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

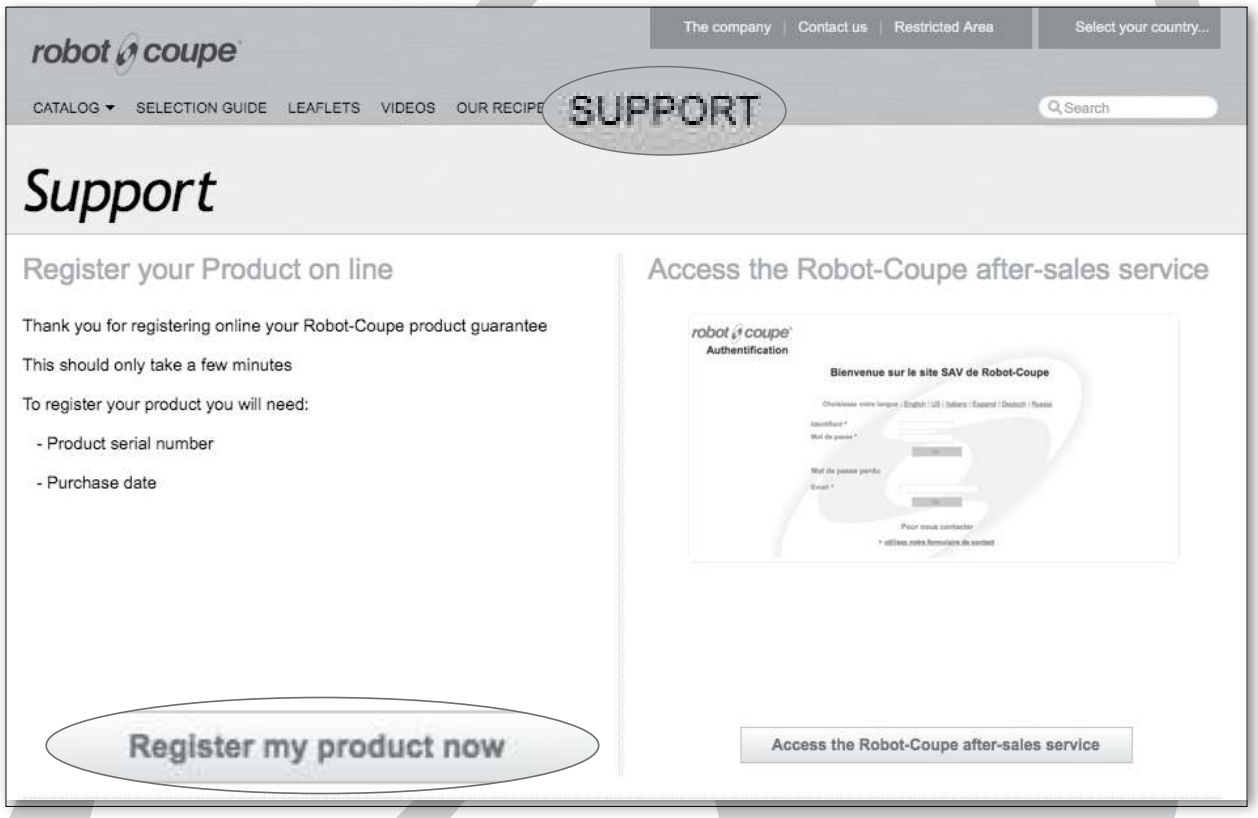
Po Registe o seu produto online.

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 соответсвующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам 2006/42/EC,
  - Директива по низкому напряжению 2014/35/EC,
  - Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC,
  - Регламент (EC) № 1935/2004 « О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
  - Регламент (EC) № 10/2011 « О материалах и изделиях из пластмассовых материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами »,
  - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
  - Директива «DEEE» 2012/19/CE,
- положениям следующих стандартизированных евронорм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
  - EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электорооборудование аппаратов,
  - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
  - EN 1678- 1998: Овощерезки,
  - EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
  - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - EN 14655: Хлеборезки,
  - EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
  - EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
  - EN 60529-2000: Степень защиты:
    - IP 55 для кнопок управления,
    - IP 34 для механизмов.

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

Alain NODET
Директор по производству

СОДЕРЖАНИЕ

ГАРАНТИИ

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 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 коньюктуры рынка.

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

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

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

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

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

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

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

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

7 - Расходы, связанные с изменением направ лением вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

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

ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая понадобиться в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPE s.n.c., а такжее ее филиалы или афилиированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, упра вляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ
СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

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

РАСПАКОВКА

• Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.

• ОСТОРОЖНО с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

• Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

• Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.

• Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

РАБОТА

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

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• Не пытайтесь убрать предохранитель ные системы и блокировки.

• Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

• Не проталкивайте продукты рукой.

• Не перегружайте аппарат.

• Не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

• В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.

• Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.

• Не погружайте блок двигателя в воду.

• Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

• Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.

• Robot-Coupe не несет ответсвенность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

• Перед любыми операциями на электрических частях, обязятельно отключайте аппарат.

• Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.

• Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозийных продуктов (лимонная кислота и пр...).

• Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.

• При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 50 Gourmet

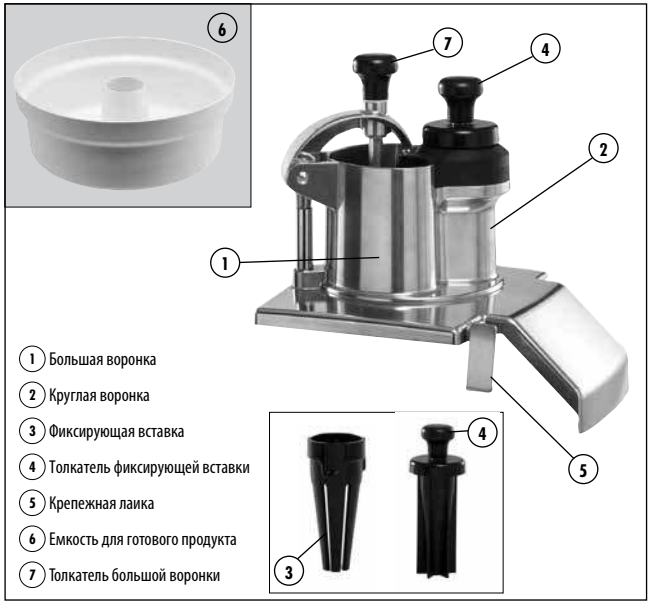
Овощерезки CL 50 Gourmet сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

МоДель CL 50 Gourmet имеет металлическую емкость и корпус двигателя из нержавещей 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.

ВНИМАНИЕ

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

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-COUPE 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:

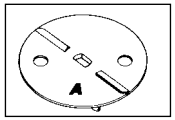
ЗЕЛЕНЫЙ И ЖЕЛТЫЙ - ИЗОЛЯЦИЯ, НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.

Переключите либо: ❶ и ❷
❶ и ❸
❷ и ❸

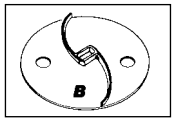
ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

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





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



Сторона B вверх для остальных фруктов и овощей.

2) Установите выбранный вами диск:



a) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкоой или соломкой:

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

b) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками:

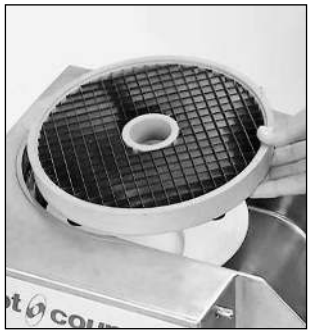
Имеется решетка и диск ломтики специально для нарезки кубиками.

Диск ломтики могут Устанавливаться срешеткой для нарезки кубиками, соответственно:

Решетка для кубиов / Диск ломтики	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	14x14 мм
5 мм	●			
8 мм		●		
10 мм			●	●

Установите дискрешетку для нарезки кубиками в рабочий отсек овощерезки.

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





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

c) Вы выбрали изготовление фри:

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

Установите дискрешетку для приготовления фри в отсек овощерезки.

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





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

⚠ ВНИМАНИЕ

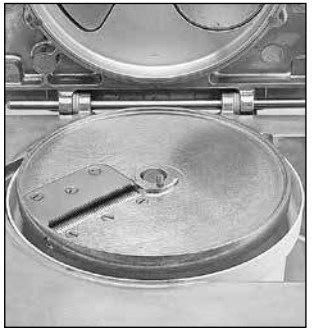
Для нарезок Гофрет (волнистая с отверстиями) и Брюнуаз (маленькие кубики), необходимо вводить овощи и фрукты в направляющую втулку (3*) и в цилиндрическую воронку (2*). При нарезке используйте толкатель (4*).

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.***

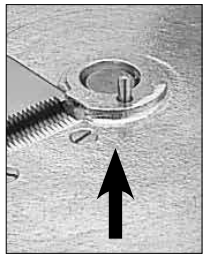
d) Вы выбрали диск для нарезания кубиками брюнуаз или гофре:

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.



e) Вы выбрали приготовление маленькими порциями:

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



Поставив блок двигателя перед собой, уктановите 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.

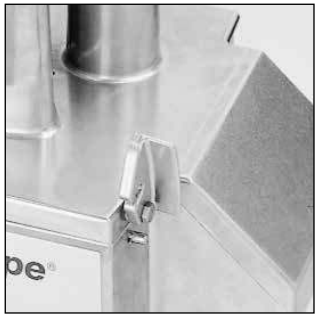


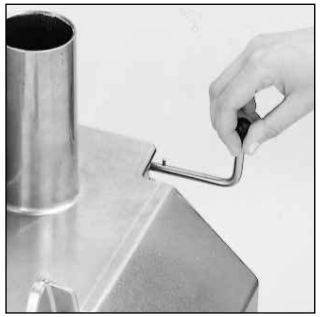
Если снятие диска затруднительно, достаточно вручную протолкнуть вверх приемную емкость и высвободить диск с вала двигателя.

⚠ 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.





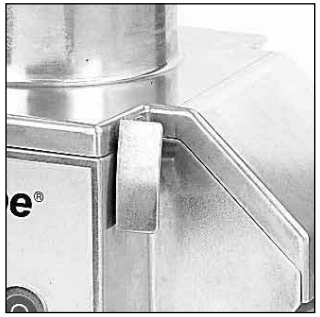


4) Вставте стержень шарнира в предусмотренное для него место сзади блока.

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 высвободитть 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 дисксбрасыватель с помощью двух отверстий.

3) Если вы монтируете комплект для нарезки кубиками, рекомендуется протереть емкость влажной тряпкой или губкой, особенно расцепку, 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 продутов. Для достижения оптимального результата используйте воронку в кауестве 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-пореи
П 2/П 3	лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-пореи / 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 7**	капуста / сыр
Т 2	морковь / сельдерей / сыр	**Т 9**	капуста / сыр
Т 3	морковь	**Пармезан / Шоколад**	
Т 5	капуста / сыр	**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 / оугрцы / 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 /оугрцы / редька / кабачки / сельдерей / свекла / картофель / репа
Д 3х3х3	морковь /оугрцы / 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 / оугрцы / репа
В 6 мм	кабачки / морковь / картофель / эмментальский сыр / свекла / оугрцы / 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 поочерёдно все детали насадки-овощерезки: крышку, диск, если необходимо, решётку для нарезки кубиками или картофеля-фри, диск-сбрасыватель и чашу.

Не екомендуется мытв головку овоще езки в посудомоечной машине, п едпочтительно это делатв уками с помощью моющего с едства для посуды.

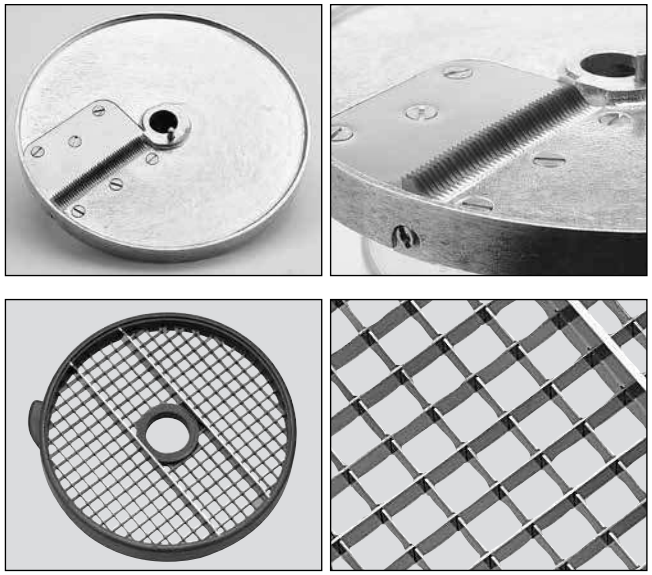
Запрещается погружать моторный блок в воду. Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.

• ДИСКИ БРЮНУАЗ / РЕШЕТКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ:

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

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

Для очистки гребенки брюнуаз 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

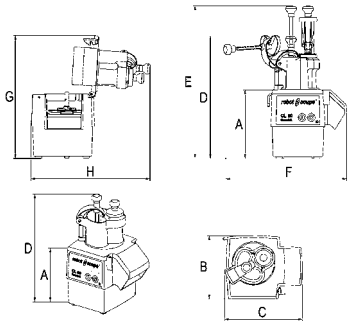
Ножи дисков-измельчителей, гребенки дисков для нарезки соломкой и терки являются изнашиваемыми деталями, поэтому рекомендуется периодически заменять их для обеспечения постоянного хорошего качества нарезки.

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)



A	350
B	310
C	390
D	610
E	760
F	615
G	615
H	590

• 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 (A).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (A)
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 (A)
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.

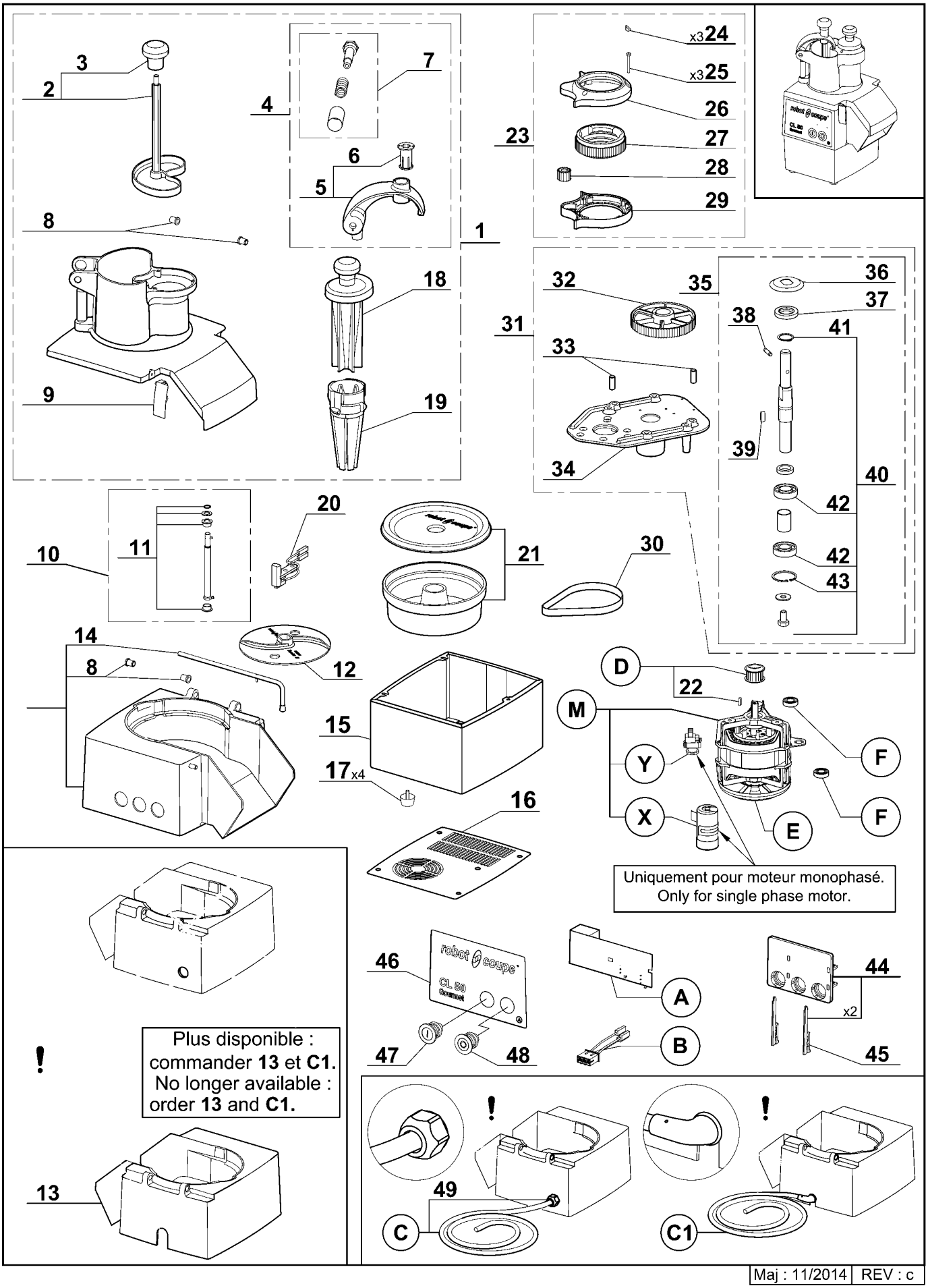
НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 2.

robot coupe®

CL 50 Gourmet A

N° de série / Serial number
- 456 - - - - - - -



robot coupe®

CL 50 Gourmet A

N° de série / Serial number
- 456- - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	**39 711**	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	**39 701**	ENSEMBLE POUSSOIR	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
3	**117 452**	POMMEAU	HANDLE PUSHER
4	**39 702**	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
5	**39 703**	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
6	**100 638**	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDING BUSCHING
7	**39 704**	ENSEMBLE AXE DE CHAPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
8	**39 705**	BAGUE EPAULEE (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
9	**29 501**	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
10	**39 715**	ENSEMBLE ARBRE INTERMEDIAIRE	INTERMIDIATE SHAFT ASSEMBLY
11	**39 714**	ENSEMBLE PALIER	BUSHINGS SET
12	**102 690**	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
13	**39 706**	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
14	**100 703**	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
15	**117 686**	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
16	**117 687**	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
17	**500 247**	PIED (QTE=1)	FOOT (QTY=1)
18	**117 450**	POUSSOIR	PUSHER
19	**117 467**	INSERT DE MAINTIEN	HOLDING INSERT
20	**29 451**	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
21	**39 716**	ENSEMBLE MINI CUVE	MINI BOWL ASSEMBLY
22	**502 768**	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
23	**39 712**	ENSEMBLE REDUCTION GOURMET	GEARS BOX ASSEMBLY
24	**117 469**	ENSEMBLE CACHE VIS	SCREW CAPS ASSEMBLY
25	**39 720**	VIS CHC 4X35	SCREW CHC 4X35
26	**117 465**	CAPOT SUPERIEUR	UPPER COVER
27	**117 468**	PIGNON 72DT	PINION 72 TEETH
28	**117 476**	PIGNON 18DT	PINION 18 TEETH
29	**117 466**	CAPOT INFERIEUR	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**	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
33	**510 218**	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
34	**105 531**	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
35	**39 708**	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
36	**101 547**	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
37	**501 678**	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
38	**110 308**	GOUPILLE ENTRAINEMENT	MOTOR SHAFT PIN
39	**203 015**	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
40	**39 709**	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARING ASSEMBLY
41	**203 068**	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
42	**510 217**	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
43	**203 206**	CIRCLIPS INT 42	C-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 KNOBS)
47	**502 170**	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
48	**502 169**	BOUTON ROUGE	RED KNOB
49	**507 343**	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF

Maj : 03/2011 | REV : c

robot coupe®

CL 50 Gourmet A

N° de série / Serial number
- 456- - - - - - -

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	BALL BEARING
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	102 481		39 955	39 303	29 530	118 512	600 457	3 114	600 018	500 289
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						
T05	230/50/1 UK			39 138	39 312						
T06	240/50/1 Aust			39 139	39 444						
T07	220/60/1			39 957	39 699				3 172		504 674
T08	220/60/1 SAU			39 138	39 312						
T09	120/60/1			39 140	39 313				3 115	603 669	500 296
T10	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 080		
T11	220/60/3								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	24 650						
T04	230/50/1 CH	24 454						
T05	230/50/1 UK	24 555						
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						

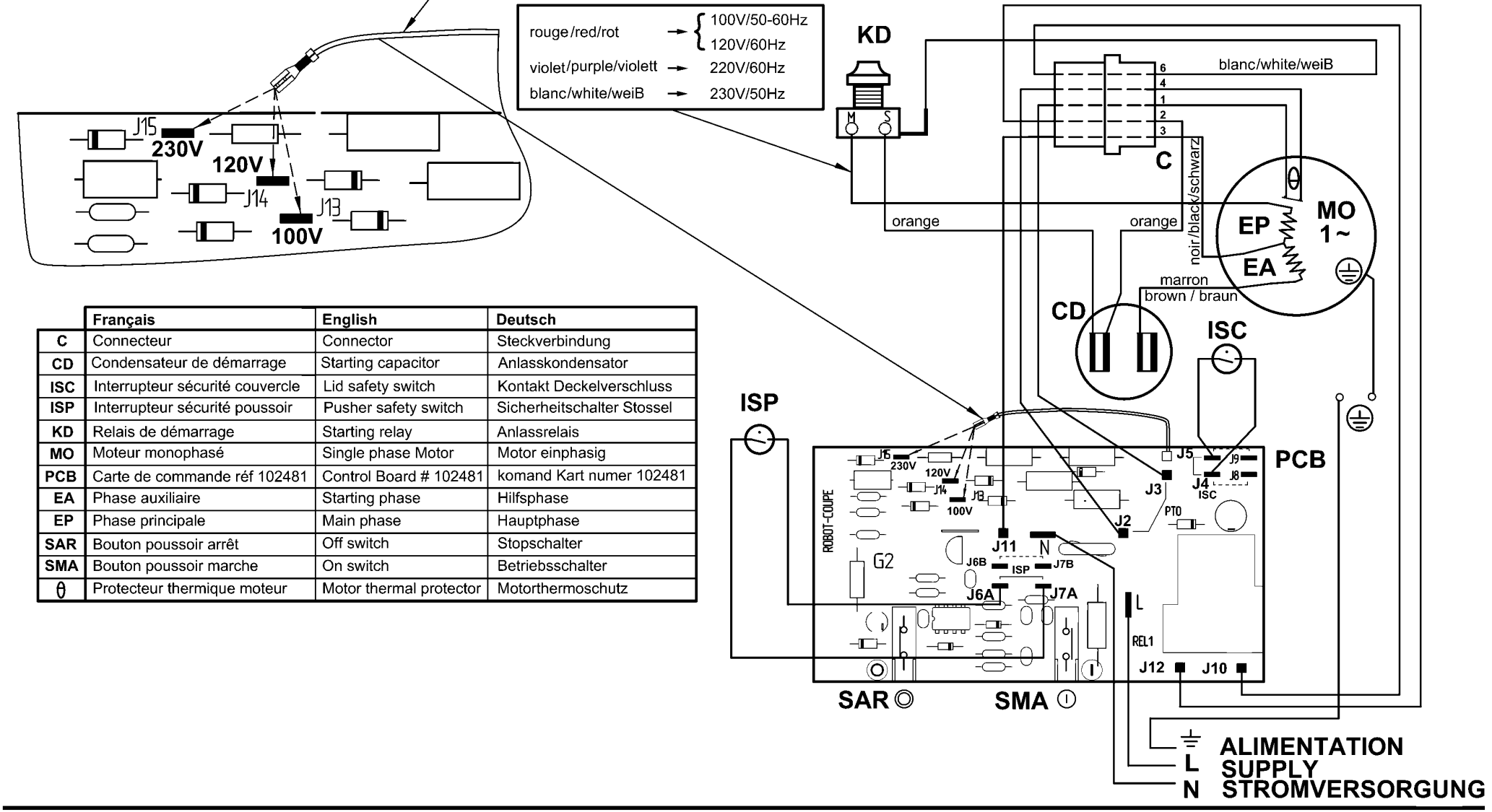
Maj : 03/2011 | REV : c

CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Important
Précautions
Wichtiger Hinwels

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	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ISC	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stossel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande réf 102481	Control Board # 102481	komand Kart numer 102481
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

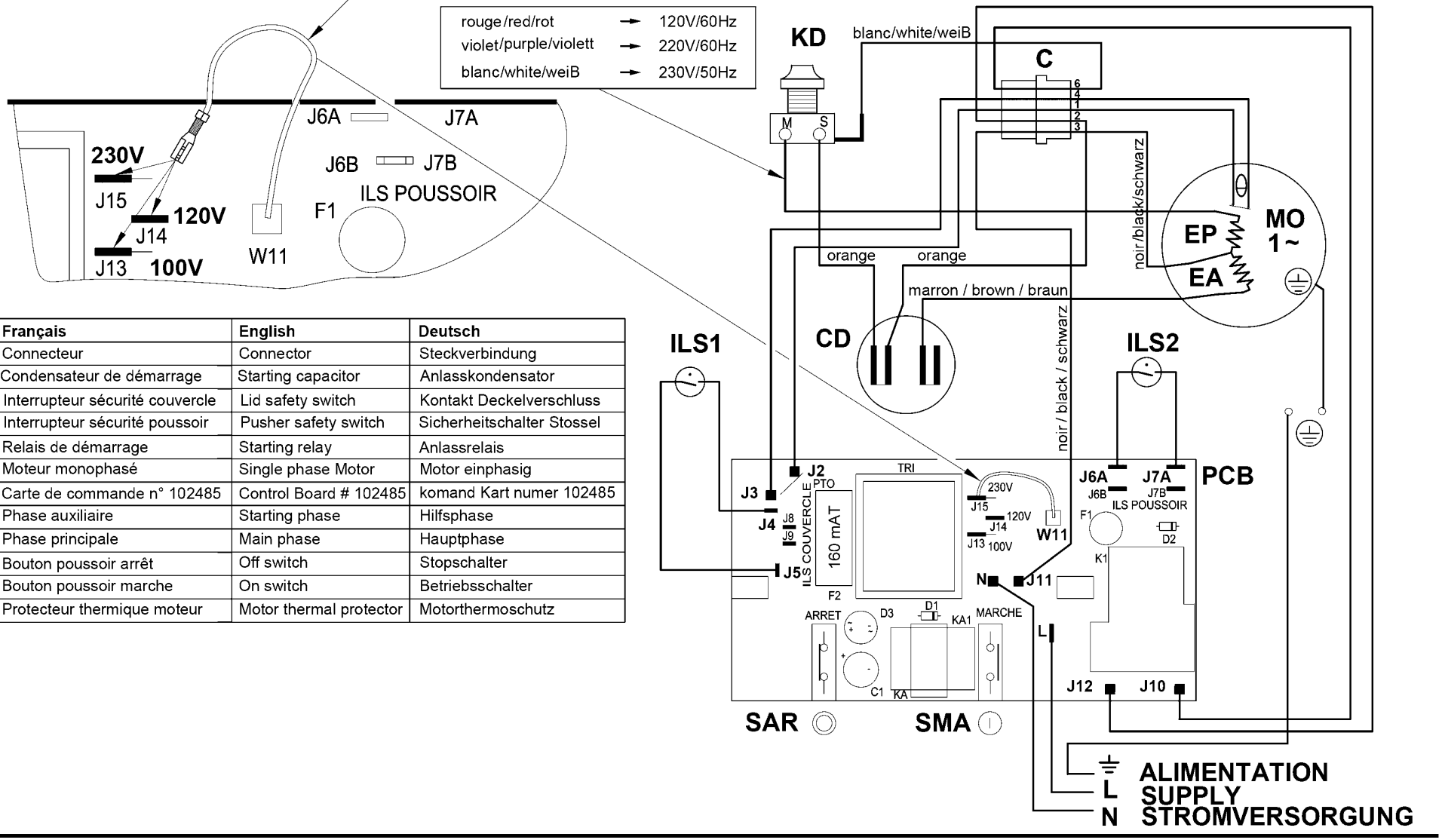
CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

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

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

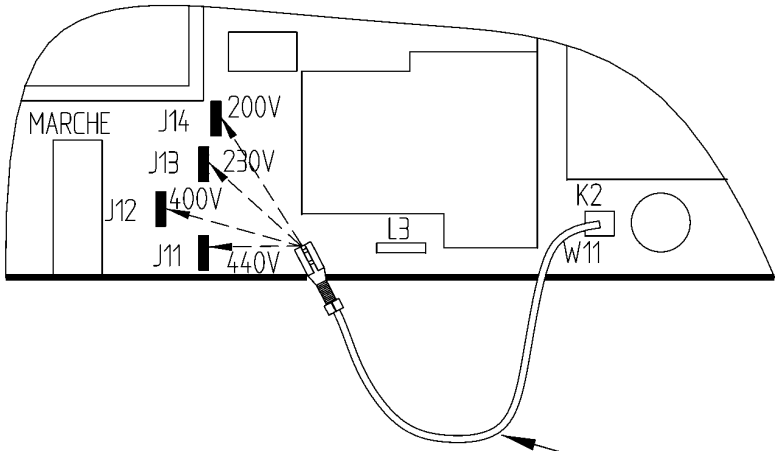
Important
Précautions
Wichtiger Hinwels

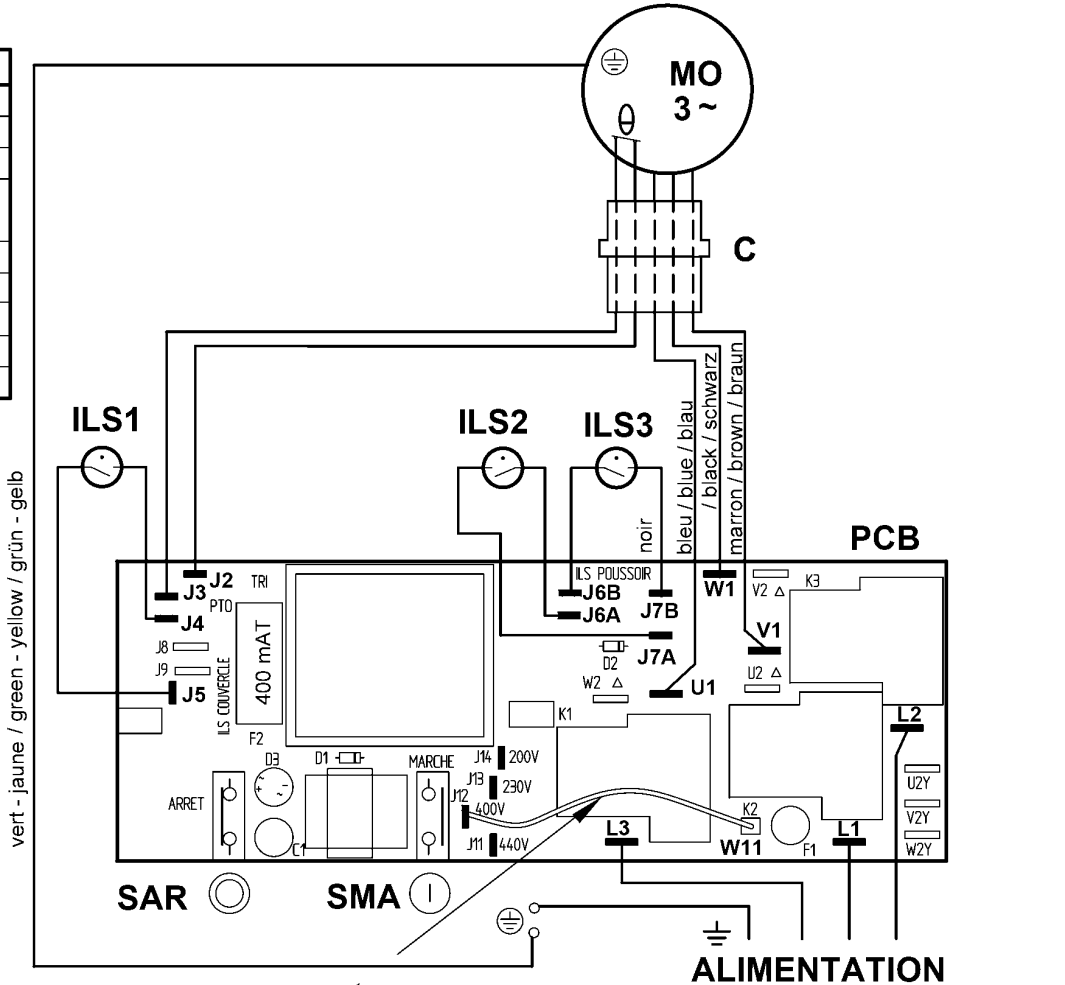
Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal .
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist .



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stossel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102485	Control Board # 102485	komand Kart numer 102485
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stossel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitschalter Stossel Nur BloB CL55D
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz





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

Important
Précautions
Wichtiger Hinwels

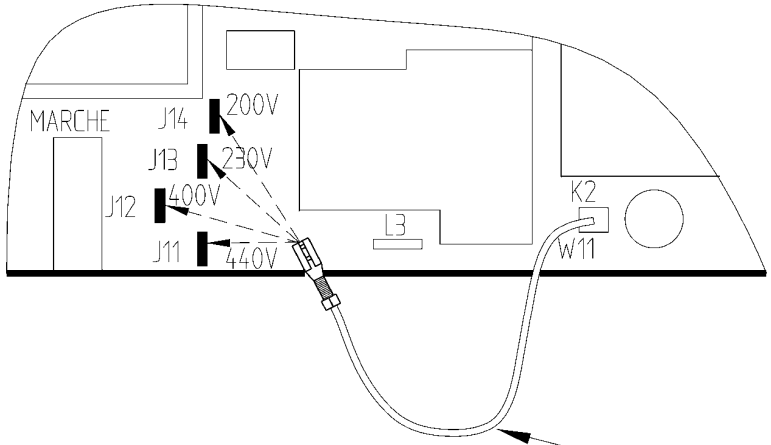
Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres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

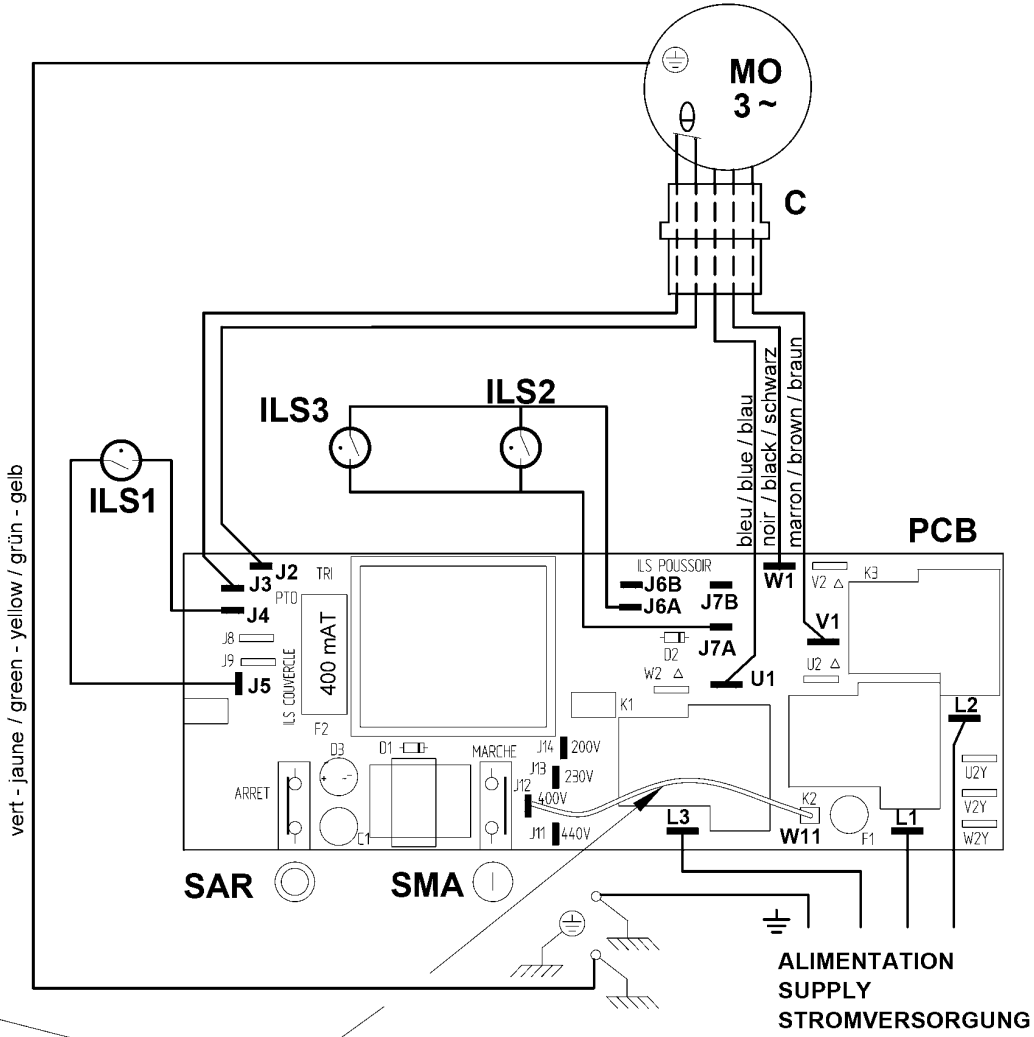
CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

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

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stossel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Poussoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter Stossel Nur BloB CL55E
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton Poussoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Poussoir Marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz





Important
Précautions
Wichtiger Hinwels

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).

Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).

Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafelgegenüber).

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



robot coupe®

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

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

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

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

www.robot-coupe.com

Réf. : 405 555 - 12/2016