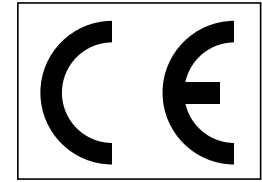


robot coupe *coupe*®



- **CL 60 E**
- **CL 60 E V.V.**

robot coupe®



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Robot-Coupe SNC :

Declarăm că aparatele de tipul celor menționate aici sunt conforme:

- Cucerințele esențiale ale următoarelor directive europene și cu legislațiile naționale de transpunere a respectivelor directive:
 - Directiva „Mașini” 2006/42/CE,
 - Directiva „Joasă tensiune” 2006/95/CE,
 - Directiva „Compatibilitate electromagnetică” 2004/108/CE,
 - Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare,
 - Regulamentul (UE) nr. 10/2011 privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare,
 - Directiva „Reducerea substanțelor periculoase” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directiva „DEEE” 2002/96/CE,
- Cu dispozițiile următoarelor norme europene armonizate și cu normele care precizează cerințele privind securitatea și igiena:

- EN 12100-1 și 2 - 2004: Securitatea mașinilor – Principii generale de proiectare,
- EN 60204-1 - 2006: Securitatea mașinilor – Echipamente electrice ale mașinilor,
- EN 12852: Mașini pentru preparare alimente și mixere
- EN 1678- 1998: Mașini de tăiat legume,
- EN 454: Bătătoare-Amestecătoare,
- EN 12853: Mixere și teluri de mână (Mixere plonjor),
- EN 14655: Mașini de tăiat baghete,
- EN 13208: Mașini de curățat legume
- EN 13621: Uscătoare de salată
- EN 60529 - 2000: Grade de protecție:
 - IP 55 pentru comenzile electrice,
 - IP 34 pentru mașini.

Montceau en Bourgogne 19 februarie 2013

Alain NODET
Director Industrial

SUMAR

GARANȚIA

DŮLEŽITÉ POKYNY

AȚI ACHIZIȚIONAT UN TĂIETOR DE LEGUME CL 60 • CL 60 V.V.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI

- Recomandări electrice
- Panoul de comandă

FUNCȚIILE PÂLNIEI ȘI ACCESORIILE ACESTEIA

- Pâlnie cu manetă
- Pâlnie cu tuburi
- Pâlnie automată

FIXAREA DISCURILOR ȘI A ACCESORIILOR

FIXAREA PÂLNIILOR

- Pâlnie cu manetă
- Pâlnie cu tuburi
- Pâlnie automată

SCHIMBAREA DISCULUI

ALEGEREA DISCURILOR

CURĂȚARE

ÎNTREȚINERE

- Inel de etanșare
- Lame și dinți
- Discuri răzătoare

CARACTERISTICI TEHNICE

- Masă
- Dimensiuni
- Înălțimea de lucru
- Nivelul de zgomot
- Caracteristici electrice

SECURITATE

CL 60 V.V. VITEZĂ VARIABILĂ

NORME

SPECIFICAȚII TEHNICE

- Scheme explodate
- Scheme electrice și de cablare

GARANȚIA LIMITATĂ A ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Aparatul Dvs. ROBOT-COUPÉ beneficiază de 1 an garanție de la data cumpărării: această garanție este acordată doar cumpărătorului de origine, adică distribuitorului sau importatorului.

Dacă ați cumpărat aparatul ROBOT-COUPÉ de la un distribuitor, garanția de referință este cea a distribuitorului (verificați în acest caz termenii și condițiile de garanție valabile în cazul distribuitorului Dvs.)

Garanția ROBOT-COUPÉ nu se substituie garanției distribuitorului, dar în caz de neaplicare a garanției distribuitorului, garanția ROBOT-COUPÉ va fi aplicabilă, dacă este cazul, cu anumite rezerve în funcție de magazine.

Garanția ROBOT-COUPÉ s.n.c. se limitează la defecțiuni legate de materiale și/sau montaj.

URMĂTOARELE PUNCTE NU SUNT ACOPERITE DE GARANȚIA ROBOT-COUPÉ S.N.C.:

1 - Orice deteriorare a materialului cauzată de utilizarea incorectă sau inadecvată, de căderea aparatului, sau orice deteriorare de același tip cauzată sau rezultată din aplicarea necorespunzătoare a instrucțiunilor (montaj efectuat greșit, eroare de funcționare, curățare și/sau întreținere inadaptate, amplasare necorespunzătoare...).

2 - Manopera pentru ascuțirea și/sau piesele utilizate pentru înlocuirea diferitelor elemente de asamblare a unui cuțit, lamele tocite, ciobite sau uzate după o anumită perioadă de utilizare considerată normală sau excesivă.

3 - Piesele și/sau manopera pentru înlocuirea sau repararea lamelor, cuțitelor, suprafețelor, elementelor de fixare sau accesoriile pătate, zgâriate, uzate, deformatate sau decolorate.

4 - Orice modificare, adăugare sau reparație efectuată de persoane necalificate sau de către terți neautorizați de către fabrică.

5 - Transportul aparatului la centrul de service.

6 - Costurile de manoperă pentru instalarea și testarea noilor piese și accesorii (de ex. cuve, discuri, lame, elemente de fixare) înlocuite în mod arbitrar.

7 - Costurile legate de schimbarea sensului de rotație al motoarelor electrice trifazate (în acest caz se aplică răspunderea instalatorului).

8 - DAUNE PRODUSE ÎN TIMPUL TRANSPORTULUI. Deficiențele vizibile sau ascunse intră în aria de responsabilitate a transportatorului. Clientul trebuie să informeze transportatorul și expeditorul imediat după sosirea mărfii sau de îndată ce descoperă defecțiunea, atunci când este vorba de o deficiență ascunsă.

PĂSTRAȚI TOATE CARTOANELE ȘI AMBALAJELE ORIGINALE care vă vor servi la inspecția efectuată de transportator.

Garanția ROBOT-COUPÉ se limitează la înlocuirea pieselor sau aparatelor defectuoase: ROBOT-COUPÉ precum și toate filialele sau societățile sale afiliate, distribuitorii, agenții, administratorii, angajații sau asigurătorii nu pot fi considerați responsabili pentru daunele, pierderile și cheltuielile indirecte legate de aparat sau de imposibilitatea utilizării acestuia.

PRECAUȚII IMPORTANTE

ATENȚIE! Pentru a limita numărul de accidente (șocuri electrice, răniri...) și pentru a reduce daunele materiale legate de utilizarea greșită a aparatului Dvs., citiți cu atenție următoarele instrucțiuni și urmați-le cu strictețe. Citirea acestor informații vă va permite cunoașterea amănunțită a aparatului Dvs. și vă va ajuta la utilizarea corectă a acestuia. Citiți instrucțiunile în întregime și asigurați-vă că acestea au fost citite de către toate persoanele care vor utiliza aparatul.

DEZAMBALARE

- Scoateți cu grijă echipamentul din ambalaj și extrageți toate pungile și pachetele care conțin accesorii sau material specific.
- ATENȚIE la instrumentele ascuțite: lame, discuri...

INSTALARE

- Se recomandă instalarea aparatului Dvs. pe un suport perfect stabil.

CONECTARE

- Verificați întotdeauna ca parametrii instalației electrice să corespundă cu valorile indicate pe plăcuța tipologică a blocului motor și ca instalația electrică să suporte amperajul cerut.
- Este obligatorie legarea la masă a aparatului.
- În cazul curentului trifazat, asigurați-vă că instrumentul se rotește în sens invers acelor de ceasornic

MANIPULARE

- Manipulați întotdeauna discurile sau lamele cu precauție, acestea sunt foarte ascuțite.

UTILIZARE

- Nu încercați niciodată să suprimați sistemele de blocare și de siguranță.
- Nu introduceți niciodată obiecte în recipientul de lucru.
- Nu presați niciodată ingredientele cu mâna.
- Nu supraîncărcați aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.

CURĂȚARE

- Din motive de siguranță să deconectați întotdeauna aparatul de la sursele de alimentare înainte de a trece la operația de curățare.
- Curățați sistematic mașina precum și accesoriile, la sfârșitul fiecărui ciclu de utilizare.
- Nu introduceți blocul motor în apă.
- Pentru piesele din aluminiu, utilizați un detergent „special pentru aluminiu”.
- Pentru piesele din plastic, nu utilizați un detergent cu pH alcalin prea ridicat (cu o concentrație prea mare de sodă sau amoniac).

- În nici un caz Robot-Coupe nu își asumă nicio responsabilitate din cauza nerespectării de către utilizator a regulilor elementare de curățare și igienă.

ÎNȚREȚINERE

- Înainte de orice intervenție asupra părților electrice, este obligatorie deconectarea aparatului de la rețea.
- Verificați în mod periodic starea garniturilor și a garniturilor inelare precum și buna funcționare a elementelor de siguranță.
- Întreținerea și verificarea accesoriilor trebuie să fie cu atât mai atente cu cât în procesul de preparare se folosesc produse corozive (acid citric...).
- Nu puneți aparatul în funcțiune atunci când cablul de alimentare sau ștecărul sunt deteriorate, dacă aparatul funcționează defectuos sau dacă a fost deteriorat în orice fel.
- În cazul în care constatați o anomalie, contactați serviciul întreținere.

ĂȚI ACHIZIȚIONAT UN TĂIETOR DE LEGUME CL 60 E • CL 60 E V.V.

Le CL 55 este un instrument de lucru perfect adaptat nevoilor profesioniștilor. Acesta vă va aduce nenumărate servicii pe care le veți descoperi pe parcursul utilizării.

CL 60 modelul "E" este realizat din inox (blocul motor și pâlnia automată fiind în întregime din inox). Aparatul dispune de **2 viteze: 375 și 750 rot/min**, pentru a îmbina precizia tăierii cu rapiditatea.

A fost conceput pentru **4 tipuri de pâlnii**, ceea ce permite creșterea volumului de lucru al aparatului, facilitează munca operatorului și oferă instrumentul cel mai bine adaptat pentru fiecare tip de preparat.

Pâlniile basculează menținându-se alinierea cu blocul motor pentru a se reduce riscul de supraîncărcare și pentru un confort de utilizare sporit. CL 60 este echipat cu o varietate largă de discuri și grile pentru a satisface cele mai exigente gusturi în ce privește tăierea fructelor și a legumelor, mai precis mărunțirea, tăierea ondulată, răzuirea, tăierea sub formă de bastonașe sau de fâșii, pentru salată de fructe și pentru cartofi pai.

Performanțele sale vă vor ajuta să descoperiți foarte repede un alt univers al artei culinare.

Conceptia simplă a acestui aparat permite montarea și demontarea simplă a tuturor pieselor utilizate în activități frecvente, în vederea curățării sau întreținerii.

Pentru a vă înlesni munca, am analizat separat în acest manual diferitele operațiuni de montare.

Acest manual conține informații importante pentru a oferi utilizatorilor cel mai mare profit din investiția în tăietorul de legume.

Astfel vă recomandăm călduros să citiți cu atenție acest manual înainte de punerea în funcțiune a aparatului.

Am introdus, de asemenea, câteva exemple privitoare la fabricație care vă vor permite să vă familiarizați rapid cu aparatul dumneavoastră și să-i apreciați nenumăratele calități.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI

• RECOMANDĂRI ELECTRICE

Înainte de conectare, verificați dacă parametrii instalației electrice corespund cu valorile indicate pe plăcuța tipologică a aparatului.



CL 60 Trifazic

ROBOT-COUCPE își dotează aparatele CL 60 cu diferite tipuri de motor:

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

Aparatul este livrat împreună cu un cablu electric simplu pe care puteți adapta ștecărul electric corespunzător instalației Dvs. Cablul este format din patru fire dintre care unul este legat la masă și celelalte trei sunt conectate la faze.

Dacă aveți un ștecăr cu patru pini:

- 1) Conectați firul de masă verde și galben la pinul de masă.
- 2) Conectați celelalte patru fire la pinii rămași.

Dacă aveți un ștecăr cu 5 pini, racordarea ROBOT-COUCPE neavând nevoie de neutru, pinul central al prizei va rămâne astfel neutilizat.

Apoi efectuați o probă de funcționare în gol a aparatului pentru a vă asigura că discul se rotește în sens antiorar.

Pe blocul motor, o săgeată roșie indică sensul de rotație. În cazul în care discul se rotește în sens orar, inversați două fire:

FIRUL GALBEN-VERDE fiind masa, ACESTA NU TREBUIE DECONECTAT.

Inversați fire: **1** și **2**
1 și **3**
2 și **3**

CL 60 V.V. Monofazic (Viteză variabilă)


Acest model este dotat cu un motor trifazic de 180-260 V / 50-60 Hz.

Alimentarea aparatului este, însă, monofazică, iar variatorul de frecvență transformă curentul monofazic în curent trifazic, adaptat motorului.

Aparatul se livrează cu un cablu electric neizolat, la care nu trebuie decât să adaptați fișa de curent adecvată instalației dumneavoastră. Acest cablu conține 3 fire, din care unul este legat la pământ, iar celelalte două sunt pentru fază și nul.


Priza de alimentare trebuie calibrată la 20 Amp.


• PANOUL DE COMANDĂ

 Buton de oprire

2 butoane verzi:

 Buton de pornire viteza 1, de 375 rot/min.

 Buton de pornire viteza a 2-a, de 750 rot/min.

 CL 60 V.V.: variația vitezei între 100 și 1000 rot/min.

FUNȚIILE PÂLNIEI ȘI ACCESORIILE ACESTEIA

• PÂLNIE CU MANETĂ

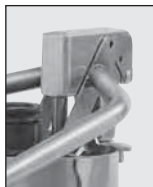
Această pâlnie vă permite să prelucrați toate tipurile de legume:

- Ipâlnia mare de introducere este utilizată în cazul legumelor voluminoase, precum varza, țelina, salata etc.

- tubul se utilizează în cazul produselor lungi sau fragile.



Înălțimea pâlniei cu manetă este reglabilă în 3 poziții adaptate taliei operatorului. Pentru modificarea poziției, se deșurubează șurubul și se fixează în poziția dorită.



Pentru pâlnia cu manetă sunt prevăzute două tipuri de accesorii:

1) **conul de încărcare** care ajută la direcționarea legumelor (cu excepția verzei) către lame. Trebuie să înșurubați accesoriul pe fundul vasului, pe arborele motor.



2) **accesoriul de evidare**, care se utilizează numai pentru varză.



Un **accesoriu special** pentru **demontarea** accesoriului de evidare.

• PÂLNII CU TUBURI

PÂLNIE CU 4 TUBURI

Această pâlnie este alcătuită din 4 tuburi drepte, dintre care două de Ø 50 mm și două de Ø 70 mm.

Această pâlnie a fost concepută pentru prelucrarea legumelor lungi precum morcovi, castraveți, praz etc., sau pentru prelucrarea produselor fragile precum roșii, banane etc.



PÂLNIE CU TUBURI DREPTE ȘI ÎNCLINATE

Această pâlnie este alcătuită din două tuburi drepte, cu diametrul de 75 mm, o inserție de 50 mm și două dispozitive de împingere de 50 mm și 70 mm. Datorită inserției, diametrul tuburilor este reglabil.

Datorită tubului său drept, această pâlnie asigură funcțiile pâlniei precedente. Diferența constă în faptul că aceasta este prevăzută cu un tub înclinat special conceput pentru tăiere oblică.

Nu este necesar un accesoriu de fixare a discului pentru niciuna dintre aceste pâlnii.



• PÂLNIE AUTOMATĂ

Această pâlnie este prevăzută pentru operațiile de tăiere permanentă.

Este perfectă pentru felierea produselor fragile (ciuperci, roșii), răzuirea morcovilor, felierea cartofilor, precum și pentru realizarea cartofilor pai, pentru a menționa doar câteva dintre utilizări.

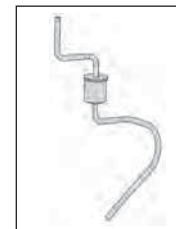


Această pâlnie nu este indicată pentru anumite operații precum:

- felierea produselor lungi: utilizați pâlnia cu tub.
- prelucrarea produselor voluminoase, a căror mărime nu permite introducerea lor în această pâlnie: utilizați, în schimb, pâlnia cu manetă.

Pentru pâlnia automată sunt prevăzute două tipuri de accesorii

1) **Agitatorul** care ajută la direcționarea legumelor (cu excepția verzei) către lame



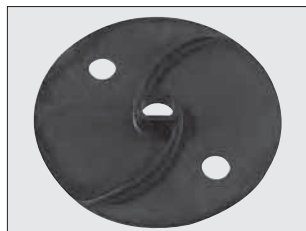
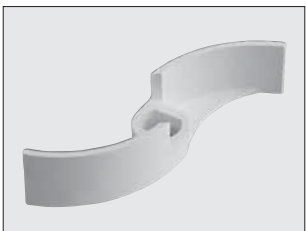
2) O alimentare prea rapidă poate crea un blocaj; în acest caz, utilizați numai manivela furnizată în acest scop (orice alt mijloc este, de regulă, interzis).

Funcția manivelei este aceea de a debloca legumele mari care, la un moment dat, s-ar putea bloca.

FIXAREA DISCURILOR ȘI A ACCESORIILOR

2 accesorii de evacuare:

CL 60 este livrat cu 2 accesorii de evacuare, mai precis un disc de evacuare negru și un ejector special pentru varză. Acesta din urmă asigură o evacuare foarte eficientă în timpul tăierii verzei. Pentru alte legume, utilizați discul de evacuare negru.



1 Cu blocul motor în fața dumneavoastră, fixați discul de evacuare negru sau ejectorul alb pe axul motor și verificați dacă este bine poziționat pe fundul vasului.



2 Poziționați discul de care aveți nevoie:

a) Puteți alege între un disc tocător, pentru răzuire sau bastonașe:

Poziționați discul pe arborele motor. Rotiți-l în sensul acelor de ceasornic astfel încât să fie poziționat corect.



b) Ați ales un echipament special de tăiere pentru ghiveci: acesta este format dintr-un grilaj și un disc tocător special pentru ghiveci.

Discurile tocătoare pot fi montate împreună cu un grilaj special pentru ghiveci, în următoarele combinații:

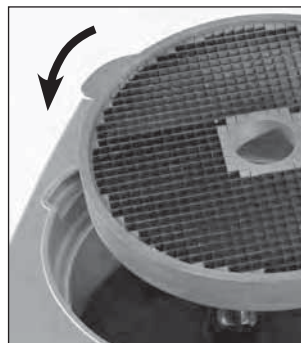
Grilaj ghiveci / Tocător	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Combinațiile indicate printr-un • sunt disponibile pe lista noastră de prețuri pentru aparate și accesorii.

Dimensiunile grilei pentru salată de fructe trebuie să fie întotdeauna mai mari sau egale cu cele ale discului pentru mărunțit.

Poziționați grilajul pentru ghiveci în cuva tăietorului de legume.

Asigurați-vă că pivotul de centrare al grilajului este fixat corect în fanta blocului motor.



Apoi, fixați discul tocător corespunzător (disc cu lamă dreaptă) și pivotați-l în sens orar pentru a vă asigura că este poziționat corect.

c) Ați ales un echipament special de tăiere pentru cartofi prăjiți:

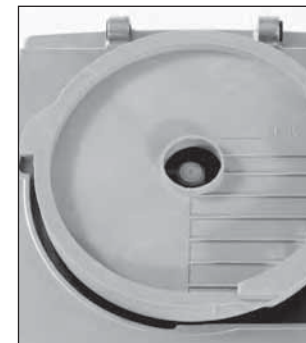
Echipamentul este format dintr-un grilaj special pentru cartofi prăjiți și un disc tocător special pentru cartofi prăjiți.

ATENȚIE!
PÂLNIE CU MANETĂ



Pentru a obține un rezultat optim în timpul tăierii cartofilor pai, este neapărat necesar să utilizați **peretele detașabil** și să alimentați partea stângă a pâlniei (a se vedea fotografia alăturată).

Poziționați grilajul pentru cartofi prăjiți în cuva tăietorului de legume. Asigurați-vă că grilajul este poziționat corect, dispozitivul tip pieptene pentru cartofi prăjiți trebuie să se situeze la nivelul ejectorului.


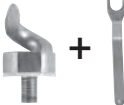




Dacă utilizați peretele detașabil, nu mai este necesar niciun alt instrument (conul de încărcare sau accesoriul de eviderare a verzei).



Apoi, fixați discul tocător corespunzător și pivotați-l în sens orar pentru a vă asigura că este poziționat corect.

⊕ Alegeți accesoriul de fixare a discului în funcție de pâlnia utilizată și tipul de legume:

Pâlnie	Tip de legume	Accesoriu	
Manetă	Toate, cu excepția verzei și a cartofilor pai	Con de încărcare	
Manetă	Varză	Accesoriu de evidare a verzei + cheie	
Manetă	Cartofi pai	Perete detașabil	
Automat	Toate	Agitator	
4 tuburi	Toate	Niciun accesoriu	

Înșurubați accesoriul pe fundul vasului, pe arborele motor. (cu excepția cazului în care este utilizat peretele detașabil).

FIXAREA PÂLNIILOR

• PÂLNIE CU MANETĂ



UTILIZAREA TUBULUI

Introduceți legumele până în partea de sus a tubului. Apăsăți pistonul și mențineți presiunea până la tăierea întregii cantități de legume alimentate.

Presăți întotdeauna legumele cu ajutorul pistonului, pentru a evita tăieturile greșite

UTILIZAREA TUBULUI AMPLU

ATENȚIE!

Pentru a obține un rezultat optim în timpul tăierii cartofilor pai, este neapărat necesar să utilizați **peretele detașabil** și să alimentați partea stângă a pâlniei (a se vedea fotografia alăturată).

1 Așezați pâlnia dispozitivului de tăiat legume pe blocul motor

Tachetul de blocare se află în fața dumneavoastră, în partea dreaptă.



2 Introduceți tija balamalei în locașurile situate în spatele blocului.

Blocați apoi capacul pe blocul motor cu ajutorul tachetului de blocare.

- Introduceți legumele până sus.
- Așezați pistonul pe capătul tubului.

- Apăsăți dispozitivul de împingere. Presiunea asupra dispozitivului de împingere trebuie exercitată odată cu tăierea legumelor. Presiunea variază în funcție de tipul de tăiere, dar atenție, o presiune prea mare poate deteriora calitatea tipului de tăiere și nu permite creșterea cantității.

- Atunci când tăiați varză, este de preferat să o tăiați în două și să scoateți cotorul pentru a evita eforturile inutile și pentru a garanta cea mai bună calitate a produsului finit.

- Ridicați dispozitivul de împingere și eliberați intrarea în pâlnie.

• PÂLNII CU TUBURI

1 Așezați pâlnia cu tuburi drepte și înclinate sau pâlnia cu 4 tuburi pe blocul motor, tachetul de agățare fiind orientat cu fața spre dumneavoastră, la dreapta.



2 Introduceți tija balamalei în locașurile situate în spatele blocului.

Tachetul de blocare se află în fața dumneavoastră, în partea dreaptă.

• PÂLNIE AUTOMATĂ

❶ și ❷ Procedați în același mod în cazul pâlniei cu manetă.

❸ Înșurubați agitatorul pe arborele motor.



❹ Poziționați pâlnia automată pe blocul motor. Dispozitivul de agățare este orientat cu fața spre dumneavoastră, la dreapta.

❺ Introduceți tija balamalei în locașurile situate în spatele blocului.

Blocați apoi capacul pe blocul motor cu ajutorul tachelului de blocare.



❻ Introduceți manivela în butucul central al pâlniei. Învârtiți până când piesa din plastic este introdusă în butuc.

SCHIMBAREA DISCULUI

Oprii aparatul (butonul roșu) înainte de a schimba discul.

❶ Cu blocul motor orientat cu fața spre dumneavoastră, deblocați cu mâna dreaptă dispozitivul de agățare din aluminiu care servește la blocarea pâlniei pe blocul motor.

❷ a) Pâlnia cu manetă:

Ridicați maneta pentru a elibera vasul, rotindu-l spre stânga pentru a permite înclinarea în spate a pâlniei și deșurubați conul de încărcare sau accesoriul de evidare. În cazul accesoriului de evidare, se utilizează instrumentul de demontare prevăzut în acest scop.

b) Pâlnia cu tuburi:

Scoateți în prealabil inserțiile și dispozitivele de împingere, apoi ridicați pâlnia astfel încât să o faceți să se încline în spate pentru a elibera vasul.

c) Pâlnia automată

Ridicați capul accesoriului de tăiat legume astfel încât să-l faceți să se încline în spate pentru a elibera vasul.

❸ Desfaceți discul ridicându-l de margini.

În cazul unui echipament pentru salata de fructe, se recomandă scoaterea simultană a ansamblului grilă + disc. Pentru a facilita operația, puteți utiliza discul de evacuare, răsucindu-l. Apoi, scoateți discul de evacuare utilizând cele două orificii. În cazul în care discul este blocat, răsuciți-l ușor în sens invers acelor de ceasornic, rotind discul de evacuare.

❹ În cazul montajului unui echipament de tăiere pentru ghiveci, vă recomandăm să curățați interiorul cuvei cu ajutorul unei cârpe sau a unui burete umed și mai ales derivația pe care se poziționează grilajul.

Se recomandă scoaterea simultană a ansamblului grilă + disc. Pentru a facilita operația, puteți utiliza discul de evacuare, răsucindu-l.

Utilizați întotdeauna un grilaj curățat corect.





Nu tăiați niciodată produse moi după produse dure, fără a curăța în prealabil grila în mod corect.

Utilizați un **D-Clean Kit** (ref. 39881) pentru curățare ușoară și rapidă a grilelor pentru salată de fructe 5x5, 8x8 și 10x10.

❺ Apoi montați discul de evacuare, discul pentru mărunțit, discul răzuitor sau discul pentru tăierea sub formă de bastonașe, sau echipamentul pentru salata de fructe, așa cum s-a indicat în capitolul anterior la punctele 1) și 2) pentru pâlnia respectivă.

- 6 Închideți capacul dispozitivului pentru tăiat legume și blocați-l pe blocul motor cu ajutorul tachetului de blocare. Puneți din nou aparatul în funcțiune.

ALEGEREA DISCURILOR

FELIOTOARE 	
F 0,6	migdale
F 0,8	varză
F 1	morcov / varză / castravete / ceapă / cartof / praz
F 2/P 3	citron / morcov / ciupercă / varză / cartof / castravete / dovlecel / ceapă / praz / piper
F 4/P 6	pătlăgea vânăță / sfeclă / morcov / ciupercă / castravete / piper / ridiche / salată / cartof / tomate
F 8/F 10	pătlăgea vânăță / cartof / dovlecel / morcov
F 14	cartof / dovlecel / morcov
FELIOTOARE ONDULATE 	
F02	sfeclă / cartof / morcov / dovlecel
F02	sfeclă / cartof / morcov / dovlecel
F02	sfeclă / cartof / morcov / dovlecel
RĂZUIRI 	
R 1,5	țelină / brânză
R 2	morcov / țelină / brânză
R 3	morcov
R 5	varză / brânză
R 7	varză / brânză
R 9	varză / brânză
	Parmezan / Chocolate Ridiche
BASTONAȘE 	
B 1x8	morcov / țelină / cartof / dovlecel
B 2x2	morcov / țelină / cartof
B 2,5x2,5	morcov
B 2x4	morcov / sfeclă / dovlecel / cartof
B 2x6	morcov / sfeclă / dovlecel / cartof
B 2x10	morcov / sfeclă / dovlecel / cartof / țelină
B 4x4	pătlăgea vânăță / sfeclă / dovlecel / cartof
B 6x6	pătlăgea vânăță / sfeclă / țelină / dovlecel / cartof
B 8x8	țelină / cartof

GHIVECI

G 5x5	morcov / dovlecel / castravete / țelină
G 8x8	cartof / morcov / dovlecel / sfeclă
G 10x10	cartof / morcov / dovlecel / sfeclă / nap / ceapă / măr
G 14x14	cartof / morcov / dovlecel / nap / țelină
G 20x20	cartof / morcov / dovlecel / ananas / nap
G 25x25	cartof / dovlecel / nap / măr / melon / pepene verde
G 50x75	salată

CARTOFI PRĂJIȚI

C 8x8	cartof
C 10x10	cartof
C 10x16	cartof

CURĂȚARE



ATENȚIE!

Din motive de siguranță, vă recomandăm să deconectați întotdeauna aparatul de la sursele de alimentare înainte de a trece la operația de curățare (risc de electrocutare).

Scoateți gâtul de capul tăietorului de legume, de discul, apoi scoateți grila și discul de evacuare.

Nu se recomandă curățarea în mașina de spălat vase, deoarece poate duce la înnegrirea aluminiului. În schimb, vă recomandăm să spălați aparatul de mână cu ajutorul unui detergent de vase și să îl uscați după clătire.

În cazul curățării în mașina de spălat vase, vă sugerăm să utilizați un produs de spălare „special pentru aluminiu”.

Nu introduceți niciodată blocul motor în apă. Curățați-l cu ajutorul unei cârpe umede sau unui burete umed.



IMPORTANT

Verificați dacă detergentul dumneavoastră poate fi utilizat în cazul pieselor din aluminiu. În realitate, anumiți agenți de curățare prea alcalini (având o concentrație ridicată de sodă sau de amoniac, de exemplu) nu sunt deloc compatibili cu aluminiul și pot înnegri piesele.

ÎNTREȚINERE

• INEL DE ETANȘARE

Inelul de etanșare al axului motor trebuie să fie cu regularitate uns cu ulei (a se utiliza ulei de masă).

Pentru a păstra o etanșeitate perfectă a motorului, se recomandă verificarea cu regularitate a stării de uzură a acestui inel și înlocuirea acestuia, dacă este necesar.

Acest inel de etanșare poate fi înlocuit cu ușurință, fără a fi necesară demontarea motorului, în plus, vă recomandăm să aveți grijă să-l păstrați în stare bună.

• LAME ȘI DINȚI

Lamele și dinții tuturor discurilor noastre reprezintă piese de uzură, așadar este necesară înlocuirea periodică a acestora pentru a obține aceeași calitate de tăiere.

• DISCURI RĂZĂTOARE

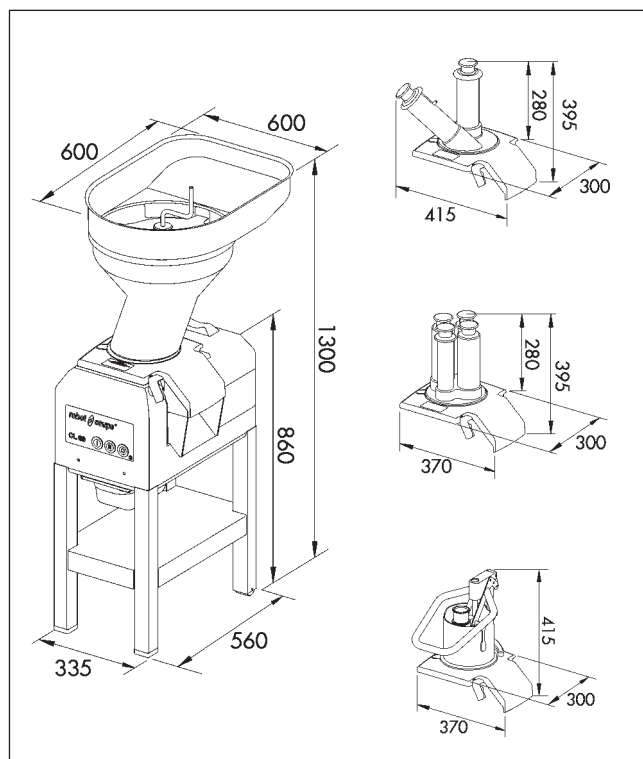
Discurile răzătoare se deteriorează în timp. Se recomandă înlocuirea periodică a acestora pentru a obține aceeași calitate de tăiere.

CARACTERISTICI TEHNICE

• MASĂ

	Netă	Ambalat
Bloc motor	43 kg	57 kg
Pâlnie automată	13 kg	16 kg
Pâlnie cu manetă	7 kg	12 kg
Pâlnie cu tuburi	8 kg	11 kg
Cărucior	8 kg	10 kg
Disc	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIUNI (en mm)



• ÎNĂLȚIMEA DE LUCRU

Vă recomandăm să instalați CL 60 pe o suprafață stabilă. Nu se specifică nicio înălțime de lucru, deoarece acesta este un aparat instalat pe sol.

• NIVELUL DE ZGOMOT

Nivelul continuu echivalent de presiune acustică în timpul funcționării în gol a tăietorului de legume CL 60 se situează sub 70 dB(A).

• CARACTERISTICI ELECTRICE

CL 60 V.V. monofazat

Motor	Viteză (rot/min)	Intensitate (Amp.)
230V/50-60 Hz	100 și 1000	5,8

CL 60 trifazat

Motor	Viteză (rot/min)	Intensitate (Amp.)
230/400 V/50 Hz comutabil	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

- **Puterea este specificată pe placa noastră de date.**

SECURITATE



A T E N Ț I E !

Cuțitul și lamele sunt instrumente ascuțite și trebuie utilizate cu atenție.

CL 60 este echipat cu un sistem de siguranță magnetic care antrenează oprirea motorului la deschiderea pâlniei sau a vasului, împiedicând astfel accesul la instrumentul care taie atâta timp cât acesta este în mișcare.

La deschiderea capacului, motorul se oprește.

Pentru a pune din nou în funcțiune aparatul, este suficient să reînșurubați capacul, cu ajutorul dispozitivului de agățare, și să apăsați butonul de pornire.

În cazul utilizării pâlniei cu manetă, imediat ce maneta se îndepărtează de vas, motorul se oprește. Pentru a pune din nou în funcțiune aparatul, este suficient să așezați din nou maneta pe linia vasului.

Aceste modele sunt echipate cu o **protecție termică** care oprește automat motorul în cazul funcționării prelungite sau în cazul supraîncălzirii.

În acest caz, așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a-l repune în funcțiune.

Este absolut necesar ca tija articulației metalice să fie așezată la locul ei, în spatele blocului motor, înainte de a pune în funcțiune aparatul.



REACTIVARE

Nu încercați niciodată să suprimați sistemele de blocare și de siguranță.

Nu introduceți niciodată obiecte în recipientul de lucru.

Nu presați niciodată ingredientele cu mâna.

Nu supraîncărcați aparatul.

Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.

CL 60 V.V.

VITEZĂ VARIABILĂ

• CARACTERISTICI

Cu CL 60 V.V. cu viteză variabilă, precizia tăierii este și mai mare datorită unui interval de viteze cuprins între 100 și 1000 rot/min.

Această variație permite adaptarea vitezei în funcție de tipul de tăiere și de textura fructelor sau legumelor prelucrate, ceea ce conferă o flexibilitate foarte ridicată în utilizare, o precizie remarcabilă a tăierii și o calitate optimă.

În varianta standard, CL 60 V.V. cu viteză variabilă **este echipat cu o pâlnie automată în întregime din inox. Opțional, poate avea o pâlnie cu mâner, o pâlnie cu tuburi.**

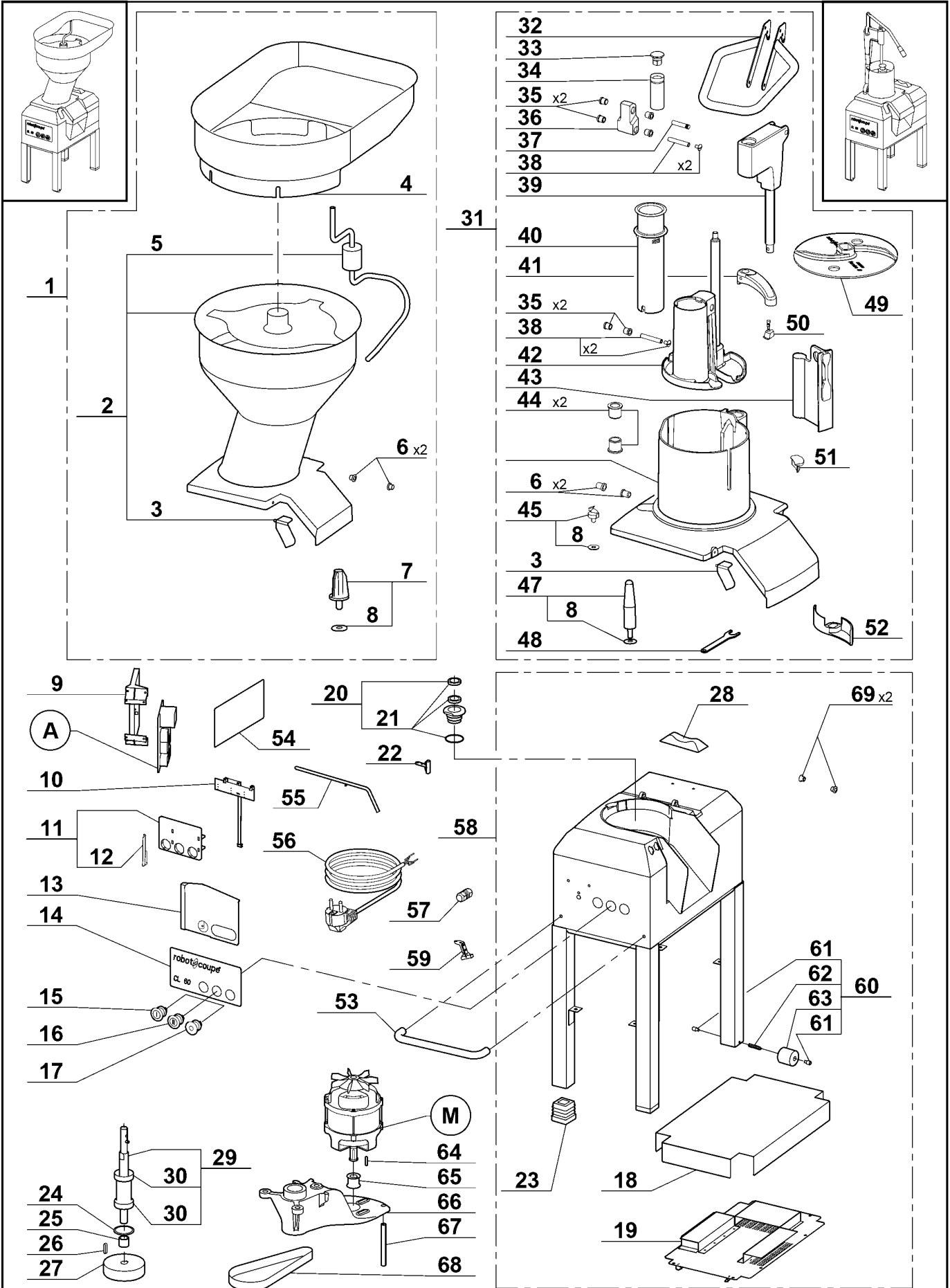
NORME

Consultați declarația de conformitate de la pagina \$

robotcoupe®

CL 60 E

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



* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 07/2013 | REV : a

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 681	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	STAINLESS STEEL BULK FEED HEAD
2	29 928	GOULOTTE	FEED HEAD
3	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
4	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	FEEDING TRAY
5	117 775	MANIVELLE	CRANK
6	39 705	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	117 777	AGITATEUR	AGITATOR
8	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
9	117 809	SUPPORT PLATINE	CIRCUIT BOARD SUPPORT
10	117 813	CARTE BOUTONS	SWITCHES BOARD
11	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
12	117 703	CLAVETTE FIXATION PLASTIQUE	PLASTIC KEY
13	118 586	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
14	403 979	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
15	502 170	BOUTON VERT VITESSE 1	GREEN KNOB SPEED 1
16	503 268	BOUTON VERT VITESSE 2	GREEN KNOB SPEED 2
17	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
18	118 850	PLATEAU DE RENFORT	REINFORCEMENT TRAY
19	118 849	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
20	29 907	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	SEALING SOCKET ASSEMBLY
21	29 906	ENS. JOINTS ETANCHEITE	SEALS ASSEMBLY
22	29 451	ENS. ILS COUVERCLE	LID SAFETY SWITCH ASSEMBLY
23	118 527	PIED CAOUTCHOUC (Qté=2)	RUBBER FOOT (Qty=2)
24	200 008	CIRCLIPS Ø 52 INT	BUSHING
25	118 584	ENTRETOISE H 22,5	SPACER H 22,5
26	203 157	CLAVETTE 6x6x30	KEY 6x6x30
27	118 585	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
28	39 087	BUTEE COUVERCLE CAOUTCHOUC	RUBBER LID STOP
29	29 915	ENS. AXE	SHAFT ASSEMBLY
30	504 328	ROULEMENT (6304 2RS)	BALL BEARING
31	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
32	39 684	POIGNEE CL60E	HANDLE CL60E
33	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
34	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
35	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
36	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
37	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
38	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
39	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
40	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
41	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
42	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
43	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
44	39 670	PALIER EPAUL 15x25 (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 15x25 (Qty=2)
45	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
47	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
48	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
49	102 690	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
50	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
51	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
52	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
53	39 682	POIGNEE BATI	HANDLE
54	407 295	PLAQUE DISQUES	DISCS PLATE
55	118 582	TIGE DE VERROUILLAGE	LOCKING ROD
56	503 272	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
57	39 071	ENSEMBLE ARRET DE CABLE	STRAIN RELIEF ASSEMBLY

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
58	39 683	ENSEMBLE BATI	MOTOR HOUSING FRAME ASSEMBLY
59	29 914	ENS. ILS TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH SAFETY SWITCH ASSEMBLY
60	29 908	ENS. ROULETTE	WHEEL ASSEMBLY
61	118 566	AXE ROULETTE	WHEEL SHAFT
62	118 567	RESSORT ROULETTE	WHEEL SPRING
63	118 565	ROULETTE	WHEEL
64	203 164	CLAVETTE 6x6x25	KEY 6x6x25
65	100 869	POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY
66	118 529	SUPPORT MECANIQUE	MECHANICAL SUPPORT
67	203 104	VIS D'APPUI	SUPPORTING SCREW
68	500 845	COURROIE 670 5M 25	BELT 670 5M 25
69	29 058	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY

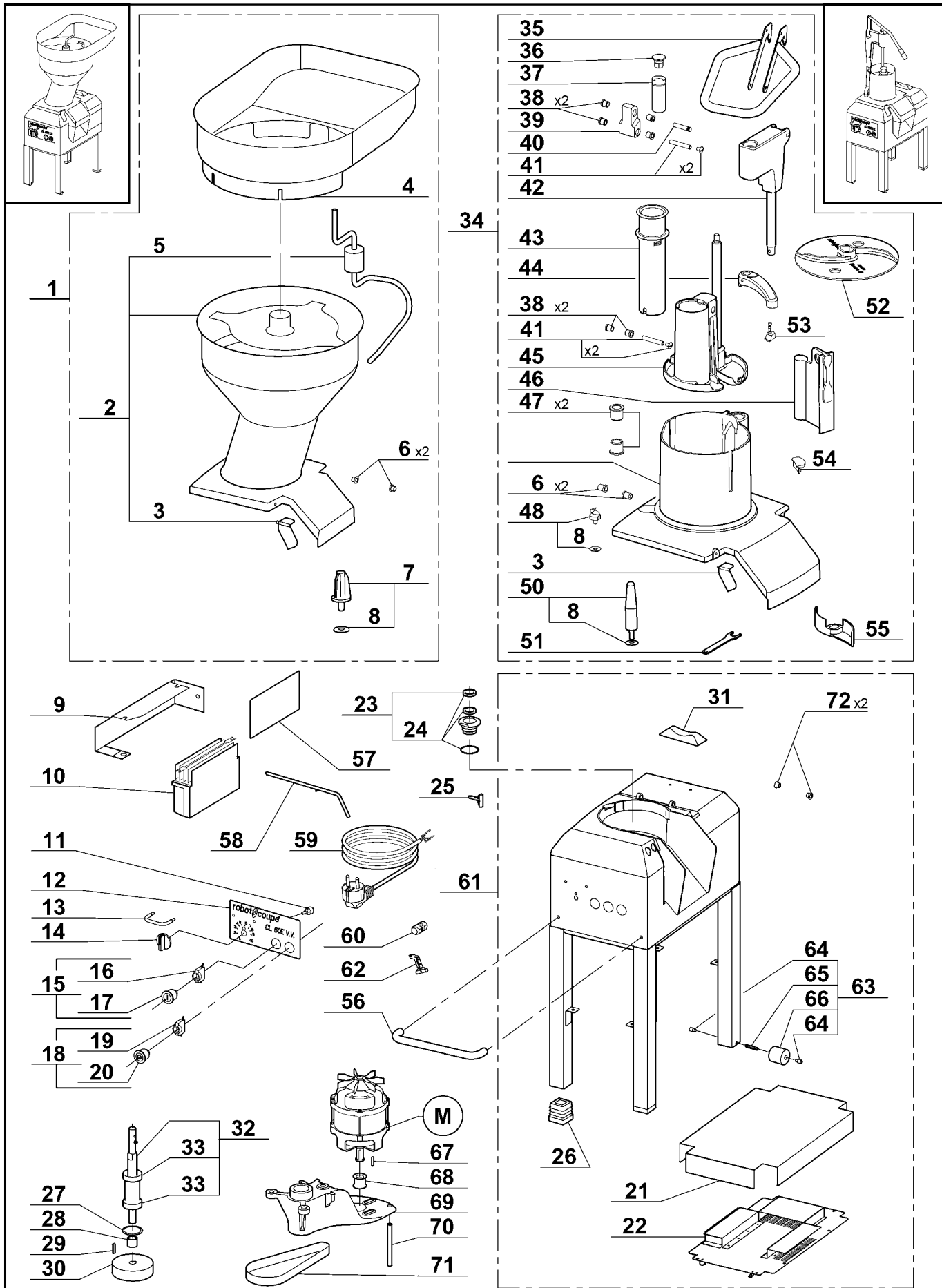
Index	Désignation	Description
A	PLATINE	CONTROL BOARD
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	M
2310 / 2313 / 2319 / 2325	400/50/3	103 700	303 105
2314 / 2320 / 2326	380/60/3	103 700	303 107
2315 / 2321 / 2327	220/60/3	103 700	303 106
2316 / 2322 / 2328	230/400/50/3	113 700	303 108

robotcoupe®

CL 60 E V.V.

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



* Voir tarif machines / See export price list

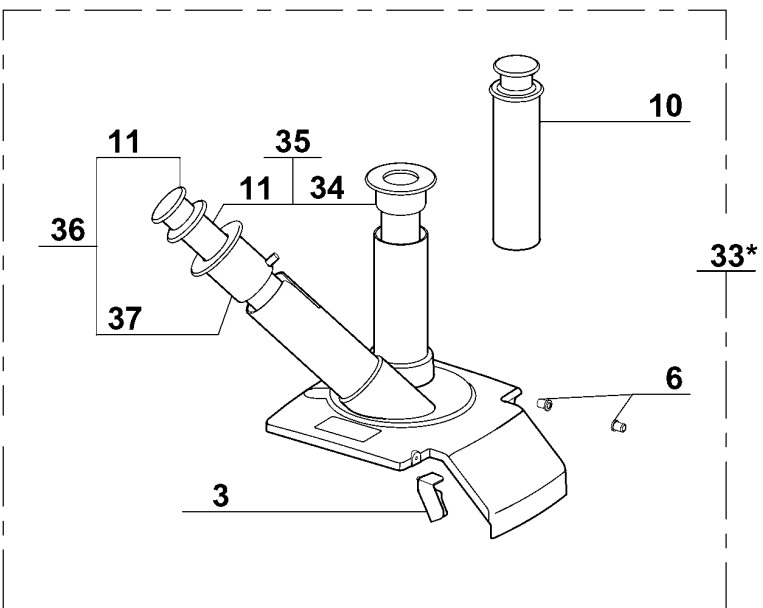
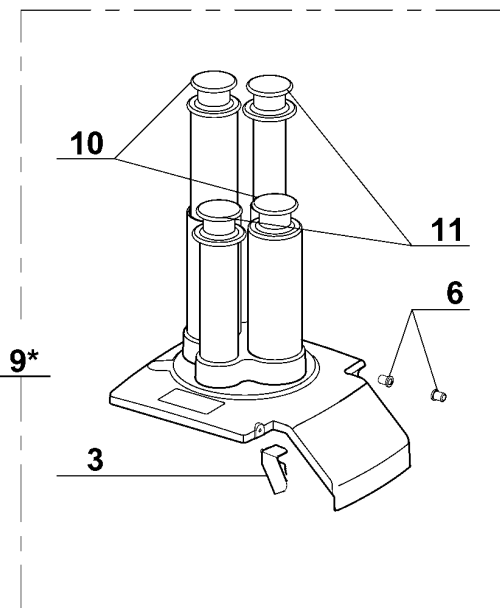
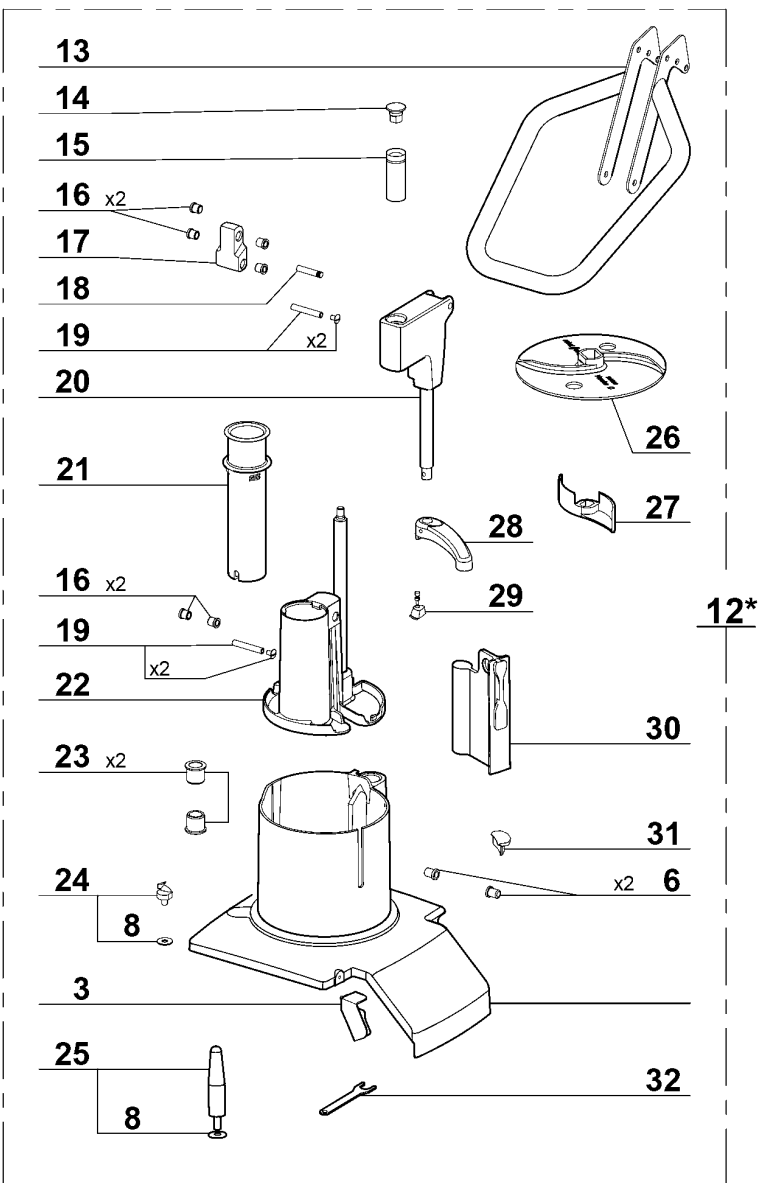
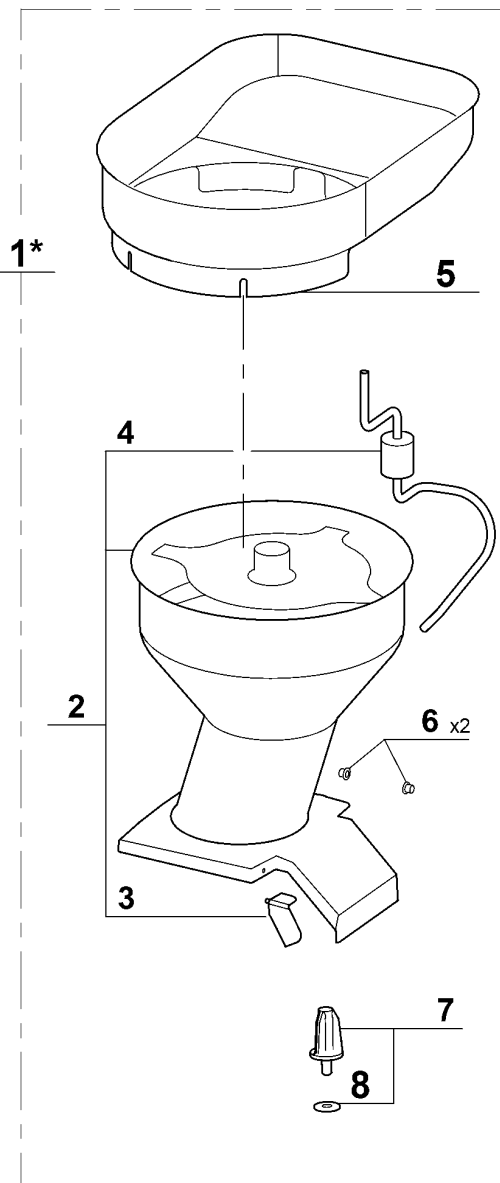
Maj : 07/2013 | REV : a

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 681	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	STAINLESS STEEL BULK FEED HEAD
2	29 928	GOULOTTE	FEED HEAD
3	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
4	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	FEEDING TRAY
5	117 775	MANIVELLE	CRANK
6	39 705	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	117 777	AGITATEUR	AGITATOR
8	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
9	119 126	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
10	501 466	VARIATEUR	VARIATOR
11	501 947	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
12	403 981	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
13	29 220	ENS. PROTECTEUR	PROTECTOR ASSEMBLY
14	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
15	502 174	ENS. BOUTON MARCHE	START KNOB ASSEMBLY
16	500 846	BLOC CONTACT VERT	GREEN SWITCH BLOCK
17	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
18	502 173	ENS. BOUTON ARRET	STOP KNOB ASSEMBLY
19	500 847	BLOC CONTACT ROUGE	RED SWITCH BLOCK
20	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
21	118 850	PLATEAU DE RENFORT	REINFORCEMENT TRAY
22	118 849	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
23	29 907	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	SEALING SOCKET ASSEMBLY
24	29 906	ENS. JOINTS ETANCHEITE	SEALS ASSEMBLY
25	29 451	ENS. ILS COUVERCLE	LID SAFETY SWITCH ASSEMBLY
26	118 527	PIED CAOUTCHOUC (Qté=2)	RUBBER FOOT (Qté=2)
27	200 008	CIRCLIPS Ø 52 INT	BUSHING
28	118 584	ENTRETOISE H 22,5	SPACER H 22,5
29	203 157	CLAVETTE 6x6x30	KEY 6x6x30
30	118 585	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
31	39 087	BUTEE COUVERCLE CAOUTCHOUC	RUBBER LID STOP
32	29 915	ENS. AXE	SHAFT ASSEMBLY
33	504 328	ROULEMENT (6304 2RS)	BALL BEARING
34	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
35	39 684	POIGNEE CL60E	HANDLE CL60E
36	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
37	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
38	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
39	39 665	BIELLETTTE ARRIERE	BACK TIEROD
40	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
41	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
42	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
43	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
44	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
45	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
46	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
47	39 670	PALIER EPAUL 15x25 (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
48	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
50	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
51	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
52	102 690	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
53	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
54	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
55	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
56	39 682	POIGNEE BATI	HANDLE
57	407 295	PLAQUE DISQUES	DISCS PLATE

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
58	118 582	TIGE DE VERROUILLAGE	LOCKING ROD
59	503 272	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
60	39 071	ENSEMBLE ARRET DE CABLE	STRAIN RELIEF ASSEMBLY
61	39 683	ENSEMBLE BATI	MOTOR HOUSING FRAME ASSEMBLY
62	29 914	ENS. ILS TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH SAFETY SWITCH ASSEMBLY
63	29 908	ENS. ROULETTE	WHEEL ASSEMBLY
64	118 566	AXE ROULETTE	WHEEL SHAFT
65	118 567	RESSORT ROULETTE	WHEEL SPRING
66	118 565	ROULETTE	WHEEL
67	203 164	CLAVETTE 6x6x25	KEY 6x6x25
68	100 869	POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY
69	118 529	SUPPORT MECANIQUE	MECHANICAL SUPPORT
70	203 104	VIS D'APPUI	SUPPORTING SCREW
71	500 845	COURROIE 670 5M 25	BELT 670 5M 25
72	29 058	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY

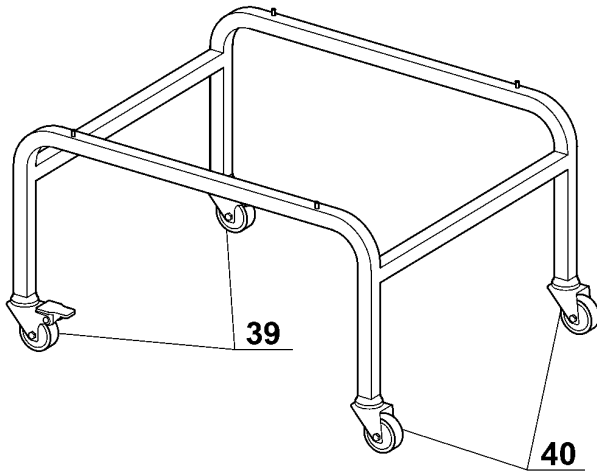
<i>Index</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
M	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	M
2311 / 2317 / 2323 / 2329	230/50/1	303 112

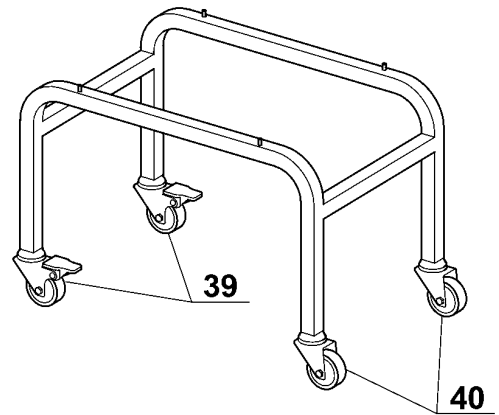


* Voir tarif machines / See export price list

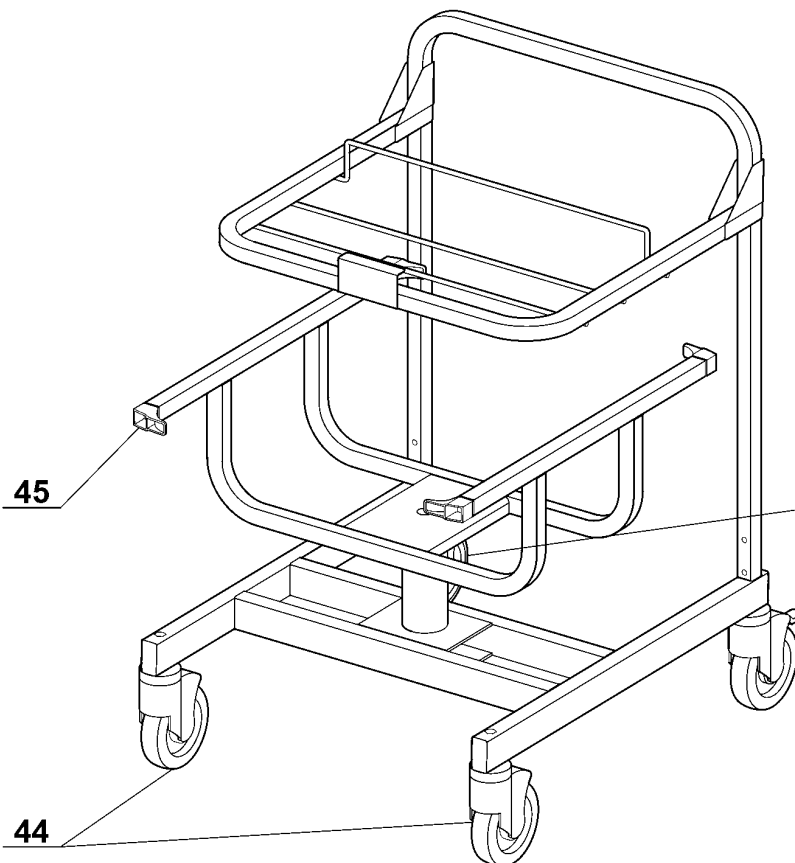
38*



41*



45



42*

43

44

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	39 681	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	STAINLESS STEEL BULK FEED HEAD
2	29 928	GOULOTTE	FEED HEAD
3	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
4	117 775	MANIVELLE	CRANK
5	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	FEEDING TRAY
6	39 705	ENS. BAGUES EPAULEES (Qty=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	117 777	AGITATEUR	AGITATOR
8	117 200	RONDELLE	ANTI-FRICTION WASHER
9*	28 162	GOULOTTE 4 TUBES DROITS	FEED HEAD 4 HOLE TUBES
10	101 538	POUSSOIR D70	PUSHER D70
11	101 539	POUSSOIR D50	PUSHER D50
12*	39 680	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
13	39 684	POIGNEE CL60E	HANDLE CL60E
14	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
15	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
16	39 664	BAGUE EPAULEE (Qty=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
17	39 665	BIELLETTTE ARRIERE	BACK TIEROD
18	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
19	39 667	AXE PIVOT 8x50 (Qty=2)	AXLE 8x50 (Qty=2)
20	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
21	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
22	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
23	39 670	PALIER EPAULE 15x25 (Qty=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
24	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
25	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
26	102 690	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
27	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
28	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
29	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
30	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
31	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
32	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
33*	28 157	GOULOTTE TUBE INCLINE	BIAIS FEED HEAD
34	101 535	INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50
35	39 090	ENS. INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50 ASSEMBLY
36	39 091	ENS. INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50 ASSEMBLY
37	101 537	INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50
38*	27 185	CHARIOT 2x1	TROLLEY 2x1
39	504 266	ROULETTE FREIN D60	BRAKE ROLLER D60
40	504 267	ROULETTE D60	ROLLER D60
41*	27 056	CHARIOT 1x1	TROLLEY 1x1
42*	49 066	CHARIOT ERGO MOBILE	TROLLEY
43	39 320	ROULETTE FREIN D100	BRAKE ROLLER D100
44	39 321	ROULETTE D100	ROLLER D100
45	39 329	ENS. BUTEE ROTATIVE (Qty=4)	ROTATABLE STOPPER ASSEMBLY (Qty=4)

CL 60 E

200-230-400V/50-60Hz - 415V/50Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE

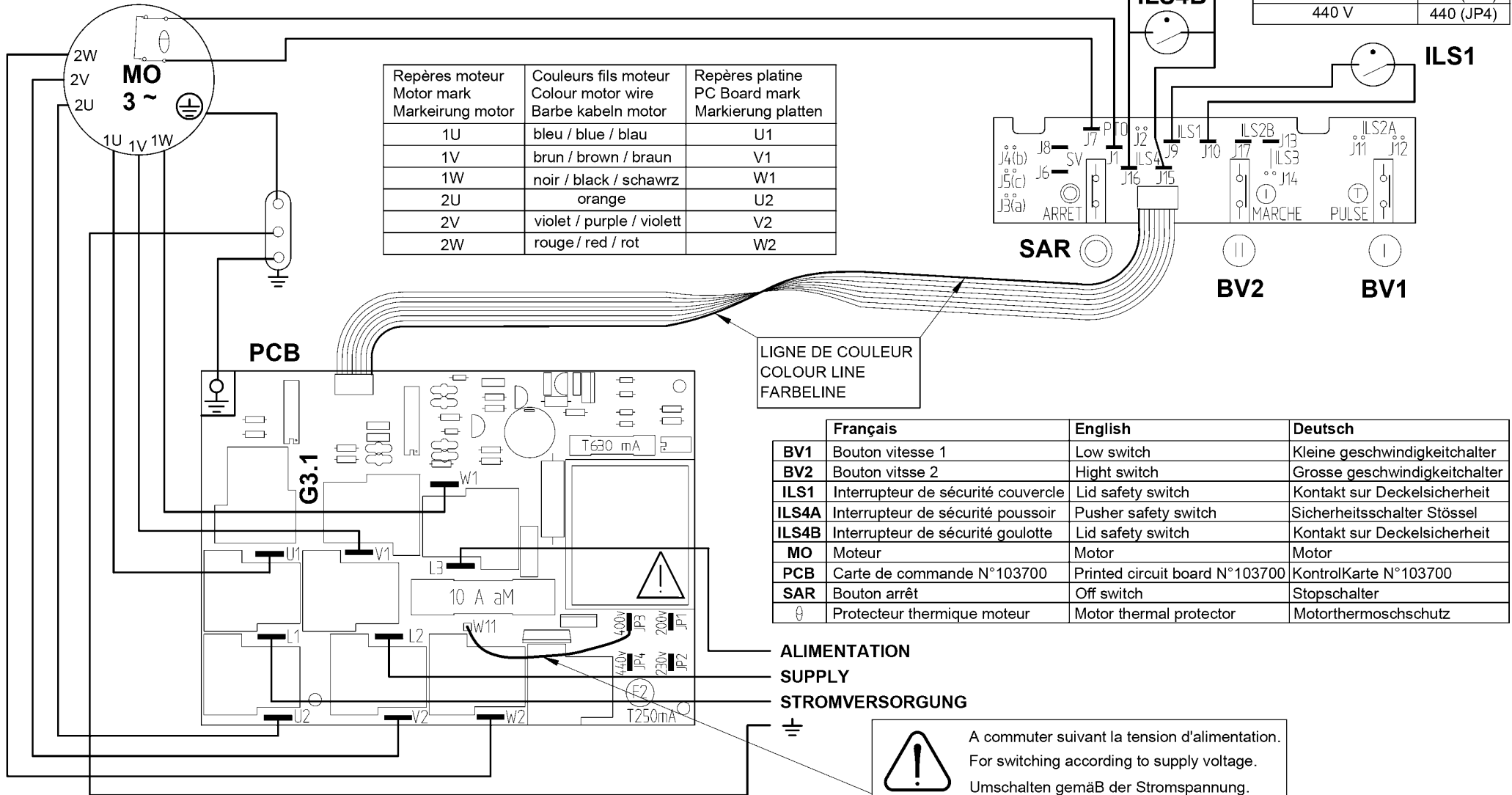
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Précautions Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Wichtiger Hinweis Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert ist (Tafel Gegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)



CL 60 E 230/400V-50Hz 3~

ELECTRIC DIAGRAM

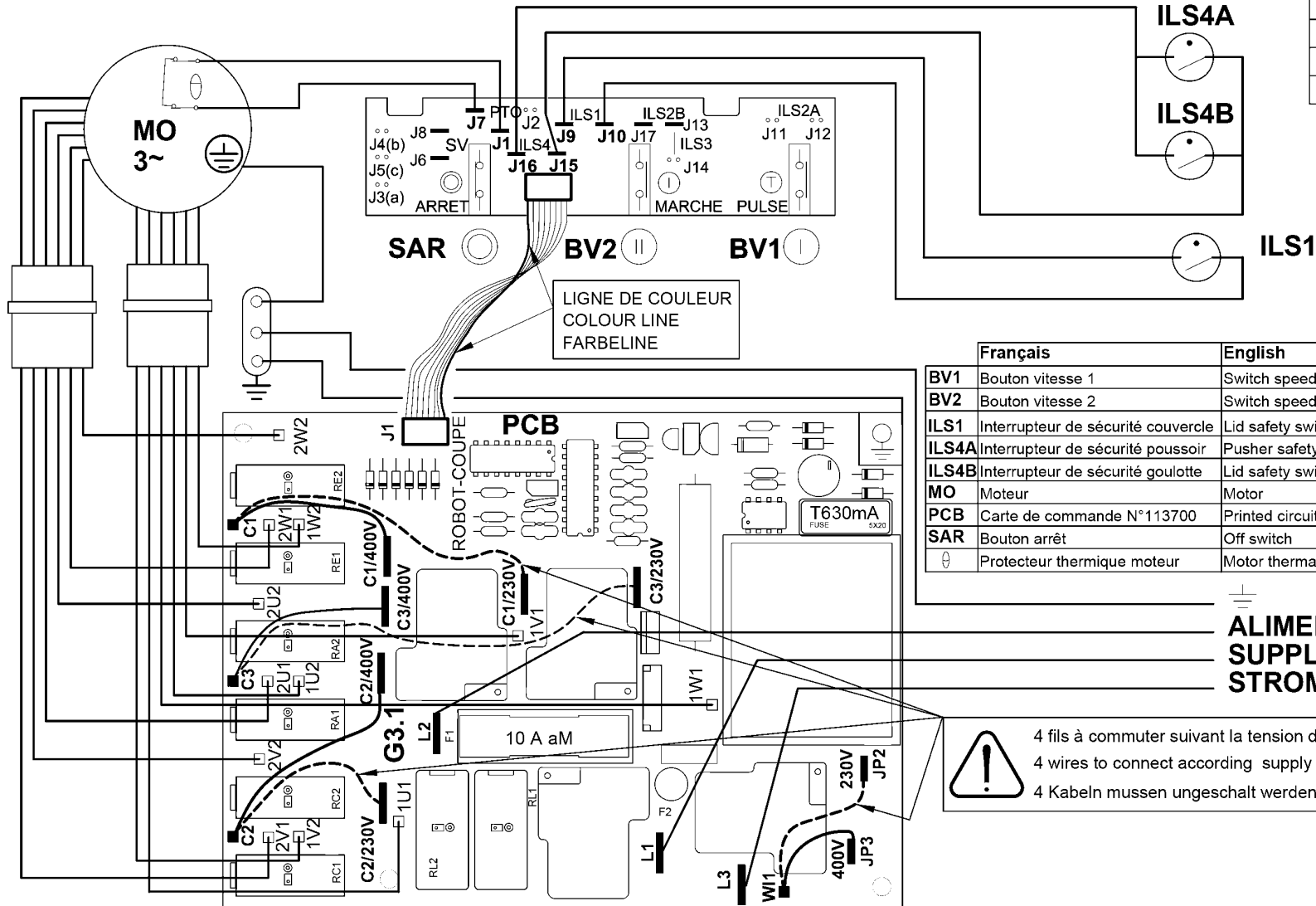
SCHEMA ELECTRIQUE

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important : Vérifier que les fils d'adaptation à la tension de votre réseau sont correctement positionnés (voir tableau ci-contre).
Caution : Check that the wires which allow the adaptation to the supply voltage are on the right terminal (table in the margin).
Wichtiger Hinweis : Unbedingt prüfen, ob die Drähte zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert sind (Tafel Gegenüber).

Fil Wire Leitung	Connecté sur Connect on AnschlieBen auf	
	230V	400V
W11	JP2	JP3
C 1	C1/230V	C1/400V
C 2	C2/230V	C2/400V
C 3	C3/230V	C3/400V



	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton vitesse 1	Switch speed 1	Geschwindigkeitsschalter 1
BV2	Bouton vitesse 2	Switch speed 2	Geschwindigkeitsschalter 2
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt sur Deckelsicherheit
ILS4A	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ILS4B	Interrupteur de sécurité goulotte	Lid safety switch	Kontakt sur Deckelsicherheit
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de commande N°113700	Printed circuit board N°113700	KontrolKarte N°113700
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
⊕	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

**ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG**



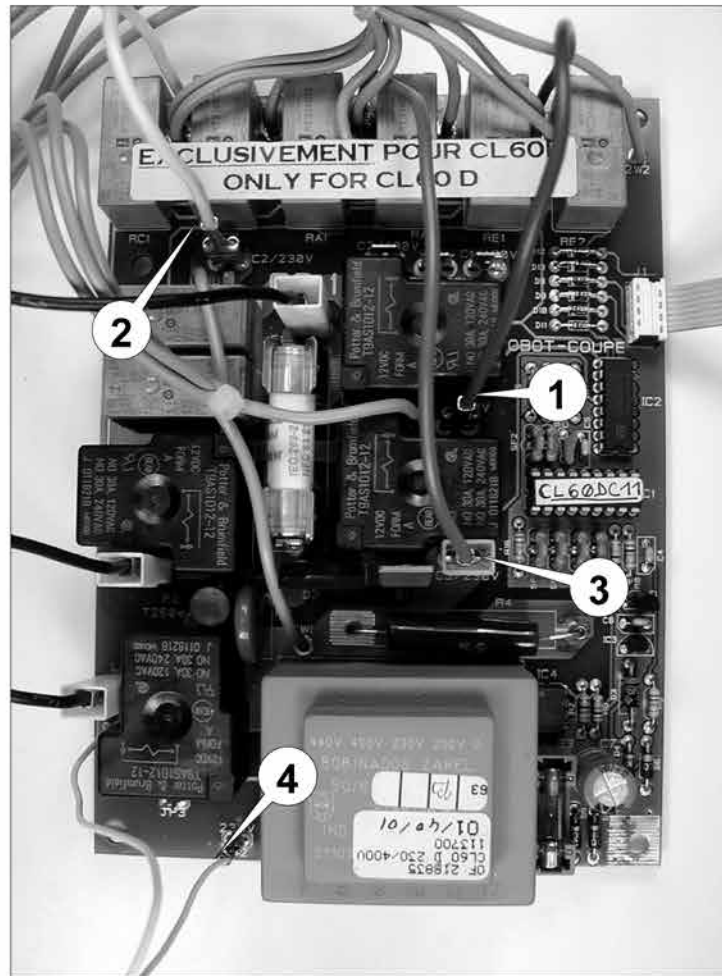
4 fils à commuter suivant la tension d'alimentation.
 4 wires to connect according supply voltage.
 4 Kabeln müssen ungeschalt werden entsprechend der Stromversorgung.

CL 60 D & E 230/400V - 50Hz - 3~

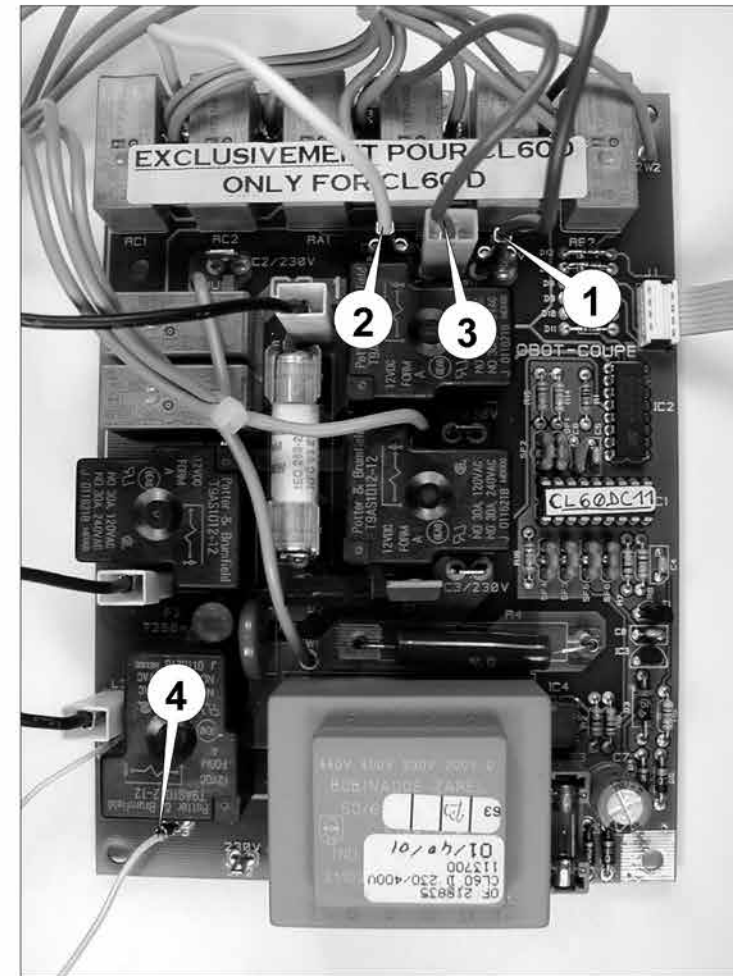
ATTENTION : Il y a 4 fils à connecter suivant la tension d'alimentation.

CAUTION : There are 4 wires to connect according to supply voltage.

230 V / 50 Hz / 3~



400 V / 50 Hz / 3~

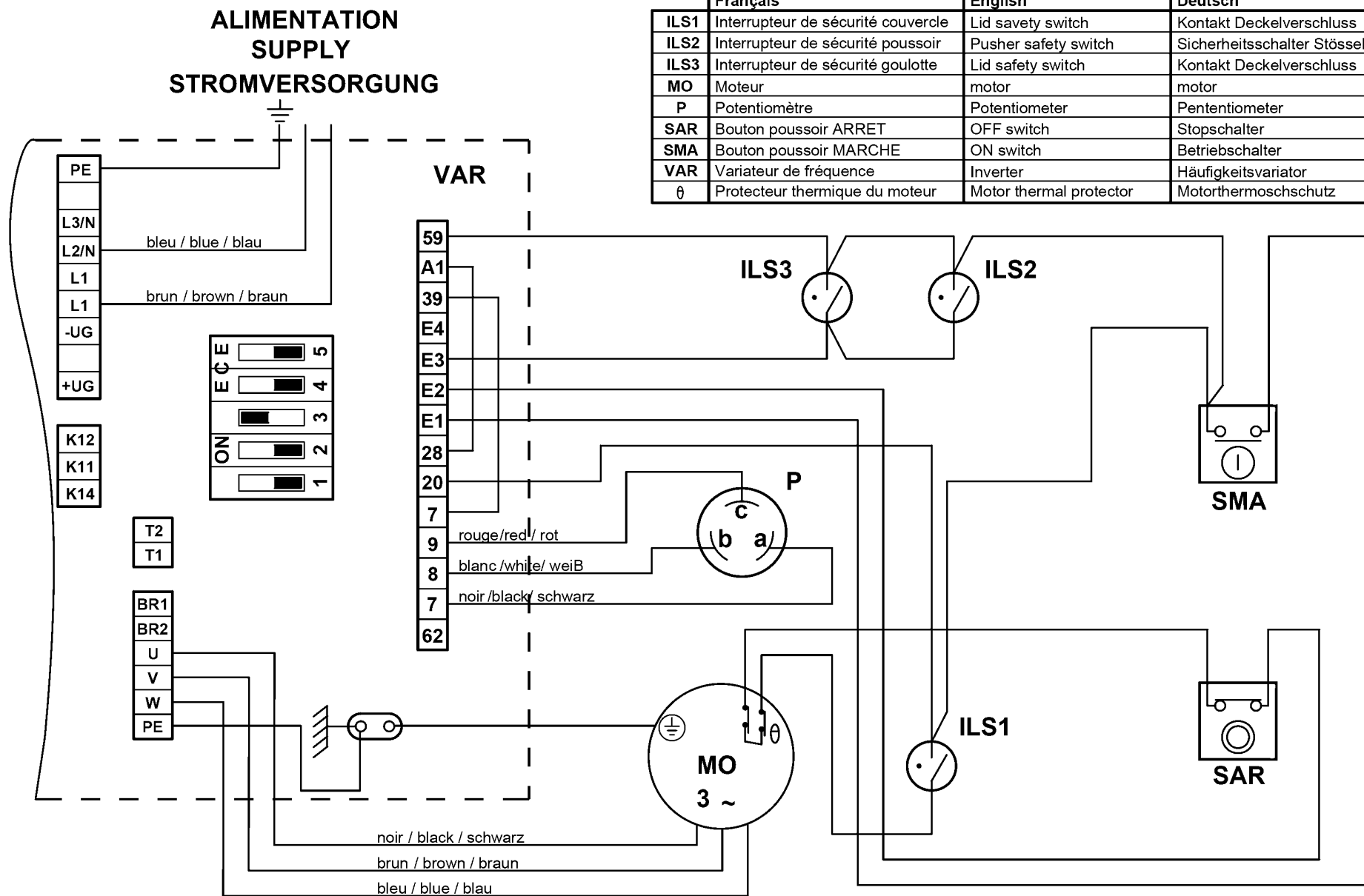


CL60E V.V. 200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ILS3	Interrupteur de sécurité goulotte	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
MO	Moteur	motor	motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Pententiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
VAR	Variateur de fréquence	Inverter	Häufigkeitsvariator
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



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

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

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

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