

robot coupe®



New
Register
your product
on line

CL 52 E



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
The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...
CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE **SUPPORT** Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee
This should only take a few minutes
To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

Register my product now

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe
Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Français | Español | Deutsch | Russia

Identifiant *
Mot de passe *
Mot de passe perdu
Email *

Pour nous contacter
* utilisez notre formulaire de contact

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®

robot coupe®



FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Försäkran om att apparater med beteckning enligt ovan, stämmer överens med och uppfyller:

- Huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - Direktiv 2006/42/EG – "Maskineri",
 - Direktiv 2014/35/EU – "Lågspänning",
 - Direktiv 2014/30/EU – "Elektromagnetisk kompatibilitet",
 - Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
 - Europeiska unionens förordning (EU) nr 10/2011 om material och produkter i plast avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
 - Direktiv 2002/95/EG – "Minskning av farliga substanser" (RoHS)
 - Direktiv 2012/19/EU "WEEE"
- Krav enligt europeisk harmoniserad standard samt standard för specifikation av hygien- och säkerhetskrav:

- EN ISO 12100 - 2010: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
- EN 60204-1 -2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
- EN 12852: Matberedare och blandare
- EN 1678-1998: Grönsaksskärare
- EN 454 + A1 2010-02: Blandare-mixers
- EN 12853: Handburna blandare och vispar (stavnixers)
- EN 14655: Brödsnivare
- EN 13208: Maskiner för beredning av grönsaker
- EN 13621: Salladsslungor
- EN 60529-2000: Skyddsklassning
 - IP 55 för elektriska kontroller
 - IP 34 för maskiner.

Montceau en Bourgogne, den 4 mars 2016

Alain NODET
Industriansvarig direktör

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

GARANTI

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

GRATULERAR TILL DIN NYA GRÖNSAKSSKÄRARE CL 52 Modell "E"

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

- Elanslutning

SPAKFORSEDD MATARÖPPNING OCH DESS VERKTYG

ANVÄNDNING AV MATARÖPPNINGAR OCH VAL AV SKIVOR

RENGÖRING

UNDERHÅLL

- Packning
- Knivblad och kammar
- Rivskivor

TEKNISKA DATA

- Vikt
- Dimensioner
- Arbetshöjd
- Bullernivå
- Elektriska data

SÄKERHET

NORMER

TEKNISKA DATA

- Sprängskisser
- El- och kabeldragningschema

ROBOT-COUPE S.N.C. BEGRÄNSAD GARANTI

ROBOT-COUPE maskiner garanteras ett år fr.o.m. inköpsdatum. Garantin gäller den ursprungliga inköparen och tillämpas enbart om inköpet gjorts direkt hos ROBOT-COUPE S.N.C.

Om du köpt din ROBOT-COUPE via en återförsäljare gäller dennes garanti (se i så fall över garantivillkoren tillsammans med återförsäljaren).

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till material- och/eller monteringsfel.

FÖLJANDE PUNKTER TÄCKS INTE AV ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTI:

1 - Materialfel som orsakats av felaktig eller olämplig användning eller genom att maskinen fallit ned, eller fel som orsakats av felaktig tillämpning av bruksanvisningarna (felaktig montering, misstag vid driften, olämplig rengöring och/eller olämpligt underhåll, olämplig placering...).

2 - Arbetskostnader för att slipa delar och/eller för att byta ut knivtillsatsens olika detaljer om knivbladen blivit slöa, skadats eller slitits efter en viss användningstid som kan betraktas som normal eller överdrivet lång.

3 - Delar och/eller arbetskostnader för att byta ut eller reparera knivblad, knivtillsatser, ytor, fästen eller tillbehör med fläckar, repor, bucklor eller missfärgning.

4 - Förändringar, tillägg eller reparationer som utförs av icke fackmän eller av en tredje part som ej godkänts av företaget.

5 - Maskinens transport till kundtjänst.

6 - Arbetskostnader för att installera och testa de nya delarna eller tillbehören (exempelvis bunkar, skivor, knivblad, fästen) vid byte utan verkligt behov.

7 - Kostnader för att ändra rotationsriktningen på trefas elmotorer (installatören ansvarar för detta).

8 - Transportskador. Synliga eller dolda fel faller under transportörens ansvar. Kunden bör informera såväl transportör som avsändare vid varornas ankomst eller så snart felet upptäcks om det rör sig om ett dolt fel.

Spara alltid kartonger och originalförpackningar för inspektion.

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till utbyte av felaktiga delar eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C., dess filialer och koncernbolag, distributörer, agenter, föreståndare, anställda eller försäkringsbolag ansvarar inte för skador, förluster eller utgifter som är indirekt knutna till maskinen eller omöjligheten att använda denna.

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningararna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem.

UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.
- VAR FÖRSIKTIG när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

INSTALLATION

- Placera maskinen på ett mycket stabilt underlag.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskytt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.
- Maskinen ansluts obligatoriskt till ett jordat vägguttag.

HANTERING

- Hantera alltid knivtillsatser, skivor och knivblad med största försiktighet. Verktygen är mycket vassa.

ANVÄNDNING

- Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.
- Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.
- Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.
- Överbelasta inte maskinen.
- Låt aldrig maskinen gå tom.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd en specialprodukt för att göra rent aluminiumdelarna.
- Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller amoniakhalt).

- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet packningarnas och ringarnas skick och se till att säkerhetsanordningarna fungerar väl.
- Var extra noggrann med att underhålla och kontrollera tillbehören om frätande produkter används vid beredningen (exemplvis cityronsyra).
- Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.
- Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

GRATULERAR TILL DIN NYA GRÖNSAKSSKÄRARE CL 52 Modell "E"

CL 52 är ett perfekt proffsverktyg. Ju mer du använder den, desto mer uppskattar du den.

CL 52 har utrustats med ett brett urval skiv- och gallertillsatser med mycket hög precision för att skära, vågtanda, riva, skära i stavar, strimla, tärna frukt och grönsaker och skära pommes frites. Den breda mataröppningen gör det möjligt att bearbeta större ingredienser.

Dess prestanda ger dig snart en ny syn på den kulinariska konsten.

Maskinens enkla utförande gör det lätt att i en handvändning montera och ta isär alla delar för underhåll och rengöring.

För att göra livet lättare har vi delat upp monteringen i olika faser.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att du verkligen skall ha nytta av din grönsaksskärare CL 52.

Läs alltså noggrannt igenom anvisningen innan du tar maskinen i bruk.

Här finns också några beredningsexempel för att du snabbt skall lära känna maskinen och uppskatta dess otaliga möjligheter.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

• ELANSLUTNING

Maskinen levereras med en enfas stickkontakt på anslutningssladden.



CL 52 Enfas

ROBOT-COUPE utrustar CL 52 med olika motortyper: 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Maskinen levereras med en enfas stickkontakt på anslutningssladden.

CL 52 Trefas

ROBOT-COUPE utrustar modellen CL 52 med olika motortyper : 400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

Maskinen levereras med en elsladd som förses med en nätanpassad stickkontakt. Sladden har fyra trådar varav en jordad och tre trefas.

Om vägguttaget har fyra stift:

- 1) Anslut den gröna och gula jordtråden till jordstiftet.
- 2) Anslut de tre andra trådarna till resterande stift.

Om vägguttaget har fem stift kommer mittstiftet inte att användas eftersom ROBOT-COUPE inte kräver någon neutral tråd.

Låt sedan maskinen gå runt tom och kontrollera att kniven verkligen roterar moturs.

En röd pil på motorblocket anger knivarnas rotationsriktning.

Om kniven går medurs skall två trådar byta plats:

**GRÖN OCH GUL TRÅD är jordade
KOPPLA INTE UR DEM**

Kasta om antingen : ① och ②
① och ③
② och ③

SPAKFORSEDD MATARÖPPNING OCH DESS VERKTYG

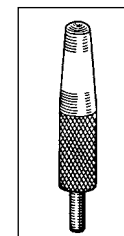
Denna mataröppning kan ta emot alla typer av grönsaker :

- den stora mataröppningen används vid skärning av större grönsaker som exempelvis kål, rotselleri eller sallad, o.s.v.
- tubröret används vid skärning av långa eller ömtåliga grönsaker.

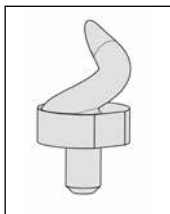
Mataröppningen med arm kan utrustas med två verktygstyper :

1) en matarkona

Den måste användas när man arbetar utan skiljeväggen.



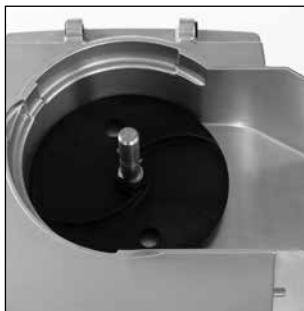
2) en **urgröpare** som enbart används vid arbete med kål. Verktøget används för att strimla eller hacka hela kålhuvuden utan att de först måste delas.



Ett **specialverktyg** för att **montera ned** urgröparen finns också.

1 Montering

Placera motorbasen mitt emot dig, sätt den svarta utmatningsskivan eller den vita utmataren på motoraxeln och se till att den placeras korrekt i skålens botten.



2 utmatarverktyg:

CL 52 levereras med 2 utmatarverktyg, en utmatarskiva i svart och en särskild utmatare för kål i vitt. Den sistnämnda är speciellt effektiv för att skära och mata ut kål. För övriga grönsaker används den svarta utmatarskivan.



Utmatarskiva för kål



Utmatarskiva

2 Sätt på önskad skiva:



a) Du har valt en skär-, riv eller strimmelskiva:

Sätt skivan på motoraxeln. Se till att den sitter rätt genom att snurra den medurs.

b) Du har valt en tärningstillsats:

d.v.s. ett galler och en speciell tärningsskiva.

Skivorna kan monteras med ett tärningsgaller i följande kombinationer:

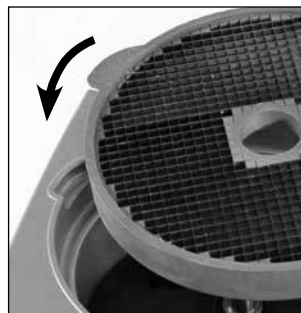
Tärningsgaller / Tärningsskiva	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

De kombinationer som märkts med en • finns på vår prislista för maskiner och tillbehör.

Tärningsgallret (macedoine) ska alltid vara större än eller lika stort som skärskivan.

Placera tärningsgallret i grönsaksskärarens bunke.

Se till att gallrets klack kopplas in korrekt i motorblockets hack.



Haka därfter i motsvarande tärningsskiva (skiva med höger skär) och vrid den medurs så att den hamnar i korrekt läge.

c) Du har valt en pommes frites-tillsats:

Tillsatsen utgörs av ett pommes frites-galler och en speciell skärskiva för pommes frites.

! O B S E R V E R A !



För bästa skärresultat för pommes frites används alltid den **avtagbara väggen** och potatisen matas ned i mataröppningens vänstra del (se bild).

Sätt pommes frites-gallret i bunken.

Se till att det placeras rätt, skären skall sitta i nivå med utkastaröppningen.



Om skiljeväggen används krävs inga andra verktyg (matarkona eller utmatare för kål).



Sätt därefter på önskad skärskiva och vrid den medurs för att kontrollera dess placering.

③ **Skruva fast matartratten eller urgröparen** på motoraxeln, beroende på vilken typ av grönsaker som skall bearbetas (förutom om den avtagbara skiljeväggen används).

Kom ihåg att matartratten passar alla typer av grönsaker utom kål, då urgröparen används.



Matarkona



Utmatare för kål

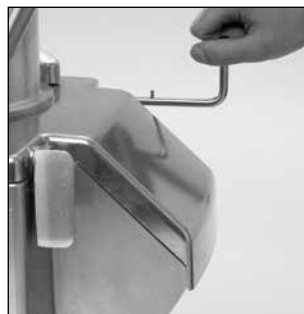


Observera: montera ned utmataren för kål med hjälp av den avsedda nyckeln.

Om skiljeväggen används krävs inga andra verktyg (matarkona eller utmatare för kål).

④ **Placera den arm försedda matar öppningen på motorblocket.**

Hållaren befinner sig då mitt emot dig, på din högra sida.



⑤ **Sätt gångjärnshållaren** i de avsedda utrymna på motorblockets bakre del.

Lås sedan locket på motorenheten med hjälp av hållaren.

BYTA SKIVA:

1) Ställ dig mitt emot motorenheten och lås med höger hand upp den aluminiumhållare som låser grönsakshackens mataröppning på motorenheten.



Lyft upp grönsakshackens toppdel och låt den tippa bakåt för att ta loss skålen och skruva av matarkonan eller utmataren. Lossa utmataren med hjälp av det avsedda verktyget.

2) Ta loss skivan genom att lyfta upp den underifrån i navet och vrid den eventuellt moturs för att låsa upp den.

Om du använder tärningstillsatsen råder vi dig att ta bort gallret och skivan samtidigt. Det går lättare om du vrider utmatningsskivan litet. Lyft därefter upp utmatningsskivan i de bägge hålen.

3) När tärningsutrustning används rekommenderar vi att bunkens insida rengörs med en fuktig trasa eller svamp, i synnerhet den inbuktning där gallret placeras.

Se till att gallret alltid är väl rengjort.

Lägg aldrig i mjukare ingredienser efter hårda utan att först ordentligt rengöra gallret.

Använd en **D-Clean Kit** (art.nr 39881) för enkel och snabb rengöring av tärningsgallren (macedoine) 5 x 5, 8 x 8 och 10 x 10.

4) Montera utkastningsskivan, skärskivan eller tärningstillsatsen i enlighet med monteringsanvisningarna, punkt ① och ②.

5) Stäng grönsakshackens lock och lås fast det på motorenheten med hjälp av hållaren.

ANVÄNDNING AV MATARÖPPNINGAR OCH VAL AV SKIVOR

Grönsaksskäraren har utrustats med två mataröppningar:

- **En stor mataröppning** som används vid skärning av grönsaker som kål och selleri...

Mataröppningen kan delas av via en skiljevägg för skärning av runda och avlånga ingredienser.

- **En mataröppning med tubrör** för långa grönsaker som ger anmärkningsvärt fint skärnitt. Skärnittet blir bäst när denna del används som grönsaksförare.

- Lyft upp påmataren och frigör mataröppningen.

STORA MATARÖPPNINGEN



OBSERVERA!



För bästa skärresultat för pommes frites används alltid den **avtagbara väggen** och potatisen matas ned i mataröppningens vänstra del (se bild).

I förekommande fall används den avtagbara skiljeväggen för att korrekt stapla sådana ingredienser (potatis, morötter, tomater...) som skulle kunna skadas av matarkonan.

- Fyll matarröret helt med grönsaker.
- Sätt tillbaka påmataren över mataröppningen.
- Tryck på påmataren. Tryck lätt för att mata ned grönsakerna. Trycket kan variera beroende på önskat skärnitt, men tryck inte för hårt. Det kan påverka skärkvaliteten och det går inte fortare i alla fall.
- Kål. Skär kålhuvudet i två delar och ta bort stommen för lättare arbete och snyggare skärnitt.

ANVANDNING AV MATARRORET

Fyll tubröret helt med grönsaker. Tryck på påmataren och fortsätt trycka tills alla grönsaker är färdigskurna.

Tryck alltid ned grönsakerna med en av påmatarna för att undvika felaktiga snitt.

SKÄRSKIVOR



S 0,8	kål
S 1	morötter / kål / gurka / lök / potatis / purjolök
S 2 / S 3	citron / morötter / svamp / kål / potatis / gurka / squash / lök / purjolök / paprika
S 4 / S 5	aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis / tomater
S 8 / S 10	aubergine / potatis / squash / morötter
S 14	potatis / squash / morötter

RÄFFELSKIVA



Ra 2	rödbetor / potatis / morötter / squash
Ra 3	rödbetor / potatis / morötter / squash
Ra 5	rödbetor / potatis / morötter / squash

RIVSKIVOR



Ri 1,5	selleri / ost	Ri 7	kål / ost
Ri 2	morötter / selleri / ost	Ri 9	kål / ost
Ri 3	morötter		Parmesan / choklad
Ri 5	kål / ost		Rädisor

STRIMMELSKIVOR



S 2x2	morötter / selleri / potatis
S 2x4	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 2x6	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 4x4	aubergine / rödbetor / squash / potatis
S 6x6	aubergine / rödbetor / selleri / squash / potatis
S 8x8	selleri / potatis

TÄRNINGSSKIVOR



T 5x5	morötter / squash / gurka / selleri
T 8x8	potatis / morötter / squash / rödbetor / vårrovor
T 10x10	potatis / morötter / squash / rödbetor / vårrovor / vårrova / lök / äpple
T 14x14	potatis / morötter / squash / rödbetor / vårrovor
T 20x20	potatis / morötter / squash / ananas / vårrova
T 25x25	potatis / squash / vårrova äpple / melon / vattenmelon

POMMES FRITES-SKIVOR



F 8x8	potatis
F 10x10	potatis

RENGÖRING



OBSERVERA!

Av försiktighetsskäl skall apparaten alltid kopplas från innan du börjar rengöringen (risk för elstötar).

Ta av grönsaksskärarens huvud, ta av skivtillsatsen och eventuellt gallret och utkastningsskivan.

Vi avråder från maskindisk, ty aluminiumtorna kan missfärgas. Handdiska med vanligt diskmedel.

Vid maskindisk råder vi dig att använda ett specialdiskmedel för aluminium.

Sänk aldrig ned motorblocket i vatten. Rengör med en fuktig trasa eller svamp.



VIKTIGT!

Se till att ditt diskmedel lämpar sig för aluminiumdelar. Vissa alkaliska diskmedel (exempelvis med mycket soda eller ammoniak) lämpar sig inte alls för aluminium och kan svartfärga delarna.

UNDERHÅLL

• PACKNING

Motoraxelns packning skall smörjas regelbundet (använd matolja).

För att motorn skall förbli helt tät bör du regelbundet kontrollera packningens förslitning och vid behov byta ut den.

Packningen kan lätt bytas ut utan att motorn monteras ned och vi råder dig att se till att den alltid är i gott skick.

• KNIVBLAD OCH KAMMAR

Skivornas knivblad och kammar är förslitningsdelar, som regelbundet måste bytas ut för bästa skärnitt

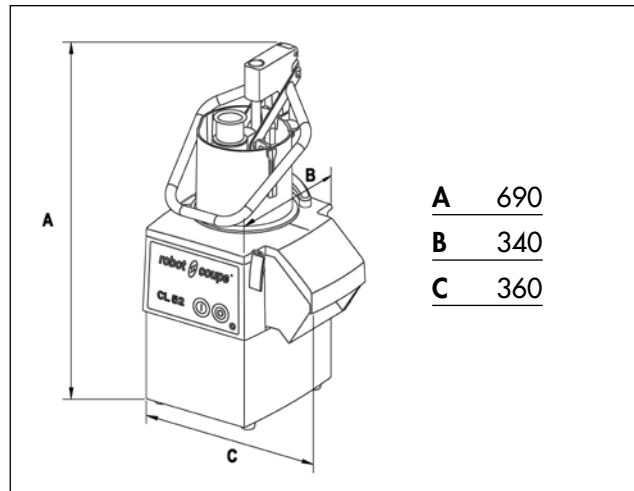
• RIVSKIVOR

Rivskivorna förändras med tiden. Vi rekommenderar dig att regelbundet byta ut dem för bästa skärnitt.

• VIKT

	Netto	Förpackad
CL 52 E komplett	25,5 kg	28 kg
skivans genomsnittsvikt	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Placera CL 52 på en stabil arbetsbänk så att bunkens överkant befinner sig mellan 1,20 m och 1,30 m från golvet.

• BULLERNIVÅ

Kontinuerlig bullernivån vid tomkörning av CL 52 ligger under 70dB (A).

TEKNISKA DATA

• ELEKTRISKA DATA

CL 52 E Enfas maskin

Motor	Varvtal (V/min)	Intensitet (amper)
230 V/50Hz	375	5,3
240 V/50Hz	375	5,3
120 V/60Hz	450	8,9
220 V/60Hz	450	5,3

CL 52 E Trefas maskin

Motor	Varvtal (V/min)	Intensitet (amper)
400 V/50Hz	375	2,0
220 V/60Hz	450	4,4
380 V/60Hz	450	2,6

- Effekt och specifikationer står angivet på apparatens skylt med tekniska data.

SÄKERHET



OBSERVERA!

Skivorna är mycket vassa - hantera dem försiktigt.

CL 52 är utrustad med ett magnetiskt brytarsystem som gör att motorn omedelbart stoppar när stora mataröppningen eller locket öppnas. Åtkomst till roterande skärverktyg förhindras.

Motorn stannar så fort locket öppnas.

Lås fast locket för att starta motorn igen.

Dessutom är lockets låssprint försedd med ett säkerhetsdon som förhindrar maskinens drift när locket sitter fel.

CL 52 är utrustad med ett överhettningsskydd som automatiskt stannar motorn vid för långvarig drift eller överbelastning.

Vänta tills maskinen svalnat innan du startar på nytt.



K O M I H Å G

Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

Låt aldrig maskinen gå tom.

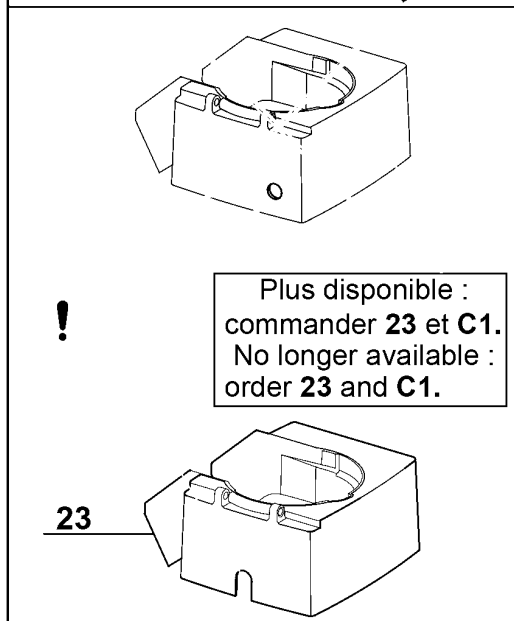
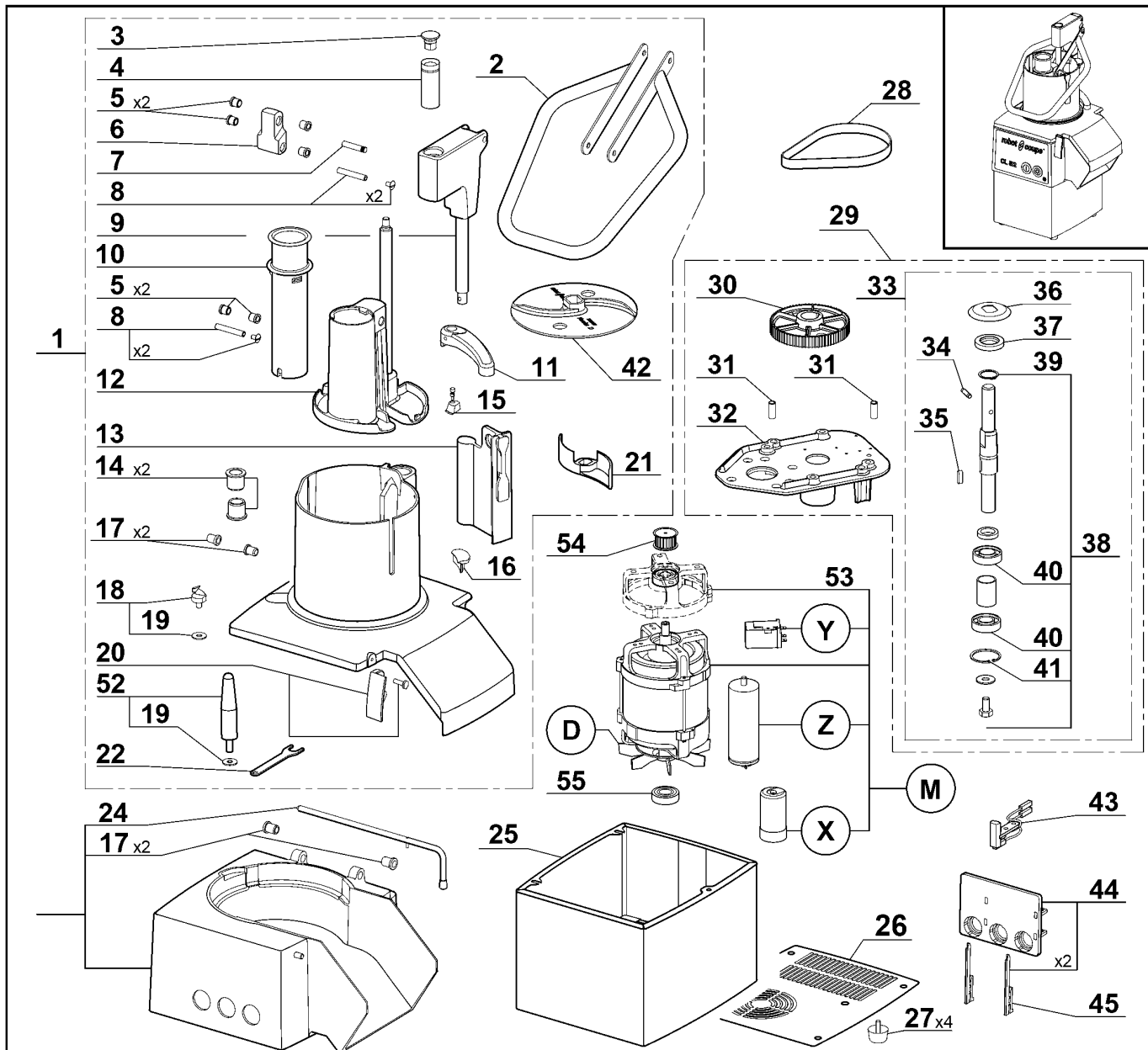
NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 2.

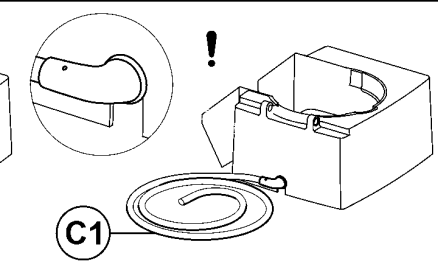
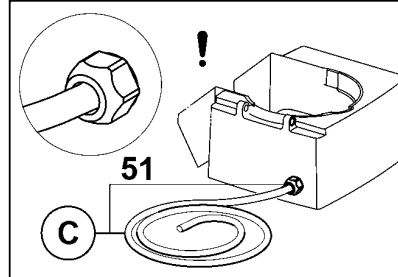
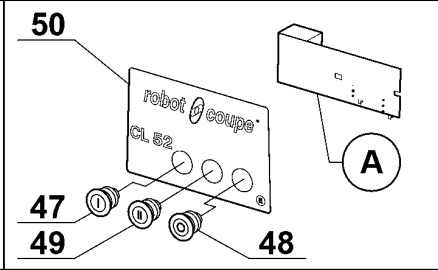
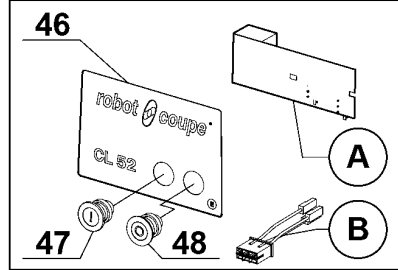
robot coupe®

CL 52 E

N° de série / Serial number
- 453 - - - - -



Pour modèle 1 vitesse (2 boutons). For 1 speed model (2 knobs).
Pour modèle 2 vitesses "2V" (3 boutons). For 2 speeds model "2V" (3 knobs).



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	39 661	POIGNEE CL52E	HANDLE CL52E
3	39 663	BUTEE DE POUSSOIR CL52E	PUSHER ABUTMENT CL52E
4	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT CL52E	RING OF SLIDING CL52E
5	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
6	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
7	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL CL52E	AXLE 8x40 CL52E
8	39 667	AXE PIVOT 8x50 CL50E	AXLE 8x50 CL52E
9	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE CL52E	PUSHER GUIDE ASSEMBLY CL52E
10	39 662	POUSSOIR CAROTTE CL52E	CARROTS PUSHER CL52E
11	39 671	PORTE AIMANT MONTE CL52E	MAGNET HOLDER ASSEMBLY CL52E
12	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE CL52E	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY CL52E
13	39 660	CLOISON AMOVIBLE CL52E	REMOVABLE WALL
14	39 670	PALIER EPAUL 15x25 CL52E (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
15	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
16	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
17	39 705	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
18	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
19	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
20	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
21	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE DEVICE
22	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
23	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
24	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
25	118 430	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
26	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
27	500 247	PIED (Qté=1)	FOOT (Qty=1)
28	507 341	COURROIE HTD 450-5Mx15	BELT HTD 450-5Mx15
29	39 674	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT ASSEMBLY
30	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
31	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
32	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
33	39 675	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
34	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	DRIVING PIN
35	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
36	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
37	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
38	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
39	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
40	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
41	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
42	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
43	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
44	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
45	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
46	403 995	PLAQUE FRONTALE CL52E DEUX BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS) CL52E
47	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
48	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
49	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
50	403 998	PLAQUE FRONTALE CL52E 3 BOUTONS	FRONT PLATE (3 KNOBS) CL52E
51	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF
52	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
53	106 268	ROULEMENT SUPERIEUR (avec flasque)	UPPER BALL BEARING (with bracket)
54	29 530	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
55	501 270	ROULEMENT	BALL BEARING

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	VENTILATEUR	FAN
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS	RELAY
Z	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

Type	Voltage	A	B	C	C1	D	M	X	Y	Z
T01	230/50/1 DK	102 481	49 039	39 955	39 303	104 925	303 234	502 474	504 127	502 473
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	240/50/1 UK			39 138	39 312					
T06	240/50/1 Aust	102 485	49 039	39 139	39 344	104 925	303 235	502 474	504 127	510 212
T07	220/60/1			39 957	39 699					
T08	220/60/1 BRA			39 602	39 604					
T09	220/60/1 SAU	102 481	49 039	39 138	39 312	104 925	303 236	501 599	501 683	507 502
T10	120/60/1			39 140	39 313					
T11	100/60/1 JAP									
T12	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	106 025	303 080	X	X	X
T13	220/60/3						303 077			
T14	380/60/3						303 078			
T15	400/50/3 2V	106 250	X	39 141	39 314	106 025	303 250	X	X	X

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

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

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

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

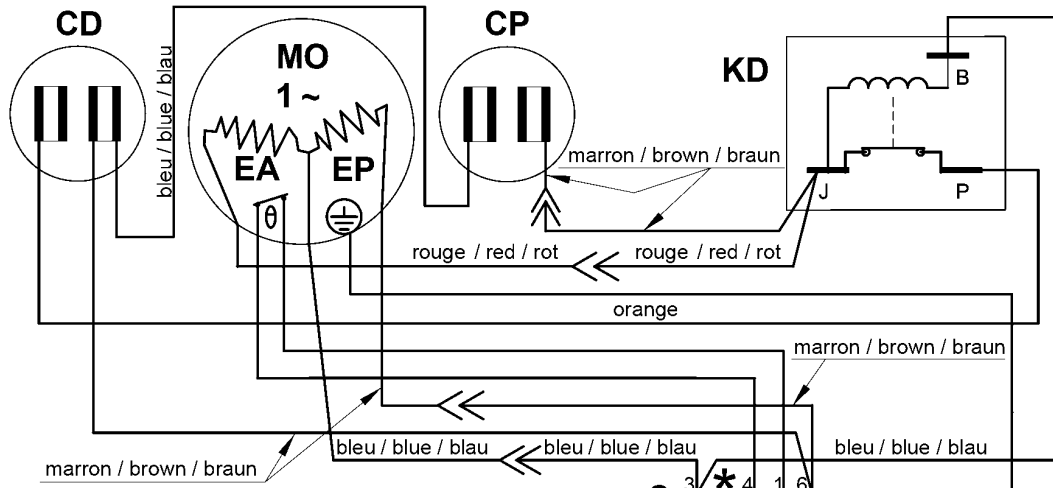
Type	Voltage	Machines
T01	230/50/1 DK	24 489
T02	230/50/1	24 490 2 180 2 181 2 182
T03	230/50/1 ZAF	24 491
T04	230/50/1 CH	24 488
T05	240/50/1 UK	24 492 2 184
T06	240/50/1 Aust	24 493
T07	220/60/1	24 494
T08	220/60/1 BRA	24 495 2 194
T09	220/60/1 SAU	24 487
T10	120/60/1	24 496
T11	120/60/1 JAP	24 502 2 192
T12	400/50/3	24 498 2 185 2 186 2 187 2 188 2 189 2 190
T13	220/60/3	24 499
T14	380/60/3	24 500
T15	400/50/3 2V	24 501

CL52E - CL55E
SCHEMA ELECTRIQUE


100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

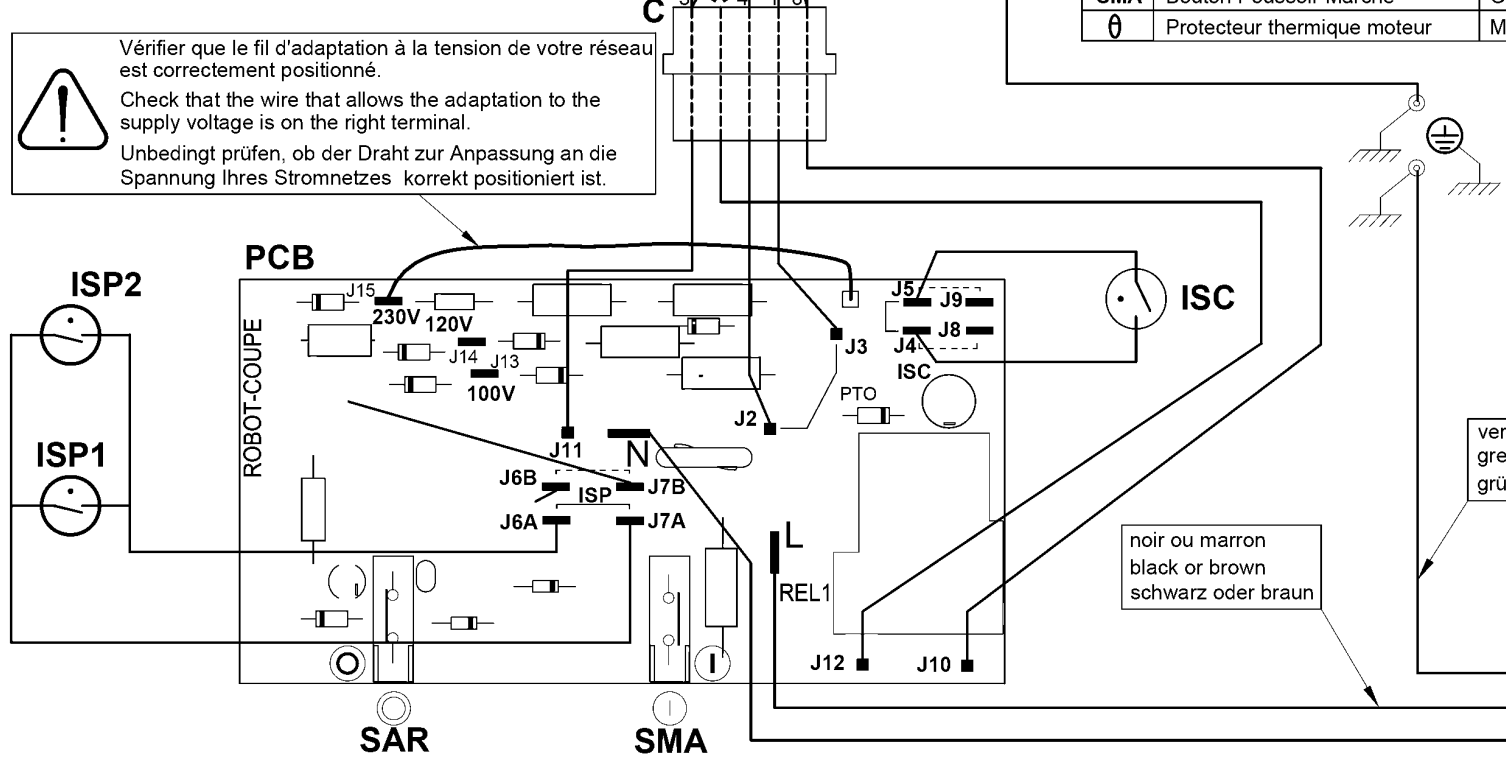
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

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



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

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

noir ou marron
black or brown
schwarz oder braun

⊥ ALIMENTATION
L SUPPLY
N STROMVERSORGUNG


CL50E 2V - CL50E Ultra 2V - CL52E 2V - CL55E 2V

SCHEMA ELECTRIQUE


ELECTRIC DIAGRAM

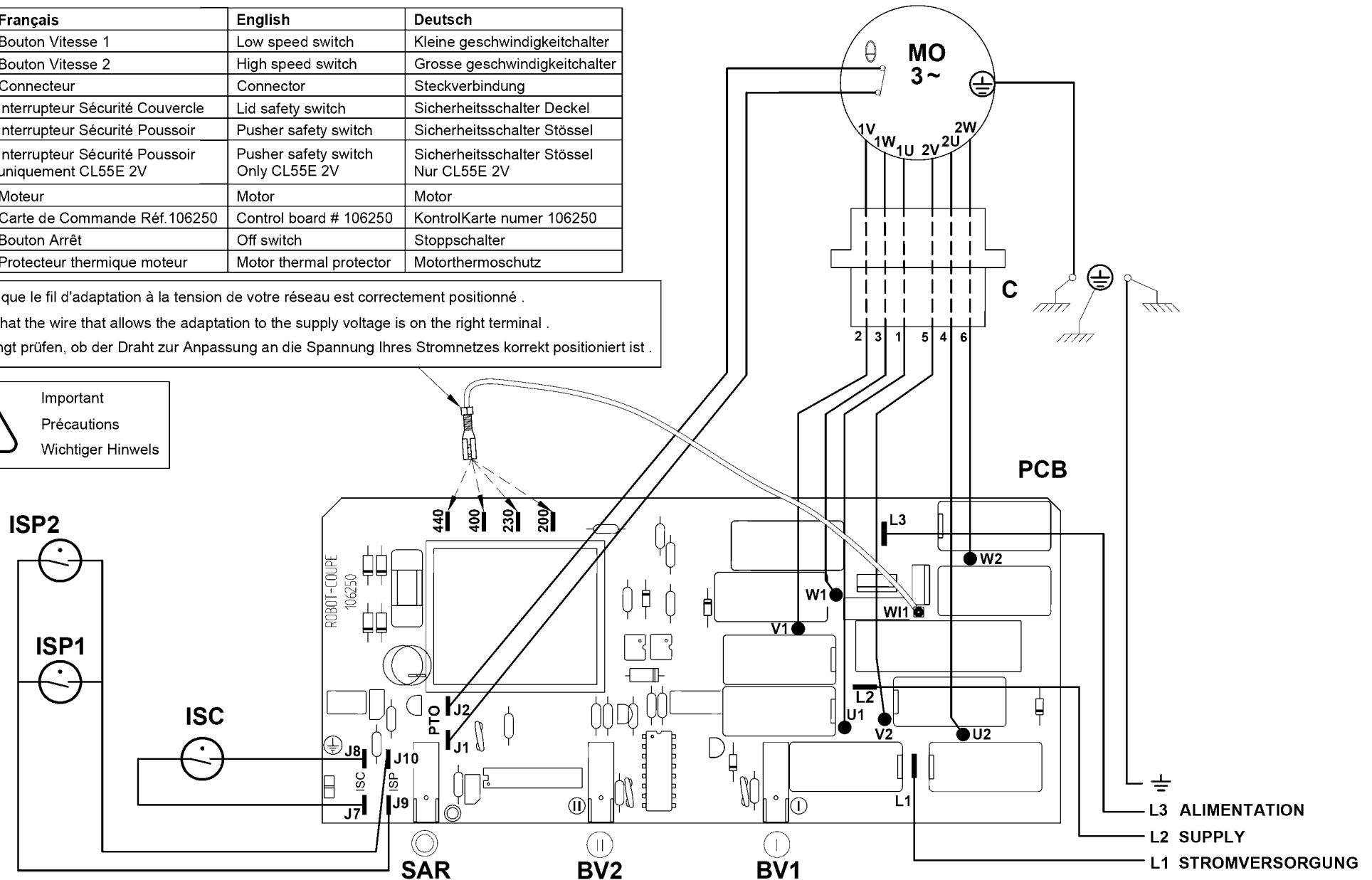
400V/50Hz 3~

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BV2	Bouton Vitesse 2	High speed switch	Grosse geschwindigkeitshalter
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Sicherheitsschalter Deckel
ISP1	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISP2	Interrupteur Sécurité Pousoir uniquement CL55E 2V	Pusher safety switch Only CL55E 2V	Sicherheitsschalter Stössel Nur CL55E 2V
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de Commande Réf.106250	Control board # 106250	KontrolKarte numer 106250
SAR	Bouton Arrêt	Off switch	Stoppschalter
	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

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

 Important
 Précautions
 Wichtiger Hinwels

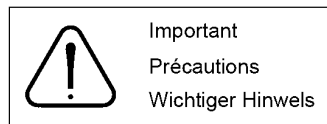
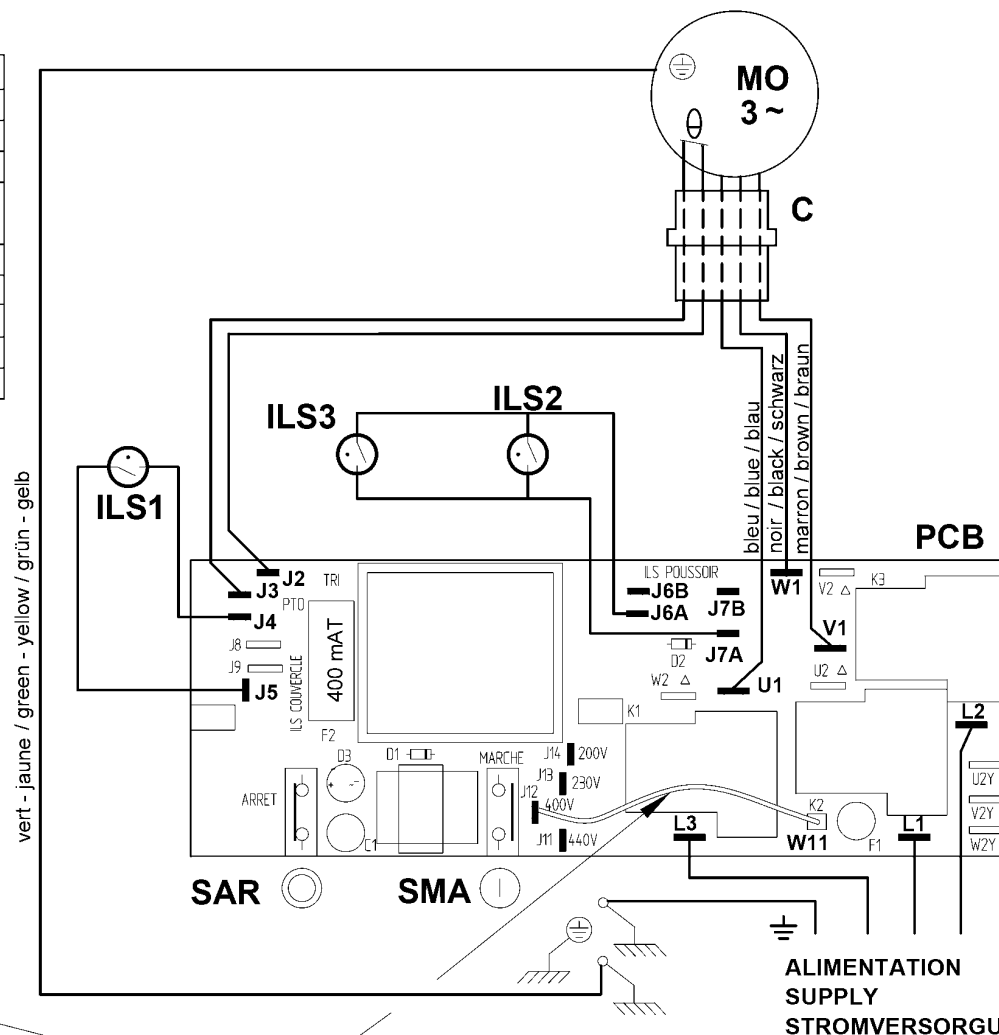
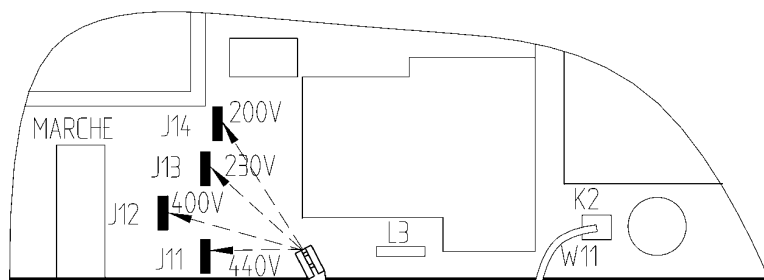


CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

SCHEMA ELECTRIQUE

220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~
ELECTRIC DIAGRAM
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter Stosel 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 Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



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