

robot coupe®



New
Register
your product
on line

CL 52 E



www.robot-coupe.com

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

robot coupe
The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...
CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE **SUPPORT** Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee
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 | Français | Español | Deutsch | Russia

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®

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/ЕС,
 - Директива по низкому напряжению 2014/35/ЕС,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
 - Регламент (ЕС) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Регламент (ЕС) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива «DEEE» 2012/19/CE,
- положениям следующих стандартизированных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:

- EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
- EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
- EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
- EN 1678- 1998: Овощерезки,
- EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
- EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
- EN 14655: Хлебoreзки,
- EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
- EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
- EN 60529-2000: Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

В г. Montceau en Bourgogne, 4 марта 2016 г.

Alain NODET
Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

■ ГАРАНТИИ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 52 Вариант "Е"

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

■ ВОРОНКА С РЫЧАГОМ И ТЕХ. ОСНАСТКА

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

■ ОЧИСТКА

■ ТЕХУХОД

- Уплотнительное кольцо
- Ножи и лезвия
- Терочные диски

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

■ ЗАЩИТА

■ НОРМЫ

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPЕ S.N.C.

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

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPЕ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPЕ не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPЕ будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPЕ s.n.c. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

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

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

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

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

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

5 - Перевозка аппарата в/из сервис. центра.

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

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

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPЕ s.n.c. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPЕ s.n.c., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, 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, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами !

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.
- Подсоедините аппарат к розетке с заземлением..

РАБОТА

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.
- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.

- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 52 Вариант “Е”

Овощерезки CL 52 сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Модели 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. Головка для работы с крупными овощами.

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.

Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

Вы также найдете здесь несколько примеров приготовлений рецептов, которые помогут Вам освоить аппарат и оценить его неисчислимые качества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

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



CL 52 E Монофазный

Модели CL 52 оснащены различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 1
120 В / 60 Гц / 1
220 В / 60 Гц / 1

Аппарат поставляется с вилкой для монофазный питания и шнуром.

CL 52 E Трехфазные

Модели CL 52 оснащены различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 3
120 В / 60 Гц / 3
220 В / 60 Гц / 3

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 4 проводов, один из которых необходимо подсоединить к контакту заземления, а остальные три – к оставшимся контактам.

Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

- 1) подсоедините зелёный и желтый провода к контакту заземления
- 2) подсоедините три оставшихся провода к остальным контактам.

Если вы располагаете вилкой с 5 контактами, так как аппараты ROBOT-COUPE не нуждаются в подсоединении к нейтралю, пятый контакт остаётся свободным.

Включите аппарат и дайте поработать вхолостую. Убедитесь, что нож вращается против часовой стрелки.

Красная стрелка на корпусе двигателя указывает направление вращения ножа.

Если нож вращается по часовой стрелке, поменяйте местами 2 провода:

**ЗЕЛЕНый И ЖЕЛТЫЙ - ИЗОЛЯЦИЯ,
НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.**

Переключите либо:

- 1 и 2
- 1 и 3
- 2 и 3

ВОРОНКА С РЫЧАГОМ И ТЕХ. ОСНАСТКА

Эта воронка обеспечивает все виды нарезки овощей:

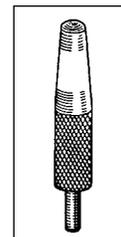
- большая загрузочная воронка позволяет работать с крупными овощами, такими, как капуста, сельдерей, салат и др.

- трубка используется для нарезки длинных овощей.

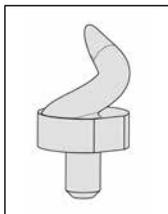
Воронка с рычагом имеет два типа насадок:

1) Загрузочный конус

Его использование рекомендовано при работе без съемной панели.

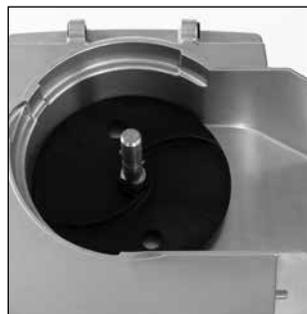


2) **Выталкиватель** используется во время нарезки капусты. С его помощью можно нарезать ломтиками или натереть целый качан капусты без предварительного измельчения.



Специальный инструмент предусмотрен для снятия выталкивателя.

1) Поставьте моторный блок перед собой и наденьте чёрный диск-сбрасыватель или белый выбрасыватель на моторный вал.



Убедитесь, что выбрасыватель лежит на дне чаши.

2 сбрасывателя:

Овощерезка CL 52 поставляется с 2мя выбрасывателями нарезки: диск-сбрасыватель чёрного цвета и выбрасыватель белого цвета для нарезки капусты. С другими овощами используйте чёрный диск-сбрасыватель.



лопасть для капусты



диск-сбрасыватель

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.

Диск ломтики могут Устанавливаться срезеткой для нарезки кубиками, соответственно:

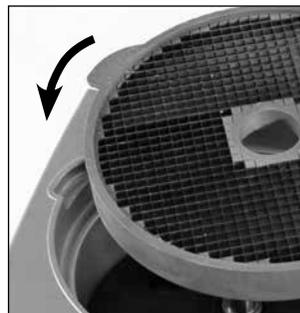
Решетка для кубиков \ Диск	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	14x14 мм	20x20 мм	25x25 мм
5 мм	•					
8 мм		•				
10 мм			•			
14 мм				•		
20 мм					•	
25 мм						•

Комбинации, отмеченные символом •, можно найти в прайслисте нашего оборудования и аксессуаров.

Размеры решетки для нарезки кубиками должны всегда быть больше или равны размерам диска-слайсера.

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

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



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

с) Вы выбрали изготовление фри:

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

⚠ ВНИМАНИЕ

Для оптимальной нарезки картофеля фри, необходимо использовать **съёмную панель** и загружать продукты в левый отсек воронки (см. фотографию рядом).

Установите диск-решетку для приготовления фри в отсек овощерезки.

Убедитесь, что он правильно установлен: гребенка должна находиться на уровне сброса.



При использовании съёмной панели другие устройства (например, насадка для подачи или сбрасыватель для капусты) не требуются.



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

3 Привинтите загрузочный конус или выталкиватель, в зависимости от вида овощей, к валу двигателя (кроме случаев использования съемной панели).

Напоминаем, что загрузочный конус используется для нарезки всех овощей, кроме капусты, для которой предусмотрен выталкиватель.



Насадка для подачи



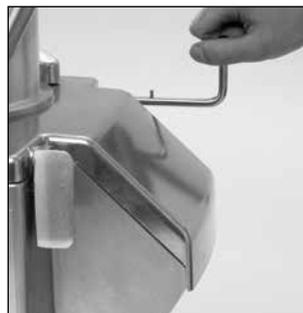
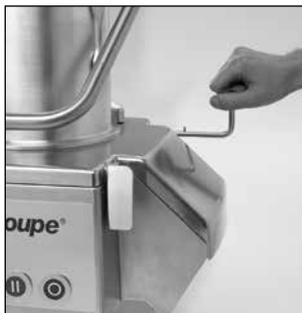
Сбрасыватель для капусты



Внимание! Для того чтобы снять сбрасыватель для капусты используйте специально предназначенный для этого ключ.

При использовании съемной панели другие устройства (например, насадка для подачи или сбрасыватель для капусты) не требуются.

4 Установить головку овощерезки на блоке двигателя. Таким образом защелка должна находиться напротив Вас, справа.



5 Вставьте стержень шарнира в предусмотренное для него место сзади блока.

С помощью защелки заблокируйте крышку на блоке двигателя.

СМЕНА ДИСКА:

1) Установите блок двигателя напротив Вас, правой рукой разожмите защелку, которая блокирует головку овощерезки на блоке двигателя.



Поднимите головку овощерезки, перевернув ее назад, открывая таким образом чашу и окрутите загрузочный конус или насадку для вытачивания. Для снятия насадки для вытачивания используйте, предусмотренный для этого инструмент.

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

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

3) Если вы монтируете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется протереть емкость влажной тряпкой или губкой, особенно расцепку, на которую устанавливается решетка.

Всегда используйте хорошо очищенную решетку.

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

Для быстрой и легкой очистки решетки для нарезки кубиками 5x5, 8x8 и 10x10 используйте набор D-Clean. (№ по каталогу 39881).

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 защелки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

В комплект овощерезки входят две воронки:

- **большая воронка** для нарезки объемистых овощей таких, как капуста, сельдерей и др... С помощью съемной панели воронка может быть разделена на две части для нарезки продуктов круглой и овальной формы.
- **круглая воронка** для длинных овощей гарантирует превосходное качество нарезки. Для достижения оптимального результата нарезки используйте этот отсек в качестве направляющей нарезки.
- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ



ВНИМАНИЕ



Для оптимальной нарезки картофеля фри, необходимо использовать **съемную панель** и загружать продукты в левый отсек воронки (см. фотографию рядом).

В зависимости от применения используйте съемную панель, позволяющую оптимально размещать продукт в воронке (картофель, морковь, помидоры...) во избежание его повреждения насадкой для подачи.

- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.
- Нажмите на толкатель. Нажатие на толкатель должно сопровождать нарезку овощей. Степень нажатия зависит от нарезки, однако слишком сильное нажатие может ухудшить качество нарезки и не позволит увеличить производительность.
- 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



П0,8	капуста
П1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-порей
П2/П3	лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-порей / лук / перец
П4/П5	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец / редька / салат / картофель / томаты
П8/П10	баклажаны / картофель / кабачки / морковь
П14	картофель / кабачки / морковь

ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ



В2	свекла / картофель / морковь / кабачки
В3	свекла / картофель / морковь / кабачки
В5	свекла / картофель / морковь / кабачки

ТЕРКА



Т1,5	сельдерей / сыр	Т7	капуста / сыр
Т2	морковь / сельдерей / сыр	Т9	капуста / сыр
Т3	морковь		Пармезан / Шоколад
Т5	капуста / сыр		Редька

СОЛОМКА



С2x2	морковь / сельдерей / картофель
С2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель
С2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель
С4x4	баклажаны / свекла / сельдерей / картофель
С6x6	баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
С8x8	сельдерей / картофель

КУБИКИ



К5x5	морковь / кабачки / огурцы / сельдерей
К8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла
К10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты)
К14x14	картофель / морковь / кабачки / репа / сельдерей
К20x20	картофель / морковь / кабачки / ананас / репа
К25x25	картофель / морковь / репа / яблоки (фрукты) / дыня / арбуз

ФРИ



Ф8x8	картофель
Ф10x10	картофель

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание 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.

Запрещается погружать моторный блок в воду. Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.



ВАЖНО

Убедитесь, что Ваше моющее средство подходит для алюминиевых деталей. Некоторые моющие средства могут содержать щелочь (в т.ч. с большой концентрацией соды или аммиака), использование которой несовместимо с алюминием, так как приводит к почернению деталей.

ТЕХУХОД

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо оси двигателя должно регулярно смазываться (используйте безопасное для пищи масло).

Для обеспечения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа этого кольца и в случае необходимости заменять.

Замена уплотнительного кольца не требует снятия двигателя и легко производится. Мы настоятельно рекомендуем следить за степенью его износа.

• НОЖИ И ЛЕЗВИЯ

Ножи и лезвия дисков подлежат периодической замене по мере износа для обеспечения оптимального качества нарезки.

• ТЕРОЧНЫЕ ДИСКИ

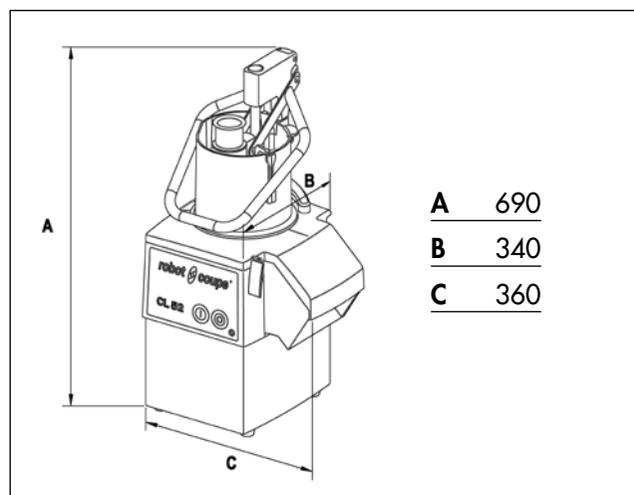
Длительное использование дисков-терок приводит к их затуплению. В связи с этим, для обеспечения оптимального качества нарезки они подлежат периодической замене.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
Комплект CL 52 €	25,5 кг	28 кг
Средний вес одного диска	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать модели CL 52 на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота от пола до верхнего края чаши была от 1,20 м до 1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовой уровень или звуковое давление при работе вхолостую составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат CL 52 €

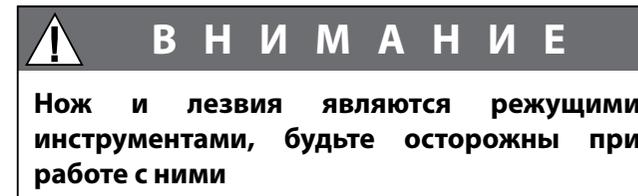
Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	375	5,3
240 В / 50 Гц	375	5,3
120 В / 60 Гц	450	8,9
220 В / 60 Гц	450	5,3

Трехфазные аппарат CL 52 €

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

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА



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

При открытии крышки, мотор 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 включите его.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 2.



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

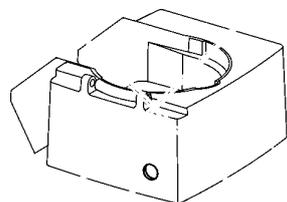
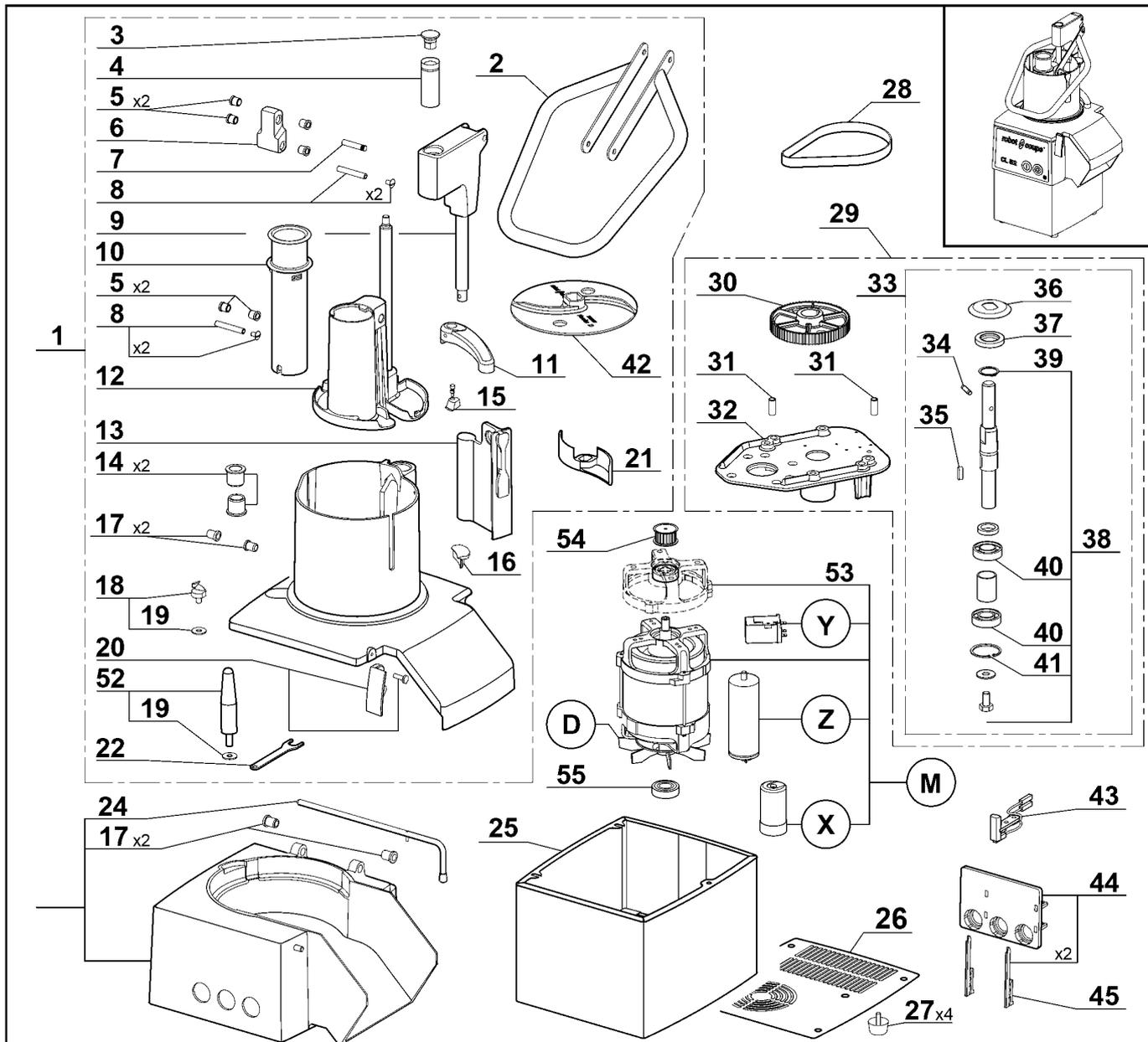
Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

robot coupe®

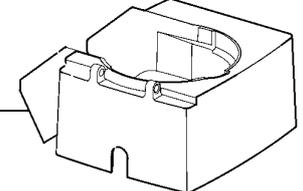
CL 52 E

N° de série / Serial number
- 453 - - - - -



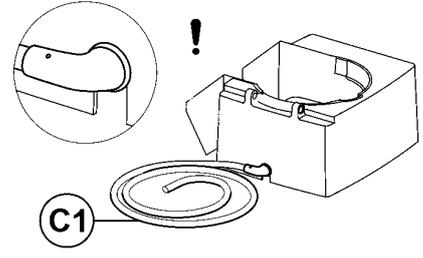
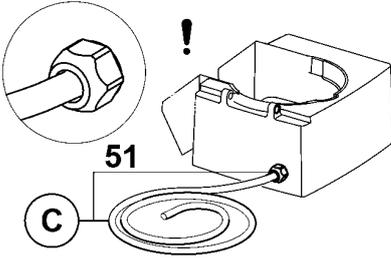
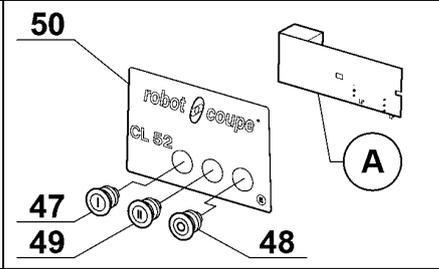
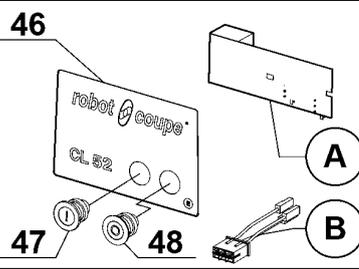
! Plus disponible :
commander 23 et C1.
No longer available :
order 23 and C1.

23



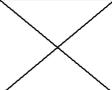
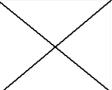
Pour modèle 1 vitesse (2 boutons).
For 1 speed model (2 knobs).

Pour modèle 2 vitesses "2V" (3 boutons).
For 2 speeds model "2V" (3 knobs).



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	39 661	POIGNEE CL52E	HANDLE CL52E
3	39 663	BUTEE DE POUSSOIR CL52E	PUSHER ABUTMENT CL52E
4	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT CL52E	RING OF SLIDING CL52E
5	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
6	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
7	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL CL52E	AXLE 8x40 CL52E
8	39 667	AXE PIVOT 8x50 CL50E	AXLE 8x50 CL52E
9	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE CL52E	PUSHER GUIDE ASSEMBLY CL52E
10	39 662	POUSSOIR CAROTTE CL52E	CARROTS PUSHER CL52E
11	39 671	PORTE AIMANT MONTE CL52E	MAGNET HOLDER ASSEMBLY CL52E
12	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE CL52E	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY CL52E
13	39 660	CLOISON AMOVIBLE CL52E	REMOVABLE WALL
14	39 670	PALIER EPAUL 15x25 CL52E (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
15	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
16	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
17	39 705	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
18	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
19	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
20	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
21	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE DEVICE
22	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
23	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
24	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
25	118 430	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
26	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
27	500 247	PIED (Qté=1)	FOOT (Qty=1)
28	507 341	COURROIE HTD 450-5Mx15	BELT HTD 450-5Mx15
29	39 674	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT ASSEMBLY
30	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
31	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
32	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
33	39 675	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
34	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	DRIVING PIN
35	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
36	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
37	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
38	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
39	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
40	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
41	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
42	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
43	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
44	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
45	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
46	403 995	PLAQUE FRONTALE CL52E DEUX BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS) CL52E
47	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
48	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
49	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
50	403 998	PLAQUE FRONTALE CL52E 3 BOUTONS	FRONT PLATE (3 KNOBS) CL52E
51	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF
52	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
53	106 268	ROULEMENT SUPERIEUR (avec flasque)	UPPER BALL BEARING (with bracket)
54	29 530	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
55	501 270	ROULEMENT	BALL BEARING

Index	Désignation	Description
A	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
C	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C1	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	VENTILATEUR	FAN
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS	RELAY
Z	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

Type	Voltage	A	B	C	C1	D	M	X	Y	Z
T01	230/50/1 DK	102 481	49 039	39 955	39 303	104 925	303 234	502 474	504 127	502 473
T02	230/50/1			39 957	39 699					
T03	230/50/1 ZAF			39 600	39 601					
T04	230/50/1 CH			39 102	39 294					
T05	240/50/1 UK			39 138	39 312					
T06	240/50/1 Aust	102 485	49 039	39 139	39 344	104 925	303 235	502 474	504 127	510 212
T07	220/60/1			39 957	39 699					
T08	220/60/1 BRA			39 602	39 604					
T09	220/60/1 SAU	102 481	49 039	39 138	39 312	104 925	303 236	501 599	501 683	507 502
T10	120/60/1			39 140	39 313					
T11	100/60/1 JAP									
T12	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	106 025	303 080			
T13	220/60/3						303 077			
T14	380/60/3						303 078			
T15	400/50/3 2V	106 250		39 141	39 314	106 025	303 250			

Exemple de recherche : Vous avez acheté un **CL52 E** dont la référence est : **2 180**.

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 T02) puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "**Type**".

Research example : You have bought a **CL52 E** whose reference is : **2 180**.

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 T02) then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "**Type**".

Type	Voltage	Machines								
T01	230/50/1 DK	24 489								
T02	230/50/1	24 490	2 180	2 181	2 182					
T03	230/50/1 ZAF	24 491								
T04	230/50/1 CH	24 488								
T05	240/50/1 UK	24 492	2 184							
T06	240/50/1 Aust	24 493								
T07	220/60/1	24 494								
T08	220/60/1 BRA	24 495	2 194							
T09	220/60/1 SAU	24 487								
T10	120/60/1	24 496								
T11	120/60/1 JAP	24 502	2 192							
T12	400/50/3	24 498	2 185	2 186	2 187	2 188	2 189	2 190		
T13	220/60/3	24 499								
T14	380/60/3	24 500								
T15	400/50/3 2V	24 501								

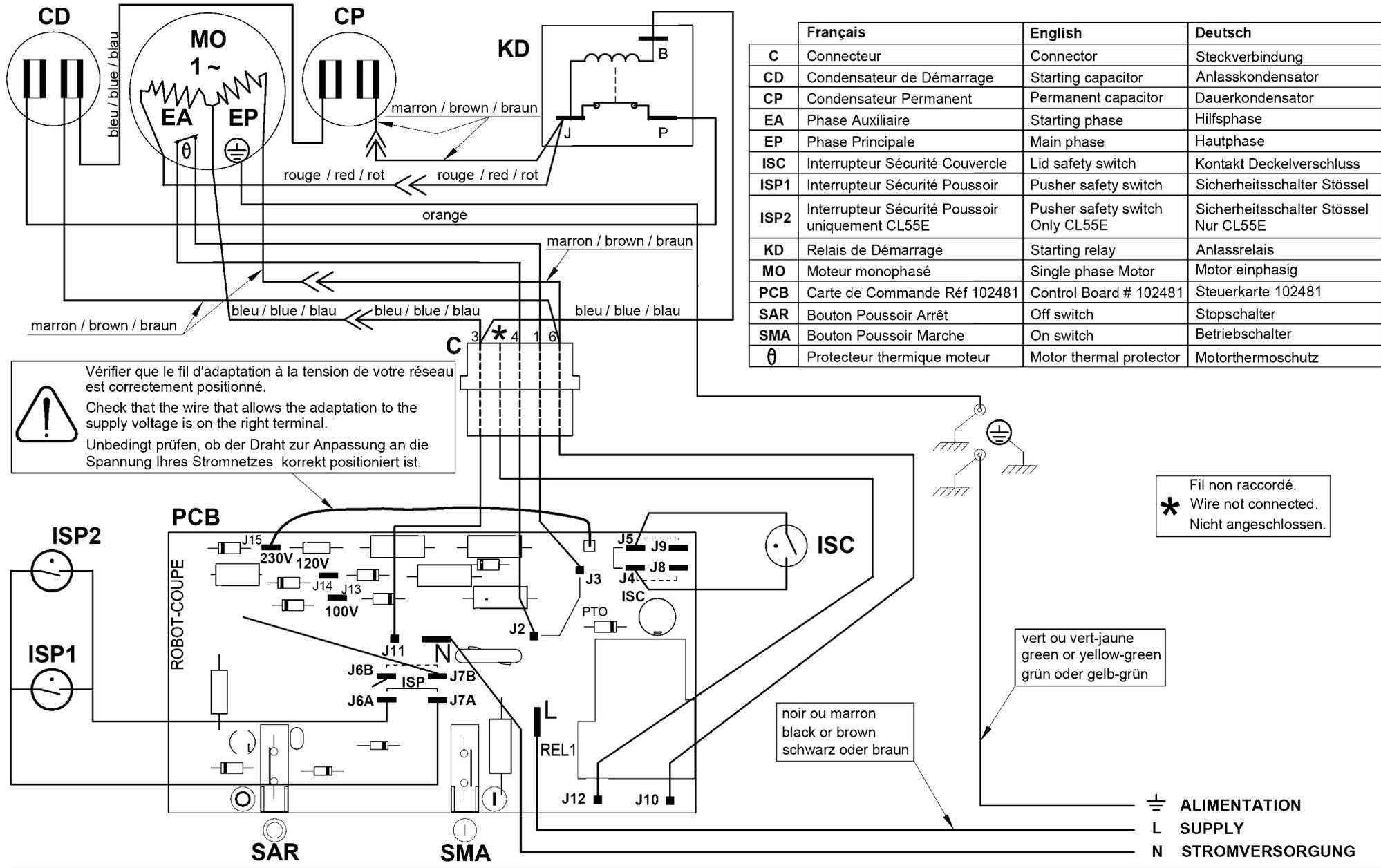
SCHEMA ELECTRIQUE

CL52E - CL55E

100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



CL50E 2V - CL50E Ultra 2V - CL52E 2V - CL55E 2V

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

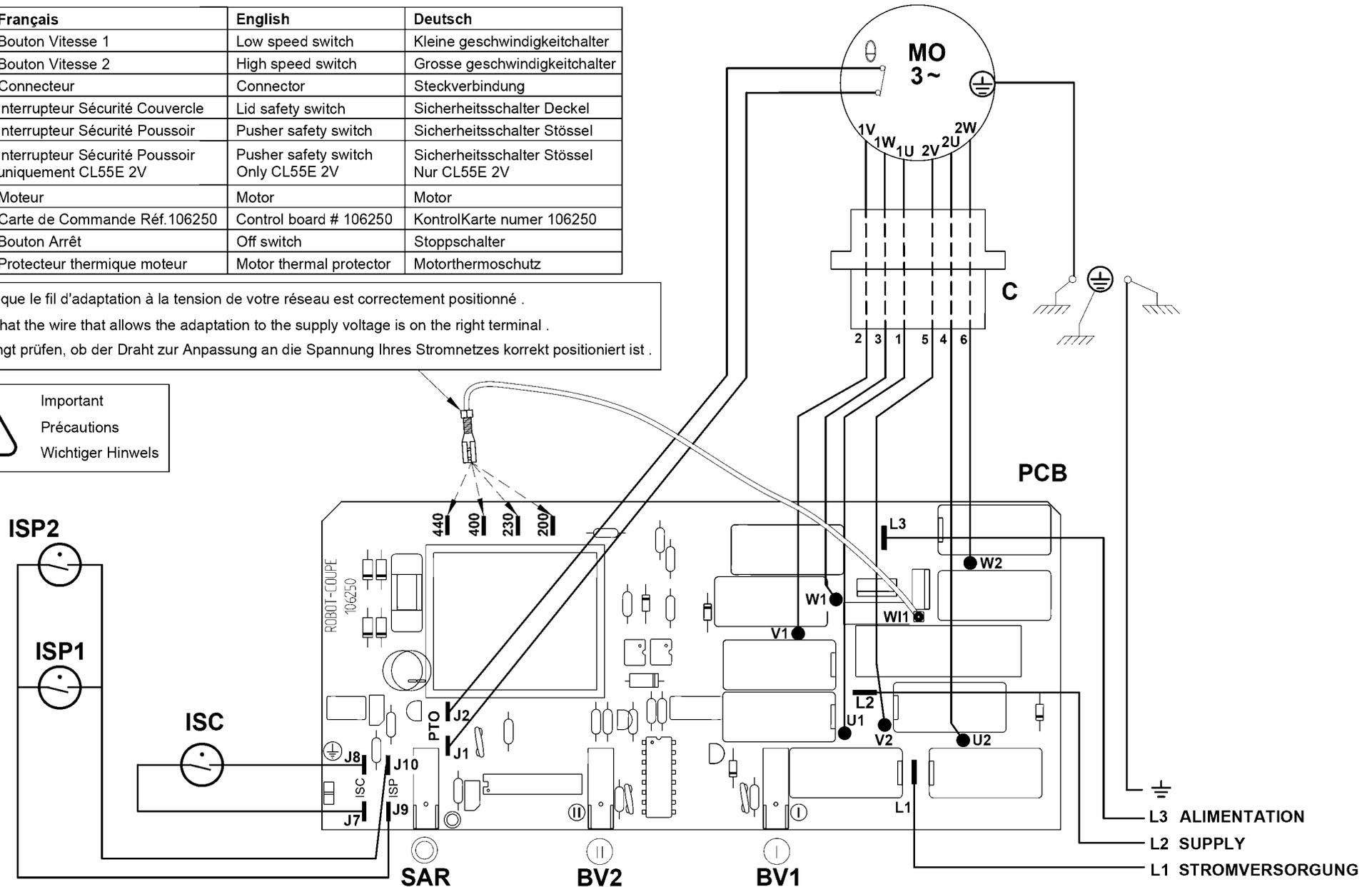
400V/50Hz 3~

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BV2	Bouton Vitesse 2	High speed switch	Grosse geschwindigkeitshalter
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Sicherheitsschalter Deckel
ISP1	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISP2	Interrupteur Sécurité Pousoir uniquement CL55E 2V	Pusher safety switch Only CL55E 2V	Sicherheitsschalter Stössel Nur CL55E 2V
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de Commande Réf.106250	Control board # 106250	KontrolKarte numer 106250
SAR	Bouton Arrêt	Off switch	Stoppschalter
	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .
 Check that the wire that 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 .

 Important
 Précautions
 Wichtiger Hinwels

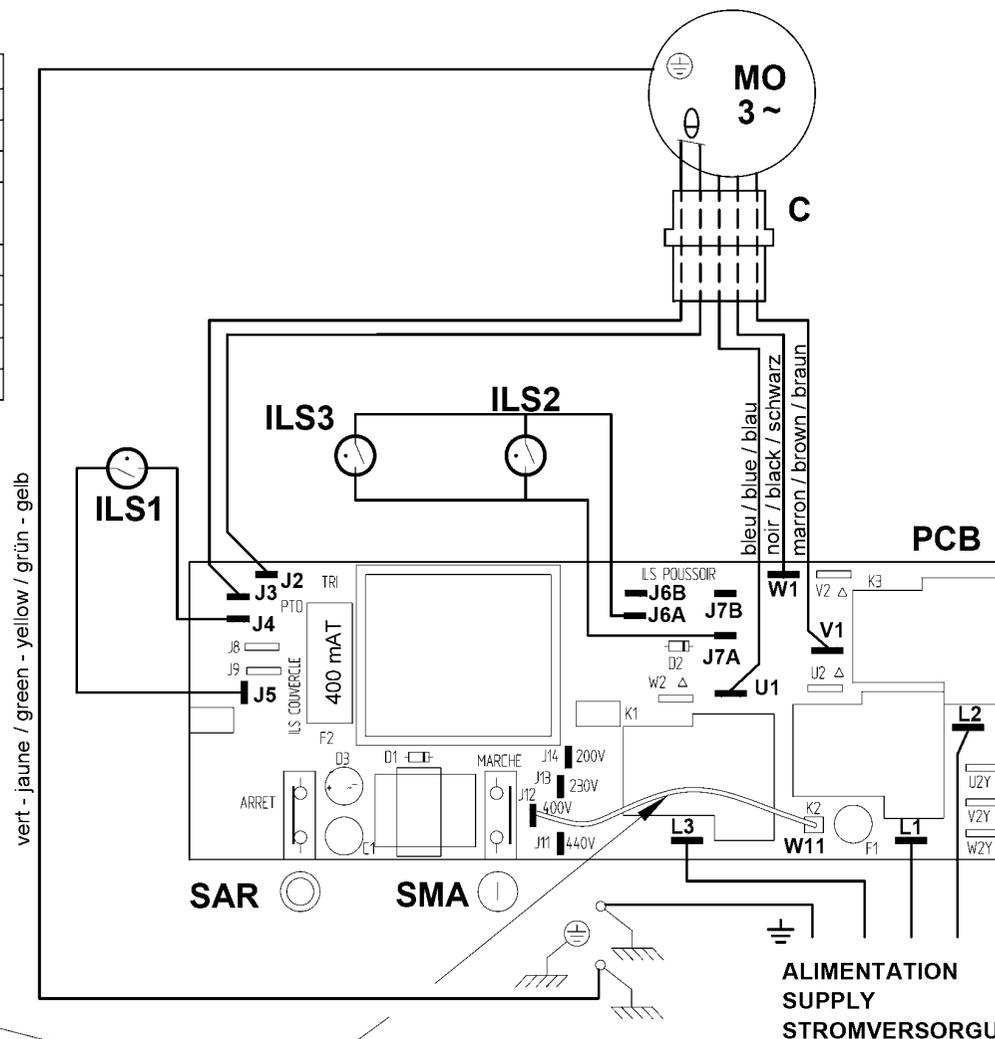
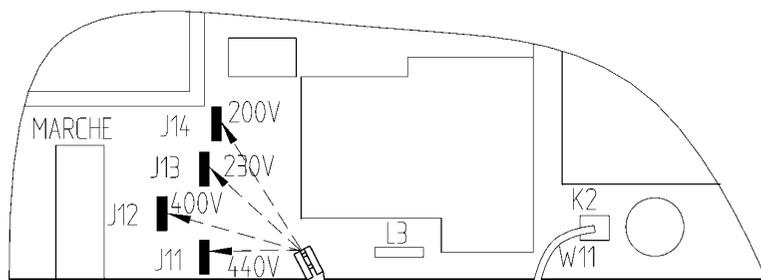


CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

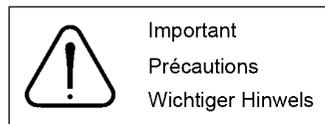
SCHEMA ELECTRIQUE

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

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter Stosel Nur BloB CL55E
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb



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



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