robot coupe®




NEW
Register your product on line

# CL 40

# 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

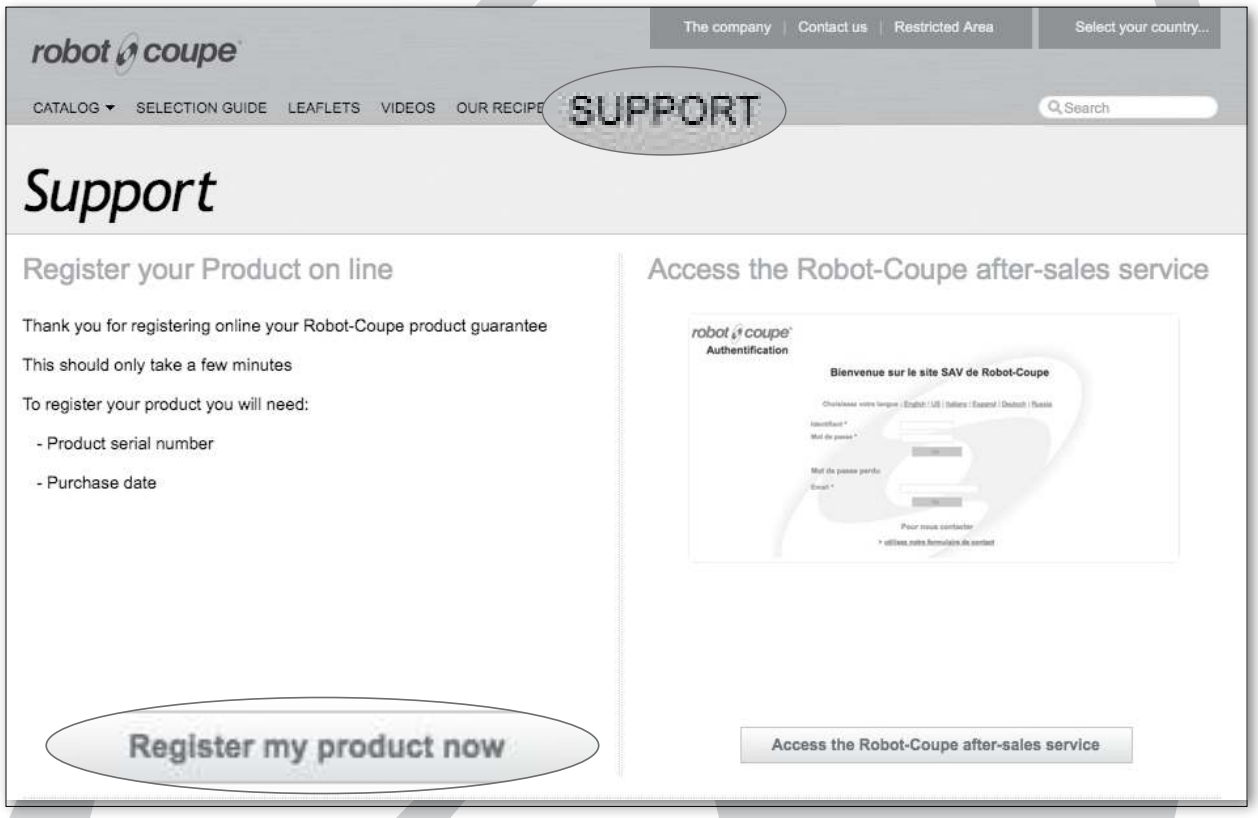
**Po** Registe o seu produto online.

**Sw** Registrera din produkt online

**Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт

**Pl** Rejestracja produktu on-line

**Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online




robot coupe®

# 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 40**

**ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА**

- Советы по электричеству

**ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ**

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ**

**ОЧИСТКА**

**ТЕХУХОД**

- Уплотнительное кольцо
- Зажимное кольцо
- Лезвия
- Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками

**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. 80) 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 40

Овощерезки CL 40 сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Модель CL 40 имеет **емкость из нержавеющей стали** и крышку из ABS (автоматический й запуск аппарата с помощью толкателя).

CL 40 оборудована **гаммой из 28 дисков,** позволяющих производить нарезку прямыми и фигурными ломтиками, стружкой, соломкой, кубиками и приготовление фри.

Простая конструкция аппарата обеспечивает 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.

**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.

**ВНИМАНИЕ**

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

Модели CL 40 оснащенЫ различными типами двигателей:

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

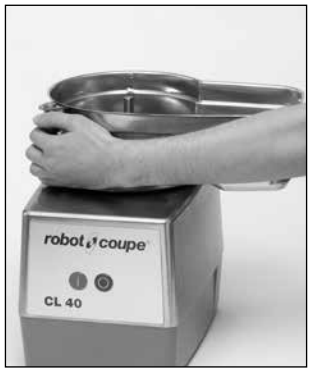
Аппарат поставляется с вилкой для монофазный питания и шнуром.

## ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

Овощерезка состоит из двух легко снимаемых частей: емкость 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.



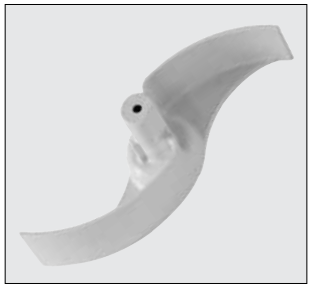

2) Поворачивайте емкость вправо до тех пор, пока выступы блока хорошо не войдут в предусмотренное для них место.

3) Установите диск-сбрасыватель из черного пластика или лопасть из белого пластика на ось двигателя и убедитесь в том, что он правильно закреплён на дне чаши.




**2 сбрасывателя:**

Модель CL 40 поставляется с двумя сбрасывателями: диск-сбрасыватель из чёрного пластика и лопасть для капусты из белого пластика, обеспечивающее оптимальную выброс при нарезке капусты. При нарезке других овощей рекомендуется использовать обычный выгрузочный диск (из чёрного пластика).



лопасть для капусты



диск-сбрасыватель

**4) Выбор диска:**

**a) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкоой или соломкой:** Установите диск на диск-сбрасыватель.







**b) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками:** т. е. решетку и диск-измельчитель.

**Только алюминиевые слайсеры 8 мм, 10 мм и 12 мм совместимы с решеткой для нарезки кубиками.**

Правильно установить решетку для нарезки кубиками в чаше овощерезки (см. фото).

Убедитесь, что пазы края решётки для нарезки кубиками правильно совпадают с выступом на чаше (см. маркировку на решётках).

Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинтите крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диса-измельчителя диск-измельчитель.

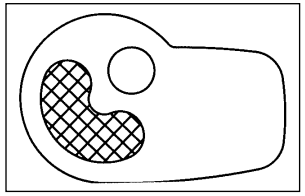


## ⚠ ВНИМАНИЕ

- **УСТАНОВКА РЕШЕТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ:**

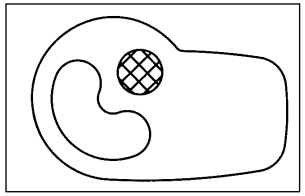
Эта решетка может устанавливаться двумfl различными способами в зависимости от используемой воронки во избежание неправильной нарезки.

- **Положение 1: с большой воронкой**.



В этом случае рекомендуется установить решетку для нарезки кубиками так, чтобы лезвия решетки находились вертикально к воронке (в воронке можно виджть лезвия решетки).

- **Положение 2: с круглой воронкой.**



В этом случае рекомендуется установить решетку для нарезки кубиками так, чтобы лезвия решетки находились вертикально к трубке (в трубке можно видеть лезвия решетки).

**c) Вы выбрали изготовление фри:**

**Комплект состоит из решетки ломтики и диска ломтики специально для картофеля фри.**

Установите дискрешетку для приготовления фри в отсек овощерезки. Убедитесь, что он правильно установлен: гребенка должна находиться на уровне сброса.






Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинтите крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диса-измельчителя диск-измельчитель.

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






## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Овощерезка CL 40 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**

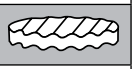
- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Нажимая на толкатель, включите аппарат и продолжайте нажимать на толкатель до полного измельчения овощей.

### ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ



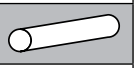
| | |
|---|---|
| **П 1** | морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-пореи |
| **П 2/П 3** | лимо н / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-пореи / лук / перец |
| **П 4/П 5** | баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель / томаты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

### ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ



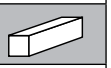
| | |
|---|---|
| **ФЛ 2** | свекла / картофель / морковь / кабачки |

### ТЕРКА



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

### СОЛОМКА



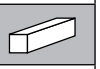
| | |
|---|---|
| **С 2х2** | морковь / сельдерей / картофель |
| **С 2х4** | морковь / свекла / кабачки / картофель |
| **С 2х6** | морковь / свекла / кабачки / картофель |
| **С 4х4** | баклажаны / свекла / сельдерей / картофель |
| **С 6х6** | баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель |
| **С 8х8** | сельдерей / картофель |

### КУБИКИ



| | |
|---|---|
| **К 8х8** | картофель / морковь / кабачки / свекла |
| **К 10х10** | картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты) |

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ



| | |
|---|---|
| **КФ 8х8** | картофель |
| **КФ 10х10** | 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).**

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

Все детали можно мыть в посудомоечной машине при соблюдении точного дозирования моющего средства и при совместимости последнего с материалами из пластика и нержавеющей стали. Однако мойка в посудомоечной машине ускоряет износ.

Рекомендуется периодически промывать области скопления продуктов под лезвиями дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри.

Для этого необходимо демонтировать лезвия, открутив их с помощью прямой отвертки.

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

**В А Ж Н О**

**Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые средства с повышенной щелочностью (с сильной концентрацией натрия или аммиака) не должны применяться для пластмассовых изделий, так как могут повредить их.**

## 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.

### • ЗАЖИМНОЕ КОЛЬЦО

Мы рекомендуем регулярно проверять состояние зажимного кольца.

В случае износа кольца, рекомендуется его изменить.

### • ЛЕЗВИЯ

Лезвия дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри изнашиваются и подлежат регулярной замене для обеспечения оптимального качества нарезки.

### • ДИСКИ ДЛЯ ТЁРКИ И ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ И ВОЛНИСТЫМИ ЛОМТИКАМИ

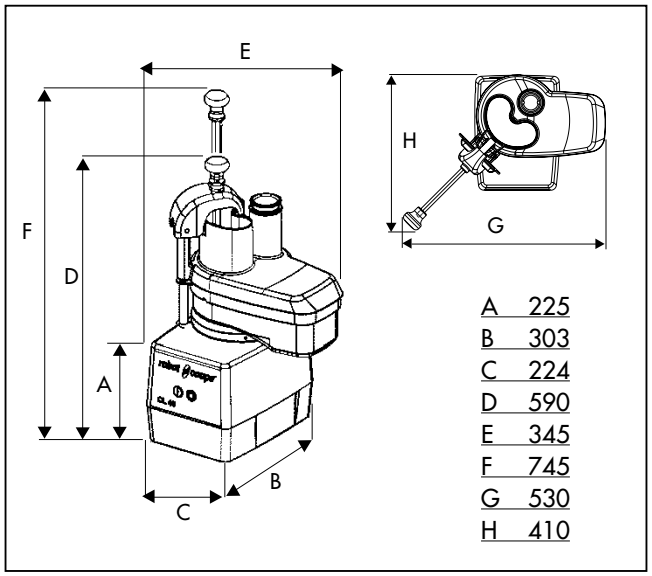
Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками со временем затупляются. Рекомендуется производить их регулярную замену для обеспечения оптимального качества нарезки.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### • ВЕС

| | нетто | в упаковке |
|---|---|---|
| CL 40 (без диска) | 0,5 кг | 0,6 кг |
| Диск | 0,5 кг | 0,6 кг |

### • РАЗМЕРЫ (в мм)




### • РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать модели CL 40 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 | 500 | 5,4 |
| 240 В / 50 Гц | 500 | 5,4 |
| 120 В / 60 Гц | 600 | 12,0 |
| 220 В / 60 Гц | 600 | 5,4 |

**- Мощность обозначена на заводской табличке.**

## ЗАЩИТА

**Овощерезка CL 40 имеет магнитную систему защиты и тормоз двигателя**.

При открытии крышки, мотор останавливается.

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

**ВНИМАНИЕ**

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

Аппарат CL 40 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.

**В Н И М А Н И Е**

**Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.**

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

**Не проталкивайте продукты рукой.**

**Не перегружайте аппарат.**

**Не включайте порожний аппарат.**

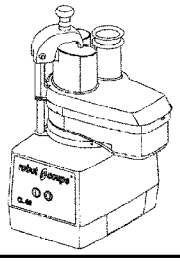
## НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

robot coupe®

# CL 40

N° de série / Serial number
- 638 - - - - - - -



robot coupe®

# CL 40

N° de série / Serial number
- 638 - - - - - - -

| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|---|---|---|---|
| 1 | 27 400 | ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER ATTACHMENT |
| 2 | 49 033 | TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE | VEGETABLE SLICER HEAD |
| 3 | 29 880 | ENS POUSSOIR | PUSHER ASSEMBLY |
| 4 | 49 036 | GUIDE POUSSOIR | PUSHER GUIDE |
| 5 | 118 324 | POUSSOIR CAROTTES | ROUND PUSHER |
| 6 | 49 037 | COUVERCLE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER LID |
| 7 | 117 452 | POIGNEE | HANDLE KNOB |
| 8 | 103 703 | POUSSOIR LEGUMES | VEGETABLE PUSHER |
| 9 | 104 921 | DISQUE EVACUATEUR | SLING PLATE |
| 10 | 49 034 | CUVE COUPE-LEGUMES | VEGETABLE SLICER BOWL |
| 11 | 49 035 | ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE | LOCKING WASHER ASSEMBLY |
| 12 | 49 029 | ENS SUPPORT MOTEUR | MOTOR SUPPORT ASSEMBLY |
| 13 | 104 122 | GRILLE VENTILATION | VENT COVER |
| 14 | 501 010 | BAGUE ETANCHEITE | MOTOR SEAL |
| 15 | 104 070 | CAPSULE CACHE VIS | BOLT COVER |
| 16 | 29 356 | ILS COMPLET COUPE-LEGUMES | VEGETABLE REED SWITCH |
| 17 | 102 913 | CLAVETTE PLASTRON | PANEL KEY |
| 18 | 102 911 | SUPPORT PLATINE | PCB SUPPORT |
| 19 | 117 703 | CLAVETTE FIXE PLATINE | PCB KEY |
| 20 | 104 131 | PROTEGE PLATINE | PCB PROTECT |
| 21 | 49 031 | ENS TABLEAU COMMANDE | SWITCH ASSEMBLY |
| 22 | 49 032 | PLAQUE FRONTALE | FRONT PLATE |
| 23 | 39 112 | ENS SOCLE | BASE ASSEMBLY |
| 24 | 39 928 | PIEDS (x4) | FEET (x4) |
| 25 | 29 604 | ENS AXE TRANSMISSION | TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY |
| 26 | 104 125 | SUPPORT TRANSMISSION | TRANSMISSION SUPPORT |
| 27 | 102 923 | POULIE RECEPTRICE | LARGE PULLEY |
| 28 | 102 924 | POULIE MOTRICE | SMALL PULLEY |
| 29 | 503 940 | COURROIE | BELT |
| 30 | 504 229 | ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS | UPPER BALL-BEARING 6002 2RS |
| 31 | 600 457 | ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS | LOWER BALL-BEARING 6201 2RS |
| 32 | 117 610 | VENTILATEUR MOTEUR | MOTOR FAN |
| 33 | 108 173 | EVACUATEUR CHOUX | CABBAGE EJECTOR |

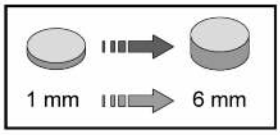
| Index | Désignation | Description |
|---|---|---|
| A | CABLE D'ALIMENTATION | POWER CORD |
| M | MOTEUR | MOTOR |
| P | CARTE DE COMMANDE | CONTROL BOARD |
| X | CONDENSATEUR DE DEMARRAGE | STARTING CAPACITOR |
| Y | RELAIS DEMARRAGE MOTEUR | MOTOR STARTING RELAY |

| Machine | Voltage | A | M | P | X1 | Y1 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 149 Pack 2D UK | 240/50/1 | 504 275 | 3 122 | 103 691 | 600 018 | 500 289 |
| 24 571 UK | | | | | | |
| 2 148 Pack 2D AUST | | 504 278 | | | | |
| 24 572 AUST | | | | | | |
| 24 577 DK | 230/50/1 | 504 276 | | | | |
| 24 576 CH | | 504 292 | | | | |
| 2 008 Pack 4D SWE | | 504 274 | | | | |
| 2 150 Pack 6D SWE | | | | | | |
| 24 570 | | | | | | |
| 24 584 SAU | 220/60/1 | 504 275 | 3 195 | | | 504 674 |
| 24 594 BRA | | 39 604 | | | | |
| 24 574 | | 504 274 | | | 600 018 | 504 674 |
| 24 575 | 120/60/1 | 504 277 | 3 125 | 103 690 | 603 669 | 500 296 |

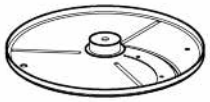
| robot coupe® | DISQUES / DISCS | 777 110 - 777 120<br>777 130 |
|---|---|---|

**R101A, R201, R201 Ultra, R211, R211 Ultra, R201E, R201 Ultra E, R301**, R301 Ultra**, R302, R302 Plus, R401**, R402**, R402 VV**, CL40****



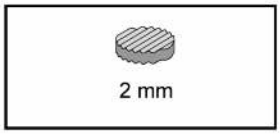



## EMINCEURS / SLICERS — 777 110

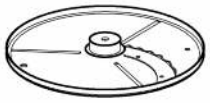


| | |
|---|---|
| 1 mm | 1* |
| 2 mm | 2* |
| 3 mm | 3* |
| 4 mm | 4* |
| 5 mm | 5* |
| 6 mm | 6* |



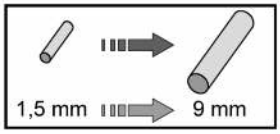



## ONDULÉS / WAVED CUT — 777 110

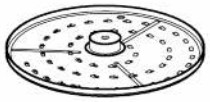


| | |
|---|---|
| POMME ONDULEES 2 mm / RIPPLE CUT 2 mm | 7* |



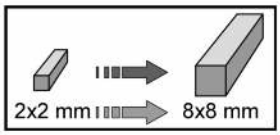



## RAPEURS / GRATERS — 777 120

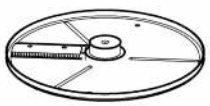


| | |
|---|---|
| 1,5 mm | 8* |
| 2 mm | 9* |
| 3 mm | 10* |
| 6 mm | 11* |
| 9 mm | 12* |
| PARMESAN / PARMESAN | 13* |
| POMME DE TERRE / POTATOES | 14* |
| RADIS 0,7 mm / RADISH 0,7 mm | 15* |
| RADIS 1 mm / RADISH 1 mm | 16* |
| RADIS 1,3 mm / RADISH 1,3 mm | 17* |
| 1,5 mm (POUR CL40 / FOR CL40) | 18* |
| 2 mm (POUR CL40 / FOR CL40) | 19* |
| 3 mm (POUR CL40 / FOR CL40) | 20* |






## BATONNETS / JULIENNE — 777 130



| | |
|---|---|
| 2 x 2 mm | 21* |
| 2 x 4 mm | 22* |
| 2 x 6 mm | 23* |
| 4 x 4 mm | 24* |
| 6 x 6 mm | 25* |
| 8 x 8 mm | 26* |

* Voir tarif machines / See export price list  ** Toutes versions / All versions

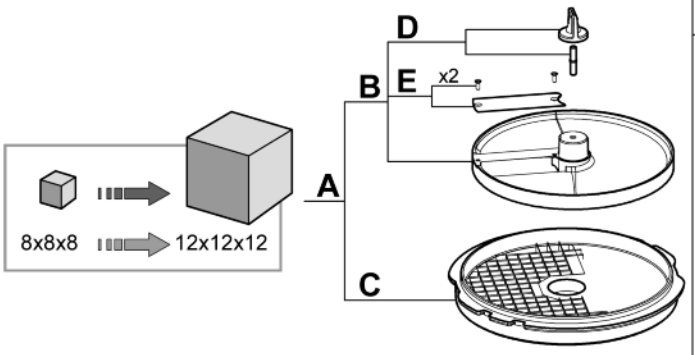
robot coupe®

# DISQUES / DISCS

**777 140 - 777 145**
**777 150**

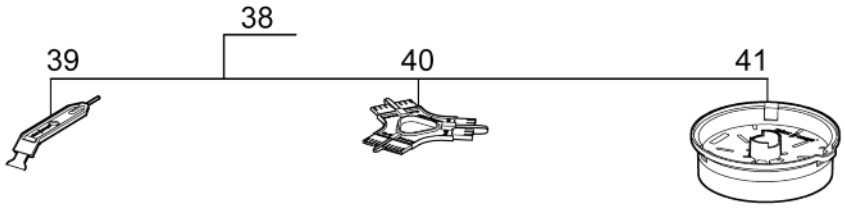
## R302, R302 Plus, R402**, R402 VV**, CL 40**

### EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING KIT — 777 140

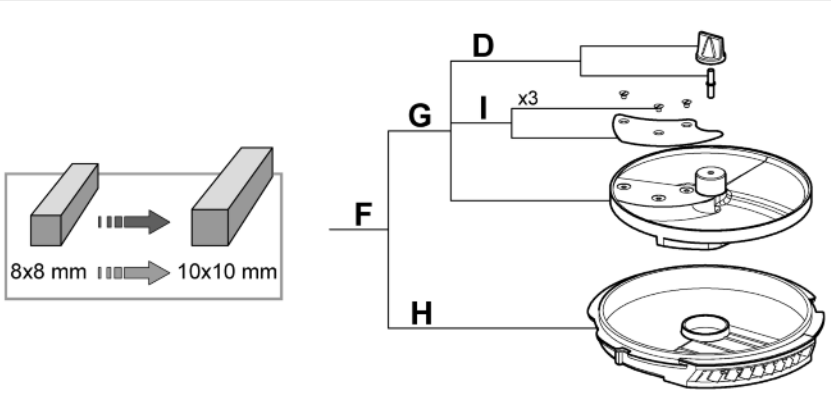



| | 8x8x8 mm | 10x10x10 mm | 12x12x12 mm |
|---|---|---|---|
| **A** | 27* | 28* | 29* |
| **B** | 30 | 31 | 32 |
| **C** | 33 | 34 | 35 |
| **D** | 36 | 36 | 36 |
| **E** | 37 | 37 | 37 |

### D-CLEAN KIT — 777 145




### EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES KIT — 777 150




| | 8x8 mm | 10x10 mm |
|---|---|---|
| **D** | 36 | 36 |
| **F** | 42* | 43* |
| **G** | 44 | 45 |
| **H** | 46 | 47 |
| **I** | 48 | 49 |

### ACCESSOIRES / ACCESSORIES




* Voir tarif machines / See export price list

** Toutes versions / All versions

robot coupe®

# DISQUES / DISCS

777 110 - 777 120 - 777 130
777 140 - 777 145 - 777 150

| Index | Pièce / Part | Désignation | Description |
|---|---|---|---|
| 1* | *27 051 | EMINCEUR 1 mm | SLICER 1 mm |
| 2* | *27 555 | EMINCEUR 2 mm | SLICER 2 mm |
| 3* | *27 086 | EMINCEUR 3 mm | SLICER 3 mm |
| 4* | *27 566 | EMINCEUR 4 mm | SLICER 4 mm |
| 5* | *27 087 | EMINCEUR 5 mm | SLICER 5 mm |
| 6* | *27 786 | EMINCEUR 6 mm | SLICER 6 mm |
| 7* | *27 621 | POMPE ONDULEES 2 mm | RIPPLE CUT 2 mm |
| 8* | *27 588 | RAPEUR 1,5 mm | GRATER 1,5 mm |
| 9* | *27 577 | RAPEUR 2 mm | GRATER 2 mm |
| 10* | *27 511 | RAPEUR 3 mm | GRATER 3 mm |
| 11* | *27 046 | RAPEUR 6 mm | GRATER 6 mm |
| 12* | *27 632 | RAPEUR 9 mm | GRATER 9 mm |
| 13* | *27 764 | PARMESAN | PARMESAN |
| 14* | *27 191 | POMME DE TERRE | POTATOES |
| 15* | *27 078 | RADIS 0,7 mm | RADISH 0,7 mm |
| 16* | *27 079 | RADIS 1 mm | RADISH 1 mm |
| 17* | *27 130 | RADIS 1,3 mm | RADISH 1,3 mm |
| 18* | *27 148 | RAPEUR 1,5 mm POUR CL40 | GRATER 1,5 mm FOR CL40 |
| 19* | *27 149 | RAPEUR 2 mm POUR CL40 | GRATER 2 mm FOR CL40 |
| 20* | *27 150 | RAPEUR 3 mm POUR CL40 | GRATER 3 mm FOR CL40 |
| 21* | *27 599 | BATONNET 2X2 mm | JULIENNE 2X2 mm |
| 22* | *27 080 | BATONNET 2X4 mm | JULIENNE 2X4 mm |
| 23* | *27 081 | BATONNET 2X6 mm | JULIENNE 2X6 mm |
| 24* | *27 047 | BATONNET 4X4 mm | JULIENNE 4X4 mm |
| 25* | *27 610 | BATONNET 6X6 mm | JULIENNE 6X6 mm |
| 26* | *27 048 | BATONNET 8X8 mm | JULIENNE 8X8 mm |
| 27* | *27 113 | EQUIPEMENT MACEDOINE 8X8 mm | DICING KIT 8X8 mm |
| 28* | *27 114 | EQUIPEMENT MACEDOINE 10X10 mm | DICING KIT 10X10 mm |
| 29* | *27 298 | EQUIPEMENT MACEDOINE 12X12 mm | DICING KIT 12X12 mm |
| 30 | 29 333 | EMINCEUR MACEDOINE 8 mm | DICING SLICER 8 mm |
| 31 | 29 334 | EMINCEUR MACEDOINE 10 mm | DICING SLICER 10 mm |
| 32 | 39 284 | EMINCEUR MACEDOINE 12 mm | DICING SLICER 12 mm |
| 33 | 102 064 | GRILLE MACEDOINE 8 mm | DICING GRID 8 mm |
| 34 | 102 065 | GRILLE MACEDOINE 10 mm | DICING GRID 10 mm |
| 35 | 105 226 | GRILLE MACEDOINE 12 mm | DICING GRID 12 mm |
| 36 | 39 933 | ENSEMBLE VIS DE BLOCAGE | LOCKING SCREW ASSEMBLY |
| 37 | 39 935 | ENSEMBLE LAME + VIS | BLADE + SCREWS ASSEMBLY |
| 38 | 39 881 | D-CLEAN KIT | D-CLEANING KIT |
| 39 | 39 883 | OUTIL RACLEUR | SCRAPER TOOL |
| 40 | 39 882 | OUTIL DE NETTOYAGE | CLEANING TOOL |
| 41 | 39 884 | SUPPORT GRILLE | GRID HOLDER |
| 42* | *27 116 | EQUIPEMENT FRITES 8 mm | FRENCH FRIES KIT 8 mm |
| 43* | *27 117 | EQUIPEMENT FRITES 10 mm | FRENCH FRIES KIT 10 mm |
| 44 | 29 343 | EMINCEUR FRITES 8 mm | FRENCH FRIES SLICER 8 mm |
| 45 | 29 344 | EMINCEUR FRITES 10 mm | FRENCH FRIES SLICER 10 mm |
| 46 | 102 066 | GRILLE FRITES 8 mm | FRENCH FRIES GRID 8 mm |
| 47 | 102 067 | GRILLE FRITES 10 mm | FRENCH FRIES GRID 10 mm |
| 48 | 39 936 | ENSEMBLE LAME + VIS | BLADE + SCREWS ASSEMBLY |
| 49 | 39 937 | ENSEMBLE LAME + VIS | BLADE + SCREWS ASSEMBLY |
| 50* | *27 019 | CASIER DE RANGEMENT 6 DISQUES | STORAGE LOCKER 6 DISC |
| 51 | 502 579 | PIERRE A AFFUTER | HONING STONE |

* Voir tarif machines / See export price list

** Toutes versions / All versions

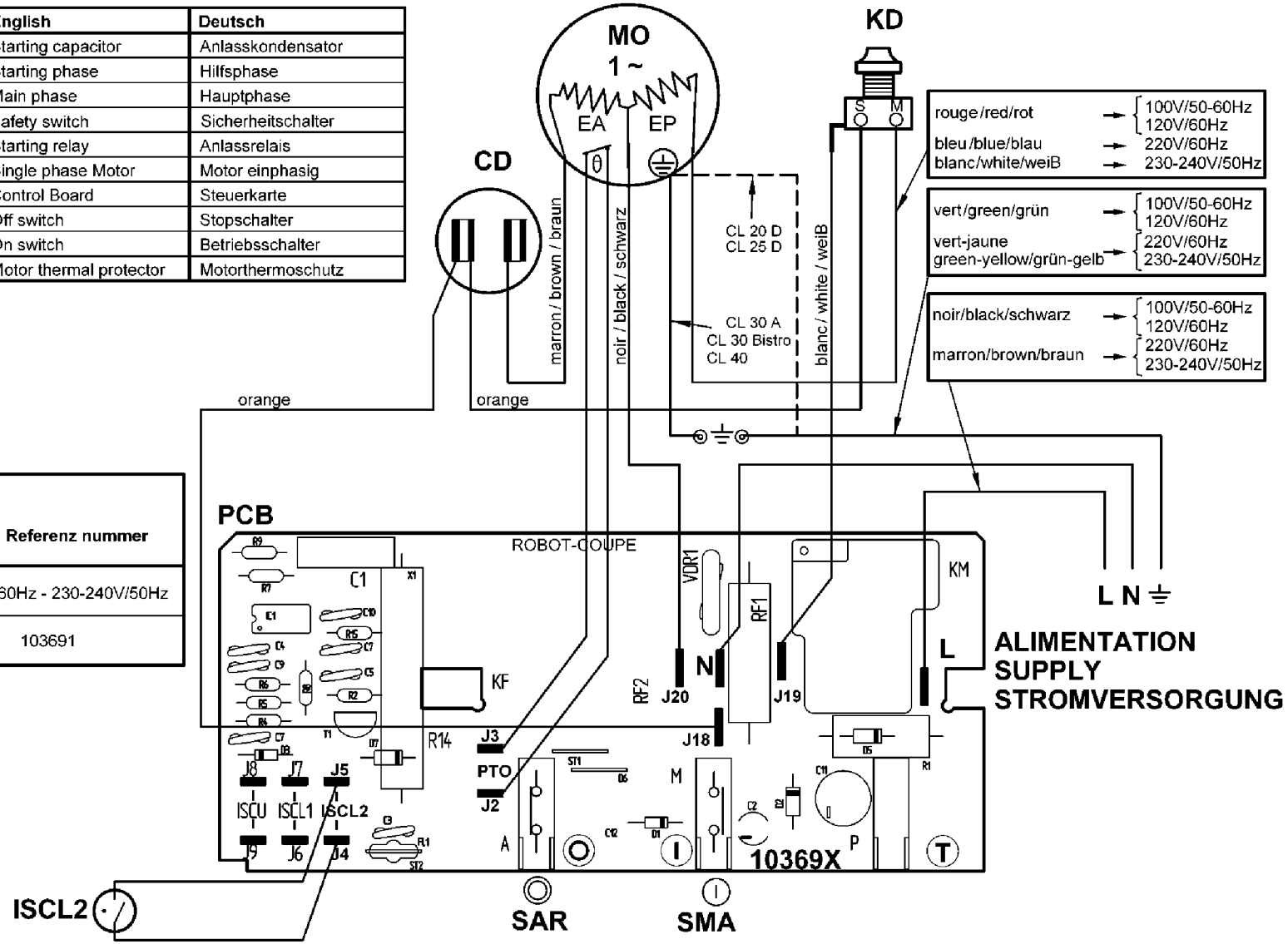
Maj : 02/2009 | REV : a

# 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. : 410 497 - 12/2016