

robot coupe®



CL 52 E

OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:

- de væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
 - maskindirektiv 2006/42/EF
 - lovspændingsdirektiv 2006/95/EF
 - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF
 - rammeforordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF) nr. 1935/2004
 - direktiv om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler 2002/72/EF
 - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF
 - direktiv "WEEE" 2002/96/EF
- bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
 - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning
 - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner
 - EN 12852: foodprocessorer og blendere
 - EN 1678-1998: snittemaskiner til grøntsager
 - EN 454: røremaskiner
 - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
 - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
 - EN 13208: grønsagsskrællere
 - EN 13621: salatørrere
 - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
 - IP 34 for maskinernes vedkommende

Русский

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/CE,
 - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
 - Регламентация по материалам и оборудованию находящихся в контакте с пищевыми продуктами (CE) № 1935/2004
 - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы находящихся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
- положениям следующих стандартизованных евро норм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678-1998 : Овощерезки,
 - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
 - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - EN 14655 : Хлебоборезки
 - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
 - EN 13621 : Аппараты для отжимаания воды из салата
 - EN 60529-2000 : Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczycy, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/CE
 - Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/CEE
 - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/CE
 - Regulacja w ramach „Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych” (CE) № 1935/2004
 - Dyrektywa „Materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych” 2002/72/CE
 - Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Dyrektywa DEEE 2002/96/CE
- postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
 - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
 - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
 - EN 1678-1998: Szatkownice
 - EN 454: Miksery-mieszarki
 - EN 12853: Miksery i trzepakczki ręczne (Miksery ręczne)
 - EN 14655: Krajalnice bagietek
 - EN 13208: Obieraczki warzyw
 - EN 13621: Suszarki do sałaty
 - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

Czech

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedené přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
 - Předpisu „Stroje” 2006/42/CE
 - Předpisu „Nizké napětí” 2006/95/CEE
 - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/CE
 - Ustanovení „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami” (CE) № 1935/2004
 - Předpisu „Materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami” 2002/72/CE
 - Předpisu „Omezení nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Předpisu „DEEE” 2002/96/CE
- požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
 - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovybavení strojů
 - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery
 - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny
 - EN 454: Planetové mixéry
 - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery)
 - EN 14655: Nářezové stroje na chleba
 - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny
 - EN 13621: Sušiče salátu
 - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
 - IP 55 pro tlačítka ovládní
 - IP 34 pro stroje.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντέλο είναι σύμφωνο με:

- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
 - Οδηγία "Μηχανές" 2006/42/ΕΚ
 - Οδηγία "Χαμηλή τάση" 2006/95/ΕΚ
 - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" 2004/108/ΕΚ
 - Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 "Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα"
 - Οδηγία "Υλικά και αντικείμενα από πλαστικό που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα" 2002/72/ΕΚ
- τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής:
 - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
 - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών
 - EN 12852 + A1 - 2010: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ
 - EN 1678-1998: Κοπήτριά
 - EN 454: Μίξερ
 - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή)
 - EN 14655: Μεικτές ψωμί
 - EN 13208: Αποφλοιωτές λαχανικών
 - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών
 - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
 - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές
 - IP 34 για τα μηχανές

Suomi

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:

- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
 - Konedirektiivi 2006/42/EY,
 - Pienjännittdirektiivi 2006/95/EY,
 - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
 - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutu- vasta materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi 2002/72/EY elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
 - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
- eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygieni- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
 - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
 - EN 60204-1 - 2006: koneiturvallisuus – koneiden sähkölaitteista,
 - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
 - EN 1678-1998: vihannesten paloitteuskoneet,
 - EN 454: vaikokoneet,
 - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vaikaimet,
 - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
 - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
 - EN 13621: salaattinkuivaimet,
 - EN 60529-2000: sähkölaitteiden koteloitiluokat:
 - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
 - IP 34 koneiden osalta.

SAMSVARSEKTLÆRING

Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:

- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
 - Direktivet "Maskiner" 2006/42/CE
 - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/CE
 - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/CE
 - Forskriften "Materialer og gjenstander i kontakt med mat" (CE) nr. 1935/2004
 - Direktivet "Plastmaterialer og gjenstander i kontakt med mat" 2002/72/CE
 - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/CE
 - Direktivet "WEEE" 2002/96/CE
- Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
 - EN 12100 -1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner
 - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og mikserer,
 - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
 - EN 454: Mikserer/miksmastere,
 - EN 12853: Håndmikserer og visper,
 - EN 14655: Brødskjærere,
 - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
 - EN 13621: Salatspinnere,
 - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for elektrisk kontroll,
 - IP 34 for maskiner.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 3 janvier 2011

Alain NODET
Directeur Industriel



Robot-Coupe SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

OBSAH

ZARUKA

DŮLEŽITÉ POKYNY

STALI JSTE SE UŽIVATELI KROUHAČE ZELENINY CL 52 Verze "E"

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

- Připojení k síti

NÁSYPKA S PÁKOU A JEJÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

POUŽÍVÁNÍ NÁSYPEK A VOLBA KOTOUČŮ

ČIŠTĚNÍ

ÚDRŽBA

- Destičky nádoby
- Čepele a násadky
- Krouhací kotouče

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Váha
- Rozměry
- Pracovní výška
- Hladina hluku
- Elektrické charakteristiky

BEZPEČNOST

NORMY

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Rozložené pohledy
- Elektrická schémata a kabeláž

OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Záruka na přístroj ROBOT-COUPÉ je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce. Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPÉ u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).

Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPÉ, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPÉ uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.

Záruka ROBOT-COUPÉ S.N.C. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/nebo montáží přístroje.

ZÁRUKA ROBOT-COUPÉ S.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY:

1 - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

2 - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou.

3 - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskvřených, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství.

4 - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

5 - Doprava přístroje do servisu.

6 - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádoby, disky, nože, přípevnění) svévolně vyměněných.

7 - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

8 - ŠKODY VZNIKLÉ PŘI DOPRAVĚ. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.

UCHOVÁVEJTE VŠECHNY ORIGINALNÍ KARTONY A OBALY, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPÉ S.N.C. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů ROBOT-COUPÉ S.N.C. Firma ROBOT-COUPÉ S.N.C., ani žádná z jejích filiálek nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat.

DŮLEŽITÉ POKYNY



POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat.

VYBALENÍ

- Přístroj vyjměte opatrně z obalu a vyjměte také všechny krabice nebo kartony, obsahující příslušenství nebo specifická zařízení.
- POZOR na řezné nástroje: nože, disky...

INSTALACE

- Doporučujeme Vám postavit přístroj na dokonale pevný podklad.

PŘIPOJENÍ K SÍTI

- Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.
- Přístroj musí být bezpodmínečně uzemněn.

MANIPULACE

- S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to řezné nástroje.

MONTÁŽNÍ POSTUP

- Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz str. 119) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

POUŽÍVÁNÍ

- Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.
- Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.
- Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.
- Přístroj nepřetěžujte.
- Nikdy neuvádějte přístroj do chodu naprázdno.

ČIŠTĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.
- Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.
- Nevkládejte blok elektromotoru do vody.
- Hliníkové díly čistěte speciálním čisticím prostředkem určeným pro hliník.

- Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čisticí prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).
- V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

ÚDRŽBA

- Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.
- Pravidelně kontrolujte stav těsnění nebo kroužků a správnou funkci ochranných prvků.
- Údržba a kontrolní prohlídka příslušenství musí být prováděny obzvláště pečlivě, jsou-li v připravovaných směsích obsaženy korozivní látky (kyselina citrónová...).
- Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přívodní kabel anebo zástrčka, nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen.
- Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení údržby, zjistíte-li jakýkoliv problém.

STALI JSTE SE UŽIVATELI KROUHAČE ZELENINY CL 52 Verze "E"

CL 52 je pracovní nástroj, dokonale přizpůsobený potřebám profesionálních uživatelů. Bude Vám poskytovat mnohé služby a budete jej lépe poznávat v průběhu používání.

Součástí CL 52 je odnímatelný kryt, kovová nádoba a nerezový motorový blok. Oválná násypka umožňuje zpracovávat objemné druhy ovoce či zeleniny.

CL 52 obsahuje široký sortiment kotoučů a mřížek, což umožňuje vyhovět i těm nejnáročnějším přáním na kvalitu řezu ovoce či zeleniny, jako jsou tenké plátky, vlnky, strouhané kousky, tyčinky, nudličky, proužky či hranolky. Díky jeho hlavici lze zpracovávat objemné druhy ovoce či zeleniny.

Jednoduchá konstrukce přístroje umožňuje velmi snadno sejmout a opět nasadit jednotlivé často používané díly a tím usnadnit jejich údržbu a čištění.

Abychom Vám usnadnili práci, v tomto návodu jsme uvedli popis jednotlivých fází montáže zařízení.

Tato příručka obsahuje důležité informace, které byly vypracovány tak, aby investice, které uživatel vložil do krouhače zeleniny CL 52, mu přinášely co největší zisk.

Proto Vám vřele doporučujeme, abyste si příručku pozorně přečetli před uvedením přístroje do chodu.

Příručka obsahuje i několik příkladů příprav, které Vám umožní se přístroj rychle naučit používat a ocenit jeho mnohé vynikající vlastnosti.

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

• PŘIPOJENÍ K SÍTI

Dříve než přístroj připojíte, ověřte, zda druh proudu Vaší elektroinstalace odpovídá proudu uvedenému na štítku přístroje.



CL 52 E Jednafázový

ROBOT-COUPE vybavuje modely CL 52 přístrojů různými typy elektromotorů:

230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Přístroj je dodáván s napájecím kabelem ukončeným jednofázovou zástrčkou.

CL 52 E Třífázový

ROBOT-COUPE vybavuje modely CL 52 přístrojů různými typy elektromotorů:

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

Přístroj je dodáván s odizolovaným elektrickým kabelem, ke kterému stačí připojit zástrčku odpovídající Vaší instalaci. Kabel obsahuje čtyři vodiče, z nichž jeden je ochranný (uzemňovací) a zbývající tři jsou fázové vodiče.

Máte-li k dispozici čtyř-pólovou zástrčku:

- 1) Připojte zelenožlutý ochranný vodič k pólu uzemnění.
- 2) Tři zbývající vodiče připojte k ostatním vývodům.

Máte-li k dispozici pěti-pólovou zástrčku: vzhledem k tomu že připojení krouhače ROBOT-COUPE nevyžaduje nulový vodič, zůstane střední pól Vaší zástrčky nevyužit.

Přístroj spusťte naprázdno a ujistěte se, že se otáčí proti směru hodinových ručiček.

Směr otáčení je vyznačen červenou šipkou na bloku motoru. Otáčí-li se disk ve směru hodinových ručiček, zaměňte oba vodiče:

ZELENOŽLUTÝ vodič je ochranný vodič, ten NEODPOJUJTE.

Zaměňte bud: **1** a **2** nebo **1** a **3** nebo **2** a **3**

NÁSYPKA S PÁKOU A JEJÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

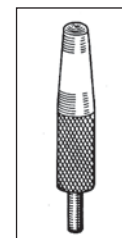
Tato násypka umožňuje zpracovávat všechny druhy zeleniny:

- velká vkládací násypka slouží ke zpracování objemných druhů zeleniny jako je zelí, celer, salát atd.
- trubice slouží ke zpracování dlouhých či křehkých druhů.

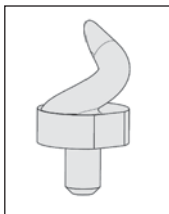
U násypky s pákou jsou dodávány dva typy příslušenství:

1) Pěchovač

Jeho použití je nutné, pokud pracujete bez vyjímatelného oddělovače.



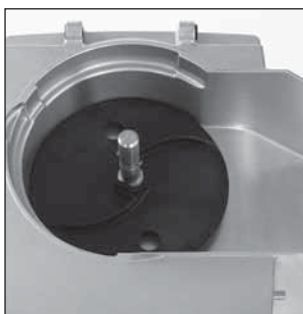
2) **rozdělovač**, který slouží výhradně ke zpracování zelí. Díky tomuto příslušenství je možné nakrájet či strouhat celou hlávkou zelí, aniž byste ji museli předem rozkrájet.



Se zařízením je dodáván také **zvláštní klíč** k **odmontování** tohoto příslušenství.

1 Montážní postup

Blok motoru mějte proti sobě, nasadte výstupní kotouč z černého nebo výstupní kotouč z bílého plastu na hřídel motoru a zkontrolujte, zda je dobře nasazen až nadoraz.



2 výstupní nástavce:

Přístroj CL 52 je dodáván se 2 výstupními pomůckami - jedním výstupním kotoučem z černého plastu a zvláštní nástavec na odsun zelí z bílého plastu. Tento nástavec na zelí zaručuje zvlášť účinný odsun zeleniny během krájení. Na ostatní druhy zeleniny použijte výstupní kotouč černé barvy.



Nástavec na zelí



Výstupním kotoučem

2 Umístěte zvolený disk:



a) Vybrali jste si disk na krájení na plátky, tyčinky nebo krouhání:

Umístěte disk na blok motoru. Abyste se ujistili, že je disk ve správné poloze, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček.

b) Vybrali jste si příslušenství pro krájení na kostičky:

neboli mřížku spolu s diskem na krájení na plátky. Disky plátkovače lze montovat s mřížkou pro krájení na kostičky a sice v dále uvedených kombinacích:

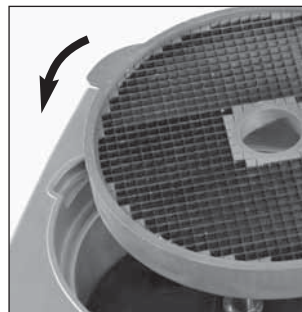
mřížka pro krájení na kostičky plátkovač	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Kombinace označené tečkou • jsou k dodání k našim zařízením a jejich doplňkům.

Rozměry mřížky pro krájení drobných kousků zeleniny musejí být vždy větší nebo stejné než jsou rozměry krájecího kotouče.

Umístěte mřížku pro krájení na kostičky do nádoby krouhače.

Ujistěte se, že výstupek mřížky správně zapadá do výřezu v bloku motoru.



Potom nasadte odpovídající disk na krájení na plátky (disk s přímým nožem). Abyste se ujistili, že je disk ve správné poloze, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček.

c) Vybrali jste si příslušenství pro krájení hranolků:

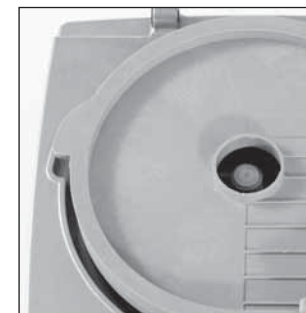
Příslušenství se skládá z mřížky na hranolky a speciálního disku na krájení hranolků.

! P O Z O R

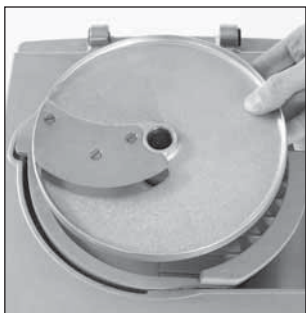
K docílení optimálního řezu při krájení hranolek je třeba používat **vyjímá-telný oddělovač** a plnit pouze levou část násypky (viz foto vlevo).

Umístěte mřížku na hranolky do nádoby krouhače.

Ujistěte se, že je ve správné poloze, hřeben na hranolky musí být u výstupního otvoru.



Při použití oddělovače není třeba používat další nástroj (pěchovač nebo nástavec na zelí).



Potom nasadte odpovídající disk na krájení na plátku. Abyste se ujistili, že je disk ve správné poloze, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček.

3 Podle typu zpracovávané zeleniny **poté našroubujte na hřídel motoru pěchovač, či rozdělovač.** (pouze při použití vyjímatelného oddělovače).

Připomínáme, že pěchovač se hodí pro všechny druhy zeleniny kromě zelí, na zelí použijte rozdělovač.



Pěchovač



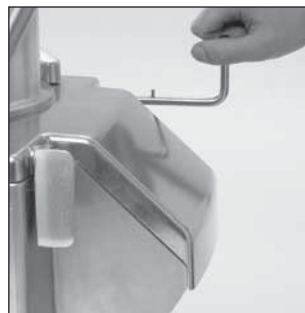
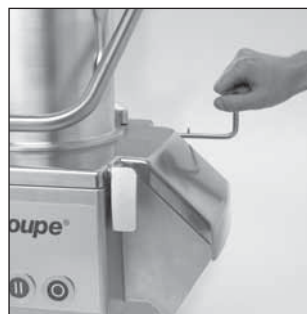
Nástavec na zelí



Pozor, k odmontování nástavce na zelí použijte příložený klíč.

Při použití oddělovače není třeba používat další nástroj (pěchovač nebo nástavec na zelí).

4 **Nasadte hlavu krouhače zeleniny** na blok motoru. Blokační klín se tak nachází na pravé straně proti Vám.

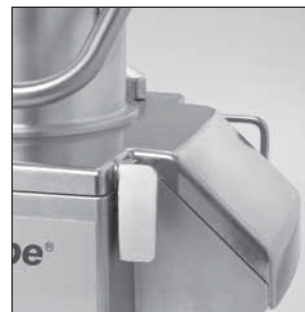


5 **Zasuňte tyčku tvořící kloub** do otvorů na zadní straně bloku motoru.

Pomocí blokačního klínu zablokujte víko na motorovém bloku.

VÝMĚNA DISKU:

1) Otočte zařízení tak, abyste měli motorový blok proti sobě, poté uvolňujte pravou rukou blokační klín, který slouží k blokaci hlavy zařízení na motorovém bloku.



Nadzvedněte hlavici zařízení a nakloňte ji dozadu, tím dojde k uvolnění nádoby, poté odšroubujte pěchovač či rozdělovač. U rozdělovače si při odmontování pomozte dodaným zvláštním klíčem.

Vysuňte kotouč : vytlačujte jej zespodu pomocí náboje a je-li třeba, odblokujte jej otáčením proti směru hodinových ručiček a současně přitom otáčejte vytlačovacím diskem.

Bylo-li použito příslušenství pro krájení na kostičky, doporučujeme vyjmout mřížku + disk současně. Vyjmutí si usnadníte natočením vytlačovacího disku.

3) Bylo-li použito příslušenství pro krájení na kostičky, doporučujeme vyčistit vnitřek nádoby pomocí vlhkého hadru anebo houby a zejména výstupek, o který se opírá mřížka.

Mřížku používejte vždy jen pečlivě očištěnou.

Nikdy nekrouhejte měkké produkty bezprostředně po tvrdých produktech bez pečlivého očištění mřížky.

K snadnému a rychlému vyčištění mřížek na kostky 5x5, 8x8 et 10x10 použijte sadu **D-Clean** (kód 39881).

4) Umístěte vytlačovací disk, plátkovač anebo kostičkovač, jak je popsáno v odstavci "Montážní postup" pod body 1 a 2.

5) Zavřete víko na zařízení a zablokujte ho na motorovém bloku pomocí blokačního klínu.

POUŽÍVÁNÍ NÁSYPEK A VOLBA KOTOUČŮ

Krouhač zeleniny je vybaven dvěma vstupními otvory:

- **velký otvor** pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd... Tuto násypku lze předělit oddělovačem, chceme-li zpracovávat kulaté či oválné plody.
- **trubicový otvor** určený pro podlouhlou nebo křehkou zeleninu, pro perfektní plátkování. Kvalita řezu je optimální, je-li tato komora používána při krouhání jako vodící plocha.
- Zdvihněte páku a uvolněte přístup do otvoru.

POUŽÍVÁNÍ VELKÉHO OTVORU



POZOR



K docílení optimálního řezu při krájení hranolek je třeba používat **vyjímatelný oddělovač** a plnit pouze levou část násypky (viz foto vlevo).

Podle zvoleného úkonu použijte vyjímatelný oddělovač - zajišťuje správné pěchování zeleniny (brambor, mrkve, rajčat...), která by se mohla porušit při použití pěchovače.

- Naplňte zeleninou až po horní okraj otvoru.

- Vraťte páku na místo svisle nad otvor.

- Zatlačte na víko. Tlak na víko musí být přiměřený probíhajícímu krájení zeleniny. Tlak se mění podle fáze řezu, ale pozor, příliš velký tlak může zhoršit kvalitu řezu a nijak nezvyšuje výkon.

- Při krouhání zelí doporučujeme nejprve rozkrojit hlávkou a vyříznout košťál, aby se přístroj zbytečně nepřetěžoval. Současně se tím docílí lepší kvality konečného výrobku.

POUŽÍVÁNÍ TRUBICOVÉHO OTVORU

Naplňte zeleninou až po horní okraj otvoru. Začněte tlačit na páku a tlačte tak dlouho, až bude veškerá zelenina nakrájena.

Zeleninu vždy posouvejte pomocí posunovače, předejdete tak nerovnoměrným řezům.

PLÁTKOVAČ



P 0,8	zelí
P 1	mrkev / zelí / okurka / cibule / brambor / pór
P 2/P 3	citrón / mrkev / houby / zelí / brambor / okurka / cukíny / cibule / pór / paprika
P 4/P 5	baklažán / červená řepa / mrkev / houby / okurka / paprika / křen / salát / brambor / rajčata
P 8/P 10	baklažán / brambor / cukíny / mrkev
P 14	brambor / cukíny / mrkev

VLNKOVAČ



V 2	červená řepa / brambor / mrkev / cukíny
V 3	červená řepa / brambor / mrkev / cukíny
V 5	červená řepa / brambor / mrkev / cukíny

STROUHAČ



S 1,5	celer / sýr	S 7	zelí / sýr
S 2	mrkev / celer / sýr	S 9	zelí / sýr
S 3	mrkev		Parmezán / čokoláda
S 5	zelí / sýr		Křen

NUDLIČKOVAČ



N 2x2	mrkev / celer / brambor
N 2x4	mrkev / červená řepa / cukíny / brambor
N 2x6	mrkev / červená řepa / cukíny / brambor
N 4x4	baklažán / červená řepa / cukíny / brambor
N 6x6	baklažán / červená řepa / celer / cukíny / brambor
N 8x8	celer / brambor

KOSTKY



K 5x5	mrkev / cukíny / okurka / celer
K 8x8	brambor / mrkev / cukíny / červená řepa
K 10x10	brambor / mrkev / cukíny / červená řepa / řepa / cibule / jablka
K 14x14	brambor / mrkev / cukíny / řepa / celer
K 20x20	brambor / mrkev / cukíny / ananas / celer
K 25x25	brambor / mrkev / řepa / jablka / meloun / vodní meloun

HRANOLKY



F 8x8	brambor
F 10x10	brambor

ČIŠTĚNÍ



POZOR

S ohledem na Vaši bezpečnost Vám doporučujeme, abyste přístroj vždy nejprve vypnuli a potom teprve jej čistili (riziko zabití elektrickým proudem).

Poté, co jste sejmuli hlavu krouhače zeleniny, vyjměte disk, případně mřížku na krájení kostiček, potom vytlačovací disk.

Hlavu krouhače zeleniny Vám nedoporučujeme dávat do myčky na nádobí, je lépe ji mýt v ruce, s použitím odmašťovacího prostředku na nádobí.

Budete-li mýt příslušenství v myčce na nádobí, používejte mycí prostředek určený "speciálně pro hliník". Hliníkové díly čistěte speciálním čistícím prostředkem určeným pro hliník.

Nikdy neponořujte blok elektromotoru do vody, čistěte jej vlhkým hadrem nebo houbičkou.



IMPORTANT

Ověřte, zda lze mycí prostředek použít na předměty z hliníku. Některé silné alkalické (například s vysokým podílem sody nebo čpavku) prostředky na mytí jsou totiž naprosto neslučitelné s hliníkem a mohou způsobit zčernání předmětů.

ÚDRŽBA

• TĚSNÍCÍ KROUŽEK

Těsnící kroužek na ose elektromotoru musí být pravidelně potřen olejem (používejte stolní olej).

Aby byla zajištěna dokonalá těsnost elektromotoru, doporučuje se pravidelně kontrolovat stav opotřebení tohoto kroužku a v případě potřeby jej vyměnit.

Těsnící kroužek je snadno vyměnitelný, aniž by bylo třeba demontovat elektromotor. Doporučujeme Vám pozorně dbát, aby byl kroužek stále v dobrém stavu.

• ČEPELE A NÁSADKY

Čepele a násadky všech kotoučů jsou díly, které se časem opotřebí a které je třeba čas od času vyměnit pro zachování stále stejné kvality řezu.

• KROUHACÍ KOTOUČ

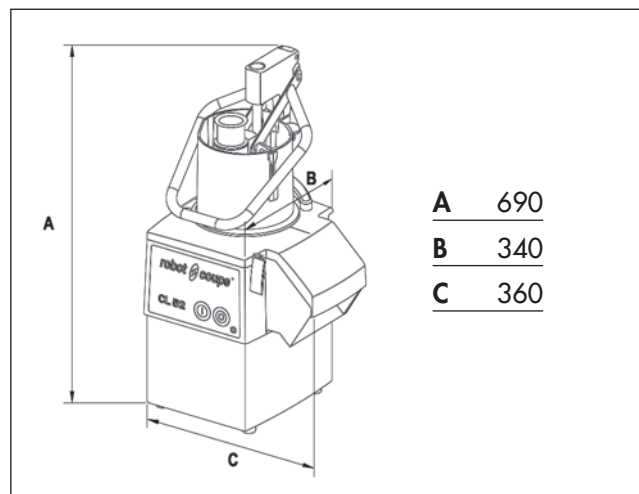
Krouhací kotouče se časem trochu otupí. Doporučujeme je čas od času vyměnit pro zachování stále stejné kvality řezu.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

• VÁHA

	Netto	Brutto
CL 52 E komplet	25,5 kg	28 kg
Průměrná váha disků	0,5 kg	0,6 kg

• ROZMĚRY (v mm)



• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme Vám umístit CL 52 na pevnou pracovní plochu, tak aby byla výška horního okraje velkého vstupního otvoru mezi 1,20 m a 1,30 m.

• HLADINA HLUKU

Stálá ekvivalentní hladina akustického tlaku za chodu naprázdno krouhače zeleniny CL 52 je nižší než 70 dB (A).

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

Jednofázový přístroj

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (A)
230 V/50Hz	375	5,3
240 V/50Hz	375	5,3
120 V/60Hz	450	8,9
220 V/60Hz	450	5,3

Třífázový přístroj

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (A)
400 V/50Hz	375	2,0
220 V/60Hz	450	4,4
380 V/60Hz	450	2,6

- Výkonnost je uvedena v tabulce základních charakteristik.

BEZPEČNOST



P O Z O R

S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to řezné nástroje.

CL 52 je opatřen magnetickým bezpečnostním systémem, který zastaví motor při otevření velkého vstupního otvoru anebo víka, čímž je znemožněn přístup k pohyblivému se řeznému nástroji.

Otevření víka má za následek zastavení motoru.

Chcete-li uvést přístroj opět do chodu, stačí opět zajistit víko a stisknout spínač chodu.

Kromě toho je zajišťovací západka víka opatřena pojistkou, která zabrání uvedení přístroje do chodu, pokud není víko zajištěno.

CL 52 je vybaven **tepelnou ochranou**, která automaticky zastaví elektromotor v případě příliš dlouhého používání nebo při pretížení.

V tom případě vyckejte vychladnutí přístroje a opět jej zapnete.



PŘIPOMENUTÍ

Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

Nikdy nekládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.

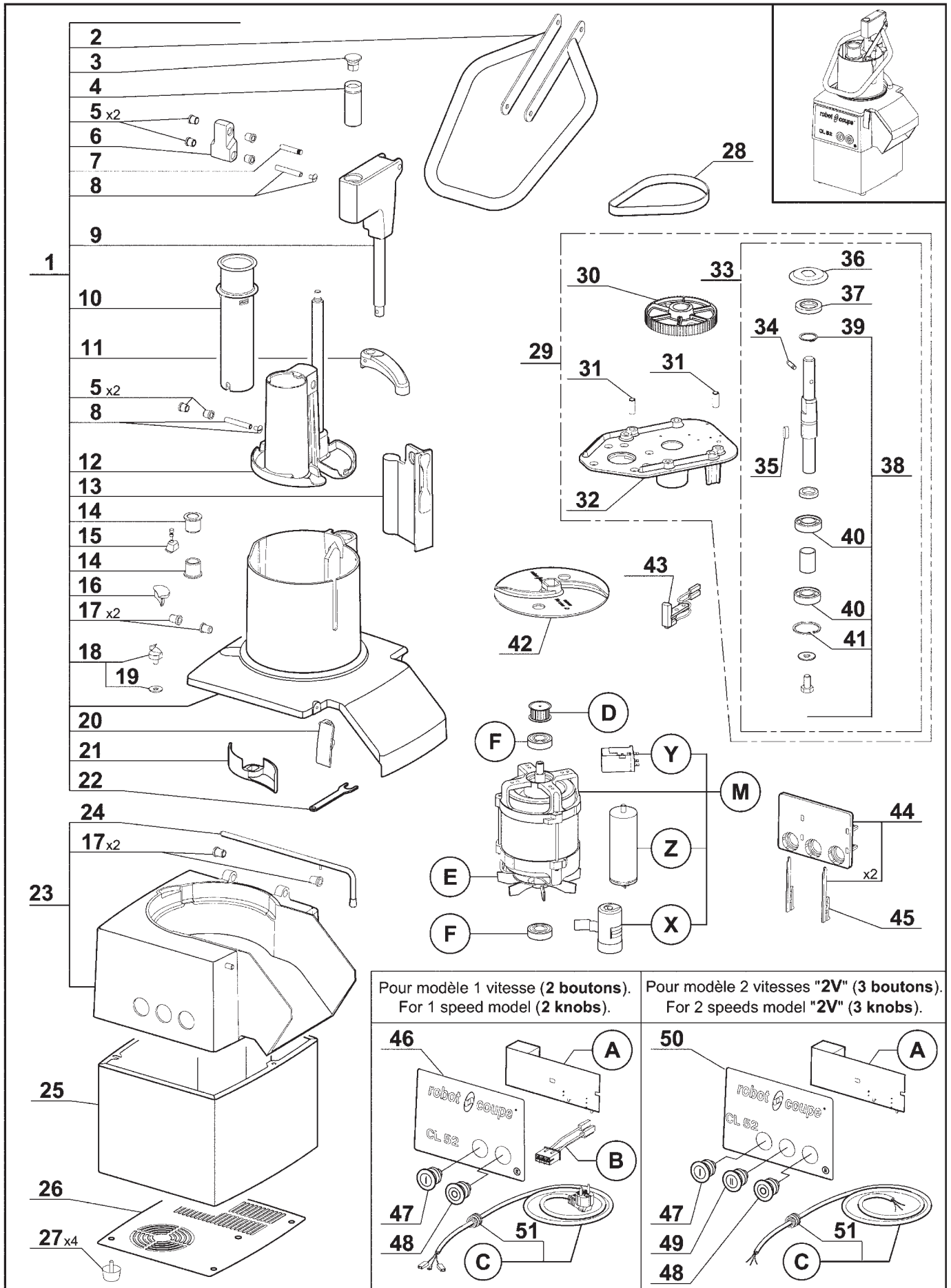
Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.

Přístroj nepřetěžujte.

Nikdy nespouštějte přístroj naprázdno.

NORMY

Odvolávat se na prohlášení o shodě na straně 3.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	39 661	POIGNEE CL52E	HANDLE CL52E
3	39 663	BUTEE DE POUSSOIR CL52E	PUSHER ABUTMENT CL52E
4	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT CL52E	RING OF SLIDING CL52E
5	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
6	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
7	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL CL52E	AXLE 8x40 CL52E
8	39 667	AXE PIVOT 8x50 CL50E	AXLE 8x50 CL52E
9	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE CL52E	PUSHER GUIDE ASSEMBLY CL52E
10	39 662	POUSSOIR CAROTTE CL52E	CARROTS PUSHER CL52E
11	39 671	PORTE AIMANT MONTE CL52E	MAGNET HOLDER ASSEMBLY CL52E
12	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE CL52E	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY CL52E
13	39 660	CLOISON AMOVIBLE CL52E	REMOVABLE WALL
14	39 670	PALIER EPAUL 15x25 CL52E (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
15	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUESHER STOP ASSEMBLY
16	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
17	39 705	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
18	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
19	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
20	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
21	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE DEVICE
22	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
23	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
24	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
25	118 430	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
26	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
27	500 247	PIED (Qté=4)	FOOT (Qty=4)
28	507 341	COURROIE HTD 450-5Mx15	BELT HTD 450-5Mx15
29	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
30	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
31	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
32	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
33	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
34	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	DRIVING PIN
35	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
36	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
37	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
38	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
39	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
40	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
41	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
42	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
43	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
44	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
45	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
46	403 995	PLAQUE FRONTALE CL52E DEUX BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS) CL52E
47	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
48	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
49	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
50	403 998	PLAQUE FRONTALE CL52E 3 BOUTONS	FRONT PLATE (3 KNOBS) CL52E
51	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF

Index	Désignation	Description
A	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
C	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
E	VENTILATEUR	FAN
F	ROULEMENT	BALL BEARING
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS	RELAY
Z	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

Type	Voltage	A	B	C	D	E	F	M	X	Y	Z
T01	230/50/1	102 481	49 039	507 026	29 530	104 925	501 270	303 234	502 474	504 127	502 473
T02	230/50/1 ZAF			39 600							
T03	240/50/1 UK			507 029							
T04	240/50/1 Aust			507 028							
T05	220/60/1			507 026							
T06	220/60/1 BRA			39 602							
T07	120/60/1			507 027							
T08	400/50/3	102 479	29 600	515 570	29 530	106 025	501 270	303 080	X	X	X
T09	220/60/3							303 077			
T10	380/60/3							303 078			
T11	400/50/3 2V	106 250	X	515 570	29 530	106 025	501 270	303 250	X	X	X

Exemple de recherche : Vous avez acheté un **CL52 E** dont la référence est : **2 180**.

Pour trouver les références des pièces identifiées sur le dessin par une lettre, chercher la référence de votre appareil dans le tableau ci-dessous et identifier son "**Type**" (ici T01), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "**Type**".

Research example : You have bought a **CL52 E** whose reference is : **2 180**.

To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "**Type**" (here T01), then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "**Type**".

Type	Voltage	Machines									
T01	230/50/1	24 490	2 180	2 181	2 182	2 183					
T02	230/50/1 ZAF	24 491									
T03	240/50/1 UK	24 492	2 184								
T04	240/50/1 Aust	24 493									
T05	220/60/1	24 494									
T06	220/60/1 BRA	24 495									
T07	120/60/1	24 496									
T08	400/50/3	24 498	2 185	2 186	2 187	2 188	2 189	2 190			
T09	220/60/3	24 499									
T10	380/60/3	24 500									
T11	400/50/3 2V	24 501									

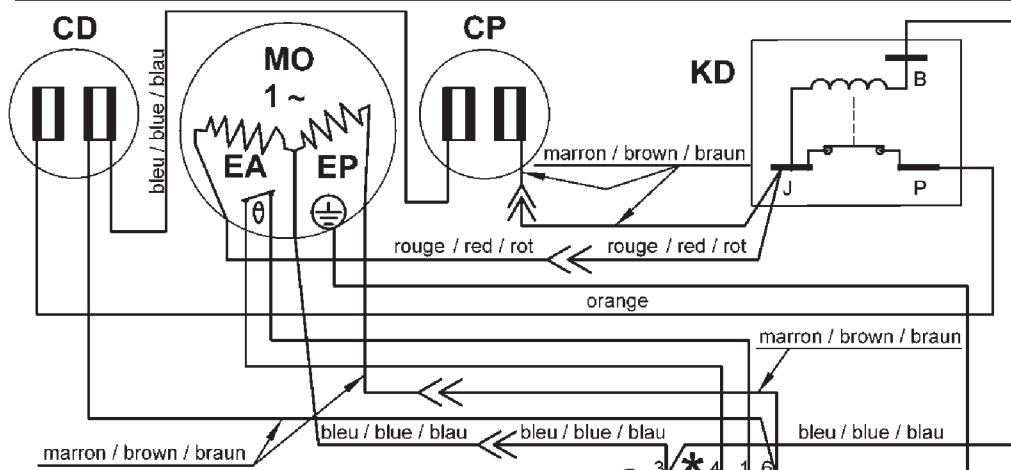
CL52E - CL55E

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

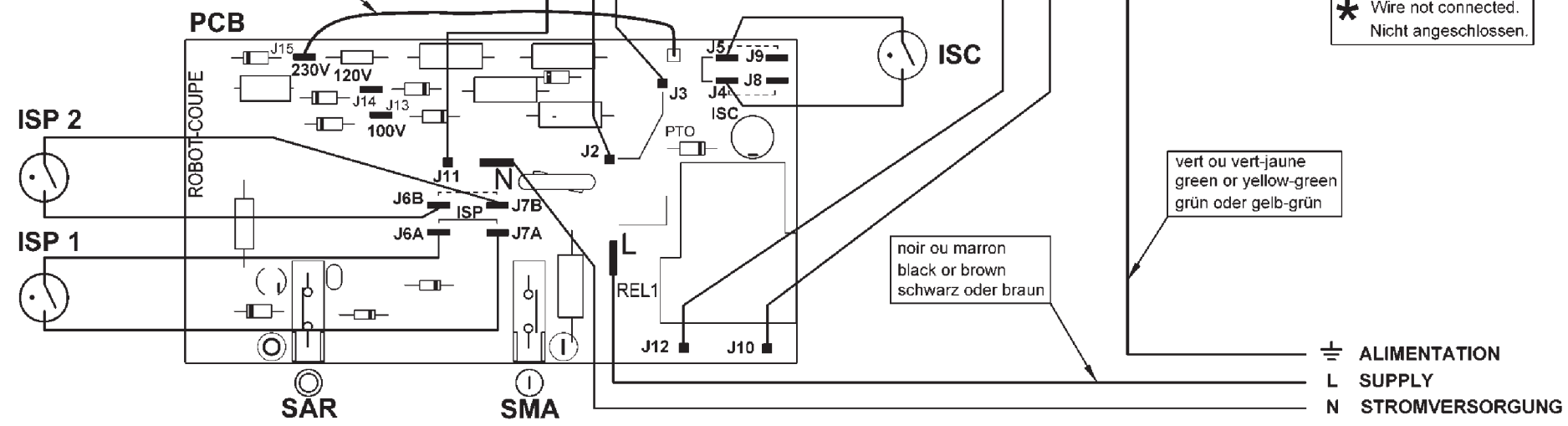
ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de Démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
CP	Condensateur Permanent	Permanent capacitor	Dauerkondensator
EA	Phase Auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase Principale	Main phase	Hauptphase
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP1	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISP2	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitsschalter Stössel Nur CL55E
KD	Relais de Démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102481	Control Board # 102481	Steuerkarte 102481
SAR	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebschalter
⊖	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

⚠ Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
 Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal.
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.

* Fil non raccordé.
 Wire not connected.
 Nicht angeschlossen.



noir ou marron
 black or brown
 schwarz oder braun

vert ou vert-jaune
 green or yellow-green
 grün oder gelb-grün

⊖ ALIMENTATION
 L SUPPLY
 N STROMVERSORGUNG

CL50E 2V - CL50E Ultra 2V - CL52E 2V

400V/50Hz 3~


SCHEMA ELECTRIQUE

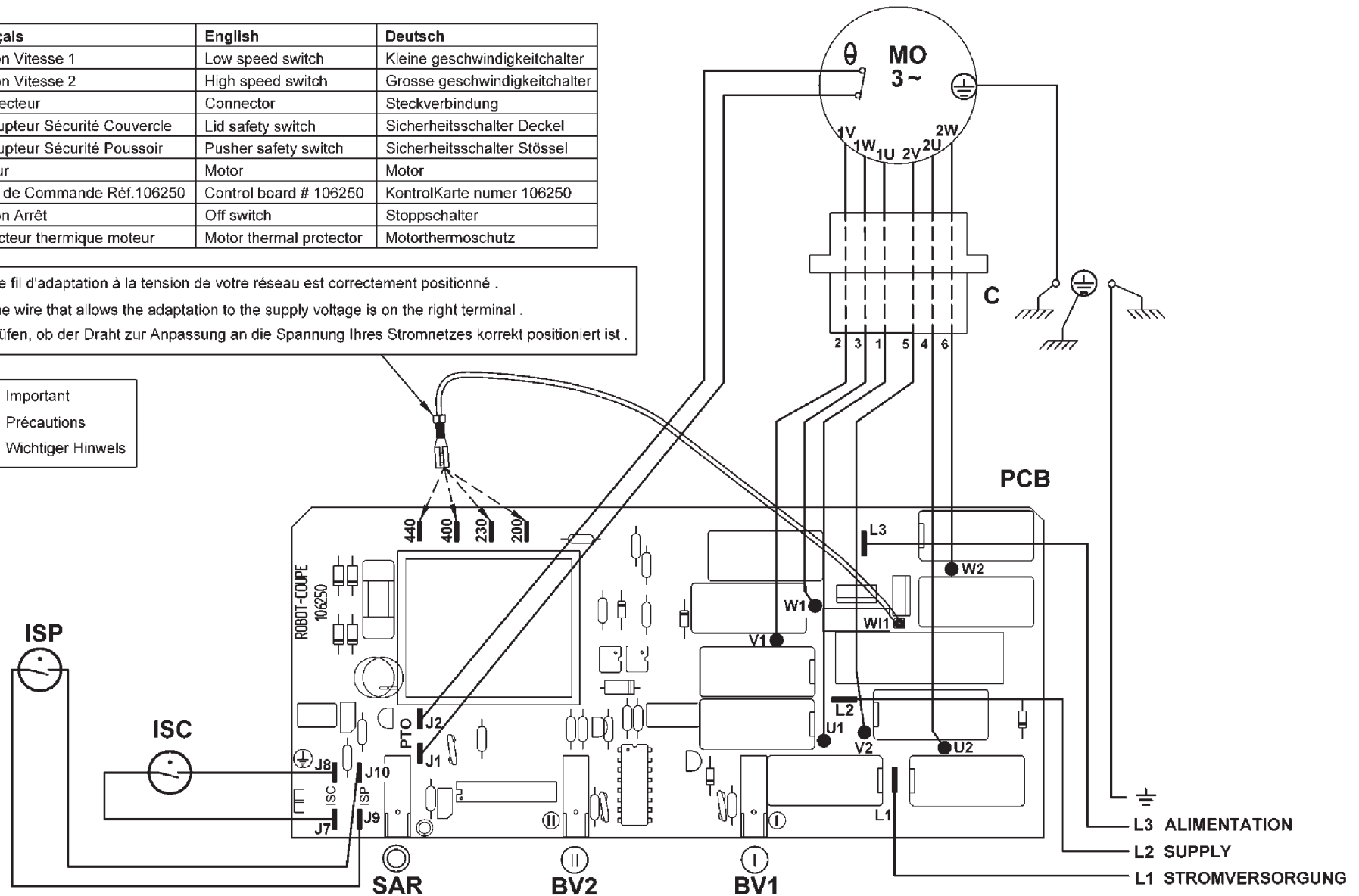
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BV2	Bouton Vitesse 2	High speed switch	Grosse geschwindigkeitshalter
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Sicherheitsschalter Deckel
ISP	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de Commande Réf.106250	Control board # 106250	KontrolKarte numer 106250
SAR	Bouton Arrêt	Off switch	Stoppschalter
⊖	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .
 Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal .
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist .

 Important
 Précautions
 Wichtiger Hinweis



CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E

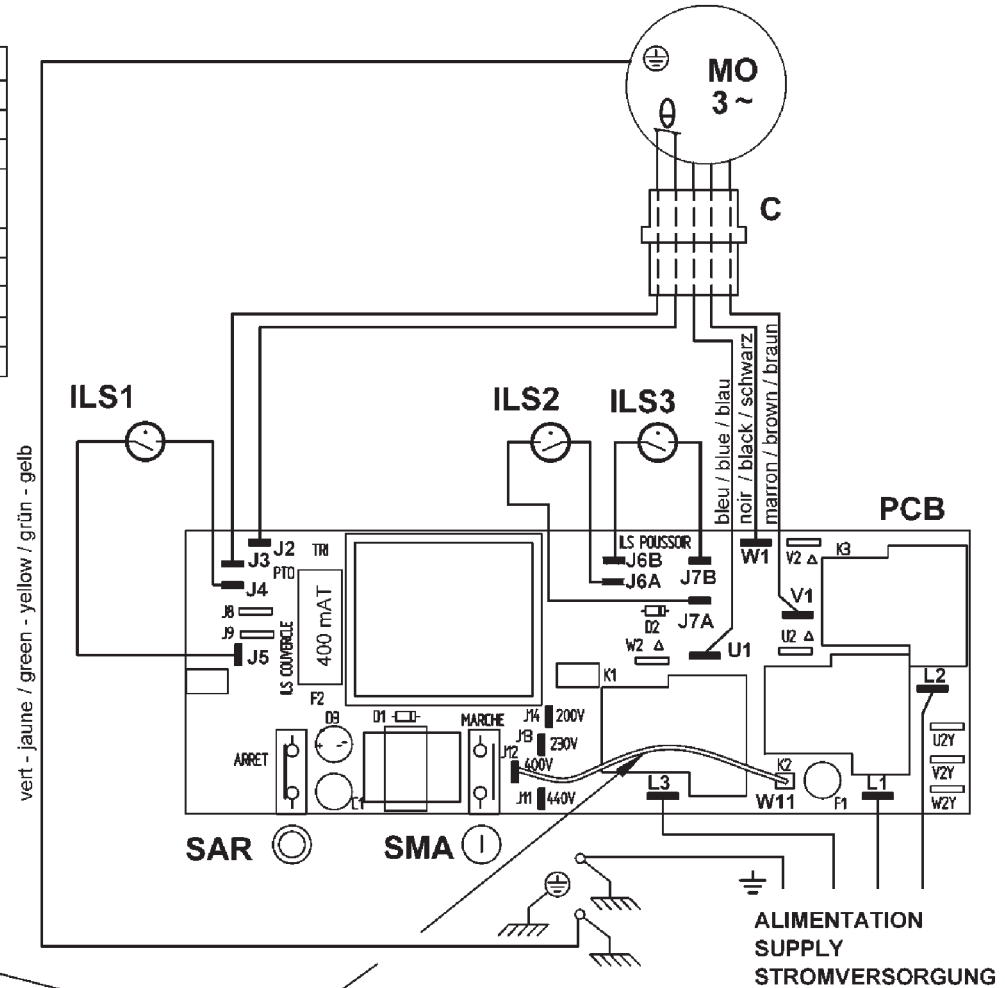
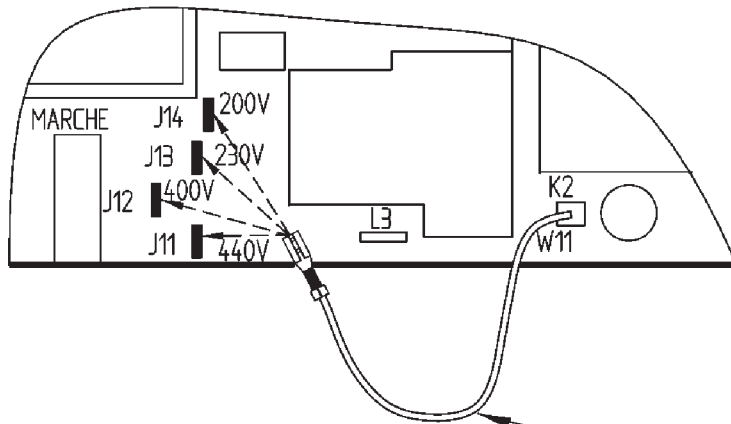
220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couverture	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stossel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitschalter Stossel Nur BloB CL55D
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)

robot@coupe®

N° 410383

C : 12/11



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, 13-15 baix
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 / MaxMec
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051726810 - Fax: 051726812
Email: info@maxmec.it

www.robot-coupe.com