robot coupe®




NEW
Register your product on line

# CL 20 D

# 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

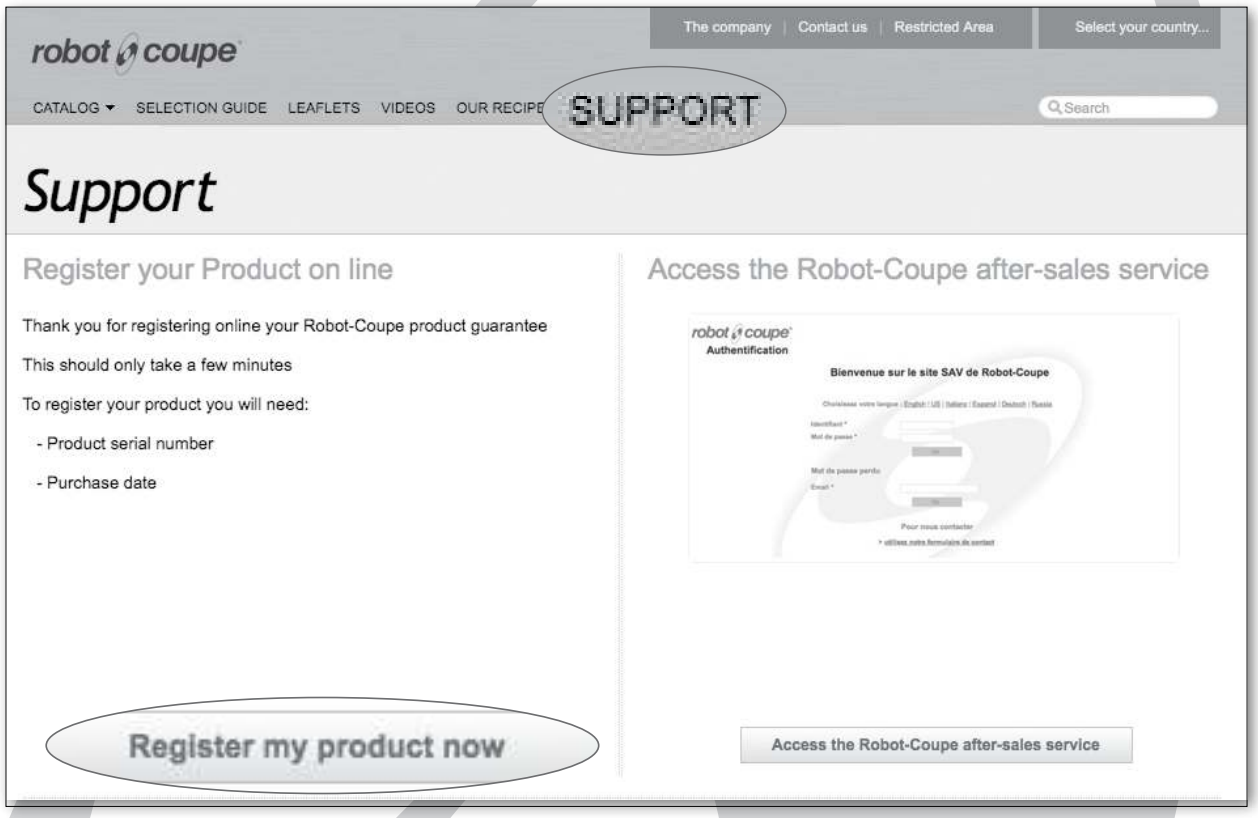
**Po** Registe o seu produto online.

**Sw** Registrera din produkt online

**Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт

**Pl** Rejestracja produktu on-line

**Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online




robot coupe®

robot coupe®

CE

# ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответсвующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам 2006/42/EC,
  - Директива по низкому напряжению 2014/35/EC,
  - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC,
  - Регламент (EC) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
  - Регламент (EC) № 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 евронорм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
  - EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электорооборудование 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: Хлеборезки,
  - 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 20 Вариант "D"**

**ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА**

- Советы по электричеству

**ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ**

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ**

**ОЧИСТКА**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

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

**ЗАЩИТА**

**НОРМЫ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

# ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

**Ваш аппарат ROBOT-COUPE 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-COUPE у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).**

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

**Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. распространяется только на неиправности, связаные с материалом и/или сборкой.**

## ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ 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 направ лением вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

**8 -** ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответсвенности 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 понадобиться в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE s.n.c., а такжее ее филиалы или афилиированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, упра вляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

# ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**ВНИМАНИЕ**
**СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ**

**ВНИМАНИЕ : Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующии инструкции и строго соблюдайте их выполнение Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использаваоть. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, ползующихся 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).

## ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

• Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 62) и убедитесь, что все аксессуары правильно утановлены.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• Не пытайтесь убрать предохранитель ные 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 ответсвенность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

## ТЕХУХОД

• Перед любыми операциями на электрических частях, обязятельно 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 коррозийных 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 20 Вариант "D"

Овощерезки CL 20 сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

**Эта модель оснащена овощерезкой из ABS разборной конструкции. Новая форма воронок разработана для оптимального качества нарезки:**

**- большая воронка** (площадь 104 см$^2$).

**- крулая воронка** (Ø: 58 мм).

Модель **имеет магнитную систему защиты,** запатентованную Robot-Coupe и тормоз двигателя приводящий к остановке аппарата при открытии емкости или воронки.

CL 20 имеет широкий ассортимент режущих дисков и решеток для обеспечения высокого качества нарезки фруктов и овощей: ломтики, шинковка, терка, соломка и брусочки.

Эффективность аппарата откроет вам новые возможности в кулинарии.

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. Особое внимание уделяется различным операциям, приводящим к останову двигателя.

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.

Модели CL 20 оснащенЫ различными типами двигателей: 230 В / 50 Гц / 1

115 В / 60 Гц / 1

220 В / 60 Гц / 1

Аппарат поставляется с вилкой для монофазный питания и шнуром.

**⚠ В Н И М А Н И Е**

**ДАННЫЙ АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН (ОПАСТНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).**

## ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

Овощерезка состоит из двух легко снимаемых частей: емкости и крышки.




1) Поставьте блок двигателя перед собой, вставьте емкость овощерезки на блок двигателя, сбрасывающая воронка теперь находится справа от вас.

2) Поворачивайте емкость вправо до тех пор, пока выступыблока 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 емкости.

4) Затем установите выбранный вами диск на диск-сбрасыватель.




5) Установите крышку на емкость и поворачивайте ее вправо до тех пор, пока она не защелкнеется, плотно закрыв емкость сверху.





## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Овощерезка CL 20 имеет две воронки:

- **большая воронка** для нарезки объемистых овощей таких, как капуста, сельдерей и пр...
- **круглая воронка** для длинных овощей гарантирует превосходное качество нарезки.

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

### • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

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

### • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

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

| СЛАЙСЕР | |
|---|---|
| **C 1** | морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-пореи |
| **C 2/C 3** | лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-пореи / лук / перец |
| **C 4/C 5** | баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель / томаты |
| **C 6** | баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель |

| ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ | |
|---|---|
| **B 2** | свекла / картофель / морковь |

| ТЕРКА | | |
|---|---|---|
| **T 1,5** | сельдерей / сыр | **Пармезан / Шоколад** |
| **T 2** | морковь / сельдерей / сыр | **Редька 0,7 мм** |
| **T 3** | морковь | **Редька 1 мм** |
| **T 6** | капуста / сыр | **Редька 1,3 мм** |
| **T 9** | капуста / сыр | |

| СОЛОМКА | |
|---|---|
| **C 2x2** | морковь / сельдерей / картофель |
| **C 2x4** | морковь / свекла / кабачки / картофель |
| **C 2x6** | морковь / свекла / кабачки / картофель |
| **C 4x4** | баклажаны / свекла / кабачки / картофель |
| **C 6x6** | баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель |
| **C 8x8** | сельдерей / картофель |

## ОЧИСТКА

**В Н И М А Н И Е**

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

Для очистки поочередно снимите крышку, диск, а затем диск-сбрасыватель.

Не рекомендуется мытв овощерезку в посудомоечной машине, предпочтительно это делатв руками с помощью моющего средства для посуды.

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

**ВАЖНО ЗАМЕЧАНИЕ**

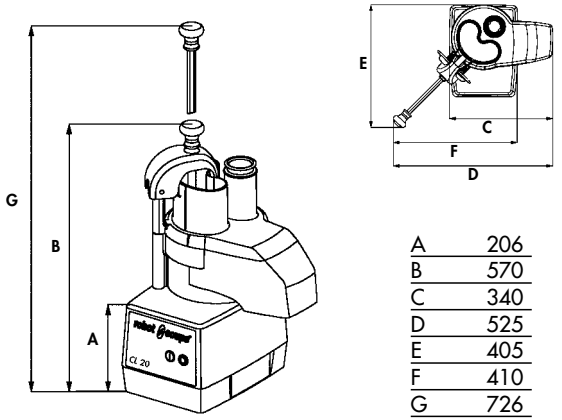
**Убедитесь, что ваше моющее средство подходит для алюминиевых деталей. Некоторые моющие средства могут содержать щелочь (в т.ч. с большой концентрацией соды или аммиака), использование которой несовместимо с алюминием, так как приводит к почернению деталей.**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### • ВЕС

| | нетто | в упаковке |
|---|---|---|
| Блок двигателя | 7,1 кг | 8,5 кг |
| Овощерезка | 2,8 кг | 4,2 кг |
| Диск | 0,5 кг | 0,6 кг |

### • РАЗМЕРЫ (в мм)




| | |
|---|---|
| A | 206 |
| B | 570 |
| C | 340 |
| D | 525 |
| E | 405 |
| F | 410 |
| G | 726 |

**• РАБОЧАЯ ВЫСОТА**

Рекомендуется устанавливать модели CL 20 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 (A).

**• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Монофазный аппарат

| Двигатель | Скорость (об/мин) | Ток (A) |
|---|---|---|
| 230 В / 50 Гц | 1500 | 5,7 |
| 115 В / 60 Гц | 1800 | 12,0 |
| 220 В / 60 Гц | 1800 | 5,7 |

**- Мощность обозначена на заводской табличке.**

## ЗАЩИТА

**ВНИМАНИЕ**

**Нож и лезвия являются режущими инструментами, будьте осторожны при работе с ними**

**Овощерезка CL 20 имеет магнитную систему защиты и тормоз двигателя**.

При открытии крышки, мотор останавливается.

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

**НАПОМИНАНИЕ**

**Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.**

**Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.**

**Не проталкивайте продукты рукой.**

**Не перегружайте аппарат.**

**Не включайте порожний аппарат.**

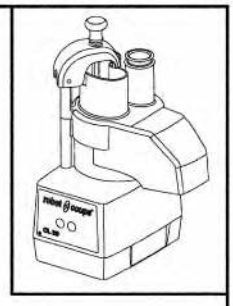
## НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

robot coupe®

# CL20 D

N° de série / Serial number
- 442 - - - - - - -



robot coupe®

# CL20 D

N° de série / Serial number
- 442 - - - - - - -

| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|---|---|---|---|
| 1 | 27 295 | ENS. COUPE LEGUMES | VEGETABLE SLICER ASSEMBLY |
| 2 | 39 287 | ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY |
| 3 | 29 880 | ENS. POUSSOIR LEGUMES | VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY |
| 4 | 102 021 | POIGNEE | HANDLE |
| 5 | 103 703 | POUSSOIR LEGUMES | VEGETABLE PUSHER |
| 6 | 104 922 | GUIDE POUSSOIR | PUSHER GUIDE |
| 7 | 118 324 | POUSSOIR CAROTTES | ROUND PUSHER |
| 8 | 104 919 | COUVERCLE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER LID |
| 9 | 104 921 | DISQUE EVACUATEUR | SLING PLATE |
| 10 | 104 918 | CUVE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER BOWL |
| 11 | 39 301 | ENS. SUPPORT MOTEUR | MOTOR SUPPORT ASSEMBLY |
| 12 | 501 010 | BAGUE ETANCHEITE | SHAFT SEAL |
| 13 | 104 122 | GRILLE VENTILATION | VENT COVER |
| 14 | 39 302 | ENS. TABLEAU COMMANDE | CONTROL PANEL ASSEMBLY |
| 15 | 39 785 | PLAQUE FRONTALE | FRONT PLATE |
| 16 | 102 913 | CLAVETTE PLASTRON | PANEL KEY |
| 17 | 102 911 | SUPPORT PLATINE | CONTROL BOARD SUPPORT |
| 18 | 117 703 | CLAVETTE FIXE PLATINE | CONTROL BOARD KEY |
| 19 | 104 070 | CAPSULE CACHE VIS | BOLT COVER |
| 20 | 29 379 | INTERRUPTEUR SECURITE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH |
| 21 | 104 078 | CENTREUR MOTEUR | MOTOR CENTRING |
| 22 | 504 229 | ROULEMENT MOTEUR SUFERIEUR 6002 2RS | UPPER BALL-BEARING 6002 2RS |
| 23 | 600 457 | ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS | LOWER BALL-BEARING 6201 2RS |
| 24 | 117 610 | VENTILATEUR MOTEUR | MOTOR FAN |
| 25 | 104 110 | CONDUIT VENTILATION | VENTILATION BAFFLE |
| 26 | 101 099 | TAMPON AMORTISSEUR | ABSORBER |
| 27 | 39 201 | ENS. SOCLE | BASE ASSEMBLY |
| 28 | 101 082 | PIED | FOOT |

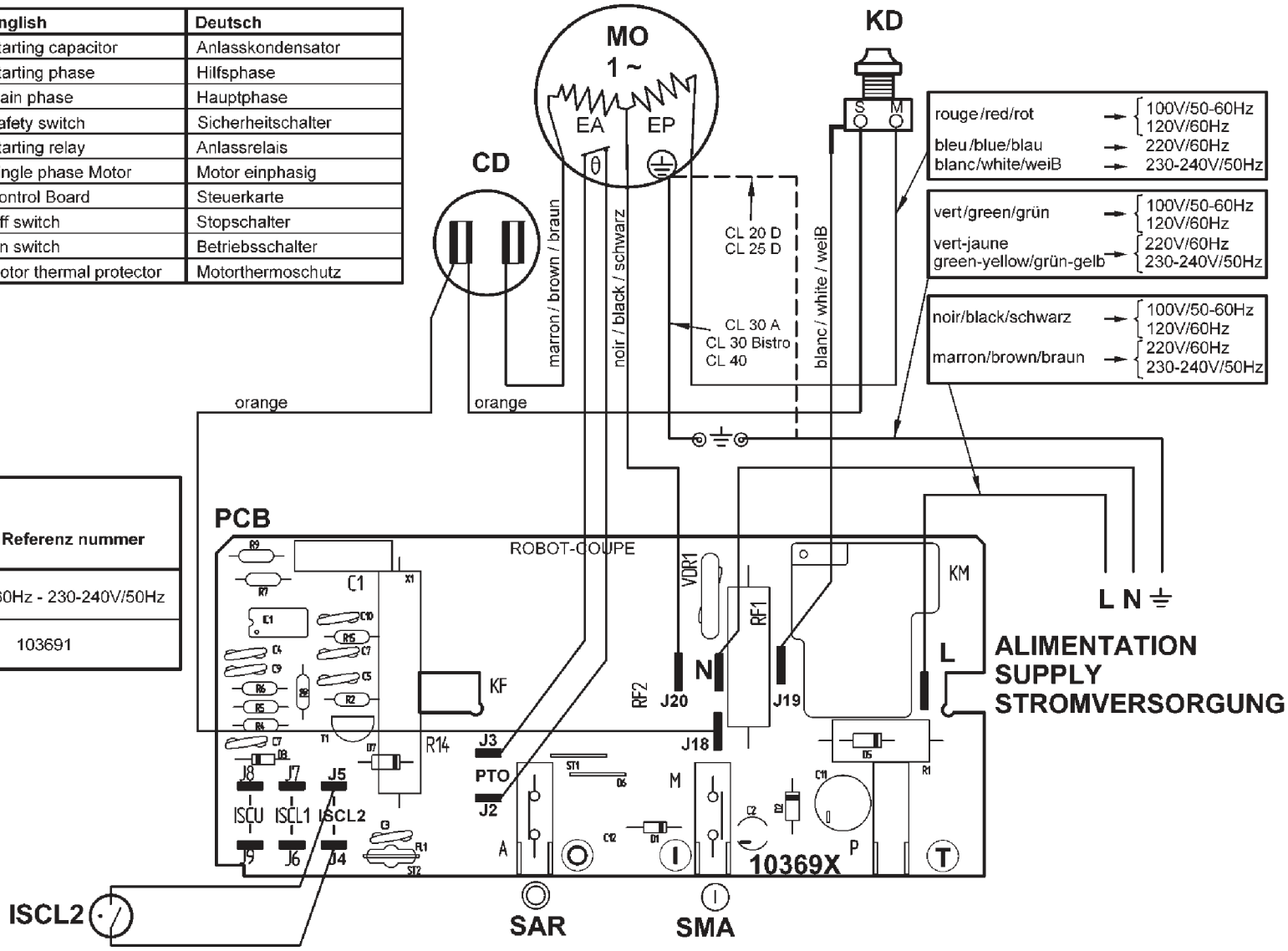
| | | |
|---|---|---|
| **A** | CABLE D'ALIMENTATION | POWER CORD |
| **M** | MOTEUR | MOTOR |
| **P** | CARTE DE COMMANDE | CONTROL BOARD |
| **X** | CONDENSATEUR DE DEMARRAGE | STARTING CAPACITOR |
| **Y** | RELAIS DEMARRAGE MOTEUR | MOTOR STARTING RELAY |

| Machine | Voltage | A | M | P | X | Y |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 22 395 UK | 240/50/1 | 504 275 | 3 074 | 103 691 | 600 018 | 500 289 |
| 22 396 Aust | | 504 278 | | | | |
| 22 425 CH | 230/50/1 | 504 292 | | | | |
| 22 397 DK | | 504 276 | | | | |
| 22 394 | | 504 274 | | | | |
| 2 420 Pack 4D SWE | | | | | | |
| 22 398 | 220/60/1 | | 3 153 | | | 504 674 |
| 22 464 SAU | | 504 2775 | | | | |
| 22 399 | 120/60/1 | 504 277 | 3 076 | 103 690 | 603 669 | 500 296 |

# CL 20 D - CL 25 D - CL 30 A - CL 30 Bistro - CL 40 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/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 | Safety switch | Sicherheitschalter |
| KD | Relais de démarrage | Starting relay | Anlassrelais |
| MO | Moteur monophasé | Single phase Motor | Motor einphasig |
| PCB | Carte de commande | Control Board | Steuerkarte |
| SAR | Bouton poussoir arrêt | Off switch | Stopschalter |
| SMA | Bouton poussoir marche | On switch | Betriebsschalter |
| θ | Protecteur thermique moteur | Motor thermal protector | Motorthermoschutz |




| PCB<br>N° de référence / Part number / Referenz nummer | |
|---|---|
| 100V/50-60Hz - 120V/60Hz | 220V/60Hz - 230-240V/50Hz |
| 103690 | 103691 |



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, 13-15 baix
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**

Réf. : 405 534 - 12/2016