

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line

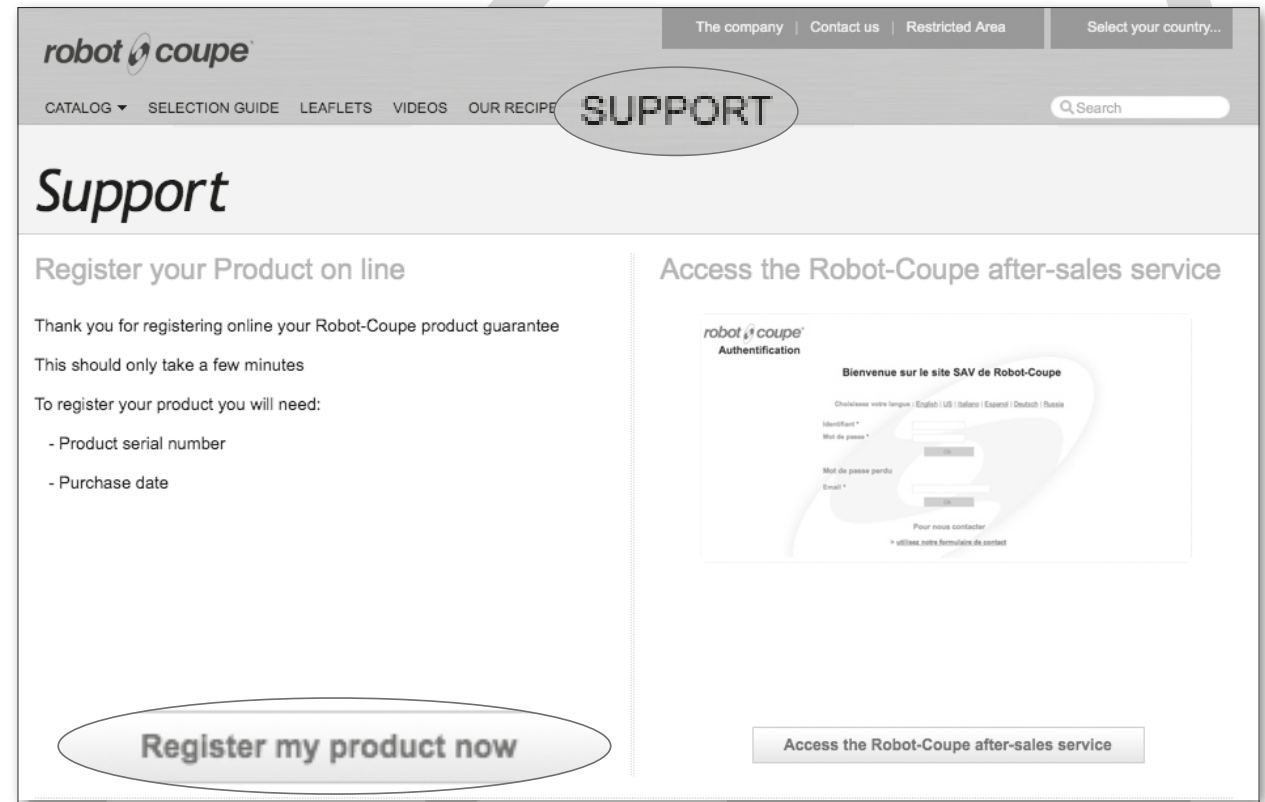


TP 180



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



robot coupe®

CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn «Machines» 2006/42/EG,
 - Richtlijn «Laagspanning» 2006/95/EG,
 - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» 2004/108/EG,
 - Verordening (EG) nr. 1935/2004 “Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen”,
 - Verordening (EU) nr. 10/2011 “Materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen”,
 - Richtlijn «Beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen» (RoHS) 2002/95/EG,
 - Richtlijn «WEEE» 2002/96/EG.
- Aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN ISO 12100: 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678- 1998: Groentesnijders,
 - EN 454: Kloppers-Mixers,
 - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staafmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines,
 - EN 13208: Groenteschilmachines,
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders,
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

Montceau en Bourgogne, 2 maart 2015

Alain NODET
Industrieel Directeur



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT ZOJUIST EEN TP 180 STOKBROODSNIJMACHTINE AANGESCHAFT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Installatie
- Voordat u begint
- Elektrische aansluiting

MONTAGE VAN HET TOESTEL

BEVEILIGINGSSYSTEMEN

HET APPARAAT WERKT NIET

- Elektrische voeding
- Deksel
- Beveiligingsbarrière
- Voedingszekeringen op de stuurkaart
- Thermische beveiliging

IN GEVAL VAN EEN ONBEVREDIGEND RESULTAAT

VOEDINGSHYGIËNE

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

REINIGING

ONDERHOUD

- Algemeen
- Snijbladen

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Gedemonteerde aanzichten
- Elektrische en bekabelingsschema's

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 gekraste, bevlekte, 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 - 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.

8 - LES 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.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP!

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG

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.

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.
- Controleer voordat u het apparaat gaat gebruiken altijd eerst of het verstelbare plateau en het mes goed zijn ingesteld.

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.

BEHANDELING

- Wees altijd heel voorzichtig bij het hanteren van de mesunit, want het mes is heel scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u zorgvuldig aan de verschillende montagefasen (zie pagina 39) en let op dat alle accessoires goed geplaatst zijn.

GEBRUIK

- Open de machine niet voordat het mechanisme volledig tot stilstand is gekomen.
- Probeer nooit uw hand in de invoergoot te steken terwijl het apparaat in werking is en zelfs niet terwijl het onder spanning staat.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Steek nooit iets anders dan brood in de invoergoot terwijl het apparaat in werking is.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Gebruik nooit schurende producten voor het reinigen van de plastic onderdelen en met name de beveiligingsdozen rechts en links.
- 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.

- Controleer of de reinigingsproducten geschikt zijn voor de plastic onderdelen. Houd u aan de opgegeven doseringen.
- 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

- Controleer regelmatig of de snijkant van het mes niet beschadigd is.
- 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.
- Aarzel niet contact op te nemen met uw onderhoudsdienst als u een defect constateert. Stuur het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde erkende klantenservice om het te laten nakijken, repareren of afstellen.

U HEEFT ZOJUIST EEN TP 180 STOKBROODSNIJMACHTINE AANGESCHAFT

De TP 180 stokbroodsnijmachine is volledig afgestemd op de behoeften van professionele gebruikers. Het apparaat zal u talloze diensten bewijzen, die u naarmate het gebruik zult ontdekken.

Dit geheel van roestvrij staal gemaakte apparaat voor het snijden van perfect regelmatige sneden brood is instelbaar voor sneden van 8 tot 80 mm dik.

Met de TP 180 stokbroodsnijmachine kunnen alle soorten langwerpig brood worden gesneden en u zult versteld staan van de prestaties. Met dit apparaat kunt u bij continu invoer van brood namelijk tot **180 sneden brood** per minuut snijden.

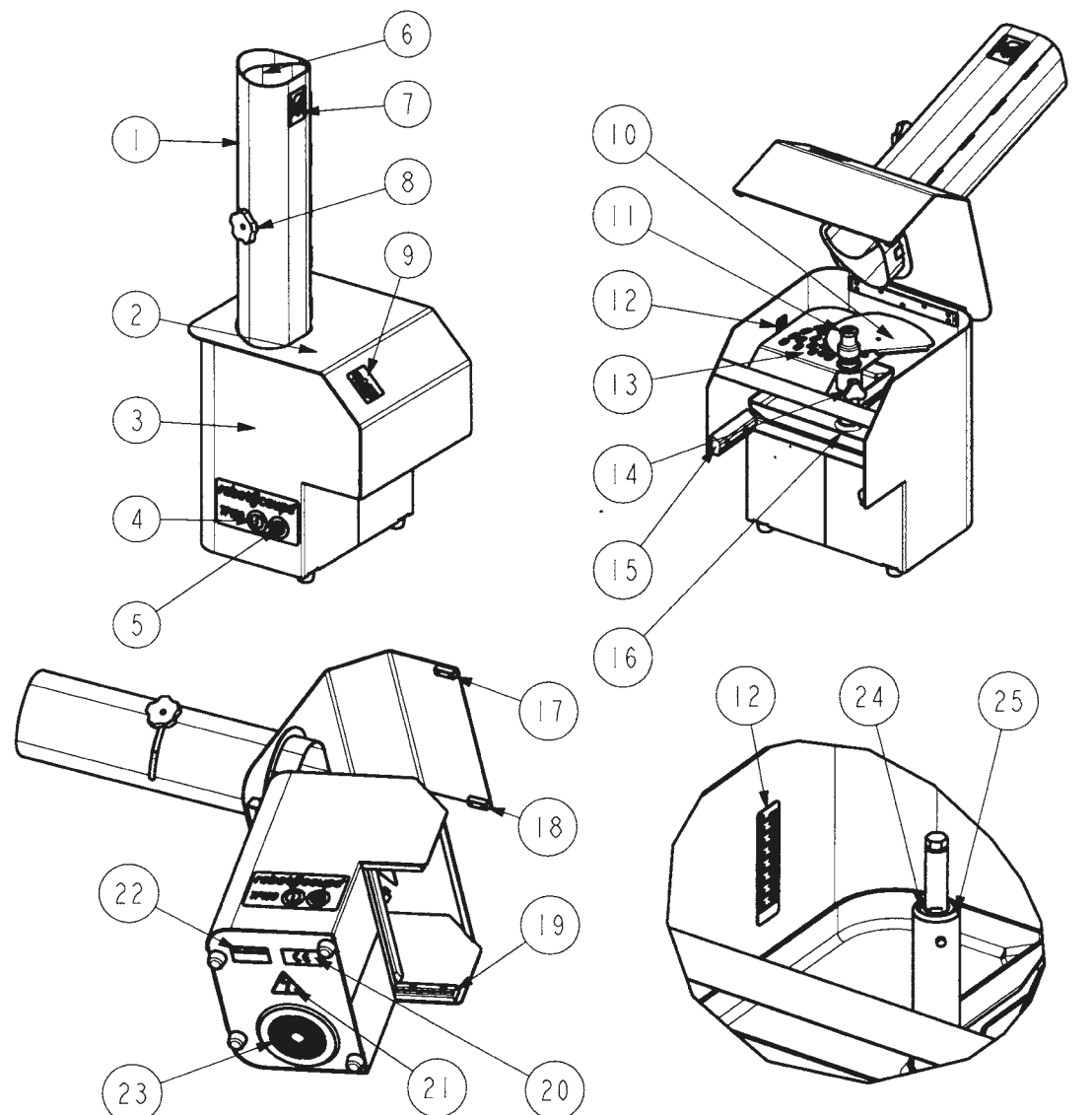
Dankzij het eenvoudige ontwerp van het apparaat kunnen alle onderdelen die regelmatig onderhouden moeten worden (demonteerbaar mes) in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd om het **onderhoud en het reinigen** ervan te vergemakkelijken.

In geval van brood met een kleine doorsnede (dun stokbrood etc.) kunnen twee broden tegelijk worden gesneden, waardoor een nominale snelheid van **360 sneden** per minuut kan worden bereikt.

Om de taak voor u te vergemakkelijken hebben we in deze handleiding de verschillende montagehandelingen voor u uiteengezet.

Deze handleiding bevat belangrijke informatie die speciaal is opgesteld om te zorgen dat de gebruiker optimaal profijt van zijn stokbroodsnijmachine kan trekken.

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



1 - Invoergoot

2 - Deksel

3 - Kast

4 - AAN-knop

5 - UIT-knop

6 - Instelklep

7 - Veiligheidsetiket invoergoot

8 - Klepvergrendelingsknop

9 - Veiligheidsetiket snijhoogte

10 - Mes

11 - Naaf / handgreep van het mes

12 - Etiket dikte-instelling

13 - Verstelbaar plateau

14 - Vergrendelknop verstelbaar plateau

15 - Linker beveiligingsdoos

16 - Kruimelvangbak

17 - Linker magneetdoos

18 - Rechter magneetdoos

19 - Rechter beveiligingsdoos

20 - EG plaatje

21 - Etiket «Elektriciteitsgevaar»

22 - Typeplaatje

23 - Ventilatiooroster

24 - Afdichtingsring

25 - Afdichtingsringhouder

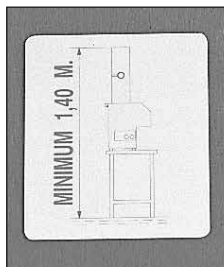
IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTALLATIE

- Installatie op een tafel

Uw broodsnijmachine moet op een vlakke, gladde en perfect stabiele ondergrond worden geplaatst.

De tafel moet hoger zijn dan **500 mm** om te voldoen aan de veiligheidsvoorschriften, die een afstand van minimaal **1,40 meter** tussen de vloer en het bovenste uiteinde van de invoergoot (1) vereisen. Een op het deksel geplakt veiligheidsetiket (9) herinnert aan dit voorschrift.



BELANGRIJK

**Dit etiket is verplicht,
let op dat het niet beschadigd wordt.**

De hoogte van de tafel moet ook worden gekozen afhankelijk van de lengte van de gebruiker, om een goede ergonomie van de werkplek te garanderen.

Controleer of het ventilatierooster (23) volkomen vrij is, om normale koeling van de motor toe te laten. Plaats een opvangbak of mand onder de uitvoeropening.

- Installatie op het verrijdbare onderstel

Als optie is een speciaal voor de TP 180 broodsnijmachine ontworpen **verrijdbaar onderstel** verkrijgbaar. Dit is voorzien van twee wieltjes en twee vaste poten.

Zie de gebruiksaanwijzing voor de installatie van uw TP 180 op dit onderstel.

• VOORDAT U BEGINT

- Hantering van het mes:



GEVAAR: RISICO ZICH TE SNIJDEN

Het mes (10) van uw apparaat is uiterst scherp. Het is zo ontworpen dat het heel gemakkelijk gedemonteerd kan worden. De zeer solide naaf (11) doet tevens dienst als handgreep om het mes in alle veiligheid te kunnen hanteren.

Voor iedere ingreep in de snijruimte moet u het mes systematisch uit het apparaat verwijderen: bijvoorbeeld voor reiniging of het instellen van de dikte van de sneden bijvoorbeeld.

Pak het mes (10) met de volle hand bij de naaf beet en leg het goed vlak op uw werkblad, waarbij u erop let de snijkant niet te beschadigen.

- Reiniging voor het gebruik:

Hoewel dit apparaat, voordat het werd verpakt, zorgvuldig gereinigd is, raden wij u om hygiënische redenen aan, voordat u het apparaat gaat gebruiken, de onderdelen met het brood die in aanraking komen te reinigen: de invoergoot, het mes, het verstelbare plateau, de kruimelopvangbak, de binnenkant van de snijruimte en van het deksel.

• ELEKTRISCHE AANSLUITING

Elektriciteitsadviezen: controleer, voordat u het apparaat aansluit, of het type stroom overeenkomt met de op het typeplaatje van het apparaat vermelde elektriciteit. Uw apparaat is voorzien van een snoer met een aangegoten geaarde stekker. Sluit dit aan op een genormaliseerd stopcontact met 230 Volt, eenfasig, 50 Hz, kaliber 10 of 16 A.



GEVAAR: ELEKTROCUTIEGEVAAR

Dit apparaat moet op de aarde worden aangesloten. Het apparaat is alleen van de netspanning geïsoleerd wanneer de stekker uit het stopcontact is getrokken.

MONTAGE VAN HET TOESTEL



1. Open het deksel en verwijder het mes.



GEVAAR

Zie de paragraaf "**Voordat u begint**" voor de nodige voorzorgen bij het hanteren van het mes.

2. Stel de hoogte van het verstelbare plateau in naargelang van de gewenste dikte van de sneden.

BELANGRIJK: Draai de vergrendelknop van het plateau niet te stijf aan om te voorkomen dat hij vastklemt.



3. Controleer of de kruimelopvangbak goed op zijn plaats zit. Duw hem zo nodig goed tegen de achterwand van de snijruimte aan.



4. Breng het mes weer op zijn plaats.



5. Sluit het deksel.

6. Voer het brood in de invoergoot in.

NB! Bij brood met een kleine doorsnede (bv. dun stokbrood) kunt u de regelklep in een tussenstand zetten en aan weerszijden een brood invoeren, om zo twee broden tegelijk te snijden.



7. Stel de **regelklep** in afhankelijk van de dikte van het te snijden brood.

BELANGRIJK:

- Het brood moet helemaal vrij omlaag kunnen gaan, anders kan het snijden onregelmatige resultaten geven. De regelklep dient enkel om het te snijden brood tot aan het eind recht te houden.

- Draai de vergrendelknop van de regelklep niet te stijf aan om te voorkomen dat hij vastklemt.

8. Plaats een opvangbak onder de uitvoeropening.

BELANGRIJK: Zorg voor een bak die groot genoeg is, want het gesneden brood neemt veel plaats in en de uitvoeropening kan al snel geblokkeerd raken,

met als gevolg dat de snijmachine automatisch tot stilstand wordt gebracht.

9. Druk op de AAN-knop.

10. Voer de broden naarmate het snijden vordert achter elkaar in de invoergoot in.

OPMERKINGEN:

- De snijduur van een brood hangt af van de lengte van het brood en de voor de sneden gekozen dikte. Het tempo is 180 snijbewerkingen per minuut met als gevolg 180 of 360 sneden per minuut, afhankelijk van of u een of twee broden tegelijk snijdt en invoert.
 - U kunt het snijden op elk moment stoppen door op de UIT-knop te drukken.
 - **Als u een minuut lang geen brood hebt ingevoerd, stopt het apparaat automatisch.**
11. Leeg regelmatig de kruimelopvangbak, afhankelijk van de hoeveelheid gesneden brood.

BEVEILIGINGSSYSTEMEN

Bij de ontwikkeling van de TP 180 is bijzondere aandacht besteed aan uw veiligheid:

- **De uitvoeropening** is heel groot, om een uitstekende uitworp te garanderen. Dit zorgt ervoor dat situaties waarin de sneden geblokkeerd zouden kunnen raken en waarin u geneigd zou kunnen zijn machinaal uw hand in de snijkamer te steken, een uitzondering zijn.
- Voor deze uitzonderingssituaties en voor ondoordachte handelingen is de uitvoeropening voorzien van een **infraroodbarrière** die de motor automatisch stopt als iemand zijn hand in de snijruimte steekt. Om te zorgen dat het mes heel snel stopt, wordt de motor elektrisch geremd.

- Als de uitvoer van de sneden geblokkeerd wordt, bijvoorbeeld wanneer de opvangbak overvol is, stopt de motor automatisch. Daardoor kunt u de uitvoeropening in alle veiligheid vrijmaken.

- **BELANGRIJK:** Het deksel is voorzien van twee magneten die zorgen dat de motor onmiddellijk wordt gestopt zodra het deksel geopend wordt. Dit zijn speciale magneten die niet gedemonteerd, noch verwisseld mogen worden, om uw apparaat niet onwerkzaam te maken.

- Alle onderdelen die bijdragen aan de **beveiliging van de uitvoer en van het deksel** (infrarood zenders / ontvangers, magneetsensors en bijbehorende componenten) worden voortdurend door de stuurkaart getest. Een eventueel defect van een van deze componenten zou het onmiddellijk buiten werking stellen van het apparaat met zich meebrengen.

- De bediening omvat een **beveiliging na spanningsonderbreking**: na een stroomstoring treedt de motor niet vanzelf opnieuw in werking. U moet op de AAN-knop drukken.

- Het mes (10) kan heel gemakkelijk gedemonteerd worden en u kunt het in alle veiligheid hanteren door het bij de naaf / handgreep (11) beet te pakken om het van de aandrijfas te verwijderen voordat u enige ingreep binnen in de snijruimte gaat verrichten.

• OVERIGE RISICO'S

Door de aard van dit apparaat voldoet de opening van de invoergoot niet aan de voorschriften van de norm EN 294, tabel 4.

Daartegenover zijn bijzondere maatregelen getroffen:

- De afstand tussen het bovenste uiteinde van de invoergoot (1) en het mes (10) is langer dan 550 mm.
- De veilige hoogte van **minimaal 1,40 meter** tussen het bovenste uiteinde van de invoergoot (1) en de vloer staat vermeld op een duidelijk zichtbaar etiket (9) dat op het deksel geplakt is.

- Een ander duidelijk zichtbaar etiket (7) met rode opdruk op een witte ondergrond, dat boven aan de invoergoot is geplakt, waarschuwt: **NOOIT DE HAND IN DE INVOERGROOT STEKEN TERWIJL HET APPARAAT IN WERKING IS.**

BELANGRIJK: Deze etiketten zijn verplicht en mogen in geen geval verwijderd of beschadigd worden.



LET OP!

Open het apparaat niet voordat het volledig tot stilstand is gekomen.

Probeer nooit de vergrendelings- en beveiligingsystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit andere voorwerpen dan brood in de invoergoot.

HET APPARAAT WERKT NIET

Als uw apparaat niet start of tijdens de werking stopt, controleer dan in eerste instantie de volgende punten:

• ELEKTRISCHE VOEDING

Controleer of de voedingsspanning van het stopcontact overeenkomt met de op uw snijmachine vermelde spanning.

• DEKSEL

Het deksel moet volledig gesloten zijn om het apparaat te kunnen starten. Let op dat de vergrendelmagneten niet beschadigd of verwisseld zijn.

• BEVEILIGINGSBARRIÈRE

De beveiligingsbarrière ter hoogte van de uitworp is een optisch systeem. Controleer of de twee beveiligingsdozen in de zend- en ontvangstzone van het infrarood licht niet beschadigd zijn (onderste gedeelte).

• VOEDINGSZEKERINGEN OP DE STUURKAART

De stuurkaart bevat **twee zekeringen**:

- De grootste zekering is bestemd om **uw apparaat tegen overspanning te beschermen**. Controleer of deze zekering in goede staat verkeert. Zie de paragraaf «ELEKTRISCHE KENMERKEN» voor het eventueel vervangen ervan.
- De tweede is een kleine zekering **die de werking definitief blokkeert** in geval van een mankement aan de beveiligingssystemen, of in geval van een poging om aan de dekselbeveiliging te knoeien. U kunt deze zekering niet vervangen. Het complete bedieningssysteem, bestaande uit de hoofdkaart, de beveiligingsdozen en de magneten van het deksel, moet door een door ROBOT-COUPÉ erkende technicus worden nagekeken.

• THERMISCHE BEVEILIGING

Als het ventilatierooster niet helemaal vrij is, kan de motor in geval van zeer intensief gebruik verhit raken. Dit kan leiden tot het in werking treden van de thermische beveiliging. Maak het rooster vrij en laat de motor afkoelen.

IN GEVAL VAN EEN ONBEVREDIGEND RESULTAAT

Brood is een product waarvan de aard, de vorm en de consistentie in zeer belangrijke mate kunnen variëren. Dit kan leiden tot verschillen in de snijkwaliteit.

Voorbeelden:

- **Te vers** brood is moeilijk in dunne sneden te snijden. Vergroot in dit geval de snijdikte.
- Bij **het snijden van warm of onvoldoende doorbakken** brood blijft er zetmeel achter op het mes. Als dit zich ophoopt vermindert het de doeltreffendheid van het mes. Verwijder in dit

geval het mes om het schoon te maken. Droog het goed af voordat u het weer op zijn plaats brengt.

- Sommige soorten **heel teer** brood (bv. casinobrood) zijn van nature heel moeilijk te snijden, vooral in dunne sneetjes. Vergroot in dit geval de snijdikte.

Andere factoren verbonden aan de manier waarop u het apparaat gebruikt, kunnen van invloed zijn op de kwaliteit van het resultaat. Let vooral op de volgende punten:

- Controleer of de snijkant van het mes niet beschadigd is bijvoorbeeld door een schok of overmatige slijtage. Vervang het mes indien nodig.

NB!: In deze veronderstelling raden wij u aan een tweede mes ter beschikking te hebben, om te voorkomen dat u uw apparaat niet kunt gebruiken.

- Controleer of het verstelbare plateau niet ondersteboven gemonteerd is, want in dat geval komt de dikte van de sneden niet overeen met de schaalverdeling en verloopt de uitvoer niet naar behoren.
- Controleer of de regelklep goed is afgesteld, zodat het brood goed verticaal wordt geleid en niet wordt geklemd.

VOEDINGSHYGIËNE

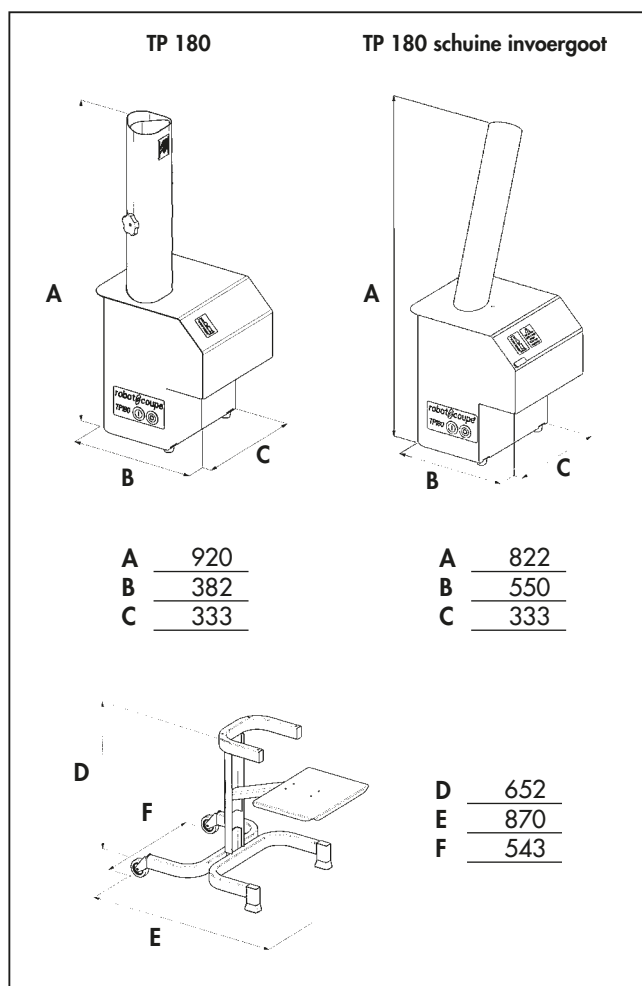
De snijmachine is gemaakt van **roestvrij staal**. Alle oppervlakken zijn glad en gemakkelijk schoon te maken. Nadat het mes verwijderd is, zijn de snijruimte, het verstelbare plateau en de kruimelopvangbak volledig toegankelijk. Dankzij al deze kenmerken van de constructie kunt u heel gemakkelijk voor **uitstekende hygiënische omstandigheden zorgen**.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
TP 180	28,2 kg	33 kg
TP 180 schuine invoergoot	21,9 kg	31,3 kg
Onderstel TP 180	13 kg	16,5 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Het gemiddelde geluidsdrukkniveau bij onbelaste werking van de stokbroodsnijmachine is minder dan 70 dB (A).

• GELUIDSNIVEAU

Zie de paragraaf «INSTALLATIE»

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

TP 180 Eenfasig

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)	Motor zekering
230 V / 50 Hz	180	5,7	(5x20) Keramik 10 A vertraagd

TP 180 schuine invoergoot Eenfasig

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp.)	Motor zekering
220 V / 60 Hz	220	3	(5x20) Keramik 10 A vertraagd

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

REINIGING

- Uit voorzorg dient u systematisch de stekker van uw apparaat uit het stopcontact te trekken, voordat u het gaat schoonmaken (elektrocuciegevaar) en dient u het mes voorzichtig te hanteren (risico zich te snijden). Zie de paragraaf "VOORDAT U BEGINT".
- Het mes (10), het verstelbare plateau (13) en de kruimelopvangbak (16) zijn heel gemakkelijk te demonteren en kunnen apart worden gereinigd.



BELANGRIJK

Zorg ervoor deze onderdelen goed af te spoelen en af te drogen. Dit laatste is essentieel, om vooral het mes te behoeden voor ieder spoor van oxidatie.

Voor een goede snijkwaliteit is het absoluut noodzakelijk dat het mes perfect schoon is. Bij sommige broodsoorten blijft er namelijk zetmeel op het mes achter dat, wanneer dit zich ophoopt, de snijkwaliteit aanzienlijk kan verminderen.

- Het inwendige van de snijruimte is dan volledig toegankelijk en kan in zijn geheel worden gereinigd. Er is geen enkele die hier buiten valt.
- Gebruik een **reinigingsmiddel dat geschikt** is voor het reinigen van onderdelen die in aanraking komen met voedingsmiddelen. Houd u zorgvuldig aan de gebruiksaanwijzing en in het bijzonder aan de dosering.



BELANGRIJK!

Controleer of uw reinigingsmiddel gebruikt kan worden voor plastic onderdelen (kruimelopvangbak, beveiligingsdozen, afdichtingsringhouder, magneetdozen, bedieningsknoppen). Sommige te alkalische wasmiddelen (met een hoge concentratie aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen onverenigbaar met bepaalde plastics en zullen deze heel snel aantasten.

Gebruik in geen geval schurende producten op de beveiligingsdozen (15) en (19). Dit zou hun transparantie voor de infraroodstralen van de veiligheidsbarrière verminderen waardoor uw apparaat niet meer zou kunnen werken.

ONDERHOUD

• ALGEMEEN

Dankzij de vormgeving vereist uw broodsnijmachine slechts zeer beperkt onderhoud. Controleer regelmatig (minstens een keer per jaar) de staat van de afdichtingsring (24).

Vervang deze indien nodig door het hele samenstel nr. 29638 te vervangen, dat bestaat uit de afdichtingsringhouder (25), de afdichtingsring (24) en de geleidering. (Zie de explosietekening op pagina 38).

• SNIJBLADEN

Het mes van uw snijmachine zal heel lang meegaan mits u de snijkant niet beschadigt. Snijd uitsluitend brood. Zorg bij het hanteren van het dat u het niet tegen een hard voorwerp stoot.

Afhankelijk van de zorg die u aan het mes besteedt en van de hoeveelheid gesneden brood, komt er echter een moment waarop het mes vervangen zal moeten worden, want het is absoluut noodzakelijk dat het perfect snijdt, vooral voor het snijden van dunne sneetjes of tere broodsoorten.

NORMEN

De overeenstemming van uw broodsnijmachine met de essentiële voorschriften van de toepasselijke Europese richtlijnen wordt u gegarandeerd in het kader van de zogenaamde **EEG fabrikantenverklaring**. Het **EG plaatje (20)** dat bovenop de kast zit en de **EG verklaring van overeenstemming** die zich op pagina 2 van deze handleiding bevindt, bevestigen dit.

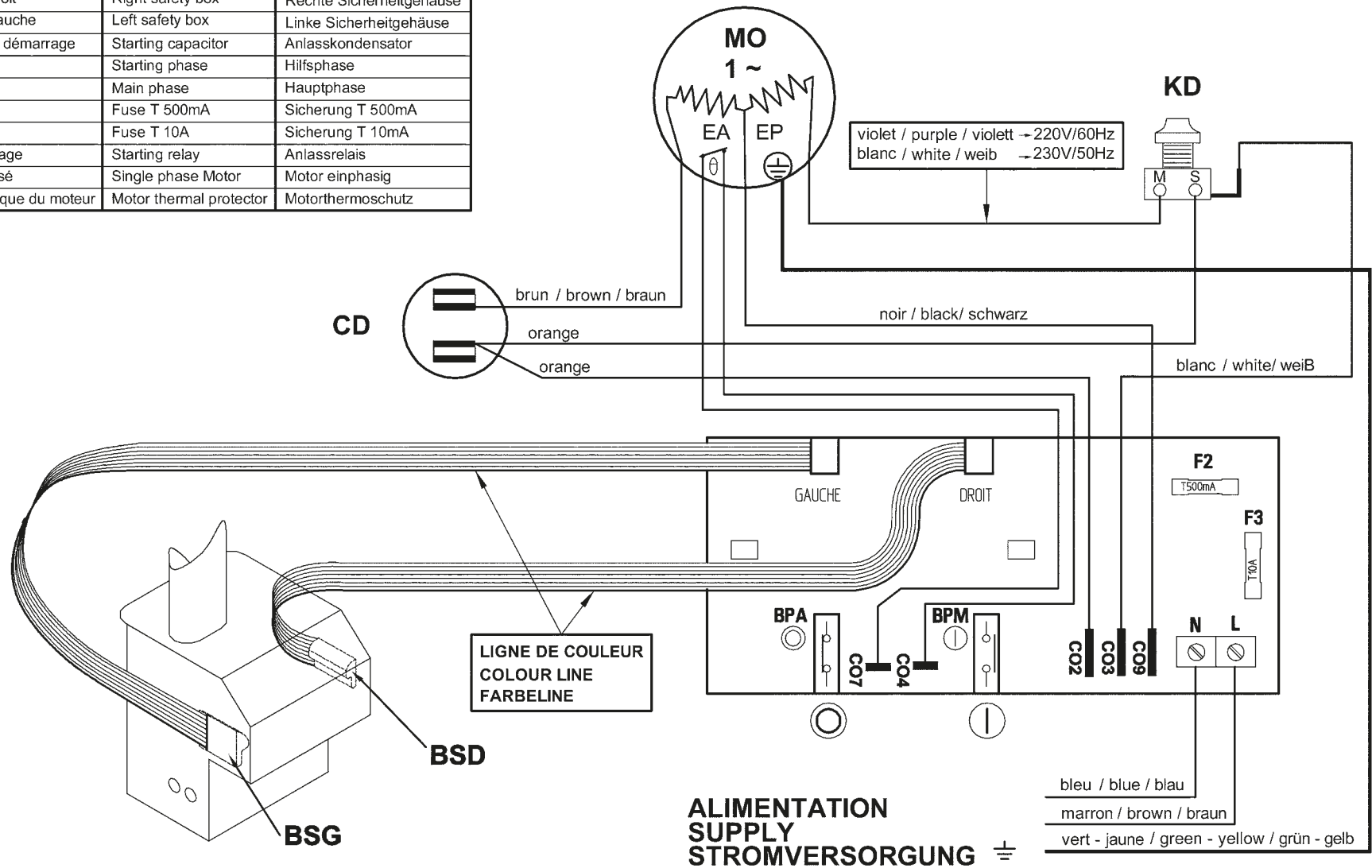
TP 180

220V/60Hz – 230V/50Hz 1 ~
ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BPA	Interrupteur Arrêt	Off	Stopschalter
BPM	Interrupteur Marche	On	Betriebsschalter
BSD	Boitier sécurité droit	Right safety box	Rechte Sicherheitgehäuse
BSG	Boitier sécurité gauche	Left safety box	Linke Sicherheitgehäuse
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
F2	Fusible T 500mA	Fuse T 500mA	Sicherung T 500mA
F3	Fusible T 10A	Fuse T 10A	Sicherung T 10A
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz





robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients Belgique

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Delegación comercial en España:

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

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com