

robot  *coupe*®



CL 50 • CL 50 Ultra

СОДЕРЖАНИЕ

■ ГАРАНТИЯ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 50 • CL 50 Ultra

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Рекомендации по подключению

■ ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

■ ОЧИСТКА

■ ТЕХУХОД

- Ножи, гребенки и терки

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Высота рабочей поверхности
- Уровень шума
- Электрические характеристики

■ ЗАЩИТА

■ НОРМЫ

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- 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 подобные 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.

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 теххода 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 50 • CL 50 Ultra

Овощерезка CL 50/CL 50 Ultra – это аппараты, идеально приспособленные для удовлетворения профессиональных нужд. По мере их использования вы откроете многообразие их возможностей.

Модель CL 50 Ultra имеет металлическую емкость и корпус двигателя из нержавеющей стали, модель CL 50 имеет корпус двигателя из поликарбоната.

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

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать овощерезку этой модели.

Мы настоятельно рекомендуем перед первым использованием аппарата внимательно прочитать инструкцию по эксплуатации, которая поможет вам быстро ознакомиться с аппаратом и оценить его преимущества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

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



ВНИМАНИЕ!

АППАРАТ ДОЛЖЕН ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (РИСК ЭЛЕКТРОТРАВМЫ).

• CL 50/CL 50 Ultra ОДНОФАЗНАЯ

Модель CL 50/CL 50 ROBOT-COUCPE 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 50/CL 50 Ultra ТРЕХФАЗНАЯ

Модель CL 50/CL 50 Ultra ROBOT-COUCPE 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 розеткой с 4 вилками:

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

Если вы располагаете розеткой с 5 вилками: так как аппараты ROBOT-COUCPE не нуждаются в подсоединении к нейтрали, пятая вилка остается свободной.

Включите затем 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 – это провод заземления, НЕ ОТСОЕДИНЯТЬ ЕГО.

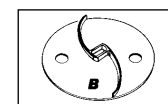
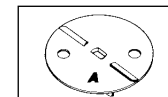
Переключите либо: ❶ и ❷

❶ и ❸

❷ и ❸

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

1) Поставьте блок двигателя перед собой и установите диск-сбрасыватель на дно рабочего отсека.



Только диск для терки или тонкого измельчения (капуста, сельдерей, морковь, сыр...).

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

СТОРОНА В вверх для остальных фруктов и овощей.

2) Установите диск на выбор:



а) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или соломкой:

Установите диск на вал двигателя и убедитесь в правильности установки, прокрутите его в направлении часовой стрелки.

б) Вы выбрали нарезку кубиками:

установите решетку и диск-измельчитель специально для нарезки кубиками.

Диск-измельчитель может устанавливаться с решеткой в следующих вариантах:

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 по заказу.

Установите решетку для нарезки кубиками в емкость овощерезки. Убедитесь, что выступ решетки хорошо вошел в гнездо корпуса двигателя.



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

с) Вы выбрали приготовление фри:

Комплект состоит из решетки для приготовления фри и специального диска-измельчителя для фри.

Установите решетку для приготовления фри в рабочий отсек овощерезки. Убедитесь, что она правильно установлена: гребенка для фри должна находиться на уровне сброса.



3) Установите головку овощерезки на вал двигателя. Крепежная лапка находится перед вами с правой стороны.



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



4) Наденьте стержень шарнира в предусмотренное 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 головки овощерезки на блоке двигателя.



Приподнимите головку овощерезки, наклоняя ее назад, чтобы высвободить емкость.

2) Снимите диск, приподнимая его снизу с помощью втулки и, при необходимости, поворачивая его в направлении, противоположном вращению часовой стрелки, чтобы разблокировать его и привести во вращение диск-сбрасыватель. Если вы используете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется снять комплект решетка + диск одновременно. Для облегчения этой операции прокрутите диск-сбрасыватель.

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

Всегда используйте хорошо очищенную решетку.

После работы с мягкими продуктами и перед приготовлением твердых продуктов тщательно очищайте решетку.

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Головка овощерезки оборудована 2 воронками:

- **большая воронка** для нарезки объемистых овощей, таких как капуста, сельдерей и пр.
- **воронка со встроенной трубкой** особенно эффективна для точной нарезки длинных и нежных продуктов. Для достижения оптимального результата используйте воронку в качестве направляющей для нарезки.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

- Поднимите толкатель, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите ее овощами до самого верха.
- Установите толкатель вертикально воронке.
- Нажимайте на толкатель только для сопровождения нарезки овощей. Сила нажатия изменяется в зависимости от типа продукта, однако чрезмерное нажатие может вызвать ненужную перегрузку аппарата.
- Перед нарезкой капусты лучше сначала разрезать ее на две части и вынуть кочерыжку во избежание излишних усилий и получения лучшего качества нарезки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОРОНКИ С ТРУБКОЙ

Загрузите воронку овощами до самого верха. Нажимите на толкатель и удерживайте его в этом положении, пока все овощи не будут полностью нарезаны.

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

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 2	морковь / сельдерей / сыр
R 3	морковь
R 5	капуста / сыр
R 7	Капуста / сыр
R 9	капуста / сыр
	Пармезан / шоколад
	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 / картофель фри
M 14x14	картофель / морковь / кабачки / павет / сельдерей
M 20x20	картофель / морковь / кабачки / ananas / павет
M 25x25	картофель / кабачки / репа / картофель фри / дыня / арбуз

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 крышку овощерезки, затем 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, 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

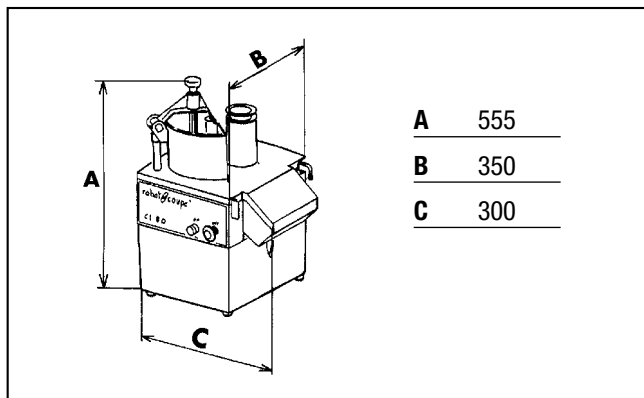
Ножи дисков-измельчителей, гребенки дисков для нарезки соломкой и терки являются изнашиваемыми деталями, поэтому рекомендуется периодически заменять их для обеспечения постоянного хорошего качества нарезки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	вес нетто	вес в упаковке
Комплект CL 50/CL 50 Ultra	15 кг	18 кг
Средний вес диска	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рекомендуется устанавливать овощерезки CL 50/CL 50 Ultra на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота до верхнего края большой воронки составляла 1,20-1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе овощерезок CL 50/CL 50 Ultra вхолостую, составляет менее 70 дБ(А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Однофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об./мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230 В/50 Гц	375	550	5,7
240 В/50 Гц	375	550	5,4
115 В/60 Гц	450	550	12
220 В/60 Гц	450	550	5,7

Трехфазный аппарат

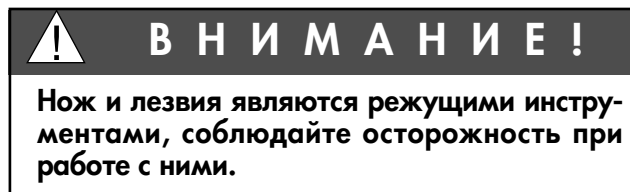
Двигатель	Скорость (об./мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
400 В/50 Гц	375	600	1,7
220 В/60 Гц	450	600	3,7
380 В/60 Гц	450	600	2,1

ЗАЩИТА

Модели CL 50/CL 50 Ultra имеют магнитную систему защиты, которая останавливает двигатель в момент открытия большой воронки или поднятия крышки, предотвращая доступ ко всем работающим режущим инструментам.

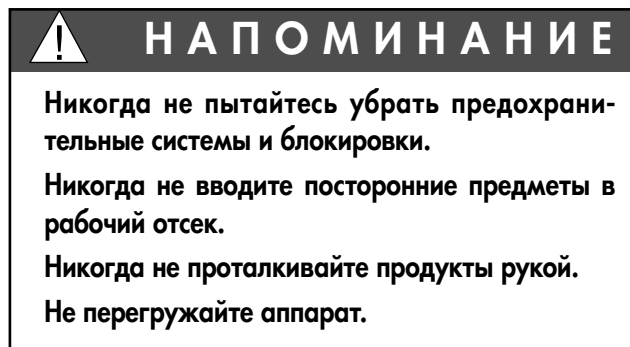
Для повторного включения аппарата достаточно заблокировать крышку и нажать на кнопку включения.

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



Аппараты CL 50/CL 50 Ultra имеют 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.



АППАРАТЫ СООТВЕТСТВУЮТ:

- Положениям европейских директив, а также национальному законодательству, в которое они преобразованы:
 - Директива по механизмам, модифицированная 98/37/СЕЕ,
 - Директива по низкому напряжению 73/23/СЕЕ,
 - Директива по электромагнитной совместимости 89/336/СЕЕ,
 - Директива по материалам и оборудованию, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 89/109/СЕЕ,
 - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы, находящимся в контакте с пищевыми продуктами 90/128/СЕЕ.
- 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, 1998: безопасность механизмов – электрооборудование аппаратов – общие правила,
 - Для овощерезок EN 1678.

REFERENCE	DESIGNATION
29 058	ENS BAGUES EPAULEES (4) / SHOULDERED RING ASS (4)
29 060	ENS POUSSOIR LEGUMES / VEGETABLE PUSHER ASS
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
29 534	ENS CAPOT AVEC LES PIEDS / BASE WITH FEET ASS
29 627	ENS COUVERCLE / LID ASS
29 628	ENS CUVE / BOWL ASS
29 629	ENS ARBRE DE TRANSMISSION / TRANSMISSION SHAFT ASS
29 630	ENS ROUL. COMBINE / COMBINATE BEARING ASS
29 738	ENS GUIDE POUSSOIR LEG / PUSHER GUIDE ASS
29 782	ENS VIS DE SOCLE / BASE SCREWS
102 021	POIGNEE POUSSOIR / PUSHER HANDLE
102 690	DISQUE EVACUATEUR / SLING PLATE
110 308	GOUPILLE D'AXE MOTEUR / MOTOR SHAFT PIN
117 579	PIED CL50C / CL50C FOOT
117 682	POULIE DENTEE 75 DENTS / PULLEY (75 teeth)
117 689	PLAQUE SUPPORT MOTEUR / MOTOR SUPPORT PLATE
117 691	ENTRETOISE CAPOT / BASE BRACE
117 692	ENTRETOISE SUPPORT / SUPPORT BRACE
117 703	CLAVETTE PLATINE / CIRCUIT BOARD PIN
118 324	POUSSOIR CAROTTES / CARROT PUSHER
118 373	ARBRE DE TRANSMISSION / SHAFT
118 376	COUVERCLE COUPE LEGUMES / VEGETABLE SLICER LID
203 107	JOINT / RING
203 108	CIRCLIPS / BUSHING
203 109	RONDELLE DE FROTTEMENT / RUBBING WASHER
203 132	RONDELLE / WASHER
406 514	PLAQUE FRONTALE / FRONT PLATE
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


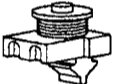
/ MOTOR CAPACITOR




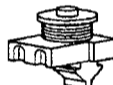
RELAIS MOTEUR

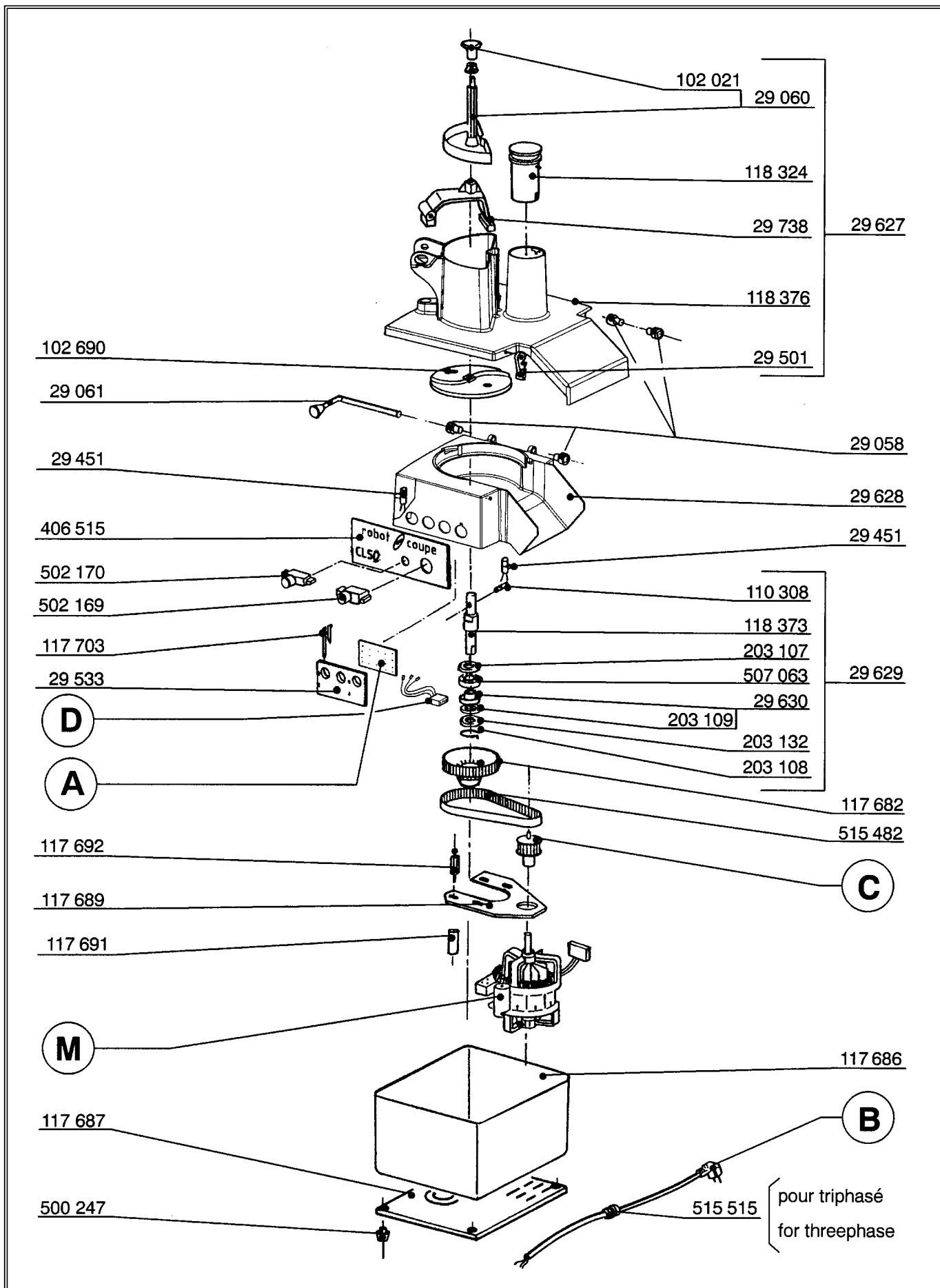
/ MOTOR RELAY

MONOPHASE/SINGLE PHASE

N°	M	V	Hz			A	B	C	D
24 340	3 114	230	50	600 018	500 289	102 480	507 026	29 530	29 599
24 341 UK	3 114	240	50	600 018	500 289	102 480	507 029	29 530	29 599
24 342 Aust	3 114	240	50	600 018	500 289	102 480	507 028	29 530	29 599
24 343	3 116	220	60	603 669	500 289	102 480	507 026	29 530	29 599
24 344	3 115	115	60	603 669	500 296	102 480	507 027	29 530	29 599

TRIPHASE/THREE PHASE

N°	M	V	Hz			A	B	C	D
24 345	303 080	400	50	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600
24 346	303 077	220	60	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600
24 347	303 078	380	60	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600



REFERENCE	DESIGNATION	
29 058	ENS BAGUES EPAULEES (4)	/ SHOULDERED RING ASS (4)
29 060	ENS POUSSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER ASS
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
29 627	ENS COUVERCLE	/ LID ASS
29 628	ENS CUVE	/ BOWL ASS
29 629	ENS ARBRE DE TRANSMISSION	/ TRANSMISSION SHAFT ASS
29 630	ENS ROUL. COMBINE	/ COMBIMATE BEARING ASS
29 738	ENS GUIDE POUSSOIR LEG	/ PUSHER GUIDE ASS
102 021	POIGNEE POUSSOIR	/ PUSHER HANDLE
102 690	DISQUE EVACUATEUR	/ SLING PLATE
110 308	GOUPILLE D'AXE MOTEUR	/ MOTOR SHAFT PIN
117 579	PIED CL50C	/ CL50C FOOT
117 682	POULIE DENTEE 75 DENTS	/ PULLEY (75 teeth)
117 686	CAPOT	/ COVER BASE
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
118 324	POUSSOIR CAROTTES	/ CARROT PUSHER
118 373	ARBRE DE TRANSMISSION	/ SHAFT
118 376	COUVERCLE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER LID
203 107	JOINT	/ RING
203 108	CIRCLIPS	/ BUSHING
203 109	RONDELLE DE FROTTEMENT	/ RUBBING WASHER
203 132	RONDELLE	/ WASHER
406 515	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

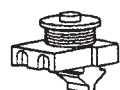
MOTEUR

/ MOTOR



CONDENSATEUR MOTEUR



/ MOTOR CAPACITOR




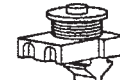
RELAIS MOTEUR

/ MOTOR RELAY

MONOPHASE/SINGLE PHASE

N°	M	V	Hz			A	B	C	D
24 350	3 114	230	50	600 018	500 289	102 480	507 026	29 530	29 599
24 351 UK	3 114	240	50	600 018	500 289	102 480	507 029	29 530	29 599
24 352 Aust	3 114	240	50	600 018	500 289	102 480	507 028	29 530	29 599
24 353	3 116	220	60	603 669	500 289	102 480	507 026	29 530	29 599
24 254	3 115	115	60	603 669	500 296	102 480	507 027	29 530	29 599

TRIPHASE/THREE PHASE

N°	M	V	Hz			A	B	C	D
24 355	303 080	400	50	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600
24 356	303 077	220	60	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600
24 357	303 078	380	60	-	-	102 479	515 570	29 532	29 600

CL50D / CL50D Ultra 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

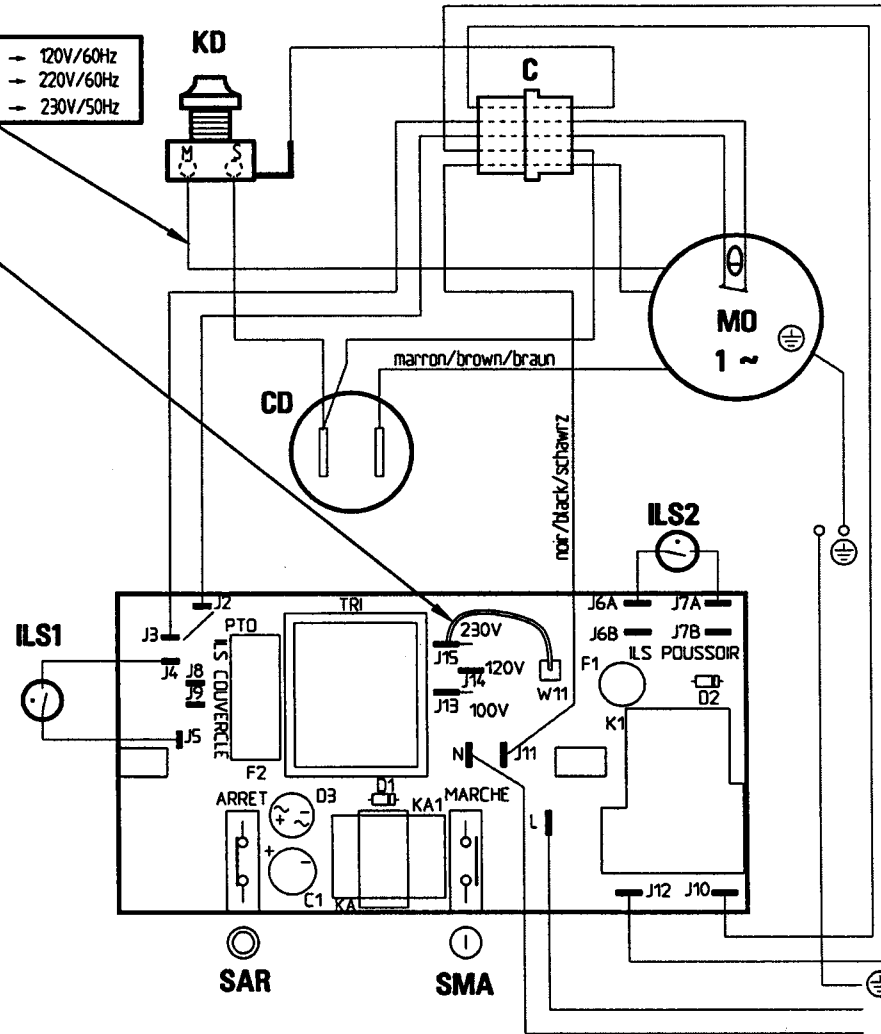
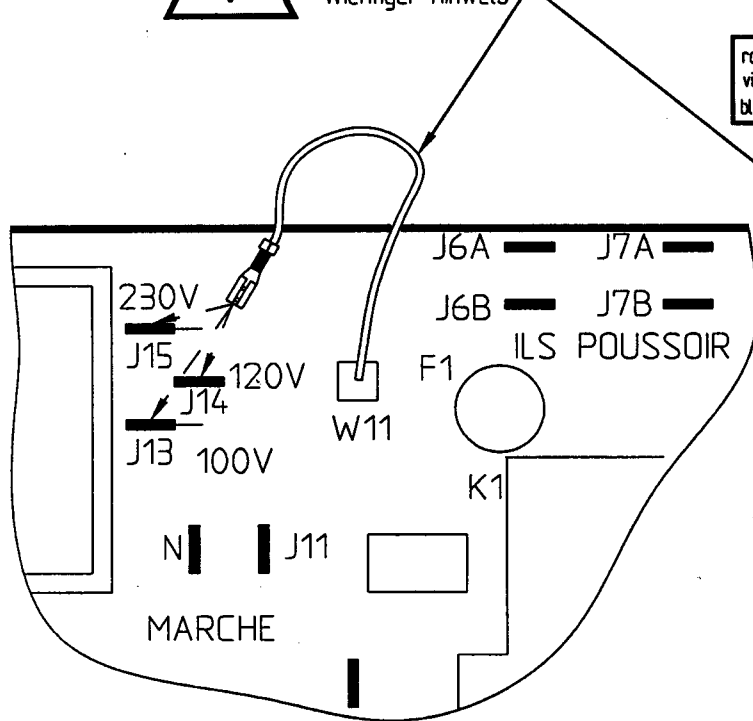
ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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.

rouge/red/rot → 120V/60Hz
violet/purple/violett → 220V/60Hz
blanc/white/weiß → 230V/50Hz



ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Anlasskondensator
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Sicherheitsschalter Stößel
KD	Relais de démarrage	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Motor einphasig
SAR	Bouton poussoir ARRET	Stopeschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	Betriebeschalter
θ	Protecteur thermique du moteur	Motorthermoschutz

N° 406420

C : 05/99

CL50D - CL50D ULTRA - CL52D - CL55D

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

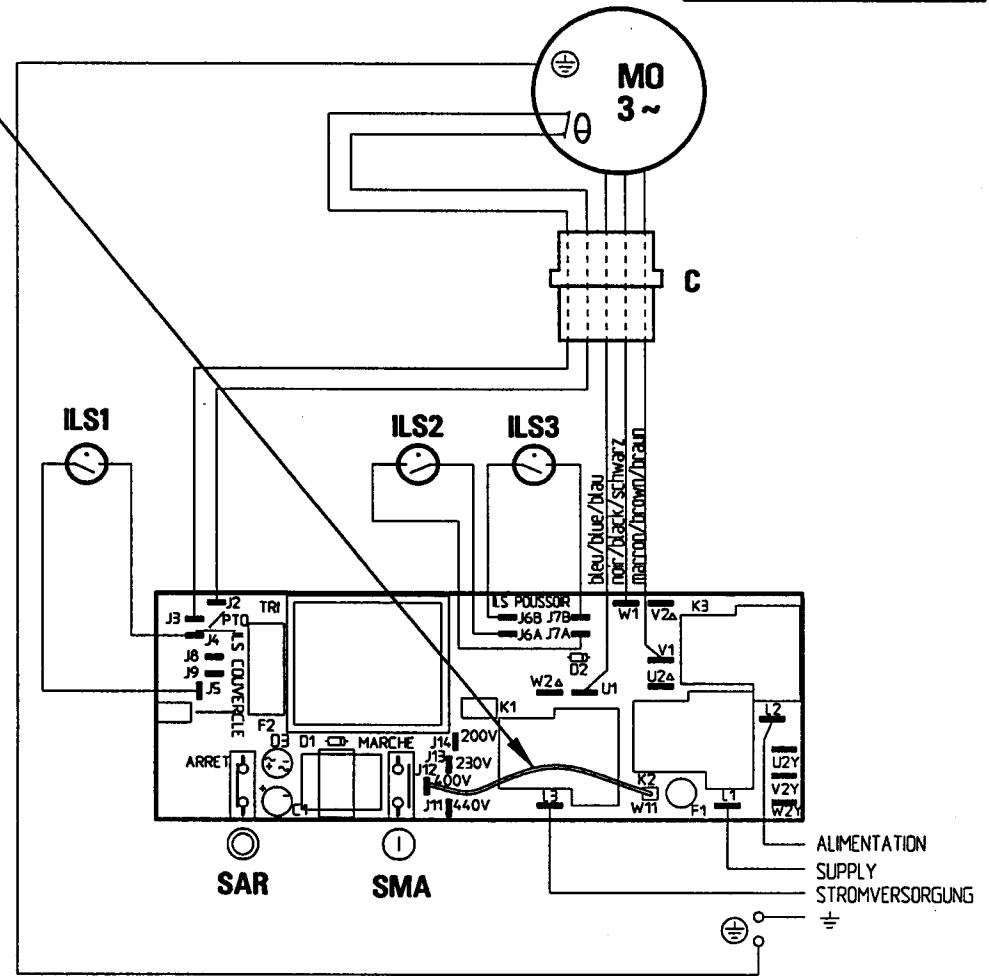
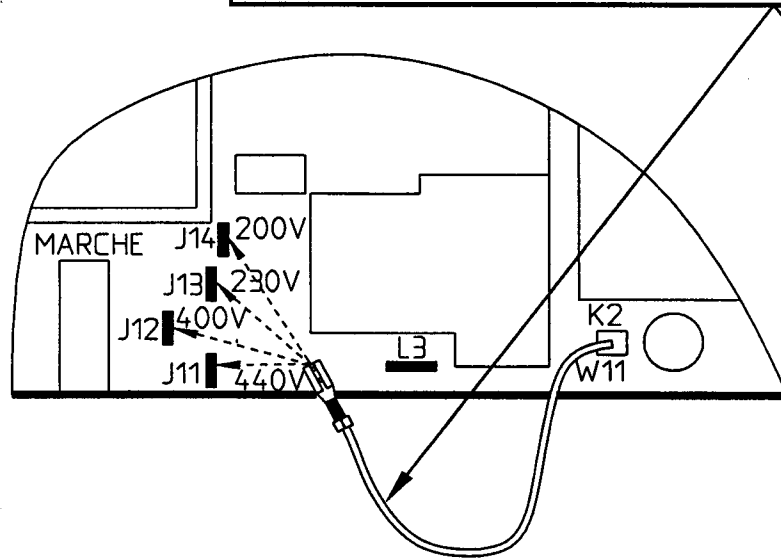
ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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 BloB CL55D
MO	Moteur triphasé	Three-phase motor	Drehstrommotor
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
⊖	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

N° 406722

C : 05/99



robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUCPE 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

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUCPE S.N.C.

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.com> - email : international@robot-coupe.com

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.