

robot coupe®



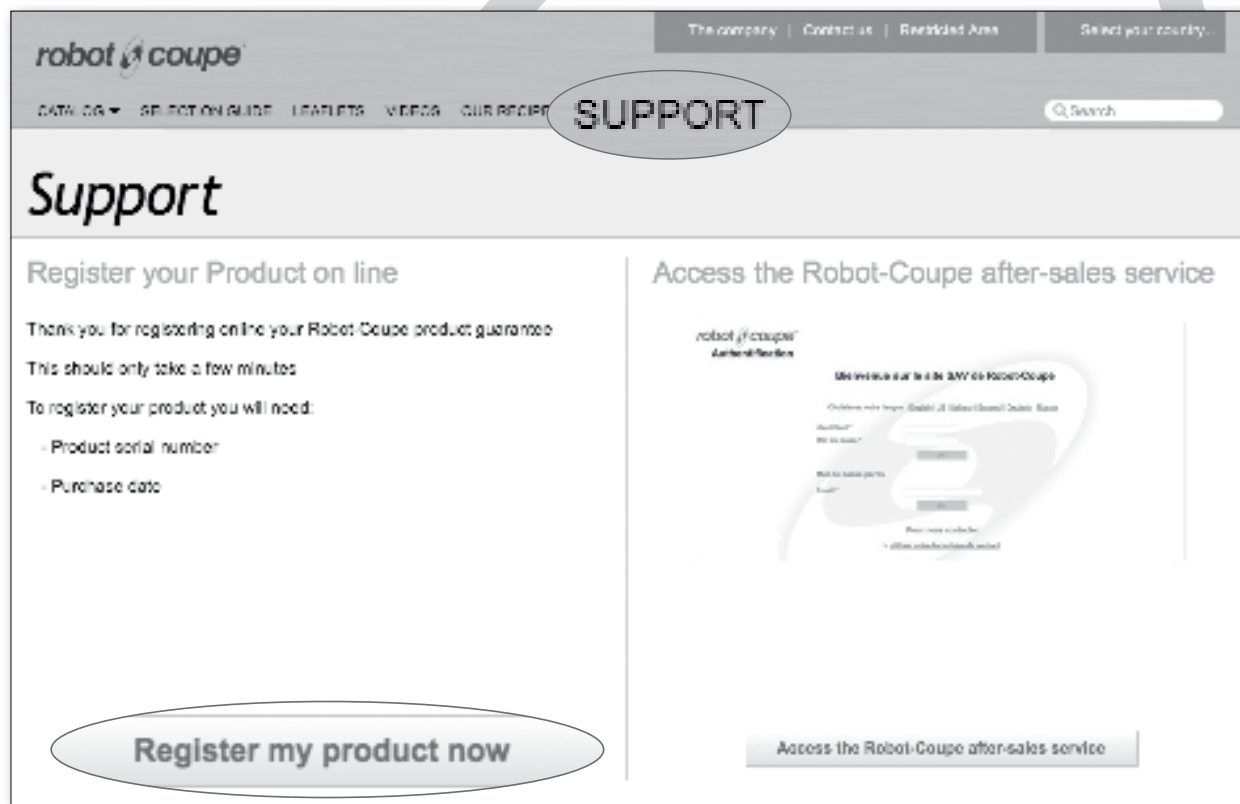
New
Register
your product
on line

CL 50 Gourmet



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online



robot coupe®

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/ЕС,
 - Директива по низкому напряжению 2014/35/ЕС,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
 - Регламент (ЕС) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Регламент (ЕС) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива «DEEE» 2012/19/CE,
- положениям следующих стандартизированных евроном, а также норм по технике безопасности и гигиены:

- EN ISO 12100 - 2010: 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 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
- EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
- EN 14655: Хлебoreзки,
- EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
- EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
- EN 60529-2000: Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

В г. Montceau en Bourgogne, 4 марта 2016 г.

Alain NODET
Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 50 Gourmet

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

ОЧИСТКА

ТЕХУХОД

- Ножи, гребенки и терки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ЗАЩИТА

НОРМЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPE имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.

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

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

Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

2 - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

5 - Перевозка аппарата в/из сервис. центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направлением вращения трехфазного электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE s.n.c. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE s.n.c., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



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

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 82) и убедитесь, что все аксессуары правильно утановлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.
- Не проталкивайте продукты рукой.
- Не перегружайте аппарат.
- Не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Robot-Coupe не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 50 Gourmet

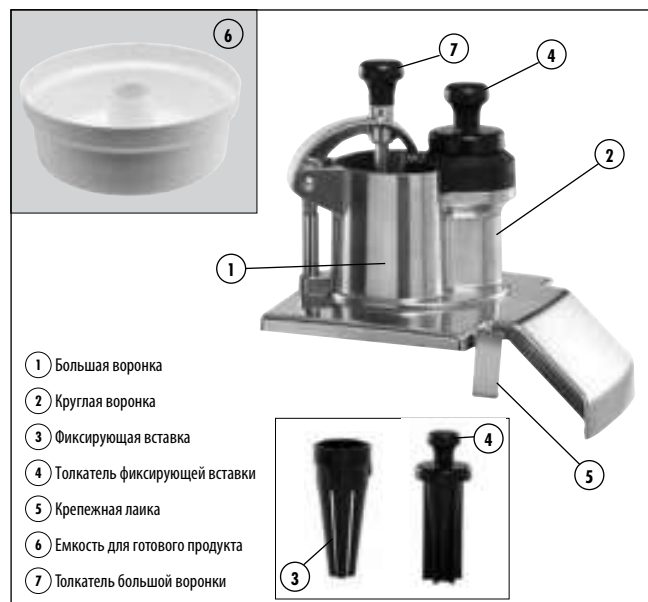
Овощерезки CL 50 Gourmet сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Модель CL 50 Gourmet имеет металлическую емкость и корпус двигателя из нержавеющей стали.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобную очистку: все детали, находящиеся в контакте с продуктами и часто используемые, легко снимаются и очищаются.

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать овощерезку.

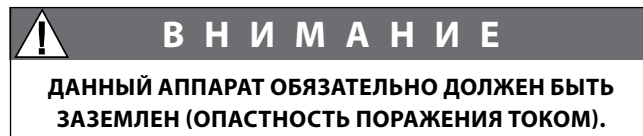
Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата, которая поможет вам быстро ознакомиться с аппаратом и оценить его иреимущества.



ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.



CL 50 Gourmet Монофазный

Модели CL 50 Gourmet оснащены различными типами двигателей: 230 В / 50 Гц / 1

120 В / 60 Гц / 1

220 В / 60 Гц / 1

Аппарат поставляется с вилкой для монофазный питания и шнуром.

CL 50 Gourmet Трехфазные

Модели CL 50 Gourmet оснащены различными типами двигателей: 230 В / 50 Гц / 3

120 В / 60 Гц / 3

220 В / 60 Гц / 3

Аппарат поставляется с неизолированным кабелем, который достаточно подсоединить к вилке, соответствующей вашей электросети. Кабель состоит из 4 проводов, один из которых необходимо подсоединить к контакту заземления, а остальные три – к оставшимся контактам.

Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

- 1) подсоедините зелёный и желтый провода к контакту заземления
- 2) подсоедините три оставшихся провода к остальным контактам.

Если вы располагаете вилкой с 5 контактами, так как аппараты ROBOT-COUPЕ не нуждаются в подсоединении к нейтрали, пятый контакт остаётся свободным.

Включите аппарат и дайте поработать вхолостую. Убедитесь, что нож вращается против часовой стрелки.

Красная стрелка на корпусе двигателя указывает направление вращения ножа.

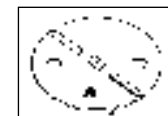
Если нож вращается по часовой стрелке, поменяйте местами 2 провода:

ЗЕЛЕНЫЙ И ЖЕЛТЫЙ - ИЗОЛЯЦИЯ, НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.

Переключите либо: **1 и 2**
1 и 3
2 и 3

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

- 1) Поставьте блок двигателя перед собой и Установите диск-сбрасыватель на дно рабочего отсека.



Сторона А вверх для нежных овощей или цитрусовых (томаты, грибы...).



Сторона В вверх для остальных фруктов и овощей.

2) Установите выбранный вами диск:



а) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или соломкой:

Установите диск на вал двигателя и убедитесь, что он правильно установлен, прокрутив его в направлении часовой стрелки.



Установите затем соответствующий диск-измельчитель (диск с прямым ножом) и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.

с) Вы выбрали изготовление фри:

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

Установите диск-решетку для приготовления фри в отсек овощерезки.

Убедитесь, что он правильно установлен: гребенка должна находиться на уровне сброса.



ВНИМАНИЕ

Никогда не используйте диск ломтики, размер которого превышает 10 мм.

б) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками:

Имеется решетка и диск ломтики специально для нарезки кубиками.

Диск ломтики могут устанавливаться с решеткой для нарезки кубиками, соответственно:

Решетка для кубиков \ Диск ломтики	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	14x14 мм
5 мм	●			
8 мм		●		
10 мм			●	●

Установите диск-решетку для нарезки кубиками в рабочий отсек овощерезки.

Убедитесь, что выступ решетки хорошо вошел в предусмотренное для него место на корпусе двигателя.



Установите затем соответствующий диск-измельчитель и прокрутите его в направлении часовой стрелки, чтобы проверить правильность его установки.

ВНИМАНИЕ

Для нарезок Гофрет (волнистая с отверстиями) и Брюнуаз (маленькие кубики), необходимо вводить овощи и фрукты в направляющую втулку (3*) и в цилиндрическую воронку (2*). При нарезке используйте толкатель (4*).

Для нарезки петрушки и другой зелени, используйте направляющую втулку для зелени, которая входит в наш Комплект для нарезки петрушки. Втулку необходимо предварительно установить на цилиндрической воронке (2*).

* См. схему на странице.

д) Вы выбрали диск для нарезания кубиками брюнуаз или гофре:

Установите диск на валу двигателя.



ВНИМАНИЕ

Диски гофре и брюнуаз оснащены ведущей цапфой. Если закрытие крышки невозможно, это вызвано соприкосновением приводной оси с цапфой. В этом случае поверните диск вручную на ¼ оборота.

е) Вы выбрали приготовление маленькими порциями:

Рекомендуется использовать емкость для готового продукта при любом приготовлении в небольшом количестве.



Поставив блок двигателя перед собой, установите емкость для готового продукта на дно рабочего отсека.

Установите выбранный вами диск на вал двигателя. Производительность: 600 г картофеля 3 x 3 x 3 мм.



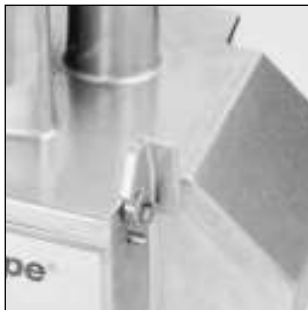
Если снятие диска затруднительно, достаточно вручную протолкнуть вверх приемную емкость и высвободить диск с вала двигателя.



ВНИМАНИЕ

Емкость для готового продукта не может использоваться с комплектами для нарезки кубиками или приготовления фри.

3) Установить головку овощерезки на блоке двигателя. Таким образом защелка должна находиться напротив Вас, справа.



4) Вставьте стержень шарнира в предусмотренное для него место сзади блока.

С помощью защелки заблокируйте крышку на блоке двигателя.

СМЕНА ДИСКА:

1) Установите блок двигателя напротив Вас, правой рукой разожмите защелку, которая блокирует головку овощерезки на блоке двигателя.



Поднимите головку овощерезки, наклоняя ее назад, чтобы высвободить емкость.

2) Снимите диск, приподнимая его снизу с помощью втулки и при необходимости, поворачивая его в направлении, противоположном вращению часовой стрелки, чтобы разблокировать его и привести во вращение диск-сбрасыватель.

Если вы используете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется снять комплект решетка + диск одновременно. Для облегчения операции, слегка поверните диск-сбрасыватель в направлении против часовой стрелки. Снимите затем диск-сбрасыватель с помощью двух отверстий.

3) Если вы монтируете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется протереть емкость влажной тряпкой или губкой, особенно расщепку, на которую устанавливается решетка.

Всегда используйте хорошо очищенную решетку.

Никогда не обрабатывайте мягкие продукты после твердых, не очистив предварительно решетку.

4) процедура сборки диска-сбрасывателя, диска или комплекта для нарезки кубиками описана в разделе «процедуры сборки» параграфы 1) и 2).

5) Закройте крышку овощерезки и заблокируйте ее на блоке двигателя с помощью защелки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Насадка-овощерезка оснащена двумя воронками:

- **большая воронка** для нарезки крупных овощей как капуста, сельдерей

- **воронка со встроенной трубкой** особенно эффективна для точной нарезки длинных и нежных продуктов. Для достижения оптимального результата используйте воронку в качестве направляющей для нарезки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.
- Нажмите на толкатель. только для сопровождения нарезки овощей. Сила нажатия изменяется в зависимости от типа продукта, однако чрезмерное нажатие может вызвать ненужную перегрузку аппарата.
- Перед нарезкой капусты рекомендуется предварительно разрезать ее пополам во избежание излишних усилий и получения лучшего качества конечного продукта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОРОНКИ С ТРУБКОЙ

Загрузите воронку овощами до самого верха. Нажмите на рычаг и продолжайте нажимать на него до полного измельчения овощей.

Во избежание плохого качества нарезки всегда нажимайте на овощи с помощью рычага.

СЛАЙСЕР	
П 0,8	капуста
П 1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-порей
П 2/П 3	лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-порей / лук / перец
П 4/П 5	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец / редька / салат / картофель / томаты
П 8/П 10	баклажаны / картофель / кабачки / морковь
ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ	
В 2	свекла / картофель / морковь / кабачки
В 3	свекла / картофель / морковь / кабачки
В 5	свекла / картофель / морковь / кабачки
ТЕРКА	
Т 1,5	сельдерей / сыр
Т 2	морковь / сельдерей / сыр
Т 3	морковь
Т 5	капуста / сыр
Т 7	капуста / сыр
Т 9	капуста / сыр
	Пармезан / Шоколад
	Редька

СОЛОМКА	
С 2х2	морковь / сельдерей / картофель
С 2х4	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 2х6	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 4х4	баклажаны / свекла / сельдерей / картофель
С 6х6	баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
С 8х8	сельдерей / картофель
КУБИКИ	
К 5х5х5	морковь / кабачки / огурцы / сельдерей
К 8х8х8	картофель / морковь / кабачки / свекла
К 10х10х10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты)
К 14х14х10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты)
ДИСКИ БРЮНУАЗ	
Д 2х2х2	морковь / огурцы / редька / кабачки / сельдерей / свекла / картофель / репа
Д 3х3х3	морковь / огурцы / редька / кабачки / перец / сельдерей / свекла / картофель / репа
Д 4х4х4	кабачки / перец / сельдерей / свекла / картофель / репа
ВАФЕЛЬНАЯ ТЕРКА	
В 4 мм	кабачки / морковь / картофель / эмментальский сыр / свекла / огурцы / репа
В 6 мм	кабачки / морковь / картофель / эмментальский сыр / свекла / огурцы / репа
ФРИ	
Ф 8х8	картофель
Ф 10х10	картофель
Ф 10х16	картофель

ОЧИСТКА

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

Снимите поочередно все детали насадки-овощерезки: крышку, диск, если необходимо, решётку для нарезки кубиками или картофеля-фри, диск-сбрасыватель и чашу.

Не рекомендуется мыть головку овоще-езки в посудомоечной машине, предпочтительно это делать руками с помощью моющего средства для посуды.

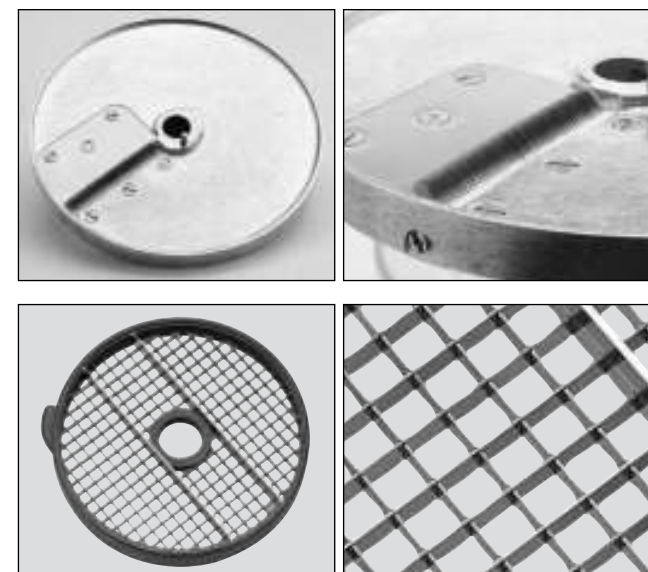
Запрещается погружать моторный блок в воду. Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.

• ДИСКИ БРЮНУАЗ / РЕШЕТКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ:

Профиль ножей дисков бронуаз или решетки обеспечивает оптимальное качество нарезки с высокой точностью.

Для обеспечения постоянного качества нарезки соблюдайте осторожность во время очистки ножей.

Для очистки гребенки бронуаз рекомендуется использовать щетку.





ВАЖНО

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

ТЕХУХОД

• НОЖИ, ГРЕБЕНКИ И ТЕРКИ

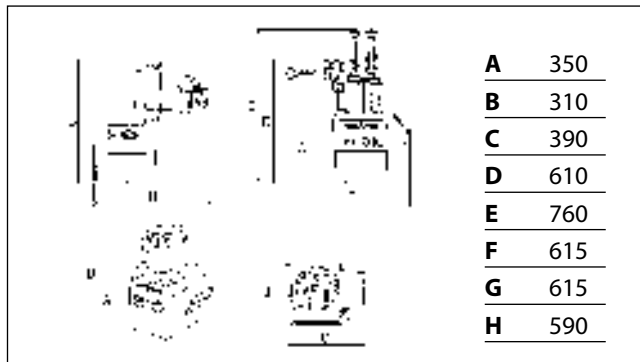
Ножи дисков-измельчителей, гребенки дисков для нарезки соломкой и терки являются изнашиваемыми деталями, поэтому рекомендуется периодически заменять их для обеспечения постоянного хорошего качества нарезки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
CL 50 Gourmet	21,5 кг	24,5 кг
Средний вес диска	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать модели CL 50 Gourmet на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота от пола до верхнего края чаши была от 1,20 м до 1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовой уровень или звуковое давление при работе вхолостую составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	375	5,7
240 В / 50 Гц	375	5,4
120 В / 60 Гц	450	12
220 В / 60 Гц	450	5,7

Трехфазные аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
400 В / 50 Гц	375	1,9
220 В / 60 Гц	450	4
380 В / 60 Гц	450	2,4

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА



ВНИМАНИЕ

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

Овощерезки CL 50 Gourmet имеют магнитную систему защиты, которая останавливает двигатель в момент открытия большой воронки или крышки, предотвращая доступ ко всем работающим режущим инструментам.

При открытии крышки, мотор останавливается.

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

Кроме того, защелки блокировки крышки имеют предохранительное устройство, предотвращающее включение аппарата при неправильном закрытии крышки.

Аппарат CL 50 Gourmet имеет предохранительную систему **защиты от перегрева**, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включите его.



НАПОМИНАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

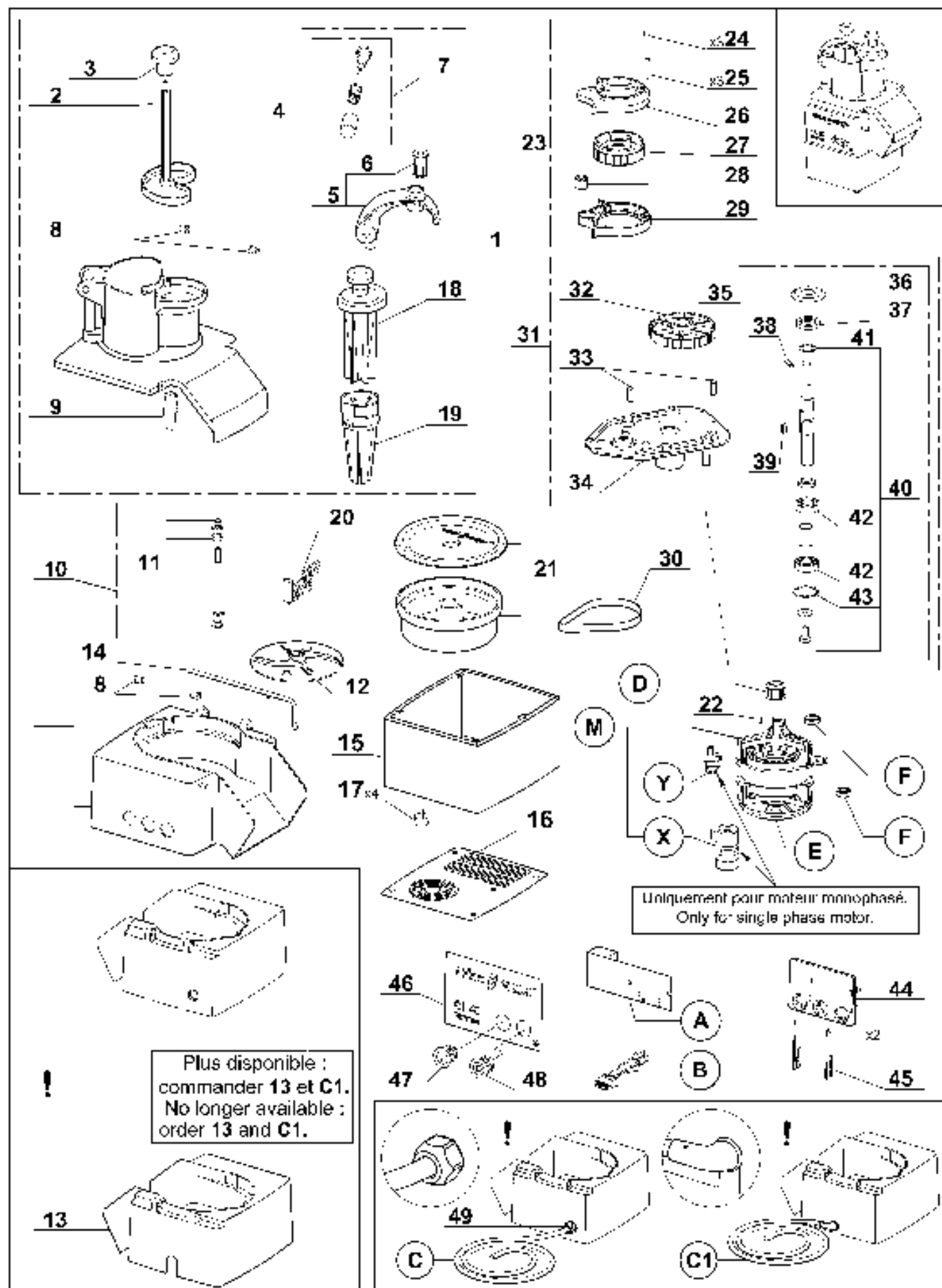
Не перегружайте аппарат.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 2.

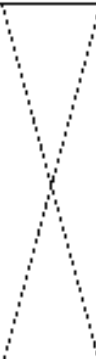
robotcoupe®

CL 50 Gourmet A

N° de série / Serial number
- 458 - - - - -

Index	Price / Part	Désignation	Description
1	39 711	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	39 701	ENSEMBLE POUSSOIR	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
3	117 452	POMMEAU	HAND FLISHER
4	39 702	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
5	39 703	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
6	100 838	BAGUE DE GLIDAGE	PUSHER GUIDING DISC RING
7	39 704	ENSEMBLE AXE DE CHAPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
8	39 705	BAGUE D'EAULEE (Q1=2)	SHOULDERED RINGS (Q1Y=2)
9	29 501	ENSEMBLE TAGLET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
10	39 716	ENSEMBLE ARBRE INTERMEDIAIRE	INTERMEDIATE SHAFT ASSEMBLY
11	39 714	ENSEMBLE PALIER	BUSHINGS SET
12	102 890	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
13	39 708	ENSEMBLE CUV	BOWL ASSEMBLY
14	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
15	117 886	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
16	117 887	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
17	500 247	PIED (QTY=1)	FOOT (QTY=1)
18	117 450	POUSSOIR	PUSHER
19	117 487	INSERT DE MANTEN	HOLDING INSERT
20	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
21	39 716	ENSEMBLE VIBRIC	MINI BOWL ASSEMBLY
22	502 758	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
23	39 712	ENSEMBLE REDUCTION GOURMET	GEARS BOX ASSEMBLY
24	117 488	ENSEMBLE CACHE VIS	SCREW CAPS ASSEMBLY
25	39 720	VIS CHC 4X35	SCREW CHC 4X35
26	117 485	CAPOT SUPERIEUR	UPPER COVER
27	117 488	PIGNON 72DT	PLANION 72 TEETH
28	117 476	PIGNON 18DT	PLANION 18 TEETH
29	117 466	CAPOT INFÉRIEUR	LOWER ENCLOSURE
30	507 341	COURROIE HTD 450-5MX15	BELT HTD 450-5MX15
31	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
32	105 529	BOULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
33	510 218	DOIGT ELASTIQUE	LOCKING PIN
34	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
35	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
36	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTION
37	501 878	BAGUE ETANCHE 25X12X7	SHAFT SEAL 25X12X7
38	110 308	BOULIE ENTRAINEMENT	MOTOR SHAFT PIN
39	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
40	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARING ASSEMBLY
41	203 088	CIRCLIPS EXT 25	O-RING (25)
42	510 217	BOULIE EXT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
43	203 206	CIRCLIPS INT 42	O-RING (42)
44	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
45	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
46	404 004	PLAQUE FRONTALE 2 BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOS)
47	502 170	BOULON VER	GREEN KNOB
48	502 169	BOULON ROUGE	RED KNOB
49	507 343	PRESSOCTOUCPE	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
C1	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
E	VENTILATEUR	FAN
F	ROULEMENT	HAIR BLAZING
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Type	Voltage	A	B	C	C1	D	E	F	M	X	Y
T01	230/50/1	DK		39 955	39 303						
T02	230/50/1			39 957	39 699						
T03	230/50/1	ZAF		39 600	39 601						
T04	230/50/1	CH		39 102	39 294				3 114		500 289
T05	230/50/1	UK		39 138	39 312	29 530	118 512	600 457		600 018	
T06	240/50/1	Aust		39 139	39 444						
T07	220/60/1			39 957	39 699						
T08	220/60/1	SAU		39 138	39 312				3 172		504 674
T09	120/60/1			39 140	39 313				3 115	603 669	500 296
T10	400/50/3								303 080		
T11	220/60/3	102 479	29 600	39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 077		
T12	380/60/3								303 078		

Exemple de recherche : Vous avez acheté un CL50 Gourmet A dont la référence est : 24 453.

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 T02), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "Type".

Research example : You have bought a CL50 Gourmet A whose reference is : 24 453.

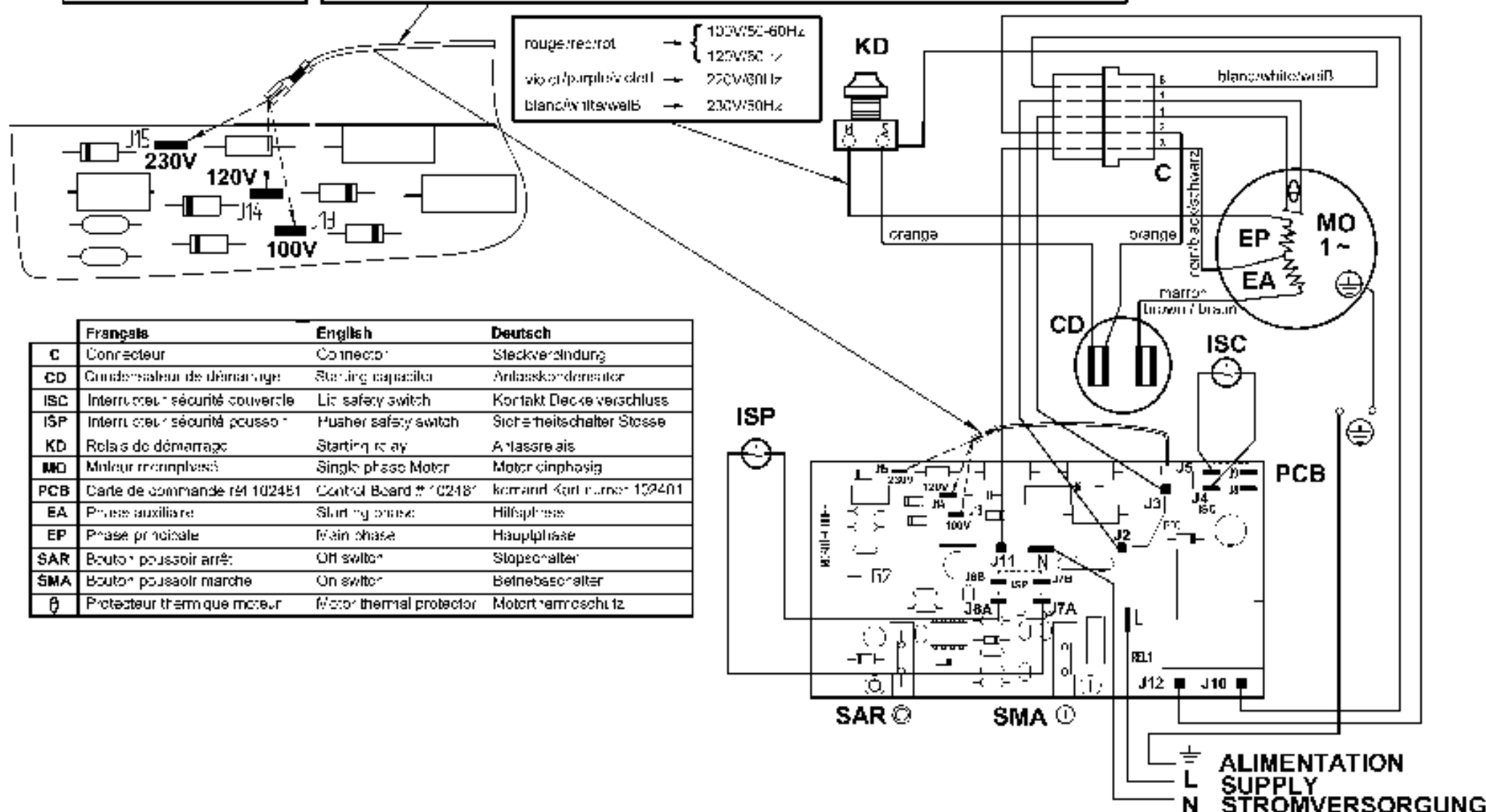
To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "Type" (here T02); then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "Type".

Type	Voltage	Machines
T01	230/50/1 DK	24 452
T02	230/50/1	24 453 2 001 2 002
T03	230/50/1 ZAF	24 450
T04	230/50/1 CH	24 454
T05	230/50/1 UK	24 455
T06	240/50/1 Aust	24 456
T07	220/60/1	24 457
T08	220/60/1 SAU	24 483
T09	120/60/1	24 458
T10	400/50/3	24 459
T11	220/60/3	24 460
T12	380/60/3	24 461



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .
 Check that the wire which 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 .



CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

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

SCHEMA ELECTRIQUE

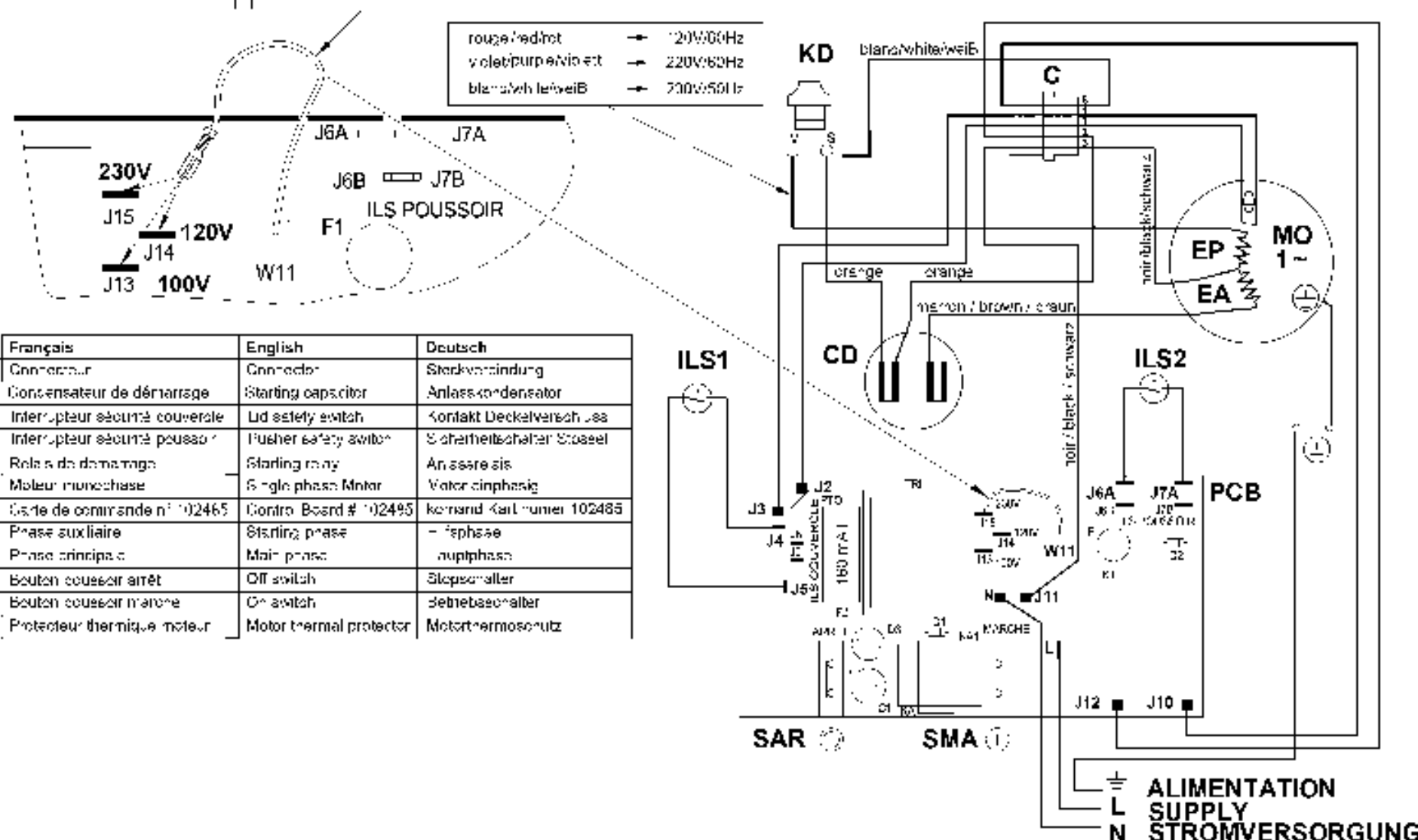
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



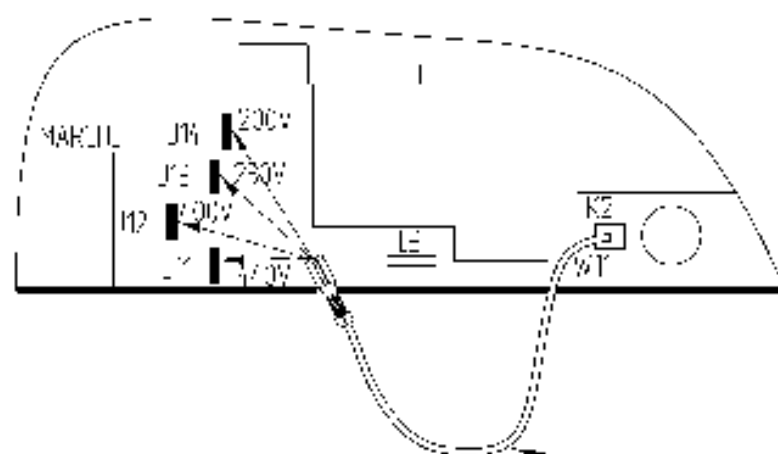
Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
Check that the wire which 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.

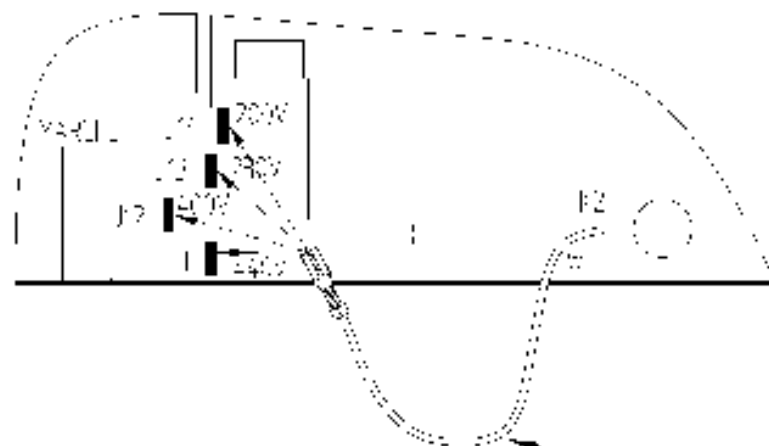


	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Starkverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasscondensator
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stosser
KD	Réle à démarrage	Starting relay	Anlasseris
MO	Moteur monophase	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102465	Control Board # 102465	Kommand Karte number 102465
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	- fephase
EP	Phase principale	Main phase	auptphase
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stoppschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

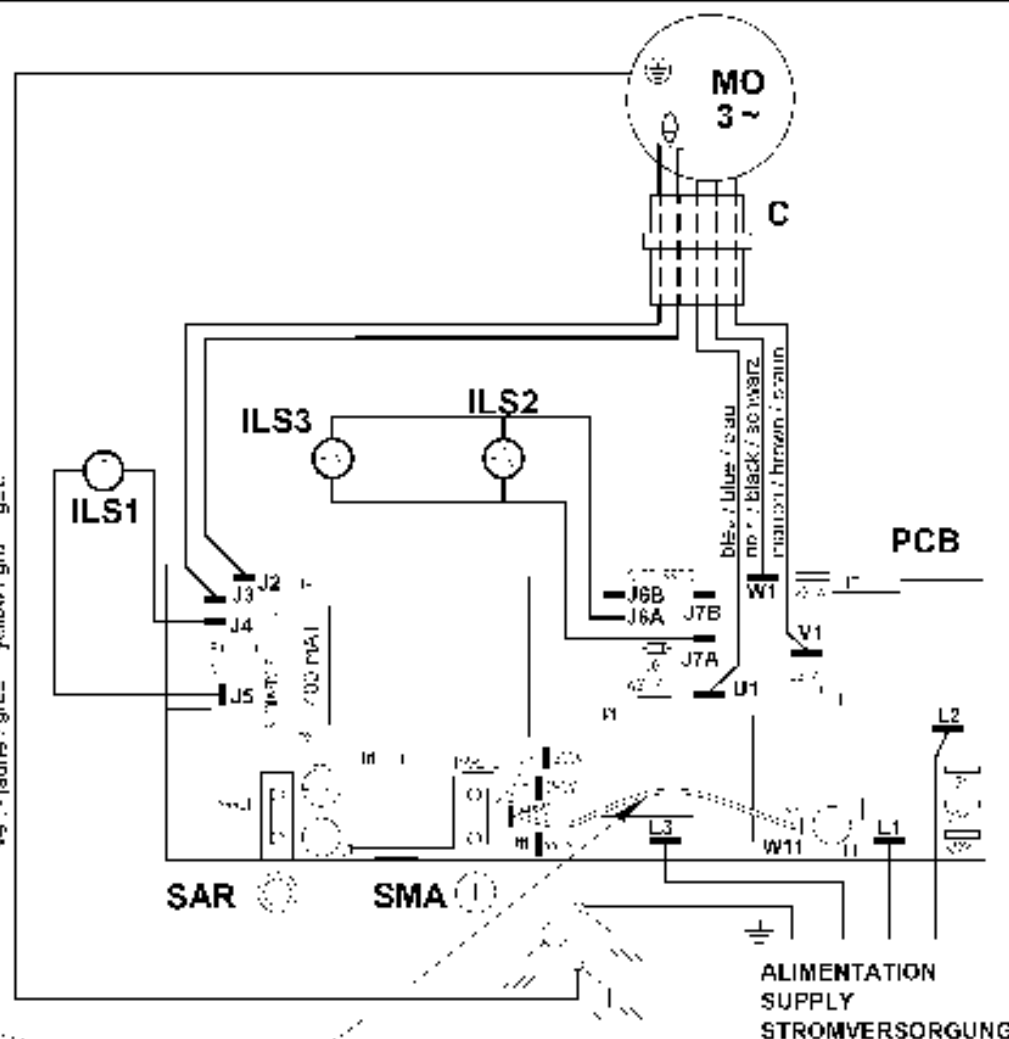
	Francais	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Stekverbinding
ILS1	Interrupteur à court-circuit	Lid safety switch	Kontakt-Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur à court-circuit	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stoßel
ILS3	Interrupteur de sécurité à poussoir uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitschalter Stoßel nur für CL55D
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commandes n° 102479	Control Board n° 102479	Kommand Kart nummer 102479
SAR	Bouton d'arrêt	Off switch	Stoppschalter
SMA	Bouton d'arrêt/marche	On switch	Einrichtungsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couverture	Lid safety switch	Kontakt Deckenschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Poussoir uniquement CL50E	Pusher safety switch Only CL50E	Sicherheitsschalter Stosel Nur Bei CL50E
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	Kontroll Karte number 102479
SAR	Bouton Poussoir Arrêt	Off switch	Stoppschalter
SMA	Bouton Poussoir Marche	On switch	Betriebsschalter
⊖	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



vert. - jaune / green - yellow / grün - gelb.



Important
Précisions
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).
Überprüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tabelle gegen über).

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



robot coupe®

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

48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique

26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com