robot coupe®

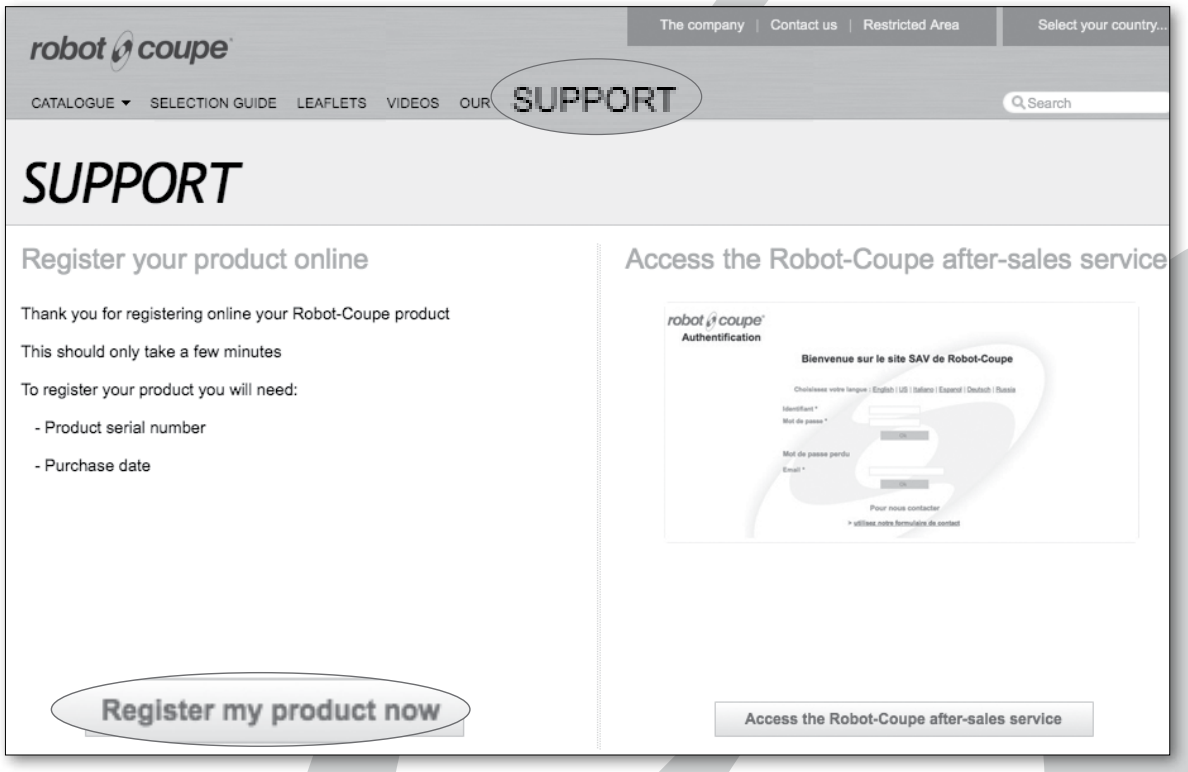


Новинка
Зареєструйте свій продукт онлайн

CL 52 E

www.robot-coupe.com

@ Зареєструйте свій продукт онлайн



robot coupe®

robot coupe®

CE

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Декларує, що машини, ідентифіковані за типом, зазначеним вище, відповідають:

- Основним вимогам наступних європейських директив та відповідним національним нормам:
  - Директива «Машини» 2006/42/ЕС,
  - Директива «Низька напруга» 2014/35/ЄС,
  - Директива «Електромагнітна сумісність» 2014/30/ЄС,
  - Регламент (ЄС) №1935/2004 «Матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами»,
  - Регламент (ЄС) №10/2011 «Пластикові матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами»,
  - Директива «Про обмеження використання небезпечних речовин (RoHS) 2002/95/ЄС,
  - Директива «WEEE» 2012/19/EU,
- Вимоги європейських гармонізованих стандартів, а також 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: Машини для нарізки овочів,
  - EN 454 + A1 2010-02: Блендери-змішувачі,
  - EN 12853: Ручні блендери та віночки
  - EN 14655: Хліборізки,
  - EN 13208: Машини для приготування овочів,
  - EN 13621: Салаторізки,
  - EN 60529-2000: Ступені захисту,
    - IP 55 для електричного управління,
    - IP 34 для машин.

Montceau en Bourgogne on 4 March 2016

Alain NODET
Промисловий директор

ЗМІСТ

ГАРАНТІЯ

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ВАШОЮ НОВОЮ МАШИНОЮ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ОВОЧІВ CL 52 «E» версія

УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

- ПОРАДИ ЩОДО ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

БУНКЕР ВАЖІЛЬНОГО ТИПУ ТА ІНСТРУМЕНТИ ДО НЬОГО

ВИКОРИСТАННЯ БУНКЕРА ТА ВИБІР ДИСКІВ

ОЧИЩЕННЯ

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- УЩІЛЬНЕННЯ ДВИГУНА
- ЛЕЗА ТА ПЛАСТИНИ
- ДИСКИ ДЛЯ ТЕРКИ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- ВАГА
- РОЗМІРИ
- РОБОЧА ВИСОТА
- РІВЕНЬ ШУМУ
- ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНІ ДАНІ

БЕЗПЕКА

СТАНДАРТИ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

- Розгорнуте зображення
- Електричні та монтажні схеми

ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ ВІД ROBOT-COUPE S.N.C.

На ваш новий пристрій ROBOT-COUPE надається гарантія первинному покупцеві терміном на один рік з дати продажу, якщо ви придбали його у компанії ROBOT-COUPE S.N.C.

Якщо ви придбали пристрій ROBOT-COUPE у дистриб'ютора, на нього поширюється гарантія дистриб'ютора (будь ласка, ознайомтеся з умовами гарантії у вашого дистриб'ютора).

Обмежена гарантія ROBOT-COUPE S.N.C. поширюється на дефекти матеріалів та/або якості виготовлення.

НАСТУПНЕ НЕ ПОКРИВАЄТЬСЯ ГАРАНТІЄЮ ROBOT-COUPE S.N.C. ГАРАНТІЯ:

1 - Пошкодження, спричинені зловживанням, неправильним використанням, падінням або іншими подібними пошкодженнями, спричиненими або такими, що виникли внаслідок недотримання інструкцій зі складання, експлуатації, чищення, обслуговування або зберігання.

2 - Роботу із заточування та/або заміну лез, які затупилися, потріскалися або зносилися після нормального або надмірного періоду використання.

3 - Матеріали або робота із заміни або ремонту подряпаних, забруднених, потрісканих, вм'ятих або знебарвлених поверхонь, лез, ножів, кріплень або аксесуарів.

4 - Будь-які зміни, доповнення або ремонт, які не були виконані компанією або авторизованою сервісною службою.

5 - Транспортування приладу до авторизованого сервісного центру або від нього.

6 - Витрати на встановлення або тестування нових насадок або аксесуарів (наприклад, чаш, дисків, ножів, насадок), які були самовільно замінені.

7 - Витрати на зміну напрямку обертання трифазних електродвигунів (відповідальність несе монтажник).

8 - ПОШКОДЖЕННЯ ПРИ ТРАНСПОРТУВАННІ. Відповідальність за видимі та приховані дефекти несе вантажоперевізник. Про приховані дефекти вантажоодержувач зобов'язаний негайно повідомити перевізника і споживача або після їх виявлення.
ЗБЕРІГАТИ ВСІ ОРИГІНАЛЬНІ КОНТЕЙНЕРИ ТА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕВІЗНИКОМ.

Ні компанія ROBOT-COUPE S.N.C., ні її афілійовані компанії, ні її дистриб'ютори, директори, агенти, співробітники або страховики не несуть відповідальності за прямі збитки, втрати або витрати, пов'язані з використанням пристрою або неможливістю його використання.

Гарантія ROBOT-COUPE S.N.C. надається в явному вигляді і замінює всі інші гарантії, виражені або ті, що маються на увазі, на товарний вигляд і придатність для конкретної мети і є єдиною гарантією, що надається компанією ROBOT-COUPE S.N.C. France.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

WARNING
ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ В БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом, тілесні ушкодження або пожежа, а також з метою обмеження матеріальних збитків через неправильне використання приладу, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію та неухильно дотримуйтесь її положень. Прочитання інструкції з експлуатації допоможе вам ознайомитися з вашим приладом і правильно ним користуватися. Будь ласка, прочитайте цю інструкцію повністю і переконайтеся, що всі інші особи, які можуть користуватися приладом, також прочитали її.

РОЗПАКУВАННЯ

• Обережно вийміть обладнання з упаковки і дістаньте всі коробки або пакети, що містять насадки або окремі елементи.

• ПОПЕРЕДЖЕННЯ - деякі інструменти є дуже гострими, наприклад, леза, диски тощо.

ВСТАНОВЛЕННЯ

• Ми рекомендуємо встановлювати машину на ідеально стабільній твердій основі.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

• Завжди перевіряйте, щоб мережа живлення відповідала параметрам, зазначеним на ідентифікаційній табличці на моторному блоці, і щоб вона витримувала необхідну силу струму.

• Машина повинна бути заземлена.

ПОВОДЖЕННЯ

• Завжди будьте обережні при поводженні з лезами, оскільки вони дуже гострі.

ВИКОРИС.

• Ніколи не намагайтеся обійти системи блокування та безпеки.

• Ніколи не вставляйте сторонні предмети в контейнер, де обробляються продукти.

• Ніколи не натискайте на інгредієнти рукою.

• Не перевантажуйте прилад.

• Ніколи не вмикайте прилад, коли він порожній.

ОЧИЩЕННЯ

• Як запобіжний захід, завжди відключайте прилад від мережі перед його чищенням.

• Завжди чистіть прилад та його насадки в кінці кожного циклу.

• Ніколи не занурюйте основу двигуна у воду.

• Для деталей з алюмінію використовуйте засоби для чищення, призначені для алюмінію.

• Для пластикових деталей не використовуйте занадто лужні миючі засоби (тобто такі, що містять занадто багато каустичної соди або аміаку).

• Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил чищення та гігієни.

ТЕХН. ОБСЛУГОВ.

• Перед тим, як відкривати корпус двигуна, обов'язково відключіть прилад від мережі.

• Регулярно перевіряйте ущільнення і шайби, а також переконайтеся, що запобіжні пристрої знаходяться в належному робочому стані.

• Особливо важливо обслуговувати і перевіряти насадки, оскільки деякі інгредієнти містять агресивні речовини, наприклад, лимонну кислоту.

• Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджено шнур живлення або вилку, а також якщо прилад не працює належним чином.

• Якщо вам здається, що щось не так, негайно зверніться до місцевого сервісного центру.

ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ВАШОЮ НОВОЮ МАШИНОЮ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ОВОЧІВ CL 52 «E» версія

CL 52 ідеально пристосована до професійних потреб. Вона може виконувати будь-яку кількість завдань, які ви поступово відкриєте для себе в процесі використання.

CL 52 оснащена знімною кришкою, металевою чашею та основою двигуна з нержавіючої сталі.

CL 52 поставляється з широким асортиментом дисків і решіток, щоб задовольнити навіть найвибагливіших шеф-кухарів, коли справа доходить до нарізки фруктів і овочів: диски для нарізки, терки, жульєну, нарізки кубиками і картоплі у фритюрі. Головка спеціально розроблена для роботи з об'ємними овочами.

Завдяки простій конструкції всі компоненти, які потребують частого обслуговування або чищення, встановлюються і знімаються в три прийоми.

Для того, щоб полегшити вам роботу, в цій інструкції наведено опис усіх різних операцій з монтажу.

Цей посібник містить важливу інформацію, яка допоможе користувачеві отримати максимальну віддачу від цієї машини для приготування овочів.

Тому ми рекомендуємо уважно прочитати її перед початком роботи з машиною.

Ми також включили кілька прикладів, які допоможуть вам відчути вашу нову машину і оцінити її численні переваги.

УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

• ПОРАДИ ЩОДО ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перш ніж увімкнути прилад в електромережу, перевірте, чи відповідає ваша електромережа параметрам, зазначеним на ідентифікаційній табличці машини.

⚠ П О П Е Р Е Д Ж Е Н Н Я

ЦЯ МАШИНА ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА (РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ)

• CL 52 E Однофазний

ROBOT-COUPE CL 52 оснащені різними типами двигунів: 230 в / 50 Гц / 1
120 В / 60 Гц /1
220 В / 60 Гц /1

Машина постачається з однофазною вилкою, підключеною до шнура живлення.

• CL 52 E ТРИФАЗНИЙ

ROBOT-COUPE 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 приєднуєте відповідну електричну вилку для вашої системи. Кабель має чотири дроти, один дріт заземлення і три фазних дроти.

Якщо у вас 4-контактна вилка:

1) Підключіть зелений і жовтий дроти заземлення до контакту заземлення.

2) Підключіть три інші дроти до решти контактів.

Якщо у вас більше 4 контактів у вилці, зверніть увагу, що ROBOT-COUPE не потребує нульового проводу.

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

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

**Оскільки ЗЕЛЕНИЙ/ЖОВТИЙ - це заземлення,
НЕ ВІД'ЄДНУЙТЕ ЇХ.**

Поміняйте місцями: ❶ та ❷
❶ та ❸
❷ та ❸

БУНКЕР ВАЖІЛЬНОГО ТИПУ ТА ІНСТРУМЕНТИ ДО НЬОГО

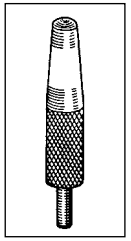
Цей бункер дозволяє готувати всі види овочів:

- великий завантажувальний бункер використовується для приготування об'ємних овочів, таких як капуста, селера, салат і т.д.,
- трубка використовується для приготування довгих або крихких фруктів чи овочів.

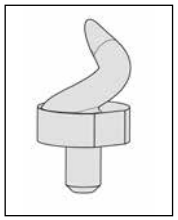
Для бункера важільного типу призначені два типи інструментів:

1) завантажувальний конус

Завжди пам'ятайте про необхідність встановлення виштовхувача, якщо знімний дільник не використовується.



2) Виїмковий різак, який використовується тільки для підготовки капусти. Цим інструментом можна подрібнити або натерти цілу капусту без необхідності її попереднього розрізання.





Для зняття виїмкового різака також розроблено спеціальний інструмент.

❶ Збірка

Повернувши блок двигуна до себе, вставте чорний або білий виштовхувач на приводний вал і перевірте, чи правильно він розташований на дні чаші.



Два виштовхувачі:

CL 52 постачається з двома виштовхувачами. Білий виштовхувач спеціально розроблений для капусти. Для всіх інших овочів використовуйте чорний виштовхувальний диск.



Виштовхувач для капусти



Виштовхувальний диск

❷ Встановіть вибраний диск:



a) Якщо ви вибрали диск для нарізки, терки або жульєну:

Встановіть диск на вал двигуна. Щоб переконатися, що він правильно встановлений, поверніть його за годинниковою стрілкою.

b) Ви вибрали блок для нарізання кубиками: тобто решітку та спеціальний диск для нарізання овочів кубиками.

Диски для нарізки та решітки для нарізки кубиками можна встановлювати в наступних комбінаціях:

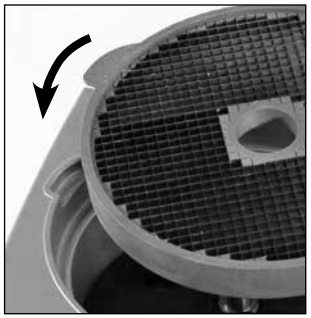
Решітка для нарізання кубиками / слайсер	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	14x14 мм	20x20 мм	25x25 мм
5 мм	•					
8 мм		•				
10 мм			•			
14 мм				•		
20 мм					•	
25 мм						•

Всі комбінації позначені • в прайс-листі на наші машини та аксесуари.

Розміри решітки для нарізання кубиками завжди повинні дорівнювати або бути більшими за розміри диска для нарізання.

Помістіть решітку для нарізання кубиками в чашу овочерізки.

Переконайтеся, що шпорка на решітці повністю увійшла в фіксуючий паз моторного блоку.





Потім встановіть відповідний диск для нарізки (з прямим лезом) і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб переконатися, що він правильно встановлений.

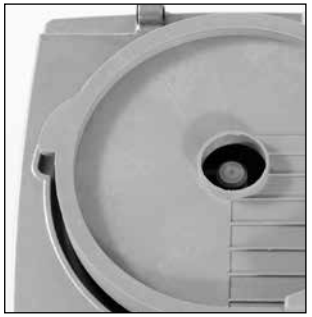
c) Якщо ви хочете використовувати обладнання для нарізання картоплі фрі:

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Щоб отримати найкращі результати при нарізанні картоплі фрі, не забудьте вставити знімний дільник в бункер і завантажити картоплю в лівий відсік (див. фото навпроти).



Встановіть решітку для картоплі фрі в чашу для попередньої підготовки овочів.

Перевірте, чи правильно вона встановлена за допомогою тарілки для картоплі фрі, розташованої у вихідному отворі.

Для використання дільника не потрібні ніякі інструменти (завантажувальний конус або інструмент для видалення кочериг з капусти).



Потім встановіть відповідний диск для нарізання і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб переконатися, що він правильно встановлений.

❸ Потім прикрутіть завантажувальний конус або виїмковий різак на вал двигуна відповідно до типу овочів, які потрібно приготувати (якщо не використовуєте знімний дільник).

Слід пам'ятати, що завантажувальний конус підходить для всіх видів овочів, крім капусти. Для цього призначений виїмковий різак.



Завантажувальний конус



Інструмент для видалення кочериг з капусти

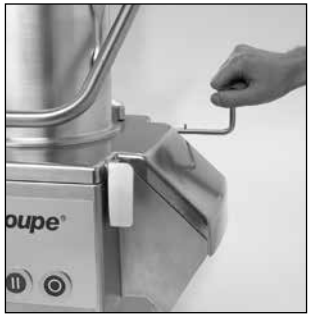


Будь ласка, використовуйте гайковий ключ, що входить до комплекту поставки приладу, щоб видалити кочеригу з капусти.

Для використання дільника не потрібні ніякі інструменти (завантажувальний конус або інструмент для видалення кочериг з капусти).

❹ Вставте шарнірний штифт у відповідні отвори на задній частині основи двигуна.

Тепер фіксуюча ручка повинна бути спрямована до вас, праворуч.





❺ Вставте шарнірний штифт у пази, передбачені на задній панелі основи двигуна.

Потім зафіксуйте кришку на блоці двигуна за допомогою фіксуючої ручки.

ЗАМІНА ДИСКА:

1) Повернувши блок двигуна до себе, правою рукою відпустіть алюмінієву фіксуючу ручку, яка використовується для фіксації головки для приготування овочів на блоці двигуна.



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

2) Зніміть диск, піднявши його знизу за допомогою втулки, і, якщо потрібно, поверніть проти годинникової стрілки, щоб звільнити...

Якщо ви використовували обладнання для нарізання кубиками, ми рекомендуємо знімати решітку і диск одночасно. Це буде легше зробити, якщо спочатку повернути диск для спорожнення і витягнути його за два отвори.

3) Під час встановлення обладнання для нарізання кубиками ми рекомендуємо очистити внутрішню частину чаші губкою, особливо ту частину, на яку встановлюється решітка.

Завжди використовуйте належним чином очищену решітку.

Ніколи не переробляйте м'які продукти після твердих, не очистивши перед цим решітку належним чином.

Використовуйте наш набір D-Clean Kit (арт. 39881) для швидкого та легкого очищення решіток для нарізання кубиків 5x5, 8x8 та 10x10.

4) Встановіть розвантажувальну пластину, диск або обладнання для нарізки кубиками, як зазначено в пунктах ❶ і ❷ «Процедури збирання».

5) Закрийте кришку ємності для приготування овочів і зафіксуйте її на блоці двигуна за допомогою фіксуючої ручки.

ВИКОРИСТАННЯ БУНКЕРА ТА ВИБІР ДИСКІВ

Кришка овочерізки має два завантажувальних отвори:

- Один великий бункер для нарізання овочів, таких як капуста, селера і т.д.. Цей бункер можна розділити за допомогою дільника. Це полегшує роботу з круглими або овальними овочами.
- Один циліндричний бункер для довгих овочів і високоточної нарізки. Якість нарізки можна оптимізувати, якщо використовувати відсік як направляючу для різання.
- Підніміть штовхач, щоб отримати доступ до завантажувального отвору.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВЕЛИКИМ БУНКЕРОМ

⚠ П О П Е Р Е Д Ж Е Н Н Я



Щоб отримати найкращі результати при нарізанні картоплі фрі, не забудьте вставити знімний дільник в бункер і завантажити картоплю в лівий відсік (див. фото навпроти).

Залежно від застосування, використовуйте знімний дільник, щоб скласти овочі вище в бункері (наприклад, моркву і картоплю) і запобігти пошкодженню більш крихких овочів (наприклад, помідорів) конусом завантажувального отвору.

- Наповніть бункер овочами до самого верху.
- Опустіть штовхач так, щоб він був на одному рівні з верхньою частиною завантажувального отвору.
- Натисніть на штовхач вниз, щоб провести продукти через машину. Точна величина необхідного тиску залежить від характеру нарізки, маючи на увазі, що занадто велике навантаження знижує якість нарізки, не збільшуючи продуктивність.
- Розріжте капусту навпіл і видаліть середину перед обробкою, щоб уникнути непотрібного навантаження і забезпечити вищу якість кінцевого продукту.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЦИЛІНДРИЧНИМ БУНКЕРОМ

Наповніть бункер овочами до самого верху. Натисніть на штовхач вниз і утримуйте його доти, доки всі овочі не будуть перероблені.

Завжди притискайте овочі штовхачем донизу, щоб підвищити ефективність нарізки.

СЛАЙСЕРИ

S 0,8 капуста
S 1 морква / капуста / огірок / цибуля / картопля / цибуля-порей
S 2 / S 3 лимон / морква / гриби / капуста / картопля / огірок / кабачок / цибуля / цибуля-порей / болгарський перець
S 4 / S 5 баклажан / буряк / морква / гриби / огірок / перець / болгарський перець / редиска / салат / картопля / цибуля-порей / помідор
S 8 / S 10 баклажан / картопля / цукіні / морква
S 14 картопля / кабачок / морква

СЛАЙСЕР ДЛЯ НАРІЗКИ ХВИЛЕПОДІБНИМИ СКИБОЧКАМИ

R 2	буряк / картопля / морква / кабачок
R 3	буряк / картопля / морква / кабачок
R 5	буряк / картопля / морква / кабачок

ТЕРКА

G 1,5	селера / сир
G 2	морква / селера / сир
G 3	морква
G 5	капуста / сир
G7	капуста / сир
G 9	капуста / сир
	Пармезан/шоколад
	Редиска

ЖЮЛЬЄН

J 2x2	морква / селера / картопля
J 2x4	морква / буряк / кабачок / картопля
J 2x6	морква / буряк / кабачок / картопля
J 4x4	баклажан / буряк / кабачок / картопля
J 6x6	баклажан / буряк / селера / кабачок / картопля
J 8x8	селера / картопля

КУБИКИ

D 5x5	морква / кабачок / огірок / селера
D 8x8	картопля / морква / кабачок / буряк
D 10x10	картопля / морква / кабачок / буряк / ріпа / огірок / яблуко (фрукти)
D 14x14	картопля / морква / кабачок / буряк / селера
D 20x20	картопля / морква / кабачок / цукіні / ананас / ріпа
D 25x25	картопля / кабачок / ріпа / яблуко (фрукт) / диня / кавун

КАРТОПЛЯ ФРІ

F 8x8	картопля
F 10x10	картопля

ОЧИЩЕННЯ

⚠ П О П Е Р Е Д Ж Е Н Н Я

З міркувань безпеки завжди відключайте прилад від мережі перед чищенням (ризик ураження електричним струмом).

Після зняття головки овочерізки зніміть диск, а потім решітку та розвантажувальну пластину, якщо це необхідно.

Щоб запобігти потемнінню алюмінію, краще уникати миття в посудомийній машині. Замість цього ми рекомендуємо мити машину вручну, використовуючи миючий засіб для посуду.

Якщо ви все ж таки кладете машину в посудомийну машину, ми рекомендуємо використовувати миючий засіб, розроблений спеціально для алюмінію.

Ніколи не занурюйте основу двигуна у воду.

Очищайте її вологою ганчіркою або губкою.

⚠ В А Ж Л И В О

Переконайтеся, що миючий засіб, який ви використовуєте, придатний для очищення алюмінієвих деталей. Деякі миючі засоби мають високий рівень лугу (наприклад, високий вміст каустичної соди або аміаку) і тому абсолютно несумісні з алюмінієм, що може призвести до почорніння деталей.

ТЕХН. ОБСЛУГОВ.

• УЩІЛЬНЕННЯ ДВИГУНА

Ущільнення двигуна на валу слід регулярно змащувати безпечним для харчових продуктів мастилом.

Щоб забезпечити повну водонепроникність двигуна, рекомендується регулярно перевіряти ущільнення двигуна на знос і за необхідності замінювати його.

Ущільнення двигуна можна легко замінити без необхідності знімати двигун, тому ми наполегливо рекомендуємо вам переконатися, що воно знаходиться в належному стані.

• ЛЕЗА ТА ПЛАСТИНИ

Леза на всіх наших дисках є швидкозношуваними деталями, які необхідно час від часу замінювати, щоб підтримувати стабільно високу якість різання.

• ДИСКИ ДЛЯ ТЕРКИ

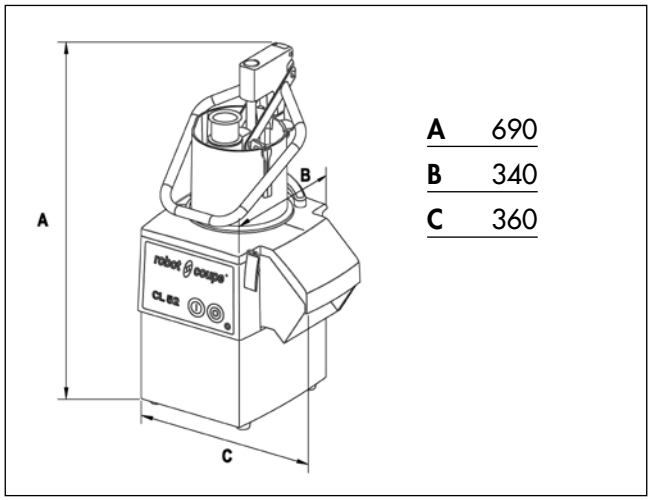
З часом диски для терки зношуються. Ми рекомендуємо час від часу замінювати їх, щоб підтримувати стабільно високу якість різання.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВАГА

	Вага нетто	Вага брутто
CL 52 E в комплекті	25.5 kg	28 kg
Середня вага одного диска	0,5 kg	0,6 kg

• РОЗМІРИ (в мм)



A	690
B	340
C	360

• РОБОЧА ВИСОТА

Ми рекомендуємо встановлювати CL 52 на стійкій робочій поверхні так, щоб верхній край великого завантажувального бункера знаходився на висоті від 1,20 до 1,30 м.

• РІВЕНЬ ШУМУ

Еквівалентний безперервний рівень шуму під час роботи CL 52 без навантаження становить менше 70 дБ (A).

• ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНІ ДАНІ

Однофазна машина

Двигун	Швидкість (об/хв)	Інтенсивність (ампер)
230 V/50Hz	375	5.3
240 V/50Hz	375	5.3
120 V/60Hz	450	8.9
220 V/60Hz	450	5.3

Трифазна машина

Двигун	Швидкість (об/хв)	Інтенсивність (ампер)
400 V/50Hz	375	2.0
220 V/60Hz	450	4.4
380 V/60Hz	450	2.6

Потужність вказана на табличці з технічними даними.

БЕЗПЕКА

⚠ П О П Е Р Е Д Ж Е Н Н Я

Диски надзвичайно гострі. Поводьтеся з ними обережно.

CL 52 оснащений магнітною системою безпеки, яка негайно зупиняє двигун, як тільки починається широка подача або відкривається кришка.

Це унеможливлює доступ до ріжучого інструменту, коли він знаходиться в русі.

Як тільки кришка відкривається, двигун зупиняється.

Щоб перезапустити машину, просто знову заблокуйте кришку.

Крім того, фіксатор кришки оснащений запобіжним механізмом, який запобігає використанню процесора, якщо кришка встановлена неправильно.

CL 52 оснащена системою теплового захисту, яка автоматично зупиняє двигун, якщо він працює занадто довго або перевантажений.

Якщо це сталося, дайте машині повністю охолонути перед перезапуском.

⚠ НАГАДУВАННЯ

Не відкривайте кришку до повної зупинки двигуна.

Ніколи не втручайтеся в систему блокування та безпеки.

Ніколи не кладіть сторонні предмети в чашу під час роботи машини.

Ніколи не вичавлюйте інгредієнти руками.

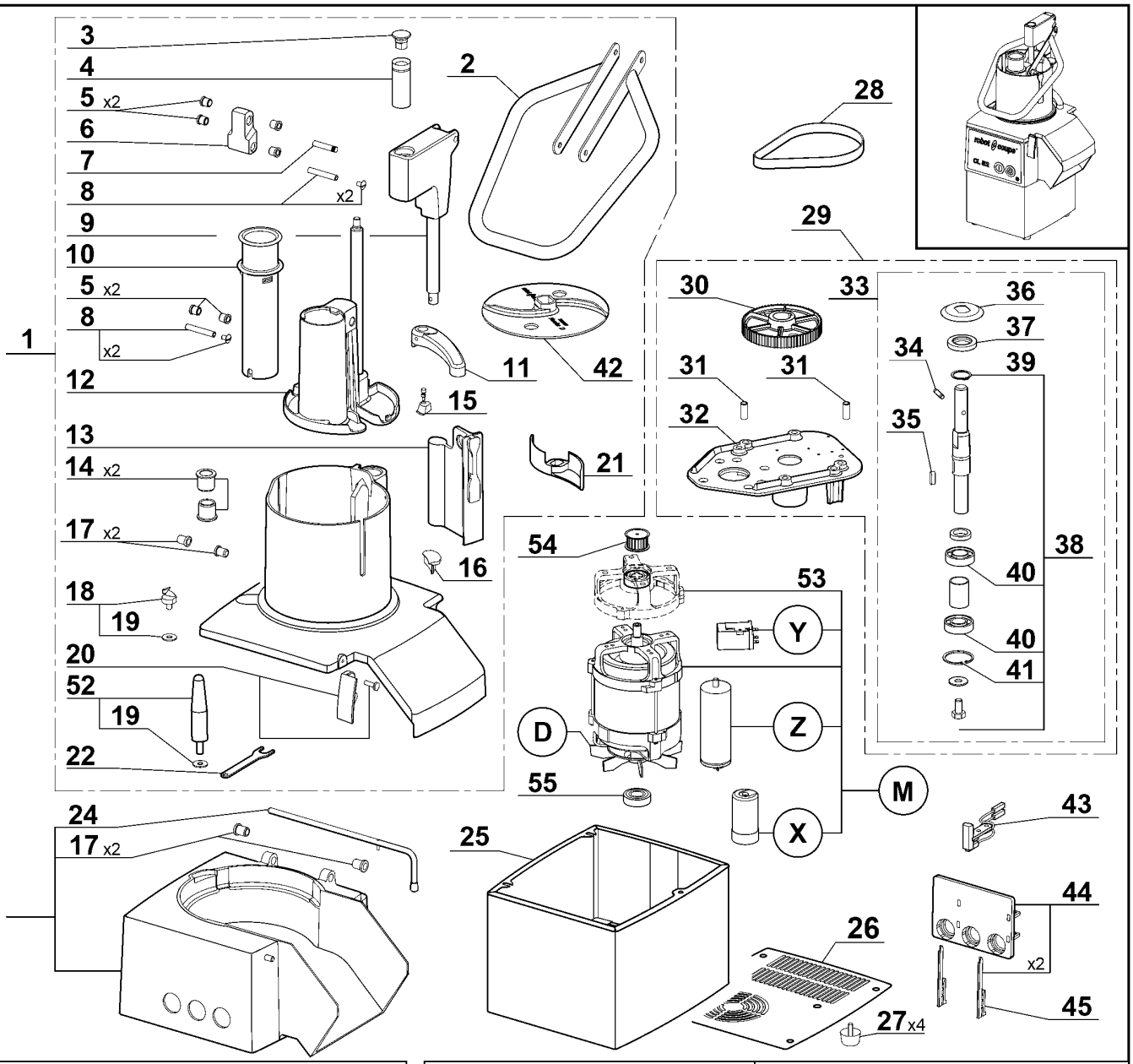
СТАНДАРТИ

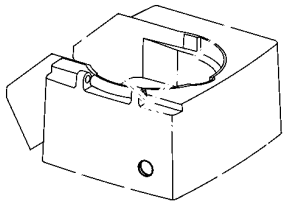
Ознайомтеся з декларацією про відповідність на сторінці 3.

robot coupe®

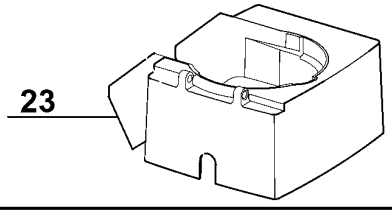
CL 52 E

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

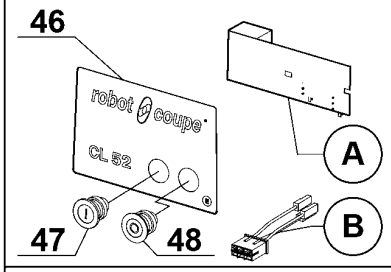




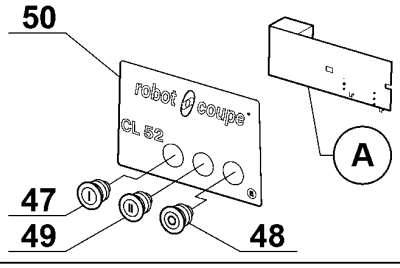
Plus disponible : commander **23** et **C1.**
No longer available : order **23** and **C1.**

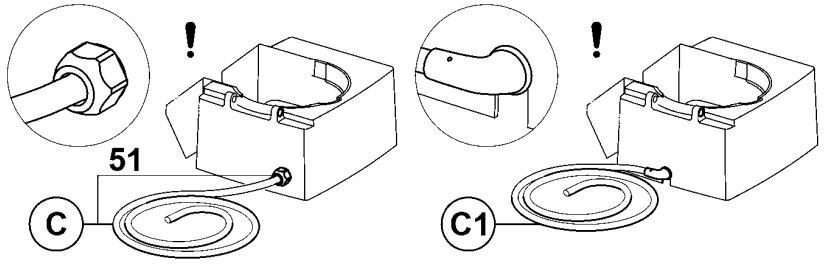


Pour modèle 1 vitesse (**2 boutons**).
For 1 speed model (**2 knobs**).



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





robot coupe®

CL 52 E

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

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 braket)
54	**29 530**	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
55	**501 270**	ROULEMENT	BALL BEARING

robot coupe®	CL 52 E	N° de série / Serial number - 453 - - - - - - -

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			39 139	39 344					
T07	220/60/1			39 957	39 699		303 235			510 212
T08	220/60/1 BRA	102 485		39 602	39 604					
T09	220/60/1 SAU	102 481		39 138	39 312					
T10	120/60/1			39 140	39 313		303 236	501 599	501 683	507 502
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**".

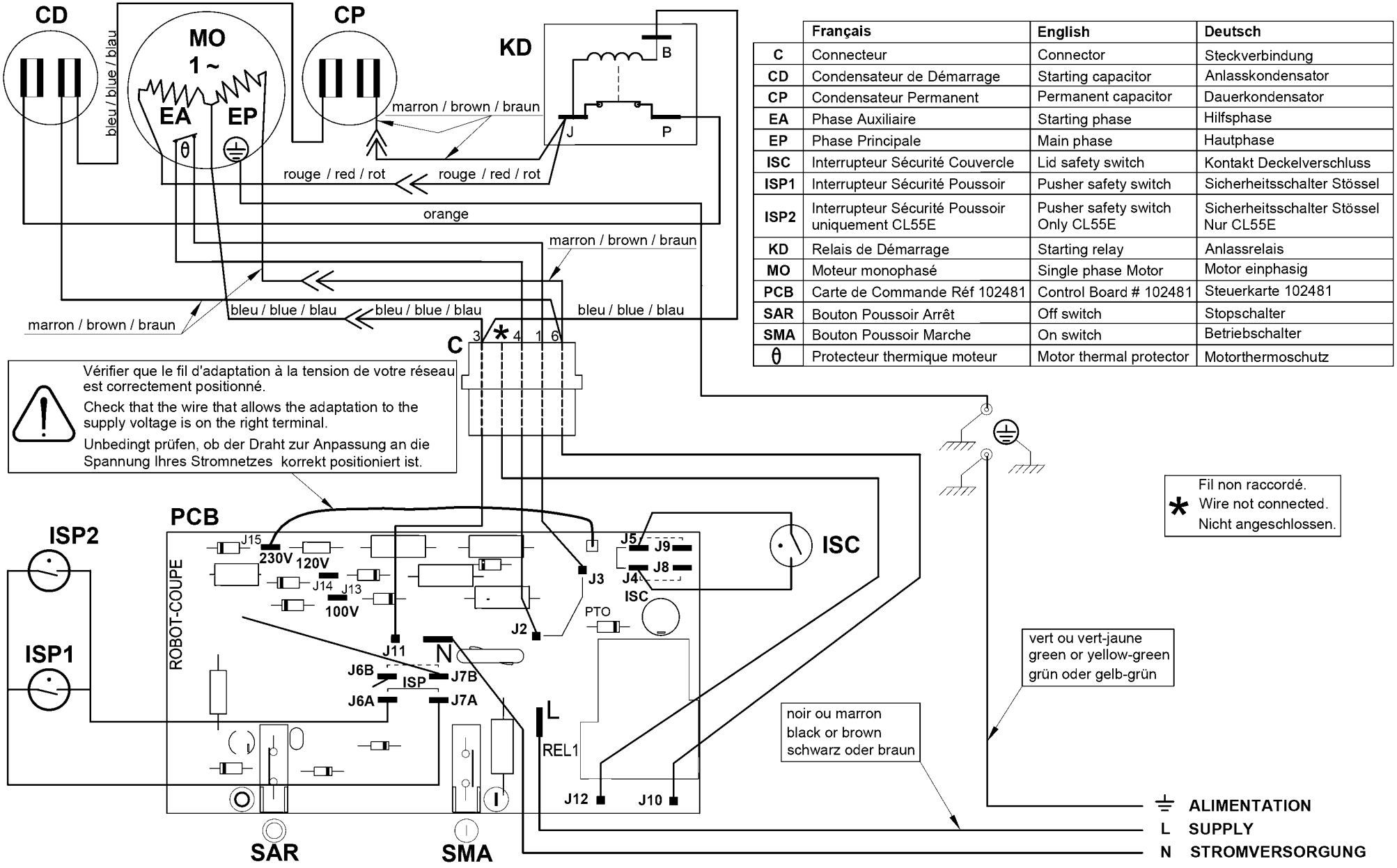
Research example : You have bought a **CL52 E** whose reference is : **2 180.**
To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "**Type**" (here T02) then in the above table, read the part numbers in the 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						

CL52E - CL55E

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

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de Démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
CP	Condensateur Permanent	Permanent capacitor	Dauerkondensator
EA	Phase Auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase Principale	Main phase	Hauptphase
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP1	Interrupteur Sécurité Poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISP2	Interrupteur Sécurité Poussoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitsschalter Stössel Nur CL55E
KD	Relais de Démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102481	Control Board # 102481	Steuerkarte 102481
SAR	Bouton Poussoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Poussoir Marche	On switch	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

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

400V/50Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

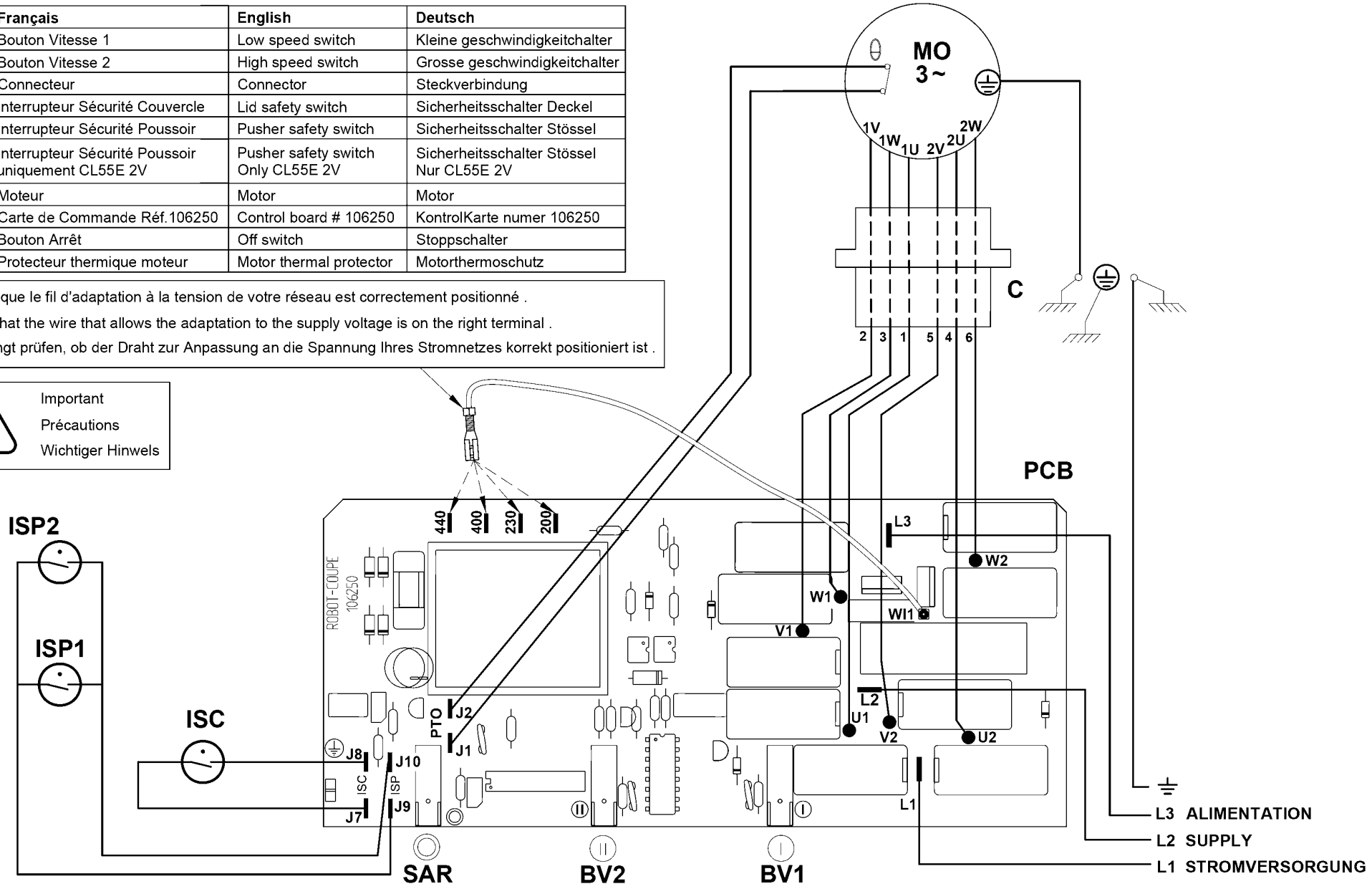
	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitchalter
BV2	Bouton Vitesse 2	High speed switch	Grosse geschwindigkeitchalter
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Sicherheitsschalter Deckel
ISP1	Interrupteur Sécurité Poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISP2	Interrupteur Sécurité Poussoir 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
θ	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

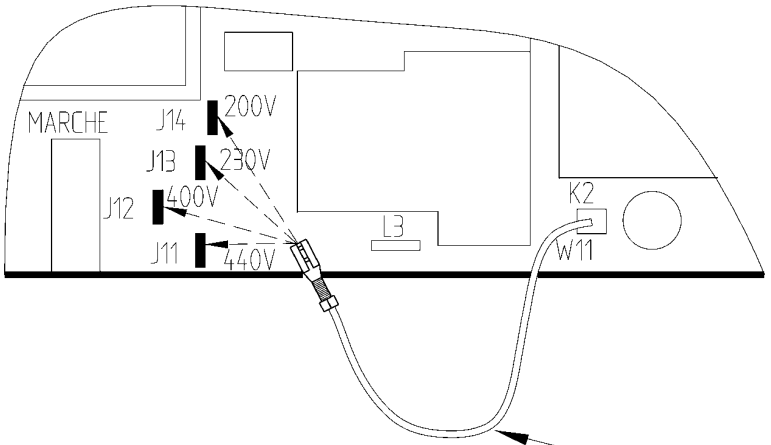


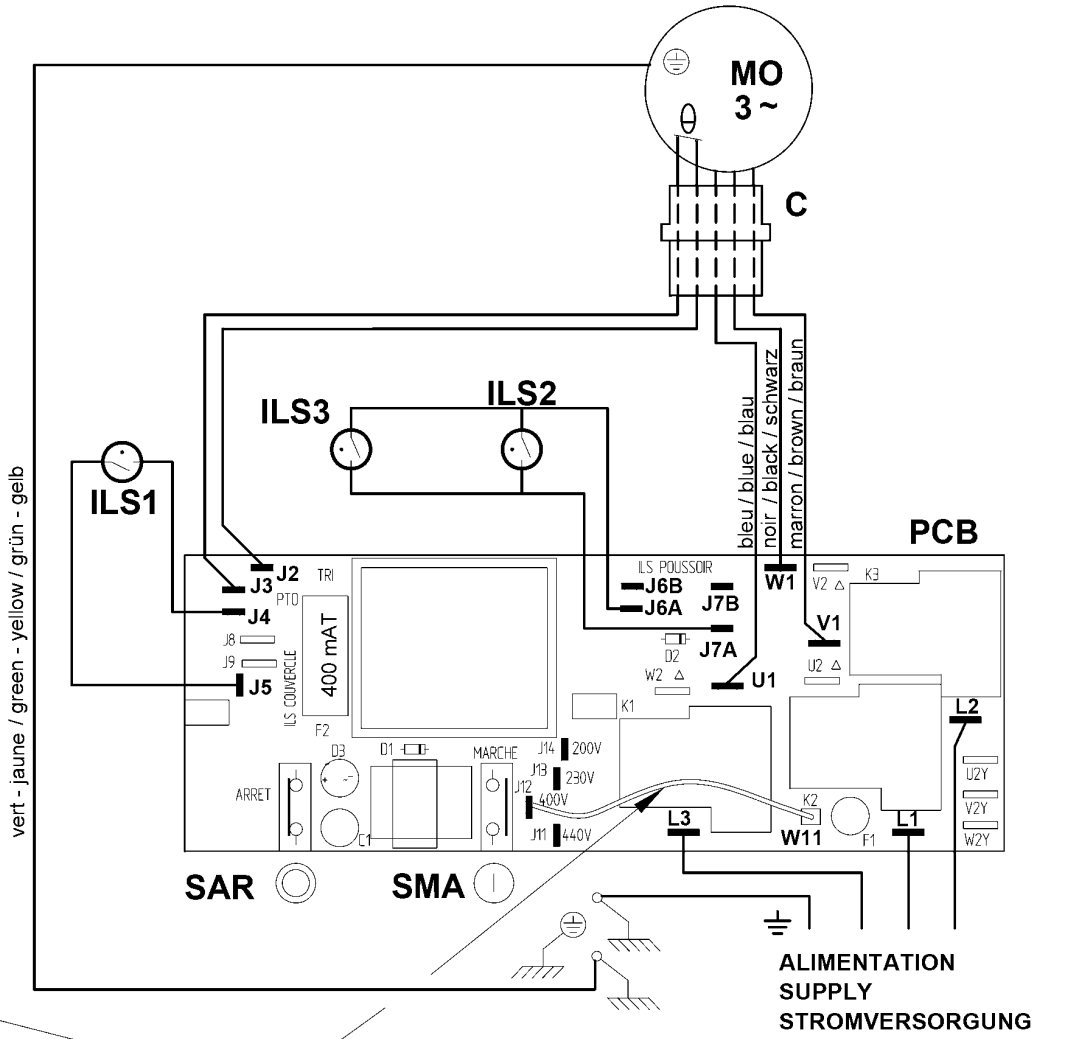
CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

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

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — 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 Stossel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Poussoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter Stossel 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 Poussoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Poussoir Marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz





Important
Précautions
Wichtiger Hinwels

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

Robot Coupe Australia Pty Ltd:
Unit 3/43 Herbert St
Artarmon NSW 2064 Australia
T (02) 9478 0300
F (02) 9460 7972
Email: orders@robotcoupe.com.au

Robot-Coupe U.K. LTD:
Fleming Way, Isleworth,
Middlesex TW7 6EU
Tel.: 020 8232 1800
Fax: 020 8568 4966
Email: sales@robotcoupe.co.uk

www.robot-coupe.com

Réf. : 404 118 - 12/2016