

robot a coupe®



New
Register
your product
on line

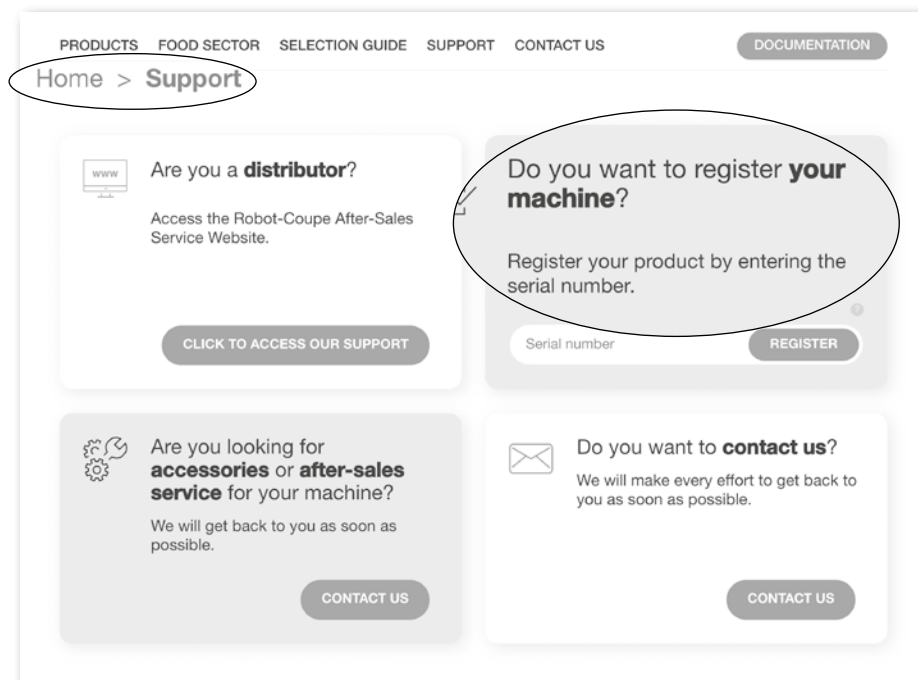
- **CL 60 F**
- **CL 60 F V.V.**

ORIGINAL INSTRUCTIONS

www.robot-coupe.com



**Register your
product on line**



robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

**Robot Coupe
Australia Pty Ltd:**

Unit 3/43 Herbert St
Artamon NSW 2064 Australia
Tel.: (02) 9478 0300
Email: orders@robotcoupe.com.au

**Robot-Coupe
U.K. LTD:**

Fleming Way, Isleworth,
Middlesex TW7 6EU
Tel.: 020 8232 1800
Email: sales@robotcoupe.co.uk



37002314451668



Réf : 451 668 - 25/03/2025 - Anglais



OPERATING INSTRUCTIONS

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPÉ S.N.C.

UKCA Declaration of Conformity

Robot-Coupe® SNC declares that all the machines subject of these original instructions, as well as their accessories and their packaging, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
 - Supply of Machinery (Safety) **Regulations 2008 N °1597**,
 - Electrical Equipment (Safety) **Regulations 2016 N °1101**,
 - Electromagnetic Compatibility **Regulations 2016 N °1091**,
 - Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment **Regulations 2012 N °3032**,
 - The Waste Electrical and Electronic Equipment **Regulations 2013 N °3113**,
- The REACH Enforcement **Regulations 2008 N °2852**,
- The Materials and Articles in Contact with Food **Regulations 2012**,
- Regulation **(EC) No 2023/2006** «Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food».
- The Plastic Materials and Articles in Contact with Food **Regulations 2008**,
- the provisions of the following harmonized European standards and the standards specifying the safety and hygiene requirements:
 - **EN ISO 12100** Safety of machinery – General principles for design,
 - **EN 60204-1** Safety of machinery – Electrical equipment of machines,

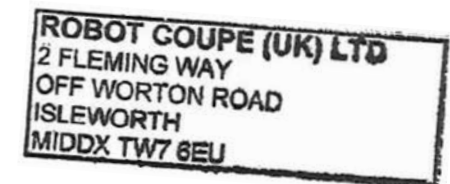
- **EN 60529** Degrees of protection provided by enclosures (IP Code):
 - Requirements according to EN 60204-1. Minimum IP34 for control system enclosures,
- and according to the category of the apparatus, with the provisions of the following harmonized European standards specifying the safety and hygiene requirements:
 - **EN 454**.....Planetary Mixers,
 - **EN 1678**.....Vegetable Cutting Machines (and Juice Extractors),
 - **EN 12852**.....Food Processors and Blenders,
 - **EN 12853**.....Hand-Held Blenders and Whisks (Power Mixers),
 - **EN 13208**.....Vegetable Peelers,
 - **EN 13621**.....Salad Dryers,
 - **EN 14655**.....Baguette Slicers.
- The whole with reference to the version in force on the date of this Declaration for all the above directives, regulations and standards, as well as all applicable (EU) regulations which modify, correct and/or rectify them.

"Revision R0"

Isleworth, on September 20th, 2022.

Edmund Cotterell

Edmund COTTERELL
Managing Director



SUMMARY

■ WARRANTY

■ IMPORTANT WARNING

■ INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 60 • CL 60 V.V.

■ SWITCHING ON THE MACHINE

- Electrical connection
- Control panel

■ INSTALLING

■ FUNCTIONS OF HOPPERS AND THEIR TOOLS

- Pusher feed-head
- Hole feed head
- Automatic feed head

■ INSTALLING THE DISCS AND TOOLS

■ INSTALLING THE HOPPERS

- Pusher feed-head
- Hole feed head
- Automatic feed head

■ CHANGING THE DISCS

■ CHOOSING THE RIGHT DISC

■ CLEANING

- Motor base
- Motor shaft

■ MAINTENANCE

- Motor seal
- Blades and plates
- Grating discs

■ TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Airborne noise emission
- Electrical data

■ SAFETY

■ VARIABLE SPEED CL 60 V.V.

■ STANDARDS

■ ELECTRICAL AND WIRING DIAGRAMS (Page 15)

ROBOT-COUPE S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUPE appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUPE S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUPE product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUPE S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUPE S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarily replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (installer is responsible).

8 - Shipping damages. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

Keep all original containers and packing materials for carrier inspection.

Neither ROBOT-COUPE S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUPE S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUPE S.N.C. France.

RECOMMENDATIONS CONCERNING THE INSTALLATION OF VARIABLE-SPEED APPLIANCES AND PERSONAL SAFETY

These recommendations apply to machines equipped with an induction motor and a single-phase wobbulator.

NB :

- The electrical circuit and the protective devices must comply with national regulations.
- The machine must be wired in by a qualified electrician

Protecting your appliance

- Like all electronic devices, wobblers include components that are sensitive to electrostatic discharges (ESDs). Before conducting any work on these wobblers, technicians must therefore rid themselves of electrostatic charges.
- The machine must be disconnected from the mains supply before any internal connection operations are carried out.
- Repeatedly switching on the appliance will cause the wobbulator to overload and may result in its destruction. After the machine has been switched off, you must wait for 3 minutes before switching it back on again.

Wiring

- The appliance requires single-phase* current as far as the wobbulator, which turns the latter into variable-speed three-phase current to supply the motor.

- You must connect the machine to a 200-240V/50 or 60 Hz single-phase* alternating current supply with an earthed socket. A higher voltage will destroy the wobbulator.
- The earthed socket ensures operator safety.

Circuit interrupters ensuring user safety

Ground fault circuit interrupters (GFCIs) intended for variable-speed appliances need to be selected with great care in order to ensure operator safety. GFCIs may be sensitive to alternating current (type AC), impulse current (type A) or all currents (type B).

Danger! Wobblers feature a bridge-connected rectifier of the mains supply voltage. For this reason, in the event of an earth contact, a continuous fault current may fail to trip a differential circuit breaker that is only sensitive to alternating current (type AC).

As the appliance has a single-phase* supply, it is therefore advisable to use a GFCI that is sensitive to impulse current (type A), identified by the following symbol: .

Caution: these GFCIs may go under different names, according to the manufacturer.

Appliances with wobblers produce a fault current on the earth wire. This current may be sufficient to trip the differential circuit breaker unnecessarily. This may occur if :

- Several variable-speed appliances are connected to the same GFCI.
- The appliance produces a fault current that is above the GFCI's actual trip threshold.

Caution: As there are manufacturing tolerances, the actual trip threshold of a GFCI will be between 50% and 100% of its theoretical nominal threshold. Should a problem arise, measure the fault current and the GFCI's actual trip threshold.

You can begin by consulting the characteristics of your appliance in the table below :

Appliance	Mains supply	Conductor Cross-section (mm ²)	GFCI (Ph + N or 3 Ph)	
			Gauge (A)	Threshold (mA)
CL 60 V.V.	180 - 260V 50 or 60 Hz Three-phase	1.5	B 20	≥ 30

* Except for specific three-phase 200-240 V models sold in Japan.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- WARNING - some of the tools are very sharp e.g. blades, discs, etc..

INSTALLATION

- We recommend you install your machine on a perfectly stable solid base.

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The machine must be earthed.
- With the three-phase version, always check that the blade rotates in an anti-clockwise direction.

HANDLING

- Always take care when handling the blades or discs, as they are extremely sharp.

USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never insert an object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Never switch the appliance on when it is empty.

CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor base in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e. containing too much caustic soda or ammonia).

- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 60 • CL 60 V.V.

The **CL 60** is perfectly geared to professional needs. It can perform any number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

The **CL 60** is built from stainless steel (100% stainless steel motor base and automatic feed head). It has been designed to operate at **two speeds, 375 and 750 rpm**, in order to ally accuracy of cut with rapidity.

It can be fitted with any one of **4 different feed heads**, in order to increase the machine's output, make the user's job easier and offer the most appropriate tool for each type of preparation. **The heads are designed to be tilted in line with the motor base**, in order to reduce space and facilitate use.

The **CL 60** is supplied with a wide range of discs and grids to satisfy even the most demanding chefs when it comes to processing fruit and vegetables, as they can be used for slicing, ribbon cutting, grating, shredding, dicing, chipping and ripple-cutting.

Its numerous functions will open the door to a whole new culinary world.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning can be fitted and removed in a trice.

To make things easier for you, this manual supplies a breakdown of all the various fitting operations.

These instructions contain important information designed to help the user get the most out of the vegetable preparation machine.

We therefore recommend that you read them carefully before using your machine.

We have also included a few examples of use to help you get the feel of your new machine and appreciate its many advantages.

SWITCHING ON THE MACHINE



WARNING

**THIS APPLIANCE MUST BE PLUGGED INTO AN
EARTHED SOCKET (RISK OF ELECTROCUTION).**

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

The electrical connection must be carried out by a qualified electrician. In all cases, comply with local regulations.

Before connection, check that the type of current in the electrical installation corresponds to that indicated on the machine's data plate.

CL 60 Three-phase

ROBOT-COUPE CL 60 models are fitted with various types of motors : 230 / 400 V switchable / 50 Hz / 3

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

The machine is supplied with a cable to which you simply attach the appropriate electrical plug for your system. The cable has four wires, one earth wire, plus three phase wires.

If you have a 4-pin plug :

1. Connect the green and yellow earth wire to the earth pin.

2. Connect the three other wires to the remaining pins.

If you have more than 4 pins in the plug please note the ROBOT-COUPE does not require a **neutral** wire.

Switch on the empty machine, making sure that the blade is rotating properly in an anti-clockwise direction.

On the motor unit, a red arrow marks the blade rotation direction. If the blade turns in a clockwise direction, swap over two wires :

**Since GREEN/YELLOW is the earth,
DO NOT DISCONNECT.**

Swap either : the ❶ and the ❷
 the ❶ and the ❸
 the ❷ and the ❸

CL 60 V.V. Single phase (variable speed)

This model is fitted with a 180-260V/50-60 Hz three-phase motor.

However, the machine has a single-phased power supply, which a frequency regular converts into three-phase.

The machine is supplied with a power cord to which you simply attach the appropriate electrical plug for your system. The cable has 3 wires: one earth wire, plus a phase conductor and a neutral wire.

The machine must be fitted with a 20-amp plug.

• CONTROL PANEL



"Off" red button

2 green button :



"On" button for the low speed (375 rpm)



"On" button for the high speed (750 rpm)



CL 60 V.V.: Speed Variation
from 100 to 1000 rpm.

INSTALLING

• INSTALL YOUR MACHINE

The **CL 60** is equipped with an Adjustable foot, thanks to this the machine remains stable on all floors.



1. Place the machine at the desired location and unscrew the handle. The foot will automatically adjust its height.
2. Then simply screw the handle to fix the foot.

FUNCTIONS OF HOPPERS AND THEIR TOOLS

• PUSHER FEED-HEAD

This hopper allows you to prepare all types of vegetables:

- the large feed hopper is used to prepare bulky vegetables such as cabbage, celery, lettuce, etc.,
- the tube is used to prepare long or fragile fruit or vegetables.

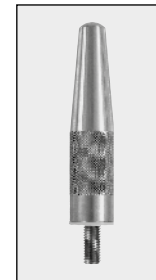


The lever-fitted feed tube can be adjusted to 3 positions depending on the height of the operator. To change the position, loosen the attachment and adjust to the desired position.

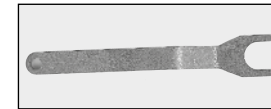


Two types of tool are designed for the lever-type hopper:

1. **The loading cone**, which guides the vegetables (except for cabbage) towards the blades. This tool must be screwed firmly onto the motor shaft.



2. **The hollowing cutter** used only to prepare cabbage.



A **special tool** for **unlocking** the cabbage corer.

• HOLE FEED HEADS

4 TUBES FEED-HEAD

This feed-head is equipped with 4 straight holes: 2 straight tubes of 50 mm diameter and 2 straight tubes of 70 mm diameter.

This hopper is designed for the preparation of long vegetables like carrots, cucumbers, leeks, etc., or of fragile fruit and vegetables such as tomatoes, bananas, etc.



STRAIGHT AND SLOPING TUBE HOPPER

This hopper consists of two straight tubes with a diameter of 75 mm diameter, a 50 mm insert and 2 pushers of 50 mm and 70 mm. The insert allows you to modify the diameter of the tubes.



This hopper performs the same functions as the one described above with its straight tube. But it is different in that it is equipped with a sloping tube especially designed for slanted cutting.

No special tool is required to attach these hoppers onto the disc.

• AUTOMATIC FEED-HEAD

This hopper is intended for continuous cutting tasks.

It is ideal for slicing delicate vegetables such as mushrooms and tomatoes, grating carrots, slicing potatoes and cutting french fries, to mention but a few of its uses.



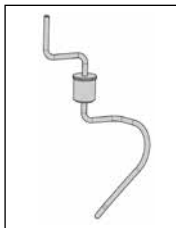
This hopper is not suitable for certain specific tasks, such as :

- slicing long vegetables (use the hole feed-heads).
- preparing bulky vegetables which are too big to be fed into this hopper (use the pusher feed-head).

Make sure that the agitator is in place, in order to avoid blockages and variations in cutting quality. It is vital that this tool be fitted each time the automatic hopper is used.

Two types of tool are designed for the lever-type hopper:

1. The agitator, which guides the vegetables (except for cabbage) towards the blades.



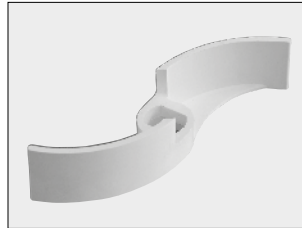
2. Introducing the vegetables too quickly can result in a logjam. If this occurs, clear the blockage using the crank supplied for that purpose (all other means are strictly prohibited).

The crank serves to clear the machine if it becomes clogged up with bulky vegetables.

INSTALLING THE DISCS AND TOOLS

Two ejection tools:

The CL 60 is supplied with two ejection tools. The white ejector has been specially designed to cope with cabbage. For all other vegetables, use the black plastic ejector disc.



1. With the motor unit facing you, slot the black or white ejection tool onto the motor shaft and check that it is properly positioned at the bottom of the bowl.



2. Position your chosen disc:



a) If you have opted for a slicing, grating or julienne disc:

Position the disc on the motor shaft. To ensure that it is correctly positioned, turn it in a clockwise direction.

b) You have chosen a dicing unit:

i.e. a grid and a special slicing disc for diced vegetables.

Slicing discs and dicing grids can be mounted in the following combinations:

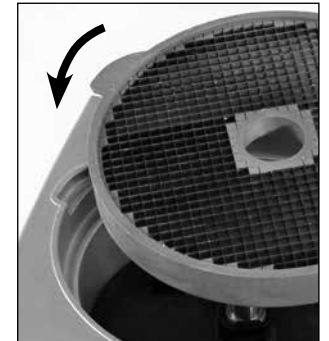
Dicing grid \ Slicer	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

You will find all the combinations marked • on our machines and accessories price list.

The dimensions of the dicing grid should always be equal to or greater than those of the slicing disc.

Place the dicing grid in the bowl of the vegetable processor.

Make sure that the spur on the grid is fully engaged in the locking slot of the motor unit.



Next, fit the corresponding slicing disc (straight-edged blade) and rotate in a clockwise direction to ensure that it is correctly positioned.

c) If you want to use the French fries potatoes cutting equipment:

This equipment comprises a French fries grid and a special French fries slicing disc.

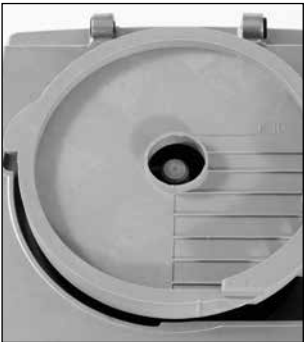


WARNING

PUSHER FEED HEAD



To get the very best results when cutting french fries, remember to insert **the removable divider** in the hopper and load the potatoes into the left-hand compartment (see photo opposite).



Position the French fries grid in the vegetable preparation bowl.

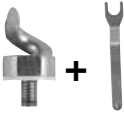
Check that it is correctly positioned with the French fries plate positioned at the outlet.

No tools (loading cone or cabbage corer) are required when using the divider.

Next fit the appropriate slicing disc and rotate in a clockwise direction to check that it i correctly positioned.



3. The choice of disc-fixing tool will vary according to the hopper and the type of vegetable:

Hopper	Vegetable	Tool	
Pusher	All types except for cabbage and french fries	Loading cone	
Pusher	Cabbage	Cabbage corer + key	
Pusher	French fries	Removable partition	
Automatic	All	Agitator	
4-hole	All	No tool	

Screw the tool (unless you are using the removable partition) firmly onto the motor shaft.

INSTALLING THE HOPPERS

- PUSHER FEED-HEAD**

USING THE FEED TUBE

Fill the feeder right up to the top with vegetables. Apply a downwards pressure on the pusher and maintain it until all the vegetables have been processed.

Always press the vegetables down with a pusher toimprove cutting efficiency.

HOW TO USE THE CYLINDRICAL HOPPER



WARNING



To get the very best results when cutting french fries, remember to insert **the removable divider** in the hopper and load the potatoes into the left-hand compartment (see photo opposite).

1. Position the veg prep hopper on the motor unit. The locking handle should be facing you, on the right.



2. Slide the hinge pin into the slots provided at the back of the motor base.

Next, lock the lid onto the motor unit using the locking handle.

- Fill the feeder right up to the top with vegetables.
- Lower the pusher so that it is flush with the top of the feed opening.

- Press the pusher down to guide the food through the machine. The exact amount of pressure required will depend on the nature of the cut, bearing in mind that too much force reduces cutting quality without increasing throughput.
- Cut cabbages in half and remove the core before processing, in order to avoid unnecessary strain and ensure an end-product of a higher quality.
- Lift the pusher and allow access to the feed tube.

• HOLE FEED HEADS

1. Position the 4-hole hopper, or the straight and inclined hole hopper, on the motor unit. The locking handle should now be facing you, on the right.



2. Slip the hinge pin into the locations provided at the back of the motor base. The locking handle should now be facing you, on the right.



• AUTOMATIC FEED-HEAD

1. et 2. Proceed as specified for the pusher-feed head.
3. Screw the agitator onto the motor shaft. Screw the agitator onto the motor shaft.



4. Position the automatic hopper on the motor base. The fastening hook is now facing you on your right.

5. Slide the hinge pin into the slots provided at the back of the motor base. Then, lock the lid onto the motor base using the fastening hook.



6. Insert the crank into the central hub of the head. Turn it until the part is inside the hub.



CHANGING THE DISCS

The machine should be switched off (by pressing the red push-button) before starting to change the disc.

1. With the motor unit facing you, use your right hand to release the aluminium fastening hook used to lock the hopper onto the motor base.

2. a) Feed opening fitted with a lever:

Lift the pusher and release the bowl by tilting it to the left so that the hopper can be tilted backwards. Then inscrew the loading cone or the hollowing cutter. For the hollowing cutter, use the dismantling tool provided for that purpose.

b) With hole feed-head:

First remove the inserts and the pushers and then lift the fastening hood in order to tilt the hopper backwards to release the bowl.

c) Automatic feeder:

Lift the fastening hook in order to tilt the hopper backwards to release the bowl.

3. Free the disc by lifting it by its edges.

For dicing equipment, you are advised to pull out the grid and disc assembly together. Then remove the discharge disc using the two holes.

If the disc is stuck, turn it slightly in the anticlockwise direction.

4. When fitting dicing equipment, it is advisable to clean the inside of the bowl thoroughly with a damp cloth or sponge, especially the part onto which the grid is to be fitted.

We recommend that you remove the grid and disc together. To make the job easier, turn the ejector disc.

Always use a properly cleaned grid. Never process soft foodstuffs after hard ones without properly cleaning the grid beforehand.

Use our **D-Clean Kit** (ref. 39881) to clean your 5x5, 8x8 and 10x10 dicing grids quickly and easily.

5. Then fit the discharge disc, the slicing, grating or julienne disc, or the dicing equipment as described in steps 1. and 2. in the previous section on the relevant hopper.

6. Close the lid using the fastening hook.

CHOOSING THE RIGHT DISC

SLICERS

S 0,6	amands
S 0,8	cabbage
S 1	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek
S 2 / S 3	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / courgette / onion / leek / bell pepper
S 4 / S 6	courgette / beetroot / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato
S 8 / S 10	courgette / potato / courgette / carrot
S 14	potato / courgette / carrot

RIPPLE CUT SUCER

R 2	beetroot / potato / carrot / courgette
R 3	beetroot / potato / carrot / courgette
R 5	beetroot / potato / carrot / courgette

GRATER

G 1,5	celeriac / cheese	G 7	cabbage / cheese
G 2	carrot / celeriac / cheese	G 9	cabbage / cheese
G 3	carrot		Parmesan/chocolate
G 5	cabbage / cheese		Radish

JULIENNE

J 1x8	carrot / celeriac / potato / courgette
J 2x2	carrot / celeriac / potato
J 2,5x2,5	carrot
J 2x4	carrot / beetroot / courgette / potato
J 2x6	carrot / beetroot / courgette / potato
J 2x10	carrot / beetroot / courgette / potato / celeriac
J 4x4	eggplant / beetroot / courgette / potato
J 6x6	eggplant / beetroot / celeriac / courgette / potato
J 8x8	celeriac / potato

DICE

D 5x5	carrot / courgette / cucumber / celeriac
D 8x8	potato / carrot / courgette / beetroot
D 10x10	potato / carrot / courgette / beetroot / turnip / onion / apple (fruit)
D 14x14	potato / carrot / courgette / turnip / celeriac
D 20x20	potato / carrot / courgette / pineapple / turnip
D 25x25	potato / courgette / turnip / apple (fruit) / melon / watermelon
D 50x75	salad

FRENCH FRIES

F 8x8	potato
F 10x10	potato
F 10x16	potato

CLEANING



WARNING

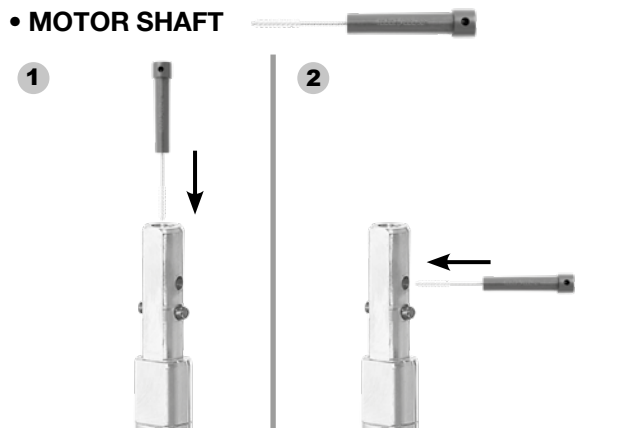
As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (risk of electrocution).

After removing the head of the vegetable preparation machine, take off the disc, followed by the grid and discharge plate where necessary.

• MOTOR SEAL

Never immerse the motor base in water. Clean it with a damp cloth or sponge.

• MOTOR SHAFT



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

MAINTENANCE

• MOTOR SEAL

The motor seal on the shaft should be lubricated regularly using a food safe lubricant.

In order to keep the motor completely watertight, it is advisable to check the motor seal regularly for wear and tear and replace if necessary.

The motor seal can be easily replaced without having to remove the motor, so we strongly advise you to ensure that it is in good condition.

• BLADES AND PLATES

The blades on all our discs are wearing parts that need to be replaced from time to time, in order to maintain consistently high cutting quality.

• GRATING DISCS

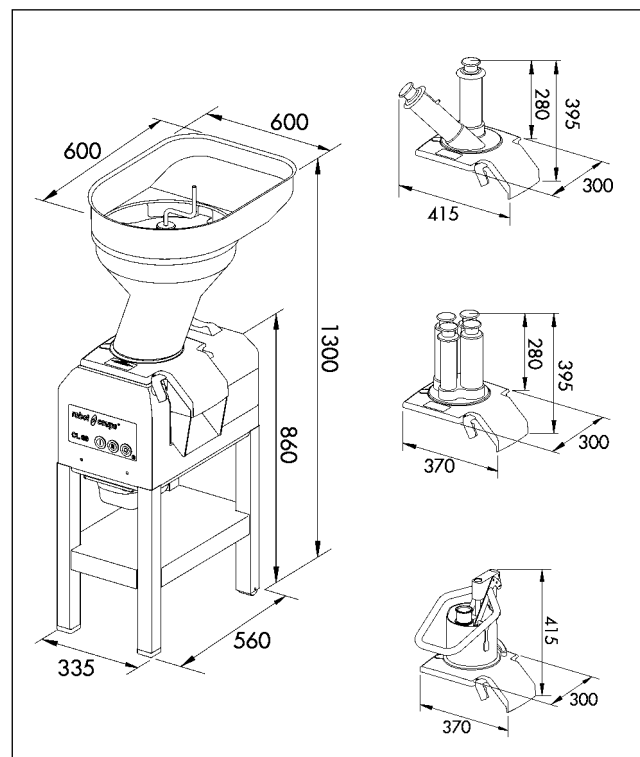
Grating discs deteriorate over time. We recommend you replace them from time to time, in order to maintain consistently high cutting quality.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

	Net	Gross
Motor base	43 kg	57 kg
Automatic feed-head	13 kg	16 kg
Pusher feed-head	7 kg	12 kg
Hole feed-heads	8 kg	11 kg
Trolley	8 kg	10 kg
Disc	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONS (in mm)



• WORKING HEIGHT

We advise you to place your CL 60 on a stable surface. There is no recommended working height as this is a floor-standing model.

• AIRBORNE NOISE EMISSIONS

The A-weighted emission sound pressure level at workstations when the CL 60 is operating at no load, does not exceed 70 dB(A).

• ELECTRICAL DATA

The electrical installation must be configured at minimum in accordance with the nominal currents below. The protection devices must be compatible with motor starting, in order to supply the peak current required to start induction motors.

CL 60 V.V. single-phase supply

Motor	Speed (rpm)	Intensity (amp.)
230 V/50-60 Hz	100 to 1000	5,8

CL 60 three-phase

Motor	Speed (rpm)	Intensity (amp.)
230/400 V/50 Hz switchable	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

SAFETY



WARNING

**THE DISCS ARE EXTREMELY SHARP.
HANDLE WITH CARE.**

The CL 60 is fitted with magnetic safety system which stops the motor as soon as the large hopper or lid is opened, thus preventing any access to the cutting tool while it is in motion.

As soon as the lid opens, the motor stops.

To restart your machine, simply relock the lid and press the green switch.

When using the hopper equipped with a lever, the motor is stopped as soon as the lever is removed from the bowl. To start the machine again, you should simply position the lever at the aligned with the base of the bowl.

These models are fitted with a **thermal safety device** which automatically stops the motor if the machine is left on for too long or is overloaded.

The hinge pin must be fitted in its position at the back of the motor unit before the machine is switched on.



REMINDER

Never try to override the locking and safety systems.

Never insert an object into the container where the food is being processed.

Never push the ingredients down with your hand.

Do not overload the appliance.

Never switch the appliance on when it is empty.

CL 60 V.V. VARIABLE SPEED

• CHARACTERISTICS

The CL 60 V.V. variable speed model allows for an even greater quality of cut thanks to a range of speeds going from 100 to 1000 rpm.

This speed variation allows you to adapt the speed according to the type of cut and texture of the fruit or vegetable being processed. This guarantees optimum accuracy and quality of cut.

The standard CL 60 V.V. variable speed model is fitted with a stainless steel automatic feed head. It can be equipped as an option with a pusher feed head and a hole feed head.

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.



ELECTRICAL AND WIRING DIAGRAMS

200-380-400V/50Hz - 200-220-380-440V/60Hz - 3~



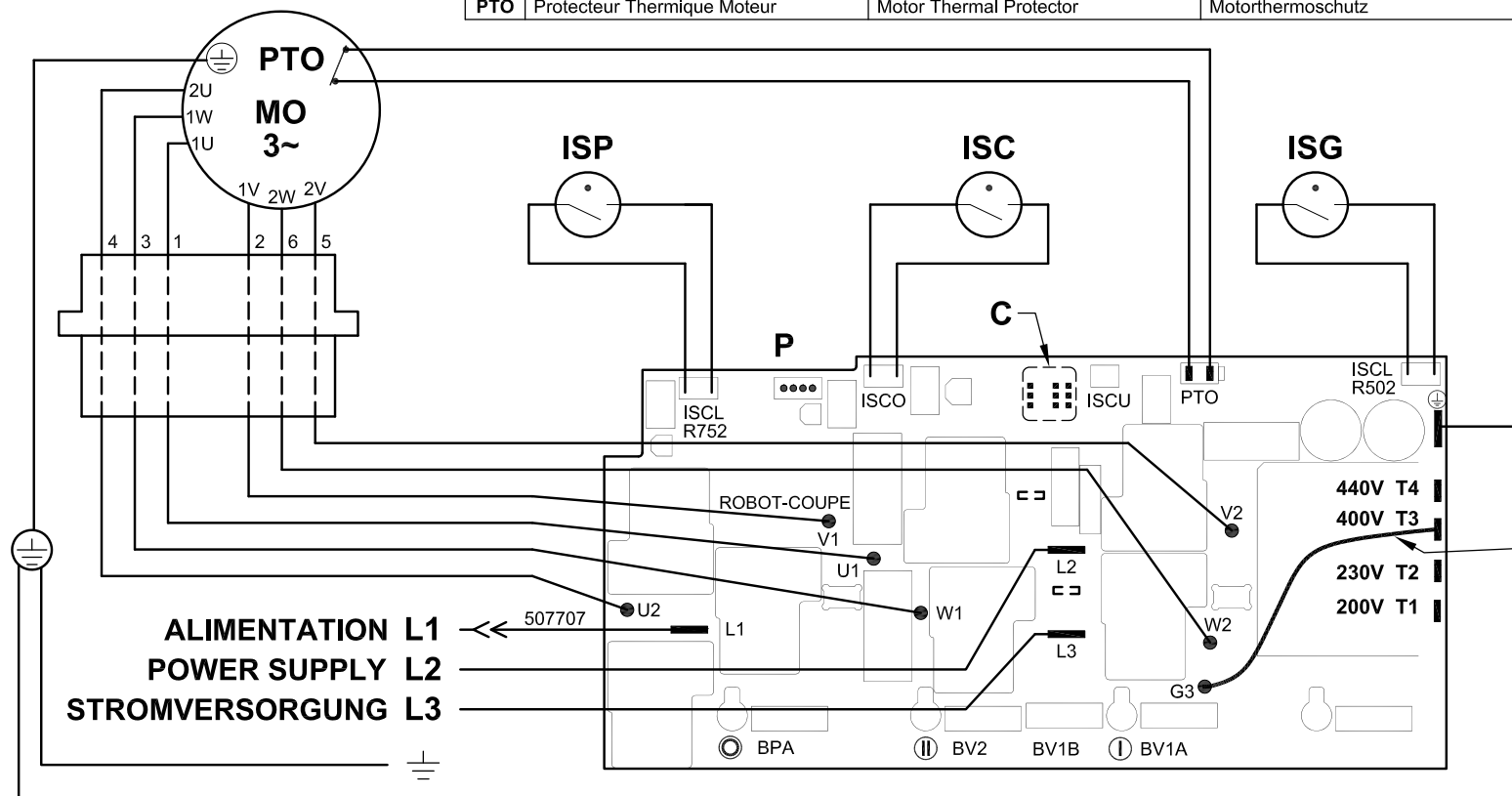
A partir de / From / Von

CL 60 F : N84301111XX

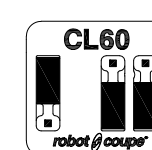
CL 60 FS ____: N9380111XX



	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton Poussoir ARRET	OFF Switch	Stoppschalter
BV1	Bouton Poussoir MARCHE Vitesse 1	Low Speed Switch	NiedrigerGeschwindigkeit-Druckknop
BV2	Bouton Poussoir MARCHE Vitesse 2	High Speed Switch	Hochgeschwindigkeits-Druckknopf
ISC	Interrupteur de Sécurité Couvercle	Feed Lead Latch Safety Switch	DeckelSicherheitsschalter
ISG	Interrupteur de Sécurité Goulotte	Feed Lead Safety Switch	Trunking Sicherheitsschalter
ISP	Interrupteur de Sécurité Poussoir	Pusher Safety Switch	Sicherheitsschalter Stössel
MO	Moteur	Motor	Motor
P	Carte de Commande réf 49484/114600	Control Board ref 49484/114600	Steuerplatine Nummer 49484/114600
PTO	Protecteur Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motorthermoschutz



Utiliser le cavalier de configuration adapté à la machine. Use the correct configuration jumper for the machine. Verwenden Sie die richtige Konfiguration Brücke für die Maschine.
--



1

ON



**A commuter suivant
la tension d'alimentation.
For switching according
to supply voltage.
Umschalten gemäß
der Stromspannung.**

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (T1)
220 -> 240 V	230 (T2)
380 -> 415 V	400 (T3)
440 V	440 (T4)

	Français	English	Deutsch
BPA	Bouton Poussoir ARRET	OFF Switch	Stopschalter
BPM	Bouton Poussoir MARCHE	ON Switch	Betriebsschalter
CB	Carte Boutons réf. 49468	Switches Card ref. 49468	Schalteren Karte. Nummer 49468
ISCL1	Interrupteur de Sécurité Poussoir	Pusher Safety Switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISCL2	Interrupteur de Sécurité Goulotte	Trunking Safety Switch	Trunking Sicherheitsschalter
ISCO	Interrupteur de Sécurité Couvercle	Lid Safety Switch	Kontakt sur Deckelsicherheit
MO	Moteur	Motor	Motor
V	Variateur réf. 112381	Variator ref. 112381	Variator Nummer 112381
PTO	Protecteur Thermique Moteur	Motor Thermal Protector	Motorthermoschutz

A partir de / From / Von

CL 60 FR V.V. : N84201111XX

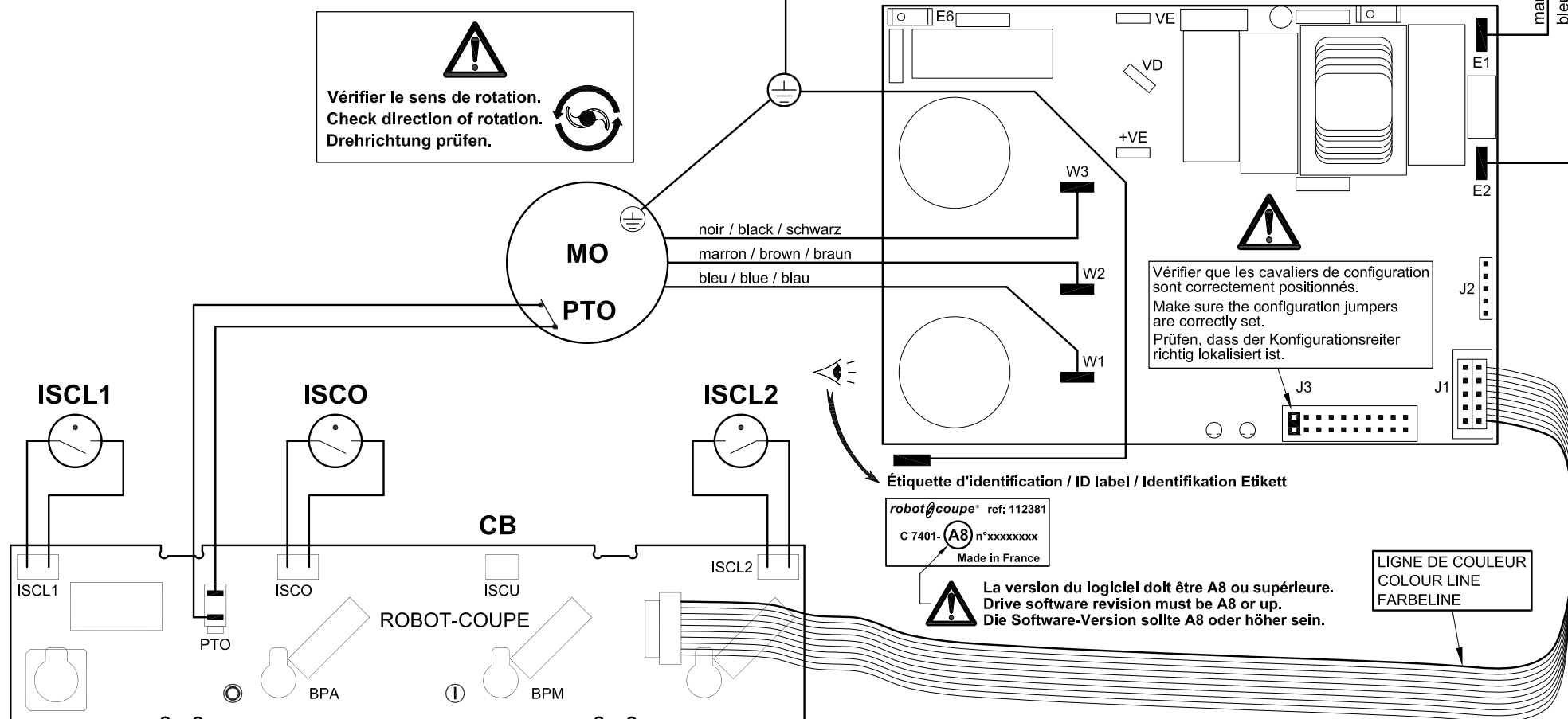
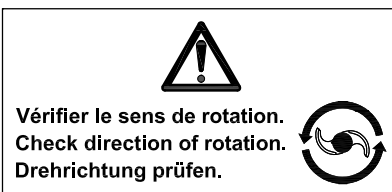
CL 60 F V.V. : N84401111XX

CL 60 FS V.V. : N93901111XX

ALIMENTATION
POWER SUPPLY
STROMVERSORGUNG

vert-jaune / green-yellow / grün-gelb

marron / brown / braun
bleu / blue / blau



robot  *coupe*®

الرسوم البيانية الكهربائية و
تلك الخاصة بالأسلاك

راجع تصريح المطابقة في الصفحة 2.

تذكير



- لا تقم بفتح الجهاز قبل إيقاف الجهاز بشكل كامل.
- لا تحاول أبدا إزالة نظم الإغلاق والسلامة.
- لا تقم أبدا بإدخال جسم ما في الوعاء أثناء عمل الآلة.
- لا تدفع أبدا المكونات باليد.
- لا تحمّل الجهاز حمولة زائدة.

CL 60 V.V. سرعة متغيرة

• الخصائص

يتيح جهاز CL 60 V.V. بالسرعة المتغيرة الدقة في التقطيع نظرا لمجال السرعات التي تتراوح بين 100 و 1000 دورة / دقيقة. وتمكن هذه السرعات من تكييف السرعة وفق نوع التقطيع أو نوعية الفاكهة أو الخضر المراد تحضيرها. مما يجعل استعمالها سهلا ومرنا ويمنحك تقطيعا دقيقا وجودة عالية. فجهاز CL 60 V.V. بالسرعة المتغيرة مجهز بحاوية أوتوماتيكية مصنوعة من الإينوكس. ويمكن الحصول على أدوات إضافية كحاوية بدعامة وحاوية بأنابيب.

السلامة

هام



الأقراص أدوات حادة، ينبغي استعمالها بحذر.

جهاز CL 60 مجهز بنظام أمان مغناطيسي مما يؤدي الى وقف المحرك بمجرد فتح الجهاز أو الوعاء، مما يحول دون الوصول إلى الأدوات الحادة خلال عملها.

عند فتح الغطاء، يتوقف المحرك.

لإعادة تشغيل الجهاز، فإنه يكفي أن تعيد الغطاء وتضغط على الزر الأخضر.

وفي حالة استخدام جهاز التقطيع بالرافعة، يتوقف المحرك بمجرد إزالة الوعاء. ومن أجل إعادة تشغيل الجهاز، يكفي وضع الرافعة في شكل مستقيم مع الوعاء.

إن هذه الموديلات مزودة بحماية حرارية حيث يتوقف المحرك في حال تم تشغيله لفترة مطولة أو بعبء زائد.

وفي هذه الحالة، ينبغي الانتظار إلى أن يبرد الجهاز ثم يعاد تشغيله. من الضروري وضع دبوس الاتصال في مكانه الموجود في مؤخرة الكتلة قبل تشغيل الجهاز.

• أقراص البشر

تستبدل الأقراص في الوقت المناسب. ومن المستحسن تبديلها للحصول على جودة في التقطيع.

• ارتفاع العمل

نوصي بتثبيت جهاز CL 60 على أرضية ثابتة. وليس هناك ارتفاع محدد يوصى به نظرا الى انه جهاز أرضي.

• مستوى الضجيج

مستوى ضغط الصوت المستمر خلال التشغيل الفارغ لجهاز التقطيع CL 60 أقل من 70 ديسيبل (A).

• الخصائص الكهربائية

ينبغي أن تتناسب التوصيلات الكهربائية على الأقل مع الشدة المقررة للتيارات أدناه. يجب أن تتوافق أجهزة الحماية مع بدء تشغيل المحركات لتوفير أقصى قدر من الشدة عند بدء تشغيل المحركات غير المتزامنة.

جهاز أحادي الطور CL 60 V.V.

محرك السرعة	سرعة (ص / دقيقة)	الشدة (الأمبير)
230 فولت / 60 - 50 هرتز	100 إلى 1000	4,8

جهاز ثلاثي الطور CL 60

محرك السرعة	سرعة (ص / دقيقة)	الشدة (الأمبير)
230 فولت = 4,5	375	2,6
400 فولت = 2,3	750	4,1
240 فولت / 50 هرتز	375	4,9
120 فولت / 60 هرتز	450	9,5
220 فولت / 60 هرتز	450	4,9

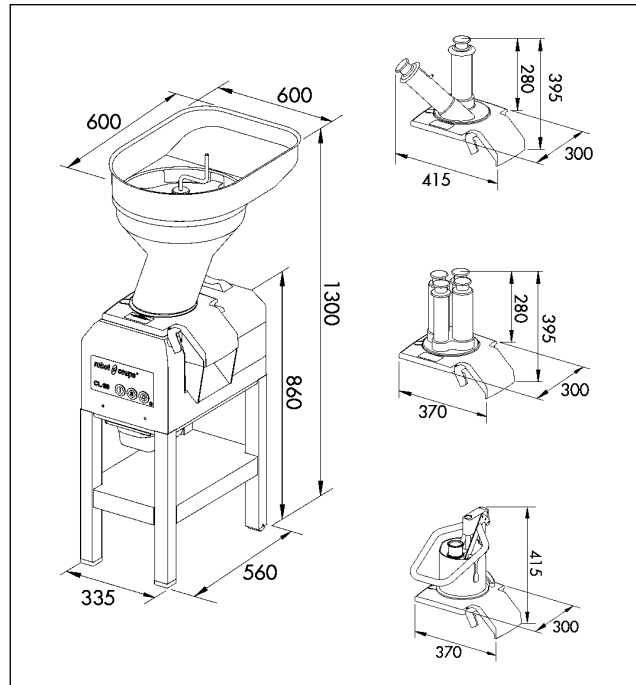
خصائص فنية

الصافي	عند اللف
43 كلغ	57 كلغ
13 كلغ	16 كلغ
7 كلغ	12 كلغ
8 كلغ	11 كلغ
8 كلغ	10 كلغ
0,5 كلغ	0,6 كلغ

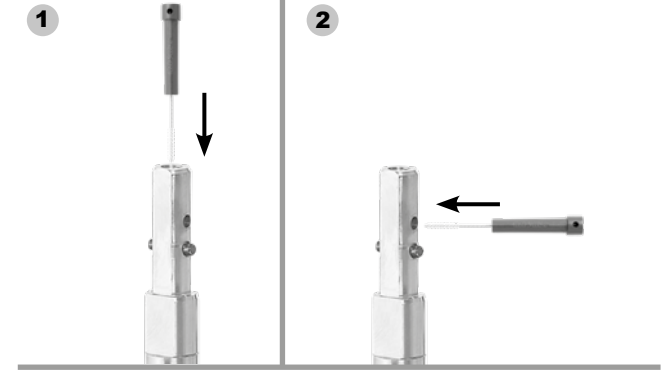
• الوزن

كتلة المحرك
جهاز التقطيع الأوتوماتيكي
جهاز تقطيع بدعامة
أجهزة تقطيع بأنابيب
الرافعة
القرص

• الأبعاد (مم)



• محور المحرك



هام

تأكد من أن عيار التنظيف قابل للاستخدام مع قطع بلاستيكية. فبعض عقاقير التنظيف القلوية جدا (ذات درجة تركيز عالية من كربونات الصوديوم أو هيدروكسيد الأمونيوم على سبيل المثال) لا تتطابق تماما مع بعض أنواع البلاستيك وتضرها بسرعة كبيرة.

الصيانة

• الحلقة المقاومة للماء

يجب دهن حلقة الضغط لمحور المحرك بانتظام (استخدم زيت الطهي).

للحفاظ على ضغط المحرك، ينصح بالتحقق بانتظام من حالة الحلقة واستبدالها إذا لزم الأمر.

يتم استبدال هذه الحلقة الدائرية بسهولة دون الحاجة إلى تفكيك المحرك، لذلك نوصي بشدة أن تقوم دائما التأكد من أنها في حالة جيدة.

• الشفرات والأمشاط

إن الشفرات والأمشاط أدوات كثيرة الاستعمال ومن الضروري تبديلها عرضيا للحصول على جودة أثناء التقطيع.

3. اسحب القرص من خلال رفعه من الجانبين.

بالنسبة لمعدات الماسيدوان، ينصح بسحب المشبك + القرص في آن واحد. ولتيسير العملية، يمكنكم استعمال القرص القاذف من خلال إدارته. ثم سحب القرص القاذف بواسطة الثقبين. وفي حالة لم تستطع فك القرص، قم بإدارته بشكل طفيف في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة عن طريق إدارة القرص القاذف.

4. في حالة تركيب معدات الماسيدوان، فإننا نوصي بتنظيف الوعاء جيدا بواسطة اسفنجة أو خرقة مبللة، ولا سيما الاقتران الذي يوضع عليه المشبك.

ينصح بسحب المشبك + القرص في آن واحد. ولتيسير العملية، يمكنكم استعمال القرص القاذف من خلال إدارته.

استعمل دائما المشبك المنظف جيدا. لا تدخل أبدا المنتجات الرخوة بعد المنتجات الصلبة إلا بعد تنظيف المشبك بشكل جيد.

استخدم **D-Clean Kit** (المرجع. 39881) لتنظيف سهل وسريع لمشابك الماسيدوان 5x5، 8x8، 10x10.

5. قم بعد ذلك بتركيب القرص القاذف، قرص الشرائح، القرص الباشر وقرص التقطيع العمودي أو معدات سلطة الماسيدوان كما هو مبين في الفصل السابق في النقطتين (1 و 2) وفقا لجهاز التقطيع المعني.

6. قم بإغلاق غطاء جهاز التقطيع وضعه على كتلة المحرك بواسطة مشبك الاقتران. أعد تشغيل الجهاز.

اختيار الأقراص

الخضار المقطع	
اللويز	E 0,6
الكرنب	E 0,8
الجزر / الكرنب / الخيار / البصل / البطاطس / الكراث	E 1
الليمون / الجزر / فطر عيش الغراب / الكرنب / البطاطس / الخيار / الكوسة / البصل / الكراث / الفلفل	E 2 / E 3
الباذنجان / البنجر / الجزر / فطر عيش الغراب / الخيار / الفلفل / الفجل / السلطة / البطاطس / الطماطم	E 4 / E 6
الباذنجان / البطاطس / الكوسة / الجزر	E 8 / E 10
البطاطس / الكوسة / الجزر	E 14
التقطيع المتموج للخضر	
البنجر / البطاطس / الجزر / الكوسة	Eo 2
البنجر / البطاطس / الجزر / الكوسة	Eo 3
البنجر / البطاطس / الجزر / الكوسة	Eo 5
الخضر المبشور	
الكرفس / الجبن	R 1,5
الجزر / الكرفس / الجبن	R 2
الجزر	R 3
الكرنب / الجبن	R 5
R 7 الكرنب / الجبن	
R 9 الكرنب / الجبن	
بارميزان / الشوكولاته	
الفجل	
الخضار المقطع على شكل أصابع (عصي)	
الجزر / الكرفس / البطاطس / الكوسة	B 1x8
الجزر / الكرفس / البطاطس	B 2x2
الجزر	B 2,5x2,5
الجزر / البنجر / الكوسة / البطاطس	B 2x4
الجزر / البنجر / الكوسة / البطاطس	B 2x6
الجزر / البنجر / الكوسة / البطاطس / الكرفس	B 2x10
الباذنجان / البنجر / الكوسة / البطاطس	B 4x4
الباذنجان / البنجر / الكرفس / الكوسة / البطاطس	B 6x6
الكرفس / البطاطس	B 8x8

سلطات الماسيدوان

الجزر / الكوسة / الخيار / الكرفس	M 5x5
البطاطس / الجزر / الكوسة / البنجر	M 8x8
البطاطس / الجزر / الكوسة / البنجر / اللفت / البصل / التفاح (الفواكه)	M 10x10
البطاطس / الجزر / الكوسة / اللفت / الكرفس	M 14x14
البطاطس / الجزر / الكوسة / أناناس / اللفت	M 20x20
البطاطس / الكوسة / اللفت / التفاح (الفواكه) / الشمام / البطيخ	M 25x25
السلطة	M 50x75
البطاطا المقلية	
البطاطس	F 2
البطاطس	F 3
البطاطس	F 5

التنظيف

تنبيه



كإجراء وقائي ننصحك دائما بفصل جهازك قبل التنظيف (خطر الصعق الكهربائي).

بعد إزالة رأس الجهاز، قم بإزالة القرص، ثم المشبك ثم القرص القاذف.

• كتلة المحرك

لأ تزج الوحدة الحركية في المياه، وتنظيفها بقطعة قماش مبللة أو اسفنجة.

- اضغط على الزر. الضغط على أداة الدفع يتم فقط خلال تقطيع الخضروات. يختلف الضغط وفق شكل القطع، لكن ينبغي الانتباه إلى أن ممارسة ضغط قوي يمكن أن يفسد نوعية التقطيع ولا يسمح بزيادة الإنتاج.

- لتقطيع الملفوف، ينبغي تقطيعه نصفين وإزالة لبه بغية تفادي الجهود التي لا فائدة لها وضمان جودة المنتج النهائي.
- ارفع أداة الدفع وافتح مدخل الجهاز.

• أجهزة تقطيع بأنابيب

1. ضع جهاز التقطيع بأنابيب مستقيمة ومائلة على كتلة المحرك، سيكون مشبك الاقتران موجود أمامكم على اليمين.



2. اشبك دبوس الاتصال في المواقع الموجودة في مؤخرة الكتلة.

ثم قم بإغلاق الغطاء على كتلة المحرك بمساعدة مشبك الاقتران.



• جهاز التقطيع الأوتوماتيكي

1 و 2. قم بنفس العملية بالنسبة لأجهزة التقطيع بالرافعة.



3. أدر الخلاط على محور المحرك.

4. ضع جهاز التقطيع الأوتوماتيكي على كتلة المحرك. سيكون مشبك الاقتران موجود أمامكم على اليمين.



5. اشبك دبوس الاتصال في المواقع الموجودة في مؤخرة الكتلة. ثم قم بإغلاق الغطاء على كتلة المحرك بمساعدة مشبك الاقتران.



6. أدخل المقبض الكهربائي في محور الجهاز المركزي. قم بإدارته إلى أن تندمج القطعة البلاستيكية في المحور.



تغيير القرص

أوقف الجهاز (الزر الأحمر) قبل تغيير القرص.

1. كتلة المحرك أمامكم، قم بفتح مشبك الاقتران المصنوع من الألومنيوم على يمينك والذي يستخدم لتثبيت الجهاز على كتلة المحرك.

2. (a) جهاز التقطيع برافعة:

ارفع الرافعة لكي تتمكن من إخراج الوعاء من خلال إدارته نحو اليسار لكي يميل خلف الجهاز ثم قم بفتح مخروط التحميل أو الأداة الحافرة. بالنسبة للحافرة فينبغي استخدام أداة التفكيك المخصصة لذلك.

(b) جهاز التقطيع بالأنابيب:

اسحب مسبقا المداخل والأدوات الدافعة ثم ارفع الجهاز إلى أن يميل إلى الخلف من أجل إخراج الوعاء.

(c) جهاز التقطيع الأوتوماتيكي:

ارفع رأس جهاز التقطيع إلى أن يميل إلى الخلف لكي تتمكن من إخراج الوعاء.

ج) إذا قمت باختيار معدات القلي:

تتألف المعدات من مشبك قلي وقرص شرائح خاص بالبطاطا المقلية.

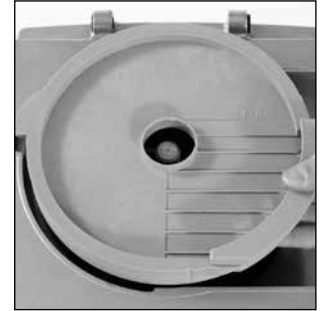
تنبيه جهاز تقطيع بدعامة

وبغية الحصول على تقطيع أفضل خلال عملية تقطيع البطاطا، لا بد من استخدام الجدار القابل للتفكيك واذكاء الجانب الأيسر من جهاز التقطيع (شاهد الصورة).



ضع مشبك القلي في وعاء الجهاز.

تأكد من أنه موضوع بشكل جيد بحيث يكون مشط القلي الأمامي في مستوى القاذفة.



وفي حالة استخدام الجدار، لن تحتاج لاستخدام (مخروط التحميل أو حافر الملفوف) أي أداة.

ثم قم بوضع قرص الشرائح المناسب وأدره وفقاً لاتجاه عقارب الساعة للتأكد من أنه قد تم وضعه بطريقة صحيحة.



3. قم باختيار أداة تثبيت القرص وفقاً لجهاز التقطيع المستخدم ونوع الخضار:

جهاز التقطيع	نوع الخضار	الأداة
الرافعة	كلها ما عدا الملفوف والبطاطا المقلية	مخروط التحميل
الرافعة	الملفوف	حافر الملفوف + المفتاح
الرافعة	البطاطا المقلية	جدار متحرك
أوتوماتيكي	كلها	خلاط
4 أنابيب	كلها	دون أدوات

تثبت الأداة بشكل جيد على محور المحرك. (إلا إذا تم استخدام جدار قابل للتفكيك).

تركيب أجهزة التقطيع

• جهاز تقطيع بدعامة

استخدام الأنبوب

إدخال الخضروات إلى أعلى الجهاز. استمر في الضغط على الزر حتى يتم تقطيع الخضروات بالكامل.

اضغط على الخضروات باستخدام أدوات الدفع من أجل تقليل نسبة التقطيع غير الصحيح.

استخدام جهاز التقطيع الكبير.

تنبيه جهاز تقطيع بدعامة

وبغية الحصول على تقطيع أفضل خلال عملية تقطيع البطاطا، لا بد من استخدام الجدار القابل للتفكيك واذكاء الجانب الأيسر من جهاز التقطيع (شاهد الصورة).



1. ضع جهاز تقطيع الخضروات على كتلة المحرك.

مشبك الاقتران موجود أمامكم على اليمين.



2. اشبك دبوس الاتصال في

المواقع الموجودة في مؤخرة الكتلة.

ثم قم بإغلاق الغطاء على كتلة المحرك بمساعدة مشبك الاقتران.



- أدخل الخضروات إلى الأعلى.
- ضع أداة الدفع في وضع عمودي على الجهاز.

• جهاز التقطيع الأوتوماتيكي

صمم هذا الجهاز للتقطيع المتواصل.

يناسب تماما عمليات الترقيق للمنتجات اللينة (الفطر والطماطم وبشر الجزر وترقيق البطاطس وكذلك إعداد البطاطا المقلية على سبيل المثال لا الحصر.



هذا الجهاز غير صالح لبعض الاستعمالات المحددة مثل:

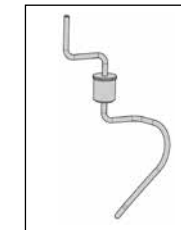
- تقطيع المنتجات الطويلة على شكل شرائح: يمكن استعمال جهاز التقطيع بأنبوب في هذه الحالة.
- لتقطيع المنتجات الكبيرة الحجم التي لا يمكن إدخالها في هذا الجهاز: يمكن استعمال جهاز التقطيع بالرافعة.

يتوفر جهاز التقطيع الأوتوماتيكي على أداتين:

1. المقوم الذي يستخدم لتوجيه الخضروات (باستثناء الملفوف) نحو الشفرات.



2. إن التزويد السريع جدا يمكن أن يؤدي إلى انسداد الجهاز، ويمكن في هذه الحالة استعمال حصرا **المقبض الكهربائي** المصمم خصيصا لهذا الغرض (يحظر البثة استعمال أية وسيلة أخرى).



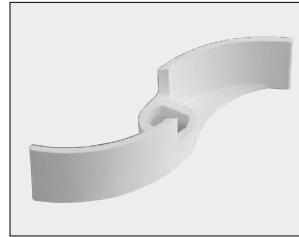
يستعمل **المقبض الكهربائي** لإزالة الخضر كبيرة الحجم التي يحتمل أن تكون قد عرقلت عمل الجهاز.

تركيب الأقراص والأدوات

أداتين للإفراغ:

يتوفر جهاز CL 60 على أداتين وهي قرص تصريف أسود وأداة إفراغ خاصة بالملفوف.

حيث يوفر هذا الأخير إفراغاً فعالاً أثناء عملية تقطيع الملفوف. للخضروات الأخرى، تستعمل أداة التصريف السوداء.



1. ضع كتلة المحرك أمامك، ثم ضع القرص المصّرف الأسود أو الأداة المُفرّغة البيضاء على محور المحرك وتحقق من أنه موضوع جيداً في قاع الوعاء.

2. ضع القرص الذي تريد استخدامه:

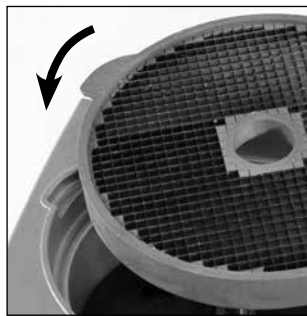
(a) قمت باختيار قرص الشرائح، البشر، أو التقطيع العمودي: ضع القرص على محور المحرك. للتحقق من أنه موضوع بشكل جيد، أدّره في اتجاه عقارب الساعة.



(b) قمت باختيار معدات سلطة الخضر أو الفواكه (الماسيدوان): التي تتكون من المشبك وقرص الشرائح الخاص بسلطة الماسيدوان. يمكن وضع أقراص الشرائح مع مشبك الماسيدوان وفق للتركيبات التالية:

مشبك الماسيدوان	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
قرص الشرائح	•	•	•	•	•	•
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

التركيبات التي يُرمز لها ب • متاحة في لائحة أسعار الآلات والملحقات. يجب أن تكون أبعاد مشبك الماسيدوان دائماً أكبر أو متساوية مع قرص الشرائح.



ضع مشبك الماسيدوان في وعاء قاطع الخضار. تحقق من أن تتواء المشبك موضوع بشكل سليم على كتلة المحرك.

ثم قم بوضع قرص الشرائح (قرص الشفرة اليمنى) وأدره في اتجاه عقارب الساعة للتحقق من أنه موضوع بشكل جيد.





أداة خاصة لتكفيك الأداة الحافرة.

وظائف أجهزة التقطيع وأدواتها

• أجهزة تقطيع بأنابيب

جهاز تقطيع ب 4 أنابيب

يتألف هذا الجهاز من أربعة أنابيب
مستقيمة، اثنين قطرها 50 ملم
واثنين بقطر 70 ملم.

وقد صُمم هذا الجهاز لإعداد
الخضروات الطويلة كالجزر والخيار
والكراث، إلخ... وما إلى ذلك من

المنتجات اللينة كالطماطم والموز، إلخ...



جهاز تقطيع بأنابيب مستقيمة ومائلة

يتألف هذا الجهاز من أنبوبين
مستقيمين بقطر 75 ملم ومُدخل
بقطر 50 ملم ودافعين بقطر 70
ملم. بفضل المُدخل يمكن تغيير
قطر الأنبابي.



يتيح جهاز التقطيع هذا نفس وظائف الجهاز السابق والفرق يكمن
في أنه مزود بأنبوب مائل صمم خصيصا للتقطيع المائل.

في كلا الجهازين، لا حاجة لأي أداة لوضع القرص.



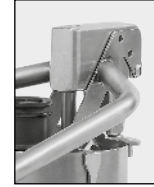
• جهاز تقطيع بدعامة

يتيح هذا الجهاز تقطيع كافة أنواع الخضروات:

- يُستخدم الجهاز لإعداد
الخضروات كبيرة الحجم
كالملفوف والكرفس والسلطة،
إلخ...
- يستعمل الأنبوب لإعداد المنتجات
الطويلة أو الهشة.



نوصي بتثبيت جهاز CL 60 على أرضية ثابتة.
وليس هناك ارتفاع محدد يوصى به نظرا إلى أنه
جهاز أرضي.



بالنسبة لجهاز التقطيع بالدعامة، فتتوفر على نوعين من الأدوات:

1. **مخروط الشحن** الذي يستخدم في توجيه
الخضروات (باستثناء الملفوف) نحو
الشفرات.



2. **الأداة الحافرة** التي تستخدم فقط لإعداد
الملفوف.

تركيب

• تركيب جهازك

إن جهاز **CL 60** مجهز بقاعدة ذات ارتفاع قابل للتعديل لكي
يتناسب مع مختلف مستويات الأرضيات.



1. ضع الجهاز في المكان المرغوب فيه ثم قم بفك المقبض، حيث
ستقوم الرجل أوتوماتيكيا بتعديل الارتفاع وفقا لمستوى الأرض.

2. بعد تثبيت الرجل، أعد المقبض لمكانه بكل بساطة.

قمت بشراء جهاز تقطيع الخضر

CL 60 V.V. • CL 60

إن CL 60 أداة عمل تلي تماما احتياجات المهنيين. ستقدم لكم خدمات لا تحصى ستكتشفونها خلال استخدامكم لها.

لقد تم تصميم جهاز CL 60 من الإينوكس (كتلة المحرك والحماية الأوتوماتيكية كلها مصنوعة من الإينوكس). يتوفر على سرعتين 375 و 750 دورة/ دقيقة من أجل التوفيق بين الدقة في التقطيع والسرعة.

لقد تم تصميمه ليتناسب مع 4 أنواع من الحاويات لزيادة إنتاج الجهاز وتيسير مهمة المستعمل وتوفير الأداة الأكثر مواءمة لكل تحضير. إن انزلاق الحاويات يتم في خط كتلة المحرك من أجل تخفيض التكويم وراحة في الاستخدام.

سوف يجعلك أداءها تكتشف بسرعة عالما آخر في فن الطبخ.

إن المفهوم البسيط لهذا الجهاز يسمح بتجميع وتفكيك كافة القطع المتكررة الاستعمال بسهولة لصيانتها أو تنظيفها.

وبغية تسهيل المهمة عليكم، قمنا بشرح مختلف عمليات التجميع في هذا الدليل.

يحتوي دليل الاستخدام على معلومات مهمة تمكن المستخدم من الاستفادة لأقصى حد من جهاز تقطيع الخضر.

نوصي بقراءة دليل الاستخدام بشكل جيد قبل تشغيل الجهاز.

لقد قمنا بإدماج بعض الصور لنتمكنكم من التعرف بسرعة على جهازكم والاستفادة من مزاياه العديدة.

تشغيل الجهاز

• نصائح كهربائية

قبل توصيله بالكهرباء، تأكد من أن التيار الكهربائي يتناسب مع الرمز الموجود على المحرك.

تنبيه

يجب إلزاما وصل الجهاز بمأخذ أرضي (هناك خطر التعرض لصدمة كهربائية).

CL 60 ثلاثي الأطوار

تجهز شركة ROBOT-COUPÉ تجهزها CL 60 بأنواع محركات مختلفة:

230/400 فولت قابلة للتحويل / 50 هرتز / 3

400 فولت / 50 هرتز / 3

220 فولت / 60 هرتز / 3

380 فولت / 60 هرتز / 3

الآلة مجهزة بحبل كهربائي عار لادي يكفي للتكيف مع التثبيت الكهربائي المناسب. هذا الحبل متكون من أربعة اجبال كهربائية من خاصيتهم حبل كهربائي أرضي والثلاث الباقون لنقل الكهرباء السليبي و الاجابي.

إذا كان لديك مقبسا رباعي السنون:

(1) قم بوصل المؤرض الأخضر و الأصفر في السن الأرضي.

(2) قم بوصل الاسلاك الثلاثة الباقية ببقية السنون.

إذا كان لديك مقبسا خماسي السنون:

لا يتطلب ربط «الروبوت كوييه» مقبسا محايدا و لن يُستخدم سن مقبسك.

قم بتشغيل الجهاز فارغاً وتأكد من أن القرص يدور في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة.

يوجد على كتلة المحرك سهم أحمر يشير إلى اتجاه الدوران. إذا كان القرص يدور في اتجاه عقارب الساعة، فقم بعكس الخيطين:

الأخضر والأصفر هو الحبل

الكهربائي الأرضي، لا تزيله

الانعكاس يتم سوى: 1 و 2

1 و 3

2 و 3

CL 60 V.V. أحادي الطور (سرعة متفاوتة)

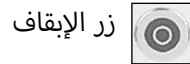
هذا الموديل مجهز بمحرك ثلاثي الطور 180 - 260 فولت / 60 - 50 هرتز.

غير أن تغذية المحرك أحادية الطور لأن مغير التردد يحول التيار الأحادي الطور إلى تيار ثلاثي الطور يتناسب مع المحرك.

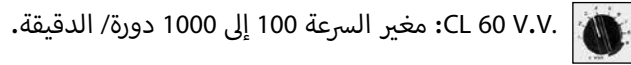
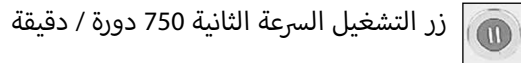
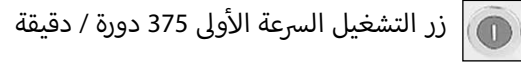
إن الجهاز مرفق بسلك كهربائي حيث يكفي تثبيت الوصلة الكهربائية التي تناسب تركيبكم. يتضمن هذا السلك ثلاث خيوط يرتبط الأول بالأرض والاثنين الآخرين للطور والحيادية.

ينبغي تعيير وصلة التغذية على 20 أمبير.

• لوحة التحكم



زرين أخضرين:



احتياطات هامة

انتباه: من أجل الحد من عدد الحوادث (الصدمات الكهربائية والجروح...) ومن أجل تقليل الخسائر المادية المرتبطة بالاستخدام السيئ لجهازك، اقرأ بتمعن التعليمات التالية واحترمها. إن قراءة هذه النشرة ستتمكنك من معرفة الجهاز بشكل أفضل وستتمكنك من استخدامه بطريقة صحيحة. يجب قراءة كافة التعليمات وجعل كل شخص سيستخدم الجهاز يقرأها. معدّاتنا مُعدّة لاستخدام مهني محترف ولا يجب في أي حال من الأحوال السماح لأطفال باستعمالها.

- بالنسبة للقطع البلاستيكية، لا تستخدم منظفا قلويا جدا (ذا تركيز قوي جدا من الصودا أو هيدروكسيد الأمونيوم).
- تحت أي ظرف من الظروف، لا يمكن اعتبار «الروبوت كوبيه» (Robot-Coupe) مسؤولا عن عدم التزام المستخدم بالقواعد الأساسية للنظافة و حفظ الصحة.

الصيانة

- قبل أي تدخل على الأجزاء الكهربائية لا بد من فصل جهازك عن الشبكة.
- تأكد دائما من حالة الأختام والوصلات إضافة إلى التشغيل الجيد للسلامة.
- ينبغي الاعتناء بصيانة وفحص اللوازم أكثر من المنتجات التي تؤدي إلى التآكل (حمض الليمون ...).
- لا تشغل الجهاز في حال تلف سلك الطاقة أو القابس، وتعطل الأجهزة أو في حال تضرره بطريقة أو بأخرى.
- لا تتردد في الاتصال بمصلحة الصيانة إذا لاحظت شيئا غير عادي.

الاستعمال

- استعمل الأقراص أو الشفرات دائما بحذر، فهي أدوات قاطعة.

الاستخدام

- لا تحاول إزالة نظم الاغلاق و السلامة أبدا.
- لا تدخل أي شيء أبدا في وعاء العمل.
- لا تدفع المكونات بيدك أبدا.
- لا تحمل الجهاز حملا زائدا أبدا.
- لا تشغل الجهاز فارغا أبدا.

التنظيف

- احرص دائما على فصل الجهاز قبل التنظيف كإجراء وقائي.
- نظف الآلة واللوازم في نهاية دورة العمل بشكل منظم دائما.
- لا تضع كتلة المحرك في الماء.
- بالنسبة للقطع المصنوعة من الألومنيوم استخدم منظفا خاصا بالألومنيوم.

التفريغ

- أزل الغلاف عن المعدات بعناية، و قم بتفريغ جميع الصناديق أو العلب التي تحتوي على اللوازم أو المعدات المحددة.

- انتبه إلى الأدوات القاطعة: الشفرات، الأقراص...

التركيب

- يوصى بتركيب جهازك على دعامة مستقرة بإحكام.

الوصل

- تأكد دائما أن طبيعة تيار جهازك الكهربائي تناسب تماما طبيعة التيار المشار إليها على اللوحة البيانية في كتلة المحرك و أنها تتحمل الأمبيرية.
- وصل الجهاز بالأرض وجوبا.
- في حال وجود تيار ثلاثي المراحل تأكد من أن الأداة تدور عكس اتجاه عقارب الساعة.

التوصيات المتعلقة بتركيب الأجهزة ذات السرعات المتغيرة وب حماية الأشخاص.

- توصيل عدة أجهزة ذات مُغيرات السرعة على نفس قاطع التيار التفضيلي.
- تيار تسرب يفوق عتبة قاطع التيار التفضيلي.

انتبه: هناك تفاوتات خاصة بالتصنيع ويمكن لعبة التيار التفضيلي أن تتراوح بين 50 و 100 في المائة من عتبه النظرية. وإذا ما حصلت أي مشكلة، ينبغي قياس تيار التسرب والعتبة الحقيقية لقاطع التيار التفضيلي.

ينبغي في المقام الأول، الرجوع الى خصائص الجهاز الموجودة في الجدول أدناه:

الجهاز	التغذية	شدة الموصلات (mm ²)	قاطع تيار تفضيلي (Ph+ N)	
			العتبة (mA)	العتبة (A)
CL 60 V.V.	180 - 260 فولت 50 أو 60 هرتز ثلاثي الأطوار	1,5	B16	≥ 30

* باستثناء الموديلات الخاصة 200 - 240 فولت الثلاثية الطور التي تباع في اليابان.

- لا تربط الجهاز إلا بشبكة متناوبة متلائمة أحادية الطور 200 - 240 - فولت/ 50 أو 60 هرتز بمأخذ أرضي. إن أي توتر عالي في الشبكة من شأنه أن يعطل المُغيّر.
- التوصيل الأرضي إلزامي من أجل ضمان سلامة الأشخاص.

حماية الأشخاص باستعمال قاطع التيار

ان الأجهزة ذات مُغيرات التردد تتطلب اختياراً دقيقاً لقاطع التيار التفضيلي من أجل حماية الأشخاص: فهناك قاطع تيار تفضيلي يتأثر بالتيار التناوبي (نوع AC) وبالتيار الاندفاعي (نوع A) و بأي تيار من (نوع B).

خطر! إن المُغيرات تحتوي على جسر مُقوّم لتوتر الشبكة. ونتيجة لذلك، في حالة دائرة قصيرة يمكن أن يمنع تيار مستمر افتراضي عمل قاطع تيار تفضيلي يتأثر بالتيار المتناوب الوحيد (نوع AC).

ونظراً لأن الجهاز مزود بتيار أحادي الطور*، ينبغي استخدام قاطع تيار تفضيلي يتأثر بالتيار المتناوب الوحيد (نوع A) الذي يشار له بالرمز التالي: .

انتباه: قد تحمل هذه القاطعات الكهربائية أسماء مختلفة وفقاً للصانين.

إن الأجهزة ذات مُغيرات التردد تُحدث تيار تسرب على سلك الأرض الذي يمكن أن يؤدي مستواه إلى العمل غير المرغوب لقاطع التيار التفضيلي. وقد يحدث ذلك بسبب:

كهربائية تنطبق هذه التوصيات أيضاً على الأجهزة المجهزة بمحرك غير متزامن وبمُغير للتردد بتغذية أحادية الطور.

ملاحظة:

- يجب أن تحترم دائرة التغذية الكهربائية ومعدات الحماية القوانين السارية في البلد المعني.

- لا يمكن القيام بأي تركيب كهربائي للجهاز إلا من طرف كهربائي مؤهل.

حماية الأجهزة

• إن معظم مُغيرات التردد، شأنها شأن أي جهاز إلكتروني، تحتوي على مكونات حساسة للتفريغ الكهربائي. قبل الشروع في القيام بأي عملية في هذه الأجهزة، ينبغي على الأشخاص الذين يقومون بهذا العمل ان يقوموا بالتفريغ الكهربائي.

• إن أي عملية ربط داخلية يجب أن تتم والجهاز غير موصول بالكهرباء.

• إن التوصيل المتكرر للجهاز بالكهرباء يتسبب في الشحنات الزائدة في المُغير، الشيء الذي يمكن أن يؤدي الى تلفه. يجب مراعاة مدة 3 دقائق بين فصله عن الكهرباء وإعادة توصيله من جديد.

التركيب الكهربائي

• الجهاز مزود بتيار أحادي الطور إلى المُغيّر الذي يحول التيار إلى تيار ثلاثي الطور بتردد متغير من أجل تغذية المحرك.

الضمان المحدود ل ROBOT-COUPE s.n.c.

لا يشمل ضمان ROBOT-COUPE SNC النقاط التالية :

(1) أي تلف في الجهاز بسبب الاستخدام غير الصحيح أو غير الملائم، سقوط الجهاز، أو أي تلف آخر من نفس النوع أو ناتج عن دوران المحركات الكهربائية ثلاثية الطور بسبب التطبيق السيء للتعليمات (تركيب خطأ، خطأ في العمل، التنظيف و/أو الصيانة غير المناسبين، وضعه في مكان غير مناسب...).

(2) العمالة التي تقوم بشحن القطع التي تستبدل العناصر التي تكون السكين والشفرات التي أصبحت حافية، متلفة وقديمة بعد وقت من الاستخدام الذي يقيم من العادي إلى المفرط.

(3) القطع و/أو اليد العاملة اللازمة لاستبدال أو إصلاح الشفرات، السكاكين، السطوح، التصليح أو الإكسسوارات الوسخة، المخدوشة، المتلفة، المحدبة أو المشوهة.

(4) كل تعديل أو إضافة أو تصليح قام به غير مهنيون أو جهات أخرى غير مصرح لها بذلك من الشركة.

(5) نقل الجهاز إلى خدمة ما بعد البيع.

(6) تكاليف اليد العاملة من أجل تركيب واختبار قطع وإكسسوارات جديدة (راجع، الأواني، الأقراص، الشفرات، التركيبات) تم استبدالها بشكل عشوائي.

(7) التكاليف المرتبطة بتغيير اتجاه دوران المحركات الكهربائية ثلاثية الطور (مركب الجهاز هو المسؤول).

(8) الأعطال المرتبطة بالنقل. البراغي سواء أكانت ظاهرة أو مخفية، بسبب الناقل. يجب أن يخبر العميل شركة النقل و المرسل بمجرد وصول البضاعة أو بمجرد اكتشافه لعطل ما إذا ما اكتشف برغيا مخفيا. احتفظ بكافة الكراتين والأغلفة الاصلية التي تستخدم حين التحقق من النقل.

إن ضمان ROBOT-COUPE S.N.C محصور على استبدال القطع أو الأجهزة المعطلة: لا تتحمل ROBOT-COUPE S.N.C. فضلا عن كافة فروعها أو شركاتها الفرعية وموزعيها ووكلائها والمديرين والموظفين شركات التأمين، الأعطال أو التلف أو النفقات المرتبطة بالجهاز أو بعدم إمكانية استخدامه.

يتوفر جهازك ROBOT-COUPE على ضمان لمدة سنة ابتداء من تاريخ الشراء: لا يشمل هذا الضمان إلا المشتري الأصلي أي الموزع أو المستورد.

إذا ما اشتريت جهازك ROBOT-COUPE من عند موزع فالضمان المرجعي هو ضمان الموزع (يجب التحقق في هذه الحالة من شروط وأحكام هذا الضمان مع موزعك).

لا يستبدل ضمان ROBOT-COUPE ضمان الموزع لكن في حال عدم عمل ضمان الموزع، يكون ضمان ROBOT-COUPE قابلا للتطبيق، في هذه الحالة، لكن مع بضع تحفظات وفقا للأسواق.

إن ضمان ROBOT-COUPE SNC محصور بالأعطال المتعلقة بالمواد والتركيب.

الفهرس

الضمان	اختيار الأقراص
تحذيرات هامة	التنظيف
قمت بشراء جهاز تقطيع الخضر CL 60 V.V. • CL 60	• كتلة المحرك • محور المحرك
تشغيل الجهاز	الصيانة
• نصائح كهربائية • لوحة التحكم	• الحلقة المقاومة للماء • الشفرات والأمشاط • أقراص البشر
تركيب	خصائص فنية
وظائف أجهزة التقطيع وأدواتها	• الوزن • الأبعاد • ارتفاع العمل • مستوى الضجيج • الخصائص الكهربائية
تركيب الأجهزة التقطيع	السلامة
• جهاز تقطيع بدعامة • أجهزة تقطيع بأنابيب • جهاز التقطيع الأوتوماتيكي	CL 60 V.V. سرعة متغيرة
تغيير القرص	المعايير
	الرسوم البيانية الكهربائية و تلك الخاصة بالأسلاك

تصريح المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي

- **EN 60204-1**: سلامة الآلات - المعدات الكهربائية للآلات
- **EN 60529** درجة الحماية التي توفرها المغلفات (الرمز IP):
- المتطلبات وفقاً لـ EN 60204-1. IP34 على الأقل لمرفقات نظم التحكم.
- ووفقاً لفئة الجهاز ولقوانين المعايير الأوروبية المنسقة التي تحدد المواصفات المتعلقة بالأمان والنظافة:
- **EN 454**: الخافقات والخلاطات،
- **EN 1678**: جهاز تقطيع الخضر (والعصارات)،
- **EN 12852**: معدات الطهي والخلاطات،
- **EN 12853**: الخلاطات والمخفقات المحمولة (الخلاطات اليدوية)،
- **EN 13208**: مقشرات الخضر،
- **EN 13621**: مجففات السلطة،
- **EN 14655**: أجهزة تقطيع الباغيت.
- كل ذلك بالإشارة إلى النسخة المعمول بها في تاريخ هذا الإعلان لجميع التوجيهات واللوائح والمعايير المذكورة أعلاه، بالإضافة إلى جميع لوائح الاتحاد الأوروبي (EU) المعمول بها والتي تعدلها و/أو تصححها حتى نفس التاريخ.

R023 ةعجارم

13 آذار 2024، Montceau-les-Mines

Jean-Marie LOZANO

مدير العمليات الصناعية

تعلن شركة **Robot-Coupe® SNC**، باعتبارها الشركة المصنعة والهيئة المخولة بتجميع الملف التقني، أن جميع الآلات المذكورة في هذا الدليل الأصلي للتعليمات، وكذلك قطعها الملحقة ورزيمها، تتوافق مع:

- المتطلبات الأساسية للتوجيهات الأوروبية التالية والتشريعات الوطنية في هذا الإطار:
- توجيه "الآلات" **CE/42/2006**،
- توجيه "الجهد المنخفض" **EU/35/2014**،
- توجيه "التوافق الكهرومغناطيسي" **EU/30/2014**،
- للتوجيه "المتعلق بتقييد استخدام مواد خطيرة في الأجهزة الكهربائية" **2011/65/EU (RoHS)**،
- للتوجيه "المتعلق بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية" **2012/19/UE (DEEE)**،
- **لائحة المفوضية الأوروبية رقم 1907/2006** (أحدث نسخة موحدة) المتعلقة "بتسجيل وتقييم وترخيص المواد الكيميائية فضلاً عن القيود المفروضة على هذه المواد (REACH)"، ووفقاً لذلك فإن جميع المنتجات والملحقات والأغلفة التي تبيعها شركة التضمن **Robot-Coupe®** لا تحتوي على أية مادة مسجلة على قائمة المواد المرشحة للوكالة الأوروبية للمواد الكيميائية والتي تعد مقلقة للغاية.
- **لائحة المفوضية الأوروبية رقم 1935/2004** "المواد والأشياء المصممة لتكون في تماس مع المواد الغذائية".
- **لائحة المفوضية الأوروبية رقم 2023/2006** "الممارسات الجيدة لتصنيع المواد والأشياء المصممة لتكون في تماس مع المواد الغذائية".
- **قانون الاتحاد الأوروبي رقم 10/2011** "المواد والأشياء المصنوعة من البلاستيك المصممة لتكون في تماس مع المواد الغذائية".
- لقوانين المعايير الأوروبية المنسقة التالية:
- **EN ISO 12100**: سلامة الآلات - المبادئ العامة للتصميم،



دليل الاستخدام

نحتفظ بالحق في تغيير الخصائص التقنية لهذا الجهاز في أي لحظة ودون سابق إنذار.
إن المعلومات الموجودة في هذه الوثيقة ليست تعاقدية ويمكن تغييرها في أي لحظة.
© جميع الحقوق محفوظة لكل دولة من خلال: ROBOT-COUPÉ S.N.C.



الإدارة العامة، فرنسا، مصلحة البيع الدولي والتسويق

48, rue des Vignerons - 94300 Vincennes - France

Tel.: 01 43 98 88 15

Email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com



Réf : 451 668 - 25/03/2025 - Anglais



37002314451668

robot coupe®



- **CL 60 F**
- **CL 60 F V.V.**

ترجمة الإرشادات الأصلية