

robot coupe®



CL 52

@

robot coupe®

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOGUE ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR **SUPPORT**

SUPPORT

Register your product online

Thank you for registering online your Robot-Coupe product
This should only take a few minutes
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

Register my product now

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®
Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Russe

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Заявляє, що машини, ідентифіковані за типом вище, відповідають:

- Основним вимогам наступних європейських директив та відповідних національних нормативних актів:
 - Директива «Машини» 2006/42/EC,
 - Директива «Низька напруга» 2014/35/EC,
 - Директива «Електромагнітна сумісність» 2014/30/EC,
 - Регламент (ЄС) № 1935/2004 «Матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами»,
 - Регламент (ЄС) № 10/2011 «Пластмасові матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами»,
 - Директива «Зменшення небезпечних речовин (RoHS)» 2002/95/EC,
 - Директива «WEEE» 2012/19/EC,
- Вимоги європейських гармонізованих стандартів і стандартів, що визначають вимоги гігієни та безпеки:

- EN ISO 12100: 2010: Безпека машин – Загальні принципи проектування,
- EN 60204-1 -2006: Безпека машин - Електричне обладнання машин,
- EN 12852: Кухонні комбайни та блендери,
- EN 1678-1998: Овочерізальні машини,
- EN 454 + A1 2010-02: Блендери-міксери,
- EN 12853: Ручні блендери та віночки (паличні блендери),
- EN 14655: Хліборізки,
- EN 13208: Машини для приготування овочів,
- EN 13621: прядилки для салату,
- EN 60529-2000: Ступені захисту,
- IP 55 для електричних елементів керування,
- IP 34 для машин.

Montceau en Bourgogne 4 березня 2016 р

Ален НОДЕ

Промисловий директор



ЗМІСТ

■ ГАРАНТІЯ

■ ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

■ ЗНАЙОМСТВО З ОВОЧЕРІЗКОЮ
CL 50 • CL 50 Ultra E

■ УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

- Консультації по електриці

■ МОНТАЖ

■ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИБІР ДИСКІВ

■ ОЧИЩЕННЯ

■ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Леза, диски і терки

■ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- вага
- Розміри
- Робоча висота
- Рівень шуму
- Електричні дані

■ БЕЗПЕКА

■ СТАНДАРТИ

■ ТЕХНІЧНІ ДАНІ

- Деталізовані види
- Електричні та електросхеми

ROBOT-COUPÉ s.n.c., ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

На ваш новий прилад ROBOT-COUPÉ надається гарантія для початкового покупця протягом одного року з дати продажу, якщо ви придбали його в ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Якщо ви придбали продукт ROBOT-COUPÉ у дистриб'ютора, на ваш продукт поширюється гарантія дистриб'ютора (уточніть умови гарантії у свого дистриб'ютора).

Обмежена гарантія поширюється на дефекти матеріалів та/або виготовлення.

ГАРАНТІЯ ROBOT COUPÉ НЕ ПОКРИВАЄ :

1 -Пошкодження, спричинені зловживанням, неправильним використанням, падінням або інші подібні пошкодження, спричинені чи внаслідок недотримання інструкцій із збирання, експлуатації, чищення, обслуговування або зберігання.

2 -Робота над заточуванням та/або заміною лез, які затупилися, надкололися або зносилися після нормального або надмірного періоду використання.

3 -Матеріали або робота для заміни або ремонту подряпин, плям, сколів, ямок, вм'ятин або зміни кольору поверхонь, лез, ножів, насадок або аксесуарів.

4 -Будь-які зміни, доповнення або ремонт, які не були здійснені компанією чи авторизованим сервісним агентством.

5 -Транспортування приладу до або від авторизованого сервісного агентства.

6 -Плата за оплату праці для встановлення або тестування нових насадок або аксесуарів (тобто чаш, дисків, лез, насадок), які були довільно замінені.

7 -Вартість зміни напрямку обертання трифазних електродвигунів (відповідає монтажник).

8 -ПОШКОДЖЕННЯ ВІД ДОСТАВКИ.

Відповідальність за видимі та приховані дефекти несе перевізник. Вантажоодержувач повинен повідомити про це перевізника та вантажовідправника негайно або після виявлення у випадку прихованих дефектів.

ЗБЕРІГАЙТЕ ВСІ ОРИГІНАЛЬНІ КОНТЕЙНЕРИ ТА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕВОЗНИКОМ.

Ні ROBOT COUPÉ ані його дочірні компанії, ані будь-який із його дистриб'юторів, директорів, агентів, співробітників чи страховиків не несуть відповідальності за непрямі збитки, збитки чи витрати, пов'язані з пристроєм або неможливістю його використання.

ROBOT-COUPÉ s.n.c.Гарантія надається прямо та замість усіх інших гарантій, явних або неявних, щодо комерційної придатності та придатності для певної мети та є єдиною гарантією, яку надає ROBOT-COUPÉ s.n.c.Франція.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Ознайомлення з інструкціями з експлуатації допоможе вам краще пізнати свій прилад і правильно користуватися ним. Будь ласка, прочитайте ці інструкції повністю та переконайтеся, що будь-хто інший, хто може використовувати цей прилад, також прочитав їх заздалегідь.

РОЗПАКУВАННЯ

- Обережно вийміть обладнання з упаковки та вийміть усі коробки чи пакети з додатками чи певними предметами.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ - деякі інструменти дуже гострі, наприклад леза, диски... тощо.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Ми рекомендуємо вам встановити машину на ідеально стійку тверду основу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи ваше джерело живлення відповідає тому, що вказано на ідентифікаційній табличці на блоці двигуна, і чи може воно витримувати силу струму.
- Машина повинна бути заземлена.

ОБРОБКА

- Завжди будьте обережні, поводяться з лезами, оскільки вони надзвичайно гострі.

ПРОЦЕДУРИ МОНТАЖУ

- Ретельно дотримуйтесь різноманітних процедур складання (див. стор. 16) і переконайтеся, що всі насадки розташовані правильно.

ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не намагайтеся перекрити системи блокування та безпеки.
- Ніколи не вставляйте предмети в контейнер, де обробляється їжа.
- Ніколи не штовхайте інгредієнти рукою.
- Не перевантажуйте прилад.
- Ніколи не вмикайте порожній прилад.

ОЧИЩЕННЯ

- В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням.
- Завжди очищуйте прилад та його насадки в кінці кожного циклу.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду.
- Для деталей, виготовлених з алюмінію, використовуйте чистячі рідини, призначені для алюмінію.

- Для пластикових деталей не використовуйте занадто лужні мийні засоби (наприклад, які містять занадто багато каустичної соди або аміаку).
- Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил прибирання та гігієни.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж відкривати корпус двигуна, вкрай важливо відключити прилад від мережі.
- Регулярно перевіряйте ущільнення та шайби та переконайтеся, що запобіжні пристрої справні.
- Особливо важливо обслуговувати та перевіряти насадки, оскільки деякі інгредієнти містять корозійні речовини, наприклад лимонну кислоту.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо шнур живлення чи вилка були пошкоджені, або якщо прилад не працює належним чином або був пошкоджений будь-яким чином.
- Не соромтеся звертатися до місцевої служби технічного обслуговування, якщо щось не так.

ЗНАЙОМСТВО З ОВОЧЕРІЗКОЮ

CL 52

CL 52 ідеально підходить для професійних потреб. Він може виконувати будь-яку кількість завдань, які ви поступово відкриватимете під час використання.

CL 52 оснащений знімною кришкою, металевою чашею та основою двигуна з нержавіючої сталі. Бункер-воронка ідеально підходить для нарізки великих продуктів.

CL 52 постачається з широким асортиментом дисків і решіток, щоб задовольнити навіть найвибагливіших кухарів, коли справа доходить до нарізання фруктів і овочів, наприклад, нарізки, тертки, жульєни, кубики та диски для смаженої картоплі.

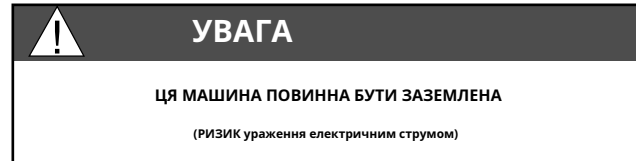
Завдяки простій конструкції всі компоненти, які потребують частого використання для технічного обслуговування або чищення, можна встановити та зняти миттєво.

Щоб вам було простіше, у цьому посібнику подано розбивку всіх різноманітних операцій встановлення.

Цей посібник містить важливу інформацію, розроблену для того, щоб допомогти користувачеві отримати максимальну віддачу від цієї машини для

УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

Перед підключенням переконайтеся, що ваше джерело живлення відповідає тому, що зазначено на паспортній табличці машини.



• CL 52 ОДНОФАЗНИЙ

ROBOT-COUPÉ CL 52 оснащені різними типами двигунів:

230 В / 50 Гц / 1

115 В / 60 Гц / 1

220 В / 60 Гц / 1

Машина поставляється з однофазною вилкою, підключеною до шнура живлення.

• CL 52 ТРИФАЗНИЙ

ROBOT-COUPÉ CL 52 оснащені різними типами двигунів:

400 В / 50 Гц / 3

220 В / 60 Гц / 3

380 В / 60 Гц / 3

Машина постачається з кабелем, до якого ви просто підключаєте відповідну електричну вилку для вашої системи. Кабель складається з чотирьох проводів, одного заземлення та трьох фазних проводів.

Якщо у вас 4-контактний штекер:

1) Під'єднайте зелений і жовтий дріт заземлення до контакту заземлення.

2) Підключіть три інші дроти до решти контактів.

Якщо у вас більше 4 штифтів розетки, зверніть увагу, що ROBOT-COUPÉ не вимагає **анейтрального** дриту.

Увімкніть порожню машину, переконавшись, що лезо правильно обертається проти годинникової стрілки.

На основі двигуна червона стрілка позначає напрямок обертання леза. Якщо лезо обертається за годинниковою стрілкою, поміняйте місцями два дроти:

Оскільки **ЗЕЛЕНИЙ/ЖОВТИЙ** – це земля, **НЕ ВІД'ЄДНУЙТЕСЬ.**

Поміняти або:

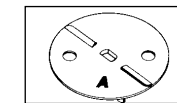
В	1	і	2
В	1	і	3
В	і	●	●

МОНТАЖ

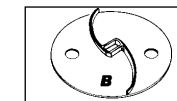
1) Основою двигуна до себе помістіть розвантажувальну пластину на дно чаші.



Спорожнювальна рука лише для дрібного натирання та нарізання глазур'ю (капуста, селера, морква, сир тощо).



СТОРОНА А спрямована вгору (ребром викиду вниз) для будь-яких овочів або citrusових, які потребують обережного поводження (помідори, гриби...).



СТОРОНА В спрямована вгору (викидна ребра вгору) для всіх інших видів фруктів і овочів.

2) Розмістіть вибраний диск:



а) **Якщо ви вибрали нарізку, тертку або жульєн:** розмістіть диск на валу двигуна. Щоб переконатися, що він правильно розташований, поверніть його за годинниковою стрілкою.



Потім встановіть відповідний диск для нарізання (лезо з прямим кутом) і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб переконатися, що він правильно розташований.

б) **Ви вибрали пристрій для нарізання кубиками:** тобто решітка і спеціальний диск для нарізки овочів кубиками.

Диски для нарізки та решітки для нарізки можна монтувати в наступних комбінаціях:

кубики сітка слайсер	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	14x14 мм	20x20 мм	25x25 мм
5 мм	•					
8 мм		•				
10 мм			•			
14 мм				•		
20 мм					•	
25 мм						•

Комбінації в затінених областях можуть бути надані за запитом.

Помістіть решітку для нарізання кубиків у чашу овочевої машини.

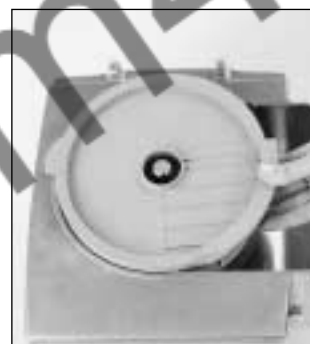
Переконайтеся, що шпора на решітці повністю зафіксована в фіксуючому отворі блоку двигуна.



в) **Якщо ви хочете використовувати обладнання для нарізання картоплі фрі:**

Це обладнання складається з решітки для картоплі фрі та спеціального диска для нарізки картоплі фрі.

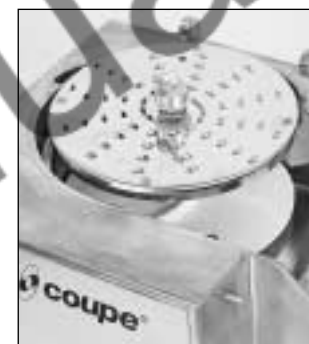
Помістіть решітку картоплі фрі в чашу для приготування овочів. Переконатися, що він правильно розміщений, коли тарілку для картоплі фрі встановлено на виході.



Далі підійдуть відповідні

!
УВАГА

Щоб отримати ідеальні результати під час приготування картоплі фрі, переконатися, що ви відповідаєте **знімна перегородка і використовуйте тільки отвір подачі, який знаходиться навпроти вихідного отвору (див. фото навпроти).**



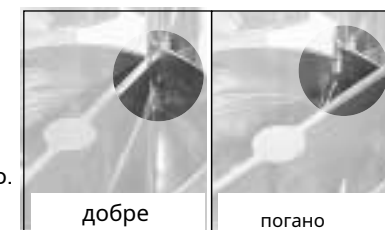
3) Якщо ви хочете використовувати кришку без знімної перегородки, накрутіть штовхач для капусти на шпindel.

NB: використовуйте спеціальний гайковий ключ для зняття штовхача



4) Вставте шарнірний штифт у відповідні місця на задній частині основи двигуна. Потім надійно закріпіть кришку на основі двигуна за допомогою кріпильного гачка.

Якщо ви не встановили штовхач для капусти, перевірте, чи знімний вкладиш стоїть правильно.





5) Вставте шарнірний штифт у отвори, передбачені на задній частині основи двигуна. Потім закріпіть кришку на основі двигуна за допомогою кріпильного гачка.

ЩОБ ЗМІНИТИ ДИСК:

1) Поставте блок двигуна перед собою, правою рукою від'єднайте алюмінієве кріплення, що блокує воронку на основі двигуна.



Підніміть головку для приготування овочів, нахиливши її назад, щоб звільнити чашу.

2) Вийміть диск, піднявши його знизу за допомогою втулки та, якщо необхідно, поверніть проти годинникової стрілки, щоб вивільнити...

Якщо ви використовували пристрій для нарізання кубиками, рекомендуємо одночасно зняти решітку та диск. Це буде легше, якщо ви спочатку повернете диск для спорожнення та витягнете його за два отвори.

3) Під час встановлення обладнання для нарізання кубиками ми рекомендуємо очищати внутрішню частину чаші вологою ганчіркою або губкою, особливо ту частину, на яку буде встановлена решітка.

Завжди використовуйте належним чином очищену решітку.

Ніколи не обробляйте м'які продукти після твердих, попередньо не очистивши решітку.

4) Встановіть розвантажувальну пластину, диск або обладнання для нарізання кубиками, як зазначено в розділі «Процедури складання» в пунктах 1) і 2).

5) Закрийте кришку машини для приготування овочів і закріпіть її на основі двигуна за допомогою кріпильного гачка.

ВИКОРИСТАННЯ І

ВИБІР ДИСКІВ

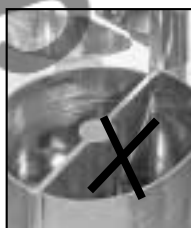
Кришка овочевого комбайна має два отвори для подачі:

- **широка подача** отвір для обробки овочів, таких як капуста та селера. Ця годівниця може бути оснащена перегородкою, щоб впоратися з продуктами круглої та овальної форми.
- **вузька подача** отвір для довгих овочів, що гарантує чудову точність нарізання. Якість різання можна оптимізувати, якщо використовувати відсік як напрямну для різання.

ВИКОРИСТАННЯ ШИРОКОГО ОТВОРУ ПОДАЧІ



УВАГА



Щоб отримати ідеальні результати під час приготування картоплі фри, переконайтеся, що ви відповідаєте **знімна перегородка використовується тільки отвір подачі, який знаходиться навпроти вихідного отвору (див. фото навпроти).**

- Підніміть штовхач, щоб отримати доступ до отвору подачі.

- Для деяких додатків доцільно встановити знімну перегородку. Це покращує укладання продуктів, які інакше можуть бути пошкоджені мішалкою (картопля, морква, помідори тощо).

- Наповніть годівницю доверху овочами.

- Опустіть штовхач так, щоб він був на одному рівні з верхньою частиною отвору подачі.

- Тисніть вниз на штовхач. Цей тиск має лише супроводжувати процес різання та змінюватиметься залежно від типу різання. Пам'ятайте, що занадто великий тиск створить непотрібне навантаження на прилад.

- Розріжте капусту навпіл і видаліть серцевину перед обробленням, щоб уникнути зайвого напруження і забезпечити вищу якість кінцевого продукту.

ВИКОРИСТАННЯ ШИРОКОГО ОТВОРУ ПОДАЧІ

Наповніть воронку овочами доверху. Тисніть вниз на штовхач і тримайте його, доки всі овочі не будуть оброблені.

Завжди притискайте овочі штовхачем, щоб покращити ефективність нарізання.

СЕРЦЕПИ			
S 0,8	капуста		
S 1	морква / капуста / огірок / цибуля / картопля / цибуля-порей		
S 2 / S 3	лимон / морква / гриб / капуста / картопля / огірок / цукіні / цибуля / цибуля-порей / болгарський перець		
S 4 / S 5	баклажан / корінь буряка / морква / гриб / огірок / перець болгарський / редис / салат / картопля / цибуля-порей / помідор		
S 8 / S 10	баклажан / картопля / кабачок / морква		
S / 14	картопля / кабачок / морква		
RIPPLE CUT СЕРЦЕПИ			
R 2	буряк корінь / картопля / морква / цукіні		
R 3	буряк корінь / картопля / морква / цукіні		
R 5	буряк корінь / картопля / морква / кабачок		
ТЕРТКИ			
G 1,5	селеріак / сир	G 7	капуста / сир
G 2	морква / чистотіл / сирна	G 9	капуста / сир
G 3	морква		Пармезан/шоколад
G 5	капуста / сир		Редька

ЖЮЛЬЄН	
J 2x2	морква / чистотіл / картопля
J 2x4	морква / буряк / цукіні / картопля морква / буряк /
J 2x6	цукіні / картопля баклажан / буряк корінь / цукіні /
J 4x4	картопля баклажан / буряк корінь / чистотіл / цукіні /
J 6x6	картопля чистотілу / картопля
J 8x8	
DICE	
D 5x5	морква / цукіні / огірок / картопля
D 8x8	чистотілу / морква / цукіні / корінь буряка
D 10x10	картопля / морква / цукіні / корінь буряка / ріпа / олія / яблуко (фрукт)
D 14x14	картопля / морква / цукіні / корінь буряка / селера
M 20x20	картопля / морква / цукіні / ананас / ріпа
M 25x25	картопля / кабачок / ріпа / яблуко (фрукт) / диня / кавун
КАРТОПЛЯ ФРІ	
F 8x8	картопля
Ф 10x10	картопля

ОЧИЩЕННЯ

УВАГА
В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням (ризик ураження електричним струмом).

Знявши головку машини для приготування овочів, зніміть диск, а потім решітку та розвантажувальну пластину, де необхідно.

Краще уникати посудомийних машин, щоб алюміній не потьмянів. Замість цього ми рекомендуємо чистити машину вручну за допомогою миючого засобу.

Якщо ви ставите машину в посудомийну машину, радимо використовувати миючий засіб, призначений спеціально для алюмінію.

Ніколи не занурюйте основу двигуна у воду. Очистіть його вологою ганчіркою або губкою.

ВАЖЛИВО
Перевірте, чи підходить ваш миючий засіб для чищення пластикових деталей. Деякі мийні засоби є надто лужними (наприклад, високий вміст каустичної соди або аміаку) і абсолютно несумісні з певними типами пластику, через що вони швидко псуються.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

• ЛЕЗА, ГРЕБІНКИ ТА ТЕРТКИ

Леза на дисках для нарізки, пластини на дисках для жульєну та тертки – це зношені деталі, які потрібно час від часу міняти, щоб забезпечити високу якість нарізання.

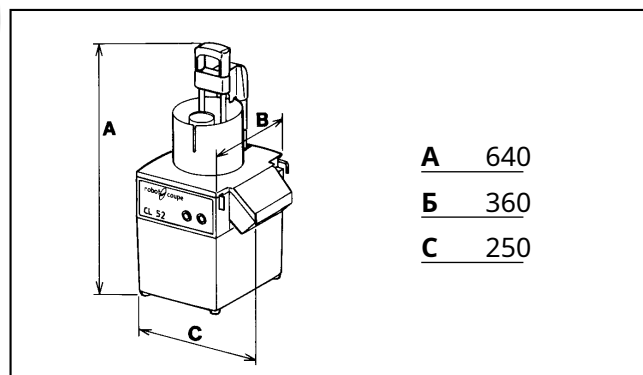
ТЕХНІЧНА

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВАГА

	вага нетто	вага брутто
CL 52 КОМПЛЕКТ	20 кг	23,5 кг
Середня вага одного диска	0,5 кг	0,6 кг

• РОЗМІРИ (в мм)



• РОБОЧА ВИСОТА

Ми рекомендуємо вам розташувати CL 52 на стійкій робочій поверхні так, щоб верхній край великого бункера для подачі був на висоті від 1,20 до 1,30 м.

• РІВЕНЬ ШУМУ

Еквівалентний безперервний рівень шуму, коли CL 52 працює без навантаження, становить менше 70 дБ(А).

• ЕЛЕКТРИЧНІ ДАНІ

Машина однофазна

Мотор	швидкість (об/хв)	потужність (Ватт)	Інтенсивність (підсилювач)
230 В/50 Гц	375	750	4.2
240 В/50 Гц	375	750	4.3
115 В/60 Гц	450	750	8.2
220 В/60 Гц	450	750	4.3

Трифазна машина

Мотор	швидкість (об/хв)	потужність (Ватт)	Інтенсивність (підсилювач)
400 В/50 Гц	375	750	2.0
220 В/60 Гц	450	750	4.0
380 В/60 Гц	450	750	2.6

**УВАГА**

Диски дуже гострі, поводьтеся обережно.

CL 52 оснащений магнітною системою безпеки який зупиняє двигун, як тільки відкривається широкий подавач або кришка. Це унеможливорює доступ до інструменту для нарізки, поки він рухається.

Як тільки кришка відкривається, мотор зупиняється. Щоб перезапустити машину, просто знову закрийте кришку.

Крім того, фіксатор кришки оснащено запобіжним механізмом, який запобігає використанню процесора, якщо кришку встановлено неправильно.

CL 52 оснащений **асистема теплового захисту** яка автоматично зупиняє двигун, якщо він працює занадто довго або перевантажений.

Якщо це сталося, дайте машині повністю охолонути перед повторним запуском.

**НАГАДУВАННЯ**

Не відкривайте кришку, поки двигун повністю не зупиниться.

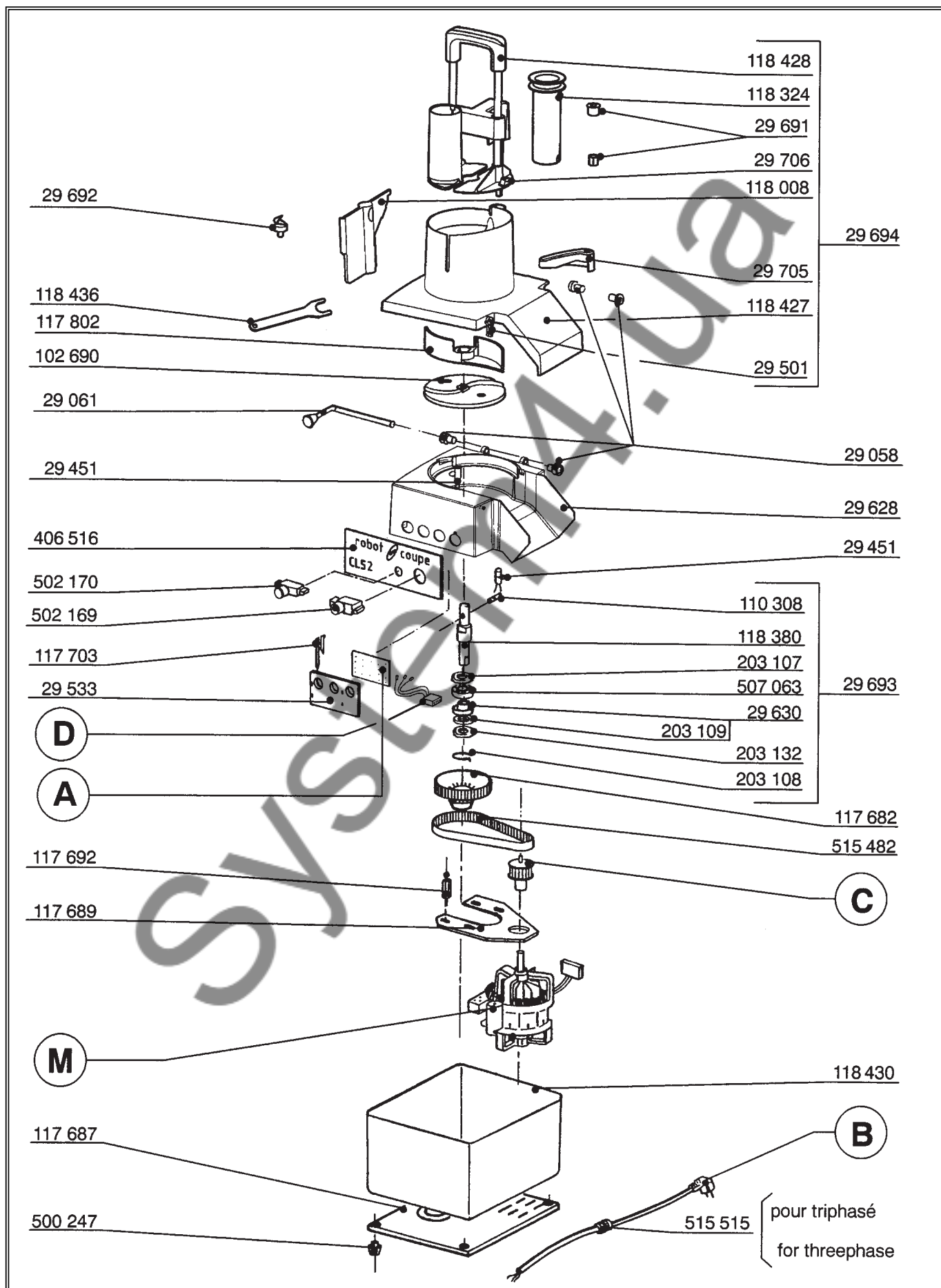
Ніколи не змінюйте системи блокування та безпеки.

Ніколи не кладіть руки в чашу під час роботи машини.

Ніколи не намагайтеся опускати інгредієнти руками.

МАШИНИ ВІДПОВІДНІ ДО:

- Наступні європейські директиви та відповідне національне законодавство:
 - Модифікована директива «Машини» 98/37/ЕЕС,
 - Директива "Низька напруга" 73/23/ЕЕС,
 - Директива "ЕМС" 89/336/ЕЕС,
 - «Матеріали та частини, що контактують з харчовими продуктами» Директива 89/109/ЕЕС,
 - Директива 90/128/ЕЕС «Пластмасові матеріали та частини, що контактують з харчовими продуктами».
- Наступні європейські стандарти та стандарти, що встановлюють правила охорони праці:
 - EN 292 - 1 і - 2,
 - EN 60204 -1 (1992),
 - Для овочерізки: EN 1678.



REFERENCE	DESIGNATION
29 058	ENS BAGUES EPAULEES (4) / SHOULDERED RING ASS (4)
29 061	ENS TIGE VERROU / LOCKING ROD ASS
29 451	ENS ILS / ILS ASS
29 501	ENS TAQUET ACCROCHAGE / CLINGH CLIP ASS
29 533	ENS SUPPORT PLATINE / CIRCUIT BOARD SUPPORT ASS
29 628	ENS CUVE / BOWL ASS
29 630	ENS ROUL. COMBINE / COMBIMATE BEARING ASS
29 691	ENS BAGUE MOYEU / HUB RING ASS
29 692	ENS EVIDEUR / GROOVER ASS
29 693	ENS ARBRE DE TRANSMISSION / TRANSMISSION SHAFT ASS
29 694	ENS COUVERCLE / LID ASS
29 705	SUPPORT AIMANT / MAGNET SUPPORT
29 706	ENS BUTEE POUSSOIR / PUSHER STOP ASS
102 021	POIGNEE POUSSOIR / PUSHER HANDLE
102 690	DISQUE EVACUATEUR / SLING PLATE
110 308	GOUPILLE D'AXE MOTEUR / MOTOR SHAFT PIN
117 682	POULIE DENTEE 75 DENTS / PULLEY (75 teeth)
117 687	PLAQUE DE FOND / BOTTOM PLATE
117 689	PLAQUE SUPPORT MOTEUR / MOTOR SUPPORT PLATE
117 692	ENTRETOISE SUPPORT / SUPPORT BRACE
117 703	CLAVETTE PLATINE / CIRCUIT BOARD PIN
117 802	EVACUATEUR CHOUX / DISCHARGE CABBAGE
118 008	PAROI AMOVIBLE / REMOVABLE WALL
118 324	POUSSOIR CAROTTES / CARROT PUSHER
118 376	COUVERCLE COUPE LEGUMES / VEGETABLE SLICER LID
118 380	ARBRE DE TRANSMISSION / SHAFT
118 428	ENS POUSSOIR / PUSHER ASS
118 430	CAPOT / COVER BASE
118 436	CLEF AGITATEUR / AGITATOR TOOL
203 107	JOINT / RING
203 108	CIRCLIPS / BUSHING
203 109	RONDELLE DE FROTTEMENT / RUBBING WASHER
203 132	RONDELLE / WASHER
406 516	PLAQUE FRONTALE / FRONT PLATE
500 247	PIEDS GRIS / GREY FOOT
502 169	BOUTON ROUGE / RED KNOB
502 170	BOUTON VERT / GREEN KNOB
507 063	ROULEMENT / BEARING
515 482	COURROIE / BELT
515 515	PRESSE ETOUPE / CORD PROTECTOR

A

PLATINE

/

CIRCUIT BOARD

B

CABLE D'ALIMENTATION

/

POWER CORD

C

ENS POULIE MOTRICE 20 DENTS

/

PULLEY (20 teeth) ASS

D

FAISCEAU DE CONNEXION

/

CONNECTION BEAM

M

MOTEUR

/

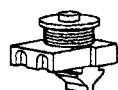
MOTOR



CONDENSATEUR MOTEUR

/

MOTOR CAPACITOR



RELAIS MOTEUR

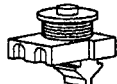
/

MOTOR RELAY

MONOPHASE/SINGLE PHASE

N°	M	V	Hz			A	B	C	D
24 360	303 082	230	50	508 211	514 030	102 480	507 026	29 530	29 599
24 361 UK	303 082	240	50	508 211	514 030	102 480	507 029	29 530	29 599
24 362 Aust	303 082	240	50	508 211	514 030	102 480	507 028	29 530	29 599
24 363	303 086	220	60	508 211	506 176	102 480	507 026	29 530	29 599
24 364	303 081	115	60	501 599	506 176	102 480	507 027	29 530	29 599

TRIPHASE/THREE PHASE

N°	M	V	Hz			A	B	C	D
24 365	303 080	400	50	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600
24 366	303 077	220	60	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600
24 367	303 078	380	60	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600

CL50D - CL50D ULTRA - CL52D - CL55D

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important

Précautions

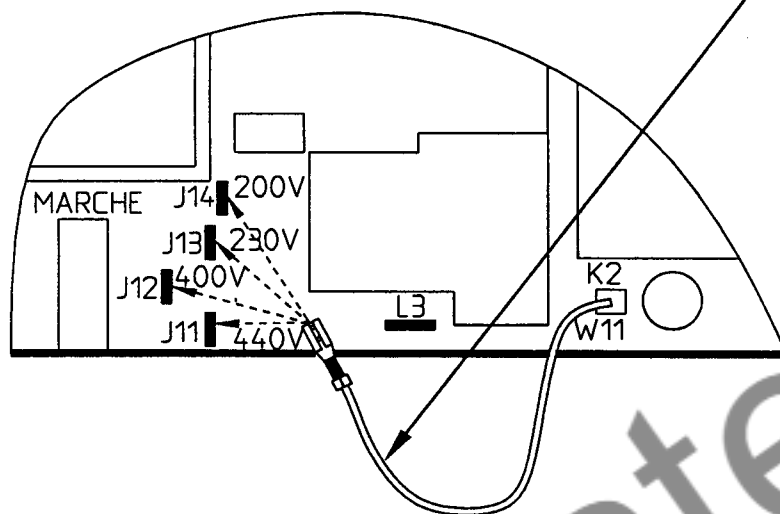
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).

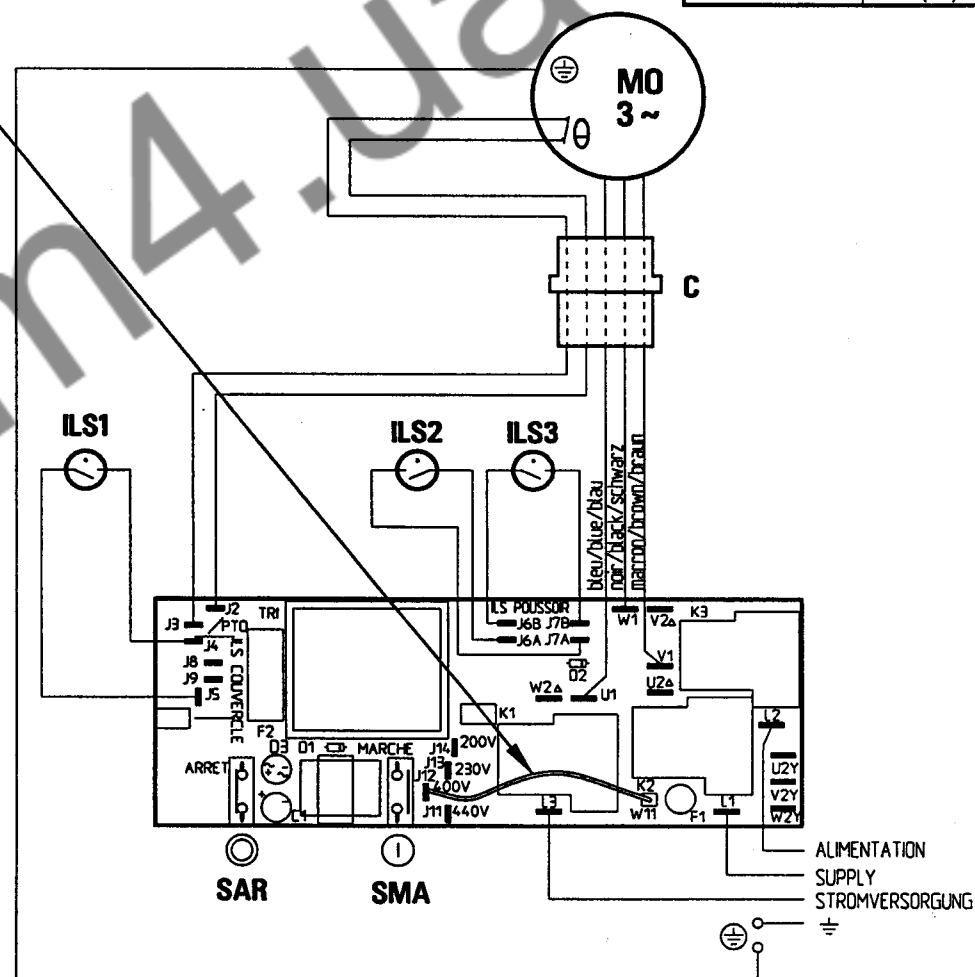
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).

Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafelgegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stößel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitsschalter Stößel Nur Bloß CL55D
MO	Moteur triphasé	Three-phase motor	Drehstrommotor
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



N° 406722

C : 05/99

CL52D - CL55D

120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

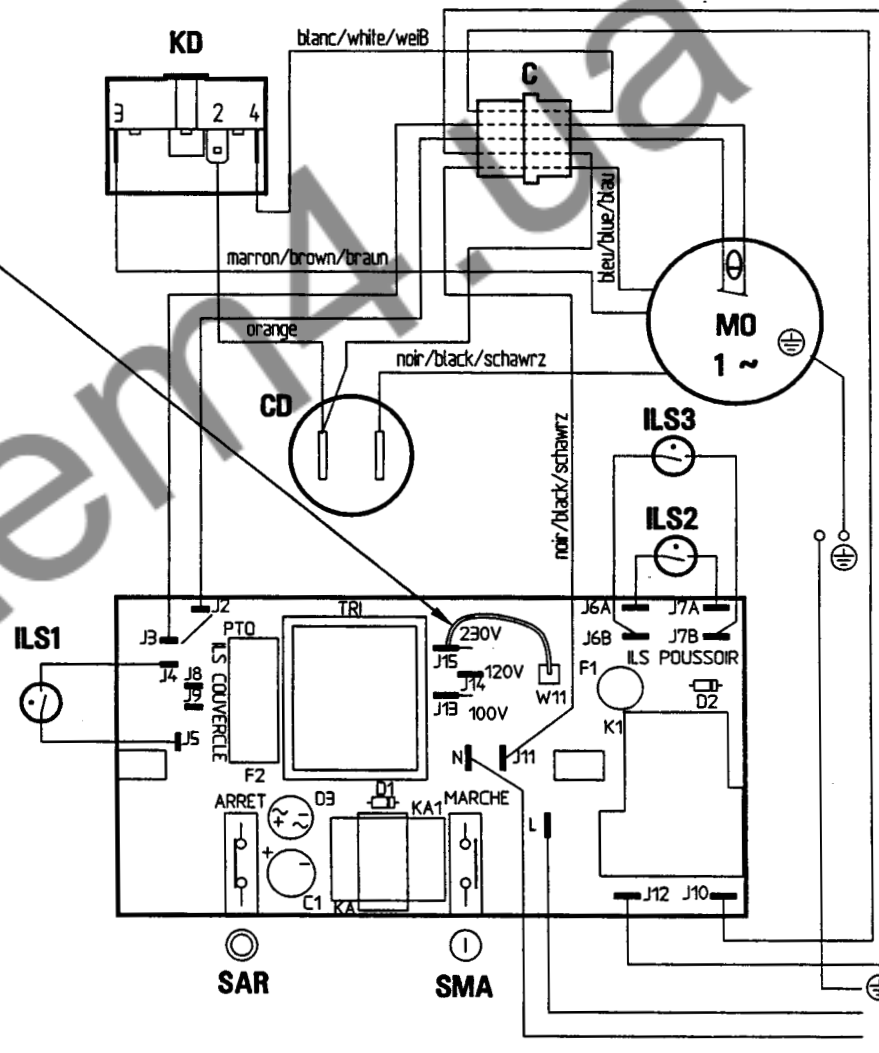
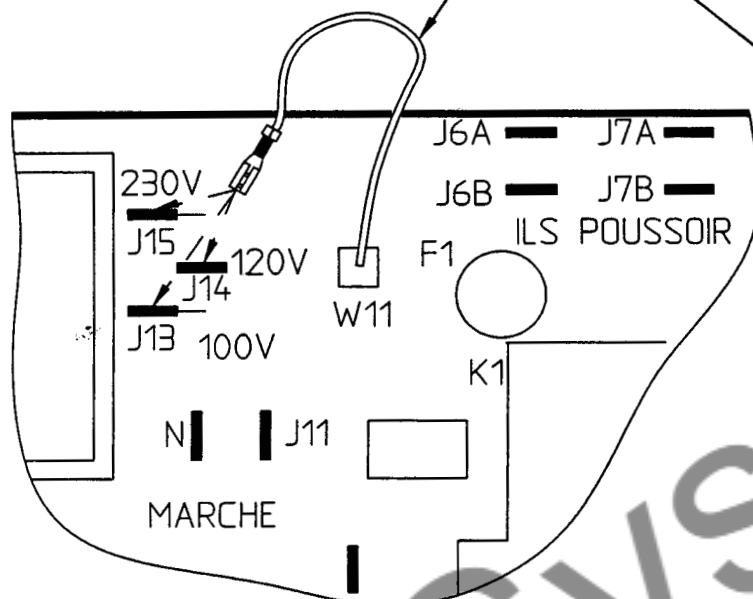
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal.
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.



Français	English	Deutsch
C Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ILS1 Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2 Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stüssel
ILS3 Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitschalter Stüssel Nur Bei CL55D
KD Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO Moteur monophasé	Single phase motor	Motor einphasig
SAR Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopechalter
SMA Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
⊖ Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

N° 406590 a

MAJ : 12/99



robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPES.H.C.

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

тел. : 03 85 69 50 00 - Факс : 03 85 69 50 07 12,
avenue du Maréchal Leclerc - BP 134 71305
Montceau-en-Bourgogne Електронна пошта
Cedex : france@robot-coupe.fr

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

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

Відділ експорту

Тел. : + 33 1 43 98 88 33 - Факс : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - Франція
<http://www.robot-coupe.fr> - електронна адреса: international@robot-coupe.com

robot coupe®



CL 52

SUMMARY

■ **WARRANTY**

■ **IMPORTANT WARNING**

■ **INTRODUCTION TO YOUR NEW
VEGETABLE PREPARATION MACHINE
CL 52**

■ **SWITCHING ON THE MACHINE**
• Advice on electrical

■ **ASSEMBLY**

■ **USES AND CHOICE OF DISCS**

■ **CLEANING**

■ **MAINTENANCE**

- Blades, plates and graters

■ **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Noise level
- Electrical data

■ **SAFETY**

■ **STANDARDS**

■ **TECHNICAL DATA**

- Exploded views
- Electric and wiring diagrams

ROBOT-COUPÉ S.N.C., LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

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

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

IMPORTANT WARNING

WARNING : In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand.

UNPACKING

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

INSTALLATION

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

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The machine must be earthed.

HANDLING

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

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 14) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

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

CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.

- For plastic parts , do not use detergents that are too alkaline (e.g., containing too much caustic soda or ammonia).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

MAINTENANCE

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

INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 52

The CL 52 is perfectly geared to professional needs. It can perform any number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

The CL 52 is equipped with a removable lid, metal bowl and stainless steel motor base. The full moon hopper is ideal for cutting large products.

The CL 52 is supplied with a wide range of discs and grids to satisfy even the most demanding chefs when it comes to cutting up fruit and vegetables, i.e. slicing, grating, julienne, dicing and french fried potatoes discs.

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

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

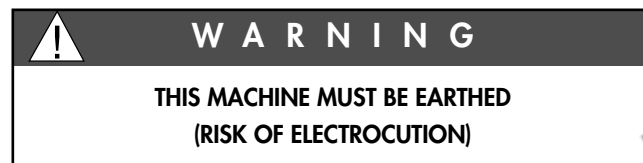
This manual contains important information designed to help the user get the most out of this vegetable preparation machine.

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

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

SWITCHING ON THE MACHINE

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's identification plate.



• CL 52 SINGLE-PHASE

ROBOT-COUPÉ CL 52 are fitted with various types of motors:

- 230 V / 50 Hz / 1
- 115 V / 60 Hz / 1
- 220 V / 60 Hz / 1

The machine comes with a single-phase plug connected to a power cord.

• CL 52 THREE-PHASE

ROBOT-COUPÉ CL 52 are fitted with various types of motors:

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

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

If you have a 4-pin plug:

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

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

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

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

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

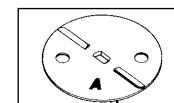
Swap either: the ❶ and the ❷
the ❶ and the ❸
the ❷ and the ❸

ASSEMBLY

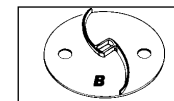
- 1) With the motor base facing you, place the discharge plate on the bottom of the bowl.



Emptying arm for fine grating and slicing only (cabbage, celery, carrots, cheese, etc.).



SIDE A facing upwards (ejection rib downwards) for any vegetables or citrus fruit which require careful handling (tomatoes, mushrooms...).



SIDE B facing upwards (ejection rib upwards) for all other types of fruit or vegetables.

2) Position your chosen disc:



a) **If you have opted for a slicing, grating or julienne disc:**
position the disc on the motor shaft. To ensure that it is correctly positioned, turn it in a clockwise direction.



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

b) **You have chosen a dicing unit:**

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

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

dicing grid slicer	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

The combinations in the shaded areas can be supplied on request.

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

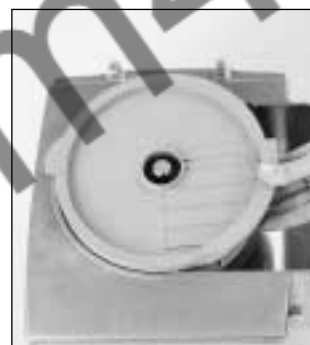
Make sure that the spur on the grid is fully engaged in the locking slot of the motor unit.



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

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

Position the French fries grid in the vegetable preparation bowl. Check that it is correctly positioned with the French fries plate positioned at the outlet.

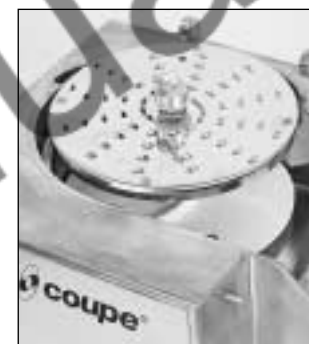


Next fit the appropriate slicing disc and rotate in a clockwise direction to check that it is correctly positioned.

!

WARNING

In order to obtain perfect results when making french fries, make sure you fit the **removable partition** and **only use the feed opening that is opposite the outlet** (see photo opposite).



3) If you want to use the lid without the removable partition, screw the cabbage spiral onto the spindle.



N.B. : use the specially provided spanner to remove it.

4) Slip the hinge pin into the locations provided at the back of the motor base. Next fit the lid securely onto the motor base using the fastening hook.



If you have not fitted the cabbage spiral, check that the removable partition has been properly positioned.





5) Slide the hinge pin into the slots provided at the back of the motor base. Then, lock the lid onto the motor base using the fastening hook.

TO CHANGE THE DISC:

1) With the motor base facing you, use your right hand to undo the aluminium fastening hook which holds the vegetable preparation head on the motor base.



Lift the vegetable preparation head, tilting it back to release the bowl.

2) Remove the disc by lifting it from underneath using the hub and if necessary, turn in an anti-clockwise direction to release...

If you have been using a dicing unit, we recommend you remove the grid and the disc at the same time. This will be easier if you first rotate the emptying disc and pull it out by the two holes.

3) When fitting dicing equipment, we recommend that you clean the inside of the bowl with a damp cloth or sponge, particularly the part onto which the grid is to be fitted.

Always use a properly cleaned grid.

Never process soft foodstuffs after hard ones without properly cleaning the grid beforehand.

4) Fit the discharge plate, disc or dicing equipment as indicated in "assembly procedures" in points 1) and 2).

5) Close the lid of the vegetable preparation machine and lock onto the motor base using the fastening hook.

USES AND CHOICE OF DISCS

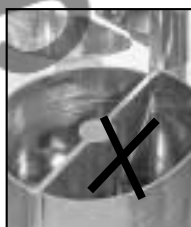
The lid of the vegetable processor features two feed openings:

- a **wide feed** opening for processing vegetables such as cabbage and celery. This feeder can be fitted with a partition in order to cope with round and oval products.
- a **narrow feed** opening for long vegetables, guaranteeing a remarkable degree of cutting precision. Cutting quality can be optimized if the compartment is used as a cutting guide.

USING THE WIDE FEED OPENING



WARNING



In order to obtain perfect results when making french fries, make sure you fit the **removable partition** and **only use the feed opening that is opposite the outlet** (see photo opposite).

- Raise the pusher to gain access to the feed opening.
- In the case of certain applications, it is a good idea to fit the removable partition. This improves the stacking of products which might otherwise be damaged by the stirrer (potatoes, carrots, tomatoes, etc.).

- Fill the feeder right up to the top with vegetables.
- Lower the pusher so that it is flush with the top of the feed opening.
- Exert a downwards pressure on the pusher. This pressure should just accompany the cutting process and will vary according to the type of cut. Remember that too great a pressure will place unnecessary strain on the appliance.
- Cut cabbages in half and remove the core before processing, in order to avoid unnecessary strain and ensure an end-product of a higher quality.

USING THE WIDE FEED OPENING

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

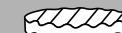
Always press the vegetables down with a pusher to improve cutting efficiency.

SLICERS



S 0,8	cabbage
S 1	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek
S 2 / S 3	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / zucchini / onion / leek / bell pepper
S 4 / S 5	eggplant / beet root / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato
S 8 / S 10	eggplant / potato / zucchini / carrot
S / 14	potato / zucchini / carrot

RIPPLE CUT SLICERS



R 2	beet root / potato / carrot / zucchini
R 3	beet root / potato / carrot / zucchini
R 5	beet root / potato / carrot / zucchini

GRATERS



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

JULIENNE

J 2x2	carrot / céleri / potato
J 2x4	carrot / beet root / zucchini / potato
J 2x6	carrot / beet root / zucchini / potato
J 4x4	eggplant / beet root / zucchini / potato
J 6x6	eggplant / beet root / céleri / zucchini / potato
J 8x8	céleri / potato

DICE

D 5x5	carrot / zucchini / cucumber / céleri
D 8x8	potato / carrot / zucchini / beet root
D 10x10	potato / carrot / zucchini / beet root / turnip / oignon / apple (fruit)
D 14x14	potato / carrot / zucchini / beet root / céleri
M 20x20	potato / carrot / zucchini / pineapple / turnip
M 25x25	potato / courgette / turnip / apple (fruit) / melon / watermelon

FRENCH FRIES

F 8x8	potato
F 10x10	potato

CLEANING



WARNING

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

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

Dishwashers are best avoided in order to prevent the aluminium from becoming tarnished. Instead we recommend that you clean the machine by hand using washing-up liquid.

If you do put your machine in a dishwasher, we suggest that you use a detergent designed specially for aluminium.

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



IMPORTANT

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

MAINTENANCE

• BLADES, PLATES AND GRATERS

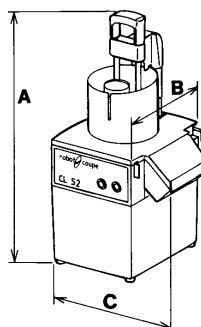
The blades on the slicing discs, the plates on the julienne discs and the graters are all wearing parts, which have to be changed every so often to ensure high quality cutting.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

	net weight	gross weight
CL 52 complete	20 kg	23,5 kg
average weight of one disc	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONS (in mm)



A	640
B	360
C	250

• WORKING HEIGHT

We recommend that you position the CL 52 on a stable worktop so that the upper edge of the large feed hopper is at a height of between 1.20 and 1.30 m.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the CL 52 is operating on no-load is less than 70 dB(A).

• ELECTRICAL DATA

Single-phase machine

Motor	Speed (rpm)	Power (Watts)	Intensity (Amp)
230 V/50Hz	375	750	4.2
240 V/50Hz	375	750	4.3
115 V/60Hz	450	750	8.2
220 V/60Hz	450	750	4.3

Three-phase machine

Motor	Speed (rpm)	Power (Watts)	Intensity (Amp)
400 V/50Hz	375	750	2.0
220 V/60Hz	450	750	4.0
380 V/60Hz	450	750	2.6

SAFETY



WARNING

The discs are very sharp, handle with care.

The CL 52 is equipped with a **magnetic safety system** which stops the motor as soon as either the wide feeder or the lid is opened. This makes it impossible to gain access to the slicing tool while it is still in motion.

As soon as the lid opens, the motor stops.

To restart your machine, simply relock the lid.

In addition, the cover locking catch is equipped with a safety mechanism which prevents the processor from being used if the cover is not correctly positioned.

The CL 52 is equipped with a **thermal protection system** which automatically stops the motor if it has been running for too long or is overloaded.

If this happens, allow the machine to cool completely before restarting.



REMINDER

Do not open the lid until the motor has come to a complete stop.

Never tamper with the locking and safety systems.

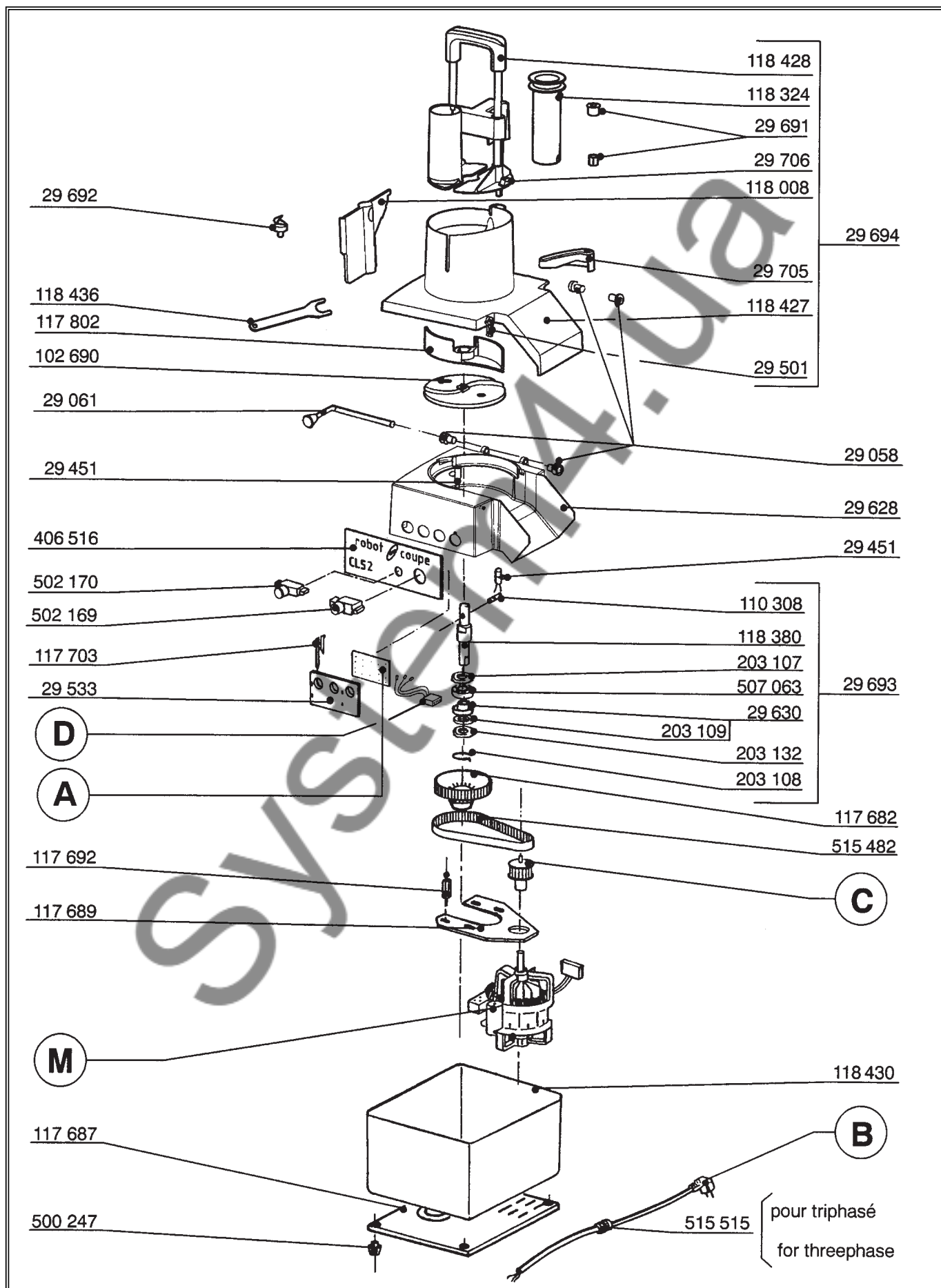
Never put a hand object in the bowl while the machine is operating.

Never force the ingredients down with your hands.

STANDARDS

MACHINES IN COMPLIANCE WITH:

- The following European directives and related national legislation:
 - Modified "machinery" directive 98/37/EEC,
 - "Low voltage" directive 73/23/EEC,
 - "EMC" directive 89/336/EEC,
 - "Materials and parts in food contact" directive 89/109/EEC,
 - "Plastic materials and parts in food contact" directive 90/128/EEC.
- The following European harmonized standards and standards setting out health and safety rules:
 - EN 292 - 1 and - 2,
 - EN 60204 -1 (1992),
 - For Vegetable cutting machine: EN 1678.



REFERENCE	DESIGNATION
29 058	ENS BAGUES EPAULEES (4) / SHOULDERED RING ASS (4)
29 061	ENS TIGE VERROU / LOCKING ROD ASS
29 451	ENS ILS / ILS ASS
29 501	ENS TAQUET ACCROCHAGE / CLINGH CLIP ASS
29 533	ENS SUPPORT PLATINE / CIRCUIT BOARD SUPPORT ASS
29 628	ENS CUVE / BOWL ASS
29 630	ENS ROUL. COMBINE / COMBIMATE BEARING ASS
29 691	ENS BAGUE MOYEU / HUB RING ASS
29 692	ENS EVIDEUR / GROOVER ASS
29 693	ENS ARBRE DE TRANSMISSION / TRANSMISSION SHAFT ASS
29 694	ENS COUVERCLE / LID ASS
29 705	SUPPORT AIMANT / MAGNET SUPPORT
29 706	ENS BUTEE POUSSOIR / PUSHER STOP ASS
102 021	POIGNEE POUSSOIR / PUSHER HANDLE
102 690	DISQUE EVACUATEUR / SLING PLATE
110 308	GOUPILLE D'AXE MOTEUR / MOTOR SHAFT PIN
117 682	POULIE DENTEE 75 DENTS / PULLEY (75 teeth)
117 687	PLAQUE DE FOND / BOTTOM PLATE
117 689	PLAQUE SUPPORT MOTEUR / MOTOR SUPPORT PLATE
117 692	ENTRETOISE SUPPORT / SUPPORT BRACE
117 703	CLAVETTE PLATINE / CIRCUIT BOARD PIN
117 802	EVACUATEUR CHOUX / DISCHARGE CABBAGE
118 008	PAROI AMOVIBLE / REMOVABLE WALL
118 324	POUSSOIR CAROTTES / CARROT PUSHER
118 376	COUVERCLE COUPE LEGUMES / VEGETABLE SLICER LID
118 380	ARBRE DE TRANSMISSION / SHAFT
118 428	ENS POUSSOIR / PUSHER ASS
118 430	CAPOT / COVER BASE
118 436	CLEF AGITATEUR / AGITATOR TOOL
203 107	JOINT / RING
203 108	CIRCLIPS / BUSHING
203 109	RONDELLE DE FROTTEMENT / RUBBING WASHER
203 132	RONDELLE / WASHER
406 516	PLAQUE FRONTALE / FRONT PLATE
500 247	PIEDS GRIS / GREY FOOT
502 169	BOUTON ROUGE / RED KNOB
502 170	BOUTON VERT / GREEN KNOB
507 063	ROULEMENT / BEARING
515 482	COURROIE / BELT
515 515	PRESSE ETOUPE / CORD PROTECTOR

A

PLATINE

/

CIRCUIT BOARD

B

CABLE D'ALIMENTATION

/

POWER CORD

C

ENS POULIE MOTRICE 20 DENTS

/

PULLEY (20 teeth) ASS

D

FAISCEAU DE CONNEXION

/

CONNECTION BEAM

M

MOTEUR

/

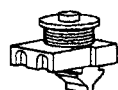
MOTOR



CONDENSATEUR MOTEUR

/

MOTOR CAPACITOR



RELAIS MOTEUR

/

MOTOR RELAY

MONOPHASE/SINGLE PHASE

N°	M	V	Hz			A	B	C	D
24 360	303 082	230	50	508 211	514 030	102 480	507 026	29 530	29 599
24 361 UK	303 082	240	50	508 211	514 030	102 480	507 029	29 530	29 599
24 362 Aust	303 082	240	50	508 211	514 030	102 480	507 028	29 530	29 599
24 363	303 086	220	60	508 211	506 176	102 480	507 026	29 530	29 599
24 364	303 081	115	60	501 599	506 176	102 480	507 027	29 530	29 599

TRIPHASE/THREE PHASE

N°	M	V	Hz			A	B	C	D
24 365	303 080	400	50	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600
24 366	303 077	220	60	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600
24 367	303 078	380	60	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600

CL50D - CL50D ULTRA - CL52D - CL55D

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important

Précautions

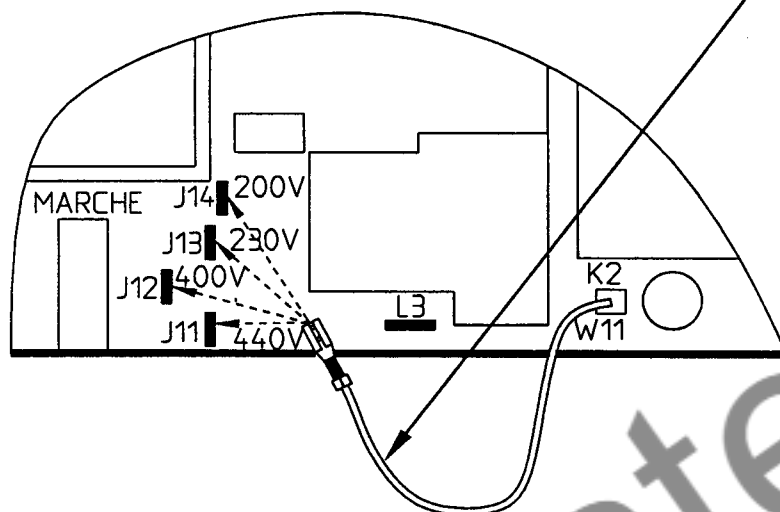
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).

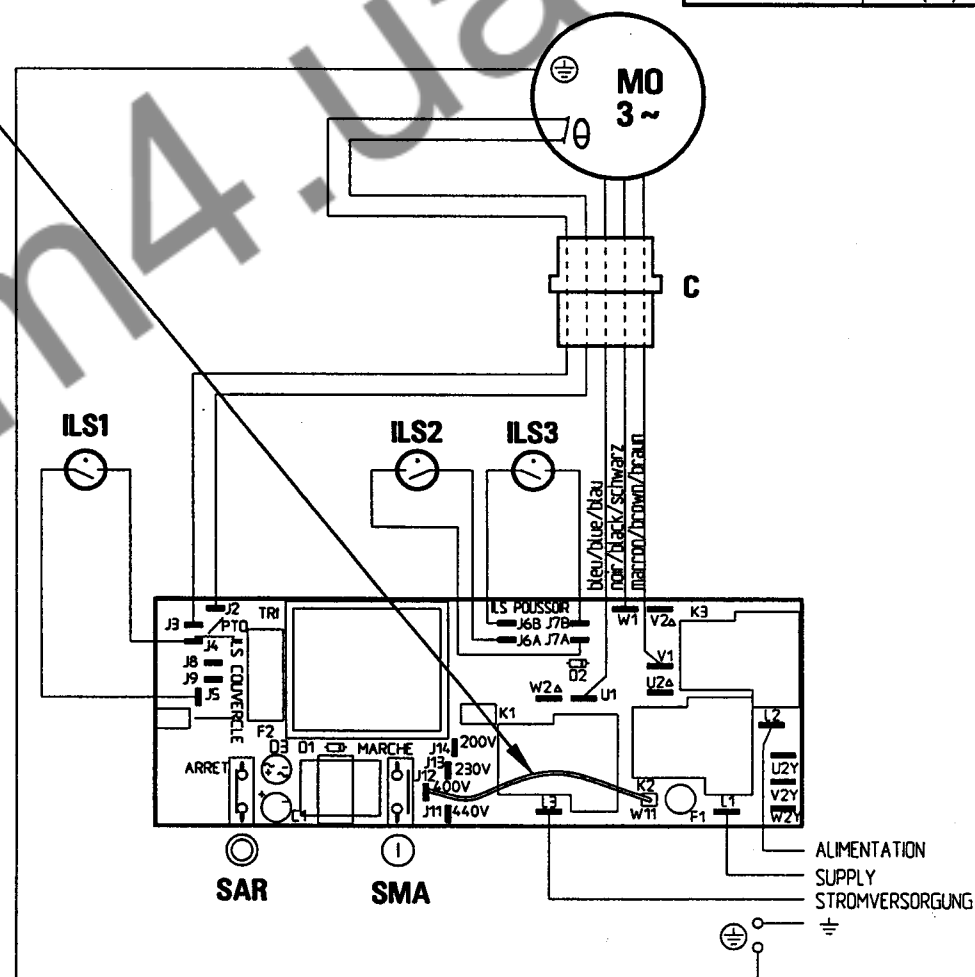
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).

Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafelgegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stößel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitsschalter Stößel Nur Bloß CL55D
MO	Moteur triphasé	Three-phase motor	Drehstrommotor
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



N° 406722

Σ : 05/99

CL52D - CL55D

120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

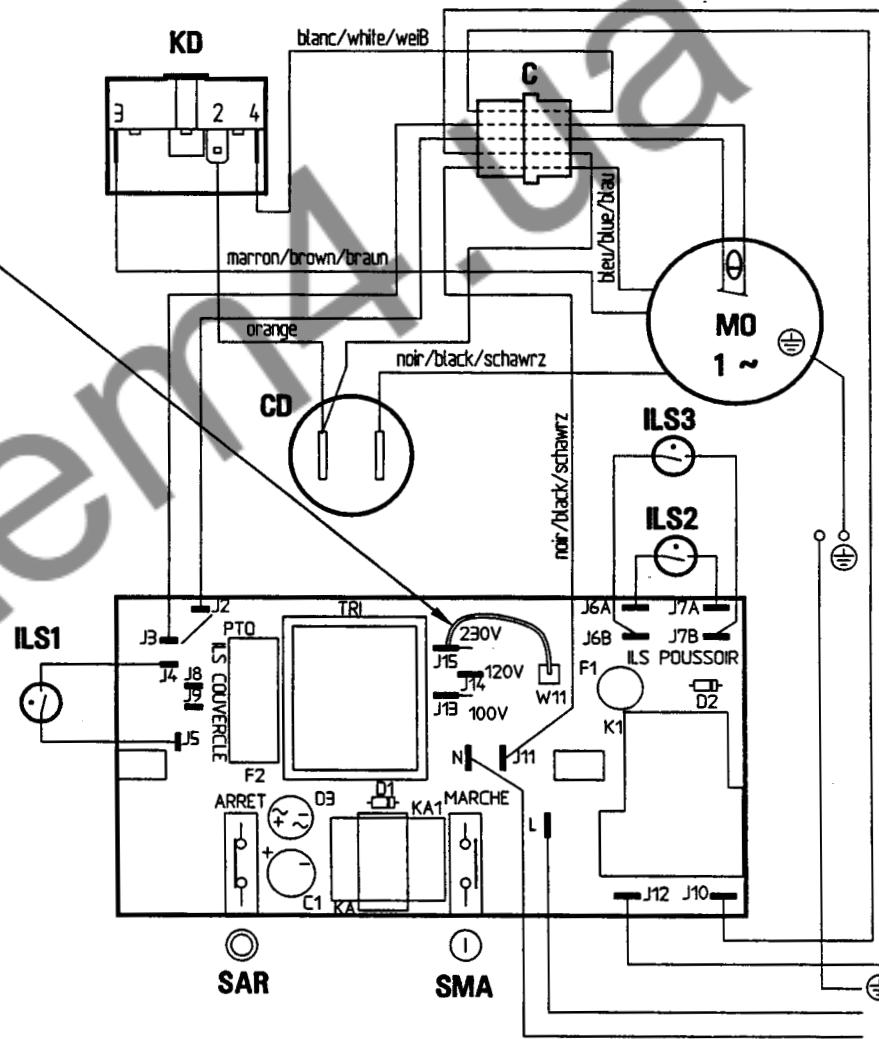
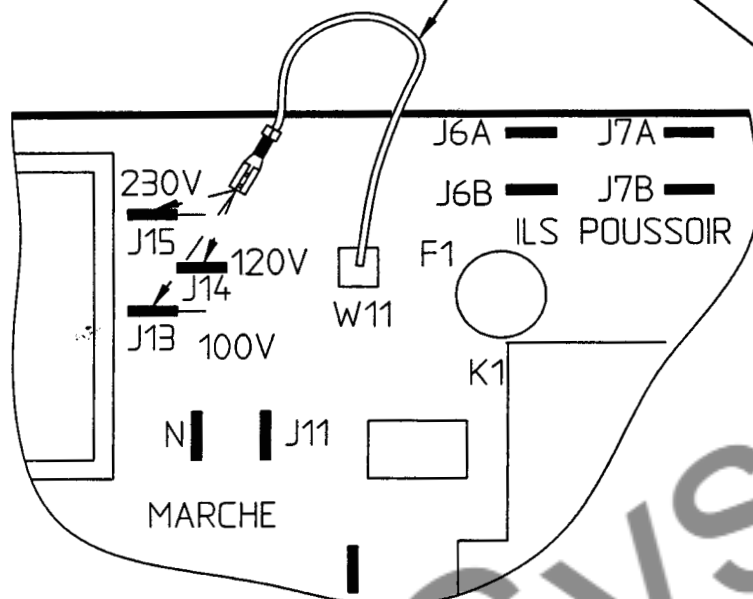
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal.
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stüssel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitschalter Stüssel Nur Boß CL55D
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase motor	Motor einphasig
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopechalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

N° 406590 a

MAJ : 12/99



robot coupe®

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

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

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

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

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

Export Department

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

robot coupe®



CL 52

robot a coupe[®]

Инструкция по эксплуатации

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

СОДЕРЖАНИЕ

■ ГАРАНТИЯ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ
ОВОЩЕРЕЗКУ CL 52

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА
• Рекомендации по подключению

■ ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
И ВЫБОР ДИСКОВ

■ ОЧИСТКА

■ ТЕХУХОД

- Ножи, гребенки и терки

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Габаритные размеры
- Высота рабочей поверхности
- Уровень шума
- Электрические характеристики

■ ЗАЩИТА

■ НОРМЫ

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ (стр. 11)

- Изображение в разобранном виде
- Электросхемы и монтажная схема

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPÉ имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится только к официальному изготовителю марки, его дистрибьютору или импортеру.

Если вы покупаете аппарат ROBOT-COUPÉ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (в этом случае проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютором).

Гарантия ROBOT-COUPÉ не распространяется на гарантию дистрибьютора, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPÉ будет действительной с некоторыми оговорками в зависимости от рынка.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPÉ S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подоб-ные повреждения, вызванное неправильным выполнением инструкции в части сборки, установки, использования, чистки, обслуживания и т. д.).

2 - Заточка или замена лезвий, затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным.

3 - Детали и/или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок, испачканных, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным предприятием.

5 - Перевозка аппарата в/из сервисного центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направления вращения трехфазного электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить об этом перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или как только он обнаружит повреждение, если речь идет о невидимом повреждении.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая пригодится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов: ROBOT-COUPÉ S.N.C., а также все его филиалы или аффилированные предприятия, его дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ! Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, а также все принадлежности или специальную оснастку, находящиеся в коробках.
- Соблюдайте **ОСТОРОЖНОСТЬ** при распаковке режущих инструментов: ножей, дисков и др.

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Обязательно подсоедините аппарат к розетке с заземлением.
- При трехфазном токе убедитесь, что аппарат вращается в направлении против часовой стрелки.

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго соблюдайте различные процедуры сборки (см. стр. 78) и убедитесь, что все принадлежности правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Никогда не вставляйте посторонние предметы в рабочую емкость.
- Никогда не проталкивайте пищевые продукты рукой.
- Не перегружайте аппарат.
- Никогда не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед операциями очистки всегда отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и его принадлежности по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте подходящее моющее средство.

- Для пластмассовых деталей не используйте моющие средства с высокой щелочностью (высокая концентрация натрия или аммиака).
- Robot-Coupe ни в коем случае не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях в обязательном порядке отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно соблюдайте процедуры техухода и проверяйте принадлежности, особенно в случае использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр.).
- Никогда не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или вилки, или если аппарат плохо работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 52

Овощерезки CL 52 – это аппараты, идеально приспособленные для удовлетворения профессиональных нужд. По мере их использования вы откроете многообразие их возможностей.

Модель CL 52 имеет съемную крышку, металлический рабочий отсек и корпус двигателя из нержавеющей стали. Большая воронка круглой формы позволяет работать с крупными овощами.

CL 52 имеет широкий ассортимент режущих дисков и решеток для обеспечения высокого качества нарезки фруктов и овощей: прямые и волнистые ломтики, шинковка, терка, соломка, кубики и брусочки-фри.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобную очистку: все детали, находящиеся в контакте с продуктами и часто используемые, легко снимаются и очищаются.

Для вашего удобства в этой инструкции описываются различные операции сборки и разборки.

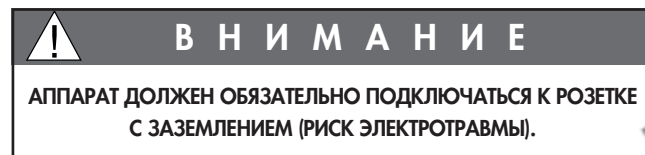
Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать овощерезку CL 52.

Поэтому мы настоятельно рекомендуем перед первым использованием аппарата внимательно прочитать данную инструкцию.

Несколько помещенных здесь примеров приготовления помогут вам быстро ознакомиться с аппаратом и оценить его преимущества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.



• CL 52 ОДНОФАЗНАЯ

Модель CL 52 ROBOT-COUPÉ оснащена различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 1-фазн.

115 В / 60 Гц / 1-фазн.

220 В / 60 Гц / 1-фазн.

Аппарат поставляется с однофазной штепсельной вилкой, соединенной со шнуром питания.

• CL 52 ТРЕХФАЗНАЯ

Модель CL 52 ROBOT-COUPÉ оснащена различными типами двигателей:

400 В / 50 Гц / 3-фазн.

220 В / 60 Гц / 3-фазн.

380 В / 60 Гц / 3-фазн.

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 4 проводов, один из которых подсоединяется к земле, а остальные три – к трем фазам.

Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

- 1) Подсоедините зеленый и желтый заземляющий провод к контакту заземления.
- 2) Подсоедините три другие провода к оставшимся контактам.

Если вы располагаете вилкой с 5 контактами: так как аппараты ROBOT-COUPÉ не нуждаются в подсоединении к нейтрали, пятый контакт остается свободным.

Затем включите аппарат вхолостую и убедитесь, что диск правильно вращается в направлении, обратном часовой стрелке.

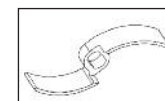
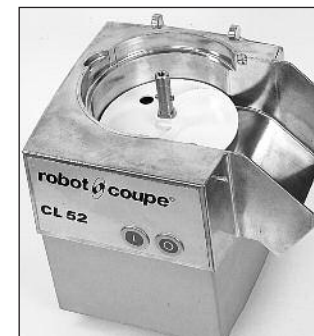
Красная стрелка на корпусе двигателя указывает направление вращения диска. Если диск вращается в направлении часовой стрелки, переключите два провода:

ЗЕЛЕНЫЙ/ЖЕЛТЫЙ – провод заземления, НЕ ОТСОЕДИНЯТЬ ЕГО

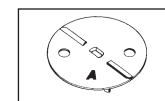
Переключите либо: **1 и 2**
1 и 3
2 и 3

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

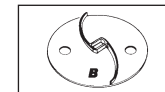
- 1) Поставьте блок двигателя перед собой и установите диск-сбрасыватель на дне рабочего отсека:



Диск-сбрасыватель только для терки и шинковки (капуста, сельдерей, морковь, сыр...)

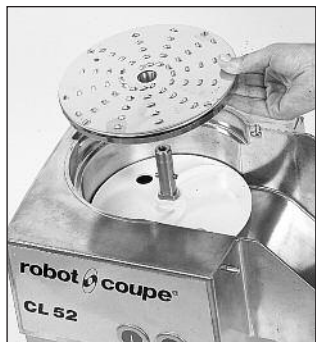


СТОРОНА А вверх для нежных овощей или цитрусовых (томаты, грибы...)



СТОРОНА В вверх для остальных фруктов и овощей.

2) Установите выбранный вами диск:



а) **Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или соломкой:** Установите диск на вал двигателя и убедитесь, что он правильно установлен, прокрутив его в направлении часовой стрелки.

б) **Вы выбрали комплект для нарезки кубиками:** Имеется решетка и диск ломтики специально для нарезки кубиками.

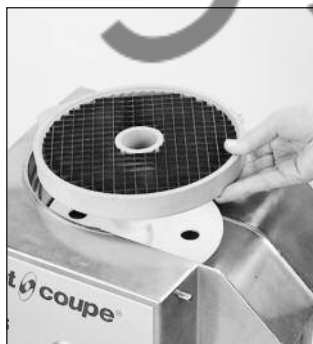
Диски ломтики могут устанавливаться с решеткой для нарезки кубиками, соответственно:

решетка для кубиков диск	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	14x14 мм	20x20 мм	25x25 мм
5 мм	•					
8 мм		•				
10 мм			•			
14 мм				•		
20 мм					•	
25 мм						•

Комбинации, выделенные серым цветом, могут поставляться дополнительно.

Установите диск-решетку для нарезки кубиками в рабочий отсек овощерезки.

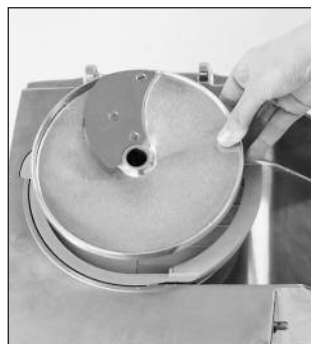
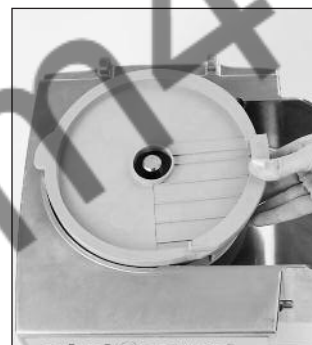
Убедитесь, что выступ решетки хорошо вошел в предусмотренное для него место на корпусе двигателя.



с) **Вы выбрали изготовление фри:**

Комплект состоит из решетки ломтики и диска ломтики специально для картофеля фри.

Установите диск-решетку для приготовления фри в отсек овощерезки. Убедитесь, что он правильно установлен: гребенка должна находиться на уровне сброса.

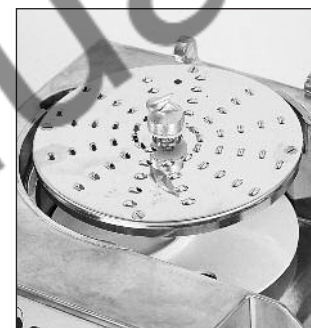


Установите затем соответствующий диск-измельчитель (диск с прямым ножом) и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.

Установите затем соответствующий диск ломтики и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.

ВНИМАНИЕ

Для получения оптимального качества нарезки при приготовлении фри необходимо использовать **съемный вкладыш** и загружать одну из двух воронок – ту, которая находится с противоположной стороны выходной воронки (см. фото рядом).



4) Установите овощерезку на валу двигателя так, чтобы крепежная лапка находилась перед вами с правой стороны.

3) Если вы используете овощерезку без съемного вкладыша, привинтите толкатель для нарезки капусты на ось.

Внимание! Для снятия толкателя используйте специально предусмотренный для этого ключ.



Если вы не используете толкатель для капусты, проверьте правильную установку съемного вкладыша.





5) Вставьте стержень шарнира в предусмотренное для него место, расположенное сзади блока. Заблокируйте затем крышку на блоке двигателя с помощью крепежной лапки.

СМЕНА ДИСКА:

1) Поставьте блок двигателя перед собой, правой рукой разблокируйте алюминиевую крепежную лапку, служащую для блокировки воронки на блоке двигателя.



Поднимите воронку, наклонив ее назад, чтобы высвободить рабочий отсек.

2) Снимите диск, приподнимая его снизу с помощью втулки и, при необходимости, поворачивая его в направлении против часовой стрелки, чтобы разблокировать.

Если вы используете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется снять комплект диск + решетка одновременно. Для облегчения операции, слегка поверните диск-сбрасыватель в направлении против часовой стрелки. Снимите затем диск-сбрасыватель с помощью двух отверстий.

3) При сборке комплекта для нарезки кубиками, рекомендуется протереть рабочий отсек влажной тряпкой или губкой, особенно расщепку, на которой устанавливается решетка.

Всегда используйте хорошо очищенную решетку.

Никогда не обрабатывайте мягкие продукты после твердых, не очистив предварительно решетку.

4) Процедура сборки диска-сбрасывателя, диска или комплекта для нарезки кубиками описана в разделе «Процедуры сборки» параграфы 1) и 2).

5) Закройте крышку овощерезки и заблокируйте ее на блоке двигателя с помощью крепежной лапки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

В комплект овощерезки входят две воронки:

- **большая воронка** для нарезки объемистых овощей таких, как капуста, сельдерей и др. Эта воронка может разделяться съемным вкладышем в случае обработки круглых и овальных продуктов.

- **воронка со встроенной трубкой** особенно эффективна для точной нарезки длинных и нежных продуктов. Для достижения оптимального результата используйте этот отсек в качестве направляющей нарезки.

- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ



В зависимости от приготовления используйте съемный вкладыш, обеспечивающий полную загрузку продуктов (картофель, морковь, томаты...), которые могут повредиться смесителем.

- Загрузите воронку овощами до самого верха.

- Установите рычаг вертикально воронке.

- Нажимайте на рычаг только для сопровождения нарезки овощей. Сила нажатия изменяется в зависимости от типа продуктов, однако чрезмерное нажатие может вызвать ненужную перегрузку аппарата.

- Перед нарезкой капусты рекомендуется предварительно разрезать ее пополам во избежание излишних усилий и получения лучшего качества конечного продукта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОРОНКИ С ТРУБКОЙ

Загрузите воронку овощами до самого верха. Нажмите на рычаг и продолжайте нажимать на него до полного измельчения овощей.

Во избежание плохого качества нарезки всегда нажимайте на овощи с помощью рычага.

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ



E 0,8	капуста
E 1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-порей
E 2 / E 3	лимон / морковь / грибы / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук / лук-порей / перец
E 4 / E 5	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель / томаты
E 8 / E 10	баклажаны / картофель / кабачки / морковь
E 14	картофель / кабачки / морковь

ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ



E 2	свекла / картофель / морковь / кабачки
E 3	свекла / картофель / морковь / кабачки
E 5	свекла / картофель / морковь / кабачки

ТЕРКА



R 1,5	сельдерей / сыр	R 7	капуста / сыр
R 2	морковь / сельдерей / сыр	R 9	капуста / сыр
R 3	морковь		Пармезан / шоколад
R 5	капуста / сыр		Редька

СОЛОМКА



B 2x2	морковь / сельдерей / картофель
B 2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель
B 2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель
B 4x4	баклажаны / свекла / кабачки / картофель
B 6x6	баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
B 8x8	сельдерей / картофель

КУБИКИ



M 5x5	морковь / кабачки / огурцы / сельдерей
M 8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла
M 10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки
M 14x14	картофель / морковь / кабачки / репа / сельдерей
M 20x20	картофель / морковь / кабачки / ананас / репа
M 25x25	картофель / кабачки / репа / яблоки / дыни / арбузы

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



F 8x8	картофель
F 10x10	картофель

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями очистки рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание риска электротравм).

Снимите сначала воронку овощерезки, а затем поочередно – диск, решетку (в случае ее использования) и диск-сбрасыватель.

Во избежание почернения алюминия не рекомендуется использовать для очистки посудомоечную машину, предпочтительно мыть овощерезку руками с помощью моющего средства для посуды, а затем прополоскать и вытереть.

В случае использования посудомоечной машины рекомендуется применять моющее средство специально для алюминия.

Никогда не погружайте блок двигателя в воду, очищайте его с помощью влажной тряпки или губки.



ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые моющие средства имеют высокую щелочность (например, высокую концентрацию натрия или аммиака) и не могут применяться для пластмассовых изделий во избежание их быстрого повреждения.

ТЕХУХОД

• НОЖИ, ГРЕБЕНКИ И ТЕРКИ

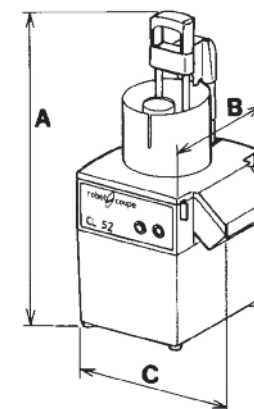
Ножи дисков ломтики, гребенки для нарезки соломкой и терки являются изнашиваемыми деталями, рекомендуется периодически заменять их для обеспечения постоянного качества готового продукта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	вес нетто	вес в упаковке
Комплект CL 52	20 кг	23,5 кг
Средний вес одного диска	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



A	640
B	360
C	250

• ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рекомендуется устанавливать овощерезку CL 52 на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота до верхнего края емкости составляла 1,20 - 1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе овощерезки CL 52 вхолостую, составляет менее 70 дБ(А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Однофазный аппарат CL 52

Двигатель	Скорость (об./мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230 В/50 Гц	375	750	4,2
240 В/50 Гц	375	750	4,3
120 В/60 Гц	450	750	9,5
220 В/60 Гц	450	750	4,3

Трехфазный аппарат CL 52

Двигатель	Скорость (об./мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
400 В/50 Гц	375	750	2,0
220 В/60 Гц	450	750	4,0
380 В/60 Гц	450	750	2,6

ЗАЩИТА



В В А А В А О

Диски являются режущими инструментами, соблюдайте осторожность при работе с ними.

Овощерезка CL 52 имеет магнитную систему защиты, которая останавливает двигатель в момент открытия большой воронки или крышки, предотвращая доступ ко всем работающим режущим инструментам.

В момент открытия крышки двигатель останавливается.

Для повторного запуска аппарата достаточно заблокировать крышку и нажать на кнопку пуск.

Кроме того, защелки блокировки крышки имеют предохранительное устройство, предотвращающее включение аппарата при неправильном закрытии крышки.

Аппарат CL 52 имеет предохранительную систему **защиты от перегрева**, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включить его.



НАПОМИНАНИЕ

Никогда не открывайте аппарат до его полной остановки.

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы через воронку в рабочий отсек во время работы аппарата.

Никогда не проталкивайте продукты рукой.

НОРМЫ

АППАРАТЫ СООТВЕТСТВУЮТ:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы:

- Директива по механизмам, модифицированная 2006/42/CE,

- Директива по низкому напряжению 2006/95/CEE,

- Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,

- Директива по материалам и оборудованию, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 89/109/CEE,

- Директива Европейской комиссии от 6 августа 2002 г. по материалам и оборудованию из пластмассы, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE.

- Директива "ROHS" 2002/95/CE,

- Директива "DEEE" 2002/96/CE.

- Положениям стандартизированных европейских норм, указанных выше, а также норм в отношении техники безопасности и гигиены:

- EN 292 - 1 и 2: безопасность механизмов - общие принципы разработки,

- EN 60204 - 1, 2006: безопасность механизмов - электрооборудование аппаратов - общие правила,

- Для овощерезок EN 1678.

СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ

- IP 55 для кнопок управления

- IP 34 для механизмов

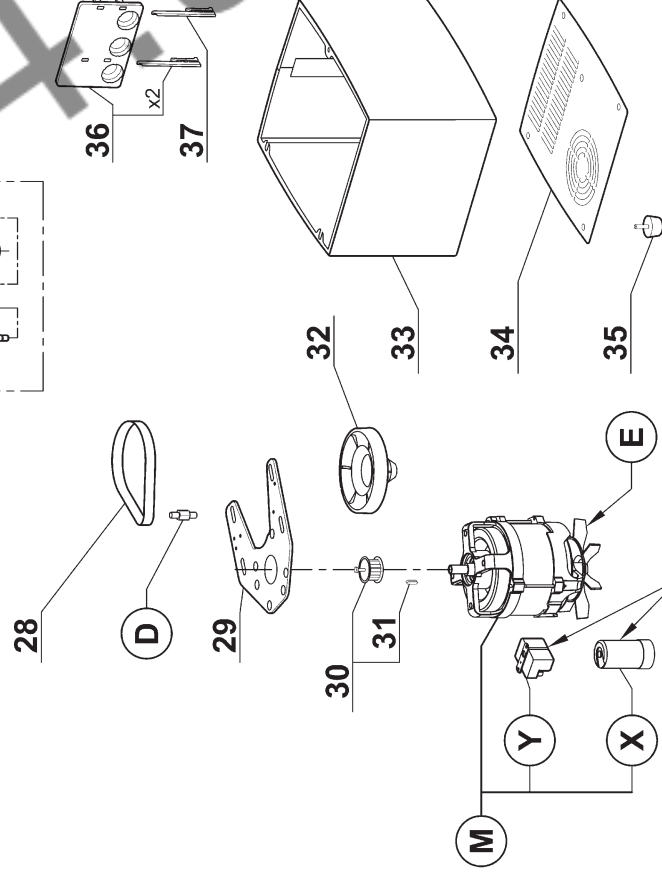
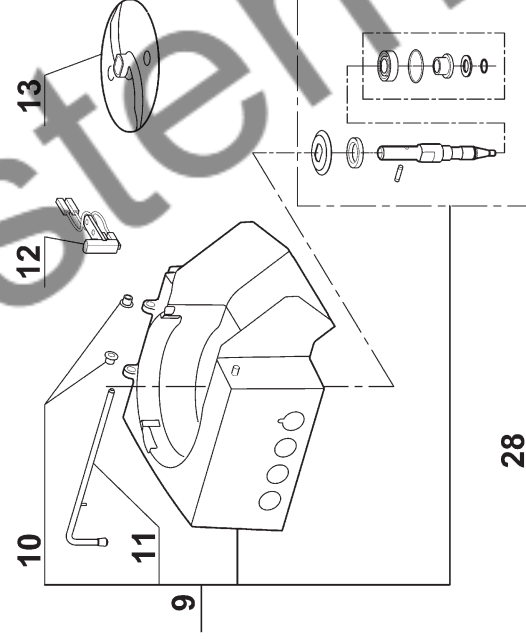
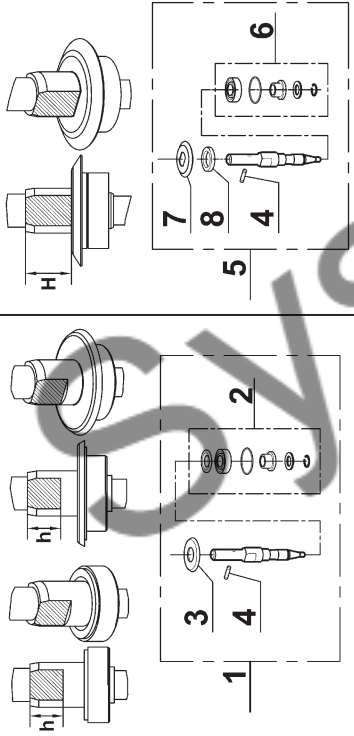
robot @ coupe[®]

System4.ua

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ATTENTION : Il existe 2 configurations au niveau de l'arbre de transmission et des joints d'étanchéité associés. Choisir parmi les repères **1 à 3** ou **5 à 8**, selon la hauteur des **plats d'entraînement** de l'arbre de transmission sur votre machine.
[h = 18,5 mm ; H = 25,5 mm]

WARNING : There are 2 configurations regarding the transmission shaft and the associated seals. Choose among indexes **1 to 3** or **5 to 8**, according to the height of the transmission shaft **driving flats** on your machine.



Uniquement pour moteur monophasé.
Only for single phase motor.

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	29 693	ENSEMBLE AXE DE TRANSMISSION (ANCIEN)	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY (OLD)
2	29 630	ENSEMBLE ROULEMENTS + JOINTS (ANCIEN)	BEARINGS + SEALS ASSEMBLY (OLD)
3	39 197	ENSEMBLE JOINT + DEFLECTEUR (ANCIEN)	SEAL + DEFLECTOR ASSEMBLY (OLD)
4	110 308	GOUPILLE D'ARBRE	MOTOR SHAFT PIN
5	39 199	ENSEMBLE AXE DE TRANSMISSION (NOUVEAU)	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY (NEW)
6	39 273	ENSEMBLE ROULEMENTS + JOINTS (NOUVEAU)	BEARINGS + SEALS ASSEMBLY (NEW)
7	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
8	501 678	BAGUE ETANCHEITE 25x42x7	SHAFT SEAL 25x42x7
9	39 471	ENSEMBLE CUVE + AXE DE TRANSMISSION	BOWL + TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
10	29 058	BAGUES EPAULEES (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
11	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
12	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
13	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
14	29 694	ENSEMBLE COUVERCLE	LID ASSEMBLY
15	118 324	POUSOIR CAROTTES	CAROTS PUSHER
16	29 691	ENSEMBLE BAGUES DE GUIDAGE EN ROTATION	ROTATING GUIDING PLASTIC BUSHINGS ASSEMBLY
18	29 705	ENSEMBLE PORTE AIMANT	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
19	118 428	ENSEMBLE POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
20	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR (QTE=1)	PUSHER STOP ASSEMBLY (QTY=1)
21	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
22	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
23	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
24	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
25	118 008	PAROI AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
26	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE DEVICE
27	118 436	CLEF EVIDOIR	GOUGE WRENCH
28	515 482	COURROIE	BELT
29	117 689	PLAQUE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT PLATE
30	29 532	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
31	502 768	CLAVETTE MOTEUR 4x4x16	MOTOR SHAFT KEY 4x4x16
32	117 682	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
33	118 430	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
34	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
35	500 247	PIED	FOOT
36	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
37	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
38	406 516	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
39	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
40	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
41	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF



CL 52 D

N° de série / Serial number
- 194 - - - - -
- 317 - - - - -

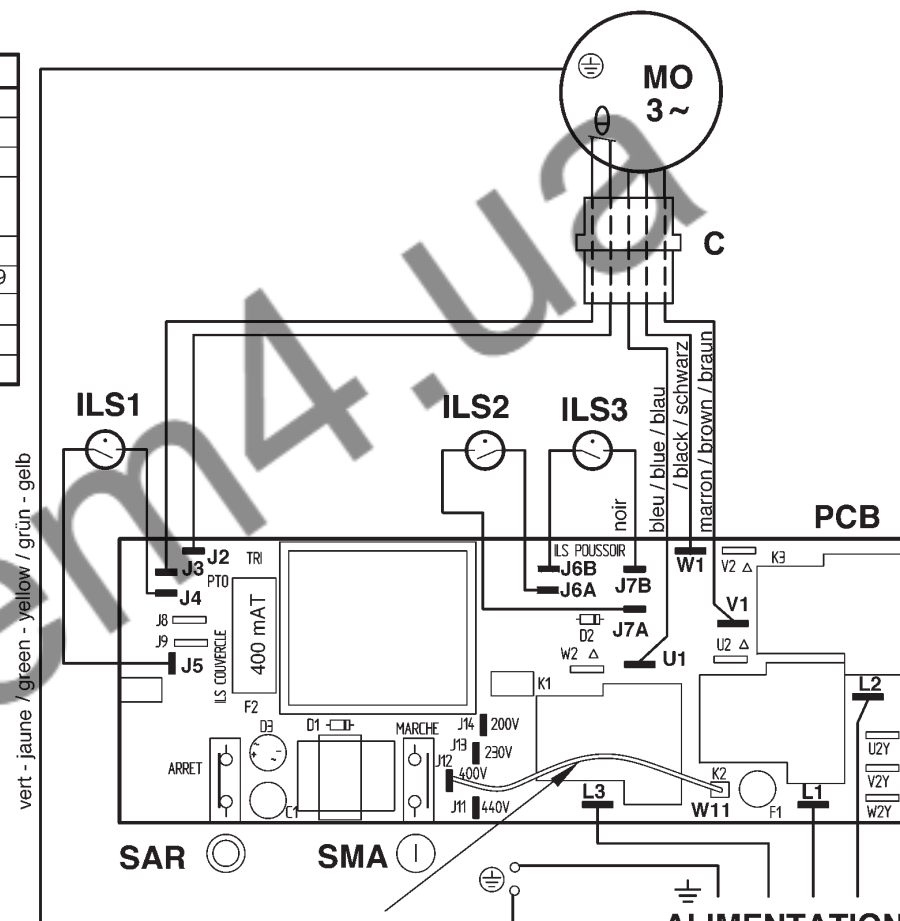
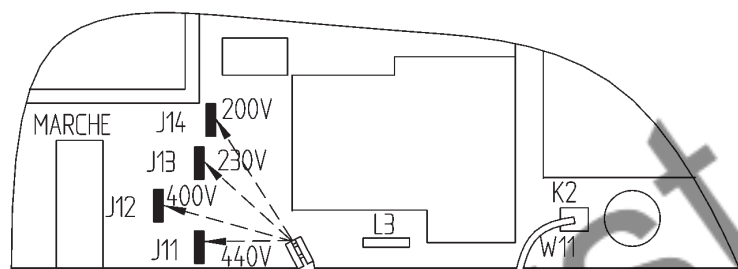
Index	Désignation										Description									
A	CARTE DE COMMANDE					FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR					CONTROL BOARD									
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR					CABLE D'ALIMENTATION					MOTOR WIRING HARNESS									
C	VIS ENTRETOISE PLAQUE SUPPORT MOTEUR					VENTILATEUR					POWER CORD									
D	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE					RELAIS DEMARRAGE MOTEUR					MOTOR SUPPORT PLATE SPACER SCREW									
E	MOTEUR					MOTOR					FAN									
M	MOTOR					MOTOR					MOTOR									
X	STARTING CAPACITOR					MOTOR STARTING RELAY					MOTOR STARTING RELAY									
Y	MOTOR STARTING RELAY					MOTOR STARTING RELAY					MOTOR STARTING RELAY									
Type	Voltage		A	B	C	D	E	M	X	Y										
T01	230/50/1				507 026															
T02	240/50/1		UK		507 029															
T03	240/50/1		Aust	29 599	507 028	119 145	104 925	303 082	600 018	514 030										
T04	220/60/1				507 026			303 086		503 092										
T05	120/60/1				507 027			303 081	501 599	506 176										
T06	400/50/3							303 080												
T07	220/60/3		102 479	29 600	515 570	117 692	106 025	303 077												
T08	380/60/3							303 078												
Exemple de recherche : Vous avez acheté un CL52 D dont la référence est : 2 674 . Pour trouver les références des pièces identifiées sur le dessin par une lettre, chercher la référence de votre appareil dans le tableau ci-dessous et identifier son " Type " (ici T06), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce " Type ".																				
Research example : You have bought a CL52 D whose reference is : 2 674 . To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its " Type " (here T06), then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this " Type ".																				
Type	Voltage		Machines																	
T01	230/50/1		24 360	2 771	2 773	2 775	2 918													
T02	240/50/1		UK	24 361	2 404															
T03	240/50/1		Aust	24 362																
T04	220/60/1		24 363																	
T05	120/60/1		24 364																	
T06	400/50/3		24 365	2 405	2 674	2 772	2 774	2 776	2 919											
T07	220/60/3		24 366																	
T08	380/60/3		24 367																	

CL50D - CL50D Ultra - CL50 Gourmet - CL52D - CL55D - CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
ILS3	Uniquement CL55D	Only CL55D	Nur BloB CL55D
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafelgegenüber).

CL52D - CL55D

120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

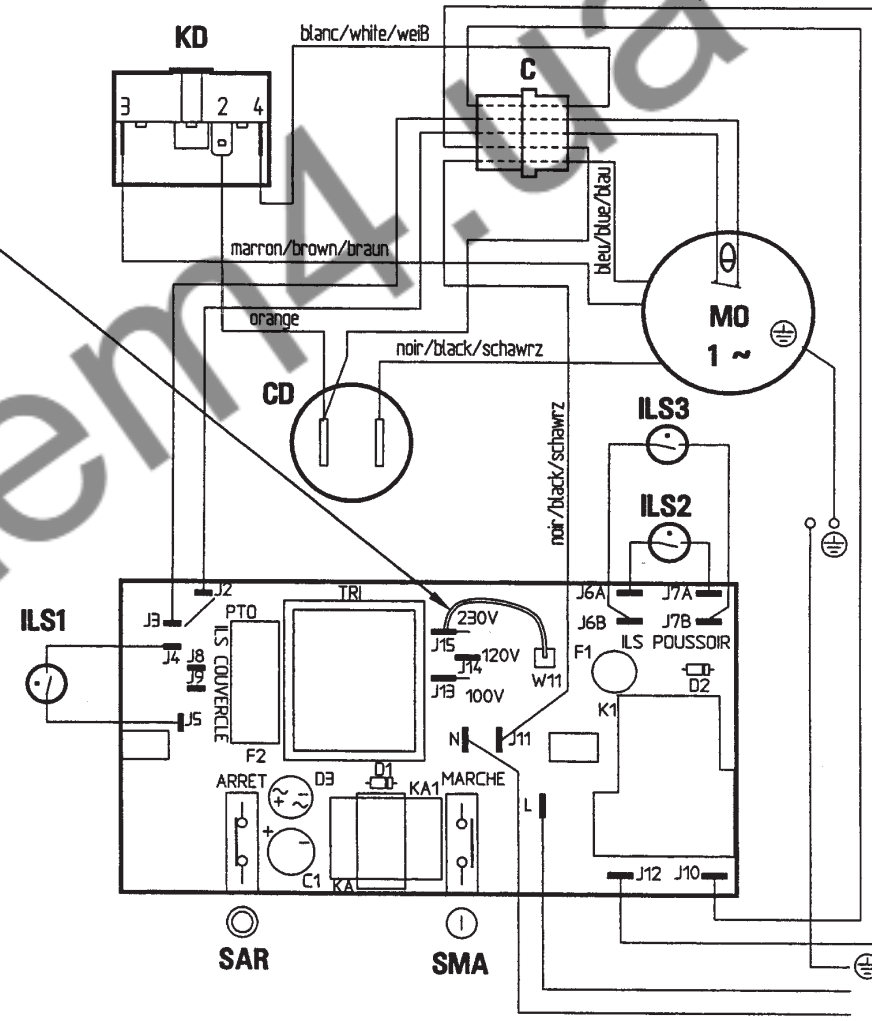
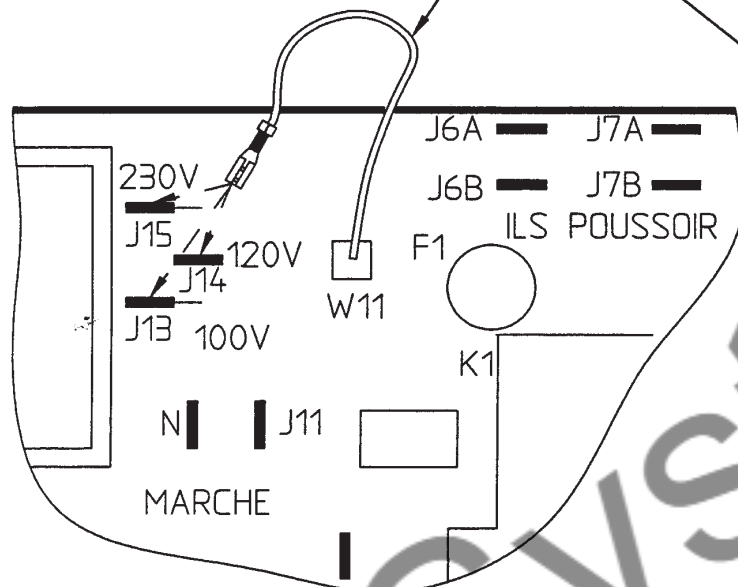
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal.
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.



François	English	Deutsch
C	Connecteur	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Startkondensator
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Sicherheitsschalter Stößel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Sicherheitsschalter Stößel Nur Bloß CL55D
KD	Relais de démarrage	Anlasserelais
MO	Moteur monophasé	Motor einphasig
SAR	Bouton poussoir ARRET	Stopeschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHÉ	Betriebeschalter
⊕	Protecteur thermique du moteur	Motorthermoschutz

ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

N° 406590 a

MAJ : 12/99



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

www.robot-coupe.com