

robot coupe®

Version "C"



CL 25

СОДЕРЖАНИЕ

■ ГАРАНТИЯ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 25 Вариант "С"

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Рекомендации по подключению

■ ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

■ ОЧИСТКА

■ ТЕХУХОД

- Уплотнительное кольцо
- Вкладыши рабочего отсека

■ 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-COUPЕ S.N.C.

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

Гарантия ROBOT-COUPЕ не распространяется на гарантию дистрибьютора, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPЕ будет действительной с некоторыми оговорками в зависимости от 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, 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 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-COUPЕ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов: ROBOT-COUPЕ 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. 18) и убедитесь, что все принадлежности правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

ОЧИСТКА

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

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

ТЕХУХОД

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

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 25 ВАРИАНТ "С"

Овощерезка CL 25 – это аппарат, идеально приспособленный для удовлетворения профессиональных нужд. По мере ее использования вы откроете ее многообразие.

Модель имеет **рабочий отсек из нержавеющей стали** и крышку из ABS. Форма загрузочных воронок обеспечивает выигрыш времени и оптимальное качество.

Данные модели оборудованы **магнитной системой защиты**, запатентованной компанией Robot-Coupe, и **тормозом двигателя**, приводящей к остановке аппарата в момент открытия рабочего отсека или воронки.

Модель CL 25 имеет полную гамму дисков, позволяющую производить все виды нарезки фруктов и овощей, в частности, прямыми и фигурными ломтиками, стружкой и соломкой.

Эффективность аппарата откроет вам новый мир кулинарного искусства.

Простая конструкция аппарата гарантирует простоту очистки: 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 CL 25.

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.

Модель CL 25 ROBOT-COUPÉ оснащена различными типами двигателей:

- 230 В / 50 Гц / 1-фазн.
- 115 В / 60 Гц / 1-фазн.
- 220 В / 60 Гц / 1-фазн.

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

ВНИМАНИЕ!

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

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

Овощерезка состоит из двух съемных частей: рабочий отсек из нержавеющей стали и крышка.



1) Поставьте блок двигателя перед собой, установите рабочий отсек из нержавеющей стали на блок двигателя, выходная воронка при этом находится с правой стороны.

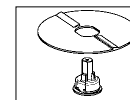


2) Поворачивайте отсек вправо до тех пор, пока выступы блока двигателя хорошо не войдут в предусмотренное для них место.

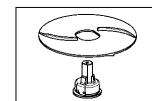


3) Наденьте белый пластмассовый диск-сбрасыватель на ось двигателя и убедитесь, что он правильно установлен на дне чаши.

В зависимости от использования (Сторона А или В) снимите лоток диска-сбрасывателя со втулки, переверните и закрепите его на место.



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



СТОРОНА В вверх для остальных фруктов и овощей.

4) Выбор диска:



Если вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или соломкой: установите диск на диск-сбрасыватель.

5) Установите крышку на рабочий отсек и поворачивайте его вправо до тех пор, пока крышка не защелкнется, плотно закрыв отсек сверху.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Овощерезка имеет две загрузочные воронки:

- **большая воронка** (площадь 104 см²) для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей и пр.
- **круглая воронка** (Ø 58 мм) для нарезки длинных овощей и обеспечения точной нарезки.

Для достижения оптимального результата используйте этот отсек в качестве направляющей нарезки.

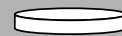
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите ее овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.
- Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на него, пока в воронке не останется овощей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

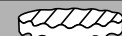
- Загрузите ее овощами до самого верха.
- Нажимая на толкатель, включите аппарат и продолжайте нажимать на толкатель до полного измельчения овощей.

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ



- 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 6** баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель

ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ



- E 2** свекла / картофель / морковь

ТЕРКА



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| R 1,5 сельдерей / сыр | R 9 капуста / сыр |
| R 2 морковь / сельдерей / сыр | Пармезан / шоколад |
| R 3 морковь | Редька 0,7 мм |
| R 6 капуста / fromage | Редька 1 мм |

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

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

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

Снимите сначала головку овощерезки, затем диск, решетку для нарезки кубиками и фри (при необходимости), диск-сбрасыватель, и, наконец, рабочий отсек.

Не рекомендуется мыть головку овощерезки в посудомоечной машине, предпочтительно это делать руками с помощью моющего средства для посуды.

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

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Это кольцо обеспечивает герметичность между корпусом двигателя и двигателем и является изнашивающейся деталью.

• ВКЛАДЫШИ РАБОЧЕГО ОТСЕКА

Рекомендуется регулярно проверять степень износа вкладышей для обеспечения правильной работы аппарата.

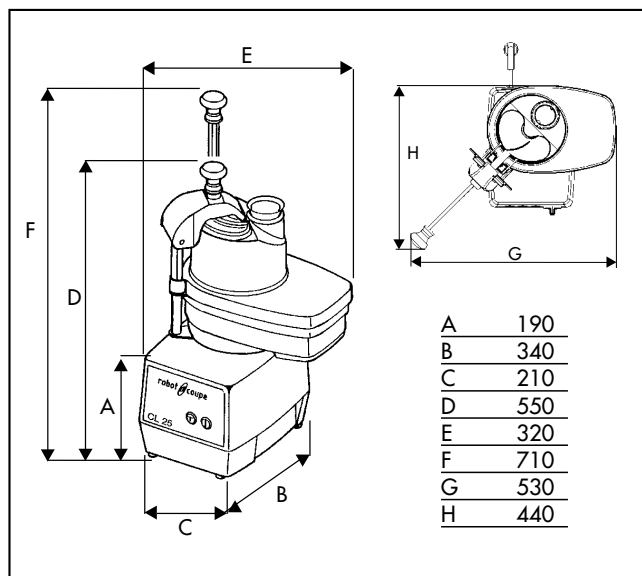
В случае износа вкладышей рекомендуется заменить их.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	Вес нетто	Вес в упаковке
CL 25 (без диска)	14 кг	16 кг
Диск	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• ВЫСОТА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рекомендуется устанавливать овощерезку CL 25 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 овощерезки CL 25 вхолостую, составляет менее 70 дБ(A).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Однофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Мощность (Вт)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	1500	450	5,4
115 В / 60 Гц	1800	450	12,0
220 В / 60 Гц	1800	450	5,4

ЗАЩИТА

Модель CL 25 имеет магнитную систему защиты и тормоз двигателя. В момент поднятия крышки двигатель останавливается.

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



ВНИМАНИЕ!

Нож и лезвия являются режущими инструментами, соблюдайте осторожность при работе с ними.

Модель CL 25 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.



НАПОМИНАНИЕ

Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

Никогда не вводите посторонние предметы в рабочий отсек.

Никогда не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

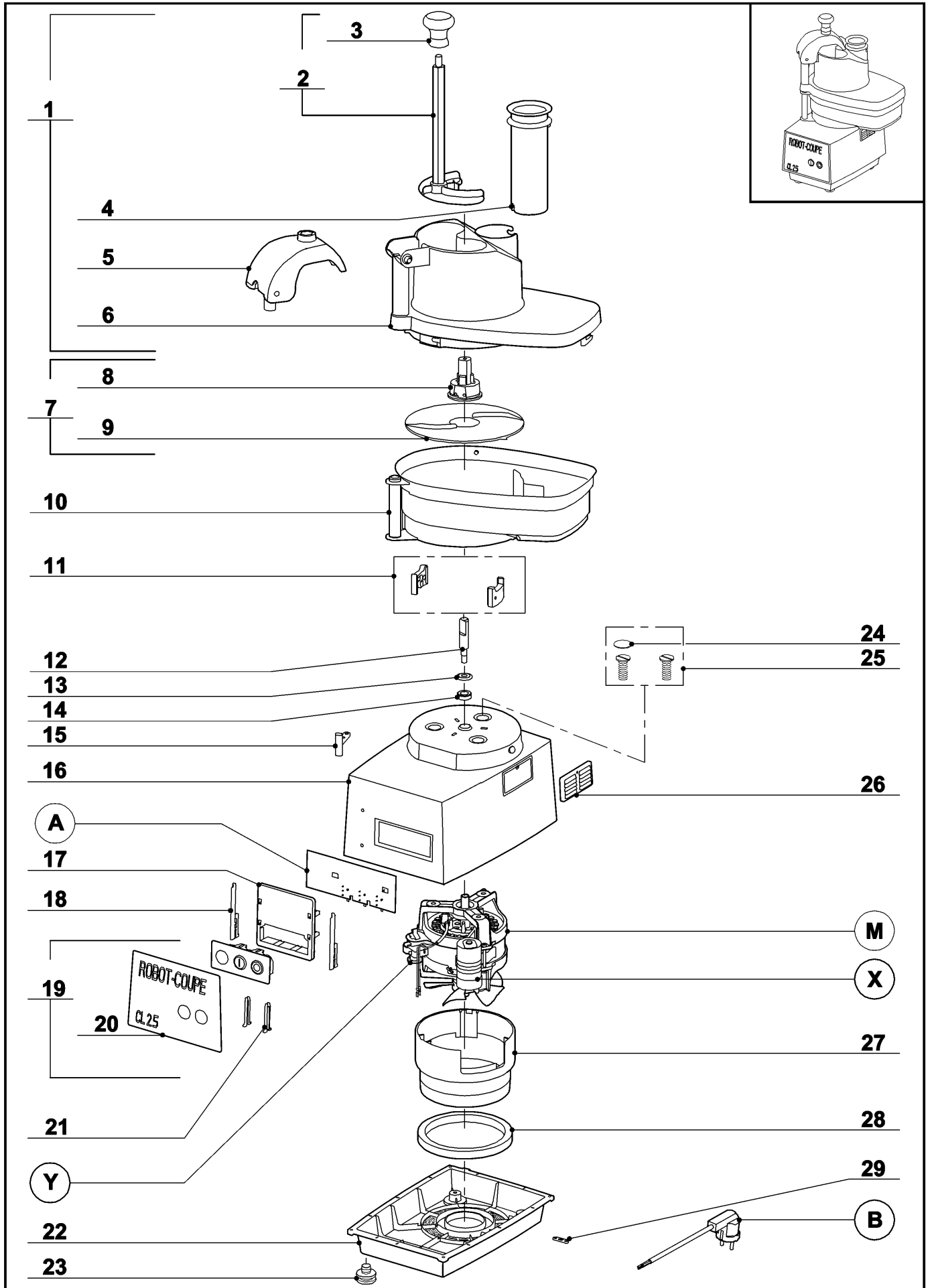
НОРМЫ

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, 1992: безопасность механизмов – электрооборудование аппаратов – общие правила,
 - Для овощерезок NF EN 1678.

robot coupe®

CL 25 C



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>			
1	117 079	TETE COUPE LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER HEAD			
2	29 324	ENS. POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY			
3	102 021	POIGNEE FIXE	HANDLE KNOB			
4	102 022	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER			
5	102 020	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE			
6	102 016	COUVERCLE COUPE LEGUME	VEGETABLE SLICER LID E			
7	102 019	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE			
8	117 091	MOYEU DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE HUB			
9	117 092	DISQUE EVACUATEUR REVERSIBLE	REVERSIBLE SLING PLATE			
10	102 003	CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL			
11	29 081	ENS. PLAQUETTE	LOCKING PLATE ASSEMBLY			
12	117 162	AXE D'ENTRAINEMENT	DRIVE SHAFT			
13	100 084	DEFLECTEUR AXE	SHAFT DEFLECTOR			
14	500 467	BAGUE D'ETANCHEITE	MOTOR SEAL			
15	29 441	ENS. I.L.S.	REED SWITCH			
16	29 449	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY			
17	102 911	SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT			
18	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	PCB KEY			
19	29 938	ENS. TABLEAU COMMANDE	SWITCH PANNEL ASSEMBLY			
20	405 866	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE			
21	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY			
22	29 378	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY			
23	101 082	PIED	FOOT			
24	101 754	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER			
25	29 298	ENS. VISSERIE SUP MOTEUR	SCREW ASSEMBLY			
26	125 290	GRILLE VENTILATION INOX	VENT COVER			
27	117 266	CONDUIT VENTILATION	BAFFLE			
28	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER			
29	108 515	CAVALIER SERRE CABLE	POWER CORD CLIP			
A		PLATINE	CIRCUIT BOARD			
B		CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD			
M		MOTEUR	MOTOR			
X		CONDENSATEUR	CAPACITOR			
Y		RELAIS MOTEUR	MOTOR RELAY			
Machine	Voltage	A	B	M	X	Y
24 401	220/50/1	103 681	503 473	3 080	600 018	500 289
24 403	240/50/1	103 681	503 473	3 080	600 018	500 289
24 400	115/60/1	103 680	503 477	3 081	603 669	500 296
24 404	220/60/1	103 681	503 473	3 082	603 669	500 289

CL25 "C"

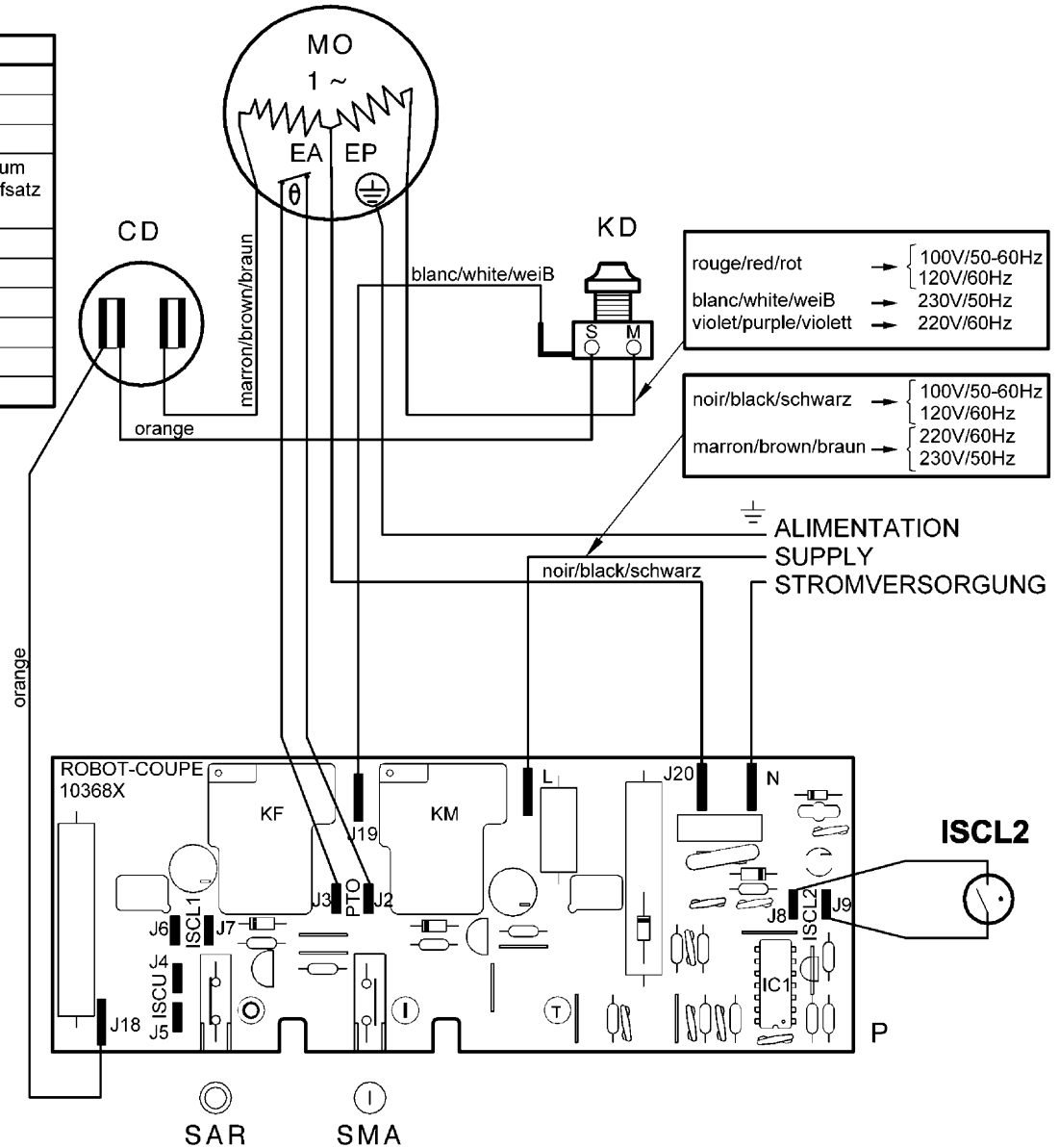
100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité COUPE-LEGUMES inox	Safety switch for stainless steel vegetables slicer	Sicherheitsschalter Zum Gemüseschneidaufsatz aus Edelstahl
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
P	Platine	P.C. Board	Platine
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
⊖	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



Références platines / P.C. Board reference / Verweis Platine	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230V/50Hz
103680	103681

N° 407371

C: 05/01



robot coupe®

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

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

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

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

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

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

Export Department

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