

robot a coupe®

NEW
Register
your product
on line

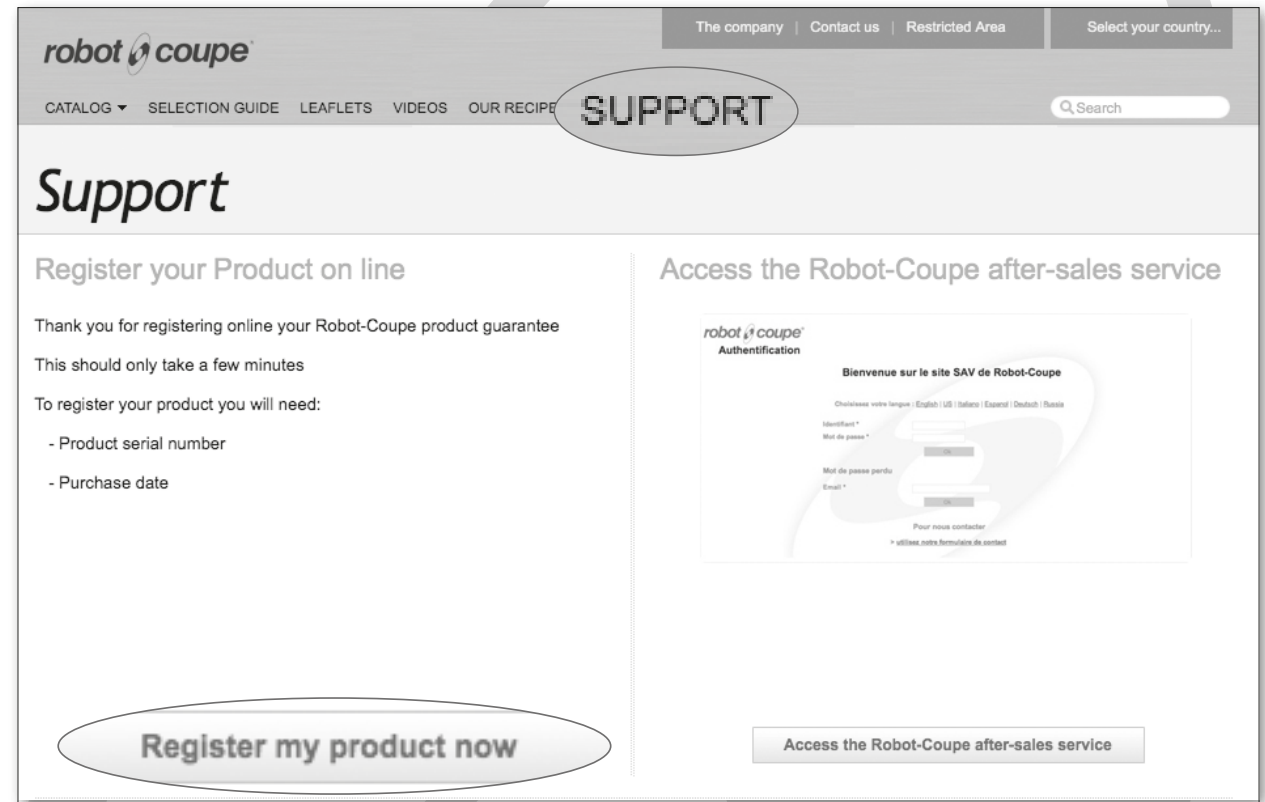


TP 180



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®



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaro que las máquinas designadas anteriormente por su tipo se conforman a:

- Los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:

- Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
- Directiva "Baja tensión" 2014/35/UE,
- Directiva "Compatibilidad electromagnética" 2014/30/UE,
- Reglamento (CE) N° 1935/2004 "Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos",
- Reglamento (UE) N° 10/2011 "Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos".
- Directiva "Reducción de las sustancias peligrosas" (RoHS) 2002/95/CE,
- Directiva "DEEE" 2012/19/UE.

- Las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y a las normas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:

- EN ISO 12100: 2010: Seguridad de las máquinas – Principios generales de diseño,
- EN 60204-1 - 2006: Seguridad de las máquinas – Equipos eléctricos de las máquinas,
- EN 12852: Procesadores culinarios y licuadoras,
- EN 1678- 1998: Corta-hortalizas,
- EN 454 + A1 2010-02: Batidoras-mezcladoras,
- EN 12853: Batidores y varillas portátiles (tritadores de mano),
- EN 14655: Cortadoras de barras de pan
- EN 13208: Peladoras de hortalizas
- EN 13621: Escurridores de lechuga
- EN 60529-2000: Grados de protección:
 - IP 55 para los mandos eléctricos,
 - IP 34 para las máquinas.

Montceau en Bourgogne, 4 de marzo de 2016

Alain NODET
Director Industrial

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive script that appears to read "Alain Nodet".

INDICE

GARANTÍA

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ACABA DE ADQUIRIR UNA CORTADORA DE PAN TP 180

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

- Instalación
- Antes de empezar
- Conexión eléctrica

FASE DE MONTAJE

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

EN CASO DE NO FUNCIONAMIENTO

- Alimentación eléctrica
- Cubierta
- Barrera de seguridad
- Fusibles de alimentación en la tarjeta de mando
- Parada térmica

EN CASO DE RESULTADO INSATISFACTORIO

HIGIENE ALIMENTARIA

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Peso
- Dimensiones
- Nivel de ruido
- Altura para trabajar
- Características electromecánicas

LIMPIEZA

MANTENIMIENTO

- General
- Cuchilla

NORMAS

DATOS TÉCNICOS (Página 55)

- Vista detallada
- Esquema de conexiones y del cableado

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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

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.
- Antes de utilizar el aparato, verificar siempre que la placa ajustable y la cuchilla estén bien posicionadas.

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.

MANIPULACIÓN

- Manipular siempre el conjunto de cuchilla con precaución, pues se trata de una herramienta de mucho filo.

FASES DE MONTAJE

- Respetar estrictamente las fases de montaje (consultar la página 49) y comprobar que todos los accesorios estén correctamente posicionados.

UTILIZACIÓN

- No abrir la máquina antes de su parada completa.
- Nunca tratar de introducir la mano en el tubo de alimentación cuando el aparato esté en marcha o, incluso, solamente enchufado.
- No debe sobrecargarse el aparato.
- Nunca introducir en el tubo de alimentación ningún otro objeto o producto que no sea pan cuando el aparato esté en marcha.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Nunca utilizar productos abrasivos para limpiar las piezas de plástico, en particular las cajas de seguridad derecha e izquierda.
- 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.

- Verificar que estos productos de limpieza sean compatibles con las piezas de material plástico y respetar las dosis.
- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

MANTENIMIENTO

- Verificar regularmente que la arista cortante de la cuchilla no presente ningún daño.
- 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.
- Si se comprueba una anomalía, no dudar en llamar al servicio Mantenimiento. Enviar el aparato al centro de servicio autorizado más próximo para su revisión, reparación o reajuste.

ACABA DE ADQUIRIR UNA CORTADORA DE PAN TP 180

La cortadora de pan TP 180 es una herramienta de trabajo perfectamente adaptada a las necesidades de los profesionales, a quienes aportará innumerables servicios que se irán descubriendo a medida de su utilización.

Este aparato, íntegramente de acero inoxidable, es ajustable y permite cortar rebanadas de pan de entre 8 y 80 mm de espesor con una regularidad perfecta.

La cortadora de pan TP 180 permite cortar todos los panes de **forma alargada** y sorprenderá por sus altas prestaciones. Por ejemplo, se podrá cortar hasta **180 rebanadas de pan** por minuto si la alimentación del producto es continua.

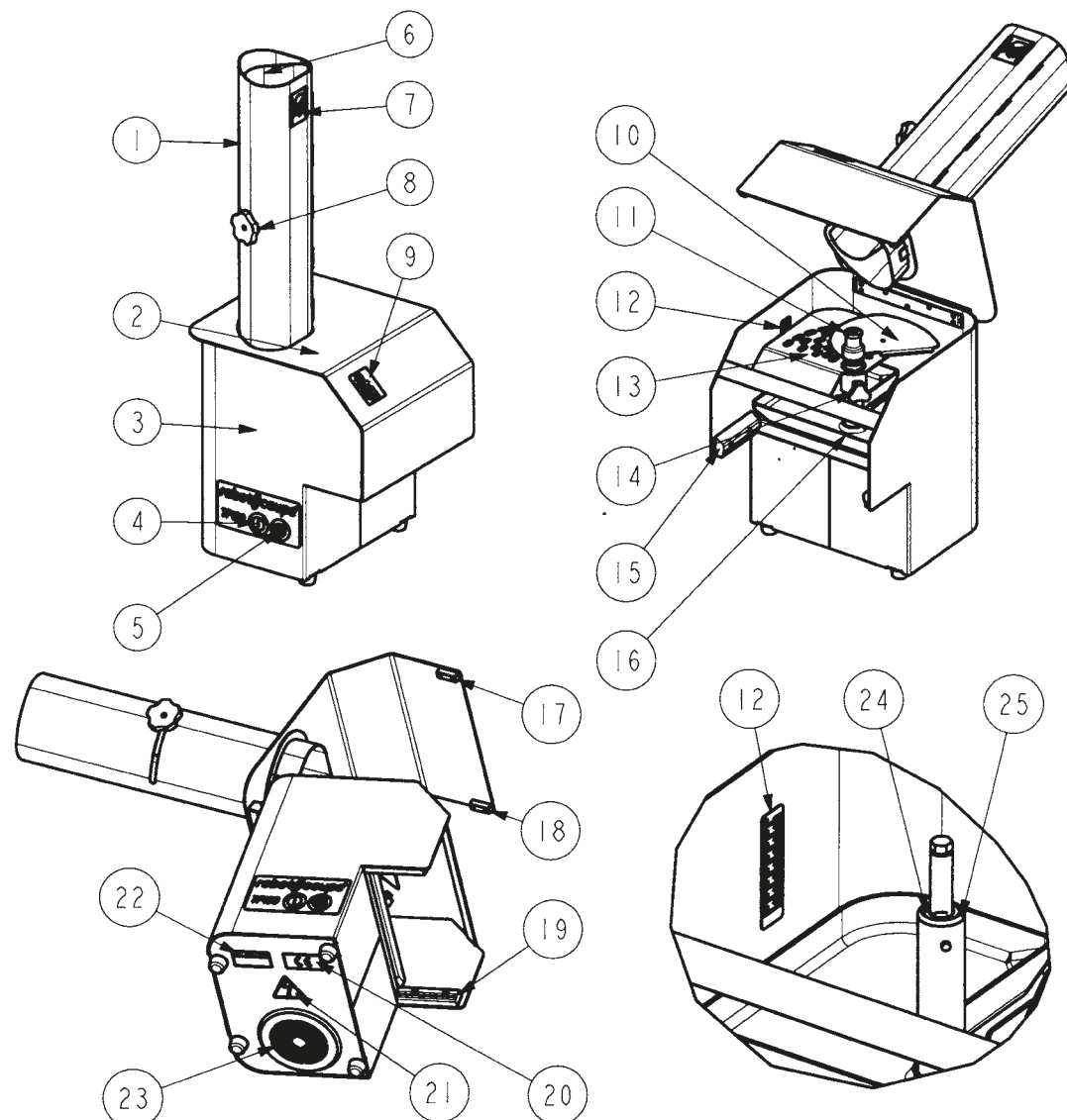
El diseño sencillo de este aparato permite montar y desmontar en un abrir y cerrar de ojos todas las piezas sometidas a manipulaciones frecuente, lo que facilita su **mantenimiento y limpieza** (cuchilla desmontable).

En caso de panes de sección reducida (barras de pan o flautas pequeñas), es imposible cortar dos panes simultáneamente, pero, entonces, la velocidad nominal de corte puede aumentarse a **360 rebanadas** por minuto.

Para facilitar la tarea, hemos separado en este manual las diferentes operaciones de montaje.

El presente folleto contiene información importante para que el usuario pueda sacar el mejor provecho de su cortadora de pan.

Por lo tanto le aconsejamos leer detenidamente este folleto antes de comenzar a utilizar su máquina.



1 - Tubo de alimentación

2 - Cubierta

3 - Cajón

4 - Botón «Marcha»

5 - Botón «Parada»

6 - Compuerta de ajuste

7 - Etiqueta de seguridad del tubo

8 - Botón de bloqueo de la compuerta

9 - Etiqueta de seguridad de altura

10 - Cuchilla

11 - Cubo / asidero de cuchilla

12 - Etiqueta de ajuste de espesor

13 - Placa ajustable

14 - Botón de bloqueo de la placa ajustable

15 - Caja de seguridad izquierda

16 - Bandeja para migajas

17 - Caja de imán izquierda

18 - Caja de imán derecha

19 - Caja de seguridad derecha

20 - Placa CE

21 - Etiqueta «Peligro eléctrico»

22 - Placa de características

23 - Rejilla de ventilación

24 - Anillo de hermeticidad

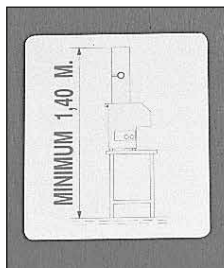
25 - Anillo portajunta

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

• INSTALACIÓN

- Instalación sobre una mesa

La cortadora de pan debe colocarse sobre una superficie plana, lisa y perfectamente estable, a una altura imperativamente superior a **500 mm** para cumplir con los requisitos de seguridad que imponen una distancia mínima de **1,40 metros** entre el piso y el extremo superior del tubo de alimentación (1). Una etiqueta de seguridad (9), pegada sobre la cubierta, recuerda este punto.



IMPORTANTE

Esta etiqueta es obligatoria, por lo que hay que evitar su deterioro.

La altura de la mesa debe elegirse también en función de la talla del operador para preservar la debida ergonomía del puesto de trabajo.

Verificar que la rejilla de ventilación (23) esté perfectamente libre de obstrucciones para permitir la refrigeración normal del motor. Colocar un recipiente o una cesta de recepción bajo la apertura de expulsión.

- Instalación sobre la base móvil

Un accesorio opcional es la base móvil diseñada especialmente para la cortadora de pan TP 180. Esta base cuenta con dos ruedas y dos patas fijas.

Consulte el folleto de instrucciones para instalar la TP 180 sobre esta base.

• ANTES DE EMPEZAR

- Manipulación de la cuchilla :



PELIGRO: RIESGO DE CORTE

La cuchilla (10) es una herramienta de un filo extremo que se ha diseñado para ser fácilmente desmontable. Su cubo (11) muy sólido constituye también un asidero para manipularla con toda seguridad. Por lo tanto, la cuchilla debe retirarse sistemáticamente del aparato cada vez que se realice una intervención en el compartimiento de corte, ya sea de limpieza o ajuste del espesor de las rebanadas, por ejemplo.

Tomar la cuchilla (10) por el cubo (11), con toda la mano, y colocarla bien horizontalmente sobre la mesa de trabajo teniendo cuidado de no dañar la parte cortante.

- Limpieza previa:

Aunque este aparato haya sido limpiado cuidadosamente antes de embalarlo, recomendamos, por razones de higiene, proceder a limpiar las piezas en contacto con el pan: tubo de alimentación, cuchilla, placa ajustable, bandeja para migajas, interior del compartimiento de corte y cubierta.

• CONEXIÓN ELÉCTRICA

Consejos relativos a la electricidad: antes de enchufar el aparato, verificar si el tipo de corriente corresponde al indicado en la placa de características. El producto se entrega con un cordón de alimentación eléctrica provisto de un enchufe moldeado con toma de tierra. Introducir el enchufe en un tomacorrientes normalizado de 230 voltios, monofásico, de 50 Hz y calibre de 10 o 16 A.



PELIGRO: RIESGO DE ELECTROCUCIÓN

Este aparato debe conectarse imperativamente a la tierra. El aparato queda aislado de la tensión eléctrica únicamente cuando se desenchufa del tomacorriente.

FASE DE MONTAJE

1. Abrir la cubierta y retirar la cuchilla.



PELIGRO

Ver en el párrafo "Antes de empezar" las precauciones necesarias para manipular la cuchilla.

2. Ajustar la altura de la **placa ajustable** en función del espesor deseado para las rebanadas.

IMPORTANTE: No apretar demasiado el botón de bloqueo de la placa para que no se atasque.



3. Verificar que la bandeja para migajas esté en su sitio. De ser necesario, empujarlo al fondo del compartimiento de corte.



4. Colocar la cuchilla en su sitio.



5. Cerrar la cubierta.

6. Introducir el pan en el tubo de alimentación.

Nota: En caso de pan de poco grosor (barra o flauta pequeñas), se puede colocar la compuerta de ajuste en posición mediana e introducir un pan de cada lado para cortar dos simultáneamente.



7. Adaptar la **compuerta de ajuste** en función del grosor del pan que se desea cortar.

IMPORTANTE:

- El pan debe descender sin dificultad alguna pues, de lo contrario, se obtendrá un corte irregular. La compuerta solo sirve para mantenerlo vertical al final del corte.

- No apretar demasiado el botón de bloqueo de la compuerta para que no se atasque.

8. Colocar un recipiente de recepción bajo la apertura de expulsión.

IMPORTANTE: Prever un recipiente suficientemente grande porque el pan cortado ocupa mucho volumen y la apertura de evacuación puede

atascarse muy rápidamente y provocar la parada automática de la cortadora.

9. Pulsar el botón de marcha.

10. Introducir en el tubo de alimentación los panes siguientes uno tras otro a medida que se van cortando.

NOTAS:

- La duración de corte de un pan depende de su longitud y del espesor de rebanada elegido. El ritmo es de 180 cortes por minuto, es decir, 180 o 360 rebanadas por minuto, según que se corten uno o dos panes a la vez y que se introduzcan consiguientemente.
- Se puede interrumpir el corte en cualquier momento pulsando el botón de parada.
- **Si se deja pasar un minuto sin introducir pan, el aparato se detendrá automáticamente.**

11. Vaciar periódicamente la bandeja para migajas en función de la cantidad de pan cortado.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Al diseñar la TP 180, se ha otorgado una atención particular a la seguridad:

- **La apertura de expulsión** es muy grande para permitir una evacuación de excelente calidad. Por consiguiente, las situaciones de bloqueo de las rebanadas que podrían conducir a meter maquinamente la mano en el compartimiento de corte son excepcionales.
- En caso de situación excepcional y de actitud irreflexiva, la apertura de expulsión está provista de una **barrera infrarroja** que detiene automáticamente el motor si se introduce la mano. Para detener más rápidamente la cuchilla, el motor es frenado eléctricamente.
- Si la evacuación de la rebanadas se bloquea, por ejemplo cuando el recipiente está completamente

lleno, el motor se para automáticamente. Esto permite despejar la apertura de evacuación en total seguridad.

- **IMPORTANTE:** La cubierta cuenta con dos imanes que le permiten detener el motor apenas se abre. Estos imanes son específicos y no deben desmontarse si invertirse so pena de inoperancia del aparato.
- El conjunto de los componentes que contribuyen a la **seguridad de evacuación y de la cubierta** (emisores/receptores infrarrojos, sensores magnéticos y componentes asociados) son probados constantemente por la tarjeta de mando. El fallo de uno de estos componentes haría inmediatamente que el aparato dejara de funcionar.
- El control de funcionamiento incluye un **dispositivo de falta de electricidad** que hace que el motor no arranque de nuevo después de un corte de corriente, para lo que hay que pulsar el botón de marcha.
- La cuchilla (10) es muy **fácilmente desmontable** y puede manipularse con toda seguridad gracias a su cubo-asidero (11) para retirarla de su eje de accionamiento cada vez que se realice una intervención dentro del compartimiento de corte.

RIESGOS RESIDUALES

Debido a la naturaleza misma del aparato, la apertura del tubo de alimentación no responde a los requisitos de la norma EN 294, cuadro 4.

En cambio, se han tomado medidas particulares:

- La distancia entre el extremo superior del tubo de alimentación (1) y la cuchilla (10) es superior a 550 mm.
- La altura de seguridad de **1,40 metros mínimo** entre el extremo superior del tubo de alimentación (1) y el piso se recuerda en una etiqueta (9) bien visible pegada en la cubierta.

- Otra etiqueta (7) muy visible, impresa en rojo sobre fondo blanco, pegada en la parte superior del tubo, recuerda que **NUNCA HAY QUE INTRODUCIR LA MANO EN EL TUBO DE ALIMENTACIÓN CUANDO EL APARATO ESTÁ EN MARCHA.**

IMPORTANTE: Estas etiquetas son obligatorias, por lo que no deben despegarse ni deteriorarse.



ATENCIÓN

No abrir la máquina antes de su parada completa.

Nunca tratar de suprimir los sistemas de bloqueo y seguridad.

Nunca introducir en el tubo otros productos u objetos que no sean pan.

EN CASO DE NO FUNCIONAMIENTO

Si el aparato no funciona o se para cuando está funcionando, verificar ante todo los siguientes puntos:

• ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Verificar que la tensión de alimentación que llega al tomacorriente corresponda a la de la cortadora.

• CUBIERTA

Es imperativo que la cubierta esté completamente cerrada para autorizar el arranque del motor. Comprobar que los imanes no estén desmontados, deteriorados o invertidos.

• BARRERA DE SEGURIDAD

La barrera de seguridad de la expulsión es un dispositivo óptico. Verificar que las dos cajas de

seguridad no se hayan deteriorado en las zonas de emisión y recepción de la luz infrarroja (parte inferior).

• FUSIBLES DE ALIMENTACIÓN EN LA TARJETA DE MANDO

La tarjeta de mando incluye **dos fusibles**:

- El más grande está destinado a **proteger el aparato contra las sobretensiones.** Verificar su estado. Ver el párrafo «CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS» en caso de tener que cambiarlo.
- El segundo es un pequeño fusible **que bloquea definitivamente el funcionamiento** en caso de fallo de los dispositivos de seguridad o en caso de intento de fraude de la seguridad de la cubierta. Este fusible no se puede reemplazar. El conjunto del control de funcionamiento, que incluye la tarjeta principal, las cajas de seguridad y los imanes de cubierta debe someterse a una inspección por un técnico especializado de ROBOT-COUPÉ

• PARADA TÉRMICA

Si la rejilla de ventilación no está totalmente libre de obstrucciones, en caso de uso intensivo, el motor puede recalentarse, lo que puede provocar la activación de la protección térmica. Si es el caso, despejar la rejilla y dejar enfriar el motor.

EN CASO DE RESULTADO INSATISFACTORIO

El pan es un producto cuya naturaleza, forma y consistencia pueden variar en proporciones muy grandes, lo que puede alterar la calidad de corte.

Por ejemplo:

- Un pan **demasiado fresco** es más difícil de cortar en rebanadas finas. En este caso, aumentar el espesor de corte.

- Un pan **cortado caliente o insuficientemente cocido** deja almidón en la cuchilla y su acumulación afecta la eficacia de ésta. En este caso, retirar la cuchilla para limpiarla y secarla bien antes de instalarla de nuevo.
- Algunos panes **muy blandos** (pan de molde) son muy difíciles de cortar, en particular en rebanadas finas. En este caso, aumentar el espesor de corte.

Otros factores debidos a la manera de utilizar el aparato pueden influir en la calidad del resultado. En particular, verificar los siguientes puntos:

- Verificar que la arista de corte de la cuchilla no esté dañada debido a un choque o a un desgaste excesivo, por ejemplo. Reemplazar la cuchilla en caso necesario.

Nota: En esta hipótesis, recomendamos tener disponible otra cuchilla para evitar inmovilizar el aparato.

- Verificar que la placa ajustable no esté montada al revés, pues, si es el caso, el espesor de las rebanadas no corresponderá a las graduaciones y su expulsión no se hará correctamente.
- Verificar que la compuerta de ajuste esté bien adaptada para guiar verticalmente el pan sin apretarlo.

HIGIENE ALIMENTARIA

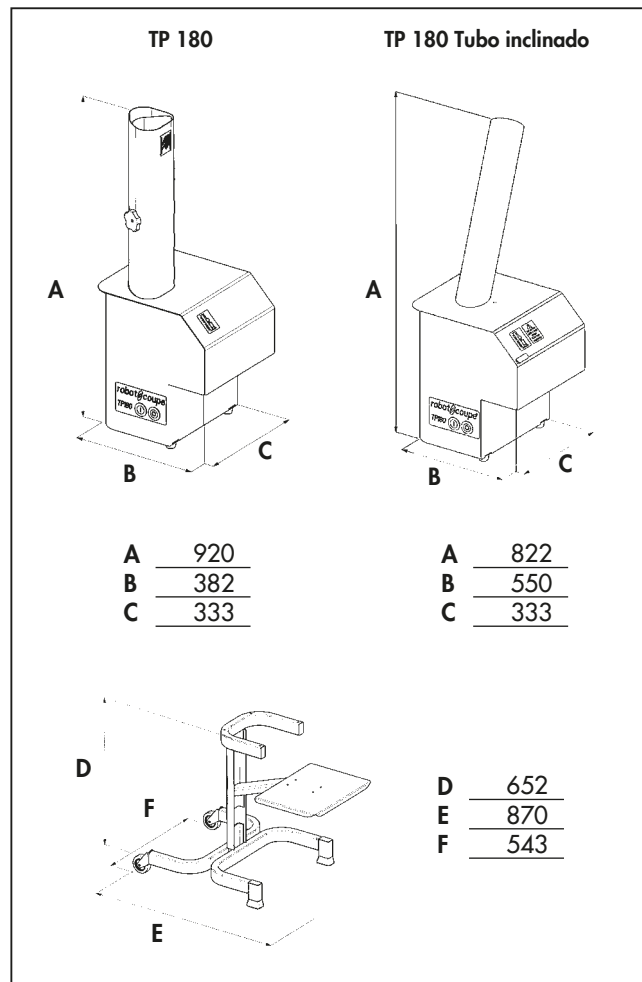
La cortadora está construida con **acero inoxidable**. Todas las superficies son lisas y se limpian fácilmente. El compartimiento de corte es accesible totalmente después de retirarse la cuchilla, la placa ajustable y la bandeja para migajas. Todas estas disposiciones de fabricación permiten, de manera muy sencilla, **garantizar condiciones de higiene muy buenas.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

• PESO

	Neto	Bruto
TP 180	28,2 kg	33 kg
TP 180 Inclinada	21,9 kg	31,3 kg
Base de TP 180	13 kg	16,5 kg

• DIMENSIONES (en mm)



• NIVEL DE RUIDO

El nivel continuo equivalente de presión acústica de la cortadora de pan, en funcionamiento en vacío, es inferior a 70 dB (A).

• ALTURA PARA TRABAJAR

Ver el párrafo «INSTALACIÓN».

• CARACTERÍSTICAS ELECTROMECÁNICAS

TP 180 Monofásica

Motor	Velocidad (rpm)	Intensidad (Amp.)	Fusible del motor
230 V / 50 Hz	180	5,7	(5x20) Cerámica, 10 A temporizado

TP 180 Tubo inclinado, Monofásica

Motor	Velocidad (rpm)	Intensidad (Amp.)	Fusible del motor
220 V / 60 Hz	180	5,7	(5x20) Cerámica, 10 A temporizado

- La potencia se indica en la placa de características.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufar sistemáticamente el aparato antes de efectuar las operaciones de limpieza (**riesgo de electrocución**) y manipular la cuchilla con prudencia (**riesgo de corte**). Ver el párrafo «ANTES DE EMPEZAR».
- La cuchilla (10), la placa ajustable (13) y la bandeja para migajas (16) se desmontan fácilmente para poder limpiarlas por separado.

! IMPORTANTE

Aclararlas y secarlas muy bien. Esta última operación es fundamental en particular para preservar la cuchilla de las trazas de oxidación. Para tener una buena calidad de corte, es indispensable que la cuchilla esté perfectamente limpia. Debe preverse que algunos panes depositan almidón en la cuchilla y su acumulación reduce considerablemente la calidad de corte.

- El interior del compartimento de corte queda entonces totalmente accesible y fácil de limpiar. No hay ninguna zona de retención.
- Utilizar un **detergente adaptado** a las piezas en contacto con los alimentos. Respetar escrupulosamente su modo de empleo, en particular la dosis.

! IMPORTANTE

Verificar que el detergente pueda utilizarse con piezas de plástico (bandeja para migajas, cajas de seguridad, anillo portajunta, cajas de imanes y botones de mando). Algunos detergentes demasiado alcalinos (con alta concentración de sosa o amoníaco por ejemplo) son efectivamente incompatibles con ciertos materiales plásticos y los deterioran muy rápidamente.

No utilizar nunca productos abrasivos en las cajas de seguridad (15) y (19). Esto provocaría una alteración de su transparencia a los rayos infrarrojos de la barrera de seguridad y el aparato no podría funcionar.

MANTENIMIENTO

• GENERAL

Gracias a su diseño, la cortadora de pan requiere muy poco mantenimiento. Verificar periódicamente (al menos una vez al año) el estado del anillo de hermeticidad (24).

Efectuar su reemplazo, de ser necesario, cambiando el conjunto N° 29638 que incluye el anillo portajunta (25), el anillo de hermeticidad (24) y el anillo guía. (Ver el desglose en la página 48).

• CUCHILLA

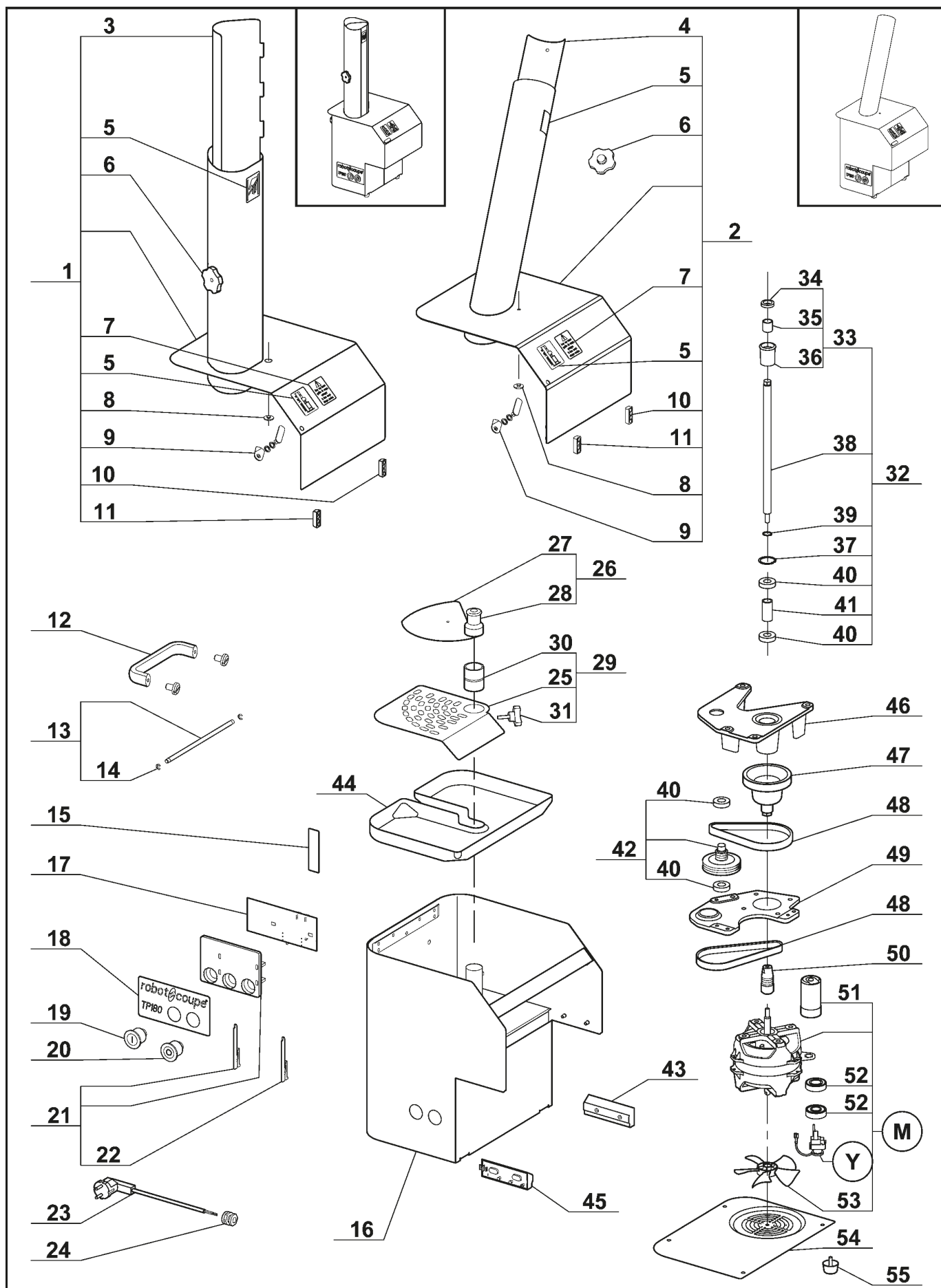
La cuchilla de la cortadora de pan tendrá un larga duración si no se deteriora la arista de corte. Cortar únicamente pan. Al manipularla, tener cuidado de que no choque con un objeto duro.

En función del cuidado que se tenga con la cuchilla y de la cantidad de pan cortado, llegará de todos modos el momento de reemplazarla, ya que es indispensable que su filo sea excelente, sobre todo para realizar rebanadas finas o cortar panes frágiles.

NORMAS

La conformidad de la cortadora con los requisitos esenciales de las directivas europeas aplicables queda garantizada gracias al procedimiento de **autocertificación**. La **placa CE (20)** situada debajo del cuerpo del aparato y **la declaración de conformidad de la CE** que figura en la página 2 del presente folleto son prueba de ello.

robot@coupe®
TP180

 N° de série / Serial number
 - 142 - - - - -


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 232	ENSEMBLE COUVERCLE TP180 DROIT	STRAIGHT TUBE LID ASSEMBLY
2	39 488	ENSEMBLE COUVERCLE TP180 INCLINE	ANGLED TUBE LID ASSEMBLY
3	118 082	VOLET DE REGLAGE TUBE DROIT	STRAIGHT TUBE ADJUSTABLE PADDLE
4	105 100	VOLET DE REGLAGE TUBE INCLINE	ANGLED TUBE ADJUSTABLE PADDLE
5	406 314	ETIQUETTES SECURITE	SAFETY LABELS SET
6	500 445	BOUTON ETOILE D 60	LOCKING KNOB
7	407 258	ETIQUETTE LAME	BLADE LABEL
8	101 572	BUTEE DE LAME	BLADE'S STOP
9	29 785	ENSEMBLE VERROUILLAGE COUVERCLE	LID LOCKING ASSEMBLY
10	29 642	ENSEMBLE AIMANT DROIT	RIGHT MAGNET ASSEMBLY
11	29 643	ENSEMBLE AIMANT GAUCHE	LEFT MAGNET ASSEMBLY
12	39 089	ENSEMBLE POIGNEE + VIS	HANDLE + SCREWS ASSEMBLY
13	29 639	ENSEMBLE AXE D'ARTICULATION COUVERCLE	LID SPINDLE ASSEMBLY
14	200 074	BAGUE D'ARRET D6	STOP RING D6
15	406 313	ETIQUETTE EPAISSEUR TRANCHE	THICKNESS LABEL
16	118 518	CAISSON	BASE
17	118 341	PLATINE	CONTROL BOARD
18	406 252	PLAQUE FRONTALE TP180	TP180 NAME PLATE
19	502 170	BOUTON VERT (MARCHE)	GREEN KNOB (ON)
20	502 169	BOUTON ROUGE (ARRET)	RED KNOB (OFF)
21	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
22	117 703	CLAVETTE FIX PLATINE	CONTROL BOARD LOCKING KEY
23	507 322	CABLE ALIMENTATION 2P+T	POWER CORD
24	515 515	PASSE FIL	POWER CORD STRAIN RELIEF
25	118 046	PLATEAU REGLABLE	ADJUSTABLE PLATE
26	29 635	ENSEMBLE LAME	BLADE ASSEMBLY
27	118 061	LAME	BLADE
28	118 041	MOYEU DE LAME	BLADE HUB
29	29 636	ENSEMBLE PLATEAU DE REGLAGE	ADJUSTABLE PLATE ASSEMBLY
30	118 044	BAGUE DE GUIDAGE PLATEAU	ADJUSTABLE PLATE BUSHING
31	29 637	ENSEMBLE VIS DE BLOCAGE	LOCKING SCREW ASSEMBLY
32	29 640	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	DRIVEN SHAFT ASSEMBLY
33	29 638	ENSEMBLE BAGUE PORTE JOINT	SEAL SOCKET ASSEMBLY
34	503 343	BAGUE D'ETANCHEITE 15x25x6 BABSL	SHAFT SEAL BABSL 15x25x6
35	503 930	BAGUE DE GUIDAGE	PLASTIC BUSHING
36	118 084	BAGUE PORTE JOINT	SEAL SOCKET
37	501 007	CIRCLIPS 32I	C-CLIP INTERNAL 32
38	118 054	AXE RECEPTEUR	DRIVEN SHAFT
39	203 065	CIRCLIPS E15 INOX	C-CLIP EXTERNAL 15
40	503 372	ROULEMENT 6002-2RS	BALL BEARING 6002-2RS
41	118 055	ENTRETOISE ROULEMENT TP180	BALL BEARING SPACER
42	29 641	ENSEMBLE POULIE INTERMEDIAIRE	INTERMEDIATE PULLEY ASSEMBLY
43	118 344	BOITIER SECURITE DROIT	RIGHT SAFETY BOX
44	118 069	BAC A MIETTES	CRUMBS TRAY
45	118 345	BOITIER SECURITE GAUCHE	LEFT SAFETY BOX
46	118 086	PALIER SUPERIEUR	UPPER BRACKET
47	118 049	POULIE RECEPTRICE TP180	DRIVEN PULLEY
48	503 344	COURROIE POLY V 414 J6MA	POLY V BELT 414 J6MA
49	118 085	PALIER INFERIEUR TP180	LOWER BRACKET
50	118 056	POULIE MOTRICE TP180	DRIVING PULLEY
51	603 614	CONDENSATEUR 40µF, 250V	CAPACITOR 40µF, 250V
52	600 457	ROULEMENT 6201-2RS	BALL BEARING 6201-2RS
53	117 610	VENTILATEUR	FAN
54	118 070	TOLE DE FOND	BOTTOM
55	500 247	PIEDS GRIS D 30	GREY FOOT D 30

<i>Index</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>	
M	MOTEUR	MOTOR	
Y	RELAIS DE DEMARRAGE	STARTING RELAY	
COUVERCLE A GOULOTTE DROITE / STRAIGHT TUBE LID			
Machine	Voltage	M	Y
23 001	230/50/1	3 103	500 256
23 002	220/60/1	3 047	500 257
COUVERCLE A GOULOTTE INCLINEE / ANGLED TUBE LID			
Machine	Voltage	M	Y
23 004	230/50/1	3 103	500 256
23 005	220/60/1	3 047	500 257

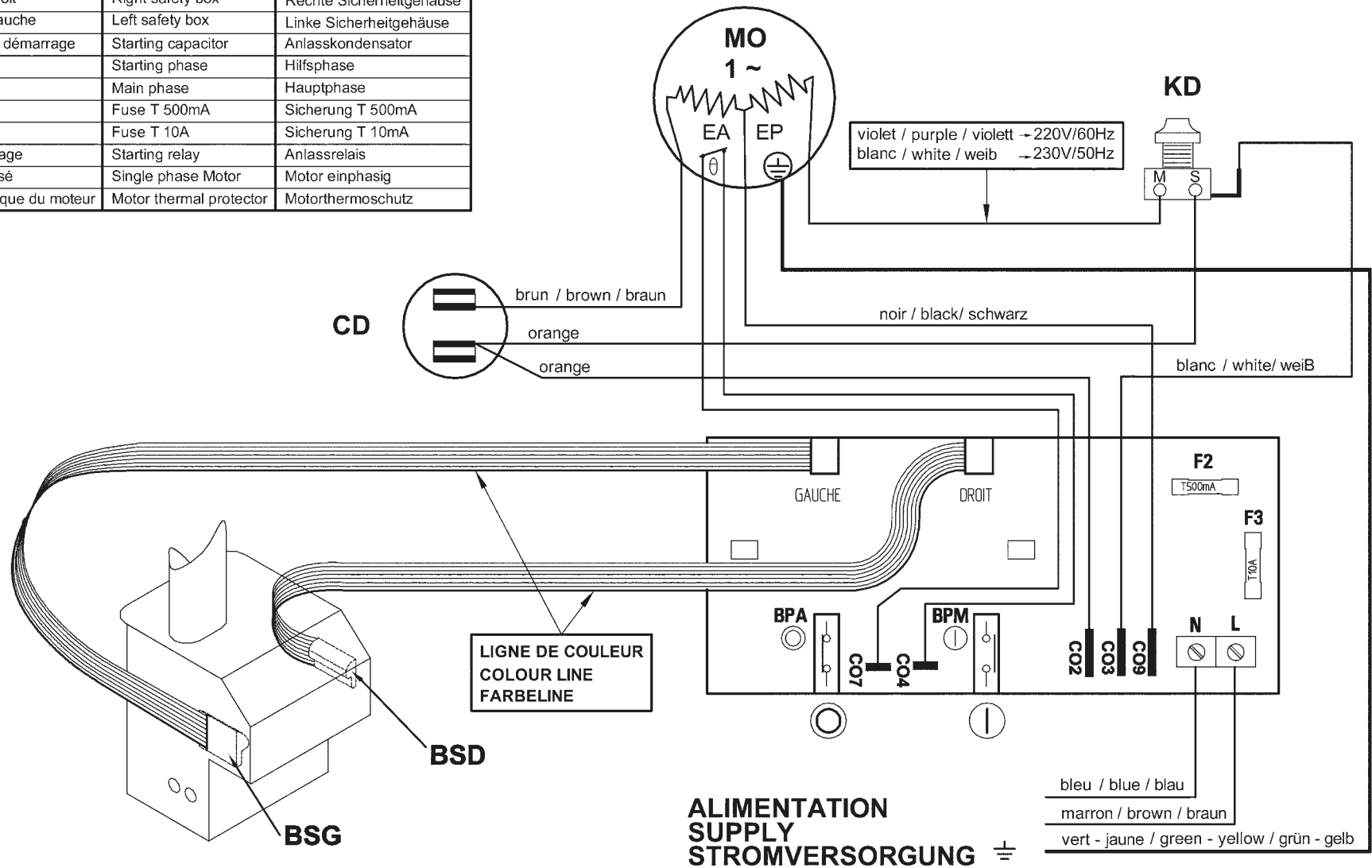
TP 180

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
θ	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