

# *robot coupe*®



**New**  
Register  
your product  
on line

**CL 52 E**



[www.robot-coupe.com](http://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 евро норм, 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.

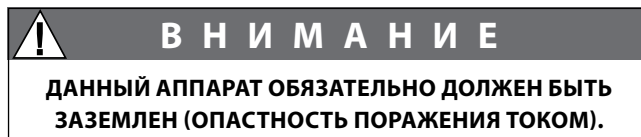
**Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.**

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-COUCPE 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.

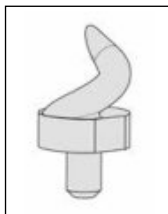
Воронка с рычагом имеет два типа насадок:

### 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.

❶ 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

### ❷ 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:

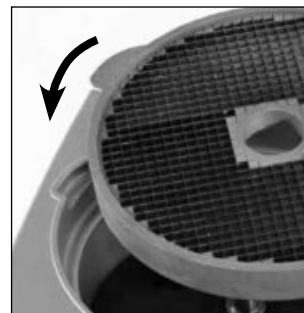
Решетка для кубиков \ Диск	5x5 ММ	8x8 ММ	10x10 ММ	14x14 ММ	20x20 ММ	25x25 ММ
5 мм	•					
8 мм		•				
10 мм			•			
14 мм				•		
20 мм					•	
25 мм						•

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



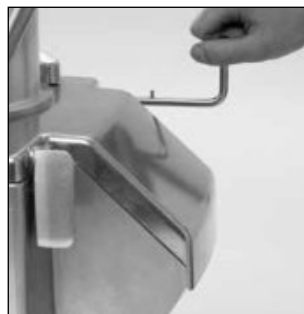
Сбрасыватель для капусты



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

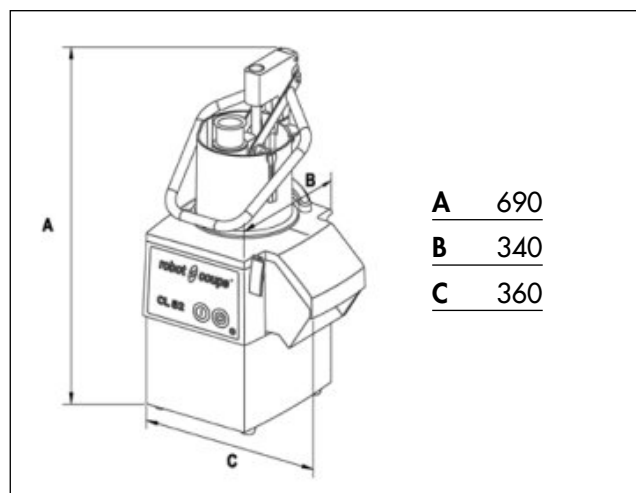
Длительное использование дисков-терок приводит к их затуплению. В связи с этим, для обеспечения оптимального качества нарезки они подлежат периодической замене.

## 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 €

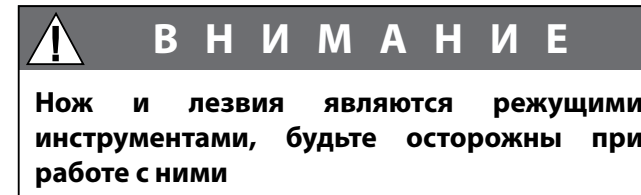
Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	375	5,3
240 В / 50 Гц	375	5,3
120 В / 60 Гц	450	8,9
220 В / 60 Гц	450	5,3

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.**

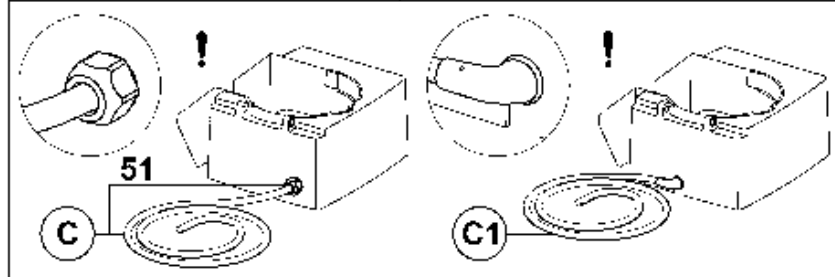
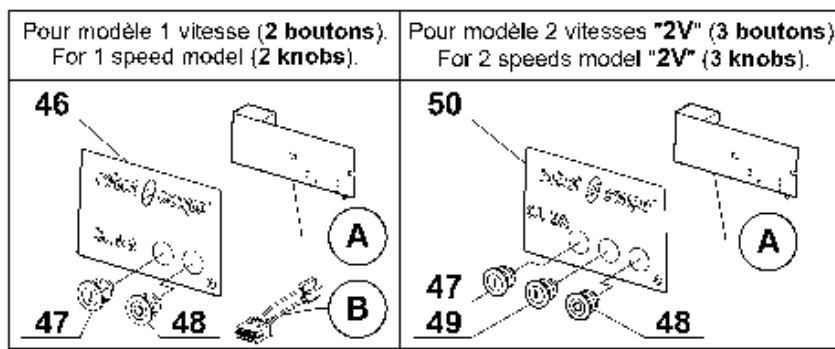
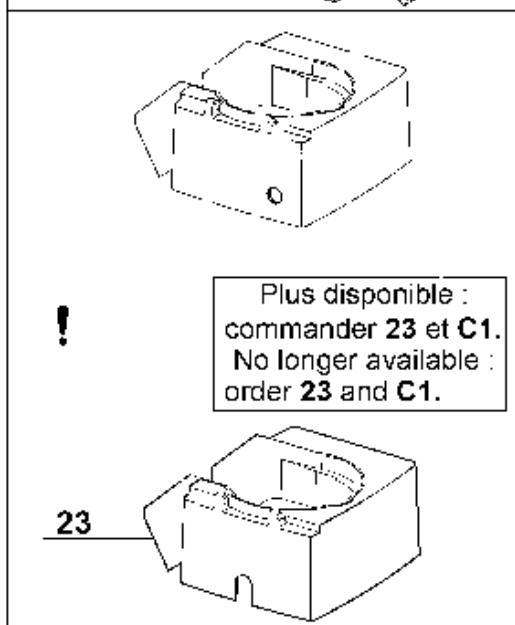
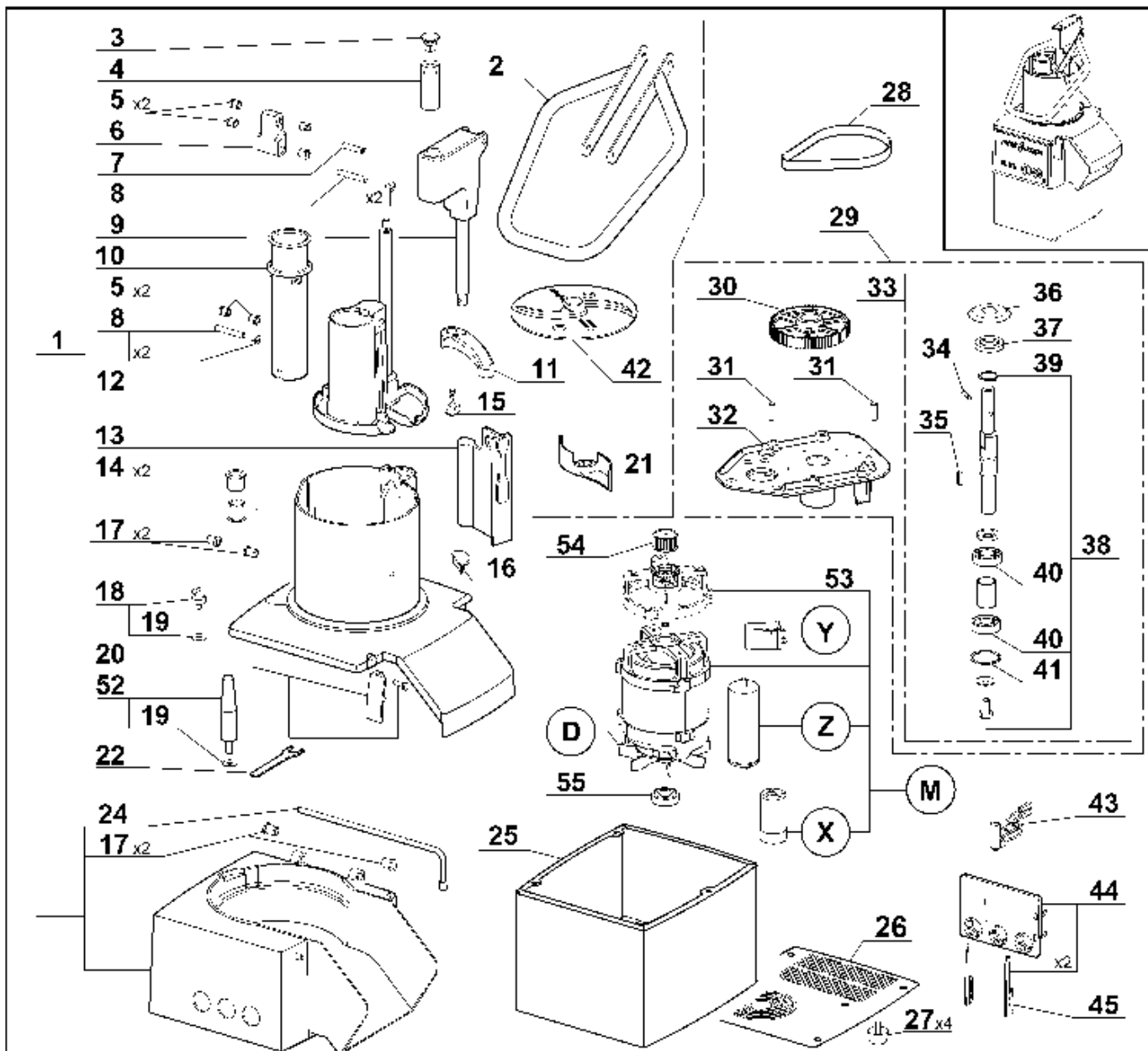
**Не перегружайте аппарат.**

**Не включайте порожний аппарат.**

robotcoupe®

CL 52 E

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



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

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

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

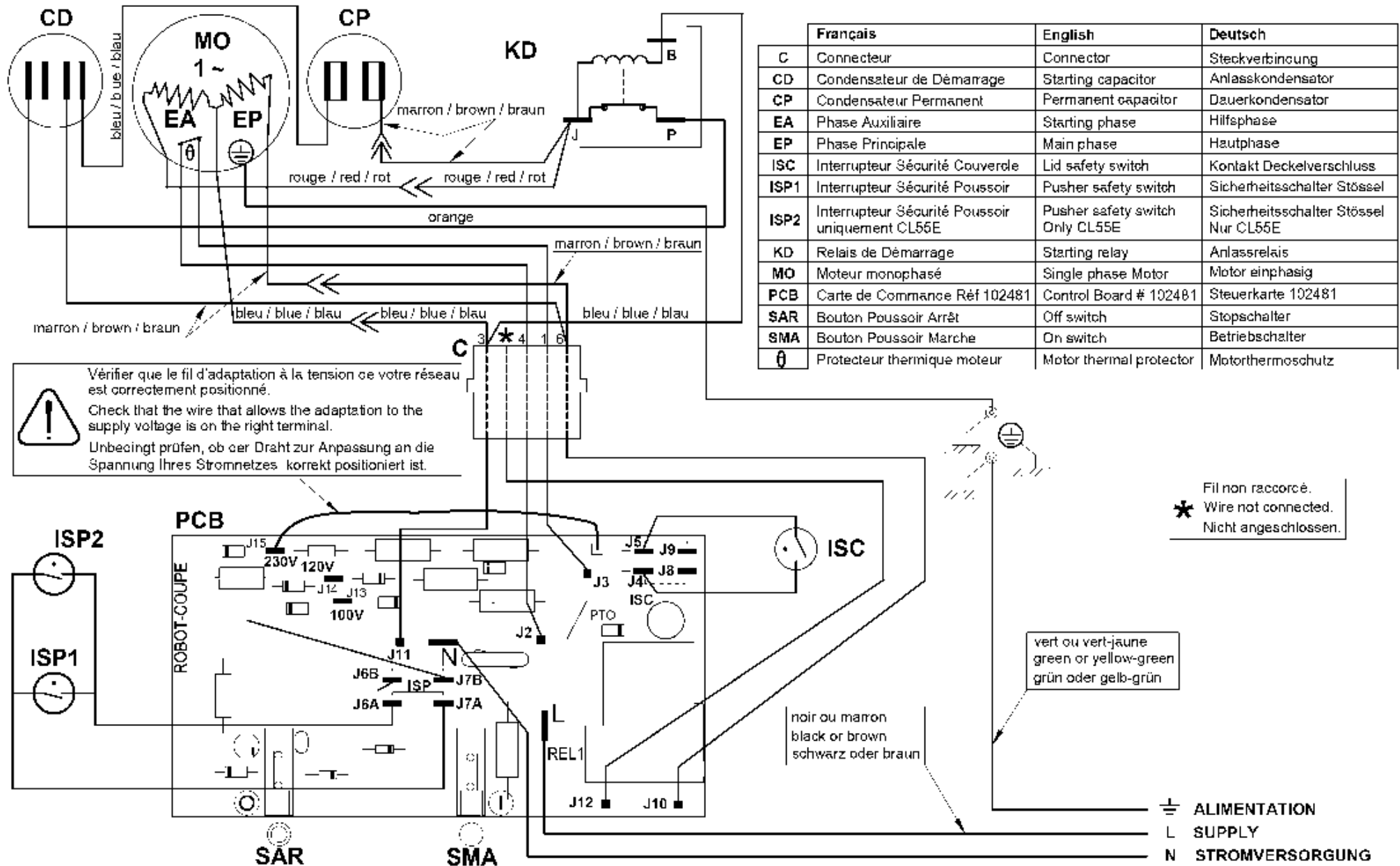
Type	Voltage	Machines								
T01	230/50/1 DK	24 489								
T02	230/50/1	24 490	2 180	2 181	2 182					
T03	230/50/1 ZAF	24 491								
T04	230/50/1 CH	24 488								
T05	240/50/1 UK	24 492	2 184							
T06	240/50/1 Aust	24 493								
T07	220/60/1	24 494								
T08	220/60/1 BRA	24 495	2 194							
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  
SCHEMA ELECTRIQUE

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~

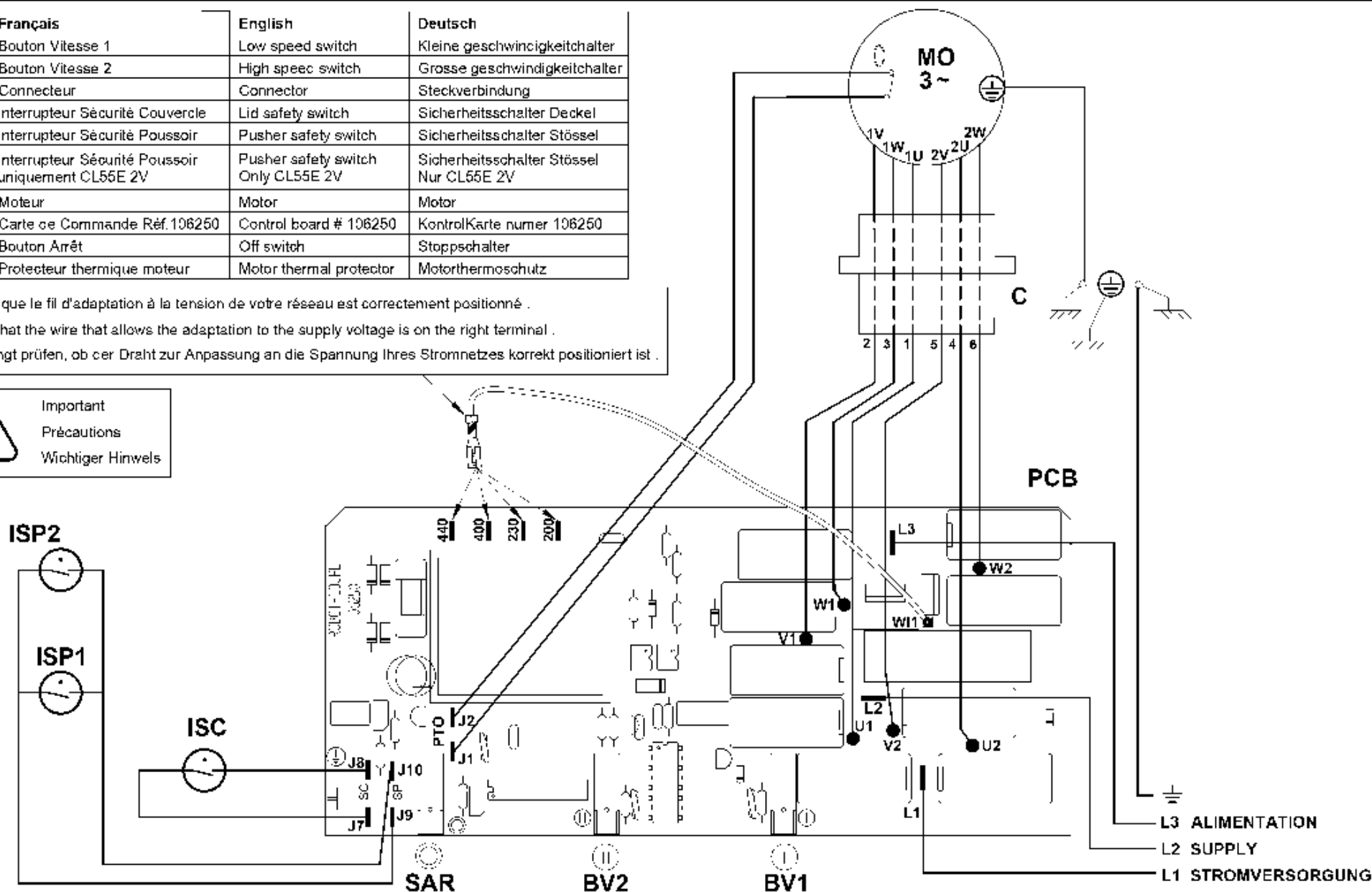
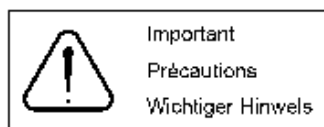
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
<b>BV1</b>	Bouton Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
<b>BV2</b>	Bouton Vitesse 2	High speed switch	Grosse geschwindigkeitshalter
<b>C</b>	Connecteur	Connector	Steckverbindung
<b>ISC</b>	Interrupteur Sécurité Couverture	Lid safety switch	Sicherheitsschalter Deckel
<b>ISP1</b>	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
<b>ISP2</b>	Interrupteur Sécurité Pousoir uniquement CL55E 2V	Pusher safety switch Only CL55E 2V	Sicherheitsschalter Stössel Nur CL55E 2V
<b>MO</b>	Moteur	Motor	Motor
<b>PCB</b>	Carte de Commande Réf.106250	Control board # 106250	Kontrollkarte numer 106250
<b>SAR</b>	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 .



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

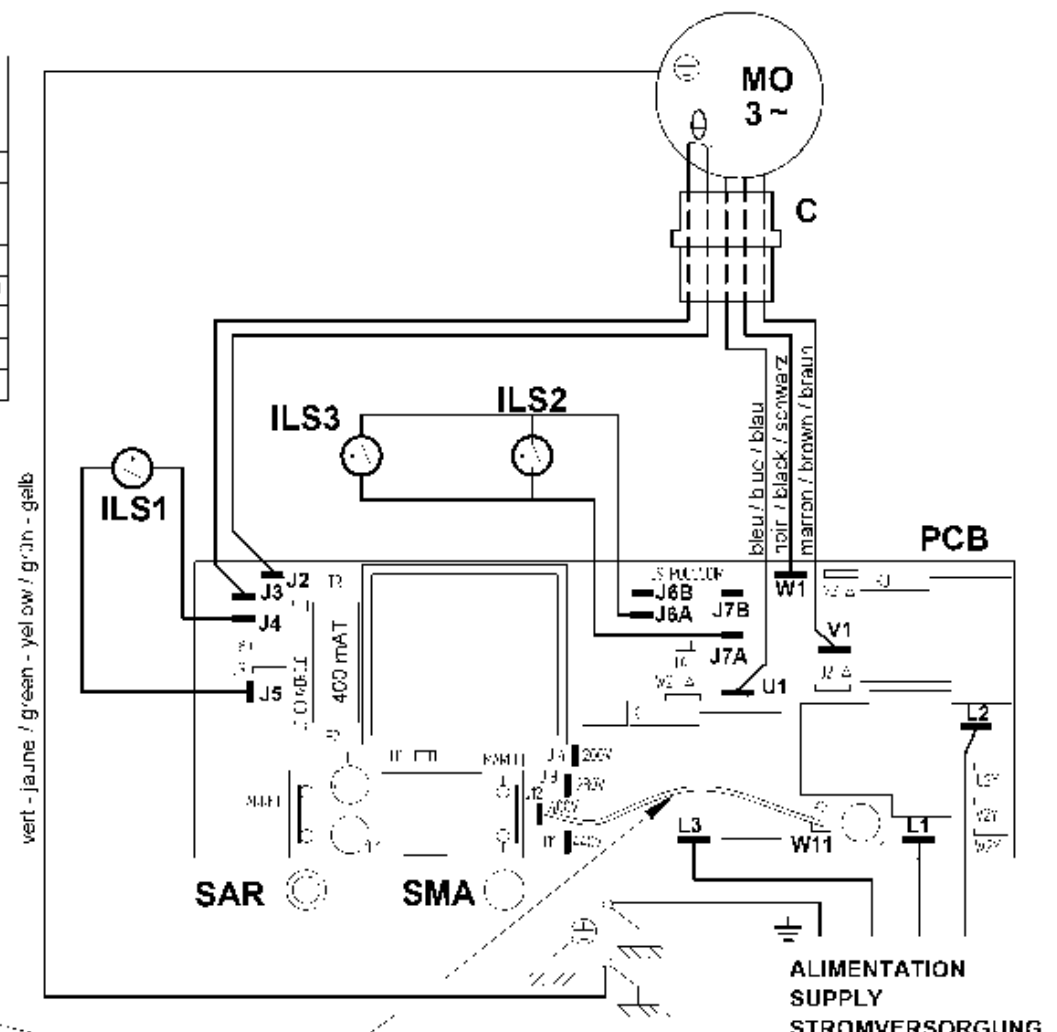
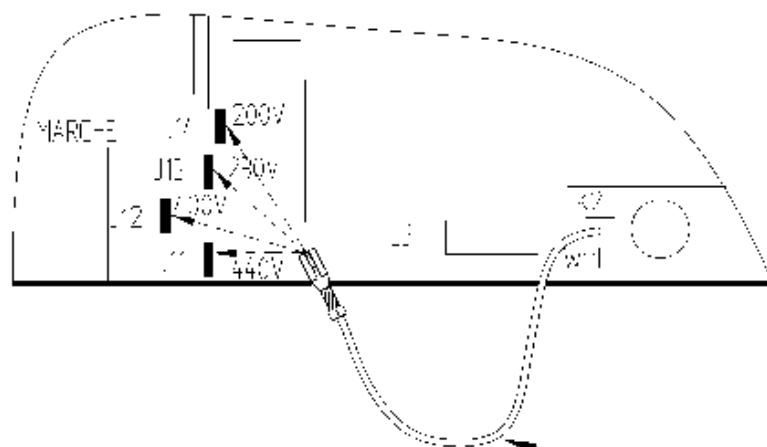
220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~


## SCHEMA ELECTRIQUE

## ELECTRIC DIAGRAM

## ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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



 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 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](http://www.robot-coupe.com)