

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



CL 50 Gourmet

ЗМІСТ

1. ГАРАНТІЯ	3
2. ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	4
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС «CL50 Gourmet»	5
4. ВВЕДЕННЯ АПАРАТУ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ	6
4.1. Поради щодо електричного під'єднання	6
5. ПОЕТАПНИЙ МОНТАЖ	6
6. ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИБІР ДИСКІВ	10
7. ОЧИЩЕННЯ	12
8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	12
8.1. Леза, пластини та терки	12
9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	13
9.1. Вага	13
9.2. Розміри	13
9.3. Робоча висота	13
9.4. Рівень шуму	13
9.5. Електричні характеристики	13
10. ЗАХИСТ	14
11. НОРМИ ВІДПОВІДНОСТІ	15
12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ	16
12.1. Електричні схеми та проводки	19

1. ГАРАНТІЯ

На ваш новий прилад Robot-Coupe надається гарантія для першого покупця протягом одного року з дати продажу, якщо ви придбали його у Robot-Coupe s.n.c.

Якщо ви придбали свій продукт Robot-Coupe у дистриб'ютора, на ваш продукт поширюється гарантія вашого дистриб'ютора (будь ласка, перевірте умови гарантії у вашого дистриб'ютора).

Обмежена гарантія Robot-Coupe s.n.c. поширюється на дефекти матеріалу та/або виготовлення.

НАСТУПНІ ВИПАДКИ НЕ ПОКРИВАЮТЬСЯ ГАРАНТІЄЮ Robot-Coupe s.n.c.:

1. Пошкодження, спричинені неправильним використанням, падінням або іншими подібними пошкодженнями, спричиненими або настали в результаті недотримання інструкцій щодо складання, експлуатації, очищення, обслуговування користувачем або зберігання;

2. Робота з заточування та/або заміни лез, які затупилися, відкололися або зносилися після нормального або надмірного періоду використання;

3. Матеріали або робота для заміни або ремонту подряпаних, плямистих, відколотих, пошкоджених, вм'ятин або знебарвлених поверхонь, лез, ножів, насадок або аксесуарів;

4. Будь-які зміни, доповнення або ремонт, які не були виконані компанією або уповноваженим сервісним агентством;

5. Транспортування приладу до або з уповноваженого сервісного агентства;

6. Вартість роботи для встановлення або тестування нових насадок або аксесуарів (тобто чаш, дисків, лез, насадок), які були довільно замінені;

7. Вартість зміни напрямку обертання трифазних електродвигунів (відповідальність несе установник);

8. Пошкодження під час доставки. Видимі та приховані дефекти є відповідальністю перевізника. Вантажоодержувач повинен негайно повідомити перевізника та відправника, або після виявлення у випадку прихованих дефектів.

ЗБЕРІГАЙТЕ ВСІ ОРИГІНАЛЬНІ КОНТЕЙНЕРИ ТА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕВІЗНИКОМ.

Компанія Robot-Coupe s.n.c., її афілійовані компанії, будь-який з її дистриб'юторів, директорів, агентів, співробітників чи страховиків не несуть відповідальності за непрямі збитки, втрати чи витрати, пов'язані з приладом або неможливістю його використання.

Гарантія Robot-Coupe s.n.c. надається прямо та замінює всі інші гарантії, явні чи неявні, щодо товарної придатності та придатності для певної мети, є єдиною гарантією, що надається Robot-Coupe s.n.c. Франція.

2. ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Щоб обмежити нещасні випадки, такі як ураження електричним струмом, травми або пожежа, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, будь ласка, уважно прочитайте ці інструкції та суворо дотримуйтесь їх. Читання інструкцій з експлуатації допоможе вам ознайомитися з вашим приладом та правильно використовувати його. Будь ласка, повністю прочитайте ці інструкції та переконайтеся, що будь-хто інший, хто може користуватися приладом, також прочитав їх заздалегідь.

Розпаковка

Обережно вийміть обладнання з упаковки та вийміть усі коробки або пакети, що містять насадки або певні предмети.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Деякі інструменти дуже гострі, наприклад, леза, диски тощо.

Встановлення

Ми рекомендуємо встановлювати прилад на ідеально стійку тверду основу.

Підключення

Завжди перевіряйте, чи відповідає ваше електроживлення зазначеному на табличці з характеристиками на блоці двигуна, чи воно може витримувати силу струму. Пристрій має бути заземлений.

Поводження

Завжди будьте обережні під час поводження з лезами або дисками - вони дуже гострі.

Процедури складання

Уважно дотримуйтесь різних процедур складання та переконайтеся, що всі насадки правильно розташовані.

Використання

Ніколи не намагайтеся відключити системи блокування та безпеки.

Ніколи не вставляйте жодних предметів у контейнер, де обробляється їжа.

Ніколи не натискайте на інгредієнти рукою.

Не перевантажуйте прилад.

Ніколи не вмикайте прилад, коли він порожній.

Очищення

Як запобіжний захід, завжди відключайте прилад від мережі перед його очищенням.

Завжди очищуйте прилад та його насадки після кожного циклу.

Ніколи не кладіть блок двигуна у воду.

Для деталей, виготовлених з алюмінієвих сплавів, використовуйте м'які рідини, придатні для алюмінію.

Для пластикових деталей не використовуйте занадто лужні м'які засоби (тобто такі, що містять занадто багато їдкого натру або аміаку...).

Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил очищення та гігієни.

Технічне обслуговування

Перед відкриттям корпусу двигуна вкрай важливо від'єднати прилад від мережі.

Регулярно перевіряйте ущільнення та шайби, а також переконайтеся, що запобіжні пристрої у справному стані.

Особливо важливо обслуговувати та перевіряти кріплення, оскільки деякі інгредієнти містять корозійні речовини, наприклад, лимонну кислоту.

Ніколи не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або вилка пошкоджені будь-яким чином, або якщо прилад не працює належним чином або був пошкоджений будь-яким чином.

Не соромтеся звертатися до місцевого відділу технічного обслуговування, якщо щось здається несправним.

3. ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС «CL50 Gourmet»

CL 50 Gourmet ідеально підходить для професійних потреб. Він може виконувати будь-яку кількість завдань, які ви поступово відкриєте для себе під час використання.

Ця модель оснащена металевою чашею та основою двигуна з нержавіючої сталі.

Завдяки простій конструкції всі компоненти, що потребують частого обслуговування або очищення, можна встановити та зняти миттєво.

Цей посібник містить важливу інформацію, розроблену для того, щоб допомогти користувачеві отримати максимальну віддачу від цієї машини для приготування овочів.

Тому ми рекомендуємо уважно прочитати його перед використанням машини. Ми також включили кілька прикладів, які допоможуть вам ознайомитися з вашою новою машиною та оцінити її численні переваги.



1. Великий отвір для подачі у формі півмісяця; 2. Циліндрична трубка для подачі;
3. Вставка прямої для корму; 4. Штовхач прямої для корму; 5. Кріпильне вушко;
6. Приймальний лоток; 7. Штовхач великого отвору для подачі

4. ВВЕДЕННЯ АПАРАТУ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

4.1. Поради щодо електричного під'єднання

Перед підключенням перевірте, чи відповідає ваша мережа живлення зазначеній на ідентифікаційній табличці машини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ця машина має бути заземлена (ризик ураження струмом).

CL 50 Gourmet однофазна

CL 50 Gourmet оснащена різними типами двигунів: 230В/50Гц/1, 120В/60Гц/1, 220В/60Гц/1.

Машина постачається з однофазною вилкою, підключеною до шнура живлення.

CL 50 Gourmet трифазна

CL 50 Gourmet оснащена різними типами двигунів: 400В/50Гц/3, 220В/60Гц/3, 380В/60Гц/3.

Машина постачається з кабелем, до якого просто підключається відповідна електрична вилка для вашої системи. Кабель має чотири дроти, один заземлювальний провід та три фазні дроти.

Якщо у вас 4-контактна вилка:

- 1) Підключіть зелений та жовтий провід заземлення до контакту заземлення;
- 2) Підключіть три інші дроти до решти контактів;

Якщо у вилці більше 4 контактів, зверніть увагу, що Robot-coupe не потребує нейтрального дроту.

Увімкніть порожню машину, переконавшись, що лезо правильно обертається проти годинникової стрілки.

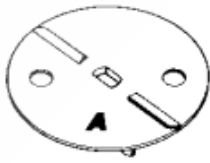
На блоці двигуна червона стрілка позначає напрямок обертання леза. Якщо лезо обертається за годинниковою стрілкою, поміняйте місцями два дроти: оскільки зелений/жовтий - це заземлення, НЕ РОЗ'ЄДНУЙТЕ.

Поміняйте місцями: ❶ та ❷, ❶ та ❸, ❷ та ❸.

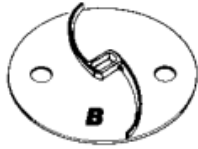
5. ПОЕТАПНИЙ МОНТАЖ



- 1) Поверніть основу двигуна до себе та помістіть розвантажувальну пластину на дно чаші.



Сторона А має бути спрямована вгору (ребром викиду вниз) для будь-яких овочів або цитрусових, які потребують обережного поводження (помідори, гриби...).



Сторона В має бути спрямована вгору (ребром викиду вгору) для всіх інших видів фруктів або овочів.

2) Розташуйте обраний диск:



а) Якщо ви обрали диск для нарізки скибочками, терки або нарізки соломкою:

Розташуйте диск на валу двигуна. Щоб переконатися, що він правильно розташований, поверніть його за годинниковою стрілкою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ніколи не використовуйте диск з товщиною нарізки більше 10мм.

б) ви обрали блок для нарізки кубиками:

тобто решітку та спеціальний диск для нарізки кубиками овочів.

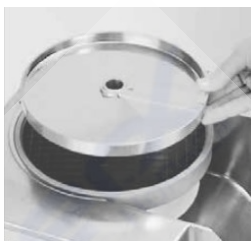
Диски для нарізки та решітки для нарізки кубиками можна встановлювати в таких комбінаціях:

Скиборізка, мм	Отвір решітки, мм			
	5x5	8x8	10x10	14x14
5	+			
8		+		
10			+	+



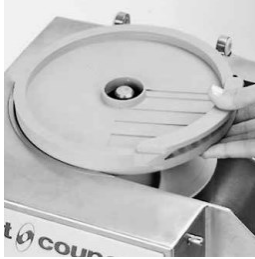
Розмістіть решітку для нарізки кубиками в чаші.

Переконайтеся, що виступ на решітці повністю зафіксовано у фіксуючому отворі основи двигуна.



Далі встановіть відповідний диск для нарізки (з прямим лезом) та поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб переконатися, що він правильно розташований.

с) Якщо ви хочете використовувати обладнання для нарізки картоплі фрі:
Це обладнання складається з решітки для картоплі фрі та спеціального диска для нарізки картоплі фрі.



Розмістіть решітку для картоплі фрі в чаші для приготування овочів.

Переконайтеся, що вона правильно розташована, а тарілка для картоплі фрі знаходиться на виході.



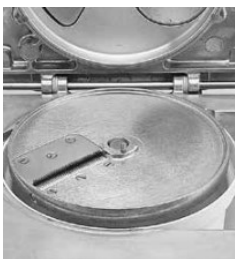
Далі встановіть відповідний диск для нарізки та поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб перевірити, чи він правильно розташований.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб створити нарізку «брунуаз» або «вафель», помістіть овочі та фрукти в головку подачі, а потім у циліндричний бункер. Використовуйте штовхач головки подачі (для отримання оптимального нарізання).

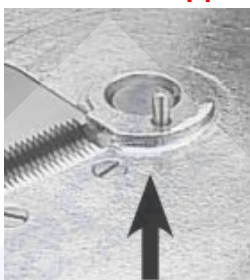
Щоб отримати оптимальне нарізання плосколистої петрушки та ароматичних трав, використовуйте спеціальну головку подачі для трав, яка постачається з вашим набором для петрушки та/або набором для табуле. Помістіть цю головку подачі в циліндричний бункер.

d) Якщо ви обрали диск для нарізки кубиками або хвилястий диск:



Розташуйте диск на валу двигуна.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Диски для хвилястого та дрібного нарізання оснащені ведучою шестернею. Якщо вал двигуна та ведуча шестерня торкнуться одне одного, ви не зможете закрити кришку. У такому разі просто поверніть диск вручну на 90°.

е) Вам потрібно обробляти лише невеликі кількості:

Під час обробки невеликих кількостей рекомендуємо використовувати приймальний лоток.



Повернувши блок двигуна до себе, помістіть лоток на дно чаші.

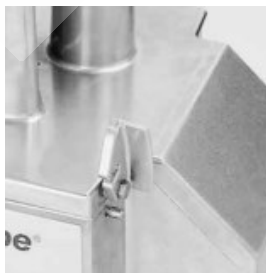


Розмістіть вибраний вами диск на валу двигуна.
Максимальна місткість: 600г нарізаної кубиками картоплі (3х3х3мм).

Якщо у вас виникли проблеми з видаленням диска, просто підніміть лоток рукою вгору, щоб звільнити диск з вала двигуна.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Приймальний лоток не можна використовувати з обладнанням для нарізки кубиками або картоплі фрі.



3) Розташуйте головку машини для приготування овочів на валу двигуна. Кріпильний гачок тепер має бути повернутий до вас, праворуч від вас.



4) Розташуйте головку машини для приготування овочів на валу двигуна. Кріпильний гачок тепер має бути повернутий до вас, праворуч від вас.

Щоб замінити диск:



1) Повернувши основу двигуна до себе, правою рукою відкрутіть алюмінієвий кріпильний гачок, який утримує головку для приготування овочів на основі двигуна. Підніміть головку для приготування овочів, нахиливши її назад, щоб звільнити чашу;

2) Вийміть диск, піднявши його знизу за допомогою маточини, і за необхідності поверніть проти годинникової стрілки, щоб звільнити... Якщо ви використовували пристрій для нарізки кубиками, рекомендуємо одночасно зняти решітку та диск. Це буде легше, якщо спочатку повернути диск для спорожнення;

3) Під час встановлення обладнання для нарізки кубиками рекомендуємо очистити внутрішню частину чаші вологою ганчіркою або губкою, особливо ту частину, на яку буде встановлено решітку. Завжди використовуйте ретельно очищену решітку. Ніколи не обробляйте м'які продукти після твердих, не попередньо ретельно очистивши решітку;

4) Встановіть розвантажувальну пластину, диск або обладнання для нарізки кубиками, як зазначено у розділі 5 (пункт 1 та 2);

5) Закрийте кришку машини для приготування овочів та закріпіть її на основі двигуна за допомогою кріпильного гачка.

6. ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИБІР ДИСКІВ

Кришка овочерізки має два отвори для завантаження:

- широкий отвір для обробки овочів, таких як капуста та селера;
- вузький отвір для довгих овочів, що гарантує виняткову точність нарізання. Якість нарізання можна оптимізувати, якщо відсік використовувати як напрямну для нарізання.

Використання широкого отвору подачі

Підніміть штовхач, щоб отримати доступ до отвору подачі.

Заповніть горловину овочами до самого верху.

Опустіть штовхач так, щоб він був урівень з верхньою частиною отвору подачі.

Натисніть на штовхач вниз. Цей тиск має супроводжувати процес різання та змінюватиметься залежно від типу різання. Пам'ятайте, що занадто великий тиск створить зайве навантаження на прилад.

Розріжте капусту навпіл та видаліть серцевину перед обробкою, щоб уникнути зайвого навантаження та забезпечити вищу якість кінцевого продукту.

Використання широкого отвору подачі

Заповніть горловину овочами до самого верху.

Натисніть на штовхач вниз та утримуйте його, доки всі овочі не будуть оброблені.

Завжди притискайте овочі штовхачем, щоб покращити ефективність різання.

Диск, мм	Продукт
<i>Прямі скибочки</i>	
0,8	капуста
1	морква / капуста / огірки / цибуля / картопля / цибуля-порей
2 та 3	лимон / морква / гриб / капуста / картопля / огірки / кабачки / цибуля-порей / цибуля / перець
4 та 5	баклажан / буряк / морква / гриби / огірок / перець / редька / салат / картопля / томати / цибуля-порей
8 та 10	баклажан / картопля / кабачки / морква
<i>Хвилясті скибочки</i>	
2, 3 та 5	буряк / картопля / морква / кабачки
<i>Терка</i>	
1,5	селера / сир твердий
2	морква / селера / сир твердий
3	морква
5, 7 та 9	капуста / сир твердий
Parmesan	пармезан / шоколад
Horseradish	хрін
<i>Соломка</i>	
2x2	морква / селера / картопля
2x4	морква / буряк / кабачки / картопля
2x6	морква / буряк / кабачки / картопля
4x4	баклажани / буряк / кабачки / картопля
6x6	баклажани / буряк / селера / кабачки / картопля
8x8	селера / картопля
<i>Кубики</i>	
5x5x5	морква / кабачки / огірок / селера
8x8x8	картопля / морква / кабачки / буряк
10x10x10	картопля / морква / кабачки / буряк / ріпа / цибуля / яблуко
14x14x10	картопля / морква / кабачки / буряк / селера
<i>Кубики (дрібні)</i>	
2x2x2	морква / огірок / редис / кабачки / селера / буряк / картопля / ріпа
3x3x3	морква / огірок / редис / кабачки / перець / селера / буряк / картопля / ріпа
4x4x4	кабачки / перець / селера / буряк / картопля / ріпа
<i>Вафлі</i>	
4	морква / кабачки / картопля / сир емменталь / буряк / огірок / ріпа
6	морква / кабачки / картопля / сир емменталь / буряк / огірок / ріпа
<i>Фрі</i>	
8x8	картопля
10x10	картопля
10x16	картопля

7. ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Як запобіжний захід, радимо завжди відключати машину від мережі перед чищенням (ризик ураження електричним струмом).

Після зняття головки машини для приготування овочів, зніміть диск, а потім решітку та розвантажувальну пластину, де це необхідно.

Найкраще уникати миття у посудомийних машинах, щоб запобігти потемніння алюмінію. Натомість рекомендуємо мити машину вручну, використовуючи засіб для миття посуду.

Якщо ви миєте машину в посудомийній машині, рекомендуємо використовувати мийний засіб, спеціально розроблений для алюмінію.

Ніколи не занурюйте основу двигуна у воду. Протирайте її вологою ганчіркою або губкою.

Дрібні диски для нарізання кубиками / решітка для нарізання кубиками:

Ріжучі краї маленьких дисків для нарізання кубиками та решіток для нарізання кубиками мають прецизійну заточку.

Щоб підтримувати постійно високу якість нарізання, переконайтеся, що краї не пошкоджені під час очищення.

Для очищення пластин для нарізання кубиками рекомендуємо використовувати щітку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що ваш мийний засіб підходить для очищення пластикових деталей. Деякі мийні засоби є занадто лужними (наприклад, високий рівень каустичної соди або аміаку) та абсолютно несумісні з певними видами пластику, що призводить до його швидкого псування. Ніколи не мийте їх у посудомийній машині.

8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

8.1. Леза, пластини та терки

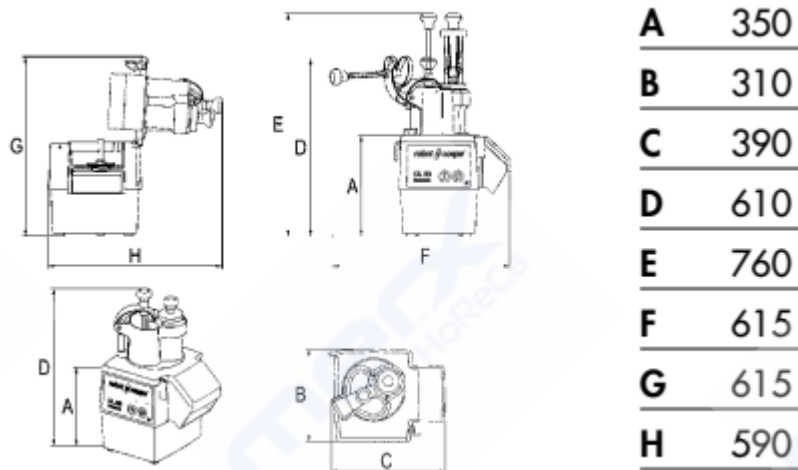
Леза на дисках для нарізання, пластини на дисках для нарізання соломкою та терки - це деталі, що зношуються, які необхідно час від часу міняти, щоб забезпечити високу якість нарізки.

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

9.1. Вага

Модель	Нето, кг	Бруто, кг
CL50 Gourmet (без диска)	21,5	24,5
Диск	0,5	0,6

9.2. Розміри (мм)



9.3. Робоча висота

Рекомендується встановлювати моделі CL50 Gourmet на стійкому робочому столі так, щоб висота від підлоги до верхнього краю чаші була 1,20-1,30м.

9.4. Рівень шуму

Рівень шуму, еквівалентний акустичному тиску під час роботи апарату вхолосту, становить менше 70дБ (А).

9.5. Електричні характеристики

CL 50 Gourmet Однофазний

Двигун	Швидкість, об/хв	Сила струму, А
230В/50Гц	375	5,7
240В/50Гц	375	5,4
120В/60Гц	450	12,0
220В/60Гц	450	5,7

CL 50 Gourmet Трифазний

Двигун	Швидкість, об/хв	Сила струму, А
400В/50Гц	375	1,9
220В/60Гц	450	4,0
380В/60Гц	450	2,4

Потужність кожного приладу зазначена на табличці з даними.

10. ЗАХИСТ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Диски дуже гострі, поведіться з ними обережно.

CL50 Gourmet оснащений магнітною системою безпеки, яка зупиняє двигун, щойно відкривається великий бункер або кришка, запобігаючи таким чином будь-якому доступу до ріжучого інструменту під час його руху.

Щойно кришка відкривається, двигун зупиняється. Щоб перезапустити машину, просто знову заблокуйте кришку. Крім того, фіксатор кришки оснащений запобіжним механізмом, який запобігає використанню процесора, якщо кришка розташована неправильно.

CL50 Gourmet оснащений температурним запобіжником, який автоматично зупиняє двигун, якщо машина залишається увімкненою занадто довго або перевантаженою. Якщо це станеться, дайте машині повністю охолонути перед перезапуском.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ніколи не намагайтеся відключити системи блокування та безпеки.

Ніколи не вставляйте предмети в контейнер, де обробляється їжа.

Ніколи не натискайте на інгредієнти рукою.

Не перевантажуйте прилад.

11. НОРМИ ВІДПОВІДНОСТІ

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- The essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
 - Directive «Machinery» 2006/42/EC,
 - Directive «Low voltage» 2014/35/EU,
 - Directive «Electromagnetic compatibility» 2014/30/EU,
 - Regulation (EC) n°1935/2004 «Materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Regulation (EU) n°10/2011 «Plastic materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Directive «Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/EC,
 - Directive «WEEE» 2012/19/EU,
- The requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:

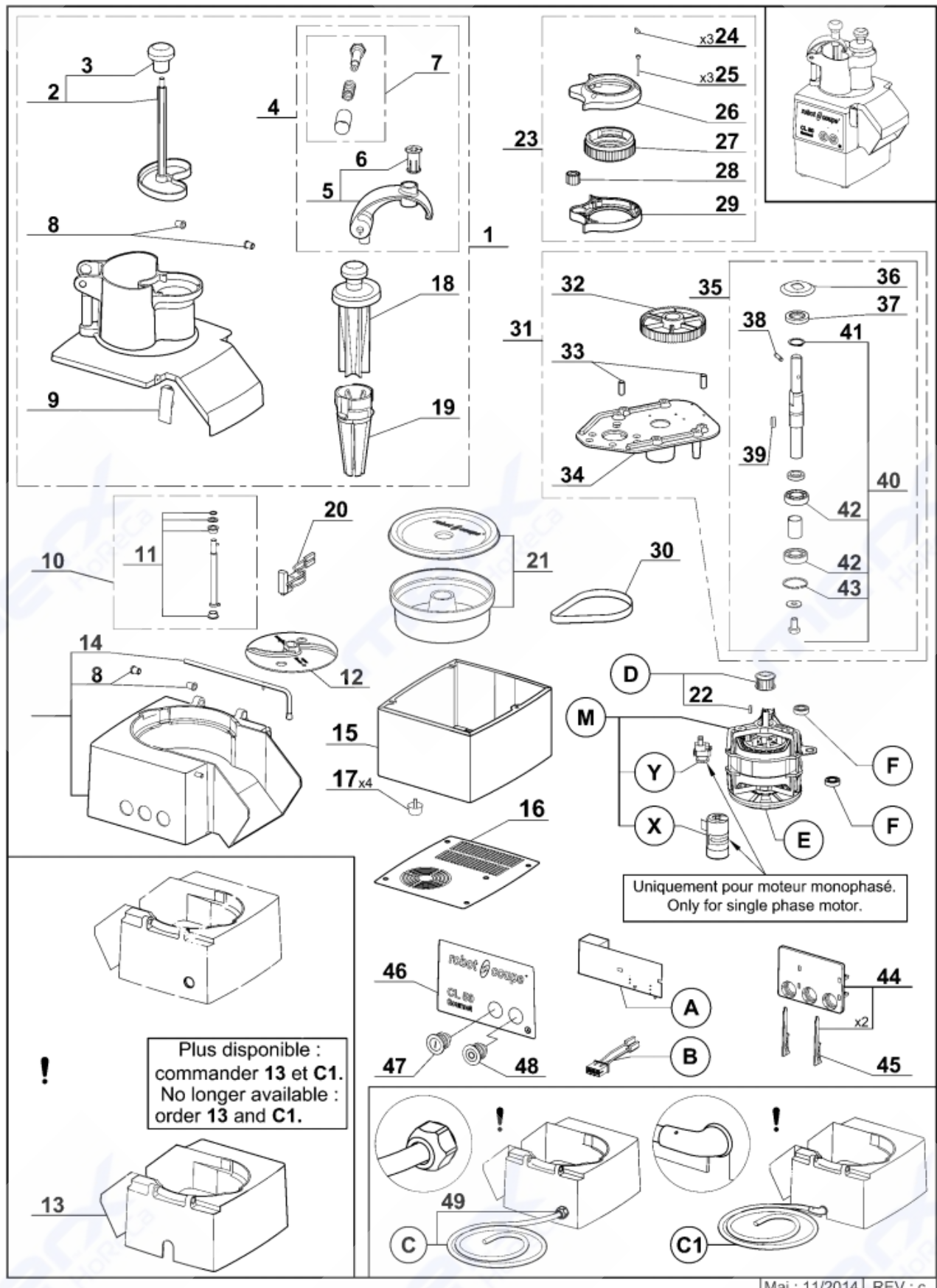
- EN ISO 12100: 2010: Safety of machinery – General principles for design,
- EN 60204-1 -2006: Safety of machinery – Electrical equipment of machines,
- EN 12852: Food Processors and Blenders,
- EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
- EN 454 + A1 2010-02: Blender-Mixers,
- EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
- EN 14655: Bread Slicers,
- EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
- EN 13621: Salad Spinners,
- EN 60529-2000: Degrees of protection,
 - IP 55 for the electrical controls,
 - IP 34 for the machines.

Montceau en Bourgogne on 4 March 2016

Alain NODET
Industrial Director



12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ



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	INTERMEDIATE 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

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.

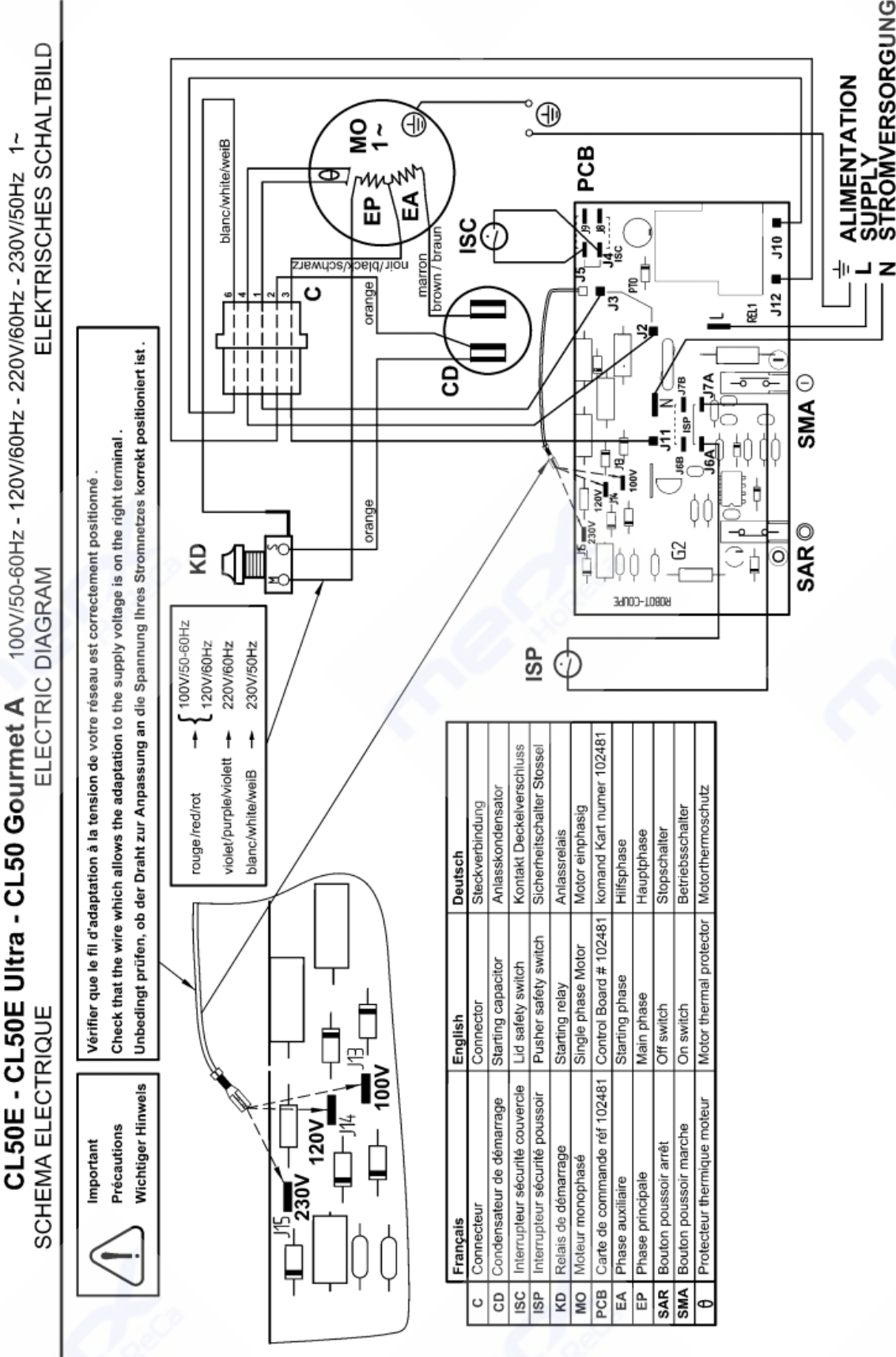
Pour trouver les références des pièces identifiées sur le dessin par une lettre, chercher la référence de votre appareil dans le tableau ci-dessous et identifier son "Type" (ici T02), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "Type".

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									

12.1. Електричні схеми та проводки



CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBIKD

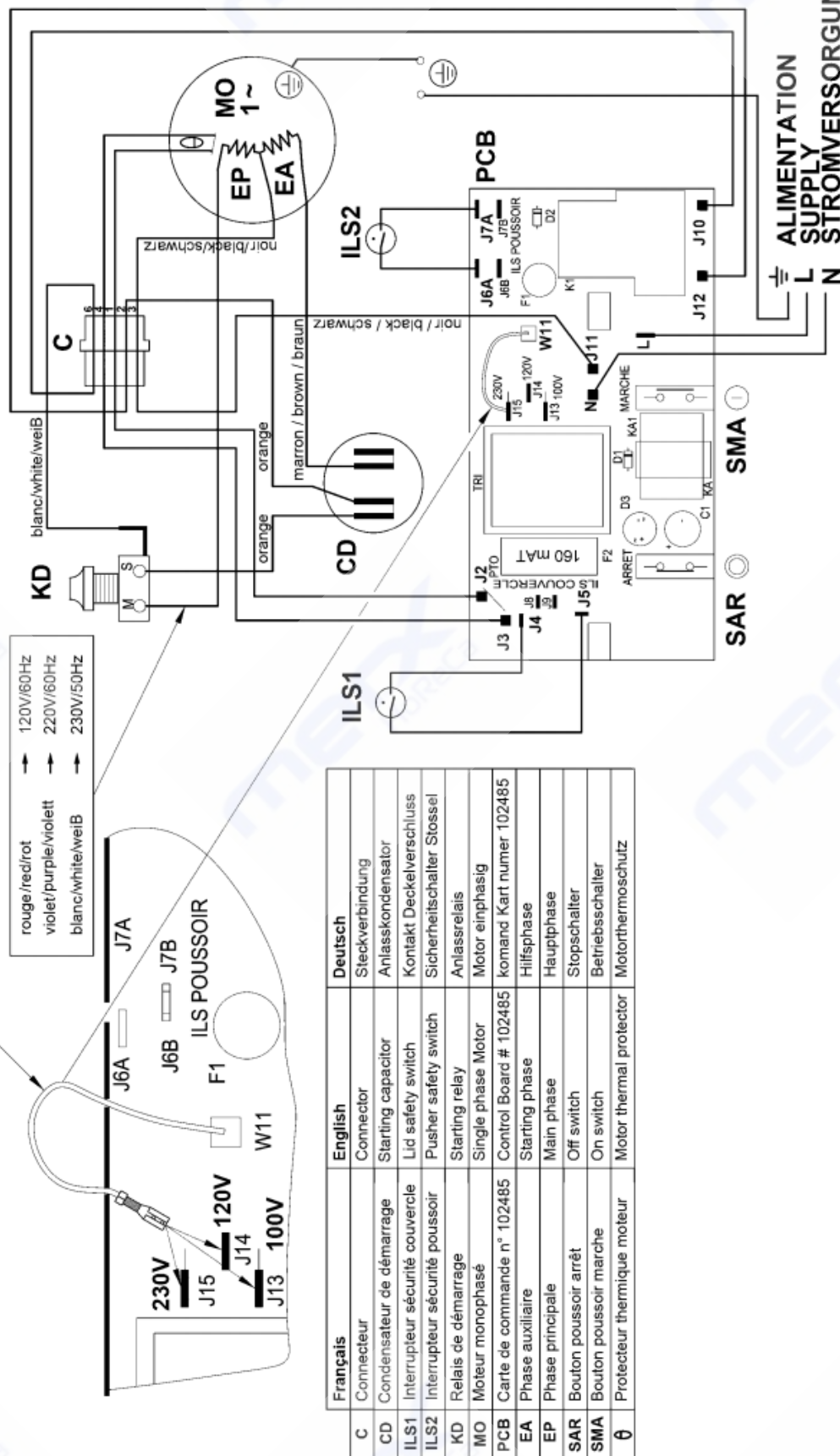


Important
Précautions
Wichtiger Hinwels

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .

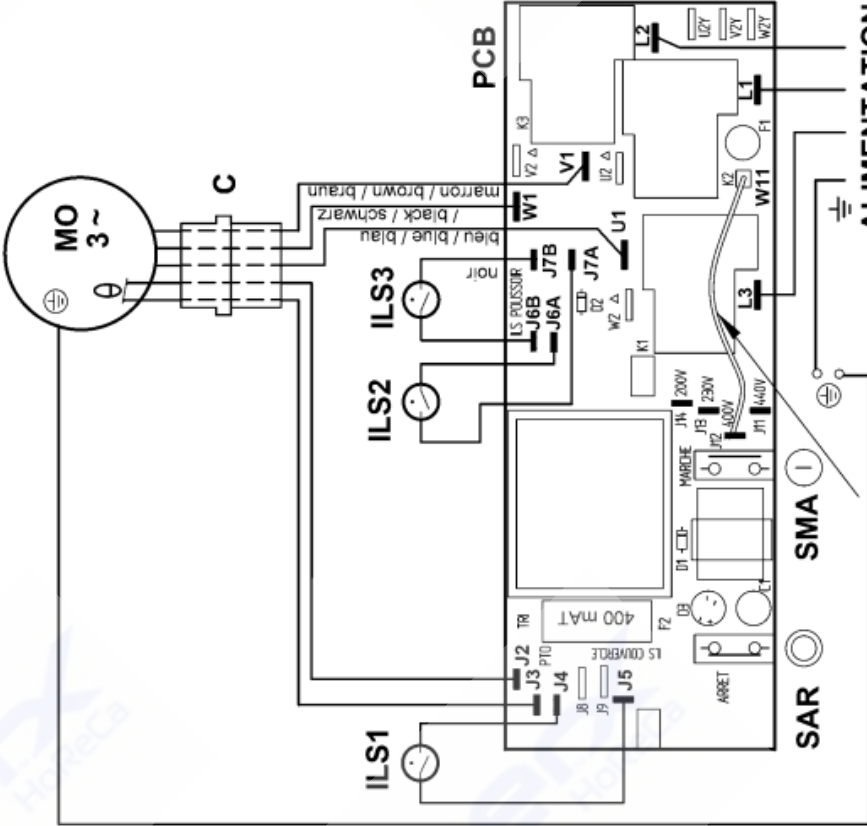
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal .

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



CL50D - CL50D Ultra - CL50 Gourmet - CL52D - CL50E - CL55D - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A 220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~
SCHEMA ELECTRIQUE
ELECTRIC DIAGRAM
ELEKTRISCHES SCHALTBIKD

Français	English	Deutsch
C	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Sicherheitschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Sicherheitschalter Stosel Nur BloB CL55D
MO	Moteur monophasé	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton poussoir arrêt	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motorthermoschutz



ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

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 Hinweis



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

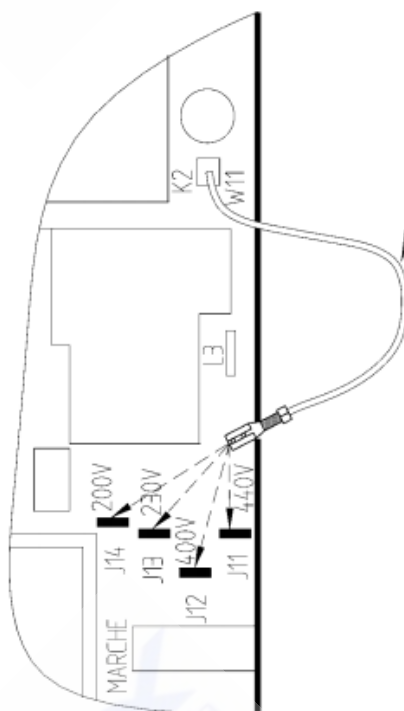
220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~

SCHEMA ELECTRIQUE

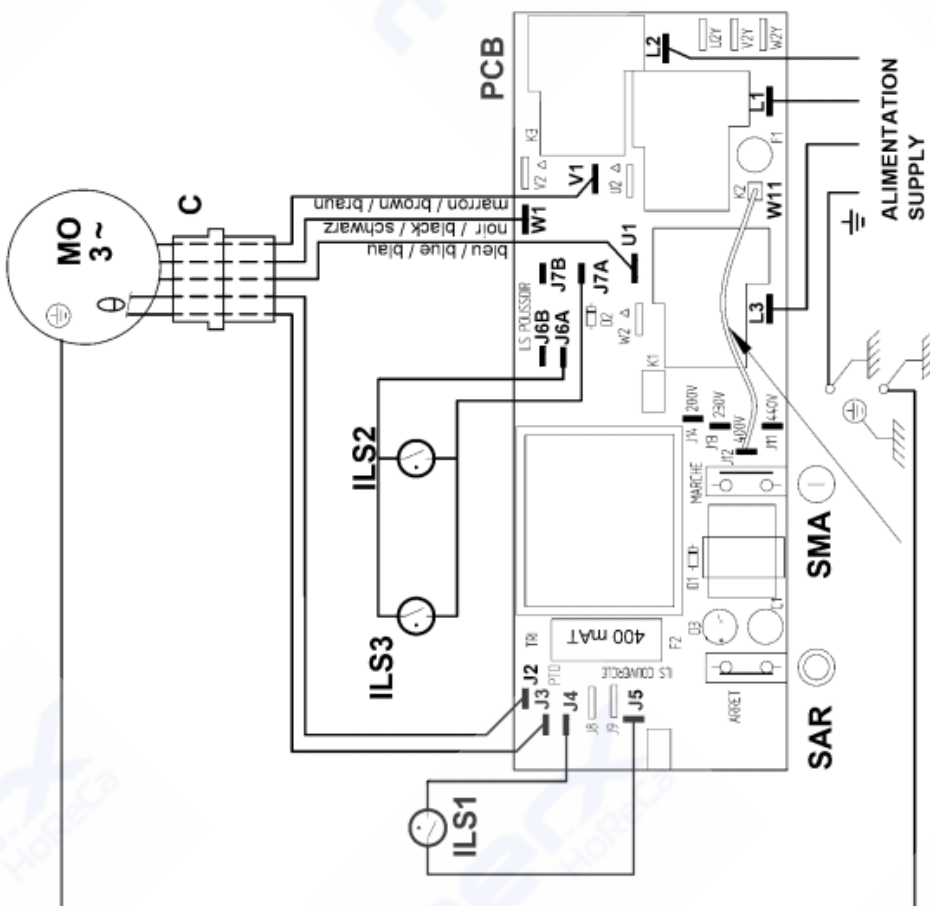
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBIELD

Franglais	English	Deutsch
C	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Poussoir	Sicherheitschalter Stosssel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Poussoir uniquement CL55E	Sicherheitschalter Stosssel Nur BloB CL55E
MO	Moteur monophasé	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102479	komand Kart nummer 102479
SAR	Bouton Poussoir Arrêt	Stopschalter
SMA	Bouton Poussoir Marche	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motorthermoschutz



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb



ALIMENTATION
SUPPLY

STROMVERSORGUNG

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)

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).



Important
Précautions
Wichtiger Hinwels



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

**Service Clients
Belgique**

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

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
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
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com