

robot coupe[®]



CL 20

Kezelési – Használati utasítás



robot coupe[®]

TARTALMI ISMERTETÉS

- **JÓTÁLLÁS**
- **FONTOS FIGYELMEZTETÉS**
- **AZ ÖN ÚJ, ZÖLDSÉGFÉLE ELŐKÉSZÍTŐ GÉPÉNEK, A CL20-NAK, A BEMUTATÁSA**
- **A GÉP BEKAPCSOLÁSA**
 - Villamos energiára vonatkozó tanács
- **ÖSSZESZERELÉS**
- **TÁRCSÁK HASZNÁLATI MÓDJAI ÉS TÁRCSÁK KIVÁLASZTÁSA**
- **TISZTÍTÁS**
- **KARBANTARTÁS**
 - Kések, lapok és reszelők
- **MŰSZAKI ADATOK**
 - Súly
 - Méretek
 - Üzemi magasság
 - Zajszint
 - Elektromos adatok
- **BIZTONSÁG**
- **SZABVÁNYOK**
- **RAJZOK**
 - Perspektivikus bontott részábrázolások
 - Elektromos és kapcsolási rajzok

ROBOT-COUPE S.N.C., KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS

Az Ön új, ROBOT-COUPE készülékéhez az eredeti vásárló részéről érvényesíthető jótállást vállalunk az eladás napjától számított 1 éves időtartamra, ha ezt a készüléket a ROBOT-COUPE S.N.C.-től vásárolta.

Ha a ROBOT-COUPE termékét valamelyik forgalmazótól vásárolta, a termékre a forgalmazójának a jótállása érvényes (kérjük, egyeztesse a forgalmazójával a jótállás feltételeit és kikötéseit).

A ROBOT-COUPE S.N.C. korlátozott jótállása anyaghibákra és/vagy kivitelezési hibákra terjed ki.

A ROBOT-COUPE S.N.C. JÓTÁLLÁS NEM TERJED KI A KÖVETKEZŐKRE:

1 – Helytelen használat, mostoha bánásmód, leejtés okozta kár vagy más hasonló kár, amit a szerelési, használati, tisztítási, felhasználói karbantartási vagy tárolási utasítások be nem tartása okozott, vagy amely ezekből származott.

2 – A normál vagy túl nagy mértékű használati időtartam után élettelené vált, kicsorbult vagy elkopott kések élesítési munkája és/vagy cseréje.

3 – Karcolódott, foltos (rozsdás), kicsorbult, korrózió folytán gödrösödött, behorpadt vagy elszíneződött felületek, kések, tartozékok vagy toldalékok cseréjéhez vagy javításához igénybe vett anyagok, vagy élőmunka.

4 – Minden olyan változtatás, kiegészítés vagy javítás, amit nem a vállalat, vagy valamilyen jóváhagyott szervizközpont hajtott végre.

5 – A készülék szállítása jóváhagyott szervizközpontba vagy ilyen központból.

6 – Az önkényesen kicserélt új tartozékok vagy toldalékok (azaz, edények, tárcsák, kések, toldalékok) beszerelésekor vagy vizsgálatokor felmerült munkabér költségek.

7 – A három-fázisú villamos motorok forgásirányának megváltoztatási költsége (ezért a telepítő személy a felelős).

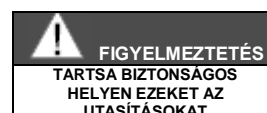
8 – SZÁLLÍTÁS ALATT KELETKEZŐ KÁROK. A látható és rejtett hibákért az áru fuvarozó a felelős. Az áru címzettjének azonnal, vagy rejtett hibák esetében a felfedezésükkor, tájékoztatnia kell a fuvarozót és a küldemény feladóját.

MEG KELL ŐRIZNI MINDEN EREDETI DOBOZT, LÁDÁT ÉS CSOMAGOLÓ ANYAGOT, HOGY A FUVARÓZÓ MEG TUDJA VIZSGÁLNI AZOKAT.

Sem a ROBOT-COUPE S.N.C., sem annak leányvállalatai, sem pedig a forgalmazói, igazgatói, ügynöke, alkalmazottai vagy biztosítói, nem lesznek felelősek a készülékkel vagy annak használhatatlanságával kapcsolatos semmilyen közvetett kárért, veszteségért vagy költségért.

A ROBOT-COUPE S.N.C. jótállása az itt megfogalmazott jótállás, és ez helyébe lép minden más, az eladhatóságra és egy meghatározott célra való alkalmasságra vonatkozó, közvetlenül kifejezett vagy értelmileg magában foglalt jótállásnak, és kizárólag ez képviseli a ROBOT-COUPE S.N.C. által vállalt jótállást.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS



FIGYELMEZTETÉS: A balesetek – például áramütések vagy személyi sérülés – korlátozása és a készülék helytelen használata miatt bekövetkező anyagi kár korlátozása érdekében kérjük, hogy gondosan olvassa el ezeket az utasításokat, és szigorúan tartsa be őket. A használati utasítások elolvasása segíti Önt abban, hogy megismerje a készüléket, és hogy megfelelően tudja használni a berendezést. Kérjük, olvassa végig ezeket az utasításokat, és ügyeljen arra, hogy mindenki, aki esetleg használja a készüléket, használat előtt ugyancsak elolvassa azokat.

KICSOMAGOLÁS

- Gondosan eljárva, vegye ki a berendezést a csomagolásából, és vegyen ki minden dobozt vagy csomagot, amelyek a tartozékokat vagy speciális tételeket tartalmazzák.
- FIGYELMEZTETÉS – a szerszámok közül néhány nagyon éles, ilyenek például a kések, tárcsák, stb.

TELEPÍTÉS

- Javasoljuk, hogy a gépet tökéletesen stabil, masszív alaptestre helyezze.

CSATLAKOZÁS

- Mindig ellenőrizze, hogy a táphálózat jellemzői megfelelnek-e a motor egységen lévő adattáblán látható értékeknek.
- A gépet földelni kell.

A KÉSEKKEL VALÓ BÁNÁSMÓD

Mindig körültekintően járjon el, amikor a késekkel dolgozik, mivel azok rendkívül élesek.

SZERELÉSI ELJÁRÁSOK

- Gondosan kövesse a különböző szerelési eljárásokat (lásd a 14. oldalon), és ügyeljen arra, hogy minden tartozék megfelelően legyen elhelyezve.

HASZNÁLAT

- Soha ne próbálja kiiktatni a rögzítő- és biztonsági rendszereket.
- Soha ne helyezzen idegen tárgyat abba a tartályba, ahol az élelmiszer feldolgozása történik.
- Soha ne nyomja lefelé kézzel az anyagokat.
- Ne terhelje túl a készüléket.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, amikor üres.

TISZTÍTÁS

- Óvintézkedésként mindig húzza ki a készülék dugaszát, mielőtt hozzáfogna a tisztításához.
- Mindig tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait minden egyes ciklus végén.
- Soha ne merítse be a motoregységet vízbe.
- Alumíniumból gyártott alkatrészekhez használjon alumíniumhoz alkalmas tisztító folyadékokat.
- Műanyag alkatrészekhez ne használjon olyan tisztítószeret, amelyek túlságosan lúgosak (például túl sok marónátront vagy ammóniát tartalmaznak).
- A Robot-Coupe semmilyen módon sem tehető felelőssé a felhasználó részéről az alapvető tisztítási és higiéniai szabályok be nem tartásáért.

KARBANTARTÁS

- Rendkívül fontos, hogy ki kell húzni a készülék csatlakozódugaszát a motorház nyitása előtt.
- Ellenőrizzük rendszeres időközönként a tömítések és alátéteket, és ügyeljünk arra, hogy a biztonsági készülékek jól működő állapotban legyenek.
- Különösen fontos a tartozékok, toldalékok karbantartása és ellenőrzése, mivel bizonyos feldolgozandó anyagok tartalmaznak korróziót okozó anyagokat, ilyen például a citromsav.
- Soha ne működtessük a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült, a készülék nem megfelelően működik, vagy bármilyen módon károsodott.
- Ha úgy tűnik, hogy valamilyen probléma van, ne késlekedjünk, forduljunk a helyi karbantartó szolgálathoz.

AZ ÖN ÚJ, ZÖLDSÉGFÉLE ELŐKÉSZÍTŐ GÉPÉNEK, A CL 20-NAK, A BEMUTATÁSA

A CL 20 készüléket tökéletesen felszerelték professzionális igények kielégítésére. Nagyon sok feladat végrehajtására képes, amelyeket majd fokozatosan fedez fel, miközben használja.

Az egyszerű kivitelének köszönhetően, pillanatok alatt beszerelhető és eltávolítható minden olyan részegység, amihez gyakran hozzá kell férni karbantartás vagy tisztítás végrehajtásáért.

Ez a kézikönyv fontos információkat ad, melyeket arra terveztek, hogy segítse a felhasználót abban, hogy a lehető legtöbbet hozza ki a zöldségféléket előkészítő gépéből.

Ezért tehát javasoljuk, hogy gondosan olvassa el ezt a kézikönyvet, mielőtt használná a gépet. Néhány példát is megadtunk, hogy segítsük Önt abban, hogy képet alkothasson az új géperől, és felmérhesse annak különböző előnyeit.

Ehhez a modellhez leszdedhető műanyag zöldségszeletelő fejrész tartozik. Két betöltő nyílás az optimális vágás eléréséhez:

- nagy méretű betöltőnyílás (felülete 104 cm²)
- henger alakú betöltőnyílás (Ø58mm)

A gépet mágneses biztonsági érzékelőkkel látták el, amelyek automatikusan leállítják a motort mielőtt elfordítanánk az alsó tartályt vagy a betöltő fejrészt.

A GÉP BEKAPCSOLÁSA

Mielőtt csatlakoztatná a tápkábel dugaszát, ellenőrizze, hogy a tápforrás jellemzői megfelelnek-e a gép adattábláján jelzett értékeknek.



FIGYELMEZTETÉS

**A GÉPET FÖLDELNI KELL (VILLAMOS ÁRAM OKOZTA HALÁL
VESZÉLYE)**

• CL20, EGY-FÁZISÚ

A ROBOT-COUPE CL20 készülékeket különböző típusú motorokkal szerelték

fel: 230 V / 50 Hz / 1

115 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

A gép egy tápkábelhez csatlakoztatott, egy-fázisú dugasszal érkezik.

ÖSSZESZERELÉS

A zöldségszeletelő két leszerelhető részt tartalmaz: az alsó tartály és a betöltő fejrész.

- 1) Miközben a motor alaptest felénk néz, helyezzük fel az alsó tartályt a motor alaptestre úgy, hogy az ürítő rész jobbra legyen





- 2) Fordítsuk el az alsó tartályt jobbra kattanásig, úgy, hogy motor alaptestre biztonságosan illeszkedjen az alsó tartály.

3) Miközben a motor alaptest felénk néz, helyezzünk el az ürítő lapot (kidobó tárcsát) az tartály aljára.

a) tegyük az ürítő lapot a motor tengelyre

b) majd forgassuk addig, amíg a helyére nem ugrik



- 4) Válasszuk ki a használni kívánt tárcsánkat majd helyezzük ürítő lap (kidobó tárcsa) tengelyére. Ezután forgassuk addig, amíg a helyére nem ugrik a tárcsa.

5) Helyezze a betöltő fejrészt a tartályra majd forgassa balra kattanásig.



TÁRCSÁK HASZNÁLATI MÓDJAI ÉS TÁRCSÁK KIVÁLASZTÁSA

A zöldségféléket feldolgozó gép fedelén két adagolónyílás helyezkedik el:

- Egy **széles adagoló nyílás** az olyan zöldségfélék feldolgozására, mint például a káposzta és zeller.
- Egy **keskeny adagoló** nyílás, hosszú zöldségfélékhez, mely nagymértékű vágási pontosságot biztosít. A vágás minősége optimalizálható, ha a nyílás felületét vágásvezetőként használjuk.


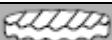


A SZÉLES ADAGOLÓNYÍLÁS HASZNÁLATA

- Emeljük fel a nyomóelemet, hogy hozzáférjünk az adagolónyíláshoz.
- Töltsük meg az adagolót egészen a tetejéig zöldségfélékkel.
- Engedjük le a nyomóelemet úgy, hogy egy szintbe kerüljön az adagolónyílás tetejével. Ezt a nyomást kísérnie kell a vágási folyamatnak, és változni fog a vágás típusának megfelelően. Ne feledjük el, hogy a túl nagy nyomás szükségtelen igénybevételt fejt ki a készülékre.
- Vágjuk ketté a káposztát és vegyük ki a torzsát, mielőtt aprítanánk, a szükségtelen igénybevétel elkerülésére, és hogy jobb minőségű legyen a végtermék.

A KESKENY ADAGOLÓNYÍLÁS HASZNÁLATA

Töltsük meg az adagolót egészen a tetejéig zöldségfélékkel. Nyomjuk lefelé a nyomóelemet, és addig tartjuk fenn a nyomást, amíg fel nem dolgozunk minden anyagot.

A vágás hatékonyságának javítására mindig nyomóelemmel nyomjuk lefelé a zöldségféléket.

SZELETELŐK 			
S 1	Sárgarépa / káposzta / uborka / vöröshagyma / burgonya / póréhagyma		
S 2 / S 3	Citrom / sárgarépa / gomba / káposzta / burgonya / uborka / cukkíni / vöröshagyma / póréhagyma / zöldpaprika		
S 4 / S 5	Padlizsán / répagyökér / sárgarépa / gomba / uborka / zöldpaprika / retek / saláta / burgonya / póréhagyma / paradicsom		
S 6	Padlizsán / répagyökér / sárgarépa / gomba / uborka / zöldpaprika / retek / saláta / burgonya / póréhagyma		
HULLÁMOSRA VÁGÓ SZELETELŐK 			
R 2	Répagyökér / burgonya / sárgarépa / cukkíni		
RESZELŐK 			
G 1,5	gumós zeller / sajt	G 9	káposzta / sajt
G 2	Sárgarépa / gumós zeller / sajt	Parmezán	csokoládé
G 3	Sárgarépa	Torma	Torma
G 6	káposzta / sajt	0.7, 1, 1.3mm	
Julienne (hosszúkás csíkokra aprított zöldség) 			
J 2x2	sárgarépa / gumós zeller / burgonya		
J 2x4	sárgarépa / répagyökér / cukkíni / burgonya		
J 2x6	sárgarépa / répagyökér / cukkíni / burgonya		
J 4x4	padlizsán / répagyökér / cukkíni / burgonya		
J 6x6	padlizsán / répagyökér / gumós zeller / cukkíni / burgonya		
J 8x8	gumós zeller / burgonya		

TISZTÍTÁS



GONDOSAN JÁRJUNK EL

Biztonsági intézkedésként mindig ajánlatos, hogy húzzuk ki a gépünk csatlakozódugaszát, mielőtt hozzáfognánk a tisztításához (áramütés okozta halál veszélye)

Miután levettük a zöldség előkészítő gép fejrészét, vegyük ki a tárcsát, az ürítőlapot (kidobó tárcsát), majd a tartályt.

Legjobb, ha a tisztítást nem mosogatógéppel végezzük. Ehelyett ajánlatos a gépünk kézi tisztítása mosogatófolyadék segítségével.

Soha ne merítsük vízbe a motor alaptestet. Nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsuk meg.



FONTOS

Ellenőrizzük, hogy alkalmas-e a tisztítószerünk műanyag alkatrészek tisztításához. Néhány mosogatószer túl lúgos (azaz magas a marónátron vagy ammónia tartalma), és teljes mértékben összeférhetetlen bizonyos típusú műanyagokkal, ami azt jelenti, hogy gyors állapotromlást hoz létre rajtuk.

KARBANTARTÁS

- **KÉSEK, LAPOK ÉS RESZELŐK**

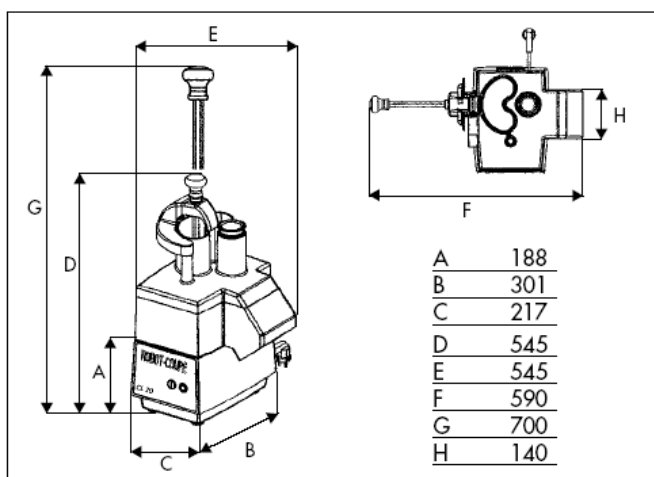
A szeletelő tárcsákon a kések, a julianne tárcsákon a lapok, és a reszelők egyaránt kopó alkatrészek, melyeket gyakran kell cserélni a kiváló minőségű vágás biztosítására.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

• SÚLY

	Nettó súly	Össz-súly
CL 20	11 kg	13 kg
Egyetlen tárcsa átlagos súlya	0,5 kg	0,6 kg

• MÉRETEK (mm-ben)



• ÜZEMI MAGASSÁG

A CL 20 gépet ajánlatos egy stabil munkafelületre helyezni úgy, hogy a nagy adagolótölcsér felső szélé 1,20 és 1,30 méter közötti magasságban legyen.

• ZAJSZINT

A CL 20 terhelés nélküli működésekor az egyenértékű folyamatos hangszint kisebb, mint 70 dB(A).

• ELEKTROMOS ADATOK

- Egy-fázisú gép.

Motor	Fordulatszám (rpm)	Teljesítmény (watt)	Áramerősség (amp.)
230 V / 50 Hz	1500	400	5,7
115 V / 60 Hz	1800	400	12
220 V / 60 Hz	1800	400	5,7

BIZTONSÁG

A CL 20 gépet mágneses biztonsági rendszerrel szerelték fel, mely azonnal megállítja a motort, amint kinyitjuk a nagy adagoló tölcsért, vagy fedelet, ezzel megakadályoz minden hozzáférést a vágószerszámhoz, miközben az mozgásban van.

A motor azonnal megáll, amint kinyílik a fedél.

A gép újraindításához egyszerűen zárjuk újra a fedelet.

Ezen kívül, a tartályt is ellátták egy biztonsági mechanizmussal, amely megakadályozza, hogy használjuk a gépet, ha a tartály nem megfelelően illeszkedik.



FIGYELMEZTETÉS

A tárcsák rendkívül élesek. Óvatosan bánjunk velük.

A CL 20 készüléket felszerelték egy **túlmelegedés elleni biztosítóval**, amely automatikusan megállítja a motort, ha túl hosszú ideig hagytuk bekapcsolva, vagy túlterheltük a gépet.

Ha ez bekövetkezik, hagyjuk, hogy a gép teljesen lehűljön, mielőtt újraindítanánk.



JEGYEZZÜK MEG

Soha ne próbáljuk meg a lezáró és biztonsági rendszerek kiiktatását.

Soha ne helyezünk be nem odavaló tárgyat abba a tartályba, ahol az étel feldolgozása történik.

Kézzel soha ne nyomjuk le az anyagokat.

Ne terheljük túl a készüléket.

SZABVÁNYOK

A GÉPEK MEGFELELNEK A KÖVETKEZŐKNEK:

- Az alábbi európai irányelveknek és az ehhez kapcsolódó nemzeti jogszabályoknak:
 - A módosított, a „gépről szóló” 98/37/EGK irányelv.
 - A „kis feszültségről” szóló 73/23/EGK irányelv.
 - Az „EMC”-ről szóló 89/336/EGK irányelv.
 - Az „élelmiszerrel érintkező anyagokról és alkatrészekről” szóló, 89/109/EGK irányelv.
 - Az „élelmiszerrel érintkező műanyagokról és alkatrészekről” szóló 90/128/EGK irányelv.
- Az alábbi európai harmonizált szabványoknak és az egészségügyi és biztonsági előírásokat meghatározó szabványoknak.
 - EN 292 – 1 és 2.
 - EN 60204 – 1 (1998)
 - Zöldségaprító gépek: EN 1678



robot  coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE S.N.C.

**Administration Commerciale France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71 305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

Export Department

Tél. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy bármikor, külön értesítés nélkül, megváltoztathatjuk ennek a készüléknek a műszaki jellemzőit.

© Minden országban minden jog a ROBOT-COUBE S.N.C. számára fenntartva.