robot coupe®





New
Register your product on line

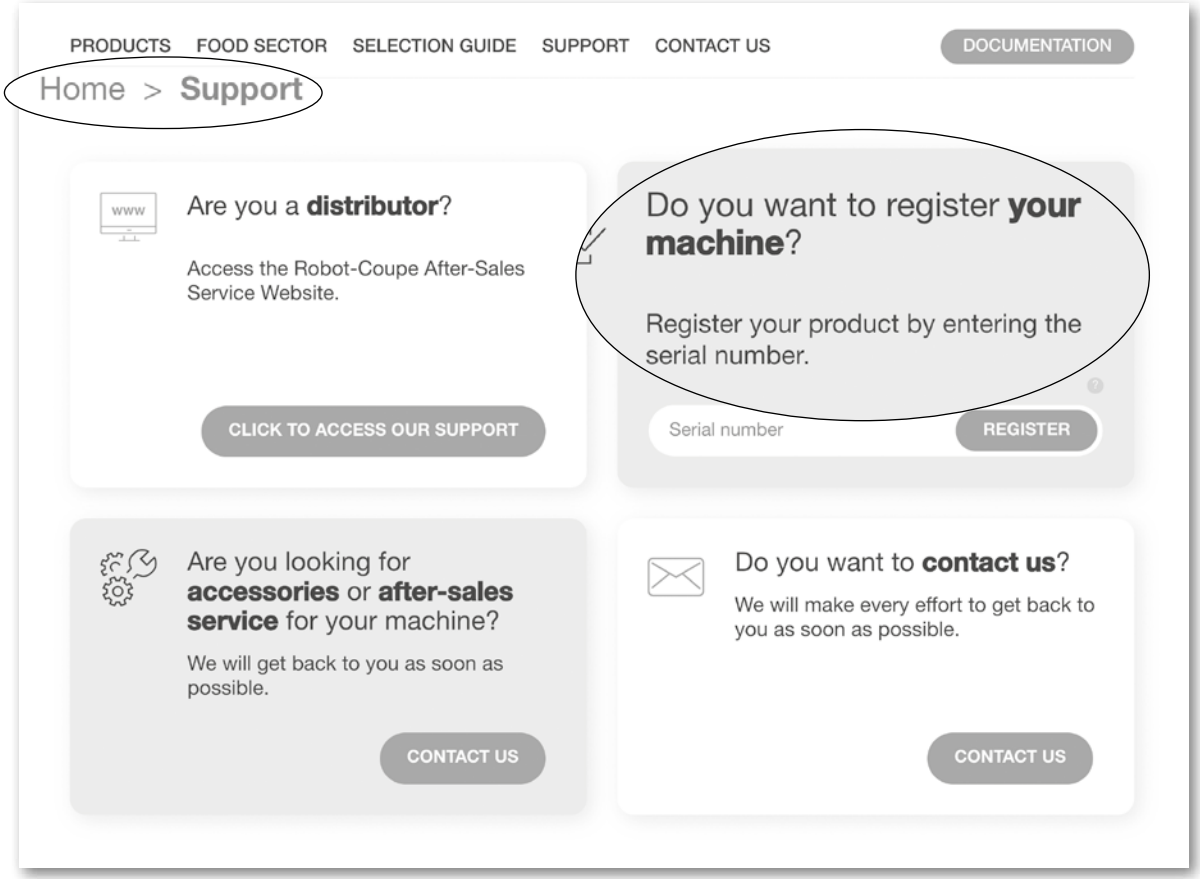
- CL 60 F
- CL 60 F V.V.

ORIGINAL INSTRUCTIONS

16/03/2026

www.robot-coupe.com

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



robot coupe®

16/03/2026

Deklaracja Zgodności UE

Firma **Robot-Coupe® SNC** – jako producent i osoba upoważniona do sporządzania dokumentacji technicznej – oświadcza, że wszystkie maszyny będące przedmiotem niniejszej oryginalnej instrukcji obsługi, a także wyposażenie tychże maszyn i ich opakowania są zgodne:

- Postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
  - dyrektywa „Maszyny" z późniejszymi zmianami **2006/42/WE,**
  - directive «Compatibilité Électromagnétique» **2014/30/UE**,
  - dyrektywą **2011/65/UE** w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (RoHS),
  - dyrektywą **2012/19/UE** w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE),
- rozporządzeniem **(WE) nr 1907/2006** Parlamentu Europejskiego i Rady (ostatnia wersja skonsolidowana) w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH) i w związku z tym żaden produkt, akcesorium i ich opakowania sprzedawane przez firmę Robot-Coupe® SNC nie zawierają substancji wpisanych na listę kandydacką Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA) i uznawanych za wzbudzające szczególnie duże obawy.
- rozporządzeniem **(WE) nr 1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- rozporządzeniem **(WE) nr 2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- rozporządzeniem **(UE) nr 10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- postanowieniami następujących norm zharmonizowanych:
  - **EN ISO 12100** Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady koncepcji,
  - **EN 60204-1** Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn,
  - **EN 60529** Stopnie ochrony zapewniane przez obudowy (kod IP):
    - Wymagania związane z normą EN 60204-1. Minimalna klasa szczelności IP34 dla osłon systemów sterowania,,
- i w zależności od kategorii urządzenia z postanowieniami zharmonizowanych norm europejskich dotyczących wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny:
  - **EN 454** ..... Miksery-mieszarki,
  - **EN 1678** ..... Krajalnice warzyw (i sokowirówki),
  - **EN 12852** ..... Wyroby kulinarny i blendery,
  - **EN 12853** ..... Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne),
  - **EN 13208** ..... Obieraczki warzyw,
  - **EN 13621** ..... Suszarki do sałaty,
  - **EN 14655** ..... Krajalnice bagietek,
- ze wszystkimi postanowieniami odpowiednich wersji wszystkich wymienionych powyżej dyrektyw, rozporządzeń i norm obowiązujących na dzień sporządzenia niniejszej deklaracji, a także wszystkich mających zastosowanie przepisów (UE), które stanowią ich modyfikacje, poprawki i/lub korekty, obowiązujących na ten sam dzień.

Wersja R024

Montceau-les-Mines, Dnia 12 marca 2025 r.

Jean-Marie LOZANO

Dyrektor operacji przemysłowych

SPIS 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 grzebienie
- Tarcze – wiorki

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

BEZPIECZEŃSTWO

CL 60 V.V. ZMIENNA PRĘDKOŚĆ

NORMY

SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUPE S.N.C.

Urządzenie ROBOT-COUPE posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.

W przypadku nabycia urządzenia ROBOT-COUPE u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).

Gwarancja ROBOT-COUPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.

Gwarancja ROBOT-COUPE S.N.C. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUPE 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, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.

Należy zachować wszelkie oryginalne kartony i opakowania, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUPE S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUPE 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 niemożli-wością 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 elektryk.

Ochrona urządzeń

- Zmienniki częstotliwości – podobnie jak każdy przyrząd elektroniczny – zawierają komponenty czułe na wyładowania elektrostatyczne. Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek 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 electryczne

- 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 - 240V / 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 zwarciowy 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 odmienne nazwy.*

Urządzenia wyposażone w zmienniki częstotliwości wytwarzają prąd upływowy na lince uziemiającej, 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.*

Przede 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**	1,5	B 20	≥ 30

* Oprócz specyficznych modeli trójfazowych 200-240 V sprzedawanych w Japonii.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGA
ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.

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 płytce znamionowej zespołu silnikowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.

• Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

• Trójfazowe modeli: sprawdzić, że narzędzie obraca się w kierunku przeciwnym wskazówek zegara.

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 z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).

• Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

• Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

• Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.

• Konserwacja i sprawdzian akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).

• Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.

• W przypadku stwierdzenia jakiejkolwiek 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 częścy 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 płytce sygnalizacyjnej silnika.

UWAGA

URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNIE PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA (RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM).

CL 60 Trójfazowy

Modele jest wyposażony przez ROBOT-COUPE 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-COUPE 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: ❶ i ❷
❶ i ❸
❷ ie ❸

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

 Przycisk Stop

2 zielone przyciski:

 Przycisk Start: Pierwsza prędkość 375 obr/min

 Przycisk Start: Druga prędkość 750 obr/min

 CL 60 V.V. : Zmienna prędkość od 100 do 1000 obr/min.

INSTALOWANIE

• INSTALACJA URZĄDZENIA

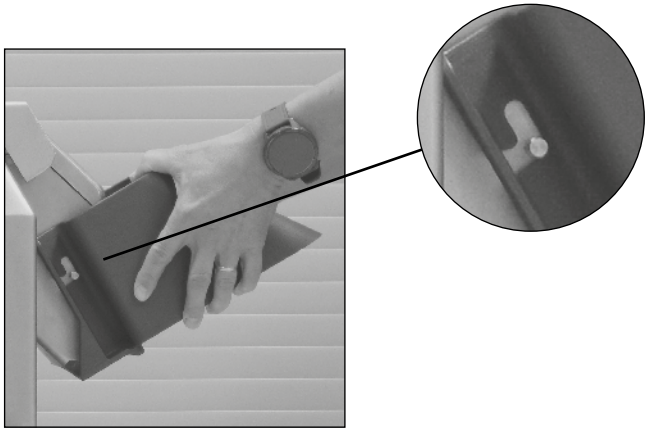
CL 60 jest wyposażony w podstawę o regulowanej wysokości zapewniającą możliwość dostosowania do różnych poziomów podłogi.



1. Urządzenie postawić w wybranym miejscu i odkręcić uchwyt. Podstawa automatycznie dostosuje się do poziomu posadzki.

2. Po zamocowaniu podstawy wystarczy ponownie przykręcić uchwyt.

• WYRZUTNIK



Wsunąć trzpień w wycięcie, trzymając element pod kątem. Sprawdzić, czy trzpień znalazł się w dolnej części wycięcia.



Następnie ustawić element pionowo, aby trzpień przesunął się do górnej części wycięcia.

FUNKCJE OTWORÓW WSADOWYCH I ICH NARZĘDZIA

• OTWÓR Z POPYCHACZEM

Otwór wsadowy do wszelkie sposoby krojenia warzyw:

- duży otwór wsadowy jest pzeznaczony 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 dwe prosty tubi o średnicy 75 mm, dwe wkladki 50 mm i dwe 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.

• GRAVITACYJNY OTWÓR WSADOWY



Otwór wsadowy przeznaczony jest do ciągłego krojenia.

Otwór wsadowy doskonale nadaje się między innymi do krojenia delycatnych produktów (grzyby i pomidory), tartej marchewki, krojenia ziemniaków, lub także przygotowania frytek.

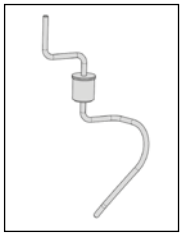
Ten otwór wsadowy nie nadaje się do pewnych specyficznych prac takich jak:

- krojenie długich produktów: stosować otwór wsadowy z tuba,
- 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.



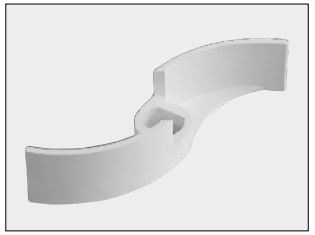
2. Zbyt szybkie wkładanie produktów może spowodować zablokowanie urządzenia. W takim przypadku należy wyłącznie używać dostarczonej w tym celu **korby** (wszelki inny sposób jest formalnie zakazany).

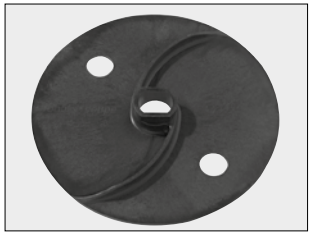
Korba służy do odblokowania dużych warzyw, które mogą się ewentualnie zakleszczyć.

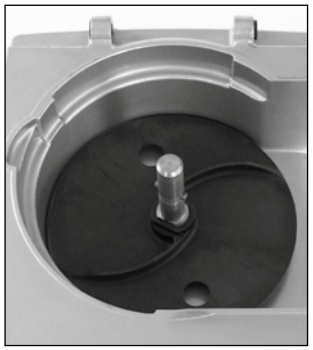
ZAKŁADANIE TARCZ I NARZĘDZI

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.







1. 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.

2. Umieścić następnie wybraną tarczę tnącą:



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

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

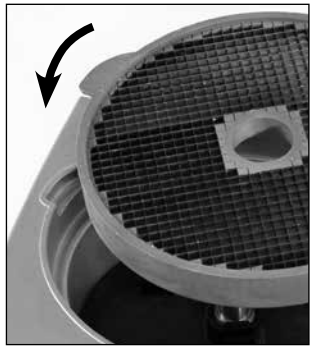
b) W przypadku wyposażenia do krojenia w kostki: siatka i tarcza tnąca na drobno do kostek.

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 zespołu silnikowego.

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



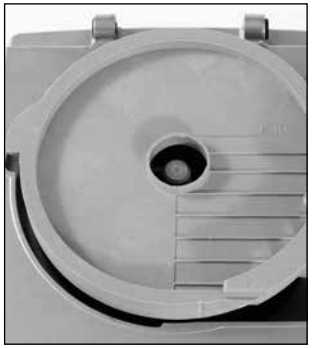
c) W przypadku wyposażenia do frytek:

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.

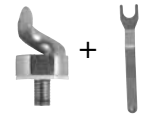
Sprawdzić, czy jest ona poprawnie ustawiona, grzebień do frytek powinien znajdować się na poziomie otworu odprowadzającego.

Dzięki korzystaniu z przegrody nie trzeba używać dodatkowych akcesoriów (stożka mocującego lub narzędzia do usuwania głąbów z kapusty).

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



3. Należy zastosować narzędzie mocujące tarczę odpowiednie 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).

UMIESZCZENIE 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 zatrzasnąć.

Blokada znajduje się teraz po prawej stronie (patrząc od przodu).





2. Umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego.

Następnie nałożyć pokrywę na blok silnika i zatrzasnąć.

- 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

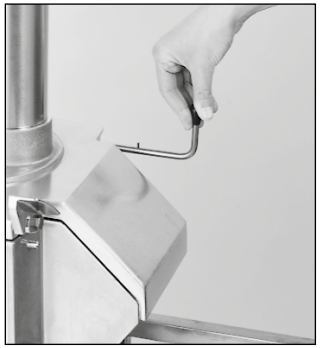
1. Umieścić otwór wsadowy z tubą prostą i pochyłą lub otwór wsadowy z 4 tubami na bloku silnika tak, aby zatrzask mocujący znalazł się po Twojej prawej stronie.





2. Umieścić trzpień blokady w miejscach znajdujących się w tylnej części zespołu silnikowego.

Blokada znajduje się teraz po prawej stronie (patrząc od przodu).



• GRAWITACYJNY OTWÓR WSADOWY

1. i **2.** Postępować podobnie jak w przypadku otworu wsadowego z popychacem.



3. Zamocować mieszadło na wale napędowym silnika.

4. Ustawić grawitacyjny otwór wsadowy na zespole silnikowym. Zacisk znajduję się wtedy na wprost, po prawej stronie.





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



6. Włożyć korbę do środkowej piasty otworu wsadowego. Przekręcić korbę, aż do zablokowania plastykowej części w piaście.

MIANA TARCZY

Zatrzymać urządzenie (przycisk czerwony) przed przystąpieniem do wymiany tarczy tnącej.

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

2. 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.

3. 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 nią wokół własnej osi.

Siatka powinna być zawsze dokładnie oczyszczona przed użyciem. Nigdy nie wkładać miękkich produktów po produktach twardych bez uprzedniego 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 (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	
P 0,6	Migdał
P 0,8	kapusta
P 1	marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por
P 2 / P 3	cytrynaa / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka
P 4 / P 6	abakłażann / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor
P 8 / P 10	abakłażann / ziemniak / rzodkiewka / marchew
P 14	ziemniak / rzodkiewka / marchew

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

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

SŁUPKI	
S 1x8	marchew / seler / ziemniak/rzodkiewka
S 2x2	marchew / seler / ziemniak
S 2,5x2,5	marchew
S 2x4	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x6	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 2x10	marchew / burak / rzodkiewka / ziemniak / seler
S 4x4	abakłażann / burak / rzodkiewka / ziemniak
S 6x6	abakłażann / burak / seler / rzodkiewka / ziemniak
S 8x8	seler / ziemniak

KOSTKI	
K 5x5	marchew / rzodkiewka / ogórek / seler
K 8x8	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak
K 10x10	ziemniak / marchew / rzodkiewka / burak / rzepa / cebula / jabłko
K 14x14	ziemniak / marchew / rzodkiewka / rzepa / seler
K 20x20	ziemniak / marchew / rzodkiewka / ananas / rzepa
K 25x25	ziemniak / rzodkiewka / rzepa / jabłko / melon / arbuz
K 50x75	sałata
FRYTKI	
F 8x8	ziemniak
F 10x10	ziemniak
F 10x16	ziemniak

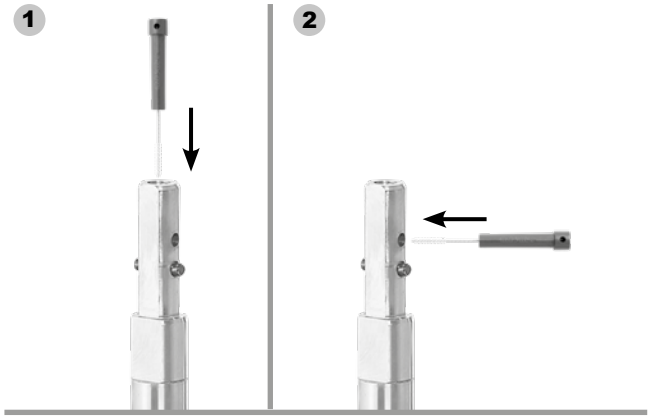
CZYSZCZENIE

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

• ZESPÓŁ SILNIKOWY

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

• OŚ SILNIKA



UWAGA

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

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

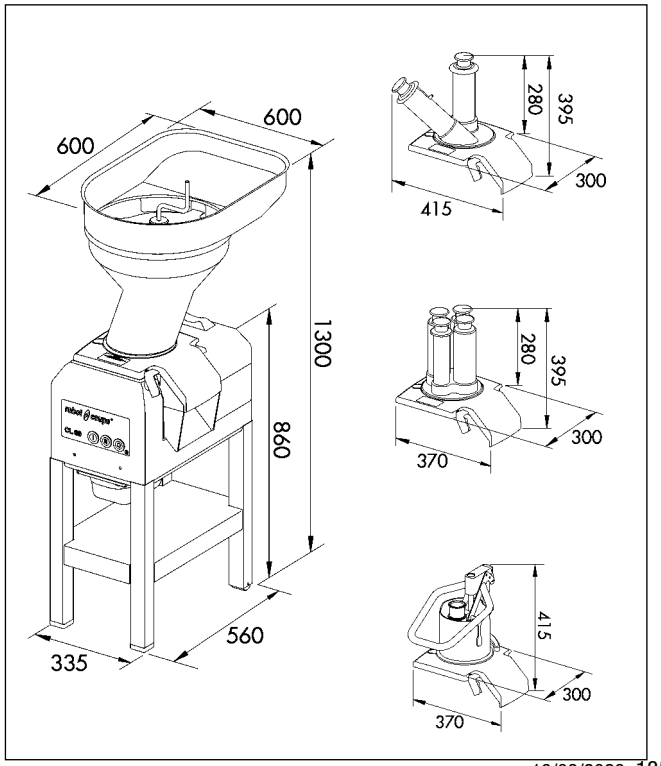
Tarcze do cięcia w słupki odkształcają się w miarę zużycia. Aby zapewnić niezmiennie wysoką jakość cięcia, należy je wymieniać co jakiś czas.

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 tnąca	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

Parametry instalacji elektrycznej należy dobrać z uwzględnieniem natężeń znamionowych podanych poniżej. Bezpieczniki powinny być dostosowane do parametrów prądu rozruchowego silników asynchronicznych.

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

BEZPIECZEŃSTWO

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 otwóru wsadowego z dźwignią w momencie odsłonięcia dźwignię ze pojemnika silnik zatrzymuje się. W celu ponownego uruchomienia urządzenia, należy umieścić dźwignię się prostopadle 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.**

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.

SCHEMATY ELEKTRYCZNE I OKABLOWANIA

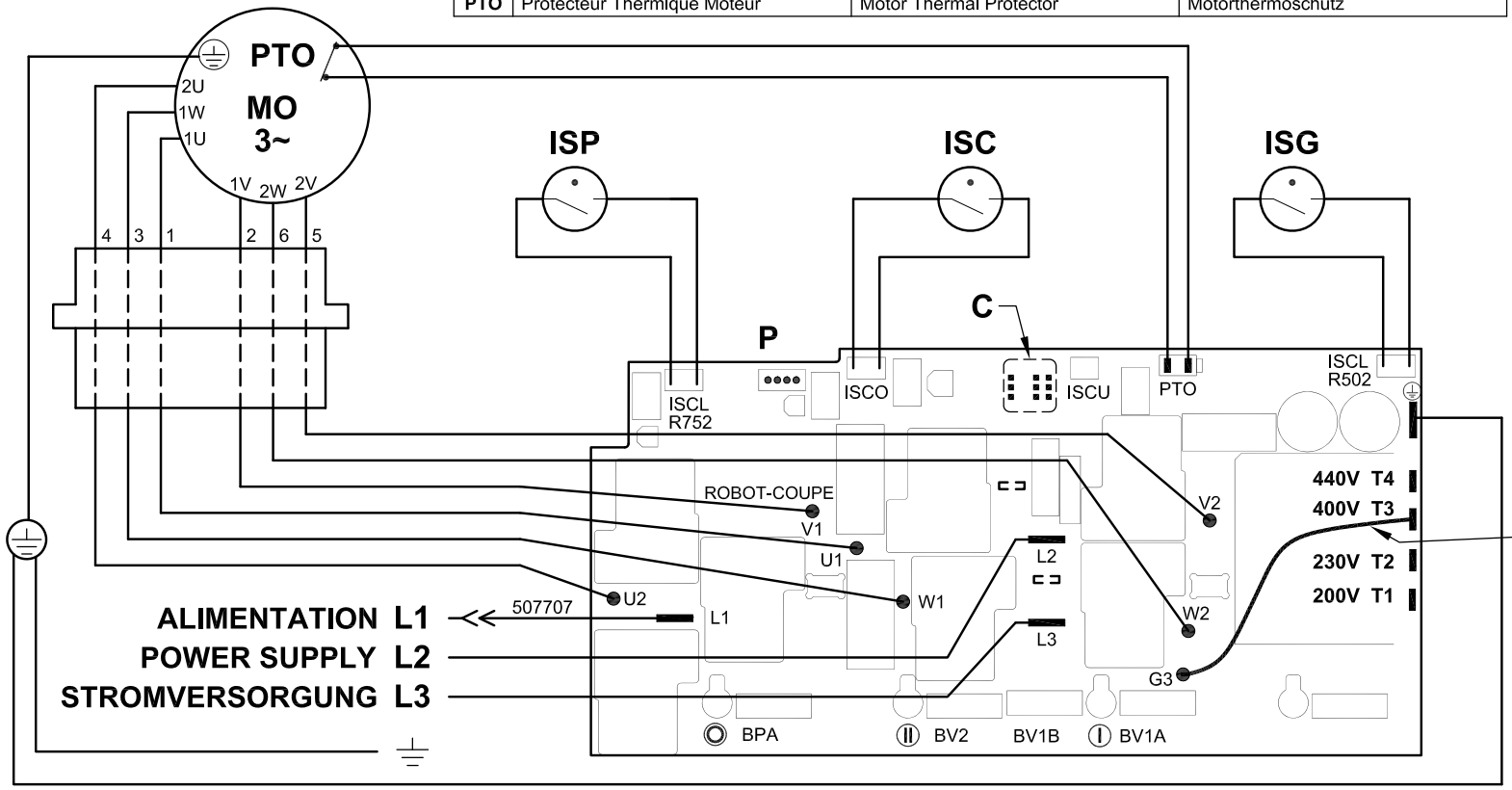
Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-dessous).
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (see table below).
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes 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	Hochgeschwindigkeits-Druckknopf
ISC	Interrupteur de Sécurité Couvercle	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

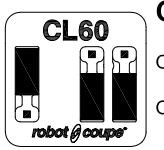
A partir de / From / Von

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.



A commuter suivant la tension d'alimentation.
For switching according to supply voltage.
Umschalten gemäß der Stromspannung.

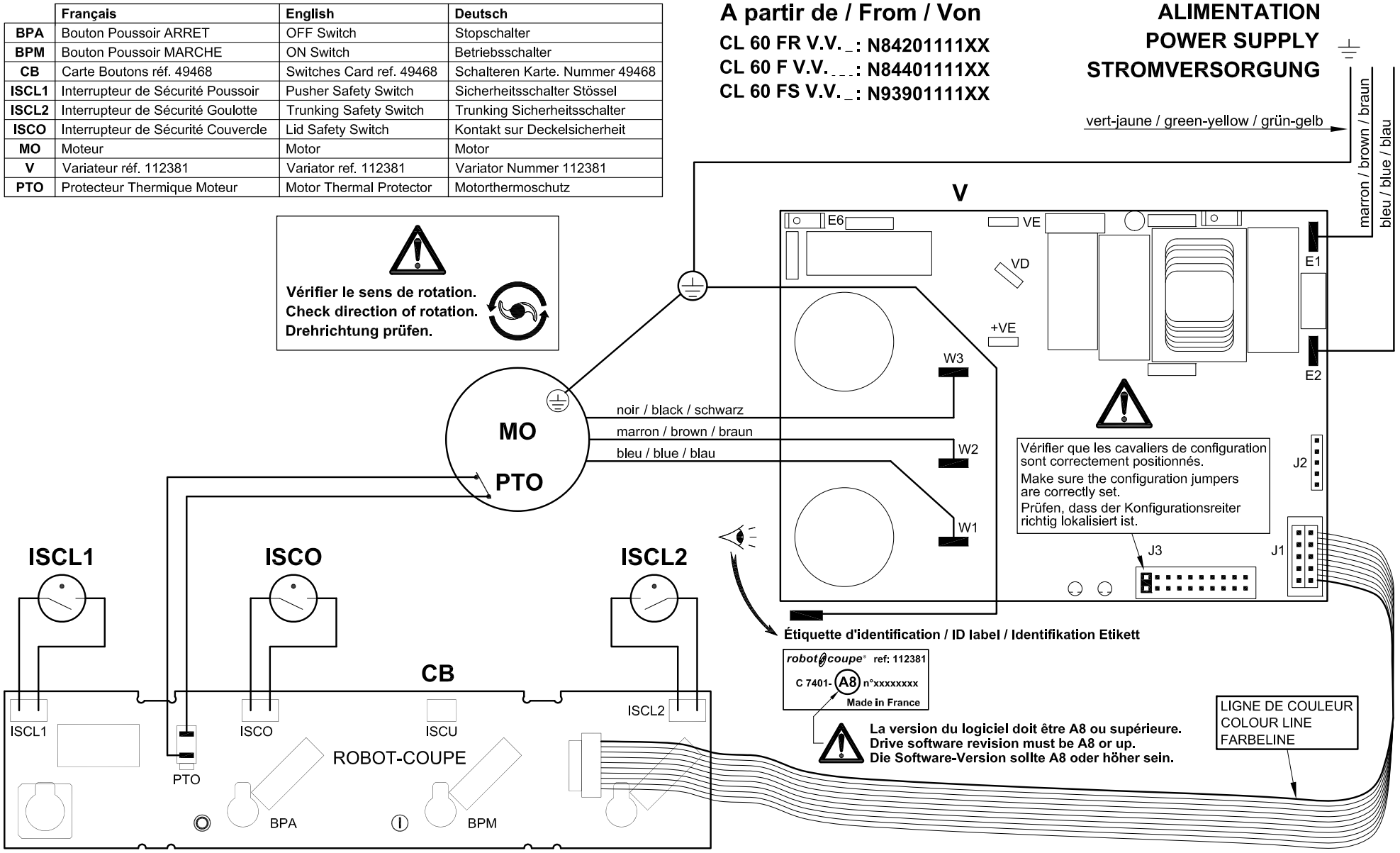
Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (T1)
220 -> 240 V	230 (T2)
380 -> 415 V	400 (T3)
440 V	440 (T4)

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton Poussoir ARRET	OFF Switch	Stopschalter
BPM	Bouton Poussoir MARCHE	ON Switch	Betriebsschalter
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 Deckelsicherheit
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



robot coupe®

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

Service Clients
Belgique

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Email : info@robot-coupe.be

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com

3700231445166 9A

Réf. : **451 669A** - 16/03/2026 - **RDM**