

Verificar se está bem posicionada, o pente de batatas fritas deve ficar a nível da ejeção

Em caso de utilização da parede, não é necessário qualquer instrumento (cone de carga ou accionador de couve).

Encaixar em seguida o disco de corte correspondente e rodar no sentido dos ponteiros do relógio, para que fique posicionado correctamente.



ⓑ Escolha a ferramenta de fixação de disco conforme a boca de alimentação utilizada e o tipo de legumes:

Boca de alimentação	Tipo de legumes	Ferramenta
Alavanca	Todos, exceto repolho e batatas fritas	Boca de carregamento
Alavanca	Repolho	Boca de descarga repolho + chave
Alavanca	Batatas fritas	Parede amovível
Automático	Todos	Agitador
4 tubos	Todos	Sem ferramenta

Enroskar perfeitamente a ferramenta no eixo do motor (salvo em caso de utilização da parede amovível).

INSTALAÇÃO DAS BOCAS DE CARREGAMENTO

• BOCA DE ALAVANCA

UTILIZAÇÃO DO TUBO

Introduzir os legumes até ao cimo.

Carregar na alavanca e manter a pressão até que os legumes estejam totalmente cortados.

Exercer sempre uma pressão nos legumes por meio das alavancas, a fim de limitar os defeitos de cortes.

UTILIZAÇÃO DA BOCA COM TUBO



ATENÇÃO



De modo a obter um óptimo resultado ao realizar o corte de batatas fritas, é indispensável utilizar a **parede amovível** e abastecer a parte esquerda da boca (ver foto ao lado).

① Posicionar a boca do cortador de legumes sobre o bloco motor. O ressalto de travamento fica situado na sua frente, à direita.



② Se não utilizar a bandeja de alimentação, enfiar a haste da dobradiça nos encaixes situados na traseira do bloco.

Em seguida, travar a tampa sobre o bloco motor com o ressalto de travamento.

- Introduzir os legumes até ao cimo.

- Colocar a alavanca na vertical da boca.

- Carregar no impulsor. A pressão no impulsor deve acompanhar apenas o corte dos legumes. A pressão varia conforme os cortes, mas cuidado, uma pressão demasiado importante pode deteriorar a qualidade do corte e não permite aumentar a produção.

- Para cortar couve, é preferível cortá-la em duas e retirar o centro para evitar esforços inúteis e garantir melhor qualidade do produto acabado.

- Levantar o calcador e soltar a entrada da boca.

• BOCAS DE TUBOS

❶ Posicionar a boca de carregamento de tubos direitos e inclinados ou a boca de 4 tubos sobre o bloco motor, ficando a patilha de engate na sua frente, à direita.



❷ Se não utilizar a bandeja de alimentação, enfiar a haste da dobradiça nosencaixes situados natreaseira do bloco. O ressalto de travamento fica então na sua frente, à direita.

• BOCA AUTOMÁTICA

❶ e ❷ Proceder do mesmo modo que para a boca de alavanca.



❸ Enroscar o agitador do eixo motor.



❹ Posicionar a boca automática no bloco motor de modo que a patilha de engate fique diante de si, à direita.

❺ Introduzir a haste de dobradiça nos locais situados na traseira do bloco. Bloquear em seguida a tampa no bloco motor por meio da patilha de fixação.



❻ Introduzir a manivela no cubo central da boca. Fazer rodar até que a peça plástica fique inserida no cubo

SUBSTITUIÇÃO DO DISCO

Parar o aparelho (botão vermelho) antes efectuar a substituição do disco.

❶ Com o bloco motor diante de si, desbloquear com a mão direita a patilha de fixação em alumínio que serve para bloquear a boca no bloco motor.

❷ a) com a boca de alavanca:

Levantar a alavanca para soltar a cuba fazendo rodar para a esquerda de modo a permitir a inclinação para a traseira da boca e desenroscar o cone de carregamento ou o vazador. Para o vazador, utilizar o instrumento de desmontagem previsto para o efeito.

b) com a boca de tubos:

Retirar primeiro os adaptadores e impulsores e levantar em seguida a boca de modo que se incline para a traseira para soltar a cuba.

c) com a boca automática:

Levantar a cabeça do corta-legumes de modo a fazê-la inclinar para trás para soltar a cuba.

③ Desencaixar o disco levantando-o pelos bordos. No caso de um equipamento de macedónia, é aconselhável retirar ao mesmo tempo o conjunto grelha + disco. Para facilitar a operação, pode utilizar o disco evacuador fazendo-o inclinar. Retirar depois o disco de evacuação por meio dos dois furos.

Caso o disco esteja bloqueado, fazer rodar ligeiramente no sentido contrário dos ponteiros do relógio por meio do disco de evacuação.

④ No caso de montagem de um equipamento macedónia, é aconselhável limpar bem o interior da cuba com um pano ou uma esponja húmida e em particular o bordo onde a grelha fica posicionada.

É aconselhável retirar simultaneamente o conjunto grelha + disco. Para facilitar a operação, pode auxiliar-se com o disco evacuador, fazendo-o girar.

Utilizar sempre uma grelha correctamente limpa. Nunca passar produtos moles depois dos produtos duros sem limpar primeiro correctamente a grelha.

Utilizar um **D-Clean Kit** (ref. 29246) para limpar fácil e rapidamente as grelhas de macedónia 5x5, 8x8, 10x10, 12x12 e 14x14.

⑤ Efectuar em seguida a montagem do disco de evacuação, o disco de fatiados, ralador ou palitos, ou o equipamento macedónia como indicado no capítulo precedente nos pontos 1) e 2) para a boca em questão.

⑥ Fechar a tampa do cortador de legumes e bloqueá-la no bloco motor por meio da patilha de encaixe. Pôr o aparelho em funcionamento.

ESCOLHA DOS DISCOS

FATIADOS



F 0,6	amêndoas
F 0,8	couve
F 1	cenoura / couve / pepino / cebola / batata / alho francês
F 2 / F 3	limão / cenoura / cogumelo / batata / pepino / courgette / cebola / alho francês / pimento
F 4 / F 6	beringela / beterraba / cenoura / cogumelo / pepino / pimento / rabanete / salada / batata / tomate
F 8 / F 10	beringela / batata / courgette / cenoura
F 14	batata / courgette / cenoura

FATIADO ONDULADO



Fo 2	beterraba / batata / cenoura / courgette
Fo 3	beterraba / batata / cenoura / courgette
Fo 5	beterraba / batata / cenoura / courgette

RALADORES



R 1,5	aipo / queijo	R 7	couve / queijo
R 2	cenoura / aipo / queijo	R 9	couve / queijo
R 3	cenoura		Parmesão / chocolate
R 5	couve / queijo		Rabanete

PALITOS



P 1x8	cenoura / aipo / batata / courgette
P 2x2	cenoura / aipo / batata
P 2,5x2,5	cenoura
P 2x4	cenoura / beterraba / courgette / batata
P 2x6	cenoura / beterraba / courgette / batata
P 2x10	cenoura / beterraba / courgette / batata / aipo
P 4x4	beringela / beterraba / courgette / batata
P 6x6	beringela / beterraba / aipo / courgette / batata
P 8x8	aipo / batata

MACEDÓNIA



M 5x5	cenoura / courgette / pepino / aipo
M 8x8	batata / cenoura / courgette / beterraba
M 10x10	batata / cenoura / courgette / beterraba / nabo / cebola / maçã
M 14x14	batata / cenoura / courgette / navet / aipo
M 20x20	batata / cenoura / courgette / ananás / nabo
M 25x25	batata / courgette / nabo / maçã / melão / melancia
M 50x75	salada

BATATAS FRITAS



F 8x8	batata
F 10x10	batata
F 10x16	batata

LIMPEZA



ATENÇÃO

Como precaução, é aconselhável desligar sempre o aparelho da corrente antes de efectuar as operações de limpeza (risco de electrocussão).

Depois de remover a cabeça do cortador de legumes, retirar o disco, eventualmente a grelha e o disco evacuador.

Lavar depois todas as peças.

Nunca mergulhar o bloco motor na água, limpá-lo com um pano húmido ou uma esponja.



IMPORTANTE

Verifique se o seu detergente pode ser utilizado nas peças em plástico. De facto, certos agentes detergente demasiado alcalinos (com forte concentração de soda ou amoníaco por exemplo) são totalmente incompatíveis com certas matérias plásticas que ficam deterioradas rapidamente.

MANUTENÇÃO

• ANEL DE VEDAÇÃO

O anel de vedação do eixo motor deve ser oleado regularmente (utilizar óleo de cozinha).

Para conservar uma vedação perfeita do motor, é aconselhável verificar regularmente o estado de desgaste deste anel e substituí-lo se necessário.

Este anel de vedação pode ser substituído facilmente sem necessitar a desmontagem do motor, por isso recomendamos com insistência o controlo regular do seu bom estado.

• LÂMINAS E PENTES

As lâminas e os pentes de todos os discos constituem peças de desgaste, que é necessário substituir regularmente de modo a obter a mesma qualidade de corte.

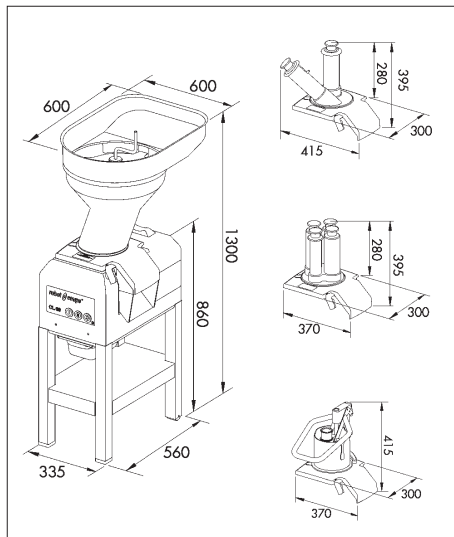
• DISCOS RALADORES

Os discos raladores alteram-se com o tempo. É aconselhável substituí-los regularmente de modo a obter a mesma qualidade de corte.

• PESO

	Líquido	Embalado
Bloco motor	43 kg	57 kg
Boca automática	13 kg	16 kg
Boca de alavanca	7 kg	12 kg
Boca de tubos	8 kg	11 kg
Carro	8 kg	10 kg
Disco	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSÕES (em mm)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• ALTURA DE TRABALHO

É aconselhável instalar o CL 60 sobre um plano estável. Não há uma altura de trabalho recomendada visto que se trata de um aparelho a assentar no chão.

• NÍVEL DE RUÍDO

O nível contínuo equivalente de pressão acústica em funcionamento em vazio do corta-legumes CL 60 é inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

CL 60 V.V. alimentação monofásica

Motor	Velocidade (rpm)	Intensidade (Amperes)
230V/50-60 Hz	100 a 1000	5,8

CL 60 trifásico

Motor	Velocidade (rpm)	Intensidade (Amperes)
230/400 V/50 Hz comutável	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- A potência está indicada na nossa placa de características.



ATENÇÃO

Os discos são instrumentos cortantes e devem ser manipulados com precaução.

O CL 60 está equipado com um sistema de segurança magnética que pára o motor ao abrir a boca ou a cuba, impedindo assim qualquer acesso ao instrumento de corte em movimento.

Ao abrir a tampa o motor pára.

Para pôr o aparelho em funcionamento, basta bloquear a tampa, por meio da patilha de fixação e premir o botão de ligar.

No caso de utilização da boca de alavanca, logo que a alavanca sai da cuba, o motor pára. Para pôr o aparelho em funcionamento, basta posicionar a alavanca na vertical da cuba.

Estes modelos estão equipados com uma **protecção térmica** que pára automaticamente o motor no caso de funcionamento demasiado prolongado ou de sobrecarga.

Nesse caso, esperar o arrefecimento do aparelho para o pôr em funcionamento.

É imperativo que a haste de dobradiça esteja posicionada no seu encaixe situado na traseira do bloco motor, antes de pôr o aparelho a funcionar.



NOTA

Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.

Nunca introduzir um objecto no recipiente de trabalho.

Nunca empurrar os ingredientes com a mão.

Não sobrecarregar o aparelho.

Nunca fazer funcionar a máquina em vazio.

CL 60 V.V. VELOCIDADE VARIÁVEL

• PARTICULARIDADES

O CL 60 V.V. velocidade variável permite uma precisão de corte ainda mais eficiente graças a uma gama de velocidades **entre 100 e 1000 rpm**.

Esta variação de velocidade permite então adaptar a velocidade consoante o tipo de corte e a textura da fruta ou legume a tratar, proporcionando assim uma grande versatilidade de utilização, uma notável precisão de corte e uma óptima qualidade.

Em standard, o CL 60 V.V. velocidade variável **está equipado com uma boca automática totalmente em inox. Pode receber em opção uma boca de alavanca e uma boca de tubos.**

Consultar a declaração de conformidade na página 2.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

GARANTI

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

GRATULERAR TILL DIN NYA GRÖNSAKSSKÄRARE CL 60 • CL 60 V.V.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

- Elanslutning
- Instrumentbräda

INSTALLATION

MATARÖPPNINGAR OCH VERKTYG

- Mataröppning med arm
- Mataröppning med tubrör
- Automatisk mataröppning

PLACERING AV SKIVOR OCH VERKTYG

PLACERING AV INMATARNA

- Mataröppning med arm
- Mataröppning med tubrör
- Automatisk mataröppning

SKIVBYTE

VAL AV SKIVOR

RENGÖRING

UNDERHÅLL

- Packning
- Knivblad och kammar
- Rivskivor

TEKNISKA DATA

- Vikt
- Dimensioner
- Arbetshöjd
- Bullernivå
- Elektriska data

SÄKERHET

CL 60 V.V. VARIABEL HASTIGHET

NORMER

EL- OCH KABELDRAGNINGSSCHEMA (Sida 173)

ROBOT-COUPE S.N.C. BEGRÄNSAD GARANTI

ROBOT-COUPE maskiner garanteras ett år fr.o.m. inköpsdatum. Garantin gäller den ursprunglige inköparen och tillämpas enbart om inköpet gjorts direkt hos ROBOT-COUPE S.N.C.

Om du köpt din ROBOT-COUPE via en återförsäljare gäller dennes garanti (se i så fall över garantivillkoren tillsammans med återförsäljaren).

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till material- och/eller monteringsfel.

FÖLJANDE PUNKTER TÄCKS INTE AV ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTI:

1 - Materialfel som orsakats av felaktig eller olämplig användning eller genom att maskinen fallit ned, eller fel som orsakats av felaktig tillämpning av bruksanvisningarna (felaktig montering, misstag vid driften, olämplig rengöring och/eller olämpligt underhåll, olämplig placering...).

2 - Arbetskostnader för att slipa delar och/eller för att byta ut knivtillsatsens olika detaljer om knivbladen blivit slöa, skadats eller slitits efter en viss användningstid som kan betraktas som normal eller överdrivet lång.

3 - Delar och/eller arbetskostnader för att byta ut eller reparera knivblad, knivtillsatser, ytor, fästen eller tillbehör med fläckar, repor, bucklor eller missfärgning.

4 - Förändringar, tillägg eller reparationer som utförs av icke fackmän eller av en tredje part som ej godkänts av företaget.

5 - Maskinens transport till kundtjänst.

6 - Arbetskostnader för att installera och testa de nya delarna eller tillbehören (exempelvis bunkar, skivor, knivblad, fästen) vid byte utan verkligt behov.

7 - Kostnader för att ändra rotationsriktningen på trefas elmotorer (installatören ansvarar för detta).

8 - Transportskador. Synliga eller dolda fel faller under transportörens ansvar. Kunden bör informera såväl transportör som avsändare vid varornas ankomst eller så snart felet upptäcks om det rör sig om ett dolt fel. Spara alltid kartonger och originalförpackningar för inspektion.

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till utbyte av felaktiga delar eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C., dess filialer och koncernbolag, distributörer, agenter, föreståndare, anställda eller försäkringsbolag ansvarar inte för skador, förluster eller utgifter som är indirekt knutna till maskinen eller omöjligheten att använda denna.

INSTALLATIONSRÅD FÖR APPARATER MED HASTIGHETSARIATOR SAMT REGLER FÖR PERSONSKYDD

Dessa rekommendation gäller apparater med asynkron motor och hastighetsvariator med enfaser eller trefasmatning.

Obs:

- Elkrets och skyddsutrustning bör motsvara landets lagstiftning.
- Apparaternas elinstallation måste utföras av en kvalificerad elektriker.

Apparaternas skydd

- Precis som övrig elektronisk utrustning innehåller hastighetsvariatorerna komponenter som är känsliga för elektrostatiske urladdningar. Innan ingrepp utförs på variatorerna bör du alltså se till att skydda dig mot elektrostatiske stötar.
- Interna anslutningsingrepp utförs när apparaten är fränkopplad.
- Om apparaten upprepade gånger slås på och stängs av, riskerar variatorn att överbelastas och eventuellt skadas. Kom ihåg att när strömmen slagits ifrån ska du alltid vänta 3 minuter innan du kopplar in spänningen igen.

Elinstallation


- Apparaten försörjs med enfaser* ström till variatorn, som omvandlar den till trefas med variabel frekvens för att försörja motorn.

- Apparaten får enbart anslutas till enfaser* växelströmsnät på 220-240V/50 eller 60 Hz med jorduttag. Högre nätspänningar kan skada variatorn.
- Apparaten jordas obligatoriskt med tanke på personskyddet.

Personskydd via brytare

Apparater med hastighetsvariatorer kräver en noggrant vald jordfelsbrytare för fullgott personskydd: det finns jordfelsbrytare som reagerar på växelström (typ AC), impulsström (typ A) och all slags ström (typ B).

Fara! Variatorerna är försedda med en inbyggd brygglikriktare för nätspänning. Vid kortslutning av jorden kan därför fellingström förhindra utlösning av jordfelsbrytaren om denna reagerar enbart på växelström (typ AC).

Apparaten har enfaserförsörjning*, därför bör en jordfelsbrytare som reagerar på impulsström användas (typ A). Den känns igen på följande symbol: 

Observera: beroende på tillverkaren bär dessa jordfelsbrytare olika benämningar.

Apparater med hastighetsvariator producerar läckström på jordkabeln och kan medföra att jordfelsbrytaren utlöses i otid. Detta kan hända om:

- Flera apparater med hastighetsvariator anslutits till samma jordfelsbrytare..
- Apparaternas läckström ligger över jordfelsbrytarens reella utlösningströskel.

Observera: tillverkningsstoleranser är förekommer ofta och beroende på jordfelsbrytare kan den reella utlösningströskeln ligga på mellan 50 % och 100 % av dess teoretiska nominella tröskel. Vid problem uppmäts apparaternas läckström och jordfelsbrytarens reella utlösningströskel.

Börja med att titta på apparaternas tekniska data i tabellen nedan:

Apparat	Försörjning	Ledarnas Sektion (mm ²)	Jordfelsbrytarens sektion (Ph + N) (Ph + N ou 3 Ph)	
			Kaliber (A)	Tröskel (mA)
CL 60 V.V.	180 - 2460V 50 eller 60 Hz trefas	2,5	B 20	≥ 30

* Med undantag för särskilda modeller 220 - 240 V trefas till försäljning i Japan.

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningararna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem. Våra produkter är avsedda för professionellt bruk och får under inga omständigheter användas av barn.

UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.
- VAR FÖRSIKTIG när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

INSTALLATION

- Placera maskinen på ett mycket stabilt underlag.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskylt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.
- Maskinen ansluts obligatoriskt till ett jordat vägguttag.
- Vid trefas kontrolleras att verktygen roterar moturs.

HANTERING

- Hantera alltid knivtillsatser, skivor och knivblad med största försiktighet. Verktygen är mycket vassa.

ANVÄNDNING

- Försök aldrig koppla bort läs- eller säkerhetssystemet.
- Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.
- Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.
- Överbelasta inte maskinen.
- Låt aldrig maskinen gå tom.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd en specialprodukt för att göra rent aluminiumdelarna.
- Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller amoniakhalt).

- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet packningarnas och ringarnas skick och se till att säkerhetsanordningarna fungerar väl.
- Var extra noggrann med att underhålla och kontrollera tillbehören om frätande produkter används vid beredningen (exempelvis cityronsyra).
- Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.
- Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

GRATULERAR TILL DIN NYA GRÖNSAKSSKÄRARE CL 60 • CL 60 V.V.

CL 60 är ett perfekt proffsverktyg. Ju mer du använder den, desto mer uppskattar du den.

CL 60 är tillverkad i rostfritt stål (motorblock och automatisk mataröppning helt i rostfritt). Två hastigheter, **375 och 750 varv/min** för hög skärprecision och snabbt arbete.

Maskinen kan utrustas med **4 olika mataröppningar** som gör att maskinen kan arbeta snabbare, användarens arbete underlättas och varje ingrediens bearbetas på bästa sätt. **Mataröppningarna kan tippas i linje med motorblocket**, vilket gör maskinen föga skrymmande och mycket användarvänlig.

CL 60 har utrustats med ett brett urval skiv- och gallertillsatser med mycket hög precision för att skära, riva, strimla, tärna frukt och grönsaker och skära pommes frites.

Dess prestanda ger dig snart en ny syn på den kulinariska konsten.

Maskinens enkla utförande gör det lätt att i en handvändning montera och ta isär alla delar för underhåll och rengöring.

För att göra livet lättare har vi delat upp monteringen i olika faser.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att du verkligen skall ha nytta av din grönsaksskärare CL 60.

Läs alltså noggrant igenom anvisningen innan du tar maskinen i bruk.

Här finns också några beredningsexempel för att du snabbt skall lära känna maskinen och uppskatta dess otaliga möjligheter.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

• ELANSLUTNING

Kontrollera att elnätet motsvarar de krav som anges på maskinens märkskylt innan du ansluter maskinen.



CL 60 Trefas

ROBOT-COUPE utrustar sina CL 60 med olika motortyper:

- 230/400 V omkopplingsbar / 50 Hz / 3
- 400 V / 50 Hz / 3
- 220 V / 60 Hz / 3
- 380 V / 60 Hz / 3

Maskinen levereras med en elsladd som förses med en nätanpassad stickkontakt. Sladden har fyra trådar varav en är jordad och tre trefas.

Om vägguttaget har fyra stift:

- 1) Anslut den gröna och gula jordtråden till jordsstiftet.
- 2) Anslut de tre andra trådarna till resterande stift.

Om vägguttaget har fem stift kommer mittstiftet inte att användas eftersom ROBOT-COUPE inte kräver någon neutral tråd.

Låt sedan maskinen gå runt tom och kontrollera att skivan verkligen roterar moturs.

En röd pil på locket anger skivans rotationsriktning. Om skivan går medurs skall två trådar byta plats:

**GRÖN OCH GUL TRÅD är jordade -
KOPPLA INTE UR DEM**

Kasta om antingen: **1** och **2**

1 och **3**

2 och **3**

CL 60 V.V. Enfas (variabel hastighet)

Denna modell är utrustad med en trefas motor 180-260 V/50-60Hz.

Maskinen är detta till trots enfasig, eftersom hastighetsvariatorn transformerar den enfasiga strömmen till trefasig ström som passar motorn.

Maskinen levereras med en elsladd som förses med en nätanpassad stickkontakt. Sladden har tre trådar varav en är jordad och de två andra fas och neutral.

Nättuttaget skall lämpa sig för 20 amper.

• INSTRUMENTBRÄDA



Stopp

2 Grön knapp:



Knapp 1: a hastigheten 375 varv/min.



Knapp 2: a hastigheten 750 varv/min.



CL 60 V.V.: hastighetsvariation från 100 till 1000 varv/min.

INSTALLATION

• APPARATENS INSTALLATION

CL 60 är utrustad med en fot som kan justeras på höjden för att anpassa sig till olika golvnivåer.



1. Placera maskinen på önskad plats och skruva loss handtaget. Nu anpassar sig foten automatiskt till golvet nivå.
2. När foten justerats, skruvas handtaget helt enkelt åt igen.

MATARÖPPNINGAR OCH VERKTYG

• MATARÖPPNING MED ARM

Denna mataröppning kan ta emot alla typer av grönsaker :

- den stora mataröppningen används vid skärning av större grönsaker som exempelvis kål, rotselleri eller sallad, o.s.v.
- tubröret används vid skärning av långa eller ömtåliga grönsaker.



Det spakförsedda inmatningsröret kan ställas in i 3 olika lägen för att passa operatörens längd. Lossa muttern och lås den i önskat läge när du vill ändra höjd.



Mataröppningen med arm kan utrustas med två verktygstyper :

1) **imatningskonan** matar in grönsakerna (med undantag för kål) mot knivbladen. Skruva fast verktyget på motoraxeln i skålens botten.



2) en **urgropare** som enbart används vid arbete med kål.



Ett specialverktyg för att montera ned utmataren.

• MATARÖPPNING MED TUBRÖR

4-HÅLSMATARE

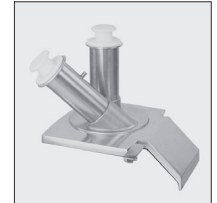
4-hålsmataren är har fyra raka nedmatare. Två av dessa har en nedmataröppning på 50 mm. På de övriga två är öppningen 70 mm.

Mataröppningen är avsedd för arbete med långa grönsaker, som t.ex morötter, gurka, purjulök, osv., eller för ömtåliga grönsaker som tomat, banan, osv.



MATARÖPPNING MED RAKT OCH LUTANDE TUBRÖR

2-hålsmataren har två raka nedmatare med en diameter på 75 mm. Levereras med en 50 mm rörinsats samt en nedmatarstöt på 50 respektive 70 mm.



Mataröppningen med rakt tubrör utför samma arbete som föregående mataröppning. Skillnaden är att här har mataröppningen även försetts med ett lutande tubrör som speciellt tagits fram för skärning på snedden.

Ingen av dessa mataröppningar kräver något specialverktyg för att hålla skivan på plats.

AUTOMATISK MATARÖPPNING

En mataröppning avsedd för kontinuerlig bearbetning av större mängder.

Den passar speciellt vid skärning av ömtåliga grönsaker (svamp, tomater), rivning av morötter, skivning av potatis och skärning av pommes frites.

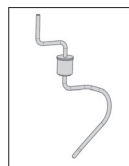


Mataröppningen passar däremot inte för vissa specialberedningar som exempelvis :

- skärning av långa grönsaker (använd i stället tubröret),
- större produkter som p.g.a. sin storlek inte kan matas ned (använd i stället den armförsedda mataröppningen).

Mataröppningen med arm kan utrustas med två verktygstyper :

1) **Omröraren** för in grönsakerna (med undantag för kål) mot knivbladen.



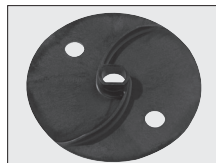
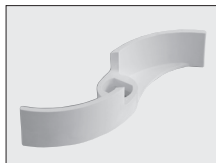
2) Alltför snabb inmatning kan medföra blockering. Använd i så fall enbart den vev som är avsedd för ändamålet (alla andra verktyg är absolut förbjudna).

Veven klarar av att lossa större grönsaker som eventuellt fastnat.

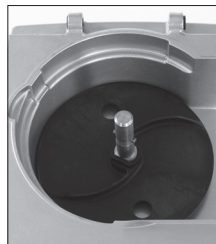
PLACERING AV SKIVOR OCH VERKTYG

2 utmatarverktyg:

CL 60 levereras med 2 utmatarverktyg, dvs. en svart utmatarskiva och ett särskilt utmatarverktyg för kål. Det sistnämnda används för mycket effektiv utmatning när du skär kål. För övriga grönsaker används den svarta utmatarskivan.



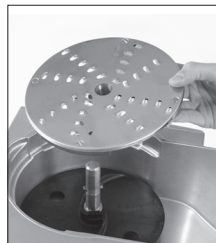
1 Stå mitt emot motorbasen, sätt på den svarta utmatarskivan eller det vita utmatarverktyget för kål på motoraxeln och se till att det placerats korrekt i skålens botten.



2 Sätt på önskad skiva:

a) **Du har valt en skär-, riv eller strimmelskiva:**

Sätt skivan på motoraxeln. Se till att den sitter rätt genom att snurra den medurs.



b) **Du har valt en tärningstillstås:**

d.v.s. ett galler och en speciell tärningsskiva.

Skivorna kan monteras med ett tärningsgaller i följande kombinationer:

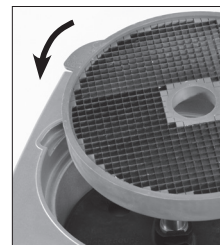
Tärningsgaller / Tärningsskiva	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

De kombinationer som märkts med en • finns på vår prislista för maskiner och tillbehör.

Tärningsgallret (macedoine) ska alltid vara större än eller lika stort som skärskivan.

Placera tärningsgallret i grönsaksskärarens bunke.

Se till att gallrets klack kopplas in korrekt i motorblockets hack.



Haka därtfter i motsvarande tärningsskiva (skiva med höger skär) och vrid den medurs så att den hamnar i korrekt läge.

c) Du har valt en pommes frites-tillsats:

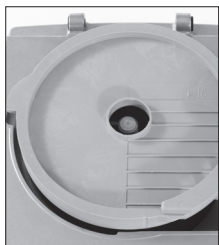
Tillsatsen utgörs av ett pommes frites-galler och en speciell skärskiva för pommes frites.



OBSERVERA INMATARE MED SPAK



För bästa skärresultat för pommes frites används alltid den **avtagbara väggen** och potatisen matas ned i mataröppningens vänstra del (se bild).



Sätt pommes frites-galleret i bunken.

Se till att det placeras rätt, skären skall sitta i nivå med utkastaröppningen.

Om skiljeväggen används krävs inga andra verktyg (matarkona eller utmatare för kål).

Sätt därefter på önskad skärskiva och vrid medurs för att kontrollera dess placering.



③ Välj fastsättningsverktyg för skivan beroende på vilken inmatare som används och grönsakstyp:

Inmatare	Grönsakstyp	Verktyg	
Spak	Samtliga med undantag av kål och pommes frites	Inmatningskona	
Spak	Kål	Utmatare för kål + nyckel	
Spak	Pommes frites	Avtagbar vägg	
Automatiskt	Samtliga	Omrörare	
4 rör	Samtliga	Inget verktyg	

Skruva fast verktyget ordentligt på motoraxeln (om den avtagbara väggen inte används.)

PLACERING AV INMATARNA

• MATARÖPPNING MED ARM

ANVÄNDNING AV RÖRET

Fyll tubröret helt med grönsaker. Tryck på påmataren och fortsätt trycka tills alla grönsaker är färdigskurna.

Tryck alltid ned grönsakerna med en av påmatarna för att undvika felaktiga snitt.

ANVÄNDNING AV MATARRÖRET



OBSERVERA!



För bästa skärresultat för pommes frites används alltid den **avtagbara väggen** och potatisen matas ned i mataröppningens vänstra del (se bild).

① Placera grönsackhackens inmatarrör på motorbasen. Stoppen befinner sig då mitt emot dig, till höger.



② Fästbygel skall hamna mitt emot dig, på höger sida.

Lås därefter locket på motorbasen med hjälp av stoppen.

- Fyll matarröret helt med grönsaker.
- Sätt tillbaka påmataren över mataröppningen.

- Tryck på påmataren. Tryck lätt för att mata ned grönsakerna. Trycket kan variera beroende på önskat skärnsnitt, men tryck inte för hårt. Det kan påverka skärkvaliteten och det går inte fortare i alla fall.

- Käl. Skär kälhuvudet i två delar och ta bort stommen för lättare arbete och snyggare skärnsnitt.

- Lyft upp spaken och frilägg mataröppningen.

• MATARÖPPNING MED TUBRÖR

1 Placera inmataren med raka och lutande rör eller inmataren med 4 rör på motorbasen, fästfliken befinner sig då mitt emot dig till höger.



2 Fästbygel skall hamna mitt emot dig, på höger sida. Lås därefter locket på motorbasen med hjälp av stoppen.

• AUTOMATISK MATARÖPPNING

1 och 2 Samma tillvägagångssätt som för den armförsedda mataröppningen.



3 Skruva fast blandaren på motoraxeln.



4 Skruva fast den automatiska mataröppningen på motorblocket. Fästbygel skall hamna mitt emot dig, på höger sida.

5 Sätt gångjärnshållaren i de avsedda utrymmena på motorblockets bakre del. Lås sedan locket på motorblocket med hjälp av fästbygel.



6 För in veven i mataröppningens mittnav. Vrid den runt tills plastdelen går in i naven.

BYTA SKIVA

Stäng alltid av maskinen (röd knapp) innan du byter skiva.

1 Vänd motorblocket mot dig själv och läs med högra handen upp den fästbygel i aluminium, som låser mataröppningen på motorblocket.

2 a) Med spakförsedd mataröppning:

Lyfta upp armen, sväng bunken åt vänster så att mataröppningen kan tippa bakåt. Skruva därefter loss matartratten eller urgröparen. Använd specialverktöget för att ta av urgröparen.

b) Mataröppning med tubrör:

Ta först bort alla insatser och påmatare. Lyft sedan upp mataröppningen så att den tippas bakåt och frigör bunken.

c) Automatisk mataröppning:

Lyft upp grönsaksskärarens huvud så att det tippas bakåt och frigör bunken.

- ③ Ta loss skivan genom att lyfta upp den i kanterna.

Om du använder tärningstillsatsen råder vi dig att ta bort gallret och skivan samtidigt. Det går lättare om du vrider utmatningsskivan litet. Lyft därefter upp utmatningsskivan i de bågge hålen.

Om skivan fastnat lossar du den genom att vrida den lätt moturs.

- ④ Om en tärningstillsats används skall bunkens insida rengöras med en fuktig trasa eller svamp, i synnerhet den inbuktning där gallret placeras. Se till att gallret alltid är väl rengjort.

Vi rekommenderar dig att ta bort enheten galler + skiva samtidigt. Underlätta ingreppet genom att vrida utmatarskivan.

Använd alltid ett väl rengjort galler. Kör aldrig mjuka produkter efter hårda utan att först ha rengjort gallret noggrant

Använd en **D-Clean Kit** (art.nr 29246) för enkel och snabb rengöring av tärningsgallren (macedoine) 5x5, 8x8, 10x10, 12x12 och 14x14 mm.

- ⑤ Montera därefter utmatarskivan, skär-, rivskivan eller tärningstillsatsen. Se berörd mataröppning i punkt 1) och 2) i föregående kapitel.

- ⑥ Stäng grönsaksskärarens lock och lås det på motorblocket med hjälp av fästbygeln. Starta maskinen igen.

VAL AV SKIVOR

SKÄRSKIVOR

S 0,6	mandel
S 0,8	kål
S 1	morötter / kål / gurka / lök / potatis / purjolök
S 2 / S 3	citron / morötter / svamp / kål / potatis / gurka / squash / lök / purjolök / paprika
S 4 / S 5	aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis / tomater
S 8 / S 10	aubergine / potatis / squash / morötter
S / 14	potatis / squash / morötter

RÄFFELSKIVA

R 2	rödbetor / potatis / morötter / squash
R 3	rödbetor / potatis / morötter / squash
R 5	rödbetor / potatis / morötter / squash

RIVSKIVOR

R 1,5	selleri / ost	R 7	kål / ost
R 2	morötter / selleri / ost	R 9	kål / ost
R 3	morötter		Parmesan / choklad
R 5	kål / ost		Rädisor

STRIMMELSKIVOR

S 1x8	morötter / selleri / potatis / squash
S 2x2	morötter / selleri / potatis
S 2,5x2,5	morötter
S 2x4	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 2x6	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 2x10	morötter / rödbetor / squash / potatis / selleri
S 4x4	aubergine / rödbetor / squash / potatis
S 6x6	aubergine / rödbetor / selleri / squash / potatis
S 8x8	selleri / potatis

TÄRNINGSSKIVOR

T 5x5	morötter / squash / gurka / selleri
T 8x8	potatis / morötter / squash / rödbetor
T 10x10	potatis / morötter / squash / rödbetor / värrova / lök / äpple
T 14x14	potatis / morötter / squash / värrova / selleri
T 20x20	potatis / morötter / squash / ananas / värrova
T 25x25	potatis / squash / värrova / äpple / melon / vattenmelon
T 50x75	sallad

FRENCH FRIES

F 8x8	potatis
F 10x10	potatis
F 10x16	potatis

RENGÖRING



OBSERVERA !

Av försiktighetskäl skall apparaten alltid kopplas från innan du börjar rengöringen (risk för elstörar).

Ta av grönsaksskärarens huvud efter att först ha lossat gångjärnshållaren och fästbygeln. Lyft av skivtillsatsen i kanterna och ta eventuellt bort gallret, fästet och utmatarskivan.

Rengör sedan samliga delar.

Sänk aldrig ned motorblocket i vatten. Rengör med en fuktig trasa eller svamp.



VIKTIGT!

Se till att det rengöringsmedel du använder lämpar sig för plastmaterial. Vissa basiska tvättmedel (exempelvis med hög soda- eller ammoniakhalt) lämpar sig absolut inte för vissa plaster och fördärvar dem mycket snabbt.

UNDERHÅLL

• PACKNING

Motoraxelns packning skall smörjas regelbundet (använd matolja).

För att motorn skall förbli helt tät bör du regelbundet kontrollera packningens förslitning och vid behov byta ut den.

Packningen kan lätt bytas ut utan att motorn monteras ned och vi råder dig att se till att den alltid är i gott skick.

• KNIVBLAD OCH KAMMAR

Skivornas knivblad och kammar är förslitningsdelar, som regelbundet måste bytas ut för bästa skärnsnitt

• RIVSKIVOR

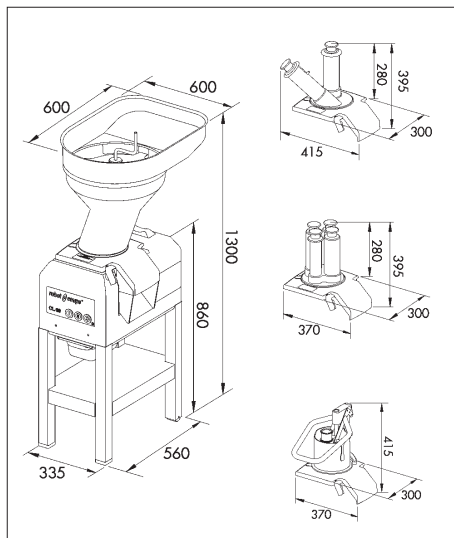
Rivskivorna förändras med tiden. Vi rekommenderar dig att regelbundet byta ut dem för bästa skärnsnitt.

TEKNISKA DATA

• VIKT

	Netto	Förpackad
Motorblock	43 kg	57 kg
Automatisk mataröppning	13 kg	16 kg
Mataröppning med arm	7 kg	12 kg
Mataröppning med tubrör	8 kg	11 kg
Vagn	8 kg	10 kg
Skiva	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBESHÖJD

Placera CL 60 på en stabil yta. Ingen särskild arbetshöjd rekommenderas eftersom det rör sig om en golvmaskin.

• BULLERNIVÅ

Kontinuerlig bullernivån vid tomkörning av grönsaksskäraren CL 60 ligger under 70 dB (A).

• ELEKTRISKA DATA

CL 60 V.V. enfas försörjning

Motor	Varvtal (v/min)	Strömstyrka (A)
230V/50-60 Hz	100 till 1000	5,8

CL 60 trefas

Motor	Varvtal (v/min)	Strömstyrka (A)
230/400 V/50 Hz omkopplingsbar	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- Effekt och specifikationer står angivet på apparatens skylt med tekniska data.



OBSERVERA!

Skivorna är mycket vassa - hantera dem försiktigt.

CL 60 är utrustad med ett magnetiskt brytarsystem som gör att motorn omedelbart stoppar när mataröppningen eller bunken öppnas. Åtkomst till roterande skärverktyg förhindras.

Motorn stannar så fort locket öppnas.

Läs locket med hjälp av fästbygeln för att starta motorn igen.

Om mataröppningen med arm används stannar motorn så fort armen lämnar bunken. Starta maskinen igen genom att placera armen lodrätt över bunken.

Modellerna är utrustad med ett överhettningsskydd som automatiskt stoppar motorn vid för långvarig drift eller överbelastning.

Vänta i så fall tills motorn svalnat innan du startar maskinen igen.

Det är viktigt att gängjärnshållaren sitter i sitt utrymme på motorblockets baksida innan



KOM IHÅG

Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

Låt aldrig maskinen gå tom.

CL 60 V.V. VARIABEL HASTIGHET

• SÄRSKILDA EGENSKAPER

CL 60 V.V. med variabel hastighet ger ännu högre skärprecision tack vare ett hastighetsområde som går från 100 och 1000 v/min.

Tack vare denna hastighetsvariation kan hastigheten anpassas dels i förhållande till önskat skärnitt, dels i förhållande till fruktens eller grönsakens konsistens. Smidig användning, anmärkningsvärd skärprecision och optimal kvalitet.

I standard utförande är CL 60 V.V. utrustad med **automatisk mataröppning helt i rostfritt**. Som tillval finns mataröppning med arm och mataröppning med tubrör.

Se försäkran om överenskomst på sidan 2.

OVERSIGT

■ **GARANTI / REKLAMATIONSRET**

■ **VIGTIGE ADVARSLER**

■ **LÆR DEN NYE GRØNSAGS-PROCESSOR
CL 60 • CL 60 V.V. AT KENDE**

■ **IGANGSÆTNING AF MASKINEN**

- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

■ **INSTALLATION**

■ **TRAGTE OG TRAGTREDSKABER**

- Stangtragt
- Rørtragte
- Automatisk fødetragt

■ **MONTERING AF RIVE-
SNITTEINDSATSER OG REDSKABER**

■ **MONTERING AF TRAGTE**

- Stangtragt
- Rørtragte
- Automatisk fødetragt

■ **SKIFT AF RIVE/SNITTEJERN**

■ **VALG AF RIVE-SNITTEINDSATS**

■ **RENGØRING**

■ **VEDLIGEHOLDELSE**

- Motorhuspakning
- Knive og skæreblade
- Rivejern

■ **TEKNISKE SPECIFIKATIONER**

- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveau
- Elektriske data

■ **SIKKERHED**

■ **CL 60 V.V. VARIABEL HASTIGHED**

■ **STANDARDER**

■ **ELEKTRISK DIAGRAM (Side 173)**

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPÉ-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt direkte hos ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Hvis ROBOT-COUPÉ-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriksmontagefejl.

REKLAMATIONSRETEN OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C. DÆKKER IKKE :

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, u hensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærping og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejds løn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl. AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPÉ s.n.c. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner : ROBOT-COUPÉ s.n.c. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

ANVISNINGER VEDRØRENDE INSTALLATION AF APPARATER MED TRINLØS HASTIGHEDSREGULERING SAMT PERSONSIKKERHED

Disse anvisninger gælder for apparater med asynkronmotor og frekvensvariator til enfaset eller trefaset strømforsyning.

NB:

- Det elektriske forsyningskredsløb og sikringsudstyret skal overholde de gældende bestemmelser i det enkelte land.
- Apparaternes elektriske installation må kun udføres af en kvalificeret elektriker.

Beskyttelse af apparaterne

- Som alle elektroniske anordninger indeholder frekvensvariatorerne komponenter, der er følsomme over for elektrostatisk udladning. Inden arbejder på disse variatorer skal operatørerne være fri for elektrostatisk udladning.
- Interne tilslutningsarbejder må kun udføres, når der ikke er strøm på apparatet.
- Hvis der tændes og slukkes for apparatet flere gange i træk, overbelastes variatoren og risikerer at blive ødelagt. Vent derfor altid 3 minutter, efter strømmen er afbrudt, inden den slutes igen.

Elektrisk installation


- Apparatet forsynes med enfaset strøm* til variatoren, som omformer strømmen til trefasestrøm med variabel frekvens, inden den sendes til motoren.

- Apparatet må kun tilsluttes en enfaset* 220 – 240V / 50 eller 60 Hz vekselstrømforsyning med jordstik. Ved højere forsyningspænding ødelægges variatoren.
- Jordforbindelse er absolut påkrævet af hensyn til personbeskyttelsen.

Personsikring ved hjælp af hovedafbrydere

Til apparater med frekvensvariator skal der vælges den rigtige fejlstrømsafbryder for at sikre personbeskyttelsen. Der findes nemlig fejlstrømsafbrydere, som er følsomme over for vekselstrøm (type AC), impulsstrøm (type A) og alle slags strøm (type B).

Fare! Variatorerne har en netspændingsretterbro. Derfor kan lækjævnstrøm i tilfælde af stelkortslutning forhindre fejlstrømsafbryderen i at udløses, hvis det er en afbryder, der kun er følsom over for vekselstrøm (type AC).

Da apparatet får enfaset strøm*, skal der derfor anvendes en differensafbryder, som er følsom over for impulsstrøm (type A), hvilket vises med følgende symbol: 

OBS: Alt efter fabrikat har disse fejlstrømsafbrydere forskellige benævnelser.

Apparater med frekvensvariator afgiver lækstrøm på jordledningen, og ved et vist niveau kan den udløse fejlstrømsafbryderen utilsigtet. Det kan skyldes:

- at der er tilsluttet flere apparater med trinløs hastighedsregulering på samme fejlstrømsafbryder
- at apparatets lækstrøm er højere end fejlstrømsafbryderens faktiske udløsningsgrænse.

OBS: På grund af fabrikationstolerancerne ligger de forskellige fejlstrømsafbryderes faktiske udløsningsgrænse mellem 50 % og 100 % af deres teoretiske nominelle grænse. I tilfælde af problemer måles apparatets lækstrøm og fejlstrømsafbryderens faktiske udløsningsgrænse.

I første omgang henvises til specifikationerne i nedenstående tabel:

Apparat	Strømforsyning	Ledningstværsnit (mm ²)	Fejlstrømsafbryder (Fase + 0 eller 3 faser)	
			Kaliber (A)	Grænse (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260 V 50 eller 60 Hz trefaset	2,5	B 20	≥ 30

* Undtagen specifikke trefasede 220 - 240 V modeller til Japan.

VIGTIGE ADVARSLER



VIGTIGT: For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen. Vores udstyr er beregnet til professionel brug og må under ingen omstændigheder benyttes af børn.

UDPAKNING

- Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.
- ADVARSEL : Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

- Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

- Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.
- Maskinen skal altid have jordledning.
- Ved trefasemaskiner sikres, at værktøjet drejer mod uret.

HÅNTERING

- Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

BRUG

- Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.
- Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.
- Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.
- Overbelast ikke maskinen.
- Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.
- Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.
- Dyp ikke motorenheden i vand.
- Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

- Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).
- Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundlæggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

- Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.
- Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.
- Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre...)
- Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde
- Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

LÆR DEN NYE GRØNSAGS-PROCESSOR CL 60 • CL 60 V.V. AT KENDE

CL 60 er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage dens utallige muligheder.

CL 60 er konstrueret i rustfrit stål (motorblok og automatisk fødekrat helt i rustfrit stål). Den har **2 hastigheder 375 og 750 o/min.** for at opnå skærepræcision og hurtighed.

Den er beregnet til montering med **4 forskellige fragttyper**, således at maskinens produktivitet kan øges, arbejdet bliver lettere for brugeren, og værktøjet kan tilpasses mest hensigtsmæssigt efter den pågældende tilberedning. **Tragtene vipres på linie med motorblokken** og kræver ikke ekstra plads, samtidig med at maskinen bliver mere behagelig at bruge.

CL 60 er forsynet med et stort udvalg af snitte- og rivejern, der kan tilfredsstille selv de mest krævende kokke med hensyn til behandling af frugter og grønsager, d.v.s. snitning, rivning, julienne, udskæring i terninger eller snitning af pommes frites.

Dens talrige funktioner vil åbne døren for en helt ny kulinarisk verden.

Takket være dens enkle design, kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og fjernes med et enkelt greb.

For at forenkle betjeningen yderligere giver denne manual en oversigt over alle de forskellige monteringsoperationer.

Denne manual indeholder vigtige informationer, der skal hjælpe brugeren med at få mest muligt ud af CL 60 food-processoren.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt inden maskinen tages i brug.

Der er også medtaget nogle enkelte eksempler, der skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens talrige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Kontroller inden maskinen tilsluttes, at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på dens typeskilt.



Trefaset CL 60

CL 60 leveres med forskellige motortyper:

3 x 230/400 V med omskiftning / 50 Hz

3 x 400 V/50 Hz

3 x 220 V/60 Hz

3 x 380 V/60 Hz

Maskinen leveres uden netstik, og el-kablet skal så monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har fire ledninger, heraf en jordledning og tre faseledninger.

Ved tilslutning til et firbenet stik:

1) Den gul-grønne jordledning forbindes på jords-tikket.

2) De tre andre ledninger forbindes på de øvrige stikben.

Ved tilslutning med et fembenet stik skal det midterste ben i stikket ikke anvendes, da ROBOT-COUPE maskinen ikke behøver nulleleder.

Derefter startes den tomme maskine for at kontrollere, om kniven nu også drejer mod uret.

På motorblokken vises omdrejningsretningen med en rød pil. Hvis rive/snittejern drejer med uret, byttes om på to af ledningerne :

DEN GULE/GRØNNE JORDLEDNING MÅ IKKE AFBRYDES.

Enten ombyttes : og ① eller ②

og ① eller ③

og ② eller ③

Enfaset CL 60 (variabel hastighed)

Denne model har en trefaset 180-260 V/50-60 Hz motor.

Maskinens strømforsyning er dog enfaset, da frekvensvariatoren omformer enfasestrømmen til den trefasestrøm, motoren skal bruge.

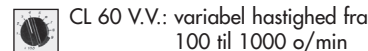
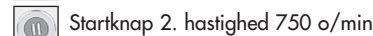
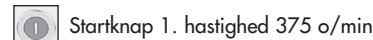
Maskinen leveres uden netstik, og el-kablet skal så monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har 3 ledninger, heraf er den ene jordforbindelse og de to andre til fase og nul.

Stikkontakten skal passe til 20 Ampere.

• BETJENINGSPANEL



2 Grønne knapper:



INSTALLATION

• INSTALLATION AF MASKINEN

CL 60 er forsynet med en fod, der kan indstilles i højden og tilpasses forskellige gulvniveauer.



1. Stil maskinen det ønskede sted, og skru grebet løs. Foden tilpasses automatisk gulvniveauet.
2. Når foden er spændt fast, skrues grebet til igen.

TRAGTE OG TRAGTREDSKABER

• STANGTRAGT

Stangtragten anvendes til alle typer grønsager :

- den store fødetragt er beregnet til forarbejdning af store grønsager, som f.eks. kål, rodselleri, hovedsalat m.v.
- røret er beregnet til lange eller sarte produkter.



Tragten med håndtag kan indstilles i højden i 3 positioner afhængig af operatørens højde. For at skifte position skrues møtrikken løs, og derefter skrues den fast igen i den ønskede stilling.



Stangtragtens tilbehør består af to typer redskaber :

1) **Kegleindsats**, som fører grøntsagerne (bortset fra kål) mod knivene. Redskabet skal skrues i bund på motorakslen.



2) **en kålholder**, som udelukkende anvendes til kål, hvor hele kålhovedet rives eller snittes uden forudgående udskæring i stykker.



Specielt redskab til afmontering af kålholderen.

• RØRTRAGTE

TRAGT MED 4 RØR

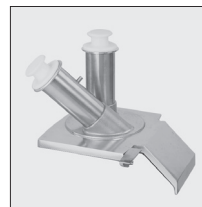
Denne tragt består af fire lige rør, heraf 2 rør med 50 mm i diameter og 2 rør med 70 mm i diameter.

Tragten er beregnet til forarbejdning af lange grønsager som f.eks. gulerødder, agurker, porrer osv. eller til produkter, der skal behandles forsigtigt som f.eks. tomater, bananer o.l.



TRAGT MED LIGE OG SKRÅT RØR

Denne tragt består af to lige rør med 75 mm i diameter, en 50 mm indsats og to 50 mm og 70 mm nedstopper. Indsatsen betyder, at rørenes diameter kan tilpasses.



Tragtenes lige rør anvendes til samme formål som den forrige tragt, men til forskel fra denne har den også et skråt rør konstrueret specielt til skrånitning.

Ved disse to tragte er det ikke nødvendigt med redskaber til at fastholde rive-snittejern.

• AUTOMATISK FØDETRAGT

Denne tragt er beregnet til visse opgaver med store mængder, hvor maskinen går i uafbrudt drift.



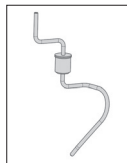
Den egner sig f.eks. glimrende til sartre produkter (champignon, tomater) og til at rive gulerødder eller snitte kartofler og pommes frites for blot at nævne nogle eksempler.

Den egner sig ikke til :

- snitning af lange produkter: i stedet bruges rørragten.
- tilberedning af større fødevarer, som ikke kan komme ned i ragten : her anvendes stangtragten.

Stangtragtens tilbehør består af to typer redskaber:

1) **Drejeindsats**, som fører grøntsagerne (bortset fra kål) mod knivene.



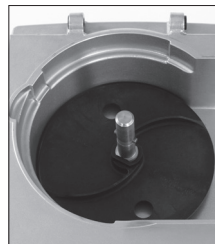
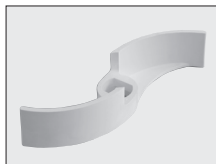
2) Hvis grøntsagerne fyldes i for hurtigt, kan de sætte sig fast. I så fald må der kun anvendes det medfølgende håndsving (det er strengt forbudt at anvende andre midler).

Håndsvinget løsner store grøntsager, som eventuelt sidder i klemme.

MONTERING AF RIVE-SNITTEINDSATSER OG REDSKABER

2 Tømmeredskaber:

CL 60 leveres med 2 forskellige tømmeredskaber, nemlig en sort slyngplade eller en speciel slyngarm til kål. Sidstnævnte er særlig effektiv ved snitning af kål. Til andre grøntsager anvendes den sorte slyngplade.

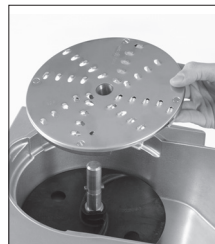


1) Stil motorblokken med forsiden fremad, sæt den sorte slyngplade eller den hvide slyngarm på motorakslen, og se efter, at den sidder i bunden af skålen.

2) Monter det valgte jern:

a) Ved valg af rive-, snitte- eller julienne-jern:

Sæt jernet på motorakslen. Drej det med uret for at sikre, at det er korrekt placeret.



b) Ved valg af skæresæt til terninger:

dvs. terningsindsats og specielt snittejern.

Følgende snittejern og terningsindsatser kan kombineres:

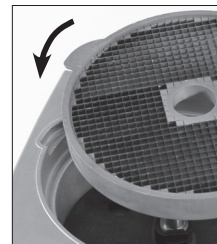
Terningsindsats / Snittejern	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Kombinationerne mærket med • findes i vores prisliste for maskiner og tilbehør.

Terningsindsatsens mål skal altid være mindst de samme som snittejernets.

Terningsindsatsen anbringes i grøntsags-processorskålen.

Tappen på indsatsen skal gå ind i hakket i motorblokken.



Derefter monteres det tilsvarende snittejern (med lige skæreblad), som drejes med uret, til det sidder korrekt.

c) Hvis skæresættet til pommes frites skal bruges:

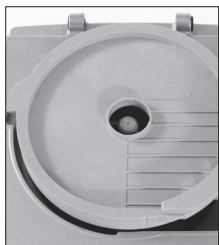
Dette sæt omfatter en pommes frites-indsats og et specielt pommes frites-snittejern.



OBS. TRAGT MED HÅNDTAG



For at få et optimalt skære-resultat med pommes frites-indsatsen skal den **løse skillevæg** monteres, og kartoflerne fyldes i tragtens venstre del (se omstående billede).

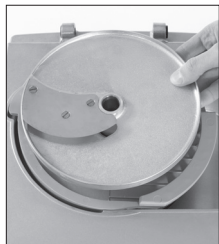


Placer indsatsen skålen.

Kontroller, at den er korrekt monteret med skærebladet placeret ved udløbet.

Når skillevæggen anvendes, skal der ikke bruges andre redskaber (kegleindsats eller kålholder).

Monter herefter det tilhørende snittejern, og drej med uret for at kontrollere, om det er placeret korrekt.



⊗ Vælg redskab til fastholdelse af indsats efter anvendt tragt og type grøntsag:

Tragt	Type grøntsag	Redskab	
Håndtag	Alle, bortset fra kål og pommes frites	Kegleindsats	
Håndtag	Kål	Kålholder + nøgle	
Håndtag	Pommes frites	Løs skillevæg	
Automatisk	Alle	Drejeindsats	
4 rør	Alle	Intet redskab	

Skrub redskabet i bund på motorakslen (undtagen hvis der anvendes løs skillevæg).

MONTERING AF TRAGTE

• STANGTRAGT

ANVENDELSE AF RØR

Grønsagerne fyldes i tragten helt op til kanten. Nedstopperen trykkes ned og holdes nedtrykket, til alle grønsagerne er snittet.

Grønsagerne skal altid trykkes ned med nedstopperen for at få så pænt et snit som muligt.

ANVENDELSE AF DEN STORE TRAGT



OBS !



For at få et optimalt skære-resultat med pommes frites-indsatsen skal den **løse skillevæg** monteres, og kartoflerne fyldes i tragtens venstre del (se omstående billede).

① Sæt grøntsags-processorens tragt på motorblokken. Låseknaften vender fremad mod højre set fra brugeren.



② Skyd hængselstiften på plads bag på motorblokken.

Lås derefter låget fast på motorblokken ved hjælp af låseknaften.

- Grønsagerne fyldes i helt op til kanten.
- Nedstopperen sættes i igen, så den flugter med tragten.

- Tryk nedstopperen ned uden at presse, den skal blot føre grøntsagerne ned og ikke mase dem. Kraften afhænger af den pågældende snitning/rivning, men hvis der trykkes for hårdt bliver skæreresultatet mindre pænt, og det går ikke hurtigere.

- Ved snitning af kål anbefales det at dele kálhovedet i to og fjerne stokken for at undgå unødvendige belastninger og sikre et bedre slutresultat.

- Tag nedstopperen op, og fjern materialet i tragtåbningen.

• RØRTRAGTE

① Sæt tragten med lige og skrå rør eller tragten med 4 rør på motorblokken, så låsekrogen vender fremad mod højre set fra brugeren.



② Skyd hængselstiften på plads bag på motorblokken. Låseknasten vender fremad mod højre set fra brugeren.

• AUTOMATISK FØDETRAGT

① og ② Samme fremgangsmåde som ved stangtragt.

③ Røreværket skrues fast på motorakslen.



④ Den automatiske fødetragt anbringes på motorblokken. Sikringskrogen sidder så foran i højre side set forfra.

⑤ Skyd hængselstiften på plads bag på motorblokken. Derefter låses låget fast på motorblokken med sikringskrogen.



⑥ Sæt håndsvinget i tragtnes midternav og drej det, til plastdelen er gået ind i navet.

SKIFT AF RIVE- ELLER SNITTEJERN

Det tilrådes at standse maskinen (rød knap), inden rive- eller snittejernet skiftes.

① Med motorblokkens forside fremad løsnes aluminiumskrogen med højre hånd. Denne sikringskrog holder tragten fastlåst på motorblokken.

② a) Med stangtragt :

Stangen løftes op, så skålen er fri. Drej skålen mod venstre, vip tragten bagud, og skru kegleindsatsen eller kálholderen af. Kálholderen løsnes med det tilhørende afmonteringsredskab.

b) Med rørtragt:

Fjern indsatser og nedstopper, og løft tragten op, så denne kan vippes bagud og skålen er fri.

c) Med automatisk fødetragt:

Grøntsags-processorens overdel løftes og vippes bagud, så skålen er fri.

③ Rive- eller snittejernet løsnes i kanten og tages op. Efter brug af terningstilbehør tilrådes det at fjerneterningsindsats + snittejern samlet. De er lettere afmontere, når slyngpladen drejes rundt. Derefter tages slyngpladen op ved hjælp af de to huller. Hvis jernet sidder fast, drejes det en smule mod uret.

④ Ved terningstilbehør anbefales det at gøreskålen grundigt ren indvendig med en klud eller en fugtig svamp især der, hvor indsatsen skal sidde. Brug altid en helt ren indsats.

Det anbefales at tage hulskive + rive-snitteindsats ud samtidig. Det er nemmere, hvis du bruger slyngpladen, som drejes rundt.

Brug altid en helt ren hulskive. Kør aldrig bløde produkter gennem maskinen efter hårde produkter uden først at have gjort hulskiven helt ren.

Anvend **D-Clean Kit** (nr. 29246) for nem og hurtig rengøring af terningindsatserne 5x5, 8x8 10x10, 12x12 og 14x14.

⑤ Derefter monteres slyngskive, snitte-, rive- eller juliennejern eller terningstilbehør som beskrevet i punkt 1) og 2) i afsnittet om den pågældende tragt.

⑥ Grønsags-processorens låg lukkes og låses fast på motorblokken ved hjælp af sikringskrogen. Start maskinen igen.

VALG AF RIVE-NITTEINDSATS

SNITTEJERN

S 0,6	mandler
S 0,8	kål
S 1	gulerod / kål / agurk / løg / potato / porre
S 2 / S 3	citron / gulerod / svamp / kål / potato / agurk / squash / løg / porre / peberfrugt
S 4 / S 6	aubergine / rødbede / gulerod / svamp / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / potato / tomat
S 8 / S 10	aubergine / potato / squash / gulerod
S 14	potato / squash / gulerod

BØLGESNITTEJERN

B 2	rødbede / potato / gulerod / squash
B 3	rødbede / potato / gulerod / squash
B 5	rødbede / potato / gulerod / squash

RIVEJERN

R 1,5	rodselleri / ost	R 7	kål / ost
R 2	gulerod / rodselleri / ost	R 9	kål / ost
R 3	gulerod		Parmesan / chokolade
R 5	kål / ost		Radise

JULIENNEJERN

J 1x8	gulerod / rodselleri / potato / squash
J 2x2	gulerod / rodselleri / potato
J 2,5x2,5	gulerod
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / potato
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / potato
J 2x10	gulerod / rødbede / squash / potato / rodselleri
J 4x4	aubergine / rødbedet / squash / potato
J 6x6	aubergine / rødbede / rodselleri / squash / potato
J 8x8	rodselleri / potato

TERNINGSINDSATS

T 5x5	gulerod / squash / agurk / rodselleri
T 8x8	potato / gulerod / squash / rødbede
T 10x10	potato / gulerod / squash / rødbede / majroe / løg / æbler
T 14x14	potato / gulerod / squash / rødbede / majroe / rodselleri
M 20x20	potato / gulerod / squash / ananas / majroe
M 25x25	potato / squash / majroe / æbler / melon / vandmel
M 25x25	potato

POMME FRITES-INDSATS

P 8x8	potato
P 10x10	potato
P 10x16	potato

RENGØRING

! ADVARSEL

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at trække maskinstykket ud af stikkontakten, inden rengøringen påbegyndes (risiko for elektrisk stød).

Når overdelen af maskinen er fjernet, udtages skærejernet og herefter eventuelt indsatsen og slyngpladen.

Motorblokken må aldrig dyppes i vand, den skal rengøres med en fugtig klud eller svamp.



VIGTIGT !

Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOELSE

• MOTORHUSPAKNING

Pakningen på motorakslen skal smøres jævnlgt med olie (spiseolie).

For at holde motorhuset fuldstændig tæt bør pakningen regelmæssigt ses efter for slid og utætheder og om nødvendigt udskiftes.

Pakningen kan let skiftes, uden at det er nødvendigt at demontere motoren. Derfor anbefales det kraftigt at kontrollere, at altid den er i forsvarlig stand.

• KNIVE OG SKÆREBLADE

Knive og skæreblade på alle vores rive-snittejern og indsatser bliver slidd og skal skiftes med jævne mellemrum for fortsat at opnå gode, ensartede resultater.

• RIVEJERN

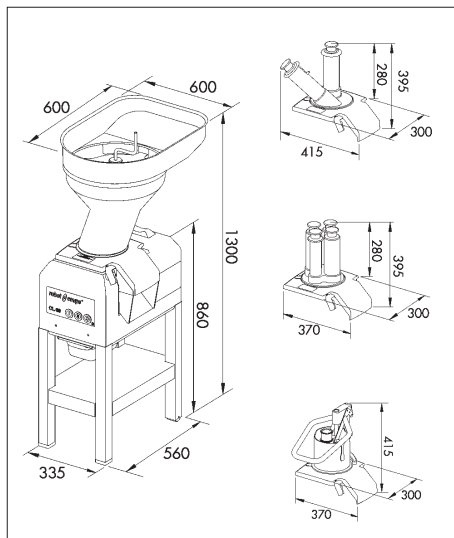
Rivejernenes egenskaber forringes med tiden, og derfor skal disse dele udskiftes med jævne mellemrum for at opnå gode, ensartede resultater.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

	Netto	Brutto
Motorblok	43 kg	57 kg
Automatisk fædetragt	13 kg	16 kg
Stangtragt	7 kg	12 kg
Rørtragt	8 kg	11 kg
Vogn	8 kg	10 kg
Skærejern	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (i mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere CL 60 på et stabilt underlag, Der er ingen vejledende arbejds højde, eftersom maskinen står på gulvet.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB(A), når CL 60 arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

CL 60 V.V. enfaset strømforsyning

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A.)
230V/50-60 Hz	100 til 1000	5,8

Trefaset CL 60

Motor	Hastighed (o/min)	Strømforbrug (A.)
230/400 V/50 Hz med omskiftning	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- Effekten fremgår af mærkepladen.

SIKKERHED



OBS!

Rive-og snittejernene skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

CL 60 er udrustet med et magnetisk sikkerhedssystem, der standser motoren, så snart tragten eller låget åbnes, hvorved enhver adgang til skæreværktøjet forhindres, når dette er i bevægelse.

Motoren standser, så snart låget åbnes.

Luk låget og lås det fast igen ved hjælp af sikringskrogen, og tryk på startknappen for at starte maskinen igen.

Når stangtragten anvendes, stopper motoren, så snart stangen er fri af skålen. For at sætte maskinen i gang igen, placeres stangen lodret på skålen.

CL 60 er udstyret med en **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle af, inden den startes igen.

Hængselstiften skal altid sidde på plads i bag på motorblokken, inden maskinen startes.



HUSK

Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

Overbelast ikke maskinen.

Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

CL 60 V.V. VARIABEL HASTIGHED

• SÆRLIGE SPECIFIKATIONER

CL 60 V.V. med variabel hastighed giver endnu større skærepræcision, da hastigheden kan reguleres **fra 100 til 1000 o/min.**

Hastigheden kan således afpasses efter den ønskede forarbejdning og frugtens eller grønsagens konsistens, hvilket giver talrige anvendelsesmuligheder, stor skærepræcision og optimal kvalitet.

Som standard leveres CL 60 V.V. variabel hastighed **med rustfri automatisk fødetragt. Som ekstra tilbehør kan der monteres stang- eller rørtragt.**

STANDARDER

Se overensstemmelseserklæringen side 3.

СОДЕРЖАНИЕ

■ ГАРАНТИЯ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 60 • CL 60 V.V.

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству
- Панель управления

■ УСТАНОВКА

■ ФУНКЦИИ ВОРОНОК И ИХ КРЕПЕЖЕЙ

- Воронка с рычагом
- Воронка с трубками
- Автоматическая воронка

■ УСТАНОВКА ДИСКОВ И КРЕПЕЖЕЙ

■ УСТАНОВКА ВОРОНОК

- Воронка с рычагом
- Воронка с трубками
- Автоматическая воронка

■ СМЕНА ДИСКА

■ ВЫБОР ДИСКОВ

■ ОЧИСТКА

■ ТЕХУХОД

- Уплотнительное кольцо
- Ножи и лезвия
- Терочные диски

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

■ ЗАЩИТА

■ CL 60 V.V. РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ

■ НОРМЫ

■ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ (Стр 173)

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE s.n.c.

Ваш аппарат ROBOT-COUPE имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPE у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPE не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPE будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE s.n.c. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

2 - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направлением вращения трехфазного электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если такового заметны не сразу.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE s.n.c., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ АППАРАТОВ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ И ПО ПРАВИЛАМ БЕЗОПАСНОСТИ

Данные рекомендации относятся к аппаратам оснащенным асинхронным двигателем и монофазным регулятором частоты.

Примечание:

- Напряжение электрического тока и оборудования по безопасности должны соответствовать гос. нормам.

- Любое подключение электроаппарата должно производиться квалифицированным электриком.

Защита аппаратов

- Регуляторы частоты, как и прочие электронные устройства, состоят из чувствительных к электростатическим разрядам элементов. Перед началом работы с регулятором необходимо, убедиться, что статическое электричество полностью отсутствует.
- Все операции по внутреннему подключению должны проводиться при выключенном аппарате.
- Частое повторное включение аппарата ведет к перенагрузке регулятора и его поломке. Необходимо соблюдать интервал в 3 минуты между выключением и включением аппарата в сеть.

Электрические подключения


- Аппарат питается однофазным током* до вариатора, который преобразует его в трехфазный ток с переменной частотой для работы двигателя.

- Подключайте аппарат только к монофазной* сети переменного тока 220-240 В/50 или 60 Гц к розетке с заземлением. Любое более высокое напряжение в сети может вывести регулятор из строя.
- Заземление необходимо для Вашей безопасности.

Защита людей с помощью предохранителей

Аппараты с регулятором частоты требуют тщательного выбора дифференциального предохранителя для обеспечения безопасности: существуют дифференциальные предохранители для переменного тока (тип AC), импульсного тока (тип A) и для всех видов тока (тип B).

Опасно! Регуляторы включают в себя выпрямительный мост сети напряжения. Поэтому, в случае короткого замыкания, аварийный ток может воспрепятствовать срабатыванию дифференциального предохранителя для переменного тока (тип AC).

Следует использовать дифференциальный предохранитель для импульсного тока (тип A), имеющий следующую маркировку: .

Внимание: В зависимости от изготовителя дифференциальные предохранители могут иметь различные обозначения.

Наличие номинального тока в заземлении аппаратов с регулятором частоты может привести к спонтанному включению дифференциального предохранителя в результате:

- Подключения нескольких разноскоростных аппаратов к одному дифференциальному предохранителю.
- Наличия номинального тока аппарата, превышающего реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя.

Внимание: имеются допуски изготовителей и в зависимости от дифференциального предохранителя его реальный порог срабатывания находится между 50% и 100% номинального теоретического порога. В случае возникновения проблем измерьте номинальный ток аппарата и реальный порог срабатывания дифференциального предохранителя.

Для знакомства с Вашим аппаратом смотрите нижеследующую таблицу:

Аппарат	Напряжение	Сечение Проводников (мм ²)	Дифференциальный предохранитель (Ph + N или 3 Ph)	
			Калибр (A)	Порог (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260 В 50 или 60 Гц Трехфазные	2,5	B 20	≥ 30

*Кроме специальных моделей с трехфазным напряжением 220-240 В, продаваемых в япони.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ : Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом. Наше оборудование предусмотрено исключительно для профессионального использования и ни в коем случае не должно использоваться детьми.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.
- При трехфазном , убедитесь, что аппарат работает в направлении против хода часовой стрелки.

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.
- Не проталкивайте продукты рукой.
- Не перегружайте аппарат.
- Не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.
- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.

- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 60 • CL 60 V.V.

Овощерезки CL 60 сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Модель CL 60 изготовлена из нержавеющей стали (блок двигателя и воронка целиком из нержавеющей стали). Она имеет **2 скорость 375 и 750 об/мин** для повышения точности нарезки и быстрой.

Модель имеет **воронки 4 типов**, сочетающих высокую производительность с качеством нарезки и дающих возможность выбора оптимального варианта машины. **Воронки наклоняются вместе с блоком двигателя**, что обеспечивает компактность и лучшую устойчивость.

CL 60 имеет широкий ассортимент режущих дисков и решеток для обеспечения высокого качества нарезки фруктов и овощей: прямые и волнистые ломтики, шинковка, терка, соломка, кубики и брусочки-фри.

Эффективность аппарата откроет вам новые возможности в кулинарии.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобную очистку: все детали, находящиеся в контакте с продуктами и часто используемые, легко снимаются и очищаются.

Для вашего удобства в этой инструкции описываются различные операции сборки и разборки.

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать овощерезку CL 60.

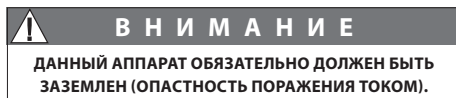
Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

Вы также найдете здесь несколько примеров приготовлений рецептов, которые помогут Вам освоить аппарат и оценить его неисчислимые качества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.



CL 60 Трехфазные

Модели CL 60 оснащены различными типами двигателей: 230/400 В переключаемый / 50 Гц / 3 400 В / 50 Гц / 3 220 В / 60 Гц / 3 380 В / 60 Гц / 3

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 4 проводов, один из которых необходимо подсоединить к контакту заземления, а остальные три – к оставшимся контактам.

Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:







- 1) подсоедините зелёный и желтый провода к контакту заземления
- 2) подсоедините три оставшихся провода к остальным контактам

Если вы располагаете вилкой с 5 контактами, так как аппараты ROBOT-COUPÉ не нуждаются в подсоединении к нейтрали, пятый контакт остаётся свободным.

Включите аппарат и дайте поработать вхолостую. Убедитесь, что нож вращается против часовой стрелки.

Красная стрелка на моторном блоке указывает направление вращения ножа. Если нож вращается по часовой стрелке, поменяйте местами 2 провода:

ЗЕЛЕНый и ЖЕЛТый - ИЗОЛЯЦИЯ, НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.

Переключите либо:  и 
 и 
 и 


CL 60 V.V. Монофазный (Регулируемой скоростью)

Эта модель оснащена трехфазным двигателем 180-260 В / 50 - 60 Гц.

Питание аппарата, однако, однофазное, т. к. вариатор частоты преобразует однофазный ток в трехфазный, приспособленный к двигателю.

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 3 проводов, один из которых подсоединяется к земле, а два других - к фазе и нейтрали. Розетка должна быть рассчитана минимум на 20 А


• ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

 Кнопка остановки

2 зеленые кнопки:

 Кнопка включения 1-й скорости 375 об/мин

 Кнопка включения 2-й скорости 750 об/мин

 CL 60 V.V. : Регулируемая скорость от 100 в 1000 об/мин.

УСТАНОВКА

• УСТАНОВКА АППАРАТА

CL 60 оборудована регулируемой по высоте ножкой для компенсации неровностей пола.



1. Поставьте аппарат в выбранное место и откройте ручку. Ножка автоматически адаптируется к уровню пола.
2. После того как высота ножки будет отрегулирована, просто закрутите ручку обратно.

ФУНКЦИИ ВОРОНОК И ИХ КРЕПЕЖЕЙ

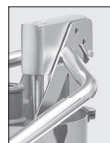
• ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

Эта воронка обеспечивает все виды нарезки овощей:

- большая загрузочная воронка позволяет работать с крупными овощами, такими, как капуста, сельдерей, салат и др.
- трубка используется для нарезки длинных овощей.



Высота воронки с рычагом в зависимости от роста пользователя может быть отрегулирована в трех разных положениях. Для того чтобы изменить положение, отверните гайку и закрепите её в нужном месте.



Воронка с рычагом имеет два типа насадок:

1) **Загрузочный конус** направляет овощи (за исключением капусты) к лезвию. Необходимо привинтить конус до упора к валу двигателя.



2) **Выталкиватель** используется во время нарезки капусты.



Специальный ключ для снятия выталкивателя.

• ВОРОНКА С ТРУБКАМИ

ВОРОНКА С 4 ТРУБКАМИ

Воронка оборудована 4 прямыми трубками: 2 трубки диаметром 50 мм и 2 трубки диаметром 70 мм.

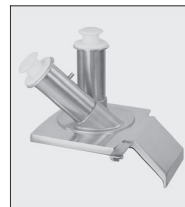
Эта воронка предусмотрена для нарезки длинных овощей, таких как морковь, огурцы, лук-порей и пр. или для нарезки нежных продуктов типа томатов, бананов и т. п.



ВОРОНКА С ПРЯМЫМИ И НАКЛОННЫМИ ТРУБКАМИ

Воронка имеет две прямые трубки диаметром 75 мм, вставку 50 мм и два толкателя 50 и 70 мм. Благодаря вставке диаметр трубок может модулироваться.

Эта воронка с прямой трубкой используется так же, как и предыдущая, однако в отличие от нее она имеет наклонную трубку, предусмотренную специально для косой нарезки.



Для крепления диска к этим воронкам не требуется никаких специальных инструментов.

• АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА

Эта воронка предусмотрена для непрерывной подачи овощей.

Идеально подходит для нарезки нежных продуктов (грибы, томаты) или терки моркови, а также нарезаая картофеля соломкой, кубиками и брусочками фри.

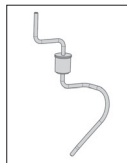
Автоматическая воронка не приспособлена для некоторых специальных операций, например:

- измельчение длинных продуктов: для этого предусмотрена воронка с трубкой,

- нарезка крупных овощей, размер которых не позволяет вводить их в воронку: для этого предусмотрена воронка с рычагом.

Для автоматической воронки, предусмотрены два крепежа:

1) **Встряхиватель** направляет овощи (за исключением капусты) к лезвию.



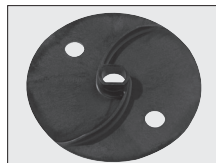
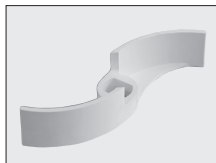
2) При слишком быстрой загрузке, овощи могут забиться в воронке.

Если это произошло, используйте **рукоятку** чтобы её прочистить (запрещается использовать любой другой инструмент).

УСТАНОВКА ДИСКОВ И КРЕПЕЖЕЙ

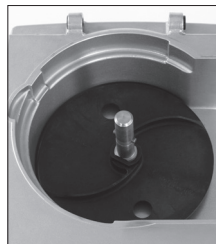
2 сбрасывателя:

Овощерезка CL 60 поставляется с 2мя выбрасывателями нарезки: диск-сбрасыватель чёрного цвета и выбрасыватель белого цвета для нарезки капусты. С другими овощами используйте чёрный диск-сбрасыватель.



❶ Поставьте моторный блок перед собой и наденьте чёрный диск-сбрасыватель или белый выбрасыватель на моторный вал.

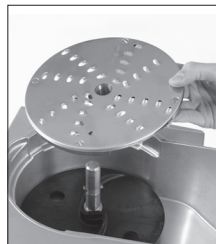
Убедитесь, что выбрасыватель лежит на дне чаши.



❷ Установите выбранный вами диск:

а) **Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или соломкой:**

Установите диск на вал двигателя и убедитесь, что он правильно установлен, прокрутив его в направлении часовой стрелки.



б) **Вы выбрали комплект для нарезки кубиками:** Имеется решетка и диск ломтики специально для нарезки кубиками.

Диск ломтики могут Устанавливаться срезеткой для нарезки кубиками, соответственно:

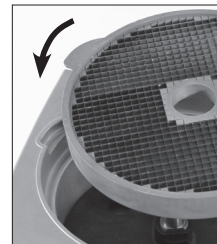
Решетка для кубиков	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	14x14 мм	20x20 мм	25x25 мм
Диск						
5 мм	•					
8 мм		•				
10 мм			•			
14 мм				•		
20 мм					•	
25 мм						•

Комбинации, отмеченные символом •, можно найти в прайсliste нашего оборудования и аксессуаров.

Размеры решетки для нарезки кубиками должны всегда быть больше или равны размерам диск-слайсер.

Установите диск-решетку для нарезки кубиками в рабочий отсек овощерезки.

Убедитесь, что выступ решетки хорошо вошел в предусмотренное для него место на корпусе двигателя.



Установите затем соответствующий диск-измельчитель (диск с прямым ножом) и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.

с) Вы выбрали изготовление фри:

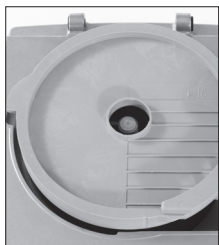
Комплект состоит из решетки ломтики и диска ломтики специально для картофеля фри.



ВНИМАНИЕ ВОРОНКА С РЫЧАГОМ



Для оптимальной нарезки картофеля фри, необходимо использовать **съемную панель** и загружать продукты в левый отсек воронки (см. фотографию рядом).

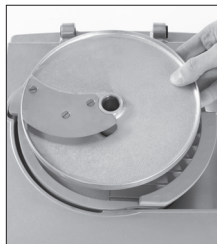


Установите диск-решетку для приготовления фри в отсек овощерезки.

Убедитесь, что он правильно установлен: гребенка должна находиться на уровне сброса.

При использовании съемной панели другие устройства (например, насадка для подачи или сбрасыватель для капусты) не требуются.

Установите затем соответствующий диск-измельчитель и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.



Ⓢ Выберите необходимый крепёж для дисков:

Воронка	Овощи	Крепёж	
С рычагом	Все овощи за исключением капусты и картофеля для фри	Загрузочный конус	
С рычагом	Капуста	Выталкиватель для капусты + ключ	
С рычагом	Нарезка картофеля-фри	Съёмная панель	
Автоматическая	Все овощи	Встряиватель	
Otwór z 4 tubami	Все овощи	Нет	

Привинтите крепёж к валу двигателя (за исключением съёмной панели).



УСТАНОВКА ВОРОНОК

• ВОРОНКА С РЫЧАГОМ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТРУБКИ

Загрузите воронку овощами до самого верха. Нажмите на рычаг и продолжайте нажимать на него до полного измельчения овощей.

Во избежание плохого качества нарезки всегда нажимайте на овощи с помощью рычага.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ



ВНИМАНИЕ



Для оптимальной нарезки картофеля фри, необходимо использовать **съемную панель** и загружать продукты в левый отсек воронки (см. фотографию рядом).

❶ Установите воронку на моторный блок. Крепёжная лапка должна находиться перед вами с правой стороны.



❷ Вставьте **стержень шарнира** в предусмотренное для него место сзади моторного блока.

Закрепите крышку на моторном блоке с помощью крепёжной лапки.

- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.

- Нажмите на толкатель. Нажатие на толкатель должно сопровождать нарезку овощей. Степень нажатия зависит от нарезки, однако слишком сильное нажатие может ухудшить качество нарезки и не позволит увеличить производительность.

- Перед нарезкой капусты рекомендуется предварительно разрезать ее пополам во избежание излишних усилий и получения лучшего качества конечного продукта.

- Поднимите толкатель.

• ВОРОНОКА С ТРУБКАМИ

1 Установите воронку с прямыми и наклонными трубками или воронку с 4 трубками на моторный блок, крепёжная лапка должна находиться перед вами с правой стороны.



2 Вставьте **стержень шарнира** в предусмотренное для него место сзади моторного блока. Закрепите крышку на моторном блоке с помощью крепёжной лапки.

• АВТОМАТИЧЕСКАЯ ВОРОНКА

Выполнить операции параграфов 1 и 2 так же, как для воронки с рычагом.

3 Зафиксируйте смеситель винтом на валу двигателя.



4 установите автоматическую воронку на вал двигателя. Крепёжная лапка находится перед вами с правой стороны.

5 Вставьте стержень шарнира в предусмотренное для него место сзади блока.

Заблокируйте затем крышку на валу двигателя с помощью крепёжной лапки.



6 Вставьте рукоятку в центральную втулку воронки. Поворачивайте ее до тех пор, пока пластмассовая деталь не войдет во втулку.

СМЕНА ДИСКА

Перед сменой диска выключите ваш аппарат (красная кнопка).

1 Установите блок двигателя напротив вас, правой рукой разомкните защелку, которая блокирует головку овощерезки на блоке двигателя.

2 а) Воронка с рычагом:

Поднимите рычаг для высвобождения емкости, и поворачивайте его влево так, чтобы наклонить воронку назад и отвинтить загрузочный конус или выталкиватель. В случае выталкивателя используйте предусмотренный для этого инструмент.

б) Воронка с трубками:

Снимите предварительно вставки и толкатель, выньте воронку, наклоняя ее назад, чтобы высвободить рабочую емкость.

с) Автоматическая воронка:

Снимите головку овощерезки, наклоняя ее назад, чтобы высвободить рабочую емкость.

- ③ Снимите диск, приподнимая его за края.
Если вы используете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется снять комплект решетка + диск одновременно. Снимите затем диск-сбрасыватель с помощью двух отверстий.
В случае блокировки диска слегка поверните его в направлении против часовой стрелки с помощью диска-сбрасывателя.

- ④ Если вы монтируете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется протереть емкость влажной тряпкой или губкой, особенно решетку, на которую устанавливается решетка.

Рекомендуется снимать решетку одновременно вместе с диском. Чтобы облегчить эту работу, поверните диск-сбрасыватель.

Всегда используйте хорошо очищенную решетку. Никогда не обрабатывайте мягкие продукты после твердых, не очистив предварительно решетку.

Для быстрой и легкой очистки решетки для нарезки кубиками 5x5, 8x8, 10x10, 12x12 и 14x14 используйте **набор D-Clean. (№ по каталогу 29246).**

- ⑤ Приступайте затем к сборке диск сбрасыватель, диска ломтики, терки или комплекта для нарезки кубиками, как описано в предыдущем разделе, параграфы 1) и 2), для соответствующей воронки.

- ⑥ Закройте крышку овощерезки и заблокируйте ее на блоке двигателя с помощью крепежной лапки. Снова включите ваш аппарат.

ВЫБОР ДИСКОВ

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ 	
П 0,6	миндаль
П 0,8	капуста
П 1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-порей
П 2/П 3	лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-порей / лук / перец
П 4/П 6	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец / редька / салат / картофель / томаты
П 8/П 10	баклажаны / картофель / кабачки / морковь
П 14	картофель / кабачки / морковь
ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ 	
В 2	свекла / картофель / морковь / кабачки
В 3	свекла / картофель / морковь / кабачки
В 5	свекла / картофель / морковь / кабачки
ТЕРКА 	
T 1,5	сельдерей / сыр
T 2	морковь / сельдерей / сыр
T 3	морковь
T 5	капуста / сыр
T 7	капуста / сыр
T 9	капуста / сыр
	Пармезан / Шоколад
	Редька
СОЛОМКА 	
C 1x8	морковь / сельдерей / картофель / кабачки
C 2x2	морковь / сельдерей / картофель
C 2,5x2,5	морковь
C 2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель
C 2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель
C 2x10	морковь / свекла / кабачки / картофель / сельдерей
C 4x4	баклажаны / свекла / сельдерей / картофель
C 6x6	баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
C 8x8	сельдерей / картофель

КУБИКИ

K 5x5	морковь / кабачки / огурцы / сельдерей
K 8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла
K 10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты)
K 14x14	картофель / морковь / кабачки / репа / сельдерей
K 20x20	картофель / морковь / кабачки / ананас / репа
K 25x25	картофель / морковь / репа / яблоки (фрукты) / дыня / арбуз
K 50x75	салат

ФРИ

Ф 8x8	картофель
Ф 10x10	картофель
Ф 10x16	картофель

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).

Снимите сначала воронку овощерезки, а затем поочередно – диск, решетку (в случае ее использования) и диск-сбрасыватель.

Запрещается погружать моторный блок в воду. Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.



ВАЖНО

Убедитесь, что Ваше мощное средство подходит для алюминиевых деталей. Некоторые моющие средства могут содержать щелочь (в т.ч. с большой концентрацией соды или аммиака), использование которой несовместимо с алюминием, так как приводит к почернению деталей.

ТЕХУХОД

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо оси двигателя должно регулярно смазываться (используйте безопасное для пищи масло).

Для обеспечения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа этого кольца и в случае необходимости заменять.

Замена уплотнительного кольца не требует снятия двигателя и легко производится. Мы настоятельно рекомендуем следить за степенью его износа.

• НОЖИ И ЛЕЗВИЯ

Ножи и лезвия дисков подлежат периодической замене по мере износа для обеспечения оптимального качества нарезки.

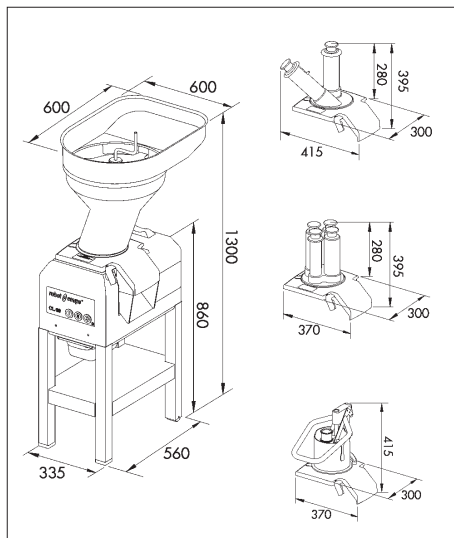
• ТЕРОЧНЫЕ ДИСКИ

Длительное использование дисков-терок приводит к их затуплению. В связи с этим, для обеспечения оптимального качества нарезки они подлежат периодической замене.

• ВЕС

	нетто	в упаковке
Блок двигателя	43 кг	57 кг
Воронка автоматическая	13 кг	16 кг
Воронка с рычагом	7 кг	12 кг
Воронка с трубками	8 кг	11 кг
Тележка	8 кг	10 кг
Диск	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать CL 60 на ровной поверхности. Так как аппарат устанавливается на полу, указания по высоте отсутствуют, указания по высоте отсутствуют.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе аппарата вхолостую, составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат CL 60 V.V.

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50-60 Гц / 1	100 в 1000	3

Трехфазные аппарат CL 60

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230-400 В / 50 Гц / 3 переключаемый	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 В / 50 Гц / 3	375	2,7
	750	3,4
220 В / 60 Гц / 3	450	4,7
	900	6,5
380 В / 60 Гц / 3	450	2,5
	900	3,5

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА



ВНИМАНИЕ

Нож и лезвия являются режущими инструментами, будьте осторожны при работе с ними

CL 60 имеет магнитную систему защиты, приводящую к остановке двигателя в момент открытия воронки или емкости, предотвращая доступ ко всем работающим режущим инструментам.

При открытии крышки, мотор останавливается.

Для возобновления работы аппарата достаточно заблокировать крышку с помощью крепежной лапки, и нажать на кнопку включения.

При использовании воронки с рычагом его поднятие останавливает двигатель. Работа возобновляется при опускании рычага.

Модели оснащены предохранительной системой защиты от перегрева, которая останавливает мотор при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включите его.

Перед включением аппарата убедитесь, что стержень шарнира находится на своем месте, расположенном сзади блока двигателя.



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

CL 60 V.V. РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ

• ОСОБЕННОСТИ

Модель CL 60 V.V. с регулируемой скоростью обеспечивает ещё более высокую точность нарезки благодаря диапазону скоростей **от 100 до 1000 об/мин.**

Функция «Регулируемая скорость» позволяет подобрать оптимальную скорость нарезки в зависимости от типа нарезки и от типа овощей или фруктов, обеспечивая пользователю лёгкость в использовании, непревзойдённую точность нарезки и идеальное качество.

В стандартной комплектации CL 60 V.V. с регулируемой скоростью **поставляется с автоматической воронкой из нерж. стали. Воронка с рычагом и воронка с трубками поставляются по дополнительному заказу.**

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

SPIIS TREŚCI

■ GWANACJA

■ WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

■ SZATKOWNICA CL 60 • CL 60 V.V.

■ URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

- Porady elektryczne
- Panel sterowania

■ INSTALOWANIE

■ FUNKCJE OTWORÓW WSADOWYCH I ICH NARZĘDZIA

- Otwór wsadowy z popychaczem
- Otwór wsadowy z tubami
- Grawitacyjny otwór wsadowy

■ ZAKŁADANIE TARCZ I NARZĘDZI

■ UMIESZCZENIE OTWORÓW WSADOWYCH

- Otwór wsadowy z popychaczem
- Otwór wsadowy z tubami
- Grawitacyjny otwór wsadowy

■ ZMIANA TARCZY

■ WYBÓR TARCZY

■ CZYSZCZENIE

■ KONSERWACJA

- Pierścień uszczelniający
- Ostrza i grzebień
- Tarcze – wiorki

■ CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

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

■ BEZPIECZEŃSTWO

■ CL 60 V.V. ZMIENNA PRĘDKOŚĆ

■ NORMY

■ SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA (Strona 173)

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

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

W przypadku nabycia urządzenia ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ 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 (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, zarzysowanych, 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-COUPÉ 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 niemożliwością jego użytkowania.

ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI URZĄDZEŃ ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I OCHRONY OSÓB

Niniejsze zalecenia dotyczą urządzeń wyposażonych w silnik asynchroniczny i zmiennik częstotliwości o zasilaniu jednofazowym.

Nota:

- Układ zasilania elektrycznego i sprzęt ochronny muszą być zgodne z krajowymi przepisami.
- Wszelka instalacja elektryczna urządzenia powinna być wykonana przez wykwalifikowanego elektryka.

Ochrona urządzeń

- Zmienniki częstotliwości – podobnie jak każdy przyrząd elektroniczny – zawierają komponenty czułe na wyładowania elektrostatyczne. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek interwencji w zmiennikach, osoby wykonujące tę pracę powinny usunąć z ciała wszystkie zgromadzone ładunki elektrostatyczne.
- Wszelkie operacje związane z podłączaniem wewnętrznym powinny być dokonywane po wyłączeniu urządzenia z sieci.
- Kilkakrotne powtórzenie włączenia urządzenia do sieci powoduje przeciążenie zmiennika, co może doprowadzić do jego zniszczenia. Po przerwaniu zasilania należy koniecznie odczekać 3 minuty przed ponownym włączeniem urządzenia do sieci.

Instalowanie elektryczne


- Urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym* aż do zmiennika, który przekształca prąd w prąd trójfazowy o zmiennej częstotliwości w celu zasilania silnika.

- Urządzenie może być podłączane wyłącznie do sieci prądu przemiennego jednofazowego* 220 – 240 V / 50 lub 60 z uziemieniem. Wyższe napięcie sieciowe mogłoby zniszczyć zmiennik.
- Należy obowiązkowo podłączyć uziemienie w celu zapewnienia ochrony osób.

Ochrona osób za pomocą wyłączników

Urządzenia ze zmiennikiem częstotliwości wymagają ścisłego wyboru wyłącznika różnicowego w celu zapewnienia ochrony osób: istnieją wyłączniki różnicowe czułe na prąd przemienny (typ AC), prąd pulsacyjny (typ A) lub na każdego rodzaju prąd (typ B).

Niebezpieczeństwo! Zmienniki zawierają mostek prostownikowy napięcia sieciowego. Z tego powodu, w przypadku zwarcia do masy, stały prąd zwarcia może przeszkodzić w zadziałaniu wyłącznika różnicowego czułego jedynie na prąd przemienny (typ AC).

Jeżeli urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym*, należy używać wyłącznika różnicowego czułego na prąd pulsacyjny (typ A), oznaczonego następującym symbolem : .

Uwaga: W zależności od producenta, wyłączniki różnicowe otrzymują odmiennie nazwy.

Urządzenia wyposażone w zmienniki częstotliwości wytwarzają prąd upływowy na linie zziemiającej, którego poziom może doprowadzić do niepożądanego zadziałania wyłącznika różnicowego. Może to być spowodowane przez:

- Podłączenie kilku urządzeń ze zmienną prędkością do tego samego wyłącznika różnicowego.
- Prąd upływowy urządzenia większy od rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Uwaga: Istnieją fabryczne tolerancje i w zależności od wyłącznika różnicowego jego rzeczywisty próg zadziałania mieści się w zakresie 50-100% teoretycznego progu znamionowego. W przypadku problemu należy dokonać pomiaru prądu upływowego urządzenia i rzeczywistego progu zadziałania wyłącznika różnicowego.

Przed wszystkim należy odnieść się do podanych w poniższej tabeli cech charakterystycznych urządzenia:

Urządzenie	Zasilanie	Przekrój przewodów (mm ²)	Wyłącznik różnicowy (Ph + N lub 3 Ph)	
			Kaliber (A)	Próg (mA)
CL 60 v.v.	180 - 260 V 50 lub 60 Hz trójfazowy	2,5	B 20	≥ 30

* Oprócz specyficznych modeli trójfazowych 220 - 240 V sprzedawanych w Japonii.

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. Nasz sprzęt przeznaczony jest do użytku profesjonalnego i w żadnym wypadku nie może być używany przez dzieci.

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.

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 sodu 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 60 • CL 60 V.V.

CL 60 jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

Urządzenie CL 60 jest wykonane ze stali nierdzewnej (zespół silnikowy i grawitacyjny otwór wsadowy wykonane w całości ze stali nierdzewnej). **Dwie dostępne prędkości 375 i 750 obr/min** umożliwiają precyzyjne i szybkie krojenie.

Opracowane w celu użycia **4 rodzajów otworów wsadowych**, co pozwala zwiększyć wydajność urządzenia, ułatwić pracę operatora i zaoferować najlepiej przystosowane narzędzie do każdej przygotowywanej potrawy. **Dzięki ustawianiu otworów wsadowych na poziomie zespołu silnikowego**, urządzenie nie zajmuje dużo miejsca i zapewnia większy komfort użycia.

CL 60 jest wyposażony w duży zestaw tarcz i siatki do różnorodnego krojenia warzywi owoców: krojenie w plasterki, w kształcie falistym, w wiórki i słupki, paski, kostki lub frytki.

Jego doskonałe właściwości pozwalają szybko odkryć inny świat sztuki kulinarnej.

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

W celu ułatwienia zadania, niniejsza instrukcja zawiera poszczególne operacje montażu.

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

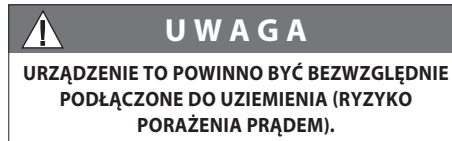
Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

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 60 Trójfazowy

Model jest wyposażony przez ROBOT-COUCPE w różnego rodzaju silniki:

- 230 x 400 V prędkość zmienna / 50 Hz / 3
- 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-COUCPE 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

CL 60 V.V. Jednofazowy (Zmienna prędkość)

Model ten jest wyposażony w silnik trójfazowy 180-260V/50-60 Hz.

Jednakże urządzenie jest zasilane prądem jednofazowym, gdyż zmiennik częstotliwości przekształca prąd jednofazowy w przystosowany do silnika prąd trójfazowy.

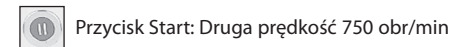
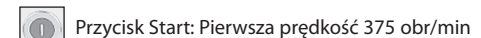
Urządzenie jest dostarczane z gołym przewodem elektrycznym, do którego wystarczy przymocować odpowiednią do posiadanej instalacji wtyczkę elektryczną. Przewód ten posiada trzy kable, z których jeden jest przyłączany do uziemienia, a dwa pozostałe do fazy i przewodu neutralnego.

Wtyczka zasilania musi być skalibrowana do 20 amperów.

• PANEL STEROWANIA



2 zielone przyciski:



INSTALOWANIE

• INSTALACJA URZĄDZENIA

CL 60 jest wyposażony w podstawę o regulowanej wysokości zapewniającą możliwość dostosowania do różnych poziomów podłogi.



1. Urządzenie postawić w wybranym miejscu i odkręcić uchwyt. Podstawa automatycznie dostosuje się do poziomu posadzki.
2. Po zamocowaniu podstawy wystarczy ponownie przykręcić uchwyt.

FUNKCJE OTWORÓW WSADOWYCH I ICH NARZĘDZIA

• OTWÓR Z POPYCHACZEM

Otwór wsadowy do wszelkie sposoby krojenia warzyw:

- duży otwór wsadowy jest przeznaczony do obróbki dużych warzyw, takich jak kapusta, seler, sałaty itp.
- tuba jest używany do **krojenia** długich lub delikatnych produktów.



Wysokość otworu wsadowego z dźwignią można ustawiać w trzech pozycjach, dostosowując ją do wzrostu osoby obsługującej. Aby zmienić pozycję, należy odkręcić nakrętkę i dokręcić w żądanej pozycji.



Do otworu wsadowego z dźwignią przewidziano dwa rodzaje narzędzi:

1) **Stożek** służący do prowadzenia warzyw (z wyjątkiem kapusty) w kierunku ostrzy tnących. Należy dobrze zamocować narzędzie na wale silnika, odpowiednio mocno dokręcając.



2) **wydrążacz**, który służy wyłącznie do obróbki kapusty.



Specjalne narzędzie do demontażu wydrążacza

• OTWÓR WSADOWY Z TUBAMI

OTWORY WSADOWE Z 4 TUBAMI

Ten otwór wsadowy składa się z czterech prostych tub: 2 tuby o średnicy 50 mm i 2 tuby o średnicy 70 mm.

Został on specjalnie opracowany do obróbki długich warzyw takich jak marchew, ogórki, pory, itp. oraz do obróbki produktów delikatnych, takich jak pomidory, banany, itp.



OTWÓR WSADOWY Z TUBĄ PROSTĄ I POCHYŁĄ

Ten otwór wsadowy posiada dwie proste tuby o średnicy 75 mm, dwie wkładki 50 mm i dwie przyciski 70 mm. Dzięki wkładce, średnica tuby może być zmieniana.



Otwór wsadowy z prostą tubą posiada takie same funkcje jak otwór poprzedni. Różnica polega na tym, że jest on wyposażony w tubę nachyloną, specjalnie opracowaną do krojenia w skos.

Do żadnego z tych otworów wsadowych narzędzia do mocowania tarczy tnącej nie są konieczne.

• GRAWITACYJNY OTWÓR WSADOWY

Otwór wsadowy przeznaczony jest do ciągłego krojenia.

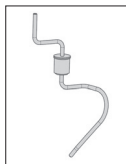
Otwór wsadowy doskonale nadaje się między innymi do krojenia delikatnych produktów (grzyby i pomidory), tartej marchewki, krojenia **ziemniaków, lub także** przygotowania frytek.

Ten otwór wsadowy nie nadaje się do pewnych specyficznych prac takich jak:

- krojenie długich produktów: stosować otwór wsadowy z tubą,
- obróbka dużych produktów, których rozmiary nie pozwalają na włożenie ich do tego otworu: należy więc używać otworu wsadowego z dźwignią.

Do otworu wsadowego z dźwignią przewidziano dwa rodzaje narzędzi:

1) **Mieszadło** służące do prowadzenia warzyw (z wyjątkiem kapusty) w kierunku ostrzy tnących.



2) Zbyt szybkie wkładanie produktów może spowodować zablokowanie urządzenia. W takim przypadku należy wyłącznie używać dostarczonej w tym celu **korby** (wszelki inny sposób jest formalnie zakazany).

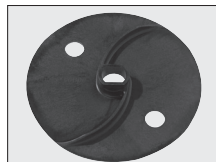
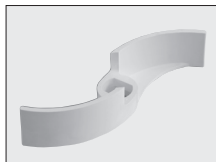
Korba służy do odblokowania dużych warzyw, które mogą się ewentualnie zakleszczyć.



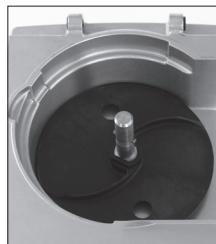
ZAKŁADANIE TARCZ I NARZĘDZI

2 tarcze odprowadzające:

CL 60 wyposażony jest w dwie tarcze odprowadzające – czarną oraz specjalną tarczę, której należy używać podczas szatkowania kapusty. Zapewnia ona doskonałą wydajność podczas szatkowania. Czarnej tarczy należy używać podczas cięcia innych warzyw.



❶ Odwrócić urządzenie blokiem silnika w swoją stronę, zamontować czarną lub białą tarczę odprowadzającą na wale silnika, upewniając się, że jest ona właściwie ułożona na dnie zbiornika.



❷ 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.



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:

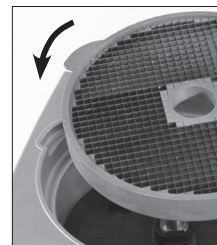
Siatka do kostek / Plastry	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Kombinacje tarcz i siatek oznaczone kropką • można zakupić u naszych dystrybutorów.

Należy pamiętać, aby rozstaw siatki do sałatek/farszu był większy lub taki sam, jak oczek tarczy do cięcia.

Ustawić siatkę do krojenia w kostki w pojemniku szatkownicy.

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



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

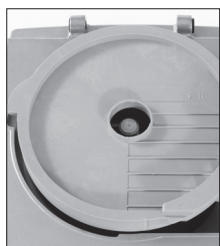
c) W przypadku wyposażenia do frytek:

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

UWAGA **OTWÓR Z POPYCHACZEM**



Aby otrzymać najlepszy rezultat przy przygotowywaniu frytek, należy użyć **wyjmowanej przegrody** i wkładać warzywa z lewej strony (jak na zdjęciu obok).



Umieścić siatkę do frytek w pojemniku szatkownicy.

Sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona, grzebień do frytek powinien znajdować się na poziomie otworu odprowadzającego.

Dzięki korzystaniu z przegrody nie trzeba używać dodatkowych akcesoriów (stożka mocującego lub narzędzia do usuwania głąbów z kapusty).

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



Należy zastosować narzędzie mocujące tarczę odpowiednio do używanego otworu wsadowego oraz rodzaju warzyw

Otwór wsadowy	Rodzaj warzyw	Narzędzie
Dźwignia	Wszystkie z wyjątkiem kapusty i frytek	Stożek 
Dźwignia	Kapusta	Wydrążacz do kapusty + klucz 
Dźwignia	Frytki	Wyjmowana przegroda
Automatyczny	Wszystkie	Mieszadło 
Otwór z 4 tubami	Wszystkie	Brak narzędzia

Dokręcić mocno narzędzie na wale silnika (chyba że używana jest wyjmowana przegroda).

UMIĘSZCZENIE OTWORÓW WSADOWYCH

• OTWÓR Z POPYCHACZEM

ZASTOSOWANIE OTWORU Z TUBAMI

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.

ZASTOSOWANIE DUŻEGO OTWORU WSADOWEGO

UWAGA



Aby otrzymać najlepszy rezultat przy przygotowywaniu frytek, należy użyć **wyjmowanej przegrody** i wkładać warzywa z lewej strony (jak na zdjęciu obok).

1 Następnie nałożyć pokrywę na blok silnika i zatrasnąć.

Blokada znajduje się teraz po prawej stronie (patrz od przodu).



2 Umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego.

Następnie nałożyć pokrywę na blok silnika i zatrasnąć.

- Umieścić warzywa, aż do samej góry.

- Ustawić przycisk prostopadle do otworu wsadowego.

- Nacisnąć dociskacz. Warzywa powinny być lekko dociśnięte. Siła docisku zależy od rodzaju cięcia, należy jednak pamiętać, że zbyt silne dociskanie produktów może spowodować pogorszenie jakości cięcia i nie ma żadnego wpływu na zwiększenie wydajności.

- Podczas krojenia kapusty, **wskazane jest przekrojenie jej na dwie części i wyjęcie głąba** w celu uniknięcia zbędnego wysiłku i zapewnienia lepszej jakości produktu końcowego.

- Podnieść popychacz i odsłonić wlot otworu wsadowego

• OTWÓR WSADOWY Z TUBAMI

❶ Umieścić otwór wsadowy z tubą prostą i pochyłą lub otwór wsadowy z 4 tubami na bloku silnika tak, aby zatrzask mocujący znalazł się po Twojej prawej stronie.



❷ Umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego. Blokada znajduje się teraz po prawej stronie (patrzac od przodu).

• GRAWITACYJNY OTWÓR WSADOWY

❶ i ❷ Postępować podobnie jak w przypadku otworu wsadowego z popychaczem.



❸ Zamocować mieszadło na wale napędowym silnika.



❹ Ustawić grawitacyjny otwór wsadowy na zespole silnikowym. Zacisk znajduje się wtedy na wprost, po prawej stronie.

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



❻ Włożyć korbę do środkowej piasty otworu wsadowego. Przekręcić korbę, aż do zablokowania plastikowej części w paście.

ZMIANA TARCZY

Zatrzymać urządzenie (przycisk czerwony) przed przystąpieniem do wymiany tarczy tnącej.

❶ Znajdując się na wprost zespołu silnikowego, odblokować prawą ręką aluminiowy zacisk służący do blokowania głowicy szatkownicy na zespole silnika

❷ a) **Otwór wsadowy z dźwignią:**

Podnieść dźwignię w celu odsłonięcia pojemnika przekręcając go w lewo, aby przesunąć otwór wsadowy do tyłu i odkręcić stożek lub wydrążacz. W przypadku wydrążacza, używać narzędzia do demontażu.

c) **Otwór wsadowy z tubami:**

Zdjąć wkładki i popychacze, a następnie podnieść otwór wsadowy przesuwając go do tyłu w celu odsłonięcia pojemnika.

d) **Grawitacyjny otwór wsadowy:**

Ponieść głowicę szatkownicy przesuwając ją do tyłu w celu odsłonięcia pojemnika.

- ④ Odblokować tarczę tnącą podnosząc ją za boki. 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. Wyjąć następnie tarczę odprowadzającą za pomocą dwóch otworów.

Jeżeli tarcza jest zablokowana, należy ją lekko przekręcać w kierunku wskazówek zegara przekręcając tarczę odprowadzającą.

- ④ 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.

Zaleca się jednoczesne wyjęcie kratki i tarczy. W celu ułatwienia czynności można pomóc sobie tarczą odprowadzającą, obracając ją wokół własnej osi.

Siatka powinna być zawsze dokładnie oczyszczona przed użyciem. Nigdy nie wkładać miękkich produktów po produktach twardych bez poprzedniego dokładnego wyczyszczenia siatki.

W celu łatwego i szybkiego czyszczenia siatek do sałatek 5x5, 8x8, 10x10, 12x12 i 14x14 należy używać zestawu czyszczącego **D-Clean Kit (nr ref. 29246)**.

- ⑤ Przystąpić następnie do montażu tarczy odprowadzającej, tarczy tnącej do plastrów, wiórków lub słupków lub też montażu wyposażenia do sałatki jarzynowej, zgodnie z instrukcją podaną w poprzednim rozdziale w punktach 1) i 2) dla danego otworu wsadowego.

- ⑥ Zamknąć pokrywę szatkownicy i zablokować ją na zespole silnikowym za pomocą zacisku. Uruchomić ponownie urządzenie.

WYBÓR TARCZY

PLASTRY

P0,6	Migdał
P0,8	kapusta
P1	marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por
P2/P3	cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka
P4/P6	abakłazann / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P8/P10	abakłazann / ziemniak / rzodkiewka / marchew
P14	ziemniak / rzodkiewka / marchew

PLASTRY FALISTE

PF2	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF3	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka
PF5	burak / ziemniak / marchew / rzodkiewka

WIÓRKI

W1,5	seler / ser	W7	kapusta / ser
W2	marchew / seler / ser	W9	kapusta / ser
W3	marchew		Parmezan / czekolada
W5	kapusta / ser		Chrzan

SŁUPKI

S1x8	marchew / seler / ziemniak / rzodkiewka
S2x2	marchew / seler / ziemniak
S2,5x2,5	marchew
S2x4	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S2x6	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S2x10	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak / seler
S4x4	abakłazann / burak / rzodkiewka / ziemniak
S6x6	abakłazann / burak / seler / rzodkiewka / ziemniak
S8x8	seler / ziemniak

KOSTKI

K5x5	marchew / rzodkiewka / ogórek / seler
K8x8	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak
K10x10	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / rzepa / cebula / jabłko
K14x14	ziemniak / marchew / rzodkiewka / rzepa / seler
K20x20	ziemniak / marchew / rzodkiewka / ananas / rzepa
K25x25	ziemniak / rzodkiewka / rzepa / jabłko / melon / arbuz
K50x75	sałata

FRYTKI

F8x8	ziemniak
F10x10	ziemniak
F10x16	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.

Przystąpić następnie do czyszczenia wszystkich części.

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



WAŻNY

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.

• OSTRZA I GRZEBIENIE

Ostrza i grzebienie tarcz podlegają zużyciu. Należy je wymieniać w miarę zużycia, aby zapewnić niezmiennie wysoką jakość cięcia.

• TARCZE – WIORKI

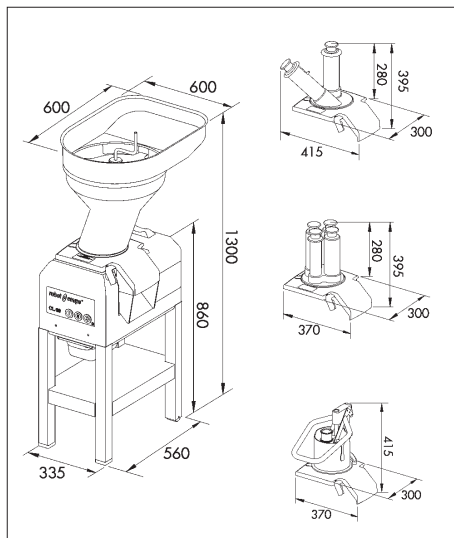
Tarcze do cięcia w słupki odkształcają się w miarę zużycia. Aby zapewnić niezmiennie wysoką jakość cięcia, należy je wymieniać co jakiś czas.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

• WAGA

	Netto	Z opakowaniem
Zespół silnikowy	43 kg	57 kg
Grawytacyjny otwór	13 kg	16 kg
Otwór z popychaczem	7 kg	12 kg
Otwór z tubami	8 kg	11 kg
Wózek	8 kg	10 kg
Tarczę tnącą	0,5 kg	0,6 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zalecamy więc umieścić CL 60 na stabilnym podłożu. Ponieważ jest to urządzenie stojące, nie istnieje żadna zalecana wysokość ustawienia do pracy.

• POZIOM HAŁASU

Stały poziom ciśnienia akustycznego podczas pracy szatkownicy CL 60 nie przekracza 70 dB (A).

• DANE ELEKTRYCZNE

CL 60 V.V. jednofazowe

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
230V/50-60 Hz	100 do 1000	5,8

CL 60 trójfazowe

Silnik	Prędkość (obr./min.)	Napięcie (A)
230/400 V/50 Hz prędkość zmienna	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

**UWAGA**

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

Urządzenia CL 60 są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa powodujący zatrzymanie pracy silnika w chwili otwarcia otworu wsadowego lub pojemnika, co uniemożliwia dostęp wszelkim narzędziom tnącym podczas pracy tych urządzeń.

W momencie otwarcia pokrywy cuttera, silnik zatrzymuje się.

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

W przypadku stosowania otworu wsadowego z dźwignią w momencie odslonięcia dźwignię ze pojemnika silnik zatrzymuje się. W celu ponownego uruchomienia urządzenia, należy umieścić dźwignię się prostopadłe do pojemnika.

Te modele 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.

Przed uruchomieniem urządzenia trzpień blokady powinien być umieszczony w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego.

**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.

CL 60 V.V.**ZMIENNA PRĘDKOŚĆ****• CECHY CHARAKTERYSTYCZNE**

Urządzenie CL 60 V.V. o zmiennej prędkości umożliwia jeszcze większą precyzję krojenia, dzięki zakresowi prędkości **od 100 do 1000 obr/min.**

Zmienna prędkość pozwala dostosować prędkość do rodzaju krojenia i konsystencji obrabianych owoców i warzyw, co zapewnia dużą elastyczność użycia, wyjątkową precyzję krojenia i optymalną jakość.

Wersja standardowa CL 60 V.V. ze zmienną prędkością **jest wyposażona w grawitacyjny otwór wsadowy z nierdzewnej stali. W opcji urządzenie to jest dostępne z otworem wsadowym z popychaczem lub z otworem wsadowym z tubami.**

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.

OBSAH

ZARUKA

DŮLEŽITÉ POKYNY

STALI JSTE SE UŽIVATELI KROUHAČE ZELENYNIN CL 60 • CL 60 V.V.

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

- Připojení k síti
- Ovládací panel

INSTALACE

FUNKCE JEDNOTLIVÝCH OTVORŮ A JEJICH PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Otvor s pákou
- Otvor s trubicemi
- Automatický otvor

POUŽITÍ KOTOUČŮ A PŘÍSLUŠENSTVÍ

POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH OTVORŮ

- Otvor s pákou
- Otvor s trubicemi
- Automatický otvor

VÝMĚNA KOTOUČE

VOLBA KOTOUČŮ

ČIŠTĚNÍ

ÚDRŽBA

- Destičky nádoby
- Čepele a násadky
- Krouhací kotouč

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

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

BEZPEČNOST

CL 60 V.V. S MĚNITELNOU RYCHLOSTÍ

NORMY

SCHÉMATA ELECTRICKÝ A KABELÁŽ (Strona 173)

OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Záruka na přístroj ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).

Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPÉ, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ 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 nekalifikovanou 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 ORIGINÁLNÍ KARTONY A OBALY, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPÉ s.n.c. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů ROBOT-COUPÉ s.n.c. Firma ROBOT-COUPÉ 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.

DOPORUČENÍ PRO INSTALACI PŘÍSTROJŮ SE ZMĚNOU RYCHLOSTI A PRO OCHRANU OSOB

Tato doporučení jsou platná pro přístroje vybavené asynchronním motorem a frekvenčním variátorem s jednofázovým nebo třífázovým napájením.

Poznámka:

- Napájecí okruha ochranná zařízení musejí odpovídat předpisům dané země.
- Elektrické zapojení přístroje musí vždy provádět kvalifikovaný elektrikář.

Ochrana přístrojů

- Frekvenční variátory, stejně jako všechna elektronická zařízení, obsahují komponenty citlivé na elektrostatické výboje. Před provedením jakéhokoliv zásahu na těchto variátorech se musí osoby provádějící tyto práce zbavit všech elektrostatických výbojů.
- Při jakémkoli vnitřním zapojování musí být přístroj odpojen ze sítě.
- Opakované zapojování přístroje do sítě způsobí přetížení variátoru, což může vést k jeho poškození. Je nutné vždy dodržet prodlevu 3 minut mezi odpojením a opětovným zapojením.

Elektrické zapojení


- Přístroj je napájen jednofázovým proudem* až po variátor, který přemění proud na třífázový s proměnlivou frekvencí pro napájení motoru.

- Připojte přístroj pouze do sítě s jednofázovým střídavým napětím* 220–240V/50 nebo 60 Hz s uzemněním. Jakékoliv zvýšené napětí v síti by poškodilo variátor.
- Povinné uzemnění k zajištění bezpečnosti osob.

Ochrana osob pomocí jističů

Přístroje s frekvenčním variátorem vyžadují pečlivý výběr diferenčního jističe k zajištění ochrany osob: existují diferenční jističe citlivé na střídavý proud (typ AC), citlivé na impulsní proud (typ A) a citlivé na všechny typy proudu (typ B).

Nebezpečí! Variátory obsahují usměrňovač síťového napětí. Proto v případě zkratu může výchozí stejnosměrný proud zabránit rozpojení diferenčního jističe citlivého pouze na střídavý proud (typ AC).

Přístroj je napájen jednofázově*, je tedy vhodné použít diferenční jistič citlivý na pulzní proud (typ A), označený následujícím symbolem: .

Pozor: u jednotlivých výrobců mají tyto jističe různá označení.

Přístroje s frekvenčním variátorem vydávají svodový proud na zemnicí drát, který může vést k nevhodnému rozpojení diferenčního jističe. K tomu může dojít z důvodu:

- Připojení více přístrojů se změnou rychlosti na jeden stejný diferenční jistič.
- Svodový proud vyššího přístroje na skutečném prahu rozpojení diferenčního jističe.

Pozor: existují výrobní tolerance a u diferenčního jističe se jeho skutečný práh rozpojení nachází mezi 50 % a 100 % jeho teoretického nominálního prahu. V případě problému změřit svodový proud přístroje a skutečný práh rozpojení diferenčního jističe.

V prvním kroku se řiďte vlastnostmi svého přístroje podle následující tabulky:

Přístroje	Napájení	Sekce vodičů (mm ²)	Diferenční jistič (Ph + N)	
			Ráže (A)	Práh (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260V 50 nebo 60 Hz třífázové	2,5	B 20	≥ 30

*S výjimkou specifických trojfázových modelů 220 - 240V prodávaných v Japonsku.

DŮLEŽITÉ POKYNY



POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtete dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtete si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat. Naše zařízení je určeno pro profesionální použití a v žádném případě by ho neměly používat děti.

RYBALENÍ

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

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.
- Jeho vlastnosti Vám umožní rychle poznat zcela jiné kulinářského umění.
- Při trojfázovém proudu je třeba se ujistit, že se nástroj otáčí proti směru hodinových ručiček.

MANIPULACE

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

POUŽÍVÁNÍ

- Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.
- Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.
- Nikdy neposouvajte 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 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 60 • CL 60 V.V.

CL 60 je pracovní nástroj, dokonale přizpůsobený potřebám profesionálních uživatelů. Bude Vám poskytovat mnohé služby a budete jej lépe poznávat v průběhu používání.

Přístroj CL 60 je zhotoven z nerez materiálů (nerezový blok motoru a automatická násypka). Je vybaven **2 rychlostmi - 375 a 750 ot./min.** pro současné sládnění přesnosti řezu a rychlosti.

Přístroj je koncipován pro možné použití **4 typů násypky** umožňujících zvýšení výkonu přístroje, usnadnění práce obsluhy a použití ideálního nástroje pro daný typ přípravy **Vyklápění násypky probíhá podél bloku motoru**, aby zabíraly méně místa, a používání tak bylo pohodlnější.

CL 55 obsahuje široký sortiment kotoučů a mřížek, což umožňuje vyhovět i těm nejnáročnějším přáním na kvalitu řezu ovoce či zeleniny, jako jsou tenké plátky, vlnky, strouhané kousky, tyčinky, nudličky, proužky či hranolky.

Jeho vlastnosti Vám umožní rychle poznat zcela jiné kulinářského umění.

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

Abychom Vám usnadnili práci, v tomto návodu jsme uvedli popis jednotlivých fází montáže zařízení.

Tato příručka obsahuje důležité informace, které byly vypracovány tak, aby investice, které uživatel vložil do krouhače zeleniny CL 60, 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.



CL 60 Třífázový

ROBOT-COUPÉ vybavuje své přístroje CL 60 různými typy motoru:

- 230/400 V přepínatelným /50 Hz/3
- 400 V / 50 Hz / 3
- 220 V / 60 Hz / 3
- 380 V / 60 Hz / 3

Přístroj je dodáván s odizolovaným elektrickým kabelem, ke kterému stačí připojit zástrčku odpovídající Vaší instalaci. Kabel obsahuje čtyři vodiče, z nichž jeden je ochranný (uzemňovací) a zbývající tři jsou fázové vodiče.

Máte-li k dispozici čtyř-pólovou zástrčku:

- 1) Připojte zelenožlutý ochranný vodič k pólu uzemnění.
- 2) Tři zbývající vodiče připojte k ostatním vývodům.

Máte-li k dispozici pěti-pólovou zástrčku: vzhledem k tomu že připojení krouhače ROBOT-COUPÉ nevyžaduje nulový vodič, zůstane střední pól Vaší zástrčky nevyužit.

Přístroj spusťte naprázdno a ujistěte se, že se otáčí proti směru hodinových ručiček.

Směr otáčení je vyznačen červenou šipkou na bloku motoru. Otáčí-li se disk ve směru hodinových ručiček, zaměňte oba vodiče:

ZELENOŽLUTÝ vodič je ochranný vodič, ten NEODPOJUJTE.

- Zaměňte buď:
- ① a ② nebo
 - ① a ③ nebo
 - ② a ③ nebo

CL 60 V.V. Jednafázový (Proměnlivá rychlost)

Tento model je vybaven třífázovým motorem 180-260 V / 50-60 Hz.

Napájení přístroje je přesto **jednofázové**, protože frekvenční měnič převádí jednofázový proud na proud třífázový uzpůsobený motoru.

Přístroj dodáváme s elektrickým kabelem bez izolace, který stačí osadit příslušnou elektrickou zástrčkou. Přívodní kabel obsahuje 3 kabely, z nichž jeden je zemnicí, další dva fázové a třetí nulový.

Napájecí zásuvka musí být 20 Amp.

• OVLÁDACÍ PANEL



Tlačítko stop

2 zelená tlačítka:



Tlačítko pro chod 1. rychlosti 375 ot./min.



Tlačítko pro chod 2. rychlosti 750 ot./min.



CL 60 V.V.: regulace rychlosti od 100 do 1000 ot./min.

INSTALACE

• INSTALACE PŘÍSTROJE

CL 60 je vybaven stojanem s nastavitelnou výškou pro vyrovnání různých úrovní podlahy.



1. Umístěte přístroj na požadované místo a povolte páku. Stojan se automaticky uzpůsobí výšce podlahy.
2. Po nastavení stojanu páku opět utáhněte.

FUNKCE JEDNOTLIVÝCH OTVORŮ A JEJICH PŘÍSLUŠENSTVÍ

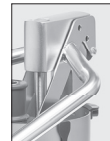
• OTVOR S PÁKOU

Tato násypka umožňuje zpracovávat všechny druhy zeleniny:

- Velká vkladací násypka slouží ke zpracování objemných druhů zeleniny jako je zelí, celer, salát atd.
- Trubice slouží ke zpracování dlouhých či křehkých druhů.



Výška plnicího otvoru a páky je nastavitelná do 3 poloh, které se přizpůsobí obsluze. Abyste změnili polohu, odšroubujte matici a upevněte ji do požadované polohy.



U násypky s pákou jsou dodávány dva typy příslušenství:

1) **Pěchovací kužel** slouží k posunu zeleniny (kromě zelí) směrem k nožům. Je třeba zašroubovat příslušenství až nadoraz na hřídel motoru.



2) **rozdělovač**, který slouží výhradně ke zpracování zelí.



Speciální díl pro **odmontování** vylupovače jader.

• OTVOR S TRUBICEMI

OTVOR SE 4 TRUBICEMI

Tento otvor tvoří čtyři rovné trubice, z nichž 2 mají průměr 50 mm a 2 průměr 70 mm.

Tento otvor byl navržen pro zpracování dlouhých druhů zeleniny jako mrkev, okurka, pórek atd., a dále křehkých plodů typu rajče, banán atd.



OTVOR S PŘÍMOU A ŠIKMOU TRUBICÍ

Tento otvor se skládá ze dvou přímých trubic o průměru 75 mm, vložky 50 mm a dvou tlačítek 50 mm a 70 mm. Pomocí vložky se dá průměr trubic nastavit.



Tento otvor s přímoú trubicí plní stejnou funkci jako otvor předešlý. Rozdíl spočívá v tom, že trubice je vybavena šikmou trubicí, speciálně navrženou pro šikmý řez.

U žádného z typů otvorů není třeba zvláštní pomůcky pro upevnění kotouče.

AUTOMATICKÝ OTVOR

Tento otvor je určen pro intenzivní používání přístroje.

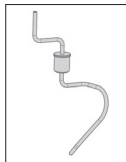
Hodí se skvěle na krájení křehkých plodin (houby, rajčata), ke strouhání mrkve, krájení brambor na plátky, i k přípravě hranolků, abychom uvedli alespoň některá použití.

Tento otvor není určen pro několik specifických prací, jako:

- krájení dlouhých plodů na tenké plátky: použijte otvor s trubicí.
- zpracování objemných plodů, u nichž velikost brání jejich vkládání do otvoru: k tomu použijte otvor s pákou.

Pentru automatický otvor sunt preväzute douä tipuri de accesorii.

1) **Podavač** který slouží k posouvání zeleniny (kromě zelí) směrem k nožům.



2) Při rychlém plnění může dojít k zablokování plodů, v takovém případě použijte výhradně pomůcku dodanou s přístrojem (jakákoli jiná pomůcka je zakázána).

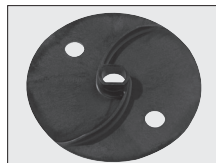
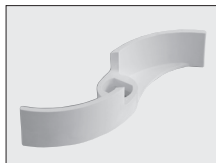
Dodaná pomůcka uvolní velké zablokované plody, u nichž může případně docházet k vzájemnému zaklínění.



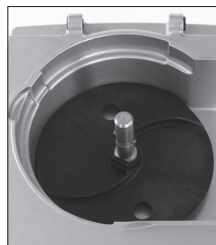
POUŽITÍ KOTOUČŮ A PŘÍSLUŠENSTVÍ

2 výstupní nástavce:

Přístroj CL 60 je dodáván se 2 výstupními díly - kotoučem z černého plastu a zvláštním kotoučem z bílého plastu na zelí. Ten zajišťuje obzvlášť účinný odsun při krouhání zelí. Na ostatní druhy použijte kotouč z černého plastu.



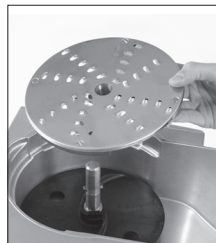
❶ Postavte se proti bloku motoru a nasadte výstupní kotouč z černého plastu nebo výstupní kotouč z bílého plastu na hřídel motoru, poté zkontrolujte, zda je dobře nasazen až nadoraz.



❷ Umístěte zvolený disk:

a) **Vybrali jste si disk na krájení na plátky, tyčinky nebo krouhání:**

Umístěte disk na blok motoru. Abyste se ujistili, že je disk ve správné poloze, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček.



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

Disky plátkovače lze montovat s mřížkou pro krájení na kostičky a sice v dále uvedených kombinacích:

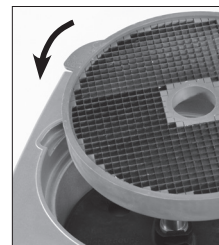
Mřížka pro krájení na kostičky	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
Plátkovač						
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Kombinace označené tečkou • jsou k dodání k našim zařízením a jejich doplňkům.

Rozměry mřížky pro krájení drobných kousků zeleniny musejí být vždy větší nebo stejné než jsou rozměry krájecího kotouče.

Umístěte mřížku pro krájení na kostičky do nádoby krouhače.

Ujistěte se, že výstupek mřížky správně zapadá do výřezu v bloku motoru.



Potom nasadte odpovídající disk na krájení na plátky (disk s přímým nožem). Abyste se ujistili, že je disk ve správné poloze, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček.

c) Vybrali jste si příslušenství pro krájení hranolků:

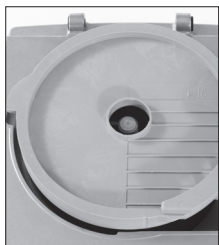
Příslušenství se skládá z mřížky na hranolky a speciálního disku na krájení hranolků.



POZOR OTVOR S PÁKOU



K docílení optimálního řezu při krájení hranolek je třeba používat **vyjímatelný oddělovač** a plnit pouze levou část násypky (viz foto vlevo).



Umístěte mřížku na hranolky do nádoby krouhače.

Ujistěte se, že je ve správné poloze, hřeben na hranolky musí být u výstupního otvoru.

Při použití oddělovače není třeba používat další nástroj (pěchovač nebo nástavec na zelí).

Potom nasadte odpovídající disk na krájení na plátku. Abyste se ujistili, že je disk ve správné poloze, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček.



⊕ Zvolte díl k fixaci kotouče podle používaného otvoru a druhu zeleniny:

Otvor	Druh zeleniny	Fixační díl
S pákou	Všechny kromě zelí a hranolků	Pěchovací kužel 
S pákou	Zelí	Kotouč na zelí + klíč 
S pákou	Hranolky	Vyjímatelná přepážka 
Automatický	Všechny	Podavač 
se 4 trubicemi	Všechny	Není žádný

Našroubujte fixační díl nadoraz na hřídel motoru. (kromě případu použití vyjímatelné přepážky).

POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH OTVORŮ

• OTVOR S PÁKOU

POUŽITÍ TRUBICE

Naplňte zeleninou až po horní okraj otvoru. Začněte tlačít na páku a tlačte tak dlouho, až bude veškerá zelenina nakrájena.

Zeleninu vždy posouvajte pomocí posunovače, předejete tak nerovnoměrným řezům.

POUŽÍVÁNÍ TRUBICOVÉHO OTVORU



POZOR



K docílení optimálního řezu při krájení hranolek je třeba používat **vyjímatelný oddělovač** a plnit pouze levou část násypky (viz foto vlevo).

❶ Nasadte otvor krouhače zeleniny na blok motoru

Blokační klín se tak nachází na pravé straně proti Vám.



❷ Zasuňte tyčku tvořící kloub do otvorů na zadní straně bloku motoru.

Pomocí blokačního klínu zablokujte víko na motorovém bloku.

- Naplňte zeleninou až po horní okraj otvoru.

- Vraťte páku na místo svisle nad otvor.

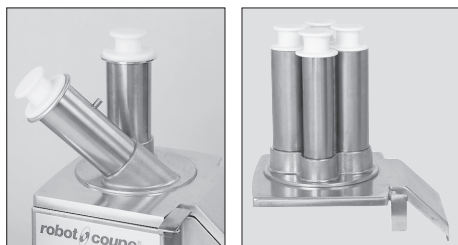
- Zatláče na víko. Tlak na víko musí být přiměřený probíhajícímu krájení zeleniny. Tlak se mění podle fáze řezu, ale pozor, příliš velký tlak může zhoršit kvalitu řezu a nijak nezvyšuje výkon.

- Při krouhání zelí doporučujeme nejprve rozkrojit hlávkou a vyříznout košťál, aby se přístroj zbytečně nepřetěžoval. Současně se tím docílí lepší kvality konečného výrobku.

- Zvedněte pěchovač a uvolněte přístup k otvoru.

• OTVOR S TRUBICEMI

❶ Nasadte otvor s příkými a šikkými trubicemi nebo otvor se 4 trubicemi na blok motoru, přičemž zarážka se nachází proti vám, po vaší pravé ruce.



❷ Zasuňte tyčku tvořící kloub do otvorů na zadní straně bloku motoru. Blokační klín se tak nachází na pravé straně proti Vám.

• AUTOMATICKÝ OTVOR

❶ a ❷ Stejně postupujte u otvoru s pákou

❸ Našroubujte podavač na hřídel motoru.



❹ Nasadte automatický otvor na blok motoru. Zarážka se nachází přímo proti vám, po vaší pravé ruce.

❺ Zasuňte tyčku tvořící kloub do otvorů na zadní straně bloku motoru. Pomocí blokačního klínu zablokujte víko na motorovém bloku.



❻ Vsuňte kličku přímo do středního otvoru. Otáčejte do té doby, než plastový díl dobře dosedne.

VÝMĚNA KOTOUČE

Než začnete provádět výměnu kotouče, vypněte přístroj (červené tlačítko).

❶ Postavte se čelem k bloku motoru, pravou rukou uvolněte hliníkovou zarážku, která slouží k blokaci otvoru na bloku motoru.

❷ a) U otvoru s pákou:

Nadzvedněte páku a uvolňujte nádobu jejím nakláněním nalevo tak, aby došlo k naklonění otvoru dozadu, a odšroubujte pěchovač kužel nebo vylupovač jader. U vylupovače použijte dodaný speciální klíč.

b) U otvoru s trubicemi:

Nejdříve vyjměte vložky a tlačítka, poté nadzdvihněte otvor nakláněním dozadu, čímž volníte nádobu.

c) U automatického otvoru:

Pohybem dozadu nadzdvihněte hlavici krouhače, čímž uvolníte nádobu.

③ Vyndejte kotouč zvednutím za jeho okraje. U příslušenství ke krouhání proužků doporučujeme najednou uvolňovat celou sestavu mřížka + kotouč. Pro usnadnění si můžete pomoci otáčením výstupního kotouče. Poté uchopením za oba otvory vyjměte výstupní kotouč.

Je-li kotouč zablokovaný, zlehka jím otáčejte proti směru hodinových ručiček, čímž dojde k pohybu i výstupního kotouče.

④ Bylo-li použito příslušenství pro krájení na kostičky, doporučujeme vyčistit vnitřek nádoby pomocí vlhkého hadru anebo houby a zejména výstupek, o který se opírá mřížka.

Doporučujeme uvolňovat najednou celou sestavu mřížku + kotouč. Pro usnadnění si můžete pomoci otáčením výstupního kotouče.

Mřížku používejte vždy jen pečlivě očištěnou.





Nikdy nekrouhejte měkké produkty bezprostředně po tvrdých produktech bez pečlivého očištění mřížky.

K snadnému a rychlému vyčištění mřížek na kostky 5x5, 8x8, 10x10, 12x12 a 14x14 použijte sadu **D-Clean (kód 29246)**.

⑤ Poté nasadte výstupní kotouč, kotouč na krouhání plátků, nudliček či kostiček, nebo kotouče pro krájení drobných kousků tak, jak je to uvedeno v předešlé kapitole v bodech 1) a 2) pro daný typ otvoru.

⑥ Zavřete víko na zařízení a zablokujte ho na motorovém bloku pomocí blokačního klínu. Znovu přístroj zapněte.

VOLBA KOTOUČŮ

PLÁTKOVAČ 	
P 0,6	Mandle
P 0,8	zeli
P 1	mrkev / zeli / okurka / cibule / brambor / pór
P 2/P 3	citrón / mrkev / houby / zeli / brambor / okurka / cukiny / cibule / pór / paprika
P 4/P 6	baklažán / červená řepa / mrkev / houby / okurka / paprika / křen / salát / brambor / rajčata
P 8/P 10	baklažán / brambor / cukiny / mrkev
P 14	brambor / cukiny / mrkev
VLNKOVAČ 	
V 2	červená řepa / brambor / mrkev / cukiny
V 3	červená řepa / brambor / mrkev / cukiny
V 5	červená řepa / brambor / mrkev / cukiny
STROUHAČ 	
S 1,5	celer / sýr
S 2	mrkev/ celer / sýr
S 3	mrkev
S 5	zeli / sýr
S 7	zeli / sýr
S 9	zeli / sýr
	Parmezán / čokoláda
	Křen
NUDLIČKOVAČ 	
N 1x8	mrkev / celer / brambor / cukiny
N 2x2	mrkev / celer / brambor
N 2,5x2,5	mrkev
N 2x4	mrkev / červená řepa / cukiny / brambor
N 2x6	mrkev / červená řepa / cukiny / brambor
N 2x10	mrkev / červená řepa / cukiny / brambor / celer
N 4x4	baklažán / červená řepa / cukiny / brambor
N 6x6	baklažán / červená řepa / celer / cukiny / brambor
N 8x8	celer / brambor

KOSTKY

K 5x5	mrkev / cukiny / okurka / celer
K 8x8	brambor / mrkev / cukiny / červená řepa
K 10x10	brambor / mrkev / cukiny / červená řepa / řepa / cibule / jablka
K 14x14	brambor / mrkev / cukiny / řepa / celer
K 20x20	brambor / mrkev / cukiny / ananas / celer
K 25x25	brambor / mrkev / řepa / jablka / meloun / vodní meloun
K 50x75	salát

HRANOLKY

H 8x8	brambor
H 10x10	brambor
H 10x16	brambor

ČIŠTĚNÍ



POZOR

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, potom vytlačovací disk.

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



D Ů L Ě Ž I T Ě

Ověřte, zda lze mycí prostředek použít na předměty z hliníku. Některé silné alkalické (například s vysokým podílem sody nebo čpavku) prostředky na mytí jsou totiž naprosto neslučitelné s hliníkem a mohou způsobit zčernání předmětů.

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.

• ČEPELE A NÁSADKY

Čepele a násadky všech kotoučů jsou díly, které se časem opotřebí a které je třeba čas od času vyměnit pro zachování stále stejné kvality řezu.

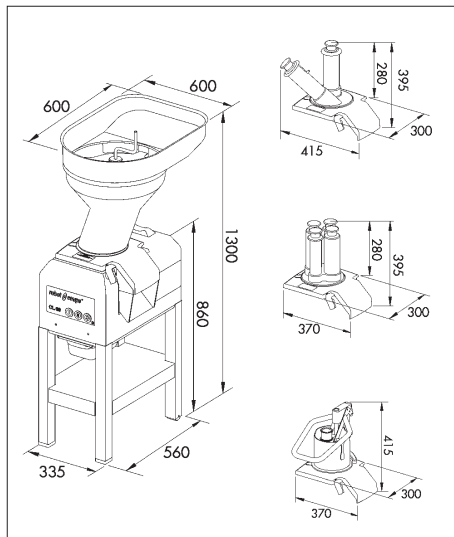
• KROUHACÍ KOTOUČ

Krouhací kotouče se časem trochu otupí. Doporučujeme je čas od času vyměnit pro zachování stále stejné kvality řezu.

• VÁHA

	Netto	Brutto
Blok motoru	43 kg	57 kg
Automatický otvor	13 kg	16 kg
Otvor s pákou	7 kg	12 kg
Otvor s trubicemi	8 kg	11 kg
Vozík	8 kg	10 kg
Kotouč	0,5 kg	0,6 kg

• ROZMĚRY (v mm)



TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme instalovat přístroj CL 60 na stabilní plochu. Není doporučena žádná pracovní výška, neboť se jedná o přístroj stojící na zemi.

• HLADINA HLUKU

Stálá ekvivalentní hladina akustického tlaku za chodu naprázdno krouhače zeleniny CL 60 je nižší než 70 dB (A).

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

Jednofázový přístroj CL 60 V.V.

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (A)
230V/50-60 Hz	100 - 1000	5,8

Třífázový přístroj CL 60

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (A)
230/400 V/50 Hz přepínatelným	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- Výkonost je uvedena v tabulce základních charakteristik

BEZPEČNOST



POZOR

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

CL 60 je vybaven systémem magnetické pojistky, která způsobí zastavení motoru při otevření otvoru nebo nádoby, a zabrání jakémukoli přístupu k řeznému dílu v pohybu.

Otevření víka má za následek zastavení motoru.

Abyste přístroj uvedli znovu do chodu, stačí znovu zajistit víko pomocí zarážky a zmáčknout tlačítko pro uvedení přístroje do chodu.

U otvoru s pákou dochází k vypnutí motoru, jakmile se páka uvolní od nádoby. Abyste přístroj uvedli znovu do chodu, stačí vrátit páku do svislé polohy s nádobou.

Tyto modely jsou **vybaveny tepelnou pojistkou**, která automaticky zastaví motor v případě příliš dlouhého používání nebo přetížení.

V tom případě vyckejte vychladnutí přístroje a opět jej zapnete.

Je nezbytně nutné, aby závěsný čep byl před uvedením přístroje do chodu na svém místě vzadu, na zadní části bloku motoru.



PŘIPOMENUTÍ

Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.

Nikdy neposouvajte zpracovávané produkty rukou.

Přístroj nepřetěžujte.

Nikdy nespouštějte přístroj naprázdno.

CL 60 V.V.

S MĚNITELNOU RYCHLOSTÍ

• ZVLÁŠTNOSTI

Přístroj CL 60 V.V. s měnitelnou rychlostí umožňuje ještě ostřejší a přesnější řez díky rozsahu rychlosti **od 100 do 1000 ot./min.**

Uvedený rozsah rychlostí tak umožňuje přizpůsobit rychlost podle typu řezu nebo struktury zpracovávaného ovoce nebo zeleniny. Nabízí také vysokou přizpůsobivost použití, vynikající přesnost řezu a optimální kvalitu.

Standardně je přístroj CL 60 V.V. s nastavitelnou rychlostí **vybaven automatickou nerezovou násypkou. Je možné použít také násypku s pákou nebo trubkovou násypku.**

NORMY

Odvolávat se na prohlášení o shodě na straně 3.

SUMAR

GARANȚIA

DŮLEŽITÉ POKYNY

AȚI ACHIZIȚIONAT UN TĂIETOR DE LEGUME CL 60 • CL 60 V.V.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI

- Recomandări electrice
- Panoul de comandă

INSTALARE

FUNCȚIILE PĂLNIEI ȘI ACCESORIILE ACESTEIA

- Pâlnie cu manetă
- Pâlnie cu tuburi
- Pâlnie automată

FIXAREA DISCURILOR ȘI A ACCESORIILOR

FIXAREA PĂLNIILOR

- Pâlnie cu manetă
- Pâlnie cu tuburi
- Pâlnie automată

SCHIMBAREA DISCULUI

ALEGEREA DISCURILOR

CURĂȚARE

ÎNTREȚINERE

- Inel de etanșare
- Lame și dinți
- Discuri răzătoare

CARACTERISTICI TEHNICE

- Masă
- Dimensiuni
- Înălțimea de lucru
- Nivelul de zgomot
- Caracteristici electrice

SECURITATE

CL 60 V.V. VITEZĂ VARIABILĂ

NORME

SCHEME ELECTRICE ȘI DE CABLARE (Pagina 173)

GARANȚIA LIMITATĂ A ROBOT-COUBE S.N.C.

Aparatul Dvs. ROBOT-COUBE beneficiază de 1 an garanție de la data cumpărării: această garanție este acordată doar cumpărătorului de origine, adică distribuitorului sau importatorului.

Dacă ați cumpărat aparatul ROBOT-COUBE de la un distribuitor, garanția de referință este cea a distribuitorului (verificați în acest caz termenii și condițiile de garanție valabile în cazul distribuitorului Dvs.)

Garanția ROBOT-COUBE nu se substituie garanției distribuitorului, dar în caz de neaplicare a garanției distribuitorului, garanția ROBOT-COUBE va fi aplicabilă, dacă este cazul, cu anumite rezerve în funcție de magazine.

Garanția ROBOT-COUBE s.n.c. se limitează la defecțiuni legate de materiale și/sau montaj.

URMĂTOARELE PUNCTE NU SUNT ACOPERITE DE GARANȚIA ROBOT-COUBE S.N.C.:

1 - Orice deteriorare a materialului cauzată de utilizarea incorectă sau inadecvată, de căderea aparatului, sau orice deteriorare de același tip cauzată sau rezultată din aplicarea necorespunzătoare a instrucțiunilor (montaj efectuat greșit, eroare de funcționare, curățare și/sau întreținere inadaptate, amplasare necorespunzătoare...).

2 - Manopera pentru ascuțirea și/sau piesele utilizate pentru înlocuirea diferitelor elemente de asamblare a unui cuțit, lamele tocite, ciobite sau uzate după o anumită perioadă de utilizare considerată normală sau excesivă.

3 - Piesele și/sau manopera pentru înlocuirea sau repararea lamelor, cuțitelor, suprafețelor, elementelor de fixare sau accesoriile pătate, zgâriate, uzate, deformate sau decolorate.

4 - Orice modificare, adăugare sau reparație efectuată de persoane necalificate sau de către terți neautorizați de către fabrică.

5 - Transportul aparatului la centrul de service.

6 - Costurile de manoperă pentru instalarea și testarea noilor piese și accesorii (de ex. cuve, discuri, lame, elemente de fixare) înlocuite în mod arbitrar.

7 - Costurile legate de schimbarea sensului de rotație al motoarelor electrice trifazate (în acest caz se aplică răspunderea instalatorului).

8 - DAUNE PRODUSE ÎN TIMPUL TRANSPORTULUI. Deficiențele vizibile sau ascunse intră în aria de responsabilitate a transportatorului. Clientul trebuie să informeze transportatorul și expeditorul imediat după sosirea mărfii sau de îndată ce descoperă defecțiunea, atunci când este vorba de o deficiență ascunsă.

PĂSTRAȚI TOATE CARTOANELE ȘI AMBALAJELE ORIGINALE care vă vor servi la inspecția efectuată de transportator.

Garanția ROBOT-COUBE se limitează la înlocuirea pieselor sau aparatelor defectuoase: ROBOT-COUBE precum și toate filialele sau societățile sale afiliate, distribuitorii, agenții, administratorii, angajații sau asiguratorii nu pot fi considerați responsabili pentru daunele, pierderile și cheltuielile indirecte legate de aparat sau de imposibilitatea utilizării acestuia.

RECOMANDĂRI PRIVIND INSTALAREA APARATELOR CU VARIAȚIE DE VITEZĂ ȘI PROTECȚIA PERSOANELOR

Aceste recomandări se aplică aparatelor dotate cu motor asincron și cu variator de frecvență cu alimentare monofazată sau trifazată.

Notă:

- Circuitul de alimentare electrică și echipamentele de protecție trebuie să corespundă normelor legale în vigoare la nivel național.
- Procedura de instalare electrică a aparatului trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat.

Protecția aparatelor

- Variatoarele de frecvență, ca orice dispozitiv electronic, au componente sensibile la descărcările electrostatice. Înainte de o intervenție la aceste variatoare, persoanele care efectuează lucrarea respectivă trebuie să se descarce de sarcinile electrostatice.
- Orice operațiune de conectare internă trebuie efectuată fără ca aparatul să fie sub tensiune.
- Punerea sub tensiune în mod repetat a aparatului produce o supraîncărcare a variatorului care poate duce la defectarea acestuia. Este obligatoriu să lăsați să treacă 3 minute între întreruperea alimentării și punerea din nou sub tensiune.

Instalația electrică


- Aparatul este alimentat cu curent monofazat* până la variator care îl transformă în curent trifazat cu frecvență variabilă pentru alimentarea motorului.

- Nu conectați aparatul decât la o rețea alternativă monofazată* de 220 – 240V / 50 sau 60 Hz, cu împământare. Orice tensiune mai mare în rețea ar putea distruge variatorul.
- Este obligatorie legarea la pământ pentru a asigura protecția persoanelor.

Protecția persoanelor cu ajutorul disjunctorilor

În cazul aparatelor cu variator de frecvență, trebuie ales cu grijă disjunctorul diferențial pentru a asigura protecția persoanelor: există disjunctoare diferențiale sensibile la curent alternativ (tip AC), sensibile la curent pulsatoriu (tip A) și sensibile la orice tip de curent (tip B).

Pericol: Variatoarele au un redresor în punte al tensiunii de rețea. Prin urmare, în caz de scurtcircuit la masă, un curent de defect de tip continuu poate împiedica declanșarea unui disjunctor diferențial sensibil numai la curent alternativ (tip AC).

Întrucât aparatul este alimentat cu curent monofazat*, ar fi indicat să utilizați un disjunctor diferențial sensibil la curent pulsatoriu (tip A), identificat prin următorul simbol: .

Atenție: denumirea acestor disjunctoare diferențiale diferă în funcție de producător

Aparatele cu variator de frecvență produc un curent de scurgere pe firul de la împământare al cărui nivel poate duce la declanșarea bruscă a disjunctorului diferențial. Acest lucru poate fi provocat de:

- Conectarea mai multor aparate cu variație de viteză la același disjunctor diferențial.
- Un curent de scurgere al aparatului mai mare decât pragul efectiv de declanșare a disjunctorului diferențial.

Atenție: există toleranțe de fabricație, iar, în cazul disjunctorului diferențial, pragul efectiv de declanșare se situează între 50% și 100% din pragul său nominal. În cazul în care apar probleme, măsurăți curentul de scurgere al aparatului și pragul efectiv de declanșare a disjunctorului diferențial.

În primul rând, consultați caracteristicile aparatului dumneavoastră menționate în tabelul de mai jos:

Aparate	Alimentare	Secțiunea conductoarelor (mm ²)	Disjunctor diferențial (Ph + N sau 3 Ph)	
			Calibru (A)	Prag (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260 V 50 sau 60 Hz trifazat	2,5	B 20	≥ 30

* Cu excepția modelelor specifice de 220 - 240 V trifazate vândute în Japonia.

PRECAUȚII IMPORTANTE



ATENȚIE

PĂSTRAREA PREZENTELOR INSTRUCȚIUNI

ATENȚIE! Pentru a limita numărul de accidente (șocuri electrice, răniri...) și pentru a reduce daunele materiale legate de utilizarea greșită a aparatului Dvs., citiți cu atenție următoarele instrucțiuni și urmați-le cu strictețe. Citirea acestor informații vă va permite cunoașterea amănunțită a aparatului Dvs. și vă va ajuta la utilizarea corectă a acestuia. Citiți instrucțiunile în întregime și asigurați-vă că acestea au fost citite de către toate persoanele care vor utiliza aparatul. Nasz sprzęt przeznaczony jest do użytku profesjonalnego i w żadnym wypadku nie może być używany przez dzieci.

DEZAMBALARE

- Scoateți cu grijă echipamentul din ambalaj și extrageți toate pungile și pachetele care conțin accesorii sau material specific.
- ATENȚIE la instrumentele ascuțite: lame, discuri...

INSTALARE

- Se recomandă instalarea aparatului Dvs. pe un suport perfect stabil.

CONECTARE

- Verificați întotdeauna ca parametrii instalației electrice să corespundă cu valorile indicate pe plăcuța tipologică a blocului motor și ca instalația electrică să suporte amperajul cerut.
- Este obligatorie legarea la masă a aparatului.
- În cazul curentului trifazat, asigurați-vă că instrumentul se rotește în sens invers acelor de ceasornic

MANIPULARE

- Manipulați întotdeauna discurile sau lamele cu precauție, acestea sunt foarte ascuțite.

UTILIZARE

- Nu încercați niciodată să supraîmăți sistemele de blocare și de siguranță.
- Nu introduceți niciodată obiecte în recipientul de lucru.
- Nu presați niciodată ingredientele cu mâna.
- Nu supraîncărcați aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.

CURĂȚARE

- Din motive de siguranță să deconectați întotdeauna aparatul de la sursele de alimentare înainte de a trece la operația de curățare.
- Curățați sistematic mașina precum și accesoriile, la sfârșitul fiecărui ciclu de utilizare.
- Nu introduceți blocul motor în apă.
- Pentru piesele din aluminiu, utilizați un detergent „special pentru aluminiu”.
- Pentru piesele din plastic, nu utilizați un detergent cu pH alcalin prea ridicat (cu o concentrație prea mare de sodă sau amoniac).

- În nici un caz Robot-Coupe nu își asumă nicio responsabilitate din cauza nerespectării de către utilizator a regulilor elementare de curățare și igienă.

ÎNȚREȚINERE

- Înainte de orice intervenție asupra părților electrice, este obligatorie deconectarea aparatului de la rețea.
- Verificați în mod periodic starea garniturilor și a garniturilor inelare precum și buna funcționare a elementelor de siguranță.
- Întreținerea și verificarea accesoriilor trebuie să fie cu atât mai atente cu cât în procesul de preparare se folosesc produse corozive (acid citric...).
- Nu puneți aparatul în funcțiune atunci când cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate, dacă aparatul funcționează defectuos sau dacă a fost deteriorat în orice fel.
- În cazul în care constatați o anomalie, contactați serviciul întreținere.

AȚI ACHIZIȚIONAT UN TĂIETOR DE LEGUME CL 60 • CL 60 V.V.

Le CL 60 este un instrument de lucru perfect adaptat nevoilor profesioniștilor. Acesta vă va aduce nenumărate servicii pe care le veți descoperi pe parcursul utilizării.

CL 60 este realizat din inox (blocul motor și pâlnia automată fiind în întregime din inox). Aparatul dispune de **2 viteze: 375 și 750 rot/min**, pentru a îmbina precizia tăierii cu rapiditatea.

A fost conceput pentru **4 tipuri de pâlnii**, ceea ce permite creșterea volumului de lucru al aparatului, facilitează munca operatorului și oferă instrumentul cel mai bine adaptat pentru fiecare tip de preparat. **Pâlniile basculează menținându-se alinierea cu blocul motor** pentru a se reduce riscul de supraîncărcare și pentru un confort de utilizare sporit. CL 60 este echipat cu o varietate largă de discuri și grile pentru a satisface cele mai exigente gusturi în ce privește tăierea fructelor și a legumelor, mai precis mărunțirea, tăierea ondulată, răzuirea, tăierea sub formă de bastonașe sau de fășii, pentru salată de fructe și pentru cartofi pai.

Performanțele sale vă vor ajuta să descoperiți foarte repede un alt univers al artei culinare. Concepția simplă a acestui aparat permite montarea și demontarea simplă a tuturor pieselor utilizate în activități frecvente, în vederea curățării sau întreținerii.

Pentru a vă înlesni munca, am analizat separat în acest manual diferitele operațiuni de montare. Acest manual conține informații importante pentru a oferi utilizatorilor cel mai mare profit din investiția în tăietorul de legume.

Astfel vă recomandăm călduros să citiți cu atenție acest manual înainte de punerea în funcțiune a aparatului.

Am introdus, de asemenea, câteva exemple privitoare la fabricație care vă vor permite să vă familiarizați rapid cu aparatul dumneavoastră și să-i apreciați nenumăratele calități.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI

• RECOMANDĂRI ELECTRICE

Înainte de conectare, verificați dacă parametrii instalației electrice corespund cu valorile indicate pe plăcuța tipologică a aparatului.



CL 60 Trifazic

ROBOT-COUCPE își dotează aparatele CL 60 cu diferite tipuri de motor:

- 230 / 400 V comutabil / 50 Hz / 3
- 400 V / 50 Hz / 3
- 220 V / 60 Hz / 3
- 380 V / 60 Hz / 3

Aparatul este livrat împreună cu un cablu electric simplu pe care puteți adapta ștecărul electric corespunzător instalației Dvs. Cablul este format din patru fire dintre care unul este legat la masă și celelalte trei sunt conectate la faze.

Dacă aveți un ștecăr cu patru pini:

- 1) Conectați firul de masă verde și galben la pinul de masă.
- 2) Conectați celelalte patru fire la pinii rămași.

Dacă aveți un ștecăr cu 5 pini, racordarea ROBOT-COUCPE neavând nevoie de neutru, pinul central al prizei va rămâne astfel neutilizat.

Apoi efectuați o probă de funcționare în gol a aparatului pentru a vă asigura că discul se rotește în sens antiorar.

Pe blocul motor, o săgeată roșie indică sensul de rotație. În cazul în care discul se rotește în sens orar, inversați două fire:

FIRUL GALBEN-VERDE fiind masa, ACESTA NU TREBUIE DECONECTAT.

Inversați fie:

① și ②

① și ③

② și ③

CL 60 V.V. Monofazic (Viteză variabilă)

Acest model este dotat cu un motor trifazic de 180-260 V / 50-60 Hz.

Alimentarea aparatului este, însă, monofazică, iar variatorul de frecvență transformă curentul monofazic în curent trifazic, adaptat motorului.

Aparatul se livrează cu un cablu electric neizolat, la care nu trebuie decât să adaptați fișa de curent adecvată instalației dumneavoastră. Acest cablu conține 3 fire, din care unul este legat la pământ, iar celelalte două sunt pentru fază și nul.

Priza de alimentare trebuie calibrată la 20 Amp.

• PANOLUL DE COMANDĂ



Buton de oprire

2 butoane verzi:



Buton de pornire viteză 1, de 375 rot/min.



Buton de pornire viteză a 2-a, de 750 rot/min.



CL 60 V.V.: variația vitezei între 100 și 1000 rot/min.

INSTALARE

• INSTALAREA APARATULUI

CL 60 are un picior cu înălțime reglabilă, pentru a se adapta diferitelor nivele de sol.



1. Poziționați aparatul în locul dorit și deșurubați mânerul. Piciorul se va ajusta automat la nivelul solului.
2. Odată ce piciorul este fixat, pur și simplu înșurubați mânerul.

FUNȚIILE PÂLNIEI ȘI ACCESORIILE ACESTEIA

• PÂLNIE CU MANETĂ

Această pâlnie vă permite să prelucrați toate tipurile de legume:

- Ipâlnia mare de introducere este utilizată în cazul legumelor voluminoase, precum varza, țelina, salata etc.
- tubul se utilizează în cazul produselor lungi sau fragile.



Înălțimea pâlniei cu manetă este reglabilă în 3 poziții adaptate taliei operatorului. Pentru modificarea poziției, se deșurubează șurubul și se fixează în poziția dorită.



Pentru pâlnia cu manetă sunt prevăzute două tipuri de accesorii:

1) **conul de încărcare** care ajută la direcționarea legumelor (cu excepția verzei) către lame. Trebuie să înșurubați accesoriul pe fundul vasului, pe arborele motor.



2) **accesoriul de evidare**, care se utilizează numai pentru varză.



Un **accesoriu special** pentru demontarea accesoriului de evidare.

• PÂLNII CU TUBURI

PÂLNIE CU 4 TUBURI

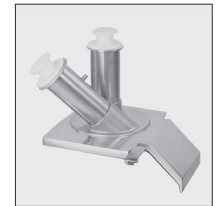
Această pâlnie este alcătuită din 4 tuburi drepte, dintre care două de Ø 50 mm și două de Ø 70 mm.

Această pâlnie a fost concepută pentru prelucrarea legumelor lungi precum morcovi, castraveți, praz etc., sau pentru prelucrarea produselor fragile precum roșii, banane etc.



PÂLNIE CU TUBURI DREPTE ȘI ÎNCLINATE

Această pâlnie este alcătuită din două tuburi drepte, cu diametrul de 75 mm, o inserție de 50 mm și două dispozitive de împingere de 50 mm și 70 mm. Datorită inserției, diametrul tuburilor este reglabil.



Datorită tubului său drept, această pâlnie asigură funcțiile pâlniei precedente. Diferența constă în faptul că aceasta este prevăzută cu un tub înclinat special conceput pentru tăiere oblică.

Nu este necesar un accesoriu de fixare a discului pentru niciuna dintre aceste pâlnii.

• PĂLNIE AUTOMATĂ

Această pâlnie este prevăzută pentru operațiile de tăiere permanentă.

Este perfectă pentru felierea produselor fragile (ciuperci, roșii), răzuirea morcovilor, felierea cartofilor, precum și pentru realizarea cartofilor pai, pentru a menționa doar câteva dintre utilizări.

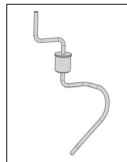


Această pâlnie nu este indicată pentru anumite operații precum:

- felierea produselor lungi: utilizați pâlnia cu tub.
- prelucrarea produselor voluminoase, a căror mărime nu permite introducerea lor în această pâlnie: utilizați, în schimb, pâlnia cu manetă.

Pentru pâlnia automată sunt prevăzute două tipuri de accesorii

1) **Agitatorul** care ajută la direcționarea legumelor (cu excepția verzei) către lame



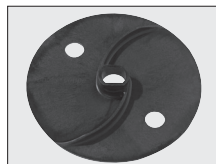
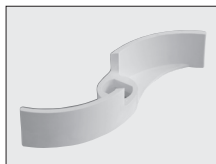
2) O alimentare prea rapidă poate crea un blocaj; în acest caz, utilizați numai manivela furnizată în acest scop (orice alt mijloc este, de regulă, interzis).

Funcția manivelei este aceea de a debloca legumele mari care, la un moment dat, s-ar putea bloca.

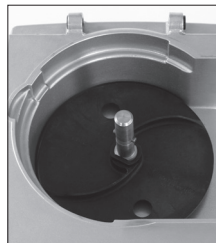
FIXAREA DISCURILOR ȘI A ACCESORIILOR

2 accesorii de evacuare:

CL 60 este livrat cu 2 accesorii de evacuare, mai precis un disc de evacuare negru și un ejector special pentru varză. Acesta din urmă asigură o evacuare foarte eficientă în timpul tăierii verzei. Pentru alte legume, utilizați discul de evacuare negru.



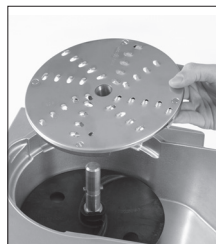
1 Cu blocul motor în fața dumneavoastră, fixați discul de evacuare negru sau ejectorul alb pe axul motor și verificați dacă este bine poziționat pe fundul vasului.



2 Poziționați discul de care aveți nevoie:

a) **Puteți alege între un disc tocător, pentru răzuire sau bastonașe:**

Poziționați discul pe arborele motor. Rotiți-l în sensul acelor de ceasornic astfel încât să fie poziționat corect.



b) **Ați ales un echipament special de tăiere pentru ghiveci:** acesta este format dintr-un grilaj și un disc tocător special pentru ghiveci.

Discurile tocătoare pot fi montate împreună cu un grilaj special pentru ghiveci, în următoarele combinații:

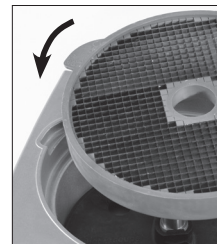
Grilaj ghiveci / Tocător	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Combinațiile indicate printr-un • sunt disponibile pe lista noastră de prețuri pentru aparate și accesorii.

Dimensiunile grilei pentru salată de fructe trebuie să fie întotdeauna mai mari sau egale cu cele ale discului pentru mărunțiț.

Poziționați grilajul pentru ghiveci în cuva tăietorului de legume.

Asigurați-vă că pivotul de centrare al grilajului este fixat corect în fanta blocului motor.



Apoi, fixați discul tocător corespunzător (disc cu lamă dreaptă) și pivotați-l în sens orar pentru a vă asigura că este poziționat corect.

c) Ați ales un echipament special de tăiere pentru cartofi prăjiți:

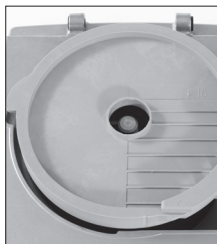
Echipamentul este format dintr-un grilaj special pentru cartofi prăjiți și un disc tocător special pentru cartofi prăjiți.



ATENȚIE! PÂLNIE CU MANETĂ



Pentru a obține un rezultat optim în timpul tăierii cartofilor pai, este neapărat necesar să utilizați **peretele detașabil** și să alimentați partea stângă a pâlniei (a se vedea fotografia alăturată).



Poziționați grilajul pentru cartofi prăjiți în cava tăietorului de legume. Asigurați-vă că grilajul este poziționat corect, dispozitivul tip pieptene pentru cartofi prăjiți trebuie să se situeze la nivelul ejectorului.

Dacă utilizați peretele detașabil, nu mai este necesar niciun alt instrument (conul de încărcare sau accesoriul de evidare a verzei).

Apoi, fixați discul tocător corespunzător și pivotați-l în sens orar pentru a vă asigura că este poziționat corect.



Ⓢ Alegeți accesoriul de fixare a discului în funcție de pâlnia utilizată și tipul de legume:

Pâlnie	Tip de legume	Accesoriu	
Manetă	Toate, cu excepția verzei și a cartofilor pai	Con de încărcare	
Manetă	Varză	Accesoriu de evidare a verzei + cheie	
Manetă	Cartofi pai	Perete detașabil	
Automat	Toate	Agitator	
4 tuburi	Toate	Niciun accesoriu	

Înșurubați accesoriul pe fundul vasului, pe arborele motor. (cu excepția cazului în care este utilizat peretele detașabil).

FIXAREA PÂLNILOR

• PÂLNIE CU MANETĂ

UTILIZAREA TUBULUI

Introduceți legumele până în partea de sus a tubului. Apăsăți pistonul și mențineți presiunea până la tăierea întregii cantități de legume alimentate.

Presăți întotdeauna legumele cu ajutorul pistonului, pentru a evita tăieturile greșite

UTILIZAREA TUBULUI AMPLU



ATENȚIE!



Pentru a obține un rezultat optim în timpul tăierii cartofilor pai, este neapărat necesar să utilizați **peretele detașabil** și să alimentați partea stângă a pâlniei (a se vedea fotografia alăturată).

❶ Așezați pâlnia dispozitivului de tăiat legume pe blocul motor

Tachetul de blocare se află în fața dumneavoastră, în partea dreaptă.



❷ Introduceți tija balamalei în locașurile situate în spatele blocului.

Blocați apoi capacul pe blocul motor cu ajutorul tachetului de blocare.

- Introduceți legumele până sus.
- Așezați pistonul pe capătul tubului.

- Apăsăți dispozitivul de împingere. Presiunea asupra dispozitivului de împingere trebuie exercitată odată cu tăierea legumelor. Presiunea variază în funcție de tipul de tăiere, dar atenție, o presiune prea mare poate deteriora calitatea tipului de tăiere și nu permite creșterea cantității.

- Atunci când tăiați varză, este de preferat să o tăiați în două și să scoateți cotorul pentru a evita eforturile inutile și pentru a garanta cea mai bună calitate a produsului finit.

- Ridicați dispozitivul de împingere și eliberați intrarea în pâlnie.

• PĂLNII CU TUBURI

1 Așezați pâlnia cu tuburi drepte și înclinate sau pâlnia cu 4 tuburi pe blocul motor, tachelul de agățare fiind orientat cu fața spre dumneavoastră, la dreapta.



2 Introduceți tija balamalei în locașurile situate în spatele blocului.

Tachelul de blocare se află în fața dumneavoastră, în partea dreaptă.



• PĂLNIE AUTOMATĂ

1 și 2 Procedați în același mod în cazul pâlniei cu manetă.

3 Înșurubați agitatorul pe arborele motor.



4 Poziționați pâlnia automată pe blocul motor. Dispozitivul de agățare este orientat cu fața spre dumneavoastră, la dreapta.

5 Introduceți tija balamalei în locașurile situate în spatele blocului.

Blocați apoi capacul pe blocul motor cu ajutorul tachelului de blocare.



6 Introduceți manivela în butucul central al pâlniei. Învărțiți până când piesa din plastic este introdusă în butuc.

SCHIMBAREA DISCULUI

Oprii aparatul (butonul roșu) înainte de a schimba discul.

1 Cu blocul motor orientat cu fața spre dumneavoastră, deblocați cu mâna dreaptă dispozitivul de agățare din aluminiu care servește la blocarea pâlniei pe blocul motor.

2 a) Pâlnia cu manetă:

Ridicați maneta pentru a elibera vasul, rotindu-l spre stânga pentru a permite înclinarea în spate a pâlniei și deșurubați conul de încărcare sau accesoriul de evidare. În cazul accesoriului de evidare, se utilizează instrumentul de demontare prevăzut în acest scop.

b) Pâlnia cu tuburi:

Scoateți în prealabil inserțiile și dispozitivele de împingere, apoi ridicați pâlnia astfel încât să o faceți să se încline în spate pentru a elibera vasul.

c) Pâlnia automată

Ridicați capul accesoriului de tăiat legume astfel încât să-l faceți să se încline în spate pentru a elibera vasul.

- ④ Desfaceți discul ridicându-l de margini.
În cazul unui echipament pentru salata de fructe, se recomandă scoaterea simultană a ansamblului grilă + disc. Pentru a facilita operația, puteți utiliza discul de evacuare, răsucindu-l. Apoi, scoateți discul de evacuare utilizând cele două orificii.
În cazul în care discul este blocat, răsuciți-l ușor în sens invers acelor de ceasornic, rotind discul de evacuare.

- ④ În cazul montajului unui echipament de tăiere pentru ghiveci, vă recomandăm să curățați interiorul cuvei cu ajutorul unei cârpe sau a unui burete umed și mai ales derivația pe care se poziționează grilajul.

Se recomandă scoaterea simultană a ansamblului grilă + disc. Pentru a facilita operația, puteți utiliza discul de evacuare, răsucindu-l.

Utilizați întotdeauna un grilaj curățat corect.





Nu tăiați niciodată produse moi după produse dure, fără a curăța în prealabil grila în mod corect.

Utilizați un **D-Clean Kit (ref. 29246)** pentru curățarea ușoară și rapidă a grilelor pentru salată de fructe 5x5, 8x8, 10x10, 12x12 și 14x14 mm.

- ⑤ Apoi montați discul de evacuare, discul pentru mărunțit, discul răzuitor sau discul pentru tăierea sub formă de bastonașe, sau echipamentul pentru salata de fructe, așa cum s-a indicat în capitolul anterior la punctele 1) și 2) pentru pâlnia respectivă.

- ⑥ Închideți capacul dispozitivului pentru tăiat legume și blocați-l pe blocul motor cu ajutorul tachtetului de blocare. Puneți din nou aparatul în funcțiune.

ALEGEREA DISCURILOR

FELIOTOARE 	
F0,6	migdale
F0,8	varză
F1	morcov / varză / castravete / ceapă / cartof / praz
F2/P3	citron / morcov / ciupercă / varză / cartof / castravete / dovlecel / ceapă / praz / piper
F4/P6	pătlăgea vânăță / sfeclă / morcov / ciupercă / castravete / piper / ridiche / salată / cartof / tomate
F8/F10	pătlăgea vânăță / cartof / dovlecel / morcov
F14	cartof / dovlecel / morcov
FELIOTOARE ONDULATE 	
F02	sfeclă / cartof / morcov / dovlecel
F02	sfeclă / cartof / morcov / dovlecel
F02	sfeclă / cartof / morcov / dovlecel
RĂZUIRI 	
R1,5	țelină / brânză
R2	morcov / țelină / brânză
R3	morcov
R5	varză / brânză
R7	varză / brânză
R9	varză / brânză
	Parmezan / Chocolate
	Ridiche
BASTONAȘE 	
B1x8	morcov / țelină / cartof / dovlecel
B2x2	morcov / țelină / cartof
B2,5x2,5	morcov
B2x4	morcov / sfeclă / dovlecel / cartof
B2x6	morcov / sfeclă / dovlecel / cartof
B2x10	morcov / sfeclă / dovlecel / cartof / țelină
B4x4	pătlăgea vânăță / sfeclă / dovlecel / cartof
B6x6	pătlăgea vânăță / sfeclă / țelină / dovlecel / cartof
B8x8	țelină / cartof

GHIVECI

G5x5	morcov / dovlecel / castravete / țelină
G8x8	cartof / morcov / dovlecel / sfeclă
G10x10	cartof / morcov / dovlecel / sfeclă / nap / ceapă / măr
G14x14	cartof / morcov / dovlecel / nap / țelină
G20x20	cartof / morcov / dovlecel / ananas / nap
G25x25	cartof / dovlecel / nap / măr / melon / pepene verde
G50x75	salată

CARTOFI PRĂJIȚI

C8x8	cartof
C10x10	cartof
C10x16	cartof

CURĂȚARE



ATENȚIE!

Din motive de siguranță, vă recomandăm să deconectați întotdeauna aparatul de la sursele de alimentare înainte de a trece la operația de curățare (risc de electrocutare).

Scoateți gâtul de capul tăietorului de legume, de discul, apoi scoateți grila și discul de evacuare.

Nu introduceți niciodată blocul motor în apă. Curățați-l cu ajutorul unei cârpe umede sau unui burete umed.



IMPORTANT

Verificați dacă detergentul dumneavoastră poate fi utilizat în cazul pieselor din aluminiu. În realitate, anumiți agenți de curățare prea alcalini (având o concentrație ridicată de sodă sau de amoniac, de exemplu) nu sunt deloc compatibili cu aluminiul și pot înnegri piesele.

ÎNTREȚINERE

• INEL DE ETANȘARE

Inelul de etanșare al axului motor trebuie să fie cu regularitate uns cu ulei (a se utiliza ulei de masă).

Pentru a păstra o etanșeitate perfectă a motorului, se recomandă verificarea cu regularitate a stării de uzură a acestui inel și înlocuirea acestuia, dacă este necesar.

Acest inel de etanșare poate fi înlocuit cu ușurință, fără a fi necesară demontarea motorului, în plus, vă recomandăm să aveți grijă să-l păstrați în stare bună.

• LAME ȘI DINȚI

Lamele și dinții tuturor discurilor noastre reprezintă piese de uzură, așadar este necesară înlocuirea periodică a acestora pentru a obține aceeași calitate de tăiere.

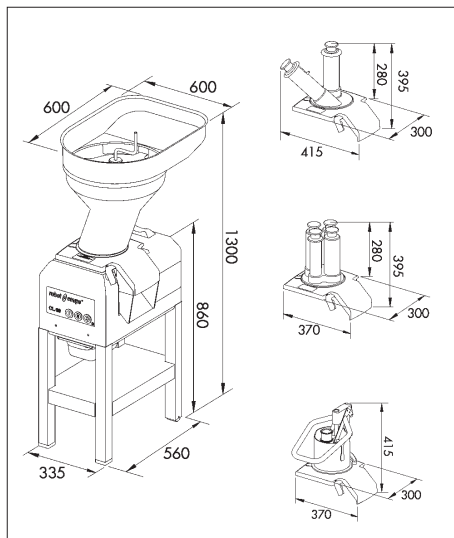
• DISCURI RĂZĂTOARE

Discurile răzătoare se deteriorează în timp. Se recomandă înlocuirea periodică a acestora pentru a obține aceeași calitate de tăiere.

• MASĂ

	Netă	Ambalat
Bloc motor	43 kg	57 kg
Pâlnie automată	13 kg	16 kg
Pâlnie cu manetă	7 kg	12 kg
Pâlnie cu tuburi	8 kg	11 kg
Cărucior	8 kg	10 kg
Disc	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIUNI (en mm)



CARACTERISTICI TEHNICE

• ÎNĂLȚIMEA DE LUCRU

Vă recomandăm să instalați CL 60 pe o suprafață stabilă. Nu se specifică nicio înălțime de lucru, deoarece acesta este un aparat instalat pe sol.

• NIVELUL DE ZGOMOT

Nivelul continuu echivalent de presiune acustică în timpul funcționării în gol a tăietorului de legume CL 60 se situează sub 70 dB(A).

• CARACTERISTICI ELECTRICE

CL 60 V.V. monofazat

Motor	Viteză (rot/min)	Intensitate (Amp.)
230V/50-60 Hz	100 și 1000	5,8

CL 60 trifazat

Motor	Viteză (rot/min)	Intensitate (Amp.)
230/400 V/50 Hz comutabil	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- Puterea este specificată pe placa noastră de date.

**ATENȚIE!**

Cuțitul și lamele sunt instrumente ascuțite și trebuie utilizate cu atenție.

CL 60 este echipat cu un sistem de siguranță magnetic care antrenează oprirea motorului la deschiderea pâlniei sau a vasului, împiedicând astfel accesul la instrumentul care taie atâta timp cât acesta este în mișcare.

La deschiderea capacului, motorul se oprește.

Pentru a pune din nou în funcțiune aparatul, este suficient să reînșurubați capacul, cu ajutorul dispozitivului de agățare, și să apăsați butonul de pornire.

În cazul utilizării pâlniei cu manetă, imediat ce maneta se îndepărtează de vas, motorul se oprește. Pentru a pune din nou în funcțiune aparatul, este suficient să așezați din nou maneta pe linia vasului.

Aceste modele sunt echipate cu o **protecție termică** care oprește automat motorul în cazul funcționării prelungite sau în cazul supraîncărcării.

În acest caz, așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a-l repune în funcțiune.

Este absolut necesar ca tija articulației metalice să fie așezată la locul ei, în spatele blocului motor, înainte de a pune în funcțiune aparatul.

**REACTIVARE**

Nu încercați niciodată să suprimați sistemele de blocare și de siguranță.

Nu introduceți niciodată obiecte în recipientul de lucru.

Nu presăți niciodată ingredientele cu mâna.

Nu supraîncărcați aparatul.

Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.

CL 60 V.V. VITEZĂ VARIABILĂ

• CARACTERISTICI

Cu CL 60 V.V. cu viteză variabilă, precizia tăierii este și mai mare datorită unui interval de viteze cuprins **între 100 și 1000 rot/min.**

Această variație permite adaptarea vitezei în funcție de tipul de tăiere și de textura fructelor sau legumelor prelucrate, ceea ce conferă o flexibilitate foarte ridicată în utilizare, o precizie remarcabilă a tăierii și o calitate optimă.

În varianta standard, CL 60 V.V. cu viteză variabilă **este echipat cu o pâlnie automată în întregime din inox. Opțional, poate avea o pâlnie cu mâner, o pâlnie cu tuburi.**

Consultați declarația de conformitate de la pagina 4

İÇİNDEKİLER

GARANTİSİ

ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER

CL 60 • CL 60 V.V. SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİNİ SATIN ALDINIZ

CİHAZIN HİZMETE SOKULMASI

- Elektrik sistemi tavsiyeleri
- Ön panel

YERLEŞTİRME

OLUKLARIN İŞLEVİ VE ARAÇLARI

- Kaldıraçlı oluk
- Borulu oluklar
- Otomatik oluk

DİSKLERİN VE ARAÇLARIN YERLEŞTİRİLMESİ

OLUKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ

- Kaldıraçlı oluk
- Borulu oluklar
- Otomatik oluk

DİSKİN DEĞİŞTİRİLMESİ

DİSKLERİN SEÇİMİ

TEMİZLEME

BAKIM

- Su geçirmezlik halkası
- Bıçaklar ve taraklar
- Rende diskleri

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ağırlık
- Boyutlar
- Çalışma yüksekliği
- Gürültü seviyesi
- Elektrik özellikleri

GÜVENLİK

CL 60 V.V. DEĞİŞTİRİLEBİLİR HIZ

NORMLAR

ELEKTRİK VE

KABLOLAMA ŞEMALARI (sayfa 173)

KESME ROBOTU KOLL. ŞTİ. SINIRLI GARANTİSİ

KESME ROBOTU makineniz, satın alındığı tarihten başlayarak bir yıl garantilidir: bu garanti, yalnızca menşei alıcıyı yani dağıtıcıyı veya ithalatçıyı ilgilendirmektedir.

Eğer KEME ROBOTU makinenizi bir dağıtıcıdan satın aldıysanız, referans garanti, dağıtıcının garantisidir (bu durumda, bu garantinin koşullarını dağıtıcınız nezdinde doğrulayınız).

KESME ROBOTU garantisi, dağıtıcı garantisini yerini almamaktadır fakat dağıtıcı garantisinin yerine getirilmemesi durumunda, **KESME ROBOTU** garantisi, gerekirse, pazarlara bağlı olarak bazı ihtiyat kayıtları saklı kalmak üzere uygulanabilecektir.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, materyaller ve/veya montajla bağlantılı kusurlar ile sınırlıdır.

AŞAĞIDAKİ NOKTALAR, KESME ROBOTU KOLL. ŞTİ. GARANTİSİ KAPSAMINDA DEĞİLDİR:

1 - Düzgün veya uygun olmayan bir kullanımdan, cihazın düşmesinden kaynaklanan her türlü materyal hasarı veya montaj talimatlarının kötü uygulanmasından kaynaklanan (yanlış yapılmış montaj, işletmede hata, uygun olmayan temizlik ve/veya bakım, uygun olmayan yere yerleştirme, ...) aynı nitelikte her türlü hasar.

2 - Bileme için kullanılan işçilik ve/veya bir bıçağın montajının değişik unsurlarını değiştirmeye yarayan parçalar, normal veya aşırı olarak nitelendirilebilecek belirli bir süre sonrasında körelmiş, hasar görmüş veya aşınmış bıçaklar.

3 - Lekelenmiş, çizilmiş, hasar görmüş, berelenmiş veya rengi atmış bıçakları, yüzeyleri, tespit parçalarını veya aksesuarları değiştirmek veya tamir etmek için kullanılan parçalar ve/veya işçilik.

4 - Meslekten olmayanlar veya işletmenin yetkili kılmadığı üçüncü şahıslar tarafından yapılmış her türlü değişiklik, ekleme veya tamir.

5 - Makinenin satış sonrası servisine nakliyesi.

6 - Yeni parçaları veya keyfi olarak değiştirilmiş aksesuarları (bkz. kaplar, diskler, bıçaklar, tespit mekanizmaları) yerleştirmek veya test etmek için kullanılan işçilik maliyetleri.

7 - Trifaze elektrik motorlarının dönme yönünün değiştirilmesiyle bağlantılı maliyetler (tesisatçı sorumludur).

8 - NAKLİYE DOLAYISIYLA ORTAYA ÇIKMIŞ HASARLAR. İster görünür, ister saklı olsunlar, kusurlar, nakliyecinin sorumluluğundadır. Müşteri, malın geldiği andan itibaren veya saklı bir kusur söz konusuysa farkına vardığı andan itibaren nakliyeciyi ve göndericiyi bu hususta bilgilendirmelidir.

Nakliyecinin denetlenmesinde kullanılacak TÜM ORJİNAL KARTONLARI VE AMBALAJLARI SAKLAYINIZ.

KESME ROBOTU Koll. Şti. garantisi, kusurlu parçaların veya makinelerin yenileriyle değiştirilmesiyle sınırlıdır: KESME ROBOTU Koll. Şti. ve tüm bağlı şirketleri, dağıtıcıları, acenteleri, işletmeciler, çalışanları veya sigortacıları, cihazla veya onu kullanma imkânsızlığıyla bağlantılı hasarlardan, kayıplardan veya dolaylı harcamalardan sorumlu tutulamazlar.

HIZ DEĞİŞİMLİ ALETLERİN KURULUMUNA VE KİŞİLERİN KORUNMASINA DAİR TAVSİYELER

Bu tavsiyeler asenkron motorlu ve tek fazlı beslemeli motor kullanan aletlerde uygulanır.

Not:

- Elektrik besleme hattı ve koruma teçhizatları ülke yönetmeliklerine uygun olmalıdır.
- Cihazın tüm elektrik yüklemeleri sadece nitelikli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.

Cihazların Korunması

- Frekans ayarlayıcılar tüm elektronik aygıtlar gibi elektrostatik boşalmaya hassas bileşenler içerir. Bu ayarlayıcılara müdahalede bulunmadan önce, bu işlemi yapacak olan personel elektrostatik yüklenmeden arınmış olmalıdır.
- Tüm iç bağlantı işlemleri alet gerilimde değilken yapılmalıdır.
- Ardı ardına aleti gerilim altına almak ayarlayıcının aşırı yüklenmesine neden olur ve bu aletin bozulmasına sebep olur. Beslemenin kesilmesi ve tekrar gerilime alınması arasında 3 dakikalık bir süre bulunmasına kesinlikle uyulmalıdır.

Elektrik Kurulumu


- Cihaz ayarlayıcı akımı değişken frekanslı üç faza çevirerek motoru beslemeden önce tek fazlı* akımla beslenir.

- Cihazı yer priziyle 220 – 240V / 50 veya 60 Hz tek fazlı* bir ağa bağlamayın. Daha yüksek tüm gerilimler ayarlayıcıyı bozar
- Kişisel güvenlik için cihazın mutlaka topraklama bağlantısının yapılması gerekir.

Otomatik Şalter Yardımıyla İnsanların Korunması

Frekans ayarlı cihazlar kişilerin korunması için mutlaka diferansiyel otomatik şalter gerektirir. Alternatif akım (AC tipi), darbe akımı (type A) ve tüm akımlar için hassas (B tipi) diferansiyel otomatik şalterler bulunur.

Tehlike: Ayarlayıcılar hat gerilimine bir köprü doğrultucu eklerler. Bu nedenle kısa devre durumunda, hatalı sürekli akım yalnızca alternatif akıma hassas olan diferansiyel otomatik şalterinin çalışmasını engelleyebilir.

Tek fazla* beslenen cihazlar darbeli akıma hassas (A tipi) diferansiyel otomatik şalter kullanımı uygundur, aşağıdaki sembol ile gösterilir: .

Dikkat: Üreticilere göre, bu diferansiyel otomatik şalterler değişik isimlerle adlandırılırlar.

Frekans ayarlayıcı cihazlar topraklama telinde bir kaçış akımı yaratır ve seviyesi diferansiyel otomatik şalterin vakitsiz şekilde devreye girmesine neden olur. Bunun sebebi şu olabilir :

- Hız ayarlamalı bir çok cihazın aynı anda diferansiyel otomatik şaltere bağlanmış olması.
- Bir cihazın kaçak akımının diferansiyel otomatik şalterin gerçek devreye girme eşiğinden yüksek olması.

Dikkat: Üretim toleransları mevcuttur ve diferansiyel otomatik şaltere göre gerçek devreye girme eşiği teorik nominal eşiğin %50 ila %100'ü arasında bulunur. Sorun halinde, cihazın kaçış akımı ve diferansiyel otomatik şalter eşiği ölçülmeli.

İlk önce aşağıdaki tablodan cihazınızın özelliklerine bakın

Cihaz	Besleme	İleticiler Bölümü (mm ²)	Diferansiyel Otomatik Şalter (Ph + N)	
			Kalibre (A)	Eşik (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260V 50 veya 60 Hz Üç fazlı	2,5	B 20	≥ 30

* Japonya'da yalnızca 220 - 240 V üç fazlı modeller satılır.

ALINMASI GEREKEN ÖNEMLİ TEDBİRLER



DİKKAT: Makinenizin kötü kullanımıyla bağlantılı kazaları (elektrik çarpmaları, yaralanmalar, ...) ve maddi hasarları azaltmak için aşağıdaki talimatları dikkatle okuyunuz ve mutlaka bunlara uyunuz. Bu kullanım notunu okumak, cihazınızı daha iyi tanımanıza ve makinenizi düzgün bir şekilde kullanmanıza imkân verecektir. Talimatların tamamını okuyunuz ve cihazı kullanması muhtemel her kişiye okutunuz. Ekipmanlarımız profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve hiçbir şekilde çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

AMBALAJIN AÇILMASI

- Donanımı ambalajından dikkatle çıkarınız ve aksesuarları ya da spesifik materyali içeren bütün kutuları ya da paketleri çıkarınız.
- Kesici parçalara DİKKAT : bıçaklar, dikler...

YERLEŞTİRME

- Cihazınızın tamamen sabit bir destek üzerine yerleştirilmesi tavsiye edilir.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Daima elektrik tesisatınızın akım niteliğinin motor blokunuzun sinyalizasyon plakasında belirtilenle uyumlu olduğundan ve amper olarak desteklediğinden emin olunuz.
- Cihazı mutlaka topraklayınız.
- Üç fazda, aletin saatin ters istikametine döndüğüne emin olun.

KULLANIM

- Daima diskleri veya bıçakları dikkatle kullanınız. Bunlar kesici aletlerdir.

ÇALIŞTIRMA

- Hiçbir zaman kilitleme güvenlik sistemlerini iptal etmeye çalışmayınız.
- Hiçbir zaman çalışma kabının içine bir nesne sokmayınız.
- Hiçbir zaman malzemeleri elle itmeyiniz.
- Cihaza aşırı yük yüklemeyiniz.
- Hiçbir zaman cihazı boşa çalıştırmayınız.

TEMİZLEME

- İhtiyatlı olmak için, temizleme işlemlerini yapmadan önce, daima cihazınızı prizden çekiniz.
- Çalışma çevriminin sonunda, sistematik olarak, makineyi ve aksesuarları temizleyiniz.
- Motor blokunu suya sokmayınız.
- Alüminyum parçalar için, "alüminyuma özel" bir yıkama ürünü kullanınız.
- Plastik parçalar için, fazla alkalin (soda veya amonyak olarak çok yüksek konsantrasyonlu) bir deterjan kullanmayınız.

- Hiçbir durumda, Robot-Coupe, kullanıcının temel temizlik ve hijyen kurallarına uymamasından sorumlu tutulamaz.

BAKIM

- Elektrikli kısımlar üzerinde her türlü müdahaleden önce, zorunlu olarak cihazınızın elektrik şebekesi ile bağlantısını kesiniz (prizden çekiniz).
- Contaların veya halkaların durumunu ve güvenlik tertibatlarının gerektiği gibi çalışmasını düzenli olarak kontrol ediniz.
- Preparatlarda aşındırıcı ürünler (sitrik asit, ...) varsa, aksesuarların bakımı ve incelenmesi daha da özenli yapılmalıdır.
- Eğer besleme kordonu veya fiş hasar görmüşse, cihaz bozuk çalışıyorsa veya herhangi bir şekilde hasar görmüşse cihazı çalıştırmayınız.
- Eğer bir anormallik gözlemlerseniz, Bakım Servisinize başvurmakta tereddüt etmeyiniz.

CL 60 • CL 60 V.V. SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİNİ SATIN ALDINIZ

CL 60 profesyonellerin ihtiyaçlarına mükemmel şekilde uyan bir çalışma aletidir. Kullanımı süresince zaman geçtikçe fark edeceğiniz sayısız değişik özellik barındırır.

CL 60 paslanmaz çelikten üretilmiştir (Motor bloku ve otomatik oluk dahil herşey paslanmaz çelikten). Kesimde doğruluk ve hızı birleştirmek için **375 ve 750 tr/dk'lık 2 vites** içermektedir.

Makinenin hızını artırmak, işçinin işini kolaylaştırmak ve her hazırlamaya en uygun aleti sunmak için **4 farklı oluk** kullanılabilmek için tasarlanmıştır. Daha az yer kapsamaya ve daha güzel bir kullanım konforu için **olukların değişimi motor kısmının hizaya gelmesiyle gerçekleşiyor.**

CL 60, sebze ve meyve kesimi konusunda güç beğenenler tatmin etmek amacıyla ince dilimler, dalgalı kesimler, rendeleme, çırpma işlemi, şerit, küp ve parmak şeklinde kesimler için büyük bir zgaraya ve disk yelpazesine sahiptir.

Performansı size mutfak sanatında yeni bir ufku keşfetmenizi sağlayacaktır.

Bu cihazların basit tasarımı, tüm sık kullanılan parçaların bakım veya temizlik için bir el hareketiyle yerinden çıkarılıp, takılmasını sağlar.

İşinizi kolaylaştırmak için, bu el kitabında, değişik montaj işlemlerini parçalara ayırdık..

Bu kullanım açıklaması, kullanıcının yaptıığı yatırımdan en fazla faydayı sağlaması amacıyla geliştirilmiş, önemli bilgiler içermektedir.

Bundan dolayı, cihazı kullanmadan evvel, bu açıklamaları dikkatle okumanızı önemle tavsiye ederiz.

Aynı zamanda üretimde cihazınıza hemen uyum sağlamanıza yardım edecek bazı örnekler ilave ederek cihazın birçok kalitesini kendi gözlemlerinizle görmeyi sağladık.

CIHAZIN HİZMETE SOKULMASI

• ELEKTRİK SİSTEMİ TAVSİYELERİ

Elektrik bağlantısını yapmadan önce, elektrik tesisatınızın akımının niteliğinin, motor sinyalizasyon plakası üzerinde belirtilenle uyumlu olduğundan emin olunuz.



Üç Fazlı CL 60

ROBOT-COUPPE, CL 60'e farklı tipte motorlar takmaktadır:

- 230 / 400 V değiştirilebilir / 50 Hz / 3
- 400 V / 50 Hz / 3
- 220 V / 60 Hz / 3
- 380 V / 60 Hz / 3

Cihaz kurulumunuza uyum sağlayan fişi takabileceğiniz şekilde çıplak elektrik kablosuyla teslim edilir. Bu kabloda biri toprak üçü faz olmak üzere dört kablo bulunmaktadır.

Eğer dört dişli bir priziniz varsa:

- 1) Yeşil topraklama telini ve sarıyı topraklama dişine takın.
- 2) Diğer üç teli kalan dişlere takın.

Eğer beş dişli bir priz kullanıyorsanız, ROBOT-COUPPE nötr bağlantı gerektirmez, fişinizin orta diş kullanılmayacaktır.

Daha sonra cihazı boşa döndürün ve diskin saatin ters istikametinde döndüğüne emin olun.

Motor bloğundaki kırmızı bir ok dönüş yönünü gösterir. Kesme diski saat yönünde dönüyor ise şu iki teli değiştirin :

YEŞİL VE SARI topraklama olduğu için PRİZDEN ÇEKMEYİN.

Şunları değiştirin : ① ve ②

① ve ③

② ve ③

CL 60 V.V. Tek faz (Değişken hız)

Bu model 180-260V/50/60 Hz 3 fazlı bir motordan oluşmaktadır.

Fakat frekans sürücüsü tekli elektrik kaynağını motora uygun 3 fazlı elektrige dönüştürdüğünden, makinenin güç kaynağı bağlantısı teklidir.

Cihaz kurulumunuza uyum sağlayan fişi takabileceğiniz şekilde çıplak elektrik kablosuyla teslim edilir. Bu kablo biri toprak ve diğer ikisi faz ve nötr olmak üzere 3 kablodan oluşmaktadır.


Elektrik fişi 20 ampere ayarlanmalıdır.


• ÖN PANEL

 Durdurma düğmesi

2 yeşil düğme:

 Çalıştırma düğmesi 1. vites 375 devir/dakika

 Çalıştırma düğmesi 2. vites 750 devir/dakika

 CL 60 V.V.: 100 ila 1000 devir/dakika değiştirilebilir hız

YERLEŐTİRME

• CİHAZINIZIN KURULUMU

CL 60 çeœitli zemin seviyelerine uyum saęlamak için yükseklięi ayarlanabilir bir ayak içermektedir.



1. Cihazınızı istedięiniz yere yerleœtirin ve kolu geœetin. Ayak otomatik olarak zemine göre ayarlanacaktır.
2. Ayak yerleœtikten sonra, kolu sadece tekrar vidalayın.

OLUKLARIN İŐLEVI VE ARAÇLARI

• KALDIRAÇLI OLUK

Bu oluk tüm sebze türleriyle çalıŐmayı saęlar :

- büyük giriŐ oluęu, lahanaya, kereviz, salata, vb. türdeki geniŐ hacimli sebzelerin iŐlemi için kullanılır,
- boru, uzun veya kırılgan sebzelerin iŐlemi için kullanılır.



Kaldıraçın kol yükseklięi, kullanıcının boyuna göre 3 farklı pozisyona ayarlanabilir. Pozisyonu deęiŐtirmek için, civatalar geœetirilip istenilen pozisyona sabitlenebilir.



Kaldıraçlı oluk için iki tip araç öngörülmüŐtür:

1) (lahana dıŐındaki) sebzeleri Őeritlere doęru yönlendirmeyi saęlayan yükleme konisi. Aracı motor mili üzerinde zemine vidalamak gerekir.



2) **Doęrama mili** - sadece lahanaya ile ilgili iŐlemler için kullanılan mil.



Lahana doęrama milinin demonte edilmesi için özel bir araçtır.

• BORULU OLUKLAR

DÖRT BORULU OLUK

Bu oluk, 2 borusu 50 mm Ø ve 2 borusu 70 mm Ø olan dört dik borudan oluŐur.

Bu oluk, havuç, salatalık, pırasa gibi uzun sebzelerin iŐlemi ya da domates, muz, vb. gibi kırılgan ürünlerin iŐlemi için düŐünülmüŐtür.



DİK BORULU VE EęİK OLUK

Bu oluk, saędaki 75 mm çapında olan iki borudan, 50 mm ekten ve 50 mm ve 70 mm iki düęmeden oluŐur. Ek sayesinde boruların çapları deęiŐtirilebilir.



Dik borusu ile bu oluk bir önceki olukla aynı iŐlevleri görür. Farklı, özellikle eęik kesimler için kullanılan eęik bir borusu olmasdır.

Bu olukların her biri için diske sabitlenmeleri bakımından hiçbir araç gerekmez.

• OTOMATİK OLUK

Bu oluk, sürekli kesim işlemleri için düşünülmüştür.

Hassas ürünlerin (mantar, domates) ince dilimlenmesi, havuçların rendelenmesi, patateslerin ince dilimlenmesi ve aynı zamanda sadece birkaç kullanım için pomfit kesimlerin hazırlanması konusunda mükemmel şekilde uyumludur.

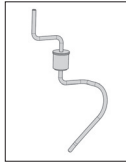


Bu oluk, aşağıdaki bazı özel işlemler için düşünülmemiştir:

- uzun ürünlerin ince dilimlenmesi : borulu oluğu kullanın.
- büyüklüğünden dolayı bu oluğa giremeyen hacimli ürünlerin işlemi: kaldıraçlı oluğu kullanın.

Otomatik oluk için iki tip araç öngörülmüştür:

1) (lahana dışındaki) sebzeleri şeritlere doğru yönlendirmeyi sağlayan karıştırıcı.



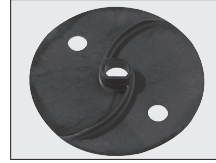
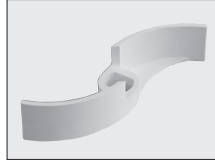
2) Hızlı besleme tıkanıklığına neden olabilir; bu durumda sadece bunun için verilen manivelayı kullanın (tüm diğer araçların kullanımı kesinlikle yasaktır).

Manivela sıkışmış olan iri sebze tıkanıklığını açmak içindir.

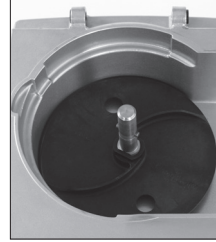
DİSKLERİN VE ARAÇLARIN YERLEŞTİRİLMESİ

İki boşaltma aracı:

CL 60 siyah boşaltma diski ve özel lahana boşaltma ünitesi olmak üzere iki adet boşaltma aksamıyla teslim edilir. Beyaz aksam özellikle lahana doğramak konusunda fevkalade etkin sonuç sağlar. Diğer sebzeler için siyah boşaltma diskini kullanınız.



1 Motor gövdesi size bakacak şekilde motor aksının üzerine dip kısmından kaba iyice yerleşecek şekilde siyah boşaltma bağlantı diskini veya beyaz doğrama ünitesini takınız.



2 Tercih ettiğiniz diski yerleştiriniz :

a) Dilimleme, rendeleme veya çırpma için bir disk seçtiniz :

Diski motor eksenini üzerine yerleştiriniz. Doğru yerleştirdiğinizden emin olmak için, saat yönünde, diski döndürünüz.



b) Küp biçiminde kesen bir alet seçtiniz : yani bir izgara ve küp şeklinde özel küp şeklinde dilimleyen bir disk.

Dilimleme diskleri, aşağıdaki birleştirmelere göre küp biçiminde izgara ile birlikte takılabilir:

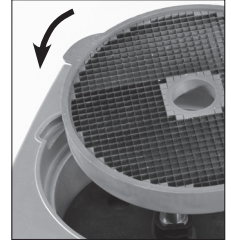
Küp biçiminde izgara Dilimleyici	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

(•) ile işaretlenen makine ve aksesuar birleşimleri makine ve aksesuar listelerimizde mevcuttur.

Küp sebze meyve doğrama ızgarasının ölçüleri dilimleme diskleriyle aynı ya da daha büyük olmalıdır

Küp biçiminde ızgarayı sebze kesici kabı içine yerleştiriniz.

Izgara uzantısının, motor bloğu kertiği içine düzgün şekilde takıldığını emin olunuz.



Daha sonra ilgili dilimleme diskini takınız (sağ bıçaklı disk) ve doğru yerleştirdiğinizden emin olmak için, saat yönünde diski döndürünüz.

c) Bir parmak patates aleti seçtiniz :

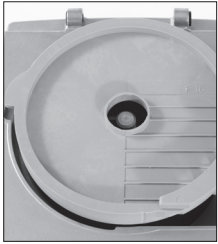
Gereç bir parmak patates izgarası ve parmak patatese özel bir dilimleme diskinden oluşmaktadır.



DİKKAT KALDIRAÇLI OLUK



Kızartma amaçlı doğramalarda en iyi sonucu elde etmek için **yerinden çıkartılabilen bölmeyi** kullanmanız ve oluğun sol tarafını kullanmanız gereklidir (yandaki resimde görüldüğü gibi)-.



Parmak patates izgarasını sebze kesici kabı içine yerleştiriniz.

Düzgün bir şekilde takıldığından emin olunuz; ön parmak patates tarağı boşaltma yüksekliğinde olmalıdır.

Bu iç bölmeyi kullandığınız takdirde başka hiçbir yardımcı alete (Doğrama disk mili) gerek yoktur.

Daha sonra ilgili dilimleme diskini takınız (sağ bıçaklı disk) ve doğru yerleştirdiğinizden emin olmak için, saatin yönünü, diski döndürünüz.



⊕ Kullanılan oluğa ve sebze türüne göre disk sabitleştirme aracı seçin :

Oluk	Sebze türü	Araç
Kaldıraç	Lahana ve parmak patates dışında tümü	Yükleme konisi
Kaldıraç	Lahana	Lahana dilimleyici + anahtar
Kaldıraç	Parmak patates	Çıkarılabilir bölme
Otomatik	Tümü	Karıştırıcı
4 boru	Tümü	Araç yok

Aracı motor ekseninde zemine vidalayın. (Yerinden çıkartılabilen bölmeyi kullandığınız durumlar hariç)



OLUKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ

• KALDIRAÇLI OLUK

BORUNUN KULLANIMI

Sebzeleri oluğun üst kısmına kadar koyunuz. Düğmeye basın ve sebzeler tamamen dilimlene kadar basmaya devam edin.

Çok fazla yanlış kesime neden olmamak için düğme yardımıyla sebzeler üstünde bir baskı uygulayın.

BÜYÜK OLUĞUN KULLANIMI



DİKKAT



Kızartma amaçlı doğramalarda en iyi sonucu elde etmek için **yerinden çıkartılabilen bölmeyi** kullanmanız ve oluğun sol tarafını kullanmanız gereklidir (yandaki resimde görüldüğü gibi)-.

❶ Sebze kesici oluğu motor gövdesine yerleştirin.

Bu sırada takma ayağı karşınızda, sağ tarafınızdadır.



❷ **Menteşe çubuğunu** arka parça üzerinde bulunan yerlere geçiriniz.

Sonra bir takma ayağı yardımıyla kapağı motor gövdeye takın.

- Sebzeleri üste kadar koyunuz.

- Oluğun dikey kısmına düğmeyi yerleştirin.

- Üstte bulunan düğmeye basın. Sebze doğrama ve kesme işlemi devam ettiği sürece düğmeye basılmalıdır. Kesilen parçalara göre düğme farklı basınç uygulanır ancak aşırı bastırarak kesim kalitesini bozacağı gibi, üretimi arttırmaz.

- Lahana'yı keserken, boşa çaba sarfetmemek ve nihai üründe daha iyi bir kaliteyi yakalamak için **lahana'yı ikiye bölmek ve orta kısmı çıkarmak gerekir.**

- Düğmeyi kaldırırsınız ve oluğun girişini ayırırsınız.

• **BORULU OLUKLAR**

❶ Dik ve eğik borulu oluğu ya da 4 borulu oluğu motor gövdesi üzerine yerleştirin; takma ayağı karşınızda, solunuzda yer alır.



❷ **Menteşe çubuğunu** arka parça üzerinde bulunan yerlere geçirin. Bu sırada takma ayağı karşınızda, sağ tarafınızdır.

• **OTOMATİK OLUK**

❶ ve ❷ Kaldıraçlı oluk için aynı işlemi uygulayın.

❸ Karıştırıcıyı motor gövde üzerine vidalayın.



❹ Otomatik oluğu motor gövde üzerine yerleştirin. Bu sırada takma ayağı karşınızda, sağ tarafınızdır.

❺ **Menteşe çubuğunu** arka parça üzerinde bulunan yerlere geçirin. Sonra bir takma ayağı yardımıyla kapağı motor gövdeye takın.



❻ Manivelayı oluğun merkezi göbeğine yerleştirin. Plastik parça göbek içine girene kadar çevirin.

DİSKİN DEĞİŞTİRİLMESİ

Disk değişimi yapmadan önce cihazı durdurun (kırmızı düğme).

❶ Motor parçası karşınızdayken, sağ elinizle oluğu motor parçası üzerinde tutmaya yarayan, alüminyum takma ayağının kilidini açınız.

❷ a) **Kaldıraçlı oluk:**

Oluğun arkasında sallanmanın sağlanmasına izin verecek şekilde kabı sola döndürerek serbest kalmasını sağlamak amacıyla kaldıraç kaldırın ve yüklemeye konisinin ya da doğrama milinin vidalarını çıkarın. Doğrama milini demontaj için kullanılan demontaj aletini kullanın.

b) **Borulu oluk:**

Ekleri ve düğmeleri önceden çıkarın ve sonra kabı açmak için arkadan kurtulmasını sağlamak amacıyla oluğu kaldırın.

c) **Otomatik oluk:**

Şimdi sebze kesicinin kafasını, kabı çıkarmak üzere arkaya doğru eğecek şekilde, alttan kaldırınız.

❸ Disk kenarlarından kaldırarak çıkarın.
Bir küp şeklinde kesme gereci söz konusuysa, ızgara + disk bütünü aynı zamanda çıkarmanızı tavsiye ederiz. İşlemi kolaylaştırmak için, boşaltıcı diski çevirerek bu diskin yardımı alabilirsiniz. Daha sonra iki delik yardımıyla dışarı çıkarıcı diski çekiniz.

Diskini sıkıştığı durumlarda, boşaltma diskini çevirerek diski saatin aksi yönünde yavaşça çevirebilirsiniz.

❹ Bir küp şeklinde kesme gerecini takmanız halinde, bir nemli bez veya sünger yardımıyla kabın içerisini ve bilhassa ızgaranın yerleştirildiği kancayı temizlemenizi öneririz.

ızgara + disk bütünü aynı zamanda çıkarmanızı tavsiye ederiz. İşlemi kolaylaştırmak için, boşaltıcı diski çevirerek bu diskin yardımı alabilirsiniz.

Her zaman uygun şekilde temizlenmiş bir ızgara kullanınız.

Sert ürünlerle ilgili işlemlerden sonra ızgarayı düzgün şekilde yıkamadan asla yumuşak ürünleri cihazdan geçirmeyin.

5x5, 8x8, 10x10, 12x12, ve 14x14 mm küp kesim ızgarasının kolay ve hızlı temizlenmesi için **D-Clean Kit** (ref 29246) kullanın.

❺ Daha sonra, ilgili oluk için 1) ve 2) maddelerinde daha önce belirtildiği şekilde küp kesim ekipmanının, boşaltma diskinin, dilimleme diskinin, rendenin veya çırpmalı diskinin montajını gerçekleştirin.

❻ Sebze doğrama makinesinin kapağını kapatın ve takma ayağı yardımıyla motor gövde üzerine kilitleyin. Cihazı tekrar çalıştırın.

DİSKLERİN SEÇİMİ

DİLİMLEYİCİLER	
D 0,6	badem
D 0,8	lahana
D 1	havuç / lahana / salatalık / soğan / patates / pırasa
D 2/D 3	limon / havuç / mantar / lahana / patates / salatalık / kabak / soğan / pırasa / biber
D 4/D 6	patlıcan / pancar / havuç / mantar / salatalık / biber / turp / salata / patates / domates
D 8/D 10	patlıcan / patates / kabak / havuç
D 14	patates / kabak / havuç

DALGALI DİLİMLEYİCİLER	
DD 2	pancar / patates / havuç / kabak
DD 3	pancar / patates / havuç / kabak
DD 5	pancar / patates / havuç / kabak

RENDELER	
R 1,5	kereviz / peynir
R 2	havuç / kereviz / peynir
R 3	havuç
R 5	lahana / peynir
R 7	lahana / peynir
R 9	lahana / peynir
	Parmesan / çikolata
	Turp

ÇIRPMALAR	
B 1x8	havuç / kereviz / patates / kabak
B 2x2	havuç / kereviz / patates
B 2,5x2,5	havuç
B 2x4	havuç / pancar / kabak / patates
B 2x6	havuç / pancar / kabak / patates
B 2x10	havuç / pancar / kabak / patates / kereviz
B 4x4	patlıcan / pancar / kabak / patates
B 6x6	patlıcan / pancar / kereviz / kabak / patates
B 8x8	kereviz / patates

KÜP KESİMLER

M 5x5	havuç / kabak / salatalık / kereviz
M 8x8	patates / havuç / kabak / pancar
M 10x10	patates / havuç / kabak / pancar / şalgam / soğan / elmalar (meyve)
M 14x14	patates / havuç / kabak / şalgam / kereviz
M 20x20	patates / havuç / kabak / ananas / şalgam
M 25x25	patates / kabak / şalgam / elmalar (meyve) / kavun / karpuz
M 50x75	salata

PARMAK PATATES

F 8x8	patates
F 10x10	patates
F 10x16	patates

TEMİZLEME



D İ K K A T

Önlem olarak tavsiyemiz temizleme işlemine başlamadan önce her zaman cihazın fişini çekmenizdir. (çarpılma tehlikesi).

Sebze doğrama makinesinin başlığını çıkardıktan sonra diski sırasıyla ızgarayı ve boşaltma diskini çıkarın.

Motor gövdesini asla suya daldırmayın, bir sünger veya ıslak bez yardımıyla temizleyin.



ÖNEMLİ

Deterjanınızın plastik parçalar üzerinde kullanılabilir olduğundan emin olun. Gerçekten de, çok fazla alkalin (örneğin çok fazla soda veya amonyak yoğunluklu) çamaşır deterjanı bileşenleri, bazı plastiklerle tamamen uyumsuzdur ve bunları süratle tahrip ederler.

BAKIM

• SU GEÇİRMEZLİK HALKASI

Motor milinin su geçirmezlik bileziği her zaman yağlanmış olmalıdır (salata yağı kullanın)

Motorun tam su geçirmezliğinin korunması için, bu bileziğin yıpranma durumu her zaman kontrol edilmeli ve gerekliyse değiştirilmelidir.

Bu sızdırmazlık bileziği motorun sökülmesini gerektiğinde kolayca değiştirebilir; bunun yanı sıra sürekli bu yüzüğü takip ederek bileziğin hasarsız olduğundan emin olmanızı tavsiye ediyoruz.

• BIÇAKLAR VE TARAKLAR

Tüm disklerimizizin bıçak ve tarakları aşınmaya tabi olduğundan, aynı kesme kalitesini elde etmek için bazen bunların değiştirilmesi gerekir.

• RENDE DİSKLERİ

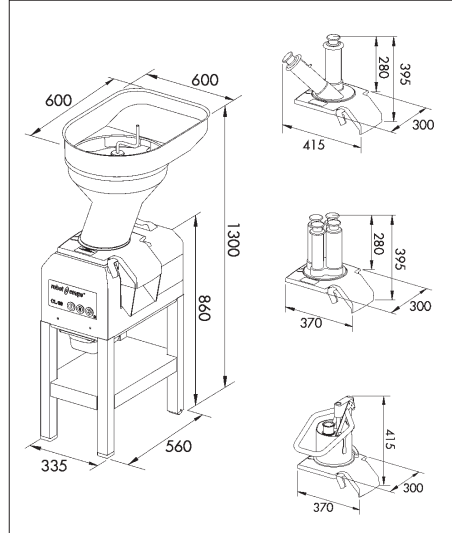
Rende diskleri zamanla değişir. Aynı kesim kalitesini elde etmek için bunların belli aralıklarda değiştirilmesi tavsiye edilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

• AĞIRLIK

	Net	Ambalajlı
Motor gövdesi	43 kg	57 kg
Otomatik oluk	13 kg	16 kg
Kaldıraçlı oluk	7 kg	12 kg
Borulu oluklar	8 kg	11 kg
El arabası	8 kg	10 kg
Disk	0,5 kg	0,6 kg

• BOYUTLAR (mm)



• ÇALIŞMA YÜKSEKLİĞİ

Cihazınızı düzgün bir zemin üzerine kurmanızı öneririz. Bir zemin cihazı olduğunu düşünürsek tavsiye edilen herhangi bir çalışma yüksekliği yoktur.

• GÜVENLİK

CL 60 Sebze Doğrama makinesinde boş çalışma sırasında çıkan ses 70 dB(A)'nın altındadır.

• ELEKTRİK ÖZELLİKLERİ

Tek Fazlı CL 60 V.V.

Motor	Mikser Hız (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230V/50-60 Hz	100 ila 1000	5,8

Üç Fazlı CL 60

Motor	Mikser Hız (devir/dak.)	Yoğunluk (Amp.)
230/400 V/50 Hz değiştirilebilir	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- Güç veri levhamızın üstünde bulunmaktadır.

GÜVENLİK



D İ K K A T

Diskler kesici aletlerdir; bunları elinize alıp, kullanırken dikkat ediniz.

CL 60 manyetik güvenlik sistemine sahiptir. Bu sistem, oluk ya da kap açıldığında motoru durdurur ve aynı zamanda dilimleyici araç çalışırken bu parçaya tüm ulaşım olasılıklarını kapatır.

Kapak açılınca, motor durur.

Cihazınızı tekrar çalıştırmak için, takma ayağı yardımıyla kapağı tekrar kilitlemek ve çalıştırma düğmesine basmak yeterlidir.

Kaldıraçlı oluşun kullanılması durumunda kaldıraç kaptan ayrıldığında motor durur. Cihazınızın tekrar çalışması için kaldırıcı kap üzerine yerleştirmeniz yeterlidir.

Bu modellerde çok uzun çalışma ve aşırı yük durumlarında motoru durduran **Termal koruma** sistemi mevcuttur.

Bu durumda cihazın soğumasını bekleyerek tekrar çalıştırın.

Cihaz çalıştırılmadan önce motor gövdesinin arkasında yer alan menteşe çubuğunun kendi yerine yerleştirilmesi kesinlikle gereklidir.



HATIRLATMA

Alet parçası tamamen durmadıkça makineyi açmayın.

Asla kilitleme ve güvenlik sistemlerini silmeyi denemeyin.

Makine çalışırken oluk aracılığıyla kap içine bir obje sokmayın.

Asla malzemeleri elinizle itmeyin.

Cihazı aşırı yüklemeyin.

CL 60 V.V.

DEĞİŞTİRİLEBİLİR HIZ

• ÖZELLİKLER

Değiştirilebilir hız ayarı olan CL 60 V.V. **100 ve 1000 devir/dk** arası vites aralığı sayesinde daha hasas bir kesim doğruluğuna imkan vermektedir.

Bu vites değiştirme ayarı böylece vitesi doğranan meyve veya sebzenin dokusuna ve kesim şekline göre uyarlamayı sağlıyor ve çok büyük bir kullanım rahatlığı, kesim doğruluğu ve yüksek bir kalite sunuyor.

Değiştirilebilir hız ayarlı CL 60 V.V. standart olarak otomatik ve paslanmaz çelikten oluk içermektedir. Seçenek olarak manivelalı oluk, borulu oluk eklenebilir.

NORMLAR

Sayfa 4'deki uyum bildirimine göz atın.

robot  **coupe**®

**SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE
ELECTRICAL AND WIRING DIAGRAMS
ELEKTRO-SCHALT-UND KABELPLAN
ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S
ESQUEMAS ELÉCTRICOS Y DE CABLEADO
SCHEMA ELETTRICO E DI CABLAGGIO
ESQUEMAS ELÉCTRICOS E DE CABLAGEM
EL- OCH KABELDRAGNINGSSCHEMA
ELEKTRISK DIAGRAM
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ
SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA
SCHÉMATA ELECTRICKÝ A KABELÁŽ
SCHEME ELECTRICE ȘI DE CABLARE
ELEKTRIK VE KABLOLAMA ŞEMALARI**



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



Vérifier le sens de rotation.
 Check direction of rotation.
 Drehrichtung prüfen.



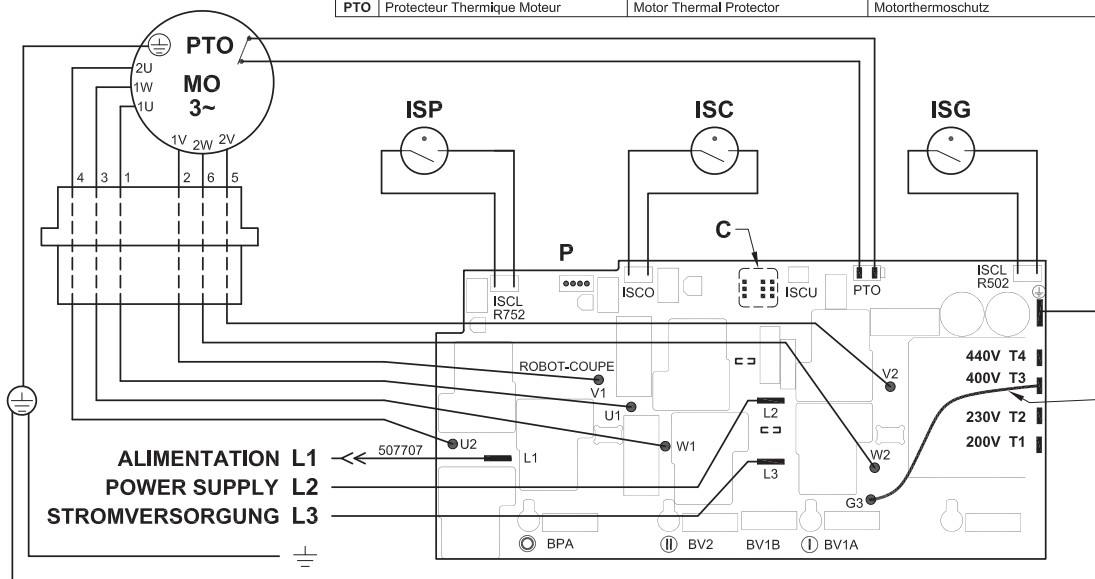
	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton Poussoir ARRET	OFF Switch	Stoppschalter
BV1	Bouton Poussoir MARCHE Vitesse 1	Low Speed Switch	NiedrigerGeschwindigkeit-Druckknopf
BV2	Bouton Poussoir MARCHE Vitesse 2	High Speed Switch	Hochgeschwindigkeit-Druckknopf
ISC	Interrupteur de Sécurité Couverde	Feed Lead Latch Safety Switch	DeckelSicherheitsschalter
ISG	Interrupteur de Sécurité Goulotte	Feed Lead Safety Switch	Trunking Sicherheitsschalter
ISP	Interrupteur de Sécurité Poussoir	Pusher Safety Switch	Sicherheitsschalter Stößel
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Carte de Commande réf 49484/114600	Control Board ref 49484/114600	Steuerplatine Nummer 49484/114600
PTO	Protecteur Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motorthermoschutz

A partir de / From / Von

CL 60 F FR... : N84101111XX

CL 60 F : N84301111XX

CL 60 FS..... : N93801111XX



C Configuration - Konfiguration

Utiliser le cavalier de configuration adapté à la machine.
 Use the correct configuration jumper for the machine.
 Verwenden Sie die richtige Konfiguration Brücke für die Maschine.



C4

ON
 OFF



A commuter suivant la tension d'alimentation.
 For switching according to supply voltage.
 Umschalten gemäß der Stromspannung.

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (T1)
220 -> 240 V	230 (T2)
380 -> 415 V	400 (T3)
440 V	440 (T4)

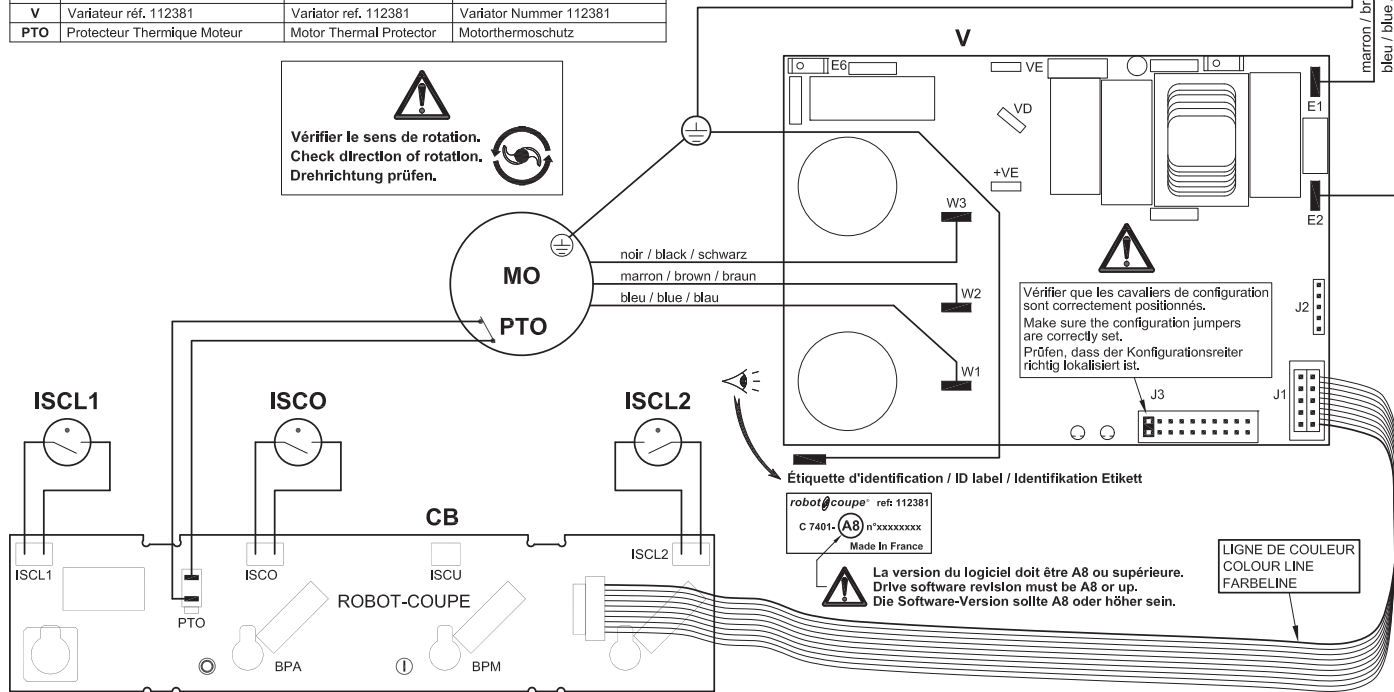
	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton Poussoir ARRET	OFF Switch	Stopschalter
BPM	Bouton Poussoir MARCHE	ON Switch	Betriebsschaller
CB	Carte Boutons réf. 49468	Switches Card ref. 49468	Schalteren Karte. Nummer 49468
ISCL1	Interrupteur de Sécurité Poussoir	Pusher Safety Switch	Sicherheitsschalter Stößel
ISCL2	Interrupteur de Sécurité Goulotte	Trunking Safety Switch	Trunking Sicherheitsschalter
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle	Lid Safety Switch	Kontakt sur Deckelstcherheit
MO	Moteur	Motor	Motor
V	Variateur réf. 112381	Variator ref. 112381	Variator Nummer 112381
PTO	Protecteur Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motorthermoschutz

A partir de / From / Von
CL 60 FR V.V. : N84201111XX
CL 60 F V.V. : N84401111XX
CL 60 FS V.V. : N93901111XX

ALIMENTATION
POWER SUPPLY
STROMVERSORGUNG

vert-jaune / green-yellow / grün-gelb


Vérifier le sens de rotation.
Check direction of rotation.
Drehrichtung prüfen.





**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients
Belgique**

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



37002314451669



Ref.: 451 669 - 26/03/2025 - RDM